

La modernización de la industria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)

● NÚRIA PUIG RAPOSO
Universidad Complutense

La industria del alcohol es una industria poco conocida en España. Las alcohólicas, sin embargo, forman parte del paisaje de la Península Ibérica desde hace tres siglos, y han estado ligadas tanto a la agricultura tradicional y moderna –cuyos productos, la vid, la remolacha y la caña, destilan–, como a los sectores “líderes” de la industrialización –cuyas innovaciones tecnológicas más importantes, como los procesos continuos y la fabricación a gran escala, han ido adoptando. Su historia es por eso un reflejo del tránsito, lento y lleno de dificultades, que ha tenido lugar de una sociedad agraria a una sociedad industrial, y que ha sido lo más importante de la historia económica de los últimos doscientos años. Al mismo tiempo, la fabricación del alcohol comprende unidades productivas con tamaños, técnicas, actividades y objetivos muy diversos, distribuidas por prácticamente todas las regiones del país. Su historia es también el resultado de las complejas relaciones que se han ido creando entre los cosecheros, fabricantes, comerciantes y consumidores de los alcoholes y aguardientes, que en cada región –y en cada localidad– han adoptado un carácter diferente.

La industria alcohólica presenta para el historiador el atractivo adicional de haber sido y ser una de las más controladas por la Hacienda Pública y que más legislación y expedientes ha generado a lo largo de los últimos ciento cincuenta años. Menos atractiva resulta, por el contrario, la documentación de las destilerías, que es muy pobre, ya que la mayor parte de ellas han sido negocios modestos o especulativos y efímeros, con una extensa práctica de fraude y un escaso interés en conservar la memoria histórica. Esto condiciona cualquier estudio “desde dentro” del sector.

El objetivo de este trabajo es, más que “medir” los avances registrados por el sector, reconstruir y evaluar los resultados del proceso modernizador que tuvo lugar en el espacio de tres cuartos de siglo. A falta de la documentación interna de las alcohólicas, que nos gustaría tener, los expedientes de las delegaciones provinciales de Hacienda constituyen una buena fuente para el estudio de una actividad tan intervenida como ésta. Y la información que esta fuente proporciona me ha llevado a seleccionar cuatro provincias –representativas de subsectores importantes– y a escoger dos criterios evaluadores razonablemente sólidos, el del progreso tecnológico y el de la implantación comercial.

Se ha dividido el texto en tres secciones. La primera es una breve presentación del sector, en la que se incide en el carácter agrario de esta actividad, en los avances tecnológicos de la destilación y en la dualización que éstos crearon en el seno de la industria y en las dificultades que desde el siglo pasado surgieron para encontrar salida a los destilados. El ejercicio de investigación realizado en cuatro provincias está recogido en la segunda sección, donde se ha tratado de analizar el proceso de modernización técnica y de avance comercial que tuvo lugar en cada una de ellas. La última sección es una evaluación de ese trabajo empírico a la luz de la regulación pública que inexorablemente se impuso en el sector.

La industria alcohólica española¹

La elaboración de aguardientes de vino era en España, tradicionalmente, una actividad temporal y complementaria de la agricultura. Las alquitaras y los alambiques de olla se encontraban diseminados por todo el país, aunque había una mayor concentración en las regiones agrícolas exportadoras. Al producto de la destilación de los vinos y residuos en esos alambiques rudimentarios se le llamaba, simplemente, aguardiente. La prosperidad sin precedentes que esta “industria” vivió en el siglo XVIII se truncó en la centuria siguiente, al proliferar las destilerías –de vino y de otros frutos ahora empleados como primeras materias– en todos los rincones de Europa y de sus colonias. La capacidad de consumo parecía, además, estar tocando a sus límites, por lo que al sector le esperaban diversas dificultades en el futuro.

De las dimensiones de la aguardentería a mediados del siglo pasado nos da una idea la Estadística de la Contribución Industrial². En 1856 había cerca de 2.000 “fábricas de aguardiente”, de las que sólo 8 trabajaban más de 6 meses al año. Apenas puede denominarse a esta actividad industria. El peso de la alimentación –y, dentro de ésta, de los “destilados”– en la actividad fabril española era, según la misma

1. Sobre este tema puede encontrarse información más amplia en: Puig Raposo (1994a).
2. Se han empleado las de 1856, 1900 y 1950/53.

fuente, muy considerable³. Las regiones más productoras eran Andalucía, Cataluña, Castilla la Vieja y Valencia⁴. Hacia 1900, la misma fuente revela que, si bien la importancia de la alimentación había disminuido, la de la “destilación” había ganado terreno⁵. En cuanto a la distribución regional, Andalucía y Cataluña seguían siendo las principales regiones productoras⁶. En la Estadística aparecían ahora tanto los tradicionales aguardientes vínicos como los llamados “industriales”, es decir, los obtenidos de materias distintas al vino, como las melazas de los azúcares, la patata o los cereales, en establecimientos más modernos difundidos en la segunda mitad del siglo XIX. De las casi 3.000 fábricas de alcohol vínico registradas, sólo 527 eran modernas, pues disponían de columnas de fabricación continua o habían adoptado el “sistema inglés”, y la capacidad de sus calderas era consiguientemente mayor. El resto eran alambiques comunes o alquitaras. Las fábricas de aguardientes no vínicos eran 777, de las cuales muchas tenían instalados sistemas continuos y aparatos rectificadores. El progreso técnico de la destilación llevaba, claramente, a las economías de escala.

La historia de la fabricación de alcoholes es inseparable de la de sus primeras materias, el vino y el azúcar. Cuando, al calor de la “fiebre de oro” que la filoxera francesa provocó en España, los viticultores ampliaron la superficie de viñedos, los alcoholeros más avanzados adoptaron medidas modernizadoras en sus instalaciones: alambiques más grandes y resistentes, calderas de vapor y sistemas continuos en la destilación y en la rectificación. La destilación sería una solución para pueblos enteros ante la caída de los precios del vino, ya que el menor volumen y mayor valor del alcohol hacían más rentable el transporte y la venta. Junto a las alcoholeras vínicas, modernizadas o no, subsistían los alambiques portátiles, con los que cualquier cosechero podía quemar –sin control de ninguna clase– los excedentes. Pero la misma euforia de los años sesenta animó la instalación de destilerías “industriales”, con tecnología moderna, gran capacidad y más capital, y el respaldo, en la mayor parte de los casos, de socios económica y socialmente importantes. El alcohol “industrial” era por lo demás un líquido rectificado perfectamente apto para el uso de boca (especialmente para el encabezamiento de vinos y licores), que era el principal empleo del alcohol en España, y considerablemente más barato. Era, en definitiva, un competidor importante que aumentaría las tribulaciones de los productores tradicionales de alcohol vínico cuando los mercados franceses volvieran a cerrarse.

Treinta y cinco años más tarde, el número y la dispersión de los establecimientos seguían siendo grandes. La modernización técnica se había abierto paso lentamente

3. De acuerdo con los conocidos resultados de Nadal (1987), pp. 23-61. Debe advertirse que por “destilados” se entienden tanto los verdaderos destilados (alcoholes, aguardientes y licores) como los productos de la fermentación (vinos y cervezas).

4. Con el 27,21%, 17,67%, 14,13% y 10,20% respectivamente.

5. Representaba el 14,79% de la actividad fabril española. En Navarra –según estimaciones inéditas del Grupo de Industria Gerónimo de Uztáriz–, suponían el 6,44%.

