
ARTÍCULOS DOCTRINALES / ARTICLES

**LA CONTABILIDAD DEL *SHERRY*. LA BODEGA DE LA
COMPAÑÍA DE JESÚS EN JEREZ DE LA FRONTERA (1668-1766)****José Ignacio Martínez Ruiz**

Universidad de Sevilla

Correo-e: jimruiz@us.es – ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-1448-9025>

Recibido: 25-11-19; Aceptado: 08-05-20.

Cómo citar este artículo/Citation:

Martínez Ruiz J. I. (2020). La contabilidad del sherry. La bodega de la Compañía de Jesús en Jerez de la Frontera (1668-1766). *De Computis - Revista Española de Historia de la Contabilidad*, 17 (1), 66-97. doi: <http://dx.doi.org/10.26784/issn.1886-1881.v17i1.374>

Resumen: El propósito de este artículo es doble: en primer lugar, analizar los procedimientos contables que utilizaba el Colegio de la Compañía de Jesús de Cádiz para controlar los fondos que se empleaban en el cultivo de la viña que tenía en Jerez y, sobre todo, para gestionar los flujos de la bodega en la que se almacenaban los vinos procedentes de aquella y, en segundo lugar, a partir de la información procedente de la documentación primaria utilizada — los libros 613 y 1.919 de la Sección Clero del Archivo Histórico Nacional (Madrid) — reconstruir las magnitudes básicas y el funcionamiento de la bodega, entre mediados del siglo XVII y mediados del siglo XVIII.

El estudio de estos libros nos ha permitido conocer aspectos fundamentales del funcionamiento de la bodega del Colegio, entre los que destacamos: la ausencia de libros específicos de bodega; las dificultades existentes para gestionar las entradas y salidas de caldos, por tratarse de mostos y de vinos, respectivamente y la preocupación por garantizar la calidad de la producción mediante el establecimiento de varios trasiegos al año y a través de la utilización de prácticas enológicas que, con toda prudencia, anticipan el *sistema de criaderas y soleras*, término éste que se utiliza ya en algunos apuntes contables de finales del siglo XVII.

Palabras clave: *Contabilidad. Vino de Jerez. Compañía de Jesús. Bodega. Jerez de la Frontera. Siglos XVII-XVIII.*

**ACCOUNTING FOR SHERRY WINE. THE SOCIETY OF JESUS
WINERY AT JEREZ DE LA FRONTERA (1668-1766)**

Abstract: The aim of this paper is twofold : first, to analyze the accounting procedures implemented by the College of the Society of Jesus in Cadiz to control the funds that were used in cultivating the vineyard it had in Jerez de la Frontera, and especially to manage the flows of wine stored in the Society's wine cellar, and second, to reconstruct the principal indicators and the functioning of the wine cellar on the basis of the primary documents on which this article is based — books 613 and 1919 of the Clergy Section of the National Historical Archive (Madrid) —from the mid-Seventeenth to the mid-Eighteenth century.

The study of these books allows us to know fundamental aspects of the workings of the College's winery, including the absence of specific wine cellar books; the enduring difficulties in managing the cellar's



inputs and outputs, must and wine respectively; and the concern to ensure the quality of wine through several rackings every year and the use of oenological practices that, with all the necessary reserves, anticipate the *criaderas and soleras* system, a expression that is already used in some accounting entries from the late Seventeenth Century.

Keywords: *Accounting. Sherry wine. Society of Jesus. Wine cellar. Jerez de la Frontera. 17th-18th Centuries.*

Copyright: (c) 2020 José Ignacio Martínez Ruiz. Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la licencia Creative Commons Attribution (CC BY-NC-SA 4.0).

La aparición de una agroindustria vinatera moderna en Jerez de la Frontera, resultado de las transformaciones que tuvieron lugar en la producción y comercialización de los *sherries* a partir de finales del siglo XVIII conllevó, entre otros hechos, la construcción de grandes bodegas capaces de albergar miles de botas de vino y en las que se pudiera llevar a cabo la fabricación de nuevos tipos de caldos como los que demandaban los consumidores extranjeros, sobre todo británicos (Maldonado Rosso, 1999).

La nueva arquitectura bodeguera cambió el perfil de la ciudad (García del Barrio Ambrosy, 1984; Aroca Vicenti, 2008), pero también la estructura de los capitales vinateros, aumentando la importancia de los activos fijos de las empresas que operaban en el sector. Unos activos fijos de los que formaban parte las viñas y bodegas, pero también los vinos de criaderas y soleras y, según algunos autores, las vasijas que los contenían y el instrumental de tonelería¹.

La dirección y administración de estas nuevas empresas, muchas de las cuales integraban todo el proceso de producción y comercialización, se convirtió en una cuestión cada vez más compleja a medida que se iban consolidando las transformaciones mencionadas con anterioridad y crecían de tamaño, de ahí la ampliación de sus escritorios u oficinas. Una de las principales competencias funcionales de estos escritorios era llevar la contabilidad. En González Byass, por ejemplo, junto a los libros diario, mayor y de inventarios, se menciona la existencia en el siglo XIX, aunque sin llevar a cabo una descripción de los mismos, de libros de bodegas (Montañés, 2000). En los archivos de otras empresas del sector se constata también la teneduría de libros similares en dicho periodo (Maldonado Rosso, 2003).

La existencia de esta documentación ha permitido reconstruir numerosos aspectos de la vitivinicultura de Jerez, de manera que la historia del *sherry* en el periodo contemporáneo se conoce de una forma bastante satisfactoria (González Gordon, 1970; Lignon-Darmaillac, 2004). La etapa anterior, por el contrario, adolece de lagunas inmensas que las obras de síntesis no han logrado subsanar a la espera de que se lleven a cabo nuevas investigaciones (Borrego Plá, 2002 y 2009).

¹ Sobre los problemas contables que presenta el sistema de criaderas y soleras, especialmente en relación con el principio del precio de adquisición o coste histórico, y la amortización de los barriles, véanse AECA (2009) y Horno Bueno y otros (2010).

El propósito de este artículo es analizar los procedimientos contables que utilizaba el Colegio de la Compañía de Jesús de Cádiz para controlar los fondos que se empleaban en el cultivo de la viña que tenía en Jerez y, fundamentalmente, para gestionar los flujos de la bodega en la que se almacenaban los vinos procedentes de aquella, entre mediados del siglo XVII y mediados del siglo XVIII². En la segunda parte del artículo utilizamos la información procedente de estos libros para reconstruir las magnitudes básicas y el funcionamiento de la bodega, incluidos los aspectos enológicos. Hasta donde sabemos, se trata del primer estudio de estas características, esto es, del primer estudio de una bodega del marco de Jerez en el Antiguo Régimen basado en fuentes contables, circunstancia que permite apreciar mejor las continuidades y rupturas con las bodegas que surgieron con posterioridad y que han dado fama internacional al vino de Jerez.

1. La viña del Colegio de los Jesuitas de Cádiz en Jerez de la Frontera y sus registros contables

Habitualmente, se considera que la intervención de las instituciones religiosas en la economía vitivinícola del marco de Jerez en la Edad Moderna fue muy limitada (González Beltrán, 1998; Lozano Salado, 2001). No tanto por el hecho de que la mayor parte de las tierras que poseían estaban dedicadas al cereal o al olivar, lo que es cierto, sino también o, sobre todo, porque frente a la administración directa optaron de manera sistemática por arrendar las tierras que tenían. La gestión directa, sin embargo, caracterizó el comportamiento económico de algunas órdenes religiosas en el antiguo Reino de Sevilla, entre ellas, la Compañía de Jesús (López Martínez, 1991 y 1993).

La contabilidad de las instituciones eclesiásticas constituye uno de los campos emergentes de la historiografía contable internacional y española, aunque “la investigación todavía está en sus primeros balbucesos, habida cuenta de la gran cantidad de documentación contable existente” (Hernández Esteve, 2013, 362)³. El estudio que ofrecemos a continuación constituye, por consiguiente, una contribución tanto a la historia de la contabilidad de la Iglesia como a la del vino de Jerez en la Edad Moderna.

A mediados del siglo XVIII, el Colegio de la Compañía de Jesús de Cádiz tenía en Jerez entre 69,75 y 76,75 aranzadas de viñedo, esto es, unas 33 hectáreas⁴. Para los

² Analizamos los costes de producción de la viña, esto es, la vertiente vitícola del negocio, así como los de la explotación que tenía la Hermandad de la Caridad de Jerez en Martínez Ruiz (2020), razón por la cual no abordamos aquí dichos aspectos.

³ Entre los trabajos sobre contabilidades de la iglesia regular citados por Hernández Esteve en su libro — y que no repetimos aquí a fin de no ser reiterativos — destacan los dedicados a los monasterios de Santo Domingo de Silos, Santa María la Real de Oseira y Nuestra Señora de Guadalupe, resultado de las investigaciones llevadas a cabo, principalmente, por E. Llopis Agelán, L. Maté Sadornil, M.B. Prieto Moreno, J. Tua Pereda. La única publicación que analiza la vertiente industrial del negocio vitivinícola por parte de una institución religiosa, esto es, la producción de vino, es la de Maté, Prieto y Santidrián (2018) sobre el Monasterio de Silos.

⁴ Archivo Histórico Municipal de Jerez de la Frontera (AHMJF), Archivo Histórico Reservado, c. 18, nº 23, ff. 2.487-2.502. El deterioro del documento impide determinar con total exactitud la superficie de la

estándares de la época e, incluso, para los estándares actuales, la propiedad se caracterizaba por unas dimensiones más que notables tratándose, además, de un coto redondo que se gestionaba de forma directa.

La presencia del Colegio en el término municipal de Jerez venía de lejos pues a mediados del siglo XVII poseía ya, en el pago de Alcántara, unas 18 aranzadas de viña y dos de tierra calma. Ahora bien, como la explotación de estas tierras, entre otras razones por su lejanía a la ciudad, no resultaba rentable, se vendieron a la Cartuja de Jerez en 1660. El dinero obtenido se reinvertió en la compra de cinco aranzadas y una ochava de viña y dos aranzadas y cuarta de tierra calma situadas en el pago de Macharnudo, tierra de albarizas, a poco más de una legua de Jerez. En 1668, 1708 y 1737 se llevaron a cabo nuevas compras hasta completarse la extensión de entre 69,75 y 76,75 aranzadas mencionada más arriba.

El mosto y vino procedente de Macharnudo se destinaba, principalmente, al consumo del Colegio en Cádiz, aunque el aumento de la producción como resultado de las sucesivas ampliaciones de la viña permitió que se comenzara a vender una parte de la misma e, incluso, que en 1752 se tomara la decisión de abrir en la ciudad de Cádiz un negocio de venta al público de los caldos procedentes de Jerez⁵.

En el Archivo Histórico Nacional (AHN) se encuentran más de una treintena de libros correspondientes a las propiedades del Colegio de los Jesuitas de Cádiz⁶. De estos libros nos interesan fundamentalmente dos, que aparecen identificados con las signaturas siguientes: Clero-Jesuitas-Libro 613 [“Libro de cuentas de las viñas que tiene el Colegio en el pago que llaman de Macharnudo” (1668-1728)] y Clero-Libro 1919 [“Libro de las viñas y bodegas de Jerez” (1730-1767)]. El segundo, custodiado erróneamente en una subsección distinta del AHN, constituye en realidad la continuación del primero. Como la mayor parte de las contabilidades de este tipo, su función principal era la de facilitar el rendimiento y control de cuentas.

