

# EL "SALTO OCEÁNICO": LA PROBLEMÁTICA LLEGADA DEL **JEREZ** AL CONTINENTE INDIANO

María del Carmen Borrego PIS. Universidad de Sevilla

Antes de comenzar el estudio abordado a continuación, deseáramos advertir que su contenido resulta ser un mero avance de uno de los muchos perfiles temáticos de una monografía que acaba de ser publicada este mismo año, bajo el título de *El Jerez, Hacedor de Cultura. Tomo II: Entre dos Mundos: desde 1492-1700*. Asimismo somos conscientes de que para desarrollar una historia del *Jerez*, resulta ineludible el tratamiento de sus otros dos "hermanos" que actualmente conformarían "el marco de denominación de origen": el portuense y sanluqueño. Y de hecho, así se está realizando en la monografía anteriormente citada. Sin embargo, en el trabajo que hoy presentamos, nos hemos visto obligados a centrarnos exclusivamente en el vino jerezano como tal, pues razones de espacio y tiempo así nos lo aconsejan.

## EL ARCANO DE LOS PRIMEROS TIEMPOS, ANDADURAS LABERÍNTICAS

En la coyuntura de 1492, cuando agonizaba la Edad Media, alumbrando la nueva época que iba a ser conocida como Renacimiento, pocos frutos del agro andaluz llevaban tras de sí un bagaje cultural tan dilatado y variado como el vino, característica ésta ampliamente compartida por aquel, cuyo origen estaba en Jerez de la Frontera, localidad que muchos años después iba a otorgarle denominación de origen. Pero por estas fechas que nos ocupan, el *Jerez* -junto con el trigo-, constituía uno de los "nervios históricos", para aquella tierra que lo había visto nacer y por la cual habrían pasado desde fenicios hasta griegos, romanos o árabes, para terminar en manos de los reconquistadores castellanos. Y siempre, manteniendo una impronta tan significativa como polifacética: además de la económica ya citada, la de celebración, convivencia, festividad, e incluso simbólica, dado que en la celebración de la misa, "el vino se convertía en sangre de Cristo"; todo ello sin olvidar sus propiedades curativas y desinfectantes, puestas de manifiesto a lo largo de las numerosas pestilencias que habrían azotado a la ciudad. De su utilidad sería buena muestra, el que en el reparto de tierras que efectuase Alfonso X El Sabio, después de reconquistada la plaza, las aranzadas para viñas ocupasen el primer lugar. Aunque en toda esta lar-

guísima exposición de cualidades, no sería la menor, su función como nutriente, pues como ya afirmara Domínguez Ortiz, "en el siglo XVI el vino era calificado como el alma de los trabajadores..., pues un labrador o cavador se pasaba el día con pan y vino" <sup>1</sup>.

De ahí que con semejante bagaje cultural, el vino fuera uno de los primeros productos en pasar a las nuevas tierras, aunque en los momentos iniciales lo iba a hacer de la mano de conquistadores, exploradores y aventureros de todo tipo y condición: aquellos "develadores", "transeúntes del mundo", "hacedores de geografías", "biblias a caballo"..., como tan bien definiera el profesor Morales Padrón<sup>2</sup>. Eran tiempos en los que el vino recordaba a estos hombres su presencia en la Reconquista española, donde su concurso habría resultado en extremo necesario, tanto para festejar una batalla, como para curar una herida, celebrar una misa o reconfortar ánimo y estómago contra "el moro"; aunque ahora el enemigo, al igual que el marco geográfico a vencer, iba a ser bien distinto del hasta entonces conocido; pero los sentimientos y las culturas no cambiaban. Y así por ejemplo, el cronista Juan de Castellanos relataba como a principios de siglo, Sebastián de Ocampo pacificaba la rebeldía de ciertos indios cercanos a Cumaná: "Cebados del olor de esta mentira, entró en juego quién mas cerca se halla, dieronles de comer..., del vino de *Jerez* y de Cazalla; revestida de paz está la ira". Incluso años después, en la década de los treinta, el citado autor dejaba hecha relación del banquete ofrecido por el gobernador de la Cartagena indiana, Pedro de Heredia, a su hueste, antes de partir a una de sus muchas expediciones de conquista, allá por los aldeaños caribeños: "mandó el Gobernador a costa ajena..., aparejarles opulenta cena, do fueron largamente proveídos: de diversas conservas, mesa llena, vinos tintos y blancos escogidos en tal manera, que varios pechos quedaron por entonces satisfechos". Por su parte, el regreso sería celebrado por su hermano "con una fiesta muy regocijada y a todos un convite soberano; hizo juegos de cañas que pudieron parecer en Jerez de la Frontera" <sup>3</sup>.

Para entonces, hacía ya mas de diez años que habría salido de Sanlúcar de Barrameda, una expedición, la de Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano, quienes, por cuenta de la corona, iban a conseguir dar la primera vuelta marítima al mundo. En el apresto de la misma, la tantas veces nombrada Casa de Contratación, guardaría la "data" correspondiente: "508 botas de vino -30 arrobas cada una-, que se compraron en Jerez y que costaron 511.347 maravedís". Como gastos adicionales, 8.743 maravedís, por los "guindajes", acarreos, corretaje y supervisión de las correspondientes vasijas en Jerez y Sevilla. Destinatarios de este *Jerez*, "las 217 personas que formaban la tripulación", calculándose para la misma "medio azumbre" -aproximadamente un litro-, de ración diaria, siempre que la travesía durara unos 756 días y en el caso que se alargase mas, solo un tercio de azumbre, lo que daría para 1.134 días. A su regreso, cuatro años mas tarde, después de haber sufrido penalidades sin tino, únicamente quedaba la imagen del citado vino en el recuerdo de los únicos 18 tripulantes, "casi cadáveres", que desembarcaron. Pero a pesar de todo ello, lo cierto es que de nuevo el *Jerez* habría participado como "tonificante compañero", en otra hazaña de muy diversa índole a las hasta entonces conocidas, la cual habría dejado a las gentes del momento, inmersas entre la incredulidad y el asombro<sup>4</sup>.

Sin embargo todos estos acontecimientos -únicamente meros ejemplos de un "auténtico universo" aún por estudiar-, tendrían un ritmo un tanto irregular, dependiendo del perfil del avance español sobre las nuevas tierras; y obviamente todo ello influiría para que los vinos, ante semejante y temprana coyuntura, con un mucho de escasez, llegasen a alcanzar precios exorbitantes, como por ejemplo, que un barril de vino -sin especificación de origen-, cotizara en Tierra Firme los "cien pesos de oro", o que las arrobas con las que el capitán Juan de Acosta agasajara a las tropas pizarristas, supusiesen un gasto de quinientos castellanos cada una, e incluso la situación en el propio Potosí, "que se atrevería a pagar 200 patacones de oro por botija y apenas se hallaba...". Circunstancias todas ellas en las que pesarían el elevado coste del transporte -especialísima andadura marítimo-terrestre-, además de las cargas tributarias del momento. Por ello y a medida que el conquistador se convertía en poblador, tanto él como la propia corona, intentasen por todos los medios la aclimatación de la cepa española allende el Atlántico. Sobre todo teniendo en cuenta que las tierras indianas conocían algunos tipos de vides salvajes, pero nunca la "vitis vinifera" que, según reconociera el Padre Acosta:

"Son plantas de provecho, entiendo, las que además de dar de comer en casa, traen a su dueño dinero. La principal de éstas es la vid, que da el vino y el vinagre y la uva y la pasa y el agraz y el arrope; pero el vino es lo que importa...<sup>5</sup>.