6. Con el 40,18% y el 16,20% respectivamente.

entre los fabricantes de alcohol vínico, que eran muchos y poco importantes, mientras que las alcoholeras industriales habían iniciado ya un claro proceso de ampliación de escala y concentración. Esto facilitó que la producción de alcoholes creciera —siempre en función de las cosechas respectivas— a lo largo del período. En cuanto a la distribución geográfica, las destilerías azucareras se concentraban en las vegas andaluzas y en las cuencas del Duero y el Ebro, mientras las vónicas lo hacían en La Mancha, Levante, Cataluña y Andalucía Occidental⁷.

Ambas tendencias se mantuvieron después de la guerra y hasta 1953. La Mancha se fue consolidando como la primera productora de alcohol vínico, Andalucía y Cataluña se mantuvieron en segundo y tercer lugar respectivamente, y Extremadura pasó a ser la cuarta región alcoholera vónica⁸. El proceso de concentración de las alcoholeras —dictado por los procesos continuos— había sido notable, aunque la Estadística pone de manifiesto que los contribuyentes pequeños no habían desaparecido, creándose una clara dualización en el sector, más intensa en el subsector vínico⁹.

Como negocio, las alcoholeras no presentaban grandes secretos. La fabricación de ambos tipos de alcohol era un proceso relativamente sencillo. Las claves eran el aprovisionamiento de primeras materias y la disponibilidad de capital circulante, pues se trataba de una industria estacional con clientes muy diversos. Esto facilitaba las cosas a los grandes productores, que se convirtieron en el centro de una constelación de personas e intereses (agricultores, fabricantes, “manipuladores”, almacenistas, exportadores, detallistas, licoreros, perfumistas y hasta farmacéuticos) bastante compleja. Los impuestos sobre el alcohol, muy elevados, pero no uniformes, eran en muchos casos determinantes para la marcha del negocio, por lo que las relaciones con los poderes públicos ocupaban una parte importante del tiempo de los fabricantes. La fiscalidad, de hecho, era el principal —sino el único— instrumento regulador que el Estado empleó para hacer que la industria sobreviviera a las dificultades (exceso de producción y falta de mercados) y continuara siendo una fuente de ingresos segura.

Cuatro casos ejemplares

El hecho de que las mejores fuentes disponibles para el estudio de la industria del alcohol sean fiscales me ha obligado a adoptar un enfoque provincial, que es más administrativo que económico. Para la elección de las provincias también me he dejado guiar por razones prácticas, decantándome por tres para las que hay una buena

7. El 41,1%, el 32,9%, el 10,6% y el 8,7% respectivamente, según datos del Instituto Nacional del Vino (1936). Por provincias, el orden era el siguiente: Ciudad Real, Valencia, Albacete, Badajoz, Tarragona y Navarra.

8. Datos de 1952/53. Archivo General de la Administración (AGA), Sindicatos, SVCB 4313.

9. Estadística de la Contribución Industrial 1950/53.

documentación disponible procedente de los archivos de Hacienda, y por una, Ciudad Real, que, si bien todavía no puede analizarse a partir de esas fuentes, es lo suficientemente importante como para estudiarse provisionalmente con otros materiales.

Pero la opción se basa también en motivos más profundos. Las cuatro provincias que aquí aparecen representan tradiciones y estrategias distintas. Así, Tarragona, que en el Setecientos fue el centro de producción de aguardientes del país para el norte de Europa y las colonias americanas, continuó produciendo y comercializando alcoholes para la exportación en los siglos XIX y XX, si bien su papel en el marco español iría declinando. Ciudad Real, donde tradicionalmente el cereal había convivido con el viñedo, se convirtió ya en este siglo en la primera productora de alcoholes vínicos, gracias al aumento de la superficie dedicada a la vid y a la iniciativa de vinitores foráneos. Para el período que aquí se estudia, las alcoholeras navarras vivieron para sí mismas, pues, antes y después de la filoxera, las bodegas de la zona fueron sus principales clientes. La aparición de destilerías industriales a comienzos de esta centuria creó una dualidad sumamente interesante dentro de la región. La administración foral del impuesto, por el contrario, no la singularizó en exceso, pues el tratamiento que recibieron los destiladores navarros fue bastante similar al del resto del Estado español. Por último, Granada es la provincia donde antes y con más intensidad se asentó la producción de alcoholes industriales. La presencia de la poderosa Unión Alcohólica Española hace del caso granadino un contrapunto ideal para el estudio de un sector tan minifundista y disperso como el del alcohol. En los cuatro casos se tratará de incidir en los aspectos tecnológico y comercial, con el fin de evaluar —con la tosquedad a que las fuentes obligan— el proceso modernizador que se verificó en esta industria.

Tarragona: la tradición exportadora

Fueron algunas comarcas de Tarragona las protagonistas del auge que la producción y exportación de aguardientes vínicos experimentaron en el siglo XVIII en Cataluña. A lo largo del Setecientos, en efecto, la fabricación de espíritus de vino fue en Cataluña una actividad dinámica que permitió a un número elevado de cosecheros-fabricantes inundar de caldos alcohólicos los mercados del norte de Europa y de las colonias americanas. El enriquecimiento de éstos, combinado con la distribución relativamente igualitaria de la renta que existía en el Principado, generó un crecimiento de la demanda de productos manufacturados, particularmente textiles, que estimuló el arranque de la industria algodonera¹⁰. Los aguardientes catalanes respondieron así al modelo clásico de desarrollo inducido por las exportaciones, que

10. Tal como ejemplificarían los negocios de Miquel Alegre, estudiados por Pierre Vilar. (Vilar, 1966). Sagarra (1988) ha estudiado la casa de los Lacomme en Reus para el mismo período.

eleva la capacidad adquisitiva de la demanda interna y que a su vez incentiva el desarrollo industrial. Reus, en el Baix Camp, se convirtió en el mercado regulador del precio del alcohol. Al mismo tiempo, el Fisco hizo de los aguardientes una fuente de ingresos importante, y Tarragona pasó a ser la primera contribuyente del territorio español.

Esta prosperidad quedó truncada por las crisis que, desde mediados del siglo XIX, afectaron a la vitivinicultura mediterránea. La historia es conocida. El mercado internacional del vino y de los aguardientes parecía estar llegando a cierta saturación, tanto por el crecimiento de las superficies de cultivo como por el empleo de materias distintas al vino para la destilación y el lento crecimiento del consumo de bebidas alcohólicas en Europa. A mediados de la centuria, la invasión de los viñedos franceses por la filoxera supuso una oportunidad de oro para los exportadores catalanes, que pudieron abastecer el mercado mayor del mundo, pero la enfermedad acabó atravesando los Pirineos y atacando tanto las cepas antiguas como las que la feliz coyuntura había animado a plantar recientemente. La situación fue especialmente calamitosa para las comarcas que, como el Baix Camp, más se habían volcado en el negocio vitivinícola, mientras el nordeste de Cataluña se industrializaba¹¹. El puerto de Salou, tradicional escenario del esplendor del Setecientos, perdió definitivamente su función económica a favor del de Tarragona, lo que convertiría a esta ciudad en la principal plaza exportadora de vinos de la zona una vez combatida la plaga. Para los aguardientes, sin embargo, no hubo recuperación, pasando a ser el producto de las destilerías “alcoholes”, esto es, productos intermedios destinados, principalmente, al encabezamiento de vinos o a la preparación de licores. Las casas de exportación tradicionales que sobrevivieron acabaron trasladándose a Tarragona, donde otras nuevas se fundaron, sentando las bases de una actividad económica diferente: la “fabricación” de alcoholes y vinos –a partir de primeras materias de toda la Península– para los mercados interior y exterior. Esta actividad, que ha pasado por varias etapas de prosperidad antes de sumirse en la decadencia que hoy vive el sector, atrajo desde finales del siglo pasado a bastantes comerciantes extranjeros y fue el fundamento de algunas empresas sobresalientes dedicadas a la exportación, como Dalmau o Muller¹². Mientras, Tarragona adquiriría y consolidaría la fama de “fábrica” de vinos de España¹³.