El Libro 613, que abarca los años 1668-1729, consta de 170 hojas en las que se distinguen: de una parte, las cuentas correspondientes al “debe” y “haber” de la viña o, en otras palabras, a los gastos efectuados en el cultivo de la viña y en la vendimia y a los ingresos procedentes de los caldos producidos, respectivamente; y, de otra, los apuntes pertenecientes a la “entrada y salida” de frutos en la bodega. Un primer hecho a destacar, por tanto, es la inexistencia de libros de bodega diferenciados, reflejo de la escasa entidad — siempre en términos comparados con lo que encontramos en las empresas bodegueras de Jerez a partir de finales del siglo XVIII o comienzos del siglo XIX — de las inversiones en activos fijos inmuebles (a excepción de la tierra) en este periodo de la historia de la vinatería jerezana.

A título de ejemplo reproducimos a continuación, de manera literal, los encabezamientos de las primeras partidas del debe y el haber correspondientes a 1668, año en que se inicia el libro:

viña, cuya extensión se encontraba comprendida entre las 69,75 y las 76,75 aranzadas. Hago la conversión a razón de 0,4472 hectáreas por aranzada.

⁵ Archivo Histórico Nacional, Clero-Jesuitas, Libro 633: “Libro de partidas de vino y vinagre que se traen de Jerez al almacén del Colegio y derechos de saca y entrada y gastos de conducción” (1752-1767).

⁶ Guglieri Navarro (1967), 39-41.

[Libro 613, fol. 23 rº]

“Debe la viña y administracion de Xerez por los gastos hechos en la cosecha y beneficio de la viña del año 1668”

[fLibro 613, fol. 80 rº]

“A de aver la viña por el vino y aprovechamiento del año de 1668”

La contabilidad de la viña tenía como objeto controlar los recursos utilizados en la explotación de la misma, de ahí que los apuntes contables del libro — descrito en más de una ocasión como “quaderno manual” — se remitan de forma sistemática a un folio determinado del “libro del procurador” donde se recogían agrupados bien por periodos de tiempo bien por la naturaleza de las operaciones efectuadas⁷. En 1690 aparece por primera vez la expresión “hasta aquí la visita de [un año]” (fol. 55 rº), que se alterna en otros folios del libro con la de “visita de [un año]”, términos que revelan la aplicación efectiva, esto es, no meramente teórica, de mecanismos de control de los fondos que empleaba el Colegio en Macharnudo.

Aunque los apuntes que constan en los libros que estamos analizando siguen un orden cronológico, no se trata de libros diarios propiamente dichos. Como ejemplo, transcribimos a continuación los encabezamientos que figuran en los apuntes correspondientes al año agrícola 1674-1675, esto es, al año comprendido entre la finalización de la vendimia de 1674 y la realización de la vendimia de 1675 (ff. 32 vº-33 vº). Tras los encabezamientos figura el texto de los apuntes correspondientes a cada uno de ellos, que se caracterizan por su brevedad y que no remiten a fecha concreta alguna.

[Libro 613, fol. 32 vº]

“gasto en la decerpia de la viña este año de 1674 y otros gastos”

[fol. 32 vº]

“gasto en la poda hecha por enero de 1675 y otros gastos”

[fol. 32 vº]

“gasto de la cava de la viña por febrero de 1675 y otros gastos”

[fol. 33 rº]

“gasto que tuvo el reponer y replantar una arañcada de tierra que se agostó por el año de 1674”

[fol. 33 rº]

“bina por el mes de mayo de 1675”.

[fol. 33 rº]

“gasto en el trasiego de los vinos y porte a Cádiz año de 1675”

[fol. 33 vº]

“vendimia del año de 1675”

⁷ El procurador visitaba todos los años la viña, prefiriéndose la época de la vendimia o cuando había que traer los caldos a Cádiz.

En este mismo periodo de tiempo, el año agrícola 1674-1675, el “a de aver” de la viña se limita a consignar que las 12 botas de vino mosto de la cosecha quedaron reducidas a 8,5 botas en claro y que la totalidad de las mismas se consumieron en el Colegio, asignándose a cada una de ellas un valor contable de 600 reales de acuerdo con el precio que tenían cuando se trajeron a Cádiz (fol. 81 rº). En algunos años, de forma excepcional, se anota el número de botas de mosto que se consumieron en las labores.

Las únicas referencias a un posible análisis coste/beneficio de la explotación se refieren a los años 1687 a 1693. No las encontramos ni antes ni después de ese periodo ni en el Libro 1.919. Las dos primeras dicen así:

<p>[Libro 613, fol. 82 vº-83 rº] <i>“Año de 1687. De la cosecha de octubre de [16]87 que fueron siete botas, en que entró una de aguapié que se gastó en las labores y dos caldos comprados como en éste a fol. 48 vuelta se hicieron por julio de [16]88 6 botas y se traxeron a Cádiz que valuadas a 450 rs. a como valían por julio de dicho año en Xerez montan las 6 botas 2.700 rs. cargadas y abonadas al Procurador en agosto de 1688 fol. 106</i> <i>Monta el aprovechamiento</i> 2U700 rs. <i>Montan los gastos desde la vendimia hasta traer el vino al Colegio</i> <i>Desde el fol. 48 vta. hasta fol. 50</i> 2U466 rs. <i>De utilidad</i> 234 rs.</p>	<p>91U800 [mrs.]</p>
--	--------------------------

<p>[Libro 613, fol. 83 rº] <i>“Año de 1688.</i> <i>Se hicieron 10 botas de nuestra viña en que entraron 2 botas de aguapié.</i> <i>Se compraron 2 carretadas de uba en 330 rs. de que se hizieron tres botas de iema.</i> <i>De dichas 13 botas se traxeron al Colegio 10 botas y una quarterola que es media bota en julio de 89 que valuadas a 375 rs. de vellón montan</i> 3U937 rs ½ <i>Los gastos desde la vendimia hasta traerlos</i> 4U275 rs. 22 mrs. <i>Son más los gastos que la utilidad del vino valuado a como corre por entrar en los gastos la compra de un borrico, comida y avíos para él”</i></p>

De los apuntes correspondientes a los años 1689 a 1693 en los que encontramos referencias a un posible análisis coste/beneficio, lo más destacable es la consideración de los gastos de agostado y plantío nuevo que se llevaron a cabo en dicho quinquenio como “gastos que no son regulares de la viña” y que, por consiguiente, no se debían sumar a los gastos ordinarios a la hora de calcular las “utilidades” de la explotación. En efecto, las tierras dedicadas al cereal, al olivar o, sencillamente, improductivas, podían convertirse en tierras de viña, para lo cual se necesitaba llevar a cabo una serie de labores de preparación. La más costosa de todas era la que se conoce con el nombre de agostado. Consistía en cavar la tierra, a mano, ahondando lo suficiente como para dejar las raíces de las malas hierbas expuestas al sol durante varios días para que se secaran. Más tarde se procedía al señalado, esto es, a fijar el punto exacto donde se debían plantar las cepas, a la apertura de hoyos en el suelo y al plantado propiamente dicho.

Pues bien, a efectos contables, todas estas operaciones y, especialmente, el agostado de las tierras, se consideraban gastos extraordinarios. Esta forma de proceder permitió que los ingresos de la viña superaran a los gastos en todos y cada uno de los años que van de 1689 a 1693, los únicos, junto con los de 1687 y 1688, para los que consta haberse realizado este cálculo: en 1689 la “utilidad” ascendió a 169 rs.v. (3.850 rs.v. de ingresos y 3.681 rs.v. de gastos) y en 1693 a 232 rs.v. (4.320 rs.v. de ingresos y 4.088 rs.v. de gastos) (Libro 613, ff. 83 vº - 84 vº).

El Libro 1.919 consta de 266 hojas, abarca los años 1730-1766 y, sin la menor duda, constituye la continuación del Libro 613, en cuyo fol. 156 rº se indica: “pasan los gastos de la viña al libro 2º della a fol. 1º”. La estructura de ambos es similar, de manera que en este segundo libro figuran también, por una parte, los “gastos” y el “recibo” de la viña, esto es, su “debe” y “haber” y, por otra, el “cargo” y “descargo” de la bodega. Ahora bien, desde un punto de vista formal, el Libro 1.919 se distingue del anterior por su exquisita caligrafía y por el hecho de que, aunque la remisión a un determinado folio del libro del procurador y “la visita” siguen representando las principales referencias de control, la ordenación de los apuntes se lleva a cabo de una forma mucho más rigurosa que en el libro anterior, adoptándose como criterio en la mayor parte de los casos el año natural⁸. Los encabezamientos que agrupan los apuntes de este segundo libro se refieren, por consiguiente, a periodos anuales en lugar de a la realización de tal o cual faena agrícola.

2. Las cuentas de la bodega

Por lo que se refiere a la bodega, donde queremos centrar nuestra atención por constituir, desde nuestro punto de vista, el aspecto más novedoso de esta investigación, lo primero que debemos saber es que hasta el año 1708, en que tuvo lugar la compra de un edificio situado en la calle del Vicario de Jerez de la Frontera, con una cabida cercana a las 300 botas (a razón de 30 arrobas de 16,66 litros cada una, las 300 botas podían contener unos 1.500 hl. de caldos), el Colegio de los Jesuitas de Cádiz utilizó para guardar sus mostos y vinos un edificio alquilado al Convento de San Juan de Dios⁹. A esta primera bodega se añadió una segunda, situada en la calle Molineros en 1738¹⁰. Junto a la de Jerez, el Colegio disponía de otra bodega en Cádiz, en la calle de la Palma,

⁸ El cambio se detecta, en realidad, a partir del fol. 138 rº del Libro 613, esto es, a partir del año 1719, momento en que se produce un cambio sustancial en la caligrafía (a mejor) y en la presentación formal de las cuentas. Estos últimos folios del Libro 613 fueron escritos por la misma mano responsable de los primeros del Libro 1.919, quien se debió encargar del cierre del primero y de la apertura del segundo.

⁹ La escritura de compra se encuentra en AHMJF, Protocolos Notariales, leg. 2273, ff. 75 rº - 81 vº (Jerez, 11 de febrero de 1709). La bodega se apreció en 11.600 reales, de los que 3.000 se pagaron al contado y los 8.600 reales restantes quedaron a censo abierto por el que se pagaba, 258 reales/año. La instalación contaba también con jardín, alberca y pozo.

¹⁰ Libro 1.919, fol. 13 vº. Según González Beltrán (2015), la dimensión media de las bodegas de Jerez en la segunda mitad del siglo XVIII era de

a la que se trasladaban cada año, una vez que se habían sacado de lías y puestos en claro, los vinos destinados al abastecimiento del Colegio o a su venta¹¹.

