

# EL PROTAGONISMO DEL VIÑEDO EN LA SUBBÉTICA CORDOBESA. EL CASO DE CARCABUEY

Rafael Osuna Luque  
Académico Correspondiente

---

## RESUMEN

---

### PALABRAS CLAVE

Viña.  
Vino.  
Aguardiente.  
Lagar.  
Alambique.

El paisaje agrario actual de la Subbética cordobesa está protagonizado por el olivar, pero en el pasado la situación fue diferente por la gran importancia que tuvieron los cereales y las viñas. En el caso de Carcabuey, durante los siglos XVIII y XIX, los viñedos ocuparon amplias superficies y la mayor parte de la producción de vino se destinó a la industria del aguardiente.

---

## ABSTRACT

---

### KEYWORDS

Vineyard.  
Wine.  
Brandy.  
Winepress.  
Post still.

The current agrarian landscape of the Cordovan Subbética is characterized by olive groves, however, in the past the situation was different due to the great importance of cereals and vineyards. In the case of Carcabuey, during the 18th and 19th centuries, the vineyards occupied large terrain areas and most of the wine production was destined to the brandy industry.

---

## INTRODUCCIÓN

Actualmente el paisaje agrario de la Subbética cordobesa está protagonizado por el olivar y constituye un ejemplo típico de monocultivo. El origen de este cultivo es remoto pero su abrumadora presencia es reciente, pues en el pasado el paisaje estuvo dominado por un policultivo asentado en los cereales, las vides y los olivos. A mediados del siglo XVIII, los datos del Catastro de Ensenada nos indican que en Carcabuey la superficie ocupada por los cereales era tres veces mayor que la de los olivos y a finales del siglo XIX las cifras del Instituto Geográfico Nacional nos muestran que las viñas también ocupaban más superficie que los olivos. Luego es evidente que en el

pasado los cereales y las viñas tuvieron una gran importancia que hoy hemos olvidado.

Tradicionalmente la trilogía mediterránea ha caracterizado nuestra agricultura y nuestra alimentación, que ha estado basada en el pan, el vino y el aceite, y completada en el caso que analizamos con las legumbres y los productos obtenidos en las huertas<sup>1</sup>. Hasta los años setenta del siglo XX hubo en este municipio considerables superficies de tierras calvas dedicadas a los cereales: desde el año 1940 hasta el año 1970 esta superficie se mantuvo fija en las 900 hectáreas<sup>2</sup>. Sin embargo, en esos momentos ya no quedaban viñas porque habían desaparecido en la primera década del siglo XX<sup>3</sup>. Entre mediados del siglo XVIII y finales del XIX la superficie del viñedo se multiplicó y pasó de 625 fanegas<sup>4</sup> a 2.027 hectáreas, sin embargo, en pocos años desapareció porque a partir de 1887 llegó la filoxera y erradicó un cultivo que siempre formó parte de nuestro paisaje y de nuestra economía y cultura.

#### ORIGEN Y DESARROLLO HASTA EL SIGLO XVIII

Antes de que Alfonso XI conquistara Carcabuey en el año 1341, las viñas estaban presentes en sus tierras al igual que en los alrededores, y así lo hicieron constar los cronistas árabes cuando describieron los términos de Alcalá la Real, Baena y Priego<sup>5</sup>. Los andalusíes consumían uvas frescas y

<sup>1</sup> La superficie dedicada a las huertas ha sido escasa, pero significativa si tenemos en cuenta su importancia cualitativa. Además, se trata de una superficie que se ha mantenido curiosamente invariable a lo largo del tiempo. A mediados del siglo XVIII la superficie de regadío era de 290,7 has y en el año 2010 la superficie declarada por las Comunidades de Regantes era de 217,9 has. OSUNA LUQUE, R.: «Las huertas y el regadío tradicional de Carcabuey». *Crónica de Córdoba y sus pueblos (XX)*, Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales, Córdoba, 2016, pp. 131-156.

<sup>2</sup> En el año 1941-1942 se sembraron 400 has de trigo, 250 de cebada y el resto, hasta 890, estaba dedicado a avena, garbanzos (blancos y, sobre todo, negros), habas y veza.

<sup>3</sup> Las viñas fueron erradicadas, aunque hubo pequeñas superficies hasta la década de los sesenta: en el año 1958 había dieciséis has y en el año 1969 solo cuatro has.

<sup>4</sup> Comparar medidas de superficies antiguas con otras actuales es difícil porque en cada lugar tenían cabidas diferentes. Nosotros hemos considerado que la fanega en Carcabuey tiene 4.509 m<sup>2</sup>, porque esa es la equivalencia que consta en el Catastro de Ensenada y la que figura en ESCALONA MOLINA, M.: *Estadal. Una aproximación al universo de la mensura*. Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, 2009. Si tenemos en cuenta la cabida indicada, las 625 fanegas equivalen a 281,8 has.

<sup>5</sup> Principalmente Al Idrisi y Ibn Suhayd; este último fue un poeta hispanoárabe nacido en Córdoba que vivió a fines del siglo X y principios del XI, y escribió sobre Priego: «Se recolectaban grandes cantidades de uvas y su vino es de excelente calidad». MARTÍ-

pasas, y también vino con moderación a pesar de que no gozaba del beneplácito del Corán. En Al-Ándalus existió bastante condescendencia con el consumo de vino por parte de las autoridades y se encontraban viñas en muchas zonas de secano<sup>6</sup>; no obstante, la religión no favoreció su desarrollo y es un hecho que cuando los castellanos conquistaron el Valle del Guadalquivir las superficies dedicadas al viñedo eran muy reducidas. Esta es la razón por la que en el reparto de tierras que realizaron los castellanos generalmente los cultivos que se mencionaban solo eran los cereales y los olivos, y también el motivo por el que se vieron obligados a llevar a cabo una intensa labor de plantación de viñas, pues el vino constituía un elemento básico en su alimentación.

En el año 1245 Carcabuey formó parte de las villas que Fernando III entregó como encomienda a la orden de Calatrava con la finalidad de constituir un frente de defensa contra el amenazante reino de Granada. Desde las primeras ocupaciones de Fernando III en la comarca y hasta su conquista definitiva por el rey Alfonso XI, formó parte de una especie de marca fronteriza, peligrosa e insegura, donde sus escasos habitantes, más soldados que pobladores, debían estar preocupados por la conservación de la vida y no por los cultivos del campo. Las razias, los saqueos y los incendios eran frecuentes y hasta en la Campiña los moros granadinos hacían incursiones para quemar los cereales y talar los árboles. Otras veces, como sucedió en Alcalá la Real, no destruían los cultivos, pero robaban las uvas y se las llevaban en acémilas hasta Granada<sup>7</sup>. Esta situación tan inestable y peligrosa no se modificó sustancialmente hasta la conquista del reino de Granada en 1492.

Carcabuey tuvo término concejil propio desde 1262, pero sus tierras estuvieron subpobladas durante gran parte de los siglos XIII, XIV y XV hasta el punto de que tuvieron poco interés desde el punto de vista económico. La orden de Calatrava no pudo llevar a cabo sus planes de

---

NEZ ENAMORADO, V.: «Sobre Madinat Baguh: aspectos historiográficos de una ciudad andalusí y su alfoz». *Antiqvitas*, n.º 9 (1998), pp. 129-149.

<sup>6</sup> Las relaciones entre el vino y el islam fueron ambiguas, LÓPEZ PITA, P.: «El vino y el islam: rechazo y alabanza», en *UNED. Espacio, tiempo y forma*, 2004, pp. 305-323. El notable alfaquí Ibn Abdún, que vivió en Sevilla entre los siglos XI-XII, tenía fama de severo y puritano, pero no prohibió el cultivo de la vid ni la fabricación de vinagre, y en numerosos tratados agrícolas andalusíes se dedicaron muchos capítulos a la atención y cultivo de las viñas. ESCARTIN, E.: *Estudio económico sobre el Tratado de Ibn Abdún: el vino, los gremios en Al-Ándalus antes del siglo XII*. Sevilla, 2006, pp. 49-51.

<sup>7</sup> MURCIA CANO, M.T.: «El término municipal de Alcalá la Real en la Baja Edad Media», en *I Jornadas Estudios de Frontera. Alcalá la Real y el Arcipreste de Hita*. Diputación de Jaén, pp. 437-460.

re población y tampoco lo consiguió la familia Berrio, titular del señorío de Carcabuey durante el periodo 1385-1465. Fueron años difíciles porque Carcabuey era, según dijo Juan Ruiz de Berrio: «muy frontera y muy cercana a tierra de moros» y le había sido «muy costoso y trabajoso tener y guardar la dicha villa y castillo». Razones por las que finalmente, en el año 1465, este señorío fue vendido a Alonso Fernández de Córdoba, titular de la Casa de Aguilar y dueño y señor de la villa de Priego. Desde entonces su devenir histórico fue distinto, pues se benefició de la influencia y prestigio de la familia Fernández de Córdoba que pronto se interesó por su poblamiento, desarrollo económico y crecimiento urbano, logros que se vieron favorecidos por el final de la guerra con el reino de Granada.

Pero este proceso fue lento y durante gran parte de los siglos XIV y XV la agricultura estuvo estancada. Fue un periodo difícil en el que «los vecinos no labraban los campos de forma que todo era monte» y para que pudieran subsistir el monarca les concedía pagas y ayudas de trigo y cebada<sup>8</sup>. Las primeras tierras que se cultivaron fueron las más próximas, las del ruedo, que eran las que estaban situadas en las proximidades del núcleo urbano, mientras que las tierras que componían el transruedo (entre tres y seis km) no se labraban porque se encontraban en una zona distante y peligrosa. La mayor parte del territorio estaba ocupado por una vegetación frondosa y por especies de fauna salvaje que, desde hace siglos, están ausentes de estos lugares. En los alrededores de Algar y Carcabuey hubo, durante los años centrales del siglo XIV, numerosos cazaderos que conocemos gracias a la descripción que hace de ellos el *Libro de la Montería*<sup>9</sup>. Una situación que se prolongó tras la finalización de la guerra de Granada, porque estas tierras continuaron despobladas.

A partir del siglo XV las ventajas fiscales y mercedes dadas por los propios reyes cuando estas tierras eran «frontera de moros» y las ahora ofrecidas por la familia de los Fernández de Córdoba favorecieron la llegada de gentes, generalmente, desde los señoríos más próximos que hicieron aumentar la población y las tierras cultivadas. A ello hemos de sumar la llegada de un grupo de moriscos desde Montefrío a partir del año 1486.

<sup>8</sup> En el año 1431, el rey Juan II mandó a sus contadores que: «De allí en adelante en cada un año librasen a Juan de Berrio los 13.000 maravedíes y 105 cahíces de trigo y 20 de cebada que tenía por la tenencia de su villa de Carcabuey». OSUNA LUQUE, R.: *Historia de Carcabuey. Un municipio de la Subbética cordobesa*. Ayuntamiento de Carcabuey, Diputación de Córdoba y Cajasur, 2002, p. 168.

<sup>9</sup> Se detallan las zonas cinegéticas más importantes de Andalucía y en Carcabuey se localizan muchos cazaderos con abundantes especies de caza mayor. LÓPEZ ONTIVEROS, A., VALLE BUENESTADO, B., GARCÍA VERDUGO, F.: «Caza y paisaje geográfico en las tierras béticas según el libro de la Montería», en *Actas del V Coloquio Internacional de Historia Medieval de Andalucía*, 1988, pp. 281-308.

