



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

GRADO EN ECONOMÍA

2017-2018

**“Vino Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda”
Desde la denominación de Origen hasta la actualidad**

Trabajo Fin de Grado presentado por RICARDO JESÚS PÉREZ JIMÉNEZ, siendo la tutora del mismo la profesora Dra. María Isabel Lobato Franco.

Tutor:

Alumno:

Fdo. Dra. María Isabel Lobato Franco.

Fdo. Ricardo Jesús Pérez Jiménez

En Sevilla, a 11 de junio de 2018.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.	2
2. CONTEXTO HISTÓRICO.	4
3. FUENTES Y METODOLOGÍA.	13
4. PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL VINO MANZANILLA DE SANLÚCAR. LA RECEPCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.	17
5. SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA SANLUQUEÑA, 1980-2016.	20
5.1. Superficie cultivada.	
5.2. Estimación de la producción vinícola.	
6. LOS VINOS DE SANLÚCAR EN EL MERCADO. Ventas y comercialización.	26
6.1. Importancia del mercado exterior.	
6.2. El vino Manzanilla y el mercado nacional.	
6.3. Distribución de ventas de manzanillas en el mercado nacional.	
7. EMPRESAS BODEGUERAS SANLUQUEÑAS.	37
8. IMPLANTACIÓN DEL COOPERATIVISMO VINÍCOLA EN SANLÚCAR DE BARRAMEDA.	40
8.1. Cooperativa del Campo Virgen de la Caridad.	
8.2. Cooperativa del Campo Vitivinícola Sanluqueña COVISAN.	
9. CONCLUSIONES.	46
10. FUENTES.	49
11. BIBLIOGRAFÍA.	49
12. ANEXOS	52

1. INTRODUCCIÓN.

El gran peso histórico, económico y social que ha tenido y tiene el sector vitivinícola en Sanlúcar de Barrameda, localidad de la que soy natural, ha sido la razón fundamental para la realización de este trabajo.

Hechos históricos han marcado el desarrollo de la vitivinicultura sanluqueña desde tiempos muy lejanos, pasando desde la Reconquista, al Descubrimiento de América, por la crisis de filoxera, etc. pero sin dejar en ningún momento de ser, el sector económico líder y el que ha absorbido la mayor parte de los trabajadores locales, siendo por ello decisivo para la subsistencia y crecimiento de la población, de este pueblo y de su legado.

Este sector ha sido la única agroindustria que ha existido de forma ininterrumpida a lo largo de la historia, llegando el sector vitivinícola gaditano a dominar la comercialización de vino tanto nacional como internacionalmente, y ocupando el vino de Sanlúcar hoy una importante porción del mercado nacional.

Puesto que tradicionalmente Andalucía es una tierra en la que predomina el sector primario, y dentro de este, la vinatería, siendo el Marco de Jerez la zona que históricamente ha liderado el sector vinícola regional, es de destacar la importancia de este sector, no solo para la economía sanluqueña y gaditana sino para la economía andaluza y española en general.

La Manzanilla es un vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada *velo de flor*. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones climáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un *velo de flor* muy peculiar. Como consecuencia de ello, los vinos de crianza biológica obtenidos en Sanlúcar tienen características organolépticas especiales y diferenciadas de los del resto del Marco. Sólo en las bodegas situadas en esta localidad es posible la crianza de estos vinos tan singulares, razón por la que la Manzanilla tiene el privilegio de ser una Denominación de Origen en sí misma, la D.O. "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda".¹

¹ Véase, <https://www.sherry.wine/es/wines/vino-generoso/manzanilla> [consultado: 22 de mayo de 2018].

Aunque la información en el caso de la vinatería sanluqueña es escasa y dispersa en comparación con la vinatería jerezana, son tres los autores que más han escrito, sintetizado y documentado sobre esta. Javier Maldonado Rosso es el historiador especialista en la vinatería del Marco de Jerez que más ha trabajado y documentado sobre la historia de este sector.² También es de destacar la labor de Ana María Gómez Díaz en su obra *La Manzanilla* que narra la historia de la vinatería sanluqueña en concreto.³ Autores de los que he obtenido mucha información y adquirido conocimientos para el desarrollo del trabajo. Tampoco se puede olvidar el trabajo de Antonio Pedro Barbadillo, miembro de la familia Barbadillo una de las más importantes vinateras de Sanlúcar de Barrameda, que en su obra *Historia de las bodegas Barbadillo*, no solo habla de la historia de su estirpe bodeguera sino también de la historia del sector en estudio.⁴

Los autores mencionados han estudiado la historia de la vinatería sanluqueña desde su origen hasta el siglo XX, pero se echa en falta un estudio de las últimas décadas de la pasada centuria, tras la recepción de la denominación de origen del vino manzanilla, tanto de los niveles de producción como de comercialización, como del cambio empresarial ocurrido a partir de este momento con la irrupción del cooperativismo. No se puede ver de forma clara en la bibliografía existente la evolución que siguió el sector tras la creación de la denominación de origen y tras el establecimiento del cooperativismo en este sector en Sanlúcar. Por este motivo mi trabajo se centrará en la vinatería sanluqueña tras la recepción de la denominación de origen a partir de mediados del siglo XX hasta la actualidad, centrándose tanto en la evolución de la superficie cultivada, producción, ventas y comercialización y en las empresas bodegueras de Sanlúcar. Cubriendo una laguna de información existente en los estudios realizados hasta el momento.

² MALDONADO ROSSO, J.: (1999), *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid, Huerga y Fierro, Editores y (2011), “El vino” en RUBIALES TORREJÓN, J., *El río Guadalquivir*, Sevilla, Consejería de Obras Públicas y Vivienda, pp. 353-363.

³ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla. Historia y cultura. Las bodegas de Sanlúcar*. Sanlúcar de Barrameda, Pequeñas Ideas Editoriales.

⁴ BARBADILLO, A. (1988), *Historia de las bodegas Barbadillo*, Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo.

2. CONTEXTO HISTÓRICO.

El vino ha sido el recurso económico más importante de Sanlúcar a través de siglos de historia. Desde tiempos remotos, la viticultura sanluqueña ha estado vinculada directamente con el vino de Jerez, formando parte junto a otras localidades gaditanas como El Puerto de Santa María, Trebujena y Chipiona entre otros del denominado Marco de Jerez, el cual cuenta con más de 3000 años de antigüedad. Distintos hechos y circunstancias históricas han ido moldeando la identidad de los vinos del Marco de Jerez, de igual forma que estos vinos han sido un factor fundamental en la historia de esta zona y en la identidad cultural de sus habitantes.⁵

Según Javier Maldonado, el vino se puede considerar el único producto agroindustrial que se ha producido de forma ininterrumpida a lo largo de la historia.⁶ Diferentes culturas atraídas por la tierra y clima gaditano han ido implantando la viticultura, y grano a grano han ido forjando la historia de estos vinos, y con ellos, la historia de este enclave vinícola. Ya el geógrafo griego Estrabón en el siglo I a.c., afirma que la introducción de la viticultura en esta zona se debió a los fenicios en el 1100 a.c., y describe esta zona como un pueblo de comerciantes que producen vino que distribuyen por todo el Mediterráneo, principalmente a Roma. La Edad Media supone un aumento de las plantaciones de viñedo, pasando por los tiempos del Sherish (zona de Jerez ocupada por los musulmanes) donde tras peligrar la continuidad del vino en esta zona por la peculiaridad de la cultura religiosa musulmana, el Marco de Jerez siguió siendo un centro muy importante de elaboración de vinos, aunque la completa recuperación de la importancia no se dio hasta la Reconquista en el siglo XI.⁷

Tal y como expresa Ana María Gómez, la Reconquista cristiana de las tierras de Sanlúcar de Barrameda en 1264 coincide con el resurgimiento urbano y el florecimiento de los intercambios que acontece en Europa en la Edad Media. Tras la donación en 1297 del señorío de Sanlúcar a don Alonso Pérez de Guzmán, el Bueno, la producción de vinos

⁵ A partir de la información proporcionada por la web del Consejo Regulador del Sherry-Xeres y Vino Manzanilla, se resume los inicios de la historia de la vitivinicultura en el Marco de Jerez y por lo tanto en Sanlúcar, a través de miles de años de historia, véase, <https://www.sherry.wine/es/el-origen/historia>, [Consultado: 1 de febrero de 2018].

⁶ MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”, pp. 353-363.

⁷ Véase, <https://www.sherry.wine/es/el-origen/historia>, [consultado: 1 de febrero de 2018].

pasa a ser la principal fuente de riqueza para este pueblo, perdurando esta gran importancia económica hasta hoy. Un hecho que cabe destacar en esta época es la concesión por parte de los reyes a Guzmán el Bueno del privilegio de poder organizar dos ferias al año, hecho que llevó consigo una gran atracción de comerciantes extranjeros interesados en este incremento mercantil, proporcionando estas ferias un fuerte contacto con comerciantes bretones y flamencos. Este hecho lleva consigo el “progresivo engrandecimiento económico para la villa”⁸. El crecimiento económico en el que Sanlúcar se ve inmersa se basó fundamentalmente en su comercio marítimo, que era de gran importancia debido a su situación geográfica en el despegue comercial que experimenta toda la baja Andalucía en los siglos posteriores.

El vino sanluqueño se expandió tanto río afuera como río adentro, siendo comercializados estos caldos tanto por toda España como por países de Europa del norte. En efecto, la grandeza comercial de este producto era indiscutible, siendo comercializado en grandes escalas por los países norte-europeos, principalmente en Inglaterra, donde ya llegaban estos vinos en el siglo XII, viéndose un gran crecimiento durante el reinado de Enrique I que favoreció las exportaciones de vino. Este hecho convierte al vino del Marco de Jerez en una gran fuente de riqueza para el reino.⁹

La importancia de la vitivinicultura sanluqueña quedó demostrada en el incremento acaecido en las últimas décadas del siglo XV, según algunos datos obtenidos de la obra de Barbadillo, quedando reflejadas en los diezmos pagados al arzobispado de Sevilla. En 1491 el diezmo pagado por el vino de Sanlúcar es 74.161 arrobas, siendo esta cantidad solo un 60,9% del diezmo pagado por el vino del condado de Jerez y Niebla. Cinco años después, la producción de Sanlúcar se acerca a la jerezana, recortándose esta distancia, y siendo la producción sanluqueña un 90,92% de la Jerezana.¹⁰

Durante los siglos XIV y XV, los principales destinos exteriores de los vinos de Sanlúcar de Barrameda fueron Bretaña, Flandes e Inglaterra. Ana María Gómez destaca que el negocio vinícola no estuvo dominado únicamente por comerciantes sanluqueños ni españoles, ya que esta intensa actividad comercial provocó que, desde principios del siglo XIV, llegaran a Sanlúcar importantes comunidades de ingleses, bretones y flamencos,

⁸ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla...*, p.32.

⁹ Véase. <https://www.sherry.wine/es/el-origen/historia>, [consultado: 1 de febrero de 2018].

¹⁰ BARBADILLO, A. (2001). *Historia de las bodegas ...*, pp. 165-166

contando estos con sus respectivos privilegios y consulados propios. Aunque en menor número, también se instalaron comerciantes franceses e italianos, comerciantes que rápidamente adquieren un gran poder económico, quedando así los mejores negocios vinícolas sanluqueños del siglo XVI en manos de las comunidades extranjeras, principalmente la británica, la cual es la más interesada en el comercio vinícola. Y todo ello a pesar de la inestabilidad política exterior entre España e Inglaterra, la persecución de esta comunidad inglesa por la inquisición española y la abominación que se crea entre españoles e ingleses por los ataques por parte de piratas ingleses a las costas gaditanas, lo que provoca un deterioro de su actividad comercial, que afectan en especial a la exportación de la vinatería a Inglaterra.¹¹

La europea no fue la única gran expansión comercial que influyó en gran medida a estos caldos. El descubrimiento de América marcó un antes y un después en la economía andaluza y no iba a ser menos en el caso de la viticultura gaditana pues iba a experimentar una expansión del mercado y con ello un floreciente negocio, dejándose notar desde el siglo XVI.¹²

El vino obtuvo el privilegio de ser uno de los productos básicos del llamado “tercio de frutos” en la Carreras de Indias, por lo que suponía una parte significativa de la carga de los navíos que partían a América. El comercio de vinos no solo se vio incrementado por el comercio colonial, sino también por el vino que se usaba como suministro para la travesía de los marineros y como obsequio y regalo hacia las familias residentes en América, tomando el mercado indiano una gran importancia y superando al mercado británico, al bretón y al flamenco.

Sanlúcar mantuvo durante los dos siglos posteriores ambos mercados como consumidores de sus vinos, aunque, la situación geográfica de Sanlúcar de antepuerto de Sevilla en la época del monopolio de Sevilla en la Carrera de Indias provocó que este mercado fuese ganando cada vez mayor importancia, considerándose su situación geográfica uno de los principales factores la prosperidad alcanzada por esta esta localidad, durante los siglos XVI y XVII. La vinatería sanluqueña estuvo presente en el descubrimiento de América desde sus primeros momentos ya que, desde el puerto de Sanlúcar partieron multitud de

¹¹ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla...*, pp.31-32.

¹² MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”, p.356.

expediciones a Indias y en las que el vino ocupó un importante espacio en las bodegas de estos navíos. Expediciones tan importantes como el tercer viaje de Cristóbal Colón (1498), y siendo considerado este vino también, el primero en dar la vuelta al mundo junto a Magallanes y Elcano, ya que este viaje partió de Sanlúcar en 1519 y arribó en 1522 en el mismo pueblo, y la cual fue una expedición provista en grandes cantidades de vino sanluqueño.¹³

Por otro lado, hay que mencionar la gran importancia que toma el mercado comarcal para la viticultura sanluqueña en esta época pues, aunque Jerez es el principal productor de este marco vitivinícola, éste se centra en el rentable negocio británico desatendiendo la demanda comarcal, en la que se centra y domina el vino sanluqueño.¹⁴

Llegando el siglo XVIII, la viticultura sanluqueña se ve peligrar como consecuencia del traslado de Sevilla a Cádiz del comercio colonial, pues deja el puerto de Bonanza (Sanlúcar de Barrameda) de ser un puerto de paso hacia

América. Este hecho histórico marcará el desarrollo y la innovación en la viticultura de la zona pues, aunque ya se había producido una modernización en el proceso vinícola en Sanlúcar. Esta modernización se acelera cuando Sanlúcar pierde los beneficios y el paraguas protector del “Comercio” de Sevilla cuando se éste se traslada a Cádiz, traslado que trae consigo la necesidad de competir con los vinos de Jerez y el Puerto de Santa María.¹⁵ Pero no fue hasta el 1717 cuando se hizo efectivo el traspaso de la Casa de la Contratación de Sevilla a Cádiz, enfocándose la actividad comercial de Sanlúcar a la bahía de Cádiz. Desde 1680 cuando las flotas mercantiles pasan a Cádiz, los cosecheros

ILUSTRACIÓN 1: Área vitivinícola Marco de Jerez



¹³ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla...*, pp. 47 y ss.

¹⁴ MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”, p.357.

¹⁵ MALDONADO ROSSO, J. (2016), “Proteccionismo e innovación vitivinícola en el siglo XVIII”, en IGLESIAS RODRÍGUEZ, J. y GARCÍA BERNAL, J. (eds.), *Andalucía en el mundo Atlántico moderno*, Madrid, Silex, pp.119-143.

y bodegueros jerezanos pasan a monopolizar casi en exclusiva el comercio vinícola con las Indias. Viéndose también resentida la actividad comercial de Sanlúcar, por el traslado de la población mercantil a Cádiz.¹⁶

La fuerte lucha mantenida por el Cabildo y los cosecheros de Sanlúcar por mantener sus vinos en el tercio de frutos de la Carrera de Indias perduró durante todo el siglo XVIII, viéndose victoriosos en pocas ocasiones, ya que los comerciantes de Cádiz fueron los que se apropiaron de la provisión de vino del tercio de frutos, quedando sustituido el vino de Sanlúcar por el de Jerez y El Puerto.

