

## EL VINO: UNA CONSTANTE MEDITERRÁNEA ENTRE DOS MUNDOS

*Fernando Domínguez del Río*  
(Universidad de Sevilla)

*Hasta nuestros días, no se ha descubierto en el  
Nuevo Mundo ningún Mediterráneo como el que hay  
entre Europa, Asia y África...*

**Padre José Acosta**  
*Historia Natural y Moral de las Indias, 1588*

### **1. EL MEDITERRÁNEO**

#### **1.1. El Mediterráneo del Sur**

En los albores del Descubrimiento, y durante dos siglos después, en las orillas del Mediterráneo, el mar interior de las antiguas civilizaciones, se encuentra la misma trilogía agraria hija del clima y de la Historia: el trigo, el olivo y la vid. Las mismas culturas rurales y las mismas victorias del hombre sobre el medio físico meridional. El Mediterráneo es en esta época un mundo subyugante sometido a contradicciones de religiones sólo superadas por la conciencia colectiva de un destino común étnico, histórico, geográfico y económico, donde las regiones próximas al mar no se complementan entre sí porque siempre se hallan en ellas los mismos molinos, los mismos graneros, las mismas almazaras, los mismos almacenes, los mismos lagares y las mismas bodegas. Todos los pueblos ribereños, sin excepción, cultivan diversas variedades de vides que producen vinos de mejor o peor calidad. Incluso los musulmanes pese a la prohibición coránica. ¿Quién si no han cantado mejor al vino que los propios poetas árabes?. La literatura hispanomusulmana se halla plagada de versos dedicados a los vinos que se producían en las alcarrías andaluzas antes de los repartimientos de las oleadas cristianas reconquistadoras. Pero las llanuras ribereñas del Mediterráneo ofrecen sin embargo un aspecto distinto al de las montañas

que las circundan tierra adentro. La altitud y la latitud producen en ellas distinta luz, distintos colores y también diferentes calendarios agrícolas. Hacia finales de cada Junio, en el Líbano, cuando el trigo ya amarillea, las viñas y los olivares apenas si han comenzado a florecer. Por el contrario, en Trípoli, situada al borde del mar, los cereales ya están segados, las aceitunas perlean en las copas de los olivos, los racimos de uvas cuajan las cepas y los frutos están muy adelantados. Mientras tanto, las brumas envuelven aún los encinares y los viñedos de la Umbría italiana ciñendo el drama de la fiebre sobre la población campesina. En Verona los comerciantes judíos venden vino a lo largo de la calle que corre desde la plaza principal de la ciudad hasta la iglesia de San Sebastián. Más al sur, en la Calabria, ya abundan los vinos grecci, latini, dulce y mangiaguerra napolitanos obtenidos de viñedos que trepan por las parduzcas laderas volcánicas del Etna hasta los 1.100 metros de altitud. En Grecia las viñas dan frutos a los 1.250 metros de altura y en las afables planicies cultivables que se extienden al pie de la cordillera de Esclavonia, las campesinas griegas ofrecen a los mercaderes y viajeros vinos- del país y otras provisiones de boca, entre ellas, tortas y panecillos cocidos sobre cenizas calientes. También hay viñedos en Tor, sobre el mar Rojo, y de la remota Persia es de todos apreciado el vino de Chiráz. En el Bósforo, en torno al Cuerno de Oro, en los zocos, tabernas y botillerías que salpican las abigarradas callejuelas de Constantinopla, corre en abundancia el suave vino de la isla de Creta. La isla de Naxos no es sólo célebre por la sal, también por sus vinos blancos y claretos. En Djerba, al sur de las costas tunecinas, predomina el olivar, y en Quíos, en los confines orientales del mar Egeo, antes de la ocupación turca en 1566, se produce la almáciga.

En los fondos de los valles, siempre amenazados por las inundaciones, la dispersión de los poblados es una regla inevitable de supervivencia, y el escalonamiento de los cultivos, estrategia secular para el aprovechamiento y la rentabilización de las cosechas. En el centro, ceñidos a los ribazos, las huertas de regadío. En las zonas bajas de las laderas los plantíos y los viñedos. Un poco más elevados, las aldeas, los pastizales y los serpenteantes caminos, y hacia las cumbres, los bosques que caldean los hogares durante los crudos inviernos. Así son los paisajes mediterráneos de los valles próximos a Luca, Brousse o Tremecén. En los bancales de las colinas de la Baja Provenza las viñas comparten los restanques con la avena, la almorta y las leguminosas, pero las minúsculas aldeas del litoral catalán, pobres en rendimientos pesqueros, son en verdad una creación de la ingrata economía rural de los macizos costeros a cuyas macias permanecen inevitablemente vinculadas. En ellas, debido a la sequía, la tierra es dura, por lo general imposible de trabajar, los olivos quedan estériles durante cinco meses al año, y los viñedos, aunque numerosos, dan poco rendimiento. Parecida situación existe en Pantelaria, donde la pesca, la granja y el viñedo se complementan dentro de una economía de costa de escasos resultados. En la economía de subsistencia confinada en los numerosos valles cerrados de la Cerdeña y del Alto Aragón, de costumbres propias que a veces ignora la moneda, el vino es pago en especie. Como tal lo acepta la comunidad jesuítica del Cagliari. En la misma Castilla abundan los núcleos rurales aislados de radio limitado, cuyas poblaciones viven autárquicamente del trigo, del aceite y del vino que producen sin necesidad de recurrir a los excedentes de los cultivos vecinos. Cuanto más arcaicas son estas comunidades, más estiman la casual aparición del oro y la plata amonedados que les permiten adquirir otros bienes de subsistencia imprescindibles.

En el siglo XVI el capitalismo de las repúblicas italianas coloniza las islas levantinas mediterráneas, imponiendo en ellas una usura agraria basada en nuevas formas de cultivos que a veces exigen la pérdida de sus tradi-

cionales envolturas vegetales. Los paisajes de Candía y de Corfú son desforestados con el exclusivo fin de ampliar las plantaciones de vides que producen uvas secas y los dulces, finos y licorosos vinos de Malvasías originarios de Argos en la Morea helénica. En esta última isla adriática, situada frente a Otranto, las cepas descienden de las colinas para desplazar de las llanuras, donde el cultivo es más cómodo, al cereal. Hasta 1572, que es conquistada por el turco, los colonos de la Señoría veneciana cosechan en Chipre el algodón y la caña de azúcar. También plantan viñedos. A finales del siglo XVI las vides señorean de tal forma, como monocultivos, la economía colonial de las islas venecianas, que pronto aparece el drama de los excedentes de producción sobre el complejo entramado comercial tejido en las aguas del Mediterráneo por las finas galeras de la república. En Creta, por mandato del Dux, se arrancan en 1584 todas las viñas, y sus hermanas chipriotas, ya sometidas a la explotación otomana, no corren mejor suerte, entrando en un periodo de decadencia productiva tan acusado que los propios venecianos pueden adquirir al malbarato los valiosos odres en los que antaño elaboraban sus vinos.

