

Plano de la caldera de rectificación que Désiré Savalle fabricó para Nicolás Gómez en 1871. BNE

La Palma y los vinos del Condado

Manuel Jesús López Robledo

El origen de la tradición vinícola

Aunque existen legendarias referencias que hablan del comercio de vinos en tiempos de Tartessos y de los romanos, no es hasta el siglo XIV cuando podemos fijar el inicio de la tradición vitivinícola en el antiguo Condado de Niebla. Sobre 1375, en particular, la producción de vinos de la tierra llana de Huelva alcanzó tal cantidad y calidad que invadió el comercio de Sevilla hasta tal punto que se crearon ordenanzas específicas con el fin de proteger al sector vinícola sevillano. En estos documentos ya se habla de los caldos de Villalba, Bollullos, Almonte, La Palma y principalmente de Manzanilla. Ya en 1398 el rey Enrique III El Doliente concede una Real Feria a la entonces villa de La Palma, lo que vendría a dotarla de cierta relevancia comarcal a partir de entonces.

Es evidente, por otro lado, que el descubrimiento de América relanzó la producción vinícola onubense desde el año 1492, consolidándose desde entonces la ruta comercial del Condado hasta Sevilla. Se tiene documentación

que confirma que la primera partida de vino español que sale a las Indias se realizó el 13 de febrero de 1502 desde el puerto de Sevilla procedente de Villalba del Alcor. El transporte del vino se hacía en carros, aprovechando la ruta secular que parte de la calzada romana que unía Híspalis e Itálica con Onuba. En esta época los municipios con mayor extensión dedicada al viñedo eran Manzanilla, Moguer, Villalba y La Palma, prevaleciendo aún la tradicional dehesa mediterránea en gran parte del término de Bollullos.

Tal fue el comercio vinícola con América que podemos decir que la vitivinicultura onubense es el origen de la americana. En tal sentido el *Bulletin International du Vin*, V.33 (1960), publica una interesante reseña en la que se reivindica el origen palmerino de los vinos chilenos. Literalmente: “Don Hurtado de Mendoza [1535-1609], sucesor del heroico Valdivia, importó dos toneles de vino de La Palma del Condado (Huelva) para celebrar la pacificación de Chile. A partir de estos vinos imperiales españoles nacieron los mostos de Coquimbo, Mipo, Aconcagua... Es decir, vinos chilenos con alma

de España que están luchando en los mercados internacionales junto con los de Burdeos, Borgoña, etc.” Y es que son muchas las referencias que hablan de la fama de los vinos onubenses, y palmerinos en particular. En efecto, en 1625 encontramos otra carta dirigida al Gobernador de Santo Domingo que dice... “que el vino de La Palma del Condado es reconocido como muy bueno para la salud y nada nocivo por ser elaborado con las mejores uvas.” Esta documentación atestigua, de hecho, la relevancia que debió tener el vino de La Palma por aquel tiempo.

De este modo, la rentabilidad de los vinos del Condado amparada por el comercio con América se mantendría hasta finales del siglo XVII. A partir de 1718, sin embargo, tras el traslado de la Casa de Contratación de Sevilla a Cádiz, las exportaciones de vinos onubenses se ven reducidas en beneficio de las gaditanas. Es entonces cuando se inician las relaciones comerciales entre Huelva y Cádiz. A través del puerto de Moguer, en concreto, se comienza a exportar vino y aguardiente hasta los puertos de Sanlúcar, Cádiz, Puerto Real y El Puerto de Santa María, consolidándose Moguer como nuevo centro vinícola onubense.

Así las cosas, durante el siglo XVIII la producción vinícola en la tierra llana de Huelva quedaría monopolizada en torno a dos centros productores. En palabras de Núñez Roldán, “los centros vinícolas más importantes se agrupaban en torno a dos ejes: uno occidental con base en Moguer compuesto por los municipios de Palos, Moguer, Beas y Lucena; otro central que corresponde al conocido tradicionalmente como Condado vinícola cuyo centro sería Manzanilla y su radio de acción los municipios de Chucena, Villalba, La Palma, Bonares y Bollullos.”

En los archivos municipales de Villalba y Manzanilla encontramos que el vino era transportado en botas sobre carros hasta el río Tinto, y allí pasaban a bordo de grandes barcazas que lo llevaban al puerto de Moguer. Desde allí partiría con destino al norte de España e Inglaterra, a la vez que se iba acrecentando el destino hacia la provincia de Cádiz. No obstante, para este último destino, hay documentos que avalan que los vinos de Manzanilla y de pueblos colindantes buscaron otra ruta mucho más económica. Efectivamente, las botas se transportaban en carros esta vez hasta el embarcadero del Caño de las Nueve Suertes en el río Guadiamar, desde donde partían directamente hasta Sanlúcar de Barrameda. Las relaciones establecidas entre ambas provincias hermanas, en el fondo, vendrían a ser más que comerciales, dando origen a una de las devociones religiosas más importantes de España. Prueba de ello es la constancia documental de que al menos desde principios del siglo XVIII hay presencia de peregrinos de La Palma, Moguer, Sanlúcar y El Puerto en la Romería del Rocío.