Es probable que la población de Carcabuey, desde la presencia de los castellanos hasta la conquista del reino de Granada, se mantuviese en torno a los cincuenta vecinos, unos doscientos habitantes. Sin embargo, esta cifra pasó en el año 1530 a 576 habitantes y a 1.808 habitantes en el año 1591. En el siglo XVII la población descendió a causa de las epidemias y crisis de subsistencias: en el año 1653 la población de la villa fue víctima de una epidemia que dejó a la villa arruinada y diezmada con tan solo 390 vecinos, es decir, unos 1.560 habitantes. Sin embargo, a finales del siglo XVII se alcanzaron los 2.664 habitantes. En estos momentos no fue solo el crecimiento demográfico el responsable de las roturaciones sino la necesidad financiera de la Corona lo que propició que se vendieran baldíos y tierras comunales.

Los titulares del señorío manifestaron gran interés por arraigar a los colonos recién llegados y por ello les entregaron tierras para que las cultivaran a cambio de censos y rentas perpetuas con la obligación de plantar viñas para de esa manera asegurarse el cobro de rentas durante largo tiempo. También la Abadía de Alcalá la Real favoreció este cultivo y se preocupó por regular el cobro del diezmo del vino. En las Constituciones Sinodales de don Juan de Ávila (1542) se indica que este gravamen sobre el vino se pagaba en el capítulo correspondiente a las minucias porque «ansi se tiene por costumbre»<sup>10</sup>.

En verdad todas las instituciones tenían un gran interés en fomentar la plantación de viñas por su importante función colonizadora, por ello el Concejo velaba por su protección y establecía multas para quienes perjudicaran las plantas o los frutos y para quienes causaran daños con el ganado. En este momento los ganados eran numerosos y gozaban de bastantes privilegios, razón por la que eran frecuentes las disputas entre agricultores y ganaderos. El Concejo de Carcabuey intentaba defender los intereses de los agricultores imponiendo restricciones a los ganados mesteños<sup>11</sup>, pero no siempre lo conseguía. De hecho, en el año 1599 el Concejo fue denunciado por la Mesta y obligado a transigir con los privilegios de los ganaderos.

<sup>10</sup> TORO CEBALLOS, F., MURCIA ROSALES, D.: *Alcalá la Real. Constituciones Sinodales de la Real Abadía*. Alcalá la Real, 2002, p. 114.

<sup>11</sup> El descontento de los agricultores no era exclusivo de este municipio, pues en Priego sus vecinos hicieron un donativo importante a la hacienda del rey de España en el siglo XVI con varias pretensiones, entre ellas, la de que «el Concejo de la Mesta no había de tener la facultad de enviar sus comisionados al término a causar las extorsiones que tenían de costumbre». ALCALÁ-ZAMORA, P.: «Apuntes para la Historia de Priego», en *Boletín de la Real Academia de Córdoba (BRAC)*, n.º 98 (1978), s/p.

A principios del siglo XVII (1610-1612) se produjo la expulsión de los moriscos, gentes muy trabajadoras que cuidaban como nadie los cultivos más exigentes como eran los que producían las viñas y las huertas. Su marcha tuvo perjudiciales efectos demográficos y económicos en una villa en la que estuvieron asentados en las zonas próximas al que se denomina «río Moriscos».

Con tantos obstáculos (pestes y hambres incluidas) la población se estancaba, pero las necesidades financieras no menguaban, por eso la hacienda del marquesado, siempre deseosa de acrecentar sus ingresos, ideó nuevas formas para obtener ingresos. En el año 1630 había una sola taberna, la que regentaba Andrés Jiménez y era de su propiedad, pero el marqués decidió abrir varias otras por su cuenta y beneficio. Salieron a subasta seis tabernas y Alonso García de Castilla hizo la mejor oferta y se le adjudicó su explotación. Es probable que años más tarde se desprendiera de algunas de ellas porque en el año 1679 había tres taberneros: Luis Calero, Pedro García Salamanca y Salvador de Luque.

El marquesado llevó a cabo otra iniciativa de gran importancia para la población local: en los años 1631 y 1650 se distribuyeron un total de 807 aranzadas<sup>12</sup> de tierra entre la población a cambio del pago de un censo perpetuo. La mayor parte de estas tierras fueron dedicadas a plantar viñas y se encontraban dispersas por las siguientes zonas: Alcaidía, Cañada Molino, Arroyo Trujillo, Fontanar, Solana, Azulares, Cuesta Lomo, Bujeos y Dornajuelo.

Durante ese periodo también el Concejo municipal decidió el rompimiento de las dehesas del Castillo, Cerro Moro y Monte Olivete, y autorizó que se sembraran doscientas fanegas de tierras montuosas que había dispersas en el Llano de la Mendaña, Castillejo, Llano Aljibe, Lagunazo, Acebuchar, Cañada Hornillo, Rodeo y Agrazar. Es probable que también se vendieran algunas tierras porque en el año 1654 el Concejo vendió cuarenta y cinco fanegas en Algar. Toda esta superficie se dividió en pequeñas suertes y se distribuyó entre los vecinos que a cambio debían pagar rentas por su explotación.

## LA EXPANSIÓN DEL VIÑEDO EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX

Según los datos del Catastro de Ensenada que aparecen en la Tabla 1, la superficie cultivada a mediados del siglo XVIII era reducida, un 63 % (4.866 fanegas) mientras que la superficie improductiva alcanzaba unas cifras considerables, un 38 % (2.934 fanegas), aunque pensamos que debie-

<sup>12</sup> La aranzada en Carcabuey tenía una superficie de 3.758 m<sup>2</sup>.

ron ser muy superiores porque si computamos todos los datos, la suma total no coincide con la superficie real del término municipal y la razón más probable es que no se tuvo en cuenta toda la superficie improductiva. En esos momentos las viñas ocupaban 625 fanegas, un 8 % sobre una superficie total de 7.800 fanegas; los cereales, el 38 %; los olivos, el 13 % y las huertas, el 3%.

Es importante señalar que Carcabuey, comparativamente, era uno de los municipios que sobresalían por la importancia de las viñas en unos momentos en los que era un cultivo poco relevante en la provincia de Córdoba. En la Campiña, las viñas solo representaban el 3,4 % de la superficie cultivada, Montilla aún estaba lejos de tener la importancia que adquirió durante la segunda mitad del siglo XIX<sup>13</sup> y lo mismo sucedía en Aguilar cuya escasa producción se dedicaba al mercado local o intracomarcal<sup>14</sup>. Si relacionamos la superficie del viñedo con la superficie cultivada, el porcentaje de Carcabuey (13 %) es superior al de Montilla (10,3 %) y está entre los más elevados de los municipios productores de vinos: Cabra (18 %), Doña Mencía (24 %) y Aguilar (3,8%).

En el siglo XIX el viñedo de Carcabuey seguía destacando en la provincia de Córdoba y en el año 1875 ocupaba el sexto lugar en importancia, tras municipios como Cabra, Montilla, Lucena, Villaviciosa y Villanueva del Rey<sup>15</sup>. Las cifras de superficie del viñedo difieren según la fuente utilizada, si tenemos en cuenta los datos aportados por De la Puente y Rocha en el año 1875 y el Servicio Agronómico de la provincia de Córdoba, el viñedo en Carcabuey en el año 1885 ocupaba una superficie de 913,7 has, sin embargo, el Instituto Geográfico y Estadístico y la *Guía de Córdoba y su provincia para 1891 y 1892* ofrecen cifras que duplican a las anteriores. Creemos que las diferencias tan notorias entre las distintas fuentes señaladas se deben a la forma de cuantificar la superficie dedicada al policultivo. Cuando se tiene en cuenta la superficie ocupada por las viñas como cultivo exclusivo la cifra es inferior que si se añaden las superficies en las que el viñedo convive con otros cultivos. Nosotros hemos utilizado los datos del Instituto Geográfico y Estadístico porque contemplan la rea-

<sup>13</sup> Alrededor de 1840 se dedicaban al viñedo en la Campiña cordobesa 12.231 fanegas, solo 2.000 más que en el Catastro de Ensenada. LÓPEZ ONTIVEROS, A.: «Evolución de los cultivos en la Campiña de Córdoba del siglo XIII al siglo XIX», *Papeles del Departamento de Geografía*, n.º 2 (1970), pp. 9-77.

<sup>14</sup> NARANJO RAMÍREZ, J.: *Génesis del paisaje agrario olivarero-vitícola en la Campiña de Córdoba (Aguilar y Moriles en el siglo XVIII)*. Diputación de Córdoba y Ayuntamiento de Aguilar de la Frontera, 1998, p. 88.

<sup>15</sup> DE LA PUENTE Y ROCHA, J. de D.: *Memoria sobre el estado actual de la agricultura, industria rural y ganadería en la provincia de Córdoba*. Córdoba, 1875, p. 32.

lidad del policultivo local, si bien debemos tener en cuenta que la superficie total no está referida a viñas exclusivamente.

En el año 1890 se contabilizaron 2.027 hectáreas de viñas<sup>16</sup>; es decir, el 40 % de la superficie cultivable, razón por la que sus cifras sobresalían entre los municipios de la Subbética cordobesa: Rute tenía una cifra un poco superior (2.196 has), pero no ocurría lo mismo en Cabra (1.889 has), Lucena (1.205 has) y Priego (1.330 has).

Tabla 1. Superficie dedicada a los diferentes cultivos

Cultivos	Carcabuey				Subbética	
	Año 1752		Año 1890		Año 1752	Año 1891
	Fanegas	%	Hectáreas	%	%	%
Olivar	1.000	12,8	1.619	20,0	12,3	40,0
Cereal	3.033	38,9	1.219	15,1	38,1	32,2
Viñas	625	8,0	2.027 <sup>17</sup>	25,1	5,1	5,9
Huertas	208	2,7	179	2,2	1,0	0,8
Inculto	2.934	37,6	3.033	37,6	42,1	18,2
	7.800 <sup>18</sup>		8.077 <sup>19</sup>			

Fuente: Catastro de Ensenada e Instituto Geográfico y Estadístico<sup>20</sup>. Los datos de la Subbética de ORTEGA ALBA, F.: *El sur de Córdoba...*<sup>21</sup>

<sup>16</sup> Es decir, que en 139 años se habían plantado 1.745 has de viñas. Para realizar el cálculo hemos considerado que la fanega de Carcabuey tiene 4.509 m<sup>2</sup>.

<sup>17</sup> La fuente utilizada describe un policultivo muy acusado en el que se combinan las viñas y los olivares con cereales. Por tanto, esta cifra no refleja la superficie real que en el caso de las viñas debía ser inferior y en los olivos y cereales, algo superior.

<sup>18</sup> En el Catastro de Ensenada la superficie del término de Carcabuey no se indica con precisión, sino que está redondeada en 8.000 fanegas. Creemos que esta cantidad es bastante inferior a la real y que la superficie de inculto era muy superior. Si comparamos la superficie total de 1752 y 1891 hay un déficit muy importante en la primera fecha.

<sup>19</sup> La superficie total del municipio es 8.077 has, 58 áreas y 75 m<sup>2</sup>. Nosotros hemos redondeado y solo hemos tenido en cuenta el número de hectáreas para facilitar los cálculos y evitar los decimales.

<sup>20</sup> Archivo Histórico Provincial de Córdoba: *Libro 406, Carcabuey*; y también INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL: *Colección de mapas topográficos de la provincia de Córdoba*. Madrid, 1890.



