

DE VIDES Y PARRAS EN BERJA

Valeriano Sánchez Ramos

*Dedico el trabajo a Antonio Vaca,
un nuevo tipo de agricultor que
ha exportado el parral a Madrid*

No es nuestra intención hacer una historia sobre el cultivo más emblemático del municipio, y de la provincia. El propósito que nos mueve es llamar la atención sobre uno de los sectores económicos más importantes que ha tenido Berja y que hoy -en los albores del nuevo milenio- casi ha desaparecido. No hay duda que la idiosincrasia de nuestra localidad está impregnada de toda una cultura sobre la uva, aunque falta el paso decidido por narrar esa época gloriosa. Por nuestra parte, y a la espera del ansiado trabajo, presentamos dos documentos que -pensamos- permitirán a los especialistas acercarse a este tema histórico.

Los textos que traemos son tremendamente interesantes, ya que ilustran dos visiones distintas de un mismo hecho. En ambos casos su procedencia es privada; de modo que su acceso siempre es dificultoso, por lo que sobradamente se justifica su publicación.

Como viene siendo normal en nuestros trabajos sobre edición de documentos, primeramente realizaremos una introducción cronológica, espacial y conceptual del tema; de tal modo que sirva al lector de guía. En segundo lugar añadiremos un breve comentario sobre los documentos y sus

autores; ayudando a contextualizar la comprensión y riqueza de las fuentes.

I. BREVES DATOS SOBRE EL CULTIVO DE LAS UVAS

El cultivo de uvas es muy antiguo en la provincia de Almería, tanto que ha sido siempre muy conocido en España. Sin embargo es preciso hacer una breve valoración histórica de la misma, de tal modo que enmarquemos cronológicamente al noble producto.

1. LA PARRA: DEL MERCADO LOCAL A LA EXPORTACIÓN

Una de las etapas de esplendor de la uva fue la época musulmana, tiempo en la que esta cultura usaba este fruto para consumir en fresco o en pasa¹. Incluso existe del siglo XIV un tratado del médico almeriense Al-Arbolí, que reconoce en sus granos inmejorables valores medicinales².

¹ TRILLO SANJOSÉ, C.: *La Alpujarra antes y después de la conquista castellana*, Granada, Universidad y Diputación, 1994, pp. 195-196.

² *Un tratado nazarí sobre alimentos: Al-Kalâm álá l-Agdiya de Al-Arbolí*, edición de Amador Díaz García, Almería, Arráez Editores, 2000, en especial p. 147.

Colgada de almeces, higueras y todo tipo de árboles, la parra ha sido una de las plantas más características del paisaje agrario morisco almeriense, contando la provincia con magníficas descripciones de la época³. En el siglo XVII su fruto traspasó los límites locales y se divulgó por la península, conociéndose como *Uva de Almería*. Esta fruta se vendía en La Corte pasificada, siendo adquirida por las capas más pobres, especialmente por sus bajos precios⁴. En el siglo XVIII las uvas ya eran un producto afamado, tanto que en 1732 un prestigioso botánico llegó a decir sobre su importancia en la capital del reino, que «las uvas en primer lugar costean en Granada los dos tercios del año con grande abundancia y regalo»⁵.

Sin embargo no será hasta 1807 cuando un tratadista español, De Rojas Clemente, realice las primeras descripciones serias del producto. En efecto, la variedad que imperaba en estas tierras alpujarreñas era «de hojas amarillentas; uvas muy apiñadas, medianas, casi cilíndricas, algo doradas, duras, algo agrias». Sin duda, y a decir del estudioso, este fruto se había conseguido en el siglo XVIII, gracias a los sabios cruces de los agricultores: «Esta preciosa variedad se llevó a Ohanes de un pueblecito inmediato llamado Rágol, en donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daria. En Ohanes ha mejorado todavía su uva, haciéndose más sabrosa y durable». Esta conseguida variedad tuvo a principios del XIX gran demanda, pues los agricultores de Ohanes «suelen dexarla en los parrales hasta Navidad y conducirla a Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte. Aguanta de un año para otro»⁶.

A pesar de su fama, la *Uva de Ohanes* no pasaba de un mercado nacional un tanto restringido; siendo 1834 la fecha que abre un comercio más pretencioso. En efecto, en este año D. Francisco Valverde embarcó hacia Málaga algunas canastas, sobresaliendo entonces sus uvas por encima de las afamadas de Lanjarón, Cártama,... y otros puntos. El fruto era especialmente interesante por su aguante una vez cortado, algo que



Típicos barriles de uva, junto a ellos un exportador virgitano. Gentileza: D. José Pérez Espinosa.

facilitaba su transporte. Así -y dado que los primeros envíos a Inglaterra y Rusia se hacían desde el puerto malagueño- el producto se denominó -al menos hasta 1860- *Uva de Málaga*⁷.

2. LA AVENTURA VITIVINÍCOLA

Mientras que el parral se desarrollaba en las villas alpujarreñas del interior, las vecinas Berja, Adra y Dalías apostaba por el viñedo. En efecto, parte de los beneficios obtenidos en la rica minería se invertían -con un claro sentido comercial- en este sector agrícola. El informe del ingeniero Ezquerra del Bayo de 1839 deja muy claras las intenciones de los hombres de negocios de la zona de Sierra de Gádor: «El distrito de Las Alpujarras es uno de los mejores cultivados de España, las cepas verdean hasta las cimas de las montañas, y sobre todo por allí no se ven pobres pedir limosna, y todo esto es debido en gran parte a la industria minera»⁸. Los viñedos virgitanos, por ejemplo, eran herederos de los viejos paisajes moriscos, vides

³ MARTÍN GALINDO, J.L.: *Almería. Paisajes Agrarios. Espacios y Sociedad*, Valladolid, 1988, Univ. de Valladolid y Diputación Provincial de Almería, p. 132 y notas.

⁴ SANTAMARIA ARNÁIZ, M.: «La alimentación», en Alcalá-Zamora y Queipo de Llano, J.: *La Vida cotidiana en la España de Velázquez*, Madrid, Bolsistemas 21, 1994, p.324.

⁵ FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, F.: *Cielo y suelo granadino*, 1732, edición y notas de A. Gil Albarracín, Almería-Barcelona, G.B.G., 1997, p. 263.

⁶ ROJAS CLEMENTE, S. de: *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, 1807.

⁷ SAENZ LORITE, M.: *El Valle del Andarax y Campo de Níjar. Estudio geográfico*, Granada, Universidad de Granada, 1977, p. 195.

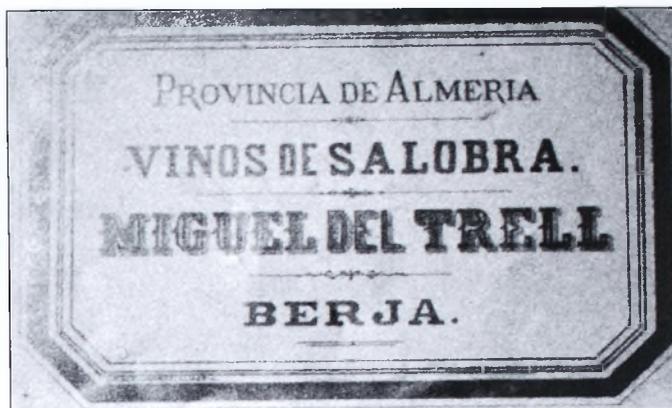
⁸ EZQUERRA DEL BAYO, J.: «Datos sobre la estadística minera de 1839», *Anales de Minas*, III (1841), pp. 281-346.

que en una extensión de 2.000 marjales se cultivaban en las tierras del término limítrofes a la Sierra de la Contraviesa⁹; los cuales debieron ir creciendo a lo largo de los siglos.

Las viñas de los pagos de Adra y Berja sirvieron para que dos avispados abderitanos afincados en Berja, los hermanos D. José María y D. Miguel del Trelle y Chacón, llegasen a embotellar vino. Fallecido el primero en 1879 en nuestra ciudad¹⁰, su hermano continuó la empresa vinícola, pues su matrimonio en 1851 con su única sobrina, D^a Josefa del Trelle Bueso¹¹, lo convirtió en heredero de todo el negocio. El *Vino de Salobra*, aunque nunca tuvo una gran producción, sí que gozó de notable fama; tanto que una célebre canción de Conchita Piquer recoge la historia de una moza que invita al galán a que la siga y, como premio, le ofrece «un chatito del vino del Trelle»¹².

La filoxera y el oidium (entre 1880-1890) terminó por arruinar el prometedor negocio vinatero, época que coincidió con la vejez de D. Miguel del Trelle, quien redujo la producción de sus caldos a algunos cortijos de Salobra. El retraimiento vitivinícola es general a la provincia, y semejante al experimentado en otras regiones españolas; de tal modo que de las 11.000 hectáreas de viñedo que se censaban en la provincia en 1878, tan sólo había 5.475 en el año 1905. En fin, se había reducido a algo menos de la mitad¹³.

Tras fallecer en 1907 D. Miguel del Trelle en Berja¹⁴, heredaron las barricas y demás instalaciones vinícolas sus dos únicas hijas: D^a Dolores y D^a Josefa del Trelle y del Trelle, esposas ambas del abogado madrileño D. Enrique Gil de Avalle y del oficial de notarias de Berja, D. Celedonio Oliveros Noguera, respectivamente. En manos de este último personaje estuvo el cortijo Salazar, cuyo vino -pese a los años transcurridos- se ha reconocido en nuestra comarca hasta épocas bien recientes.



Etiqueta de vino del Trelle.

3. LA CONSOLIDACIÓN DEL PARRAL

El sueño vinícola virgitano-abderitano coincide con la segunda fase parralera y los progresos de la uva de mesa experimentados en Ohanes, Canjáyar o Rágol. Durante esta época estos municipios habían comenzado a instalar barrilerías e iniciaban la exportación por el puerto de Almería, alejándose así del tradicional embarque malagueño. La irrupción de la filoxera, no obstante, permitirá ganar la partida a esta segunda agricultura, pues la década de 1880 prácticamente arruinó el viñedo¹⁵. Estas circunstancias llevaron a partir de 1881 a que el Campo de Dalías iniciase la plantación de parras, consiguiendo en 1885 su homologación oficial. En 1888 las parras comenzaron a librarse de la epidemia, gracias a la generalizada implantación de pies americanos y la aplicación de intensos riegos¹⁶.