Por otro lado, Pascual Madoz deja constancia en 1849 de esta ruta comercial cuando habla de la villa de Almonte. Dice textualmente: “En la parte del SSE de Almonte, embebido en el término que describimos, se halla el llamado coto de Oñana, que ocupa próximamente de 10 á 12 leg. cuadradas. El centro de esta gran finca es montuoso, con varios cas., entre ellos el palacio de los Sres. Marqueses de Villafranca, á quienes pertenece, y una venta ó parador inmediato sobre el camino que de los pueblos del Condado de Niebla conduce á Sanlúcar de Barrameda.”

Ya a finales del siglo XVIII el Marco de Jerez se consolida como centro productor vinícola y principal agente exportador de todos los vinos elabora-

dos en el antiguo Reino de Sevilla. Con la llegada de industriales extranjeros durante 1760 y 1840 Jerez fue escenario de un amplio conjunto de transformaciones que afectarían de forma determinante a la actividad vinícola tradicional. En efecto, el nuevo mercado británico favoreció la elaboración de vinos envejecidos, fuertes y de color frente a los mostos y vinos en claro, lo que originó la puesta en práctica a gran escala del sistema de criaderas y soleras para la crianza de vinos, y la construcción de grandes bodegas de envejecimiento tal y como las conocemos hoy día.

Comienza así la transformación de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna radicada desde entonces en dos centros principales: Jerez, para Andalucía occidental, y Málaga para la oriental. No obstante, la elaboración de estos nuevos vinos generosos jerezanos obligaba, para mejorar su conservación y su calidad, a su combinación con otros vinos. Generalmente los “extractores” de vino en Jerez, aunque no se encargaban de su elaboración, sí los transformaban, mezclándolos con vinos o añadiendo aguardiente procedentes mayoritariamente del Condado de Niebla, hecho que fortaleció las relaciones comerciales entre ambas regiones vinícolas, pero también determinó, en el fondo, la supremacía de los vinos de Jerez frente a los de Huelva.

Este vínculo comercial quedó materializado en 1804 con la creación –aunque efímera– de la provincia de Sanlúcar de Barrameda, como figura en el libro *Historia de Cádiz y su provincia desde los remotos tiempos hasta 1814* escrito por Adolfo de Castro en 1858. En él leemos: “En este tiempo la ciudad de Sanlúcar de Barrameda recibió del Príncipe de la Paz un gran beneficio, si bien le fué muy poco duradero. En 9 de Noviembre se habilitó su puerto

para el comercio con el extranjero y con las Américas y con título de capital de una provincia de su nombre independiente de Cádiz y Sevilla, dándole por términos á Chipiona, á Lebrija, á Trebujena, á las Cabezas, toda la isla mayor del Guadalquivir: por norte y poniente el caño de las nueve suertes, el arroyo Curallon, Palma, San Juan del Puerto, Gibraleon, Villanueva de los Castillejos y San Silvestre, á mas del territorio de Arenas gordas, el coto de Oñana, y los despoblados que hay entre Palacios del Rey, Bollullos, Almonte, costas del Océano, del Guadalquivir. Quedó facultada la ciudad de Sanlúcar para tener consulado independiente de Sevilla y una aduana.”

La manifiesta preferencia de los vinos del Condado y de Moguer en el Marco de Jerez queda contrastada, por ejemplo, en la obra *Past, present & probably the future state of the wine trade* escrita por James Warre en 1823. Además, en la edición número 50 de la publicación *Miscelánea de Comercio, Artes y Literatura*, publicada el 23 de febrero 1820, podemos leer: “Los vinos de Sanlúcar son muy parecidos á los de Jerez, y asi como en esta ciudad lleva la preferencia el pajarete, en la otra el mas celebrado es el manzanilla, asi llamado, segun Clemente, por un pueblo de este nombre que hay en el reino de Sevilla.” Al margen de polémicas, la confusión del origen de la manzanilla como vino elaborado (o comercializado) en Sanlúcar de Barrameda evidencia la existencia de este profundo vínculo comercial, como venimos exponiendo.

Paralela a la producción vinícola, ya desde el siglo XVIII se venía elaborando en el Condado aguardiente de vino por métodos artesanales, como queda patente en la carta enviada en 1798 por un labrador de San Juan del Puerto a los editores del *Semanario de Agricultura y Artes, dirigido a los Párrocos*.

En ella leemos: “Señores Editores: dirijo á Vms. el adjunto método de fabricar el aguardiente, y pienso igualmente dirigirles los de hacer el vino y el vinagre, y el de extraer el aceyte, según se practican en el condado de Niebla, en donde vivo, para que si contienen alguna cosa útil, los publiquen, ó á lo menos para teniendo conocimiento de nuestras prácticas, puedan manifestarnos sus defectos, y el modo de corregirlos.”

Durante la segunda mitad del siglo XIX hubo un nuevo repunte del mercado británico, consolidando a los vinos del Condado como principal materia prima para mezclar y encabezar los vinos finos jerezanos. El libro *Living Age V.36* escrito por Eliakim y Robert S. Littell en 1853 refleja claramente lo que decimos. Publicamos un extracto literal: “La fuerza del vino mezclado dependerá de la cantidad de aguardiente que el exportador considere necesario añadir... hay un lugar en Cádiz llamado Aguada, donde se reciben de diversas partes de España los vinos inferiores con el propósito de ser mezclados con el jerez...; pero el vino elaborado en el Condado de Niebla es el preferido sobre cualquier otro.”