La contabilidad de la bodega se encuentra en los encabezamientos titulados (véanse las imágenes 1 a 4):

[Libro 613, ff. 89 vº-108 rº] “Qta del Colº de la Conpª de Jesus de Cádiz con su bodega, donde se pone la entrada y salida de sus frutos”
[Libro 1919, ff. 60 rº-64 vº y ff. 80 rº-89 rº] “Cargo y descargo de la bodega”

Comienza el primero con los asientos correspondientes a la cosecha de 1673. Abierto el libro, en la página de la izquierda figuran las partidas del “debe” o “recivo” de la bodega, donde se anotan, por años, las botas “de vino mosto” procedidas de las diferentes cosechas, así como también “los caldos o botas de vino mosto” compradas. En la página de la derecha se anotan las partidas del “a de aver”, que comprenden, básicamente, tres conceptos: mermas habidas en las botas de vino mosto una vez sacadas de lías y puestas en claro, botas de vino consumidas en el Colegio y botas de vino vendidas. A partir del año 1700 se introduce la distinción entre botas de yema, esto es, de los caldos procedentes de un primer pisado y botas de aguapié, caldos de calidad algo inferior.

La cuenta de la bodega guarda una clara relación con la de la viña, pues en el “ha de haber” de ésta se contraponen al “debe”, es decir, a los gastos efectuados en la explotación, los ingresos que obtenía. Unos ingresos que procedían, básicamente, de: a) las entradas procedentes del gasto de vino y vinagre que se llevaba a cabo en el Colegio de Cádiz (a efectos meramente contables, una vez asignado un precio discrecional a la bota de vino o de vinagre que se consumía en el mismo) y b) de las ventas de vino. Los apuntes contables de la bodega se refieren siempre al número de botas, no a su valor en términos monetarios o al precio obtenido mediante su venta que, como indicamos en el párrafo anterior, se encuentran en el “recivo” o “ha de haber” de la viña. En el Libro 1.919 se aprecia con mayor claridad que en el Libro 613 esta relación por el cuidado con que lo hizo el encargado del mismo. El procedimiento utilizado fue el siguiente: al término de cada apunte del “recivo” de la viña figura el número del fol. correspondiente de la cuenta del “descargo” de la bodega referente al mismo y viceversa. Por ejemplo:

[Libro 1.919, fol. 40 rº] “Rezivo de la viña desde 1º de Henero de 1730 Por 7 botas de vino vendidas en la playa a 54 pesos escudos en este a fº. 80”	5.670
[Libro 1.919, fol. 80 rº] “Descargo de la bodega desde 1 de Febrero de 1730 Viene del libro 1º de viña fol. 160 Primeramente. Por 7 botas de vino vendido en Cádiz, como al fº 40”	7

¹¹ Libro 1.919, fol. 118 rº.

El funcionamiento de la bodega del Colegio de los Jesuitas de Cádiz se puede sintetizar así. Una vez pisada la uva en el lagar que había en la viña de Macharnudo, el mosto se traía a Jerez. Las botas no se llenaban por completo, de manera que cuando se trasladaban desde el campo a la ciudad sólo contenían 28 arrobas de caldo cada una a fin de dejar espacio para la fermentación¹². Una vez en Jerez, los arrumbadores contratados al efecto se encargaban de instalarlas en la bodega¹³. Las botas permanecían allí hasta que, habitualmente en primavera, quitadas las lías y puestos los vinos en claro, se remitían a Cádiz. Consumido el vino, las botas vacías volvían a Jerez y, cuando llegaba la vendimia, a la viña, para su reutilización, pues el precio de las mismas era muy elevado.

En efecto, de acuerdo con los registros contables que estamos analizando, el precio de las vasijas — de las botas — llegó a alcanzar la cifra de 100 reales de vellón (rs.v.) por unidad en vísperas de la reforma monetaria de 1680. Como resultado de las implicaciones deflacionistas de la reforma los precios cayeron a continuación hasta los 40 rs.v. Por lo que respecta al precio de las botas en el siglo XVIII, podemos tomar como referencia la decisión del Gremio de Vinatería de Jerez de fijar el precio mínimo de venta de la bota de mosto cuando incluía la vasija, esto es, la bota de madera, en 75 rs.v. más que si no la incluía a finales de la década de 1730, 90 rs.v. entre mediados de las décadas de 1740 y de 1750 (105 rs.v. en la segunda mitad de ésta) y 150 rs.v. en la primera mitad de la década de 1760. Esto supone entre un 20 y un 35 % del precio del caldo, lo que da idea de lo que representaba el coste de la bota con respecto al mosto o al vino¹⁴.

A pesar de que en el índice de cuentas que figura al comienzo del Libro 1919 consta la existencia de una entrada denominada “inventario de botas [fol.] 120”, el folio en cuestión se encuentra en blanco, de manera que el único inventario disponible de los efectos de la bodega de Jerez que se recoge en los libros que estamos analizando es el que se llevó a cabo en 1718¹⁵. De acuerdo con éste, los “efectos” de la bodega de Jerez a finales de septiembre de dicho año eran los siguientes:

¹² “Método de cultivar las viñas, y hacer vino en Xerez de la Frontera” (*Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*, 19 de febrero de 1801, pp. 105-112). El mosto obtenido en los lagares se saca de las tinas para echarlo en las botas, de forma que “suponiendo que sea de treinta arrobas de cabida [cada bota] no se le echan más de 28 arrobas de mosto, dexando dos de vacío para la fermentación (...). En teniendo la bota las 28 arrobas de mosto, se le conduce en ella a las bodegas de la ciudad para que fermente” (p. 108). Los datos correspondientes al “carga de la bodega” confirman que las botas de mosto que se conducían a la misma desde la viña tan sólo llevaban 28 arrobas cada una (Libro 1919, fol. 62 rº), por lo que a la hora de determinar el número de botas que había en la bodega se procede de la forma siguiente: las cosechas de 1752 y 1753, que recogemos aquí a título de ejemplo, se dice que ascendieron a un total de 267 botas de mosto (incluidas 11,5 botas que se compraron). Sin embargo, tan sólo se cargan a la bodega 246,5 botas “de 28 arrobas” porque a las 267 se restan del cargo “20,5 botas a razón de 2 @ por bota” “por el vacío que le queda a cada bota”.

¹³ A mediados del siglo XVIII había en Jerez un total de 14 “arrumbadores de botas” (Orellana González, 2002). Sobre la terminología utilizada en el texto véase Roldán (1965).

¹⁴ AHMJF, Gremio de Vinatería, legajos 1-3.

¹⁵ AHN, Clero, Libro 1919, fol. 137 vº. El inventario se hizo con motivo del cambio habido en la procuraduría de la viña, que pasó del hermano Manuel Orozco al hermano Ignacio de Burgos. En ese momento, la bodega del Colegio en Cádiz contaba con 14 botas viejas y 19 toneles. En la viña, por su parte, había dos lagares “con sus pertrechos” y uno viejo “que no sirve”, una olla de cobre, una azada, un azadón, una hoz de podar, 125 redondeles de esparto (o “roderes” [redores]), un pesebre de madera

- 30 botas de mosto y una de vinagre.
- 12 tablas nuevas y una viga.
- 40 botas viejas “que sirven en la bodega”.
- 17 botas nuevas.
- 17 flejes de arcos.
- Un millar de duelas “por labrar”.
- Cuatro cubos y cuatro espueñas.
- Un “carrillo”.
- Una angarilla de cuatro cántaros.
- Una caldera de cobre donde se hace el arrope.

Del contenido del inventario concluimos que, a comienzos del siglo XVIII, al menos en el caso de los Jesuitas de Cádiz, no se había producido aún la integración de las labores de tonelería en el espacio industrial que constituían las bodegas de Jerez. En otras palabras, los toneleros seguían operando de forma autónoma en sus propias casas. Ahora bien, dado que las botas nuevas alcanzaban precios muy elevados, lo que hizo el Colegio en repetidas ocasiones con objeto de reducir costes y de asegurarse la calidad de las botas fue adquirir la madera y los flejes que se necesitaban para fabricarlas. El material, a continuación, se llevaba a los talleres de los toneleros donde, por una cuantía que osciló entre los 10 y 15 reales por bota en la primera mitad del Setecientos, se procedía a la manufactura¹⁶. La contabilidad del Colegio recoge también la intervención de los toneleros en la tarea anual de rebatir las botas vacías, antes de que se condujeran a la viña y de reforzarlas cuando, una vez puestos los vinos en claro, se trasladaban desde la bodega de Jerez al embarcadero del Portal para su envío a Cádiz. Adobar cada bota costaba unos tres reales en el primer tercio del siglo XVIII. Un tonelero solía acompañar a los carreteros que se encargaban de llevar las botas desde la bodega de Jerez al Portal en previsión de las incidencias que se pudieran presentar durante el traslado.

Junto a las tareas desempeñadas por los toneleros, las únicas labores que se pueden incluir en los costes de la bodega — además de las tareas de supervisión y control del capataz y los pagos a los albañiles encargados de las reparaciones del edificio que había que llevar a cabo de tiempo en tiempo — corresponden al trabajo de los arrumbadores, quienes se encargaban de recibir las botas de mosto cuando llegaban

nuevo, un dornajo de madera nuevo, un cajón “para guardar lo necesario”, dos tinas y una jaca “que sirve en la hacienda”. Deducimos de aquí, por consiguiente, que los trabajadores de las viñas eran propietarios de los instrumentos que empleaban en las labores. Sobre la terminología de las viñas y de las bodegas de Jerez véase Roldán (1964a y 1964b).

¹⁶ La contabilidad del Colegio recoge la compra de 500 duelas en 1707, 1.090 en 1712, 1.500 en 1718, 1.000 en 1730, 1.000 en 1736, 1.500 en 1737, 500 en 1742, 500 en 1743, 480 en 1755 y 1.500 en 1759 con las que podrían haberse fabricado unas 300 botas en total. En 1718, esto es, cuando se llevó a cabo el inventario comentado en el texto, se importaron 1.500 duelas, que costaron 1.935 reales, más otros 154 reales en concepto de derechos aduaneros (85) y alcabala (69). También se adquirieron 46 flejes de arcos, por importe de 1.380 reales, en la vecina localidad de Arcos de la Frontera. Los materiales adquiridos, junto con los impuestos pagados, ascendieron, pues, a 3.315 reales. Una parte del mismo — estimamos que 396 duelas a razón de 22 duelas por unidad — se utilizó para fabricar 18 botas, pagándose a los toneleros que se encargaron de la labor 258 reales (14,33 reales por bota). Caso de haberse utilizado 4 flejes de arcos en cada bota (30 reales/fleje), el Colegio se habría hecho con 18 botas nuevas a un precio aproximado de 70 reales por unidad.

de la viña tras la vendimia, de asentarlas en la bodega y de realizar en su momento los trasiegos de los caldos. Por asentar las botas de mosto que se traían de la viña se pagaban 0,75 rs./unidad en el segundo tercio del siglo XVIII y por trasegarlas justamente el doble (1,5 rs./bota). Junto al salario monetario, los arrumbadores, como los toneleros, recibían un pago en especie: el “almuerzo”. El material de trabajo utilizado por los arrumbadores se reducía a las tablas de madera que se empleaban en la rodadura de las vasijas por el interior de la bodega y en los recipientes y bombas que se utilizaban para mover los caldos de una bota a otra.

