

Viñedo y comercio de vinos en Córdoba: Las bodegas Alvear en el siglo XIX

Fernando J. Fuentes García

1. INTRODUCCION

Con este estudio intentamos contribuir modestamente al conocimiento de la historia económica de Córdoba, campo en el que, aparte de algunas aportaciones muy notables, queda aún mucho por investigar.

Lamentablemente, cuando se buscan estadísticas o datos económicos de nuestro pasado no es fácil encontrar información fiable. En este caso, hemos sido afortunados y hemos conseguido acceso directo a fuentes de excepcional valor por lo que podemos aportar datos inéditos de la incipiente burguesía industrial andaluza del siglo XIX¹.

Analizamos aquí el origen de un negocio agroalimentario, las Bodegas Alvear, dedicadas a la elaboración, crianza, y comercialización de vinos, que inician sus actividades en el siglo XVIII (en 1729), y van encontrando continuación generación tras generación hasta nuestros días, siendo posiblemente de entre las vivas, la más antigua empresa de la provincia de Córdoba.

Quizá la longevidad del negocio se deba al producto elaborado, el vino generoso de Montilla, cuya crianza por el viejo sistema de criaderas y soleras en madera, exige un largo proceso de elaboración, y supone un ciclo económicamente dilatado, que hace necesario que su crianza se afronte con una visión de negocio a largo plazo iniciada por una genera-

1. Debemos agradecer a la familia Alvear las facilidades dadas para el acceso a información de su archivo privado, y, a la Dra. Teresa Romero Atela que supo encauzar mis inquietudes investigadoras. También debemos agradecer su asesoramiento y ayuda a los Sres. Bernardo Lucena Velasco, Robert Op de Beek, Rafael Rodríguez Panadero, M^a Carmen Sevillano Romero, Joaquín Zejalbo Martín y al Consejo de Redacción de la Revista de Estudios Regionales por sus acertadas sugerencias y correcciones.

ción y continuada por las siguientes, que recogen el fruto de la anterior, sembrando el de la próxima que tomará el relevo.

Intentaremos, en la medida de lo posible, ceñirnos al funcionamiento económico, buscando el origen de la acumulación de capital y el desarrollo del negocio de vinos, obviando los procesos de elaboración, que tienen tanto de arte como de ciencia, y en los que nos confesamos legos.

No podemos olvidar, en cambio, a los protagonistas del negocio, las distintas generaciones de la familia Alvear, cuyas vidas y personalidades imprimieron carácter al negocio por lo que detenernos en sus biografías nos servirá para explicar innumerables aspectos del mismo.

2. LA FAMILIA ALVEAR

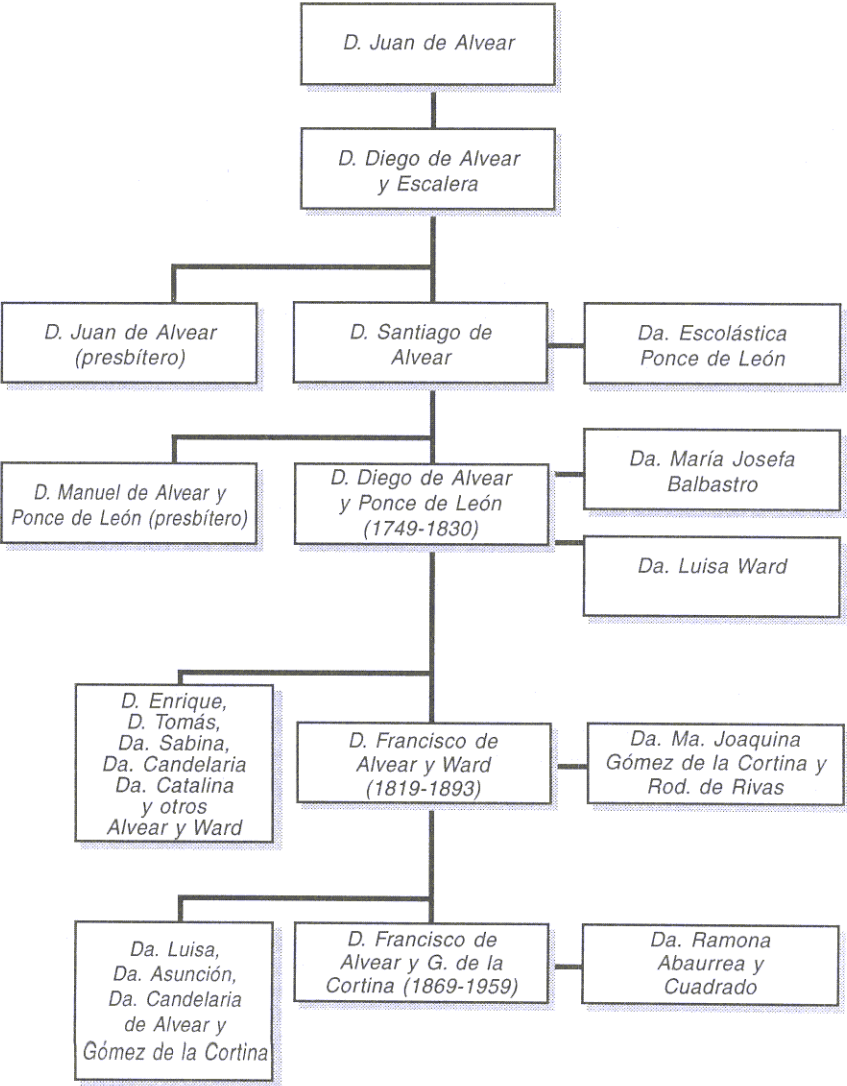
2.1. Orígenes de la familia Alvear y su negocio de vinos.

Los antecedentes de la familia Alvear se remontan al valle de Arás, entre las provincias actuales de Santander y Burgos, y posteriormente a la localidad navarra de Nájera, donde los Alvear, pertenecientes a la media nobleza, fueron gobernadores. A Córdoba llegaría en el siglo XVII D. Juan de Alvear al ser nombrado administrador de rentas reales en Fuenteovejuna, emparentando por casamiento con una de las principales familias cordobesas. El único hijo de este matrimonio, D. Diego de Alvear y Escalera, fue gentilhombre de Cámara del Marques de Priego y Tesorero General de Rentas del Marquesado, trasladándose a Montilla en el año 1729, donde compró casas y tierras para establecerse en esta ciudad (ZEJALBO MARTIN, 1990: 278).

La economía montillana que los Alvear encontraron a su llegada, continuaba sustentándose en la agricultura. El agro montillano se dedicaba al cultivo de la llamada trilogía mediterránea, es decir, el cultivo de olivar, cereales y viñedo, que siguen siendo en la actualidad los principales cultivos de la comarca.

La elaboración del vino, objeto de este estudio, se realizaba casi siempre por los propios cosecheros en lagares en el campo, disminuyendo, por una parte, el penoso transporte de la uva, fruto altamente perecedero, que se hacía a lomos de caballerizas, y por otra, se evitaba la realización de tal tarea en el momento punta de máxima necesidad de mano de obra, la recolección, que debía hacerse con celeridad, pues cualquier

GENEALOGIA DE LA FAMILIA BODEGUERA ALVEAR EN CORDOBA
(SIGLOS XVII AL XIX)



Fuente: Elaboración propia.

inclemencia metereológica podía pudrir la cosecha y malograr los esfuerzos de todo un año. Tiempo había, en la siguiente primavera, de transportar el producto elaborado o semielaborado a una bodega o al lugar de venta.

Los Alvear, paralelamente a su nueva condición de labradores, comenzaron consecuentemente a hacer lo que la mayoría de los agricultores hacían, elaborar vinos. Existe constancia ya de esta actividad en la primera mitad del siglo XVIII, pues está documentada una salida de las bodegas de D. Diego de Alvear y Escalera de 800 arrobas² de vino añejo y 600 arrobas de vino nuevo que importaron 1600 reales³.

Según ALVEAR y WARD (1891: 16), el patrimonio familiar fue prosperando en Montilla por la «acertada e inteligente dirección, que colocaron a D. Diego de Alvear y Escalera entre los mayores propietarios de la ciudad». Entre las grandes fincas rústicas existe constancia de que ya cultivaba la familia a principios del siglo XIX la magnífica finca del Alcaparro en la ribera del río Guadajoz, próxima a la aldea de Santa Cruz.

También los matrimonios debieron ser fuente importante de incrementos de la hacienda de las distintas ramas de los Alvear. Así, en el Archivo Histórico Provincial de Córdoba encontramos reflejo de un matrimonio celebrado en 1830 entre D. Juan José Alvear y Doña Concepción Ruiz Lorenzo-Pariza (de una popularísima familia de banqueros de la capital cordobesa)⁴.

Volviendo a nuestra línea genealógica principal (remitimos al esquema adjunto), el segundo de los Alvear en tierras andaluzas, ya citado, D. Diego de Alvear y Escalera, tuvo dos hijos, D. Juan y D. Santiago, el primero siguió la carrera eclesiástica y D. Santiago, en cambio, contrajo

2. La arroba equivale a 16 litros.

3. ZEJALBO MARTÍN (1.990: 272), cita que en el Archivo de Protocolos de Montilla, ante el escribano Domingo González Domínguez el 8 de enero de 1.745, Alonso González y Francisco López de Luque otorgaron escritura de obligación de tal compra. D. Joaquín Zejalbo, responsable del Archivo de Protocolos de Montilla, nos ha manifestado que desgraciadamente no se disponen en el Archivo Municipal de tal localidad las relaciones de guías de transporte de vinos (sí se conservan en otras poblaciones vecinas como es el caso de Rute). En consecuencia sólo existen referencias puntuales de tal comercio en documentos dispersos como el aquí mencionado.

4. Archivo Histórico Provincial de Córdoba (en adelante AHPC), Protocolo Notarial de D. Mariano Barroso, documento del 6/11/1.830, oficio 12, Leg. 381, pág. 548.

matrimonio con la hija del corregidor de Montilla, Doña Escolástica Ponce de León, teniendo a su vez ocho hijos, el tercero de los cuales era D. Diego⁵, el más prolífico y de más intensa biografía⁶.

D. Diego Alvear y Ponce de León nació en Montilla en 1749, cursando estudios con gran aprovechamiento en los colegios de la Compañía de Jesús de Montilla y Granada, donde se aficionaría al estudio y obtendría la base de conocimientos que tan útiles le serían en su azarosa vida. Posteriormente escogió la carrera militar ingresando en la Marina donde realizaría una fulgurante carrera, gran parte en diversos destinos, fundamentalmente en el sur de América; quizás el más importante cometido fue el deslinde de los territorios de los reinos de España y Portugal⁷ que le fue encomendado por sus grandes conocimientos de diversas ciencias (física, astronomía, matemáticas, geografía, ciencias naturales...), sobre las que se conservan diferentes documentos, prueba de su erudición. Además, dominaba siete idiomas (latín, francés, italiano, portugués, el propio, más los dialectos indios guaraní y el tupí).

En Buenos Aires, D. Diego Alvear contrajo matrimonio con Doña María Josefa Balbastro, hija de un próspero comerciante de raíces aragonesas, con la que tuvo 10 hijos en su larga estancia en América. En 1804, acompañado por su esposa y sus ocho hijos (dos de ellos ya habían muerto) y de sus ahorros acumulados, emprendió viaje de regreso a España en una expedición formada por cuatro barcos, la Medea, la Fama, la Mercedes y la Clara, que transportaban una importante suma de dinero (4.735.153 duros, de los que 1.307.634 pertenecían al Rey y el resto a particulares, entre ellos al citado matrimonio). Esta expedición fue atacada por otra de fragatas inglesas en el Cabo de Santa María, ya cerca de las costas de Cádiz, el 5 de octubre de 1804, hundiendo el barco Merce-

5. Los principales datos de este ilustre montillano los tomaremos de la obra citada de ALVEAR WARD (1891), biografía de gran amenidad y detalle, aunque en ocasiones deja traslucir el afecto filial que exagera las indudables cualidades de su padre.
6. ALVEAR WARD S. (1.891: 144), indica que de estos ocho hijos del matrimonio Alvear y Ponce de León, debido a que varios fueron religiosos y a la muerte prematura de algunos otros, sólo tres tuvieron descendencia, D. Diego, que será el continuador de la rama a que aquí estudiamos y D. Rafael y D. Miguel, que dieron lugar a las otras ramas de la familia.
7. La división de los territorios americanos entre España y Portugal se estableció en 1.494 en el célebre Tratado de Tordesillas suscrito entre los Reyes Católicos y Juan II de Portugal, pero apenas tuvo efectividad, porque en aquel tiempo se carecía de mapas detallados y de instrumentos lo suficientemente precisos para determinar la frontera establecida.

des que transportaba a la familia de D. Diego, muriendo 263 personas en total, entre ellas la esposa y todos los hijos de aquel, menos el mayor, Don Carlos⁸, que en el momento de la agresión, viajaba junto a su padre en otra nave, la Medea.