El crecimiento del viñedo en Carcabuey llama la atención porque se produjo en un lugar alejado de las zonas vitivinícolas especializadas de Jerez o Montilla y porque se expandió con tanta fuerza que hasta logró obstaculizar el empuje del olivar<sup>22</sup>. La implantación del olivar se ralentizó y hasta después de la crisis de la filoxera no logró su expansión en este sector de la Subbética cordobesa. Según Ortega Alba, en los municipios de esta comarca el olivar tuvo un gran crecimiento y a finales del siglo XIX era el cultivo más importante, representaba el 36 % de la superficie total comarcal y el 49 % de la superficie cultivada<sup>23</sup>. Este auge, sin embargo, fue más destacado en los municipios más próximos a la Campiña que en los más interiores como Carcabuey<sup>24</sup>.

A continuación, analizamos las diferentes etapas existentes en el proceso de plantación de viñas. En la Tabla 2 figuran los datos procedentes de las escrituras contenidas en los Protocolos Notariales al realizar los contratos de plantación de majuelos durante el periodo 1791-1870.

Tabla 2. La superficie del viñedo plantado en el periodo 1791-1870. En fanegas

Décadas	1791-00	1801-10	1811-20	1821-30	1831-40	1841-50	1851-60	1861-70
Superficie	246,75	33	74	125,2	71,5	89,5	287,25	28,5

Fuente: Archivo Histórico Municipal de Priego. Protocolos Notariales de los años indicados

Hay tres momentos que sobresalieron por la fuerza expansiva del viñedo: 1791-1800, 1821-1830 y 1851-1860. La primera década está relacionada con los cambios que se produjeron en la vinatería andaluza por el incremento de la demanda europea y especialmente la británica. Para atender a ese mercado hicieron falta numerosas transformaciones en el proceso de producción y la creación de grandes bodegas que centralizaron el negocio. Paralelamente se produjo un incremento de la producción que

<sup>21</sup> ORTEGA ALBA, F.: *El sur de Córdoba. Estudio de Geografía Agraria*. Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, Vol. II, 1974, pp. 23 y 33.

<sup>22</sup> Ya a mediados del siglo XVIII puede verse una recesión del cultivo de la vid en Cabra y Luque relacionada con el avance del olivar. CALVO POYATO, J.: *Del siglo XVII al XVIII en los señoríos del sur de Córdoba*. Diputación de Córdoba, 1986, p. 416.

<sup>23</sup> ORTEGA ALBA, F.: *Op. cit.*, p. 32.

<sup>24</sup> En el año 1872 la superficie olivarera en el partido judicial de Cabra era de 8.327 has y en el de Priego de 2.501. Sin embargo, en el año 1922, en el partido judicial de Priego había 15.489 has de olivar y en el de Cabra 10.012 has. ZAMBRANA PINEDA, J.F.: *Crisis y modernización del olivar*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1987, p. 58.

fue resultado de un aumento en la superficie de este cultivo que benefició a muchas zonas vitivinícolas andaluzas. Durante la década 1821-1830 observamos un leve crecimiento que está relacionado con las roturaciones que se producen tras la guerra de la Independencia y sobre todo con la decisión de dos propietarios carcabulenses que dan a plantar varias fincas de una gran superficie. La tercera de las décadas que hemos señalado destaca porque durante esos años tuvo lugar la desamortización que sacó al mercado un gran número de tierras que pronto se plantaron de viñas, como veremos seguidamente.

Por el contrario, también hubo cuatro décadas en las que se plantaron pocas viñas: el largo periodo 1801-1820 y los años comprendidos entre 1831-1840 y 1861-1870. Las dos primeras décadas del siglo XIX estuvieron protagonizadas por los acontecimientos bélicos y por la paralización o ralentización de la actividad productiva. Realmente el periodo bélico se inició un poco antes, con la guerra contra Inglaterra (1796-1802), y continuó después con la guerra de la Independencia (1808-1814) y con la guerra Carlista (1833-1840). Por lo que respecta al periodo posterior a 1861, las causas que lo condicionaron fueron dos: en primer lugar, los ingleses impusieron aranceles a los vinos de Jerez y esas medidas retrajeron la demanda y la producción, y en segundo lugar, la llegada de la filoxera será responsable de la crisis y desaparición de grandes superficies de viñedo en España, en Andalucía y en Carcabuey.

A pesar de los altibajos, el viñedo aumentó considerablemente la superficie y fueron varias las causas que lo explican.

## 1. MAYOR DEMANDA INTERNA

El aumento de población que se produjo en Carcabuey incrementó la demanda de vino y favoreció la puesta en cultivo de nuevas tierras. Si a finales del siglo XVII la población era de 2.664 habitantes, en 1826 aumentó a 3.696 habitantes, y a partir de ese momento siguió creciendo: 4.085 habitantes en 1857 y 4.672 en el año 1887. La producción de vino en casi todas partes se destinaba al autoabastecimiento, por ello un aumento en el número de habitantes conllevaba un mayor consumo de vino que se resolvía aumentando la producción con más tierras roturadas. Por otra parte, más población también implicaba más mano de obra disponible para incrementar la superficie cultivada. Por ello decimos que el aumento demográfico que se produjo en este pueblo favoreció el incremento de la superficie del viñedo.

Estas roturaciones se llevaron a cabo en los lugares más alejados del núcleo urbano y fomentaron el hábitat disperso porque las nuevas explotaciones requerían tanta vigilancia y cuidado que hacían necesaria la cercanía y una residencia próxima, por ello surgieron caseríos nuevos en lugares como Algar o la Losilla. En el año 1679 había veinte vecinos en el campo; en 1716 había catorce; y a mediados del siglo XVIII, de los 845 vecinos que había, solo treinta residían en las viviendas dispersas en el campo. A partir de entonces esta cifra se incrementó porque muchas de las chozas que se habían utilizado de forma intermitente se transformaron en viviendas habituales y en el año 1798 ya encontramos a sesenta vecinos —240 habitantes— que residían en el campo: treintaiséis vecinos en el partido de Algar y veinticuatro en el de la Losilla.

También fue mayor la demanda de vino en el ámbito nacional, regional y comarcal, pues la población española pasó de diez a quince millones de habitantes entre los años 1797 y 1857, y a 17,5 millones en el año 1887. Toda Andalucía participó de este crecimiento demográfico y del aumento del consumo de vino. Además, entre 1859 y 1865 mejoraron los transportes de mercancías por carretera y ferrocarril entre Córdoba-Málaga y Córdoba-Sevilla, y a partir de 1861 se hicieron importantes mejoras en las carreteras que conectaban a Carcabuey con Priego, Cabra, Alcalá la Real y Rute.

## 2. AUMENTO DE LA DEMANDA EXTERNA

El vino de Carcabuey no tenía la calidad de los que se producían en Málaga o Jerez y por tanto no se exportaba al mercado nacional ni internacional, pero el incremento general de la demanda de vino favoreció a los lugares con excedentes, pues los caldos mejores se dirigieron a los mercados más selectos, pero quedaron libres otros nichos de mercado en los que colocar el género. Por otra parte, el aumento de precios hacía que muchos mezclaran vinos para adaptarse a los diferentes gustos y en estos nuevos productos también encontraban salida los vinos secundarios<sup>25</sup>.

La exportación de vinos a los mercados americanos y a los países europeos (principalmente a Inglaterra) se multiplicó por 2,8 durante la primera mitad del siglo XVIII. Aunque esta tendencia se rompió en los años finales

<sup>25</sup> El periodo 1815-1870 constituye una etapa de oro para la viticultura andaluza de la que se beneficiaron las zonas de Málaga, Montilla y Jerez, pero también otras zonas secundarias. Si bien hubo graves dificultades porque se subieron los precios, bajó la calidad y hubo problemas económicos internacionales que perjudicaron al sector. IGLESIAS RODRÍGUEZ, J.J.: *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Universidad de Sevilla, p. 96.

del XVIII y principios del XIX, las exportaciones siguieron aumentando: de 20.000 botas de vino de Jerez que se exportaban a Inglaterra en 1808 se pasó a 200.000 botas en 1860<sup>26</sup>. Durante el siglo XIX continuó la tendencia de incremento tras la guerra contra los franceses y la independencia de las colonias americanas, e incluso se aceleró a causa de los efectos de la plaga del oídio. Esta enfermedad era originaria de Estados Unidos y a mediados del siglo XIX se propagó por toda Europa provocando una catástrofe en los viñedos. Paralelamente se produjo un alza en los precios de los vinos españoles que se multiplicaron por tres y por cuatro hasta alcanzar cifras jamás soñadas<sup>27</sup>. La menor incidencia de esta plaga en las zonas del interior de Andalucía dio origen a una tendencia favorable al cultivo de la vid. Esta plaga no fue desconocida en Carcabuey, pero tuvo una incidencia mínima. En el año 1849 afectó a algunas plantaciones, se la denominó «gangrena» y no se sabía combatirla, motivo por el que hubo una gran alarma de la que se hizo eco la prensa que señaló además algo importante: que «el viñedo es uno de sus principales ramos de riqueza [de Carcabuey]»<sup>28</sup>.

Años más tarde una nueva plaga, la filoxera, va a tener los mismos efectos. Antes de llegar a España afectó a varios países europeos, principalmente a Francia, país que producía y consumía grandes cantidades de vino. Durante unos años la demanda se disparó y el viñedo español conoció una etapa de expansión que tocó a su fin cuando la filoxera hizo su aparición en este país.

### 3. AUMENTO DE LAS TIERRAS ROTURADAS

En este contexto en el que tratamos de los factores que coadyuvaron al aumento de la superficie del viñedo, debemos considerar la repercusión que tuvo el proceso de la desamortización. La liberalización de las tierras que estaban en «manos muertas» (en nuestro caso, instituciones eclesiásticas y concejo municipal<sup>29</sup>) facilitó su adquisición por parte de medianos y pequeños propietarios que las roturaron y plantaron de viñas.

En Carcabuey, la desamortización liberalizó un total de 2.613 fanegas de tierra: 2.443 fanegas procedían de las 12 dehesas que pertenecían a los bienes Comunes y de Propios, tierras que hasta entonces se arrendaban a

<sup>26</sup> PAN-MONTOJO, J.: *La bodega del mundo. La vid y el vino en España*. Alianza Universidad. Madrid, 1994, p. 41.

<sup>27</sup> BERNAL, A.M.: «Ascenso y conformación de una burguesía nacional», en *Historia de Andalucía*, Vol. VII. Ed. Planeta, 1980, p. 240.

<sup>28</sup> La noticia fue publicada en el periódico *La Época* el día 9 de agosto de 1853.

<sup>29</sup> En el caso de Carcabuey no se desamortizaron tierras pertenecientes a la nobleza.

particulares o servían para el aprovechamiento de los ganados de todos los vecinos; y 170 fanegas fueron las tierras desamortizadas que pertenecían a las instituciones eclesiásticas, principalmente de hermandades y cofradías<sup>30</sup>.

En el año 1855 algunos vecinos de Carcabuey solicitaron a la Diputación que les otorgara la propiedad de los terrenos comunales que habían puesto en cultivo, objetivo que lograron con la condición de que abonaran a la hacienda local el 2 % del valor en que estuviese estimado cada terreno. El Concejo, además, fue autorizado a repartir más tierras entre los vecinos para que fueran roturadas<sup>31</sup>.