## TIERRAS NUEVAS, FRUTOS VIEJOS

Pero los comienzos fueron duros, como muy bien expresara el vecino de La Española -Santo Domingo-, Juan de Vargas:

"En esta tierra e isla mayormente poblada..., tan contraria a los mantenimientos de los que fuimos criados..., que los pobladores que a ella hemos venido a la poblar e vivir en ella de los Reinos de Castilla, donde fuimos criados con pan de trigo, e vino e mantenimientos suaves..., e haber venido a esta tierra a comer pan de raíces y a beber agua...<sup>6</sup>.

Efectivamente la realidad indiana se mostraba tozuda y esta nueva "madre tierra" se negaba a "parir" frutos desconocidos en su entorno ancestral; y como "comadrona" en estos continuos "abortos", la especial climatología del lugar, tan diferente de la hasta entonces conocida y llave de copiosas y temibles lluvias. De hecho iban a ser las Antillas y el Virreinato de Nueva España -actual México-, los que iban a presentar mayores dificultades para el arraigo de la vid. Respecto a las citadas islas, habría sido en el segundo viaje colombino, cuando tomaran el primer contacto con la agricultura andaluza y por tanto con el tema que nos ocupa. Como "vehículo cultural" -nunca mejor dicho-, "la hermosa gran

flota", aparejada entre Sevilla y Cádiz en 1493, con destino a la ya conocida isla de La Española. Sus 17 navíos iban a llevar animales, plantas, semillas, esquejes, instrumentos, herramientas, obreros, agricultores, artesanos...; y en esta especie de "almáciga ambulante", a la que habría contribuido toda Andalucía por orden real, sería paradójicamente el trigo, el aporte jerezano, no existiendo -a pesar de lo escrito en alguna historiografía local-, constancia documental de que también lo fueran sus vidueños <sup>7</sup>.

De hecho, los primeros sarmientos de esta expedición debieron arraigar pronto, pues el propio Colón así se lo comentaba a los Reyes Católicos en 1494: "...en esta tierra el trigo así como el vino nacerá muy bien, pero hase de esperar el fruto..."; acontecimiento que se anhelaba con verdadera impaciencia, pues se había derramado mucho vino en la travesía, "seguro, dicen los mas, es culpa de la mala obra que los toneleros hicieron en Sevilla..." <sup>8</sup>. A partir de este momento sería constante la preocupación de las autoridades españolas por enviar a los aldeaños caribeños suficientes "pipas de sarmientos con su tierra", expresión ésta que haría presuponer a dichos sarmientos "barbados", es decir, con raíz. En este sentido, si nos atenemos a lo recogido por Gabriel Alonso de Herrera en su *Obra de Agricultura* -verdadero tratado agronómico para estos años-, dicha operación presentaría un cuidado muy especial, recordando en muchos aspectos, la forma del transplante actual:

"antes de que se cortase la madera, póngase una cestilla de mimbre u otra cosa y pásese a la planta por medio de un agujero desde el suelo a la boca, e hínchenla de tierra e riéguenla algunos días, hasta que críe barbajos y después cortenla por lo bajo, y así la puedan con su cestilla llevar e plantar y de esta manera, cualquier planta podrá ir bien lejos".

Curiosamente en este caso, se habría sustituido la cestilla de mimbre por la citada pipa de madera<sup>9</sup>. Pero el nacimiento de un nuevo vino no resultaba tarea fácil, pues como refería el cronista Pedro Mártir de Anglería, "las nuevas cepas, por la excesiva frondosidad, dan pocos racimos"; incluso poco tiempo después se intentarían injertos con las especies salvajes autóctonas, pero tampoco hubo suerte. El propio fray Bartolomé de las Casas llegaría a proponer que se estimulase la producción vitícola "ofreciendo mil pesos de juro al primero que cogiese una cantidad importante de fruto", pero su proposición cayó "en saco roto". Y fue precisamente en esas fechas -1517-, cuando el propio Santo Domingo solicitaba a la omnipresente Casa de Contratación sevillana -creada desde 1503 para organizar y supervisar todo lo referente a las expediciones indianas-, que todos los navíos con destino al nuevo continente llevaran "dos medias pipas con sarmientos de diferentes vidueños", con la finalidad de experimentar cual podría ser el más idóneo para tan problemática tierra, lo que le sería concedido dos años mas tardelo.

Obviamente de semejante orden, no parece muy aventurado suponer que se derivara la presencia de muy diferentes cepas, entre las que probablemente se encontrarían las jerezanas, debien-

do responder a algunos de los tipos ya recogidos por el anteriormente citado Gabriel Alonso de Herrera y que curiosamente aún se mantienen en la actualidad, aunque con los cambios lógicos, derivados del correr de los tiempos. Así por ejemplo, entre las uvas blancas destacarían las "albillo", "redondas, pequeñas y de apretados racimos, con unas pintas como leonadas, productoras de un vino claro, de gentil color y sabor muy oloroso"; por su parte, entre las "prietas" -negras-, tendrían especial significado, las "palomino", "de sabor muy oloroso, con racimos largos y ralos", que recordarían mucho a los de la "hebén", por lo cual, durante el XVI serían también conocidas como "hebén prieto", sobre todo teniendo en cuenta que necesitaban el mismo tipo de suelo. No obstante, según Alberto García de Luján, en Jerez, desde hace siglos, se vendría elaborando vinos procedentes de uvas blancas y lo que se conoce hoy como "palomino fino", es lo que se denominaría "listan" en la época que nos ocupa, por lo cual no es de extrañar que ésta última también se hiciese presente en Indias <sup>11</sup>.

Aunque en honor de la verdad, desde mucho tiempo antes, estaría documentada en Santo Domingo la aparición de unas uvas jerezanas muy especiales, las "pasas", las cuales habrían llegado de la mano de Nicolás de Ovando, comendador de Lares, de la Orden de Alcántara. Este, habría sido elegido por los Reyes Católicos en 1502 para llevar una de las más grandiosas expediciones colonizadoras -mas de una treintena de navíos-, rumbo a Santo Domingo. Encargado de su apresto, el todopoderoso obispo de Badajoz, Juan Rodríguez de Fonseca, quien buscaría la ayuda de Gonzalo Gómez de Cervantes, curiosamente corregidor de Jerez de la Frontera; personaje, cuyo origen habría podido establecerse finalmente, a pesar de la opacidad que lo envolvía y de las confusiones historiográficas que llegarían a confundirlo con el propio Ovando <sup>12</sup>. Como buen jerezano, no podría olvidar las citadas pasas, cuya fama habría llegado desde Europa a la Berbería y a las que se le concedían propiedades terapéuticas, desde Galeno y Asclepiades. Un buen estudioso de las mismas, nuestro viejo conocido Gabriel Alonso de Herrera, sentenciaba: "las pasas servían para confortar el estómago y ablandar el vientre" e ingeridas antes de la comida "asientan la vianda, reposan el estómago desopilan el hígado y adoban la mala digestión" <sup>13</sup>.

