



**Vins i aiguardents. Barcelona: Centre d'Estudis Històrics Internacionals, 2014. Estudios d'Història Agrària, 26. Pàgs. 11-164 [17 x 24].**

Número dedicat als vins i aiguardents, que conté set treballs sobre aquest tema a Catalunya i les Illes Balears, corresponents a diversos períodes històrics. De fet, el contingut ha estat ordenat alfabèticament pel cognom de l'autor del treball i no per ordre cronològic.

En primer lloc Ramon ARNABAT es refereix als boters durant el període de 1871 a 1887. Tracta l'evolució en l'organització del sindicat d'ofici de boters i els diversos aspectes que el componen tenint en compte la documentació de la Federació, les seccions locals i la premsa. Cal recordar que durant la segona meitat del s. XIX va créixer la demanda de vi i la fabricació de botes era necessària per emmagatzemar-lo. L'autor compara la seva situació social amb la d'altres treballadors i considera que el seu sou se situava en la part alta del sector industrial. També es tractava d'una feina amb unes condicions de treball molt regulades.

Josep FÀBREGAS ROIG estudia l'activitat de Joan Kies, un comerciant i cònsol d'Holanda a Barcelona, a finals del s. XVII i principis del s. XVIII. A més de dedicar-se a la producció d'aiguardent, i procurar expandir la producció cap al camp de Tarragona, proveïa l'exèrcit. També va fer de comerciant a Barcelona. A partir del s. XVI era corrent l'existència d'un comerç de productes des del mar del Nord a Catalunya que va ajudar molt a obtenir aliments en els períodes de crisi. L'activitat de Kies a Barcelona va començar el 1661 i coincidí amb l'inici de la recuperació econòmica catalana després de la guerra dels Segadors.

Alfons MÉNDEZ VIDAL se centra en els efectes de la fil·loxera sobre els vins de Menorca i sobre la seva comercialització. De fet a l'illa es crearen moltes disposicions per evitar que la fil·loxera s'introduís i que després amb el comerç passés a altres zones de la Península. Es varen prendre mesures de vigilància i aïllament sobre el moviment de les mercaderies i s'imposà l'impost antifil·loxèric. Tot i així, el 1899 es va localitzar l'insecte, mitjançant una anàlisi microscòpica, en una finca del terme d'Alaior. Sembla que la malaltia va afectar poc al conreu. Analitza també els anuncis i tipus de vi de Menorca.

Samuel SARDÀ SEUMA, tracta el tema de la viticultura –arqueologia i consum- a Catalunya els segles VII-VI aC. Sembla que els orígens del consum de vi daten del s. VII aC i en un principi el producte procedia del comerç fenici, sent ràpidament acceptat en litúrgies i celebracions col·lectives (banquets, festes del cicle agrícola, rituals de pas...). De totes maneres ja havia estat consumit per altres cultures abans. El vi es distribuïa des del litoral de Cadis, Màlaga i Huelva per mitjà d'àmfores. S'han trobat no solament restes d'àmfores, sinó trípodos-morter que servien per a la seva fabricació i *oinochoai* destinats a la seva beguda, alguns de procedència fenícia i altres fets a imitació dels inicials. Juntament amb els *simpulum* o cullerots de bronze pel



repartiment i manipulació de la beguda. S'han localitzat estris que formaven part de l'aixovar funerari a les necròpolis del litoral català i que alguns autors consideren que procedien d'un banquet funerari. Els anàlisi arqueobotànics han permès saber que els contenidors portaven vi. Si bé s'han recuperat tines destinades a trepitjar el raïm i llavors a la zona valenciana, Alt Empordà, Alt Penedès i terres de l'Ebre. Tanmateix a mitjan del s. VI aC es varen començar a introduir els productes o vins i contenidors grecs (copes amb nanses, *oinochoai*, cràters, *kylix*, *phiale*).

Ricard SOTO treballa l'aspecte del vi a Mallorca després de la conquesta catalana, ja que a les societats musulmanes el consum de vi estava prohibit per motius religiosos i només s'obtenia raïm i panses. Després de la conquesta cristiana va augmentar molt considerablement el cultiu d'aquest producte. Analitza el conreu de vi i aporta alguns quadres de finals del s. XIII. La plantació de vinya anava acompanyada d'un contracte d'establiment (*complantatio*) que garantia el capital i mitjans. Els establidors facilitaven la terra i els elements per a la producció de vi (bótes, tines,...) i incloïen moratòries contractuals, ajornant el pagament de la renda o cens durant uns anys, fins que l'explotació fos viable. La renda cobrada era una cinquena o sisena part d'allò produït. L'establidor proporcionava també les eines de treball (llavors, arades, aixades, rastrells...) i els parcels les rendabilitzaven. L'autor destaca que en un principi la vinya es plantava en petites proporcions i com a part d'un policonreu familiar, que després es transformà en un cultiu especialitzat que originà la vinya comercial.