En España, la demanda americana no sólo atrae las mercaderías europeas hacia los puertos andaluces, también altera tímidamente los esquemas tradicionales de los cultivos. Al impulso del auge comercial, aumentan las mulas de carga, y en Andalucía, la región de la corona de Castilla más cercana a las Indias, se adoptan severas medidas para proteger la reproducción de estos animales. Pese a las lamentaciones del agrónomo Alonso de Herrera, en el siglo XVI la hegemonía de la ganadería mular es incuestionable, cerca de un millón de estos animales dominan los malos caminos y desalojan del arado la lentitud de los bueyes para agilizar el laboreo entre cosechas y anticipar las siembras. Por lo demás, única mejora de la técnica agraria introducida en los campos españoles durante los dos largos y penosos siglos que duró el Antiguo Régimen. Pese a ésto, es la tecnología mular la que impulsa de alguna manera la agricultura, haciéndola más productiva. La que mejora la capacidad y la repidez del transporte a lomos de las mercaderías, y sobre todo, la que llena las bodegas andaluzas de excedentes de producción y abarrota los trojes de granos traídos del Báltico. El desplazamiento del cereal andaluz por los viñedos abre a la plata americana un nuevo mercado de reexportación en los confines del Mediterráneo Atlántico del mar del Norte. Pero en verdad, el aumento de la producción de los cultivos pasó siempre por la roturación de nuevas tierras.

## 1.2 El Mediterráneo del Norte

Frente a los vergeles y a los viñedos del sur, la Europa del norte es el paisaje de los tupidos bosques, de las planicies descubiertas, de las praderas cruzadas por los grandes ríos navegables. Las regiones del norte sólo excepcionalmente poseen los nutrientes agrícolas que son en el sur la salvaguarda de la vida mediterránea. En el frío clima septentrional es escaso el olivar, la higuera, el viñedo o el triguero, y cuando existen, no se dan todos a la vez.

Por el camino regular que parte de Moravia y Hungría, los vinos meridionales alcanzan los mercados de una Polonia escasa de viñedos. Sólo se fabrica una cerveza de manufactura barata para el consumo del campesinado. La llegada del vino nuevo es para los polacos una ocasión anual de fiesta y regocijo que obliga a reprender el fraude en la vieja capital de Cracovia mediante la imposición a los taberneros de ostentar unas enseñas de calidad

en las puertas de sus negocios. Un ramo verde si el vino vendido es de Hungría y un haz de paja si es de procedencia morava. Desde la Valaquia el vino que producen las colonias de cosecheros húngaros asentados al sur del país llega a la vieja ciudad de Lwow, y por las puertas de la villa murada de Lublín entran a voluntad, libres de imposiciones, las malvasías, los moscateles y los dulces vinos griegos que trasiegan incansablemente mercaderes italianos, judíos y levantinos, al tiempo que por la ruta terrestre de la *Caravana de Polonia* de los mercaderes armenios, griegos, judíos y turcos, que sube desde Constantinopla por la espina dorsal balcánica, penetran en las estepas eslavas las especierías orientales acompañadas por las malvasías de Morea, por los vinos blancos de naxos y los vinos persas de Chiráz para hacerse fiesta en los mercados de las hansas septentrionales.

Desde principios del siglo XVI, después de cada vendimia, bajan los pesados carretones alemanes por el puerto del Brennero, el más bajo de todos los pasos alpinos, hasta la región del Véneto para proveerse del vino de Istria que luego riegan por las verdes campiñas trasalpinas, profundamente italianizadas, de la Alta Alemania. Pero la pujante y refinada república veneciana reserva para consumo propio el vino más vigoroso de Le Marche y el de sus colonias insulares.

En el Mediterráneo occidental los navegantes corsos mercan por las aguas costeras alledañas frecuentando los puertos romanos de Tibre, Chivitavecchia y Liorna. Otras veces remontan el Tiber hasta Roma con sus naves cargadas de vino. Algo más al oeste, desde el puerto de Marsella, las malvasías griegas se capilarizan tierra adentro por el Ródano y los canales meridionales de navegación de la Baja Provenza hasta alcanzar las ferias judías de Lyon y la Champagne. Cada Septiembre la vendimia es regocijo en todo el Mediterráneo. El júbilo licencioso inunda las calles de las aldeas y ciudades al calor del vino nuevo, desbordando las llamadas a la medida de las autoridades, que en Ragusa se convierten en zozobra y en Roma, para los prelados vaticanos, en motivo de huida a sus viñedos y a sus lujosas villas rurales de descanso. Así es la vida y el modo de ser agrario de nuestro Mediterráneo, el de ayer, el de hoy, y el de siempre, durante el dominio castellano de los Austrias.

## 2. EL ATLÁNTICO

Descubierto en los albores de la Edad Moderna el Atlántico como totalidad, es en verdad el Mediterráneo el que le da forma comercial, proyectando en él su imagen milenaria, reflejando al mismo tiempo su propio modo de ser en las lejanas tierras del Nuevo Mundo. ¿O es que no hay un mucho de vocación e invocación mediterránea en los cultivos de cereales y viñedos, en las recuas de asnos de las cuadrillas de arrieros que acuden a las ferias de Veracruz y Portobelo, o en los rebaños reproducidos en libertad que pronto pueblan y animan los inhóspitos paisajes americanos?

Las huellas mediterráneas en el Nuevo Mundo, mayormente andaluzas, son hoy aún del todo evidentes. Huellas de un Mediterráneo de la Edad Moderna también noratlántico, campesino al sur, fabril al norte. Y entre ellos un vacío comercial en el que se aloja primero el oro sudanés africano, luego la plata alemana del Tirol, finalmente los metales preciosos americanos de Zacatecas, Querétaro, Guanajuato, San Luis, y por último del Potosí. Realidad mercantil de un Mediterráneo que ya es algo más que europeo, de un Mediterráneo que balancea comercialmente en la cumbre del Cerro de Potosí la vid y el aceite del sur andaluz contra las manufacturas nece-

sarias que surgen en las frías aguas del Mediterráneo del Mar del Norte. Tragedia mediterránea con proyección atlántica de un sur que labora y un norte que elabora. Cuencas de actividades contrapuestas por las que se le escapa a la corona española la plata americana.

A este tráfico marítimo con las regiones nórdicas por este Mediterráneo que ya es Atlántico, ceñido a las costas occidentales europeas, tangencial a la carrera castellana de las Indias, deben las ciudades italianas de Génova, Florencia, Nápoles y Venecia toda la prosperidad que disfrutaban durante el siglo XVI. Hasta la mitad de este siglo los mercaderes genoveses y venecianos son de hecho los dueños comerciales de ese Mediterráneo norte-sur que tiene su última orilla en los puertos hanseáticos del Mar del Norte. La carrera mediterránea de los grandes tonelajes es de las pesadas carracas genovesas que transportan el alumbre de Quíos y de Focea, en el Asia Menor, y los vinos de las islas orientales mediterráneas hasta Brujas, Slui y el delta del Escalda. Las tintas malvasías de Morea y las pasas azules de Corinto -los rubíes y los zafiros del Mediterráneo agrícola-, los fuertes aguardientes de Candía y los suaves vinos grecci napolitanos, cruzan el Mediterráneo por las largas rutas de las urcas genovesas para competir en los puertos noradánticos con el lúpulo y la cerveza. Desde el siglo XVI, el norte es el país de las bebidas de granos fermentados, donde el vino del Mediterráneo es un lujo que alcanza cotizaciones inabordables en las ferias y mercados. Introducida la cerveza por los dominicos en la Lorena francesa, pronto entra en Inglaterra al mismo tiempo que el lúpulo al impulso de la Reforma Protestante.