Pero los años pasaron y el cultivo de las uvas continuó con su atonía habitual, no sirviendo ni siquiera el acicate de premiar con encomiendas a aquel vecino que se dedicara al mismo. Los obstáculos a vencer eran muchos y de muy diversa índole. No se conocían bien los tiempos de las faenas agrícolas con una climatología totalmente cambiada respecto a la española, en especial la poda, la cual, se practicaba excesivamente y así, según Fernández de Oviedo, "las cepas quedaban desmochadas y envejecían en corto espacio de tiempo"; por otra parte, aunque caro, el vino podía llegar desde España y en este sentido, por ejemplo, en 1523 la arroba de *Jerez*, quedaba justipreciada en un peso por el cabildo de la Isla <sup>14</sup>. Estos recién llegados no estaban dispuestos a llevar la misma vida que en su solar patrio, pendientes siempre de la tierra, el agua o el sol. Ahora querían ganancias rápidas, aventuras sin freno, conocimientos nuevos, en resumen: una vida donde la realidad superase a la ficción.

Muy pronto La Española se iba a convertir en una especie de inmejorable plataforma para iniciar un nuevo avance, en este caso hacia las tierras mexicanas, que entonces dieron en llamar-

se Nueva España. El propio conquistador Hernán Cortés, promulgaría en 1524, unas "Ordenanzas de Buen Gobierno", de cuya confusa redacción se desprendería que cualquier vecino con indios de repartimiento "ponga sarmientos en cada un año, hasta que llegue a cantidad con cada cien indios, (de) cien a mil cepas (sic), bajo pena el primer año de medio marco de oro, cantidad doblada en el segundo y pérdida de los indios en el tercero". Desgraciadamente desconocemos la procedencia de estos primeros sarmientos, pero ya por los años treinta se registraba -al igual que en Santo Domingo-, la llegada de vidueños de muy diferentes clases, "plantados en tinas o medias pipas"; los dos principales focos de aclimatación serían la gobernación del Panuco -a orillas del Golfo de México- y el territorio que abarcaba los valles templados del centro del virreinato, provocado todo este fenómeno un auténtico acaparamiento de tierras<sup>15</sup>.

En el citado Panuco, sería su gobernador Nuño de Guzmán, quien enseñara la forma del cultivo y los cuidados a los que debía someterse; y hasta tal punto llegó su afán, que muy pronto los vecinos estaban en disposición de exportar sarmientos a otras zonas, como Oaxaca o incluso la propia Guatemala. Por su parte, en los valles centrales mexicanos, "la naturalización del vegetal", se iba consiguiendo muy positivamente, como reconociera el propio Virrey Mendoza en 1543, al afirmar: "que había progresado mucho dicho cultivo"; seis años antes, el cabildo de la ciudad había llegado a tasar la libra de uvas en dos reales de plata. Pero la suerte de esta "cepa criolla" -por circunstancias de muy variada índole-, iba a terminar pareciéndose a la de su hermana caribeña. La primera en afectarse sería precisamente la correspondiente a la gobernación del citado Guzmán, la cual, después de su marcha en 1531, no tardaría ni siete años en desaparecer. Las razones las expresaba muy gráficamente el obispo de Oaxaca, al achacarlas "a nuestros pecados"; y no le faltaba razón, pues el pecado de pereza y desidia era algo mas que notable<sup>16</sup>. Luego, como si de una maldición se tratase, todas las plantaciones del interior comenzaron a "enflaquecer".

En ocasiones, porque la inmisericorde climatología dificultaba extremadamente la vida de los pámpanos, resonando entonces en los oídos de los respectivos cultivadores, aquellas palabras de Gabriel Alonso de Herrera:

"que el podador ha de tener mucho conocimiento del suelo y tierra de viña, y de qué linaje o vidueño es la cepa...; muchos usan el primer año podarle lo que allí le nace, mas muy mejor es dejarla con su rama hasta el segundo podado, limpiándola solamente..., para que el podador- luego sepa escoger lo que ha de quitar y lo que ha de dejar"<sup>17</sup>.

En otras, porque el importante cuadro epidemiológico desatado provocaría un descenso mas que significativo de la mano de obra indígena; la cual, además, vería teóricamente mejorada sus condiciones de vida laboral con la promulgación de las Leyes Nuevas en 1542. Era el momento de dejar

viñas, cepas y podones en el olvido, pues su laboreo necesitaba de muchos brazos, que podían dedicarse sin tanto problema, a otras actividades más rentables, como la minera e incluso la agrícola y ganadera. Si a todo ello añadimos que el vino peninsular era de mucho mejor calidad y que la corona, a instancias del Consulado de Mercaderes con sede en Sevilla -del cual también tendremos ocasión de hablar mas adelante-, recibía intensas presiones para frenar la competencia indiana, el fin del cultivo mexicano estaba por entonces cantado. El "vino mexicano" quedaba por el momento como algo mucho mas puntual, dedicado al consumo local o -todo lo mas-, a pequeñas exportaciones, fundamentalmente a territorios colindantes, como ocurriría en el poblado de Parras, cerca del marginal Mapimí <sup>18</sup>.

Sin embargo, la situación cambiaría radicalmente cuando se llegó al Perú, porque allí las cepas prendían, sobre todo en las zonas costeras, aunque no existe una unanimidad de criterios en cuanto la procedencia de los viñedos. Y en este sentido, si para el padre Cobo fue uno de los primeros pobladores, Hernando de Montenegro, el autor de semejante hecho, sin que por su parte exista ninguna aclaración mas al respecto, para Garcilaso de la Vega, en cambio, sería el también conquistador Francisco de Caravantes, quien trajera de Canarias, una variedad de uvas "prietas" -negras-, las cuales "darían un vino de color negro claro y haloque" <sup>19</sup>. De hecho hasta 1560, no habría en territorio peruano vino claro, derivado -siempre según Cobo-, de "uvas albillas y moscateles", siendo todas las viñas-parrales o cepas-, "de regadío, porque donde hay mayor cantidad de ellas, que es en los llanos y costas de la mar, nunca llueve". En cuanto al sistema de pisa, destacaría la aceptación casi unánime de un método creado por los indígenas de la zona de Nazca, en el cual, el lagar era sustituido por una especie de rudimentaria prensa, conformada por costales o sacos de lienzo, en donde previamente habrían introducido las correspondientes uvas para ser pisadas: "con lo que sale el vino mucho mas puro, claro y blanco". Sin embargo, como no resultaban con la calidad esperada, comenzaron a utilizarse procedimientos tradicionales ya en la comarca del *Jerez* a lo largo de los tiempos: secado al sol de las uvas y adición de mosto cocido o incluso de yeso, al mosto de la cosecha <sup>20</sup>. Con relación a todo ello, habría que recordar las afirmaciones del profesor Lockart, el cual, en base a escrituras notariales limeñas, llegaría a afirmar que hacia 1550, existirían relaciones comerciales muy intensas con Huelva, Córdoba y Jerez <sup>21</sup>; de lo que se deduce, que al menos para estos primeros años, debieron existir fuertes lazos de todo tipo -aún no lo suficientemente estudiados-, entre esta zona andaluza y la peruana.

