



HISTORIA INDUSTRIAL

ECONOMÍA Y EMPRESA

79

Año XXIX
2020-2

J. COLOMÉ; L. FER-

RER, *La importancia*

del sector del aguar-

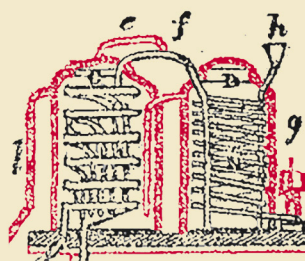
diente en la vitivini-

cultura catalana. F. MUÑOZ,

Estatura y condición nutricio-

nal de la población infantil.

G. CERCHIELLO, *Del trans-*



porte de emigrantes a

los cruceros turísti-

cos. G. ANDRÉS;

C. H. SORIA, *Fábri-*

cas de envases de vidrio en Es-

paña. Á. CALVO, *Tecnología*

autóctona y oligopolio en el sec-

tor de las telecomunicaciones.







La REVISTA DE HISTORIA INDUSTRIAL está incluida en el *Journal Citation Reports (JCR) / Social Sciences Citation Index / Arts and Humanities Citation Index*; *Scopus*; *IN-RECS*, y *DICE*.

Sus artículos se referencian en *Econlit*; *Historical Abstracts*; *Dialnet*; *Latindex* y *Cindoc-Isoc*, entre otros repositorios.

REVISTA DE HISTORIA INDUSTRIAL is included in *Journal Citation Reports (JCR) / Social Sciences Citation Index / Arts and Humanities Citation Index*; *Scopus*; *IN-RECS*, and *DICE*.

Their articles are indexed in *Econlit*; *Historical Abstracts*; *Dialnet*; *Latindex* and *Cindoc-Isoc*, among other repositories.



HISTORIA INDUSTRIAL

ECONOMÍA y EMPRESA

79

Año XXIX
2020·2



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Edicions

FUNDADOR Y DIRECTOR EMÉRITO
JORDI NADAL (Universitat de Barcelona)

CONSEJO DE REDACCIÓN

Director
CARLES SUDRIÀ (Universitat de Barcelona)

Director adjunto
ÀLEX SÁNCHEZ (Universitat de Barcelona)

Consejo editorial

Editor
MIQUEL GUTIÉRREZ POCH (Universitat de Barcelona)

Editores asociados
ADORACIÓN ÁLVARO (CUNEF, Madrid)
MARC BADIA (Universitat de Barcelona)
M.^a TERESA SANCHIS (Universitat de València)
MARGARITA VILAR (Universidad de la Coruña)

Vocales
JOAM CARMONA BADÍA (Universidad de Santiago de Compostela)
ALBERT CARRERAS (Universitat Pompeu Fabra)
JORDI CATALAN (Universitat de Barcelona)
ANTONIO ESCUDERO (Universitat d'Alacant)
ANTONIO GÓMEZ MENDOZA (Universidad Complutense de Madrid)
MATTHIAS KIPPING (York University, Toronto)
JORDI MALUQUER DE MOTES (Universitat Autònoma de Barcelona)
JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ CARRIÓN (Universidad de Murcia)
NÚRIA PUIG (Universidad Complutense de Madrid)
MARCELO ROUGIER (Universidad de Buenos Aires)
MAX-STEPHAN SCHULZE (London School of Economics)
LUCIANO SEGRETO (Università degli Studi, Florencia)
JAUME TORRAS (Universitat Pompeu Fabra)

Coordinador de reseñas
JAVIER SAN JULIÁN ARRUE (Universitat de Barcelona)

CONSEJO ASESOR
FRANCO AMATORI (Università Luigi Bocconi, Milán)
ALBERT BRODER (Université Paris XII)
PERE PASCUAL (Universitat de Barcelona)
JAIME REIS (Universidade de Lisboa)
MARY ROSE (University of Lancaster)
JOHN WILSON (Newcastle University)