La primera relación de “fábricas” con que contamos es de 1888¹⁴. La provincia de Tarragona figuraba en primer lugar, seguida de Barcelona, Cádiz y Valencia¹⁵. De los 197 establecimientos que aparecían en ella, sólo 71 estaban registrados como

11. Un argumento que sigue esgrimiéndose para explicar el atraso económico de la “Cataluña pobre”, y que aquí no se pretende defender ni invalidar.

12. La primera se había fundado en 1830 y la segunda en 1851.

13. Esto es, de productora de vinos artificiales (alcoholizados) y de imitación.

14. Procedente de la Dirección General de Aduanas (DGA).

15. Los ingresos eran, respectivamente: 27.230, 17.943, 15.334 y 14.200 pesetas, lo que da una idea de la hegemonía tarraconense. D. G. Aduanas, 1888.

fábricas de aguardientes, siendo el resto alambiques o alquitaras comunes, licorerías o locales en los que se embocaban los vinos del país¹⁶. El minifundismo era aquí, como en el resto del Estado, la tónica general y la actividad, más que una industria, era una prolongación artesanal de la agricultura. Destacaban, eso sí, el tamaño –la capacidad de las calderas– de algunos de estos establecimientos y sus fuertes conexiones comerciales.

Los progresos técnicos de estas destilerías debieron ser lentos pero notables, si se atiende al registro de fabricantes de la Delegación de Hacienda. Esta fuente tiene el valor de recoger las declaraciones y descripciones de los fabricantes y fábricas, respectivamente, de la provincia para el período 1904-1936¹⁷. En esos años hubo entre 30 y 40 fabricantes, alguno de los cuales figuraban como propietarios de más de un establecimiento. Las operaciones de compra-venta de fábricas y aparatos eran frecuentes, y muy escasos los establecimientos que continuaban más de una generación en manos de la misma familia. Además de esta movilidad, bastante sorprendente, hay que señalar una dualización creciente que desde comienzos de siglo se manifiesta en el sector. Junto a los pequeños aguardenteros tradicionales aparecen los fabricantes de alcohol “modernos”, dotados con aparatos de destilación y rectificación continuas y con una mayor capacidad de negociación en la adquisición de primeras materias. Esto último es importante para Tarragona, ya que la principal dificultad de los grandes fabricantes –que raramente estaban ligados a la agricultura– radicaría precisamente en conseguir vinos y orujos destilables para alimentar los sistemas continuos¹⁸. Los avances tecnológicos, en este sentido, fueron los que dictaron la organización del sector, que tendió a la concentración, primero, a la conquista de nuevos suministradores fuera de la provincia, después, y, por último, al traslado de las propias fábricas o al cierre de las mismas. No en vano, las estadísticas oficiales indicaban ya a principios de siglo la hegemonía de Tarragona como productora de

16. Exactamente 88, 1 y 23. Las fábricas de embocamiento eran todavía escasas en España (48), y las que había se concentraban en Tarragona (23) y Barcelona (12), por lo que cabe hablar de cierta especialización.

17. Arxiu Històric de Tarragona (AHT), Fons d'Hisenda, Alcohols, Registre de Fabricants. La documentación, aunque incompleta, es muy rica. Los impresos eran rellenados por los propios contribuyentes, que describían los locales y la maquinaria de sus establecimientos, estimaban el período y la capacidad de producción de la fábrica, revelaban el origen de las primeras materias y el destino de la producción y daban cuenta de las transformaciones y adquisiciones de nueva maquinaria, citando la procedencia de esta última. La mayor laguna que presentan estos documentos (distribuidos por todo el Estado tras la promulgación de la Ley Osma, en octubre de 1904) es la del personal empleado. Para una destilería media de alcohol vínico –que no funcionaba más de seis meses al año– no debería pensarse en más de cuatro o cinco personas. A juzgar por la ortografía y redacción, el nivel cultural de los alcoholeros era bajo.

18. En 1904, Tarragona y Barcelona eran las provincias más avanzadas en la tecnología de la destilación vínica. Los sistemas Savalle, Barbet y Guillaume se habían difundido con bastante prontitud, primero adquiriéndolos directamente de las casas francesas y ya en este siglo mandándolos construir en caldererías especializadas de Valencia y Barcelona, con preferencia. Muchos de estos establecimientos fabricaban también los aparatos que los grandes azucareros requerían, como veremos en el caso de Granada. Se trataba de aparatos caros, por lo que era frecuente comprarlos usados.

alcoholes vínicos rectificadas, mientras que en los aguardientes o alcoholes neutros no rectificadas las provincias más vitícolas, como Ciudad Real, Valencia o Toledo, eran las que ocupaban los primeros puestos¹⁹.

En el segundo decenio del siglo, los sindicatos agrícolas surgieron como competidores de los alcoholeros vínicos tradicionales, que estaban experimentando el proceso de concentración mencionado²⁰. Pero el alcohol industrial tampoco se hizo esperar, y en las mismas fechas había cuatro establecimientos importantes: la alcoholera de Montblanc, la fábrica de Unión Alcoholera Española en Reus, la destilería de Flix y la moderna "Pensilvania", en el Francof. Mientras las alcoholeras vínicas trabajaban para los mercados comarcales o para los almacenistas y exportadores de Tarragona, las industriales lo hacían para el mercado español²¹.

Que el comercio exterior continuó siendo un destino importante para los caldos de las comarcas de Tarragona, lo atestiguan las memorias del puerto de esta ciudad²². Los criadores-exportadores se fueron especializando en la elaboración de vinos de mezcla o de imitación, muy alcoholizados, a partir de vinos comunes de Valencia y Andalucía (y, desde los años cincuenta, de La Mancha) y con destino a los mercados europeos. Aunque en el registro de exportadores figuraron en el primer tercio de siglo poco más de cien personas o entidades, el sector estuvo dominado por un puñado de comerciantes, entre los que no faltaban los extranjeros²³. La casa líder era, indiscutiblemente, la de los Muller, a la que en el mismo período correspondió entre un 40 y un 50 por 100 del volumen de los líquidos alcohólicos exportados por el puerto de Tarragona. La Sociedad Exportadora Tarraconense, de Muller, se había especializado en la centuria anterior en el "vino de misa", muy alcoholizado, y a lo largo de este siglo pudo disfrutar de los beneficios de una suerte de monopolio en este pecu-

19. Tarragona producía en 1905 un 19,2% de los rectificadas vínicos españoles en sólo tres fábricas, según cálculos propios a partir de los datos de la D. G. Aduanas (1900-1935).