### LA DISTRIBUCIÓN DEL VIÑEDO

---

El término municipal de Carcabuey tiene una superficie de 80,7 km<sup>2</sup> y la mayor parte de ella se encuentra por encima de los 800 metros de altitud. Está enclavado en las Sierras Subbéticas, entre alineaciones montañosas que delimitan y atraviesan su jurisdicción. Sus elevadas cumbres (Lobajeto, 1.380 m.; Gallinera, 1.097 m.; Pollos, 1.087 m.; y Puerto Escaño, 1.032 m.) originan empinadas pendientes y dificultan la existencia de terrenos llanos o aplanados. Predomina el terreno alomado y las pocas depresiones que hay están repletas de pequeños cerros que contribuyen a que el aspecto general sea el de un municipio montuoso y accidentado. Solo en el sector noroeste y junto a las márgenes de los ríos existen tierras de menor altitud (500-550 m.). Los suelos están muy condicionados por el relieve descrito y se ven perjudicados por las pendientes y la erosión. También presentan una fertilidad deficiente por su alto contenido en carbonato cálcico y por los bajos niveles de fósforo y potasio. Tienen un pH moderadamente básico y los contenidos de materia orgánica son medios o bajos<sup>32</sup>. En resumen, Carcabuey presenta extensas superficies de montes y pedrizas y condiciones pocas aptas para los cultivos.

El clima es mediterráneo continentalizado en el que se acentúan las diferencias térmicas, aunque dentro de una relativa moderación. Los meses de diciembre y enero son los más fríos y tienen temperaturas cercanas a los

---

<sup>30</sup> Solo tenemos datos de estas 170 fanegas, pero sabemos que la cantidad de tierras de carácter beneficial era de 1.058 fanegas, según el Catastro de la Ensenada. ESTEPA GIMÉNEZ, J.: *El marquesado de Priego en la disolución del régimen señorial andaluz*. Córdoba, 1987, p. 134.

<sup>31</sup> ESPINO JIMÉNEZ, F.M.: *Progreso frente a decadencia: parámetros económicos de la Córdoba isabelina (1843-1868)*. Fundación Universitaria Española, Madrid, 2009, p. 140.

<sup>32</sup> CENTRO DE EDAFOLOGÍA Y BIOLOGÍA APLICADA DEL CUARTO: *Estudio agrobiológico de la provincia de Córdoba*. Madrid, 1971, pp. 373-387.

8° C; por el contrario, los meses de julio y agosto son los más cálidos con temperaturas próximas a los 26° C. La temperatura media anual ronda los 17° C. Lo más destacable son las temperaturas extremas (-7° C y 40 ° C) y las heladas que a veces se producen durante un periodo muy prolongado, especialmente en la zona de Algar. Las precipitaciones son abundantes y pueden superar los 700 litros por metro cuadrado si bien tienen el inconveniente de que se distribuyen con bastante irregularidad: comienzan en otoño, se incrementan en invierno, descienden en primavera y son inexistentes durante el verano.

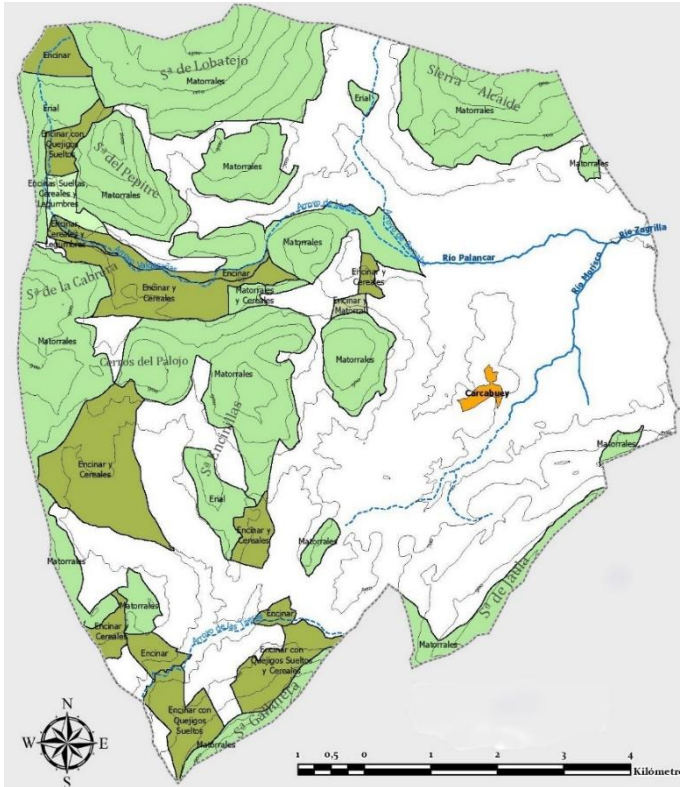
En conclusión, pocos son los cultivos que soportan la existencia de unas características edáficas como las descritas y una climatología con temperaturas extremas, heladas y periodos sin lluvia. Entre esos cultivos están las viñas y los olivos, razones por las que ambos tuvieron un gran protagonismo en el paisaje agrario de este municipio.

La *vitis vinifera* es una planta con un largo pasado que ha logrado adaptarse a condiciones ecológicas muy diversas, sus diferentes variedades han logrado habituarse a cualquier medio, razón por la que se encuentran distribuidas por todas partes si bien los mejores rendimientos tienen lugar en los lugares con suelos sueltos, bien soleados y resguardados de los vientos excesivos.

Es una planta austera, poco exigente en agua y nutrientes, y sin embargo generosa en fruta que es capaz de vivir en terrenos pedregosos y pobres. Sus raíces son profundas y ello le permite hacer frente a periodos de sequía y adaptarse a los suelos poco profundos. Allí donde los cereales tienen dificultades, la vid es la alternativa, de ahí que estuviera distribuida por todo el término municipal y que se convirtiera en una buena opción para muchos agricultores.

En el pasado, los cereales, las viñas y los olivos ocupaban los espacios de secano comprendidos entre los 600 y los 1.100 metros. En esta franja de altitud las viñas se adaptan bien, pero la calidad de sus frutos es mejor en altitudes menores<sup>33</sup>. Entre ambos límites los cultivos se distribuían en función de la orientación, la pendiente y los suelos: los cereales ocupaban los suelos mejores, los más llanos y más profundos; las viñas y los olivos competían por el espacio y en ocasiones aparecían juntos. Las viñas ocuparon los terrenos menos dotados y muchos de ellos fueron dehesas o montes antes de ser roturados.

<sup>33</sup> En las zonas con altitudes comprendidas entre 0 y 500 metros, se producían los mejores vinos del mundo, según HIDALGO TABLADA, J.: *Tratado del cultivo de la vid en España y modo de mejorarlo*. Madrid, 1870, p. 34.



II. 1. Distribución de los cultivos en Carcabuey. Las zonas vegetación natural aparecen en tonos oscuros y las zonas de cultivos están en blanco. Datos del siglo XIX. (Cortesía de Francisco Pareja López)

En el sector septentrional del municipio las viñas ocuparon el piedemonte de la Sierra Alcáide y el espacio entre esta sierra y el Lobatejo, es decir, un ámbito más o menos delimitado por Bernabé, Acebuchar, Sercial, Bermejales, Anear, Fuente de la Encina, Salarejo y Palomas.

En el sector central, encontramos el viñedo en Palojo, Regidora, Castillejo, Fuente Catalina, Puente Piedra, Molino del Marqués y Llano de la Mendaña.

En el sector meridional, las viñas estuvieron presentes en los alrededores de la población (Azulares, Husillos y Fuente Dura), en los piedemontes de las sierras de los Pollos y Gallinera, también en la Cañada Hornillo, Puerto Escaño, Fuente del Francés, Romeral y Pecho del Molino.

Los lugares concretos en los que se plantaron más viñas fueron los siguientes: Bermejales (Norte), Algayumbilla (Sur) y Masegar (Este). En el

caso de la zona de Bermejales y Masegar la razón se debió a la puesta en cultivo realizada por una serie de propietarios medianos (Ildefonso Serrano, Antonio José Camacho y M.<sup>a</sup> Dolores López Rey) y en el de la zona de Algayumbilla, a la decisión de uno de los grandes propietarios del municipio (Vicente Leal Linares).

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

En este apartado vamos a analizar las variedades de las uvas que se producían en los plantíos y las continuas labores que exigían; el tamaño de las explotaciones, generalmente inferiores a las de cualquier otro cultivo; la elevada rentabilidad y valoración que tenían las viñas; y finalmente trataremos la incidencia que los contratos de plantación a medias tuvieron en el incremento de las pequeñas propiedades.

### 1. LAS VARIEDADES DE UVAS Y LABORES PRINCIPALES

En Carcabuey había tres variedades de uvas. La principal era la denominada Don Bueno, ya que el 80 % de la cosecha pertenecía a esta variedad. Las uvas tenían forma redonda y color morado claro<sup>34</sup> y se destinaban principalmente a la producción de aguardiente. Las dos variedades restantes eran la Baladí y la Temprana Blanca<sup>35</sup>, ambas se utilizaban para verdeo: la primera tenía los racimos grandes, compactos y repletos de uvas de color amarillo ambarino; y la Temprana blanca tenía las uvas redondas, duras y dulces. Eran variedades que estaban bien arraigadas en la provincia de Córdoba desde hacía tiempo, según se refleja en la Memoria que sobre este cultivo se realizó en el año 1843<sup>36</sup>. Se diferenciaban de la variedad Pedro-Jiménez, en que ésta tenía la piel más fina y la recolección era más temprana<sup>37</sup>.

<sup>34</sup> Es uva menuda, redonda de hollejo delgado, dulce al comer, racimos regulares. Se debe plantar donde no batan los vientos, en lo más abrigado de la solana y en tierras ligeras.

<sup>35</sup> Es la denominada Listan común que recibe diferentes nombres: temprana blanca, temprana y listan.

<sup>36</sup> En las cañadas los agricultores prefieren las variedades Pedro-Jiménez, el Baladí, el Mingabá y el Albillo; y en los altos, aunque sean tierras más deficientes, sienta muy bien el Don Bueno, aunque este hermoso vidueño en todos los terrenos acredita su nombre. LUQUE, M. de: *Memoria sobre la plantación y cultivo de la vid, y varias clases de arbolados de Córdoba y pueblos de su provincia*. Córdoba, 1843, p. 4.

<sup>37</sup> A este respecto dice Juan Valera: «La otoñada se nos ha venido encima muy temprano. Hace bastante tiempo que ha refrescado y desde hace cuatro días el llover es continuo. Por fortuna, la vendimia de la uva Pedro-Jiménez, ya madura y de piel muy fina, estaba hecha ya en casa. Solo nos faltaba un día de vendimia, y es de temer que la uva de



Tener una viña requería una gran dedicación y un cuidado esmerado en las numerosas labores que exigía, ya que la calidad del vino dependía de ello. Los agricultores les dedicaban mucho tiempo y por ello quienes tenían grandes explotaciones renunciaban a su gestión directa y las arrendaban.

Las plantaciones se realizaban entre enero y finales de febrero y se hacían de forma regular y orientadas hacia levante o poniente<sup>38</sup>. En otros municipios se podían plantar más de 3.000 cepas en una fanega de tierra, pero en Carcabuey creemos que la cifra era muy inferior porque lo habitual era que las viñas estuvieran acompañadas de otros cultivos: olivos saltados y cereales entre las hileras de las viñas. En los datos del Instituto Geográfico Nacional que aparecen en la Tabla 3 las viñas siempre están asociadas a otros cultivos, principalmente: olivos y cereales (trigo, cebada o centeno), y en algún caso excepcional, almendros. Podemos comprobar que el 90 % de las viñas conviven con olivos en mayor o menor proporción.