El combate en el cabo Santa María, en tiempo de paz con Inglaterra⁹, fue calificado como un atroz atentado del que el mismo gobierno británico llegaría a arrepentirse. D. Diego, después de la catástrofe, permaneció en Londres quizás más de un año; primero, como prisionero y, luego, ya libre (tras prestar juramento de no luchar contra los ingleses en la guerra recién iniciada). Durante este tiempo se dedicó a realizar gestiones para recibir la devolución de las cajas de soldadas transportadas por los barcos españoles y que incautaron los agresores (de las que le correspondían 41.000 pesos fuertes). También solicitó una indemnización por el daño causado ya que, aparte del drama familiar, presentó documentos de aduana de haber sacado de Montevideo y transportado en el barco hundido, equipaje, oro y plata valorados en 50.000 pesos fuertes, equivalentes a 12.000 libras esterlinas que finalmente y, tras arduas gestiones, le fueron entregadas por las autoridades inglesas compadecidas de su drama personal. En consecuencia no volvió a su patria con las manos vacías, pues el total recibido ascendió al equivalente a 21.840 libras que proporcionaron liquidez a sus negocios montillanos. También regresó con él su asistente, Carlos Billanueva, que sería capataz de la bodega y con sus iniciales marcadas en las botas crearía el nombre de un vino de la casa, el «C.B.», hoy tan popular.

D. Diego, en su larga estancia en Londres, trabó numerosas amistades y relaciones que le serían muy útiles para iniciar la actividad de exportación a tal país de los vinos de la bodega familiar. Además, allí conoció a la que sería su segunda esposa, la joven inglesa D^a Luisa Ward, que

8. Carlos de Alvear regresó a Argentina, estableciéndose allí y llegando a ser general. Sus descendientes constituyeron una nueva rama de la familia, de gran influencia en aquel país, uno de los cuales llegaría a ser Presidente de la República.
9. En aquellos años España intentaba a duras penas mantenerse neutral ante el conflicto bélico existente entre la Francia de Napoleón Bonaparte e Inglaterra, Napoleón intentó por todos los medios atraerse a la marina de guerra española, tan prestigiosa y temida en aquel tiempo, y que se pensaba que podía inclinar la balanza a su favor en su punto más vulnerable, la lucha en el mar. Poco después del incidente del Cabo Santa María, España se alió formalmente con Francia contra los británicos, llegando el enfrentamiento en la batalla de Trafalgar el 19 de octubre de 1805, donde el almirante inglés Nelson derrotó a los aliados franco-españoles.

entonces tenía diecinueve años (él pasaba de los cincuenta), y con la que tuvo otros diez hijos.

A su regreso a Montilla, D. Diego de Alvear y Ponce de León, tras 32 años de ausencia, encontró que el patrimonio familiar había permanecido unido, siendo hábilmente administrado por su padre y su tío, que pleitearon durante largos años contra la casa ducal de Medinaceli hasta conseguir la libertad de la ciudad de Montilla, siendo por fin declarada señorío del Rey y exenta de los estancos, servidumbres y monopolios que aquella casa imponía en perjuicio de los artesanos, comerciantes y cosecheros de aquella localidad. Sus negocios de vino permanecieron durante toda su vida en proindiviso con su hermano presbítero Manuel de Alvear y Ponce de León¹⁰.

Los hijos del matrimonio Alvear-Ward continuaron con el negocio familiar de vinos. Sólo nos detendremos en algunos de ellos, Francisco, Enrique, Sabina y Candelaria. El primero, militar profesional, dejaría la carrera cuando ocupaba el puesto de coronel-director de la Fábrica de Armas de Sevilla para hacerse cargo de las bodegas; nació en 1819 y murió en 1893. Por su parte, D. Enrique estudió derecho, siendo un prolífico escritor y anticuario; a él debemos un cuaderno de borradores de cartas comerciales, muchas de ellas en un ágil inglés, de las que hemos sacado información muy valiosa para este trabajo. Sabina y Candelaria, hicieron algo insólito para su condición femenina en aquella época, viajar al extranjero a conocer los gustos de los clientes potenciales y abrir mercados para los negocios de la familia.

Igualmente, las posteriores generaciones han continuado con el negocio. El siguiente eslabón familiar sería Don Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina (1869-1959), VII Conde de la Cortina, que era hijo de Don Francisco Alvear Ward y padre del siguiente bodeguero, Don Fernando de Alvear y Abaurrea, con el que llegamos al siglo XX, cuando el negocio alcanzaría su máximo tamaño con la compra de la Bodega de las Mercedes y de las de Cruz-Conde. En 1942 el negocio se convirtió en Sociedad Anónima, de la que son accionistas los descendientes de los anteriores. También los Alvear crearon en el siglo XX otras sociedades dedicadas a la elaboración y comercialización de vinos, así como filiales en el extranjero de la misma actividad.

10. Archivo de Protocolos Notariales de Montilla (en adelante APNM), escribano D. Francisco Solano de Arjona, tomo 387, año 1861, pág 850 y siguientes.

2.2. El patrimonio y los negocios familiares en el siglo XIX

Aunque este trabajo se centra en las bodegas de los Alvear, no eran, sin embargo, los ingresos del vino los únicos de esta familia. Era, eso sí, el negocio más renombrado y que ha perdurado hasta nuestros días, pero no, en cambio, el más importante durante el siglo XIX, pues su patrimonio e inversiones estaban hábilmente diversificados; su análisis nos puede facilitar una visión global del marco en que se desarrollaba el negocio de vinos.

Podemos hacernos una idea del patrimonio familiar con el documento fechado en el año 1861 en el que, tras la muerte de D^aLuisa Ward, se procede a repartir los bienes del matrimonio Alvear-Ward y del presbítero D. Manuel de Alvear (hermano de D. Diego de Alvear y Ponce de León) que habían permanecidos hasta entonces como una unidad, en proindiviso¹¹. También se incorporan a este reparto los bienes de D. Enrique de Alvear y Ward, hijo de la finada, que también había muerto recientemente soltero. Los beneficiarios de esta herencia eran los cinco hermanos sobrevivientes del matrimonio, D. Tomás, D. Francisco Solano, D^a.Sabina, D^a Candelaria y D^a Catalina de Alvear y Ward (todos solteros menos esta última casada con D. Agustín de la Cerda y Palafox). El resumen del patrimonio con su valoración (que habría que tomar con ciertas reservas) es el siguiente:

RESUMEN DEL PATRIMONIO ALVEAR-WARD EN 1861	VALOR EN REALES
Fincas rústicas	
– Lagar en Riofrío más 56,5 aranzadas y 26 estadales de viña ¹²	84.750
– Viñedo en el término de Cabra de 8 aranzadas	16.500
– Finca contigua al Molino de Alvear con 1917 pies de olivo y otros frutales	74.500
– Finca de Piedraluenga con 1828 pies de olivo	130.840
– Otros olivares varios	282.517
– Huertas, tierras de calma, y otras	175.857
– Total fincas rústicas	764.964

11. Documento citado del APNM, Escribano Fco. Solano de Arjona, tomo 387, año 1861, pág. 850 y siguientes.

12. La aranzada es una medida de superficie castellana equivalente a 44,7 áreas. El estadal es mucho más pequeño, 4 varas.

RESUMEN DEL PATRIMONIO ALVEAR-WARD EN 1861	VALOR EN REALES
Edificios y Construcciones	
– Casa calle Juan Díaz nº 4	250.026
– Bodega anexa a la casa anterior para elaborar la uva de Riofrío	64.635
– Casa en la Capellanía	40.064
– Casas y artefacto para elaborar la aceituna en la Hacienda el Carril(=Molino de Alvear)	74.824
– Casa de Campo en la Fte. del Caño	16.639
– Total edif. y construcciones	446.188
Censos	
– A favor del caudal, en Málaga y Antequera	113.034
– En contra del caudal	–83.608
– Total censos netos	29.426
Valores, títulos y efectivo	
– Fondos públicos (al 3%)	402.000
– Acciones	32.472
– Títulos en Libras Esterlinas del Consolidado Inglés	1.444.920
– Dinero en bancos	53.381
– Total valores y títulos	1.932.773
Otros	
– Ajuar, joyas y otros enseres	167.283
– Patrimonio de D. Enrique Alvear y Ward que se incorpora al reparto:	
– Títulos varios	32.830
– Tít. Consolidado inglés	204.000
– Dinero en banco	53.381
– Fincas rústicas(olivares)	43.153
Total	333.364
– Total otros	500.647
– Total patrimonio	3.673.998

El reparto del patrimonio anterior se efectuó a partes iguales entre los 5 hermanos citados, salvo la mejora a las hijas en ajuar y demás enseres domésticos en cuyo reparto no participaron los varones. Corresponderon a cada uno, tras descontar diversos gastos, un total de 687.237 reales de vellón. La soltería de 4 de los hermanos hizo que el patrimonio siguiera de «facto» unido (Tomás, Sabina y Candelaria murieron sin hijos¹³).

La continuación del negocio de vinos correspondió, según el documento citado, a D. Tomás, pues en su lote o hijuela, podemos ver incluidos tanto el lagar de Riofrío, como la bodega de Montilla. Éste bodeguero debió morir muy poco después de recibir la herencia, pues en la documentación existente de 1873 y siguientes años figura ya D. Francisco como titular de las bodegas¹⁴. El negocio de aceite correspondió en el reparto, en cambio, a D^a Sabina de Alvear y Ward.

Tras la desaparición de D. Tomás, quedó al frente de los negocios su hermano D. Francisco, que además de ser el único varón superviviente (circunstancia de tanta importancia en la España del XIX), era el que más tiempo pasaba en Montilla, pues sus hermanas Sabina y Candelaria (herederas también de los bienes de D. Tomás), residían en Madrid, según las referencias que encontramos en documentos notariales y privados de la familia. D. Francisco contrajo matrimonio con D^a M^a Joaquina Gómez de la Cortina y Rodríguez de Rivas, Condesa de la Cortina, nacida en Jalapar (República de México)¹⁵.

Del análisis del patrimonio Alvear-Ward antes descrito observamos la comentada diversificación y solidez que se materializaba en los negocios agrícolas, donde el cultivo del olivar debía ser el principal en extensión y producciones, completado por viñedos (de mucha menor superficie), así como de cultivos de cereales y hortalizas. Además de cultivar, eran fabricantes, produciendo aceite y vino en sus propias almazara y lagar consiguiendo integrar verticalmente el proceso productivo, y aprovechar al

13. Esta circunstancia, y otras, nos ha sido comentada por D. Juan Bosco de Alvear y Zubiría en entrevista.

14. Hemos indagado en el Registro de la Propiedad de Montilla y no existe ningún bien propiedad de D. Tomás, ni su nombre en el índice de propietarios, al menos a partir de 1.873, que es la documentación que se conserva (un motín quemó sus archivos el 12 de febrero de 1873), por lo que debió morir entre 1.861 y 1.873.

15. Encontramos su testamento en un documento conservado en el APNM, protocolos del notario Antonio de Góngora y Palacio, tomo 3^o de 1.894, pág. 2.489 y siguientes.

máximo el potencial de generación de valor añadido de sus bienes raíces.

Además, poseían una importantísima cartera de valores, tanto nacionales como extranjeros, que les aseguraban una renta en los años, nada infrecuentes, de malas cosechas agrícolas. La inversión en valores ingleses debían tener su origen en la indemnización de D. Diego de Alvear y Ponce de León ya citada, que ascendía a cerca de la mitad del patrimonio y preservaba a la familia de la inestabilidad política y social de la España del siglo XIX, que, como es sabido, fue muy agitada por continuas revoluciones y guerras carlistas.