En 1784, cuando el vino de Sanlúcar está formando parte de manera importante del consumo vinícola de la zona, aparece un nuevo problema que podría haber afectado al comercio entre Sanlúcar y América, la decisión gubernamental de incluir a Sanlúcar y su jurisdicción marítima en la nueva Aduana de Sevilla. Esta situación no es aceptada por los cosecheros y bodegueros sanluqueños, que ya en esta época mantenían unas buenas e intensas conexiones comerciales con Cádiz, y sintiéndose estos, suficientemente apoyados por el Montepío de Cádiz, que ayudaba a la vitivinicultura de Sanlúcar en una multitud de aspectos, tanto al cultivo como a la producción y comercialización.¹⁷ Se puede ver, cómo en el siglo XVIII las relaciones comerciales con Cádiz estaban fuertemente establecidas, por tanto, no se vio con buenos ojos que el puerto de Bonanza pasase a manos del nuevo Consulado de Sevilla.

El dominio del comercio colonial por parte de las empresas bodegueras jerezanas y portuenses, y la inexistente participación en este periodo de vinos de Sanlúcar en el comercio con América, trae consigo que la emancipación de las colonias americanas en el primer cuarto del siglo XIX tuviese un escaso efecto en la vinicultura sanluqueña.

Durante los siglos XVIII y XIX tienen lugar un gran número de exportaciones por parte de las principales casas vinateras a América, principalmente Cuba, México, Argentina o Uruguay. Casas vinateras en las que podemos encontrar Francisco de Ledesma, Alonso

¹⁶ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla...*, pp. 47 y ss.

¹⁷ El montepío es el establecimiento público que se crea con el fin de crear y gestionar unos fondos que se crean a partir de los descuentos de los sueldos e ingresos de los que pertenecen a una determinada profesión y destinado a proporcionar ayudas a sus miembros o familiares. En este caso se denominaba Montepío de San Gines de la Jara, y sus fines son el ejercicio de la previsión social complementaria en el caso de jubilaciones, enfermedad, muerte etc., ofreciendo así la protección y ayuda a los asociados y familiares.

Ximénez de Barbudo y Benigno Barbadillo¹⁸ entre otros. Aparecen ya entonces varios apellidos de familias vinateras cuyo legado y vinos perduran hasta la actualidad.

Aunque cierto es que, si hablamos de vino de Sanlúcar de Barrameda, su comercialización se basó principalmente en el mercado nacional, contando así el mercado exterior con una escasa importancia, que estaba dominado principalmente por los jereces.¹⁹

En términos de producción, tras la crisis sufrida en la viticultura sanluqueña entre finales del siglo XVII y principios del XVIII por el traslado del monopolio de Sevilla a Cádiz, se produjo un cambio decisivo en la vitivinicultura, que provocará el surgimiento del manzanilla. Este cambio fue anterior al que se produjo en Jerez y el Puerto de Santa María, y consistió en el paso de una vitivinicultura tradicional a una agroindustria vinatera.

*“Fueron cosecheros sanluqueños los primeros que llevaron a cabo en la zona una selección de las más de 40 variedades de vid que se cultivaban en la zona y quienes optaron por dar la preferencia a la Listán o Palomino Fino, por tratarse de una casta más temprana y esquilména, principalmente. Eso se produjo en torno a los años treinta o cuarenta del siglo XVIII, fechas que vienen a coincidir con la salida de la crisis que vivió Sanlúcar de Barrameda a consecuencia del traslado del centro del comercio con Indias desde Sevilla a la bahía de Cádiz, entre 1680 y 1717”.*²⁰

Este avance hacia la modernización vitivinicultora iniciada por Sanlúcar, fue la única alternativa para salir de esta crisis. Según Javier Maldonado, los resultados muy favorables del cultivo de la vid palomino no se dejaron ver de inmediato. Hubo que esperar algún tiempo hasta que el cultivo de esta variedad fuera extendiéndose, mejorando y que las cepas obtuvieran la madurez necesaria para dar sus mejores frutos. La combinación de la uva palomino, la tierra albariza, el microclima característico de Sanlúcar y los nuevos sistemas de vinificación y crianza, llevó consigo unos resultados vínicos únicos.

¹⁸ Benigno Barbadillo forma parte de la novena generación de la familia Barbadillo y primero de la stirpe bodeguera en Sanlúcar de Barrameda que perdura hasta la actualidad. BARBADILLO, A. (2001). *Historia de las...*, p.29

¹⁹ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla...*, p.53

²⁰ MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”, p.357

ILUSTRACIÓN 2: Bodegas Argüeso



Es de destacar, que fue en ese momento cuando los nuevos mostos obtenidos de estas uvas, obtenidos sin solear y madurados inintencionadamente en las botas de bodegas y tabernas propiciaran la formación de las levaduras sobre la superficie del vino a modo de velo de flor, dándose así la denominada crianza biológica bajo velo de flor. Naciendo entonces el vino Manzanilla.²¹

Este caldo rápidamente se puso de moda a finales del siglo XVIII y principios de XIX, adquiriendo un precio superior a los vinos tradicionales, según Boutelou, que unido al exceso de capitales que se produce por la disminución de la actividad comercial con América y al incremento de la

demanda de vinos de lujo por parte de Europa, derivan este exceso de capitales hacia el mundo vitivinícola, que a partir de ahora se centrarán en la producción de manzanilla y otros vinos propios del Marco de Jerez. Este hecho provocará una paulatina sustitución de las diferentes variedades de vides para el cultivo de la uva listán y la construcción de nuevas bodegas, adaptadas según las necesidades de este innovador sistema de soleras, capaces de almacenar grandes cantidades de vino.²²

En el despegue del sector vitivinícola sanluqueño no se puede obviar, como expresa Ana María Gómez, la mención, por su importante contribución, de la Hermandad de Cosecheros, el gremio defensor de los intereses de este sector, que junto a la Sociedad Económica de Amigos del País impulsaron en gran medida este sector durante esta época ilustrada.²³

Los siglos XIX y XX transcurren como un periodo de expansión del vino manzanilla por todo el territorio nacional. Los hechos históricos que acontecen en la ciudad favorecen esta expansión: las desamortizaciones, la abolición de señoríos, el ascenso a las esferas

²¹ MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”, p.358

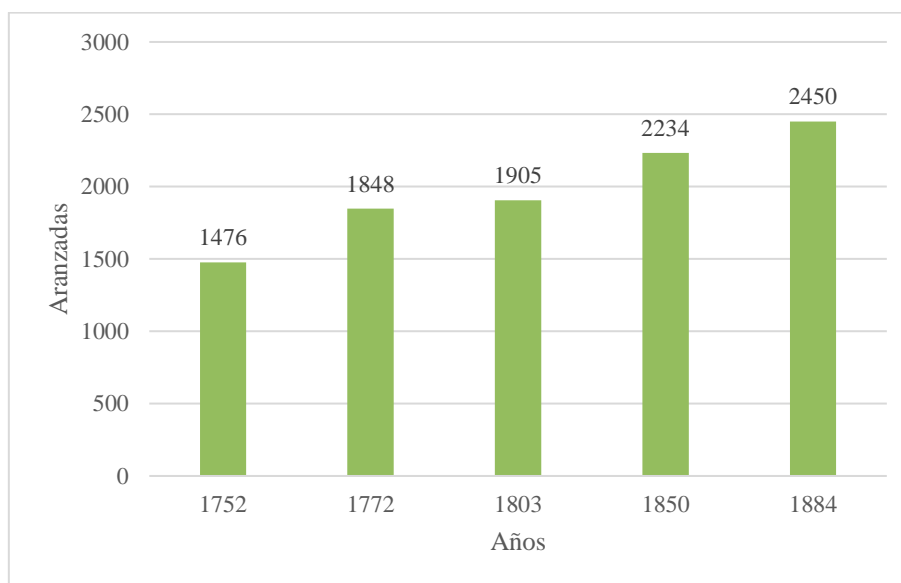
²² GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla...*, pp.58 y ss.

²³ La Sociedad Económica Amigos del País de Sanlúcar de Barrameda fue fundada en 1781 con el objetivo de promover el desarrollo económico de este pueblo, en el contexto de la ilustración española.

más altas de poder de la nueva burguesía, la reestructuración social y económica que se da en toda España y la llegada del ferrocarril a Sanlúcar en 1877 trajeron consigo un fortalecimiento de la industria vitivinícola de la zona, provocando un incremento durante estos siglos tanto de la producción como de la comercialización del manzanilla, convirtiéndose este vino en uno de los más populares de España, y manteniéndose, aunque en una menor proporción, exportaciones a Europa y Latinoamérica.²⁴

La expansión de la superficie cultivada está directamente relacionada con la expansión comercial y el incremento en la productividad por superficie. En el gráfico 1 se puede ver un constante incremento de la superficie cultivada, medida en aranzadas.²⁵

GRÁFICO 1: Superficie cultivada dedicada a la viticultura en Sanlúcar (Siglos XVIII y XIX)



Fuente: Elaboración propia a partir de: MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino...”; GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla...*; BARBADILLO, A. (1988), *Historia de...*

El despegue del sector vitivinícola sanluqueño trajo consigo una importante proliferación empresarial, llegando en 1903 a contabilizarse hasta 129 titulares de bodegas, y dándose un cambio en el perfil empresarial en este sector, pasando de una antigua oligarquía

²⁴ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla...*, pp. 47 y ss.

²⁵ Sistema tradicional de medida que se usa para medir la superficie de viñedo (1 aranzada=0,472 ha).

agrario-comercial compuesta por comerciantes de Indias, a una verdadera agroindustria formada por hombres de negocios que invierten grandes sumas en este sector.²⁶

Durante este despegue económico, al igual que a través de toda su historia, la viticultura de la zona ha mantenido una tradicional y constante lucha contra la entrada de vinos foráneos a la ciudad. Durante todo el siglo XVIII, aunque cada vez con más dificultad se mantuvo la histórica prohibición de entrada de vinos de otras procedencias. Mediante acuerdos municipales, se pretendía mantener la vigencia y eficacia de la prohibición, pero tras la entrada en vigor del Real Decreto de 26 de enero de 1778, en el que se estableció la apertura del comercio colonial en España, y que permitiría que cualquier cosechero pudiese introducir libremente sus vinos en Sanlúcar, se acabó con el tradicional paraguas protector que poseía este sector en esta ciudad.

Otro azote para la vitivinicultura del Marco de Jerez, que afectó a todas las ciudades de éste, fue la crisis de la filoxera producida a finales del siglo XIX, en 1894. Su azote fue muy fuerte en Sanlúcar, que ve reducida radicalmente su superficie de viñedo. Este hecho trae consigo un proceso de concentración empresarial, desaparición de empresas o reducción de éstas, vendiendo sus tierras a las grandes bodegas del sector. El efecto se ve claramente en la producción anual de vino, el cual se redujo tras la invasión de la filoxera en un 98%, pasando de 24.000 botas producidas antes de la plaga a 500, después. La crisis fue remediada con la injertación a la vid Listan de vides americanas inmunes a la plaga, dándose un proceso de lenta recuperación, que aún habrá terminado de superarse en 1905. Crisis a la que se le une el gran número de imitaciones y falsificaciones del vino manzanilla que proliferan en la época.

Sin embargo, y sobrepasando estas adversidades, el manzanilla sigue siendo uno de los vinos principales de España, llegando a culminar su comercialización en 1920.

²⁶ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla*.... pp. 47 y ss.

3. FUENTES Y METODOLOGÍA

Para el trabajo realizado me he basado principalmente en cinco grandes fuentes documentales. En primer lugar, las memorias anuales que realiza cada año desde 1980 el Consejo Regulador del Sherry de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Estas memorias solo están disponibles en la web²⁷ desde el 2006 hasta la actualidad, por lo que para la obtención de las memorias anuales del periodo 1980 al 2005 se ha establecido contacto directamente con el Consejo Regulador, concretamente con Ana Rivas, la persona encargada de documentación y registro en dicha institución, que generosamente, ha permitido su consulta.²⁸

Esta documentación es de gran importancia para el desarrollo de este trabajo, pues es una gran fuente cuantitativa, que proporciona datos de los aspectos más importantes del sector. Las memorias no sólo ofrecen datos del vino de Jerez, sino datos desagregados por localidades, por lo que los referidos a Sanlúcar constituyen la base documental más importante de este trabajo. Sin embargo, estas Memorias carecen de uniformidad en sus análisis, medidas, métodos y líneas temporales. En estas Memorias vienen recopilados datos de los destinos exteriores de vinos del Marco de Jerez sin desagregar por tipo de vino, superficie cultivada de Jerez, Sanlúcar y El Puerto, cantidad exportada por cada localidad, destinos nacionales para el periodo 1994-2008 por producto, empresas bodegueras inscritas en el Consejo Regulador, proporción de vino a granel y embotellado, existencias de vinos en crianza, número de bodegas con sus denominaciones, direcciones y números telefónicos, distinción entre ventas nacionales e internacionales por tipo de vino desde 1994-2016, distribución del viñedo entre agricultores asociados en cooperativas, agricultores independientes y bodegas.

De todos estos datos mencionados anteriormente se han utilizado aquellos datos que vienen desagregados por localidades, para poder así utilizarlos para analizar la evolución tanto de ventas como de superficie y empresas de Sanlúcar, y al estar también desagregados por elaboraciones, se ha podido centrar el análisis en el manzanilla. Por ello, han sido utilizados para este estudio los datos de superficie cultivada de Sanlúcar,

²⁷ Véase. <https://www.sherry.wine/es/profesionales/documentacion>, [consultado: 26 marzo 2018].

²⁸ CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1980-2016). *Estadísticas y Memorias de Actividades*. Jerez de la Frontera.

las existencias en bodegas de las tres localidades más importantes del Marco, los datos de distribución entre ventas nacionales e internacionales por tipo de producto, los destinos nacionales para el periodo 1994-2008 por producto, distribución del viñedo entre agricultores asociados en cooperativas, agricultores independientes y bodegas del Marco de Jerez.

La literatura existente al respecto carece de datos cuantitativos para el periodo en estudio, tanto de superficie, como de producción y comercialización, por lo que en este trabajo trataré de cubrir esta carencia y aportar un análisis comparado de este vino, con su principal competidor del Marco el fino de Jerez.

Como ya se ha dicho, los datos de las Memorias están registrados con medidas tanto de superficie como de producción no homogéneas, por lo que se ha llevado a cabo un imprescindible proceso de unificación de éstas. Por un lado, las medidas de superficie estaban registradas en sistemas de medidas muy diferenciados: hectáreas, metros cuadrados y aranzadas. Medidas que se ha unificado, a través de un proceso de conversión para posibilitar la comparación, en aranzadas²⁹, puesto que es la medida tradicional y usada por la población local de Sanlúcar de Barrameda para la medida de superficie vitivinícola.

