

ALGUNOS ASPECTOS SOBRE EL MUNDO DEL VINO EN LA TIERRA LLANA DE
HUELVA EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XVIII

LUIS BIEDMA PÉREZ
lubipe@gmail.com

Fecha de recepción: octubre 2017

Fecha de aceptación: enero 2018

RESUMEN

Bollullos del Condado se configura como un área de cultivo y centro de producción vinícola en la Tierra Llana de Huelva durante la primera mitad del XVIII. En el artículo se analiza tanto sus bodegas como la tecnología empleada en las mismas, así como la presencia de intermediarios mercantiles procedentes de Moguer que abarca y domina todo el proceso de exportación y comercialización del vino.

ABSTRACT

Bollullos del Condado is configured as a vineyard area for wine production in the Tierra Llana (flat land) of Huelva during the first half of the 18th century. The article analyses the wineries and the technology used in them, as well as the presence of commercial intermediaries from Moguer, the town that controls the whole process of wine export and commercialization.

PALABRAS CLAVE

Siglo XVIII; Bollullos del Condado; vino; bodegas; exportación; comercialización; Moguer.

KEY WORDS

18th century; Bollullos del Condado; wine; wineries; export; commercialization; Moguer

1. INTRODUCCIÓN

Desde hace años ha sido creciente el interés suscitado en la historiografía por el mundo onubense, publicándose estudios sobre diversas temáticas de nuestro marco provincial referidas tanto al espacio que nos acoge como a las transformaciones ocurridas en el transcurso del tiempo. Sin embargo, pese a su importancia pasada y actual, los temas relacionados con el vino, su elaboración y comercialización desde los siglos pasados hasta el presente en el espacio onubense, ha sido una temática poco desarrollada por los historiadores en general y en particular por los de nuestra tierra. Para componer una imagen global de la viticultura onubense será necesaria la realización de estudios parciales sobre diversos aspectos de la misma, que algún día acabarán dándonos una visión de conjunto mucho más completa y enriquecedora. Las páginas que siguen se centran en uno de estos estudios parciales: el vino y su comercialización en la denominada tierra llana de la actual provincia de Huelva en la primera mitad del siglo XVIII, y concretamente en Bollullos Par del Condado y en menor proporción en La Palma del Condado.

Aunque la documentación consultada está representada por documentos y bibliografía de diversa índole, la columna vertebral sobre la que se sustenta el presente trabajo se centra en el estudio de las actas notariales de Bollullos Par del Condado y La Palma del Condado que se encuentran en el Archivo de Protocolos Notariales de esta última localidad. Desgraciadamente no podemos contar con la documentación del Cabildo de Bollullos del siglo XVIII por haber desaparecido la misma, que nos hubiera proporcionado una información más detallada de los hechos aquí tratados. Estas lagunas intentaré paliarlas, al menos en parte, con las Actas Capitulares de La Palma y Villarrasa que sí se han conservado.

¿Cuál es el marco geográfico y poblacional que nos encontramos en Bollullos Par del Condado a finales del siglo XVII y primer tercio del XVIII?

Si bien la localidad estuvo poblada desde la antigüedad y dotada de una ventajosa situación geográfica que le permitía ser un eje comercial, durante largos periodos de nuestra historia local no hubo recursos físicos ni humanos suficientes para convertirnos en un próspero asentamiento. La escasez de su término, uno de los más exigüos del actual Condado de Niebla¹; el perímetro de dehesas formadas por las de Montañina y Remuñana propias de la Casa Ducal de Medina Sidonia y las de La Mata y Boyal, de los Propios del Cabildo bollullero, a las que habría que añadir una extensa zona de baldíos tanto de los Propios del Concejo Municipal como de la casa de Medina Sidonia, actuaban en la práctica como un nudo corredizo cuya soga asfixiaba la agricultura local. Estas dehesas representaban casi la totalidad de los ingresos por Propios del Cabildo bollullero y la cuarta parte de los ingresos de la Casa Ducal (NUÑEZ ROLDAN, F. 1987. Pág. 267). Si a ello añadimos que sus tierras son poco aptas para el cereal, tenemos los elementos que darán lugar a una débil demografía y a una sociedad empobrecida. Esta situación de asfixia económica la podemos ver reflejada en un Poder del Cabildo de Bollullos a favor del Alcalde ordinario Diego Pichardo, fechado en 1682 y dirigido al Asistente de la ciudad de Sevilla para el pago de una serie de impuestos, en que se le manifiesta la extrema pobreza y necesidad en que se halla la villa y sus vecinos y la poca vecindad que en ella había.² No se experimentarán cambios importantes en los años venideros y así, en otra acta notarial, ésta de 1718, el Cabildo de Bollullos en un pliego de quejas ante Su Majestad el Rey por los impuestos a pagar con motivo de la guerra, manifiestan los mismos motivos anteriormente expuestos³.

La emigración estacional para realizar diversas faenas agrícolas como la recogida de aceituna, siega, poda de alcornoques, encinas y olivos, cava y agostado, tanto en tierras del Condado de Niebla como en el Aljarafe y campiñas cerealistas sevillanas, Sanlúcar y Jerez, solo aliviaban de forma precaria la deprimida economía familiar.

En el transcurso de los años la Casa Ducal de Medina Sidonia tuvo que realizar repartimientos de tierras a sus vecinos para evitar que estos emigrasen de forma definitiva y el lugar quedase despoblado (NUÑEZ ROLDAN, F. pág. 427). Otros repartimientos se realizaron por parte del Cabildo de Bollullos del Condado para recaudar los fondos necesarios con que hacer frente a los pagos de diversos impuestos que pesaban sobre la villa. La Casa Ducal también fomentó la expansión de la vid en nuestra localidad, senda que ya antes había sido iniciada por los arrendamientos de Capellanías y Hermandades,

siendo una de las pioneras en este sentido la Hermandad de la Misericordia quien ya en el XVI tenía la mayoría de sus fincas arrendadas puestas de viñas, sobre todo en el Pago de Valdeflores⁴. Era bastante habitual que una de las cláusulas en este tipo de arrendamientos obligara a convertir la tierra de sembradura, de mala calidad, en viñedos. A lo largo del periodo estudiado, puede observarse como se suman a esta tendencia algunas Capellanías como la del Alba y entre las causas que se dan para justificar este cambio se nos dice que son ligeras y montuosas y que por ello sólo sirven para ponerlas de viña o pinar para así poder asegurar la renta anual⁵.

Debido a que aportaban mayores beneficios que los cultivos de sembradura éstos fueron siendo poco a poco sustituidos por la vid, el olivo y frutales de secano, dando como resultado que Bollullos llegara a ser claramente deficitario en la producción de trigo, que tenía que ser importado de otras zonas de la comarca.

A mediados del siglo XVIII los centros vinícolas se agrupaban en torno a dos ejes: uno era el occidental con un núcleo fundamental en Moguer, y otro el central que correspondía al Condado vinícola cuyo corazón se encontraba en Manzanilla comprendiendo en su radio de acción Chucena, Villalba, Bonares, La Palma y Bollullos. La expansión de la vid favoreció que en el campo se fuera introduciendo una economía mercantil, creándose así un excedente que al comercializarse elevó el volumen de la demanda al mismo tiempo que se salía del autoconsumo anterior. La demanda de vinos desde los puertos onubenses, Sevilla y Cádiz fue el factor más influyente para el incremento de la vid en esta zona (NUÑEZ ROLDAN, F. 1.987. pág. 294).

Este despegue económico favoreció un aumento demográfico tan notable en la localidad que su población pasó de 139 vecinos en 1713 a 334 en 1744 y a 400 (1.724 habitantes) en 1752 (NUÑEZ ROLDAN, F. pág. 427). La mayoría de su vecindario seguía siendo jornalero y su salario apenas le permitía la mera subsistencia. Junto a esta mayoría empobrecida tenemos unas cuantas familias y algunos eclesiásticos que acaparan la casi totalidad del ganado existente, la producción de cereal, olivar y vides. Serán estos acomodados personajes los que comiencen a despuntar en la exportación de mostos y arropes y en la elaboración de vinos para su posterior comercialización.