Así, es en esta década de 1880 cuando Berja igualmente se apunta a la aventura parralera, siendo común opinión que el primer parral virgitano se ubicó en una finca de la carretera de Alcaudi-

⁹ SÁNCHEZ RAMOS, V.: «El paisaje agrario de la taha de Berja en el siglo XVI», en *1490: en el umbral de la modernidad*, Valencia, Generalitat Valenciana, 1994, p. 653.

¹⁰ Archivo del Juzgado de Berja, Registro Civil (en adelante A.J.B., R.C.), Libro de Defunciones, Tomo XV, registro del 5 de mayo.

¹¹ Archivo Municipal de Berja, Libro de Casados, Libro II, registro del 19 de febrero.

¹² RUZ MÁRQUEZ, J.L.: *Adra en el siglo XIX*, Almería, Cajal, 1981, p.64, nota 2.

¹³ OESTREICHER, A.: «La crisis filoxérica en España (Estudio comparativo sobre las consecuencias socio-económicas de la filoxera en algunas regiones vitivinícolas españolas)», *Hispania*, 193 (Madrid, 1996), p. 103.

¹⁴ A.J.B., R.C., Libro de Defunciones, Tomo LXII, registro del 15 de noviembre.

¹⁵ MIGNON, E.: *Campesinos de la Andalucía mediterránea*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1982, p. 211.

¹⁶ RUEDA FERRER, F.: «La uva de mesa», *I Congreso de ingeniería agronómica*, Madrid, 1950, p. 6.



Almacén de productos uveros hacia la década de 1910 en la carrera de Granada y C/ Umbría. Foto del autor.

que¹⁷. En 1885 nuestra población tan sólo tenía 12 hectáreas de parral, pasando en 1891 a disponer de nada menos que 1.563 hectáreas¹⁸. En paralelo a la nueva agricultura, nacieron las primeras industrias (especialmente barrilerías) y, por supuesto, empresas de comercialización. Sin ir más lejos, en 1901 Berja y la Alpujarra remitían desde Almería nada menos que 1.532 barriles de uva, encabezando la lista provincial, a gran distancia del resto de lugares¹⁹.

Sin duda la estructura de los parrales fue otro de los grandes aciertos que en la década de 1880 se produjeron en esta agricultura, tanto como para que las importaciones con Inglaterra, Francia y

Bélgica hicieran pingües beneficios con el hierro galvanizado a finales de siglo²⁰. En Berja, mi tatarabuelo materno, Francisco Ramos Padilla, instaló a finales del siglo XIX un comercio de productos agrícolas en la actual «Casa de las Ánimas», donde se vendía alambre y todo tipo de aperos de labranza. En el mismo local se comercializaron también productos químicos, tanto abonos como insecticidas de la Casa E. Pérez Milá, de Cartagena. Su representante para el municipio era su pariente D. Arturo Navarro Rodríguez, un comerciante de Huércal-Overa asentado en la población y que a principios de siglo ya resaltaba por sus inquietudes²¹. En efecto, este personaje tenía otro negocio

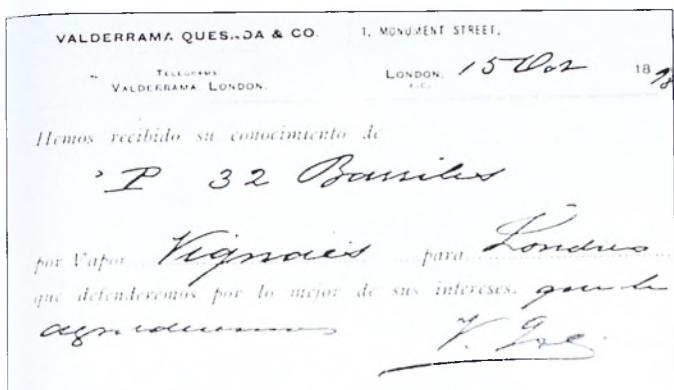
¹⁷ TAPIA GARRIDO, J.A.: *Historia de la Baja Alpujarra. Adra, Berja y Dalías*, Almería, 1965, pp. 325-326.

¹⁸ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*, Almería, I.E.A., 1992, p. 330.

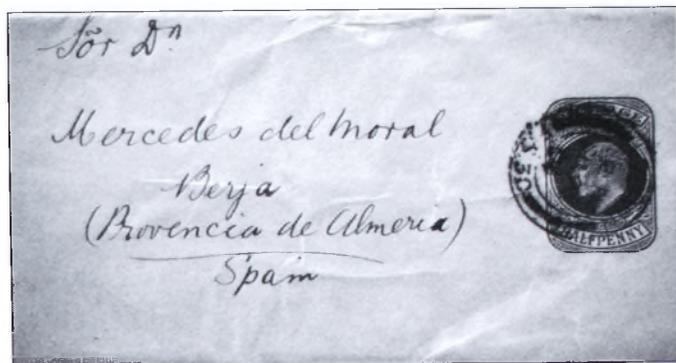
¹⁹ GÓMEZ DÍAZ, D.: *Actividad, empleo y renta en Almería (1787-1910)*, Almería, 1994, p. 113.

²⁰ Sobre su desarrollo y evolución vid. GÓMEZ DÍAZ, D.: «Sobre el alambre: Parrales e invernaderos. Un ejemplo de las herencias estructurales y tecnológicas del sureste español», *Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*, 17 (Almería, 1999-2000), pp. 49-84.

²¹ Concejal del ayuntamiento, en 1906 era miembro de la comisión municipal de alumbrado público, un servicio innovador que muestra a las claras cómo este personaje ya vislumbraba por donde iban los nuevos derroteros tecnológicos de la economía virgitana. Vid. SÁNCHEZ RAMOS, V.: «El hombre que trajo la luz a Berja: D. Tesifón Pérez González (1828-1902)», *Farua*, 1 (1998), p. 124.



Telegrama enviado desde Londres en 1898 a D. Tesifón Pérez, acusando el recibo de 32 barriles de uva.
 Gentileza: D. José Pérez Espinosa.



Todavía algunas familias conservan la correspondencia que mantenían con Inglaterra. En la imagen, anverso y reverso de una carta enviada desde Londres en 1904.
 Gentileza: D. Enrique Villalobos Sánchez.

de productos agrícolas -heredado en 1889 a la muerte de su padre, D. Sebastián Navarro Sánchez, un pionero en este tipo de productos en Berja; junto con su hermano D. Miguel Navarro, quien tenía un negocio similar en la Plaza de la Libertad, hasta su traslado a Dalías²².

El comercio familiar de productos agrícolas pasó a principios del siglo XX a mi bisabuelo Diego Ramos Guillén; si bien para la década de los años veinte lo transformó en comercio. Para estas fechas ya existían en la localidad otros negocios similares y de mayor porte. Un caso era el de D. Antonino Verde.

Volviendo al éxito uvero de finales del siglo XIX, hay que advertir que éste se alcanzó por dos circunstancias: Una, específica y autóctona del fruto, y otra, coyuntural y foránea. En efecto, la uva de Ohanes reunía las condiciones requeridas para soportar transportes largos, gracias al espesor de su piel y pulpa moderadamente azucarada. La segunda fueron las compañías inglesas, interesadas en eliminar el negocio malagueño de exportación a favor de la uva fresca almeriense. De hecho, desde 1880 hasta principios del siglo XX el

consumo británico se multiplicó por 10, ampliándose el mercado a Alemania, Europa del Norte y, durante cierto tiempo, a los Estados Unidos²³. Para finales del siglo XIX sabemos que Berja ya contaba con algunas empresas de exportación, tal es el caso de *Tesifón Pérez y Compañía*, hombre emprendedor que en 1898 ya embarcaba uva a Londres y a principios de siglo era un activo colaborador de empresas tan prestigiosas como *Valderrama & Co.*, con sede en la capital del Reino Unido²⁴. Otro importante exportador fue D. Manuel Gutiérrez Villalobos, un empresario agrícola que logró introducir a principios de siglo la uva en América, especialmente en Nueva York y Boston²⁵.

²² Ambos comerciantes huercaleses eran hijos de D. Miguel Navarro Durán y D^a M^a Josefa Sánchez Peregrina, vecinos de Huércal-Overa. D. Sebastián Navarro había nacido en aquella villa almeriense en 1844 y murió en Berja en 1889 (A.J.B., R.C., Libro de Defunciones, Tomo XXXV, registro del 2 de enero). Había casado en esta localidad con una parienta de la familia, D^a Emilia Rodríguez Guillén, quien falleció en 1911, dejando un único hijo, el aludido D. Arturo Navarro Rodríguez (A.J.B., R.C., Libro de Defunciones, Tomo LXVI, registro del 3 de septiembre). El segundo hermano que recaló en Berja era D. Miguel Navarro Sánchez, quien había nacido también en Huércal-Overa en 1840 y también tenía un negocio en la Plaza. Casó en 1865 con una abderitana vinculada al comercio de Berja, D^a Narcisa Bernet Pérez (A.M.B., Libro de Matrimonios, Tomo XX, registro del 8 de septiembre). Con posterioridad este comerciante pasó a Dalías, donde su hijo, D. José Navarro Bernet y su esposa, D^a Virtudes Rispoli Rubí, tenían negocio (el matrimonio casó en Berja en 1890, A.J.B., R.C., Libro de Matrimonios, Tomo XXIV, registro del 9 de diciembre).

²³ MIGNON, E.: *Campos y campesinos...*, op. cit., p. 212.

²⁴ SÁNCHEZ RAMOS, V.: «El hombre que trajo la luz a Berja...», op. cit., pp. 118-119.

²⁵ SÁNCHEZ RAMOS, V.: «El linaje Gutiérrez en Berja (Almería)», *Farua*, 2 (1999), p. 169.



Carros de uva de Berja en la fachada de la New York Fruit Exchange. Gentileza: D. Manuel Gutiérrez Salmerón.