En cuanto al análisis de la superficie cultivada, para conseguir una correcta y clara comparación, se ha realizado un estudio de variaciones interanuales para los años 1989-2016 para Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María. En este estudio, tras aplicar los correspondientes cálculos, se ha obtenido un porcentaje que corresponde a la variación de la superficie cultivada ese año con respecto al anterior, tomando como año base 1989. Una vez se ha realizado la variación interanual de estos más de veinte años, se realiza una media de estos años, obteniendo la tasa de variación interanual media. También se realiza una tasa de variación total de estos años, es decir se realiza una tasa de variación de 2016 con respecto 1989, viéndose así cuanto ha variado la superficie por localidad en estas dos décadas. Para dotar al análisis de una mayor visualización estos datos y resultados se han confeccionado en una serie de tablas, en la que se expresan las aranzadas, la variación interanual, la variación interanual media y la

²⁹ La aranzada es la unidad de medida tradicional para la medición de la superficie vitivinícola y es equivalente a 4472 m².

variación total en ese periodo para las tres localidades en estudio, que se analizan a lo largo del trabajo.

Otro proceso de conversión ha sido la unificación de las existencias de vinos, ya que sus cantidades están registradas en botas, hectolitros y litros. Se ha optado en este caso por convertir todas estas cantidades en hectolitros, teniendo en cuenta a partir de los datos ofrecidos por el Consejo Regulador que una bota de vino es equivalente a 500 litros y a 5 hectolitros.

Una vez unificados los sistemas de medidas, se pasa al estudio y comparación por años y ciudades dentro del Marco de Jerez, acotando la comparación de la viticultura de Sanlúcar con Jerez y el Puerto, ya que son las tres principales ciudades vinateras del Marco de Jerez, tanto en producción como en importancia. Para una mayor visualización de la evolución y comparación, se realiza una recopilación, comparación y elaboración de series gráficas de datos.

Ante la inexistencia de datos exclusivos referentes a la producción, para el estudio de la producción se pasará a tomar como referencia la existencia de vinos en crianza en las distintas bodegas reducida a hectolitros, puesto que todo vino antes de su comercialización y por tanto concluir su producción debe pasar un proceso de crianza y almacenado, por lo que el análisis de la cantidad en crianza está relacionado con su cantidad producida, datos que obtenemos a partir de las Memorias anuales proporcionada por el Consejo Regulador, aunque es cierto que también influyen otros factores por lo que varía la cantidad en crianza por ejemplo las estrategias que llevadas a cabo por distintas empresas vinateras y/o consejo regulador, también por las oscilaciones de las ventas que pueden provocar shocks o por el vino desechado por estropearse.

En general con estos datos se ha realizado una labor de unificación de las medidas, elaboración de estudios y tablas con Excel, elaboración de cálculos propios tales como cálculo de porcentajes, índices, variaciones interanuales y totales y elaboración de gráficas propias.

En el estudio de la comercialización se realiza un análisis-destino del vino manzanilla en comparación con su principal competidor vino “Fino”, distinguiendo principalmente entre comercialización nacional y exportaciones. Puesto que de media en los últimos 22 años el 87% de la comercialización de vino manzanilla es en territorio nacional, se realiza un estudio de la comercialización de vinos por comunidades dentro del territorio nacional.

Para ello se utilizan las memorias anuales y se realiza un proceso de unificación de datos y modificación en la combinación de estos para mostrar de forma más clara la distribución de la manzanilla en el territorio español.

Otra fuente ha sido la documentación aportada por la Cooperativa Vitivinícola Virgen de la Caridad por medio de Antonio Monge, capataz de la bodega, el cual me ha proporcionado una gran cantidad de documentos, información, fotografías y explicaciones que me han ayudado a comprender muchos aspectos del sector. Aunque no ha sido posible contar con datos propios de la empresa tales como ventas, ingresos, balances, precios etc., sí que he dispuesto de sus estatutos, los convenios colectivos de los trabajadores de los años 1970, 1971, 1972 y 1986, 1987, 1988 y 1991, 1992, 1993, reglamento del Montepío San Ginés de la Jara, y multitud de fotografías y periódicos con noticias que afectaron al sector vinícola a finales del siglo XX y a esta cooperativa en concreto, siendo estas fotografías y periódicos otras grandes fuentes documentales que se incluyen en el anexo. Información muy valiosa que dado las dimensiones de este trabajo no se ha podido analizar al completo, por lo que solo se ha utilizado los estatutos de la bodega, todas las fotografías de este trabajo y la entrevista realizada al presidente de la bodega en 1988 en el periódico el semanal. La información que queda sin utilizar en este trabajo queda pendiente para próximos proyectos.

Sin que pueda hablarse de fuentes de historia oral, sí he de añadir que forman parte de este trabajo largas horas de conversación con muchos agentes de los que han participado y participan en la producción y comercio de la vinatería del manzanilla, que me han ayudado a comprender muchos aspectos de este sector tan complicado, sector que incorpora agricultura, industria, marketing, distribución etc.

4. PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL VINO MANZANILLA DE SANLÚCAR. LA RECEPCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

La historia de la vitivinicultura sanluqueña ha estado siempre marcada por la introducción de vinos foráneos y por la falsificación de sus vinos, hecho que propicia y justifica la lucha constante por parte de cosecheros y vinateros por una mayor protección, desde tiempos anteriores al descubrimiento de América.³⁰

Para llegar a alcanzar la actual denominación de origen “Manzanilla de Sanlúcar”, han tenido que pasar siglos, en los que cosecheros y vinateros han librado batalla tras batalla para la protección y comercialización de estos vinos, no pudiéndose lograr una denominación propia hasta mediados del siglo XX, concretamente hasta 1964.

Según se muestra en la obra de Antonio Barbadillo³¹, desde la época medieval, ya se establecía un claro proteccionismo, mediante la “Ordenanza del Duque de Medina Sidonia sobre los vinos” de 1469, la cual suponía una confirmación de un privilegio anterior del Duque Don Juan, estableciéndose una prohibición a la entrada de vinos foráneos tanto por mar como por tierra, vinos foráneos que eran atraídos por los atractivos fiscales del puerto de Sanlúcar.

Pero la introducción de vinos foráneos en Sanlúcar no era el único problema para este sector en la localidad. En el siglo XIX se produce una denuncia por parte de Elices Montes, quien califica de insostenible el aumento de las falsificaciones que sufría el vino manzanilla como consecuencia de la expansión de su demanda, tanto en los países extranjeros como en la propia España, destacando Elices la necesidad de perseguir y castigar con mano dura a los infractores, a la vez que motivar una tarea de propagación de la calidad de vino manzanilla.³²

Durante estos siglos de lucha constante, se han ido aplicando normativas gubernamentales e internacionales al respecto, aunque sin mostrar ninguna eficacia.

³⁰ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla*.... pp. 47 y ss.

³¹ BARBADILLO, A. (2001). *Historia de las bodegas*.... pp. 165-166.

³² MONTES, E. (1896). *Apuntes de un viajero Sanlúcar de Barrameda*, Madrid, Imprenta de José Perales. Autor nacido en Baza (Granada) en 1844, quién en su obra *Apuntes de un viajero Sanlúcar de Barrameda*, habla de vitivinicultura de este pueblo.

Las primeras actuaciones efectivas no empezaron a verse hasta bien entrado el siglo XX, concretamente con el “Acuerdo del Ayuntamiento en 1921” para defender, proteger y

ILUSTRACIÓN 3:
Certificado de autenticidad



garantizar la legitimidad de la manzanilla. Acuerdo en el que se crea una comisión investigadora formada por concejales municipales, por la “Asociación de cosecheros, Almacenistas y Exportadores de vinos de Sanlúcar” y por la asociación de propietarios de viñas. Comisión que realiza una labor de investigación y clasificación de las distintas bodegas exportadoras en dos tipologías distintas, según si producían manzanilla puramente de Sanlúcar o si realizaban mixtificaciones vinícolas.³³ Una vez clasificadas las bodegas, los denominados manzanilleros podrían obtener un precinto municipal que garantizase su

legitimidad y autenticidad como Manzanilla de Sanlúcar, siendo condición indispensable para la comercialización de vino con la denominación Manzanilla, la posesión de este certificado por parte de la bodega.³⁴

Se producen problemas, aunque en diferentes proporciones, en las distintas variedades de vinos de todo el territorio nacional, dificultades que llevan consigo una continua demanda de protección que desemboca en el establecimiento de la “Ley del Estatuto del Vino” (Decreto de 18 de abril de 1932). Esta ley da pie a la creación de las distintas denominaciones de origen. Con objeto de instituir la denominación de origen “Manzanilla-Sanlúcar”, se constituye en 1933 la primera acta de constitución del Consejo Regulador de la Manzanilla que no llegó a estar operativo. Sin embargo, en 1933 se produce una ampliación del decreto anteriormente citado y en la que aparece incluidas dentro de la denominación Jerez-Xeres-Sherry ambas denominaciones de origen por separado, Manzanilla-Sanlúcar y Jerez-Xeres-Sherry, por lo que la manzanilla era considerada una variedad de vino dentro de la denominación de origen de Jerez.

Un año posterior al intento fallido de la constitución del Consejo Regulador de la manzanilla, se constituye el primer Consejo Regulador en España bajo el amparo del “Estatuto del Vino”, el Consejo Regulador de la denominación de Origen “Jerez-Xerez-

³³ BARBADILLO, A. (2001). *Historia de las bodegas*.... pp. 173 y ss

³⁴ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla*.... pp. 92 y ss.

Sherry”. En un primer momento, se establece como zona de “crianza de vino” para poder disponer de esta denominación, las localidades de Jerez de la frontera y El puerto de Santa María. Esta situación perjudica gravemente a la vitivinicultura sanluqueña pues esta, tradicionalmente había producido y comercializado jereces en sus bodegas, comenzando así una lucha por parte de los bodegueros de Sanlúcar para incorporar sus vinos a esta denominación, consiguiéndose aprobar esta demanda en 1941, pasando Sanlúcar de Barrameda a formar parte del área de crianza de esta denominación.

La exclusividad en la denominación de Origen de la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda no se consigue hasta 1964, año en el que a través del OM de 23 de diciembre y publicado en el BOE el 15/01/1970, se consigue la denominación de origen por separado de “Manzanilla.Sanlúcar de Barrameda” y “Jerez-Xeres-Sherry”. A partir de este momento, ambas denominaciones están al mismo nivel.

Ambas denominaciones de origen quedan comprendidas dentro del mismo consejo regulador, el cual ejerce una multitud de funciones entre las que destacamos la orientación, registro, coordinación y fiscalización de la producción y de la comercialización, la persecución tanto en el mercado nacional como internacional de falsificaciones, expedir los precintos de las denominaciones y garantías de origen, y por último representar y defender los intereses generales de sus denominaciones de origen.

ILUSTRACIÓN 4: Secuencia de Protección y Denominación de Origen



Fuente: Elaboración propia a partir de: Domecq, B., & Saldaña, C. (2018). *Manzanilla, un vino ligado a su origen, Sanlúcar de Barrameda. Vinos de Jerez*. Recuperado el 1 de febrero de 2018, desde <https://www.sherry.wine/es/media-trade/news/manzanillaun-vino-ligado-su-origen-sanlucar-de-barrameda>)

5. SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA SANLUQUEÑA, 1980-2016.

Para el estudio y análisis de un producto agroindustrial como es el vino Manzanilla, es de vital importancia el estudio del sector económico agroalimentario al que pertenece, como es en este caso el sector vitivinícola.³⁵

Para el estudio económico de la vitivinicultura es necesario en primer lugar la realización de un estudio de la superficie dedicada al cultivo y de la producción obtenida anualmente para, mediante una comparación de series temporales a largo plazo ver la tendencia experimentada por el sector, ya que estos dos factores están correlacionados directamente entre sí y con otros muchos factores de gran importancia económica, tal como ventas, empleo, cuotas de mercado etc.

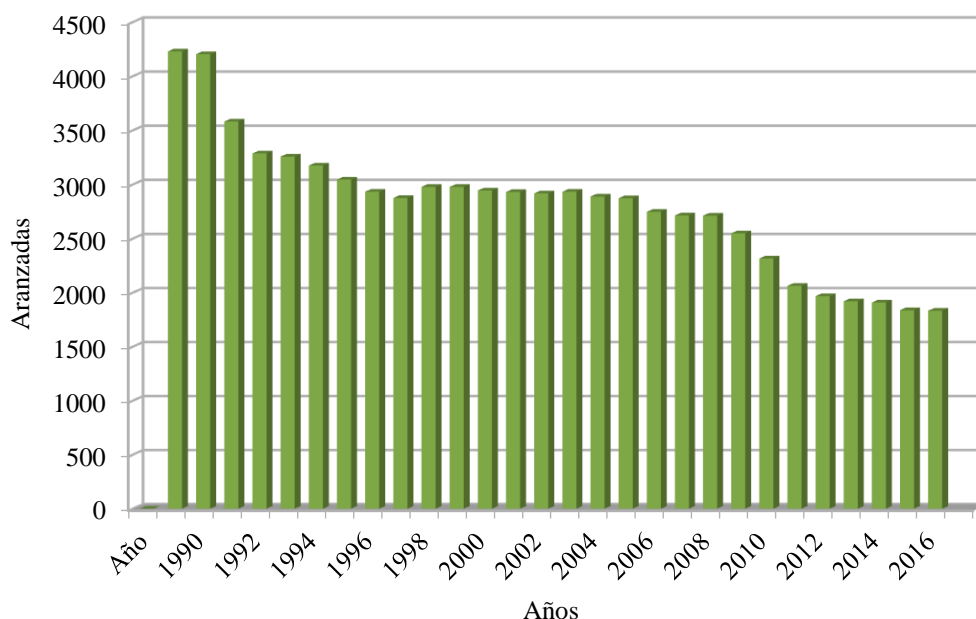
En primer lugar, se pasa al estudio de la **superficie cultivada** en Sanlúcar de Barrameda:

5.1. Superficie cultivada.

El continuo crecimiento de la superficie cultivada dedicada a la vitivinicultura que experimentó Sanlúcar de Barrameda en los siglos XVIII y XIX, a la que me he referido en el capítulo 2, llega a su cima a finales de siglo XIX alcanzando en 1884 una superficie de unas 5100 aranzadas. A continuación, entra en un medio siglo de caída, llegando en 1963 a descender hasta las 3258 aranzadas, comenzando una nueva etapa de crecimiento de tierras cultivadas, periodo coincidente cronológicamente con los primeros años de la incorporación de la denominación de origen en 1964. Este periodo de crecimiento acaba a principios de la década de los noventa, comprobándose una gran caída en los primeros años, comenzando así un proceso casi ininterrumpido de caída de superficie cultivada, notándose un nuevo escalón a la baja en los años de la actual crisis. En el gráfico nº2 se puede ver la evolución de la superficie dedicada al cultivo de vid en Sanlúcar de Barrameda en el último cuarto de siglo:

³⁵ Como se puede ver en la tesis doctoral RODRÍGUEZ GARCÍA, J. (2016), *Comercio internacional de vino, globalización y denominaciones de origen: los vinos de Jerez-Xérèx-Sherry, manzanilla de Sanlúcar y vinagre de Jerez*, Universidad de Sevilla, donde dice “El concepto de sistema agroalimentario hace referencia a las interrelaciones complejas que se establecen entre el conjunto de sectores, agentes y relaciones que concurren tanto en la producción como en la distribución y consumo de los alimentos y que conforman una unidad de funcionamiento y análisis más allá de los sectores y agentes, resaltando la vinculación con el territorio y la relevancia de lo local.”

GRÁFICO 2: Superficie cultivada dedicada a la viticultura en Sanlúcar, (1989-2016), en aranzadas.