2. LAS BODEGAS

A comienzos del siglo XVIII el tejido urbano bollullero estaba constituido por un reducido número de calles entrelazadas por medio de callejuelas y rodeado de varios Ejidos. Conformaba su núcleo central la Plaza y una serie de calles que confluían en la misma configurando diferentes ejes por los que se expandía el casco urbano de la época. Surgieron así dos ejes principales en la dirección Norte-Sur, uno formado por las calles Almonte y Villalba y otro constituido por la de Labradores y su prolongación por Serrano, cruzados por transversales que se adaptaban a la topografía del terreno. Otro eje subía desde la Plaza por la calle Real y calle del Castillo desembocando en el Ejido de los Caños y en dirección contraria bajaba por la calle Sevilla hacia el camino que conducía a la capital hispalense. El eje más recientemente formado discurría desde la Plaza hacia la calle Nueva y su prolongación (VV.AA. Patrimonio Histórico de Bollullos Par del Condado. 2003, pág. 44-45).

Precisamente será el eje urbano constituido por las calles Labradores y Serrano en donde se irán concentrando a lo largo del tiempo el mayor número de las bodegas existentes en las primeras décadas del siglo XVIII. Probablemente la explicación a esta localización, aparte de ser una de las zonas más antiguas de la villa, podía deberse al hecho de que su situación permite conducir la uva y posteriormente transportar el mosto y el vino de forma más eficiente, al encontrarse próximos los caminos que conectaban nuestra localidad con los pueblos del entorno y con Sevilla. A esta situación estratégica habría que añadir el deseo de los elaboradores de vinos de construir sus bodegas en el entorno del arroyo de la Cerrada, paralelo a este eje, que les proporcionaba la humedad ambiental requerida por la levadura del vino en las bodegas.

En la documentación notarial de la primera mitad del siglo XVIII de Bollullos del Condado aparecen citadas veintiocho bodegas, lo cual no representa una desviación importante respecto a las treinta y tres que nos facilita el Catastro de Ensenada para nuestra localidad. Ya vimos que su mayor concentración la encontramos en el viario urbano formado por las calles Labradores y Serrano, situándose diez de ellas en la primera y dos en la segunda. En este emplazamiento destacan las bodegas de don Francisco Antonio Pichardo, las del presbítero don Juan de Origüela y Espina y las de don Luis de Cabrera, todas ellas situadas en la calle Labradores. Un segundo eje urbano, constituido por la calle Almonte y Villalba, incluía seis bodegas, dos en la primera y cuatro en la segunda, pudiendo considerarse las más importantes las que poseía el Convento de San Juan de Morañina en la calle Villalba y las pertenecientes a doña Beatriz de Vega y al escribano público y de Cabildo Andrés González en la de Almonte. Más recientes son aquellas que localizamos en el nuevo eje urbano formado por la calle Nueva (hoy Calvario, Teniente Merchante y Pérez Merchante) en el que había cinco bodegas, destacando entre ellas las de don Juan Francisco Dávila Morón y otras pertenecientes al presbítero don Juan de Origüela y Espina. Otras bodegas citadas en la documentación son las de don Juan Francisco Dávila Morón (con viga y torre) y las de don Juan de la Corte (que luego pasaría a ser la nueva Bodega del Diezmo), situadas ambas en la calle del Diezmo (hoy Maestra Carmen González), por esas fechas una calleja que conectaba la calle Villalba con la del Serrano. Finalmente, en la prolongación de la calle Real hacia el Camino de Sevilla (hoy Fernández Merchante) estaban enclavadas dos bodegas más, siendo la principal la de Francisco Cano.⁶

Habitualmente no se trataba de bodegas exentas sino construidas en el corral de las casas de morada del dueño de las mismas. Estas, unas veces tenían su salida por el mismo corral y otras (las de mayor entidad) por puerta abierta en la bodega que comunicaba directamente con el exterior.⁷

No he englobado en este listado las pequeñas *bodeguillas*, algunas con lagar y la mayoría desprovistas de él, dotadas de una escasa provisión de vasijas, que encerraban entre 100 y 200@ de mosto o vino. Dichas bodeguillas pertenecían, habitualmente, a pequeños cosecheros que encerraban el mosto de la cosecha propia para luego comercializarlo o en algunos casos elaborar sus propios vinos que con posterioridad vendían a los exportadores o les daban salida al por menor en nuestra localidad. Solían constar de un solo portal donde se distribuían algunas vasijas de madera y una o dos tinajas, como ocurría en la bodega documentada en el testamento de Inés Sánchez, viuda de Francisco Matheo, en cuya relación de bienes gananciales aparecen

... tres toneles, un pipote, una pipa, una tinaja grande sana, dos tinajitas pequeñas sanas, una Bodeguita que emos hecho en el Corral de las dichas mis casas que costó dies y siete pesos y m^o, sien @ de mosto, que está encerrado en dicha Bacija...⁸

En relación a los *alambiques para fabricar aguardiente* que se hallaban situados en los colgadizos de las bodegas, el Catastro de Ensenada nos indica la existencia de cinco de ellos. La primera caldera para producir aguardiente que aparece en la documentación del periodo estudiado pertenecía al presbítero don Juan de Vega, en 1719⁹, aunque ciertos indicios nos permiten suponer la existencia de alambiques en una época bastante anterior. Mayores capacidades de destilación encontramos en las décadas cuarenta y cincuenta del siglo XVIII, época de expansión de este producto en Bollullos del Condado, siendo el mayor productor don Alonso de Espina, en la calle Labradores, que elaboraban una cantidad considerable de aguardiente en las dos calderas allí instaladas.¹⁰

El Catastro de Ensenada nos muestra la existencia en Bollullos del Condado de treinta y tres *lagares y artefactos de exprimir uva*, veinte y siete y medio pertenecientes a seglares y cinco y medio a eclesiásticos.¹¹ En torno a la mitad del siglo XVIII la mayoría de estos lagares se encontraban equipados con *prensas de peso y husillo fijo* en lugar de los lagares de torre y viga que abundaron en épocas precedentes. En Bollullos del Condado sólo encontramos documentada una *bodega de torre y viga*, datada en 1682, pero de construcción muy anterior, perteneciente a doña Francisca González y su marido don Diego Ponce de León, que luego heredaría el presbítero don Juan de Vega¹². En la vecina villa de La Palma encontramos una perteneciente a don Fabián de Cabrera y otra de don Diego Jaimes de Espinosa.¹³ El último lagar de torre y viga construido en ambas localidades aparece documentado en 1699 a nombre del Licenciado y presbítero palmerino don Pedro Moneva de la Cueva, construida por el maestro albañil, vecino de Villalba, Manuel Tirado. Se trata de una bodega de una sola nave, de diecisiete metros de largo por cinco de ancho, cuyas paredes medían cuatro metros de altura y ochenta centímetros de cimientos. El lagar incluido en la bodega tenía cinco metros y medio de largo e incorporaba un husillo con su pilón para que la viga prensase la uva. Por su parte la torre para la viga debía ser construida con un metro y setenta centímetros de cimientos y una altura de ocho metros, sobresaliendo cuatro metros por encima de las paredes de la fachada de la bodega.

En el transcurso del siglo XVIII estos lagares de torre y viga fueron siendo sustituidos por las prensas de husillo fijo y peso, conocidos en la documentación como *lagares y abadejos*, que abreviaba la operación de la pisa aunque a costa de una menor porción de mosto que el obtenido con la viga. Durante todo el periodo en algunas bodegas se combinaron ambos sistemas como sucedió en la que poseía don Fabián de Cabrera en la calle que iba de la Plaza a la calle del Guante, en La Palma.¹⁴

Una descripción de estas nuevas bodegas de husillo y peso la encontramos documentada en la venta de una de ellas, construida en la década de los treinta, que don Juan de la Corte, vecino de Bollullos, vende al Cabildo de la Catedral de Sevilla para su nueva Bodega del Diezmo en la localidad. Dicha bodega se construyó de nueva planta, labrada en el corral de sus casas bollulleras de la calle Real, abriendo sus puertas

principales a la calleja del Diezmo que desde la calle Villalba iba a la de Serrano. En dicho documento, redactado por el maestro mayor de obras del Cabildo de la Catedral de Sevilla, al reconocer la bodega, describe

... tiene de largo treinta y ocho baras sin los guecos de paredes y tiene tres naves yguales de a quatro baras de gueco y la nave del medio la cubre una armadura con sinquenta y seis pares de alfardas con sus testereros de limas y onse tirantes todo de madera de pino de la tierra y las naves las cubren unos colgadizos con quarenta y ocho palos cada uno de dicho pino de la tierra y tablas de lo mismo y carga la dha armadura sobre pilares y siete arcos de cada lado, todo de lavor de albañilería, y las paredes forales son de tapias y rafas de buena calidad y todo tejado con canal y redoblon y tiene dos lagares pequeños, uno en un extremo y otro en otro con sus prensas en lugar de bigas, con su pilon y tina para recoxer el mosto, y catorze tinajas de Coria de asiento y treinta arrobas cada una y tiene dos puertas, una que sale a la calle y otra al corral de la casa y dos ventanas con sus rejas embebidas en su bastidor.¹⁵