Lidia TORRA FERNÁNDEZ dedica el seu article a les companyies, socis i negocis entorn de la taverna i distribució comercial del vi i aiguardent a la Barcelona del s. XVIII. L'autora revisa les diferents societats (característiques i la seva durada), gèneres en estoc, clients i proveïdors, i altres aspectes vinculats al tema. Les tavernes varen augmentar sobretot en la zona prop del Portal de Mar i pròxima al Born; es tractava de negocis familiars i estaven a l'entrada de la mateixa casa. Hi havia una cadena distributiva formada per pagesos vinaters, comerciants, detallistes i consumidors locals i cap de les tavernes barcelonines funcionava amb els mateixos acords. Es crearen també societats mercantils (de tres a cinc anys de durada, renovables) amb socis que aportaven capital, i tenien unes obligacions, etc. (consta als llibres i manuals de custodia de l'Arxiu Històric de Protocols Notarials de Barcelona). El soci que administrava la taverna havia de presentar balanços i pasar comptes amb els companys cada tres, sis mesos o un any. A continuació exposa alguns detalls sobre tavernes que hi havia a la ciutat. Com a nota curiosa cal esmentar que bona part d'aquests negocis la dirigien ciutadans milanesos.

Finalment, Judit VIDAL BONAVILA se centra en l'aiguardent a Reus (ss. XVII-XVIII) i els aspectes vinculats a la contaminació de l'aigua i l'estrict control per evitar els fraus, que normalment estaven pensats per obtenir més beneficis en la producció i comercialització del producte. Des del 1625 el consell municipal de Reus prenia mesures per evitar la contaminació de les aigües amb els residus de la destil·lació del vi. L'augment de la producció d'aiguardent va agreujar la mesura i el 1749 alguns particulars varen demanar la construcció d'un conducte o aqüeducte, petició que va ser acceptada. També es controlaren els fraus vinculats a rebaixar el producte o bé la mida



de les bótes. La Junta de Comerç de Barcelona va nomenar inspectors. Cal recordar que la indústria del camp de Tarragona va gaudir d'una posició avantatjosa els segles XVIII i XIX, amb importants beneficis, gràcies a la redacció d'unes ordenances que varen aconseguir evitar el frau. Aquest treball, juntament amb la resta conté bibliografia, anotacions, i gràfics.

IHE

(Secretaria de la revista)

## *Traducción de la reseña anterior:*

Número dedicado a los vinos y aguardientes, que contiene siete trabajos sobre este tema en Cataluña y las Islas Baleares, correspondientes a diversos periodos históricos. De hecho, el contenido ha sido ordenado alfabéticamente por el apellido del autor del trabajo y no por orden cronológico.

En primer lugar Ramon ARNABAT se refiere a los boteros durante el periodo entre 1871 y 1887. Trata la evolución en la organización del sindicato de oficio de boteros y los diversos aspectos que lo componen teniendo en cuenta la documentación de la Federación, las secciones locales y la prensa. Es preciso recordar que durante la segunda mitad del s. XIX creció la demanda de vino y era preciso fabricar botas para almacenarlo. El autor compara la situación social de estos con la de otros trabajadores y considera que su sueldo se situaba en la parte alta del sector industrial. También era una tarea con unas condiciones de trabajo muy reguladas.

Josep FÀBREGAS ROIG estudia la actividad de Joan Kies, un comerciante y cónsul de Holanda en Barcelona, a finales del s. XVII y principios del s. XVIII. Además de dedicarse a la producción de aguardiente, y de procurar expandir la producción hacia el campo de Tarragona, proveía al ejército. También hizo de comerciante en Barcelona. A partir del s. XVI era corriente la existencia de un comercio de productos desde el mar del Norte a Cataluña que ayudó mucho a obtener alimentos en los periodos de crisis. La actividad de Kies en Barcelona empezó en 1661 y coincidió con los inicios de la recuperación económica catalana después de la guerra de los Segadors.

Alfons MÉNDEZ VIDAL se centra en los efectos de la filoxera sobre los vinos de Menorca y sobre su comercialización. De hecho en la isla se crearon muchas disposiciones para evitar que la filoxera se introdujera y que después a través el comercio pasara a otras zonas de la Península. Se practicaron medidas de vigilancia y aislamiento sobre el movimiento de mercancías y se impuso el impuesto antifiloxera. A pesar de ello, en 1899 se localizó el insecto, mediante un análisis microscópico, en una



finca del término de Alaior. Al parecer la enfermedad afectó escasamente al cultivo. Analiza también los anuncios y el tipo de vino de Menorca.