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1989-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera

Analizando la evolución de la superficie cultivada en el periodo inmediatamente posterior al que Ana María Gómez denomina “Segunda Edad de Oro”, en el que la autora destaca:

*“Esta nueva etapa de prosperidad que está experimentando la viticultura sanluqueña, durante las últimas décadas, ha dado lugar a que se haya producido un incremento en la expansión del viñedo, que actualmente alcanza 5192 aranzadas (1990)³⁶. Al haberse ocupado prácticamente todos los terrenos aptos para el cultivo de la vid, existentes en el escaso término sanluqueños -16618 hectáreas, cultivadas en sus 2/3 partes-, en década de los 80 los viticultores de Sanlúcar comenzaron a extender sus viñedos a los términos de Jerez y El Puerto de Santa María, introduciendo el cambio de variedad de uva palomino de Jerez por la listán o palomino Fina, la cual es más propicia para la crianza de manzanilla sanluqueña”.*³⁷

³⁶ Hay que destacar que la cantidad expuesta por Ana María Gómez que se añade en este apartado de 5192 aranzadas no coincide con la cifra que aparece en la gráfica nº2. Esto es así puesto que las aranzadas de la gráfica nº2 obtenidas de las memorias anuales de Consejo Regulador corresponden a las aranzadas dedicadas a la viticultura en el término de Sanlúcar de Barrameda, no teniendo en cuenta la extensión de viñedos de sanluqueños a otros términos como Jerez y El Puerto que es a lo que se refiere Ana María.

³⁷ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla*.... pp. 108.

Observando la serie temporal del gráfico nº2, en que se muestra el periodo justamente posterior a la cima en expansión de la superficie cultivada, se puede ver cómo en el último cuarto de siglo se produce una continua caída de la misma de más del 56%, siendo actualmente un 43,33% de la superficie cultivada en 1990, y solo un 35,33% de la superficie cultivada en 1884. Demuestra así este análisis, como la “Segunda Edad de Oro” del manzanilla, en relación con la superficie cultivada no perdura más que en la década de los años 80.

A continuación, para dotar este apartado de un factor comparativo, se realiza un análisis de variación interanual de la cantidad de tierra en cultivo para Sanlúcar, Jerez y el Puerto. Partiendo de la base de que la superficie vitícola cultivada por Sanlúcar de Barrameda es de media en este periodo un 19% de la superficie cultivada por Jerez de la Frontera, se puede ver según este estudio de variación interanual recogido en la tabla nº1 como, Sanlúcar y Jerez han experimentado en estas más de dos décadas una variación interanual media muy parecidas, de -2.97% y -2.79% respectivamente. La peor tasa de variación interanual ha sido para El Puerto de Santa María que, según este estudio ha sido de -4.53%, obteniendo las tres localidades sus peores cifras en 1991, en el que en el caso de El Puerto se deja de cultivar más de la mitad de la superficie cultivada en 1990.

TABLA 1: Evolución y variación interanual de la superficie cultivada dedicada a la viticultura. (1989-2016)

Años	Sanlúcar de Barrameda		Jerez de la frontera		El Puerto de Santa M ^a	
	Aranzadas	V. Interanual	Aranzadas	V. Interanual	Aranzadas	V. Interanual
1989	4.230	100,00%	23.465	100,00%	2.895	100,00%
1990	4.204	-0,62%	23.421	-0,19%	2.880	-0,50%
1991	3.582	-14,79%	17.943	-23,39%	1.230	-57,31%
1992	3.287	-8,24%	17.013	-5,18%	1.177	-4,28%
1993	3.258	-0,88%	16.185	-4,87%	1.132	-3,82%
1994	3.175	-2,54%	16.123	-0,38%	1.081	-4,50%
1995	3.046	-4,08%	14.859	-7,84%	992	-8,22%
1996	2.934	-3,67%	14.722	-0,92%	919	-7,40%
1997	2.876	-1,98%	14.917	1,32%	900	-2,02%
1998	2.979	3,58%	15.404	3,26%	967	7,36%
1999	2.979	0,00%	15.418	0,09%	984	1,75%
2000	2.945	-1,13%	14.992	-2,76%	1.030	4,70%
2001	2.932	-0,46%	15.272	1,86%	1.114	8,22%
2002	2.918	-0,46%	14.717	-3,63%	1.088	-2,42%
2003	2.934	0,54%	14.937	1,50%	1.142	5,05%
2004	2.889	-1,52%	14.750	-1,25%	1.136	-0,58%
2005	2.873	-0,54%	14.608	-0,96%	1.054	-7,19%
2006	2.748	-4,36%	14.513	-0,66%	1.064	0,98%
2007	2.715	-1,22%	14.515	0,02%	1.063	-0,10%
2008	2.712	-0,08%	14.578	0,43%	1.051	-1,18%
2009	2.549	-6,02%	14.080	-3,41%	953	-9,27%
2010	2.317	-9,12%	13.009	-7,61%	831	-12,81%
2011	2.064	-10,91%	11.389	-12,45%	634	-23,68%
2012	1.968	-4,66%	10.197	-10,46%	560	-11,79%
2013	1.921	-2,39%	10.155	-0,41%	575	2,80%
2014	1.910	-0,58%	9.768	-3,81%	555	-3,50%
2015	1.838	-3,75%	10.136	3,77%	574	3,42%
2016	1.834	-0,24%	10.389	2,50%	597	4,02%
Media		-2,97%	Media	-2,79%	Media	-4,53%
Variación		-56,65%	Variación	-55,72%	Variación	-79,37%

Fuente: Elaboración propia a partir de cálculos realizados con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1989-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera

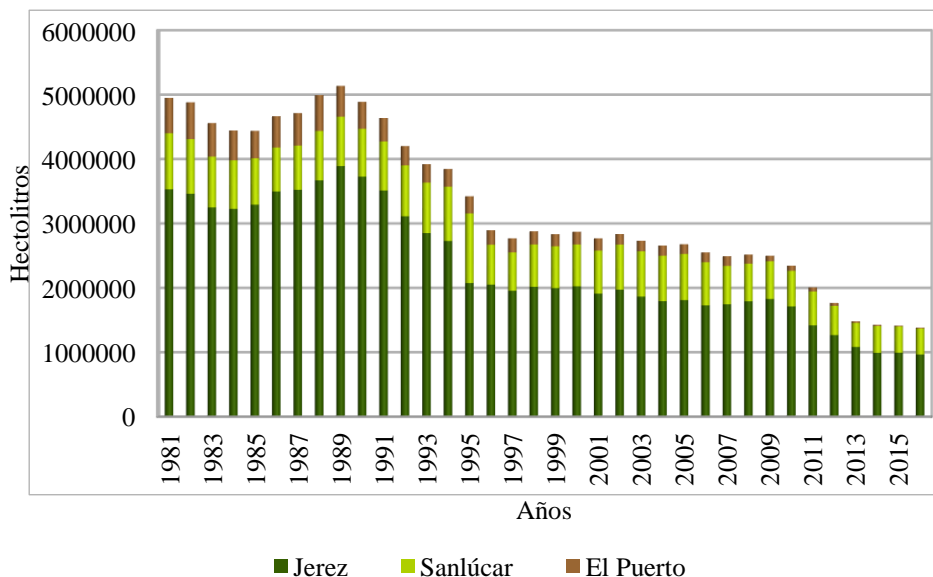
En términos globales la superficie cultivada se ha reducido de manera drástica para estas tres localidades y en general para todo el Marco de Jerez. En Sanlúcar ha caído un 56,65%, en Jerez un 55,72% y la peor caída es la sufrida por El Puerto con una caída del 79,37%. Esta drástica reducción de la superficie cultivada trae consigo su correspondiente

efecto social negativo que ha afectado principalmente al empleo tanto en las bodegas como en los viñedos³⁸.

5.2. Existencias de vino en crianza como estimación de la producción.

Todo vino para ser producido, debe pasar un selecto y específico plan de producción para su elaboración y así poder ser comercializado posteriormente. Según la variedad y el tipo de vino, el proceso de producción puede diferenciarse en una o en varias etapas, pero todos los vinos del Marco de Jerez deben pasar un periodo de crianza o almacenado, y es por ello por el que se ha tomado esta variable (cantidad de vino en crianza) como variable de producción, unificada y valorada en hectolitros. Es de gran importancia resaltar que, aunque la cantidad de vino en crianza está relacionada con la producción, el almacenaje no es un reflejo exacto de la producción ya que éste puede variar en función no solo de lo producido sino también de lo vendido y lo desechado por estropeado o por estrategias empresariales conducentes a sostener los precios en el mercado.

Gráfico 3: Existencias totales de vinos en bodegas del Marco de Jerez, (1981-2016), en hectolitros.



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y

³⁸RODRÍGUEZ GARCÍA, J. (2016). *Comercio internacional de vino, globalización y denominaciones de origen: los vinos de Jerez-Xèrès-Sherry, manzanilla de Sanlúcar y vinagre de Jerez*, tesis doctoral, Universidad de Sevilla, p.402.

MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1981-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

A partir de la gráfica nº3 se puede ver la evolución en la cantidad de vinos producidos en las tres localidades históricamente más importantes en este producto, Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, para el mismo periodo anteriormente citado. Como muestra la gráfica, la elevada producción vinícola total existente en la década de los años 80 sufre una fuerte caída desde la década de los años 90, y que sigue disminuyéndose año tras año hasta la actualidad, siendo la cantidad total de vino en crianza en estas tres localidades en la actualidad un 27,92% de lo que era la existencia de vinos en crianza en 1981.

Si se observa por localidades las más afectadas como se muestra en la tabla son Jerez de la Frontera y aún más el Puerto de Santa María, en cambio la reducción de la existencia de vinos en crianza de Sanlúcar de Barrameda es mucho menos drástica, aunque esta cae en más del 50% en el último cuarto de siglo.

TABLA 2: Variación total existencias de vinos en crianza. (1981-2016).

Años	Jerez		El Puerto de Santa María		Sanlúcar de Bda.	
	Hectolitros	%	Hectolitros	%	Hectolitros	%
1981	3.530.000	100%	548.000	100%	871.000	100%
2016	964.980	27,34%	13.230	2,41%	403.485	46,32%

Fuente: Elaboración propia a partir de cálculos realizados con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1981 y 2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera

Como se ha expresado anteriormente, se puede ver la existencia de una correlación directa entre el nivel de producción y la superficie cultivada.

¿Cómo se explica esta contracción tan fuerte de las existencias? Como ya se ha dicho, las existencias en cada momento están determinadas por la producción, pero también por las ventas y las estrategias empresariales de cara al sostenimiento de los precios. Por tanto, en el capítulo siguiente, se analizarán los mercados y niveles de ventas de vinos.

6. COMERCIALIZACIÓN DE LOS VINOS DE SANLÚCAR TRAS LA DENOMINACIÓN. Ventas y comercialización.

Una vez estudiada la superficie cultivada y estimada mínimamente la producción vinícola a partir de las existencias, es necesario analizar otro factor de gran importancia para esta agroindustria, las ventas. El estudio de las ventas es de similar e incluso de mayor importancia que el estudio de la superficie y de la producción, pues sin la venta de estos caldos de nada serviría producirlo y criarlo.

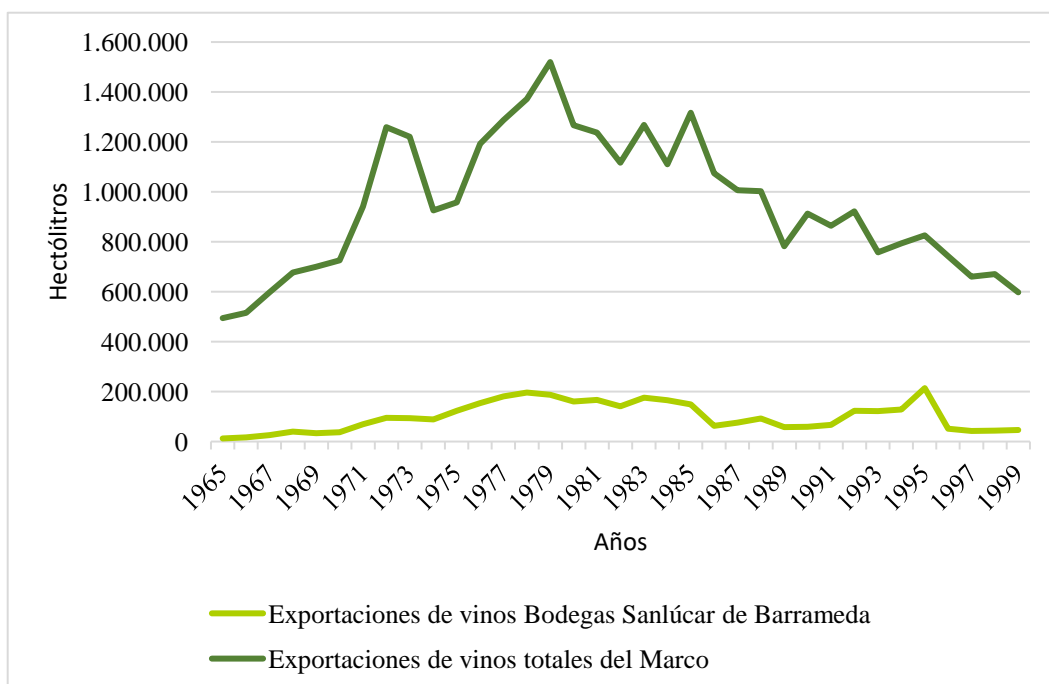
6.1. Importancia del mercado exterior.

La comercialización de vino manzanilla se ha basado principalmente en el mercado nacional de ahí su escasa participación de la viticultura sanluqueña en el total de las exportaciones del Marco de Jerez. Históricamente el mercado exterior de vinos del marco de Jerez ha sido dominado en gran medida por los vinos de Jerez. Los “Finos”, “Sherrys”, “Pale-Cream”, “Amontillado” de Jerez de la Frontera y en menor medida del Puerto de Santa María han mantenido la supremacía en el mercado exterior de los vinos del Marco de Jerez. La supremacía de estos vinos jerezanos y portuenses no obsta para que se haya producido la comercialización de Manzanilla, aunque a pequeña escala, a grandes países como Gran Bretaña, Holanda, Estados Unidos, etc.³⁹

Para demostrar la escasa participación de la viticultura sanluqueña en el comercio exterior se realiza un análisis comparando las exportaciones totales de Sanlúcar de Barrameda con las exportaciones totales de vinos del Marco de Jerez en la segunda mitad del siglo XX. Según se muestra en el gráfico nº4 entre 1965 y 1999, en la comercialización exterior de vinos de Jerez se puede realizar una división en dos grandes etapas bien diferenciadas, la primera de gran crecimiento de exportaciones totales que se puede ver desde 1965 y finales de los años 70, y la segunda de una imparable caída de las exportaciones que comienza en 1980 y perdura hasta la actualidad.

³⁹ CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRES-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1989-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

GRÁFICO 4: Exportaciones totales Sanlúcar y Marco de Jerez, (1965-1999), en hectolitros



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1981-1999). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

Una primera etapa que se puede calificar como de máximo apogeo ya que desde la segunda mitad de la década de los 40 las exportaciones sufrieron un crecimiento espectacular llegando a alcanzar su nivel récord en 1979, año en el que se exportó la cantidad de 1.519.852 HI⁴⁰, cifras que constituyen el máximo absoluto visible en la gráfica nº4 y corresponden al momento de máximo esplendor del Marco de Jerez. Este periodo de continuo crecimiento se debe principalmente al aumento del consumo vinícola impulsado por el desarrollo económico producido en Europa en las décadas 1960 y 1970, y por la realización de fuertes campañas promovidas por el Consejo Regulador de penetración y promoción en los mercados más importantes del mundo que va reflejando sus efectos en las ventas.