20. Los beneficiarios de la concentración fueron tres fabricantes, uno de Falset y Tarragona, otro de Valls y otro de Gandesa. De las dificultades para sobrevivir dan una idea los intentos que hubo antes de la guerra del 36 por llegar a un acuerdo en el reparto de residuos vínicos, que para entonces era el principal alimento de las alcoholeras tarraconenses. Ningún acuerdo se respetó realmente hasta los años cuarenta.

21. Como indican las "guías" que el Reglamento de Alcoholes prescribía. Los mejores testigos de la fuerza de cada fabricante son los Libros de Contracción, donde se registraban los impuestos devengados por fábrica. AHT, FH, A. El fraude, muy extendido en una actividad tan gravada por el Fisco, recomienda leer las cifras con prevención. Sobre el fraude en la industria alcoholera de Tarragona, v. Puig Raposo (1993c).

22. Entre 1870 y 1902, el contenido de estas memorias, que se conservan en el Arxiu del Port de Tarragona (APT), es meramente descriptivo, lo que hace imposible una cuantificación de los movimientos y partidas. A partir de 1902, sin embargo, incluyen estadísticas suficientemente detalladas para reconstruir el comercio de cabotaje y por mar. Lo he hecho hasta 1934. La exportación de un subproducto del alcohol vínico, los productos tartáricos, aparece como una partida singularmente importante en este período, lo que explica que las alcoholeras que sobrevivieron a la concentración fabricaran también tartaros.

23. Dalmau Hermanos, de Muller (Sociedad Exportadora Tarraconense), René Barbier, Violet, Roquena Hijos, López Bertrán y F. Steiner, principalmente. Entre los extranjeros predominaban los comerciantes suizos o de origen suizo.

liar, pero importante, mercado²⁴. A partir de 1903 surgió otro exportador, La Charreuse, la entidad dedicada a elaborar el célebre licor benedictino en España. El tratamiento favorable que el Reglamento de Alcoholes concedió desde 1908 a la exportación de alcoholes dio lugar a un abuso fraudulento en el cobro de las "devoluciones"²⁵.

La documentación de Hacienda, lamentablemente, no sirve para seguir la pista de las alcoholeras tarraconenses después de la guerra. La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes elaboró en 1943, 1944 y 1946 unos "mapas" de la riqueza industrial de la provincia de cuya verosimilitud dudaba el propio Ministerio de Industria y Comercio²⁶. De acuerdo con esta curiosa reconstrucción del estado de la industria, el sector florecía en medio de la miseria de la economía autárquica de los años cuarenta²⁷.

Durante la abundante campaña de 1952/53, a la que siguió una intervención pública definitiva por medio de la Comisión de Compras de Vino, Tarragona ya no aparecía como primera productora de alcohol vínico de España. Con una producción total de 2.038 Hl, significaba el 5,5 por 100 de la producción española²⁸. De los 22 fabricantes registrados, sólo uno podía considerarse grande²⁹. El lugar de Tarragona lo ocupaba ya una región "nueva", Ciudad Real, cuya masiva producción de vino parecía garantizar el mantenimiento de unas economías de escala que los modernos sistemas de destilación y rectificación exigían. La elaboración y exportación de vinos de imitación, uno de los mejores negocios de esta ciudad catalana, se mantuvo, pero sus suministros provenían, cada vez más, del sur de España³⁰.

24. Su especialización quedaría avalada por la concesión de un marquesado vaticano a Francisco de Muller en 1922. Varios miembros de esta familia ocuparon puestos relevantes en la sociedad catalana, como la presidencia del Institut Agrícola Català de Sant Isidre o la Diputación de Barcelona. La empresa, actualmente, lleva una existencia lánguida. El archivo, aunque sólo puede consultarse "selectivamente", es del máximo interés.

25. Entre 1905 y 1936, de hecho, los ingresos de la Delegación de Hacienda de Tarragona por el impuesto del alcohol fueron negativos, algo que ni la masiva adquisición de vinos de otras provincias justifica (Puig Raposo, 1993c).

26. AHT, Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, Libros 1943, 1944 y 1946. Los datos habían sido facilitados "por algunos industriales".

27. Según el de 1944, por ejemplo, había 41 fábricas de alcohol, alimentadas fundamentalmente con vino (lo que suponía un retroceso tecnológico, como se ha indicado, y una imposibilidad física, si se recuerda lo magras que fueron las campañas de la larga postguerra), 23 de aguardientes y casi 60 de licores.

28. AGA, SVCB 4313. Después de la guerra, la industria alcoholera pasó a integrarse en los sindicatos verticales: los vínicos, al Sindicato de la Vid, Cerveza y Bebidas, y los industriales, al Sindicato de Industrias Químicas. La documentación ha sido aparentemente expurgada.

29. Alcoholes y Derivados, con una producción superior a los 300.000 litros.

30. Tal como se deduce de una primera lectura de los libros de Hermanos Dalmau, Tarragona.

Ciudad Real: el lagar de España

En la excepcional campaña de 1952/53, en efecto, Ciudad Real destiló más de un millón de hectólitros de alcohol vínico, lo que supuso el 27,5 por 100 de la producción española de ese año. En la provincia destacaba la población de Tomelloso, donde los productores locales convivían con fabricantes foráneos. Aquéllos solían ser grandes cosecheros, que recurrían a la destilación para acabar con los vinos picados o sobrantes, mientras éstos, que habían empezado a llegar en el siglo pasado, solían ser criadores o fabricantes necesitados de una primera materia abundante y barata. La mejor prueba de esta dualización del sector era que prácticamente sólo estos últimos tenían rectificadoras y podían, llegado el caso, destilar orujos u otros residuos del vino. En los años cincuenta, así, las "alcoholeras" manchegas eran tanto esas grandes fábricas modernas como las tradicionales alquitaras de vino. Las cooperativas todavía no habían hecho acto de presencia.

Ciudad Real había sido, tradicionalmente, vitícola. En la zona de Valdepeñas se elaboraban desde hacía mucho tiempo vinos y aguardientes para la Corte³¹. Las bases de la agricultura manchega eran el cereal y el viñedo. Desde entonces, el segundo fue ganando terreno al primero, hasta alterar la estructura económica local³². Hacia 1888, la provincia ocupaba un discreto lugar en la producción de aguardientes: de sus 80 establecimientos, únicamente 13 eran fábricas de aguardiente, siendo el resto alquitaras comunes (31) y "fábricas" de vino (36), éstas de grandes dimensiones. La destilación no era pues más que una típica actividad reguladora de las cosechas. A finales de siglo, sin embargo, la llegada de fabricantes y comerciantes andaluces supondría una incipiente industrialización del vino y de sus residuos, además de una mayor integración en los mercados de la Península³³.

Con el fin de estimar la incidencia que esta modernización tuvo en las alcoholeras manchegas, y a falta de la documentación fiscal que se ha utilizado para los otros casos, he procedido a reconstruirlo "desde fuera"³⁴. En 1905, había en la provincia 366 fábricas en activo. De ellas, 186 estaban dedicadas a la elaboración de aguardientes y alcohol vínicos, y 180 correspondían a cosecheros. No figuraba rectificadora alguna, lo que nos hace pensar que tan sólo se trabajaba el vino, pero no los residuos, lo cual a su vez indica que el nivel tecnológico era bajo. Y, en efecto, las estadísticas de materias primas destiladas de la Dirección General de Aduanas reve-

31. Según el testimonio de Madoz (1986), Castilla-La Mancha, p. 332.

32. Atendiendo a la superficie cultivada, Ciudad Real superaba ya a comienzos de la centuria a Barcelona, Tarragona y Valencia, que hasta entonces habían sido el centro de gravedad de la viticultura española.