Tal es el auge de la viticultura onubense en esta época que hasta la edición del *Diccionario de la Real Academia de la Lengua* del año 1852 hace referencia a sus elaborados más tradicionales, como se puede desprender de las últimas acepciones del término *SOLERA*: *pr. And. En el vino es la madre ó lia. Vini faix. VINO DE SOLERA. En el Condado de Niebla se llama así el más añejo o generoso, que se destina para dar vigor al nuevo.*

Hasta el último cuarto del siglo XIX el puerto de Moguer se mantendría como salida natural de los vinos del Condado. Sin embargo, el aterramiento de la ría y la llegada de nuevas infraestructuras terrestres, como la carretera

Huelva-Alcalá de Guadaíra construida en 1846, el ferrocarril entre Jerez, El Puerto y Cádiz en 1855, las líneas telegráficas que conectaría Huelva con Sevilla y Cádiz en 1857 y finalmente el ferrocarril Sevilla-Huelva en 1880, terminarían consolidando definitivamente las relaciones comerciales establecidas entre el Marco de Jerez y el antiguo Condado de Niebla en torno a La Palma, que pasará a monopolizar todo el mercado vinatero onubense a partir de entonces.

Es a mediados del siglo XIX, precisamente, cuando La Palma comienza a destacar en torno a la destilación vínica. Prueba de ello se expone en la obra *Propiedad de la tierra, latifundios y movimientos campesinos*, publicada en 1991. Lutgardo García Fuentes expone literalmente: “La obtención de aguardiente por métodos artesanales se desarrolló considerablemente en el siglo XVIII, pero a mediados del XIX, comenzó a declinar dicha actividad por las importaciones baratas de alcohol. En cualquier caso nos ha sorprendido que en La Palma, en la fecha que nos ocupa, existiesen 22 alambiques... Sirva de referencia saber que por esa fecha en Bollullos funcionaban doce.” Por otro lado, el *Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal* especifica que en 1827 La Palma poseía 14 calderas de aguardientes, lo cual evidencia un repunte de esta actividad. Ya en 1860 los vinos y aguardientes más caros de la provincia son los de La Palma, cotizándose a 69 y 12 reales la arroba, respectivamente, mientras que en Moguer el precio rondaba los 40 y 10 reales cada uno, según recoge el diario *La Iberia*.

De este modo, tal llegaría ser la fama de los aguardientes vínicos palmerinos en el Marco de Jerez que podría interpretarse que el origen del término enológico “Palma”, referido a los vinos finos de mayor calidad, provenga, de

hecho, de esta localidad onubense, al igual que sucedió, como vimos, con la manzanilla de Sanlúcar.

Fuera como fuese, lo claro y evidente es que a partir de entonces la provincia de Huelva, y muy especialmente La Palma, como veremos, comienza a especializarse en la elaboración de alcoholes vínicos destinados principalmente a encabezar los vinos finos del Marco de Jerez. Sirva como prueba de ello los datos publicados en el libro *Estudio de la Exposición Vinícola Nacional de 1877* escrito por Manuel Tello en 1878. Con respecto a la producción enológica del año 1857 se destaca lo siguiente:

Provincia	Vino(Hl.)	Vinagre(Hl.)	Aguardiente(Hl.)
Cádiz	177.697	2.374	121
Huelva	66.185	2.322	1.514