ADMINISTRACIÓN Y SUSCRIPCIONES
MARTA SERRA MIRALDA



SUMARIO

ARTÍCULOS

La importancia del sector del aguardiente en la vitivinicultura catalana de los siglos XVIII y XIX.	11
JOSEP COLOMÉ-FERRER; LLORENÇ FERRER ALÒS	
Estatura y condición nutricional de la población infantil en una ciudad industrial española: el caso de Barcelona (1900-1969).	47
FRANCISCO MUÑOZ PRADAS	
Del transporte de emigrantes a los cruceros turísticos. Las navieras transatlánticas de pasaje en la Europa de la segunda posguerra mundial: el caso español (1945-1960)	101
GAETANO CERCHIELLO	
Fábricas de envases de vidrio en España: la limitada historia industrial de la Vidriera del Norte (VINSA, 1965-1977)	133
GONZALO ANDRÉS LÓPEZ; CARLOS HUGO SORIA CÁCERES	
Tecnología autóctona y oligopolio en el sector de las telecomunicaciones: Amper, 1980-2003	165
ÁNGEL CALVO	

RESEÑAS

- Timur Kuran, *La larga divergencia. La influencia de la ley islámica en el atraso de Oriente Medio*, Universidad de Granada, Granada, 2017, 447 pp., prólogo de F. López Castellano. 205
por Ricard Soto
- Markus Lampe y Paul Sharp, *A land of milk & butter. How elites created the modern Danish dairy industry*, Chicago y Londres, The University of Chicago Press, 2018, 320 pp.. . . . 211
por Ismael Hernández Adell
- Gérard Béaur y Laure Quennouëlle-Corre (dirs.), *Les crises de la dette publique. XVIII^e-XX^e siècle*, Institut de la Gestion Publique et du Développement Économique, París, 2019, 532 pp.. . . . 215
por Javier Moreno Lázaro
- Pere-A. Fàbregas, *Naturgy, 175 años de compromiso con la energía y la sociedad*, Naturgy Energy Group – Planeta, Barcelona, 2018, 433 pp.. . . . 221
por Carlos Larrinaga
- Raúl Molina Recio (dir.), *Pioneros. Empresas y empresarios en el primer tercio del siglo xx en España*, Comares y Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura, Granada, 2019, 345 pp.. . . . 225
por José Luis García Ruiz
- Mercedes Fernández-Paradas y Carlos Larrinaga (coords.), *El impacto de la Guerra Civil española en el sector terciario*, Granada, Comares, 2019, 172 pp. . 231
por Mariano Castro Valdivia

ARTÍCULOS

La importancia del sector del aguardiente en la vitivinicultura catalana de los siglos XVIII y XIX*

● JOSEP COLOMÉ-FERRER

● LLORENÇ FERRER ALÒS

Universitat de Barcelona

Introducción

La historiografía catalana ha tendido a dividir el proceso de especialización vitícola catalán en dos etapas: una primera, conocida por el ciclo del aguardiente, que cronológicamente se situaría en el período que va de finales del siglo XVII a principios del siglo XIX, y una segunda etapa que se ha definido como el ciclo del vino común, que se inició después de las guerras napoleónicas y que finalizó a fines del siglo XIX con la destrucción de los viñedos catalanes a causa de la filoxera.¹ A grandes rasgos, el primer ciclo se caracterizó por una especialización en la producción de aguardiente de algunas comarcas catalanas cercanas a puertos exportadores, como las comarcas del Camp de Tarragona (Alt i Baix Camp y Tarragonès) y las del Penedès (véase mapa 1). En estas comarcas las estructuras productivas se orientaron a producir vino que era destilado por productores locales, comprado por comisionistas de ciudades medianas, que volvían a destilarlo para conseguir la calidad deseada y exportarlo a través de compañías barcelonesas u holandesas hacia los mercados del norte de Europa y, posteriormente, hacia el continente americano.² Una vez superado el contexto bélico internacional de fines del siglo XVIII y primeros años del XIX se reiniciaron las exportaciones vnicas, protagonizadas en este caso por las salidas de vino común de los puertos ca-

* Ministerio de Economía y Competitividad Agroecological History for Designing Sustainable Landscape. Case studies from the Mediterranean World RTI2018-093970-B-C33; . HAR2017-84030-P, Mundos del trabajo en transición (1750-1930): cualificación, movilidad y desigualdades.