Volviendo al negocio de aceites, conviene reseñar que los Alvear fueron pioneros en la utilización de la prensa hidráulica en España¹⁶. Este sistema de molienda tenía enormes ventajas sobre el tradicional, basado en vigas, pues en igualdad de tiempo molturaba infinita mayor cantidad de aceituna que éste, evitando la acumulación de aceituna colectada y pendiente de ser molida que podía fermentar a la intemperie y producía aceite enranciado, con olor y sabor desagradable, que consecuentemente tenía escaso valor comercial. La idea de implantar tal sistema tenía su origen en uno de sus viajes a Inglaterra de D. Diego de Alvear y Ward, pues vio una prensa hidráulica construida por Mr. Joseph Bramark, que se utilizaba para prensar papel, heno y reducir el volumen de los fardos de algodón que se debían embarcar. Como se informó de que se podía utilizar para el prensado de frutas y semillas, realizó un estudio y planos de una aplicación para el prensado de aceituna y encargó su construcción en Mánchester, instalándola en Montilla en 1843, en la finca «El Carril», conocida en lo sucesivo como «Molino de Alvear». Además, en 1844 publicó un folleto con la descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica para elaborar aceite de oliva.

La mayor parte de las fincas rústicas de los Alvear estaban dedicadas, según el anterior detalle de su patrimonio, al cultivo del olivar. La acumulación de aceituna en el período punta de recolección debía ser un importante problema, que quedaría solucionado con el revolucionario nuevo sistema de molturado, que debió darles una ventaja comparativa importante sobre el resto de oleicultores de la comarca.

16. MORTE MOLINA (1888: 177 y 178) cita esta aplicación de la prensa hidráulica a la molienda de la aceituna.

Encontramos nuevos detalles de la situación del patrimonio familiar, ya en el fin del siglo XIX, en sendos documentos testamentarios y de reparto de bienes a la muerte de la Condesa de la Cortina y su esposo D. Francisco de Alvear y Ward. Del primer documento, el testamento de D^a María Joaquina Gómez de la Cortina y Rodríguez de Rivas¹⁷, que está fechado el 10 de mayo de 1892 y del que hemos estudiado una copia y, otro documento de la asignación de sus bienes a sus herederos tras su muerte, acaecida el 11-12-1892. En los bienes relacionados observamos que a pesar de su condición de noble casi todos los bienes que poseía fueron adquiridos durante su matrimonio, en régimen de gananciales, con D. Francisco de Alvear y Ward, y sin que en esta documentación se refleje patrimonio preexistente o aportado por herencia de su familia. En consecuencia, el patrimonio reflejado en este inventario de bienes se repite de nuevo en el siguiente documento estudiado, la partición de bienes realizada tras la muerte de su esposo D. Francisco (ocurrida el 23-6-1894)¹⁸, en el que por recogerse de forma exhaustiva todos los bienes del matrimonio Alvear-Gómez de la Cortina (aunque no de las hermanas Sabina y Candelaria Alvear y Ward) nos resulta de mayor interés, por lo que lo resumiremos igualmente a continuación:

RESUMEN DEL PATRIMONIO ALVEAR-WARD EN 1894	PESETAS	REALES
Fincas rústicas		
– Olivar de la Capellanía con 3057 pies de olivo y casa (heredado de D. Diego de Alvear y Ward más algunas parcelas añadidas)	14.452	57.807
– Olivar El Hazón con 1140 olivos mayores y 169 menores con una superficie de 13,11 Has. (comprado por el matrimonio Alvear-G.Cortina)	6.545	26.180
– Otros olivares (aproximad. 2844 pies)	16.266	65.064
– Cortijo de Pozo Techado, con 86 fanegas plantadas de olivos, encinas, álamos blancos... y caserío (adquirida por el matrimonio)	41.950	167.800
– Viña en Riofrío (2,68 Ha)	1.750	7.000
– Viña Rigüelo (3,06 Ha. comprada a D ^a Catalina Alvear y Ward)	1.000	4.000

17. APNM, Notario Antonio de Góngora y Palacio, tomo 3º de 1.894, pág. 2.489 y siguientes.

18. APNM, documento de fecha 25/2/1.895, notario Antonio de Góngora y Palacio, Tomo 1º de 1.895, pág. 490 y siguientes.

RESUMEN DEL PATRIMONIO ALVEAR-WARD EN 1894	PESETAS	REALES
– Tierras de calma, 4 fanegas y 11 celemines	1.875	7.500
– Muebles, metálico y ganado de las fincas de Dos Hermanas y Jarata ¹⁹	48.000	192.000
Total fincas rústicas	131.838	527.352
Fincas urbanas y bodegas		
– Casa en Sevilla, en calle Nueva de la Laguna nº 28	52.500	210.000
– 1/3 de la casa familiar en Montilla en la calle Juan Díaz (el resto pertenecía a sus hermanas solteras D ^a Sabina y D ^a Candelaria de Alvear y Ward)	13.700	54.800
– 1/3 de la bodega en Montilla en la casa que fue tahona, en la calle Juan Díaz (el resto de la bodega pertenecía igualmente a D ^a Sabina y D ^a Candelaria y se valora en total en 3900 pesetas)	1.300	5.200
– Existencias en vasijas y vinos en la bodega anterior	32.055	128.220
– Casa en la calle Juan Díaz s/n, junto a las anteriores (185 m ²)	750	3.000
– Casa en Montilla en calle D. Gonzalo nº6, de 88 m ²	1.050	4.200
– Total fincas urbanas	101.355	405.420
Otros bienes		
– Censo sobre los propios en Antequera	3.000	12.000
– 30 acciones del Bco. de España al tipo de cotización oficial	59.137	236.548
– Total otros	62.137	248.548
– Total Patrimonio	295.330	1.181.318

19. El documento ya citado del APNM, notario D. Antonio de Góngora y Palacio, libro 3º del año 1894, pág. 2500 vuelta; en el inventario de bienes de la Condesa de la Cortina se alude además de estas dos fincas, al arrendamiento el Cortijo de Guta.

Encontramos en este documento diversas referencias a ventas de bienes de D^a Catalina de Alvear y Ward a sus hermanos, por lo que la rama De la Cerda-Alvear se separa también de la propiedad de viñas y de su parte de casa familiar y bodega en favor de sus tres hermanos Francisco, Sabina y Candelaria.

Por otra parte, los beneficiarios del anterior patrimonio eran en principio los 4 hermanos, hijos del matrimonio Alvear-Gómez de la Cortina, D^a Luisa, D^a María Asunción, D^a Candelaria y Don Francisco. Como D^a Luisa, que era religiosa, murió antes del reparto de la herencia y a D^a María Asunción, que también era monja, se le asignó una renta anual del 3% de su hijuela, no se disgregó el patrimonio familiar, quedando al frente del mismo D. Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina, ostentando el título, heredado de su madre, de VII Conde de la Cortina (que estuvo casado con D^aRamona Abaurrea y Cuadrado). Además a la muerte de sus tías solteras Sabina y Candelaria Alvear y Ward, los Alvear y Gómez de la Cortina volverían a reunir buena parte del patrimonio de la generación anterior.

En este patrimonio encontramos de nuevo un alto peso de sus actividades agrícolas, que se van incrementando con la compra de diversas parcelas y sobre todo con el arrendamiento de 3 fincas agrícolas, Dos Hermanas, Guta y Jarata, y de las que hemos reseñado los valores de ganados, aperos, enseres y labores de la cosecha en curso. La primera de ellas, Dos Hermanas, se encuentra situada en el término municipal de Montemayor, próxima a Montilla, y contaba con 1836 fanegas (aproximadamente 1150 Ha.) dedicadas al cultivo de cereales. Era propiedad de la nobleza, en concreto de D. José María Fernández de Velasco, XV Duque de Frías²⁰, aunque gozaba del derecho de usufructo su cuñada D^a Luisa Bassecourt de Fernández de Velasco. Se explotaba por el sistema de arrendamiento al tercio, con cultivo a tres hojas, sembrando cada año un tercio de las tierras y obligando al arrendatario a abonar una cantidad en metálico, entre 18 y 27 reales por fanega, según la calidad de la tierra y en entregar además un canon en especie en trigo y cebada (NARANJO RAMÍREZ (1991-a: 135-136).

La finca de Dos Hermanas fue comprada por la usufructuaria citada al propietario (el Duque de Frías) a finales del siglo XIX, siendo D. Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina (el arrendatario) quien le presta

20. NARANJO RAMÍREZ, J. (1991-b: 262-266), relaciona con todo detalle las vicisitudes de cambio de propiedad de esta finca.

además dinero en 1896, tal vez para financiar esta operación, reservándose como garantía la hipoteca de la finca y, posteriormente, quien se haría con la propiedad de la finca, primero con la compra de la mitad, el 29 de octubre de 1912, compensando como parte del precio convenido el citado préstamo hipotecario que poseía el Conde de la Cortina. Posteriormente, el 7 de diciembre de 1917 registró a su nombre el resto de la finca por otra compra.

En cuanto al Cortijo de Guta, era de una extensión muy inferior, en concreto podrían ser 258,5 fanegas de tierra calma²¹, a tan sólo 2 kilómetros de Montilla, que pertenecían desde muy antiguo a la nobleza, en este caso al Marquesado de Priego. La propiedad de esta finca también llegaría con el tiempo a D. Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina, que la conservó entre sus bienes hasta 1953.

En resumen, la estrategia empresarial seguida en el siglo XIX por las distintas generaciones de la familia Alvear fue muy diferente, por las distintas vocaciones de sus miembros, pues el siglo comenzó con D. Diego de Alvear y Ponce de León volcado en la carrera de las armas y menos pendiente de su patrimonio que sus hijos, los Alvear y Ward, que tendrían una clara orientación de fabricantes innovadores y comerciantes arriesgados a los que no arredraban las dificultades de comunicaciones y fronteras con que sus productos tropezaban. Por último, la tercera generación con la que concluye el siglo XIX, D. Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina, sin abandonar las actividades de sus mayores, reinvertiría buena parte del valor añadido de sus negocios en intensificar sus actividades agrícolas, comprando diversas fincas, lo que constituyó una apuesta por la inversión segura, pero con rentabilidad inferior a los negocios industriales en los que sus antepasados citados basaron la expansión del patrimonio.

3. LAS BODEGAS EN EL SIGLO XIX: ASPECTOS ECONOMICOS

3.1. El entorno del negocio en el siglo XIX

3.1.1 Cultivo del viñedo y comercio de vinos en Córdoba.

En el primer tercio del siglo XIX desaparecerían los privilegios señoriales que en el siglo XVIII aún seguían siendo una traba al comercio de

21. Con esta extensión figura en la obra de ESTEPA JIMÉNEZ (1987: 262), donde se relacionan los bienes de los Marqueses de Priego.

vinos, aceites, vinagres y otras muchas mercancías. En estos años surge una nueva corriente legal tendente a propiciar las actividades mercantiles en general, y así, en 1829, vería la luz el Código de Comercio, al que seguirían el Decreto Libertad de Mensura, de 29 de enero de 1834, y otras leyes.

Hasta entonces los negocios montillanos debían soportar esas gravosas cargas consistentes en derecho de veintena, correduría y otros que con dudosa legalidad venían aplicando los titulares de cada señorío²², hasta que por fin se consigue la reversión a la corona del vasallaje y jurisdicción de las distintas poblaciones. Según ZEJALBO MARTIN (1990: 278), D. Juan de Alvear, D. Diego y D. Santiago Alvear Escalera figuran significativamente encabezando junto a otros cosecheros los pleitos antiseñoriales que intentaban eliminar esos frenos al comercio, que al fin sucumbirían, dando paso a la tan ansiada libertad de comercio que hizo posible su desarrollo y el del resto de actividades industriales.

El cultivo del viñedo en Montilla y su comarca tiene un inicio antiquísimo, perdiéndose su origen en la noche de los tiempos. Baste citar que diversos autores afirman que el vino montillano ya era apreciado en la época de fenicios, griegos y romanos.

Las condiciones de los suelos de la zona, con suaves colinas de margas calizas, areniscas y con escasa materia orgánica, el «albarizo», la antítesis de la fértil campiña, unidos a la altitud de la zona, la pluviometría, la temperatura y las muchas horas de sol, crean un microclima y condiciones idóneas para el cultivo del viñedo y la obtención de un fruto con gran riqueza en azúcares, que con fermentación natural produce un vino único con una graduación natural entre 10 y 16 grados (sin necesidad de adición de alcohol). Importantísimo es también citar la sabiduría de generaciones y generaciones de lugareños que han transmitido de padres a hijos el buen hacer y secretos de la elaboración de los caldos.