Determinar las entradas, salidas y existencias anuales de botas de vino de la bodega o, sería mejor decir, de las bodegas del Colegio en Jerez y en Cádiz, no es tarea fácil. Para empezar, porque una cosa es el número de botas de mosto que se obtenían en el lagar de la viña y otra el de botas que se llevaban a la bodega de Jerez, donde entraban también botas o caldos comprados a otros cosecheros. Como nuestro objetivo no es determinar los costes de producción de la bota de mosto o de vino sino analizar el funcionamiento de la bodega, nos basta con saber la cifra de botas que entraban y salían de la misma cada año y por qué conceptos, datos que obtenemos a partir de dos cuentas distintas, cuyos guarismos, por cierto, no siempre son coincidentes por la presencia, es verdad que excepcional, de algunos caldos llegados de la explotación de viña que tenía el Colegio en la Isla de León (la actual población de San Fernando): el debe y el haber de la viña y el cargo y descargo de la bodega.

El debe de la viña nos proporciona una información muy escueta sobre el número de botas de mosto que se obtuvieron con los esquilmos de la cosecha del año; botas que, presumiblemente, se llevaban en su totalidad a la bodega de Jerez (aunque algunas se consumían por los trabajadores de la viña como salario en especie y, por consiguiente, nunca entraban en la bodega). En el haber de la viña, por su parte, encontramos el dato del número de botas de mosto que los carreteros trasladaron desde el lagar de Macharnudo a la bodega de Jerez y cuánto costó llevarlas, puesto que de lo que se trataba era de conocer los gastos de explotación de la viña. El cargo y descargo de la bodega, por su parte, recoge el número de botas que entraron en la misma — procedentes de la vendimia o de compras de caldos — y qué se hizo con ellas, respectivamente.

Una segunda dificultad procede del hecho de que las botas que entraban en la bodega de Jerez eran de mosto, mientras que las que salían para Cádiz y se consumían en el Colegio eran de vino. Cuando los mostos se convertían en vino experimentaban una merma importante, estimada por nosotros, a partir de la contabilidad de la viña, en torno a un 15-20 %¹⁷. A la hora de analizar los datos del cargo y descargo de la bodega,

¹⁷ A esta merma habría que añadir, en su caso, la que afectaba a los vinos tras haber sido puestos en claro y que, según algunos cosecheros de Sanlúcar, se elevaba a comienzos del siglo XIX a una parte de cada 30 en cada uno de los tres años siguientes al primer trasiego (Boutelou, 1808, 28). A partir de ese momento, la situación se estabilizaba. En este mismo *Semanario* se indica que la merma del mosto en vino ascendía “en algunas ocasiones” a una séptima parte del volumen del mosto, esto es, al 14,28 %, porcentaje similar al que se deduce de la contabilidad de la viña de Macharnudo a comienzos del siglo XVIII (Boutelou, 1808, 25).

por consiguiente, es muy importante saber si estamos hablando de botas de mosto o de botas de vino. Recuérdese, así mismo, que las botas de mosto que se conducían desde la viña a la bodega de Jerez tan sólo llevaban 28 arrobas, mientras que las botas de vino que se sacaban de la bodega o que se vendían eran botas de 30 arrobas¹⁸. También debemos tener en cuenta que los trasiegos, a partir del momento en que se generalizaron, conllevaban derrames involuntarios de algunas cantidades de caldo. Se trata de pérdidas que no podemos pasar por alto a la hora de analizar el destino de los vinos producidos y las existencias anuales de la bodega.

No menos relevante resulta el hecho de que cuando los libros hablan de “la bodega” se refieren tanto a la que se encontraba en Jerez como a la que había en Cádiz. La bodega, pues, se define como un elemento funcional (centro de coste).

La gráfica 1 recoge el número de botas de mosto que entró en la bodega que tenía el Colegio en Jerez, procedentes tanto de la viña de Macharnudo como de las compras efectuadas, a lo largo de un siglo. La cifra se mantuvo por debajo de 20 botas — e, incluso, de diez en algunos años — hasta comienzos del siglo XVIII, por lo que la práctica totalidad de los mostos que entraron en la misma terminaron destinándose al consumo del Colegio una vez puestos los caldos en claro. El elevado número de botas que entraron en la bodega a finales de la década de 1660 y mediados de la década de 1670 se debió a la compra de 23 botas de mosto en 1668, 18 en 1669, 15 en 1670, 27 en 1673 y 13,5 en 1674. Entre 1675 y 1677 se compraron otras 18 botas de mosto más dado que la producción de la viña seguía resultando claramente insuficiente para atender las necesidades del Colegio (en torno a una bota de *vino* al mes).

La ampliación de la superficie de la viña en 1708 permitió que la producción se incrementara de forma significativa, aunque temporal, pues la vieja viña fue descepada por completo en los años inmediatamente siguientes a fin de llevar a cabo una profunda renovación de la misma. A partir de 1740 el número de botas de mosto que llegaban a la bodega no hizo más que aumentar gracias a la adquisición de nuevas tierras de viña y al agostado de otras, alcanzándose las cifras más altas de la serie en la década de 1750 (178 botas en 1752 y 170,5 en 1758)¹⁹. Este fuerte crecimiento hizo posible que una parte significativa de los caldos producidos se vendieran, bien por botas completas bien al por menor, en el despacho de vinos que se abrió en Cádiz el año 1752.

¹⁸ Las cosechas de 1752 y 1753, que recogemos aquí a título de ejemplo, se dice que ascendieron a un total de 267 botas de mosto (incluidas 11,5 botas que se compraron). Sin embargo, tan sólo se cargan a la bodega 246,5 botas porque a las 267 se restan del cargo “20,5 botas a razón de 2 @ por bota” “por el vacío que le queda a cada bota”.

¹⁹ Este crecimiento se relaciona también con la compra de un cierto número de carretadas de uva, de 690 kg. cada una, para convertirlas en mosto y llevar el producto a la bodega de Jerez. Las compras (en carretadas) fueron las siguientes: año 1750 (3,5); 1752 (11,5); 1753 (7); 1754 (14); 1755: (4); 1756 (12); 1757 (27,5). Cada carretada de uva permitía obtener poco más una bota de mosto. También se llevaron a cabo compras directas de mosto en los años que señalamos a continuación: 1758 (9,5 botas); 1759 (3); 1760 (5); 1761 (1); 1762 (12) y 1764 (26, que costaron 5.070 rs.v. en total). En 1763 las compras de mosto ascendieron a 10.039 rs.v., pero desconocemos el número de botas. Si las compras se hubieran hecho al mismo precio que las que se llevaron a cabo al año siguiente, esto es, a 195 rs.v./bota, las de 1763 habrían ascendido a 51,5 botas de mosto.

GRÁFICA 1



Las prácticas enológicas de los jesuitas

Sobre los métodos utilizados para fabricar el vino, la presencia en el inventario de la bodega del año 1718 de una caldera de cobre destinada a la obtención de arrope, es decir, de mosto cocido antes de fermentar y, habitualmente, reducido en una cuarta o quinta parte de su volumen inicial, revela la utilización en la bodega del Colegio de prácticas enológicas muy arraigadas en la vitivinicultura del marco de Jerez²⁰. El arrope se utilizaba para dar densidad, cuerpo y color a los vinos y su empleo consta de manera regular en la contabilidad del Colegio desde 1669, año en que se recoge el gasto de arroba y media de arrope “para echar en las botas que salieron en limpio para darles color” (Libro 613, fol. 24 vº). Al año siguiente se registra el consumo de una arroba de “vino padrón para echar en las votas” y en 1670 de dos (Libro 613, ff. 25 vº y 31 rº).

En 1719 se menciona por primera vez el empleo de aguardiente “para condumiar los vinos”, habiéndose utilizado ocho arrobas con los procedentes de las vendimias de 1718 y 1719 (Libro 1.919, fol. 139 vº). El precio medio del aguardiente consumido entre 1719 y 1733 fue de 22,5 rs.v. por arroba. El Colegio dispuso de un alambique propio para obtener los aguardientes que necesitaba y, presumiblemente, para vender los sobrantes, desde mediados del siglo XVIII. En 1757 compró un primer alambique por

²⁰ Boutelou (1808). A lo largo del año, la caldera solía permanecer en la bodega, llevándose a la viña en tiempo de vendimia.

246 rs.v. y en 1763 otro mayor por 1.203 rs.v., incluidos los 288 rs.v. de la “culebra” o serpiente y los 90 rs.v. del dispositivo de enfriamiento (corbato) (Libro 1.919, ff. 235 vº y 250 vº, respectivamente).

En la década de 1730 se había impuesto ya la realización de tres trasiegos al año, circunstancia que pone de manifiesto la existencia de una clara preocupación por la calidad de los vinos. A medida que las botas almacenadas en la bodega fueron aumentando, el número absoluto de trasiegos efectuados lo hizo también. El año 1759, por ejemplo, se trasegaron 508 botas²¹. De manera ocasional encontramos referencias específicas a trasiegos de vinos “añejos”: la primera se refiere al trasiego de 9 botas en octubre de 1739 (fol. 15 vº); las otras dos, al de 21 en 1744 (fol. 201 vº) y de 61 en 1748 (fol. 212 rº)²².

Aunque la mayor parte de las vasijas existentes, tanto en la bodega de Jerez como en la de Cádiz, eran botas de 30 arrobas, se constata también la presencia de toneles de madera de mayores dimensiones. Recuérdese lo que dijimos con anterioridad sobre la existencia en la bodega de Cádiz de 19 toneles en septiembre de 1718. Pues bien, en 1738 se compraron dos toneles más de a 90 arrobas cada uno y en 1753 otros seis, en este caso de 100 arrobas cada uno²³.

A propósito de la utilización de toneles para guardar los vinos, resultan del mayor interés las referencias que encontramos al empleo de toneles “para soleras” en la década de 1690 (Libro 613, fol. 96 rº- 98 vº). Como es sabido, una de las principales aportaciones de la agroindustria de Jerez a la vinatería mundial ha sido el método de criaderas y soleras que, mediante la combinación metódica — corrida de escalas en la terminología del sector — de vinos viejos y nuevos, permite la obtención de unos caldos homogéneos frente a lo que ocurre cuando se utiliza el sistema de añadas.

El procedimiento no se encontraba todavía plenamente desarrollado a finales del siglo XVIII. En un manuscrito de 1784 escrito por Juan Haurie, uno de los principales artífices de las transformaciones que llevaron al *sherry* a encumbrarse entre los mejores vinos del mundo, se distingue la existencia de dos métodos diferentes para elaborar de los vinos en Jerez. Pues bien, “aunque Juan Haurie no menciona en su manuscrito el término *solera* para los vinos trasañejos entre los que se distribuían los de añadas y compuestos, se estaba refiriendo a este sistema” (Maldonado, 1999, pp. 166-167). Su difusión y consolidación, sin embargo, no se produjo hasta el primer tercio del siglo XIX.