Pero en verdad, el Mediterráneo y su Atlántico ceñido es de Venecia. De las gráciles *galeras de mercato*, de menor tonelaje, citadas en los libros de registros y fletamentos, especializadas en el cabotaje de puerto en puerto de las mercaderías de lujo, -especias, sedas y vinos de Malvasía-, desde el Mar Negro hasta las costas del Mar del Norte, de los que regresan con las manufacturas que se elaboran en las comarcas septentrionales. Sanlúcar y Sevilla son a veces puertos de recalada de estos mercaderes, de donde zarpan con los preciados vinos andaluces y con parte de los metales preciosos de las Indias hacia los senos profundos del Mediterráneo y del Atlántico Noreuropeo. De esta forma, las preciadas malvasías se quedan en Cádiz o remontan el Guadalquivir. Sanlúcar tiene también sabor Mediterráneo. A veces las naves del norte penetran en este Mediterráneo veneciano para recoger, bajo autorización oficial, los vinos elaborados en Creta. Pero desde Lepanto, las galeras venecianas son relevadas por las naves de los transportistas septentrionales en ese rebotar costero del ir agrícola y el devenir fabril que se cuele por el estrecho, garganta entre civilizaciones, en el que también corren la vela las naos castellanas, cántabras y andaluzas, igual buscando el norte, que navegando hacia un sur africano que tiene mucho de portugués y algo de desdoblamiento catalán y levantino.

En 1503- una célula de la Reina Isabel adjudica el monopolio comercial con las Indias Occidentales a la ciudad de Sevilla. Desde entonces el Atlántico central es castellano y sus rutas de navegación fundamentalmente de los vinos andaluces y de la plata americana. En 1497 Fernando e Isabel conceden plena exención a los productos importados de las Indias y a *las cosas de proveimiento y sostenimiento* que allá fueren de menester. La vid y el vino, como los demás productos que se comercian en la Carrera de Indias, quedan así libre de toda suerte de trabas y gabelas para acometer la definitiva conquista de las tierras americanas.



Bodega de envejecimiento en Sanlúcar

### 3. ANDALUCÍA

#### 3.1 El Alfoz de Sevilla

Andalucía es en este periodo de transición al reinado de los Austrias menores una región espléndida, huerto, granero, bodega, almacén y establo privilegiado de la España rural de la época. Las planicies de la Baja Andalucía son una de las regiones más favorecidas del Mediterráneo. Sus suaves ondulaciones, sus praderas alomadas, que a veces evocan hacia el oeste las comarcas norteñas de Flandes, se ofrecen cubiertas de viñedos y de olivares. *Tiene muy alegres salidas y campos fértiles, es rica de muchos olivares y gran copia de aceite. Es muy rica por los platos que tiene por mar y por tierra, es muy adornada de oficios mecánicos y artes liberales. Es muy abundante, no solamente de carne, pan y vino, mas también de toda clase de peces. Es más rica con el río Guadalquivir, en el cual se hallan de continuo muchas naos que traen y llevan provisión* dice en 1533 Lucio Marineo Sículo de Sevilla y su comarca.

Cultivos Mediterráneos remuneradores que monotonizan el paisaje, pero que permiten sostener un régimen permanente de producción de uvas, vino y aceite para el sustento cotidiano y la exportación. Es la gran llanura vinícola y olivarera del valle bajo del Guadalquivir la que nutre y anima el tráfico marítimo sevillano con América, extendiendo su estigma mediterráneo hasta los confines de las rutas comerciales del momento, acudiendo a ella todos los navíos al reclamo de su tentadora agricultura. Los alcores y los altozanos sevillanos, y la amplia campiña gaditana, quedan así abocados a los grandes cultivos extensivos de viñedos y olivares que demanda incesantemente la exportación europea y americana. Las naves del norte, bretonas, inglesas o flamencas, surgen en las aguas del Guadalquivir no sólo en busca de la lana merina extremeña o castellana, de la sal sanluqueña, -la mejor para el salazonado del bacalao-, o de los productos y mercaderías importados de las Indias, también cargan en sus bodegas el aceite y el vino que producen los fértiles campos andaluces.

Al llegar la primavera la vida rural se anima en Andalucía. Las actividades agrícolas se precipitan porque se suceden todas las cosechas. En junio comienza la siega y la trilla de las mieses de trigo, sigue en Agosto la recolección de los higos, en Septiembre es la vendimia y la pisa de la uva en los lagares y en Octubre se vorean los bancales de los olivares. Contraviniendo las Ordenanzas dadas en Valladolid en 1549 por Carlos V prohibiendo la venta de vinos *verdes o nuevos* antes del treinta de Noviembre de cada vendimia, las cosechas en verdad reactivan los intercambios, porque a finales del otoño, los graneros y las bodegas han de estar bien provistos y en las casas ha de tenerse a buen recaudo la harina, el vino y la leña indispensable ante la proximidad del invierno. A principios de cada otoño los mercaderes del norte acuden a las ferias abiertas en los puertos andaluces. En Sevilla, como en Sanlúcar, son una especie de mercados que se celebran *entre el 17 y el 19 de Octubre, por el tiempo que llaman de la vendeja*, escribe en 1597 desde Sanlúcar el Duque de Medina Sidonia a Felipe II, en los que el vino juega un importante papel en el trueque comercial junto a la sal, el aceite, las mercaderías indianas y la plata peruana, en rama o amonedada, recién traída a mejor suerte del curso de las tempestades por las flotas y galeones. A estas ferias portuarias también acuden los vendedores ambulantes y los modestos cosecheros de la comarca, genuinos representantes de un mundo campesino local de escasos recursos, que pone directamente a la venta sus productos y manufacturas, entre ellos vinos corrientes o crudos y toneles nuevos.