Samuel SARDÀ SEUMA trata el tema de la viticultura –arqueología y consumo- en Cataluña durante los siglos VII y VI aC. Parece que el origen del consumo de vino se fecha en el s. VII aC y en un principio el producto procedía del comercio fenicio, siendo rápidamente aceptado en liturgias y celebraciones colectivas (banquetes, fiestas del ciclo agrícola, rituales de paso...). De todos modos ya había sido consumido antes por otras culturas. El vino se distribuía desde el litoral de Cádiz, Málaga y Huelva mediante ánforas. Se han encontrado restos de ánforas, además de trípodes-mortero que servían para su fabricación y *oinochoai* destinados a su bebida, algunos de procedencia fenicia y otros realizados a imitación de los primeros. Junto con los *simpulum* o “cullerots” de bronce para el reparto y manipulación de la bebida. Se han localizado utensilios que formaban parte del ajuar funerario en las necrópolis del litoral catalán y que algunos autores consideran que procedían de un banquete funerario. El análisis arqueobotánico ha permitido saber que los contenedores traían vino. Si bien se han encontrado tinajas destinadas a pisar la uva y semillas en la zona valenciana, Alto Ampurdán, Alto Penedés y tierras del Ebro. Asimismo, a mediados del s. VI aC se empezaron a introducir los productos o vinos y contenedores griegos (copas con asas, *oinochoai*, cráteras, *kylix*, *phiale*).

Ricard SOTO trabaja el aspecto del vino en Mallorca después de la conquista catalana, ya que en las sociedades musulmanas el consumo de vino estaba prohibido por motivos religiosos y sólo se obtenía uva y pasas. Después de la conquista cristiana aumentó considerablemente el cultivo de dicho producto. Analiza el cultivo del vino y aporta algunos cuadros de fines del s. XIII. La plantación de viña iba acompañada de un contrato de establecimiento (*complantatio*) que garantizaba el capital y medios. Los establecedores facilitaban la tierra y los elementos para la producción de vino (botas, tinajas,...) e incluían moratorias contractuales, como la postergación del pago de la renta o censo durante unos años, hasta que la explotación fuera viable. La renta cobrada era una quinta o sexta parte de lo producido. El establecedor proporcionaba también las herramientas de trabajo (semillas, arados, destrales, rastrillos,...) y los parceros las rentabilizaban. El autor destaca que en un principio la viña se plantaba en pequeñas proporciones y como parte de un policultivo familiar, que después se transformó en un cultivo especializado que originó la viña comercial.

Lidia TORRA FERNÁNDEZ dedica su artículo a las compañías, socios y negocios de las tabernas y la distribución comercial del vino y aguardiente en la Barcelona del s. XVIII. La autora revisa las diversas sociedades (características y su duración), géneros en stock, clientes y proveedores, y otros aspectos vinculados al tema. Las tabernas aumentaron sobretodo en la zona próxima al Portal de Mar y las próximas al Borne; se trataba de negocios familiares y estaban en la entrada de la misma casa. Había una cadena distributiva formada por payeses del vino, comerciantes, detallistas y consumidores locales y ninguna de las tabernas barcelonesas funcionaba con los mismos acuerdos. Se crearon también sociedades mercantiles (que duraban de tres a cinco años, renovables) con socios que aportaban capital y tenían unas obligaciones, etc.

# ÍNDICE HISTÓRICO ESPAÑOL



ISSN: 0537-3522

CEHI- Universitat de Barcelona (maig 2015)

(consta en los libros y manuales de custodia del Arxiu Històric de Protocols Notarials de Barcelona). El socio que administraba la taberna tenía que presentar los balances y pasar cuentas con los compañeros cada tres, seis meses o bien cada año. A continuación expone algunos detalles sobre las tabernas que había en la ciudad. Como noticia curiosa se puede mencionar que muchos de estos negocios los llevaban ciudadanos milaneses.

Finalmente, Judit VIDAL BONAVILA se centra en el aguardiente de Reus (ss. XVII-XVIII) y los aspectos vinculados a la contaminación del agua y estricto control para evitar los fraudes, que normalmente se planeaban con el objetivo de obtener más beneficios en la producción y comercialización del producto. Deste el 1625 el consejo municipal de Reus tomaba medidas para evitar la contaminación de las aguas con los residuos de la destilación del vino. El aumento de la producción de aguardiente agravó la medida y en 1749 algunos particulares pidieron la construcción de un conducto o acueducto, petición que fue aceptada. También se controlaron los fraudes vinculados a la rebaja del producto, o bien la dimensión de las botas. La Junta de Comercio de Barcelona nombró inspectores. Es preciso recordar que la industria del campo de Tarragona gozó de una posición ventajosa los siglos XVIII y XIX, con importantes beneficios, gracias a la redacción de unas ordenanzas que consiguieron evitar el fraude. Este trabajo, junto con el resto contiene bibliografía, anotaciones y gráficos.

IHE

(Secretaria de la revista)