Subasta o corrida a principios del S. XX. de exportadores de uva en Nueva York. Quien aparece al fondo dentro del círculo es D. Manuel Gutiérrez Villalobos. Gentileza: D. Manuel Gutiérrez Salmerón.

La importancia de los negocios con Gran Bretaña y su imperio hizo imprescindible conocer el idioma; de tal modo que fueron muchos los hijos de adinerados parraleros que se educaron en Inglaterra. Berja, sin duda alguna, fue de las pioneras, pues sólo tuvo que reutilizar sus tradicionales contactos mineros²⁶. Sorprendería ver -por ejemplo- cómo en los planes de estudios de los institutos de secundaria almerienses de principios de siglo se impartía la asignatura de inglés, mucho antes que el francés. De igual modo resulta aún chocan-



D. Ángel Redondo Medina, un virgitano educado en Londres al amparo el negocio uvero y que «exportó» la cultura inglesa a la educación almeriense. Gentileza: D. José Pérez Espinosa.

te al día de hoy que en estas instituciones educativas se enseñase alemán, imprescindible para trabajar con el comercio teutón. En ambos casos, los negocios uveros tienen mucho que decir al respecto y, por supuesto, un mejor conocimiento de los profesores desvelaría -en su gran mayoría- su trayectoria uvera o la de su familia. Un esclarecedor y reciente artículo periodístico en la sección de opinión de un periódico provincial, relata las relaciones inglesas con Almería a través de una ingeniosa comparación con las uvas. Para expresar todo el ideario que respiró la Berja del primer tercio del siglo XX, su autor usa el ejemplo de un viejo virgitano de aquella época, D. Ángel Redondo Medina. Sobre este «gentleman» paisano, más tarde profesor de inglés en Almería, dice textualmente su antiguo alumno: «Era, repito, un hombre elegante de aspecto y actitudes, que en las postrimerías del siglo diecinueve, perteneciendo a una familia muy adinerada de Berja, fue enviado, como los jóvenes ricos almerienses de aquella época, a Inglaterra, con la que había barco regular semanal, a perfeccionar el idioma, para, de manera directa, realizar las operaciones de venta y envío de

²⁶ Un análisis sobre las relaciones británicas en la zona a raíz de la explotación minera, en SÁNCHEZ RAMOS, V.: «Ingleses en la Berja decimonónica», *Farua*, 3 (2000), pp. 185-190.



Faena de uva en el Cortijo de Chirán.
Gentileza: D. José Pérez Espinosa.

la uva de embarque, que cubrió, con el mineral, el comercio y la industria de nuestra adormecida y olvidada provincia»²⁷.

4. DEL APOGEO A LA CRISIS DE LA UVA

El ambiente emprendedor de los parraleros, unido a su ambición por abrir nuevos mercados, eclosionó en los albores del siglo XX. Uno de los garantes para evitar la filoxera, fue el injerto de parras con pies americanos tipo *Riparia*, si bien ello supuso un desequilibrio en la fructificación y vegetación de los parrales injertados, pues disminuyeron su producción²⁸. El crecimiento de la demanda de uva, por tanto, se resolvió aumentando la extensión de parrales; de tal modo que las pérdidas por filoxera casi no se notaron, salvados los primeros años de la década de 1890. Sea como fuere, puede decirse que para principios del siglo XX el parral de Berja es bien distinto al que comenzó en la década de 1880, una agricultura

-dicho sea de paso- que terminará por convertirse en un monocultivo.

La fiebre uvera alcanzó su cenit en 1910, año en el que comienza un cierto declive; propiciado en parte por una campaña de precios bajos que se extendió entre 1907-1914, y que arruinó y endeudó a buena parte de los cosecheros²⁹. Esta crisis no fue tan problemática como la iniciada en 1914, con el estallido de la Primera Guerra Mundial. La entrada en combate de dos de los mayores compradores de uva -Inglaterra y Alemania- redujo drásticamente el comercio de un producto sin duda «de lujo». El impacto bélico, en suma, se saldó con la ruina y quiebra de importantes exportadores virgitanos, y con ella la de todo el sector, especialmente las faenas y barrilerías³⁰.

Entre tanto, y coincidiendo 1918 con el fin del conflicto mundial, en Berja se producen los primeros movimientos para tratar de recuperar los mercados. El 22 de junio se celebró en el ayuntamiento una asamblea de agricultores, propietarios y exportadores de la localidad, junto con otros de Adra y Dalías, que, presidida por el registrador de la propiedad, D. Juan Antonio Enríquez, pretendía ahorrar costes en el transporte de la uva con su embarque por el puerto de Adra. Por lo pronto se logró crear la *Asociación Uvera de Poniente*, la cual celebró su primera constitución el 24 de junio, partiendo poco después dos de sus miembros -el aludido Enríquez y el abogado Miguel Pardo Robles- a Madrid para negociar con el gobierno posibles soluciones al problema. Pasados unos días, el 28 de junio, una reunión de parraleros en el teatro de Berja con el Diputado a Cortes D. José María Cervantes, alcanzó otros acuerdos para el flete de barriles. Por último, y en el mismo año, el 15 de julio, se consiguió organizar la *Asociación Uvera de Berja*, con la intención de canalizar la problemática del sector³¹.

Las malas coyunturas uveras paralelamente sufrieron un periodo de fuerte reivindicación obre-

²⁷ ÁGUILA, M. del: «Oscar Wilde y las uvas», *La Voz de Almería*, 19 de diciembre de 2.000.

²⁸ La riparia se había mostrado muy eficaz en la reconstitución del viñedo francés. Vid. RUIZ DE CASTRO, A. y RUEDA FERRER, F.: «Los parrales de Almería», *Agricultura*, 6 (Madrid, 1929), pp. 306-313.

²⁹ SILVELA, F.: «La crisis de exportación de uvas de mesa», *Agricultura*, 76 (Madrid, 1935), pp. 219-221.

³⁰ Tan sólo las campañas de 1916 y 1918 tuvieron altos beneficios para algunos. Hay trabajos muy buenos sobre esta problemática coyuntural. Por toda la bibliografía nos remitimos a MÉNDEZ GONZÁLEZ, G. y SÁNCHEZ PICÓN, a.: «El impacto de La Primera Guerra Mundial en la economía almeriense», *Actas del III Coloquio de Historia de Andalucía. Historia Contemporánea*, Córdoba, Caja de Ahorros, 1985, pp. 167-178.

³¹ RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *Berja en el primer tercio del siglo XX (1902-1931)*, Almería, Amat Montes y Arraez Editores, 2ª edición (1999), p. 34-35.

ra; sobre todo enardecida por el ejemplo de la Revolución Rusa, de reciente desarrollo en el tiempo. Si todo ello no era poco, la importante carestía de alimentos, unida a una fuerte epidemia de gripe que diezmo la población, provocará entre 1918-1920 una crisis generalizada en la localidad³². No en balde el poeta local Manuel Salmerón Pellón dedicará una estrofa en su poesía «Plegaria a la patrona» al problema uvero, y que resume perfectamente el estado de cosas que sufría Berja por entonces:

Que termine, Señora, la lucha,
que mata a los hombres y su alma envenena,
que la paz sus amores descubra
y, bajo sus alas, reviva la tierra.
Que otra vez los racimos de ámbar
sean áureas monedas³³.

A partir de los últimos meses de 1919 la situación comienza a relajarse, en parte por la fundación del *Sindicato Católico Agrario de Berja*. En efecto, la institución, bajo la dirección del médico D. Antonio Ruíz Samos, fue uno de los intentos más sensatos del momento³⁴. Esta medida, junto a otras, dará sus frutos a partir de 1920, fecha en la que Berja registra 436.202 barriles, una producción que comenzó a recuperar los mercados, especialmente el alemán.

Conforme se levantaba el comercio en la década de 1920, un nuevo problema atacó sobremanera al parral y a los parraleros. En 1924 aparece la mosca del mediterráneo (*Ceratitis capitata*) en un barril de uva exportado a Estados Unidos; forzando a este gobierno el 25 de Agosto a cerrar las importaciones, tratando así de proteger las especies autóctonas. Los esfuerzos para erradicar la situación parralera almeriense -incluidos los del

propio Directorio- fueron hueros; pues el vacío dejado fue cubierto paulatinamente por los cosecheros de California, por cierto en plena expansión. La medida norteamericana fue imitada rápidamente por los gobiernos de Cuba, Argentina y Canadá. Estas clausuras supusieron la pérdida de un tercio de las ventas, convirtiéndose en un fortísimo revés para los parraleros³⁵.

Una de las soluciones al obstáculo fue la creación el 24 de junio de 1924 de la *Cámara Oficial Uvera*, institución nacida antes de la crisis americana como una medida del gobierno primoriverista a la problemática³⁶. Sin embargo, la Cámara -más que resolver los problemas económicos- se convirtió en un centro para las ambiciones de los políticos locales. Con la llegada de la República, el organismo terminó eclipsándose, pues su gobierno, por un decreto del 13 de mayo de 1931, acabó en manos de una Comisión Gestora, bajo la presidencia del virgitano D. Lorenzo Gallardo Gallardo³⁷.

5. LA AGONÍA PARRALERA DE LOS AÑOS 30

Pese a la coyuntura favorable iniciada en 1930, la falta de unión de los parraleros mantendrá la crisis durante la década. Esta circunstancia, sumada a los cierres americanos, benefició a los cultivadores de California; quienes, a partir de 1932, comenzaron a exportar uva a los países de la Commonwealth, e introduciéndose en los mercados europeos (especialmente Estados Bálticos). Lo curioso del asunto es que las plantas norteamericanas en gran medida estaban injertadas con sarmientos de «uva de Almería», introducidos en la década de 1910 por emigrantes almerienses³⁸.

³² Sobre la conflictividad social del momento vid. RUIZ SÁNCHEZ, J.L.: «En torno a los conflictos sociales en Berja (Almería) durante los años 1918-1920», en *Homenaje al padre Tapia*, Almería, Cajalmería, 1988, pp. 529-538. Aspectos concretos como la carestía de alimentos, conocida como «Guerra del Pan» y otros movimientos obreros, vid. RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *Berja en el primer tercio...*, op. cit., pp. 37-39.