Acercándose el tiempo de la partida de las Armadas y Flotas de Indias, los *trastes*, proveedores comisionados de la Casa de la Contratación, recorren los lagares del alfoz sevillano escogiendo los vinos de buena calidad y las pipas de *duelas nuevas y estancas* para el proveimiento de las naos, siendo costumbre en un principio, almacenarlas antes de los embarques en la Carretería del Arenal de Sevilla, por cuyos alrededores, a la sombra de la Puerta Real, proliferan bodegones de lances y amoríos donde se venden vinos de baja calidad para regocijo y satisfacción de la pendenciera rufianería marinera y aventurera. Pero haciéndose costumbre con el tiempo aprestar las naves de mayor porte en el mismo puerto de Bonanza, no se continúa la compra de esta forma por resultar más gravosa, estilándose desde entonces adquirir el vino a los cosecheros comarcanos para aligerar de precio y tiempo el bastimento de las embarcaciones. A veces el Proveedor General descubre alguna que otra flaqueza venal en las compras que realizan los propios comisionados reales, porque los vinos andaluces son en Sevilla una de las cargazonas más deseadas, pues a la larga doblan y triplican el precio, también sin tasas, a barrisco, en las regatonerías de las ferias abiertas en Portobelo o Veracruz por tiempo de veinte o treinta días tras la arribada de cada flota. *En la Plaza de la Alfalfa por cuatro meses al año -dice Luis de Peraza-, los vecinos el vino que metieren en Sevilla pueden vender.*

El vino es en la Sevilla de esta época un bien costoso sobre el que todas las instituciones tratan de cargar derechos, surgiendo pronto entre ellas problemas jurisdiccionales. En 1504 la Casa de Contratación traba pleito de competencia fiscal con el Consejo de la ciudad sobre el vino que entra en ella para las Indias y el abastecimiento de las flotas. Ante esta situación los cargadores imploran al monarca protección para la exportación de los vinos. Incluso los procuradores de la isla Española andan de continuo en la queja de hallarse escasos los colonos de vinos y provisiones ante tantos pleitos e impedimentos.

En 1508, la Reina Juana confirma los poderes judiciales de la Casa y ordena al asistente y demás jueces de la ciudad que no inoportunen de manera alguna a la Real Institución. En la ciudad, como en el río, el fraude pronto se recrece. El beneficio en las Indias será tanto más grueso, cuanto menos remontados de gabelas salgan los vinos embarcados en las flotas de Indias por el Guadalquivir de Sevilla. Con estos fines, se evitan los portazgos en Triana metiendo vino del Aljarafe en los carruajes particulares franqueados de registro, y cuando no, se acude a las cuadrillas de metedores profesionales que andan siempre merodeando por la collación de San Marcos. En Cádiz, como en Sanlúcar, puertos de embarque para las Indias, pasa otro tanto de lo mismo, y en el río, bajando enjuncadas las naves, se les mete vino arrocinado del Condado al pasar por la venta de La Negra que es cerca de Las Horcadas, por la banda de Huelva, en el sitio del Tablazo de Tarfia donde se da carena a los galeones en las internadas entre singladuras. En Alventus, ya próximo al surgidero de Zanfanejos, el privilegio ducal concedido a los vecinos de Jerez encubre a veces algún que otro embarque fraudulento, y pasados los últimos registros en el puerto de Bonanza, cuando las naos acaban de remontar las rocosas restingas y los peligrosos bajíos arenosos de la barra sanluqueña, ruina del comercio de Sevilla, para engolfarse al Poniente en demanda de las Indias, todavía se les abarloan a las amuras las barquichuelas de los pescadores ribereños para darle los últimos apretones de ventaja a las cargazonas de vino estibadas en los sollados.

Rentabilización no del todo monopolista del vino andaluz puesto en las Indias que incentiva el desborda-



miento de los viñedos por los altozanos sevillanos del Aljarafe y por las serranías norteñas de Cazalla, Alanís y Constantina al impulso de un capitalismo todavía rudimentario que rompe el equilibrio agrícola entre el campo y la ciudad, descompensando la clásica trilogía de subsistencia agraria a favor de los viñedos. Primero en detrimento de los pastizales y del cereal, luego por roturación de los terrenos de baldíos desamortizados, a posteriori, ante las necesidades que acucian a la Corona, enraizando en los propios suelos de realengo concejiles enajenados.

Nuevas tierras labrantías de viñedos explotadas bajo complejas marañas de censos perpetuos o redimibles, moralmente protegidos por decretales pontificias, de contratos enfitéuticos o de complantío, de arrendamientos a plazos fijos más o menos cortos y onerosos, o bajo simples fórmulas de sernas, corveas y aparcerías, que atan al campesino y al pequeño propietario a los rodrigones y zarcillos de los vidueños y sarmientos de los majuelos recién plantados en los ruedos de las poblaciones de la Baja Andalucía bajo unas condiciones contractuales insostenibles. Vínculos de ventaja que tarde o temprano quedan desechos, y las suertes de tierras, libres ya de compromisos compartidos, bajo el dominio de un solo señor, cada vez se parecen más a un latifundio. En la Andalucía del último Austria la estructura agraria dieciochesca se presiente cada vez más cercana. Al final el campesino sólo ha sido un puente de paso entre el baldío y el feudo productivo por los que la yunta va abriendo surcos de mayorazgos, y a veces, hasta algún que otro reconocimiento nobiliario. La vid, como los demás cultivos, es ya del nuevo capitalismo agrario andaluz surgido en la antesala de la Ilustración. Por los campos de la Baja Andalucía empiezan a extenderse las haciendas y los cortijos, unidades de cultivo y sembraduras en las que pronto brotan también los elementos emblemáticos, más que prácticos, de la nueva realidad agraria del momento: los grandes caseríos. Cortijadas con silos y bodegas en las tierras calmas de viñedos o cereal y haciendas en las tierras adhesionadas de olivar. Edificios rurales cuyas manifestaciones formales condensan y sintetizan expresivamente la situación social creada. La bodega, en su concepto actual, es en verdad una conquista urbana de liberalismo desamortizador del siglo XIX.

### 3.2 La Bahía de Cádiz

A finales del siglo XVI Cádiz es todavía una ciudad reducida que no ocupa la totalidad del pequeño tómbolo en que se asienta. En los terrenos libres de edificaciones que van por el norte de la villa al mar, los vecinos, para su propio consumo, han plantado algunas viñas de uva mollar por los alrededores del arrabal de Santiago y en las laderas del vallecillo que corre semiseco hasta la caleta que cae a la parte contraria de la población. Las vides del pozo de la Jara, que está detrás del convento de San Francisco, el levante que les viene del mar vecino las aterró hace ya algunos años, y lo mismo está pasando con los viñedos que se cultivan a extramuros de la ciudad, por los parajes fronteros al camino que corre desde la Puerta de Tierra hasta la almadraba de la Torre de Hércules. Estando la ciudad tan estrecha de buenos terrenos, pues por todas partes le aprieta el mar, los vecinos cultivan vides en la Isla del León y en los términos de Chiclana y Puerto Real, donde también tienen los lagares, de los que sacan un año con otro más de 1.500 pipas de vino de excelente calidad que exportan en gran cantidad en las naos que parten de la Bahía para las Indias y a los remotos reinos del norte europeo. Los cosecheros del El Puerto tienen plantadas sus viñas en la vega del Guadalete, cerca de donde invernan las galeras del Rey, al pie de