33. Domecq en Tomelloso y Larios en Manzanares, fundamentalmente. El objetivo de estos vinitores era asegurarse un suministro regular de alcohol para encabezar sus vinos (de alta graduación) de Jerez y Málaga, respectivamente. Aunque existe documentación sobre ambos casos, aún no se ha analizado. A los andaluces les siguieron, ya en este siglo, valencianos, catalanes y vascos.

34. Al Archivo Histórico de Ciudad Real sólo han llegado hasta el momento (1993) los expedientes de los cosechadores, que estaban exentos del impuesto especial del alcohol.

lan que lo que las fábricas de Ciudad Real consumían eran principalmente vinos y piquetas (el 12,7 por 100 del total español), siendo los orujos una cantidad muy pequeña (el 5,5 por 100 de España)³⁵. Los productos, por su parte, suponían un 71,6 por 100 de los aguardientes vínicos y un 35,5 por 100 de los alcoholes neutros de vino del país, pero el volumen de los rectificados era muy pequeño. Treinta años después, la situación había cambiado: Ciudad Real consumía el 36,8 por 100 de los vinos destilables y el 35,5 por 100 de los residuos españoles. Luego los procesos continuos se habían implantado y difundido. Los datos sobre movimiento de alcoholes apuntan lo mismo, ya que el 34,2 por 100 de los alcoholes rectificados de la Península procedían de Ciudad Real³⁶.

El primer tercio de este siglo fue crucial para la consolidación de la industria alcohólica manchega. Una manifestación de ello fue el creciente protagonismo de los vitivinicultores y alcoholeros de la zona en los grupos de interés que entonces se crearon y consolidaron en España³⁷. El principal problema que aquejaba al sector —falta de competitividad de los productos vitícolas en los mercados exteriores— era compartido por el resto del país, y arrancaba de la centuria anterior. La mayor parte de los vinos —y de los alcoholes— españoles eran caros y malos, producto de la opción por el tipo común, la plantación y el cultivo apresurados, la elaboración deficiente y un sistema de transportes arcaico. El caso manchego era más grave, si cabe, por cuanto se trataba de una zona de “nueva colonización”, donde los cosechadores —inmersos en una trama caciquil— tenían muy poca autonomía. Su participación sobresaliente en la movilización del primer tercio de este siglo era una señal de los cambios que la transformación económica estaba induciendo.

La especialización de Ciudad Real en la producción de vinos y alcoholes vínicos a gran escala continuó después de la guerra a pesar de las calamitosas cosechas de los años cuarenta. En el sector alcohólico, el proceso de concentración continuó. En 1952/53 había registrados 37 fabricantes, de los que 18 podían considerarse muy grandes³⁸. La estrategia de los fabricantes —foráneos y, cada vez más, locales— consistía en aumentar la producción, lo cual sólo podía hacerse empleando el sistema continuo; trabajando residuos además de vino; negociando desde una posición de fuerza los precios de éstos; recurriendo a aguas subterráneas para seguir alimentan-

35. Elaboración propia de los datos, trimestrales, de la D. G. Aduanas (1905).

36. 14 millones de litros. D. G. Aduanas (1934). Los datos del Instituto Nacional del Vino (1936) confirman la hegemonía manchega en los rectificados vínicos.

37. Sólo algunos ejemplos: Juan Simó, presidente de la incierta Federación de Vitivinicultores y Exportadores de Vinos de La Mancha; Santiago Ugarte, el gerente de las Bodegas Bilbaínas, diputado liberal en 1923 y fundador del Banco Manchego; Pablo Camacho, presidente de la Asociación Agrícola Industrial de Tomelloso; Ernesto Casado, de Manzanares; o Emilio Morales, también de Manzanares. Casi todos ellos estaban vinculados a la Asociación Nacional de Vinicultores, cuyo portavoz era *La Vinicultura Española*, y a la potente Asociación de Agricultores de España, donde ocuparon posiciones relevantes.

38. En función de su producción: 6 de ellos habían fabricado más de 500.000 hectólitros, y 12, más de 300.000. AGA, SVCB 4313.

do las fábricas de esta árida región; tratando de consolidar los pocos clientes —criadores de vinos de alta graduación y exportadores— que iban quedando dentro y fuera de la Península; y presionando a la Administración para que continuara protegiendo el sector a cambio de impuestos elevados y un control celoso de la actividad³⁹. La estrategia dio buenos resultados durante los treinta años siguientes. La tendencia a la concentración prosiguió y los problemas básicos de esta industria pasaron a ser competencia de la Comunidad Europea. El lugar de España había quedado, finalmente, integrado en el mercado internacional.

Navarra: vitivinicultores y azucareros

Los problemas eran diferentes en Navarra, una de las zonas vitivinícolas más tradicionales de la Península Ibérica. La existencia de una administración propia hace inicialmente atractivo el estudio de una actividad tan gravada como la fabricación de alcohol en Navarra, pero al investigador le aguarda en los archivos forales una doble decepción: un concierto de 1904 entre la Diputación y el Estado hizo que la naturaleza y cuantía de este impuesto especial fuera prácticamente igual en Navarra y en España; la administración del mismo, que recaía sobre los funcionarios forales, fue rudimentaria y descuidada, tal como acusan los expedientes del Archivo de la Diputación⁴⁰.

El navarro Pascual Madoz describió a mediados del siglo pasado su país como una región agraria, aislada y decadente⁴¹. La prosperidad del viñedo y de los aguardientes de fines del siglo XVIII había quedado reducida a unos pocos lagares y alambiques diseminados por la Ribera. El primitivo comercio navarro consistía, según Madoz, en llevar vinos y aguardientes al País Vasco a cambio de manufacturas. Los caldos navarros gozaban además de cierto proteccionismo, pues había “impedimentos” para los vinos de fuera del Reino.

En años posteriores, las destilerías domésticas de poblaciones como Tafalla o Tudela vivieron ajenas a las innovaciones que, procedentes de Europa, empezaban a

39. Estas eran las bases de la “concentración natural” que experimentó el sector en La Mancha en los años sesenta, y que los fabricantes más poderosos quisieron pactar ya en 1954. La documentación de este intento fallido, en: AGA, SVCB 4313.

40. Archivo de la Administración de Navarra (AAN), Impuestos Especiales, Alcoholes. El fondo consiste en cerca de cuarenta cajas, semiclasificadas, de las que las “estadísticas” e “inspección son las que más interés revisten. La relación entre inspectores e inspeccionados era cuasi familiar, lo que marca una radical diferencia entre Navarra y España y pone un interrogante sobre la eficacia de la inspección y la extensión del fraude. Los foralistas, como Oroz, clamaron por supuesto contra esta asimilación, que consideraban —y consideran— antiforal. Con todo, el impuesto supuso entre un 3,3 y un 6,9% —siendo la tendencia decreciente— de los ingresos de la Diputación hasta la guerra (para la Hacienda del Estado, el impuesto de alcoholes nunca supuso más del 2,5% de los ingresos totales).