1. Colomé, Planas y Valls-Junyent (2015).

2. Valls-Junyent (2003).

Fecha de recepción: diciembre 2019

Versión definitiva: junio 2020

Revista de Historia Industrial

N.º 79. Año XXIX. 2020

talanes y una notable reducción, respecto al siglo XVIII, de las exportaciones de aguardientes.

La definición de ambos ciclos, del aguardiente y del vino común, viene determinada por su participación en el comercio exterior, sin tener en cuenta las características y evolución del mercado interior. Es por ello que en este artículo nos planteamos si la producción de aguardiente quedó reducida a un papel marginal en la Cataluña vinícola del siglo XIX. En este sentido, partimos de la hipótesis de que la red de *fassines* o fábricas de aguardiente no desapareció en el siglo XIX y su producción se orientó al consumo interno, especialmente a la producción de anisados; al mercado andaluz para encabezar sus vinos; a la fortificación de los vinos que eran enviados al mercado americano y a los *coupages* de vinos para imitar determinadas calidades o para adaptar los vinos a los gustos de los mercados. En resumen, a lo largo de estas páginas pretendemos mostrar cómo el aguardiente continuó jugando un papel determinante en las economías vinícolas catalanas del siglo XIX, hasta

MAPA 1 • Distribución comarcal de Cataluña



que en el último tercio del siglo los alcoholes industriales y los elevados precios que se pagaban por los vinos a causa de la demanda francesa redujeron de forma importante su producción. Para desarrollar este argumento, en un primer punto caracterizaremos la Cataluña del aguardiente del siglo XVIII, para centrarnos posteriormente en los cambios que se produjeron en la viticultura y su influencia en la demanda de aguardiente en el siglo XIX. Este proceso fue especialmente importante en las comarcas de Tarragona y vino condicionado por las nuevas prácticas de *coupage*, como las desarrolladas por la empresa Muller, que desarrolló su negocio en la ciudad de Tarragona.

La Cataluña del aguardiente en el siglo XVIII

En los últimos años del siglo XVII, algunas regiones del litoral y prelitoral catalán iniciaron un proceso de especialización vitícola que a largo plazo tendría gran incidencia en la evolución económica del país. P. Vilar, en su *Catalunya dins l'Espanya moderna*, ya destacaba la relación existente entre el avance del viñedo en los primeros decenios del siglo XVIII, la producción de aguardiente y las exportaciones vínicas a las colonias americanas, haciendo especial referencia a las comarcas del Camp de Tarragona, donde en algunos municipios «tot el vi collit, poc colorat i sense força, es transforma en aiguardent, deixant a part un consum local molt feble».³ Años más tarde, siguiendo los argumentos de Vilar, Jaume Torras destacaba la relación existente entre especialización vitícola, producción de aguardiente y crecimiento demográfico en el siglo XVIII, señalando que «el aprovechamiento aún de los caldos más mediocres ensanchaba los límites a la extensión de la superficie cultivada, lo que dio mayor margen para soslayar los riesgos que el empuje demográfico secular entrañaba para una agricultura todavía muy rudimentaria».⁴ Al mismo tiempo indicaba la estrecha relación entre la evolución de los precios del vino y los vaivenes de la política europea y los conflictos armados entre Francia, Holanda y Gran Bretaña en el último tercio del siglo XVII y primeros años del XVIII. En un trabajo posterior, Torras enfatiza la importancia que la demanda atlántica de aguardientes tuvo respecto a la evolución del sector vínico catalán, con el asentamiento de comerciantes y cónsules holandeses e ingleses en las principales zonas productoras.⁵

Especialmente importante para el comercio de aguardiente fue la ciudad de Reus (Camp de Tarragona), donde, según apunta A. Segarra Blasco,⁶ se