La elaboración del vino. Xilografías S. XVII

la Sierra de San Cristóbal, pero la abundancia de sus cosechas no es como la de Rota, que además produce unas pasas químicas de lejía muy estimadas en los países del Norte, para donde las embarcan en sus naos. En la villa de Chipiona son de fama conocidos los vinos que se dan en el pago de Breva. Por la cortedad de su término y los pocos viñedos que tienen en los altozanos que van desde la ciudad al convento de Barrameda, los cosecheros de Sanlúcar poseen muchas viñas en los pagos, heredades y donadíos de los términos circundantes, siendo la cosecha que de ellos sacan suficiente para el abastecimiento del lugar y de todas las naves que le surgen en el puerto de Bonanza y en las aguas del río para arriba. Pero es Jerez la ciudad que más se destaca de los restantes pueblos de la comarca por la calidad y la cantidad de sus vinos, sobre todo el que se da en las vegas del Guadalete que caen por los alrededores del monasterio de La Cartuja, donde trotan también las ya famosas yeguas tordas y alazanas rodadas. Los plantíos de viñedos están tan extendidos por todos los buenos terrenos de albariza de su término que cada año se sacan más de 50.000 botas, siendo mucha la uva que se pierde en las cepas por falta de toneles para el mosto, que de tanto vino como hay, siempre anda la ciudad muy escasa de vasijas para la crianza, el trasiego y las frecuentes mermas que se le hacen a las cosechas, pues siendo la ciudad de realengo, los monarcas han tomado por costumbre proveer de vinos jerezanos sus bodegas, pero son tantas y voluminosas las sacas, y mayor aún los abusos, que de ellas hacen los comisarios reales, que andan siempre en la queja los propietarios jerezanos de traerles las cosechas muy quebradas y maltratadas.

Aunque los galeones zarpan del puerto de Sevilay del fondeadero de Zanfanejos, en Sanlúcar, el vino que producen los cosecheros de la bahía gaditana tiene concedido un tonelaje limitado de embarque en las naos que partén para las Indias, porque desde 1508, en resolución a una representación de los propios colonos fundada en los peligros que entraña para los navíos el paso por la barra sanluqueña, la Casa de Contratación autoriza la carga y registro de las naves en el puerto de Cádiz, habiéndose nombrado a la ciudad en 1530 una Tabla de Indias con un juez residente que atiende al despacho de las flotas. Desde el año de 1526, que restringió la Casa de Contratación las relaciones comerciales con las colonias a la organización de flotas anuales, el Consulado sevillano para proteger el mercado de exportación a las Indias de sus productos, procura por todos los medios mantener lo más bajo posible el tonelaje concedido en las flotas a la ciudad de Cádiz de modo que, corriendo los principios del siglo XVI, los vinateros de Cádiz, El Puerto y Jerez disfrutaban el derecho a embarcar entre un cuarto y un quinto del arqueo total asignado anualmente por el Consejo de Indias a las Flotas de Nueva España y a los Galeones de Tierra Firme, pero desde 1530 se ha institucionalizado en la Carrera de Indias reservar el tercio del tonelaje de las naos a los cargadores de la bahía gaditana, del cual sólo un tercio, que es lo mismo que decir el noveno del total de la flota y Galeones, ha quedado autorizado para embarque de los frutos de la tierra, entre ellos la cera y el vino.

Estando prohibido desde un principio que los gaditanos embarquen sus productos libremente en el tonelaje de Sevilla y Sanlúcar, el comercio sevillano con las Indias se halla tan lánguido y encogido en la segunda mitad del siglo XVII, que a veces los cargadores sevillanos recurren a los gaditanos para completar al menos la tercera parte del arqueo concedido a sus naos. A finales de este siglo Sevilla continúa abasteciendo los mercados americanos de manufacturas europeas al tiempo que Castilla absorbe para Europa toda la riqueza indiana, pero los gravámenes aduaneros cargados sobre las mercaderías indianas se hallan tan elevados que el trato clandestino

florece en las mismas aguas del Guadalquivir. De esta suerte, el vino se atraviesa en los mercados para alzar su precio. *A este todo sucede cada día en Sevilla en los precios, así de marcadería que viene de Flandes, como en los paños de Segovia y Toledo, en el vino y el aceite que se coge en ese Aljarafé*, informa ya en 1571 Tomás de Mercado, el recto dominico de la escuela nominalista salmantina de Martín de Azpilcueta. Las células reales y las disposiciones de la Casa para prevenir el contrabando se suceden, pero en el mismo puerto de Bonanza los vinos entran fraudulentamente en las naos no más terminan los jueces visitadores de registrar las cargazonas que despachan para las Indias. A principios del siglo XVII las medidas se endurecen, pero todo es inútil. En 1660 la Corona suprime los registros de las flotas, sacando los gastos de la Avería de las mercaderías a tanto alzado porque los navíos extranjeros son ya almacenes flotantes descaradamente plantados en las aguas de la bahía gaditana al acecho de los galeones de la plata americana. Al arribo de las flotas, los transbordos se hacen por derecho de nao a nao. Báez Eminenté, arrendador del almojarifazgo indiano en Cádiz, ha convertido casi en puerto franco el seno gaditano para perjuicio de Sevilla. Desde 1668 Sanlúcar encabeza las partidas de las flotas de Indias debido al constante asolvamiento del río y continuo aumento del tonelaje de los navíos. En 1680 la cabecera se hace gaditana y los mercaderes sevillanos del comercio con las Indias que todo lo trocan, por trocar, cambian el Guadalquivir por la bahía. En 1717 la Casa de Contratación abandona definitivamente Sevilla. Las Indias son, a partir de entonces, hasta la descolonización decimonónica, de las comarcas costeras gaditanas.

#### 4. EL CONTINENTE AMERICANO

##### 4.1 El Caribe y Las Antillas

Dura es para el colono español la conquista agrícola del Nuevo Mundo frente a la facilidad de los cultivos en la cuenca mediterránea. Los esfuerzos por hacer brotar un Mediterráneo en el Trópico, resultan por lo general baldíos. La civilización agraria del trigo, del olivo y de la vid, la mítica triada mediterránea, a pesar de algunos éxitos esporádicos, no encuentra en principio respuesta en los dominios caribeños del maíz, la yuca, la mandioca, el pulque, el cazabe y el aguardiente de caña. Las cargazonas agrarias de las flotas que zarpan anualmente de Sevilla y Sanlúcar sirven en verdad para sostener las colectividades del Nuevo Mundo bajo unas condiciones alimentarias artificiales similares a las de la cultura de procedencia. Las naos que parten de Sevilla o Sanlúcar con los frutos extraídos de las tierras andaluzas, cuando cruzan la desierta lámina atlántica, bien parecen cuadrillas de muleros al socorro de la escasez que se padece en las colonias recién fundadas. *De esta causa no se dan a hacer pan ni a poner viñas, porque en aquel tiempo que estas cosas tardaran en dar fruto, las hallan en buenos precios y se las llevan las naos desde España*, refiere Gonzalo Fernández de Oviedo de las islas de La Española en los primeros tiempos de la colonización en el *Sumario de la natural historia de las Indias*.