El principal vino producido en Montilla y su comarca desde antiguo es el generoso, que es un vino pálido o de color oro viejo, seco y de más de 15 grados de graduación alcohólica criado en madera mediante un procedimiento de envejecido natural.

22. Sobre los conflictos originados por monopolios e impuestos señoriales destacamos los trabajos de ZEJALBO MARTÍN (1990), ARANDA DONCEL (1982) y el monográfico de ESTEPA JIMÉNEZ (1987).

Las variedades de vid cultivadas en las viñas de los pagos de la zona fueron inicialmente la layren y la baladí o montepila, que fue sustituida posteriormente por la Pedro Ximénex de uva más fina de piel y mayor rendimiento en azúcares (traída de las tierras del Rhin por el soldado de los tercios de Flandes de igual nombre).

Centrándonos ya en el siglo XIX, el viñedo ocupaba una importante parte de los terrenos cultivados de Montilla, Cabra, Villaviciosa y otros pueblos de la provincia de Córdoba. En concreto en Montilla, en 1845, el viñedo ocupaba 1656 fanegas de su término municipal, que se elevarían a 2066 en el año 1872. Esta tendencia creciente cambiaría de signo a fin de siglo por el efecto de la filoxera²³, que atacó a la provincia de Córdoba a partir de 1888²⁴.

Los montillanos también sufrieron en sus viñas el efecto de la filoxera, pero a diferencia de sus vecinos de otras poblaciones, desde el principio de la enfermedad se arrojaron enconadamente al arranque de las cepas contaminadas y su sustitución por patrones de vides americanas resistentes a la plaga. En otras zonas las viñas fueron simplemente arrancadas y los terrenos abandonados o destinados a otros fines²⁵.

No obstante, en el siglo pasado ni el viñedo era el principal cultivo de Montilla, ni tampoco era Montilla la principal población productora de vinos de la provincia. En los cuadros siguientes recogemos información de los cultivos en tal población y la distribución de la producción de vinos en Córdoba a final del siglo pasado:

23. Datos procedentes del Padrón de Riqueza Rústica de Montilla de tales años, citados por CALVO POYATO (1987: 62-65).
24. La filoxera llegó a la provincia de Córdoba en 1888, avanzando desde Málaga hacia el Norte de la provincia. A Montilla llegaría en 1890. En el Leg. 75 1.4.1 del AHPC hay constancia del establecimiento de viveros de vid americana para el combate de la filoxera en el año 1890.
25. Sobre el ataque de la filoxera a las viñas cordobesas remitimos al trabajo de LOMA RUBIO(1982). En 1908 la superficie de viñedo de la provincia se ha reducido a 9.223 Ha. de las que sólo 840 corresponden a Montilla (AHPC, Leg. 1.4.1).

CUADRO 1
DISTRIBUCION APROVECHAMIENTOS DEL TERMINO
DE MONTILLA EN 1888:

Cultivo	Superficie (Ha)
Olivar	8.444
Calma	6.008
Viñedo	1.375
Caminos, veredas población...	427
TOTAL	16.254

Fuente: MORTE MOLINA (1888: 176).

CUADRO 2
PRINCIPALES POBLACIONES PRODUCTORAS DE VINO
EN CORDOBA EN 1892²⁶

Población	Producción (arrobas)	Graduac. alcohol.	Mercados principales	Precio por arroba
Aguilar	50.000 4.000	14º 17º	Córdoba, Málaga Sevilla e Inglaterra.	6 a 18 pts
Baena	12.000	14º		
Cabra	82.400	12º a 15º	Córdoba, Málaga, Madrid y algunos envíos a USA e Inglaterra	Varios
Córdoba	n/d	15º a 18,5º	Sólo consta información de algunas bodegas exis- tentes: López Dieguez, Vda. de Carbonell y Va- lentin de Priego	

26. Datos facilitados por las alcaldías al Consejo Provincial de Agricultura, Industria y Comercio para preparar el catálogo y participación en la Exposición Internacional de Chicago de 1893; también se exponen los problemas del sector y se insta a la participación en tal exposición (AHPC, Leg. 133 1.4.1).

Población	Producción (arrobas)	Graduac. alcohol.	Mercados principales	Precio por arroba
Doña Mencía	8.000 blanco 200 tinto	14º	Provincia de Jaén y Córdoba	4 a 9 pts
Lucena	9.000	12º límitrofes	Málaga y prov.	2,5 pts
Montilla	62.000		Se dice que cada bodega tiene «su parroquia» y existen las siguientes: – Francisco de Alvear – Antonio García Torres – Francisco de Salas – Asunción Salcedo Delgado – Antonio Raigón Soto – Bartolomé Polo Raigón	
Nueva Carteya	2.000	13º del Río	Espejo y Castro	5 pts
Vva. del Rey	30.000	12º	Provincia	6 a 18 pts
Villaviciosa	60.000 blanco 6.000 gener. 5.000 tinto	12ºa 14º 17ºa 18º 14ºa 16º	Los Pedroches Córdoba y Málaga	2,5 a 3 pts

Fuente: AHPC, Leg. 1.4.1.

En el Cuadro anterior observamos el predominio de la producción de los vinos blancos sobre los tintos en el siglo pasado (incluso en la sierra Norte de Córdoba); también se recogen los mercados que atendía cada zona productora, apreciándose que mientras los vinos del Norte atendían mercados próximos y se cotizaban a bajo precio, presumiblemente por su menor calidad, los vinos del Sur de la provincia, de Aguilar²⁷, Cabra y Montilla alcanzaban mercados más lejanos, llegando incluso a ser exportados. También podemos afirmar que el vino de Villaviciosa era vendido generalmente con baja graduación (por lo que no admitía crianza), mientras que el del Sur era criado largo tiempo, alcanzando mayor graduación como generoso, causa también que motivaba el mayor precio de este último.

27. En el siglo XIX Aguilar incluía el actual término municipal de Moriles y, consecuentemente, sus amplias zonas de viñedo.

A pesar de no ser Montilla el término de mayor producción de vino, pues eran Cabra y Villaviciosa las primeras por volumen, sí fue en cambio la localidad más afamada por calidad, y posiblemente la de mayor productividad de uva y mosto por hectárea cultivada, por lo que le dio nombre a los vinos de casi todo el sur de la provincia de Córdoba, así como a un tipo de vino, el «amontillado», que se aplica también a algunos de los mejores caldos de Jerez.

Desde finales del siglo XIX con la filoxera, y en los principios del XX, la primera población productora de vinos generosos, Cabra, registró un arranque masivo del viñedo cediendo el liderazgo a Montilla y otros pueblos limítrofes. El máximo de expansión del viñedo en la zona de Montilla llegaría en el siglo XX y a partir de los años treinta, constituyéndose el Consejo Regulador de la denominación de origen «Montilla-Moriles» en 1945.

3.1.2. Elaboración del vino en el siglo XIX.

La elaboración del vino de Montilla en la pasada centuria se realizaba por procedimientos totalmente artesanales, con empleo de productos naturales. Repasaremos de forma sucinta las principales fases de la «liturgia» de elaboración del vino tal y como se hacía en el siglo XIX y hasta la incorporación de maquinaria y de procesos industriales modernos:

- Molturado: Separación de la uva del palillo o raspón.
- Prensado: Extracción del mosto con prensas de tornillo.
- Tratamiento del mosto: Sulfitación (con anhídrido sulfuroso), acidificación (con ácido tartárico) y enyesado (con yeso, para su-
bir la acidez y clarificar mejor).
- Fermentación: Se realizaba en tinajas de barro que tienen su origen en las ánforas romanas y en las pisas cretenses. La fermentación realizada con levaduras autóctonas, es un proceso que dura entre 10 y 20 días. Era frecuente preparar un «pie de cuba» previo, que consiste en provocar la fermentación en una pequeña cantidad de uva pisada que iniciará el proceso y posteriormente se añadía a una cantidad mayor de mosto.
- Reposo: Consistía en simplemente limpiar el vino por decantación dejándolo en las tinajas anteriores a fin de que por gravedad caye-

ran todas las partículas en suspensión al fondo y quedara arriba el vino limpio.

- Desliado: El vino limpio se separa, dejando el sedimento abajo(lías). Debía realizarse con una bomba de mano o chupando con algún tubo.
- Clarificación: Se añadían proteínas al vino con un clarificante (clara de huevo o sangre animal y una cierta cantidad de tierra de Lebríja).
- Crianza: La crianza o envejecimiento se realizaba (y se sigue realizando) en botas de madera de roble americano mediante el sistema de criaderas y soleras, consistente en disponer la bodega de forma que las botas queden en distintos niveles: el inferior, por ser el más próximo al suelo, se denomina solera, el inmediato superior 1ª criadera, el siguiente 2ª criadera y así sucesivamente. El vino se saca siempre de la solera, pero nunca de manera completa (entre 1/4 y 1/5 del total), y se va sustituyendo por la misma cantidad del nivel superior; obviamente, el vino joven va reponiendo las botas desde la última criadera. A veces se añadía alcohol para subir la graduación de los vinos, práctica que ya no se realiza en la zona de Montilla-Moriles, sí en cambio en la de Jerez.

3.2. *Actividad industrial*

Tras la comentada desaparición de los privilegios señoriales en Montilla comienza el despegue de las actividades mercantiles de los Alvear, que constituirían, junto a otros contemporáneos, un embrión de revolución burguesa agroindustrial en la zona, que, sin trabas, pueden construir y explotar almazaras, bodegas y molinos antes reservados a la jurisdicción de la nobleza.

Otro hecho importante, ya citado, tendría una gran relevancia en el desarrollo de los negocios de la familia: el regreso de D. Diego de Alvear y Ponce de León, hacia 1806, con la sustanciosa indemnización de 21.840 libras²⁸ que el gobierno inglés le entregó por el ataque del Cabo de Santa María.

28. Esta cantidad no fue cobrada en metálico, sino en documentos de deuda pública inglesa en libras que no serían desinvertidos hasta la segunda mitad del XIX. Considerando que el cambio en el siglo XIX era próximo a 25 pts. por libra esterlina, equivaldrían a 546.000 pts. ó 2.184.000 reales. Para hacernos idea del poder adquisitivo de esa cantidad, baste decir que la almazara conocida como Molino de Alvear y su olivar contiguo estaba valorado en la partición de bienes de 1861 en sólo 74.824 reales.

Esta suma proporcionaría una gran liquidez, que debió durar bastantes años, a los negocios y que les pudo ser útil en la desamortización de bienes, principalmente eclesiásticos, realizada en Montilla a partir de 1830, y que afectó al menos a 940 Hectáreas (el 5,8% del término). Figurarían los Alvear entre los compradores de tierras²⁹.

Por otra parte, la coyuntura era muy favorable a la viticultura española en el último tercio del siglo XIX, debido principalmente al ataque de la filoxera en otros países vecinos (principalmente en Francia en los años sesenta), lo que produjo un significativo crecimiento de las exportaciones de vinos españoles, que generaron importantes ingresos al colectivo de bodegueros en un corto, pero fructífero período³⁰. La llegada a España de la filoxera en los ochenta y la recuperación de la producción en los países infectados por la plaga, determinaron el final de las «vacas gordas» y de grandes problemas de oferta con que terminaría el siglo XIX este sector.

La principal fuente que hemos utilizado para el análisis de este negocio es un detalle relativamente completo de compras y ventas del período comprendido entre 1851 y 1872 de las Bodegas Alvear y que guarda Alvear S.A. en su archivo privado. Además se conservan algunos datos concretos en diversos documentos dispersos, interrumpiéndose la información contable desde 1872 hasta 1912, en que comienzan de nuevo a conservarse los libros de cuentas (que están ya disponibles desde ese año hasta la actualidad). Centraremos nuestro análisis económico principalmente en esos 23 años del siglo XIX de que se disponen datos fiables.

3.2.1. Instalaciones del negocio

D. Diego Alvear y Ponce de León edificó en Montilla la magnífica casa solariega familiar en la calle Juan Díaz 4, calle que llevaría su nom-

29. CALVO POYATO y CASAS SÁNCHEZ (1981: 109) citan una investigación de Carmen Naranjo que probaría la compra por los Alvear de importante volumen de tierras desamortizadas.