Alcanzando el máximo de exportaciones en 1979, comienza una caída que se agudiza en 1986. Caída de las exportaciones que perjudica gravemente, dada su fuerte dependencia al mercado exterior, a la industria vinatera de Jerez, la cual va perdiendo de forma

⁴⁰ La completa recopilación de los datos disponibles de exportaciones anuales de vinos del Marco de Jerez se puede ver en: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1999). Estadísticas. (pág. 7) Jerez de la Frontera.

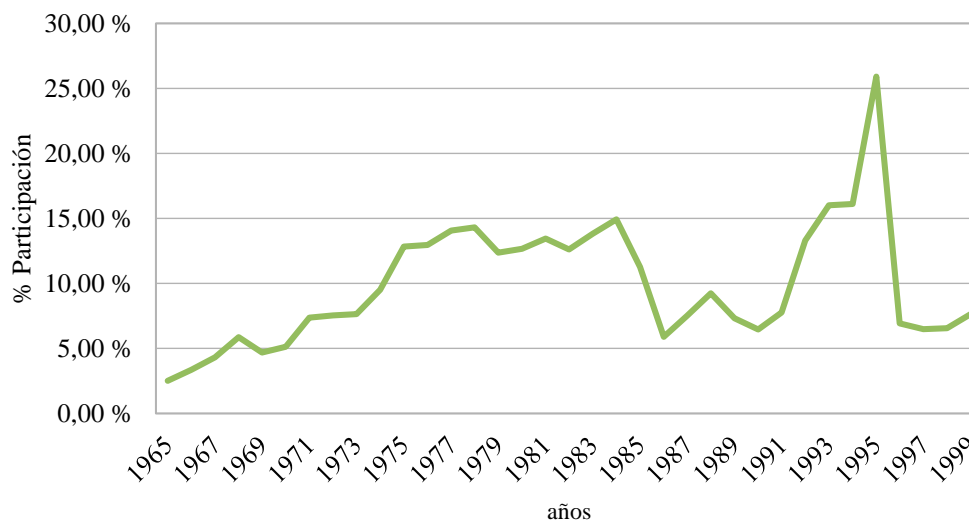
continuada su supremacía tanto en la producción como en la participación en las exportaciones del Marco de Jerez. Al igual que la jerezana, otra gran perjudicada por esta pérdida de ventas en el mercado exterior, y debido igualmente a su fuerte dependencia al mercado exterior, es la industria vinatera portuense⁴¹, la cual cae drásticamente. Como explica Rodríguez García, la caída de las exportaciones se debe a una multitud de factores: en primer lugar, las máximas cotas de consumo de vinos de Jerez eran insostenibles a largo plazo dada la fuerte competitividad existente en el mercado internacional. También es de destacar la saturación de mercado que se está produciendo ya en esa época en los países de destino más importantes como Reino Unido y Holanda, donde las importaciones de vinos de Jerez comienzan a disminuir. Una disminución de las importaciones que, en parte, hay que atribuir al cambio en el gusto de los consumidores, que se puede explicar por el insuficiente esfuerzo promocional en el mercado internacional de los productores jerezanos. Otro motivo que perjudica a las exportaciones de vinos de Jerez es el diferencial existente de inflación española con determinados países importadores, hecho que perjudicaba de forma significativa pues constantemente tenían que afrontar aumentos de costes en embotellamiento, laborales, transportes, etc. También se produce una fuerte discriminación fiscal a favor de bebidas imitadoras del jerez en el Reino Unido y una relativa pérdida de imagen del jerez en Alemania y Holanda.⁴²

Históricamente la participación de los vinos de Sanlúcar de Barrameda en las exportaciones de vinos del marco de Jerez ha sido de una importancia muy limitada, quedando las ventas exteriores de vinos del Marco de Jerez dominado claramente por Jerez de la Frontera.

⁴¹ Atendiendo al nivel de producción según la tabla 2, actualmente la existencia de vinos en crianza en el Puerto de Santa María es solo el 2,41% de la existencia de vinos en crianza en 1981.

⁴² RODRÍGUEZ GARCÍA, J. (2016). *Comercio internacional de vino...*, pp.280-282.

GRÁFICO 5: Porcentaje de participación de las exportaciones de Sanlúcar en el total de las exportaciones del Marco de Jerez.



Fuente: Elaboración propia a partir de cálculos realizados con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1989-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera

Aunque es cierto que hubo un periodo de una mayor participación en el mercado exterior, como se expresa en el primer apartado de este trabajo, el mercado principal de la vinicultura sanluqueña ha sido siempre el mercado nacional.

*“Las ventas de Manzanilla se concentraron especialmente en el mercado nacional. A mediados del siglo XIX, la manzanilla está presente en las principales ciudades andaluzas, en grandes capitales como Madrid y en toda la región norteña, aunque se mantienen algunas exportaciones en Europa y los países latinoamericanos.”*⁴³

Este hecho explica a la vez el escaso impacto que la drástica caída en las ventas exteriores que se inicia en 1986 tuvo para las exportaciones de manzanilla sanluqueña y que la contracción de la producción que se derivó de la caída de las ventas exteriores fuera menor en Sanlúcar de Barrameda que en Jerez y el Puerto de Santa María.

6.2. El vino Manzanilla y el mercado nacional.

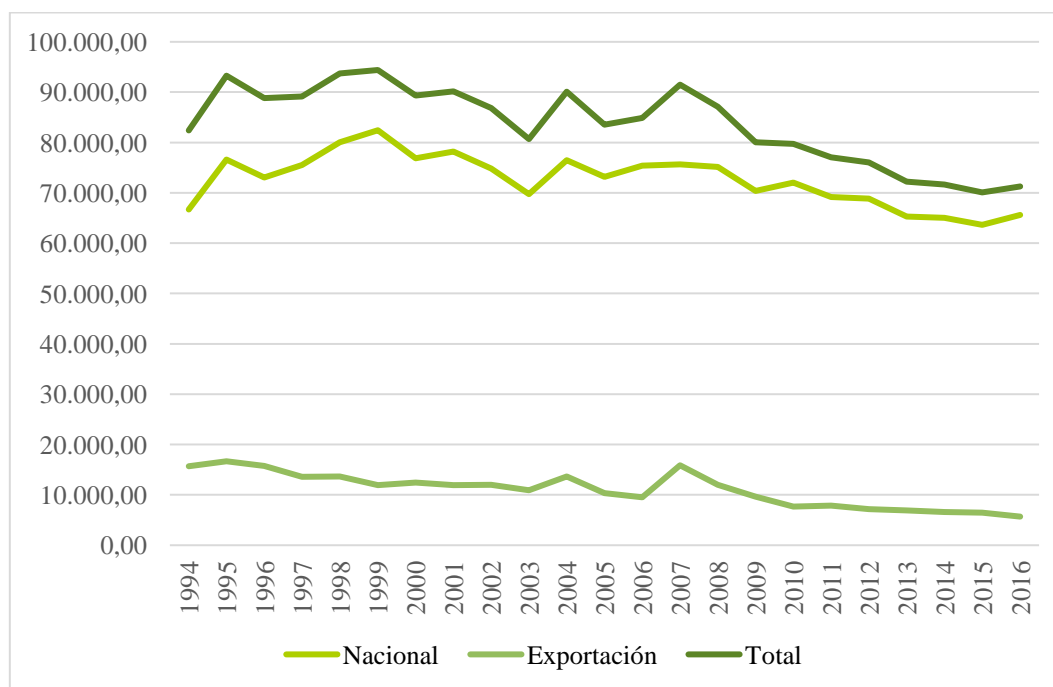
En este apartado se tratará de justificar la continuada importancia del mercado nacional para las ventas de vino manzanilla, y la primacía alcanzada por el vino manzanilla entre los vinos del Marco de Jerez consumidos en España.

⁴³ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla*.... pp. 74

Como se ha dicho anteriormente, la importancia de las exportaciones dentro de la comercialización del vino Manzanilla es reducida, y esto es así debido a que la gran mayoría del vino producido en Sanlúcar de Barrameda tiene como destino el mercado nacional.

El vino Manzanilla es un vino peculiar destinado principalmente al mercado nacional, y principalmente al mercado andaluz. En el gráfico nº6 se puede ver de forma clara y muy significativa la importancia que tiene el mercado nacional dentro de las ventas totales del Manzanilla, el cual supone un 87,01% de media en las últimas dos décadas de las ventas totales. Este hecho explica que se haya producido un menor impacto sobre la superficie cultivada, sobre la producción y sobre el empleo.

GRÁFICO 6: Ventas totales de vino Manzanilla, (1994-2016), en hectolitros.

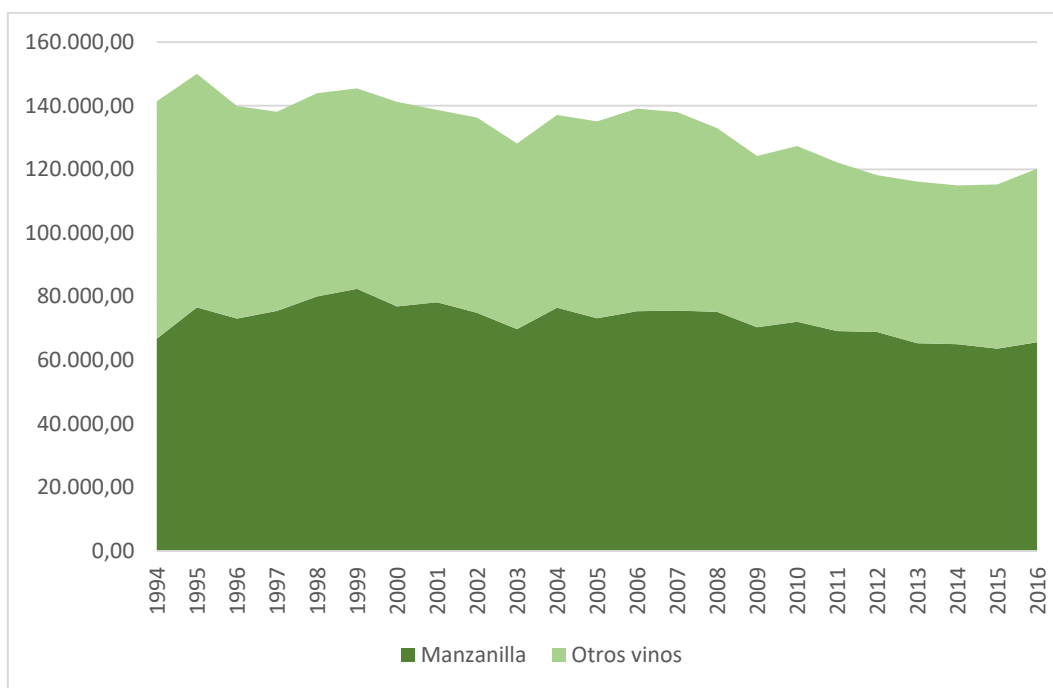


Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

Tan importante es el mercado nacional para el manzanilla, como el manzanilla para el mercado nacional, ya que, como se ve en el gráfico nº7, es el principal vino del Marco de Jerez consumido en España.

En el gráfico nº7 se puede ver la proporción que ocupa el vino Manzanilla en el mercado nacional en comparación con el resto de los vinos del Marco de Jerez.

GRÁFICO 7: Ventas de vinos del Marco de Jerez en el mercado nacional, (1994-2016), en hectolitros.

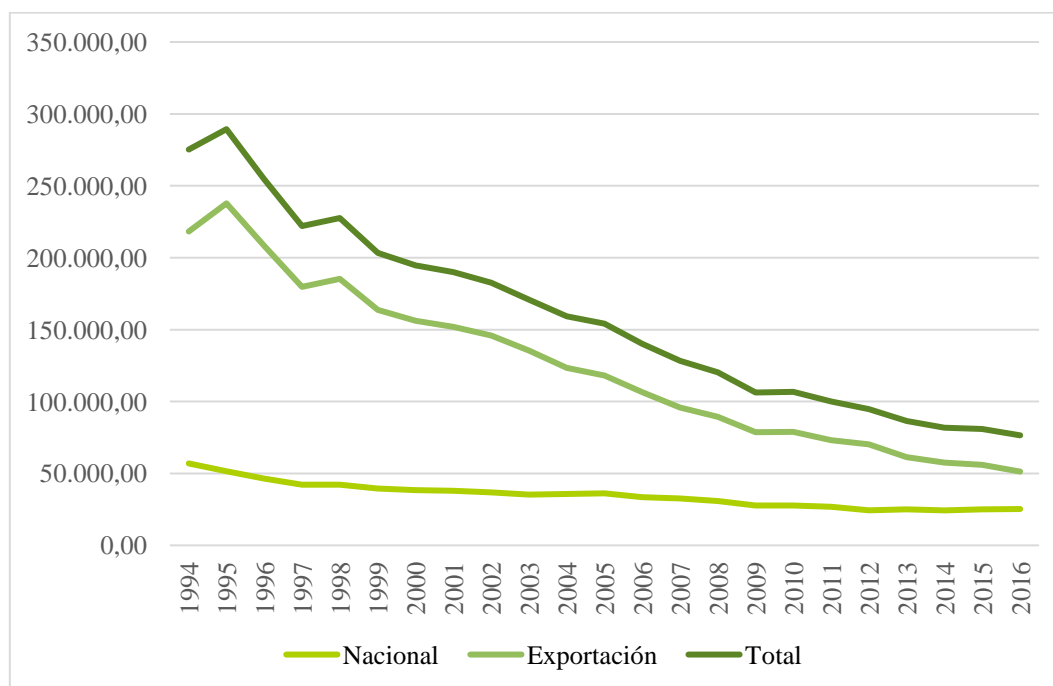


Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

En efecto, se puede observar en este gráfico cómo en las dos últimas décadas más de la mitad del vino del Marco de Jerez vendido en el mercado nacional ha sido vino manzanilla, es decir el vino manzanilla en el último cuarto de siglo acaparaba una cuota media de mercado de más del 54% de media de todos los vinos del Marco de Jerez consumidos en territorio nacional, corroborando así la continuidad de la histórica primacía del vino manzanilla en el mercado nacional.

A efectos de comparación, se ha realizado un breve análisis del mercado del principal competidor del manzanilla, el fino de Jerez.

**GRÁFICO 8: Ventas totales de vino Fino de Jerez,
(1994-2016), en hectolitros.**



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

Si las ventas de vino manzanilla en el mercado nacional han sido de media en las últimas dos décadas el 87,01% de sus ventas totales, para el caso del vino fino de Jerez de la Frontera han sido de un 23,59%⁴⁴. Este porcentaje permite llegar a la conclusión contraria que, en el caso del vino manzanilla, pues su elevada dependencia del mercado exterior ha propiciado un elevado impacto de la caída de las ventas generales con los correspondientes efectos negativos que esta situación conlleva para cosecheros, bodegueros, empleados etc....