En las islas caribeñas, la Corona española, procurando el bienestar de los nuevos colonos, con un paternalismo en grado excesivo, alentó y protegió en un principio de buen grado los cultivos y la producción de las manufacturas de subsistencia necesarias para comodidad de las colectividades antillanas, siempre que las producciones no fueran contrarias a los intereses monopolistas ya establecidos por la metrópolis. El absolutismo real imperante encontró de esta forma en los territorios occidentales un terreno propicio a su lógica y completa satisfacción, libre, por subestimación de la población indígena, de todas las tradiciones, costumbres y condiciones

que imponían las antiguas comunidades en los dominios europeos del Imperio. En 1502 las naves de Nicolás de Ovando, nombrado gobernador de La Española, zarpan del surgidero de Sanlúcar para la isla con plantones de vides. Un año después, mientras proyectan la institucionalización del real monopolio del Comercio con las Indias, los Reyes Católicos prohíben la producción de vinos en La Española, e instruyen al gobernador de la isla para que permitiese a los colonos importar de la metrópolis cuanto ganado y productos alimenticios hubieran de menester con tal de que no fueran allí comercializados, al tiempo que impedían la exportación de vinos y otros productos a la colonia cuyo monopolio quedaba reservado a la Corona.

El empeño de la Reina Isabel y de sus inmediatos sucesores por el desarrollo agrícola de las lejanas comarcas es manifiesto y reiterado. El gobierno de Carlos V se interesó profundamente por el desarrollo y el bienestar de las islas del archipiélago de las Antillas Mayores -Cuba, La Española, Jamaica, y Puerto Rico-, toda vez que el rápido exterminio de la población indígena, y la consiguiente migración del contingente colonial a tierras más rentables del continente, habían dejado en poco tiempo los territorios insulares en un estado casi completo de desolación. Tal vez fuesen estas precarias condiciones las que impulsaron al emperador en 1519 a instruir a la Casa de Contratación sobre la conveniencia de enviar en cada nao que partiera para La Española un cierto número de plantones de vides con el fin de aclimatarlas en las altiplanicies volcánicas de la isla. Sin embargo, pese a todo, son el maíz y la mandioca, los alimentos pobres indigenistas del Nuevo Continente, los cultivos que conquistan sin dificultad los áridos terrenos elegidos por los colonos caribeños para el enraizamiento de las vides andaluzas. En 1513 el emperador ceja en el empeño, ordenando el transporte de cepas en cada nao que partiera para las Indias. Esta instrucción real evidencia el tanteo de cultivos de viñedos en las tierras antillanas e incluso en el propio continente en los épicos tiempos de la colonización.

#### 4.2 La Tierra Firme

Pasados los primeros impulsos nerviosamente crueles de las conquistas y las colonizaciones, sobre todo para la población nativa, y una vez decididos y asegurados los asentamientos definitivos, la nueva sociedad india, influenciada por el medio y los restrictivos vínculos de dependencia vital que le impone la metrópolis en razón del monopolio comercial establecido para la Carrera de Indias, comienza a desarrollar unos signos de identidad y modos de vida propios, pasando gradualmente, en lo económico, del puro afán por la extracción de los valiosos metales preciosos a otras actividades encaminadas a la obtención de nuevas fuentes de riqueza natural.

El proceso, iniciado a partir del primer tercio del siglo XVI con la reinversión de capitales propios en la explotación de recursos agrícolas de subsistencia, encuentra aún mayor incentivo debido al encarecimiento permanente que sufren los productos andaluces y europeos en los mercados coloniales a partir de 1543 con la decisión real de cargar derechos de almojarifazgos sobre las mercaderías comercializadas en la Carrera de Indias.

Así, en los parajes de tierras fértiles y clima favorable se introducen cultivos autóctonos o importados diri-

gidos a obtener progresivamente una mayor independencia en relación con los abastecimientos que cada vez más alzados de precio le llegan desde las lejanías de la metrópolis a través del tráfico, más o menos regular y voluminoso, de los navíos sueltos o en conserva de flotas. De esta forma, pronto hallan la vid, el aceite, y en menor medida el trigo, la trilogía mediterránea de subsistencias de siempre, en las Indias Occidentales, parajes húmedos y feraces en los que hundir sus ancestrales raíces mediterráneas. De esta nueva acción del colono sobre la tierra indiana no sólo surgen trapiches, lagares y molinos de los que brotan en abundancia harina, vinos y aceite netamente autóctonos, también una seleccionada élite criolla al tiempo que un intenso y rentable comercio colonial totalmente desconectado del carrusel atlántico de la Carrera de Indias.

#### 4.3 El Perú y el Pacífico

Los nuevos labrantíos de viñedos y los centros de producción de vino hallan asentamiento definitivo en las bajas mesetas y en los altiplanos occidentales de la abrupta cordillera andino-peruana. Regiones éstas donde al margen de las consideraciones relativas al medio físico y a las necesidades de autoabastecimiento de su población, la implantación de estos cultivos encuentran un correlato social favorable a los costos de producción. Nos estamos refiriendo a la Doctrina, la Mita, los Obrajes y las Encomiendas. Es decir, a las deplorables instituciones incáicas que permiten la detracción forzosa de mano de obra indígena, Quechuas al norte y Aimaras al sur, para ser empleada mediante el sistema de repartimientos por las órdenes religiosas y los grandes propietarios, descendientes algunos de los primeros conquistadores, como elemento impulsor de las nuevas explotaciones y medios de producción.

En principio, la administración de la Corona no es ajena al fomento y protección de este nuevo planteamiento colonial de base agraria. Corriendo la segunda mitad del siglo XVI autoriza los trasplantes de cepas al Perú, de suerte que, las cepas andaluzas, mayormente malagueñas para ser más preciso, se hallan ya muy extendidas por las más de doscientas *chacras* o pequeñas heredades de regadío que, cual *ruedos* andaluces, rodean nuclearmente los alrededores de Lima, la capital de la gobernación del Virreinato, y también, algo más al norte, por los parajes de Guanbacho, Lasma y La Barranca, encajonados en el fértil valle de Huailas, donde muchos residentes limeños poseen bienes raíces dedicados a la producción de cosechas de vinos. *Fuera de la ciudad, (Lima), a una parte y a otra, hay muchas estancias y heredamientos, donde los españoles tienen sus ganados y palomares, y muchas viñas y huertas muy frescas y deleitosas, llenas de frutas naturales de la tierra, y de higueras, platanales, granados, cañas dulces, melones, naranjos, limas, cidras, toronjas y las legumbres que se han traído de España,* afirma Pedro Cieza de León en *La Crónica del Perú*, pareciendo más, por los cultivos que refiere, la crónica de alguna región meridional europea bañada por las aguas del viejo y lejano Mediterráneo. Más al norte aún de la Ciudad de los Reyes, los viñedos que cubren las llanuras litorales próximas a Trujillo, cultivados por mano de obra esclava e indígena, producen muy buenos rendimientos merced a los sistemas de irrigación con el agua de los arroyos que bajan de los innumerables vallecillos cercanos y a la fertilización orgánica de las tierras con las deposiciones de las llamas y el guano que tanto abunda en las covaderas de las abruptas escarpaduras rocosas de los islotes de Chíncha cercanos a la villa costera de Pisco. *Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con que riegan sus sementeras,*

y sin ellas, corren algunos ríos pequeños de muy buena agua; por los ríos y acequias ya dichas hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de caña dulce... y unas uvillas que tienen una cáscara por encima, que son sabrosas... , describe Pedro Cieza de León. Bajando por la costa hacia el sur, las vides de los valles de Ica, Pisco, Nozca, Paspaya, Arequipa y Villacuri, cultivadas por esclavos negros, producen abundantes cosechas de vinos excelentes, entre ellos una variedad local muy apreciada por la población colonial llamada *vino de Pisco*. También se cultivan vides en algunos territorios del norte chileno, en las regiones costeras de Copiapó, Huasco y La Serena, y en las tierras labrantías del interior, situadas en los alrededores de la ciudad de Mendoza, en la provincia de Cuyo, hay también laboreos de viñedos, de cuyos vinos hacen copiosa provisión los pobladores de las ciudades plateñas de Santa Fe y Buenos Aires a través de la aduana seca de Córdoba.