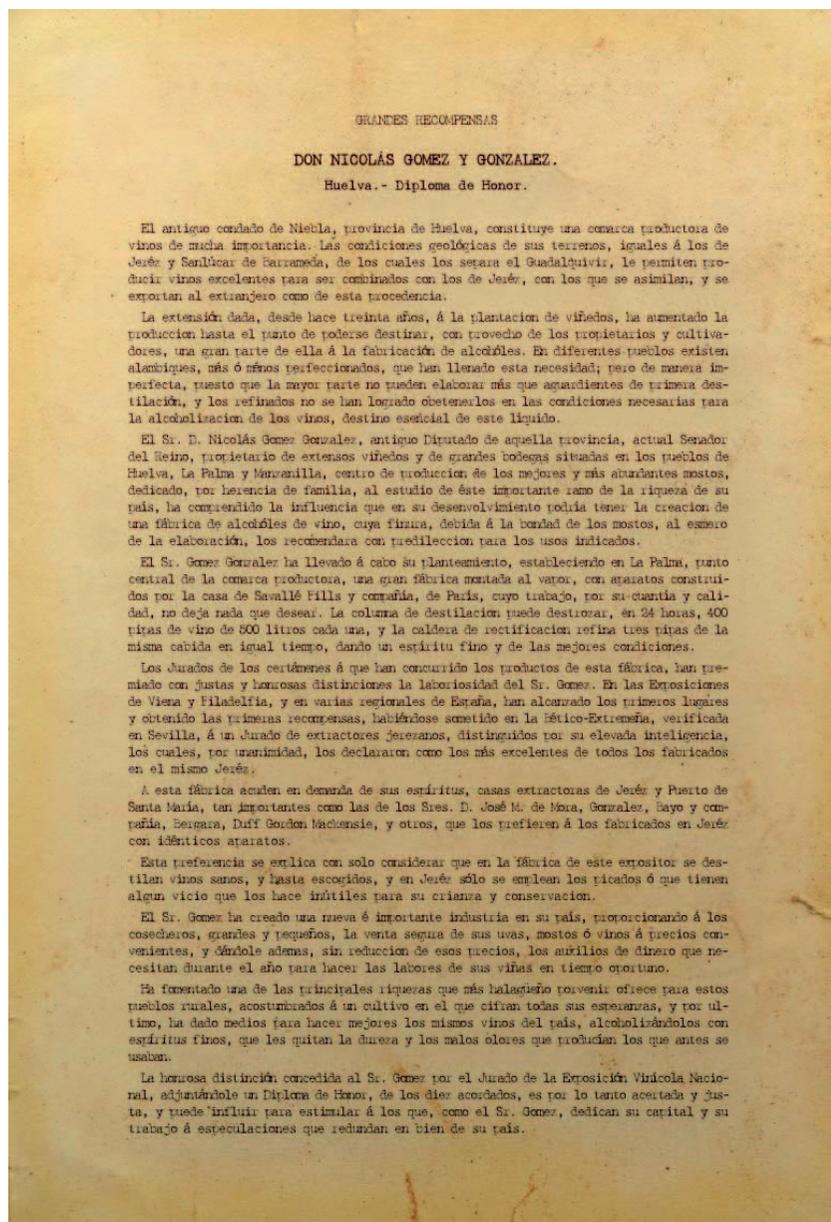
La Palma, pionera de la industria destiladora

Las últimas décadas del siglo XIX fueron una época de expansión y alta rentabilidad del cultivo de la vid en toda España. En la provincia de Huelva, en particular, se pasará de las 2.800 Has. de 1857 a superar las 10.000 Has. en 1900. Fue una época revolucionaria en cuanto a la elaboración de vinos, que aparte de incrementar la calidad de los mismos consiguió aumentar su conservación gracias al perfeccionamiento de la industria de la destilación vínica, llevada a cabo con nuevas máquinas de destilación continua al vapor. Junto a estos ensayos, se fueron realizando exposiciones universales, agrícolas y vinícolas en las que participaron bodegueros del Condado y con notable éxito.

Centrándonos ya en La Palma, la referencia más antigua localizada data de 1857. Los palmerinos Juan Soldán y José Tirado llegarían a llevar sus selectos vinos a la Exposición de Agricultura de Madrid celebrada ese año, según consta en su catálogo oficial. Del mismo modo, en la Exposición Universal de Londres celebrada en 1862 se localizan vinos de los palmerinos Agustín Camacho y Trinidad Díaz. Y así sería, una tras otra, hasta alcanzarse el punto álgido en la siguiente década, que es cuando los vinos y alcoholes de La Palma llegan en oleada a las grandes Exposiciones Universales de la época: Viena (1873), Filadelfia (1876), París (1878), Ámsterdam (1883)... Siendo en la primera Exposición Universal celebrada en los Estados Unidos con motivo del centenario de la Declaración de la Independencia, o sea, en la Exposición de Filadelfia, donde encontramos un mayor número de participantes palmerinos.

Tal fue la fiebre expositora de los bodegueros de la época que en abril de 1877 el Ministerio de Fomento llegaría a organizar la primera Exposición Vinícola Nacional. En este sentido, la prensa del momento no reparó en elogios del magnífico stand montado, *ex professo*, por un importante cosechero de Huelva que venía produciendo alcoholes vínicos de alta calidad en su fábrica al vapor ubicada en La Palma en 1871. Estamos hablando de la primera industria de destilación vínica de su estilo en España, como indica su constructor, el ingeniero francés Désiré Savalle, en *La Ilustración Española y Americana*.

Aquella pionera destilería palmerina poseía una columna de destilación capaz de destrozar cada veinticuatro horas 100 pipas de vino de 500 litros cada una, mientras que su caldera de rectificación era capaz de refinar 1.500



litros diarios de alcohol vínico de excelente calidad. El abogado y político Nicolás Gómez González era su propietario, que llegaría a convertirse en uno de los mayores bodegueros de aquella España en vías de desarrollo, con una industria vinícola radicada en La Palma y que constituía la alquimia en las directrices de la enología de entonces, como queda constancia en el Dictamen de concesión del Diploma de Honor que se le concedió por su industria de destilación en la citada Exposición.

Atendiendo a que en ésta participaron 7.231 bodegas de toda España, que aportaron la friolera de 1.576.200 muestras de vinos y alcoholes, y que solo se otorgaron diez Diplomas de Honor, podemos decir que este importante reconocimiento nacional a la labor industrial emprendida por Nicolás Gómez supuso, en el fondo, la consolidación de la fama de los vinos y productos destilados de La Palma, muy apreciados desde mediados del siglos XIX –como sabemos– en el Marco de Jerez.

Para hacernos a la idea de la envergadura de aquella vieja fábrica de alcohol palmerina, pasamos a comparar su producción con la de las principales destilerías existentes en Jerez en 1876.