Tabla 3. Cultivos asociados a las viñas

	Trigo, cebada o legumbres	Trigo, cebada o centeno y olivares	Trigo, cebada o centeno y olivos sueltos	Olivares	Olivares y almendros
Hectáreas	19	1.095	141	756	16
Porcentaje	0,9 %	54,0 %	7,0 %	37,3 %	0,8 %

Fuente: INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL: *Colección de mapas...*  
Elaboración propia

La práctica de este policultivo demuestra que la economía local era más cerrada que la existente en otros municipios mejor comunicados y que por ello debía atender con más rigor al autoabastecimiento. Quien poseía una pequeña porción de terreno buscaba la manera de cubrir sus necesidades básicas de pan, vino y aceite. No siempre se conseguía porque las superficies eran mínimas, pero se intentaba. Podemos considerar que en una fanega de tierra no se alcanzaban las 2.000 cepas de media<sup>39</sup>.

---

este día, que ha quedado en las viñas, se abra y se pudra con tanta agua. En cambio, la demás uva, más tardía y de pellejo más grueso, que llaman Baladí, Don Bueno, etc... medrará mucho y tomará mosto con el agua». BRAVO VILLASANTE, C.: *Biografía de don Juan Valera*. Barcelona, Editorial Aedos, 1959, pp. 191-192.

<sup>38</sup> CHIARLONE, Q.: *Tratado sobre el cultivo de la vid*. Madrid, 1871, pp. 29-35.

<sup>39</sup> DE LA PUENTE Y ROCHA, J.D.: *op. cit.*, p. 33.

La plantación se hacía mediante mugrón, es decir, soterrando un sarmiento para que echara raíces y originara una nueva planta. En realidad, en cada uno de los hoyos se ponían dos sarmientos acodados por la parte inferior y con las cortaduras exteriores orientadas al sol naciente. Esta operación se recomendaba para cubrir los huecos de las viñas, pero si se trataba de renovar muchas plantas lo mejor era plantar la vid que ya estaba desarrollada en vivero. Lo habitual cuando se plantaba un majuelo era que la distancia de los sarmientos fuera de 1,70 metros y que la profundidad de los hoyos oscilara entre los 50 y 75 cm. La separación variaba cuando se plantaban olivos y vides, si los olivos estaban puestos a 7 metros, se colocaban dos majuelos a 3,5 metros; si la distancia entre olivos era de 10,5 metros se plantaban tres vides; pero otras veces se reducía la separación de los majuelos y se colocaban cuatro plantas<sup>40</sup>. La formación de las cepas se hacía a unos 50 cm de altura para evitar que las uvas estuvieran en contacto con la superficie de la tierra.

Las tareas de cava se realizaban en marzo y primeros de mayo. Con la primera se allanaba el terreno y con la segunda se removía y desmenuzaba. Posteriormente en julio y agosto se repetía la operación o se revinaba (los majuelos o viñas jóvenes se cavaban hasta tres veces al año) para destruir las malas hierbas, esponjar la tierra y facilitar la circulación del aire, y la reverberación del calor. Paralelamente se levantaban las varas o sarmientos y se colocaban debajo horquillas de cañas para que permanecieran elevadas del suelo y las uvas maduraran preservadas de la humedad de la noche o de la lluvia.

La poda se realizaba a partir del segundo año y consistía en ir quitando las yemas necesarias hasta formar la cabeza. La desbarba o desbarbado consistía en abrir la tierra alrededor de la planta y cortar las raíces pequeñas para evitar su crecimiento. Al cuarto año, a finales de otoño, se podaba dejando a cada cepa «una vara y dos pulgares» (una vara de algo más de 40 cm equivalentes a seis yemas y los pulgares que son mucho más cortos y se dejan para crecer y tomar de ellos la vara al año siguiente). Para podar se utiliza una podadera con la que, por un lado, se cortaba la leña seca y por el otro, las varas tiernas.

Finalmente, hacia primeros de octubre, la uva alcanzaba su punto de maduración y sazón. Cuando la uva se mostraba transparente, tenía sabor dulce y los pedúnculos que sostenían los racimos se comenzaban a secar se iniciaba la vendimia. El fruto se recolectaba a partir de la primera quincena de octubre y para la vendimia se utilizaban navajas pequeñas y cestos de

<sup>40</sup> HIDALDO TABLADA, J.: *Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo*. Madrid, 1870, pp. 200-201.

esparto con armadura de varetas con capacidad de unas 10 arrobas de uvas. El jornal se pagaba a seis reales y el acarreo a dos o tres reales por carga según la distancia del majuelo al pueblo.

A mediados del siglo XVIII, el diezmo de la uva y del mosto se remató en 360 ducados y se entregaba a las autoridades de Alcalá la Real<sup>41</sup>. En cuanto a la cantidad de vino producida, sabemos que la cifra fue de 7.250 arrobas<sup>42</sup> y que dependía mucho de la calidad de la tierra: en las de buena calidad se obtenían veinticuatro arrobas por fanega; en las de mediana calidad, doce arrobas; y en las de mala calidad solo seis arrobas por fanega. Casi un siglo más tarde, en el año 1844, la producción de vino era de 8.000 arrobas<sup>43</sup>.

Es difícil calibrar el volumen de una cosecha de uva o de vino porque en el campo las cifras nunca son iguales, varían según el tipo de vid, de suelo, de las condiciones meteorológicas producidas durante la floración o maduración del fruto, y de la incidencia de plagas o enfermedades. Las estimaciones de los técnicos para otros municipios eran las siguientes: 120 arrobas de uva por fanega<sup>44</sup> y 15 hectolitros por hectárea<sup>45</sup>. Estos valores creemos que no deben aplicarse a Carcabuey porque aquí las viñas estaban asociadas a otros cultivos y por tanto la productividad por unidad de superficie era menor.

## 2. PARCELAS DE TAMAÑO REDUCIDO

El análisis de los censos que los agricultores pagaban a la hacienda del Marquesado de Priego nos aporta una información muy valiosa sobre el tamaño de las parcelas y las rentas percibidas. En la Tabla 4 comprobamos que dos terceras partes de la superficie patrimonial del Marquesado de Priego estaban dedicadas a dehesas y tierra calma, pero sin embargo el

---

<sup>41</sup> En el año 1753 el diezmo de la uva y el mosto se remató en 360 ducados cuyo cobro debían efectuarlo María Donquiles y Francisco de Martos, aunque esa responsabilidad finalmente recayó en Pedro de los Reyes Ramírez.

<sup>42</sup> En el Catastro de Ensenada se indica que el diezmo del vino alcanzaba la cifra de 700 arrobas.

<sup>43</sup> Es posible que las cifras del año 1844 estén infravaloradas porque son las que se declararon para el pago de impuestos. En todo caso, muestran que la cantidad producida de vino era superior a la de aceite: 7.000 arrobas de aceite y 8.000 arrobas de vino. MELLADO, F.: *España geográfica, histórica, estadística y pintoresca*. Madrid, 1845, p. 336.

<sup>44</sup> La producción de las tierras de la Campiña era de 200 arrobas y en la Sierra de 120 arrobas por fanega de tierra. DE LA PUENTE Y ROCHA, J.D.: *op. cit.*, p. 35.

<sup>45</sup> En Lucena, Cabra y Rute la producción media por hectárea era de 20,16 hectólitros; y en Monturque, Baena, Espiel y Villanueva del Rey, 15 hectólitros. DE LA PUENTE Y ROCHA, J.D.: *op. cit.* p. 40.

número de parcelas era reducido, razón por la que cada una de ellas tenía una superficie elevada, especialmente en el caso de las tierras de monte. En una situación antagónica estaban las viñas (las parcelas más pequeñas) y las huertas<sup>46</sup>. Las tierras dedicadas al viñedo representaban el 13 % de la superficie y el 60 % de las parcelas, razón por la que la superficie media de cada una era inferior a una fanega (0,7 fanegas).

El tamaño de las parcelas variaba según el lugar, las mayores superficies estaban en los pagos de la Alcaidía y los Bufeos, y las menores en el Dornajuelo, el Acebuchar y la Solana. En cuanto a las zonas en las que el Marquesado tenía distribuidos sus viñedos, destacaban varias: la Alcaidía (55 fanegas), la Solana (29 fanegas) y Arroyo Trujillo (28 fanegas).

El elevado número de parcelas y su reducido tamaño hacían que este cultivo tuviera un componente social relevante porque Carcabuey era un pueblo con una nutrida masa de jornaleros. Según el Catastro de Ensenada había 565 jornaleros y según el Censo de Floridablanca (1787), 486, unas cifras elevadas e ilustrativas de una realidad: la falta de trabajo. Para muchos de estos jornaleros las pequeñas parcelas de viñas eran un modo de ocupar los periodos de inactividad y un medio para cubrir el autoabastecimiento o para obtener unos ingresos que siempre fueron escasos, ya que estos pequeños viticultores podían vender por cuartillas el vino de su producción<sup>47</sup>.

Otra característica de los arrendadores es que mayoritariamente eran naturales de Carcabuey: el 91 % de las 255 suertes de viñas correspondían a personas naturales de esta población y cuando esto no sucedía lo normal es que fueran de los municipios de alrededor; es decir, de Priego (15), Cabra (5) y Rute (2).

### 3. UN CULTIVO RENTABLE

El análisis de los censos y las rentas percibidas por la Hacienda del Marquesado nos permite afirmar que las viñas eran un cultivo rentable. Los datos de la Tabla 4 están referidos a las 427 parcelas (1.377 fanegas) que el

<sup>46</sup> Desde la segunda mitad del siglo XIII que se entregaron en Andalucía numerosas tierras a los conquistadores fue un cultivo muy parcelado. Los viñedos se dividían, mientras que no sucedía lo mismo con las parcelas de cereal y olivar que tendieron a la formación de grandes propiedades. BORRERO FERNÁNDEZ, M.: «La viña en Andalucía durante la Baja Edad Media», en *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Universidad de Sevilla, 1995, p. 42.

<sup>47</sup> En el año 1829 se remató el abasto de vino y entre las condiciones que debía respetar el arrendador estaba la de que «los cosecheros habían de poder vender por medio de cuartillas la dicha especie».

Duque de Medinaceli y marqués de Priego tenía en Carcabuey y a las rentas que recibía de bastantes labradores. En el siglo XVIII la rentabilidad de las viñas era de 5,1 reales por fanega, una cantidad superior a la tierra calma y el monte, aunque las tierras dedicadas a huerta y olivos eran más rentables. Si tenemos en cuenta las cifras absolutas, las viñas rentaban 932 reales, cantidad muy similar a las tierras de monte y cereales, pero debemos añadir que la superficie del viñedo era la mitad de la ocupada por los dos cultivos señalados.

Tabla 4. Censos perpetuos cobrados por la hacienda del duque de Medinaceli en Carcabuey

	Número de parcelas	Superficie en fanegas	Rentas en reales	Superficie media parcela	Renta media fanega
Viñas	255	183,5	932,58	0,7	5,1
Tierra calma	61	419,5	1.078,21	6,9	2,6
Olivos	36	91,2	647,07	2,5	7,1
Huertas	34	48,95	717,71	1,4	14,7
Monte	14	550,0	1.082,38	39,2	2,0
Otros cultivos	27	84,3	303,03	3,6	2,7
Total	427	1.377,5	4.760,98	3,5	3,1

Fuente: Archivo General de Andalucía. Fondo Medinaceli. Leg. 620-649

Las zonas donde el viñedo era más rentables eran la Cañada Molino y a más distancia se encontraban la Alcaidía, los Azulares y las Lomas de Juan Leal. Por el contrario, las zonas menos rentables eran el Dornajuelo y los Bufeos.