Es en definitiva, en los fértiles parajes de la Puna y en los valles andinos peruanos y chilenos próximos a las costas del Pacífico, donde encuentran las vides andaluzas terrenos adecuados para su aclimatación, y a saber, por las noticias que se disponen, con muy agradecidos resultados. Así, en 1604, Diego de Torres informa en su *De rebus peruvianis* que un racimo de uvas peruanas daba tres veces más vino que un racimo español, confirmando el padre jesuita José Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias* la excelente calidad de los mismos.

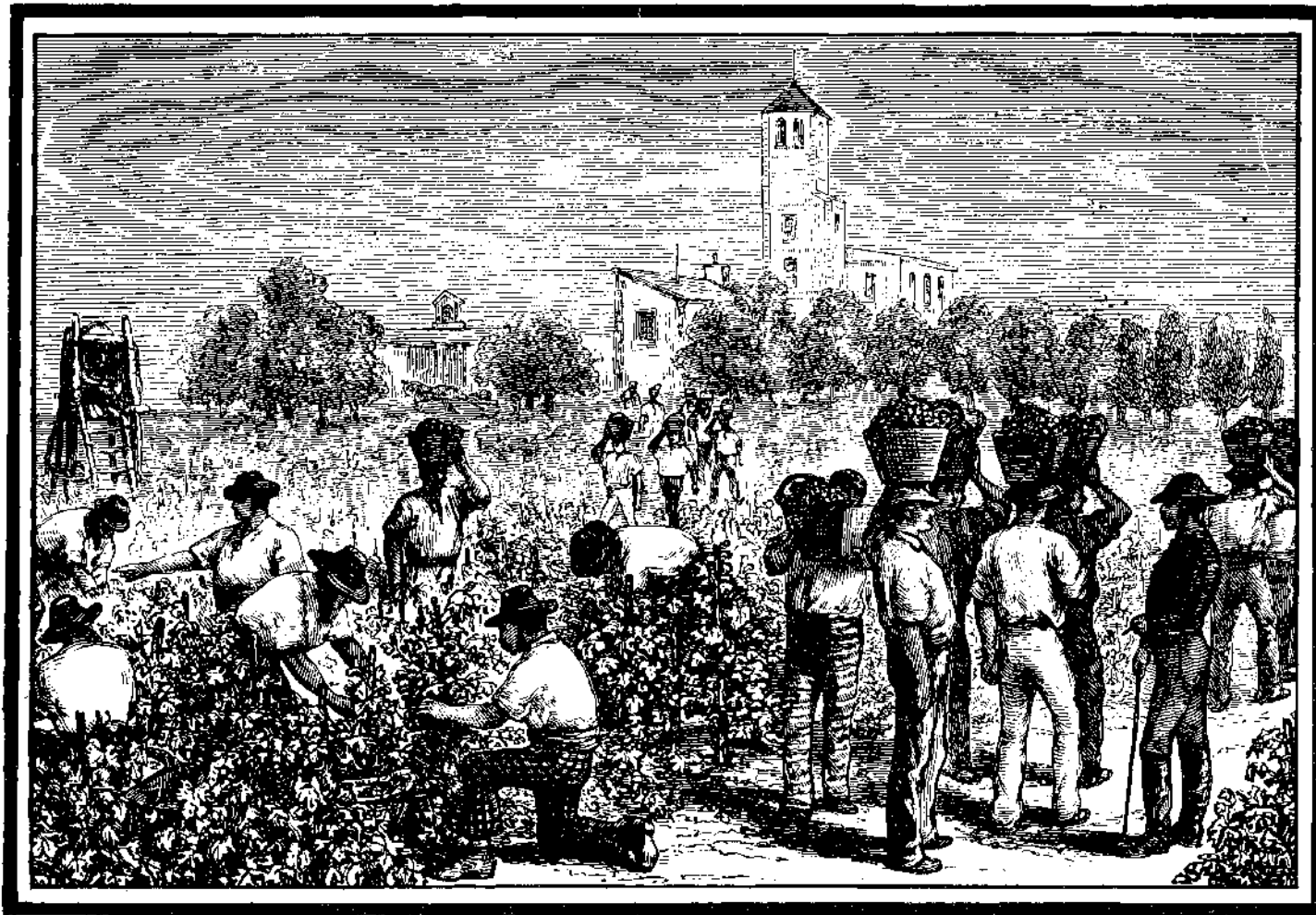
Adelantándose a los mismos propietarios viticultores, los jesuitas, con un sentido capitalista en verdad prematuro para la época y para la situación del medio, son los primeros en implantar en las tierras del Perú las bases de una agricultura de signo netamente comercial acorde con la amplia demanda que se va presentando en los mercados del virreinato. La acumulación de vastas extensiones de tierras laborables, adquiridas por procedimientos diversos, -donaciones, compras directas, reinversiones de rentas, censos, e incluso usurpaciones-, a lo largo de las vegas costeras y en las mesetas de los altiplanos de las estribaciones centrales peruanas, le permiten a la orden ignaciana llevar a cabo en ellas una administración agrícola de aprovechamientos altamente especializados, todo ello de acuerdo con la aplicación de los más estrictos principios del capitalismo agrario. Agricultura común extensiva de cereal y pastos en las serranías con ayuda de mano de obra barata de indios mitayos, y cultivos intensivos seleccionados de viñedos y caña de azúcar en los valles costeros de Chancay, Santa y Rimác, con el empleo de mano de obra esclava de origen negroide, siempre más costosa que la indígena.