El hecho de ser cosechero no implicaba la tenencia en propiedad de bodegas y lagares, por lo que una parte de los mismos debían arrendar algunos de los existentes en la localidad para poder pisar su uva y encerrar el mosto resultante. Algunas de las bodegas, con sus lagares y vasijas, que podían arrendarse anualmente, eran las de la Fábrica Parroquial de Bollullos,¹⁶ y las pertenecientes a diversas Capellanías y Patronatos. Uno de estos casos es el arrendamiento de una bodega por Pablo Pérez, presbítero de La Palma y poseedor del Patronato que fundó Gonzalo Pérez, a Cristóbal Prieto, vecino de la misma localidad. Este arrendamiento consistía en unas Casas Bodegas con su lagar y doce tinajas de cocer vino, de diferentes cabidas, y cinco toneles cercados de hierro de 50@ de cabida cada uno, por tiempo y espacio de tres años, en precio de 820 reales de vellón en dicho periodo de tiempo. El contrato especificaba que no se permitía subarrendar ni las bodegas ni las vasijas contenidas en la misma.¹⁷

El uso de los recipientes que encontramos tanto en la bodega¹⁸ como en el comercio del vino se fue modificando con el paso del tiempo. Siglos atrás los barriles y otras vasijas de madera eran usados principalmente para el transporte del vino y casi nunca para su envejecimiento en las bodegas, donde lo acostumbrado era la utilización de vasijas de barro. En la primera mitad del siglo XVIII podemos encontrar en las bodegas de la zona llana del Condado de Niebla, una variada gama de recipientes, tanto de madera como de barro, mientras que para la exportación solían utilizarse siempre vasijas de madera.

Las vasijas de barro estaban constituidas por *tinajas* de diversas capacidades, que podían estar exentas o sentadas (para su mejor desplazamiento por la bodega) o empotradas en el suelo. El uso de tinajas proporcionaba una mayor seguridad, pues raramente reventaban, y suponían un menor coste que los recipientes de madera. En la documentación consultada sólo aparecen dos menciones relativas al tipo de tinajas que eran utilizadas. Una de ellas data de 1699 en la bodega de doña Beatriz de Vega, donde podemos encontrar una serie de tinajas de barro de Lucena con capacidades de entre 100 a 200@.¹⁹ Corriendo la segunda mitad del siglo se hace mención a unos maestros

alfareros de la localidad de Coria, cuyos servicios eran contratados para la realización de tinajas para las bodegas bollulleras.

Las capacidades de estas tinajas de cocer mosto solían oscilar entre las 100 y 120 arrobas, siendo su precio medio en torno a los 250 reales de vellón, aunque ocasionalmente las había de mayor capacidad. Su número dependía de la mayor o menor disposición de espacio, siendo de una a tres tinajas en las bodegas más pequeñas y elevándose hasta 30 en las de mayores dimensiones, como sucedía en la Bodega de la Viga, propiedad de don Diego Jaimes de Espinosa, en La Palma.²⁰ Igualmente podemos encontrar otro tipo de tinajas de menor capacidad y probablemente destinadas al envejecimiento del vino, que encerraban entre 25 y 50@, así como tinajas para elaborar vinagre cuya capacidad nunca superaba las 60 @.

En las atarazanas y zonas de las bodegas dedicadas al envejecimiento del vino las vasijas estaban construidas de madera, habitualmente de roble. Anteriormente éstas habían sido de madera de castaño rodeadas con arcos de avellano o mimbre. Podemos encontrar en los comienzos de la época estudiada restos de esta tradición anterior en algunas bodegas como las situadas en la Plaza principal de La Palma, propiedad del presbítero don Acacio Larios Bexarano²¹. Este sistema de fijación de las duelas de la vasija con arcos de madera prácticamente desapareció desde mediados del siglo XVII siendo lo habitual una sujeción con arcos de hierro. Solían ser cuatro los arcos que abrazaban el recipiente, dos en cada extremo, aunque podemos hallar toneles con hasta diez arcos de hierro y 50@ de capacidad.

La documentación nos muestra toda una variedad de *vasijas de madera* tanto para la elaboración y conservación del vino, vinagre y aguardiente, como para su comercialización:

- *Barriles o toneles*, que eran envases de madera de capacidad media. Los más usados en nuestra zona contenían 50@ pero también los encontramos de 60 y 65. Eran utilizados principalmente para envejecer el vino en las bodegas y para el transporte del mismo.
- *Las pipas* eran vasijas más pequeñas, con capacidades que oscilaban entre las 15 y 30@.
- *Las botas* consistían en toneles de madera de roble usados tanto para el envejecimiento del vino como para su transporte. La mayoría de ellas, en nuestras bodegas, solían ser de 30@, equivalentes a unos 500 litros aproximadamente. En ocasiones encontramos algunas de menor capacidad, de 20 a 28@. Asimismo existen documentos en las que aparecen con una mayor capacidad encerrando entre 36 y 50@.
- *Las cuarterolas* aparecen en menor proporción. Se trata de barriles de una cuarta parte de la capacidad del tonel o bota, es decir unos 125 litros. Estas cuarterolas aparecen sobre todo en los contratos de comercialización de vino en las décadas veinte y treinta del siglo XVIII, tanto para su encierro en bodegas como para el transporte. Las más pequeñas tenían una capacidad de 12@, siendo la más usual la de 15@ y las mayores de 25@.
- *El carlon* sólo aparece en cinco documentos como vasija propia de la bodega y sólo en uno de ellos se nos especifica que era una vasija de madera con arcos de hierro y una capacidad de 50@²²

- *El pipote*, nombrado en dos documentos, era una pipa pequeña para encerrar y transportar licores, con una capacidad de unas 8@. En nuestra zona se usaba principalmente para el transporte de aguardiente.
- *El tonelillo*, o tonel pequeño, que contenía 15@.
- *Los barrilitos*, que eran usados casi exclusivamente para el transporte de aguardiente, oscilando su capacidad entre las 6 y las 8@.

La información consultada no nos indica la procedencia de las vasijas, mostrando sólo algunos casos de compras de las mismas procedentes de otras bodegas, tanto de Bollullos y La Palma como de fuera de ellas. Asimismo no he encontrado mención alguna sobre la existencia de maestros toneleros en ambas localidades, siendo la única información la proporcionada por las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada que nos muestra la existencia de un maestro tonelero en Bollullos y otro en La Palma.

3. COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

A través de las fuentes consultadas podemos reconstruir algunos aspectos fundamentales de la comercialización del vino en nuestra zona de estudio en la primera mitad del siglo XVIII: rutas comerciales, transporte, recipientes empleados, tipos de contratos, destino de las exportaciones, principales exportadores y compradores, etc.

3.1. *Rutas*.- La primera referencia documental sobre circuitos por los cuales se comercializaba el vino de Bollullos del Condado la encontramos en las Ordenanzas del Duque de Medina Sidonia para el Condado de Niebla, fechada en 1504, en la que se destaca la antigua tradición de exportar vinos de nuestra localidad a través de las playas de su término de Almonte (GALAN PARRA, ISABEL.1990, pág. 107-174).

Fourneau, siguiendo la información suministrada por Juan Infante Galán en su libro inédito “El Condado y sus vinos”, nos presenta las primeras exportaciones al recién descubierto Nuevo Mundo desde Villalba y Manzanilla hacia el puerto de Sevilla. La información de Manzanilla parece proceder de la documentación notarial de esa localidad mientras que los datos que nos presenta de Villalba se basan en tres documentos de 1502 y 1510 publicados por Fernando de Ayesteran en artículo inserto en un suplemento de “Huelva Información”, en el que se nos transcribe documentos de Libros de la Armada de 1502 y del Archivo de Protocolos Notariales de Sevilla de 1510.²³