Analizar la desamortización, para averiguar la cuantía de la adquisición de bienes por esta rama de la familia, sería árduo y nos apartaría del objeto de este trabajo. Hemos hojeado, no obstante, documentación de la desamortización en Córdoba y detectado la compra de un olivar, desamortizado de las Monjas de Sta. Clara de Montilla, la finca 569, que fue adquirida el 2/10/1.838 por D^a Luisa Ward, viuda de Alvear (AHPC, libro 1.453, pág. 295).

30. Sobre tal tema destacamos el trabajo de CARNERO i ARBAT (1980) que analiza de forma minuciosa las variaciones de demanda y exportación de vinos españoles en las últimas décadas del XIX.

bre con el tiempo. También edificó las bodegas primitivas adjuntas al edificio anterior (El Liceo, El Escudo y Grande), que siguen en la actualidad conservando las más antiguas soleras de vinos.

Además de las bodegas, los Alvear poseían diversos lagares en los que se extraía el mosto, como el ubicado en Riofrío, de muy antiguo origen³¹, y el edificado en sus proximidades, denominado de «La Inglesa» (por el nombre que recibían en la comarca D^a Luisa Ward y sus hijas). Otros lagares que se unirían a medida que el negocio fue creciendo fueron «Sta. Brígida», «Tercia», «S. Ramón» y «Lagarito».

El número de botas de las bodegas fue aumentando a lo largo del siglo XIX, tanto por la necesidad de aumentar la capacidad a medida que crecían las ventas del negocio, según veremos, como por el tipo de crianza de los vinos, que al basarse en el envejecimiento exigían almacenar un volumen de vinos bastante elevado y un número de botas consecuentemente alto.

En 1868, un inventario refleja 154 botas criando y, sólo dos años más tarde, el que transcribimos en el Cuadro 3, detalla 225 botas.

Ante la expansión del volumen de negocio, en 1870 se efectuaron unas obras de ampliación de la bodega, que costaron 29.683 reales y también, en esta época, se registraron importantes compras de botas de gran tamaño (utilizadas para crianza), que fueron compradas y envinadas en Sevilla, Sanlúcar y Orihuela. Creemos que no debían existir en la comarca tonelerías que fabricaran los envases que las bodegas necesitaban continuamente, tanto para su inmovilizado, como para el envasado y transporte del producto. El detalle de las nuevas botas para la ampliación de la bodega fue el siguiente:

En 1869	30 botas de 55 arrobas a 310 reales/udad	9.300
	36 botas de 36 arrobas a 260 reales/udad	9.360
	portes y otros	1.950
En 1870	12 botas de 36 arrobas	3.166
	34 botas de 55 arrobas	<u>11.016</u>
		34.792

31. Este lagar en el siglo XVII figura entre las proiedades de los Fernández de Córdoba, Señores de Priego, según vemos en GONZÁLEZ MORENO (1982: 35).

CUADRO 3
DETALLE DE EXISTENCIAS EN LA BODEGA ALVEAR al 01/01/1870

Nº de botas, cabida y detalle de existencias valoradas							
Nº Botas	cabida unitaria (arrobas)	cabida total		vino contenido		valor reales	
		(arrobas)	(litros)	(arrobas)	(litros)	arroba	total
2	110	220	3.588	152	2.479	700	106.400
1	90	90	1.468	62	1.011	500	31.000
8	80	640	10.438	372	6.067	400	148.800
3	70	210	3.425	14	228	300	4.200
9	60	540	8.807	234	3.817	240	56.160
6	50	300	4.893	391	6.377	200	78.200
24	40	960	15.658	696	11.352	120	83.520
18	36	648	10.569	290	4.730	80	23.200
10	34	340	5.545	1.082	17.647	60	64.920
57	32	1.824	29.749	2.016	32.881	30	60.480
10	30	300	4.893	52	848	14	728
1	22	22	359	24	391	11	264
24	15	360	5.872	13	212	120	1.560
3	8	24	391	12	196	80	960
30	55	1.650	26.912	1.350	22.019	24	32.400
19	36	684	11.156	220	3.588	24	5.280
225	—	8.812	143.724	6.980	113.844	—	698.072

(Fte: elaboración propia a partir de datos del archivo privado de Alvear S.A.)

El impulso definitivo llegaría a finales del XIX con la compra por D. Fco. Alvear y Ward de 500 botas de vinos «de primera», que bautizó con los nombres de Solera Fundación y Abuelo Diego (DÍAZ ALONSO y LOPEZ ALEJANDRE, 1989: 23).

El coste de financiación de los altos stocks, debido al período de maduración largo que este negocio tiene, no debía ser en absoluto gravoso para el patrimonio de los Alvear, que según hemos comentado en el apartado anterior era elevado y proporcionaba otros ingresos regulares, como eran los intereses de sus inversiones en deuda y las ventas de aceite, así como de otros productos de sus explotaciones agrícolas.

En los Gráficos 1 y 2 podemos analizar el monto de las existencias y su estructura a comienzos del año 1870. Se observa que estas existen-

GRAFICO 1
VOLUMEN DE VINO EN EXISTENCIAS
EN LAS BODEGAS ALVEAR PERIODO 1853-1877

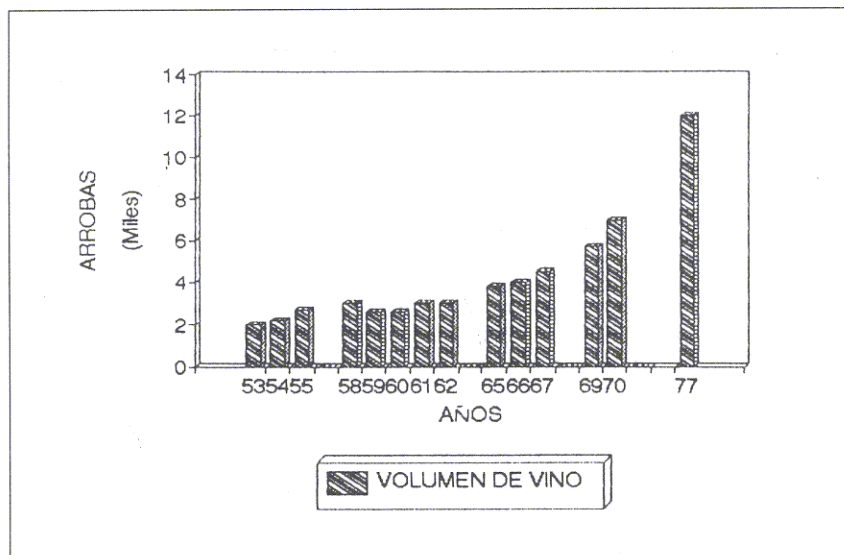
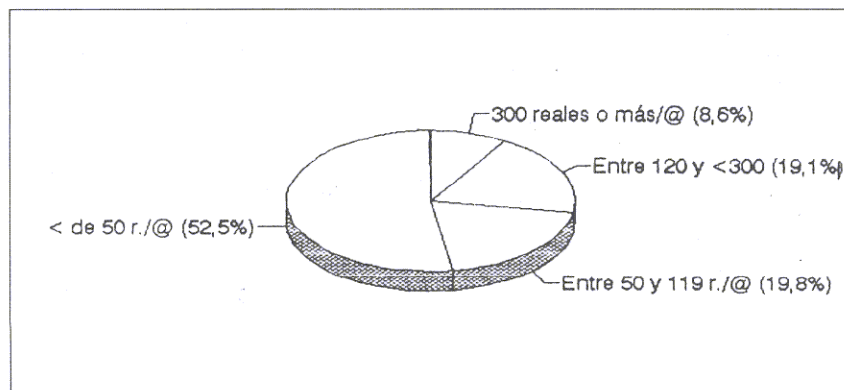


GRAFICO 2
EXISTENCIAS DE VINOS POR PRECIOS EN LAS
BODEGAS ALVEAR AL 1-1-1870



cias correspondían en volumen a más de ocho veces las ventas de ese año (o de 4,5 del excelente año anterior); se apreciaba también que el volumen de existencias de alto precio (larga crianza) tenían un peso muy alto en el conjunto de las existencias, posiblemente porque eran muy difíciles de vender; hemos calculado también la capacidad media por bota, y el valor medio resultante:

Capacidad media por bota	39,2 arrobas = 638,7 l
Precio medio por arroba	100,1 reales
Precio medio por litro	6,1 reales
Llenado medio de las botas	79,2%

3.2.2. Materias primas

En el período 1850-1872 se elaboraba el mosto de la vendimia en el lagar de Riofrío, ya citado, situado en la sierra de Montilla, a unos diez kilómetros de distancia de esa población. Este lagar estaba rodeado por los campos de cultivo de las viñas de la familia, lo que facilitaba, con los precarios medios de la época, el traslado de la materia prima recolectada a final del verano. En tal lagar, y en tinajas de barro, tendría lugar la fermentación y se almacenaría el producto hasta su transporte a las bodegas situadas en Montilla.

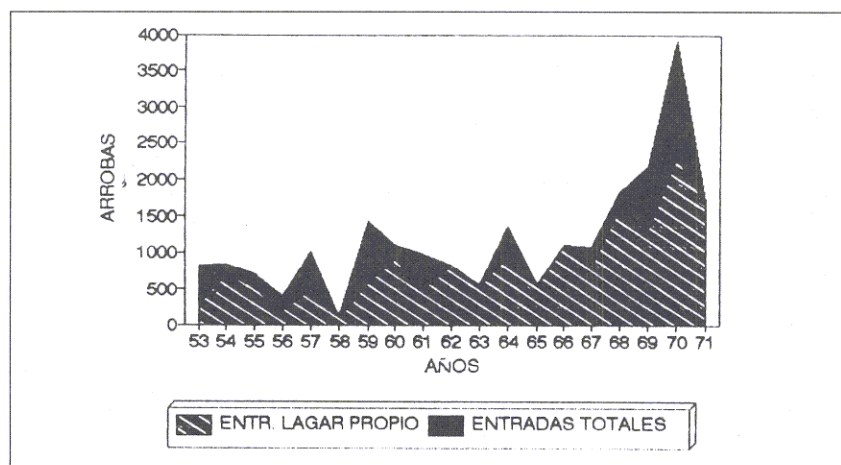
Tal traslado, según podemos ver en el libro de entradas de la bodega, se realizaría en la siguiente primavera, en el período comprendido entre febrero y mayo del año siguiente, si bien hay constancia de algunos envíos en otras fechas. Suponemos que el transporte del vino, en el sofocante verano montillano, podría tener como consecuencia el deterioro o pérdida de calidad del mismo, prueba de ello es que tampoco son importantes las ventas en ese período. El invierno sería difícil también para los transportes desde el lagar a la bodega, pues los embarrados caminos y los arroyos crecidos de Benavente, de la Campiñuela y de Guta serían una árdua aventura para el traslado en carros o a lomos de caballerizas de las botas o tinajas que contenían el vino en esa decena de kilómetros que separan Riofrío de Montilla.

De todas formas, no todo el mosto criado por los Alvear procedía de su propia vendimia. Encontramos importantes compras a terceros, principalmente de vinos del año; entre ellos se reflejan volúmenes considerables del vecino pueblo de Moriles (de los lagares de Montero, Mejías, Alto y de la Corneja), así como compras a D. Luis Vaca, D. Francisco de Luque,

Sr.Repiso, Cisneros y otros. También observamos algunas compras de «esencia de vino», es decir, alcohol que se utilizaba para incrementar la graduación de los vinos en aquella época.

En los siguientes Gráficos y Cuadro 4 reflejamos un detalle de entradas a la bodega valoradas y separadas por origen(lagar propio o comprados a terceros). Se refleja la evolución de los precios de la materia prima, comparando en los primeros años nuestros datos con los del trabajo citado de CALVO POYATO (1987). Son bastantes similares en varios años (sólo existe diferencia importante en 1858, año de muy mala cosecha que suponemos distorsionaría los precios).