A finales del siglo XIX las viñas seguían teniendo una gran rentabilidad, según la valoración realizada por el Catastro de Rústica que aparece en la Tabla 5. Las huertas y el olivar en el ruedo tenían una valoración superior, pero las viñas seguían siendo un cultivo bien valorado desde el punto de vista fiscal y también patrimonial. Eran equiparables a las mejores tierras de sembradura y, curiosamente, un viñedo en la sierra era mejor que un olivar en ese mismo lugar. Por el contrario, la valoración del monte era baja, incluso cuando había encinas y su fruto servía para alimentación del ganado. Comparativamente el monte bajo ocupaba una posición muy alejada del resto de cultivos y su valoración se situaba a gran distancia. Esta baja consideración era lo que hacía que muchos propietarios de tierras mon-

tuosas decidieran plantarlas de viñas, tal como podemos comprobar en el testimonio siguiente:

Considerando que sus tierras ya desarboladas de los árboles que contenían en lo antiguo no producían sementera alguna por más beneficios que en ellas se hacían y deseoso de mejorarlas, determinó darlas a poner viñas.

Tabla 5. Valoración de los diferentes tipos de tierras y cultivos. Año 1898, según el Catastro de Rústica

Tipo de cultivo	Pesetas	Tipo de cultivo	Pesetas
Viña en el ruedo	73	Olivar en la sierra	17
Viña en la sierra	18	Olivar en el ruedo	90
Huertas	125	Monte encinar	27
Tierra al tercio	13	Monte bajo	2

Las cantidades están referidas siempre a una fanega de tierra. Fuente: Archivo Histórico Provincial de Córdoba. Leg. 936

#### 4. PRODUCTORES Y VENEDORES DE VINO

El autoconsumo era la dedicación principal de la producción de la gran masa de pequeños propietarios que tenían parcelas muy reducidas, tal como hemos visto. Eran los propietarios de las explotaciones de mayor tamaño y los dueños de los lagares los que se dedicaban a la fabricación y venta del vino, tanto al mayor como al menor. Aunque no existe documentación en el Archivo Municipal porque ni tan siquiera se conservan los Libros de Actas, sabemos por los contratos del abasto de vino que el Concejo imponía la condición de que «los cosecheros, traficantes o tratantes de la misma habían de poder vender por medio de cuartillas la dicha especie». Es decir que existían transacciones de pequeña cuantía entre los vecinos y también compras y ventas de cantidades mayores en las que intervenían industriales, comerciantes y comisionistas. En el año 1679 se vendieron 615 arrobas de vino y 300 arrobas de vinagre.

Había quienes almacenaban en las bodegas de sus domicilios el vino procedente de sus explotaciones y después lo vendían. Entre ellos había clérigos que compatibilizaban las labores espirituales con la venta de vino porque gestionaban capellanías que tenían tierras plantadas de viñas. Así sucedía con Pedro Ortiz Linares, Andrés Francisco Luque Afán, Cristóbal Yébenes Serrano y Cristóbal José Bermúdez. En el año 1765 Pedro Ortiz Secilla «se obligó a pagar a Cristóbal Yébenes Serrano, presbítero, 1.432

reales de 179 arrobas de vino que le ha vendido a precio de ocho reales cada una» y en el año 1786, la deuda de Cristóbal Rey con el mismo presbítero ascendía a 16.230 reales. En la segunda mitad del siglo XVIII hay varias familias especialmente dedicadas al negocio del vino: los hermanos Bartolomé y Francisco Ramírez Muriel, Juan Ramírez Toledano, Pedro de los Reyes Ramírez, Antonio de los Reyes Roldán y Pedro Ortiz Secilla. Igual sucede durante la primera mitad del siglo XIX: los hermanos Juan y José Ortiz de Galisteo, Joaquín Ballesteros, Juan Antonio Benítez y Joaquín Ayerbe.

En las compras y ventas al por mayor las cantidades y precios varían mucho, pues en un mercado cerrado donde es difícil introducir productos foráneos, los precios dependen de la calidad y cantidad de esa cosecha, de los gravámenes e impuestos y de las circunstancias generales de ese momento. El precio más bajo fue el de una venta realizada en 1750 a cuatro reales la arroba y el más alto en el año 1758 a diez reales y cuartillo.

El Concejo sacaba a subasta pública el abastecimiento de vino y vinagre, y los diferentes postores pujaban para tener el monopolio de las ventas. Era la forma por la que el Concejo obtenía ingresos y garantizaba la existencia de la mercancía. Quien obtenía el remate de la subasta se comprometía a vender el producto a unos precios previamente fijados. Tanto el vino como el vinagre se vendían por cuartillos y el precio se fijaba por cuartos de real<sup>48</sup>, variando mucho de unos años a otros. En 1788 el cuartillo de vino se vendía a doce cuartos y el de vinagre a cuatro cuartos, pero al año siguiente los precios respectivos eran de cinco y cuatro, respectivamente. No obstante, se aprecia un descenso en el precio entre 1819 y 1829: en el primer año el cuartillo se vendía a nueve cuartos y en la segunda fecha a cuatro cuartos.

Con respecto al consumo de vino, vinagre y aguardiente, las cifras correspondientes al año 1875 muestran que las cantidades eran considerables: 99.000 litros de vino, 12.000 litros de aguardiente y 23.000 litros de vinagre.

## 5. INCREMENTO DEL NÚMERO DE PEQUEÑOS PROPIETARIOS

Del total de 3870 fanegas de tierras plantadas de viñas entre mediados del siglo XVIII y finales del siglo XIX<sup>49</sup>, los propietarios plantaron directamente o por medio de jornales un total de 2.915 fanegas (75,3 %). Estas

---

<sup>48</sup> Cada cuartillo de vino o vinagre tenía una cabida aproximada de dos litros y cada real tenía 8,5 cuartos.

<sup>49</sup> Hemos considerado que las 2.027 has equivalen a 4.495 fanegas.

viñas se plantaron principalmente en las tierras que habían estado dedicadas a los cereales porque el cambio de cultivo no exigía un gran desembolso económico. Sin embargo, el plantío de viñas en las pedrizas y zonas montuosas resultaba inviable porque exigía tal cantidad de jornales que nadie se atrevía a ello. Así lo comprobamos en el siguiente comentario: «No pudiéndolo hacer por sí por ser demasiado costoso se ha decidido a darla dividida en suertes a diferentes braceros de esta población». Esta es la razón por la que muchos propietarios de tierras poco productivas buscaron una fórmula que resultó atractiva para los numerosos jornaleros y pequeños labradores que había. Un total de 955 fanegas de tierra (24,7 % de la superficie plantada) se pusieron de viñas gracias a esta modalidad de contrato de plantación por el que los postores recibían la propiedad de la mitad de la superficie que habían puesto de majuelos.

Estos contratos a medias hicieron que aumentara tanto la superficie del viñedo como el número de pequeños propietarios. Es decir, que los contratos de plantación contribuyeron a consolidar el minifundismo en Carcabuey. Hubo 673 personas que recibieron suertes de tierra para plantar viñas y que se repartieron la mitad de la superficie plantada, 477 fanegas; lo que significa que la propiedad media fue de 0,7 fanegas o lo que es lo mismo 8,4 celemines<sup>50</sup>.

Las condiciones con las que se realizaron estos contratos fueron las siguientes:

-El convenio se firmaba por un tiempo de nueve años que concluía cuando se había recolectado el fruto de la última cosecha.

-A los tres años debían estar puestos los sarmientos para las crías de las cepas y repuestos aquellos que por circunstancias se hubieran perdido. La plantación debía hacerse según uso y costumbre del lugar.

-A los cinco años se ahorquillaban los sarmientos y si no se hacía lo pactado, el postor abandonaba la suerte entregada sin percibir ningún beneficio por el trabajo realizado y el otorgante se hacía cargo de la explotación.

-Transcurridos los nueve años, una vez se hubieran recolectado los frutos, el postor dividía la suerte plantada de viñas por la mitad y el otorgante escogía la parte que deseara dejando la otra al postor, que la recibía en pago a los trabajos de plantación y mejoras realizadas en la propiedad.

<sup>50</sup> Una fanega consta de doce celemines.



-Finalmente, el otorgante hacía escritura pública para reconocer la propiedad y los derechos que correspondían al postor y asumía los gastos de dicha inscripción.

Hubo plantaciones de viñas con la modalidad de contratos de este tipo en veintidos zonas del término municipal, pero el 42 % de la superficie total correspondió a los sitios de Bermejales y Masegar. La razón es que en estos lugares anteriormente estuvieron varias dehesas de Propios y quienes compraron suertes debían roturar tierras que nunca se habían cultivado. Otras zonas en las que se plantaron viñas de esta forma fueron: Algayumbilla, Cañada Hornillo, El Rodeo y Puerto Escaño.

Aunque hubo unos setenta propietarios que otorgaron contratos de plantación, solo diez de ellos poseían el 55 % de la tierra que se ofreció a los postores. En la Tabla 6 figuran los nombres de estos propietarios. Hay tres presbíteros que gestionan las capellanías dependientes de la Abadía de Alcalá la Real; un miembro de la nobleza, el marqués de Cabriñana que tiene varias posesiones en este pueblo; y varios miembros de las familias locales de más renombre: Leal, Serrano, Ayerbe y Camacho.

Tabla 6. Los mayores propietarios que cedieron tierras para plantar viñas. Cifras de fanegas de tierra

Propietarios	Fanegas	Lugares
Antonio Roldán, presbítero Juan Evangelista Lozano, presbítero Rafael Rodríguez, presbítero	95,0	Bermejales, Fuente Plata y Serveral
Marqués de Cabriñana	91,0	Puerto Escaño
Francisco Leal Serrano	87,0	El Rodeo-Algayumbilla
Ildefonso Serrano Moreno	75,0	La Tisca
Joaquín Ayerbe Cubero	69,0	Cañada Hornillo
Francisca Palomeque, viuda de Juan A. López Rey	46,5	Algayumbilla
M. <sup>a</sup> Dolores y M. <sup>a</sup> Encarnación López Rey	40,0	Masegar y Bermejales
José M. <sup>a</sup> Serrano Luque	27,0	Cañada Trillo

## LAGARES, BODEGAS Y ALAMBIQUES

Los vinos de Carcabuey no fueron afamados, no los podemos comparar con los de Jerez, Montilla o Aguilar, pero sirvieron para cubrir las necesidades locales y el autoconsumo. Los pequeños viticultores producían pequeñas cantidades y solo cuando había excedentes vendían a vecinos o conocidos. Solo los productores más importantes tenían necesidad de buscar clientes, pero las dificultades del transporte y la fuerte competencia hacían que la venta no fuera fácil. En el caso de Carcabuey, vender en los pueblos próximos era difícil porque también había muchas viñas en Priego, Rute, Lucena, Luque y Alcalá la Real. Sin embargo, a lo largo del siglo XIX aumentó la superficie de las viñas y la producción de uva. ¿Cómo es posible que cada vez se produjera más vino si Carcabuey no podía consumirlo y tenía dificultades para venderlo? Una buena pregunta que vamos a intentar responder.