³³ La cursiva es nuestra. Esta poesía lleva por título «Plegaria a la Virgen de Gádor», publicada por CASTAÑEDA MUÑOZ, F.: *Manuel y Miguel Salmerón Pellón. Los poetas de Berja*, Almería, Ayuntamiento de Berja, 1987, p. 28.

³⁴ Sobre la fundación del sindicato en Berja, vid. RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *Berja en el primer tercio...*, op. cit., p. 39.

³⁵ SILVELA, F.: «Las uvas de mes en el mercado de los Estados Unidos», *Agricultura*, 91 (Madrid, 1936), pp. 427-433.

³⁶ RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *De la II República a la Guerra Civil*, Almería, Arráez Editores, 1999, p. 17.

³⁷ En 1925 entró como vocal, su sobrino D. Francisco Oliveros del Trel, y en 1926 se sumaron a la junta importantes propietarios de la zona, tales como el anterior y el virgitano D. Diego Chacón Navarro, así como el daliense D. Gabriel Callejón Maldonado. En la «dictablanda» relevará a Oliveros otro paisano, D. Antonino Verde González; quien -a su vez- fue sustituido en mayo de 1930 por otro virgitano, D. Gerónimo Villalobos Gallardo. Vid. MARTÍNEZ GÓMEZ, P. y SÁNCHEZ RAMOS, V.: «Regeneración política y reajuste caciquil en Berja (1923-1930)», *Farua*, 3 (2.000), p. 139 y RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *De la II República a la...*, op. cit., p.18.

³⁸ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía...*, op. cit., pp.409-412.

4		5	
SEÑAS PERSONALES — SIGNALEMENT		Especialidad	
Esposa-femme			
Profesión	Comerciante	Nr.	60
Profession		Gebühr.	4,40 7/4
Estado civil	casado	Durchreisegesichtvermerk	
État civil		für <i>Eduardo Hurtado Salmerón</i>	
Lugar y fecha	Berja (Almería)	(Name des Inhabers)	
de nacimiento	20.4.1885	zur Reise durch das Reichsgebiet — und zurück —	
Lieu et date		über die Grenzbergangsstelle(n)	
de naissance		<i>Durchreise in Spanien</i>	
Domicilio	Berja	Der Sichtvermerk kann zum Grenzübertritt bis zum	
Domicile	(Almería)	<i>30/4</i> 1939 einschließlich benutzt werden.	
Rostro (Visage)	more	Reisefrist: <i>7</i> Tage	
Color de los ojos	fotografía	vom Grenzübertritt ab	
Couleur des yeux		(Einreiseta- einreisetage)	
Color del cabello		Die Durchreise muß inner-	
Couleur des cheveux		halb von <i>5</i> Tagen vom	
Señas particulares		Grenzübertritt ab erfolgen.	
Signes particuliers		Gsto. den <i>5. April 1939</i>	
HIJOS — ENFANTS		Deutsche Gesandtschaft	
Nombre	Edad	Sexo	Sexe
Nom	Age		

Pasaporte del exportador D. Eduardo Hurtado Salmerón. Gentileza: D. Ángel Pérez Espinosa.



D. Eduardo Hurtado Salmerón en 1919. Fue uno de los virgitanos que comerció con Noruega en la década de 1930. Gentileza: D. Ángel Pérez Espinosa.

A tenor de lo expuesto, la década de 1930 abrió la gran crisis del parral, ya que el crack de 1929 y su posterior repercusión en la economía europea, colocaron al sector ante un negro panorama. Entre las salidas más inmediatas fue ampliar las ventas con Inglaterra, caso de las que mantenían D. Antonio Verde González y D^a Eduarda Fernández Villegas con *Connolly Shaw, Limited*. Sin embargo el negocio más ingenioso fue aumentar el mercado con los países escandinavos, siendo uno de los más señeros el exportador D. Eduardo Hurtado Salmerón. En efecto, desde 1931 este virgitano realizó negocios con Noruega, país donde le sorprendió la guerra civil, contienda que pasó íntegramente en Oslo.

Para salir de la crisis, en mayo de 1932 el alcalde de Berja, D. Jerónimo Villalobos asistió a una reunión en el Círculo Mercantil de la localidad con los principales propietarios, donde se acordó girar una visita a Madrid y exponer al ministro los problemas del sector. La comisión local más tarde se constituyó en comarcal, incluyéndose representantes de diferentes localidades afectadas; los

cuales, unidos a diversos diputados a cortes, se entrevistaron con el Presidente de la República³⁹. Sin embargo, el estallido en 1936 de la Guerra Civil y el inicio en 1939 de la Segunda Guerra Mundial, no hicieron sino hundir totalmente al parral⁴⁰.

En 1940 comienza un largo camino que no tendrá su cúlmen hasta la década de los cincuenta, aunque nunca sin superar la producción alcanzada a principios de siglo⁴¹. Una de las primeras medidas de la dictadura para reanimar el sector, fue crear en 1943 el *Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas*, en sustitución de la antigua Cámara Uvera; siendo su presidente el experimentado político virgitano D. Lorenzo Gallardo Gallardo⁴². Desde entonces, poco a poco las exportaciones aumentaron, pudiéndose decir que -a partir de 1948- se había salido de la crisis y los mercados se abrían nuevamente. De éstos sobresalían los ingleses, puesto que el comercio con los países nórdicos fue el único que se mantenía⁴³. Los Estados Unidos, tan importantes a principios de siglo, seguirían yermos; si bien no se perdía la esperanza de acceder a ellos. Entre los exportadores provinciales de nuevo cuño -como no podía ser de otra forma- había varios destacados virgitanos; siendo digno de mención D. Fermín Enciso, quien tenía la exclusiva para la India⁴⁴. Para esta fecha la producción volvía a recuperarse, alcanzando en la década de 1950 la cifra máxima de 500.000 barriles.

II. COMENTARIO A LOS DOCUMENTOS

El primer documento que presentamos es de sumo interés, no sólo por tratarse de un instrumento privado sobre el arrendamiento de un parral

que nos acerca al modo de cultivar y arrendar las parras, sino por los intervinientes y la época de emisión. En cuanto al primer aspecto, es interesante saber que la cantidad estipulada fueron 312 pesetas con 50 céntimos; cifra bastante sustanciosa, que nos acerca a los enormes beneficios extraídos de uno y otro lado. De igual modo es llamativa la fecha de pago -agosto-, ésto es, antes del corte de la uva; de tal modo que la propietaria se desentendía de posibles caídas del precio del fruto. Sin embargo, la larga duración del convenio -14 años- beneficiaba al arrendador; pues podría recuperarse de la inversión en la finca. El punto 4º así lo estipulaba: «El arrendatario se compromete a plantar la finca de parras de uva de embarque, sobre pies de rupestrio, y a formar en ella un parral sobre puntales de buena madera y alambre». Planta y materiales son representativos de la introducción que hemos realizado en el apartado anterior.

Los personajes que intervienen son fundamentales: D^a María Manrubia López, que era viuda desde 1903 de uno de los mayores empresarios virgitanos del momento, D. Tesifón Pérez, especialmente por la puesta en cultivo de parrales y, al menos desde 1898, por sus exportaciones de uva a Inglaterra⁴⁵. Esta señora fue una de las mayores propietarias de parral en Berja, situándola un censo de 1934 en el puesto decimoséptimo, con 7,49 hectáreas⁴⁶. D. Francisco Espinosa López era primo de la propietaria, razón que explica la benignidad del contrato firmado. Se trataba de un ebanista de mérito que -al igual que toda la Berja de entonces- buscó en la uva un medio de aumentar sus ingresos. Este personaje era bien conocido en la localidad por sus inquietudes musicales, tanto como para fabricarse sus propios instrumentos, y hasta fundar en 1897 una compleja sociedad musical con otros vecinos⁴⁷.

³⁹ La reunión la encabezaba, además del alcalde de Berja, los virgitanos D. Vicente Espinosa Salmerón, D. Francisco Salmerón Criado, D. Nicolás Salmerón Lucas, D. José Fernández Espinosa, D. Pedro Salmerón Sevilla y D. Antonio Megía del Castillo. Vid. RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *De la II República a la...*, op. cit., pp. 21-24.

⁴⁰ MIGNON, C.: *Campos y campesinos...*, op. cit., p. 470. y SAÉNZ LORITE, M.: *El valle del Andarax...*, op. cit., p. 208.

⁴¹ SÁNCHEZ PICÓN, A.: «Las transformaciones agrarias», en *Historia de Almería*, Almería, Ed. Unicaja, 1998, Tomo II, p. 322.

⁴² CAZORLA SÁNCHEZ, A.: *Desarrollo sin reformistas. Dictadura y campesinado en el nacimiento de una nueva sociedad en Almería. 1939-1975*, Almería, I.E.A., 1999, p. 136.

⁴³ CAZORLA SÁNCHEZ A.: *Desarrollo sin reformas...*, op.cit., p. 206.

⁴⁴ ESTEBAN HANZA, E.: *Canjáyar, pueblo alpujarreño*, Almería, 2000, p. 212

⁴⁵ SÁNCHEZ RAMOS, V.: «El hombre que trajo...», op. cit., pp. 118 y ss.

⁴⁶ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía...*, op. cit., p. 346.

⁴⁷ Algunos datos sobre el mismo en SÁNCHEZ RAMOS, V.: «Berja y la música», *Farua*, 2 (1999), p. 246 y 248.

VALDERRAMA & CO.
TELEGRAMS:
VALDERRAMA, LONDON.

1, MONUMENT STREET,

LONDON, *28. 11* 1901

Sr. Dn.

92/7
Tesifon Perez Berja

Muy Sr. nuestro : Al pie la cuenta de venta de su consignacion
de *30* barriles de uva por vapor *Ulloa* vendidos en
York con Liquido Producto de :

£ 8. 11. - que le abonamos a eta

Damos a' Vd gracias y quedamos atos S. S.