GRAFICO 3
ENTRADA DE VINOS EN LAS BODEGAS ALVEAR PERIODO 1853-1871



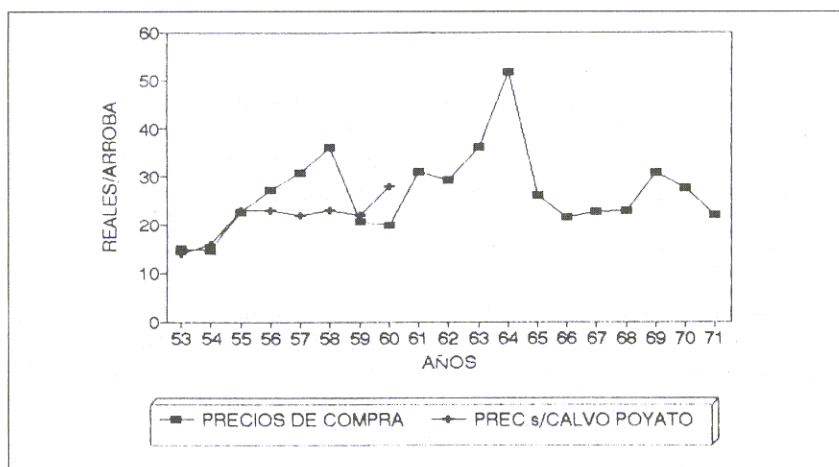
En este Cuadro, y sobre todo en el Gráfico 3, apreciamos la tendencia creciente, del volumen de entradas en la bodega, por lo que podemos afirmar que en estos años el negocio se encontraba en crecimiento. No obstante, existen altibajos que debían ser consecuencia de muy malas cosechas (como la de 1856 y 1858) o muy buenas cosechas (como la de 1870). De todas formas, la media de los primeros cuatro años del período analizado era de unas entradas de 699 arrobas por campaña y en los últimos años se había multiplicado esa cifra por 3,4 (la media de los últimos cuatro años era de 2411 arrobas).

CUADRO 4
ENTRADAS DE VINOS A LAS BODEGAS ALVEAR, VALORACIÓN Y PRECIOS DE LAS MISMAS

AÑO	PROCEDENCIA ENTRADAS (arrobas)				VALOR ENTRADAS (reales)				PRECIO MEDIO/ARROBA(rs)			
	COMPRA		TOTAL ENTRADAS	%LAGAR PROPIO /TOTAL	COMPRA		TOTAL ENTRADAS	LAGAR		OTROS LAGARES	GLOBAL	
	LAGAR PROPIO	A OTROS LAGARES			LAGAR A PROPIO	OTROS LAGARES						
1853	304	529,5	833,5	36,5%	3952	8533,2	12485,2	13,0	16,1	14,9		
1854	730	117	847	86,2%	10430	2106	12536	14,3	18,0	14,8		
1855	511	200	711	71,9%	10932	5285	16217	21,4	26,4	22,8		
1856	212	192	404	52,5%	5200	5790	10990	24,5	30,2	27,2		
1857	508	506	1014	50,1%	16264	14864	31128	32,0	29,4	30,7		
1858	104	0	104	100,0%	3744	0	3744	36,0	—	36,0		
1859	612	824,5	1436,5	42,6%	11618	17895,5	29513,5	19,0	21,7	20,5		
1860	924	188	1112	83,1%	17770	4367	22137	19,2	23,2	19,9		
1861	528	457,5	985,5	53,6%	16896	13560	30456	32,0	29,6	30,9		
1862	823	0	823	100,0%	23902	0	23902	29,0	—	29,0		
1863	561,5	0	561,5	100,0%	20143	0	20143	35,9	—	35,9		
1864	960	403	1363	70,4%	56580	13819	70399	58,9	34,3	51,7		
1865	560	0	560	100,0%	14532	0	14532	25,9	—	25,9		
1866	1113	0	1113	100,0%	23996	0	23996	21,6	—	21,6		
1867	856	232	1088	78,7%	18832	5858	24690	22,0	25,2	22,7		
1868	1626	221	1847	88,0%	35772	6630	42402	22,0	30,0	23,0		
1869	1335	840,7	2175,7	61,4%	28470	38532	67002	21,3	45,8	30,8		
1870	2313	1617,5	3930,5	58,9%	43107	65588	108695	18,6	40,6	27,6		
1871	1691,7	0	1691,7	100,0%	37213	0	37213	22,0	—	22,0		
TOTAL	16273	6328	22601	72,0%	399353	202828	602181	24,5	32,1	26,6		

(Fuente: elaboración propia a partir de datos del archivo privado de Alvear S.A.)

GRÁFICO 4
**PRECIOS DE ENTRADAS DE VINOS
 EN LAS BODEGAS ALVEAR PERIODO 1853-1871**



Por procedencia, el 72% de las entradas venían de la vendimia elaborada en el lagar propio, que resultaban más baratas (del orden de un 25% de ahorro) que la adquisición de vino producido por otros. Los precios sufrieron altibajos importantes a lo largo del período, relacionados en general con las cosechas, con cumbres en 1858 y 1864 y valles en 1860 y 1871. (Ver gráfico).

3.2.3. Variedades de productos elaborados

En la correspondencia comercial de la bodega del siglo XIX encontramos algunas notas que caracterizaban su tráfico:

Los **tipos de productos vendidos** principales eran los vinos pálidos generosos (vinos de graduación alcohólica superior a 15º y criados en madera), que se producían sin adición de alcohol, y amontillados más oscuros que los anteriores (color ámbar u oro viejo y superior graduación por una mayor crianza). Otros productos en menor importancia en volumen eran vinos dulces elaborados a partir de uvas pasas (Pedro Ximénex) y vinos olorosos de alta graduación.

Entre los vinos presentados a la Exposición Nacional Vinícola de 1.877 por D. Francisco de Alvear y Ward se conservan sus características:

- Un vino generoso seco de 20 años y 16,4^º
- Un vino generoso basto de 5 años y 15^º
- Un vino generoso dulce de 4 años y 13,4^º

Adicionalmente existían otros productos, como, por ejemplo, el vinagre de calidad, con larga crianza (en la cédula de inscripción a la citada exposición se relacionaban dos clases de vinagre, uno con 20 años de crianza y precio de 10 ptas/arroba y otro del año de 4 ptas/arroba).

3.2.4. Comercialización

Paralelamente al incremento de producción de vinos de la bodega, y relacionada con el crecimiento de la cosecha de uva de la familia, tras el incremento aludido del patrimonio familiar (que se materializó en incremento de propiedades agrícolas), se hizo necesario abrir nuevos mercados que absorbieran los productos de la casa. Dado que D. Diego dominaba siete idiomas y tenía numerosos contactos en Inglaterra (además de que su propia esposa era inglesa), no debió ser nada difícil comenzar a vender en tal mercado, en el que los hijos de este matrimonio cosecharían grandes éxitos. Se conservan cartas de D^a Sabina de Alvear y Ward escritas desde Inglaterra a sus hermanos comentándoles los gustos de los consumidores de tal país y las gestiones realizadas para abrir este mercado con relaciones comerciales estables a los productos de sus bodegas.

Las nuevas líneas férreas Sevilla-Córdoba y Málaga-Córdoba, que comenzaron a funcionar en 1859 y 1865, respectivamente, y que precisamente Montilla tuviese estación de ferrocarril, fue una nueva ayuda a la salida de los productos hacia ultramar, aunque no facilitó demasiado las comunicaciones con el resto de España.

También en la segunda mitad del siglo XIX comenzarían a realizarse actividades de promoción comercial, participando en diversas exposiciones nacionales e internacionales como forma adicional de dar a conocer a la empresa y sus productos, pues, según hemos constatado, una de las características de las Bodegas Alvear era que, salvo el mosto, compraban la mayor parte de sus inputs en mercados alejados y obtenían sus ingresos también en mercados de otros negocios, con escasa conexión

con otras empresas de su entorno, posiblemente por la inexistencia de éstos³².

Los productos de las bodegas de la familia Alvear eran criados largo tiempo y alcanzaban una altísima calidad, vendiéndose a elevados precios. No se trataba de competir, eso es obvio, con otras empresas bodegueras de su comarca dedicadas a productos de consumo masivo, que tenían aparejado muchos movimientos de mercancía, pero bajos márgenes. El segmento de mercado al que se orientaba la producción era consecuentemente de clase social alta y generalmente de zonas alejadas, siendo Inglaterra el principal mercado a partir de 1854. Entre los clientes más importantes del período estudiado encontramos ventas a:

Hodkinson & Son (Londres)	1.451,7 arrobas
Sr.Heras (Sevilla)	723 arrobas
Hammich Path Math (Londres)	706,7 arrobas
González Dubost (Jerez Fra.)	424 arrobas
Garvey (Jerez de la Fra.)	340 arrobas
Frederick Giesler (Londres)	96 arrobas
Murphy y Comp ^a (Limerick-Irlanda)	80,2 arrobas
Mousler y Comp ^a (Puerto Sta.M ^a)	79,7 arrobas
Isasi y Comp ^a . (Londres)	61,5 arrobas

Además encontramos diversas ventas esporádicas, de poca cuantía, a distintas localidades como Segovia, Granada, Portugaleta, Madrid, Palencia, Canarias.

Unos años después del período reflejado en el citado cuaderno de cuentas que hemos estudiado, concretamente en 1880, encontramos también referencia de un envío embarcado en Cádiz y destinado a un tal A. Benites de Buenos Aires de 5 cuarterolas (de 8 arrobas cada una, en total 40) y 30 frascos de muestras de los mejores vinos, por un importe total de 14.000 reales. El producto debió gustar, pues en 1881 existe anotado un segundo envío a ese cliente de 20 barriles, esta vez de 4 arrobas

32. Alvear S.A. conserva diplomas y medallas de algunos de los premios cosechados en estas iniciativas de apertura al exterior:

- Exposición agrícola de Madrid de 1857, medalla de bronce.
- Exposición nacional de 1873, medalla de plata.
- Exposición de Viena de 1873, medalla de mérito.
- Exposición de Filadelfia de 1876, medalla de mérito.
- Exposición de París de 1878, medalla de bronce.

cada uno, que suponen en conjunto 80 arrobas, por un precio total de 16.000 reales de vellón.

El producto se vendía casi siempre envasado en madera, y envuelto en fundas, en los siguientes tamaños:

Barriles=de 1, 2 ó 4 arrobas.
Cuarterolas= 7'5 u 8 arrobas.
Medias Botas=15 ó 16 arrobas.
Botas de 30 ó 32 arrobas.

Excepcionalmente, también se vendía embotelladas pequeñas partidas, utilizando para ello la botella jerezana de 0,75 litros de color negro (que preserva el vino de la luz, alargando su conservación).

De forma regular el embotellado debió comenzar a partir de 1871, pues entre las compras de las bodegas encontramos el de una máquina de entaponar botellas en ese año, y en 1872 de un «envasador de cobre» y una «bomba», así como de cantidades ya significativas de botellas, cápsulas, tapones y etiquetas. Las cápsulas debían proceder de ultramar, pues se cita que pagan derechos de aduana, por lo que parece que no existían industrias locales complementarias, que facilitaran los materiales necesarios para el desarrollo de estos negocios, como ya habíamos comentado.

La importancia de la marca que distinguiera el producto, debía ser ya grande, pues encontramos varias alusiones en escritos de D. Enrique de Alvear y Ward, en 1855 y 1856, indicando cómo debían marcarse los envases con el nombre «ALVEAR» grabado a fuego en la madera y en los tapones también con tinta la palabra «MONTILLA». Vemos así mismo en 1865 la compra de dos instrumentos de marcar de bronce con los rótulos citados. Esa preocupación por la marca revela confianza en la calidad, e interés por transmitir al cliente información sobre el producto que consume, de forma que quedando satisfecho, pueda volver a demandarlo.

3.3. Resultados económicos

3.3.1. Gastos de explotación

Disponemos de un detalle de gastos y compras del período 1853-1872 que desgraciadamente no es demasiado riguroso, al mezclar com-

pras y gastos corrientes con inversiones, en apuntes no siempre detallados. El libro de cuentas del período analizado utiliza como ejercicio el año natural (hoy se emplea de ejercicio quebrado en estas empresas que tienen una fuerte componente estacional en sus actividades), utiliza un criterio de caja en la contabilización de cargos y abonos, no recogiendo tampoco un balance con cuentas patrimoniales separadas (la compra de botas de crianza se consideran gastos del período), ni dotaciones a la amortización del inmovilizado y, ni siquiera, las variaciones de inventario, por lo que los errores de periodificación y de otra índole son grandes y difíciles de cuantificar en este período.