En primer lugar, no debemos descartar que una pequeña parte pudiera venderse en lugares cercanos y con población numerosa (Priego) o en lugares más lejanos, pero con los que había contactos comerciales como era el caso de Málaga o Córdoba, pues había arrieros que iban a por mercancías a estas ciudades y les interesaba hacer el viaje de ida con los carros cargados y no vacíos. También debemos considerar que este vino se utilizara para ser mezclado con otros de más cuerpo con el fin de aportarles colores y aromas específicos o que simplemente se vendiera bajo el nombre de otros más afamados. Es lo que sucedía con los vinos de Doña Mencía, Baena y otros de la provincia que se vendían junto a los de Montilla<sup>51</sup>.

En segundo lugar, y sobre todo en el siglo XIX, la verdadera alternativa a la producción del vino de Carcabuey no estuvo en la comercialización sino en la transformación en aguardiente. Era un producto bien valorado cuyo elevado precio en el mercado hacía posible su transporte y a ello se dedicó el vino que aquí se producía: el aguardiente fue la salida a la producción creciente de uva. El ejemplo de Rute y su cercanía probablemente favorecieron que hubiera personas que apostaran por esta alternativa.

### 1. LA PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DEL VINO: LAGARES Y BODEGAS

Ya hemos dicho que los vinos de Carcabuey no estaban valorados, pero tampoco los que se producían en otros lugares de la provincia, pues todos adolecían de falta de esmero en su producción y de no haber seguido las

<sup>51</sup> HIDALGO TABLADA, J.: *Tratado del cultivo de la vid en España y modo de mejorarlo*. Madrid, 1870, p. 104.

recomendaciones de la ciencia química<sup>52</sup>, según la cualificada opinión de quienes conocían la realidad existente en Córdoba a mediados del siglo XIX. Veamos el proceso y algunas de las deficiencias que acabamos de señalar.

El Diccionario de Pascual Madoz no dice nada sobre la existencia de lagares en Carcabuey, pero reconoce que se producía vino y que era de mala calidad. Hay una posible explicación a este hecho: probablemente las operaciones del prensado tenían lugar en las vigas utilizadas para la aceituna y por ello no existían lagares como tal, sino almazaras que hacían las funciones de los lagares. En el año 1852 Madoz informa de la existencia de doce «molinos de aceite» y en el año 1878 sabemos que había un total de 18 molinos de aceite, tres de ellos fuera del casco urbano. Es decir, había un número muy elevado de almazaras porque probablemente también realizaban las funciones de lagares. Y otra razón más: los nombres de los dueños de almazaras y lagares coincidían en su gran mayoría.

En el año 1640, el administrador de las alcabalas de la villa denunció a Diego Martín Muriel por no haber pagado los impuestos de una carga de vino que dijo había traído desde la Gallinera, lugar donde tenía una viña, un lagar y una bodega. En el año 1705 hubo un lagar en la calle Parras que tenía en la bodega cuatro tinajas grandes. También hubo lagares en las calles Garvín, Cura, Don Pedro y Tercia cuando se redactó el artículo de Madoz, pues las viñas ya eran relevantes en la economía local y quedó constancia de ello en el año 1842, cuando *El Semanario Pintoresco Español* publicó una información referida a Carcabuey en la que señalaba como elementos significativos del pueblo: las viñas y las nueces. En todo caso, fue durante la segunda mitad del siglo XIX cuando se produjo el fuerte crecimiento de la producción de vino y el aumento de los lagares y las bodegas.

Los lagares solían tener formas rectangulares para poder dar cabida a las dimensiones de las vigas de las prensas y pequeñas dimensiones. Los había de mayor y de menor tamaño: dos eran de 50 m<sup>2</sup>, dos de 100 m<sup>2</sup> y el que estaba localizado en Algar tenía 300 m<sup>2</sup>. La mayoría de ellos ocupaban la planta baja de las viviendas y en la documentación figuran como casas-lagares, denominación que no se refiere a edificios ubicados en medio de las viñas como era frecuente en la Campiña cordobesa. Solo conocemos la existencia de dos instalaciones que albergaron lagar y alambique fuera del casco urbano: en la Cañada Trillo y en Algar. El resto de las instalaciones

---

<sup>52</sup> Sobre los vinos de la provincia: «No existe el mayor esmero en la operación de pisa, bonificación del mosto, trasego y cuantas comprende la vinificación». DE LA PUENTE Y ROCHA, J.D.: *op. cit.* p. 39.

estuvieron en el núcleo urbano, como era normal en los lugares en los que predominaba la pequeña y mediana propiedad.

En los patios de los lagares había trojes donde se descargaba el fruto que previamente había sido conducido desde los viñedos en cestas de mimbre. En Carcabuey no se hacían las operaciones de espulgo ni el despalillado, que era la acción de separar los granos de uvas del raspón, y el pisado se hacía con esparteras en las lagaretas existentes en los lagares. Posteriormente el mosto, sin el escobajo o raspón, se echaba en las tinajas de fermentación que eran de barro cocido, generalmente fabricadas en Lucena y con una capacidad de entre ochenta y cien arrobas.

A continuación, se ponían los hollejos de la uva (la parte exterior de la uva) en los capachos de esparto (entre ocho y doce en cada cargo) para ser prensados en las vigas. Estas prensas de palanca median de seis a diez metros de largas, en un extremo tenían una piedra grande o pilón que servía de contrapeso y estaba unido a la viga mediante el husillo o poste vertical de madera tallada como un tornillo que al ser roscado hacía que aumentara o disminuyera la presión. El resultado era que con la presión ejercida sobre los capachos se extraía el mosto que también era conducido a las tinajas de barro.

Finalmente, el mosto se trasladaba mediante envases de pellejo de cabra sin curtir a unas tinajas de barro más pequeñas y a los veinte días aproximadamente se producía la fermentación y se sacaba para la quema o fabricación del aguardiente.

En el lagar también había un utillaje variado compuesto de dediles para desgranar el fruto, albarcas o patines para el pisado, escobones para la limpieza y una variada gama de recipientes, entre los que destacaban las jarras, los cántaros y los odres.

Junto al lagar compartía espacio la bodega, que formaba parte del mismo edificio, y era el lugar donde se localizaban las tinajas y se realizaba el reposado o primera decantación. El vino que no se destinaba a la quema se dejaba reposar hasta la primavera y cuando había decantado se procedía a su trasiego para su distribución y almacenaje. En algunas bodegas también había barriles para el añejado del vino.

La importancia que las viñas y el vino tenían se reflejaba en las viviendas. De la misma forma que muchas de ellas tenían cuadras para mulos y zahúrdas para cerdos también había pajares o cámaras en las que guardar paja, granos y productos de huerta. En algunas viviendas, además, había lagares en los que se obtenía el vino o bodegas. El número de lagares era reducido y solo estaban presentes en las viviendas más espaciosas, pero las

bodegas eran más habituales porque se utilizaban para la conservación del vino.

## 2. LOS ALAMBIQUES Y LA PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE

El aguardiente es una bebida de alta graduación alcohólica que se obtiene a partir de un proceso de destilación<sup>53</sup> en un alambique o alquitara, que es el aparato utilizado para separar mediante calor el alcohol del resto de los componentes del vino y se compone de varios elementos. En la caldera se lleva a cabo la cocción y su tamaño varía, pero lo habitual eran cochuras formadas con el vino y sus hollejos de cabidas entre veinticinco y treinta arrobas. Cuando el calor hacía que se alcanzara una determinada temperatura (el alcohol se evapora a los 78 grados), los vapores pasaban por un conducto o cuello de cisne hasta llegar al serpentín o refrigerante que, al estar en contacto con agua renovable, favorecía la condensación y la transformación en alcohol líquido.

Para la fabricación del aguardiente seco se colocaba el mosto o vino en la caldera y se calentaba tal como hemos indicado, pero para la obtención de aguardiente anisado había que añadir anís en el proceso de destilación<sup>54</sup>. Solo cuando no había cosecha de uva se utilizaban alcoholes vínicos. En relación a la cantidad de vino necesario para la obtención de aguardiente, la regla era que de cada cien arrobas se obtenían de veinte a veintiuna arrobas de aguardiente de 18 grados. Cuando no había cosecha de uva en Carcabuey se utilizaba alcohol de vino puro importado de Málaga y Valencia. Además, se fabricaba el aguardiente doble anís de 19-20 grados, que era el más caro y se vendía a quince pesetas la arroba. El escobajo también se aprovechaba, para ello se colocaba en las prensas y el producto resultante se destinaba a la quema, aunque una pequeña parte se utilizaba para la fabricación de vinagre.

En el año 1901 los tres fabricantes que se anunciaban en *La Brújula*, un periódico que se publicaba en Carcabuey, producían aguardiente puro de uva y vendían su producción al mayor o al detalle. José Benítez Ramírez publicitaba que sus aguardientes eran de clase superior, fabricaba anís de triple destilación y solo vendía al mayor. Adolfo Delgado vendía al mayor y al detalle y decía que fabricaba aguardiente «legítimo de uva». Por su

---

<sup>53</sup> Para poder llevar a cabo una destilación previamente hemos de tener vino, es decir, alcohol. El mosto contiene azúcar y los hongos o levaduras producen encimas que en el proceso de fermentación descomponen los azúcares en partículas de alcohol.

<sup>54</sup> Cuatro arrobas de vino producían una de aguardiente y se recomendaba echar una libra de anís para obtener un buen aguardiente. Según *El Semanario de Agricultura de Agricultura y Artes*, n.º 79, julio de 1798, p. 364.

parte Juan Bautista Galisteo, además de aguardientes puros de uva, vendía vinagres y jabones.

Por ahora no sabemos cuándo comenzaron a funcionar los primeros alambiques. Los procesos de destilación no estaban extendidos y solo se generalizan a partir del siglo XVIII, sin embargo, en Rute el nombre del primer destilador está documentado en el año 1636<sup>55</sup>. ¿Tuvo influencia la fabricación de aguardiente en Rute sobre Carcabuey? Es muy probable que así fuera, pues la distancia que hay entre ambas poblaciones es de solo 23 kilómetros. No obstante, el Catastro de Ensenada no los menciona por lo que es probable que no hubiera ninguno a mediados del siglo XVIII.

Sin embargo, tenemos constancia de la fabricación de aguardiente en Carcabuey desde las primeras décadas del siglo XIX<sup>56</sup>, a pesar de que el Diccionario de Pascual Madoz nada dice al respecto. Hay que señalar que el artículo de Pascual Madoz es breve, superficial y poco riguroso<sup>57</sup> y que por tanto no es una fuente totalmente fiable. Es muy posible que desde los inicios del siglo XIX se fabricara aguardiente en Carcabuey y que su producción se incrementara durante la segunda mitad de ese siglo, pues en ese periodo esta industria tuvo una gran importancia y sobresalió a escala provincial. Según la *Guía Fabril e industrial de España* del año 1862, en Córdoba había 75 fábricas de aguardiente y casi dos terceras partes de esa cantidad se concentraban en tres municipios: Rute (18), Carcabuey (16) y Lucena (15). El resto se distribuía en nueve municipios y ninguno de ellos tenía más de cinco fábricas. Esto significa que en ese momento había más fábricas de aguardiente que de aceite (16 frente a 13) y que su relevancia trascendía el ámbito local y comarcal. Sus aguardientes eran de gran calidad y en el último cuarto del siglo XIX no solo eran conocidos, sino que competían con los más afamados. En el año 1874, los responsables del despacho de vinos y licores de la La Montillana (la antigua Posada El Príncipe), que se ubicaba en Sevilla en la calle Boteros, publicitaban que ofrecían los mejores aguardientes de Rute y Carcabuey y que eran el único local sevillano que los ofrecía. En la Exposición Vinícola Nacional de 1877 el aguardiente de Diego Hinojosa Moyano recibió una mención especial y, según los entendidos, la calidad del aguardiente de Carcabuey

<sup>55</sup> GARCÍA JIMÉNEZ, B.: «Los inicios (conocidos) del aguardiente en Rute», *BRAC*, 151 (2006), p. 174 (pp. 165-175).