A diferencia de lo expuesto para Nueva España, los peruanos pusieron verdadero empeño en la plantación de cepas, sobre todo teniendo en cuenta los altos precios de los vinos peninsulares, -va mencionados-, y el monopolio en la venta de los mismos por algunos mercaderes, como Luis García y Rodrigo Núñez Illescas, éste último, posible familiar de Juan Núñez de Illescas vinculado a la Casa de Contratación sevillana. A partir de las zonas costeras, la vid fue propagándose conforme fueron apareciendo nuevos establecimientos poblacionales: Quito -donde curiosamente dos siglos después, en 1778, el también jerezano Diego González, enseñaría la destilación del aguardiente de uva y no solo de la caña azucarera como hasta entonces se venía haciendo-, e incluso Charcas o Chile -cuyos pobladores

pagarían 3.000 pesos por los primeros podones provenientes del Perú-. Hacia mediados de siglo el padre Cobo llegaba a escribir:

"ha cundido ya esta planta... por este reino, de manera que en muchas partes , hay grandes pagos... que dan de quince a veinte mil arrobas de mosto y de solo el vino que se coge en el corregimiento de Ica, salen de ella cargados cada año mas de cien navíos, para la provincia de este reino y fuera de él"<sup>22</sup>.

Coyuntura ésta que de nuevo levantaba las suspicacias de los comerciantes peninsulares, los cuales desde su corporación sevillana -el poderoso Consulado-, volverían a presionar a la corona en contra de una competencia que consideraban desleal. El primer aldabonazo lo daría Felipe II, quien en 1595 reiteraba la prohibición dada "en las Instrucciones de Virreyes y otras cédulas, en las que se prohibía plantar viñas en Indias y que no se reparen las que se están acabando". Aunque como excepción, se permitía que continuasen las existentes en el virreinato de Perú, "dado que ya están plantadas y produciendo", aunque a cambio se les ordenaba "que paguen anualmente el 2% de todo el fruto que sacasen y que todos otorguen escrituras de censo en favor de nuestra real hacienda". Respecto a la comercialización de dichos caldos, se les autorizaba que los canalizasen en el respectivo mercado local o en otros cercanos, siempre que pagasen por botija perulera, un almojarifazgo de cuatro reales, caso de salir por mar y la mitad si lo fuera por tierra. Sin embargo quedaba rigurosamente prohibido su venta a Panamá o Guatemala, bajo gravísimas penas pecuniarias y pérdida del consabido vino. En la primera de ellas, porque, al gozar de habilitación como uno de los "puertos únicos" para las flotas españolas, el mencionado caldo indiano entraba en competencia directa e ilegal con los peninsulares -entre ellos el jerezano-; en cuanto a la segunda -Guatemala-, la medida se tomaba en base -obviamente además del miedo por la competencia ya citada-, por el perjuicio que podía acarrear a los consumidores, sobre todo si eran indios, por ser "fuerte, nuevo y por cocer"<sup>23</sup>.

La larga sombra del Consulado de Mercaderes atravesaba una vez mas las aguas oceánicas, en defensa de sus propios intereses. Pocas corporaciones iban a mostrar tanta agilidad, fuerza y poder, ante una coyuntura comercial que se presentaba hartó complicada. Pero, ¿quiénes eran estos "señores del comercio"? ¿Qué volúmenes manejaban? Y sobre todo, ¿cuánto peso específico tenía el *Jerez* en el proceso?

## TRASIEGO Y FISCALIDAD, LABERINTO DE MERCADERES

El "factotum todopoderoso" de dicho proceso sería el tantas veces citado Consulado de Cargadores a Indias, asociación creada en 1543, para acoger en su seno a aquellos comerciantes con intereses en las mismas -conocidos entonces como "cargadores"-, que quisieran afiliarse, convirtiéndose muy pronto en una institución con poder suficiente, para condicionar incluso el tráfico indiano, si en algún



momento éste pudiese lesionar sus intereses. La corona y la propia Casa de Contratación debían estar muy atentas a las insinuaciones y quejas de dicha corporación, pues era uno de los nervios económicos que mayor plata iba a ingresar en el erario público, sobre todo porque hasta el siglo siguiente no iban a existir instituciones similares allende el Atlántico. Según Veitia y Linaje, era honrosa preocupación ésta, **la de "cargar"**, porque "negocian en bien común y pública utilidad, aunque de camino se siga la suya". Mientras tanto, como señal evidente de lo expuesto, la importante sede de la sevillana -La Lonja-, situada entre la Catedral y el Alcázar y que actualmente alberga el Archivo General de Indias <sup>24</sup>.

No obstante, para los contemporáneos del momento, uno de los colectivos consulares **más importantes**, sería el relacionado con "los frutos de la tierra", a cuyos miembros se les denominarían "cargadores cosecheros", destacando de entre ellos, aquellos que se dedicaban al "mercadeo del **vino**", considerados "poderosos caballeros de primera estimación" y otorgándoles el título de "don". **Mundo** éste, en el que también tomarían parte los cosecheros jerezanos, los cuales iban a compartir con **sus** compañeros de agrupación, problemáticas generales, pero también otras de muy distinta índole, que desgraciadamente les iban a propiciar "ciertas particularidades". La primera cuestión a compartir sería "el intrusismo extranjero", que "naturalizado" -nacionalizado-, era foco de dura competencia, como lo **era** también en el comercio europeo. Como ejemplo, bástenos citar al francés afincado en Sevilla, **Ramón Martín**, que "con viñedos en Jerez de la Frontera y Puerto de Santa María, se dedicaba a platos de vino, maderas y botas", mientras gestionaba su "carta de naturaleza" a finales de siglo <sup>25</sup>.

Fenómeno éste, el extranjero, que a pesar de todo, veíase ya para estos años como irremediable, pues no en vano su existencia en la bahía gaditana databa desde varios siglos atrás, cuando el comercio con berbería alcanzaba sus cotas más altas y los Medinasidonia brindaban su apoyo desde época inmemorial, a aquellos extranjeros que "trajinaban" en Sanlúcar de Barrameda. Incidiendo en lo **expuesto**, los Spinola, Ribeiro, Fialho, Zacaría..., serían apellidos, ya para estos años, de hondas raíces **jerezanas** <sup>26</sup>. Pero Sevilla, no mostraba tanta calma, siendo constantes las protestas al rey en tal sentido, **aunque** muy poco se pudo hacer al respecto. Cada vez más, los pasillos de la Casa Lonja se verían atravesados por mercaderes foráneos, cuyo paradigma por excelencia sería Juan Antonio Corzo. Del pormenorizado estudio efectuado por Enriqueta Vila, se desprendería que era natural de Córcega, llegando a **amasar** una riqueza legendaria como comerciante y naviero, manteniendo viñas en Sevilla y emparentando posteriormente con su compatriota Juan de Mañara, otro más que influyente financiero, mercader y miembro asimismo de la corporación consular. Posiblemente los vínculos familiares de los citados Corzo llegaron hasta Jerez de la Frontera, en donde a finales del medioevo, existía un prestamista **hebreo** llamado Abrahán Corzo. Igualmente digno de mención, por su relación con la tierra que nos **ocupa**, sería el lisboeta naturalizado, Simón Freyre, quién afincado en Sevilla, con tienda en la calle **Bayona**, extendería sus negocios a Cartagena, Honduras y México, lugar este último a donde remitiría significativas "cargas" de *Jerez*; aunque posteriormente, después de formar compañía con algunos de **sus** familiares, terminaría arruinándose <sup>27</sup>.