Sevil	1850	90
Caudilla García	1855	90
González Byass	1856	50
Bertemati	1859	120
De Cala	1864	120
Iverson	1870	80

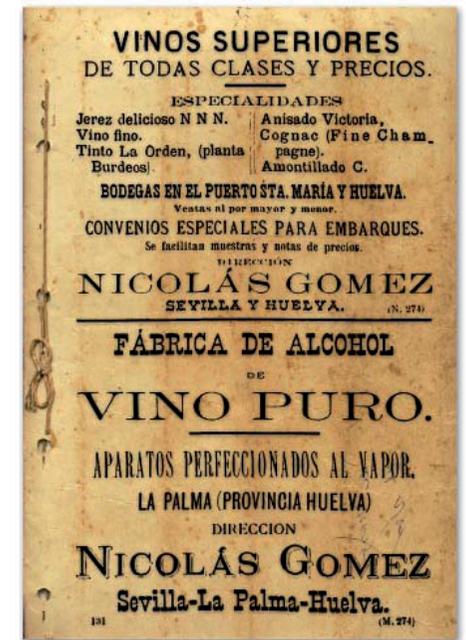
Dictamen de concesión del Diploma de Honor concedido a Nicolás Gómez en 1877 por su industria de destilación. ARC

Domecq	1871	30
Romero	1873	90
Marichalar	1874	40
Nicolás Gómez	antes de 1871	1.000

A tenor de lo expuesto no cabe duda de que aquella pionera fábrica de alcohol vínico convirtió a La Palma en la principal fuente alcoholera del Marco de Jerez en el último cuarto del siglo XIX. Por eso mismo y según lo publicado por Manuel M^a González Gordon en la “Biblia” de los jereces, o sea, en su obra *Jerez-Xerez-Sherish* de 1935, en la que sitúa el inicio de la industria del brandy de Jerez entre 1880 y 1886, siendo Francisco Ivison O’Neale su precursor y las bodegas de Domecq, Marqués de Misa, Bertemati, Vergara y González Byass las primeras en comercializarlo, cabe pensar que el origen en sí de la elaboración de *cognac* en España se encuentre realmente en La Palma del Condado.

Para llegar a esta conclusión bastará con analizar el origen de los brandys más antiguos de España. En efecto, en la actualidad las Bodegas Domecq se atribuye el mérito de ser la primera casa que lanzó al mercado este místico licor en España. En cualquier publicidad del brandy *Fundador*, de hecho, se afirma que su solera data del año 1874. La leyenda cuenta que tras el pedido –infructuoso– de 500 botas de alcohol de un empresario del norte de Europa a Pedro Domecq Loustau, éste decidió guardarlo hasta su posterior comercialización. La prensa del momento habla de la misma leyenda, aunque la fija en el año 1886 (*La Época*, ed. 2-II-1895), lo que encaja con lo expuesto por González Gordon. Habría que indicar, en este sentido, que Pedro Domecq fue uno de los mayores “extractores” de Jerez y, aunque poseía destilería propia (sistema Savalle), la escueta producción de alcohol de 1876 –solo 30 botas– invita a pensar que este encargo pudo haberlo realizado a algún otro industrial alcoholero (¿Nicolás Gómez?). En cualquier caso no es hasta 1880 cuando abre su famosa destilería de Tomelloso, en Ciudad Real.

Fuera del Marco de Jerez, las antiguas bodegas Jiménez y Lamothe, con



Anuncio publicado en la Guía Comercial de Sevilla en 1886. BNE

sedes en Málaga y Manzanares (Ciudad Real), también se enorgullecía de haber fabricado el primer *cognac* de España: el *Brandy 1866*. Juan de Ávila Gijón, por su parte, expone en la *Revista de Festejos* de 2008 de Manzanares que esta bodega compró su fábrica de alcohol (también sistema Savalle) a otra bodega de Valdepeñas fundada en 1878. Al caso, afirma tajantemente que “la gran instalación del sistema Savalle de la bodega de Manzanares fue la primera de su estilo en España.” Sin embargo los años desvelan que eso no es cierto: aquel viejo alambique-Savalle que Nicolás Gómez poseía en La Palma se instaló antes de 1871, según dejó constancia el propio Désiré Savalle.

En este sentido y según se desprende del libro de Manuel Tello, sabemos que ya en 1877 los alcoholes palmerinos de Nicolás Gómez eran considerados “los más excelentes de todos los fabricados en el mismo Jerez”

y que las principales bodegas jerezanas (Moreno de Mora, González Byass, Vergara, Duff-Gordon o Mackenzie) “los preferían a los fabricados en Jerez con idénticos aparatos.” E incluso los extractores podían quemar por su cuenta en el establecimiento de Nicolás Gómez los vinos que ellos mismos hubieran escogido. Además, en la *Guía de Sevilla* de 1886 se indica que, entre otros derivados vnicos, Nicolás Gómez venía fabricando *Cognac (Fine Champagne)* en su *fábrica de alcohol de vino puro* de La Palma.