<sup>56</sup> En el año 1829 consta la existencia de un alambique en la calle Alta.

<sup>57</sup> RAMÍREZ DE LAS CASAS-DEZA, L.M.: *Corografía histórico-Estadística de la provincia y obispado de Córdoba*. Estudio Introductorio y edición por Antonio López Ontiveros. Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1986, Vol. II, p. 243. Según López Ontiveros, el artículo no es de Casas-Deza y fue copiado literalmente de Madoz.

se igualaba a los destilados de Rute, y en algunos mercados eran preferidos a los renombrados de Constantina y Chinchón. Generalmente se vendía al por mayor en los mercados de Córdoba, Jaén y Málaga con la denominación de «Aguardiente de Carcabuey».

En Málaga gozaba de gran reputación, en el año 1891 su calidad se comparaba con el de Cazalla de la Sierra, Puzol y Vitoria y los establecimientos de bebidas y comidas de más prestigio lo publicitaban entre sus mejores aguardientes. El escritor malagueño Arturo Reyes en la obra titulada *Bandera blanca* (1904) pone a la misma altura el producto elaborado en Carcabuey y el realizado en Cazalla de la Sierra. También el escritor prieguense Carlos Valverde López lo menciona en su novela *Gaspar de Montellano* y lo nombra junto al aguardiente de Rute.

Es difícil dar cifras de producción porque no tenemos datos y porque los que conocemos corresponden al momento en el que la filoxera estaba afectando al municipio y reflejan una situación anormal que origina dudas cuando se analizan las cifras. Nos referimos a los datos del Servicio Agronómico de la provincia de Córdoba correspondientes a los años 1885-1894. Así, por ejemplo, la superficie del viñedo en Carcabuey y Rute es casi idéntica (913,7 y 911,8 hectáreas, respectivamente), sin embargo, la producción de aguardiente es muy diferente (3.200 y 8.000 arrobas respectivamente) a pesar de que en ambos municipios la casi totalidad de la cosecha se dedicaba a esa finalidad<sup>58</sup>. Esto significa que si el 80 % de la producción de vino se dedicó a la destilación —es lo que se hacía en Carcabuey—, la producción en un lugar fue de 20.000 y en el otro de 50.000 arrobas. Es decir, una diferencia en las cantidades que nos hace pensar que los datos de Carcabuey están subvalorados. Creemos que la producción de aguardiente en Carcabuey superaba las 8.000 arrobas. Es la cifra que hemos obtenido tras varios cálculos previos. Si tenemos en cuenta que en el siglo XVIII la producción de vino correspondiente a las 625 fanegas de superficie fue de 7.250 arrobas, podemos calcular que la producción de las 4.495 fanegas que había en el siglo XIX fue de 52.000 arrobas de vino. De esa cifra total, 10.400 arrobas<sup>59</sup> —el 20 %— se dedicaban al consumo de vino y 41.700 arrobas —el 80 %— a la producción de aguardiente. Como sabemos que por cada cien arrobas de vino se obtenían veinte arrobas de aguardiente, la producción total fue de 8.300 arrobas.

<sup>58</sup> En ese momento se indica que en Carcabuey había 7 alambiques y en Rute, 16.

<sup>59</sup> Esta producción de vino significa que el consumo medio anual por habitante era de 41 litros, una cifra similar al existente en las zonas del Alto Guadalquivir e inferior al consumo que había en las zonas del Bajo Guadalquivir, entre 50 y 75 litros de media. RODRÍGUEZ MOLINA, J.: «El vino en Alcalá la Real. Siglos XV y XVI», en *Cuadernos del AMAR*, Jaén, 1993, pp. 23-60.

### 3. DISTRIBUCIÓN DE LOS EDIFICIOS Y VIVIENDAS RELACIONADAS CON EL VINO

En la Tabla 7 podemos comprobar que la mayor parte de los lagares, bodegas y alambiques se localizaban en las calles principales (Majadilla, Fuente de los Caños, Don Pedro y Santa Ana) o bien en las calles próximas (Garvín, Tercia, Hospital, Parras) ya que era aquí donde residían las familias más adineradas y donde estaban las viviendas más espaciosas. En las calles más distantes o secundarias existían viviendas con bodegas, pero no lagares, lo que nos indica que se trataba de casas con tinajas instaladas en los sótanos para conservar el vino. En un caso hemos encontrado la instalación de un alambique en una almazara, nos referimos al molino aceitero que había en la calle Fuente Nueva número 5. Era una instalación mixta que superaba los quinientos metros cuadrados y que dividía su espacio entre la almazara, una piedra para el zumaque y un alambique que se componía de una caldera, una «culebra» y las correspondientes alpatanas.

Tabla 7. Localización de los lagares, bodegas y alambiques

Calle	Tipo de instalación	Calle	Tipo de instalación
Cura-Majadilla	1. Lagar con dos bodegas y un alambique 2. Lagar, bodega y alambique 3. Lagar, bodega y alambique	Parras	Alambique y bodega
Don Pedro	1. Lagar y alambique 2. Solo alambique 3. Solo bodega	Castillo	Alambique
Baja	1. Lagar, bodega con tinajas grandes y pequeñas 2. Solo alambique 3. Solo bodega	Lucena	Alambique
Fuente de los Caños	1. Alambique 2. Alambique 3. Bodega	Hospital	Bodega
Tercia	Lagar y bodega con 15 tinajas	San Marcos	Bodega
Garvín	Solo lagar	Cerrillo	Bodega
Pilarejo	Lagar, bodega, alambique y molino aceitero	Jabonería	Bodega
Carnicería	Lagar y bodega	Callejón	Bodega
Carrera Santa Ana	Alambique	Fuente Nueva	Alambique
Cabra	Alambique		



Los propietarios de los lagares y alambiques eran generalmente miembros de la burguesía local, pues los apellidos de bastantes de ellos coinciden con las familias más relevantes, con aquellas que eran poseedoras de grandes fincas y controlaban la escasa actividad industrial existente: almazaras, lagares, alambiques y molinos de harina. Entre los primeros impulsores de la fabricación de aguardiente están los nombres siguientes: Pedro de los Reyes Ramírez, Joaquín Ballesteros, Pedro Alcalá, Lorenzo Sanz, Francisco Carrillo, José Luna, Cristóbal Arjona Ortiz, Juan Ortiz de Galisteo, José Serrano Vilchez, Juan Antonio Benítez y Juan Antonio Moyano. En el año 1880, son varios los nombres de fabricantes: Francisco Candil, Rafael Cubero, Juan Galisteo, José Ortiz y Antonio Serrano.

Hay una relación estrecha entre propietarios de alambiques y poder económico, ya que la gran mayoría de ellos forman parte del listado de máximos contribuyentes del municipio. En el año 1891 había once propietarios y solo tres no formaban parte de esa relación (los mencionamos en los últimos lugares): Juan Bautista Galisteo Alba, Rafael Delgado Serrano, Cristóbal Lozano Sicilia, José María Camacho Carrillo, Florentino López Chavarri, Pablo López Muriel, Juan Rafael Ruiz Ballesteros, Juan García Cubero, Antonio Ruiz Aguilera, Vicente Valverde López y Carmen Carrillo Muriel.

La llegada de la filoxera provocó la desaparición del viñedo en Carcabuey en muy pocos años y la falta de materia prima hizo desaparecer a la industria del aguardiente. Finalmente, en el año 1906 tenían alambiques las siguientes personas: Juan Bautista Galisteo, José Luis López Marín, Teodoro Martín Martínez y Juan Serrano López.

## LA FILOXERA Y LA DESAPARICIÓN DEL VIÑEDO

---

El insecto que causó la enfermedad era originario de la costa Este de Norteamérica y durante la segunda mitad del siglo XIX llegó a Europa como consecuencia de la importación de vides americanas, ya que eran resistentes a la plaga del oídium, pero sin embargo resultaron débiles ante la filoxera. Las plantas se comercializaron por Europa y por ello la enfermedad afectó a tantos países. Este insecto, un pulgón del tamaño de la cabeza de un alfiler, buscaba su alimento en la sabia que circulaba por las raíces y cuando actuaba sobre las plantas morían irremediablemente. No había posibilidad de evitar el desastre, solo la plantación de nuevas vides con pies americanos resultó un remedio efectivo. Posteriormente esas plantas se injertaban con las variedades locales y de esa forma se logró hacer frente al problema.

A la península Ibérica la filoxera llegó por Oporto y Málaga a causa de la importación de vides y a Gerona por la invasión del insecto desde los viñedos meridionales franceses. Málaga fue el primer lugar que sufrió los efectos de la enfermedad y el punto de propagación de la misma por Andalucía. A finales de 1874 los efectos de la plaga se detectaron en el municipio de Moclinejo en plantas infectadas que procedían de Francia. Al año siguiente se detectaron los primeros pies infectados y en el año 1877 ya había doce focos de la plaga. Rápidamente los pulgones se extendieron por los alrededores y de ahí pasó a los Montes de Málaga y a las zonas costeras. En mayo de 1881 la plaga había arrasado 700 hectáreas y había 12.000 hectáreas afectadas.

La enfermedad se extendió por las provincias próximas hasta que alcanzó a todo el territorio de Andalucía. Desde 1878, fecha oficial de la existencia de la plaga en Málaga, la filoxera se extendió por el litoral hacia Marbella y Granada, y hacia Almería. Pero también se propagó hacia el interior por el norte de Málaga y llegó a Antequera en 1884, lugar desde donde se extendió hacia Loja y Granada y hacia Lucena (1888) y Montilla-Moriles (1888-1890). Desde Lucena la plaga se extendió a través de Carcabuey hasta Alcalá la Real (1890) y sur de Jaén.

Se considera que en 1888 la filoxera llegó al sur de la provincia de Córdoba por la proximidad de los municipios de Encinas Reales, Rute y Lucena a Cuevas de San Marcos y Antequera. Por tanto, los términos de Cabra, Carcabuey, Baena, Aguilar y Montilla pronto se vieron afectados por la enfermedad y dos años más tarde, en abril de 1890, la provincia de Córdoba se declaraba oficialmente invadida.

En el año 1892 la Comisión Docente Ambulante de Defensa ante la Filoxera visitó Carcabuey y dejó constancia de que del total de 593 has de viñas inspeccionadas, el 75 % (444 has) de la superficie había sido invadida y el 25 % (149 has) se consideraba que ya había sido destruida<sup>60</sup>. Nueve años más tarde, según el Servicio Agronómico de la Provincia de Córdoba, la filoxera había destruido 592 has. Aunque en otros municipios se produjeron plantaciones nuevas, en el caso de Carcabuey apenas tuvo relevancia pues en el año 1908 solo constan cinco has de viñas y en las estadísticas de 1915 el pueblo de Carcabuey ni siquiera aparece, lo que evidencia claramente la desaparición total del viñedo.

---

<sup>60</sup> Archivo Histórico Provincial de Córdoba. Legajo 83.