CUADRO 5
DESGLOSE DE COMPRAS, GASTOS E INVERSIONES DE LA BODEGA
(Excluyendo compras de vinos) (reales)

AÑO	ENVASES Y FUNDAS	TTES Y G.EMBARQ.	TRASIEGOS Y FAENAS BOD.	MERMAS Y D.CONSUMOS	ESPIRITU DE VINO	OTROS	TOTAL	INVERSI- ONES
1853	3824	582	177,5	273		336,2	5192,7	
1854	386	32	162	389	960		1929	
1855	450	225	154				829	
1856	4020	7576	266				11862	
1857	1262	762	192				2216	
1858	329	2718	198		240		3485	
1859	1840	5721	630		760		8951	
1860	720	1610			480		2810	
1861	324	1351	452		800		2927	
1862	5819	3804	322				9945,5	
1863	2990	2266,6	110	687		70	6123,6	
1864	3123	1271,2	272			271,9	4938,2	
1865	8372	4036,7	185			480	13073,7	
1866	716	540	508		945		2709	
1867	2057	1002,7	542			6489	10090,7	
1868	5790	808	309				6907	
1869	327	416	1135,5		90		1968,5	20610
1870	1245,5	815	899,5				2963	43865
1871	1149,7	44	1194,5			676	3064,2	400
1872	302,7	60	1226			365,7	1954,5	197,5
TOTAL	45050	35641,7	8935	1349	4275	8688,9	103939,7	65072,5

(Fuente: elaboración propia a partir de datos del archivo privado de Alvear S.A.)

Hemos separado, en la medida de lo posible, los principales apartados de gastos, reflejándose en el siguiente cuadro un resumen que, siendo aproximado, nos da idea de cuáles eran los principales conceptos del debe de la cuenta de resultados de la bodega, así como de aquellas inversiones que hemos detectado.

Son de destacar las compras de envases, principalmente barriles y cuarterolas, que debieron ser los formatos de venta más habituales. También son muy importantes los gastos de transporte, tanto de envases vacíos nuevos, que se podrían activar como mayor importe del inmovilizado, como de vino y de retorno de envases vacíos. Es llamativo que los costes de transporte, en proporción al incremento del volumen de mercancía a transportar, fue disminuyendo tras la utilización de las nuevas líneas ferroviarias.

Los costes de trasiegos y otras faenas de bodega son en conjunto el tercer capítulo de gastos, que sólo empieza a ser significativo a partir de 1869, cuando ya los volúmenes alcanzan una cierta entidad.

Encontramos otros gastos varios como son el corretaje de operaciones, que era habitualmente el 1,5% sobre el precio de ciertas ventas, observamos también que en 1867 ya existían problemas con clientes morosos, pues hay registrada una dotación de insolvencia por una venta no cobrada por 6.175 reales.

3.3.2. Ingresos de explotación

Los ingresos principales del negocio, como es obvio, eran los procedentes de la venta del vino, que era vendido con un gran margen, tras su envejecimiento (ver gráfico 5).

Los precios de venta del vino se calculaban sumando al precio del vino en bodega el del envase y transporte (que se estimaba en 1865 en 20 reales por arroba). Para exportación se ofrecía un precio para el producto y embarque en el puerto de Sevilla, principalmente, o de Málaga o Cádiz, sin incluir el flete marítimo ni el seguro. Se trataría de un precio que hoy llamaríamos FOB (la responsabilidad de la bodega expresamente terminaba una vez embarcado el vino).

Existían importantes diferencias de precio por arroba de vino según su crianza. A título de ejemplo incluimos los precios aproximados en bodega de algunos tipos y para los años 1859 y 1877:

GRAFICO 5
VENTAS ANUALES DE VINOS
EN LAS BODEGAS ALVEAR PERIODO 1851-1872

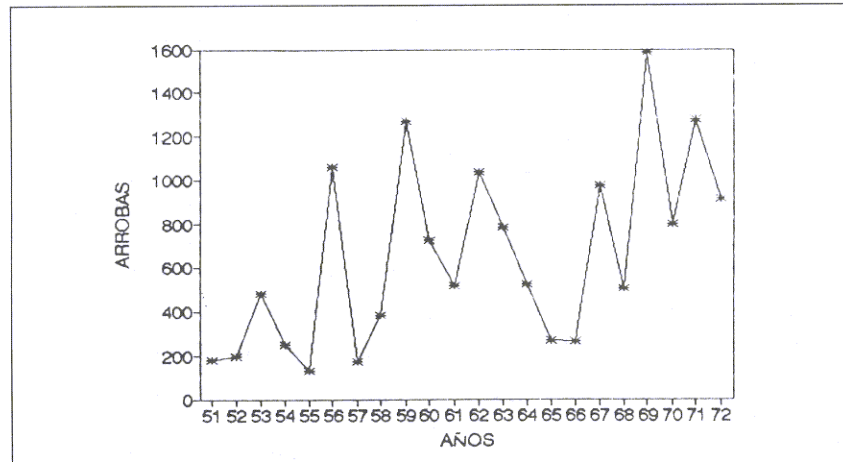
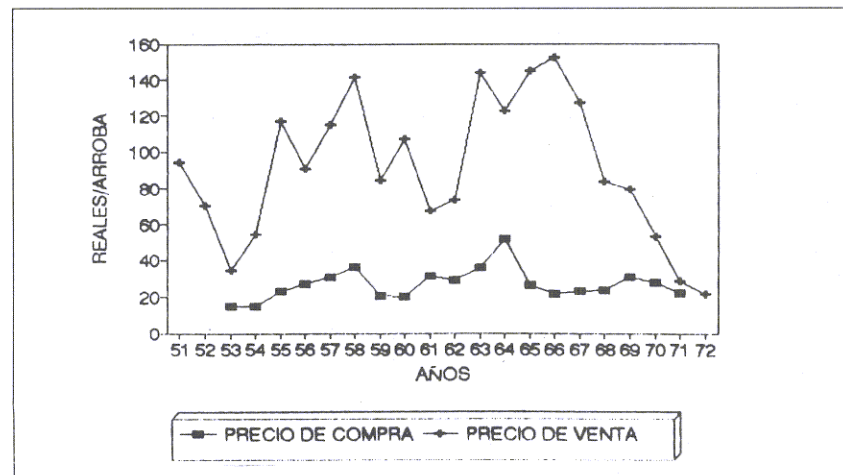


GRAFICO 6
PRECIOS MEDIOS DE VINOS
EN LAS BODEGAS ALVEAR PERIODO 1851-1872



Tipo de producto	Años de crianza	Precio por arroba (rs.)	
		1859	1877
Generoso 1ªClase	50 años	—	800
Generoso Muy Superior	40 años	500	—
Generoso Superior	30 años	400	500
Generoso	10 años	120	160
Pasto 5ªClase	4 años	60	70
Pasto 6ªClase	2 años	25	50

Los productos de exportación más demandados eran los vinos de crianza superior a los 8 ó 10 años, lo que es lógico, pues los gastos de transporte no hacían muy competitivos éste en los vinos de poca crianza (en los que el transporte y envase costaban tanto como el propio vino).

CUADRO 5:
SALIDAS DE VINOS DE LA BODEGA ALVEAR ENTRE 1851 Y 1872

AÑO	SALIDAS (ARROBAS)			IMPORTE DE LA VENTA (REALES)	PRECIO MEDIO REALES/ARROBA
	TOTALES	POR VENTA	OTRAS		
1851	183,0	183,0	—	17.347,0	94,79
1852	259,0	195,5	63,5	13.751,0	70,34
1853	536,7	479,5	57,2	16.503,0	34,42
1854	262,0	252,5	9,5	13.706,0	54,28
1855	139,0	131,0	8,0	15.282,0	116,60
1856	1.114,7	1.063,2	51,5	96.516,0	90,77
1857	181,1	172,6	8,5	19.841,5	114,94
1858	382,0	382,0	—	54.068,5	141,54
1859	1.297,7	1.269,5	28,2	107.134,7	84,39
1860	737,7	725,7	12,0	77.767,8	107,16
1861	570,7	516,7	54,0	34.553,5	66,87
1862	1.052,5	1.038,5	14,0	76.106,6	73,29
1863	808,7	788,2	20,5	113.112,0	143,50
1864	531,2	521,2	10,0	63.760,0	122,32
1865	289,5	268,0	21,5	38.758,0	144,62
1866	288,6	264,6	24,0	40.299,0	152,29
1867	1.000,0	975,0	25,0	123.796,7	126,97
1868	522,0	506,0	16,0	42.067,0	83,14
1869	1.593,7	1.585,7	8,0	125.589,8	79,20
1870	809,5	801,5	8,0	42.727,0	53,31
1871	1.277,7	1.277,7	—	36.280,5	28,39 ³³
1872	917,2	917,2	—	19.703,6	21,48
TOTAL	14.754,7	14.315,2	439,5	1.188.671,0	83,04

(Fuente: elaboración propia a partir de datos del archivo de Alvear S.A.)

33. En 1871 casi toda la producción se vendió desde el lagar.

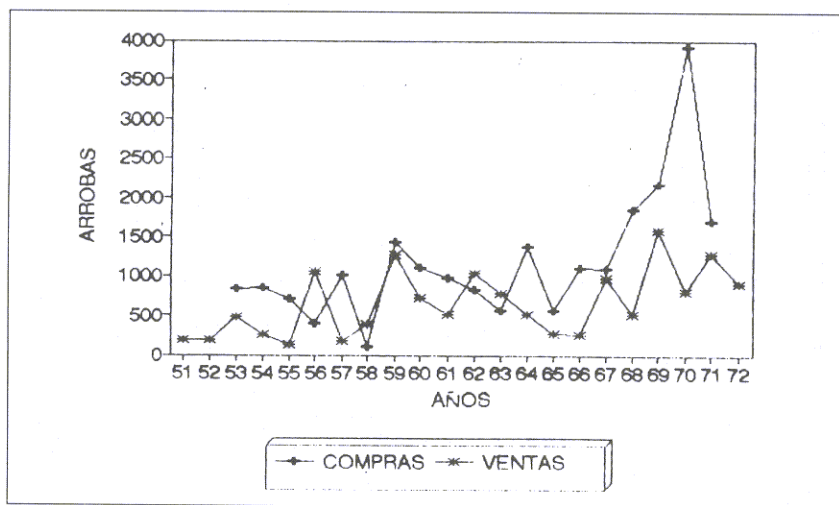
Del cuadro anterior se obtiene el volumen que movía el negocio:

–Venta anual media 650,7 arrobas = 10.613 litros

–Ingresos anuales medios .. 50.030,5 reales

Las salidas de la bodega en el período 1851-72 tuvieron un comportamiento ascendente, con notables altibajos; en los gráficos adjuntos podemos apreciar más claramente este comportamiento. Tales subidas y bajadas están relacionadas, tanto con la demanda como con las propias limitaciones de existencias de vinos (que no sólo dependían de que las cosechas fueran buenas o malas, sino por la larga crianza que no permitía disponer de todo el vino que se quería en cada momento de la calidad y precio que se demandaba).