La fuerte demanda de vinos desde la ciudad de Sevilla durante los siglos XIV y XV así como la apertura de los mercados de América convierte a esta zona del Condado en un entorno próspero durante el siglo XVI, gracias al impulso del cultivo de la vid. Según Fourneau durante los siglos XVI y XVII la ruta más importante para la exportación de los vinos del Condado de Niebla era su transporte en carretas a Sevilla y desde allí por el Guadalquivir se exportaba a América y a otras zonas. Manzanilla, por ser tierra de Sevilla, tenía su comercio de vinos exento de derechos fiscales para entrar en la misma. Este hecho dio lugar a que bajo su denominación de origen se exportara vinos de otras zonas del Condado, ya conocidos por su calidad y cantidad, a pesar de las ordenanzas prohibitivas redactadas desde finales del siglo XIV. De este modo toda la zona vinícola de la zona llana del Condado de Niebla quedó ligada al destino del puerto sevillano. Su declive desde finales del siglo XVII con la caída del comercio del vino

con destino al continente americano y el traslado de la Casa de Contratación a Cádiz a principios del siglo XVIII dio lugar a una grave crisis en la comercialización de los vinos del Condado, cuyo comercio decrecerá con el paso de los años. Ante esta realidad los circuitos comerciales del vino se reorganizan y la producción de Bollullos y La Palma se reúne en un nuevo punto de embarque: el puerto de Moguer, que será el principal centro exportador de nuestros vinos desde finales del siglo XVII y comienzos del XVIII. Fourneau, siguiendo a Juan Infante Galán y su documentación encontrada en el Archivo Municipal de Manzanilla, nos dice que en ese periodo los carros transportaban las botas de vino al vado de Marisuárez, en el río Tinto y desde allí se dirigían en barcazas hasta el puerto de Moguer desde donde a su vez embarcaban con destino al norte de España, a Inglaterra y a la zona de Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, Puerto Real y Puerto de Santa María (FOURNEAU, FRANCIS. 1975. Pág.65-66). Gran parte de esta información de Infante Galán la he podido corroborar con documentación notarial de Bollullos del Condado y La Palma desde finales del siglo XVII. Aunque ya existen documentos con exportaciones de vinos de estas localidades hacia el puerto de Cádiz desde esas fechas, el primer documento que nos detalla expresamente la ruta comercial hacia Moguer a través del vado de Mari Suárez, en el Tinto, data de 1705. Se trata de una fianza de cárcel del vecino de Villalba Diego López de Espina, preso en la cárcel de La Palma por haber querido sacar vino comprado en Manzanilla a través de dicho vado, lo que contravenía las ordenanzas de la ciudad de Sevilla²⁴.

Aunque es lógico pensar que los vinos bollulleros siguieron la misma ruta que los de La Palma, no encontramos pruebas que señalen expresamente la exportación por el vado de María Suarez hasta 1713.²⁵

¿Cómo se realizaba el comercio vinícola por este circuito de exportación?

Los vinos de Bollullos del Condado y Almonte, de camino hacia el vado de Marisuárez podrían haber seguido dos rutas diferentes, aunque ninguna de ellas esté documentada al no especificarse en ningún contrato cuál era la travesía seguida. Una vez agrupados los vinos bollulleros y almonteños en Bollullos del Condado, podían iniciar en carretas el camino hacia Rociana y desde allí seguir el recorrido que les llevara hasta el vado indicado, en el río Tinto. Otro posible trayecto comenzaba en Bollullos hacia La Palma y desde allí hasta Villarrasa para siguiendo la línea del río Tinto llegar a dicho *vado de Marisuárez*. De este segundo recorrido queda constancia documental en el Diccionario del geógrafo real don Tomás López al hablar de los pueblos de Huelva en el siglo XVIII (LÓPEZ, TOMÁS. Edición de JUAN. E. RUIZ GONZALEZ. 1999. Pág. 211).

La llegada al vado desde Moguer era difícil en esta época, pero no impracticable todavía. El embarcadero de Palos había desaparecido. Más adelante, aunque el calado aumentaba no permitía la travesía de ningún barco de carga. Pero con pleamar y mareas vivas se podía acceder al vado de Marisuárez (CAMPOS CARRASCO, JUAN M. 2014. Pág.63). Con la marea alta barcazas y lanchones subían el río en dirección al vado y se posaban en el lecho fluvial en la bajamar para ser cargados con bestias y tablones y esperar de nuevo la marea para volver.²⁶ Desde el vado la carga, siguiendo el río, llegaba a Moguer, para desde allí y a través del Odiel, salir al mar.

3.2. *Los medios de transporte y recipientes empleados.*- Una vez reunido el mosto, vino, vinagre o aguardiente a embarcar, se formaba una línea de *carretas* donde cada carretero marchaba al lado de los bueyes de su carreta para evitar accidentes. Por ello las Ordenanzas Municipales legislaron sobre el orden de marcha de las mismas y en los Acuerdos de Gobierno se redactaban apartados regulando el tráfico de carros y carretas. Así, en un escrito del Archivo Municipal de Villarrasa se indica que los carreteros debían ir delante de los bueyes guiándolos y no detrás ni montados en ellos, para evitar posibles accidentes.²⁷

Que existían carretas, tanto en Bollullos del Condado como en La Palma, era un hecho que queda demostrado en su uso para el transporte de uva en las vendimias²⁸, pero no era habitual que el vino exportado de ambas localidades se realizara en carretas propias de vecinos de ambos lugares. De los *sesenta y cinco contratos de venta de vinos* comercializados por Bollullos del Condado y La Palma en el *periodo de 1696 a 1732* hay veintiséis de ellos en los que se especifican quienes y de qué localidad eran los *carreteros* que conducían el vino exportado. En dos de ellos se menciona a conductores vecinos de La Palma, pero sin facilitar sus nombres y fechados en 1705 y 1723²⁹; no apareciendo ningún contrato de carreteros vecinos de Bollullos del Condado. Procedentes de Almonte aparecen tres cuadrillas comandadas por Pedro León en 1713, Cristóbal Limón en 1720 y Francisco García en 1726. Naturales de San Juan del Puerto eran los componentes de la cuadrilla comandada por Antonio Camacho, que aparece en documentos fechados en 1726 y 1732. En los restantes documentos notariales sólo aparecen carreteros vecinos de Moguer. Esta superioridad de los naturales de dicha localidad, sobre todo en el periodo de la década de 1714 a 1724, puede deberse fundamentalmente a dos causas. En primer lugar, la procedencia de Moguer de la mayor parte de los apoderados y compradores que operaban en Bollullos del Condado y La Palma, fundamentalmente en la primera de ellas, y en segundo lugar la existencia de un gremio importante de carreteros de Moguer que actuaban en el Condado de Niebla y zonas de influencia de aquella ciudad. En las actas notariales quedan registradas estas cuadrillas de carreteros moguerenses dirigidas por Thomas de Aquino, Pedro Lorenzo, Alonso y Joseph Camacho, Diego Hernández Baquero, Juan Prior y Francisco de Ortega.³⁰

Estas carretas consistían básicamente en un armazón de maderas y tablas montadas sobre dos ruedas con una viga central o lanza en donde mediante un yugo se unían los bueyes; las ruedas, sin radios, eran de madera maciza, generalmente sin llantas y unidas mediante un robusto eje, fijo en él. Ringrose piensa que el carro de bueyes ordinario tenía una capacidad de carga de unas 40@, o sea cuatrocientos sesenta kg.³¹ Es difícil imaginar que estas carretas llevaran siempre su capacidad máxima pues, sobre todo en invierno, principal periodo de exportación de los vinos elaborados, los caminos con las lluvias se volvían impracticables y la carga de las carretas se reducía de un modo considerable. Esta cifra de 40@ por carreta no puede aplicarse exactamente a nuestra zona estudiada pues según los contratos consultados la capacidad de carga de la carreta sería sustancialmente mayor, quedando las 40@ posiblemente para el carro tirado por bueyes. Los *recipientes para el vino*, ya mencionados en el apartado referente a las bodegas, consistían en botas, pipas, barriles, pipotes y cuarterolas. Del total de recipientes empleados el 52% eran botas, la mayoría de 30@; el 40,5% estaba formado por pipas, la mayor parte de ellas de

20@; el 4% lo constituían cuarterolas, especialmente las de 15@; los barriles sumaban el 3,4% y los pipotes el 0,1% del total. Según esta proporción los recipientes más usados en estas carretas para transportar los pedidos eran las botas y las pipas, seguidos a una distancia muy considerable por el resto. Esto quizás nos esté indicando que la parte principal de la carga se realizaba empleando esos dos recipientes sirviendo los demás para completar los pedidos encargados.