Q. B. S. M.

valderrama

<i>T. Perez</i>	<i>40</i>	Barriles a	<i>25</i>	<i>3.12 1/2</i>	<i>78. 12</i>
			<i>2</i>	<i>2.37 1/2</i>	<i>4. 75</i>
			<i>3</i>	<i>1.65 1/2</i>	<i>5. 00</i>
					<i>\$ 87. 90</i>

703	T Perez No 20	30	3.12 1/2	82.37 1/2
------------	------------------	-----------	-----------------	------------------

1.40
20

42.00

Gastos

Derechos ... *70* ... *50*
Flete y Seguros ... Telegs
Entrada Aduana y Franqueo
Descarga, Muellage y Subasta
Corretage, Agencia y Garantia

13. 50
16. 10
1. -
10. 50
4. 40 *45. 50*

\$ 42. 40

£ 8 11 -

Cuentas de la reexportación desde Londres en 1901 entre el virgitano D. Tesifón Pérez y Valderrama & Co. Se trata de barriles de uva enviados a Nueva York a través del vapor Ulloa. Gentileza: D. José Pérez Espinosa.



En la arquitectura de Berja aún hoy quedan buenas muestras del pasado uvero. En la imagen un almacén de productos agrícolas en la C/ Faura. Foto: J. Sánchez Real.

Pese a la equidad recíproca del arrendamiento, la época de emisión no fue nada buena, ya que 1913 cerraba la etapa de mayor esplendor del parral y abría un futuro poco halagüeño. No obstante, el largo plazo de arrendamiento debió ser el mejor amortiguador a la crisis que se avecinaba.

La naturaleza del documento número dos es totalmente distinta, ya que se trata de un curioso manuscrito de la década de 1950 sobre el modo de cultivar las parras. Este tema por sí sólo lo hace tremendamente interesante; toda vez que viene reforzado por la mano de quien lo escribe. En efec-

to, D. Antonio Ruiz Samos era médico de profesión, que ejerció en la malagueña Sierra Yeguas (Málaga); en las granadinas Padul y el balneario de Lanjarón, su población natal; así como en la almeriense Berja⁴⁸. En esta última localidad había casado con una rica propietaria, D^a Concepción Sánchez Torres; quien lo introduciría de lleno en los círculos sociales⁴⁹. En definitiva, su enlace lo apegó a la localidad, dando lugar a que a finales del siglo también le siguiera su familia⁵⁰.

Hombre de grandes convicciones católicas, seguramente aumentadas por su hermano D.

⁴⁸ En 1905 aparece como médico titular de la localidad, siendo delegado por Berja en el Colegio Oficial de Médicos de la provincia. Vid. MARÍN MARTÍNEZ, P.: *El colegio de médicos de Almería en su centenario (1901-2001)*, Almería, Iltrre. Colegio de Médicos, 2001, p. 48.

⁴⁹ Sobre la familia política, Vid. VILLALOBOS SÁNCHEZ, E.: «La familia Sánchez-Torres de Berja», *Farua*, 3 (2000), pp. 112-113.

⁵⁰ Tenemos constancia cómo en 1898 falleció en Berja su padre, D. Manuel Ruiz Moya, de 62 años y viudo de D^a Mercedes Samos Ruiz, hijo de D. Manuel Ruiz Gómez y D^a Teresa Moya Galvez, todos de Lanjarón. A.J.B., R.C., Libro de Defunciones, Tomo XLVIII, registro del 11 de marzo.

Manuel, sacerdote de la localidad, y su familia política; D. Antonio Ruiz resaltarán por su fuerte impronta religiosa y su participación en los ámbitos de difusión de la misma. De igual modo este médico también destacó por su afán por instruir a la población. Convencido que la educación era un método para redimir a las personas, el inquieto Ruíz Samos no dudó en fundar el Instituto de Segunda Enseñanza «Virgen de Gádor», del que fue su director⁵¹.

Al lado de su labor profesional, D. Antonio encontró una segunda tarea en la que resaltarán sobremanera, la agricultura. Dado que poseía importantes propiedades de su mujer, éste compaginará las dos ocupaciones, y, con tanto acierto, como para ser recordado por ambas: «D. Antonio Ruíz Samos, médico de profesión y rico agricultor virgitano, simultaneaba ambas actividades, para las cuales se desplazaba en su borriquito, medio de locomoción de aquellos tiempos, a barriadas como Peñarrodada, Alcaudique, Benejé, Los Cerrillos, San Roque... a sus propiedades de Negite, etc.»⁵². Será en las fincas de este último pago de la vega del municipio donde, este más que aficionado agrónomo experimente modos de cultivar mejor los parrales. De aquella faceta le vino su preocupación por que los cultivadores se unieran frente al agresivo mercado internacional, toda vez que aprendieran los mejores métodos para obtener óptimas producciones e inmejorables frutos. Así fue como nació su faceta política, cuando en 1919 fundó el *Sindicato Católico Agrario de Berja*. Esta institución, sin duda, condensaba todo el largo pensamiento de nuestro personaje: La obligada unión de labradores; su necesidad de formarse y, todo ello, dentro de un espíritu católico. Su denodado esfuerzo a favor de los ideales le hicieron resaltar a nivel provincial. En efecto, en abril de 1920 fue elegido en la capital como vocal de la Junta de Gobierno de la Federación Católica Agraria de Almería, organismo que englobaba a todos los sindicatos católicos de la provincia⁵³. Y muestra de ello es que, entre las primeras medidas de esta junta, estuvo la creación una Escuela Granja con el título «Sagrada Familia» -en el Cortijo Grande, en Almería- para educar a las clases populares⁵⁴.

La crisis uvera de la década de 1920; el cierre de los mercados internacionales y, por último, la guerra civil, terminaron por derrumbar los sueños agrarios de D. Antonio Ruiz Samos⁵⁵. Sin embargo, cuando a partir de 1940 comienzan los primeros esfuerzos por levantar el parral, allí estará de nuevo el infatigable médico de Berja, buscando métodos para luchar contra las plagas; para mejorar el cultivo, etc. El texto que traemos rezuma indicaciones de este tipo, tal es el caso de la simpática, pero elocuente, frase: «Hablando yo del valor preventivo de ese sulfatado, con un notario que hubo aquí, Don Luciano Meleiro, de origen gallego y poseedor de viñas en su tierra, me decía: *En mi tierra si no sulfatamos en vara no cogemos vino*. Sin duda las circunstancias climatológicas de aquel país son muy propicias para el desarrollo del mildiu y no pueden prescindir del sulfatado en vara». Como vemos, un incansable investigador del cultivo del parral.

El fin del propio texto es la más genuina expresión de todo su ideario, puesto que está dedicado a sus medianeros; en un afán por «ilustrar» el mejor medio de trabajar el parral. Sin duda, el único método para volver a ganar los mercados internacionales. Por ejemplo, cuando D. Antonio se esfuerza en utilizar el «cazamoscas» en la parra, escuchamos: «Éste es el único medio conocido, hasta ahora, de combatir (...) [a la] mosca del Mediterráneo (...). Pero que no debemos dejar de combatirla. Porque es cosa segura que suprimiéndola y no abusando de los abonos nitrogenados, la rehabilitación del prestigio de nuestra uva (que ya lo iba perdiendo) será un hecho a corto plazo. Y nosotros podremos esperar, con relativa tranquilidad, la venta de nuestro fruto».

El texto de Ruíz Samos, no sólo es un documento excepcional sobre el modo de cultivar, sino que se trata de todo un alegato sobre la política parralera que debería seguirse. Una cuidada lectura del texto permite descubrir las reflexiones de un aventajado propietario que no se resiste a intervenir en ciertos aspectos. Sabedor de que con un esmerado trabajo de los agricultores no bastaba, este médico se afana por vindicar la instalación en el municipio de infraestructuras técnico-científicas.

⁵¹ RUIZ FERNÁNDEZ, J.: *Berja en el primer tercio...*, op. cit., p. 39.

⁵² CARA MORENO, D.: «En recuerdo de D. Antonio Ruíz Samos», *Viernes Santo*, Berja, 2001, p. 25.

⁵³ El presidente era el catedrático de instituto D. Gabriel Callejón Maldonado, natural de Dalías. MORENO BARÓ, C.: *Católicos y parraleros*, Almería, 1999, I.E.A., p. 69.

⁵⁴ MORENO BARÓ, C.: *Católicos...*, op. cit., p. 72 y ss.

⁵⁵ Tan sólo lo vemos volcado a la medicina, formando, en junio de 1925, parte de la junta del Colegio de Médicos. Vid. MARÍN MARTÍNEZ, P.: *El colegio...*, op. cit., p. 81.

CONNOLLY SHAW, LIMITED

No. _____

INCORPORATING

M. ISAACS & SONS, LIMITED.

brls CUENTA DE VENTA

de 30 Cajas uva recibidas por vapor "FABIAN"
 de Almeria y vendidas por CONNOLLY SHAW, Limited, por
 cuenta y riesgo del Sr^a Dn^a Eduarda Fernandez Villegas

193	MARCAS												
Nov. 11	254		28		7/3	10	3	-					
			1 c/s				4	6					
			1 cpen				5	3					
			30									10	12
													9
	Viuda E Hijos												
		A.S.B. No. 10											
NUESTROS CARGOS:													
<small>Exclusivo lo que cobramos del Comprador segun condiciones de venta. Incluido los Gastos de Diques y Muelles y/o Almacenaje, Gastos de escoger de venta, de entrega, etc., y remuneracion a agentes si la hubiera.</small>						2	5	-					
Gastos de Anuncios								8					
Almacenaje													
Muestras							1	-					
Seguro Maritimo							1	5					
Corretaje y garantia							6	5					
Comision													
DESEMBOLSOS:													
Flete						1	14	2					
Telegramas y correos							1	6				4	10
Lanchas													2
Corretaje													

S.E. 60.

CONNOLLY SHAW, LIMITED.

£ 6 2 7

B

Londres 12/10/ 193 1

Factura de la compañía británica Connolly Shaw, Limited de 1931 liquidando en libras esterlinas una deuda con la exportadora D^a Eduarda Fernández Villegas. Gentileza: D. Ángel Pérez Espinosa.