3. Vilar (1964-1966), vol. III, p. 362.

4. Torras (1976), p. 49.

5. Torras (1994).

6. Segarra Blasco (1993), p. 122.

instalaron numerosos comerciantes extranjeros, como el holandés Joan Kies,⁷ que realizaban las primeras destilaciones de vinos y rectificaban los licores que adquirirían de los comerciantes locales. Al mismo tiempo, en Reus fueron consolidándose comerciantes que tenían sus orígenes en el artesanado local, como Anton Baldrich i Janer⁸ o Francesc Sunyer,⁹ cuyas compañías se hallaban supeditadas al capital mercantil de Barcelona.¹⁰ En resumen, como ya apuntó Francesc Valls-Junyent,¹¹ las exportaciones de aguardientes jugaron un papel destacado en el comercio exterior catalán del siglo XVIII, especialmente entre 1763 y 1793.

Los primeros datos estadísticos que tenemos, correspondientes a la segunda mitad del siglo XVIII, apuntan que entre el puerto de Tarragona y el de Salou se utilizaban 600.000 cargas de vino, entre el que se destilaba para aguardiente y el que se exportaba directamente, cifra que aumenta hasta el millón de cargas de vino (1,2 millones de hl)¹² a principios del siglo XIX en el conjunto de los puertos de la provincia de Tarragona.¹³ De esta manera, la producción de vino para quemar se convirtió en un elemento clave de la economía tarraconense del siglo XVIII. Paralelamente al núcleo del Camp de Tarragona, la producción de aguardiente en el siglo XVIII se expandió a otras comarcas como el Alt Penedès y algunos municipios de la comarca de la Anoia próximos al Penedès, con una producción destinada, principalmente, a la exportación por el puerto de Vilanova¹⁴ y la comarca del Bages, orientada a los mercados de la Cataluña interior.¹⁵ De esta manera, tal como se puede observar en el gráfico 1, a principios del siglo XIX, la producción de aguardiente todavía jugaba un papel destacado en el conjunto de las exportaciones vínicas catalanas.

Respecto a la estructura productiva y comercial que se puso en funcionamiento en el territorio y que orientó la agricultura hacia el mercado, es preciso destacar que estaba dirigida por una red de comerciantes locales y compañías foráneas. El esquema 1 sintetiza el funcionamiento de la red productiva de vino y aguardiente de cara a la exportación: la producción de uva estaba en manos de familias que trabajaban pequeñas explotaciones vitícolas (aparceros, *rabassaires*¹⁶ y pequeños propietarios), donde combinaban la producción de

7. Fàbregas Roig (2014).

8. Olivé i Ollé (1981).

9. Grau Pujol y Valls-Junyent (2015).

10. Segarra Blasco (1993), p. 71.

11. Valls-Junyent (2003).

12. Una carga de vino equivale a 121,6 litros.

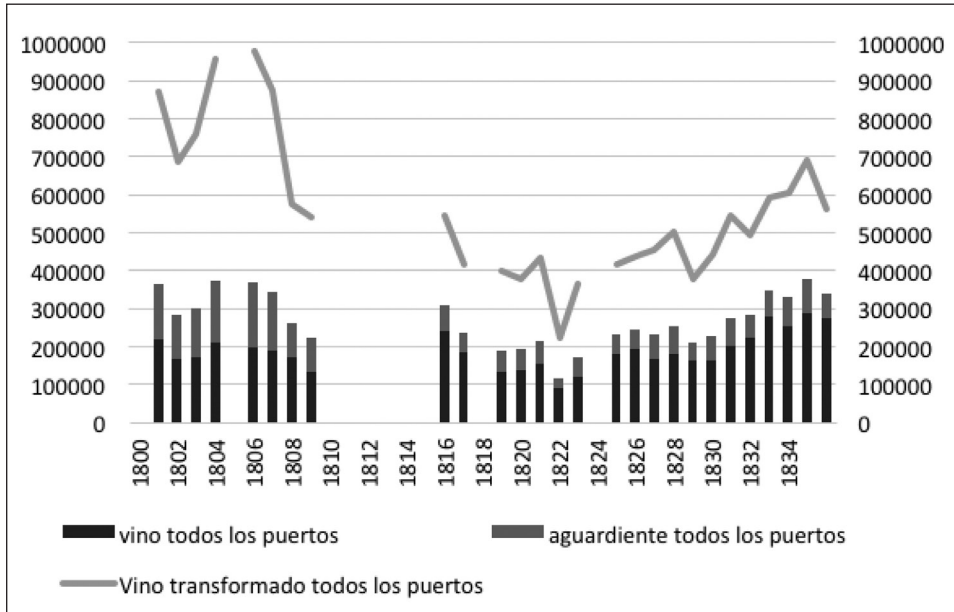
13. Valls-Junyent (2003) y (2004); Segarra Blasco (1993).