Cuando la demanda se dirigía a lugares cercanos, en muchas ocasiones, se usaban las caballerías en lugar de las carretas con el consiguiente ahorro económico. Este uso de las caballerías para transportar el vino lo podemos encontrar en varios documentos, como en el pleito de los Servicios de Millones de Bollullos contra el vecino de Villarrasa Silvestre Chaparro al que le secuestran un caballo y cuatro jumentos donde transportaba ilegalmente 30@ de mosto.³²

Una vez llegado el cargamento al vado de Marisuárez había que transportarlo en *barcazas* hasta Moguer y allí almacenarlos en espera de su venta o reexpedir la carga a la zona de Cádiz mediante *barcos*. El más utilizado en el comercio a Cádiz era el llamado *viajero*. Los barcos de Moguer podían cargar entre 40.000 y 80.000 kg. mientras que los de Huelva transportaban entre 10.000 y 100.000 kg. Se trataba de barcos de mucho menor tonelaje que aquellos que hacían la ruta de Indias pues solían ser barcos de dos velas con una tripulación compuesta de ocho a doce hombres (NUÑEZ ROLDAN, F. 1987.Pág. 405).

En los contratos de exportación de vinos estudiados se especifica expresamente el nombre del dueño del barco y su vecindad en diecinueve de ellos para el periodo comprendido entre 1696 y 1732. Dos de estos barcos pertenecían a vecinos de San Juan del Puerto, el de Pedro Díaz aparece en 1696 y el de Joseph Gutiérrez en 1723. En otros tres contratos de exportación los dueños de los barcos son vecinos de la villa de Huelva. En primer lugar hallamos el de Luis Gómez en 1717 reapareciendo en 1723 y el otro barco, fechado en 1719 pertenecía a Bartholomé Pérez. Los restantes barcos pertenecían todos a vecinos de Moguer. El barco propiedad de Bartolomé Romero aparece en tres documentos fechados en 1699, 1713 y 1732, es decir durante todo el periodo en que hay constancia de estos embarques. La embarcación de Joseph López se nos muestra en una ocasión en 1714 y en dos en 1717. Joseph Sánchez sólo aparece una vez en 1716 y Joseph Quintero otra en 1723. El periodo comprendido entre los años 1723 y 1724 está monopolizado en la documentación analizada por Bartholomé López, siendo un último propietario José de Olivares, con una entrada en 1731.

3.3. *Los productos de exportación.*- Una vez analizados las rutas comerciales, el transporte y los recipientes de madera empleados en el mismo, pasemos a ver cuáles eran los productos objeto de exportación. En Andalucía se exportaban principalmente los mostos del año y los vinos en claro. En nuestra zona de estudio el término *mosto* se utilizaba para referirse al vino joven antes del primer trasiego y que por tanto aún tenía lías o residuos sólidos en suspensión. El *vino en claro* era el que resultaba de un primer trasiego en el que al vino se le había despojado de sus residuos sólidos. Hasta la segunda mitad del siglo XVIII salían exportados de la zona gaditana hacia las colonias americanas y al extranjero mostos y vinos en claro, que solían ir arropados, cabeceados y generalmente encabezados, para poder resistir las travesías marítimas sin deteriorarse.

El *arropado* era una técnica consistente en añadir una cierta cantidad de arropo al vino para aumentar su contenido alcohólico y así poder resistir los largos viajes sin agriarse. Dado que el *arropado* alteraba el color del vino, este sistema se empleaba, sobre todo, con los vinos de color. El *cabeceado* se basaba en añadir vinos envejecidos al mosto nuevo para aumentar su contenido alcohólico, así como su olor y sabor. Por último el *encabezado* radicaba en añadir aguardiente de vino en los mostos y vinos en claro para fortalecerlos y evitar que se agriaran o para dotarlos del sabor áspero que se pedía en los mercados del norte de Europa. Este sistema era para los vinos blancos igual que el *arropado* para los de color (BOUTELOU, ESTEBAN. 1807. Pág. 15-138 y MALDONADO ROSSO, JAVIER. 1999. Pág. 123-144).

En mucha menor medida se exportaban *vinos envejecidos* de uno o dos años llamado en las fuentes documentales “añejo”, que además eran utilizados para el cabeceo de vinos en claro cuando así se requería. En Bollullos del Condado y La Palma se comercializaban los *mostos* del año, principalmente dirigidos a la zona onubense y aljarafe sevillano. Podíamos encontrar vecinos de otras localidades, principalmente de Moguer, que compraban el mosto en estas villas y los dejaban “cocer” en las bodegas de origen hasta principios de enero en que puesto el vino en claro era conducido a Moguer.³³ Este mosto alcanzaba un precio medio que oscilaba entre los dos reales y dos reales y medio de vellón la arroba.

En la mayoría de los documentos consultados se hace mención al vino sin especificar si era nuevo o añejo. Una de las pocas excepciones registradas la encontramos en el testamento de Francisco Antonio de la Rosa, vecino de La Palma, quien declara que en su bodega encerraba tres tinajas de vino nuevo y en las atarazanas de sus casas poseía cinco toneles de vino añejo.³⁴ El precio del vino nuevo oscilaba, según las partidas, entre dos reales y medio de vellón y tres reales y medio la arroba. Los vinos añejos tienen una oscilación mucho más acusada en su valoración, posiblemente debido al mayor o menor envejecimiento de los mismos. Aunque el precio medio de esta clase de vino oscilaba entre los cuatro y los cinco reales y medio de vellón por arroba, podemos encontrar ciertas partidas en que el precio llegó a subir hasta los siete reales y medio.

Otro producto comercializado era el *vinagre*, si bien solía ir acompañando a partidas de vino de mucha mayor entidad que la de aquel. Este caso, bastante frecuente, lo podemos observar en varias partidas exportadas en 1719 y 1720 por el presbítero y vecino de Bollullos del Condado don Juan de Vega, con destino a Cádiz.³⁵ El precio medio alcanzado por el vinagre solía ser de dos reales y medio la arroba.

Aunque en la documentación consultada aparecen ventas de partidas de *aguardiente*, principalmente dirigidas a la Real Armada, no suele indicarse en ella los precios de dicho producto. Don Juan de Vega, principal exportador de vinos, vinagres y aguardientes de Bollullos del Condado en el periodo que abarca este trabajo, formalizó la venta de varias partidas de aguardiente a Cádiz, como la datada en 1719 en que se combinaban 30@ de vino y tres botas de 30@ cada una de aguardiente.³⁶ Pero será a partir de mediados del siglo XVIII cuando la fabricación de aguardiente reciba un impulso considerable como lo demuestra el hecho de que el Catastro de Ensenada, en sus Respuestas Generales de Bollullos, nos dé la cifra de cuatro calderas y un alambique para destilar aguardiente. El principal productor bollullero en la mitad del siglo era don Alonso de Espina, dueño de una fábrica para elaborar aguardientes y licores en la calle Nueva y cuyo testamento

nos permite conocer algunas noticias sobre el tráfico de aguardientes. Compraba vino de baja calidad a precio de tres reales la arroba para destilar en sus alambiques y luego vender el aguardiente elaborado a un precio muy superior. Deja constancia de varias ventas importantes realizadas a vecinos de Ayamonte y sobre todo a Joseph García Poedo, vecino de Sanlúcar de Barrameda a quien le vende 400 barriles al precio de nueve reales. Otras partidas más modestas suben su precio hasta quince reales la arroba.³⁷ Una explicación admisible que explique esta gran diferencia de precios es que las primeras partidas estuvieran destinadas a los soldados de la Armada o para encabezar vinos en Sanlúcar de Barrameda y por tanto fueran de una calidad inferior a las de las otras partidas menores, con una mayor calidad del aguardiente.

Otro producto derivado de la uva y que se exportaba en cantidades considerables era el *arrope*. Este producto se realizaba cociendo el mosto hasta que se embebía a un cuarto de su capacidad y como ya vimos se usaba para mejorar los vinos antes de comercializarlos. En los documentos notariales podemos apreciar como para la preparación del arrope se utilizaba una caldera grande de cobre para cocer el mosto cuya capacidad oscilaba entre las 30 y 60@. En algunos escritos aparece acompañada por la caldera remostadera, de menor capacidad que la anterior, pues oscilaba entre las 10 y 12@, que era utilizada para hacer una segunda cocción del mosto cuando ya se había reducido en buena parte su capacidad original. A estas dos calderas se añadía la tina donde se depositaba el arrope.³⁸ Este era utilizado tanto para el arropado de vinos en las bodegas bollulleras y palmerinas como para exportarlo fuera de ambas localidades. Encontramos ventas durante todo el periodo de estudio entre los vecinos de las dos localidades y los pueblos del entorno y zona gaditana. Destacan las ventas de varias partidas de arrope a Sanlúcar de Barrameda, probablemente para el arropado de sus vinos antes de comercializarlos. Estas calderas de arrope eran una fuente suplementaria de ingresos para sus dueños ya que después de satisfechas las cantidades necesarias para su propio uso y la exportación a otras localidades, se solían arrendar a cosecheros que no la poseían y deseaban fabricar su propio arrope. Se trataba tanto de arrendamientos realizados por particulares como por Hermandades, Capellanías o Patronatos que lograban así una fuente adicional de ingresos.³⁹

Una vez elaborados los productos que se iban a comercializar, se dirigían a sus puntos de destino. Dejando a un lado el comercio de proximidad que se realizaba fundamentalmente en caballerías, el comercio al por mayor se dirigía en su totalidad hacia la zona gaditana para utilizarlo en las bodegas de Jerez y Sanlúcar de Barrameda o reenviarlo a otras partes del reino, preferentemente desde el puerto de Cádiz. En un corto número de partidas de exportación aparecen como lugares de destino el Puerto de Santa María y la Isla de León.