Desgraciadamente lejos de lo que pudiera parecer, la vida comercial de estos "cargadores" -incluidos los "cosecheros"-, no resultaba nada sencilla. Bien es verdad, que la abundancia de plata potenció la idea de un dinero fácil y que como la salida de flotas se realizaba en fecha fija, había que llenar los barcos "a lo que diese lugar", con desprecio a normas y formas tradicionales. Pero no era menos cierto, que pocos colectivos como el que nos ocupa, iban a mostrar tamaño arrojo; en su favor, no podrían olvidarse los largos días de travesía, las consabidas tempestades, los ataques piráticos de turno y los consiguientes naufragios, dada la inadecuada factura de las embarcaciones. No en vano, sería considerado 1567 como "año negro", al llegar a contabilizarse "56 bancarrotas", situación ésta que propiciaría una auténtica oligarquía de cargadores: "menos, pero más ricos". De ahí que "la sombra" del mercader fuese siempre la banca, con sus préstamos, sus escrituras de compraventa o de seguros marítimos..., siendo en extremo significativa en todo este proceso, la figura de un converso, Francisco de Jerez, uno de los grandes 12 banqueros sevillanos del quinientos, cuyo apellido se prestaría a todo tipo de suposiciones<sup>28</sup>.

De todas formas, la consideración y las ganancias del "trasiego" del vino a Indias, debieron ser tales, que muchos "cosecheros" sevillanos decidirían ampliar el negocio, consiguiendo en 1560, que el Consejo de Indias, autorizara la entrada de vinos "foreros" -foráneos-, previa licencia de la Casa de Contratación y siempre que los caldos fuesen adquiridos exclusivamente para el comercio indiano; su almacenamiento, en espera de las correspondientes flotas, debía efectuarse en las "bodegas" existentes en las calles Carretería, Cestería, Solana, Ancha, Larga, Nueva o Sumideros. Precisamente, para algunos estudiosos, esta situación podría recordar en cierta medida -incluso ser la causa más remota-, de la filosofía bodeguera en los tiempos actuales: el establecimiento de espacios cerrados, en donde se almacenaba el vino con una intención de venta. En cuanto al volumen y naturaleza de dichos vinos foráneos, poco más puede añadirse, excepción hecha del avance presentado por la profesora Gil Bermejo, en el cual se recoge que desde 1592 hasta fin de siglo se emitieron 709 licencias, arrojando un balance de 886.982 arrobas de vino, "teóricamente" destinadas a Indias. Como procedencias destacadas, más de 50 localidades ubicadas en las cercanías de Sevilla -la Ribera, el Aljarafe y la Sierra-. Pero también, una de las más significativas sería precisamente Jerez de la Frontera, con 6.500 arrobas, las cuales muy probablemente saldrían luego con origen sevillano, puesto que tales eran su puerto de embarque y sus nuevos vendedores<sup>29</sup>.

Pero el *Jerez* no iba a salir "un tanto huérfano de nombre", de la mano de terceros, para abrirse camino en el duro mercado indiano. Muy al contrario, desde muy pronto y paralelamente a lo expuesto, habría encontrado su "hueco" en las naves oceánicas, cuestión ésta un mucho complicada, que se vería directamente encardinada con el llamado "tercio de toneladas". Efectivamente, desde 1508 toda la comarca gaditana contaban con una real cédula en donde de una manera tan amplia como vaga "se le permitía comerciar con Indias". Dicha circunstancia se hizo algo habitual, siendo amparada por posteriores cédulas de 1536 y 1580 respectivamente, por las que se le reservaba "una parte de las toneladas de carga" en las respectivas flotas indianas. Imprecisión que conllevaría a reiterados conflic-

tos con los cargadores sevillanos, hasta que en 1597 se dictaba de nuevo otra real cédula en donde quedaba fijado que el volumen de carga gaditano sería el de 1/3 de dichas toneladas, quedando los 2/3 restantes para Sevilla. El citado tercio gaditano se volvería a dividir a su vez en tres partes; una para los frutos del agro -prácticamente vino de la tierra, incluido el que estamos tratando-, y las dos restantes para manufacturas textiles y sobre todo cera, proveniente en su caso de la zona africana; curiosamente "la cera servía para alumbrar los ojos y el vino las mentes". Por su parte, Sevilla efectuaría igual reparto de sus dos tercios correspondientes: una parte en genero agrícola y las restantes en productos manufacturados. De esta manera Jerez y los aldeaños de la Bahía entraban a formar parte del trafico indiano, con una mayor seguridad y firmeza; apellidos jerezanos como los Mendoza, los Cefarte, los Ahumada o los Ávila obtendrían significativas resonancias en el mismo. A destacar, fray Pedro de Cárdenas, fraile dominico morador del convento de Jerez, quien habría remitido en 1589 "seis pipas de vino a Cartagena -de Indias-, de la heredad que la comunidad tiene en el pago de Tabajete" <sup>30</sup>.

Pero no nos engañemos, porque desgraciadamente el vino que nos ocupa iba a encontrar en la fiscalidad -motivo éste que recordaría mas de lo deseable, circunstancias muy cercanas a las de hoy día-, una nueva y durísima problemática. Sin lugar a dudas, todo lo que fuera vino -inclusive el *Jerez*-, "valía oro" para la hacienda real, siendo uno de los productos que más tasas impositivas soportase, aunque no para todos, con lo que el perfil de agravio comparativo resultaba muy nítido. Respondiendo a esta filosofía, los derechos aduaneros -"almojarifazgos"-, gravaban para la corona un 71/2% sobre el valor de la mercancía en el momento de salida y un 10% a su llegada a Indias. A todo lo cual, se le deberían añadir los costes del transporte hasta alcanzar los lugares finales de destino, amén de otros impuestos indianos, como por ejemplo las "alcabalas" -pagadas por el vendedor y establecidas en un 2% igualmente sobre el precio de la mercancía- o los "diezmos" -prestación en frutos y ganados que los fieles entregaban a la iglesia, para el ejercicio del ministerio eclesiástico- <sup>31</sup>. Circunstancias todas ellas que harían subir extraordinariamente el precio de los vinos, hasta tal punto, que la arroba desembarcada en Veracruz, pudiese alcanzar cuatro veces su valor al llegar a la capital mexicana <sup>32</sup>.

No obstante esta problemática, de por sí muy dura, se agravaría aún mas en la zona que estamos estudiando, pues Sevilla comenzaría a aplicar para el Nuevo Continente, en fecha aún no determinada, una legislación especialmente dictada para ella en época alfonsí -seis de diciembre de 1291- y recogida posteriormente en una real ejecutoria de 1527: "los vecinos de Sevilla de muros adentro, son francos y no pagan cosa alguna de lo suyo, que lleven o trujeren de entrada o salida, según se contiene en una ley del ordenamiento primero que hizo Don Alfonso". Cuestión toda ella que ya habría tenido una gran incidencia respecto al comercio de vino ilegal en dicha localidad, obligando a poner un cuerpo de guardia en las Puertas de Carmona y la Macarena, así como en el Puente de Triana, convirtiéndose en un verdadero quebradero de cabeza por las reiteradas infracciones cometidas al respecto, entre las que destacarían las efectuadas por los monjes sevillanos de San Jerónimo. Pero ahora con su aplicación a las exportaciones indianas, el vino sevillano quedaba libre del citado almojarifazgo de salida, provocando que

la documentación de 1588 recogiera el que "una botija de vino pagaba de almojarifazgo 25 maravedís, si el cargador no era vecino de la ciudad de Sevilla, pues caso de serlo, pagaría únicamente dos maravedís" -del impuesto sobre la vasija, que era lo único que se gravaba-; por su parte, "la pipa de vino de Jerez cotizaba algo mas de 562 maravedís, en cambio los vecinos de la ciudad hispalense, por estar exentos de aranceles aduaneros, pagaban 85" -igualmente por el cargo sobre la correspondiente vasija-<sup>33</sup>.