La lectura de las cartas de los inspectores de cada merindad al Negociado de Alcoholes de Pamplona proporciona una visión deliciosa de la vida en la Navarra Media y la Ribera.

41. Madoz (1986), Navarra, p. 209.

transformar algunas alcoholeras. Los primeros alambiques modernos (continuos) tendieron a instalarse en Pamplona o en lugares próximos a esta ciudad, es decir, más cerca de las zonas de consumo que de producción. El trasfondo de esta "industria", con todo, era agrario. Durante la segunda mitad del siglo XIX hubo un crecimiento notable del viñedo, especialmente en las merindades del sur, donde el aumento de la superficie cultivada se vio acompañado de una progresiva comercialización del vino en los mercados europeos (Francia) y españoles, gracias fundamentalmente al ferrocarril. Aun así, la mayor parte de los destilados se consumía en los mercados locales y comarcales. El centro natural de esta actividad era la Navarra Media y la Ribera de Tudela, donde las instalaciones tradicionales, muy numerosas, convivían con algunas bodegas y destilerías modernas. Así, en la matrícula industrial de 1888 aparecían 528 "calderas", 5 fábricas de vino y 12 de aguardiente⁴².

Este proceso se vio interrumpido por la filoxera, que entre 1892 y 1896 invadió los viñedos navarros hasta hacerlos prácticamente desaparecer. Seguiría un período de importaciones de vinos y de reajuste, hasta la Guerra Mundial. Las transformaciones más profundas se dieron en las zonas media y meridional, y consistieron en reconstruir el viñedo e introducir el cultivo de la remolacha⁴³. Esta última trajo consigo la instalación de azucareras y destilerías industriales, con capitales navarros y foráneos. En el sector alcoholero navarro se reproduciría por consiguiente la dualidad alcohol vínico-alcohol industrial. A la modernización de las destilerías no fueron ajenas las cooperativas, que surgieron y se multiplicaron los primeros años de este siglo⁴⁴.

Del progreso de la destilación vínica da cuenta el hecho de que, en 1905, la región ya producía una quinta parte de todo el alcohol vínico rectificado de España⁴⁵. Algunos grandes fabricantes, como Eugui, Catalá o la Sociedad Mercantil Vinícola, empezaban a sobresalir⁴⁶. Pero los pequeños no desaparecieron, y en 1925 había todavía 103 fábricas, distribuidas en los 8 distritos alcoholeros⁴⁷. A diferencia de otros luga-

42. Las "calderas" eran alambiques tradicionales, muchos de ellos portátiles. Las fábricas más modernas se habían creado en Las Campanas, Olite, Pamplona y Tudela. Los datos sobre las matrículas industriales de 1888 y 1900 proceden de varios trabajos del Grupo de Industria antes citado.

43. La replantación del viñedo respondió a una opción por el vino común, a diferencia de la vecina Rioja, donde se apostaba por el vino de calidad. En ningún momento recuperó el nivel de exportaciones de la centuria precedente. La remolacha creó una situación temporal de privilegio para la región, que pasó a compartir con Granada la hegemonía azucarera en España, hasta que en los años veinte fuera suplantada por Aragón. Ninguna de estas dos medidas supondría pues la modernización definitiva de la agricultura navarra.

44. La primera se creó en Olite en 1909. Navarra fue uno de los pocos lugares donde el cooperativismo católico prosperó. En 1936 ya había 22 cooperativas.

45. Cálculos propios a partir de las estadísticas de la D. G. de Aduanas de 1905.

46. V. una minuciosa descripción de las instalaciones de los dos últimos en: AAN, Alcoholes, "Expedientes" 1904-5. La Sociedad Mercantil Vinícola había sido fundada en 1881 en Campanas, con capital francés y navarro. Según el Impuesto de Utilidades de 1927, era una de las grandes empresas navarras. Su objetivo era la producción y comercialización masiva de vinos. Su trayectoria desde entonces ha sido accidentada.

47. AAN, Alcoholes, "Fábricas 1925". Sólo Eugui y Dilsing figuraban como rectificadores.

res de la Península, la coincidencia entre fabricantes y almacenistas era grande⁴⁸. El negocio era aparentemente próspero, pero reducido. Los progresos técnicos obligaban a los alcoholeros vnicos ya en 1909 a adquirir los vinos y orujos en Aragón, que, una vez destilados, se consumían en el interior⁴⁹. También había coincidencias entre criadores-exportadores y alcoholeros. En el primer tercio de siglo se asistió de hecho a la consolidación de los típicos establecimientos navarros, basados en la trilogía viñedo-vino-alcohol, como es el caso de las Bodegas Chivite, de Cintruénigo⁵⁰.

En el ámbito de las alcoholeras industriales, las cosas transcurrían de otro modo. El escenario era el mismo: la Ribera y Pamplona, pero las protagonistas eran las grandes industrias creadas en este siglo: la Agrícola Industrial Navarra, de Tudela, y la fábrica de Unión Alcohólica Española en Marcilla⁵¹. Navarra fue hasta 1936 un gran centro de producción de alcohol industrial, obteniéndose en sus seis fábricas una parte importante de los alcoholes desnaturalizados y deshidratados del territorio español⁵².

Durante la postguerra, los alcoholes vnicos navarros fueron perdiendo peso en la producción española. En 1952/53 figuraban 15 fabricantes de alcohol vnico, que producían un 5,0 por 100 del total español⁵³. Las destilerías trabajaban para las bodegas locales, que ocasionalmente tenían que recurrir a la importación.

Granada: la cuna del alcohol industrial

Pero el principal centro de los alcoholes industriales no se encontraba en Navarra, sino en Granada. En el Diccionario de Madoz se habla de los progresos que el

48. V. relaciones de 1909 y 1917. AAN, Alcoholes, "Expedientes".

49. Un seguimiento pormenorizado de los movimientos de primeras materias y productos puede hacerse a partir de las "estadísticas de consumo" que el Negociado de Alcoholes elaboró desde 1909. AAN, Alcoholes, "Estadísticas", 1909-1918.

50. De la que lamentablemente, y a pesar de ser la primera de la región, se conserva muy poca documentación. Como fuente de historia oral para los últimos setenta años es sin embargo excelente. La bodega se fundó en 1860, pero no cobró verdadera importancia hasta la replantación. El segundo impulso —apoyado fundamentalmente en la destilación— es de los años cuarenta y cincuenta. Y el último —basado en la elaboración de vinos de calidad para la exportación—, de los últimos diez años.

51. La primera producía azúcar, alcohol y regaliz, estaba relacionada con Azucarera Peninsular y fue absorbida por la Compañía de Industrias Agrícolas en 1929. Las vicisitudes de esta operación pueden seguirse en las actas de esta empresa (CIA, actas 1910-1958). La Unión Alcohólica Española (UAE), una gran empresa que la Sociedad General Azucarera creó en 1904 para "producir, comercializar y especular con alcoholes de todas las clases", centró sus intereses en Navarra, Zaragoza y Granada (UAE, acta 1906). Volveremos sobre ella, por su importancia en Granada.

52. Lo cual nos puede servir una vez más como indicador de progreso tecnológico, ya que estos alcoholes pasaban por un proceso de destilación continua múltiple. La participación navarra era de un 16,1% en el total español. Se destinaban a "usos industriales", lo que formaba parte del sueño de la época de hacer de la industria alcoholera una industria química. V. datos en: D. G. Aduanas, 1934, e Instituto Nacional del Vino, 1936.