El *vendedor* podía desprenderse de sus existencias bien mediante venta directa a un comprador o por medio de un *apoderado* que representaba los intereses del exportador en todo el proceso de comercialización. Una variante menos extendida consistía en pagar un salario diario a una persona de confianza para que residiera en los lugares de destino de los productos, principalmente Cádiz, para intentar venderlos desde allí sin la intervención de un apoderado, aliviando así las cargas pecuniarias del vendedor que se ahorra la comisión. En estos casos no tenemos documentación notarial de ningún contrato, pudiéndose deber a que los mismos se realizaban en Cádiz y allí se registraban

notarialmente o bien porque se concertaban a través de documentos privados, tanto al contado como al fiado. Este es el caso que queda registrado en el testamento de don Diego Xaimes de Espinosa, el mayor, vecino de La Palma, quien colocó a una persona de su total confianza para que residiera en Cádiz y se dedicara a colocar sus vinos por toda la zona.⁴⁰

No siempre estas partidas eran para su venta inmediata. Para el periodo comprendido entre 1722 y 1726 encontramos una serie de contratos de exportación en los cuales varios compradores de la ciudad de Moguer como Juan Antonio Coronel, Joseph Tamariz, Joseph García y Juan Bueno conducían el vino comprado a dicha localidad para *almacenarlo* en espera del mejor momento para su venta.⁴¹

En la mayor parte de los contratos analizados hasta 1722 la figura del *vendedor* de productos vinícolas coincidía con el cosechero que elaboraba sus propios productos. Estos grandes cosecheros poseían importantes extensiones de vides que le proporcionaban una considerable producción de uva. A la propia cosecha se añadían otras cantidades adicionales, tanto de uva como de mosto, comprada a pequeños cosecheros. Su venta anual estaba en ocasiones previamente comprometida con el vendedor, la mayoría de las veces por un sistema de inquilinato, mediante el cual el pequeño cosechero que vendía sus productos de forma anticipada tenía asegurada la venta de su producción mediante un documento, privado en la mayoría de los casos, recibiendo a cuenta de la misma ciertas cantidades anticipadas en metálico o en bienes que les permitía aliviar la economía familiar.

Aunque probablemente existiese un mayor número, la relación de grandes *exportadores vinícolas* en el periodo estudiado presente en documentos notariales es muy escasa, sobre todo si lo comparamos con los que actuaban en la ciudad de Moguer. En Bollullos del Condado podemos apreciar como, conforme el siglo va avanzando, cada vez son necesarios un mayor número de exportadores para poder completar un contrato de venta, dándose la circunstancia que desde 1732 los contratos registrados notarialmente de estos grandes cosecheros desaparecen en su totalidad lo que demuestra que el negocio del vino estaba atravesando una época poco rentable para la exportación. Estos contratos serán sustituidos por otros de cereal, ganado y lana en basto procedente de los rebaños de ovejas.⁴²

3.4. *Los mayores exportadores.*- Cuatro son los principales personajes exportadores, vecinos de Bollullos, en esta primera mitad del siglo XVIII. En primer lugar tenemos al presbítero y licenciado don *Juan de Vega*, que ostentaba en la primera parte de este periodo la supremacía económica de la localidad. Esta base económica se sustentaba en la producción de cereales, aceite y vinos a las que habría que añadir una importante cabaña de ganado vacuno, de cerda, lanar y caballo. Toda esta riqueza personal estaba sustentada en tres pilares económicos: la herencia recibida de su tío materno, el presbítero don Diego Benítez Cumbreira; los bienes heredados de sus padres don Juan de Vega y doña Francisca González y los recursos de las diversas Capellanías que gozó durante su vida. Su propia producción de uva más la conseguida con el régimen de inquilinato y compra a pequeños cosecheros las pisaba en sus bodegas situadas entre la Plaza de la Iglesia y Diezmo. No sólo comercializaba vinos sino también vinagres y aguardientes. Era tal su importancia que aparece en el 26% de todos los contratos analizados pese a

que muere en 1723. La casi totalidad de los mismos son ventas realizadas a través de la figura de un *apoderado* al cual le confería un poder para conducir el vino hasta su destino para venderlo al contado o al fiado. Los apoderados escogidos para la comercialización de su producción de vinos, vinagres y aguardientes eran, excepto en un caso, vecinos de la ciudad de Moguer. Por orden cronológico van apareciendo Francisco Pérez, Joseph Rodríguez, Diego Polo, el sargento mayor Pedro Gómez Ballesteros, Sebastián de Molina, Agustín Gómez, Juan Gómez, Fernando de Zamora, Joseph y Fernando Thamariz y Bartholomé López. Como casos excepcionales encontramos la variante del *apoderado residente en Cádiz*, como Joseph de la Peña, vecino de Sevilla, y Diego González Camacho, vecino de Moguer.⁴³

A su muerte, don Juan de Vega, dejó fundado un vínculo que englobaba la mayoría de los bienes de su pertenencia y que heredó su sobrino materno, don *Juan Francisco Dávila Morón*. Este personaje, como sucedió con su tío, se convirtió en principal figura económica de Bollullos, pues al vínculo heredado se sumó su propia fortuna personal y la de su mujer. Tomó así el testigo de su tío como principal exportador de vinos de Bollullos en el periodo comprendido entre 1723 y 1732. Como aquel, realizó la mayor parte de su exportación por cuenta propia a través de apoderados de confianza. Entre sus contratos sólo aparecen dos de ellos, ambos vecinos de la ciudad de Moguer, Joseph García y Joseph Thamariz, habiendo actuado este último en las ventas realizadas por su tío en los últimos años de su vida. Una parte más reducida de su producción la vendía directamente a compradores llegados a la localidad a tal efecto. A pesar de tener contratos registrados sólo en un periodo de diez años, acumula el 17% de todos ellos.

Otra figura importante en la exportación de vinos fue la del presbítero y bachiller don *Juan de Origiela y Espina*. Era natural de Bollullos pero desempeñó el cargo de presbítero en varias localidades del entono. Posteriormente se avecindó en nuestra localidad siendo presbítero y mayordomo de fábrica de la Iglesia Parroquial de Santiago de Bollullos del Condado. También gozó de varias Capellanías importantes como la que fundaron Sebastián de Espina y su mujer Ana Camacho. Dotado de amplias propiedades, tanto dentro como fuera de nuestra localidad, el prensado de la uva y posterior elaboración de los vinos los realizaba en sus bodegas de las calles Labradores y Nueva. Sus contratos de exportación sólo llegan hasta 1721 pero eso no es óbice para que aparezca en el 15% de los mismos. Su producción la comercializaba de forma directa a través de apoderados moguerenses como Joseph Rodríguez, Sebastián de Molina y Agustín Gómez, los cuales también lo habían sido de los dos exportadores anteriormente mencionados. La excepción es una guía de venta de vinos de 1721 en la que el apoderado, era Silvestre Gómez de Contreras, vecino de La Palma. Durante el periodo de 1712 a 1715 la comercialización de su producción la realizó mediante un solo apoderado, vecino de Moguer con residencia en Cádiz, Alonso Pérez González. Pese a que su muerte acaeció sobre la mitad del siglo, no consta ningún registro suyo de exportación desde 1721.