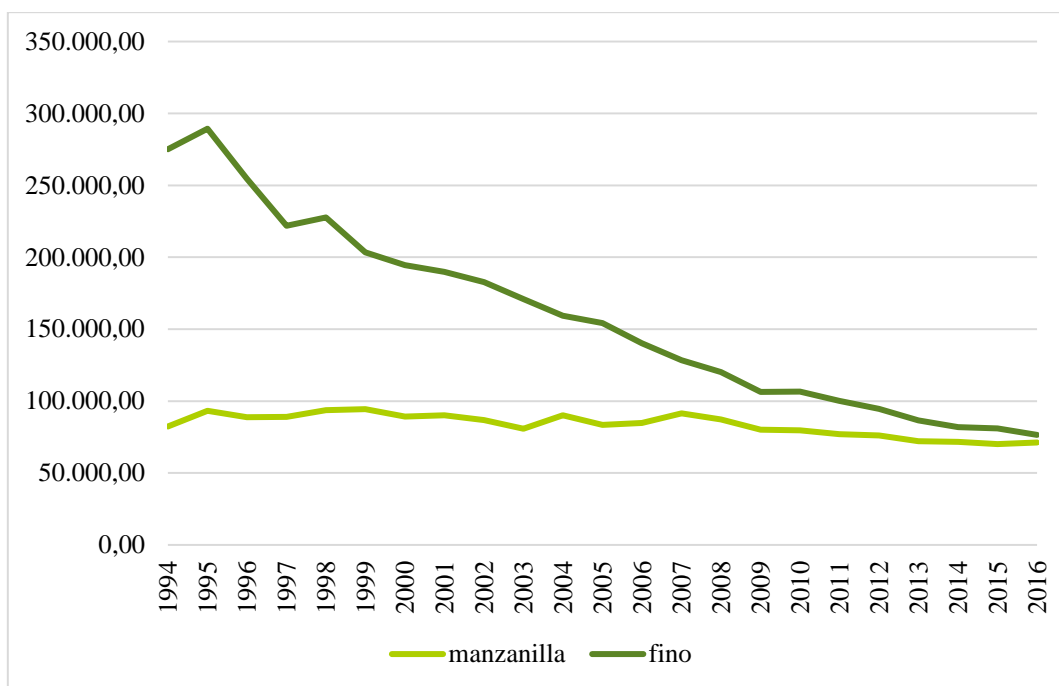
En este apartado referente a la comercialización, en el que se ha realizado una comparación de los principales mercados de destino dividiéndolos en nacionales y exportaciones, se concluye que no ha afectado excesivamente al manzanilla la caída en los últimos años de las ventas en el mercado exterior en el que la vinicultura sanluqueña tiene una escasa participación, un elevado predominio del mercado nacional en las ventas

⁴⁴ Para el cálculo de la importancia del mercado nacional dentro de las ventas totales por tipos de productos, se ha realizado un cálculo anual de la proporción de las ventas nacionales dentro de las totales, y se ha calculado una media aritmética del periodo (1994-2016) obteniendo así estos porcentajes.

de vino manzanilla, y que el vino manzanilla es el vino del Marco de Jerez con mayor cuota de mercado en el mercado nacional.

Por tanto, dado que se ha realizado un estudio y comparación de destinos de las ventas, resulta de interés realizar una comparación en las ventas totales del periodo estudiado, del vino manzanilla con su principal competidor el fino de Jerez, donde se puede ver como este último pierde su supremacía respecto al vino manzanilla, llegando sus ventas totales a ser actualmente, similares en ambos productos.

GRÁFICO 9: Ventas totales de vino Manzanilla de Sanlúcar y Fino de Jerez, (1994-2016), en hectolitros.



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994-2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

La gran caída que experimenta las ventas del vino “Fino” de Jerez en la década de los 90, la cual acorta distancias con las ventas de manzanilla, se debe principalmente el descenso de las ventas en estas dos últimas décadas del fino en el extranjero, provocando así descenso en la brecha de las ventas totales del fino de Jerez con respecto al vino manzanilla.

TABLA 3: Ventas totales y variación interanual, (1994-2016), en hectolitros.

	Manzanilla		Fino	
	Ventas totales	Variación Interanual	Ventas totales	Variación Interanual
1994	82.378,65	100,00%	275.152,88	100,00%
1995	93.304,18	13,26%	289.371,74	5,17%
1996	88.832,15	-4,79%	254.570,81	-12,03%
1997	89.120,38	0,32%	221.939,65	-12,82%
1998	93.705,30	5,14%	227.636,83	2,57%
1999	94.401,75	0,74%	203.324,06	-10,68%
2000	89.311,01	-5,39%	194.603,47	-4,29%
2001	90.155,90	0,95%	189.868,38	-2,43%
2002	86.865,68	-3,65%	182.705,74	-3,77%
2003	80.697,06	-7,10%	170.854,18	-6,49%
2004	90.126,77	11,69%	159.269,42	-6,78%
2005	83.535,20	-7,31%	154.163,35	-3,21%
2006	84.871,39	1,60%	140.201,65	-9,06%
2007	91.524,50	7,84%	128.434,10	-8,39%
2008	87.126,42	-4,81%	120.246,73	-6,37%
2009	80.040,68	-8,13%	106.337,64	-11,57%
2010	79.713,14	-0,41%	106.631,51	0,28%
2011	77.030,25	-3,37%	100.043,90	-6,18%
2012	76.027,97	-1,30%	94.629,39	-5,41%
2013	72.209,37	-5,02%	86.467,52	-8,63%
2014	71.681,79	-0,73%	81.831,22	-5,36%
2015	70.088,36	-2,22%	81.018,99	-0,99%
2016	71.270,22	1,69%	76.493,06	-5,59%
	Variación media	-0,50%	Variación media	-5,55%
	Variación 94-16	-13,48%	Variación 94-16	-72,20%

Fuente: Elaboración propia a partir de cálculos realizados con datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994 y 2016). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

Reducción de la brecha que también se debe en parte a la caída de las ventas en el territorio nacional, donde el vino de Sanlúcar de Barrameda al que se refiere este trabajo le gana la partida en el mercado nacional, ya que como se muestra en la gráfica anterior, en este periodo las ventas nacionales de manzanilla experimentan un aumento frente al descenso que experimenta el Fino de Jerez, por lo que el vino Manzanilla le quita cuota de mercado nacional al Fino de Jerez.

6.3. Distribución de ventas de manzanas en el mercado nacional.

Una vez analizada la importancia del mercado nacional en el total de ventas de vino manzanilla, se analizará la distribución de estas por el territorio nacional, realizando un análisis de las ventas por comunidades autónomas, aglomerando los resultados obtenidos en el periodo 1994-2008 en las dos tablas siguientes.⁴⁵

En primer lugar, a partir de la tabla nº4 se expresan en hectolitros las ventas nacionales totales y por comunidades. Tras la observación de esta tabla se demuestra la importancia del mercado andaluz en las ventas de vino manzanilla seguido de la importancia, aunque con una gran brecha con respecto al andaluz, del mercado madrileño y catalán.

TABLA 4: Distribución de las ventas de manzanilla en el territorio nacional, (1994-2008), en hectolitros.

	1994	1996	1998	2000	2002	2004	2006	2008
Total	66.697	73.058	80.070	76.869	74.863	76.493	75.382	75.150
Andalucía	54.296	57.020	63.729	59.353	56.446	60.945	60.919	55.734
Madrid	3.141	4.323	4.871	5.187	6.679	2.865	3.763	5.975
Cataluña	3.505	5.032	4.490	4.685	4.455	3.484	2.595	4.227
Valencia	1.320	1.018	1.080	1.225	1.365	1.683	1.079	1.108
País Vasco	500	1.213	1.338	1.162	1.035	1.525	1.343	1.588
Cantabria	940	1.065	958	1.065	899	996	1.272	1.376
Otros	2.995	3.387	3.604	4.193	3.983	4.994	4.410	5.142

Fuente: Elaboración propia a partir de la condensación de datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994 y 2008). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

En término relativos, se muestra en esta tabla la participación de cada comunidad en las ventas del manzanilla.

⁴⁵ En las tablas nº4 y nº5 solo se han incorporado aquellas comunidades donde mayor cifra de ventas de manzanilla se ha obtenido, quedando el resto de las comunidades reflejadas en “otros”.

TABLA 5: Distribución de las ventas de manzanilla en el territorio nacional, (1994-2008), en porcentaje.

	1994	1996	1998	2000	2002	2004	2006	2008
Total	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %
Andalucía	81,41 %	78,05 %	79,59 %	77,21 %	75,40 %	79,67 %	80,81 %	74,16 %
Madrid	4,71 %	5,92 %	6,08 %	6,75 %	8,92 %	3,75 %	4,99 %	7,95 %
Cataluña	5,25 %	6,89 %	5,61 %	6,09 %	5,95 %	4,55 %	3,44 %	5,62 %
Valencia	1,98 %	1,39 %	1,35 %	1,59 %	1,82 %	2,20 %	1,43 %	1,47 %
País Vasco	0,75 %	1,66 %	1,67 %	1,51 %	1,38 %	1,99 %	1,78 %	2,11 %
Cantabria	1,73 %	1,46 %	1,20 %	1,38 %	1,20 %	1,30 %	1,69 %	1,83 %
Otros	4,49 %	4,64 %	4,50 %	5,46 %	5,32 %	6,53 %	5,85 %	6,84 %

Fuente: Elaboración propia a partir de la condensación de datos obtenidos de las memorias anuales realizada por el consejo regulador de dicho sector: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (1994 y 2008). *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

Esta tabla demuestra la histórica importancia que el mercado andaluz tiene para las ventas de manzanilla, ya que absorbe alrededor del 80% de todas las ventas nacionales⁴⁶. Si se calcula la media del porcentaje de participación en este periodo, se puede afirmar que la de Andalucía, Madrid y Cataluña supone el 90% de las ventas totales nacionales del vino manzanilla, quedando para el resto de las comunidades autónomas solo el 10% restante.

En primer lugar, se puede decir que Andalucía absorbe la mayor parte de las ventas nacionales por sus costumbres, tradiciones, ferias y gastronomía que habitualmente van de la mano del manzanilla. Otro motivo por los que son estas las comunidades dominantes puede ser básicamente poblacional, ya que Madrid y Barcelona son las comunidades más pobladas de España, y no es de extrañar que absorban mayor cantidad de manzanilla.

⁴⁶ La media de ventas de manzanilla en el periodo analizado (1994-2008) en el mercado andaluz es un 78,29% del total de ventas.

7. EMPRESAS BODEGUERAS SANLUQUEÑAS.

La importancia que ha conseguido la viticultura sanluqueña se ha debido en gran parte al esfuerzo realizado por multitud de empresas bodegueras y bodegas cooperativas, que no solo han contribuido al desarrollo del sector, sino al empleo, cultura e identidad de este pueblo de importancia y transcendencia bodeguera.

Numerosas son las empresas bodegueras familiares que históricamente han formado la vitivinicultura sanluqueña. A partir de cultivos propios y a partir de la compra de producción de agricultores individuales, estas empresas bodegueras han realizado los procesos productivos y de crianza necesarios para la consecución de un vino caracterizado por su identidad y calidad durante el transcurso de los años.

Las empresas vinateras sanluqueñas se caracterizan por ser pequeñas y medianas empresas con estructura familiar, con capital nacional, sin que apenas se haya introducido capital extranjero. La gestión de estas empresas ha sido ejercida de forma directa por los miembros de las familias propietarias.⁴⁷

En la tabla nº6 se muestra los años de fundación de estas empresas bodegueras, pero realmente, aunque con otra denominación, estas familias han participado en el sector bodeguero con anterioridad, configurándose así un sistema empresarial antiguo.

TABLA 6: Empresas bodegueras más importantes

Empresa Bodeguera	Año de Fundación
Herederos de Argüeso	1822
Bodegas Barbadillo	1821
Bodegas Barón	1895
Delgado Zuleta	1744
Bodegas Hidalgo-La Gitana	1792
Pedro Romero	1860

Fuente: Elaboración propia a partir de las páginas web de las bodegas.⁴⁸

⁴⁷ GÓMEZ DÍAZ, A. (2002). *La manzanilla...*

⁴⁸ A partir de: Bodegas Argüeso, Sanlúcar de Barrameda. <http://herederosdeargueso.com/>, [Consultado: 13 de marzo de 2018]; Bodegas Barón. <http://bodegasbaron.es/nuestra-historia/>, [Consultado: 20 de mayo de 2018]; La Gitana. <http://lagitana.es/>, [consultado: 20 de mayo de 2018]; Barbadillo. <http://barbadillo.com/tu-compania/historia>, [consultado: 20 mayo de 2018]; Delgado Zuleta. <http://www.delgadozuleta.com/historia/>, [Consultado: 20 de mayo de 2018].

No se pueden olvidar las bodegas cooperativas que se trataran en el apartado siguiente, pues su importancia es vital para la existencia de la vitivinicultura tal y como se conoce en la actualidad.

A partir de las memorias anuales proporcionadas por el consejo regulador, se ha realizado un análisis de la existencia de bodegas de crianza y de expedición inscritas en el consejo regulador en el último cuarto de siglo, condensándose este análisis en la siguiente tabla.

En el diagrama n°1 se puede ver como en el caso de Sanlúcar predomina la longevidad de sus bodegas, ya que se puede ver como algunos perdura durante siglos y perdura todo el periodo que integra este análisis. También se puede ver los cambios producidos en las denominaciones, debido fundamentalmente a las herencias familiares, cambios de generaciones, adquisiciones y fusiones, etc. Como es el caso de Bodegas Ana María Escobar Suarez, que pasa a llamarse Antonio Escobar e Hijos S.L., que, aunque con distinta denominación es la misma empresa. También se produce un cambio en la denominación en las bodegas Antonio Barbadillo S.A. a Bodegas Barbadillo S.L., mostrándose aquí un cambio en la razón social de la empresa.

También es de destacar la incorporación de nuevas bodegas en esta última década, como es el caso de Bodegas Teresa Rivero S.A., Bodegas Juan Piñero S.L. y la última que se incorpora en 2016, Bodegas Alonso S.L.

8. IMPLANTACIÓN DEL COOPERATIVISMO “COOPERATIVA DEL CAMPO VIRGEN DE LA CARIDAD” Y “COVISAN”.

En el siglo XX se da en toda España y Europa una proliferación de cooperativas en el sector vitivinícola. Será en la segunda mitad del siglo XX cuando este sistema llegue a implantarse en Sanlúcar de Barrameda.

Diferentes hechos y características del sector respaldan la necesidad de implantar este sistema asociativo. Una primera dificultad que mostraban los agricultores vitivinícolas sanluqueños es que al ser pequeños y medianos agricultores en su mayoría, su posibilidad de acceso a las redes de comercialización en una buena posición negociadora era muy limitada actuando individualmente. Esta escasa capacidad negociadora y el escaso dominio de los canales de distribución por parte de los pequeños agricultores traía consigo constantes abusos por parte de los intermediarios y grandes empresas bodegueras de las que tenían una fuerte dependencia. Otra característica del sector que propicia la formación de cooperativas es que, al estar constituida la vitivinicultura sanluqueña por un gran número de pequeños viticultores cuya capacidad de almacenamiento era muy limitada, estos tenían la obligación de vender la cosecha rápidamente para dejar espacio para la siguiente, por lo que los desajustes entre oferta y demanda provocaban grandes oscilaciones en los precios. También la dificultad de afrontar por parte de los pequeños agricultores de forma individual la necesaria inversión de capital, que redujese sus costes de producción y mejorase la calidad del vino para poder así incrementar su remuneración, como estaban haciendo las grandes empresas bodegueras y que solo sería posible con la elaboración de vinos en bodegas cooperativas.