El siguiente párrafo es ilustrativo: «Para ésto es preciso la existencia de un laboratorio agronómico cuya institución, con una granja de experimentación aneja, ya debía existir en Berja y costo es insignificante, sobre todo si se compara con los beneficios que ha de producir semejante institución, cuya necesidad es cada día más sentida. Con un poco de buena voluntad, y en un plazo relativamente corto, se podría disponer de ese servicio, si el alcalde de la ciudad, el Jefe de la Hermandad Sindical de Labradores y el Delegado de la C.N.S. se pusieran de acuerdo, sería cosa de poco tiempo el instaurar ese servicio que con tanta necesidad demandan nuestras parras. A la iniciativa de estos señores podían sumarse los señores particulares que lo tuviesen a bien. Un pequeño arbitrio sobre la producción de uva que ya tiene Berja, costearía muy holgadamente este servicio. Pero eso está por hacer todavía».

Y es que D. Antonio Ruíz sabía muy bien que los mercados extranjeros no se abrirían sin un buen cuidado del fruto, puesto que de su calidad dependería su exportación. Sus explicaciones sobre la necesidad de incluir el cazamoscas en los parrales, demuestran su acendrada experiencia en la necesidad de eliminar las plagas que tan negativos resultados dieron en su momento. Sin duda la «dichosa mosca» era una de las causas «que nos tiene cerrados los mercados de Norteamérica (...) O por lo menos sirve de pretexto». Con el final de la frase nuestro personaje lo dice todo...

Éstos -y otros elementos- son los que encontrará el lector en el texto de D. Antonio; por muchos motivos un excelente manuscrito. Por ello no resistimos la tentación de indicar algunos puntos fundamentales que vale la pena apreciar:

1. El valor de un documento que está escrito por una persona que tiene un conocimiento pro-

fundo de la trayectoria del parral; y que lo convierte en todo un garante. Leémos: «...Tened en cuenta que en los 75 años que aproximadamente lleva de existencia el cultivo de la uva de Ohanes en Berja, no se ha dado caso de que el granizo se haya llevado ni la quinta parte de lo que todos los años se llevan entre el melazo y el apedreo». Gran parte de este tiempo fue experimentado por él mismo.

2. La riqueza de vocabulario específico sobre este cultivo; sobre todo sus alusiones localistas (abejorrear, mamones, brocaillas, agüelicos, engarpe, apedreo, etc.), permiten ver en el mismo a todo un clásico.

3. Por último, sus continuas alusiones religiosas -producto de sus convicciones- lo hacen un referente ineludible del viejo sindicalismo católico agrario, y no por ello menos interesante por las fechas en que lo escribe. El admirable final de texto no deja lugar a la duda, cuando advierte a sus medianeros que «si todo ésto hicierais, y además oyereis misa todos los domingos y fiestas de guardar..., yo me atrevería a profetizaros buenas cosechas y excelentes precios. Por aquello de a Dios rogando y con el mazo dando». En fin, todo un clásico.

Dado que la intención es mostrar los documentos, es momento de terminar la contextualización de los mismos y presentar los textos; los cuales hemos respetado en toda su expresión, ortográfica y gramatical. No quisiéramos terminar sin citar a D. Ángel Pérez Espinosa, buen amigo, gran conversador y, por supuesto, mi mejor guía en esta interesante investigación. Sin su ayuda y comprensión los lectores no conocerían las pobres líneas que han leído.

III. LOS DOCUMENTOS

Documento 1

1913, noviembre, 1. Berja

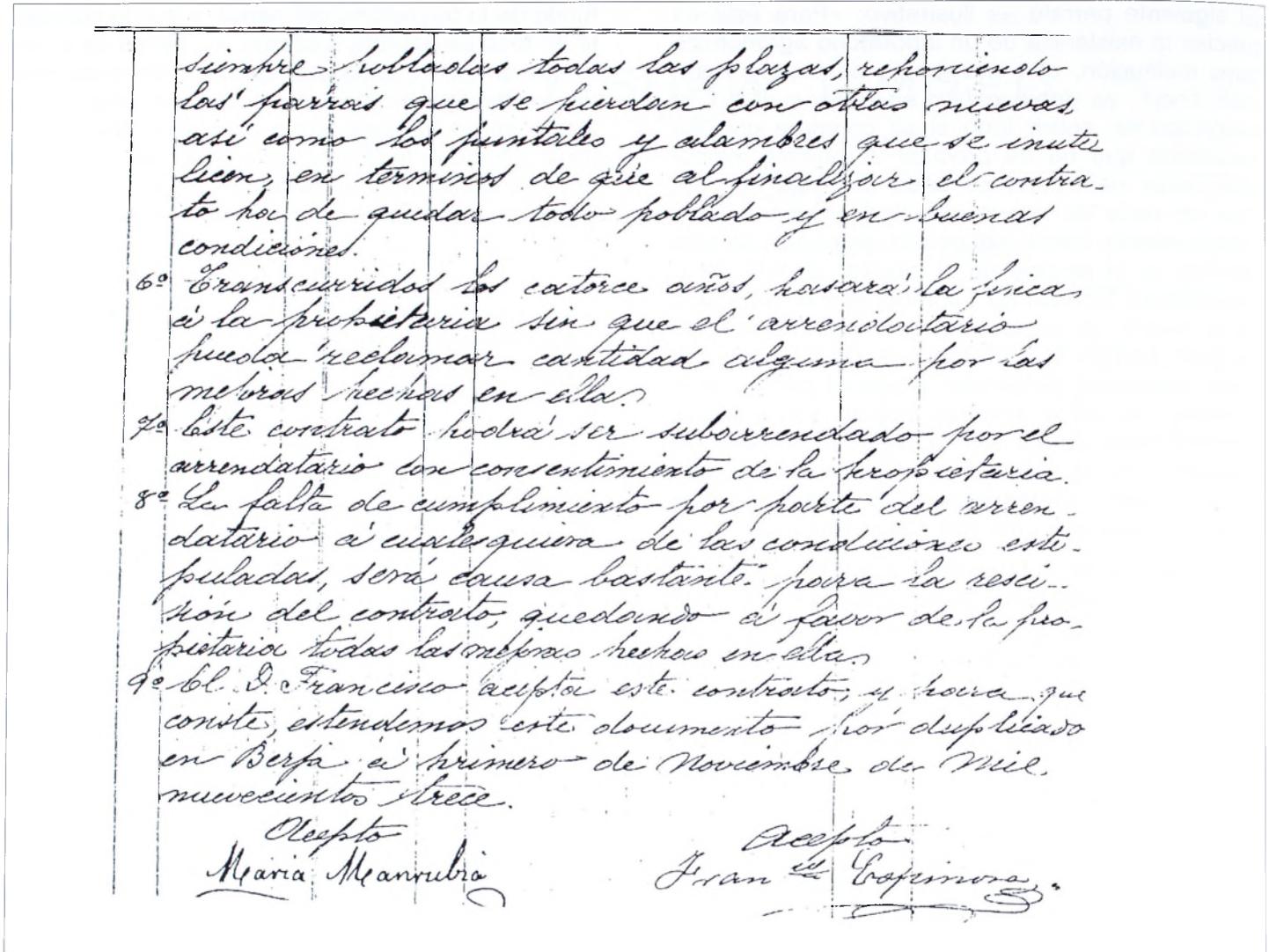
Contrato de arrendamiento para realizar un parral en el Pago del Escribano

Colección particular

Contrato de arrendamiento de Parras

Entre Doña María Manrubia López, mayor de edad, viuda, propietaria, vecina de esta ciudad de Berja, y D. Francisco Espinosa López, mayor de edad y vecino de Berja, han convenido en el siguiente contrato de arrendamiento.

1º Doña María Manrubia López cede en arrendamiento, al D. Francisco Espinosa López, un trance de tierra compuesto de dos bancales, de cabida doce celemines y tres cuartillas, situado en el Brazal del



Final del contrato con las firmas de ambos contratantes.

Escribano, con riego de la Fuente del Almez Escrito, lindando con tierras de D. Francisco López Vázquez y esta testamentaria, o sea de la misma D^a María.

2º Que la D^a María da en arrendamiento al D. Francisco la expresada finca por tiempo de catorce años, que empiezan a contarse en primero de noviembre de mil novecientos trece, y terminará en la misma fecha del año mil novecientos veinte y siete.

3º El D. Francisco abonará a la D^a María Manrubia como precio del arrendamiento trescientas doce pesetas y 50 céntimos, anuales durante el mes de Agosto de cada año.

4º El arrendatario se compromete a plantar la finca de parras de uva de embarque, sobre pies de rupestrio, y a formar en ella un parral sobre puntales de buena madera y alambre.

5º También se compromete el arrendatario a tener siempre pobladas todas las plazas, reponiendo las parras que se pierdan con otras nuevas, así como los puntales y alambres que se inutilicen, en términos de que al finalizar el contrato ha de quedar todo poblado y en buenas condiciones.

6º Transcurridos los catorce años, pasará la finca a la propietaria, sin que el arrendatario pueda reclamar cantidad alguna por las mejoras hechas en ella.

7º Este contrato podrá ser subarrendado por el arrendatario con consentimiento de la propietaria.

8º La falta de cumplimiento por parte del arrendatario a cualesquiera de las condiciones estipuladas, será causa bastante para la rescisión del contrato, quedando a favor de la propietaria todas las mejoras hechas en ella.

9º El D. Francisco acepta este contrato. Y para que conste, estendemos este documento por duplicado, en Berja a primero de noviembre de mil novecientos trece.

Acepto
María Manrubia
(firma y rubrica)

Acepto
Francisco Espinosa
(firma y rubrica)

Documento 2

1956. Berja

Manuscrito de D. Antonio Ruiz Samos sobre el modo de cultivar las parras

Colección particular

A mis medianeros para el mejor cultivo de la uva de Ohanes en nuestros parrales

Lo primero que debe procurar un buen parralero es otoñar bien a sus plantas. Y os explicaré el porqué de la importancia que tiene el otoñado. Las parras, como tantísimas otras plantas, toman de la atmósfera por sus tallos y hojas y por sus raíces, los elementos necesarios para fabricar las sustancias que necesitan para su vida. Cuando se corta el fruto, los tallos han dejado de crecer y los pámpanos caminan a su agostamiento, la planta no tiene que proveerles ya de muchas sustancias nutritivas, y dispone de un remanente o sobrante de dichas sustancias que ella acumula allá en las profundidades de sus tejidos, en las despensas de que Dios le ha dotado para estos efectos. De estas sustancias ahorradas tiene que vivir la planta en las primeras etapas de su nuevo cielo vital; es decir, que el nuevo brote será tanto más exuberante cuanto mayores hayan sido sus ahorros, sus reservas en el otoño anterior. Y mayores serán también sus racimos y los granos de éstos. De aquí la importancia que tiene el otoñado de las plantas; y lo absurdo y disparatado de la práctica que yo he visto realizar a algunos parraleros que, a penas cogido el fruto, podan las parras y las privan de pámpanos y tallos verdes, para que se los coma el ganado. De aquí también lo poco recomendable que es levantar prematuramente las tierras. Con ambas prácticas se priva a las plantas de su otoñado.