En último lugar de este grupo exportador, destaca la figura del escribano público y de Cabildo *Andrés González* y posteriormente la de su hijo don *Juan de la Corte*. Ambos poseían menores extensiones de viñedos que los mencionados con anterioridad y tampoco podían permitirse el realizar un número importante de compras que redondeasen sus propias cosechas. Debido a ello su producción es casi en su totalidad de viñas propias y

su exportación bastante inferior a los anteriores ya citados. *Andrés González*, a su llegada a Bollullos del Condado, no tenía una riqueza personal considerable, aunque ésta fue aumentando con el transcurrir de los años. Tenía sus bodegas en la calle Almonte a la que se unió posteriormente la de su hijo don Juan de la Corte, construida de nueva planta en los corrales de su casa de la calle Real, con salida a la calleja del Diezmo. A pesar de ostentar el cargo de las escribanías de Bollullos desde 1697 no hay ningún registro suyo de exportación hasta 1722. Algunas de sus ventas las realiza a través de apoderados como Juan Bueno, vecino de Moguer y cuya familia era hacendada en Bollullos con bodega propia en la localidad. Pero la mayoría de sus registros eran de venta directa a compradores vecinos de Moguer, bien vendiendo partidas en solitario, como las realizadas a Bartolomé Polo en 1722 y 1723 o formando parte, junto a otros pequeños exportadores bollulleros, de ventas de partidas conjuntas, como las realizadas a Joseph Thamariz y Joseph de Fuentes, vecinos de Moguer.

Su hijo, don *Juan de la Corte*, llevó durante un tiempo una vida itinerante siendo vecino de Aznalcázar, San Juan del Puerto y Valverde, actuando como escribano público y de Cabildo en las dos últimas localidades mencionadas. Difunta su esposa, vuelve a Bollullos en 1717 donde en años sucesivos llega a ser Alcalde ordinario y de Rentas. Al independizándose de su padre, construye su bodega de nueva planta en la calleja del Diezmo vendiéndola pocos años después al Cabildo de la Catedral de Sevilla. Aparece en los registros a partir de 1723, principalmente con dos contratos en unión de otros vendedores bollulleros, uno a la real Armada en la Isla de León fechado en 1723 y otro teniendo como apoderado al moguerense Joseph de Fuentes en unión de otros pequeños exportadores de la localidad.

A estos exportadores habría que añadir un reducido número de *vendedores bollulleros* que se unían con pequeñas cantidades hasta completar el pedido deseado por el comprador. Los registros consultados nos permiten conocer sus nombres: don Diego Joseph Pichardo, don Joseph de Alcántara, Diego y Alonso Valderas, Francisco Cano, Juan y Joseph Ruiz, Pedro Rosado, el Convento de San Juan de Morañina, Marcos Malaver, Sebastián Rodríguez, Pedro Cano, Pedro Botejón, Joseph Tholesan y Antón Martín de la Boda.

A partir de 1723 y hasta el último registro fechado en 1732 la mayor parte de las ventas realizadas no pertenecerán a un solo vendedor sino que para completar la carga contratada tendrán que unirse de forma conjunta varios de los anteriormente mencionados. Para este periodo, ordinariamente la mitad o más del pedido se aportaban por un solo vendedor (habitualmente don Juan Francisco Dávila Morón y don Diego Joseph Pichardo) mientras que el resto de la partida estaba formada por pequeñas aportaciones de una o dos botas de otros pequeños vendedores. Así en la venta realizada en 1724 a Joseph Thamariz, de las 464@ de la partida de vinos, 320 pertenecían a don Juan Francisco Dávila Morón mientras que el resto iba en seis cuarterolas, cada una de las cuales pertenecía a un vendedor diferente.⁴⁴

En cuanto a los *compradores foráneos* que llegaban por diferentes partidas a nuestra localidad, aparte de los ya mencionados, aparecen dos contratos destinados a la Real Armada, fechados en 1700 y 1723. En el primero de ellos el comprador era el almonteño Fernando Larios, y en el segundo Diego Wallop e Ignacio Ibáñez, vecinos de Cádiz.

Estos pedidos para la Real Armada solían ser partidas tanto de vino como de aguardiente siendo lo usual la llegada a nuestra zona de un apoderado, habitualmente de Moguer, que en nombre del Comisario de Guerra de la Real Armada en Cádiz, se hospedaba durante varios días en casa de uno de los principales vendedores con los que tenía amistad y allí esperaba firmando todos los contratos realizados en las localidades de la zona, hasta completar la carga que debían transportar a Cádiz.⁴⁵

El resto de compradores que aparecen son Antonio Cartabia, vecino de Huelva; Diego López de Espina, de Villalba; Diego Rodríguez, de San Juan del Puerto; Pedro de Urquiza, de la Isla de León; Cristóbal Gómez García, de La Palma; Juan Corbalán, de Sanlúcar de Barrameda y Antonio Hernández Pinzón, Juan Coronel, Joseph Thamariz, Joseph de Fuentes, Joseph García, Andrés de Miranda y Damián Núñez, todos vecinos de la ciudad de Moguer.

El procedimiento habitual consistía en recibir un *poder o carta de guía de vinos* avalada por el cosechero exportador y con el visado del Servicio de Millones de la localidad, que les permitía conducir las partidas hacia su punto de destino para venderlos allí o reexportarlos a otras zonas. En caso de tratarse de un apoderado este poder les concedía además una amplia facultad para contratar carreteros, barcos, negociar precios, plazos y forma de pago. Sólo tenían la obligación de presentar a su vuelta, pagarés y escrituras de venta y finiquito y aportar los recibos de haber pagado todos los impuestos que le correspondían, para después realizar el ajuste de cuentas, la devolución de las vasijas en que se transportó el pedido y el cobro de la comisión que se hubiera estipulado.

Una tercera figura, además de la del comprador y la del apoderado, aparece en la persona del moguerense Joseph de Fuentes: la del *comprador-intermediario*. En dos de los documentos notariales aparece como propietario de una parte de la carga que ha comprado a vendedores locales, mientras que el resto de la misma la llevaba como intermediario de algún exportador, para intentar realizar su venta a comisión.⁴⁶

La existencia de ventas por medio de documentos privados no nos permite hacernos una idea exacta del *volumen exportado* ya que las cantidades registradas deben estar bastante alejadas de la producción total. Sirva como ilustración el hecho de que notarialmente sólo hay registradas, para el periodo comprendido entre 1715 y 1725, 15.700@ entre las localidades de Bollullos del Condado y La Palma, de las cuales 9.900 pertenecían a exportadores o vendedores bollulleros y 5.800 a palmerinos. Estas cantidades nos muestran una media de 990@ anuales para Bollullos del Condado y 580 para La Palma, cantidades muy por debajo de lo que debía ser la producción anual real y extremadamente lejos de las 40.000 a 50.000@ que da don Manuel Gómez de Villa al Geógrafo Real don Tomás López en 1785. Incluso teniendo en cuenta la expansión del viñedo en ambas localidades con la creación de nuevos majuelos, la diferencia sigue siendo excesiva.

La existencia de ventas por medio de documentos privados, que no dejan constancia notarial, resulta evidente, como lo demuestra las partidas menores de mosto, vino, aguardiente y arrope vendidas en diferentes localidades del Condado de Niebla, Sierra de Huelva y otras zonas que aparecen en diversos testamentos. De esta forma este volumen del negocio exportador no puede ser cuantificado, ni los pedidos registrados tanto notariales como privadamente en el lugar de destino. A todo esto habría que añadir la producción vendida al por menor tanto en pequeñas partidas que salían en caballerías

a localidades del entorno, Valverde y otros lugares de la Sierra de Huelva, así como el volumen consumido privadamente y en las tabernas de ambas localidades. Tampoco está registrado en estas cifras de producción el volumen de vino y aguardiente que se vendía a través de los arriendos de ambos ramos, al no haber documentación local para cuantificarla.

Por último, con la información consultada, no puedo dar una respuesta satisfactoria a algunos casos concretos, como el de don Luis de Cabrera y otros productores importantes con bodegas y amplios viñedos de su propiedad, que no aparecen en la documentación notarial.

Como hemos podido apreciar, todo el proceso de *comercialización del vino*, desde su recogida en origen, pasando por el transporte y su posterior venta, estaba en este periodo de la primera mitad del siglo XVIII en Bollullos del Condado en gran parte en manos de vecinos de la ciudad de Moguer. Este proceso, en la segunda mitad del siglo se ramifica y amplifica, cobrando el negocio vinícola un mayor auge tanto en Bollullos del Condado como en La Palma, aumentando la superficie de viñedos con el plantío de nuevos majuelos, surgiendo lagares, bodegas y fábricas de aguardiente y aumentando considerablemente la exportación. Pero ya este periodo es otra época, en el que a pesar de las diversas problemáticas de esos años, habría de comenzar un periodo de clara expansión que tendrá su continuidad en el siglo XIX.