Pero para afinar más, nos iremos a la Exposición Universal de Filadelfia (EEUU) celebrada en 1876, en donde Nicolás Gómez expuso “*wines, licors, brandy and alcohol*”; las bodegas Domecq y González Byass sólo “*wines*”, o sea, ninguna llevó brandy ni destilados vnicos (?); Francisco Ivison no participó y las bodegas de Jiménez-Lamothe no existían por entonces. Y así hasta la concesión un año después del mencionado Diploma de Honor en la primera Exposición Vinícola Nacional, distinción específica a la industria de destilación que Nicolás Gómez poseía en La Palma, la más prestigiosa de España, como vemos, hasta entonces.

Por eso mismo, se entiende la relevancia que Juan Vincenti destaca en su obra *Los Alcoholes: Ensayo de Estudio* (1889), llegando a reconocer que ya en 1882 la provincia de Huelva fabricaba *cognacs* que no dejaban nada que desear, y hasta se confundían *con las mejores marcas francesas...* Todo ello parece indicar, como decimos, que La Palma del Condado es la cuna del brandy en España.

De Nicolás Gómez a Carlos Mauricio Morales: El relevo en un emporio bodeguero

Como venimos analizando, la relevancia adquirida por aquella prestigiada destilería palmerina de Nicolás Gómez, cuyos alcoholes se vendían sobremanera en todo el Marco de Jerez, determinó el devenir futuro de la viticultura onubense, pero también las propias influencias políticas del industrial ayamontino ayudaron a catapultar definitivamente a La Palma como el principal centro comercializador de los vinos del Condado.

El año 1877, en concreto, fue un año clave. Primero porque el panorama enológico español quedó alterado debido a que la producción francesa comenzó a acusar de forma plena la extensión de la filoxera. Nicolás Gómez fue, de hecho, pieza clave en las políticas agrarias de la época, llegando a representar a la provincia de Huelva en el Congreso Filoxérico Nacional de 1878 y formando parte, a su vez, de la comisión provincial contra la filoxera. Y, segundo, porque contribuyó activamente en la puesta en marcha del ferrocarril Sevilla-Huelva, logrando finalmente que este entonces revolucionario medio de transporte hiciera escala en La Palma por primera vez en su historia el 15 de marzo de 1880. El ferrocarril, en concreto, fue determinante para el crecimiento posterior de la localidad. En palabras de Julián Sobrino, “en La Palma del Condado hay que hacer notar la influencia que ejerció el ferrocarril en la instalación de bodegas, tonelerías, harineras y almazaras en los terrenos cercanos a la estación. Las facilidades de comunicación proporcionadas por el nuevo medio de transporte explican esta situación urbanística con la finalidad primordial de servir de salida natural a la exportación de estos productos.” De esta forma, el ferrocarril y la filoxera, pero también una historia previa de reconocido prestigio nacional en torno a la destilación vnicica, convulsionaron la vida cotidiana de la entonces villa de La Palma: su economía, su urbanística, sus costumbres, su paisaje, sus hábitos agrícolas, su demografía, hasta su acústica callejera... definieron un nuevo Pueblo con aires de capitalidad. 1880 daría paso, pues, a la irrepetible “edad de oro” del vino de La Palma y al inicio en sí del emporio bodeguero del Condado. Frente a aquella vieja fábrica de alcohol de vino puro (cuya chimenea fue demolida en agosto de 2007) quedó ubicada definitivamente –y no al revés– la neomudéjar Estación palmerina: testigo mudo de uno de los capítulos más trascendentes en la historia de La Palma.

Como dato sintomático, y en el contexto en el que se publica este libro, sabemos que las bodegas González Byass de Jerez venían siendo uno de los principales clientes de Nicolás Gómez, como se desprende del Dictamen de concesión del Diploma de Honor de la Exposición Vinícola Nacional.



Imagen del caserío de La Palma en 1914 con la chimenea de la fábrica de alcoholes vínicos de Nicolás Gómez al fondo. El entorno de la estación de ferrocarril en 2007. Se pueden observar todas las bodegas y edificaciones industriales. La chimenea de Nicolás Gómez destruida con consentimiento municipal el verano de 2007. ARC

Al caso, debemos indicar que ya desde 1844 esta importante casa jerezana venía produciendo espíritus destilados en la fábrica de aguardientes “San José”, propiedad de un empresario alemán que terminó asociándose con su fundador, Manuel M. González. Nos estamos refiriendo a Mauricio Sevil, tío materno de otro gran bodeguero que años más tarde terminaría instalando en La Palma otra gran fábrica de alcohol vínico, especialista que fue en la fabricación de coñacs, llegando a ser incluso alcalde de la localidad. Hablamos, en efecto, del albuñolense Carlos Mauricio Morales Sevil, verdadero conecedor y continuador de la importante labor industrial iniciada por Nicolás Gómez. De hecho, siendo Alcalde de La Palma en 1907, tras el fallecimiento de éste, le dedicó la calle que hoy lleva su nombre. Perpendicular a ésta el tiempo quiso que se ubicara, también, la calle rotulada Carlos M. Morales.