53. De los que sólo la mitad eran supervivientes de la etapa anterior. El primer productor, con diferencia, era Chivite. AGA, SVCB 4313.

cultivo de la caña de azúcar y los ingenios de azúcar habían realizado en la costa de esta provincia, aunque nada se dice de si los jugos de la caña se destilaban⁵⁴. Parte del abundante vino de los pueblos de las Alpujarras, en cambio, iba a parar a las calderas y fábricas tradicionales de algunos pueblos y de Granada, aunque —apuntaba Madoz— la actividad habría decaído desde el establecimiento del impuesto de 1846, arrastrando consigo a los muchos arrieros que hasta entonces lo habían transportado desde las montañas.

Hacia 1888, lo que más singularizaba a Granada no era tanto el aguardiente de vino de las Alpujarras, como el de caña, que se producía en los numerosos ingenios que salpicaban la geografía costera. La estadística que hemos venido utilizando ponía de manifiesto la hegemonía de la provincia en la producción de aguardientes industriales, con sólo cinco fábricas. Al aguardiente de vino se dedicaban 48 alambiques y 9 fábricas, de mediana capacidad⁵⁵. La posición de Granada como fabricante de alcohol industrial se iría consolidando en los años posteriores, gracias a la expansión del cultivo del azúcar que provocó la pérdida de las últimas colonias americanas, a la repatriación de capitales y a la voluntad pública de sustituir las importaciones de este producto.

Anexas a los ingenios se construyeron grandes destilerías, que se alimentaban de los principales residuos —melazas— de aquéllos. En 1905, la provincia consumía casi la mitad de las melazas de los ingenios españoles y producía cerca de un 45 por 100 del alcohol neutro rectificado⁵⁶.

La documentación fiscal disponible es abundante y rica, por cuanto las fábricas de alcohol industrial estuvieron intervenidas durante la mayor parte del período que nos interesa⁵⁷. La inspección era, por tanto, minuciosa, si no eficiente, en el cumplimiento de sus tareas, y desde 1889 contamos con auténticas radiografías del sector. La primera relación completa incluye 12 fábricas de azúcar, 16 de alcohol y 61 de aguardientes compuestos. Si estas últimas no eran más que meros alambiques, tradicionales y rudimentarias, aquéllas eran auténticas fábricas, equipadas habitualmente con aparatos modernos que se adquirían directamente de las casas francesas o usados a otras fábricas. Las declaraciones de fabricantes que la Ley Osma impuso desde 1904 incluían descripciones, muy detalladas desde el punto de vista técnico, de las plantas. Todo hace pensar que la innovación tecnológica imponía economías de es-

54. Singularmente los de Motril (construido por Javier de Burgos en 1830) y Almuñécar (de la Sociedad Azucarera Peninsular), de 1845. Madoz (1986), Granada, p. 107.

55. En total había pues 62 contribuyentes. La capacidad media de las calderas de las destilerías de caña era muy grande (4.868 litros), lo que situaba a Granada en segundo lugar en el sector, por detrás sólo de Almería, cuyas fábricas eran, sin embargo, considerablemente más pequeñas y tradicionales. Como fabricante de aguardientes vínicos, Granada ocupaba un décimo lugar.

56. El 48,8% y el 44,6%, respectivamente. Cálculos propios a partir de la Estadística de la D. G. de Aduanas del mismo año.

57. Se encuentra, semiclasificada, en el Archivo Histórico de Granada (AHG). Agradezco las sugerencias e indicaciones a este respecto de Manuel Martín.

cala y, a la larga, concentración o acuerdos por la necesidad de primeras materias. La fábrica de San Isidro, en Granada capital, es representativa: en 1909 constaba de dos calderas, una máquina, seis bombas, once depósitos, tres cubas de fermentación, un aparato de destilación sistema Guillaume con siete columnas, seis condensadores, cuatro refrigerantes, un decantador, seis reguladores y cuatro contadores. La fábrica trabajaba melazas de forma continua y durante seis meses al año, produciendo de 6.000 a 6.500 litros de alcohol de 96° al día⁵⁸.

Durante el primer tercio del siglo, el sector estuvo dominado por menos de diez fábricas, de dimensiones y con capacidad parecidas a la de San Isidro. Más de la mitad de las alcoholeras industriales, por su parte, estuvieron controladas por la poderosa Unión Alcohólica Española, filial alcohólica de la Sociedad General Azucarera, que tenía en Granada uno de sus centros de gravedad, con dos fábricas sobresalientes: una en Atarfe y otra en Motril⁵⁹. Dado que esta empresa actuaba en el sector y en el mercado nacionales, donde también operaban las otras dos grandes azucareras, Compañía de Industrias Agrícolas y Ebro, no fueron raras las adquisiciones, fusiones y acuerdos en la construcción y dirección de las destilerías. El funcionamiento de éstas estaba sujeto en última instancia a la disponibilidad de melazas, que, hasta la promulgación de la Ley de Azúcares de 1935, dependía de los acuerdos que las tres entidades establecían para cada campaña⁶⁰. El sector azucarero estaba informalmente cartelizado, y la autonomía de las alcoholeras era por tanto pequeña. Algo que contrasta con la situación de las destilerías vónicas.

Tanto la modernización técnica de las fábricas de alcohol como la comercialización de los productos dependieron de la de los ingenios. La mayor complejidad del proceso de destilación y rectificación en el sector industrial permitió obtener diversos subproductos, que podían destinarse a la ganadería, a las industrias agroalimentarias o a las químicas y militares. La desnaturalización a gran escala es la que mejor sirvió a estas últimas. Pero la rentabilidad del negocio estaba, además, estrechamente ligada al sistema impositivo, que hasta 1953 fue intrincado y cambiante. En conjunto, benefició a los alcoholes industriales, pues, aunque se favorecía de forma explícita a los vónicos, aquéllos gozaban de una doble protección, la del azúcar y la del

58. AHG, Hacienda, Alcoholes, "Expedientes" 113/337. Todos los aparatos habían sido adquiridos en Praga (Breitfeld Dranck), a diferencia de los del resto de los fabricantes, que procedían de las casas Savalle, Barbet, Guillaume o Egrot (París) o Fives (Lille). Los suministradores de alambiques para la destilación vónica, por el contrario, eran españoles (Panadés Hermanos, de Barcelona, y T. Gómez, de Grao). Eran muy frecuentes las compras de aparatos usados.

59. Además de las del Señor de la Salud (Santafé) y San Cecilio (Granada). En 1911 se construyó la de San Bruno, que había de ser la de alcohol desnaturalizado mayor de España. AHG, Hacienda, Alcoholes, "Expedientes" 1900-1937. Para la UAE, v. Memorias 1906-1940.

60. Los acuerdos, en: CIA, Actas 1910-1935. La influencia política de las grandes azucareras era notable, a juzgar por las personalidades que se sentaban en los consejos de administración. El sector azucarero fue "feudal" en toda Europa, algo que podría atribuirse a la procedencia de los capitales fundacionales y a la perspectiva de que acabara siendo monopolizado "mediante acuerdos". Al frente de la SGAE estaba el conservador Sánchez de Toca.

alcohol (especialmente el dedicado a usos industriales). Todo indica que se trataba de un buen negocio⁶¹.