Así las cosas, explicar con un cierto detalle las prácticas enológicas que utilizaban los jesuitas de Cádiz un siglo antes de que Haurie escribiera el texto al que nos acabamos de referir, puede servirnos para conocer mejor las experiencias que

²¹ Entre enero y abril se trasegaron 199 botas y se asentaron 91; entre mayo y agosto se trasegaron 304 y se asentaron 172 y entre septiembre y diciembre se trasegaron 5 y se asentaron 64.

²² La ausencia de menciones específicas a “vinos añejos” en los trasiegos de otros años no quiere decir que la bodega que no tuviera vinos añejos en esos años.

²³ Todos los toneles fueron comprados en El Puerto de Santa María. El precio unitario de los adquiridos en 1738 ascendió a 210 rs.v. y el de los comprados en 1753 a 300 rs./u. Aunque no es del todo seguro, la totalidad de los toneles se llevó a la bodega de Jerez. En 1765 se compraron en Cádiz cuatro tinajas grandes, “de más de 100 @”, para la hacienda de Macharnudo (Libro 1.919, fol. 257 vº).

precedieron a la aparición y afianzamiento del sistema de criaderas y soleras. Porque, en efecto, las prácticas que analizamos a continuación deben calificarse, como mínimo, de novedosas por el momento en que se llevaron a cabo — finales del siglo XVII — y por las expectativas que pudieron abrir o dinámicas que pudieron generar. El apunte del Libro 1.919 que transcribimos a continuación nos servirá de punto de partida:

[Libro 613, fol. 96 r ^o “A de aver la bodega (...) Item 4 botas de vino gastadas desde 11 de enero hasta 15 de maio de [16]91 Item 7 botas de vino de Utrera con que se llenaron 5 toneles para soleras que hacen 221 arrobas en que entró algo de las 4 botas antecedentes”	4 7
---	--------

Se trata de una de las primeras ocasiones — hasta donde sabemos, de la primera — en que aparece el término *soleras* asociado al método utilizado para producir el vino de Jerez. Y se hace con el propósito de expresar el destino del caldo guardado en los toneles: para soleras²⁴. Si, como solía ser habitual, los toneles tenían una capacidad de 90-100 arrobas, los cinco que se utilizaron el año 1691 podían contener hasta unas 450-500 arrobas en total, esto es, de 15 a 16 y $\frac{2}{3}$ botas (de 30 arrobas cada una), cantidad más que suficiente para el consumo de todo un año del Colegio, que en el quinquenio 1686-1690 ascendió a 9,2 botas/año (46 en total).

Salvo error de interpretación por nuestra parte, en los meses siguientes se procedió a rellenar lo que restaba de los toneles (para lo que se necesitaban de 8 a 11,66 botas de 30 arrobas), tarea que pudo concluirse en mayo de 1692 con otras 100 arrobas más que se trajeron de Utrera. A partir de entonces, con los toneles llenos, el dispensero del Colegio — pues las vasijas se encontraban en la bodega del Colegio en Cádiz — pudo disponer del vino que contenían los toneles para el gasto de la comunidad, reemplazando el que se consumía por vino nuevo de la cosecha. En el llenado de los toneles se utilizaron, pues, vinos procedentes de la viña de Macharnudo y vinos procedentes de Utrera (Sevilla).

A partir del 15 de mayo de 1691 como muy tarde, por lo que se indica en el apunte inmediatamente anterior al que estamos comentando, los toneles fueron “recebados” con las cantidades y en las fechas siguientes:

Año 1691: 5 botas (el “recebo” se llevó a cabo los días 18/6/1691; 22/7/1691; 3/9/1691; 7/10/1691 y 2/11/1691).

Año 1692: 9 y $\frac{1}{3}$ botas (100 arrobas traídas de Utrera en mayo; dos botas el 15/7; dos el 3/10; una el 28/11 y una el 20/12).

Año 1693: 13 botas (dos en febrero; dos el 1/4; dos en junio; una en julio; dos en septiembre; dos el 31/10 y dos en diciembre)

²⁴ Roldán (1965, 85) define el sistema de soleras como un “método de mantener un tipo invariable de vino reponiendo el vino que se saca de las soleras con el de la primer criadera, y el de ésta con el vino de la segunda criadera, y así sucesivamente las demás escalas de las soleras” y el término solera como “hilera inferior de botas, en un sistema de soleras; de ella se saca el vino para la venta”.

Año 1694: 11 botas (dos en febrero; dos en marzo; dos en mayo y 7 en junio “de la cosecha que se traxo este mes”).

En 1695 no consta explícitamente la utilización de vino alguno para recebar los toneles y en 1696, último año en que aparece este término, se emplearon 13 botas en “llenar los toneles y resto para recevarlos”. La causa debió ser el elevado consumo que se experimentó en 1695 debido a la presencia de un gran número de hermanos transeúntes de camino a las misiones americanas (fol. 98 rº). Una vez llenos los toneles, lo que había que hacer era ir reemplazando la cantidad que se sacaba de los mismos para consumo del Colegio o para vender por vino nuevo.

Evidentemente, no se trataba aún del sistema de criaderas y soleras tal y como se materializaría décadas más tarde y se difundiría a partir del primer tercio del siglo XIX, pero llama la atención el empleo del término *soleras* y el intento de mantener o mejorar los caldos, destinados tradicionalmente al consumo del Colegio, mediante la mezcla de vinos procedentes de cosechas distintas.

De lo que no cabe duda, en cualquier caso, es de que las bodegas pertenecientes al Colegio de la Compañía de Jesús pasaron de almacenar una sola clase de vinos, los procedentes de la última cosecha, identificados con el término de “vinos en claro”, a guardar varias clases de vinos. La transición debió producirse a finales del siglo XVII-comienzos del siglo XVIII, esto es, coincidiendo con el llenado de varios toneles para *soleras*. La primera vez que se registra este hecho es en 1705 con motivo de la “visita” realizada ese año:

[Libro 613, fol. 101 vº]

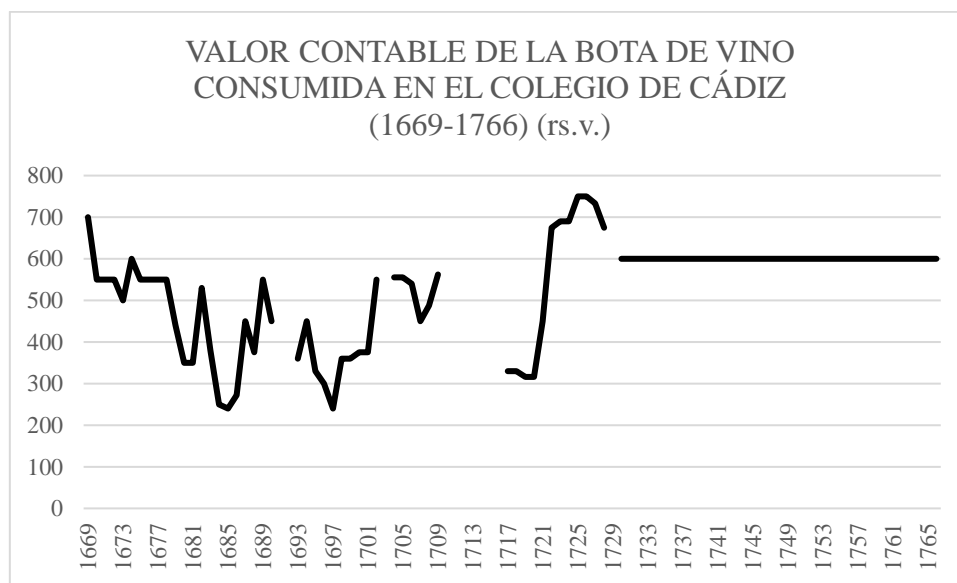
“Hasta aquí la visita de 1705 años en que resultaron de alcanze [de la bodega] 33 botas de vino de las quales 26 quedan en la bodega de Xerez pertenecientes a la cosecha de este año y las 7 botas de vino añejo en la bodega dentro del Colegio”

En el “recivo” de la viña del año 1730 y por lo que se refiere al consumo efectuado por el Colegio se distinguen tres tipos de vinos: “de soleras”, “fino” y “de toneles”. Resulta imposible distinguir las características organolépticas de unos y otros.

En cualquier caso, cabe preguntarse a qué se debió esta preocupación por garantizar la calidad de los caldos y la diversificación de la producción. Las fuentes contables utilizadas no permiten responder con rotundidad ni a una cosa ni a la otra. Aun así, la tentación de comparar estas novedosas prácticas enológicas con lo que estaba sucediendo en otras áreas productoras de caldos, como el Médoc francés (Pijassou, 1980), donde en estas mismas fechas tuvo lugar la aparición de vinos de calidad muy superior al vino común, es grande. No obstante, conviene tener en cuenta que a finales del siglo XVII-comienzos del siglo XVIII, momento en que se iniciaron los cambios que estamos comentando, la mayor parte del vino que producían los jesuitas en su explotación de Jerez se destinaba al consumo del Colegio en Cádiz, no al mercado

(regional o internacional)²⁵. Tampoco se explica en los libros que a partir del año 1730 el valor contable atribuido a los vinos que se consumían en el Colegio, independientemente de su tipo o calidad, sea de 600 rs.v. por bota (gráfica 2), aunque el periodo en cuestión se caracterizó por una gran estabilidad en los costes de producción de la viña y en el nivel general de precios.

GRÁFICA 2



Esta situación contrasta claramente con lo que se había hecho hasta entonces. Como se observa en la gráfica precedente, el valor contable de la bota de vino consumida en el Colegio osciló entre los 700 rs.v. de finales de la década de 1660 y los 240 rs.v. de 1685 y de 1697. Las fluctuaciones se explican en los libros por la mala calidad de los caldos, como sucedió en 1680 y 1681, en que su valor contable fue de 350 rs.v. por bota, o por otro tipo de circunstancias. En este último sentido, conviene tener en cuenta que las reformas monetarias de 1680-1686 conllevaron una severa deflación del nivel general de precios que, inevitablemente, se reflejó también en el de los vinos.

²⁵ Con todo, merece la pena señalar que a finales del siglo XVII el vino procedente del *marco* de Jerez desembarcado en Londres y Bristol (identificado con los nombres de *sherry*, *tent*, *Spanish wine* o, simplemente, *wine*) alcanzó cifras comprendidas entre las 1.000 y las 1.500 toneladas anuales (Martínez Ruiz, 2016, pp. 22-30). Hoy por hoy, resulta imposible contextualizar adecuadamente el funcionamiento de la explotación de Macharnudo y las estrategias económicas de sus propietarios — salvo por lo que se refiere al propósito de rentabilizar las inversiones efectuadas en sus explotaciones — porque los resultados sobre la producción de vino en la región, obtenidos a partir del estudio de los diezmos del mosto por Francisco Traverso Ruiz (1987) y Garcés Olmedo (1990) son muy problemáticos. En efecto, se desconoce — lamentablemente — el dato clave de la evolución de la producción de mosto y vino en la región. Sucede lo mismo por lo que se refiere a la magnitud del consumo interno o a la cuantía de las exportaciones.