Como complemento a este cuadro de competencias, no podría olvidarse la ejercida por los caldos canarios. Dichas islas, al sufrir la competencia del azúcar indiano, comenzaron a reorientar su economía hacia la exportación de sus vinos con destino al Nuevo Mundo, consiguiendo de la corona un régimen particular, que duraría largo tiempo. Se comercializaría por licencias especiales y renovables, embarcándose siempre en navíos "suelos" -posiblemente unas 80 toneladas-, es decir, no formando parte de la preceptiva flota anual. Aunque en honor a la verdad, este vino isleño resultaría un "viejo conocido" de los pagos jerezanos, pues desde 1519, y dada la notable calidad de su dulce -"malvasía"- sería uno de sus más directos competidores en Londres, donde se le conocía por el sobrenombre de "canary"<sup>34</sup>.

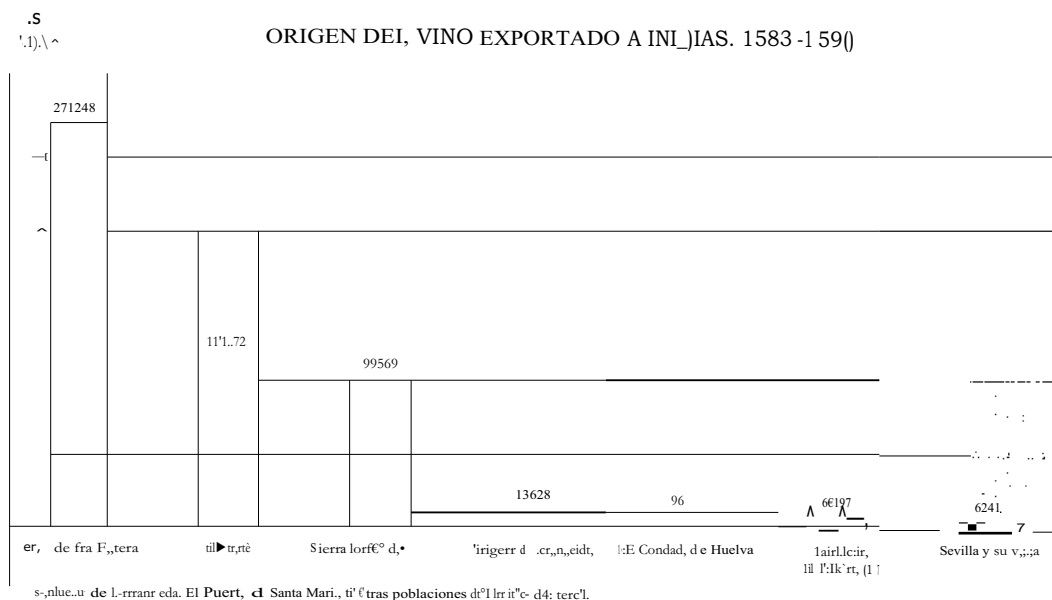
Pero afortunadamente el dinero no importaba tanto, si la calidad se hacía merecedora del mismo, pues como muy bien observaba el mexicano Diego de Argúndez:

"que ninguna cosa se cargue para mi, que no sea en extremo buena. Porque de lo bueno, sácase el principal, costos y ganancias y de lo malo, que cuesta tanto atraer, se puede perder todo y no sacarse nada".

Y en este sentido, por ejemplo, y según Antonio Miguel Bernal, entre los más apreciados, se encontraban los de la sierra norte sevillana - Constantina y Cazalla-, los tintos dulces del Aljarafe y "los blancos de Jerez por su calidad extrema". Estos últimos podían ser "vino nuevo" -del año-, o "añejo"-con una mayor vejez-, gozando en su caso de un precio mas elevado. Muestra de lo expuesto, el que en 1586 la pipa de "vino nuevo jerezano" se pagara en Nueva España a 18 ducados, frente a la de "vino añejo", que oscilaba en su caso entre los 20 y 22 ducados respectivamente. Precisamente dichas cualidades, harían que en 1591 todo el *Jerez* destinado a la Flota de Nueva España, fuese embargado por el oficial real Antonio de Guevara, para traspasarlo a la armada real, por entonces necesitada de "suficientes avituallamientos"<sup>35</sup>.

Todo lo hasta aquí expuesto nos llevaría a la última cuestión clave del tema, la relacionada con el volumen de vino trasferido al Nuevo Continente. Aspecto éste que aún se encontraría inmerso en un más que significativo vacío historiográfico, al que ayudaría la opacidad del tema: solapamiento de orígenes y fraudes, que por su propia naturaleza resultan muy difíciles de rastrear en la documentación pertinente. No obstante algunas noticias podemos ya ofrecer -siempre a modo de avance-, tomando como base las dos catas efectuadas por el profesor Lutgardo García Fuentes en los fondos de Contra-

tación del Archivo General de Indias. Como resultado de las mismas, desde 1511 a 1557, solamente habría podido contabilizar los únicos 33 registros conservados, los cuales arrojarían un balance de 73.513 arrobas, sin que exista mención alguna de procedencia, aunque por razones obvias, parte de ellas debieron ser jerezanas.

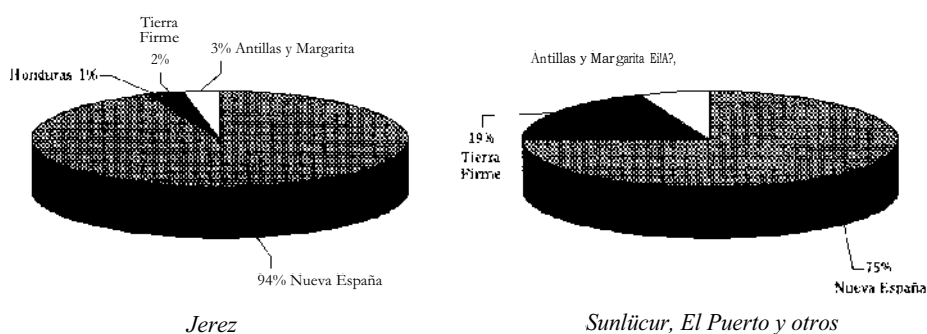


FUENTE: GARCÍA FUENTES, I. "El viñedo y el olivar sevillano y las exportaciones agrarias a Indias en el siglo XVI". *Hornadas de Andalucm y América*. Huelva, 1981, p. 32. Elaboración propia.

Como contrapunto, de la segunda de estas catas, se desprendería que desde 1583 a 1590, existiría un total de 87 registros, que en cuyo caso reflejarían un volumen de 520.667 arrobas; de ellas -según se contiene en la correspondiente gráfica-, el mayor porcentaje correspondería a Jerez con 271.248 arrobas -un 52% del total-, seguido, aunque de lejos, por el Aljarafe sevillano, sierra norte igualmente sevillana, El Condado de Huelva, Sanlúcar, Puerto de Santa María y la vega de Sevilla. Obviamente somos conscientes de que estas cifras desbaratan al alza, muchas de las teorías que hasta ahora se tenían de semejante fenómeno; por supuesto que también resultan evidentes que dichos volúmenes se refieren a un corto período de finales del XVI, pero por ahora no podemos afirmar si esta trayectoria tuvo una consecución o fue meramente coyuntural. Lo cierto es que las arrobas contabilizadas, son las que registran los fondos de Contratación del Archivo General de Indias y que a la vista de las afirmaciones de Antonio Miguel Bernal para el siglo XVI, no resultarían tan impactantes: "hacia 1560, solo Jerez -y su comarca- producía unas 60.000 pipas de vino, de las que 40.000 se exportaban a Europa y América-".