14. Colomé-Ferrer (2019).

15. Ferrer Alòs (1981).

16. El contrato de *rabassa morta* jugó un papel destacado en el proceso de especialización vitícola catalán. En sus orígenes, a través del contrato de *rabassa morta* el propietario cedía una parcela de tierra a un individuo o a una familia que tenían la obligación de roturar para plantar un viñedo, sobre el que ejercería el dominio útil a cambio de un censo en partes

GRÁFICO 1 • *Vino, aguardiente y vino transformado exportado desde los puertos de la costa de Tarragona (1800-1835) (Hls.)*



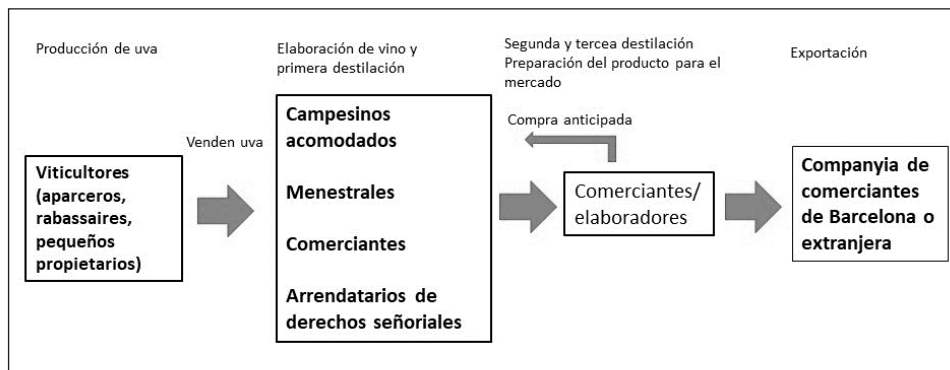
Fuente: Valls Junyent (2001) y Segarra Blasco (1994).

uvas con otros cultivos (almendras, avellanas, algarrobas...). Estos no elaboraban vino, sino que vendían la vendimia a campesinos acomodados —que también podían cultivar viñas—, menestrales, comerciantes locales y arrendatarios de derechos señoriales. Estos eran los que producían vino y tenían modestos alambiques donde hacían la primera destilación en pequeñas destilerías ubicadas en todo el territorio. En las comarcas del Camp de Tarragona, este aguardiente —comprado a menudo avanzando dinero para asegurar la provisión—¹⁷ era adquirido por comerciantes/elaboradores de las principales ciudades, Reus y Valls, u otros pueblos medianos. Estos hacían *coupages* y mezclas con el aguardiente, sucesivas redestilaciones para conseguir el producto y la graduación que interesaba al mercado. Una vez hecho esto, era enviado a Barcelona a las compañías de comerciantes vinculadas al comercio exterior o era embarcado directamente en los puertos tarraconenses desde donde se expedía hacia el norte de Europa. Era esta red de comerciantes la

de frutos. Esta familia de *rabassaires* disfrutaría de sus derechos sobre el viñedo mientras res-tasen vivas dos terceras partes de las cepas por ellos plantadas.

17. Rovira Gómez (1995).

ESQUEMA 1 • El circuito de producción y comercialización del aguardiente en Cataluña



Fuente: Elaboración propia.

que organizaba y daba salida a la producción de vino y aguardiente.¹⁸ En Tarragona, pues, campesinos y productores locales conocían bien los entramados de la comercialización.