Sin embargo, 1880 daría paso a una época de transición. Por un lado, la industria de destilación vínica fue azotada fuertemente por una grave crisis debida principalmente a la invasión de alcoholes industriales procedentes de Alemania, obtenidos de caña de azúcar, patata o cereales, según indica Nuria Puig Raposo en la revista *Historia Industrial*, N° 4 (1993). El investigador

Francis Fourneau, por su parte, nos desvela que desde 1880 las fábricas de aguardientes y de alcohol del Condado estaban paralizadas. Escribe literalmente: “D. Francisco de Flores, de Moguer, señala que “la crisis vitícola es debida, sobre todo, al buen mercado de los alcoholes industriales importados. Con 1 Hl. de alcohol alemán a 70 pesetas (mientras que el alcohol de vino local cuesta 200 pesetas) se fabrican 8,33 Hl. de un brebaje que nombran y venden como vino: de aquí la superproducción, la mala calidad y la baja de precios...”. Y, por otro, el galopante ataque de filoxera que venían padeciendo los viñedos franceses y del norte de España activaría de forma plena la exportación de vinos a granel, lo que potenció de modo considerable el desarrollo del sector vitícola en la comarca. La fábrica de alcohol vínico propiedad de Nicolás Gómez, por lo demás, sería traspasada en 1891 al cosechero de origen francés Celestino Verdier Martín, pasando a ser a partir de entonces el mayor bodeguero del Condado.

De este modo, recalarián en La Palma viticultores de origen francés como Henri Estenave o el mencionado Celestino Verdier, otros de procedencia alemana, entre los que se encontraba Friedrich Loewenthal, los ve-

nidos desde distintos puntos peninsulares como Carlos Mauricio Morales, atraídos todos por las posibilidades que ofrecía la zona, y junto con empresarios autóctonos como Miguel Pichardo Lepe llegarían a activar la industria vinícola del Condado.

A partir de entonces los lagares tradicionales dieron paso a las grandes bodegas exportadoras. Estas nuevas construcciones industriales, según Sobrino Simal, estaban compuestas “por un programa muy bien definido y organizado... Nos encontramos por tanto con un espacio de trabajo secuenciado a partir del proceso o procedimiento en cuestión pero que, básicamente, recogía este itinerario: 1º La zona de pesado y de descarga o muelle; 2º El lagar propiamente dicho o espacio de prensado de la uva; 3º La bodega o sala de fermentación; 4º La bodega de crianza; y 5º El almacén. Junto a estos espacios habituales en las bodegas existían, dependiendo del tamaño y especialización de cada casa cosechera, otras dependencias tales como talleres de forja, carpintería, calderería, oficinas, naves de embotellado, laboratorio enológico y viviendas de empleados. El programa constructivo podía llegar a convertir las bodegas en una factoría con sus calles adoquinadas, ramales ferroviarios, vivienda de dirección, etc.”

Por todo lo dicho, La Palma del Condado terminó consolidándose como uno de los principales núcleos bodegueros de la España del siglo XX. Y, por eso mismo también, rescatar del olvido a aquel rancio complejo bodeguero de los Morales, convirtiéndolo en una novedosa fábrica de la cultura, como se pretende con este libro, servirá para rentabilizar nuestro patrimonio industrial y para que nuestra histórica sea mucho más conocida y reconocida por todos.

Bibliografía

-Archivo Biblioteca Nacional: *Miscelánea de comercio, artes y literatura*, núm. 50, 1820, pág. 4; diario *La Iberia*, ed. 30-III-1860; Gómez Zarzuela, Manuel: *Guía de Sevilla: su provincia, Arzobispado, Capitanía General, Tercio Naval, Audiencia Territorial y Distrito Universitario*, 1886; Vincenti, Juan: *Los Alcoboles: Ensayo de Estudio*, 1889; y diario *La Época*, ed. 2-II-1895.

-Archivo del Congreso de los Diputados. Expediente personal del Diputado Nicolás Gómez González. Legislaturas 1864-1865, por la provincia de Granada y 1867, 1867-1868, 1876-1877 y 1877, por la de Huelva.

-Archivo Municipal de Jerez de la Frontera, Protocolos, Estadística Fabril e Industrial, Cádiz, 1876, núm. 191.

-Archivo revista *Corumbel*, Asociación Amigos de La Palma, su colección completa hasta la actualidad (años 1979-2009).

-Archivo del Senado. Expediente personal del Senador Nicolás Gómez González, por la provincia de Huelva. Legislaturas 1877 y 1879-1880.

-Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes: *La Ilustración Española y Americana*, varias ediciones (años 1871-1880).

-*Bulletin international du vin*, Volumen 33, Parte 2, Office international de la vigne et du vin, F. Alcan, 1960, pág. 112ª.

-Catálogo de los productos presentados en la exposición de agricultura celebrada en Madrid el año de 1857, Imprenta Nacional, Madrid, 1857

-Espinosa Teba, María: *Catálogo Histórico Artístico de La Palma del Condado*, Ayuntamiento de la ciudad, 1999.

-Dabrio Pérez, José María: *La Palma del Condado: Apuntes para una Introducción Histórica*. 1987.

-De Castro, Adolfo: *Historia de Cádiz y su provincia desde los remotos tiempos hasta 1814*, Imprenta de la revista médica, 1858, págs. 553ª-554ª.