En cuanto a los puertos de destino -recogidos igualmente en una segunda gráfica-, en lo referente a Jerez, el porcentaje mas alto se lo llevaría el Virreinato de Nueva España -94%- , fenómeno este que se explicaría por la competencia del vino peruano; a continuación, Antillas, Tierra Firme y Honduras, aunque la presencia de todas ellas sería mínima. Similar perfil presentarían El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, no obstante en ambos casos, la presencia de Tierra Firme se haría notar algo mas<sup>36</sup>.

PRINCIPALES DESTINOS INDIANOS DEL VINO DEL MARCO DEL JEREZ. 1588-1590



FUENTE: GARCÍA FUENTES, L. "El viñado y el olivar sevillano y las exportaciones agrarias a Indias en el siglo XVI". *I Jornadas de Andalucía y América*. Huelva, 1981, pág. 32. Elaboración propia.

Complemento a lo expuesto, el que en años posteriores, el vino de Jerez llegase a territorios novohispanos tan alejados, como el Yucatán; en este sentido la profesora García Bernal, habría contabilizado para dicha zona durante el decenio transcurrido entre 1590 y 1600, un total de 71.361 arrobas de vino, siendo 23.675 -aproximadamente una tercera parte-, de la misma, igualmente jerezanas. De ellas, un 45% resultaba ser de "vino añejo", el cual a principios de los noventa se pagaba curiosamente igual que el "vino nuevo", 22 ducados; precio éste muy elevado, aunque sin alcanzar las cifras del "viejo cazalla" -32 ducados-. No obstante, con el paso del tiempo, la tendencia se invertiría, llegando en 1597 la arroba de "jerez añejo" a 27 ducados y la del "nuevo" a 22; mientras el consabido "cazalla" quedaba en 18 ducados<sup>37</sup>.

En consecuencia, parece que a partir de los ochenta, nuestro vino comenzó a alcanzar cotas mas que significativas, en relación con el Nuevo Mundo, haciéndose de nuevo presentes muchas de sus ancestrales características, que a partir de estos momentos se van a convertir en sus signos de identidad. En primer lugar, su consideración de alta calidad, que obviamente se reflejaría en su elevado precio; cuestión ésta que no le impediría durante el XVI, una cuota cada vez mayor en el mercado indiano. Y todo ello, a pesar de una altísima fiscalización, causante de más de un agravio comparativo, ya que debía competir con caldos asimismo de excelente calidad -como canarios, sevillanos y peruanos-, pero con tasas arancelarias mucho mas bajas, y por supuesto con las inevitables bebidas locales: aguardien-

tes, ron, o pulque, por citar solo algunos ejemplos. Circunstancias que se complicarían aún más, por el perfil que semejante negocio entrañaba: transacciones muy arriesgadas por las larguísimas travesías, abundando seguros de riesgos y prestamos bancarios, que a veces terminaban causando la ruina de quienes los habían solicitado.

Problemática ésta, tan cara, difícil y compleja, que paulatinamente, sin pausa pero sin prisa, iría eliminando a los pequeños y medianos comerciantes, para dejar paso a aquellos otros, de potentes rentas, que serían el futuro núcleo de lo que el profesor Iglesias Rodríguez ha dado en llamar "una oligarquía de cosecheros" -futuro origen del gremio de vinatería- y con una impronta extranjera, que iba a provocar graves repercusiones en un mañana ya próximo. Porque lejos de lo que pudiera pensarse, para estas tierras no serviría el dicho de que "el porvenir es un lugar cómodo para colocar los sueños". La gran crisis del XVII que iba a afectar a toda España, estaba a punto de llegar y Jerez, sin otro nervio industrial que lo alimentara, excepto el agrícola, iba a sufrir una convulsión socioeconómica, prácticamente similar a alguna otra mucho mas cercana a nuestro tiempo. En el seiscientos, toda la ciudad y su comarca iban a tener que hacer nuevos acopios de energías, para salir del "abismo". "Pero el hombre se conoce cuando se mide con el reto" y de eso sabían mucho los jerezanos, tan acostumbrados a guerras, invasiones y desastres de todo tipo y condición. La "encrucijada de caminos jerezana", aún sin saberlo, se preparaba para un nuevo desafío. Pero esto ya es otra historia y otro tiempo, que contaremos en su momento oportuno.

## NOTAS

---

- Para el conocimiento del significado del vino en la zona sur occidental de la Península, resulta de extraordinaria utilidad la obra de BORREGO PLÁ, María del Carmen: *El Jerez, Hacedor de Cultura. Génesis de una expansión: desde los orígenes hasta 1492*, Jerez, 1998. DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias*, Madrid, 1978, p. 163.
- <sup>2</sup> MORALES PADRÓN, Francisco: *Los conquistadores de América*, Madrid 1974, pp. 78-79.
  - <sup>3</sup> CASTELLANOS, Juan: *Elegías de Varones Ilustres*, Bogotá, 1997, parte primera, elegía XIII, canto segundo y parte tercera, canto cuarto, pp. 284 y 472.
  - <sup>4</sup> "Relación de los bastimentos que lleva la Armada de Magallanes". FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, Martín: *Los Viajes y Descubrimientos que hicieron por mar los españoles*, Madrid, 1837, vol. IV, pp. 182-187.
  - <sup>5</sup> CASTELLANOS, *Elegías*, parte tercera, canto cuarto, pág.742. HERRERO, Miguel: "Los vinos y las viñas del Perú". *Revista de Indias*, núm. 2, Madrid, 1940, p.12. DEL RÍO, Justo: *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo (1490-1542)*, Huelva-Sevilla, 1991, pp. 116-117. Un significativo resumen histórico de lo que fue la vid en América, se contiene en *La Viticultura Americana y sus raíces* (coord. Luis Hidalgo), Madrid, 1992. ACOSTA, José: *Historia Natural y Moral de las Indias*, Madrid, 1954, cap. XXXIII, p. 126.
  - <sup>6</sup> Archivo General de Indias, Justicia 13, tomo I, número 1, fol. 40. Pleito de Juan de Vargas con el cabildo de Santo Domingo, 1533-1534.