A lo largo del siglo XVIII, esta estructura productiva y comercial que caracterizaba el Camp de Tarragona se propagó por las comarcas colindantes, como el Penedès. Observemos un ejemplo: Josep Batlle i Vía, comerciante de Vilafranca del Penedès, capital de la comarca del Alt Penedès.¹⁹ Josep Batlle, tendero e hijo de una familia de sogueros, hizo fortuna participando en el arrendamiento de servicios a la administración borbónica y arrendando diezmos y censos a la Iglesia. Al mismo tiempo, participaba en el mercado local de crédito, a través de ventas a carta de gracia, e invertía en la compra de tierras e inmuebles urbanos.

A través de la documentación patrimonial, tenemos noticias de que Josep Batlle i Vía se introdujo en el comercio del aguardiente adquiriendo a propietarios y campesinos aguardiente y realizando una segunda destilación en una destilería propia para enviar el producto final a los comerciantes de Vilanova i la Geltrú o a los de Barcelona. Su hijo, Josep Batlle Vallespinos, continuó con el negocio, llegando a enviar entre 1769 y 1771 cerca de 5.000 hl de aguardiente al puerto de Vilanova, con predominio del aguardiente a prueba de aceite (71,9% sobre el total de aguardiente remitido al puerto de Vilanova) por encima del aguardiente prueba de Holanda (28,1%).²⁰ Todo apunta que en algunos

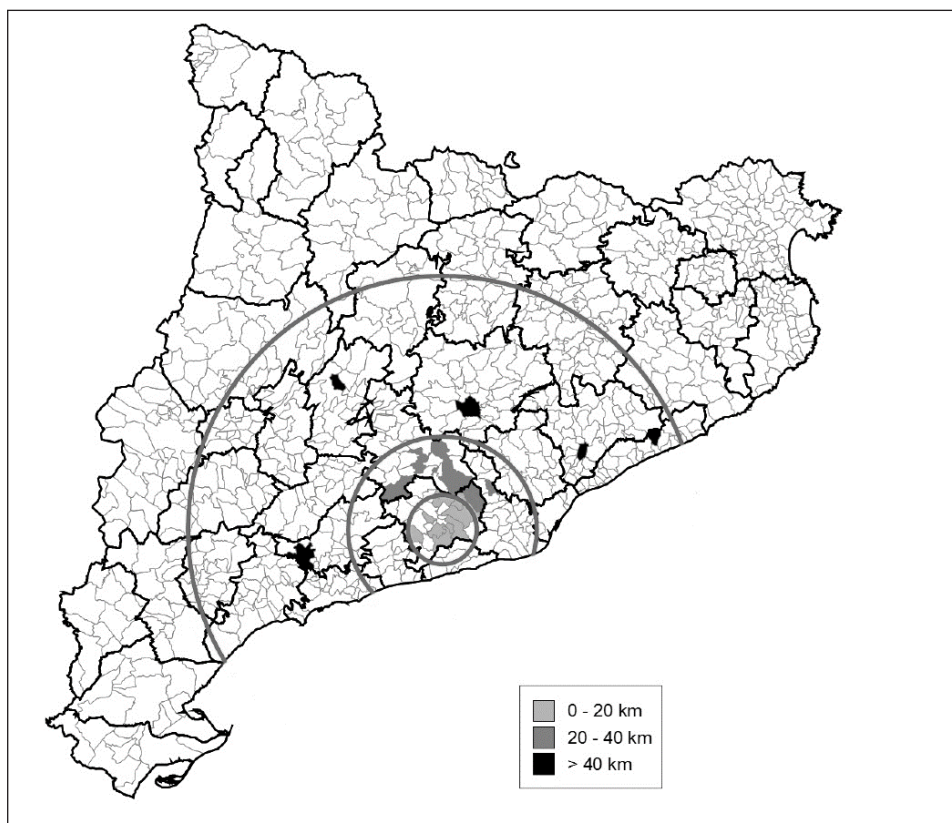
18. Segarra (1988).