Granada figuraba antes de la guerra como la segunda productora de alcohol desnaturalizado, por detrás de Zaragoza. En sus ocho fábricas se elaboraba cerca de la mitad del alcohol neutro de melazas, y prácticamente todo el aguardiente de caña de España⁶². Las redes comerciales —que se extendían por todo el territorio del Estado— eran las de las azucareras, y entre los principales clientes se encontraban Campsa o la industria militar. Esto se reforzaría en el período bélico y después, mientras estuvo vigente el proyecto autárquico del primer franquismo⁶³. Como en otras provincias, hubo una oscura proliferación de fábricas de alcohol, tanto industrial como vínico, pues la autarquía —que pretendió hacer de las alcoholeras una industria cuasi básica, como en la Alemania del Plan Cuadrienal— y la institucionalización de las negociaciones con la Administración vía sindicatos verticales despertaron grandes ilusiones⁶⁴.

Las razones económicas de la regulación

Las dificultades que presenta la tarea de medir la modernización de una industria “tradicional” como la del alcohol son múltiples. Aquí se ha optado por dos criterios, uno tecnológico y otro comercial, que se han aplicado en la medida en que las fuentes utilizadas lo han permitido y sin pretensiones de cuantificación.

En Tarragona, el principal impulso de las alcoholeras vínicas fue la exportación, que animó la modernización técnica de las instalaciones desde mediados del siglo pasado, aunque los mejores momentos de los aguardientes catalanes ya habían pasado. Las comarcas tarraconenses, sin embargo, no podían abastecer de vinos y orujos a los fabricantes más modernos, que estaban condicionados por las exigencias de la producción a gran escala, por lo que hubo, ya en este siglo, un proceso de absorción y/o de expansión a otras regiones con mayor capacidad vitícola.

Ciudad Real es posiblemente el mejor ejemplo de esas regiones vitícolas. La destilación moderna se impuso tarde, pero masivamente, gracias en buena parte a las

61. AHG, Hacienda, Alcoholes, “Libros de contracción” (1909-1932-1936) y “Contabilidad” (1919-1924). Aquí aparecen registrados los ingresos de la Hacienda Pública por fábrica. La hegemonía de las de la UAE era clara.

62. El 18% de desnaturalizado y el 41,8% del neutro rectificado. La extensión de los dos procesos puede considerarse indicativa de los avances técnicos que se habían registrado en la provincia.

63. V. Libros de Contracción de 1937 y Recaudación 1939-1944.

64. En una relación de 1947 aparecían 32 fábricas de alcohol, 59 de aguardientes compuestos y licores y 40 almacenistas. El fraude debió aumentar de forma considerable, a juzgar por el número y la cuantía de las multas impuestas hasta 1955. AHG, Hacienda, Alcoholes, XXII-3/13; 210/1302.

Lamentablemente, la documentación del Sindicato Nacional de Industrias Químicas, en el que quedaron integrados los alcoholes no vínicos, ha desaparecido casi por completo, por lo que desconocemos los agentes y los intereses más importantes del sector. AGA, Sindicatos, SNIQ.

iniciativas y técnicas foráneas y a la abundancia de vinos y orujos propios. Pero su preeminencia en el terreno de la producción no se vio correspondida con una buena implantación comercial. Las fábricas de alcohol de Ciudad Real se encontraron abocadas, en el mejor de los casos, a los criadores y exportadores de las zonas tradicionales (Málaga, Jerez, Cataluña o Rioja), que emplearían el alcohol manchego como una primera materia de escaso valor, y, en el peor de los casos, a sí mismas, o a las instituciones reguladoras del Estado.

La industria del alcohol en Navarra estuvo muy condicionada por la agricultura, que es la que mejor explica la implantación y la evolución de las alcohólicas vnicas e industriales. Sobre esta doble base, los fabricantes navarros fueron adoptando las modernas técnicas de destilación y rectificación, pero no crearon ni conquistaron mercados distintos al regional. Los vnicos –entre los que se contaban tanto pequeños como grandes, tradicionales como modernos– sirvieron esencialmente a las bodegas locales; los industriales –sólo grandes y modernos– se pudieron integrar en el mercado español, a través de las matrices de las compañías azucareras.

En Granada, aunque este dualismo vnic-industrial también se dió, fueron las grandes alcohólicas industriales, ligadas al azúcar, las que dominaron el sector. La modernización técnica fue por tanto precoz, y la posición comercial estuvo determinada por las estrategias de las azucareras, singularmente de la Unión Alcohólica Española, que procuró desde comienzos de siglo una doble protección al alcohol granadino.

Los cuatro casos representan subsectores y estrategias diferentes. Pero los problemas de fondo de las alcohólicas fueron, desde el siglo pasado, muy similares: exceso de capacidad, saturación del mercado interior y falta de competitividad en el exterior. La protección secular de que había gozado la industria alcohólica se fue transformando en la práctica administración del sector, con la fiscalidad como principal instrumento regulador.

Una pregunta clave en una investigación como la que aquí se ha presentado sería, ciertamente, si esa modernización que –aunque lenta y parcial– se registró en el sector alcohólico tuvo incidencia en el crecimiento económico de cada provincia. Pero esta es una tarea que dejamos para los especialistas locales o regionales, que deberían estudiar todas las conexiones intersectoriales a partir de la documentación de fábricas, algo que a su vez requeriría una labor, quizás imposible, de desenterramiento de contabilidades reales.

BIBLIOGRAFÍA

- DIRECCION GENERAL DE ADUANAS (1899-1935), *Producción y circulación de azúcares, achicoria y alcoholes industriales*, Madrid.
- INSTITUTO NACIONAL DEL VINO (1936), *Estadística de producción, circulación y consumo de vinos y alcoholes*, Madrid.
- MADOZ, P. (1986), *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España* (Castilla-La Mancha I, Navarra, Granada), Valladolid.
- MARTIN RODRIGUEZ, M. (1982), *Azúcar y descolonización*, Granada.
- NADAL, J., CARRERAS, A., SUDRIA, C. (1987) (comps.), *La economía española en el siglo XX*, Barcelona.
- PUIG RAPOSO, N. (1994a), "Modernización y regulación. La industria alcoholera española, 1856-1953", en Nadal y Catalán (comps.), *La modernización de los sectores industriales no líderes en España*, Madrid (en prensa).
- PUIG RAPOSO, N. (1994b), "Alcoholeros, inspectores y Hacienda Pública. El fraude en la industria alcoholera española, 1900-1936", *Hacienda Pública Española* (en prensa).
- SEGARRA, A. (1988), *L'economia de Reus al segle XVIII: el comerç de l'aiguardent*, Reus.
- VILAR, P. (1966), *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Barcelona.



The modernization of the alcohol industry in Tarragona, Ciudad Real, Navarra and Granada (1888-1953).

ABSTRACT

This paper analyses the process of modernization of the alcohol industry, one of the most traditional and widespread sectors of Spanish industry, between 1888 and 1953. The research reported in this work bases on administrative sources and assesses the effects of technological and commercial modernization on the distilleries of four provinces, each one of them representing one subsector of the alcohol industry. The main conclusion of this work is that modernization gave rise to a dualization within the distilling industry and to a diversity of problems and interests for which public regulation –changing though standardizing– became the only solution.