- 7 Real cédula al cabildo de Jerez de la Frontera, 23 de mayo de 1493. FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, Martín: *Obras Completas*, Madrid 1954, tomo I, p. 325. Real cédula de Isabel la Católica al prior de Santo Domingo de Jerez de la Frontera, 12 de julio de 1503. *Privilegios Reales y Viejos Documento de Jerez de la Frontera*, Madrid 1971. Agradecemos a la facultativa del archivo municipal de Jerez, Doña Victoria Olmos, las informaciones recibidas al respecto. Memorial que para los Reyes Católicos dio el Almirante a Don Antonio Torres, La Isabela, 30 de enero de 1494. Navarrete, *Obras*, tomo I, pp. 198-199.
- 8 DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 117-119. HERRERA, Gabriel Alonso de: *Obra de Agricultura*. 1513 (Reedición Madrid 1970), libro II, cap. III, pp. 57-58. Para la mejor comprensión técnica del contenido de dicha obra, resulta de significativa utilidad, la de GARCÍA DE LUJÁN, Alberto: *La viticultura del Jerez*, Madrid 1977.
- 9 DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 118-121.
- 10 HERRERA, *Obra de Agricultura*, libro II, cap. II, pp. 52-53. GARCÍA DE LUJÁN, *La viticultura*, pp. 61-66.
- 11 Para todo lo relacionado con el tradicional mercado de la pasa y su incidencia en la época, BORREGO, *El Jerez, Hacedor*, pp. 148-149. MIRA CEBALLOS, Esteban: *Nicolás de Ovando y los Orígenes del Sistema Colonial Español. 1502-1509*, Santo Domingo, 2000, apéndice I, pp. 177-181. Existen multitud de referencias documentales en el Archivo General de Indias, en las que Gómez de Cervantes resulta ser corregidor jerezano y en este sentido, por ejemplo, en Indiferente General 418, libro I, tendríamos la real orden de los Reyes Católicos, Granada 16 de septiembre de 1501. Por su parte también apoyaría estas referencias en el Archivo de Simancas, una nueva real orden de los Reyes Católicos, Granada 12 de julio de 1501, recogida por Fernández de Navarrete, *Obras*, tomo II, pp. 302-303.
- 12 BORREGO, *El Jerez, Hacedor*, pp. 69-70. HERRERA, *Obra de Agricultura*, libro II, cap. XX, pp. 82-83
- 13 DEL RÍO, *Los inicios*, p. 123.
- 14 *Ordenanzas del Buen Gobierno dadas por Hernán Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España, 1524*, Madrid, 1960 pp. 11-12. *Primer Libro de Actas del cabildo de la ciudad de México*, México 1889, p.79. DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 132-134.
- 15 DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 118-119, 127-129 y 134.
- 16 HERRERA, *Obra de Agricultura*, libro II, cap. X, p. 63 y cap. XII, p. 65.
- 17 DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 134-137; PUENTE Y OLEA, Manuel: *Los trabajos Geográficos de la Casa de Contratación*, Sevilla, 1900, p. 302. NAVARRO GARCÍA, Luis: *Don José de Gálvez y la Comandancia General de las Provincias Internas del Norte de Nueva España*, Sevilla, 1964, p. 14. Asimismo resultaría muy interesante para la historia de este poblado, el mapa de Nuño de Esquivel, figura 119 de la mencionada obra.
- 18 DE LA VEGA, Garcilaso: *Los comentarios reales de los Incas*, Lima, 1959, cap. XXVI, pp. 556-559. COBO, Bernabé: *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid 1943, cap. XV, p. 63.
- 19 COBO, *Historia*, cap. IV, p. 65. BORREGO, *El Jerez, Hacedor*, p. 61. HERRERA, *Obra de Agricultura*, libro II, cap. XXVI, p. 90.
- 20 LOCKART, James: *El Mundo Hispanoperuano. 1532-1560*, México, 1982, p. 104.
- 21 LAVIANA CUETOS, Ma Luisa: "¿De uva o de caña? La 'guerra' del aguardiente en Guayaquil", *Alimentación y Gastronomía: Cinco Siglos de intercambio entre España y América*, Pamplona, 1998 p. 127. DEL RÍO, *Los inicios*, pp. 140
- 22 y 142. COBO, *Historia*, cap. IV, p. 64.
- Ley XV, título 18, libro III; Ley VIII, título 17, libro IV; Ley XVIII, título 18, libro IV; Ley XVII, título XV, libro VII; *Recopilación de las Leyes de los Reinos de las Indias mandadas imprimir y publicar por la majestad católica del rey*
- 23 CÔMELLAS, José Luis: *Sevilla, Cádiz y América. El trasiego y el tráfico*, Málaga 1992, p. 63. VEITIA Y LINAJE, JOSÉ: *Norte de la Contratación de las Indias Occidentales, 1672* (Reedición Madrid 1981), libro I, cap. XVII, número 28, fols. 108-109.



- 24 LORENZO SANZ, Eufemio: *Comercio de España con América en tiempos de Felipe II*, Valladolid 1979, tomo I, p. 93. GIL BERMEJO, Juana: "Tráfico de vinos en Sevilla para el comercio indiano", *América y la España del Siglo de Oro*, Madrid, 1983, tomo III, s/p.
- 25 BORREGO, *El Jerez, Hacedor*, pp. 152-153.
- 26 VILA VILAR, Enriqueta: *Los Corso y los Mañara: Tipos y arquetipos del mercader con América*, Sevilla, 1991. SANCHEO, Hipólito: *Historia social de Jerez de la Frontera al fin de la Edad Media*, Jerez, 1959, tomo I, p. 69 y tomo III, p. 61.
- 27 LORENZO, *Comercio de España*, tomo I, págs. 119-121. BERNAL, Antonio Miguel: *La financiación de la carrera de Indias*, Sevilla 1986, pp. 228-237. GARCÍA BAQUERO, Antonio: "Economía urbana frente a economía rural?", *Historia de Andalucía*, tomo IV (director A. Domínguez Ortiz), p. 290.
- 28 GIL BERMEJO, "Tráfico de vinos", s/p.
- 29 GARCÍA FUENTES, Lutgardo: *El comercio español con América 1650-1750*, Sevilla 1980, p.100; Rojas Vaca, Ma Dolores: *El documento marítimo-mercantil en Cádiz, 1550-1600*. Cádiz, 1996.
- 30 SÁNCHEZ BELLA, Ismael: *La organización financiera de las Indias*, Sevilla, 1968, p. 22.
- 31 DEL RÍO, *Los inicios*, p.115
- 32 *Ordenanzas Municipales de Sevilla, 1632* (reedición Sevilla 1975). GARCÍA FUENTES, Lutgardo: "El viñedo y el olivar sevillano y las exportaciones agrarias a Indias en el siglo XVI", *I Jornadas de Andalucía y América*, Huelva-Sevilla 1981, tomo I, pp. 27-28.
- 33 De suma importancia para el significado del vino canario, vid. MORALES PADRÓN, Francisco: *El Comercio Canario-Americano. (Siglos XVI, XVII, XVIII)*, Sevilla, 1955.
- 34 Archivo General de Indias, Contratación 1082, 1083 y 1089. Registros de Flotas a Nueva España de 1586 a 1590. BERNAL, Antonio Miguel: "Andalucía Siglo XVI: La Economía Urbana", *Historia de Andalucía*, tomo IV (director A. Domínguez Ortiz), p. 251. LORENZO, *Comercio de España*, tomo I, pp. 430, 465-466.
- 35 Archivo General de Indias, Ibídem. BERNAL, Ibídem, p. 251. LORENZO, *Comercio de España*, tomo I, pp. 465-466.
- 36 GARCÍA FUENTES, "El viñedo y el olivar", pp. 31-32.
- 37 GARCÍA BERNAL, Manuela Cristina: "El afianzamiento de un precario comercio; los intercambios entre Sevilla y Yucatán (1590-1600)". *Historia Mexicana*, vol. L, n° 2, México, octubre-diciembre 2000. pp. 226 y 259.