GRAFICO 7
**VENTAS Y COMPRAS ANUALES
DE VINOS BOD. ALVEAR PERIODO 1851-1872**



Indudablemente, el comercio también debía verse afectado por la inestabilidad política de ciertos períodos del siglo XIX, en que se sucedieron las guerras y enfrentamientos entre carlistas e isabelinos, así como entre monárquicos y republicanos. Observamos, por ejemplo, unas ventas proporcionalmente muy bajas en el año 1868 (momento en que se

CUADRO 7
ESTIMACIÓN DEL RESULTADO ECONÓMICO AGREGADO DE LAS BODEGAS ALVEAR EN EL PERÍODO 1853-1871

AÑO	En reales corrientes de cada año)							ÍNDICE DE PRECIOS (36)	RESULTADO (a precios en reales de vellón 1871)	
	INGRESOS POR VENTA	COMPRAS DE VINOS	COMPRAS DE ENVASES	GTOS.ITE. Y EMBARQUE	TRASIEGOS Y FAENAS BOD.	OTROS GASTOS	VARIACIÓN STOCK(35)			RESULTADO BRUTO
1853	16.503	-12.485	-3.824	-582	-178	-609	2.161	986	100,00	789
1854	13.706	-12.536	-386	-32	-162	-1.349	2.302	1.543	108,49	1.339
1855	15.282	-16.217	-450	-225	-154		3.803	2.039	117,63	1.918
1856	96.516	-10.990	-4.020	-7.576	-266		4.866	78.530	130,70	82.080
1857	19.841	-31.128	-1.262	-762	-192		5.890	-7.613	134,41	-8.183
1858	54.069	-3.744	-329	-2.718	-198	-240	7.407	54.247	113,99	49.451
1859	107.135	-29.513	-1.840	-5.721	-630	-760	4.524	73.195	132,49	77.550
1860	77.768	-22.137	-720	-1.610		-480	4.710	57.531	129,89	59.757
1861	34.554	-30.456	-324	-1.351	-452	-800	7.843	9.014	129,36	9.324
1862	76.107	-23.902	-5.819	-3.805	-322		7.895	50.154	139,33	55.882
1863	113.112	-20.143	-2.990	-2.267	-110	-757	10.482	97.327	158,00	122.973
1864	63.760	-70.399	-3.123	-1.271	-272	-272	16.189	4.612	163,64	6.035
1865	38.758	-14.532	-8.372	-4.037	-185	-480	8.698	19.850	152,18	24.158
1866	40.299	-23.996	-716	-540	-508	-945	7.780	21.374	163,42	27.934
1867	123.797	-24.690	-2.057	-1.003	-542	-6.489	8.709	97.725	151,52	118.413
1868	42.067	-42.402	-5.790	-808	-309		9.529	2.287	134,46	2.459
1869	125.590	-67.002	-327	-416	-1.136	-90	13.686	70.305	136,14	76.541
1870	42.767	-108.695	-1.249	-815	-900		13.153	-55.738	149,39	-66.590
1871	36.281	-37.213	-1.150	-44	-1.195	-676	11.245	7.248	125,05	7.248
TOT.	1271.321	-679.025	-49.895	-38.990	-8.464	-15.776	169.908	649.078	—	649.078(34)

(Fuente: elaboración propia a partir de datos del archivo privado de Alvear S.A.)^{34 35 36}

34. Los totales de ingresos y gastos no son suma aritmética de los importes corrientes; figuran a precios reales de 1.871.
35. La variación de existencias se calcula estimando las existencias iniciales en 1.851 en 2.000 arrobas, que pasan a aproximadamente 7.000 en 1.871; con un incremento anual acumulativo de un volumen del 7,25%, valorado las adiciones al coste de compra medio del vino adquirido cada año.
36. Calculado tomando como base 100 el año 1.853 a partir del índice de precios de SARDÀ DEXEUS(1.987: 243-246).

produce la sublevación de la marina de guerra en Cádiz, la batalla de Alcolea y la consecuente caída de Isabel II). No debía ser muy buen momento para poner en camino las costosas mercancías de las Bodegas Alvear en ese enrarecido contexto...

Es muy llamativa también la caída de los precios de venta de vinos (y de márgenes) en los últimos años representados en el Gráfico 6. En buena parte queda explicada por las excelentes cosechas de esos años (ver igualmente el Gráfico 7 que relaciona ventas y compras de vinos) que hicieron que la mayor parte del vino se vendiera sin crianza, y consecuentemente se vende a precio similar al del vino recién salido del lagar. Debieron existir problemas de almacenamiento, que quedan corroborados por la realización de las obras de ampliación de la bodega en 1870.

3.3.3. Margen económico

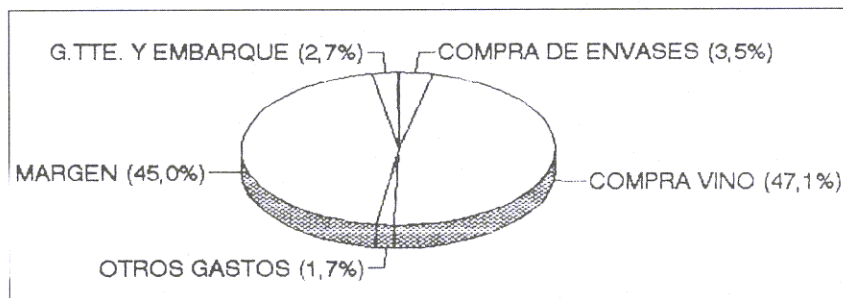
Para terminar el análisis económico de las Bodegas Alvear en el siglo XIX hemos realizado un resumen de los datos ya aportados de compras de vinos, gastos e ingresos por venta, en los años que disponemos de información completa, y a los que añadimos un ajuste, considerando la variación de existencias y omitiendo la depreciación del inmovilizado que estaba prácticamente amortizado, salvo las últimas inversiones aludidas que apenas habían comenzado a dar su fruto (y por tanto con toda su vida útil por delante). Además, consideramos que si se realiza la agregación de las distintas partidas de la cuenta de pérdidas y ganancias, y considerando esa suma a precios reales, en un período tan largo como los 19 años que reflejamos a continuación, se eliminan los efectos de las ausencias de periodificación de operaciones y se puede obtener una imagen menos distorsionada del resultado económico del negocio, que resumimos a continuación en el Cuadro 7 y del que sólo se puede dar validez a los datos agregados:

Como resultado se estima un cash flow generado en el período de 649.078 reales (en valor de 1871), cifra considerable, y que no necesita de comentarios, si simplemente se compara con la valoración de la bodega, que se podría estimar en 66.865 reales (transformando el valor del testamento citado de 1861 en valor de 1871), y que nos daría una elevadísima tasa de retorno del negocio³⁷. También, si se compara con la

37. El lagar debe considerarse afecto a las actividades agrícolas de la familia y no a la bodega. Consideramos el beneficio de aquel incluido en el precio de transferencia del vino nuevo a la bodega por ser próximo a las compras de vinos a terceros.

cifra total de ventas nos indica que el margen medio sobre ventas obtenido es muy elevado (51%). El Gráfico 8 adjunto muestra la estructura de la saneada cuenta de pérdidas y ganancias del período.

GRAFICO 8
ESTRUCTURA CTA. DE RESULTADOS
S/VENTAS BOD. ALVEAR PERIODO 1853-1871



4. CONCLUSIONES

En la trayectoria seguida por este negocio cordobés del siglo pasado podemos encontrar un gran paralelismo con el devenir de la economía andaluza y las bases de la mala situación que esta región encontró para su desarrollo económico en el siglo XX.

Entre los problemas que afectaban al sector, probablemente no a la empresa estudiada, a finales de la pasada centuria, encontramos muchos de los que en la actualidad, como una maldición, siguen pesando en el sector vitivinícola. Los bodegueros eran exclusivamente fabricantes y se despreocupaban de la comercialización de sus productos. Los problemas se concretaban en gran medida en una falta de agresividad comercial, de excesiva cantidad de intermediarios en su comercio (que acaparaban la mayor parte del valor añadido) y de una fabricación deficiente que originaba una calidad mediocre. Frente a esta situación surgen auténticos empresarios, que a pesar de los obstáculos, como el caso de los Alvear, conseguirían numerosas ventajas competitivas sobre sus rivales contemporáneos.

La primera lección que los Alvear aprendieron fue que «el buen paño en el arca no se vende», por lo que fueron pioneros en la búsqueda de

nuevos mercados, aprovechando plenamente las oportunidades que les brindaban sus conocimientos de idiomas y otras circunstancias familiares. Esta ventaja les reportó un valor añadido considerable que fue decisivo para el desarrollo y consolidación de la fortuna familiar.

La carencia de infraestructuras, especialmente de vías de comunicación, era un grave obstáculo con que tropezaba el comercio en Córdoba, y que hacía difícil la salida a los productos y, sobre todo, encarecía las mercancías, haciendo inviable el transporte de aquellas cuyo precio no fuese alto. La desventaja competitiva que encontraron los empresarios era consecuentemente determinante, sobre todo hasta la puesta en funcionamiento del ferrocarril, que facilitó las comunicaciones con los puertos de salida de mercancías al extranjero, pero que no facilitó las comunicaciones con otras regiones relativamente próximas (paradójicamente se hacía mas fácil el transporte a ultramar que a otras regiones colindantes...). Esto explica que nuestros protagonistas, los Alvear, apostaran por los mercados de Inglaterra y fueran reducidas, cuando no anecdóticas, las ventas en otras regiones españolas.

Otra característica decimonónica, que desgraciadamente continúa en la actualidad, es la falta de un auténtico tejido industrial y de iniciativas tendentes a la creación de nuevos negocios que fueran proveedores de las necesidades de materiales de los ya existentes. Encontramos que, a pesar de los elevados costes de transporte ya citados, las Bodegas Alvear, se ven obligadas a comprar y traer la totalidad de los envases de madera de otras provincias, presumiblemente por la inexistencia en la comarca de empresas de tonelería, que hubiera sido lógico que se hubiesen desarrollado ante las necesidades de las empresas bodegueras de aquel tiempo. Nuevamente, el coste de transporte de la materia prima, la madera de roble americano, con origen allende de nuestras fronteras, puede explicar la ubicación exclusiva de tales industrias en las proximidades de puertos marítimos.

La orientación a un segmento muy concreto del mercado es otra de las bases del negocio, que se concentraba en los consumidores de alto poder adquisitivo, por lo que se especializan en un producto definido, al que cuidan y crían sin prisas y en el que confían, pues se preocupan ya de marcar sus productos de forma que sus clientes sepan lo que consumen y que quedando satisfechos puedan volver a comprarlo, persiguiendo así, no una relación comercial esporádica con sus clientes, sino una relación continua y estable.

La concepción del negocio a largo plazo es fundamental para explicar la longevidad del mismo. Las inversiones en incremento de vinos en fase de envejecimiento necesitan esa visión a largo plazo, en la que los propietarios asumen más el rol de administradores de un patrimonio (sin derecho a su disfrute) que de dueños.

Hemos observado que la reinversión de los beneficios de esta familia, y probablemente de la de sus contemporáneos, se reorienta en gran medida a la vuelta a los negocios agrícolas, a finales del siglo XIX y principios del XX, con la compra de fincas, detrayendo capitales al desarrollo industrial, quizá por los muchos obstáculos con que tropezaba el crecimiento de ese sector y que explica la escasa industrialización de Andalucía.

BIBLIOGRAFÍA

- (1993)*Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba-Tomo VI.*, Convenio J. Andalucía, Diputación y Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, Córdoba.
- ALVEAR y WARD, Sabina (1891), *Historia de D. Diego de Alvear y Ponce de León*, Imprenta de D. Luis Aguado, Madrid.
- CALVO POYATO, José y CASAS SÁNCHEZ, J. Luis (1981), *Conflictividad social en Andalucía-Los Sucesos de Montilla de 1873*. Excmo Ayto. de Córdoba, Córdoba.
- CALVO POYATO, José (1987), *Guía Histórica de Montilla*, Excma Diputación Provincial de Córdoba y Excmo. Ayto. de Montilla, Córdoba.
- CARNERO I ARBAT, Teresa (1980), *Expansión vinícola y atraso agrario (1870-1900)*, Ministerio de Agricultura, Madrid.
- CARRERAS, A. y otros (1989), *Estadísticas Históricas de España, siglos XIX y XX*, Fundación Banco Exterior, Madrid.
- DÍAZ ALONSO, Antonio L. y LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel (1989), *Los vinos de Córdoba*, Caja Prov. Ahorros de Córdoba, Córdoba.
- ESTEPA GIMÉNEZ, Jesús (1987), *El Marquesado de Priego en la disolución del régimen señorial andaluz*, Excma. Diputación Provincial de Córdoba, Córdoba.
- GARRAMIOLA PRIETO, Enrique (1982), *Montilla, guía histórica, artística y cultural*, El Almendro, Córdoba.
- GONZÁLEZ MORENO J. y otros (1982), *Montilla, aportaciones para su historia-I ciclo de conferencias sobre la historia de Montilla*, Excmo. Ayto. de Montilla. Montilla.
- LOMA RUBIO, Miguel (1982), «La llegada de la filoxera al viñedo cordobés». *Axerquia* nº 5.
- MORTE MOLINA, José (1888), *Montilla, apuntes históricos de esta ciudad*, Montilla.
- NARANJO RAMÍREZ, José (1991)
- a) *Cultivos, aprovechamientos y sociedad agraria en la Campiña de Córdoba: Fernán Núñez y Montemayor (siglos XVIII-XX)*, Aytos. de Fernán Núñez y Montemayor y Área de Geografía de la Universidad de Córdoba, Córdoba.
 - b) *La propiedad agraria en dos señoríos cordobeses: F. Núñez y Montemayor*, Universidad de Córdoba, Córdoba.
- SARDA DEXEUS, Juan (1987), *Escritos (1948-1980)*, Banco. de España, Madrid.
- ZEJALBO MARTÍN, Joaquín (1990), «Comercio de vinos y aceites en Cabra en 1730. Cosecheros y pleitos antiseñoriales», *Encuentros de Historia Local en la Subbética*, Cabra.