NOTAS (ENDNOTES)

1. Aunque históricamente ni Bollullos Par del Condado ni La Palma del Condado pertenecieron al antiguo Condado de Niebla, para este estudio incluimos a ambos en el mismo desde el punto de vista geográfico y vitícola.
2. Archivo de Protocolos Notariales de La Palma del Condado, leg.310. Bollullos Par del Condado, de 9 de Noviembre de 1682.
3. A.P.N.L.P.C. leg. 318. Bollullos Par del Condado, de 17 de Junio de 1718.
4. A.P.N.L.P.C. leg.267. Bollullos Par del Condado, fol. 4r, 4v, 5r y 5v. de s/f 1565.
5. A.P.N.L.P.C. leg. 322. Bollullos Par del Condado, de 22 de Agosto de 1734.
6. Todos estos datos los podemos encontrar en la documentación notarial relativa a Bollullos en el A.P.N.L.P. en el periodo comprendido entre 1696 y 1752.
7. A.P.N.L.P.C. leg. 322. Bollullos par del Condado, de 28 de agosto de 1733. *Venta real de bodegas Juan Ruiz a Francisco Prieto.*
8. A.P.N.L.P.C. leg. 323. Bollullos par del Condado, de 8 de diciembre de 1735.
9. A.P.N.L.P.C. leg. 319. Bollullos par del Condado, de 9 de julio de 1719.
10. A.P.N.L.P.C. leg. 328. Bollullos par del Condado, de 15 de enero de 1753.
11. PARES. Catastro de Ensenada. Respuestas Generales de Bollullos del Condado. AGS_CE_RG_L560_1053 y 1054.jpg
12. A.P.N.L.P.C. leg. 310. Bollullos par del Condado, de 21 de enero de 1682
13. A.M.L.P.C. leg. 927. La Palma del Condado, de 11 de noviembre de 1693 y leg.928, de 21 de enero de 1695.
14. A.M.L.P.C. leg. 927. La Palma del Condado, de 1 de septiembre de 1693.
15. Archivo Catedral de Sevilla. Sec. IX,100,7. De 8 de julio de 1743. *Venta de la Bodega de don Juan González de la Corte. Reconocimiento de Joseph Rodríguez.*

16. A.P.N.L.P.C. leg. 334. Bollullos par del Condado, de 5 de marzo de 1774.
17. A.P.N.L.P.C. leg. 926. La Palma del Condado, de 5 de junio de 1699.
18. Los datos se encuentran en la documentación notarial de la época ya mencionada en las localidades de Bollullos Par del Condado y La Palma.
19. A.P.N.L.P.C. leg. 313. Bollullos par del Condado, de 27 de diciembre de 1699. *Escritura de dote otorgada por don Juan Calvo Arrayas a favor de doña Beatriz de Vega.*
20. A.P.N.L.P.C. leg. 937. La Palma del Condado, s/f, julio de 1721. *Testamento de don Diego Jaimés de Espinosa y Rivera.*
21. A.P.N.L.P.C. leg. 928. La Palma del Condado, 18 de septiembre de 1695. *Testamento del presbítero Acacio Larios Bexarano.*
22. A.P.N.L.P.C. leg. 317. Bollullos par del Condado, de 18 de junio de 1717. *Memoria de María Angela, viuda de Alexo Ruiz, de los bienes que quedaron a su muerte.*
23. AYESTERAN, FERNANDO, “Villalba del Alcor. Primer centro exportador de vinos de las Indias?”. En Suplemento Huelva Información, septiembre 1962. Archivo de la Hermandad Matriz de Almonte, Fondo Juan Infante Galán. Caja 57-413. Doc. 10. Recientemente, Águeda Rocío Moreno ha descubierto en el Archivo de Indias una partida de vino hacia América, procedente de Villalba, fechada en 1495.
24. A.P.N.L.P. leg. 931. La Palma, de 6 de junio de 1705. *Fianza de cárcel segura.*
25. A.P.N.L.P.C. leg. 317. Bollullos par del Condado, de 11 de octubre de 1713. *Fianza para una vuelta de guía.*
26. Ayuntamiento de Lucena del Puerto. *Tierras de Lucio. La Campiña. Lucio visita el puerto.* 2014
27. A(rchivo) M(unicipal) de V(illarrasa), leg.8. 6 de enero 1790. *Acuerdo de buen Gobierno. Carreteros.*
28. A.P.N.L.P. leg. 929. La Palma, de 30 de marzo de 1699. *Poder de Don Pedro Moneva de la Cueva y otros.*
29. A.P.N.L.P. leg. 931. La Palma, de 8 de junio de 1705 y A.P.N.L.P. leg. 320. Bollullos, de 17 de julio de 1723.
30. Todos los datos referidos a dichas cuadrillas se encuentran en los protocolos notariales de Bollullos y La Palma en el periodo de 1705 a 1732.
31. <https://historiadecovaleda.wordpress.com/2016/07/11/apuntes-para-una-historia-del-transporte-en-españa-ii/>
32. A.P.N.L.P.C. leg. 316. Bollullos par del Condado, de 17 de octubre de 1712. *Poder para un pleito.*
33. A.P.N.L.P.C. leg. 322. Bollullos par del Condado, de 28 de enero de 1731. *Fianza para una vuelta de guía Francisco Caballero a favor de don Damián Núñez, vecino de Moguer.*
34. A.P.N.L.P. leg. 927. La Palma, de 12 de enero de 1692. *Testamento de Francisco Antonio de la Rosa.*
35. A.P.N.L.P. leg. 319. Bollullos del Condado, de 22 de octubre de 1719 y 13 de febrero de 1720. *Poder don Juan de Vega.*
36. A.P.N.L.P. leg. 319. Bollullos del Condado, de 9 de julio de 1719. *Poder de Juan de Vega.*
37. A.P.N.L.P. leg. 328. Bollullos del Condado, de 8 de enero de 1753. *Testamento de Alonso de Espina.*

38. A.P.N.L.P. leg. 319. Bollullos del Condado, de 14 de febrero de 1719. *Donación del sargento mayor Alonso Sevillano*
39. A.P.N.L.P. leg. 315. Bollullos del Condado, s/f de 1719. *Arrendamiento de caldera por la Capellanía del Alba.*
40. A.P.N.L.P. leg. 928. La Palma, de 26 de agosto de 1695. *Testamento de Diego Xaimes de Espinosa.*
41. A.P.N.L.P. leg. 320. Bollullos del Condado, 4 de julio de 1724. *Poder para una guía de vino.*
42. A.P.N.L.P. leg. 322. Bollullos del Condado, de 4 de junio de 1734 *Fianza de una vuelta de guía de lana*
43. A.P.N.L.P. leg. 317. Bollullos del Condado, de 24 de diciembre de 1715 *Poder del presbítero don Juan de Vega.*
44. A.P.N.L.P. leg. 320. Bollullos del Condado, de 1 de junio de 1724.
45. Archivo Diocesano de Huelva. Bollullos. Legajo 2. Ordinarios. Serie 1ª. Expediente 25.
46. A.P.N.L.P. leg. 320. Bollullos del Condado, de 7 de junio de 1724. *Fianza de una vuelta de guía de vino.*

BIBLIOGRAFÍA

- AYESTERAN, FERNANDO DE. “Villalba del Alcor. Primer centro exportador de vinos de las Indias”. Suplemento Huelva Información s/f. Archivo de la Hermandad Matriz de Almonte, Fondo Juan Infante Galán. Caja 57-413. Doc. 10.
- BOUTELOU, ESTEBAN. (1807). Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xeres de la Frontera. Madrid.
- CAMPOS CARRASCO, JUAN. (2014). Puerto Histórico y Castillo de Palos de la Frontera (Huelva). Protagonistas de la Gesta Colombina. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Huelva. Huelva.
- FOURNEAU, FRANCIS . (1975). El Condado de Huelva: Bollullos. Capital del viñedo. Instituto de estudios Onubenses. Diputación Provincial. Huelva.
- GALAN PARRA, ISABEL. (1990). Las Ordenanzas de 1504 para Huelva y el Condado de Niebla. Huelva en su Historia. Número 3. Huelva.
- LÓPEZ, TOMÁS. Edición de JUAN. E. RUIZ GONZALEZ. (1999). Los pueblos de Huelva en el siglo XVIII. (Según el Diccionario del geógrafo real D. Tomás López). Diputación Provincial de Huelva. Huelva.
- MALDONADO ROSSO, JAVIER. (1999). La formación del Capitalismo en el marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (Siglos XVIII y XIX). Huerga y Fierro, Editores. Madrid.
- NUÑEZ ROLDAN, FRANCISCO. (1987). En los confines del reino. Huelva y su tierra en el siglo XVIII. Publicaciones de la Universidad de Sevilla. Sevilla.
- VV.AA. (2003).Patrimonio Histórico de Bollullos Par del Condado. Sevilla.