19. Arxiu Comarcal Alt Penedès (ACAP), fondo Masía La Passada – Familia Batlle.

20. El aguardiente prueba de Holanda, introducido por los comerciantes holandeses, se convirtió en un punto de referencia en la escala cuantitativa de graduaciones de aguardientes desde finales del siglo XVIII y a lo largo del XIX. Consistía en agitar el alcohol destilado dentro de un frasco medio lleno y examinar la rapidez con que las burbujas de aire retornaban a la

casos Josep Batlle Vallespinos realizaba la compra por adelantado de aguardiente a propietarios y campesinos que transportaban su aguardiente hasta los almacenes de la familia Batlle. En el mapa 2 podemos observar la procedencia geográfica de este aguardiente, que en un 47% procedía de municipios situados a menos de 20 km de Vilafranca del Penedès y un 32% de municipios situados a una distancia de entre 20 y 40 km, especialmente de la comarca de la Anoia. Finalmente, poco más de un 5% se compraba a municipios que superaban los 40 km de distancia respecto a los almacenes de la familia Batlle.

MAPA 2 ▪ Distribución por municipios y proximidad de las compras de aguardiente de la familia Batlle (1769-1771)



Fuente: ACAP, Fondo Masía la Passada –Familia Batlle, libro mayor, legajo H23.

superficie, así como su persistencia. El aguardiente prueba de Holanda tenía una graduación que se situaba entre los 51,8 y 53,4 grados. La prueba de aceite consistía en introducir una gota de aceite en un recipiente con aguardiente destilado, de manera que si la gota flotaba había un exceso de «flema» acuosa, mientras que si se hundía se estimaba una graduación aproximada de alcohol de 58 o 60 grados (Nieto-Galan (1997): 12 y 20).

A diferencia de la estructura productiva y comercial vinculada a la producción de aguardiente, principalmente localizada en las comarcas de Tarragona o, en menor medida, en el Penedès, en otras comarcas en las que los productos vínicos jugaban un papel destacado en su estructura comercial (para abastecer Barcelona o las comarcas cerealícolas de Cataluña), la estructura productiva se caracterizaba por una gran cantidad de pequeños campesinos que hacían vino y lo comercializaban a pequeña escala a través de arrieros que lo transportaban. En estas tierras, la producción de aguardiente procedía del vino picado o agrio o de los excedentes de las cosechas.²¹

Como ya hemos apuntado, este modelo de comercio exterior basado en las exportaciones de aguardiente empezó a tener dificultades a finales del siglo XVIII y primeros años del siglo XIX, cuando las exportaciones de aguardiente catalanas entraron en una profunda crisis. La Revolución francesa alteró el funcionamiento de los mercados continentales a través de la política proteccionista francesa hacia sus destilados; la pérdida de privilegios del puerto de Dunkerque, que cerró las exportaciones que iban al mercado inglés a través del contrabando; la ocupación de Hamburgo y Bremen por parte de Napoleón y la invasión de España; los cambios en las pautas de consumo de los aguardientes de baja graduación (como los catalanes) por aguardiente de grano (wiski, vodka, ginebra...). Asimismo, el mercado colonial también entró en crisis con la pérdida de las colonias y la liberalización del aguardiente de caña. En el primer tercio del siglo XIX, el comercio de aguardiente hacía el exterior estaba prácticamente desmantelado.²² A pesar de ello, los datos indican que la producción no solo no desapareció, sino que se continuó expandiendo en el siglo XIX, y en este proceso, el avance de nuevas prácticas vinícolas jugó un papel importante.

Cambios en la vinicultura y su influencia en la demanda de aguardiente en el siglo XIX

La opinión generalizada en la historiografía es que la vinicultura vivió pocos cambios hasta principios del siglo XX.²³ Simpson destaca que en el siglo XIX se desarrollaron algunas viticulturas relacionadas con la producción de vinos de calidad; como los vinos encabezados de Jerez, Porto, Madeira o Tokay, cuya calidad se basaba en un buen mosto y una conservación a base de añadir alcohol. Por otro lado, Simpson también destaca los vinos de calidad sin encabezar que habían tenido un especial desarrollo en Burdeos y que

21. Ferrer Alòs (2015).

22. Valls-Junyent (2003).

23. Simpson (2011); Loubère (1978) y (1990).