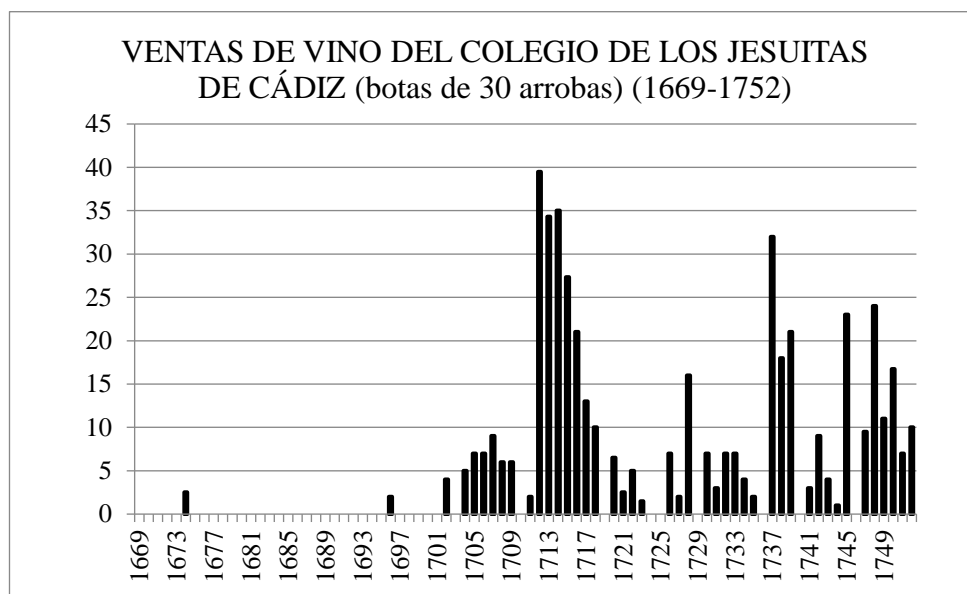
3. De la producción para el autoconsumo a la producción para el mercado

El precio de los vinos que se vendieron, por el contrario, fluctuó de acuerdo con sus características, con el hecho de que los caldos se vendieran encascados o no, esto es, incluyendo la bota de madera o sólo el vino, con la coyuntura y, finalmente, con el hecho de si incorporaban o no en el momento de venderse determinados impuestos.

Como se observa en la gráfica 3, el aumento de la producción de la viña hizo posible que las ventas comenzaran a cobrar cierta importancia en el siglo XVIII. El significativo incremento que se observa en la segunda década del siglo obedeció a la necesidad de dar salida a la gran cantidad de vinos que se habían dañado, vinos que hubo que vender a precios reducidos. La ampliación de la viña en 1737 y el consiguiente crecimiento de la producción de mosto y vino, permitió que las ventas crecieran de forma significativa en los años inmediatamente siguientes, superándose la cifra de 30 botas vendidas en 1732. Entre 1753 y 1764, por fin, las ventas ascendieron a unas 55 botas/año. No hemos querido incluir los datos correspondientes a este periodo final en la gráfica que estamos comentando porque, a diferencia de los anteriores, incluyen las ventas al por menor que, aunque habían existido con anterioridad, cobraron una mayor importancia a partir de la apertura de un despacho de venta de vinos en Cádiz el año 1752²⁶.

GRÁFICA 3

²⁶ En su estudio sobre la explotación vitivinícola que tenían los jesuitas en la localidad de Valdemoro (Madrid), Brumont y Mas (1985) analizan, fundamentalmente, el funcionamiento de la taberna que abrió la Compañía de Jesús en la capital de España, el año 1700, con objeto de comercializar los caldos que producían en la citada explotación, así como también los que adquirían a otros productores. Constituye un claro precedente de lo que hizo el Colegio de Cádiz a partir de 1752, aunque en el caso de la producción de Macharnudo una parte de sus caldos se vendió para su exportación. Agradezco al profesor Brumont que me facilitara una copia de su trabajo. Aprovecho el espacio de esta nota para agradecer también a los evaluadores sus comentarios y sugerencias.



Dos años después, el 16-10-1754, se hizo aforo de los vinos que había en la bodega del Colegio en Cádiz, resultando ser 19 botas de vino trasañejo y 39 botas de vino del año anterior²⁷. La existencia de vinos envejecidos no era nueva. En octubre de 1739 se trasegaron 9 botas de vinos añejos (Libro 1.919, fol. 15 vº); en 1744, 21 botas (fol. 201 vº) y en 1748, 61 botas (fol. 212 rº).

Volviendo a cuestión de los precios de venta, que pormenorizamos en el apéndice, los más bajos de toda la primera mitad del siglo XVIII — excepción hecha de aquellos a los que se dio salida de forma urgente debido a su mala calidad — fueron los correspondientes a los caldos en mosto o en vino vendidos “para el norte” en los años finales de la década de 1730. Incluido el casco, es decir, el recipiente, las 70 botas que se vendieron entre 1737 y 1739 lo fueron a razón de 450 a 480 rs.v. por unidad. En todos los casos se trató de mostos o vinos procedentes de la última cosecha. Era lo habitual en el marco de Jerez, donde seguía predominando a comienzos del siglo XVIII un tipo de vitivinicultura tradicional. La bota más cara, identificada como “de toneles”, se vendió en 1741 por 1.125 rs.v.

Encontramos cifras superiores a los 800 rs.v./bota a partir de los años 20 aunque, a la hora de analizar estos datos, hay que distinguir las ventas que se hicieron “en la playa” de las que se hicieron “en Cádiz”. Con toda probabilidad, el precio de venta de las primeras no incluye más que los impuestos que se pagaban en la aduana de Jerez, mientras que el de las segundas incorpora también los impuestos que se pagaban a la entrada en Cádiz por la Puerta Nueva. ¿Cuál era la cuantía de estos impuestos? Según se deduce de lo que indican los propios libros, cada bota de vino pagaba a su entrada en

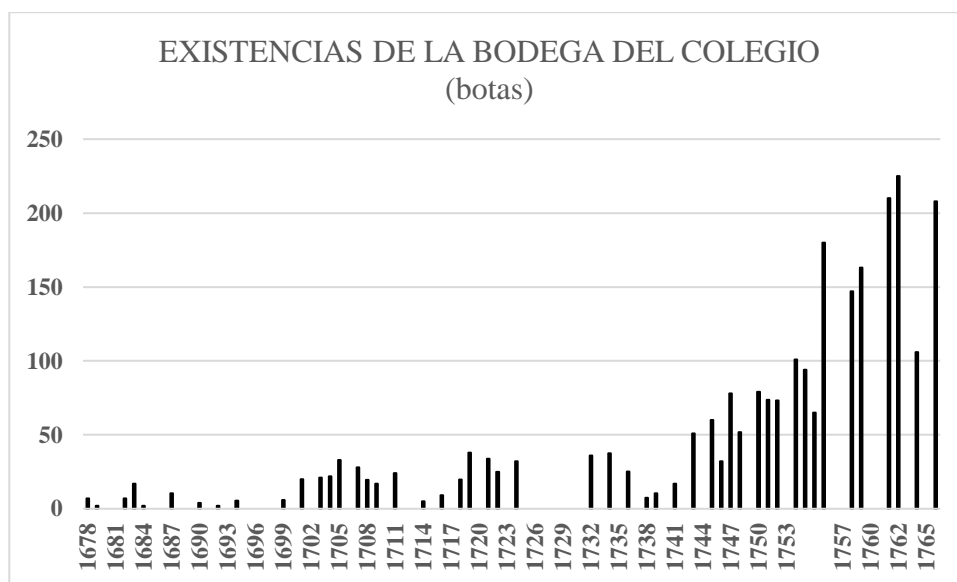
²⁷ AHN, Clero-Jesuitas, Libro 633

Cádiz de 128 a 133 rs.v. y ello a pesar de que se aforaban como si tuvieran 24 arrobas en lugar de 30, es decir, con una *gracia* del 20 %²⁸.

4. Evolución de las existencias de la bodega

Confrontados el cargo (debe) y el descargo (haber) de la bodega, encontramos la presencia de “alcances”, esto es, de cargos que superan a los descargos y, consiguientemente, de existencias que pasaban de una “visita” a la siguiente a partir del año 1678. Estas existencias no hicieron más que aumentar desde la década de 1740 en adelante, alcanzándose cifras superiores a las 200 botas en marzo y diciembre de 1762 (210 y 225 botas, respectivamente: más de 1.000 hl. de vino).

GRÁFICA 4



A la hora de analizar los datos que han servido para construir la gráfica 4, hay que tener en cuenta que las existencias variaban a lo largo del año, de manera que la fecha en que se realizaba o cerraba la “visita” de control, fecha a la que corresponden los datos registrados en los libros, resulta relevante. La bodega de Jerez, por ejemplo, se llenaba de botas de mosto inmediatamente después de la vendimia, pero se vaciaba pocos meses más tarde cuando los caldos se remitían a Cádiz.

Por otra parte, como hemos puesto de manifiesto de forma reiterada a lo largo de este artículo, aunque los jesuitas disponían en realidad de dos bodegas, una en Jerez y otra en Cádiz, la contabilidad del Colegio se refiere de manera conjunta a las dos. Así

²⁸ A mediados del siglo XVIII, el Colegio de los Jesuitas de Cádiz disfrutaba del privilegio de introducir en la ciudad hasta 34 botas de vino y seis de vinagre libres de impuestos cada año.

pues, sólo en contadas ocasiones se menciona expresamente dónde se encontraban los caldos.

No menos importante resulta conocer qué tipo de vinos contenían las botas: ¿vinos de la cosecha o vinos añejos? Al respecto de esta última cuestión, parece indudable que el crecimiento de las existencias se relaciona con una clara preocupación e interés por disponer de vinos añejos; vinos de mayor calidad y precio que los vinos jóvenes que se comercializaban tradicionalmente en el marco de Jerez. La primera referencia en este sentido la encontramos en 1705: de las 33 botas que resultaron del “alcance” entre el cargo y el descargo de la bodega efectuados ese año — desconocemos el mes — 27 se encontraban en la bodega de Jerez y siete, de vinos añejos, en la de Cádiz. Con anterioridad nos referimos al trasiego de botas de vinos añejos en 1739, 1744 y 1748, pero como una misma bota de vino se trasegaba varias veces en el transcurso del primer año, no podemos determinar con absoluta seguridad cuántas botas de vinos añejos se encontraban en la bodega del Colegio — con toda probabilidad en la de Cádiz — en cada uno de ellos. Su número, en todo caso, aumentó con respecto a las siete que había el año 1705 pues en agosto de 1759, de las 163 botas en que resultó “alcanzada” la bodega, 157 eran de vinos añejos (Libro 1.919, fol. 88 rº). El último dato disponible, correspondiente a abril de 1766, cuantifica las existencias de la bodega del Colegio en 208 botas y 14,5 arrobas. Justamente un año después, en abril de 1767, los jesuitas recibían la orden de su expulsión de España.