De todo lo dicho se desprenden las siguientes consecuencias: 1ª, la conveniencia de dar a las plantas un buen riego, apenas cogido el fruto, si el otoño no se presenta temprano y abundante. 2ª, lo absurdo e inconveniente de la poda temprana. «Poda tarde y siembra temprano y cogerás vino y grano», decían nuestros antepasados, refiriéndose, claro es, a las viñas; que al fin y al cabo son plantaciones de parras. Y 3ª, lo poco recomendable que es el levantado temprano de las tierras del parral.

Una vez que las parras, agotados sus pámpanos se desprenden de ellos, en su mayor parte, es llegada la hora de podar. La operación de la poda es una operación que hay que realizar prudentemente y con inteligencia. Ya sabéis que la parra es una planta trepadora y que, por consiguiente, tiende a irse a las delanteras; razón por la cual los uveros no deben dejarse en esa parte de la parra, sino en las traseras de la planta. No dejar para uveros los sarmientos que llamamos «Mamones», aunque estén en buen sitio, ni los débiles, porque esos sarmientos son poco fructíferos. Ni dejéis calvas a las parras, es decir, que cerca de la cabeza debéis dejar algunos pulgarillos, eso que llamamos «Brocaillas», que son las encargadas del rejuvenecimiento de la planta. A los uveros no le debéis dejar más longitud de 0,85 a 0,90 metros; y su número debe estar en armonía con la fortaleza de la parra. El abuso ambicioso en el número de uveros tiene como consecuencia la debilitación de la planta y el desmerecimiento del fruto.

Practicada la poda, procede echar abajo las maderas cortadas, para lo cual debéis ir provistos de unas tijeritas, de las llamadas de podar, para ir cortando los ataderos del año anterior y los sarcillos con los que la parra se agarra a los alambres. La práctica de echar abajo las maderas a fuerza de tirones es censurable, porque así se afloja el parral y a veces se rompe el tejido.

Una vez ya en el suelo las maderas, es conveniente retirarlas enseguida, para dejar libre la tierra para la labor y no tener que pisotearla después de labrada.

El levantado de la tierra debe hacerse con arado abierto, reja nueva y orejera corta; para que la labor sea lo más profunda posible y destruya la trama que anualmente echa la parra hacia la superficie, en busca de los abonos que en esta superficie hay. Por esta razón la labor del levantado, lo mismo que el cruzar, debe hacerse muy juntico.

Terminada esta primera labor, deben atarse inmediatamente los sarmientos de la parra, distribuyéndolos convenientemente, de manera que no se estorben los unos a los otros. Y seguidamente debe darse la segunda reja o labor a las parras, con el mismo arado que se dio la primera. Es decir, con reja larga, orejera corta y arado abierto. De esta manera, y atados ya los sarmientos, no hay que pisotear lo labrado, inutilizando en parte el barbecho.

Después de esto, y estando bien abierta la tierra, se la deja tranquila, para que se meteorize y radioactive abundantemente, hasta el mes de marzo. Llegado el cual hay que incorporar los abonos; ya sean estos el estiércol de cuadra, o una buena fórmula de primeras materias. Y fijaos que digo estiércol de cuadra, no de corral. Porque el estiércol de ganado cabrío, lanar o de cerda, no es el mejor para las buenas condiciones de conservación de nuestra uva.

Y este propósito quiero deciros que la costumbre de echar los abonos alrededor del tronco de la parra, es una costumbre, en verdad, inocente. Porque la parra, en las proximidades, de su tronco, tiene pocas raíces finas, que son las que absorben; la mayor parte son gruesas, que absorben poco, y, por tanto, la planta tarda más en poder aprovecharse del abono depositado junto a su tronco.

En la alternativa de estiércol, o primeras materias, la fórmula de éstas debiera darla un agrónomo, previo análisis de la tierra, que se va a abonar, y habida cuenta del estado del parral en cuanto a su fortaleza se refiere. Pero para esto es precisa la existencia de un laboratorio agronómico cuya institución, con una granja de experimentación aneja, ya debía existir en Berja y costo es insignificante, sobre todo si se compara con los beneficios que ha de producir semejante institución, cuya necesidad es cada día más sentida. Con un poco de buena voluntad, y en un plazo relativamente corto, se podría disponer de ese servicio, si el alcalde de la ciudad, el Jefe de la Hermandad Sindical de Labradores y el Delegado de la C.N.S. se pusieran de acuerdo, sería cosa de poco tiempo el instaurar ese servicio que con tanta necesidad demandan nuestras parras. A la iniciativa de estos señores podían sumarse los señores particulares que lo tuviesen a bien. Un pequeño arbitrio sobre la producción de uva que ya tiene Berja, costaría muy holgadamente este servicio. Pero eso está por hacer todavía. Y no tenemos más remedio que establecer una alternativa para el abonado de nuestras parras. Alternativa que la necesidad nos obliga a establecer a ojo de buen cubero.

Yo os aconsejo que un año sí y otro no echéis un buen estercolado de cuadra. Y al año siguiente una buena fórmula de primeras materias. El año que toque echar materias, echaremos mucho de menos el servicio agronómico, para no dar palos de ciego propinando a la tierra una gran cantidad de alguna de las materias de la que no tenga necesidad ninguna; y por el contrario regateándole alguna de las que está muy falta. Pero como esto del laboratorio es cosa que está por hacer, tendremos que, a ojo de buen cubero, confeccionar una fórmula que, al menos, sea razonable. Yo recomiendo para nuestras parras de Negite 5 kilos por pie de planta, de la fórmula siguiente: 10% de sulfato de hierro; 15% de sulfato de amoniaco; 35% de sulfato de potasa; y 40% de superfosfato de cal. En la huerta el amoniaco no debe rebasar el 12%.

Enterrados los abonos, debéis dejar la tierra preparada para regar, porque si la primavera es tardía, o poco abundante de aguas, será conveniente dar un riego, si se tiene agua a mano, en los primeros días de abril.

En los últimos días de marzo, cuando las yemas se empiezan a hinchar y a levantarse el brácteas que les han protegido durante el invierno, y aparece esa borrilla blanca que anuncia la próxima aparición del tallo, fenómeno que llamamos abejorrearse las yemas, debéis dar un sulfatado (que decimos en vara) con caldo bordelés al 3%. Este sulfatado es de un gran valor preventivo. Es un lavado antiparasitario e insecticida que libra al nuevo tallo de una porción de enemigos que están esperando su aparición para lanzarse sobre él y vivir a su costa. Es ésta una operación económica, porque con una máquina se cogen varias parras. Y es poco trabajosa porque no hay donde detenerse.

Hablando yo del valor preventivo de ese sulfatado, con un notario que hubo aquí, Don Luciano Meleiro, de origen gallego y poseedor de viñas en su tierra, me decía: «En mi tierra si no sulfatamos en vara no

cogemos vino». Sin duda las circunstancias climatológicas de aquel apís son muy propicias para el desarrollo del mildiu y no pueden prescindir del sulfatado en vara.

Este sulfatado debe seguirse de otros al 1%. Y más o menos distanciados, según las circunstancias del año. Pero en todo caso, para San Marcos el tercer sulfatado debe estar dado.

No olvidéis que, brotada ya la parra, el arado no debe entrar en el parral hasta después de cortado el fruto. Para mantener mullida la tierra en su superficie, se emplea el cultivador que conocemos con el nombre de rastro, con lo que se impide que se formen grietas y no se perturba la formación de la trama. Una labor de reja inoportuna habéis visto, algunas veces, llevarse el fruto de un parral.

Cuando los nuevos tallos tengan de 12 a 15 centímetros de longitud, es conveniente practicar la poda en verde, esto es, suprimir las delanteras inútiles y los tallillos débiles y atrasados, que no han de llegar a ser sarmientos. Con esta operación aliviáis a la parra de un gasto inútil de savia y robustecéis a las maderas buenas para el año siguiente.

Los tres o cuatro tallos punteros de cada sarmiento, lo que llamamos delanteras, que no lleven frutos, deben ser suprimidas. Y si llevan muestra, se les deja crecer hasta que puedan ser atadas, sin violencias a un alambre próximo; y se despuntan para que no hagan tiro de savia. Esta operación se debe hacer con esmero, pero no dejar de hacerla ningún año.

Así preparada la parra se espera al engarpe, que ya no puede tardar. El engarpe o polinización artificial, que por un tiempo y por algunos, se creyó innecesario, es una operación trascendental que debe practicarse con gran cuidado; porque de ella depende en gran parte la cantidad de fruto. Reconoce como causa el ser la flor de esta variedad de parra que llamamos de Ohanes, por ser de este pueblo de donde la importamos, una flor de las llamadas hipoginas, esto es, que tiene los estambes más cortos, más bajos que el pistilo; y por consiguiente, el polen tomado en la antera del estambre, para llegar al estigma del pistilo tiene que luchar contra las leyes de la gravedad. La polinización, por tanto, se hace muy mal, muy defectuosa, y la pérdida de fruto es muy considerable. De aquí la necesidad del engarpe y el gran esmero con que debe hacerse. Hay que llevar a esas flores polen de otras variedades parras. Y llevarlo a diario durante la época de la floración. La práctica, seguida por algunos, de dar el engarpe a días alternos es reprobable. La vida de la flor de nuestra uva es muy efímera, muy corta. Y es posible que a las 48 horas de abrir, ya haya perdido en gran parte su potencia germinativa. por esto el engarpe debe darse a diario, y dando la vuelta a la parra de derecha a izquierda y seguidamente de izquierda a derecha, o viceversa, procurando que no quede ningún grumo sin engarpar.