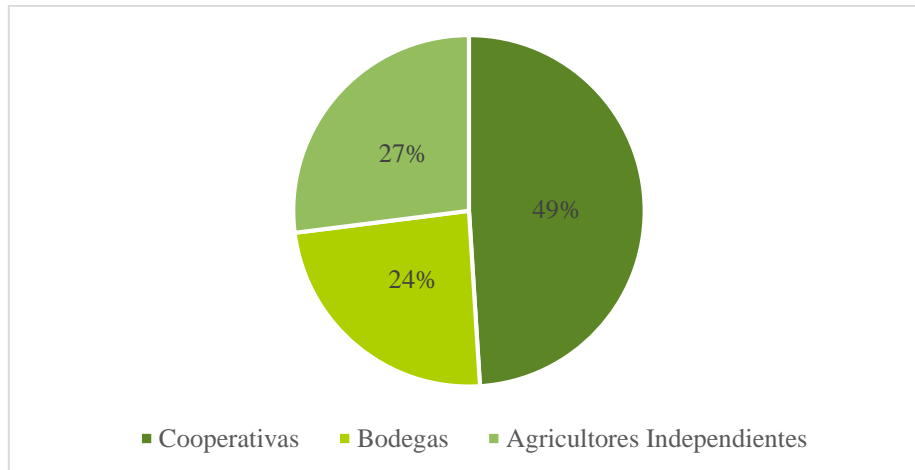
Estas características limitadoras que hubiesen llevado consigo la desaparición de este gran número de pequeños agricultores, solo podían ser afrontadas con la asociación de estos formando una gran cooperativa que pudiese competir con las grandes empresas bodegueras de Sanlúcar, del Marco y de España en general. Solo mediante su asociación en grandes cooperativas, estos pequeños agricultores podrían ejercer una mayor fuerza negociadora evitando los tradicionales abusos a los que habían estado sometidos, invertir en capital y aprovechar economías de escalas y, en definitiva, para conseguir el aumento de remuneraciones y la reducción de costes necesarios para poder sobrevivir en este sector

tan competitivo.⁴⁹

El cambio que se ha producido en el sistema empresarial en el sector vitivinícola del Marco de Jerez ha sido muy pronunciado con la llegada del cooperativismo. El viñedo adscrito a las Denominaciones de Origen está distribuido en tres tipos de operadores bien distintos: agricultores asociados a alguna de las cooperativas vitícolas existentes en el Marco de Jerez, bodegas que estén dado de altas en las Denominaciones de Origen y viticultores independientes.

En el año 2014, se puede ver a partir del diagrama nº1 la importancia que ha tomado el cooperativismo en este sector, comprobándose en este diagrama como aproximadamente un 49% de la superficie total en manos de pequeños viticultores asociados a alguna de las siete cooperativas vitícolas existentes en el Marco de Jerez. Como se puede comprobar, el 24% de la superficie de viñedo pertenece a alguna bodega inscrita en las Denominaciones de Origen. Por último, un 27% de la superficie del viñedo inscrito pertenece a viticultores independientes, que venden su uva durante la vendimia a los lagares de las bodegas inscritas.

GRÁFICO 10: Distribución del viñedo entre distintos tipos de agentes.



Fuente: CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. (2014), *Memoria de Actividades*. Jerez de la Frontera.

La incorporación del cooperativismo en Sanlúcar de Barrameda se produce en los años

⁴⁹ MEDINA-ALBALADEJO, F.J. y PLANAS, J. (2017). *Las bodegas cooperativas y la comercialización de vino en España*.

sesenta del siglo pasado con la constitución de dos cooperativas vitivinícolas que perduran en la actualidad. Estas se fundaron hace más de medio siglo en Sanlúcar de Barrameda mediante la asociación de los agricultores para paliar estos problemas:

8.1. Cooperativa del Campo “Virgen de la Caridad”.

Con la denominación de Cooperativa del Campo Virgen de la Caridad, se constituye por el Ministerio de trabajo el 23 de abril de 1958 esta Sociedad Cooperativa Agraria, aunque fue fundada oficialmente el 8 de septiembre de 1959, siendo así la primera y más antigua cooperativa vitivinícola de Sanlúcar.

ILUSTRACIÓN 5: Cooperativa del Campo Virgen de la Caridad



Su constitución se debió a los problemas que traían consigo las características del sector que se explicaron anteriormente. Y se puede ver expresado claramente en la entrevista que se le realiza a Juan José Morales en 1988, director gerente en ese momento de la Cooperativa “Virgen de la Caridad”, que se transcribe en este texto:

P.- “¿Cómo surgió la idea de formar esta cooperativa?”

R.- *La idea nace ante las dificultades que se presentaban cada año, a un pueblo eminentemente viñista, para vender la uva. Entonces había que llorar mucho y había que andar por las bodegas dando “sombrarazos” para que alguien te comprara el producto. Además, una vez vendida, se cobraba en pésimas condiciones, incluso en numerosos sitios había que pasar por ventanilla cada semana para poder ir cobrando. La forma que al amparo de una serie de personas que en aquellas fechas se acordaron de la iniciativa que ya existía de fomentar el cooperativismo, nació esta entidad con treinta socios en un principio. Desde entonces el desarrollo ha sido importantísimo: de treinta socios hemos pasado a mil y de unas mil botas aproximadamente hemos subido a las treinta mil actuales, lo cual supone cada año el almacenado de quince millones de litros.*⁵⁰

Destacando así el problema existente de escaso poder negociador de los pequeños y

⁵⁰ EL SEMANAL. Informativo de Sanlúcar. Año II N°81, viernes 16 de septiembre de 1988, página 28.

medianos agricultores y de los abusos existentes por parte de las grandes bodegas.

Otra característica limitadora que se destacó anteriormente es la escasa capacidad de almacenamiento que disponían los agricultores de forma individual, hecho que la creación de la Cooperativa intentó solucionar, como dice Juan José Morales en:

P.- *“¿Qué forma de evolución ha seguido la empresa?*

R.- *Actualmente hemos cerrado el primer ciclo de los tres que pueden componer este tipo de bodega cooperativa, que consta de la fermentación y venta de los mostos a otras bodegas; y hemos comenzado ya la segunda fase, denominada de crianza y almacenado de vinos, en nuestra filial Caydsa, importante empresa que absorbimos en el año 1979. De esta forma hemos comenzado a comercializar nuestros propios vinos [...]*⁵¹

Declaración en la que se puede ver como mediante la cooperación entre agricultores se ha conseguido saltar otra barrera existente para mejorar su condición negociadora y disminuir la dependencia con las bodegas muy elevadas antes de la constitución de la cooperativa. Este hecho permitió amortiguar los shocks de oferta y demanda existentes que provocaban oscilaciones en los precios, ya que al tener un mayor poder de almacenamiento podían realizar mejores estrategias o esperar mejores momentos de ventas.

Y como anteriormente se expresó, otra barrera existente para los pequeños agricultores individuales era la incapacidad de realizar grandes inversiones de capital que le permitiese producir a menores costes y obtener mayor calidad en sus vinos. Obstáculo que con la constitución de la Cooperativa se puede sortear:

P.- *“¿Cuáles son los proyectos futuros de la Cooperativa?*

R.- *Ahora estamos encaminados hacia la ampliación de existencias y a controlar todo el proceso de elaboración y comercialización del vino, cumplimentando así el último ciclo que persigue la empresa. Todo esto se tiene que hacer despacio, acompañado de una buena base económica, de la consiguiente gestión empresarial y siempre con los beneficios que se obtienen, ya que lamentablemente al socio no se le puede pedir mucho más de lo que ya aporta [...]*

*El régimen cooperativista ofrece a estas mil familias sanluqueñas no solo la compra de su pequeña cosecha, sino que además los socios se benefician encontrando allí los productos de almacén, fitosanitarios, así como una serie de garantías económicas: anticipos, créditos agrícolas, avales bancarios etc.*⁵²

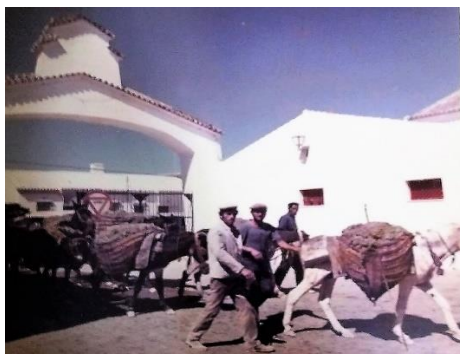
En primer lugar, se ha visto las características del sistema vitivinícola sanluqueño y español en general que planteaban la necesidad de constituir bodegas cooperativas, que mediante la asociación de los pequeños agricultores sorteasen esas barreras. Con la constitución de la Cooperativa del Campo “Virgen de la Caridad” se ha intentado cubrir

⁵¹ EL SEMANAL. Informativo de Sanlúcar. Año II N°81, viernes 16 de septiembre de 1988, página 28.

⁵² EL SEMANAL. Informativo de Sanlúcar. Año II N°81, viernes 16 de septiembre de 1988, página 28.

todas estas deficiencias presentes cuando el pequeño agricultor actuaba de manera individual. La constitución de la cooperativa ha sido de vital importancia para la supervivencia de estos pequeños y medianos agricultores.

ILUSTRACIÓN 6: Burros cargados de uva en cerones entrando en la Cooperativa



En la segunda mitad de la década de los ochenta la cooperativa alcanza su cúspide en cuanto a número de socios se refiere, alcanzando la cifra de los 1000 socios, cifra que irá en descenso al igual que la superficie cultivada, pues un gran número de vitivinicultores cambia el cultivo abandonando este sector y a la cooperativa en este último cuarto de siglo, pasando a tener actualmente 258 socios.

8.2. Cooperativa del Campo Vitivinícola Sanluqueña (COVISAN).

La Cooperativa del Campo Vitivinícola Sanluqueña COVISAN fue constituida el 13 de Julio de 1968, inicialmente formada por 41 socios, con el objetivo principal de concentrar la producción vitícola de sus asociados para facilitar su comercialización, y como en el caso anterior, mejorar su capacidad negociadora.⁵³

ILUSTRACIÓN 7: Cooperativa del Campo Vitivinícola Sanluqueña (COVISAN).



⁵³ COVISAN. <http://covisan.net/>, [consultado: 26 de mayo de 2018].

A principios de este siglo la cooperativa contaba con 215 socios, siendo todos esos pequeños y medianos viticultores sanluqueños que igual que en el caso de la anterior bodega cooperativa anterior, se asocian para paliar los problemas que las características de este sector les acarreaban.

La actividad empresarial de esta cooperativa se centra en la elaboración de mostos y vinos de crianza, provisionando con su producto a las grandes bodegas del Marco de Jerez.

Estas dos cooperativas absorben casi la totalidad de pequeños y medianos agricultores, paliando los efectos negativos y dotando a estos como anteriormente se ha dicho, de una mayor capacidad negociadora y de inversión necesaria para innovación y reducción de costes, al igual que pueden aprovechar grandes economías de escalas. Esto hace que pequeños y medianos agricultores puedan competir en igualdad de condiciones con las grandes empresas bodegueras y continuar así con este tradicional sector.

9. CONCLUSIONES

En este trabajo se comenzó afirmando que la vitivinicultura en Sanlúcar, al igual que en todo el Marco de Jerez, había sido la única y más importante agroindustria que había perdurado durante la historia, y con ello el sector más importante de Sanlúcar en términos sociales, culturales y de empleo. Sin embargo, existen importantes lagunas en cuanto al conocimiento de esta actividad para la segunda mitad del siglo XX.

Tras la realización de este estudio, en el que se han aportado datos, índices y gráficas, así como informaciones cuantitativas del último medio siglo de gran importancia para este sector en Sanlúcar, se puede ver como la importancia de la vitivinicultura en el Marco de Jerez ha ido disminuyendo, aunque no de la misma forma por localidades ni por tipo de vino.

En primer lugar, se ha analizado la **superficie cultivada**, puesto que es el primer factor que participa en este complejo proceso productivo. La superficie cultivada se ha reducido de manera drástica para estas tres localidades y en general para todo el Marco de Jerez en el último cuarto de siglo. En Sanlúcar ha caído un 56,65%, en Jerez un 55,72% y la peor caída es la sufrida por El Puerto con una caída del 79,37%. Esta drástica reducción de la superficie cultivada trae consigo su correspondiente efecto social negativo que ha afectado tanto a los beneficios empresariales como al empleo.

Respecto a las **existencias de vinos en crianza** con los que se ha estimado la producción, se puede ver como la elevada producción vinícola total existente en la década de los años 80 sufre una fuerte caída desde la década de los años 90, y cómo sigue disminuyéndose año tras año hasta la actualidad, siendo la cantidad total de vino en crianza en Jerez, Sanlúcar y El Puerto en la actualidad un 27,92% de lo que era la existencia de vinos en crianza en 1981. Tras el análisis de las existencias por localidades, se ha comprobado que las más afectadas son Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María. En cambio, la reducción de las existencias de vinos en crianza de Sanlúcar de Barrameda es mucho menos drástica, aunque esta también cae en más del 50% en el último cuarto de siglo.

Otro aspecto muy importante para la continuidad de este sector es el **comercial**. En este trabajo se muestra cómo se produce una caída de las exportaciones en el Marco de Jerez que perjudica gravemente, dada su fuerte dependencia al mercado exterior, a la industria vinatera de Jerez y del Puerto de Santa María. Se concluye por ello, que Jerez ha perdido y va perdiendo de forma continuada su supremacía tanto en la producción como en la

participación en las exportaciones del Marco de Jerez. La escasa participación de los vinos de Sanlúcar de Barrameda en las exportaciones totales del Marco de Jerez explica el escaso impacto que la drástica caída en las ventas exteriores que se inicia en 1986 tuvo para las exportaciones del vino manzanilla sanluqueño, y por ello que la contracción de la producción que se derivó de la caída de las ventas exteriores fuera menor en Sanlúcar de Barrameda que en Jerez y el Puerto de Santa María.

Respecto al **vino manzanilla**, se ha llegado a la conclusión de que tan importante es el mercado nacional para el manzanilla, como el manzanilla para el mercado nacional, ya que, es el principal vino del Marco de Jerez consumido en España. En este trabajo se demuestra como en las dos últimas décadas más de la mitad del vino del Marco de Jerez vendido en el mercado nacional ha sido vino manzanilla, es decir el vino manzanilla en el último cuarto de siglo acaparaba una cuota media de mercado de más del 54% de media de todos los vinos del Marco de Jerez consumidos en territorio nacional, corroborando así la continuidad de la histórica primacía del vino manzanilla en el mercado nacional. Situación contraria es la que se concluye en este trabajo para su principal competidor el vino fino de Jerez, ya que, si las ventas de vino manzanilla en el mercado nacional han sido de media en las últimas dos décadas el 87,01% de sus ventas totales, para el caso del vino fino de Jerez apenas han llegado al 24%. La caída de las exportaciones de Jerez y la primacía del manzanilla en España provoca que se acorten las distancias entre las ventas del vino fino de Jerez y el manzanilla de Sanlúcar.

Si hablamos del mercado nacional para el manzanilla, es de destacar la histórica importancia que el mercado andaluz tiene para las ventas de manzanilla, ya que absorbe alrededor del 80% de todas las ventas de manzanilla nacionales. Si se calcula la media del porcentaje de participación en este periodo, se puede afirmar que la de Andalucía, Madrid y Cataluña supone el 90% de las ventas totales nacionales del vino manzanilla, quedando para el resto de las comunidades autónomas solo el 10% restante.

Por último, otro factor de gran importancia para cualquier sector industrial, es el tipo de organización empresarial dominante. En este sentido, en el trabajo podemos concluir que el sistema empresarial en Sanlúcar y en el manzanilla pasa de un sistema formado por pequeños agricultores y grandes bodegas a un sistema dominado por el cooperativismo, ocupando casi la mitad de la superficie total cultivada.

Como conclusión final de este estudio decimos que, aunque las ventas y con ello el sector

vitivinícola ha caído en todas las localidades y elaboraciones del Marco de Jerez, se puede decir que el manzanilla, aunque también ha caído sus ventas, en comparación con el fino de Jerez se puede decir que casi se ha mantenido en los últimos años, experimentando este vino sanluqueño una variación interanual media de -0,5% y una variación total en el periodo 1994-2016 de -13,48%, a diferencia de su principal competidor el fino de Jerez que ha experimentado una variación interanual media de -5,55% y una variación total en el periodo 1994-2016 del -72,20%.