5. A modo de conclusión

El Colegio de la Compañía de Jesús de Cádiz logró reunir un extenso viñedo, de unas 33 ha. de superficie, en el pago de Macharnudo, esto es, en las mejores tierras de albarizas de Jerez de la Frontera. Aplicando un sistema de gestión directa, la institución produjo suficiente mosto y vino como para atender sus necesidades de consumo e, incluso, vender unas cantidades crecientes de caldos. Para ello dispuso de dos bodegas ubicadas en Jerez y en Cádiz que podían contener varios centenares de botas.

Con objeto de controlar los fondos que se empleaban en el cultivo de la viña y de gestionar los flujos de la bodega en la que se almacenaban los caldos procedentes de aquella, la institución siguió procedimientos de gran complejidad. La contabilidad de la viña y de las bodegas se recoge, fundamentalmente, en dos de los más de 30 libros del Colegio que se encuentran depositados en el AHN. Estos dos libros, identificados con los números 613 y 1.919, se extienden de 1668 a 1766, esto es, abarcan un siglo, lo que hace de ellos documentos excepcionales para el estudio de la historia de la contabilidad eclesiástica aplicada a la gestión de los cultivos, así como también de la viticultura de Jerez de la Frontera en la Edad Moderna, aspecto este último en el que se centra la presente investigación.

El estudio de los libros nos ha permitido conocer aspectos fundamentales del funcionamiento de las bodegas del Colegio, entre las que destacaríamos, en este

resumen final, la inexistencia de libros específicos de bodega; las dificultades existentes para gestionar las entradas y salidas de caldos, por tratarse de mostos y de vinos, respectivamente y la preocupación por garantizar la calidad de la producción mediante el establecimiento de varios trasiegos al año y mediante la utilización de prácticas enológicas que, con toda prudencia, anticipan el sistema de criaderas y soleras, término éste que se utiliza ya en algunos apuntes contables de finales del siglo XVII.

BIBLIOGRAFÍA

AECA (1999), *La contabilidad de gestión en las empresas vitivinícolas*, Madrid: AECA.

Aroca Vicenti, F. (2007), *De la ciudad de Dios a la ciudad de Baco: la arquitectura y urbanismo del vino de Jerez (siglos XVIII y XIX)*, Cádiz: Remedios 9 Ediciones.

Borrego Pla, M.d.C. (2002), *El jerez, hacedor de cultura. II. Entre dos mundos: desde 1492 hasta 1700*, Jerez: Caja de San Fernando y Consejo Regulador.

Borrego Pla, M.d.C. (2009), *El jerez, hacedor de cultura. III. Consecución de la universalidad: desde 1700 hasta 1930*, Jerez: Cajasol y Consejo Regulador.

Boutelou, E. (1808), "Idea de la práctica oenológica de Sanlúcar de Barrameda, o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos", *Semanario de agricultura y artes*, 7 de enero, 3-13.

Brumont, F. y R. Mas (1985), "L'exploitation des Jésuites à Valdemoro (1699-1766)", en P. Ponsot y J.P. Amalric (dirs.), *L'exploitation des grands domaines dans l'Espagne d'Ancien Régime*, París: Editions du CNRS, pp. 161-175.

Garcés Olmedo, A. (1990), *Expansión y crisis de la viticultura tradicional. La baja Andalucía, siglos XV-XIX* (tesis doctoral inédita, Universidad de Sevilla).

González Beltrán, J.M. (1998), "Patrimonio y rentas de los conventos de Jerez de la Frontera a fines del Antiguo Régimen", en M. Aguilar Villagrán (coord.), *Panfletos y materiales: Homenaje a Antonio Cabral Chamorro*, Trebujena: Centro de Estudios y Documentación, 295-314.

González Beltrán, J.M. (2015), "De la vigne à la bodega. Le commerce du vin de Xérès pendant la seconde moitié du XVIIIe siècle", en M. Figeat-Monthus y Stéphanie Lachaud, *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe, XVIe-XIXe siècles*, Burdeos: Feret, 169-184.

García del Barrio Ambrosy, I. (1984), *Las bodegas del vino de Jerez*, Madrid: Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

González Gordon, M.M. (1970), *Jerez-Xerez-Sherish: Noticias sobre el origen de esta ciudad, su historia y su vino*, Jerez: El autor.

Guglieri Navarro, A. (1967), *Documentos de la Compañía de Jesús en el Archivo Histórico Nacional*, Madrid: Razón y Fe.

Hernández Esteve, E. (2013), *Aproximación al estudio del pensamiento contable español*, Madrid: AECA.

- Horno Bueno, M^a.P., J.M^a Álvarez López y D. Carrasco Díaz (2010), “Valoración de existencias y control de costes en el sector vitivinícola. Un estudio empírico de las bodegas de Jerez (España)”, *Revista del Instituto Internacional de Costos*, 6, 83-117.
- Lignon-Darmaillac, S. (2004), *Les grandes maisons du vignoble de Jerez (1834-1992)*, Madrid: Casa de Velázquez.
- López Martínez, A.L. (1992), *La economía de las órdenes religiosas en el Antiguo Régimen: sus propiedades en el Reino de Sevilla*, Sevilla: Diputación Provincial.
- Lozano Salado, L. (2001), *La tierra es nuestra. Retrato del agro jerezano en la crisis del Antiguo Régimen*, Cádiz: Universidad-Diputación Provincial.
- Maldonado Rosso, J. (1999), *La formación del capitalismo en el marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*, Madrid: Huerga & Fierro Editores.
- Maldonado Rosso, J. (2003), “El archivo histórico de Sandeman–Jerez: fuente para la historia comparada de las economías del oporto y el sherry”, *População e Sociedade*, 10, 145-159.
- Martínez Ruiz, J.I. (2016), “El comercio de vinos entre España e Inglaterra en la segunda mitad del siglo XVII: construcción de una serie anual y primeros resultados”, *Historia Agraria*, 70, pp. 11-46.
- Martínez Ruiz, J.I. (2020), “Los costes de producción del viñedo en Jerez (c. 1650 – c. 1800)”, Cádiz: Peripicias Libros (en prensa).
- Maté Sadornil, L., M.B. Prieto Moreno y A. Santidrián (2018), “The monastery of Silos and its wine-cellar in Ribera del Duero through its accounting books (14th, 18 th and 19th century)” en M. Quinn y J. Oliveira (edited by), *Accounting for Alcohol: An Accounting History of Brewing, Distilling and Viniculture*, Londres: Routledge, 242-258.
- Montañés Primicia, E. (2000), *La empresa exportadora del jerez: historia económica de González Byass, 1835-1885*, Cádiz: Universidad.
- Orellana González, C. (2002), “El Catastro de Ensenada. Jerez de la Frontera (1755)”, *Revista de Historia de Jerez*, 8, 3-51.
- Pijassou, R. (1980), *Le Médoc: un grand vignoble de qualité*, Paris: Librairie Jules Tallandier.
- Roldán, A. (1964a), “Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera”, *Estudios de Filología Española*, 1, 43-55.
- Roldán, A. (1964b), “Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera”, *Revista de Filología Española*, 47, 499-420.
- Roldán, A. (1965), “Léxico de la bodega jerezana”, *Estudios de Filología Española*, 2, 69-89.
- Traverso Ruiz, Francisco M. (1987), *Riqueza y producción agraria en Cádiz durante los siglos XVI y XVII*, Cádiz: Fundación Municipal de Cultura.

APÉNDICE

PRECIOS DE LAS BOTAS DE VINO VENDIDAS POR EL COLEGIO DE LOS JESUITAS DE CÁDIZ (1674-1752)
 (se indican en primer lugar los precios de venta en rs.v. y, a continuación, entre paréntesis, el número de botas que se vendieron a ese precio)

	EN	FB	MZ	AB	MY	JN	JL	AG	ST	OC	NV	DC	S/I MES
1674													500 (2,5)
1696													300 (2)
1702													600 (4)
1704	480 (1)										555 (4)		
1705	555 (1)								555 (4)	555 (2)			
1706	540 (1)								570 (4)		555 (2)		
1707			480 (1)										495 (4) 510 (4)
1708					495 (4)								540 (2)
1709													532,5 (4) 540 (2)
1711													690 (2)
1712				550 (3)								576 (6)	322,5 (10) 405 (12) 549 (5) 600 (3,5)
1713	510 (4)	491 (4)	495 (1)	520 (1)	337 (8)	367 (5)			216 (1,33)		311 (6)		257 (4)
1714												460 (1)	91 (18) 262,5 (4) 296 (7) 420 (4) 460 (1)
1715		441 (7)	416 (6,33) 585 (1)	416 (3)				360 (2)					480 (10)



1716	500 (1)											480 (20)
1717			495 (2)	495 (5)				495 (1,5)				338 (4,5)
1718				373 (2)		435 (4)	315 (2)		315 (2)			
1720				600 (1,5)			750 (2)			825 (1)	810 (1)	825 (1)
1721												810 (0,5) 840 (2)
1722						975 (2)				990 (1)		975 (2)
1723					950 (0,75)	950 (0,75)						

1726	750 (2) 900 (2) 1.050 (3)	
1727	1.050 (2)	
1728	697,5 (16)	Vendidas en la playa sin casco
1730	810 (7)	Vendidas en la playa
1731	840 (3)	
1732	780 (1) 810 (1) 825 (5)	Vendida en la playa Vendida en la playa Vendidas en la playa
1733	825 (7)	
1734	765 (3) 870 (1)	Vendidas en la playa
1735	810 (2)	
1737	450 (32)	Vendidas para el norte
1738	480 (18)	Vendidas en mosto con los cascos para el norte
1739	450 (11) 480 (9)	Vino en claro vendido con el casco para el norte Vendidas para el norte



	525 (1)	
1741	675 (2) 1.125 (1)	Vino añejo Vino de toneles
1742	270 (3) 390 (4) 435 (2)	
1743	690 (4)	
1744	798 (1)	Vino añejo vendido en Cádiz
1745	¿? (23)	Vendidas en Jerez, a varios precios; 11 de ellas con casco. Importe total: 12.724 rs. y 10 mrs.
1747	120 (0,5) 654 (4) 690 (2) 750 (1) 922,5 (2)	Vendidas en diciembre Vendidas en agosto
1748	659 (7) 718 (7) ¿? (10)	
1749	750 (7) 847,5 (4)	El precio incluye 128 rs. y 23 mrs. por bota de impuestos Vino blanco
1750	727 (4,75) 750 (2) 787,5 (4) 877,5 (6)	El precio incluye 130 rs. y 12 mrs. por bota de impuestos Sin casco. El precio incluye 133 rs. y 14 mrs. por bota de impuestos El precio incluye 133 rs. y 14 mrs. por bota de impuestos
1751	770 (2) 775,5 (5)	Vendidas en Cádiz El precio incluye los impuestos
1752	480 (4) 570 (6)	Vendidas en Jerez Vendidas en Jerez con casco



.....

José Ignacio Martínez Ruiz es Catedrático de Historia e Instituciones Económicas en la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Sevilla (España).

Correo-e: jimruiz@us.es; ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-1448-9025>

Jose Ignacio Martínez Ruiz is Professor of Economic History and Institutions at the Faculty of Economics and Business Sciences, University of Seville (Spain).

e-mail: jimruiz@us.es; ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-1448-9025>



IMÁGENES A INSERTAR EN EL TEXTO (1-4)



tas del p^o de la fons^a de Jesus & Pedro, con su bodega, donde se pone la entrada y salida de sus frutos.