La parra de flor proporciona un buen engarpe porque es muy rica en polen, aunque su potencia germinativa es nula para sí, no cuaja su fruto. Y a este propósito os recomiendo tengáis una o más parras de yaquer. Esta variedad es un poco más tardía que la de flor, pero cuaja su fruto, y tiene, por tanto, un gran poder reeminativo. Es un poco áspero su engarpe, pero esto se corrige con gastándolo hasta las 48 horas de cogido.

Los hisopos o brochas deben pasarse con suavidad por el racimo en flor, y renovarlos con relativa frecuencia para que la polinización sea abundante.

Terminado el engarpe se debe dar un riego a las parras, si hay agua a mano, sino no la haya..., paciencia y esperar a que la haya. Este riego, si se puede dar proporciona un buen cuajo u una fructificación abundante.

Cuando la nueva uva tenga el tamaño de un grano menudo de pimienta, debe sulfatarse de nuevo, para defender al nuevo grano de los ataques del mildiu. Estos ataques no cesan hasta que la parra se agota. Por esta razón, apenas terminada la limpia de Agosto, es muy conveniente dar un buen sulfatado. Y un azufrado, sin arseniato, porque este intoxicaría a los consumidores del fruto; toda vez que ya no tiene tiempo de descomponerse. El arseniato de plomo debeis incorporarlo al azufre, en la proporción de un 10% en los primeros azufrados. Y si no veis hilanderos no por esto dejes de propinar el arseniato, porque el hilandero no dejará de reaparecer si el arseniato no se lo impide.

Durante el mes de Julio no tocar a la uva. Este mes es muy peligrosos para nuestro fruto. Es raro el año que durante él no nos haga alguna o algunas visitas el viento de levante; que apedrea la uva en mayor o menor proporción, según la temperatura que traiga. Es por esto por lo que durante el mes de julio no debéis ni mirar siquiera a la uva. Nos costaría caro.

Apenas terminado el engarpe se deben colgar los cazamoscas. Este es el único medio conocido, hasta ahora, de combatir al gusano (mosca de los frutos, mosca del Mediterráneo, *ceratitis capitata*) que nos tiene cerrados los mercados de Norteamérica... O por lo menos sirve de pretexto. Pero que no debemos dejar de combatirla. Porque es cosa segura que suprimiéndola y no abusando de los abonos nitrogenados, la rehabilitación del prestigio de nuestra uva (que ya lo iba perdiendo) será un hecho a corto plazo. Y nosotros podremos esperar, con relativa tranquilidad, la venta de nuestro fruto. Porque estaremos seguros de que nuestra uva no se pudre.

Los cazamoscas debemos emplearlos sin miseria, uno para cada parra, o, por lo menos, para cada dos parras. Colocarlos estratégicamente, y en mayor abundancia, en las lindes de nuestros parrales, para que el abandono del vecino no nos perjudique a nosotros. Cuidad de renovar, con relativa frecuencia, el líquido fosfoamónico que atrae a la mosca. Que el cazamoscas no esté nunca seco; y, cuando sea preciso, limpiarlo.

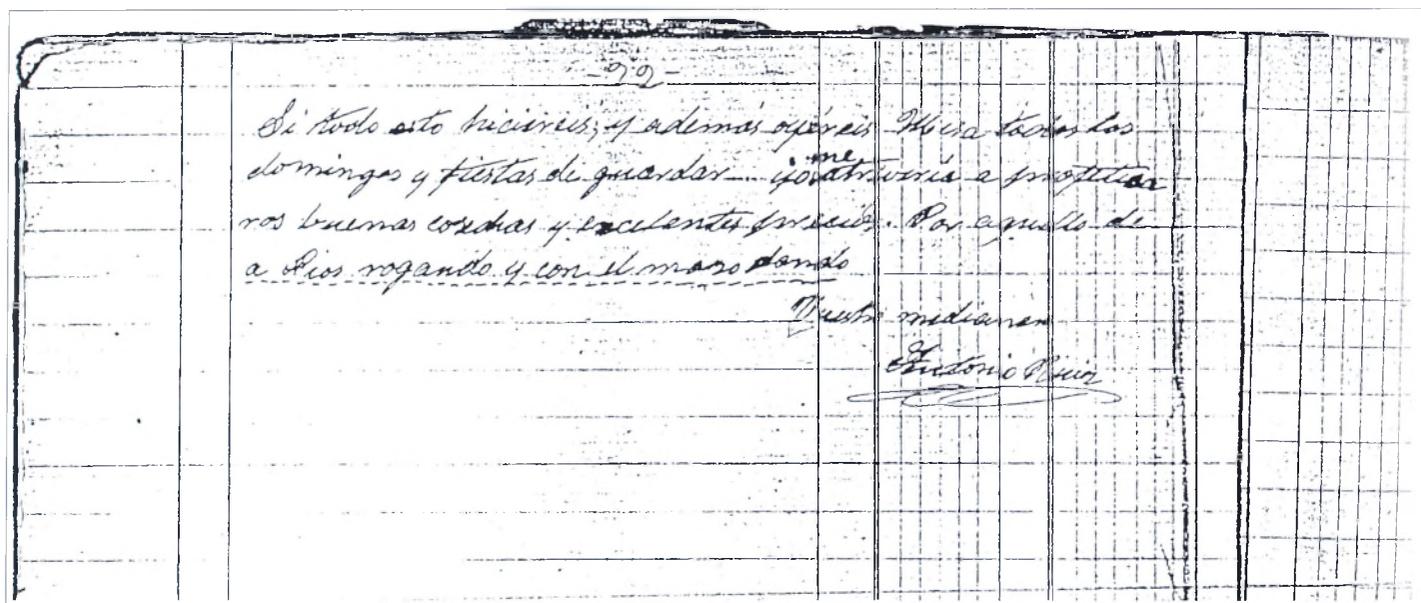
Para que os deis cuenta de la utilidad del cazamoscas, considerar que la mosca de los frutos hace, por lo menos, dos crías en el año. En cada postura deposita treinta huevecillos y cada una de las moscas que de aquí salen, al picar a la uva deposita otros treinta huevecillos. Son, por consiguiente, unos mil gusanos los que le hemos quitado a la uva, en octubre, por cada mosca de las que cogimos en mayo. Lo mismo que el arseniato de plomo nos ha librado del hilandero, el cazamoscas nos librará del gusano.

Y hecho esto, no queda sino colocarse en el cintura el manojillo de esparto, tener preparada la sulfatadora y la pavilla... y a vigilar para proceder como las circunstancias aconsejen. El buen parralero nunca debe estar ocioso.

En los últimos días de julio, del 25 al 30, ya se puede y se debe regar el parral, si hay agua con que hacerlo. Y en cuanto asome agosto las narices comenzar a limpiar los racimos, privándoles de los granos ajedreados, vulgo agüelicos, y de todos los de tamaño pequeño. No seáis cobardes en la limpia, que el que queda heredar. Y limpiando ampliamente, aliviáis a la parra de un gasto inútil de savia, y regularizáis la maduración del racimo que así se meterá por los ojos de los compradores, porque éstos verán en nuestro fruto un fruto de confianza... y muchas creces en el envasado.

Si el otoño no se anticipa y os venga bien, los parrales regarlos vosotros hacia mediados de septiembre, si podéis.

Como por estas fechas es cuando el melazo aprieta, no quiero dejar de deciros que, aquí para mi coleteo, y no no creo que el melazo sea una enfermedad parasitaria, sino fomentada (a parte de las



Última página del tratado agrícola con la firma de su autor.

circunstancias atmosféricas) en gran parte por el cultivo. Muchos abonos nitrogenados (mucho estiércol, nitratos y sulfato de amoniacos en cantidad) y mucho agua, son, sino la única, una de las más importantes causas de melazo. Vosotros conocéis bien algunos parrales muy castigados por el melazo, mientras los vecinos apenas si lo ven ¿Porqué?. Enteraos del cultivo que se da a unos y a los otros parrales; y en las diferencias que veáis encontrareis la explicación de esa diferencia en cuanto al melazo. Esta enfermedad inutiliza todos los años una gran cantidad de uva. Vale, pues, la pena de estudiar las causas que la producen y buscarle el remedio. Eso no lo podemos hacer nosotros, faltos como estamos de los conocimientos fundamentales que para ello se precisa. Es necesario un ingeniero agrónomo y una granja de experimentación.

Limpios los racimos, sulfatados y azufrados, sin arseniato,...sentaros a esperar a los compradores que no tardarán en comenzar a hacer visages. Ya sabeis que los corredores todos traen en el bolsillo el espantajo de la nube, con el que pretenden, y muchas veces lo consiguen, acobardar para que les deis el fruto por lo que os ofrezcan. No es antes; y tened en cuenta que en los 75 años que aproximadamente lleva de existencia el cultivo de la uva de Ohanes en Berja, no se ha dado caso de que el granizo se haya llevado ni la quinta parte de lo que todos los años se llevan entre el melazo y el apedreo. Por lo que sea..., protección divina, o situación topográfica, ello es que Berja es de los países menos castigados por el granizo. Por tanto, decirle a los corredores que se guarden el espantajo de la nube para otro país que no sea Berja. Si os entendéis en el precio y se efectua la venta, no le permitais a los compradores que corten ni un racimo sin que os hayan entregado, por lo menos, la mitad del valor que se les calcule el fruto del parral. Esta cantidad servirá de garantía para la segunda mitad del corte. Porque la primera mitad se debe ir liquidando cada dos días lo más. Así evitaréis que se queden sin pagaros parte, o la totalidad, de la cosecha. Como desgraciadamente ocurre con una frecuencia que además de ser ruinoso es vergonzoso porque nos pone el nivel de los cipayos. Desde los primeros de Septiembre hasta mediados de octubre la uva aumenta una quinta parte de su peso. No vender temprano si no os la paguen bien.

Si todo esto hicieréis, y además oyereis misa todos los domingos y fiestas de guardar..., yo me atrevería a profetizaros buenas cosechas y excelentes precios. Por aquello de a Dios rogando y con el mazo dando.

Vuestro medianero
Antonio Ruiz
(firma y rubrica)