Eludiendo la plena fiscalización de la metrópolis, al amparo de las elevadas cumbres de los picos andinos, resguardado por las dificultades de toda índole que entraña el pasaje por Nombre de Dios o el río Chagre en el istmo panameño, surge durante el siglo XVI, casi ceñido a las costas de las pacíficas aguas del Mar del Sur, un curso de navegación de cabotaje -casi fluvial y mediterráneo, que diría Braudel- totalmente desgajado de la gran ruta de navegación de la plata entre el Potosí y el Golfo de Panamá. Por esta hermana menor y bastarda, no del todo legitimada, de la Carrera del Pacífico, transcurren desenfadadamente los metales preciosos peruanos y los excedentes de producción de vino de los valles de Pisco y Trujillo hacia los mercados coloniales. Las ciudades de Valdivia y Valparaíso son sus puntos de arribo hacia el sur. Por el norte suben a Panamá, al Golfo de Fonseca, a Realejo y al puerto guatemalteco de Sonsonate, hasta enlazar en la bahía de Acapulco, en el virreinato de la Nueva España, con las exóticas y lujosas mercaderías orientales, -sedas, perfumes, porcelanas y especierías,- del Galeón de Manila

Debilitado por la enorme distancia atlántica y por las insalvables barreras naturales que le opone la torturada fisiografía del Nuevo Continente, el influjo del monopolio sevillano apenas si se deja sentir en el Gran Golfo de las Islas Orientales. La ocasión se presenta propicia para recrear en él, como si de un espejo se tratase, la imagen comercial de un segundo Atlántico, que es como decir un tercer Mediterráneo, en el que la ensenada de Acapulco asume el rol comercial de otro Guadalquivir de Sevilla, y las tierras de Nueva España, como Castilla para Europa, el de simple almacén destinado a la reexportación de los productos orientales hacia el Perú. Con la plata y el vino del virreinato meridional, el Mar del Sur es otro Atlántico, donde la elipse mercantil del monopolio, mediatizada por el azogue nativo de Huancavélica y la regulación del tráfico del Galeón de Manila, se quiebra para dibujar un ángulo recto en el lejano Océano Oriental. *La plata del Potosí* -afirma Konetzke-, *dió lugar al nacimiento de un amplio espacio agrario que se extendía desde el Atlántico hasta el Pacífico. Manila, Acapulco, El Callao son los puntos de simetría de Sevilla, Veracruz y Cartagena de Indias en esta especie de homotecia agrícola y comercial que proyecta el Atlántico sobre el Pacífico. En definitiva, el Mediterráneo sobre el Mar del Sur. La competencia de ambos océanos por el dominio de los mercados coloniales, a medida que transcurre la decadencia española, cada vez se manifiesta más intensa y evidente. Pronto pasan a ser cosas del pasado los días que la flota de Tierra Firme desembarcaba en los puertos caribeños de Cartagena y Portobelo más de 15.000 pipas de vinos andaluces. Las quejas y representaciones que los cosecheros sevillanos y gaditanos siembran en la corte no cesan hasta que la Corona decide intervenir. En 1569 llega al Perú don Francisco de Toledo. Con las credenciales de virrey trae también órdenes secretas de Felipe II para poner en prevención los cultivos peruanos que han nacido para más contradicción coronados por los reales consentimientos. Se acude tarde. Los índices rentables de los vinos peruanos pesan ya más que las propias células reales. Las disposiciones del gobernador virreinal resultan estériles. Se buscan otras alternativas más o menos amañadas y convencionales, todas ellas encaminadas a impedir la salida incontrolada a los mercados coloniales de los excedentes de vinos peruanos. ¿Por qué no ensanchar el mercado interior haciendo consumir a la población indígena parte del sobrante en vez de la *chicha*, bebida tradicionalmente incáica?. La Real Hacienda también podría regular el mercado de exportación de los vinos peruanos adquiriendo los excedentes locales puestos ala venta en los puertos para los fletamento. Ninguna medida parece convenir a los intereses de la colonia agrícola virreinal. Finalmente prevalece prohibir bajo penas severísimas el aumento de los cultivos dedicados al viñedo y mermar la producción de los estimados vinos peruanos.*

A pesar de los numerosos decretos, las prevenciones son tan poco eficaces cuanto tentadoras las cargazonas del Galeón de Manila. Por un memorial dirigido a Felipe II en 1584 se le informa al Monarca de las pérdidas que ocasiona a los cosecheros andaluces y a la Real Hacienda el desarrollo del viñedo por las tierras peruanas. En 1590 el virrey comunica a la Corona que la colonia está abastecida de vino y de aceite. Ante tanto quebranto y tanta queja la Corona resuelve actuar directamente sobre el propio tráfico clandestino. Dos son los puntos donde la administración real intenta yugular ese comercio que no cesa de arruinar los intereses coloniales de los cosecheros andaluces. Disminuir en Acapulco la oferta de mercaderías orientales rebajándole tonelaje al Galeón de Manila, o cerrar la piqueta en el puerto de El Callao al comercio exportador intervirreinal. Así, en 1593, se señala con dos barcos de trescientas toneladas cada uno y dos millones quinientos mil pesos de monto el volumen





La vendimia. Litografía de 1912. Sanlúcar de Barrameda

de las mercaderías a importar anualmente desde Manila. En 1601 y 1609 el Rey prohíbe recurrir al trabajo forzado de los indígenas para la rentabilización de los cultivos, mandato que no impidió, por desobediencia de los colonos, la propagación de los viñedos por las planicies del virreinato. Corriendo el año 1604 se le restan cien toneladas al Galeón de Manila y se limita a novecientas toneladas, repartidas en tres naos, la navegación colonial, prohibiéndose los cargamentos de plata y no surgir en más puertos que en El Callao y Acapulco. En 1614 la Corona impone severas sanciones sobre las exportaciones del aceite y de los vinos peruanos al Golfo de Panamá y a los puertos de la costa de Guatemala. Ante la desobediencia que persiste, la Corona veta en 1620 la salida de los vinos peruanos y recorta a doscientos mil ducados anuales el valor del comercio intervirreinal, pero cuanto más restrictivas son las disposiciones oficiales, tanto más se recrece el flujo fraudulento de los vinos peruanos a los puertos de Nueva España. La venalidad de los oficiales reales, por supuesto, es decisiva en estas ocasiones. ¡Hasta en corrupción, para ser más semejantes aún si cabe, un tráfico se parece al otro!. La simetría comercial a cada lado del eje norte-sur del istmo de Panamá es ya casi perfecta. Acaso las uvas de los viñedos de secano del valle de Ica y de las arenosas Hoyas de Villacuri, citadas por el jesuita padre Acosta, no tienen algo, ¿por qué no?, si no es un mucho, de simetría andaluza en el interior de sus hollejos ¿No hay también algo de simetría andaluza entre las vides irrigadas de Trujillo y las siete mil aranzadas de viñas antequeranas regadas con el agua que mana de una fuente situada como a una legua de la ciudad?, de las que da noticia el cronista Pedro de Medina en su *Libro de las grandezas y cosas memorables de España*. No obstante, las pragmáticas reales resultan cada vez más ineficaces. Suprimido el tráfico intercolonial por cédula real de 1631, todavía tuvo que oír el Monarca en 1669 las quejas del Consulado sevillano porque las naos de Indias regresaban a la metrópolis sin haber introducido los vinos andaluces en la demanda de los mercados hondureños. Todo era inútil, los viñedos andaluces eran ya parte del Perú, y sus vinos se siguieron trasegando de puerto en puerto en las bodegas de los navíos de la Carrera Menor del Pacífico en demanda de su emancipación colonial definitiva.

Años más tarde, cuando ya nos alcanza este siglo, paradojas de la Historia, las cepas californianas, primas hermanas de las vides peruanas como quien dice, sin vivir de los cosecheros exportadores sevillanos y gaditanos en la época dorada y plateada del comercio con las Indias, encontraron vías de repatriación europea en el vacío que iba abriendo en el viñedo andaluz la dañina y temible filoxera.