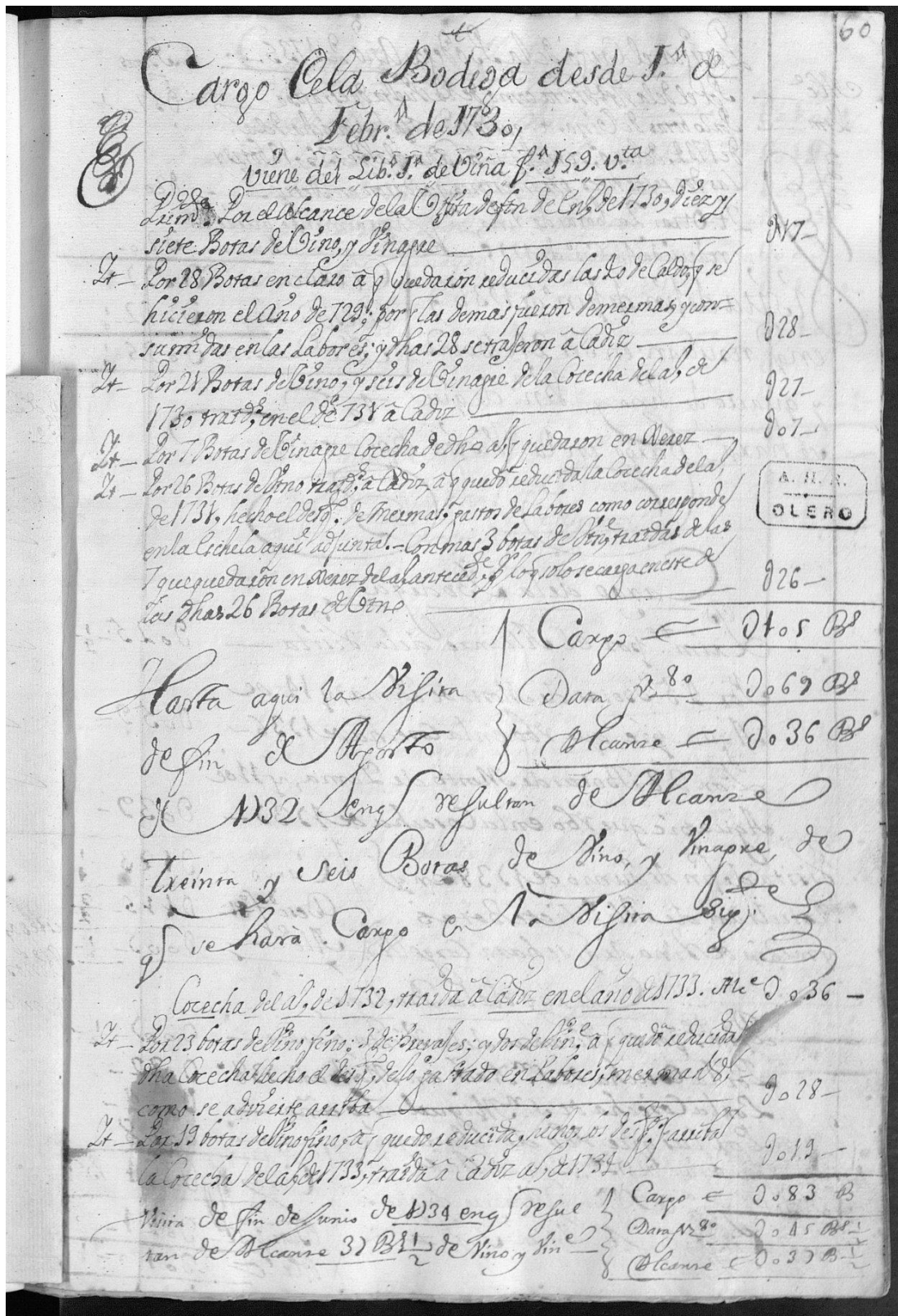
Botas de vino

<i>Debe la bodega, Orisim^o 16 botas de vino mosto procedidos de la vendimia del año de 1633, como parece a fol. 81. de este lib.</i>	Uo 16
<i>2^o 2^o caldos o botas de vino mosto, q^o compró el Año de Espinosa, a fol. 31. de lib.</i>	Uo 2)
<i>prim^o del alcance</i>	Uo 43
<i>Año de 1634</i>	
<i>Debe la bodega el año de 1634</i>	
<i>50 botas de ali de la visita pagada, como proe fol. 82</i>	Uo 50
<i>Debe la bodega 12. botas de mosto de la cosecha de 1634, como parece a fol. 81.</i>	Uo 12
<i>debe 13. 1/2 botas de mosto, q^o se compraron en Xerez, como parece a fol. 23. de este libro en el año de 1634</i>	Uo 13 1/2
<i>una bota de vino comprada en Cadiz, por fol. de 1635, como parece a fol. 120.</i>	Uo 1
<i>debe una bota de vinagre comprada en Xerez. Proe fol. 112.</i>	Uo 1
<i>debe una bota de vino de cabida de 36. D., procedida de la visita de la Isla, como se libro a fol. 52.</i>	Uo 1
<i>visita de 1635</i>	Uo 8 1/2
<i>Recurso de la bodega al año de 1635</i>	
<i>Debe la bodega 14 botas, las 10. de vino y las 4. de vinagre por el ali de la visita de 1635. como proe fol. 118.</i>	Uo 14
<i>una bota de vino comprada al D^o D. Roque de Lara en 690. R. 2 se nota, q^o la causa de comprar a mayor precio y vender a menor es, por durarse el vino devinado en la bodega, y comprando lo q^o a menistar cada mes, es menor el perjuicio, y se bebe vino y no vinagre y se compró en Xez. Proe fol. 120.</i>	Uo 1
<i>una bota de vino comprada al D^o D. Roque de Lara en 585. R. Proe fol. 122.</i>	Uo 1
<i>una bota de vino comprada al D^o D. Roque de Lara en 685. Proe fol. 124.</i>	Uo 1
<i>una bota de vino comprada a D. Al^o de San en 900. R. Proe fol. 126.</i>	Uo 1
<i>dos botas de vino compradas al D^o D. Roque de Lara, en 11300. R. Proe fol. 129.</i>	Uo 2
	Uo 20
<i>De la Bodega del año de 1636.</i>	
<i>Debe orisim^o tres botas de alcance de la cuenta de año anterior las quales son de vinagre</i>	Uo 3
	Uo 3

(AHN, Clero, Jesuitas, Libro 613, fol. 89 vº. Debe de la bodega)

		Botas ⁹⁰ ₉₀
A de aver la Bodega. Primeros once votos, y reducidas en claro las 43. l ^{as} de enfente, tuvieron de merma		0011.
44	a de aver 4. botas vendidas en el mes de Agosto de 1624. Proc. fol. 96.	0004
45	a de aver otras 4. botas vendidas en Set. de 1624. Proc. fol. 97.	0004
46	a de aver otras 2. botas vendidas en Oct. de 1624. Proc. fol. 101.	0003
47	a de aver otras 3. botas vendidas en Febrero de 1625. Proc. fol. 102.	0011
48	11. botas gastadas en el fol. como parca el Proc. fol. 99.	0006
49	6. botas vendidas en Abril. Proc. fol. 109.	0043
Bodega del año de 1624		
A de aver la bodega siete votos, y un de vino, y se sacaron en claro de merma las 25 $\frac{1}{2}$ botas de enfente, y se sacaron en claro		0002 $\frac{1}{2}$
50	a de aver seis votos de vino gastados en el fol. desde 15. de Abril hasta 15. de Set. de 1625, como parece a fol. 84. de este.	0006
51	a de aver tres botas vendidas en Junio de 1625. Proc. fol. 112.	0003
52	a de aver 5. botas gastadas desde 1. de Set. de 1624. hasta fin de Mayo de dho año.	0005
Visita de 1625		0064 $\frac{1}{2}$
Bodega del año de 1625		
Primeros a de aver ocho votos de vino vendidos a Don D. Roque de Lara, por Obis. de 1625. Proc. fol. 120.		0008
53	se le abona a la bodega una vota de vinagre, que se gastó en rehenchir otras tres, y un pipote.	0004
54	a de aver otra vota de vinagre gastada en el fol. y Credito de Sete Junio de 625. hasta febrero de 1626.	0004
55	una vota de vino gastada en rehenchir las 3. botas vendidas en Nov. de 1625. y las 8. q ^{se} vendieron en Obis. de dho año.	0004
56	una vota de vino gastada en el fol. desde 15. de Set. hasta 15. de Obis. día mes día menos el año de 1625. Proc. fol. 120.	0004
57	una vota de vino gastada en el mes de Agosto hasta 15. de Obis. Proc. fol. 122.	0004
58	una vota de vino gastada hasta 15. de Dic. de 1625. Proc. fol. 124.	0004
59	una vota de vino gastada hasta 15. de Obis. de 1626. Proc. fol. 126.	0002
60	dos votos de vino gastados hasta 15. de Marzo. Proc. fol. 129.	0013
Bodega del año de 1626		
Primeros a de aver la bodega una vota de vino gastada en el Obispo su ciudad. Proc. fol. 134. impuesta mayor para el fol. siguiente.		0001

(AHN, Clero, Jesuitas, Libro 613, fol. 90 rº. Ha de haber de la bodega)



(AHN, Clero, Libro 1.919, fol. 60 rº. Cargo de la bodega)



40

Descarga de la Bodega desde J.^a de Febr.^a de 1730.

Vino del Sib.^a J.^a de Vina f.^a 160.

De 7 botas de vino vendido en Cadiz, como es	160	2	
De 4 botas de vino fino - 1/2 de vino de olivares y 1/2 de vino de uvas de Mosca; y una dha. de vinagre, entregado al Despena y a Panto en 15 de Febr. de dho. año	160	15	
De 2 botas de vino fino sacadas para el com. en los 15 dias de Febr.	160	27	
De 2 botas de vino fino en tienda, al Despena en 17 de Febr.	160		
De 2 botas de vino la una fina y la otra de uva en tienda, al Despena en 20 de Febr.	160		
De 3 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160	83	
De 2 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 2 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 1 bota y 1/2 de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 1 bota de vino de uvas de Mosca, como es	160	15	
Año de 1731			
Vino - De 3 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
Uva - De 13 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 1 bota y 1/2 de vino de uvas de Mosca, como es	160	20	
De 1 bota de vino de uvas de Mosca, como es	160		
Vino - De 3 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
Año de 1732			
Vino - De 6 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160	15	
Uva - De 2 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 7 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
Vinagre - De 2 botas de vinagre de uvas de Mosca, como es	160		
De 3 botas de vino de uvas de Mosca, como es	160		
De 1 bota de vino de uvas de Mosca, como es	160		
Vina de Fin de 1730 de 1732 de la Comp. ^a al p. ^o 60			

269 Botas

(AHN, Clero, Libro 1.919, fol. 80 rº. Descarga de la bodega)