- Domínguez Vela, José: *La carretera Alcalá de Guadaíra-Huelva (1833-1984): génesis de un elemento territorial estructurante: de vía provincial a eje metropolitano*, Diputación Provincial de Sevilla, 2001.
- Fourneau, Francis: *El Condado de Huelva: Bollullos, Capital del Viñedo*, Instituto de Estudios Onubenses, Diputación de Huelva, 1975.
- García Fuentes, Lutgardo: *Contribución al estudio de la estructura de la propiedad agraria en el Condado: La Palma a mediados del siglo XIX*, en *Propiedad de la tierra, latifundios y movimientos campesinos: actas de las VIII Jornadas de Andalucía y América*. Juan de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, 1991.
- González de Molina, Manuel y otros: *La historia de Andalucía a debate: Industrialización y desindustrialización de Andalucía*, Anthropos Editorial, 2004.
- González Gordon, Manuel María: *Jerez-Xerez-Sherish*, A. Padura, Jerez de la Frontera, Cádiz, 1935.
- Jurado Sánchez, José: *Los caminos de Andalucía en la segunda mitad del siglo XVIII: 1750-1808*, Universidad de Córdoba, 1988.
- Iglesias Rodríguez, Juan José: *Una ciudad mercantil en el siglo XVIII: el Puerto de Santa María*, Muñoz Moya y Montraveta, 1991.
- Iglesias Rodríguez, Juan José: *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, 1995.
- International exhibition: *The illustrated catalogue of the industrial department*, London, 1862.
- Madoz, Pascual: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 1849, tomo II, pág. 172ª.
- Miñano y Bedoya, Sebastián: *Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal: Mena-Pesqueiras (prov. de Lugo)*, Pierart-Peralta, 1827, pág. 410ª.
- Molina Díaz, Francisco: *Manzanilla: el valor de la palabra*. II Congreso Internacional sobre la Lengua de la Vid y el Vino y su Traducción, GIR Traduvino, Universidad de Valladolid, Soria, 2008.
- Morton, John S.: *Official Catalogue International Exhibition*, Philadelphia, 1876.
- Núñez Roldán, Francisco: *En los confines del Reino, Huelva y su Tierra en el siglo XVIII*, Universidad de Sevilla, 1987.
- Littell, Eliakim y Robert S.: *Living age*, Littell, Son and Co., 1853, pág. 506ª.
- López Robledo, Manuel Jesús: *Aquel viejo alambique*, en revista *Corumbel*, Asociación Amigos de La Palma, núms. 381-383, 2009.
- Pan-Montojo, Juan: *Industrialización y Vitivinicultura en España, 1760-1900: una visión de conjunto*, Congreso de la Asociación de historia económica, Zaragoza: 19, 20, 21 Septiembre, 2001.
- Plataforma en Defensa del Patrimonio de La Palma, en revista *Corumbel*, Asociación Amigos de La Palma, diversas colaboraciones (años 2007-2009).
- Puig Raposo, Nuria: *La Modernización de la Industria del Alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)*, en revista de Historia Industrial N° 4, 1993, págs. 91ª-110ª.
- Ramírez Cepeda, Manuel: *La Gestación de un Ferrocarril en La Palma del Condado*. Asociación Amigos de La Palma, 1993.
- Ramírez Cepeda, Manuel: *La Estación de La Palma del Condado. Medio siglo de historia ferroviaria (1880-1930)*. Asociación Amigos del Ferrocarril, Nerva, 1998.
- Ramos Santana, Alberto: *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América: siglos XVI-XX*, Universidad de Cádiz, 1998.
- Real Academia Española (Madrid): *Diccionario de la lengua castellana*, Imprenta Nacional, 1852.
- Real Jardín Botánico (Madrid): *Semanario de Agricultura y Artes: dirigido a los párrocos*, 1798, Volumen 4, Números 79-104, pág. 310ª.
- Revista local de Festejos, Ayuntamiento de Manzanares, Ciudad Real, 2008.
- Revistas de la *Fiesta de la Vendimia del Condado*, Ayuntamiento de La Palma del Condado, años 1961-2001.

-Sobrino Simal, Julián: *El patrimonio viti-vinícola del Condado*, en revista Corumbel, Asociación Amigos de La Palma, núm. 357, 2007.

-Takenak, Katsuyuki y otros: *Trayectorias de tres regiones pioneras en la producción comercial de vino en España: Jerez, Penedés y Rioja*, en *Mediterranean World*, n. XVIII, Tokyo, Mediterranean Studies Group Hitotsubashi University Biennale, 2006, págs. 131^a-160^a.

-Tello, Manuel: *Estudio de la Exposición Vinícola Nacional de 1877*, Imprenta Nacional, Madrid, 1878.

-Torremocha García de la Rasilla, Bosco: *Las exportaciones de Vino y Brandy de Jerez Situación actual y perspectivas de futuro*, en *Boletín Económico de ICE* N° 2826, 2004.

-United States Centennial Commission; Amasa Walker, Francis y Gardner, Dorsey: *International exhibition, 1876*, Volumen 5, Gov't print. off., 1880.

-Warre, James: *Past, present & probably the future state of the wine trade*, J. Hatchard, J.M. Richardson, 1823, págs. 174^a-175^a.