10. FUENTES.

- CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA:
 - Estadísticas anuales. Periodo 1980-1999.
- CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA:
 - Memoria de Actividades. Periodo 2000-2005.
- PÁGINA WEB CONSEJO REGULADOR,
 - Memorias de Actividades. Periodo 2006-2016. En <https://www.sherry.wine/es/profesionales/documentacion>, [consultado: 13 de marzo de 2018]
- COOPERATIVA DEL CAMPO “VIRGEN DE LA CARIDAD”:
 - Estatutos de la cooperativa Año 2000.
 - Fotografías.
- PRENSA:
 - EL SEMANAL. Informativo de Sanlúcar. Año II N°81, viernes 16 de septiembre de 1988, página 28.

11. BIBLIOGRAFÍA

- BARBADILLO, A. (1988), *Historia de las bodegas Barbadillo*, Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo.
- DOMEQ, B., y SALDAÑA, C. (2018), *Manzanilla, un vino ligado a su origen, Sanlúcar de Barrameda. Vinos de Jerez*. Recuperado el 1 de febrero de 2018, desde <https://www.sherry.wine/es/media-trade/news/manzanillaun-vino-ligado-su-origen-sanlucar-de-barrameda>.
- GÓMEZ DÍAZ, A. (2002), *La manzanilla. Historia y cultura. Las bodegas de Sanlúcar*. Sanlúcar de Barrameda, Pequeñas Ideas Editoriales.

- MALDONADO ROSSO, J. (1999), *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid, Huerga y Fierro, Editores.
- MALDONADO ROSSO, J. (2011), “El vino” en RUBIALES TORREJÓN, J., *El río Guadalquivir*, Sevilla, Consejería de Obras Públicas y Vivienda, pp. 353-363.
- MALDONADO ROSSO, J. (2016), “Proteccionismo e innovación vitivinícola en el siglo XVIII”, en IGLESIAS RODRÍGUEZ, J. y GARCÍA BERNAL, J. (eds.), *Andalucía en el mundo Atlántico moderno*, Madrid, Silex, pp. 119-143.
- MEDINA-ALBALADEJO, F. J. (2011), *Cooperativismo y sector vitivinícola en España durante la segunda mitad del siglo XX*, tesis doctoral inédita, Universitat Autònoma de Barcelona.
- MEDINA-ALBALADEJO, F.J. y PLANAS, J. (2017). *Las bodegas cooperativas y la comercialización de vino en España.*, asociación española de historia económica, en <https://www.aehe.es/wp-content/uploads/2017/12/dt-aehe-1707.pdf>, [consultado: 6 de junio de 2018].
- MONTES, E. (1896), *Apuntes de un viajero Sanlúcar de Barrameda*, Madrid, Imprenta de José Perales.
- MORENO OLLERO, A. (1983). *Sanlúcar de Barrameda a fines de la Edad Media*. Cádiz, Diputación de Cádiz.
- RODRÍGUEZ GARCÍA, J. (2016). *Comercio internacional de vino, globalización y denominaciones de origen: los vinos de Jerez-Xérès-Sherry, manzanilla de Sanlúcar y vinagre de Jerez*, tesis doctoral, Universidad de Sevilla.
- RODRÍGUEZ-GARCÍA, J.; VIEIRA-RODRÍGUEZ, Á. (2017), “Análisis del Mercado de los Vinos de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda en el periodo 1982-2012”. *Revista de Estudios Andaluces*, vol. 34 (1), 155-200, <http://dx.doi.org/10.12795/rea.2017.i34.06>
- RUBIALES TORREJÓN, J. (2011), *El río Guadalquivir*, Sevilla, Consejería de Obras Públicas y Vivienda.

PÁGINAS WEB CONSULTADAS.

- *Bodegas Argüeso – Sanlúcar de Barrameda*, en <http://herederosdeargueso.com/>.
- *Bodegas Barón | Nuestra historia*, en <http://bodegasbaron.es/nuestra-historia/>.
- *La Gitana*, en <http://lagitana.es/>
- *Historia | Barbadillo*, en <http://barbadillo.com/tu-compania/historia>
- *Historia - Delgado Zuleta*, en <http://www.delgadozuleta.com/historia/>.
- *Bodegas Covisan*, en <http://covisan.net/inicio>
- *Historia del Marco de Jerez*, en <https://www.sherry.wine/es/el-origen/historia>
- *Documentación. Vinos de Jerez*, en <https://www.sherry.wine/es/profesionales/documentacion>.

12. ANEXOS.

- IMAGEN 1. Entrevista al presidente de la Cooperativa Virgen de la Caridad. EL SEMANAL. Informativo de Sanlúcar. Año II N°81, viernes 16 de septiembre de 1988.

- IMAGEN 2. Portada de Memoria de Estadísticas anuales del CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Año 1983.

- IMAGEN 3. Cultivo vitícola en el pasado Sanlúcar de Barrameda.

- IMAGEN 4. Cultivo vitícola en la actualidad. Sanlúcar de Barrameda.

- IMAGEN 5. Vendimia en el pasado. Sanlúcar de Barrameda.

- IMAGEN 6. Vendimia en la actualidad. Sanlúcar de Barrameda.

- IMAGEN 7. Transporte de la uva en el pasado.

- IMAGEN 8. Transporte de la uva en la actualidad.

- IMAGEN 9. Prensado en el pasado.

- IMAGEN 10. Prensado en la actualidad.

IMAGEN 1: Entrevista al presidente de la Cooperativa Virgen de la Caridad.



COOPERATIVA "VIRGEN DE LA CARIDAD", MIL FAMILIAS SANLUQUEÑAS



Juan José Morales, director gerente de la Cooperativa "Virgen de la Caridad".

En plena vendimia, cuando Sanlúcar comienza a oler a uva recién cortada y a mosto en el aire, nos acercamos a una gran familia sanluqueña que vive del campo y que come de la tierra.

Fundada oficialmente en 1959, la primera y más antigua Cooperativa vitivinícola de Sanlúcar, llamada como su patrona "Virgen de la Caridad", agrupa a un total de mil socios a los que no solamente compra la cosecha de cada año, sino que les ofrece otros múltiples servicios. Hablamos de todo ello con su director, Don Juan José Morales.

¿Cómo surgió la idea de formar esta Cooperativa?

— La idea nace ante las dificultades que se presentaban cada año, a un pueblo eminentemente viñista, para vender la uva. Entonces había que llorar mucho y había que andar por las bodegas dando "sombrazos" para que alguien te comprara el producto. Además, una vez vendida se encontraba en pésimas condiciones, incluso en algunos sitios había que pasar por ventanilla cada semana para poder ir cobrando.

— En forma que al amparo de una serie de personas que en aquellas fechas se acordaron de la iniciativa que ya existía de fomentar el cooperativismo, nació esta entidad con treinta socios en un principio. Desde entonces el desarrollo ha sido importantísimo: de treinta socios hemos pasado a mil y de unas mil botas aproximadamente hemos subido a las treinta mil actuales, lo cual supone cada año el almacenado de quince millones de litros.

TRAYECTORIA, PROBLEMAS Y PROYECTOS

¿Qué forma de evolución ha seguido la empresa?

— Actualmente hemos cerrado el primer ciclo de los tres que pueden componer este tipo de bodega cooperativa, que consta de la fermentación y venta de los mostos a otras bodegas; y hemos comenzado ya la segunda fase, denominada de crianza y almacenado de vinos, en nuestra filial Caydsa, importante empresa que absorbimos en el año 1979. De esta forma hemos comenzado a comercializar nuestros propios vinos, ya que Caydsa se queda aproximadamente con un 30% de los caldos que nacen aquí mismo, es decir, el cupo de la crianza que se le permite vender cada año y que hay que reponer con

materia joven o mosto. En realidad, necesitaríamos cuatro o cinco veces Caydsa para absorber la cantidad tan grande de mosto de nuestros afiliados.

La Cooperativa "Virgen de la Caridad" es una de las más importantes de la provincia, tanto por los logros conseguidos, como por el colectivo humano tan cuantioso que agrupa diferencia de las de Jerez, es una entidad grande formada por pequeños propietarios, que le dedican a la viña toda su jornada de trabajo, o bien la tienen solo a tiempo parcial, como complemento familiar de su dedicación a los navazos o a la flor. En la actualidad, un total de 2.500 aranzadas, como media, es la superficie de producción adscrita a la cooperativa sanluqueña.

En nuestros días se está produciendo un fenómeno que tiende hacia el abandono del cultivo de la vid y su sustitución por otros tipos de productos. La zona de producción que recoge el triángulo Rota-Chipiona-Sanlúcar se encuentra hoy tan solo en el 50% con respecto a la producción de hace unos años y esto ocurre porque la viña está dejando de ser rentable, ya que los precios a los que se vende la uva casi nunca van acordes con la inversión que se realiza en el campo.

¿Qué posibles soluciones se le puede dar a este problema?

— Es difícil. El Consejo Regulador tendría que reformar su actual estructura y habrá que tender a producir menos, para que lo que se produzca sea rentable, con el objetivo de que no se abandone totalmente la viña.

¿Cuáles son los proyectos futuros de la Cooperativa?

— Ahora estamos encaminados hacia la ampliación de existencias y a controlar todo el proceso de elaboración y comercialización del vino, cumplimentando así el último ciclo que persigue la empresa. Todo esto se tiene que hacer despacio, acompañado de una buena base económica, de la consiguiente gestión empresarial y siempre con los beneficios que se obtienen, ya que lamentablemente al socio no se le puede pedir mucho más de lo que ya aporta.

El régimen cooperativista ofrece a estas mil familias sanluqueñas no solo la compra de su pequeña cosecha, sino que además los socios se benefician encontrando allí los productos de almacén, fitosanitarios, etc. que necesitan para el campo, así como una serie de garantías económicas: anticipos, créditos agrícolas, avales bancarios, etc. Es una "gran familia" que aún está abierta a nuevos socios, mediante previo estudio de su solicitud, aunque a veces esta admisión resulte difícil, debido al gran potencial de socios que existe, causa por la que se crearon, hace unos años, las otras dos cooperativas vitiviní-

colas que hay en Sanlúcar.

EL ÚLTIMO PROBLEMA

En los últimos días se ha desencadenado una seria problemática en el sector viticultor, al decidir el Presidente del Consejo Regulador aplicar la normativa dictada en el Real Decreto 157/1988 del Ministerio de Agricultura y Pesca, como solución al desacuerdo existente entre las bodegas, las cooperativas y los viticultores, tras dos meses de conversaciones. El problema radica en la superproducción de mostos, que se está dando durante los últimos años en el Marco de Jerez, ya que se produce más vino del que se puede exportar.

Este tipo de normativas nunca se han aplicado de forma rígida, de forma que el más perjudicado será el pequeño viticultor que es el que más produce, al estar intensificado el cultivo de la vid en sus reducidas fincas.

¿Cómo ha reaccionado el viticultor sanluqueño?

— El sector se encuentra muy descontento. Recientemente hemos celebrado una Junta General de socios y estos están muy afectados, ya que estas normas regulan una producción máxima por cada explotación y una graduación mínima. Esto significa que buena parte del mosto sanluqueño va a ser descalificado y habrá que darle otra utilidad, que no sea la de la vinificación, por lo que los precios bajarán. Así, tendremos que buscar otras fórmulas para que el viñista cobre el máximo posible.

En cuanto a la graduación exigida (10,5º) parece que no vamos a tener tantos problemas, ya que se está consiguiendo casi en la totalidad de los mostos. Este año, la calidad está siendo buena, aunque la cantidad de uva que ha entrado hasta el momento en la cooperativa es menor a la del año pasado.

No es la primera vez que se producen problemas en el sector vitivinícola de la zona. El planteado en esta ocasión aún está en el aire y puede tener una mejor solución. La respuesta la tienen los responsables en la materia que para eso están, para solucionar. Mientras, no solo estas mil familias sanluqueñas, sino otras miles más se encuentran en vilo, esperando a que de ello dependa su pan de cada día. Y, mientras, todos se cuestionan el abandono de la viña por un cultivo más rentable, desapareciendo con ello y al mismo tiempo uno de los elementos que mejor define nuestra cultura: el vino.

A. G. D.



IMAGEN 2: Portada de Memoria de Estadísticas anuales del CONSEJO REGULADOR DEL JEREZ-XÈRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Año 1983.



IMAGEN 3: Cultivo vitícola en el pasado. Sanlúcar de Barrameda. (c. años 50)



IMAGEN 4: Cultivo vitícola en la actualidad. Sanlúcar de Barrameda.



IMAGEN 6: Vendimia en el pasado. Sanlúcar de Barrameda. (c. años 50)



IMAGEN 5: Vendimia en la actualidad. Sanlúcar de Barrameda.



IMAGEN 7: Transporte de la uva en el pasado. (c. años 60).



IMAGEN 8: Transporte de la uva en la actualidad.



IMAGEN 9: Prensado en la antigüedad.

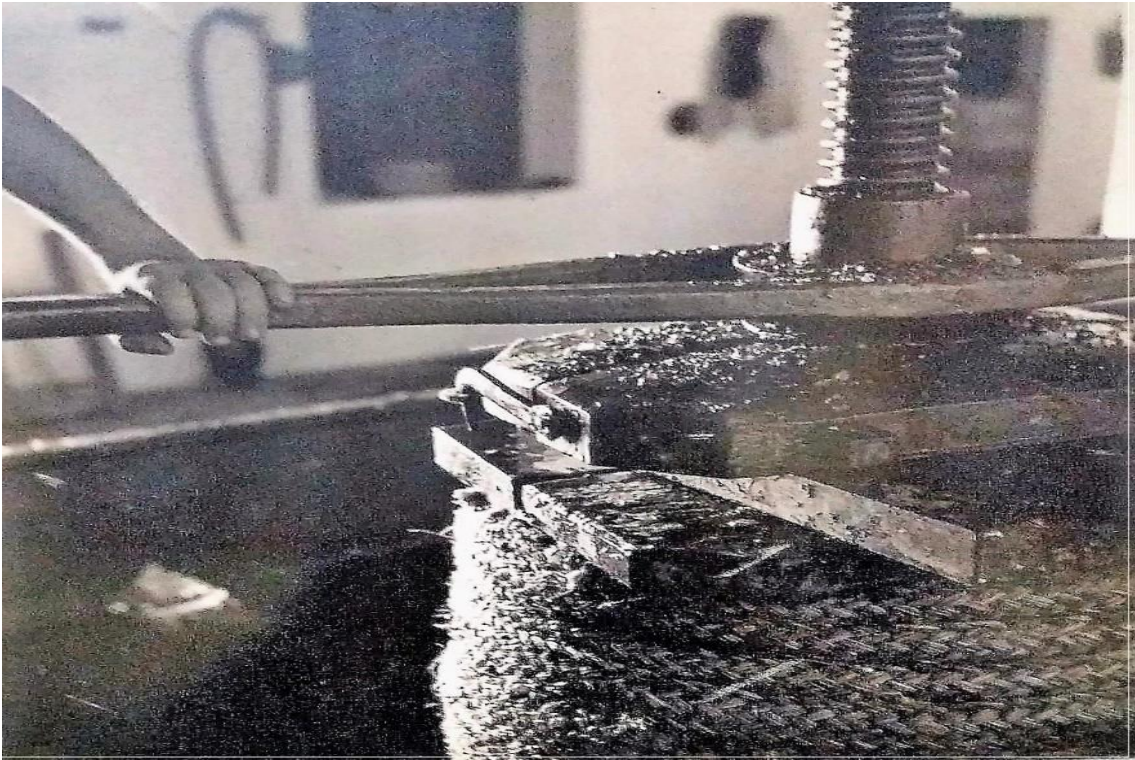


IMAGEN 10: Prensado en la actualidad.





FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES