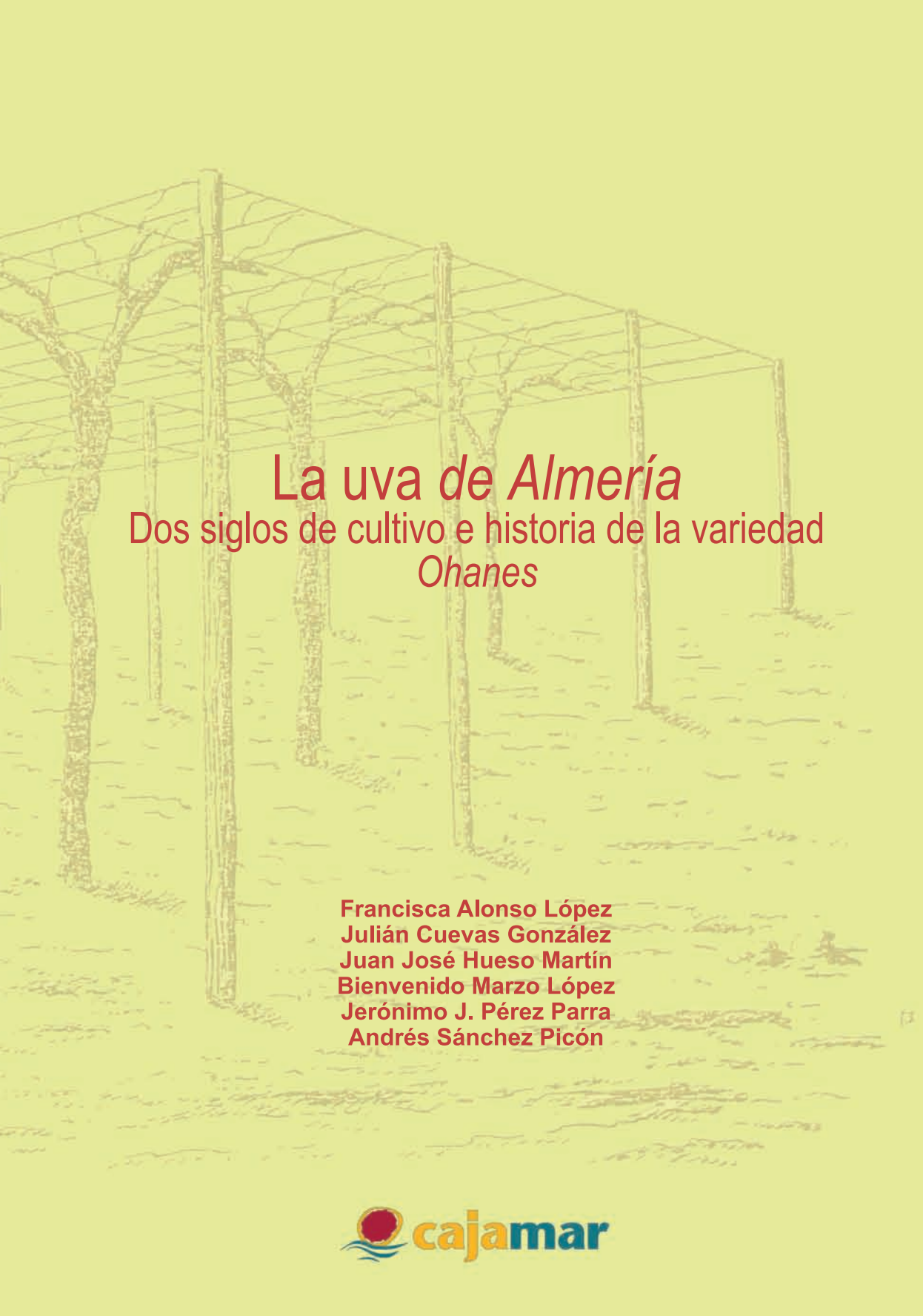


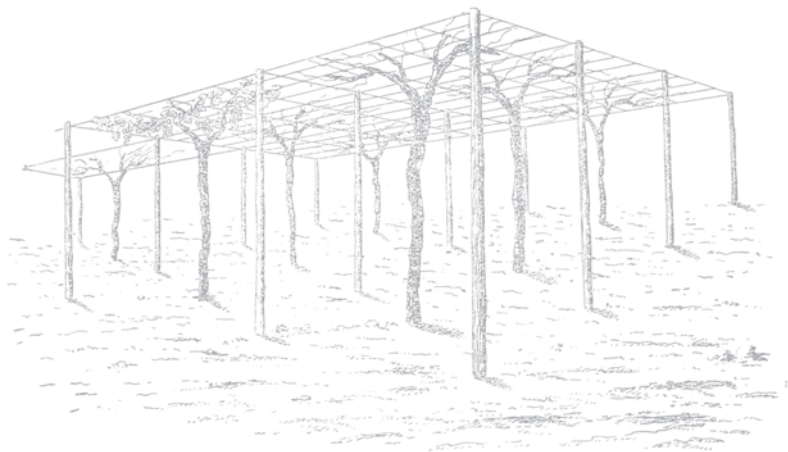


# La uva de Almería

Dos siglos de cultivo e historia de la variedad  
*Ohanes*

Francisca Alonso López  
Julián Cuevas González  
Juan José Hueso Martín  
Bienvenido Marzo López  
Jerónimo J. Pérez Parra  
Andrés Sánchez Picón





# La uva *de Almería*

Dos siglos de cultivo e historia de la variedad  
*Ohanes*

Francisca Alonso López  
Julián Cuevas González  
Juan José Hueso Martín  
Bienvenido Marzo López  
Jerónimo J. Pérez Parra  
Andrés Sánchez Picón

## **La uva de Almería.**

### **Dos siglos de cultivo e historia de la variedad *Ohanes***

© Caja Rural Intermediterránea, Cajamar.

© Autores.

#### **Autores:**

*Francisca Alonso López*

Dpto. de Fruticultura. Estación Experimental de Cajamar «Las Palmerillas»

*Julián Cuevas González*

Dpto. de Producción Vegetal. Universidad de Almería

*Juan José Hueso Martín*

Dpto. de Fruticultura. Estación Experimental de Cajamar «Las Palmerillas»

*Bienvenido Marzo López*

Dpto. de Economía Aplicada. Universidad de Almería

*Jerónimo J. Pérez Parra*

Director. Estación Experimental de Cajamar «Las Palmerillas»

*Andrés Sánchez Picón*

Dpto. de Economía Aplicada. Universidad de Almería

**Edita:** Caja Rural Intermediterránea. Cajamar

**Diseño y maquetación:** Francisco J. Fernández

**Imprime:** Escobar Impresores, S.L. El Ejido (Almería)

**ISBN:** 84-95531-30-5

**Depósito legal:** AL-42-2006

**Fecha de publicación:** Febrero 2006

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, así como la edición de su contenido por medio de cualquier proceso reprográfico o fónico, electrónico o mecánico, especialmente imprenta, fotocopia, microfilm, *offset* o mimeógrafo, sin la previa autorización escrita de los titulares del *Copyright*.



## ***Agradecimientos***

Las contribuciones a este proyecto, desde el esbozo de la idea original hasta su plasmación en este libro, han sido numerosas. Ideas, sugerencias, conocimientos, críticas, orden y correcciones han permitido que esta obra adquiriese forma, creciese y madurase, con el propósito fundamental de rendir homenaje a cuantos con su esfuerzo desarrollaron, más allá de una forma de hacer agricultura, una cultura singular cuya herencia disfrutamos hoy. Reciban nuestro más sincero agradecimiento todas aquellas personas que han contribuido de una manera u otra a la realización de este libro. Queremos reconocer especialmente la cooperación de Antonio Céspedes Ramos, Graciano Galdeano Romero, Juan López Burgos, Nicolás Martínez López, Porfirio Marín Díaz y Juan José Miralles Marín, por las largas charlas que han permitido enriquecer los datos aportados en este libro. Parte del material fotográfico se lo debemos a Bárbara Burgos López, Carmen Calvache García, Antonio José Céspedes López, Ángeles López Rodríguez, Sofía Rodríguez López, Justo Sánchez Martín y Ana Tortosa Campos. Gracias por vuestro interés en la búsqueda de imágenes de nuestro pasado más reciente. A Mónica González Fernández y Francisco Javier Cabrera Corral les agradecemos la paciencia y minuciosidad con que han realizado algunos de los dibujos y figuras incluidos en este libro. A Alejandro Buendía y Juan Sola, de la Asociación de Amigos del Museo de Terque las facilidades dadas para fotografiar herramientas y utensilios de dicho museo. Nuestra felicitación por su interés en la recuperación de la historia de este cultivo y la magnífica labor desarrollada.

Bienvenido Marzo López ha tenido a su cargo la redacción de la mayor parte del borrador de este trabajo. Su dedicación, paciencia y disponibilidad, manifestadas

en las numerosas y largas sesiones de trabajo que ha tenido con el resto de los autores de esta obra, deben ser destacadas. Su labor como documentalista, concretada en la búsqueda y acopio de datos, informes y noticias, ha resultado también decisiva.

También nuestro especial reconocimiento a la labor de don Manuel Mendizábal Villalba y a su familia nuestro agradecimiento por la aportación de documentación inédita. A Antonio Álvarez Tortosa agradecemos el acceso al libro *Cartilla Sanitaria para el cultivo del parral*, escrito en 1929 por los ingenieros y hermanos Luis y Nicolás García de los Salmones. También a ellos y al ingeniero Francisco Rueda Ferrer agradecemos sus obras, dedicación y entusiasmo.

Por último, nuestro más sincero y profundo agradecimiento a los parraleros (agricultores, barrileros, comercializadores, emporronadoras...), protagonistas de haber dado a conocer el nombre de Almería en el extranjero a través de su producción agrícola. No quepa duda de que con su trabajo en torno a la uva *Ohanes* han preservado y mejorado un gran legado para la agricultura almeriense.

*Los autores*

## Prólogo

Hablar, escribir, antedecir (*pro-logos*) sobre el contenido de un libro donde uno puede encontrar aspectos de aquellas parcelas del conocimiento, la agricultura y la historia, que junto con uno han transitado la vida complaciéndonos, enseñándonos, es una suerte de halago fácil de aceptar. Porque sin ser un tratado sobre agricultura, leyendo este libro se entiende la forma en que, durante dos siglos, los parraleros de Almería han preparado el suelo, cuidado las parras y obtenido cosechas y cosechas de doradas uvas en una tierra en la que la naturaleza fue tacaña con la dote de recursos otorgada. Y sin ser un libro de historia, su lectura ilustra nuestra historia económica reciente y nos facilita claves para entender nuestro presente. No es sólo un libro de agricultura e historia económica sino un libro sobre la historia de nuestra agricultura y su trascendencia social y económica.

Si hay algo que identifique a la provincia de Almería durante su historia reciente es la uva de mesa, *Ohanes*, también llamada de embarque, o de exportación; en definitiva: la uva de Almería. Durante buena parte del siglo XIX y dos tercios del pasado siglo, este cultivo ha centrado la actividad económica y social de la provincia, ejerciendo de puente entre la minería y el desarrollo hortícola actual.

Su influencia sobre el carácter y modo de ser de los almerienses ha sido determinante en casi todas las facetas de nuestras vidas. Nuestro lenguaje está plagado de sus términos y palabras como: *engarpe*, *pámpano*, *sarmiento*, *ceniza*, *hilandero*, *granuja*, *racimo*, son propias de nuestra forma de expresarnos y en nuestra retina permanecen las imágenes, recordadas o plasmadas en fotografías, de los *balates*, de los barriles en el puerto, de las mujeres haciendo la *faena*, de las *barcazas*, etcétera. *Serrín*, *barriles*, *alambre*, *carros*, *asentadores*, *consignatarios*, son conceptos, vocablos e imágenes que han convivido con generaciones de almerienses. También ha forja-

do el carácter de estos habitantes del sureste peninsular el desarrollo de una agricultura familiar sobre un medio físico hostil, y una aridez extrema que sólo se podía dominar, ante la escasa dotación tecnológica, con el trabajo tenaz de toda la familia. Igualmente, ha incidido en la forma de actuar de los almerienses el aislamiento geográfico; las malas carreteras y la ineficacia del ferrocarril, casi obligaron al transporte marítimo como medio principal de comunicación frente a los modos terrestres y, en consecuencia, ha sido la exportación y no el mercado interior, el destino de los productos.

No podemos olvidar que esta larga transición entre la minería y la horticultura, también ha supuesto unas duras condiciones de vida que arrastraron a la provincia a los lugares de cola del desarrollo español y a soportar un incesante flujo de emigración, que hicieron de Almería, una de las zonas más pobres de Europa, situación que ni la producción uvera pudo remediar. Pero también en esa etapa, como se ha dicho, se forjó la cultura del trabajo y la relación entre el hombre y el medio físico, que permitió el brillante desarrollo hortícola de finales del siglo XX. El modo de explotación familiar, el uso eficiente del agua, el invernadero tipo parral, la comercialización en el exterior, etcétera, son la valiosa herencia atesorada durante casi dos siglos por numerosas generaciones de agricultores del parral y legadas al cultivo en invernadero, facilitando el desarrollo hortícola y con él, la recuperación económica y la emancipación de los almerienses.

Este siglo de predominio uvero en el panorama económico provincial, no está exento de los vaivenes de los ciclos económicos, pero en su fase final, como casi siempre, la tecnología dejó obsoleto un modo de producción que no se adaptó, en su momento, a las nuevas condiciones de los mercados. El predominio del transporte por carretera sobre el marítimo y la creación del mercado común sin la participación de España, mejoraron la posición competitiva de variedades de uva que no tenían la resistencia de la *Ohanes*, pero que ahora podían llegar desde Italia o Francia a los mercados alemanes y después al Reino Unido, en mejor condición que la uva de Almería. Evidentemente, las malas o casi inexistentes infraestructuras terrestres, los elevados aranceles comunitarios y no abordar a tiempo el cambio

varietal requerido por los mercados, precipitaron la decadencia de este producto tan emblemático.

Hoy en día, con una economía mucho más diversificada y por tanto menos dependiente de un único producto, la Ciencia vuelve a darle una oportunidad a la uva con el cultivo de variedades apirenas que tienen una aceptación magnífica en los mercados y que en Almería se producen con muy buena calidad y en fechas óptimas para su comercialización. Este rebrotar de los pámpanos, que Cajamar apoya con todo entusiasmo, puede ayudar a restablecer el equilibrio entre el litoral y el interior de la provincia, perdido en los últimos años.

Personalmente, este libro representa un motivo de satisfacción, pero también una sensación de deber cumplido. La uva de Almería, la uva *Ohanes*, la uva de embarque, necesitaba este libro recopilatorio de su historia que tan acertadamente se ha elaborado, a iniciativa de la Estación Experimental de Cajamar y con la cualificada colaboración de la Universidad de Almería. A todos los que han colaborado en su esmerada realización, mi más sincera enhorabuena.

Y, por último, mi reconocimiento personal a los agricultores-parraleros que con su actividad durante estos doscientos años cultivando, mejorando y preservando el cultivo y el medio natural han transferido, generación tras generación, un legado tan trascendente como el que hoy disfruta toda la provincia. Este libro que es obra de todos ellos, es también su homenaje.

*Juan del Águila Molina*  
Presidente de Cajamar



# Índice

## El cultivo de la uva *Ohanes*

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. La variedad <i>Ohanes</i> .....                                              | 15 |
| 1.1. El origen de la variedad <i>Ohanes</i> .....                               | 15 |
| 1.2. Descripción ampelográfica .....                                            | 23 |
| 1.3. Clones y descendientes .....                                               | 28 |
| 2. La geografía del parral .....                                                | 31 |
| 3. La plantación: acondicionamiento del terreno y construcción del parral ..... | 37 |
| 3.1. La preparación del terreno .....                                           | 37 |
| 3.2. La plantación y sus cuidados durante el periodo improductivo .....         | 39 |
| 3.3. La construcción del parral: el <i>alambrado</i> .....                      | 41 |
| 4. Las labores de cultivo .....                                                 | 47 |
| 4.1. El injerto .....                                                           | 47 |
| 4.2. La poda .....                                                              | 51 |
| 4.3. El <i>engarpe</i> .....                                                    | 57 |
| 4.4. El riego .....                                                             | 60 |
| 4.5. El abonado .....                                                           | 64 |
| 4.6. El laboreo .....                                                           | 68 |
| 5. La <i>faena</i> : recolección, manipulación y envasado .....                 | 71 |
| 5.1. La recolección y manipulación .....                                        | 71 |
| 5.2. El envase .....                                                            | 80 |
| 6. Los subproductos .....                                                       | 85 |
| 7. Las enfermedades y plagas del parral .....                                   | 87 |
| 7.1. Enfermedades .....                                                         | 87 |
| <i>Oídio</i> ( <i>Uncinula necator</i> ) .....                                  | 87 |
| <i>Mildiu</i> ( <i>Plasmopara viticola</i> ) .....                              | 90 |
| <i>Yesca</i> .....                                                              | 93 |
| Otras enfermedades .....                                                        | 93 |

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 7.2. Plagas .....                                            | 94  |
| <i>Filoxera</i> ( <i>Viteus vitifolii</i> ) .....            | 94  |
| <i>Polilla del racimo</i> ( <i>Lobesia botrana</i> ) .....   | 97  |
| <i>Mosca de la fruta</i> ( <i>Ceratitis capitata</i> ) ..... | 99  |
| <i>Melazo</i> ( <i>Pseudococcus citri</i> ) .....            | 100 |
| Otras plagas .....                                           | 101 |
| 7.3. Accidentes climáticos .....                             | 103 |
| Golpe de sol .....                                           | 103 |
| <i>Escaldado</i> .....                                       | 104 |
| Granizo y pedrisco .....                                     | 104 |
| Heladas .....                                                | 105 |

## La uva de Almería: historia socioeconómica

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Introducción: La vocación exportadora de la economía almeriense .....     | 111 |
| 2. De la tradición secular a la especialización exportadora .....            | 117 |
| 2.1. La práctica del regadío en un medio árido .....                         | 117 |
| 2.2. Una estrategia comercial, una agricultura industrial .....              | 124 |
| 2.3. La rápida asimilación de un modelo productivo de base exportadora ..... | 127 |
| 2.4. Una agricultura intensiva en trabajo: monocultivo y minifundismo .....  | 129 |
| 3. La evolución de la superficie dedicada al parral .....                    | 133 |
| 4. Los protagonistas del negocio uvero .....                                 | 139 |
| 5. Los mercados de la uva de <i>embarque</i> .....                           | 153 |
| 6. La dinámica histórica del negocio uvero (1830-2005) .....                 | 157 |
| 6.1. Los momentos iniciales (1830-1860) .....                                | 159 |
| 6.2. La primera gran expansión del parral (1860-1900) .....                  | 163 |
| 6.3. La época dorada de las exportaciones (1900-1914) .....                  | 166 |
| 6.4. El <i>problema uvero</i> : los desequilibrios del sistema .....         | 170 |
| 6.5. Las dificultades en los mercados (1914-1936) .....                      | 173 |
| 6.6. La larga crisis de la posguerra (1939-1950) .....                       | 181 |
| 6.7. La segunda <i>edad de oro</i> (1950-1970) .....                         | 189 |
| 6.8. El declive de finales del siglo XX .....                                | 193 |
| 7. Futuro de la uva de mesa en la provincia de Almería .....                 | 199 |
| Bibliografía .....                                                           | 203 |
| Índice de fotografías y figuras .....                                        | 211 |



# El cultivo de la uva *Ohanes*

## La uva de Almería Dos siglos de cultivo e historia de la variedad *Ohanes*

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. La variedad <i>Ohanes</i> .....                                                 | 15 |
| 2. La geografía del parral .....                                                   | 31 |
| 3. La plantación: acondicionamiento del terreno<br>y construcción del parral ..... | 37 |
| 4. Las labores de cultivo .....                                                    | 47 |
| 5. La faena: recolección, manipulado y envasado .....                              | 71 |
| 6. Los subproductos .....                                                          | 85 |
| 7. Las enfermedades y plagas del parral .....                                      | 87 |





# 1. La variedad *Ohanes*

## 1.1. El origen de la variedad *Ohanes*

«La uva de Almería tiene una historia corta pero muy accidentada. No hace nada más que ciento cincuenta años era simplemente un vidueño de montaña más entre los muchos que se encontraban dispersos por Andalucía. Incluso, en la misma Almería, no se destacaba por su valor comercial. Sólo cuando un fortuito envió a Londres reveló las ventajas de su gran duración y de su fácil conservación, se consideró que valía la pena aprovechar cualidades –la dureza de su pellejo– que antes le hacían desmerecer ante otras uvas de la región. Pronto, así, todo el Sudoeste de la provincia de Almería se cubrió de parrales que llegaron incluso a penetrar en zonas poco adecuadas para su cultivo».

Joaquín Bosque Maurel (1960)

Las referencias escritas más antiguas acerca del cultivo de *Ohanes* se deben al botánico Simón de Rojas Clemente. En su obra *Viaje a Andalucía* (subtitulada *Historia natural del Reino de Granada*), fechada en 1805, decía que *Ohanes* ya era conocido «por sus parrales de la casta blanca de uvas, que parece es la misma de Rágol, aunque mejorada por la exposición al mediodía» (citado en López Romero *et al.*, 2004). Dos años más tarde, en 1807, este mismo autor realizaba la que probablemente sea la primera descripción ampelográfica de la variedad *Ohanes* en su *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*:



«CASTA DE OHANEZ. *BACCI*<sup>1</sup>

»UVA BLANCA en Ohanez.

»CASTA DE OHANEZ en Uxixar.

»HOJAS amarillentas. UVAS muy apiñadas medianas casi cilíndricas algo doradas duras algo agrias.

»FOLIIS lutescentibus. ACINIS confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis duris subacidis.

»Solo difiere de la anterior <sup>2</sup> por sus UVAS de seis líneas ó poco mas de largo con quatro de grueso,<sup>3</sup> muy desiguales por lo comun, aun mas carnosas, muy tardías (la criada en parras no madura hasta fines de noviembre).

»*Observacion.* Esta preciosa variedad se llevó á Ohanes de un pueblecito inmediato llamado Rágol, donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daira. En Ohanez ha mejorado todavía su uva haciéndose mas sabrosa y durable. Suelen dexarla en los parrales hasta Navidad y conducirla á Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte.

»Aguanta colgada de un año para otro.

»Forma la cosecha principal de Ohanez que lo cultiva en parras con preferencia á todos los demás frutos, porque ningun otro le da tanta utilidad».

El lugar donde supuestamente se localizaría el origen de *Ohanes* es un paraje de Rágol, conocido como *La Daira*, que se encuentra situado a más de 800 m sobre el nivel del mar, por lo que en su origen la uva de *Ohanes* debió ser un típico vidueño mediterráneo de montaña (Bosque Maurel, 1960). A este respecto, Viciano Mota (2000) sostiene que «la Daira fue toda puesta de parras de viña, de estas uvas se hacían excelentes vinos [...]. En la segunda mitad del 1700, en esta zona y en lo que se conoce como *Las Hoyetas* nació una parra que pronto tomó fama, ya que esta clase de uva tiene una piel fuerte por lo que se puede aplazar muchos días su consumo desde la recolección. Las primeras plantaciones de estas parras se hicieron en La Daira, y fue de esta zona de donde parten para plantarlas en innumerables pueblos de la provincia. Toda la zona de La Daira se repobló de estas parras que echan las uvas de Almería. Estas uvas, que por su aguante se podían exportar a países muy lejanos, dieron mucha riqueza, no solamente a nuestro pueblo de Rágol sino a toda la provincia».

1 Se reproduce la nota original: «Variedad dedicada al erudito Andrés BACCIO, que aunque mal ampelógrafo, conoció la necesidad de esta ciencia y se esforzó á su manera en hacerla progresar» (Rojas Clemente, 2002).

2 La llamada *Lanjarón* en Málaga o *Ciutí* en Granada.

3 Aproximadamente 12 x 8 mm (Mendizábal y Verdejo, 1959).



Localización paraje La Daira.

Fuente: Ortofotografía digital de Andalucía (2003).





Paraje *La Daira*

La tradición oral que se transmitió entre los propios parraleros, y posteriormente aceptaron como válida la mayoría de los estudios que han tratado el tema, afirma que la variedad *Ohanes* surgió a partir de una hibridación natural entre la uva *blanca Jaén* y la *de Rágol*. Lo cierto es que la variedad *Jaén* se cultivó en vuelo bajo a lo largo de toda la cuenca del río Andarax desde la antigüedad, dedicándose a la vinificación. Y algo similar ocurría con la denominada en la región *de Rágol* o *de colgar*. La tesis que defiende la hibridación espontánea entre ambas variedades se remite a que «los viñedos de uva de Jaén solían ofrecer en ocasiones borduras [en sus linderos] de plantas de Rágol» (Rueda Ferrer, 1932; la acotación es de Bosque Maurel, 1960). Asimismo, las características dominantes de la variedad *Ohanes* concuerdan, al menos aparentemente, con una conjunción de las anteriores en *un solo y primitivo tipo*. Sin embargo, en la actualidad no existe ningún estudio genético que demuestre con total seguridad dicho parentesco.

La uva *encarnada de Rágol* (Rueda Ferrer le asigna la denominación latina *Dactilus*) se localizaba en los municipios de Sierra Nevada y de la Sierra de los Filabres. A principios del siglo XX su producción, relativamente abundante, se destinaba a la pasificación en los cortijos de la zona o para su consumo en fresco. El grosor de su hollejo y lo tardío de su maduración («de tercera época») coinciden con las célebres características de la uva *Ohanes*, corroborando intuitivamente su filiación directa (Rueda Ferrer, 1932). Rojas Clemente no dejó de citarla brevemente en su trabajo de 1807, pionero de la ampelografía española:

« DE RAGOL. En los Velez. SARMIEN-  
TOS muy tiernos.

» UVAS oblongas, blancas, crugientes, de  
hollejo grueso, muy sabrosas, muy tardías. Se cul-  
tiva en las viñas y parras».

Es importante subrayar que en la descripción ampelográfica de Rojas Clemente se apela al color blanco de las uvas de *Rágol*, mientras que en las sucesivas transmisiones orales se afirma el carácter tinto de *Rágol* (*Encarnada de Rágol*). A día de hoy resulta imposible discernir el origen de la controversia. La variedad conocida en la actualidad como *Rágol* es tinta, aunque de color escaso.



*Encarnada de Rágol*

Foto cedida por Antonio J. Céspedes López



Por su parte, la llamada *blanca de Jaén*, de maduración algo más temprana que la anterior, se venía cultivando en secano y exclusivamente para vinificación en numerosas zonas de la provincia. Presentaba un grano ovoideo, la pulpa menos carnosa y algo más ácida, el hollejo menos grueso y los racimos más homogéneos, así como producciones igualmente abundantes. Rojas Clemente le dedicó un espacio mucho más amplio en su obra, destacando la existencia en España de numerosas variedades que, con características diferenciadas, compartían la sinonimia *Jaén*:

«JAEN BLANCO. *VARRONIS*.<sup>4</sup>

»[...] JAEN BLANCO en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.  
»GARRILLA en Umbrete.

»UVAS blancas.  
»ACINIS albis.

»[...] Las uvas de esta variedad son menos redondas y algo mas gruesas que las del Jaen negro de Sevilla, con la qual conviene en todo lo demas.

»*Observacion*. En todas ó casi todas las provincias de España se cultiva algun vidueño con el nombre de Jaen ó Jaen blanco, y en muchas partes, como en la Alpujarra, la Contraviesa, Gergal, Guadix, Baza, Dalias, Huercal, los Velez, Cuevas, Albox, Huescar, Jaen, tierra de Úbeda, Tembleque, &c. es el único ó él principal de que hacen vino. *Pero no es en todas una misma la variedad que conocen en dicha denominación*. El Jaen de Granada, Motril, las Alpujarras, la Contraviesa y Baza difiere del de Sanlucar por su hoja mas grande y verde, cortada apénas hasta un tercio de su disco, por su racimo ménos apretado y por su uva mas redonda (de seis líneas de largo y otras tantas de grueso), con el anillo mas marcado (de cinco esquinas): es comunmente ménos esquilmeño que el de Sanlucar, lo pudren mas las aguas y aguanta ménos colgado. El de Ubeda es algo mas tierno y jugoso que el de Sanlucar y Granada [...]. Sin embargo á vista de una afinidad tan intima podria sospecharse que todos los Jaenes citados provienen de una misma variedad antigua alterada á poder de siglos y á fuerza de cultivos variados, ó solo modificado por la diversidad de circunstancias en que actualmente vive, segun los paises; pero no queramos substituir hipótesis, aunque muy probables, á los hechos que nos faltan» (el subrayado es nuestro).

Como se dijo anteriormente, la tradición sostiene que la uva *de Almería* se llevó de Rágol a Ohanes, en donde mejoró su sabor y su durabilidad. Pero, suponiendo que lo anterior fuese cierto, se desconoce cuándo y en qué condiciones se produjeron ese tras-

<sup>4</sup> En referencia al latino Varrón, a quien Rojas Clemente le *dedica* la variedad.



lado y esa mejora. Tan sólo se sabe con certeza que durante el primer tercio del siglo XIX la variedad *Ohanes* se cultivó en el alto Andarax para consumo local. No obstante, sus excelentes condiciones de conservación propiciaron que algunas partidas de dicha uva traspasasen los reducidos circuitos comerciales de la comarca.

La historia de la uva de Ohanes y del descubrimiento de sus potencialidades comerciales está marcada por una serie de tópicos y de elementos legendarios que han llegado a nuestros días desde el siglo XIX. En los primeros años del siglo XX, el vicecónsul francés en Almería remitió un interesante informe sobre la uva *Ohanes* al gobierno galo, que por entonces estaba interesando en implantar el cultivo de la parra en Argelia. En dicho escrito ya se decía que:

«No se conoce el origen de las cepas que produce la Almería; cultivada bajo la dominación musulmana al menos, los historiadores lo dicen, ¿se debe su existencia a la solicitud de los árabes que las habrían aportado del Norte de África, o se encontraba ya en la región cuando ellos se hicieron dueños?

»Las primeras exportaciones fueron de los viticultores de Ohanes, pequeña villa de 3.000 habitantes, que habían observado que las cepas de esta localidad producían una uva blanca ambarina, gruesa, carnosa y de poco zumo, que se conserva perfectamente 6 meses enteros, tuvieron la idea de exportarla a Inglaterra. Los precios remunerativos que obtuvieron les alentaron a perseverar, a aumentar la producción con injertos y su ejemplo fue seguido por las villas vecinas. Después, este cultivo se ha extendido gradualmente por toda la región y este bajo la denominación genérica de Ohanes que la cepa que nos interesa es designada en la literatura ampelográfica» (citado en Fernández Albéndiz, 2002).

Sin embargo, el documento que tradicionalmente ha servido de referencia sobre esta cuestión data de unos quince años antes. En 1891, durante la crisis filoxérica que entonces sufría el parral, el negociante y exportador uvero José Roda elevó un informe a la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio en el que repasaba la historia del exitoso cultivo comercial,<sup>5</sup> cuya implantación había «variado completamente la situación de los pueblos de la zona, separándolos del contrabando a que generalmente se dedicaban». En dicho

5 Sin embargo, parece ser que no se conserva ninguna copia de dicho informe en los archivos del Ministerio de Agricultura (Jiménez Blanco, 1986). En el Archivo Histórico Provincial de Almería sí existe una mecanografiada, aunque sin fechar y sin firma, que comienza así: «*Datos curiosos*: Como detalle interesante para reconstruir algún día la historia de la exportación de la uva de nuestra tierra, recogemos este escrito que, copiado a la letra, dice así: ...»; AHPAL: «La uva de Almería (copia de un escrito de 1891)»; AISS-G, leg. 223. El texto de Rueda Ferrer padece de lo que bien pudiera ser un mero error tipográfico, cuando dice que dicho informe data del 11 de mayo de 1881, justo una década antes. Finalmente, un fragmento de dicho texto *canónico* se recoge en FRÍAS, Antonio (1954:1750-1753).



informe se afirma que desde principios del siglo XIX se cultivaba en Ohanes una clase de uva «carnosa, de gran tamaño y especial gusto». Capazos de esparto llenos de esta uva llegaban por Navidad a lomos de caballerías a la capital y a varios pueblos del suroeste almeriense, como Berja, Adra y Dalías, «y la vendían al precio de seis a siete reales arroba <sup>6</sup>» (citado en Rueda Ferrer, 1932).

El texto continúa diciendo que en 1834 un comerciante de Ugíjar, Francisco Valverde, «un hombre emprendedor», embarcó en el puerto de Almería algunas canastas de estas uvas para venderlas en Málaga, una de las plataformas comerciales más relevantes del sur de España en aquel momento. Allí reconocieron de inmediato la calidad del producto: mayor tamaño, mayor firmeza y mejor aguante que otras variedades de uva con las que hasta entonces habían comerciado; como la llamada *de Lanjarón*, cultivada, además de en dicha localidad granadina, en Alhaurín, Coín, Cártama (que según Sáenz Lorite contaba con su propia variedad homónima) y en la propia Málaga. De dicha capital andaluza salieron los primeros envíos de uva *Ohanes* para Inglaterra, Rusia y Estados Unidos (Sáenz Lorite, 1977; Sánchez Picón, 1992).

En consecuencia, el puerto malagueño monopolizó el comercio exterior de esta uva durante los años cuarenta del siglo XIX; desde el de Almería tan sólo salió un 15 % de estas primeras exportaciones. De hecho, durante cierto tiempo la variedad *Ohanes* llegó a conocerse en los mercados nacionales y extranjeros como *de Málaga*, debido en buena medida al celo que en ello pusieron los comerciantes de dicho puerto. No obstante, la demanda malagueña de uva *del barco* propició que su cultivo se extendiese de Ohanes a los municipios vecinos de Canjáyar y Rágol, que conformaron la zona productora por excelencia hasta aproximadamente 1860. Tras el descenso de la producción que conllevaron las epidemias criptogámicas de *oidio* de los años cincuenta del siglo XIX, el puerto de Almería asumió el protagonismo en las exportaciones de uva de mesa, en un contexto de aumento de la demanda internacional y de expansión del cultivo por la provincia, más allá de su núcleo originario en el alto Andarax (Sáenz Lorite, 1977). El cultivo de la uva *Ohanes* adquirió entonces el conjunto de características que lo convirtieron en pilar de la economía almeriense durante décadas.

---

6 Es decir, en torno a peseta y media los once kilos de uva, cantidad equivalente a los jornales más elevados de la época.

## 1.2. Descripción ampelográfica

Al margen de la ya citada descripción de Rojas Clemente en 1807, en 1929 los hermanos e ingenieros agrónomos García de los Salmones realizaron una breve descripción ampelográfica que, aunque no demasiado ortodoxa desde la perspectiva actual, resulta cuando menos curiosa: «Esa uva *Ohanes* es gorda, algo alargada, de punta achatada en las buenas formas del grano, uva piriforme, en boca de cirio, o de fondo de botella, en esa punta. Racimo grande, alado, y en los buenos racimos han de ser estas alas, o gajos, bien grandes, llegando casi a la extremidad central, y con granos duros y sanos que penduleen [*sic*] bien al coger el racimo por su punta».

Pocos años más tarde, Rueda Ferrer (1932) se extendía bastante más a la hora de caracterizar la variedad. Asimismo, y tras remitirse inicialmente al pionero estudio de Rojas Clemente, señalaba que a la altura de los años treinta del siglo XX la variedad ya presentaba caracteres diversos que la separaban relativamente del tipo primitivo.

Medio siglo después, en 1982, su hijo y también ingeniero agrónomo Francisco Rueda Cassinello añadió a lo anterior los condicionantes ecológicos de las diferentes zonas de producción como posible elemento causante de los cambios en la variedad. Dicho autor, sintetizando a su vez lo dicho por Rueda Ferrer, enumeraba las características *primitivas* de la *Ohanes* como sigue:

»*Racimo*: Forma alada con dos hombros característicos y raspón grueso y verde.

»*Grano*: Cilíndrico y umbilicado (Fondo de orza). De 2-2,5 cm. de longitud por 1,2-1,8 cm. anchura.

»*Color grano*: Amarillo cera.

»*Hollejo*: Grueso con pruina <sup>7</sup> no muy abundante.

»*Pulpa*: Carnosa, dura y crujiente. Contiene normalmente tres pepitas.

»*Flor*: Tiene un cáliz rudimentario y corola verde clara, rojiza en la unión de los cinco pétalos. Estos pétalos están soldados en el ápice formando un “capuchón” o “Capotilla” que recubre los órganos esenciales de reproducción y se desprende difícilmente entorpeciendo la fecundación natural ya que la corola permanece adherida al estigma de la flor. De aquí la necesidad de “engarpe” o polinización tan costoso hoy en día».

<sup>7</sup> La *pruina* es una sustancia de consistencia cética que recubre al hollejo y que le da un aspecto agradable.



En cuanto a las variaciones de este *tipo original*, que con el tiempo habían hecho poco uniformes las características generales de la uva, Rueda Cassinello (1982) decía que, junto al típico racimo de doble hombro, se daban igualmente formas ramosas, de grano suelto, y otras formas de racimo cilíndrico-cónicas de grano más apiñado. Asimismo, el color del grano se había ido haciendo verdoso en los pagos bajos y ligeramente rosado en los más altos, «quizá debido a la mayor exposición al sol de las pequeñas terrazas y bancales». Por otro lado, el fruto también había adquirido matices redondeados o poliédricos por lo apilado de los racimos. No obstante, era la pérdida de firmeza de la pulpa y el hollejo el fenómeno que más preocupaba al ingeniero, en tanto que suponía la paulatina desaparición de la cualidad que mayor fama mundial había otorgado a la *Ohanes*. En este sentido, achacaba esta pérdida de resistencia «al empleo a veces desorbitado de los abonos nitrogenados. La selección a que se ha visto sometido el fruto por parte del agricultor ha buscado más la cantidad de fruto que la calidad y así se han ido perdiendo las buenas cualidades primitivas».

Las características con las que actualmente se describe de manera sistemática a la variedad *Ohanes* están recogidas en dos obras fundamentales: *Descripciones ampelográficas nacionales* (1990) y *Variedades de uva de mesa en Andalucía* de García Luján y Lara Benítez (1998). Ésta última recoge la descripción reconocida como la oficial de *Ohanes* por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV).

A continuación se presentan ambas descripciones acompañadas de fotografías ilustrativas de los órganos más característicos.

**VARIEDAD OHANES** (*Descripciones ampelográficas nacionales, 1990*)

Nombre más extendido de esta variedad *Ohanes*

Sinonimias: *Casta de Ohanes, Almería, Uva de Embarque, Uva de Embargo, Ohanez, Uva del Barco*

**PAMPANO JOVEN**

|                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Forma de la extremidad                           | abierta          |
| Distribución pigmentación antociánica extremidad | ausente          |
| Intensidad pigmentación antociánica extremidad   | nula o muy débil |
| Densidad de los pelos tumbados de la extremidad  | nula o muy baja  |

**PAMPANO**

|                                                  |                       |
|--------------------------------------------------|-----------------------|
| Porte                                            | semi erguido          |
| Color de la cara dorsal de los entrenudos        | verde con rayas rojas |
| Densidad de los pelos erguidos de los nudos      | nula o muy baja       |
| Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos | nula o muy baja       |

**ZARCILLOS**

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Distribución sobre el pámpano | discontinua (2 o menos) |
| Longitud                      | medios (20 cm)          |

**SEXO DE LA FLOR**

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Sexo de la flor | femenina con estambres reflejos |
|-----------------|---------------------------------|

**HOJA ADULTA**

|                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| Tamaño                                                 | entre pequeña y mediana   |
| Forma del limbo                                        | orbicular                 |
| Número de lóbulos                                      | cinco                     |
| Pigmentación antociánica nervios principales haz       | nula o muy débil          |
| Hinchazón del haz                                      | entre débil y media       |
| Longitud de los dientes                                | entre muy cortos y cortos |
| Longitud de los dientes en relación a anchura base     | entre muy cortos y cortos |
| Forma de la base del seno peciolar                     | en V                      |
| Densidad de pelos tumbados entre los nervios (envés)   | nula o muy baja           |
| Densidad de pelos erguidos entre los nervios (envés)   | nula o muy baja           |
| Densidad de pelos tumbados nervios principales (envés) | nula o muy baja           |
| Densidad de pelos erguidos nervios principales (envés) | nula o muy baja           |
| Densidad de pelos tumbados del peciolo                 | nula o muy baja           |
| Forma de los dientes                                   | de lados rectilíneos      |
| Forma del seno peciolar                                | cerrado                   |
| Particularidades del seno peciolar                     | ninguna                   |

**SARMIENTO**

|            |      |
|------------|------|
| Superficie | lisa |
|------------|------|

**RACIMO**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Tamaño                 | pequeño                |
| Compacidad             | compacto               |
| Longitud del pedúnculo | muy corto (hasta 3 cm) |

**BAYA**

|                                              |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| Tamaño                                       | muy grande     |
| Forma                                        | elíptica corta |
| Color de la epidermis                        | verde-amarilla |
| Color de la pulpa                            | no coloreada   |
| Sabores particulares                         | ninguno        |
| Presencia de pepitas                         | presentes      |
| Estrías transversales en cara dorsal pepitas | ausentes       |

**FENOLOGÍA**

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Época de la brotación | media |
|-----------------------|-------|





## VARIEDAD OHANES (Oficina Internacional de la Viña y del Vino, 1998)

### SINONIMIAS

*Almería, Blanca legítima, del Barco, del País, Ohanes, Uva de embarque, del.*

### COMPORTAMIENTO AGRONÓMICO (Rancho de la Merced)

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Fecha de brotación               | 19 de marzo      |
| Fecha de floración               | 13 de mayo       |
| Fecha de envero                  | 7 de agosto      |
| Fecha de maduración              | 28 de septiembre |
| Fecha de caída de la hoja        | 7 de diciembre   |
| Producción de uva                | baja             |
| Vigor                            | alto             |
| Grado Beaumé                     | 7,9              |
| Acidez total (g /l en tartárico) | 3,88             |

### PÁMPANO JOVEN

|                                                                     |                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Forma de la extremidad                                              | abierta                    |
| Distribución de la pigmentación antociánica de la extremidad        | ribeteada                  |
| Intensidad de la pigmentación antociánica de la extremidad          | débil                      |
| Densidad de los pelos tumbados de la extremidad                     | baja                       |
| Densidad de los pelos erguidos de la extremidad                     | nula o muy baja            |
| Porte                                                               | horizontal                 |
| Color de la cara dorsal de los entrenudos                           | verde con rayas rojas      |
| Color de la cara ventral de los entrenudos                          | verde                      |
| Color de la cara dorsal de los nudos                                | verde con rayas rojas      |
| Color de la cara ventral de los nudos                               | verde                      |
| Densidad de los pelos erguidos de los entrenudos                    | nula o muy baja            |
| Densidad de los pelos tumbados de los nudos                         | nula o muy baja            |
| Densidad de los pelos tumbados de los entrenudos                    | nula o muy baja            |
| Pigmentación antociánica de las yemas                               | fuerte                     |
| Zarcillos: distribución sobre el pámpano                            | discontinua (2 o menos)    |
| Zarcillos: longitud                                                 | cortos                     |
| Color del haz                                                       | verde con zonas bronceadas |
| Intensidad de la pigmentación antociánica de las 6 hojas terminales | débil                      |
| Densidad de los pelos tumbados entre los nervios                    | nula o muy baja            |
| Densidad de los pelos erguidos entre los nervios                    | nula o muy baja            |
| Densidad de los pelos tumbados sobre los nervios principales        | nula o muy baja            |
| Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales           | nula o muy baja            |

### HOJA ADULTA

|                                                                         |                   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tamaño                                                                  | grande            |
| Forma del limbo                                                         | pentagonal        |
| Número de lóbulos                                                       | cinco             |
| Color del haz                                                           | verde oscuro      |
| Pigmentación antociánica de los nervios principales del haz del limbo   | débil             |
| Pigmentación antociánica de los nervios principales del envés del limbo | media             |
| Abultamientos del limbo                                                 | ausentes          |
| Ondulación del limbo entre los nervios principales o secundarios        | generalizada      |
| Perfil                                                                  | alabeado          |
| Hinchazón del haz                                                       | media             |
| Forma de los dientes                                                    | de lados convexos |
| Longitud de los dientes                                                 | medianos          |
| Longitud de los dientes en relación a su anchura en la base             | cortos            |
| Forma del seno peciolar                                                 | cerrado           |
| Forma de la base del seno peciolar                                      | en V              |

**VARIEDAD OHANES (Oficina Internacional de la Viña y del Vino, 1998) Continuación.**

|                                                                   |                                      |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Particularidades del seno peciolar                                | ninguna                              |
| Forma de los senos laterales superiores                           | con lóbulos ligeramente superpuestos |
| Forma de la base de los senos laterales superiores                | en V                                 |
| Densidad de los pelos tumbados entre los nervios (envés)          | nula o muy baja                      |
| Densidad de los pelos erguidos de los nervios (envés)             | nula o muy baja                      |
| Densidad de los pelos tumbados de los nervios principales (envés) | nula o muy baja                      |
| Densidad de los pelos erguidos de los nervios principales (envés) | nula o muy baja                      |
| Vellosidad tumbada de los nervios principales (haz)               | ausente                              |
| Vellosidad erguida de los nervios principales (haz)               | ausente                              |
| Densidad de los pelos tumbados del peciolo                        | nula o muy baja                      |
| Densidad de los pelos erguidos del peciolo                        | nula o muy baja                      |
| Longitud del peciolo en relación al nervio central                | más corto                            |

**SARMIENTO**

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| Sección transversal | elíptica                         |
| Superficie          | estriada                         |
| Color general       | marrón amarillento/marrón rojizo |
| Lenticelas          | ausente                          |

**RACIMO**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Tamaño                      | mediano |
| Compacidad                  | suelto  |
| Longitud del pedúnculo      | corto   |
| Lignificación del pedúnculo | débil   |

**BAYA**

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Tamaño                                | mediana        |
| Uniformidad del tamaño                | no uniforme    |
| Forma                                 | elíptica larga |
| Sección transversal                   | no circular    |
| Color de la epidermis                 | verde-amarilla |
| Uniformidad del color de la epidermis | uniforme       |
| Pruina                                | media          |
| Grosor de la piel                     | mediana        |
| Ombigo                                | aparente       |
| Coloración de la pulpa                | no coloreada   |
| Suculencia de la pulpa                | jugosa         |
| Consistencia de la pulpa              | dura           |
| Sabores particulares                  | ninguno        |
| Longitud del pedicelo                 | mediano        |
| Separación del pedicelo               | difícil        |
| Presencia de pepitas                  | presentes      |
| Longitud de las pepitas               | medianas       |

**FENOLOGÍA**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Época de la brotación          | tardía     |
| Época de la floración          | tardía     |
| Época del envero               | tardía     |
| Madurez fisiológica de la baya | muy tardía |

**CRECIMIENTO**

|                   |      |
|-------------------|------|
| Vigor del pámpano | alto |
|-------------------|------|

**RENDIMIENTO EN UVA**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Contenido en azúcar del mosto | bajo |
| Acidez total del mosto        | baja |



### 1.3. Clones y descendientes

«Es un hecho histórico que de *Ohanes* salieron las *riparias*<sup>8</sup> que más tarde se plantarían en las extensas zonas agrícolas del Estado de California y que probablemente llevaron consigo algunos de los muchos emigrantes almerienses que en aquellos años marcharon a Estados Unidos.

«Ahora bien, mientras en nuestra tierra, los parraleros se dejaron llevar por la inercia de la bonanza uvera y se aferraron a cultivar siempre la misma variedad, sin siquiera hacer intentos por mejorar la calidad, los americanos experimentaron, hicieron injertos, manipularon genéticamente las plantas primarias y obtuvieron nuevos tipos de uva de mesa que superaban en todos sus aspectos a la nuestra. La variedad *Calmería*, nombre derivado de California y del de nuestra propia tierra, es la más apetecida hoy en los mercados norteamericanos».

Bel Endear (1994)

Aunque de sobra conocida e identificada en toda la provincia, fue común la aparición de diferentes denominaciones o sinonimias para la uva *Ohanes*. Es posible, sin embargo, que su cultivo prolongado hiciera aparecer clones y descendientes (a partir de sus semillas y que fueran luego perpetuados mediante injerto) en esta variedad tan extendida. En este sentido, el Centro Regional de Investigaciones Agrarias de Murcia, en colaboración con la Estación Experimental de Cajamar «Las Palmerillas», iniciaron en el año 1978 un estudio de selección clonal y sanitaria de la variedad *Ohanes* que tuvo como resultados la selección de 19 posibles clones. En la actualidad se conservan dos de ellos, el *Cid 4* y *Venta Olivo 14*, por tratarse de material libre de virus y, por tanto, susceptible de haber sido difundido como material certificado.

Las características de *Ohanes* no sólo le han conferido gran éxito sino que también se ha pretendido su incorporación al genoma de nuevas variedades al amparo de diferentes programas de mejora.

Como se dice en la cita que encabeza este epígrafe, no deja de resultar paradójico que hayan sido precisamente los norteamericanos los que en mayor medida hayan aprovechado las virtudes de *Ohanes* para crear variedades como *Calmería* o la muy actual

<sup>8</sup> En este caso, lo correcto sería decir «las plantas de la variedad *Ohanes*». El término *riparia* se usó popularmente para referirse de forma indistinta a la planta y a los diferentes portainjertos que se usaban.



*Autumn Seedless*: una digna nieta de la variedad *Ohanes*, que une a su carácter otoñal en maduración la ventaja hoy casi ineludible de la *apirenia*; es decir, la ausencia de semillas en maduración. *Calmería* es una variedad con semillas originada a partir de la polinización libre de la *Ohanes*. Por su parte, *Autumn Seedless* es el resultado de cruzar *Calmería* con un segundo parental, originado a su vez por el cruce (*Muscat de Alejandría* x *Frankenthal*) x *Sultanina*. Existe también una variedad denominada *Red Ohanes*, de origen desconocido, que presenta una menor proximidad genética a *Ohanes* que las anteriormente citadas *Calmería* y *Autumn Seedless* (Sánchez Escribano *et al.*, 1998).

### ***Ohanes* y sus descendientes**



Variedad *Ohanes*



Variedad *Calmería*  
Fuente: <http://www.comevisit.com>



Variedad *Autumn Seedless*



## 2. La geografía del parral

«El sol es aquí el mejor amigo y el mayor benefactor de los viticultores, de los alrededores de la villa, de todos los valles, el radiante astro hace de verdadero invernadero donde maduran las bellas uvas doradas que, muy decorativas, son, en invierno, el adorno de las mesas suntuosas. Enviadas al mundo entero, pueden ser consumidas en marzo o en abril y el fruto presenta el frescor de un racimo recién cogido».

Informe del vicecónsul francés en Almería (c. 1908)

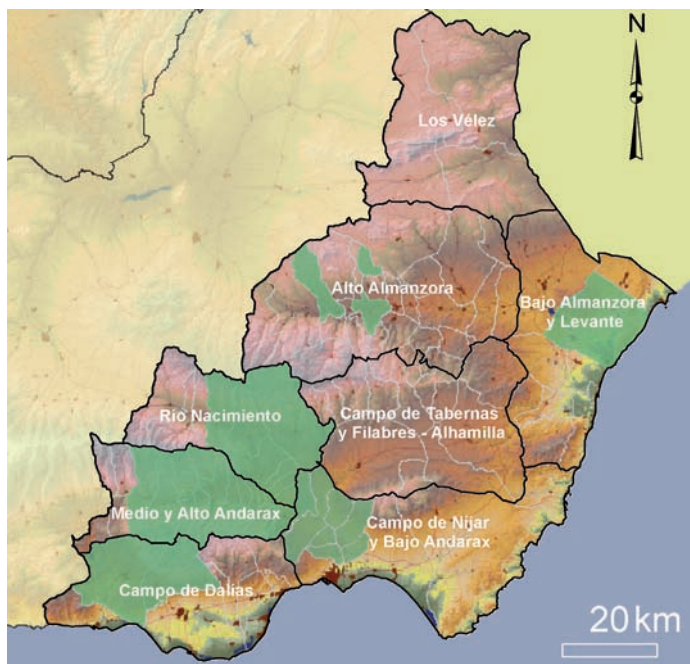
Tradicionalmente el cultivo del parral se ha concentrado en el suroeste de la provincia, fundamentalmente en la vega media del Andarax y en las tierras de Berja y Dalías; la expansión por el resto del territorio almeriense ha tenido, sin duda, mucho de excepcional. No obstante, también se dieron plantaciones con cierta continuidad en los municipios del bajo Andarax, limítrofes con la capital, y en los pueblos del río Nacimiento. Otras zonas productoras de *Ohanes*, aunque de mucha menor trascendencia, fueron el valle del Almanzora (Purchena y Tíjola, fundamentalmente) e incluso ejemplos aislados en el Campo de Níjar.

Desde que se iniciara el cultivo de la uva *Ohanes* a finales del siglo XIX hasta su declive definitivo un siglo más tarde, pudieron distinguirse cuatro núcleos productores principales, aunque de desigual importancia (Sáenz Lorite, 1977):

- *El valle alto y medio del Andarax*, núcleo originario de la producción uvera, donde destacaban como principales centros productores los municipios de Canjáyar, Ohanes, Rágol, Instinción y Alhama. A medida que se bajaba hacia la desembocadura del río la superficie cultivada disminuía. No obstante, y a pesar de la expansión del naranjo a partir de los años veinte, en los municipios del Bajo Andarax hubo un número considerable de hectáreas dedicadas al cultivo de la *Ohanes* hasta los años centrales del siglo XX (Gádor, Pechina, Viator, Benahadux, Rioja o la misma Almería).
- *La vertiente meridional de la Sierra de Gádor*, Dalías y Berja.
- *El valle del Almanzora*, fundamentalmente en torno a Purchena y Tíjola; también había parrales en la cuenca baja del río Almanzora.



Principales zonas  
de cultivo de la uva *Ohanes*  
en la provincia de Almería  
en los dos últimos siglos



- Y, finalmente, la *comarca del Río Nacimiento*, con plantaciones de cierta importancia en el municipio de Gérgal.

Las excepcionales cualidades de conservación que dieron fama mundial a la uva de *Ohanes* proceden, además de las características propias de la variedad, de las condiciones edafoclimáticas en las que históricamente se ha desarrollado su cultivo en la provincia de Almería: alta radiación, temperatura elevada, adecuada humedad relativa, escasa pluviometría, intensa evaporación y suelos pobres en materia orgánica, aunque generalmente ricos en potasio y cal. Dichas características favorecieron la obtención de uvas para su consumo a largo plazo, capaces de resistir las duras condiciones de transporte de carros, barriles y bodegas de buques a vapor, en las que toneladas de esta uva se llevaban a sus lugares de destino en todo el mundo hasta la generalización de las cámaras frigoríficas (Rueda Ferrer, 1932).

Desgraciadamente, las observaciones meteorológicas sistematizadas no se generalizaron en la provincia (exceptuando la capital) hasta la segunda mitad del siglo XX, con lo que la caracterización climática de las comarcas parraleras presenta no pocas carencias

desde la perspectiva histórica. No obstante, los estudios geográficos existentes aportan los datos necesarios como para elaborar un análisis suficiente de los condicionantes climáticos que afectaron al cultivo de la uva de mesa en el territorio provincial.

La lluvia siempre ha sido un bien escaso en Almería. La capital presenta un promedio anual de 223 mm; cifra que puede extrapolarse sin demasiadas divergencias a las comarcas parraleras por excelencia: la cuenca del Andarax y el Campo de Dalías. En general, la mayor parte del territorio almeriense se sitúa en torno a la isoyeta de los 300 mm anuales, a excepción del noreste, donde las precipitaciones son algo más abundantes. Por otro lado, esta aridez del medio se acentúa por la irregularidad y el carácter torrencial de buena parte de las lluvias que se registran, las cuales en ocasiones perjudican más que benefician a los diferentes cultivos. A esto hay que añadir la adecuada humedad relativa del ambiente (próxima al 70% de media anual) y la intensa evapotranspiración del suelo (1.200 mm), la más elevada de la península. Todos estos factores caracterizan a la provincia como núcleo de la denominada *España desértica*.

Esta aridez ha determinado a lo largo de los siglos el desarrollo de una precaria y poco rentable agricultura de secano, así como la reducida extensión de los cultivos de regadío, situados principalmente en las proximidades de los escasos, por otra parte, cursos de agua de la provincia. No obstante, en el caso concreto del parral fue otro de los factores climáticos del territorio, la temperatura (una media anual cercana a los 20° C de temperatura, y una reducida amplitud térmica), el que compensó en buena medida las en otros casos desesperadas necesidades hídricas: «Si tan acentuada aridez exige un parral irrigado, el régimen térmico, típicamente subtropical, permite su retrasada vendimia, y la altura, superior a los 500 metros, favorece su peculiar resistencia al tiempo y al transporte» (Bosque Maurel, 1960). Las heladas en Almería son excepcionales por debajo de los 1.000 m, frontera máxima del cultivo, en tanto que las temperaturas veraniegas (con una media de 25° C) favorecen el desarrollo y maduración del fruto. Otro factor más a tener en cuenta es el elevadísimo número de días despejados al año, en torno a los 200, cuyas horas de insolación, unas 3.000, ayudan igualmente al desarrollo de los racimos. En conclusión, puede decirse que «la adecuación entre la planta y las condiciones del medio climático es casi perfecta» (Bosque Maurel, 1960).

Al margen de los condicionantes climáticos, también el relieve y la orografía provincial determinaron de manera decisiva la expansión del parral en Almería. En este último



caso de manera más intensa si cabe, en tanto que la relativa homogeneidad del clima almeriense contrasta enormemente con la diversidad de los terrenos y de los suelos que acogieron las vides de la variedad *Ohanes*.

El complicado paisaje provincial se localiza en la vertiente meridional de las Cordilleras Béticas, fundamentalmente la Penibética. A partir del curso medio del Andarax, en las estribaciones de Sierra Nevada y la Sierra de Gádor, el parral se extendió desde su núcleo originario en Ohanes por todo el suroeste de Almería, casi en su totalidad por debajo del paralelo 37°. La Sierra de los Filabres, al norte, y Sierra Alhamilla, al este, frenaron su expansión, marcando dos fronteras naturales (por razones climáticas y por las posibilidades del regadío), que únicamente han sido rebasadas en casos excepcionales y dispersos (en el valle alto del Almanzora y en el litoral oriental mediterráneo). En cuanto a la altitud de las plantaciones, su localización se sitúa entre los 500 y los 800 m (Ohanes, Canjáyar, Alhama o Berja), en «donde mejor se han conservado las características propias y tradicionales de la uva de Ohanes» (Bosque Maurel, 1960). No obstante lo anterior, a lo largo de la historia del parral almeriense llegaron a localizarse explotaciones en torno a los 1000 m, como en los casos de Gérgal y Fiñana; y por debajo de los 500 m, como en el Campo de Dalías. Pero en este último caso, especialmente por debajo de los 100 m, las condiciones climáticas, mayor humedad relativa y temperaturas más suaves por la proximidad del mar, proporcionaban una cosecha más temprana pero favorecían una disminución de la dureza del hollejo y un aumento del riesgo de plagas y enfermedades (Sáenz Lorite, 1977).

Históricamente, los pagos altos dieron uvas de mayor calidad que los bajos o las vegas de los ríos. Además, los parraleros preferían parcelas orientadas al sur, con mayor exposición al sol, lo que mejoraba la maduración de las uvas y proporcionaba una mayor precocidad. Ya en 1929, los hermanos García de los Salmones indicaban que «el fruto de la parra, por la gran cantidad acumulada en cada pie, por el grandor del racimo, duración de la recolección, y masa foliácea que se forma con el regadío, precisa calor y que quede limpio de manchas de quemaduras de sol; y la exposición al Sur ha de ser la que en conjunto ofrezca condiciones más favorables para la madurez en completo y con racimo de buena presentación». Por otra parte, los bancales volcados a poniente padecen de excesiva insolación durante las tardes, mientras que los que miran a levante corren el riesgo de sufrir unos vientos excesivamente cálidos y, en ocasiones, violentos. En todo caso, el parral tiene que estar protegido de los vientos del norte (Jiménez Blanco, 1986).

En lo que respecta a las exigencias edafológicas, la uva *Ohanes*, como el resto de variedades de la especie, se adapta a multitud de suelos. No obstante, son más adecuados generalmente los suelos profundos, con buen drenaje y con una adecuada capacidad de retención de agua (hay que tener en cuenta que únicamente se realizaban tres o cuatro riegos anuales en esta variedad). Asimismo, resulta preferible cierta presencia caliza en los mismos y, por supuesto, bajas concentraciones de sales de los metales alcalinos, boro u otras sustancias tóxicas.

El parral almeriense, como ya sabemos, se ubicó en dos escenarios fundamentales: en la cuenca del Andarax (sobre los terrenos aluviales del valle inferior del río, en los suelos calizos de la zona de Alhama, algunos de ellos poco aptos para las vides americanas sobre las que se injertaba la *Ohanes*, y en los triásicos del alto Andarax) y, sobre todo, en los suelos ligeros y profundos de Berja y Dalías. Estos suelos se caracterizan en su mayoría por su escasa fertilidad, con bajo contenido en nitrógeno principalmente. Además de esta carencia, Rueda Ferrer (1932) indicaba que del resto de elementos esenciales, como el fósforo, el potasio y el calcio, sólo este último abundaba en la mayor parte de los terrenos de Almería. Dichas carencias eran paliadas en parte por los agricultores mediante el riego con aguas *turbias* o *de avenida*, la incorporación de abonos orgánicos y nitrogenados y, en los casos más extremos, la *construcción* del propio suelo.

En todo caso, la falta de un terreno adecuado nunca supuso un obstáculo para el crecimiento de la superficie emparrada; los hermanos García de los Salmones (1929) elogiaban así la destreza de los agricultores de Alhama, donde el contenido calizo del suelo sobrepasa con mucho los niveles recomendables: «Y ha de notarse el hecho; ni lo seco y pobre del terreno, ni lo muy calizo y superficial del suelo, ni el salitre que le esteriliza en muchas partes, ha hecho desmayar a los viticultores de este pueblo, y en la lucha contra la Naturaleza han dado suelo donde no existía, saltando con dinamita la roca, para sustituirla con tierra; y lavando el salitre del suelo, donde esa materia existe, para reducirle en el grado de esterilidad que le dá. Y en estudio constante de la reconstrucción, han llegado por todos estos medios a conseguir hasta viñedos frondosos donde era campo improductivo».





## 3. La plantación: acondicionamiento del terreno y construcción del parral

### 3.1. La preparación del terreno

«El parralero almeriense puso en cultivo laderas mediante abancalados en terraza artificial, llevando la tierra vegetal a lomo de caballerías y sosteniéndola mediante pedrizas de un perfecto acoplamiento, verdadera maravilla de arquitectura rural»

Francisco Rueda Ferrer (1932)

La especial orografía de la provincia, plagada caprichosamente de desniveles, pendientes e irregularidades del terreno, impuso desde un principio la necesidad de acondicionar trabajosamente el espacio en donde se ubicaron la mayoría de las explotaciones parraleras. Las labores preparatorias de la finca en donde iban a plantarse las vides conllevaban la construcción de *pedrizas* o *balates*, no sólo para delimitar la plantación, sino fundamentalmente para evitar corrimientos de tierras. Posteriormente, debía nivelarse el terreno, que en ocasiones era necesario traer de otros lugares, y realizar un profundo desfonde que preparase el terreno para acoger las cepas y eliminase las malas hierbas. Estos trabajos se realizaban en el otoño, entre septiembre y diciembre, con vistas a dejar la finca preparada para plantar en las primeras semanas del año.

En función de su localización, pueden distinguirse diferentes modalidades en la preparación del soporte del parral:

- *En los márgenes de ríos o ramblas.* En este caso, tan sólo era necesaria la construcción de una obra de defensa contra los caudales irregulares (*argamasón*), en la que se practicaban diferentes aperturas (*boqueras*) que recogiesen y encauzasen las aguas turbias cargadas de limos y tarquines que, por repetidas colmataciones, mejorarían el suelo de la finca.



- *En llanos altos.* En éstos no había que ejecutar ningún trabajo previo, a no ser que se dieran afloraciones de lastras de poco espesor (por otro lado, muy corrientes en la provincia), que había que eliminar mediante el uso de herramientas o de pequeñas cantidades de explosivos.



- *En laderas con pendiente.* Se formaba entonces el *abancalado* mediante un movimiento de tierras más o menos profundo, en función de la inclinación del terreno. Si ésta era muy marcada, se levantaba una pedriza en talud lo suficientemente sólida como para resistir el empuje de la tierra de relleno. Generalmente, y para no tener que llevar a cabo un gran movimiento de tierras, se disponían bancales estrechos, destinados a contener una o, a lo sumo, dos filas de plantas.



Disposición del terreno en bancales (arriba); balate (abajo)  
Foto cedida por Ángeles López Rodríguez

- *En zonas de lastral o travertino.* Cuando la pendiente era poco acusada, animales de carga transportaban el relleno para los bancales. Cuando se trataba de capas calcáreas muy gruesas y duras, este procedimiento resultaba mucho menos costoso que el deslastrado.

El desfonde del terreno se llevaba a cabo antes de las primeras lluvias del otoño. Según la naturaleza del suelo, la profundidad del mismo variaba de los 75 cm a 1 m. El uso de la maquinaria no estaba demasiado extendido a consecuencia de lo costoso de la misma, de lo accidentado de la mayoría de las parcelas y de la pequeña extensión de las líneas, por lo que predominaba el desfonde *a brazo*. Esta labor se completaba con el abonado de fondo, que combinaba estiércol con superfosfato de cal y sulfato de potasio.

Posteriormente, la nivelación final del terreno se llevaba a cabo por parcelas diferenciadas (*bancales*), que se separaban unas de otras mediante montículos de tierra extendidos (*caballones*). Esta operación suponía también menos trabajo que nivelar la parcela en su totalidad de una sola vez, al tiempo que facilitaba la posterior distribución homogénea del agua de riego por toda la finca.

Visto lo anterior, no es de extrañar que ya en los años veinte se dijera que el parral era «la más valiosa demostración de la fecunda laboriosidad del agricultor almeriense, quien levantando con explosivos la caliza del subsuelo, transportando la tierra y construyendo muretes (pedriza) de piedra en seco, que llega a presentar preciosos ejemplares de acoplamiento, forma ese abancalado en donde a veces sólo asienta una fila de parras, que luego riega, más con el sudor de su frente que con el agua» (Ruiz Castro y Rueda Ferrer, citados en Sáenz Lorite, 1977).

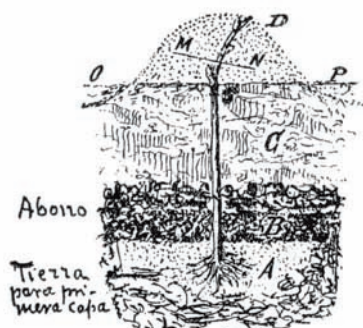
### 3.2. La plantación y sus cuidados durante el periodo improductivo

«La plantación puede disponerse de los tres modos siguientes: a marco real (formando cada cuatro cepas un cuadrado); a tresbolillo (formando cada cuatro cepas un rombo); y en líneas (un rectángulo cada cuatro cepas)».

Luis y Nicolás García de los Salmones (1929)

Una vez que los bancales estaban nivelados se realizaba el *marqueo* del terreno y se abrían los hoyos para plantar las parras. Éstos tenían unos 50 ó 60 cm de ancho por otros tantos de profundidad (que era mayor cuanto más seco fuese el suelo), y se espaciaban cada 5 m, aproximadamente. Es decir, que por cada hectárea se colocaban unos 400 pies.

La plantación se realizaba a principios de año, en enero o febrero. En el fondo de los hoyos abiertos con anterioridad se disponía una capa fina de tierra, de unos 25 cm, sobre la que se extendían las raíces del portainjerto, previamente recortadas. Seguidamente, se cubrían las raíces con otra capa similar de tierra que se apelmazaba con los pies. Por encima de este segundo manto se volcaba una capa de estiércol de unos 10 cm de espesor, y se acababa de rellenar el hoyo con más tierra.



Plantación. Colocación de la planta injertada tras la apertura de hoyos  
Fuente: García de los Salmones (1929)

Los cuidados posteriores de la plantación consistían en aplicar un riego abundante cuando se acercase la brotación, seguido de una labor cruzada ligera cuando la tierra estaba en tempero para quitar las malas hierbas. Pasados quince o veinte días se daba un nuevo riego, seguido de una bina para conservar la humedad. Una vez que los brotes de la planta joven alcanzaban de 8 a 10 cm, comenzaban los tratamientos fungicidas: *sulfatado* (sulfato de cobre) y *azufrado* (azufre en espolvoreo). Hasta la parada estival se continuaban dando riegos cada 15 ó 20 días, seguidos de nuevas binas.

En el otoño, cuando la savia no circulaba, se daba una labor profunda, aprovechando que la tierra está en tempero bien por las lluvias acaecidas o bien por un riego anterior. En el invierno se daba otra labor profunda, repitiéndose el ciclo durante los años que duraba el período de formación. Este período se estimaba terminado cuando la parra tenía armados sus brazos y en ellos madera adecuada para la fructificación.

### 3.3. La construcción del parral: el *alambrado*

«El método usado consistirá en formar emparrados, con el auxilio de un techo corrido de alambres simétricamente entrelazados. Por estos alambres discurren las ramas o sarmientos, facilitando las labores del agricultor y permitiendo soportar el peso del fruto. Esta malla de alambrado se teje con alambres de diferentes grosores y se apoya en pies derechos (puntales, sostenes) de unos dos metros de altura. Para conservar la verticalidad de las plantas injertos en los primeros años, se emplea como tutor generalmente una caña común de grosor medio»

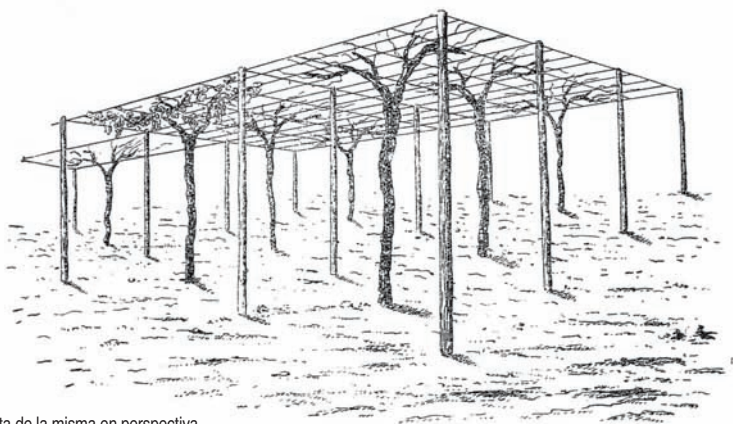
Donato Gómez Díaz (2000)

La disposición de una estructura aérea de alambres entrecruzados que sostengan los brazos de la parra supone uno de los rasgos distintivos de este modelo de viticultura. Al margen de cuestiones paisajísticas, la elevada inversión que exigía levantar y mantener un emparrado contrastaba con las prácticas agrícolas tradicionales de la provincia, que apenas hacían uso de capitales externos a la familia.

El *alambrado* presenta una serie de ventajas fundamentales sobre otro tipo de estructuras. El sistema utilizado en Almería supone la separación física entre la parte vegetativa y la parte productiva de la cepa. De este modo, los racimos se disponen por debajo del plano horizontal del dosel de vegetación, colgados bajo su sombra. Lo anterior supone que dichos racimos queden protegidos de posibles daños por exceso de insolación, al tiempo que facilita considerablemente las labores de cultivo y recolección.

La disposición del alambrado en el parral (el *emparrao* o *emparralao*) podía ejecutarse de una vez durante el primer año de la plantación, o dividirse en varias etapas a lo largo de los siguientes, que era la opción generalizada en las diversas zonas productoras de la provincia por cuestiones puramente económicas. No obstante, y siempre que fuese posible, era conveniente dejar montada la estructura durante el primer año de la plantación para evitar que más adelante se le pudieran causar daños a las parras ya crecidas.

La estructura del parral se componía de una tupida malla de alambre y *vientos* de distintos grosores según su función, elevados sobre el suelo mediante unos postes de metal o madera, (a menudo de eucalipto y previamente descortezada), y de diferente diámetro (*pies derechos*, *esquineros* y *de banda*). Esta descripción de la estructura y el



Estructura parral. Una vista de la misma en perspectiva  
Fuente: García de los Salmones (1929)

peculiar nombre de algunos de los elementos que lo componen perdura hasta nuestros días para los invernaderos *tipo parral* o *tipo Almería*. La transformación del parral que dio paso al invernadero consistió en dotar a la estructura original de un segundo entramado de alambre colocando entre ambas mallas una lámina de plástico, extendiendo este cerramiento a los laterales de la estructura (Pérez Parra, 1994).

Se sabe que durante los primeros años del negocio uvero, los parrales se levantaron a partir de un entramado de sogas de esparto apoyado sobre estacas (López Romero *et al.*, 2004). El alambre, cuyo uso se generalizó en las décadas finales del XIX, tenía la ventaja de ser un producto no demasiado costoso, fácil de transportar e instalar, y que además no producía sombras ni daba cobijo a parásitos (Gómez Díaz, 2000).

Los *pies esquineros* (o *rollizos*), de unos 2,5 m de altura, eran los soportes principales y, como su propio nombre indica, se levantaban en los ángulos de la parcela, fijados bajo tierra sobre unas piedras planas. Debido a los miles de kilos de uva que habrían de soportar, era conveniente que dichos soportes fuesen de hierro, por lo que en ocasiones se reutilizaban viejos raíles del ferrocarril (Sáenz Lorite, 1977). Por otro lado, en los extremos superiores de los esquineros se realizaban entalladuras para asegurar posteriormente los alambres de mayor grosor (del 14<sup>º</sup>) de la estructura. Dichos alambres del perímetro eran los llamados *vientos*, que se fijaban fuertemente al suelo mediante *trabones* o *muer*-

9 Sección del alambre en mm<sup>2</sup>.

tos, piedras enterradas, se diferenciaban de los trabones por su forma irregular y por estar enterrados a menor profundidad. Cada uno de los *pies* del parral se apoyaba sobre un *trabón* como base.

Los *pies* (o *puntales*) de *banda*, menos gruesos que los *esquineros*, se distribuían por el perímetro de la parcela cada 2,5 m también, sin que existiese relación directa entre su número y el de parras plantadas. En caso de no ser metálicos, debían de ser de madera robusta, con unos 10 cm de diámetro. Además, y como ocurría con los *esquineros*, en su parte superior, a otros 10 cm de su terminación, se realizaba una entalladura para fijar con mayor seguridad los *vientos* a ella. Los *pies* opuestos se unían mediante un alambre algo menos grueso que el del perímetro (del 10): las *maestras*.

De estas operaciones resultaba una cuadrícula de mallas de unos 4 m de lado, que descansaba sobre sostenes (*pies derechos* o *centrales*), colocados bajo los vértices o *crucetas*, es decir, en el lugar donde coincidían los cables longitudinales con los transversales. Sobre ésta se trenzaba una nueva cuadrícula, de unos 50 cm de lado, con alambre más fino (del 8) (Sáenz Lorite, 1977).



Parral de Almería





Herramientas empleadas en la construcción del parral  
(Museo de Terque)

La descripción anterior hace referencia al *parral típico*, ya que en las últimas décadas del siglo XX surgieron numerosas modificaciones: «se han sustituido los “esquineros”, por postes metálicos o [...], incluso, toda la madera se ha cambiado por tubos de hierro, o se ha empleado alambre de aluminio para la malla fina, etc.» (Mendizábal Villalba, s.d.).

Como se dijo anteriormente, era costumbre que la disposición del alambrado se realizase en distintas etapas. Durante el primer año de la plantación se instalaba el marco principal y la malla más gruesa. A continuación se tiraban sucesivas hiladas de alambre más fino, hasta colocar tres hilos por fila de planta, con objeto de sujetar el tutor de la parra en el alambre central y poder apoyar la brotación del año. Durante los años siguientes se iba completando la cuadrícula. El alambre más utilizado y que mejores resultados daba era el belga de acero galvanizado; pero su importación encarecía la estructura, a consecuencia de los derechos arancelarios. No obstante, se prefería esta inversión al uso de los alambres de fabricación nacional, que dejaban «mucho que desear en cuanto a resistencia» (Rueda Ferrer, 1932).

En resumen, y siguiendo a Martín Galindo, cada hectárea de parral necesitaba de cuatro esquineros, 156 palos de banda (que en ocasiones eran metálicos) y 400 pies derechos, uno por cada parra y algo más altos en la parte central de la parcela, con objeto de proporcionar cierto *combeo* a la red. Los hermanos García de los Salmones (1929) lo calcularon de otro modo: «El número de postes necesarios por tahúlla (1118 m<sup>2</sup>) viene a ser de 40 puntales para bandas, y 20 para centros, y bien puede calcularse en unos 200 kg de alambre, el necesario».

En ocasiones era necesaria, además, la colocación de pantallas o cortavientos de caña (*setos*) o plásticos, para salvaguardar a las cepas de los fuertes vientos que con frecuencia azotaban a determinadas zonas productoras. Estos *cañizos* protegían las plantaciones de los vientos primaverales, que podían provocar detenciones en la



brotación, aumentando el daño si al mismo tiempo se daba un descenso de las temperaturas. Igualmente, los vientos más cálidos del verano también provocaban daños considerables al fruto (*escaldado*) si soplaban antes del *hinche* de la uva. Concretamente, en el Campo de Níjar se llegó a utilizar para tal fin cortavientos de cipreses (Martín Galindo, 1988).

El médico y propietario virgitano Antonio Ruiz Samos elaboró en 1956 un pequeño *manual* manuscrito para el cultivo de la *Ohanes* (recogido en Sánchez Ramos, 2002), en el que decía a este respecto: «Durante el mes de julio no tocar a la uva. Este mes es muy peligroso para nuestro fruto. Es raro el año que durante él no nos haga alguna o algunas visitas el viento de levante; que apedrea la uva en mayor o menor proporción, según la temperatura que traiga. Es por esto por lo que durante el mes de julio no debéis ni mirar siquiera a la uva. Nos costaría caro». Puyol Antolín (1975) recoge otra expresión parralera a este respecto: «cuando llega el mes de julio como dicen los propios agricultores, “no se debe ni cambiar un puntal”».



## 4. Las labores de cultivo

«Las atenciones son tantas que se dice corrientemente en Almería “que sólo les falta a los parraleros darles chocolate a sus plantas”».

Joaquín Bosque Maurel (1960)

### 4.1. El injerto

El injerto de la vid es indispensable para el cultivo de *Vitis vinifera* debido a la presencia de filoxera en la mayoría de los suelos. Esta técnica resulta ser el mejor procedimiento para preservar las variedades de esta especie del ataque del parásito. En viticultura se emplea desde que a finales del siglo XIX la mayor parte de los viñedos europeos fuesen destruidos por su invasión.

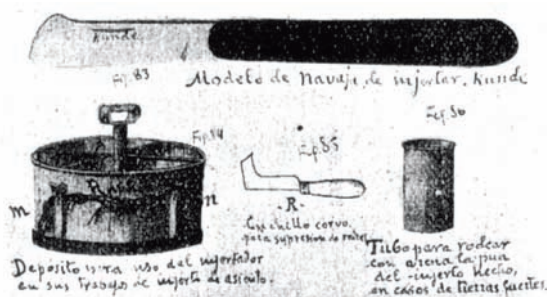
Los hermanos García de los Salmones (1929) describían la técnica del injerto en vid de la siguiente manera: «Injertar es, como se sabe, la operación mediante la cual damos a la viña del país el pie resistente a la filoxera que necesita para vivir en presencia del insecto. Es la unión de las dos partes de la planta, *vinifera* y *americana*, para constituir, por el injerto, la de cultivo. Patrón, o portainjerto, se llama a la *americana*, y púa, o injerto, a la *del país*, a la que se emplea para injertar» (subrayado en el original).

El injerto se realizaba a principios de la primavera, un poco antes de que comenzase la brotación de las yemas. En localidades como la de Alhama era tradición comenzar el 19 de marzo, día de San José.

La técnica ordinaria para realizar el injerto en campo era el de *púa simple en cabeza*, también llamado de *hendidura* o *tallado simple*. El portainjerto debía tener un diámetro ligeramente superior al de la púa que se iba a injertar. Una púa era un trozo de sarmiento de la variedad, con dos o tres yemas en estado de reposo, a la que se le daba dos cortes oblicuos y simétricos a ambos lados. La colocación de esta púa se realizaba sobre la parte externa del patrón, de forma que las *zonas cambiales* queden en contacto y se facilite la soldadura de ambas partes. Además, para mejorar la unión de patrón y púa era frecuente el uso de esparto, pues éste presentaba como ventaja que se des-



Secuencia del injerto de hendidura



Herramientas empleadas en el injerto  
Fuente: García de los Salmones (1929)

prendía fácilmente con el tiempo a causa de su degradación y no producía estrangulamientos. Una vez realizado el injerto, éste se aporcaba con tierra para mantener la humedad y evitar así su deshidratación.

En localidades como Berja, el injerto se realizaba aproximadamente de 10 a 12 cm del suelo, no siendo así en otras localidades como la de Alhama en la que el injerto se hacía casi

a ras de suelo. En este último caso la púa (variedad) al estar en contacto con el suelo emitía raíces que era necesario eliminar cuanto antes, a esta operación se le denominaba *desbarbar*. Otras atenciones que debían procurarse después del injerto eran la eliminación de los rebrotes del patrón y la eliminación del esparto si éste no se había degradado, una vez que el brote había alcanzado la altura del alambrado.

Los portainjertos utilizados por ser resistentes a filoxera son las vides americanas o híbridos de éstas. Teniendo en cuenta la naturaleza calcárea de la mayor parte de los suelos de la provincia, la elección del patrón estaba íntimamente ligada a su resistencia a la caliza activa. Más de tres cuartas partes de los patrones empleados en los parrales almerienses presentaban una resistencia superior al 20 % de caliza activa.



Luis y Nicolás García de los Salmones (1929) señalaron cómo los agricultores de la provincia designaban los diferentes tipos de pies americanos con el nombre genérico de *riparia*, término equívoco que se extendió en el campo incluso para denominar a los patrones de vinificación. Cuando dichos hermanos escribieron su *Cartilla Sanitaria*, a finales de los años veinte, estaban catalogados unos 20 patrones distintos, de las que «solamente tres interesan a los viticultores que son: Riparia, Rupestris y Berlandieri». Según el último inventario de uva de mesa recogido por Rueda Cassinello (1980), en la provincia de Almería el patrón más comúnmente usado era el 161-49 C (*V. riparia* x *V. berlandieri*), representando un 48,5 % del total de patrones empleados. A éste le seguían en importancia el 420 A (*V. berlandieri* x *V. riparia*) y Riparia Gloria (*V. riparia*), con un 19,5 y un 10,5%, respectivamente. Los patrones Rupestris de Lot (*V. rupestris*) y 41 B (*V. vinifera* x *V. berlandieri*) representaban cada uno un 6,5 %. Por último, con tan sólo un 2% cada uno, se encontraban el 5BB (*V. berlandieri* x *V. riparia*) y el 110 R (*V. berlandieri* x *V. rupestris*). El restante 4,5 % de los patrones empleados lo constituían patrones sin identificar.



## 4.2. La poda

«Durante los primeros años del siglo, [el] aumento de la producción se consiguió no sólo a través de una extensión de la superficie, sino también forzando su cultivo. Para ello se recurrió a practicar podas largas, lo cual en un primer momento hizo crecer la cantidad de uva recogida de cada parra. Sin embargo, esto, a medio y largo plazo, es contraproducente porque contribuye a acortar la vida de la vid».

José Ignacio Jiménez Blanco (1986)

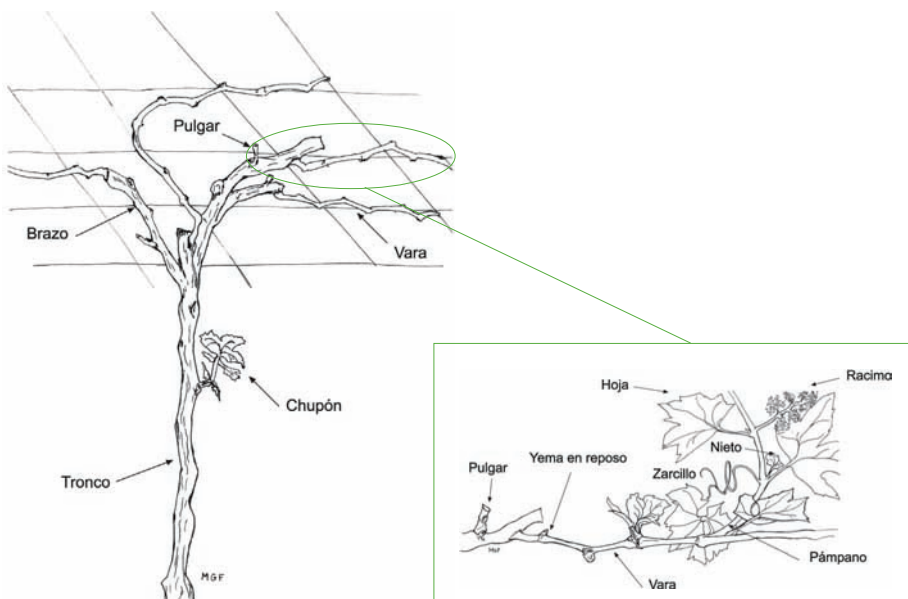
El sistema de poda en parral, forma de conducción conocida en el mundo como *parral español*, *parronal* o *parral de Almería*, tiene su origen y desarrollo en esta provincia. Desde Almería, dicho sistema se extendió para el cultivo de *Ohanes* y otras variedades a distintas provincias españolas, e incluso a otros países. Según Hidalgo (1979, 1999): «Las uvas de mesa de gran calidad se logran en la práctica generalidad de las situaciones en formas altas apoyadas, espalderas o parrales, imprescindibles estos últimos cuando se trata de aprovechar al máximo las posibilidades lumínicas de especiales situaciones, o cuando se trata del cultivo de variedades muy tardías. Si el tronco es de longitud grande y los brazos se disponen en un plano casi horizontal, obtenemos la forma adoptada en Almería para sus parrales».

El *parral* es un sistema de gran producción y está constituido por cepas de tronco muy alto, con brazos y brotes horizontales, sustentados por alambradas. Es una forma de conducción apoyada, sobre un entramado horizontal a 1,80-2 m de altura media por encima del suelo. La densidad de plantación es baja, unas 400 plantas por hectárea, correspondiéndose por lo general a un marco de 5 x 5 m. Con esta disposición las parras adquieren un gran desarrollo vegetativo y alcanzan una producción abundante. La forma en parral se funda en un tronco alto, lo más recto posible, limpio de heridas de poda, que se divide en brazos portadores de la fruta. El desarrollo de estos brazos debe ser lo más equilibrado posible, llegando a cubrir la totalidad de la amplia superficie del parral.

En el proceso de formación de la parra era imprescindible que la planta quedase armada lo mejor y más rápidamente posible. Esto implicaba la disposición equilibrada de los brazos, bien repartidos en torno al eje del tronco, «cual una radiación plana de

### Organografía de la vid

Para un adecuado entendimiento de la poda de fructificación se hace preciso conocer previamente la organografía de la especie. Así pues, antes de la poda de fructificación en la parra se pueden observar un *tronco* y unos *brazos*, que constituyen el soporte principal de la planta. En el caso de las parras ya formadas estos están formados por madera de edad superior a dos años, y son elementos permanentes, no sometidos a renovación. La poda de fructificación, anual, se ejerce sobre órganos de edad joven, en continua renovación. La madera de un año la constituyen dos órganos, las *varas* (también llamados *cargadores* o *uveros*) y los *pulgares*. Ambos corresponden a madera del año anterior, con la diferencia de que en el caso de las *varas* se realizó una poda larga, y en los *pulgares* tuvo lugar una poda corta. La madera del año corresponde, como su propio nombre indica, a la madera generada por la planta durante la primavera y el verano del año en curso. Los *pámpanos* son brotes constituidos por una sucesión de *entrenudos*, separados por engrosamientos llamados *nudos*, en los que se insertan las *hojas*, las *inflorescencias* o, en su caso, los *zarcillos*, la *yema pronta* y la *yema latente* (situadas en la axila de la hoja). De las yemas prontas o *anticipadas* pueden surgir brotaciones más delgadas llamadas *nietos*, que constituirían brotaciones secundarias del pámpano o brote principal. Cuando el pámpano agosta y pierde humedad pasa a llamarse *sarmiento*. Conviene aclarar, por último, que las brotaciones procedentes de yemas de la madera vieja reciben el nombre de *chupones*.





valores relativos iguales» (Rueda Ferrer, 1932). Además, el desarrollo de plantas de larga vida, con rápida entrada en producción y en las que su fructificación fuese igual de intensa en cada radio dependía de que este proceso se llevase a cabo de manera correcta.

La llamada *poda de formación* comprendía dos prácticas diferenciadas, la poda de invierno, también llamada *poda en seco*, y la *poda en verde*, realizada en primavera.

La secuencia temporal de la poda de formación en *Ohanes* se podría resumir en cuatro pasos:

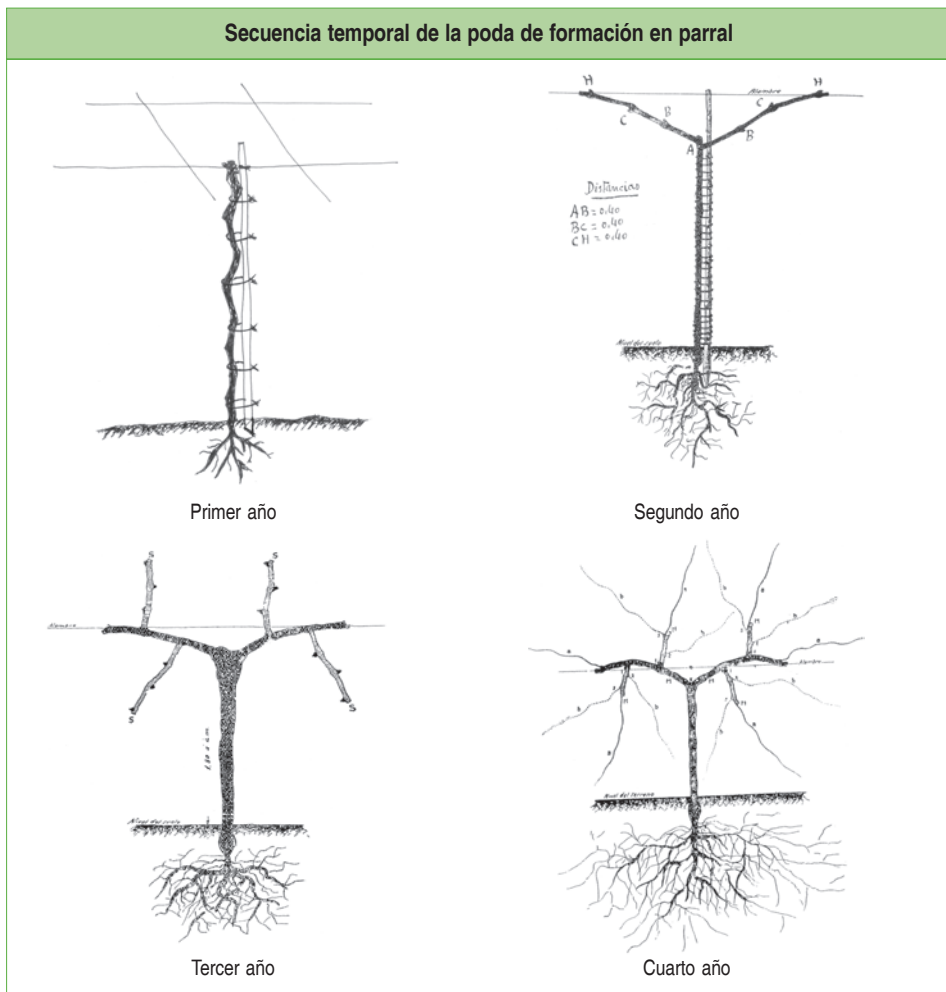
- *Primer año*. Una vez que se había realizado la plantación y que la estructura principal del alambrado estaba dispuesta, se realizaba una primera poda de formación sobre las cepas. A principios de verano del primer año el único brote que se conservaba del injerto ya alcanzaba la alambrada horizontal. Conforme este brote iba creciendo se debía sujetar a un largo tutor vertical, que generalmente era una caña *licera* (caña común, *Arundo donax*). Para ello se usaba esparto que previamente había sido macerado y aplastado. Este mismo esparto sería usado también en el *atado de uveros*.

En el invierno, cuando el pámpano ya estaba agostado (sarmiento), se podaba aproximadamente a 1,50-1,70 m del suelo, se desyemaba empezando por la base y dejándole solamente las dos yemas terminales, que darían origen, al año siguiente, a los dos brazos principales de la formación. Si el sarmiento no era suficientemente vigoroso para alcanzar la altura requerida, se podaba a dos yemas, repitiendo al año siguiente la poda antedicha sobre el nuevo sarmiento más vigoroso y mejor dirigido, preferiblemente el más bajo de los dos que se formaban.

- *Segundo año*. Sobre los dos sarmientos formados a partir de las dos yemas terminales dejadas en el primer año, y ocasionalmente en el segundo, si no se alcanzó en aquél la altura requerida, se obtenía la bifurcación *madre* o *fundadora* de la planta. Si durante la vegetación hubiera aparecido algún chupón a lo largo del tronco, se suprimía lo antes posible, para no dejar herida perdurable. «La extirpación de brotes inútiles, cuando los tejidos son aún herbáceos, es operación delicada y que debe ser confiada a mano experta» (Rueda Ferrer, 1932).



- **Tercer año.** En este momento se formaban los cuatro brazos de segundo orden, podados a tres yemas y distanciados unos 40 cm entre sí.
- **Cuarto año.** Brotadas las tres yemas de cada uno de los cuatro brazos de segundo orden, dejados en la poda anterior, se formarán en este último año 12 varas de producción. Definitivamente la parra quedará constituida con 4 brazos y 12 uveros (16 como máximo de producción).



Fuente: García de los Salmenes (1929). Elaboración propia



Aunque esta poda de formación se resumía en cuatro años era raro conseguir el objetivo en *tan breve* espacio de tiempo. Los cuatro periodos descritos para la formación de la parra no siempre se corresponden con años sucesivos. Diversos factores podían dilatar el proceso uno o dos años más. Rueda Ferrer señalaba en 1932 que: «plantas bien formadas en cuatro períodos vegetativos es raro que las obtengan muchos parraleros. Escasean los cuidados preciosos, aquellos que la planta requiere exclusivamente, y sin las correcciones de vegetación en “verde” se pierden en la mayoría de los casos uno o dos años inútiles, en los que la planta, desequilibrada, vegeta a su antojo, sin una mano certera que la guíe por el camino más provechoso para el fin que persigue el hombre con su cultivo».

El proceso anteriormente descrito era el ideal para la consecución de un armado estable de la parra. Las ventajas de esta poda de formación consistían en una producción homogénea, una regular distribución de la fruta, un aprovechamiento máximo de la superficie disponible, una ventilación adecuada en las partes más próximas al tronco (espacios libres en cruz), facilidades en las aplicaciones de tratamientos fitosanitarios; desaparición de las zonas de gran penumbra (existentes en conformaciones poco atendidas) para favorecer la maduración del racimo.

Concluido el proceso de formación de la parra, la operación de poda anual se denomina poda *de producción*, también llamada *de conservación*, *de sostenimiento* o *reemplazo*. Ésta se realizaba después de que se hubiese producido la caída de la hoja, con la planta en estado de reposo invernal. Aunque algunos parraleros comenzaban a mediados de diciembre, generalmente, se llevaba a cabo entre los meses de enero y febrero y consistía en dejar sarmientos (*uveros*) cercanos a la madera vieja con una longitud total de unas 8-12 yemas como máximo. Comúnmente se realizaba una poda de vara sobre



Poda mixta en vara y pulgar



Lloros tras la ejecución de la poda



Alargamiento de la madera como consecuencia de podas largas



Herramientas empleadas para la poda  
(Museo de Terque)

vara y no una poda mixta dejando varas y pulgares. Esto conllevaba un alargamiento de la madera y un debilitamiento de la cepa. La zona próxima a la cruz quedaba descubierta y se producía una sobrecarga de racimos en el extremo de las parras así como un amontonamiento de la vegetación perjudicial para la actividad fotosintética y por tanto para la óptima maduración de los racimos. Esto es muy común cuando se adoptan sistemas de podas largas en lugar de podas mixtas en las que el *pulgar (brocada)* ejerce un papel fundamental como madera de reemplazo para limitar el alargamiento de la misma.



Parral podado

Foto cedida por Bárbara Burgos López



Atando uveros

Foto cedida por Bárbara Burgos López

Tras la poda se *tiraba la madera* (retirada de restos de poda del alambrado) y se realizaba el atado de uveros para el que se usaba esparto (en los ochenta fue sustituido por materiales plásticos). En este momento se podía observar en las parras un fenómeno peculiar de este cultivo: los *lloros*. Éstos son exudados de savia que salen de las heridas de poda y que comienzan por un simple rezumo para hacerse más intenso y detenerse finalmente. Los *lloros* podían durar varios días y se corresponden con la entrada en actividad del sistema radicular por acción de la elevación de la temperatura del suelo.

Otras operaciones que se llevaban a cabo, ya a partir de la primavera son las denominadas operaciones *en verde*. Éstas comprendían el *despunte* y eliminación de pámpanos (*despampanado*, popularmente conocido como *destallado*), el descuelgue de racimos y la eliminación de hojas o *deshojado* (comúnmente conocido como *despampanado*, debido a que en algunas zonas las hojas se denominaban *pámpanos*). El *despampanado* se realizaba antes de la floración y consistía en la eliminación de los tallos (*pámpanos*) que no portaban racimos, siempre y cuando éstos no estuvieran situados en los primeros nudos del *uvero*. El despunte de *pámpanos* consistía en la eliminación del ápice del brote para provocar una inmediata parada de crecimiento del *pámpano*. Su fin era favorecer el cuajado de frutos y si se realizaba (lo que era poco frecuente) se debía ejecutar durante la

floración, nunca antes porque tendría el efecto inverso. El descuelgue de racimos se llevaba a cabo unos días después de la floración, nunca antes porque los racimos no estaban lo suficientemente laxos y se corría el riesgo de romperlos. El *deshojado* se realizaba generalmente en agosto y tenía como finalidad aumentar la iluminación de los racimos y obtener una mejor ventilación, además de facilitar la lucha contra las enfermedades. Esta operación también se llevaba a cabo un poco antes de la floración, aunque de manera más ligera, para *descubrir* las inflorescencias (hacerlas más visibles) y facilitar la operación del *engarpe*.

### 4.3. El *engarpe*

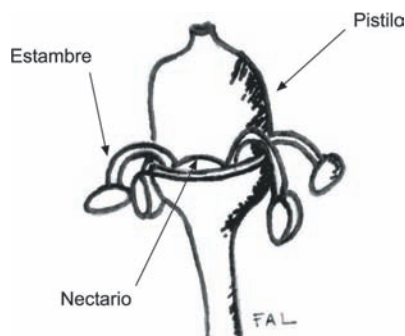
De todas las labores que requería el cultivo de los parrales, sin duda la más específica era la del *engarpe*, también conocida como *liga*, *macheo*, *castizo*, *poli* o *empole*. Se realizaba a finales de la primavera, durante los meses de mayo y junio (a primeros de mayo en las tierras bajas; unos quince días después en las altitudes medias y a principios de junio en el resto de la provincia; Mendizábal Villalba, s.d.). Se trataba de lo que la mayoría de los estudios al respecto denominan *fecundación artificial* (*impolinización* en el caso de Mendizábal) de la variedad *Ohanes*, pero que es más correcto calificar como *polinización asistida*.

Como ya se ha señalado en su descripción ampelográfica, la variedad *Ohanes* posee flores funcionalmente femeninas, ya que los estambres productores de polen se disponen de un modo reflejo, dificultando la fecundación de sus flores. Esta disposición de los estambres fija la *caliptra* (es decir, la corola de la flor de *Vitis* con sus pétalos unidos por su extremo) y evita su desprendimiento. Por lo tanto, resulta frecuente en esta variedad que la corola se abra apenas por la base, quedando normalmente unida y cubriendo al estigma de su propia flor.

Los estambres reflejos de *Ohanes* no sólo obstaculizan la autofecundación, sino también la exposición del estigma a los granos de polen de otras vides y con ello la polinización cruzada. Para mayor dificultad aún, el polen de la propia *Ohanes* es de por sí de reducida capacidad fecundante (Hidalgo, 1993). Para que se diera la fecundación era necesario retirar mecánicamente la *caliptra* y aportar manualmente polen de otros pies.



Flor de *Ohanes*



Detalle de la flor de *Ohanes* mostrando la disposición refleja de sus estambres

El *engarpe* cumplía ambos propósitos. Para ello el agricultor recogía y reunía en un *hisopo* o *escobajo*, sujeto al extremo de una caña de aproximadamente un metro de largo, inflorescencias de *Molinera*, uva *Márquez* o la propia *Rágol*, o más comúnmente de *parras locas*, de las que Hidalgo (1993) cita a *Ganzín nº 1* (*Aramón x Rupestris*) y *Rupestris de Lot* como las más usadas. Se combinaban con tallos de *Inula viscosa* (olivarda o matamosquera), con objeto de ayudar a eliminar la corola (Mendizábal Villalba, s.d.). Cuando la flor estaba próxima a su dificultosa apertura se frotaban los racimillos de *Ohanes* con este hisopo.

Esta operación se desarrollaba durante dos o tres semanas (paralizándose si la humedad ambiental aumentaba), durante las que se utilizaban en torno a 1 ó 2 kilos de flor por persona y día. Asimismo, cuando se producían desfases entre la floración de *Ohanes* y las parras donantes de polen, éste se podía recoger sobre papel satinado y agrupar y conservar por algunos días en lugar seco, oscuro y fresco, para aplicarlo en el momento más oportuno. El *engarpe* se debía hacer entre las diez de la mañana y las dos de la tarde para su mayor éxito cuando la receptividad del estigma estaba asegurada.

Sobre esta operación tan específica se ha conservado un testimonio de primera mano de mediados de los cincuenta del siglo XX que merece la pena recuperar, el del parralero de Berja Ruiz Ramos al que hicimos referencia anteriormente:





Mujeres realizando el *engarpe*  
Fuente: Moreno López y Rodríguez  
López (1994)

«El engarpe o polinización artificial, que por un tiempo y por algunos, se creyó innecesario, es una operación trascendental que debe practicarse con gran cuidado; porque de ella depende en gran parte la cantidad de fruto. Reconoce como causa el ser la flor de esta variedad de parra que llamamos Ohanes, por ser de este pueblo de donde la importamos, una flor de las llamadas hipoginas [*hercógama* sería el término correcto], esto es, que tiene los estambres más cortos, más bajos que el pistilo; y por consiguiente, el polen tornado en la antera del estambre, para llegar al estigma del pistilo tiene que luchar contra las leyes de la gravedad. La polinización, por tanto, se hace muy mal, muy defectuosa, y la pérdida de fruto es muy considerable. De aquí la necesidad del engarpe y el gran esmero con que debe hacerse. Hay que llevar a esas flores polen de otras variedades parras. Y llevarlo a diario durante la época de floración. La práctica, seguida por algunos, de dar el engarpe a días alternos es reprobable. La vida de la flor de nuestra uva es muy efímera, muy corta. Y es posible que a las 48 horas de abrir, ya haya perdido en gran parte su potencia germinativa, por esto el engarpe debe darse a diario, y dando la vuelta a la parra de derecha a izquierda y seguidamente de izquierda a derecha, o viceversa, procurando que no quede ningún grumo sin engarpar.

»La parra de flor proporciona un buen engarpe porque es muy rica en polen, aunque su potencia germinativa es nula para sí, no cuaja su fruto. Y a este propósito os recomiendo tengáis una o más parras de yaquer. Esta variedad es un poco más tardía que la de la flor, pero cuaja su fruto, y tiene, por tanto, un gran poder germinativo. Es un poco áspero su engarpe, pero esto se corrige con gastándolo hasta las 48 horas de cogido.



»Los hisopos o brochas deben pasarse con suavidad por el racimo en flor, y renovarlos con relativa frecuencia para que la polinización sea abundante.

»Terminado el engarpe se debe dar un riego a las parras, si hay agua a mano, sin no la haya..., paciencia y esperar a que la haya. Este riego, si se puede dar proporciona un buen cuajo y una fructificación abundante» (citado en Sánchez Ramos, 2000).

Desde la perspectiva actual, resulta sorprendente como tan grandes obstáculos pudieron ser sorteados y como una variedad lastrada por tantas dificultades llegó a alcanzar tan grande éxito; más aun en un momento de la historia y de la ciencia española ciertamente oscuro.

#### 4.4. El riego

«Sin agua no hay parra».

Luis y Nicolás García de los Salmones (1929)

La vid posee un sistema radicular muy desarrollado, con una gran capacidad para extraer agua del suelo y resistir a prolongados períodos de sequía. Estas características han permitido que el viñedo se cultive tradicionalmente en secano, sobre todo para la producción de uva de vinificación, valorada por la calidad de su mosto. Sin embargo, la uva de mesa es apreciada principalmente por su aspecto exterior y su sabor: se requieren racimos sueltos, grandes y con un buen tamaño de baya. En zonas cálidas y secas, con escasas precipitaciones como la provincia de Almería, es conveniente e incluso indispensable el riego para producir uva de mesa.

La uva *Ohanes* constituyó durante décadas el principal exponente del viñedo de regadío en la península, siendo además el único parral irrigado y el único con verdadera vocación comercial y exportadora. El sistema de captación y distribución de aguas para riego empleado era el heredado de la época islámica. Éste consistía en la construcción de canales y acequias para el aprovechamiento del agua procedente de acuíferos superficiales (fuentes o manantiales naturales), caudales ocasionales de ríos y ramblas, flujos subálveos y escorrentía de las laderas. También se construían fuentes artificiales mediante



la excavación en la base de la montaña de galerías y minas de drenaje.

El sistema de riego más comúnmente empleado era el denominado *riego a manta* en *tablares* o *amelgas*, que precisaba de terrenos bien nivelados y consumía una gran cantidad de agua. El número de riegos a aplicar en los parrales de uva *Ohanes* dependía de la disponibilidad de agua y del tipo de suelo, oscilando entre dos y cinco por año. En diciembre o enero se aplicaba un riego *de preparación* con objeto de facilitar las labores e incorporar los abonos. En suelos muy compactos y cuando la recolección se adelantaba, este riego preparatorio se aplicaba en noviembre con antelación a la labor de alzar. La intención última de este riego residía en paliar el déficit pluviométrico del medio almeriense: «así teóricos de la viticultura actual destacan el caso excepcional de Almería, único lugar de la Península donde es necesario este riego invernal» (Martín Rodríguez, 1989).



Riego a manta (arriba); parralero volviendo la pará (abajo)  
Fotos cedidas por Carmen Calvache García

Poco antes de la brotación, al inicio de la primavera, se daban uno o dos riegos con la finalidad de asegurar una vegetación vigorosa y abundante. La falta de agua en este período provoca un desborre irregular, pámpanos cortos y pocas flores. Un exceso de agua también deriva en brotes más cortos y en amarilleo y caída prematura de hojas.

Justo después del *engarpe*, en junio, se regaba de nuevo para asegurar un buen cuajado y crecimiento inicial de las bayas; es el riego *de después de liga*. La falta de agua durante la floración disminuye el cuajado y produce bayas de pequeño tamaño. Después de la floración y hasta el *envero* (cambio de color), el déficit hídrico reduce la cosecha y el desarrollo vegetativo y puede afectar a la fertilidad del año próximo. Durante la floración,



Parrales regados a manta  
Fotos cedidas por Carmen Calvache García

un exceso de agua provoca un exceso de vigor que puede causar deficiencias en el cuajado (*corrimiento*).

Por último, a finales de julio o principios de agosto, se aplicaba un riego denominado *de hinche* coincidiendo con el segundo empuje de savia, para facilitar el desarrollo de la baya antes de la parada estival y aumentar el volumen de la baya después del *hinche*. La falta de agua durante este periodo reduce los rendimientos del parral y adelanta la caída de hojas y el agostamiento de los pámpanos. Un exceso de agua aumenta el tamaño de las bayas, pero las hace más acuosas y pobres en azúcar, al tiempo que las blandea reduciendo su resistencia al transporte y conservación. Ocasionalmente, en años secos, en algunas localidades se recurría a la aplicación de un riego ligero después del *de hinche*, en el mes de septiembre, que era denominado *suelecillo*.

Durante la maduración, lo conveniente era que se mantuviese a la planta *padeciendo sed*, pero numerosos agrónomos y parraleros advertían sobre la práctica, no poco corriente en el parral almeriense, de regar abundantemente las cepas para conseguir racimos de mayor tamaño, sin tener en cuenta la consiguiente pérdida en la calidad del fruto, ya que «con abonos y podas bien aplicadas, es el riego factor principal que puede dar la característica de conserva, que hay que acentuar en el fruto local de la variedad *Ohanes*». Por su parte, ya en 1929, los ingenieros García de los Salmones indicaban que «hay que sacrificar la cantidad a la calidad para tener mejor fruto» y «menos agua y solución más nutritiva sería más provechoso al fruto, para quien es el riego en este tiempo».

Debido a la escasez y al coste del agua se solían aportar tres y hasta sólo dos riegos. Tan sólo las explotaciones de cierta importancia contaban con una balsa para almacenar el agua y utilizarla cuando las cepas lo requiriesen, y no sólo cuando llegase a éstas. Los dos riegos más importantes eran el de primavera, para que el parral saliera vigoroso en su brotación, y el que seguía a la floración (*después de liga*), porque aseguraba la cosecha. En suelos profundos y pesados bastaba con los riegos de *liga* e *hinche*.

La cantidad de agua a aplicar en cada riego era función de la época, del tipo de suelo y del estado de vegetación y de cultivo del parral. Se empleaban entre 300 y 1.000 m<sup>3</sup> por hectárea en cada riego, con un coste de hasta 100 pesetas por hora para un riego de una tahúlla a finales de los años veinte (García de los Salmones, 1929)<sup>10</sup>. En este sentido, Victoriano Lucas (1924) destacaba que era «frecuente pagar por un volumen de 300 metros cúbicos, 50 y hasta 150 pesetas para regar una sola vez una pequeña parcela de terreno». Antes de la Primera Guerra Mundial, una sociedad «para el alumbramiento de aguas» de Pechina cobraba la hora de caudal para riego a 10 pesetas, cuando el jornal medio de entonces difícilmente superaba las 2 pesetas (*Agricultura Práctica. Revista Mensual Ilustrada*; número 2, 10 de octubre de 1907; p. 16).

Con los riegos era posible la incorporación de fertilizantes, principalmente compuestos con potasio para el riego *de hinche*, insecticidas como el sulfocarbonato de potasa para gusanos blancos, la mosca de la fruta y otros insectos, y sulfato de hierro u otros compuestos para vigorizar las parras. En parcelas próximas a ríos o ramblas, también se aplicaban unos riegos de *boquera* (llamados de *enmienda*) con aguas turbias que llevaban materia orgánica en suspensión y mejoraban la estructura del suelo.

---

<sup>10</sup> Luis y Nicolás García de los Salmones (1929).



## 4.5. El abonado

«A la buena parra la hace el agua y al buen fruto el adecuado abono».

«La fórmula de abonado hemos de establecerla atendiendo a las grandes producciones que se buscan con el cultivo de la vid en parra, pero mirando a la calidad del fruto sobre todo».

Luis y Nicolás García de los Salmones (1929)

La fertilización del parral depende de numerosos factores, relacionados principalmente con el suelo y la propia planta. Del suelo hay que considerar su textura, profundidad, fertilidad, contenido en caliza activa y pH. Las necesidades de la planta dependen de la variedad, del patrón, de la edad del parral y de su fenología, así como de las técnicas de cultivo aplicadas. En todo caso, los elementos minerales esenciales para el cultivo de la vid son el nitrógeno, el fósforo, el potasio, el calcio y el magnesio.

El nitrógeno está implicado en los procesos de crecimiento y desarrollo del cultivo y es necesario desde el primer momento y durante todo el periodo de crecimiento activo, la floración, el desarrollo de los pámpanos y el engrosamiento de los frutos. Aumenta la capacidad de producción de la parra y su rendimiento. Por su parte, el fósforo favorece el desarrollo del sistema radicular, la floración, la fecundación, el cuajado y la maduración de los frutos. Además, funciona como regulador en el desarrollo de las plantas, mejora la acumulación de reservas y aumenta la formación de racimos en las yemas. El potasio (la *potasa*) es el principal elemento en la fertilización del parral. Las necesidades en potasio en vid son importantes desde la floración hasta el *envero*, ya que se necesita un alto contenido en este período para que la maduración sea normal. En general, el potasio favorece el desarrollo de las parras, incrementando el tamaño de las hojas y el diámetro y peso de los sarmientos. También aumenta el número de racimos y el contenido de azúcares. Favorece una correcta distribución de las reservas en la planta y disminuye la sensibilidad a ciertas enfermedades fúngicas y a las heladas.

Otro elemento esencial en la nutrición vegetal es el calcio, que la vid necesita en cantidades incluso superiores a las de potasio. Sin embargo, es muy abundante en el suelo, por lo que normalmente no se suele incluir en los planes de fertilización. En terrenos con alto contenido de caliza activa, el exceso de calcio produce un gran debilitamiento de los viñedos consecuencia de la clorosis. Además puede producir el bloqueo en el suelo de microelementos esenciales como el boro, el manganeso o el zinc. El magnesio

es también un elemento importante para la vid, aunque se precisan cantidades inferiores a las de potasio. Es fundamental para la fotosíntesis y su deficiencia provoca un debilitamiento general de la parra, una falta de brotación, un lento desarrollo del tronco y una limitación del sistema radicular. Asimismo, se trata de un elemento antagonista del potasio, y la relación K/Mg no debe ser superior a 10. Normalmente es abundante en el suelo y el agua de riego.

En los parrales almerienses, antes del establecimiento de la plantación se realizaba un abonado de fondo o desfonde con la finalidad de crear una reserva importante de fósforo y potasio a nivel radicular, dada su escasa movilidad en el suelo. Conjuntamente con el fósforo y el potasio se aplicaba, cuando ello era posible, abono orgánico en grandes cantidades, principalmente estiércol. La función de éste era mejorar la estructura del suelo, aumentando su capacidad de retención de agua y la aireación, lo que posibilitaba el desarrollo y la acción de la flora microbiana y el aporte de sustancias nutritivas de asimilación lenta.

Los hermanos García de los Salmones (1929) indicaban que «un compuesto de fórmula con estiércol y superfosfato de cal, con el buen desfonde y la buena plantación, nos dará un buen parral pronto». Dichos autores proponían como abonado de fondo aportar, por cada hectárea, 10.000 kg de estiércol, que proporcionaban el nitrógeno necesario para la buena brotación de la viña el primer año; 600 kg de superfosfato de cal, para favorecer el agostamiento de dicha brotación, y 1.000 kg de yeso. Esta fórmula no incluía inicialmente potasio para abaratar costes, aunque éste debía aportarse una vez que la parra había brotado.

Tras los primeros años de formación del parral, una vez que éste empieza a producir, es necesario abonar para restituir las extracciones de elementos fertilizantes realizadas por la cosecha de uva, el sistema foliar y la madera de constitución, las pérdidas de elementos minerales del suelo y las extracciones realizadas por la vegetación adventicia, y así mantener la fertilidad del suelo para las cosechas sucesivas. Estas extracciones para años con buena producción se cifraron en 10 kg de nitrógeno, 4,5 kg de fosfórico y 12 kg de potasio.

Durante buena parte de la historia parralera almeriense la fertilización se solucionó con una simple estercoladura. Como máximo, se aplicaban al parral unos 1.000 kg de estiércol por cada tahúlla (1.118 m<sup>2</sup>), en intervalos de tres a cinco años, es decir, de 25 a



30 kg por parra. Se podía emplear estiércol de cuadra, vacuno, gallinaza o palomina. En las tierras ligeras y calizas las estercoladuras eran débiles, y más frecuentes con estiércol procedente de ganado vacuno. En suelos pesados se empleaba estiércol pajoso para dar mayor soltura al suelo, y este podía aplicarse más espaciadamente y en mayor cantidad.

Con el tiempo empezaron a usarse abonos inorgánicos. Los agricultores se vieron obligados a recurrir a los fertilizantes químicos (nitratos primero y superfosfatos a partir de los años finales del XIX), debido a la pobreza en la composición «de un terrazgo recién conquistado tras dinamitar, en algunas de las laderas de las antiguas terrazas fluviales, la costra caliza que las recubría» (Sánchez Picón, 2003); y a la escasez de estiércol en la zona, que además no estaba bien preparado.

Como fuente de nitrógeno se empleaba el sulfato amónico, para suelos húmedos y pesados; el nitrato de sosa, para suelos ligeros y secos; el nitrato potásico, nitrato cálcico, *crud* de amoniaco y cianamida de cal. Si se buscaba una asimilación rápida se usaba sangre seca o urea. Además podían realizarse abonados *en verde* o *siderales*, que consistían en el cultivo de leguminosas como habas, veza, guisantes o tréboles, entre otras, que se sembraban justo tras la vendimia y se cortaban y enterraban cuando alcanzaban la floración, en primavera, con una labor de vertedera. Con ellas se aportaban hasta 10 kg de nitrógeno por tahúlla, además de mejorar la estructura del suelo. Otros abonos orgánicos que solían incorporarse eran sarmientos, hojas y orujos de vinificación (García de los Salmones, 1929). El fósforo se aportaba en forma de superfosfatos de cal y escorias de desfosforación (*escorias Thomas*), para terrenos no calizos. El sulfato potásico, el cloruro potásico y el nitrato potásico eran los abonos inorgánicos empleados para aportar el potasio. También se utilizaban la silvinita y la kaimita, que son sales del cloruro de potasio. El cloruro potásico solo era recomendado en suelos bien provistos de cal y de subsuelo suelto y permeable. Cuando los compuestos comerciales escaseaban se aportaban cenizas de sarmientos, muy ricos en potasio (46%). En los casos en los que se quería aportar calcio se empleaban la cal, el yeso, nitrato cálcico, cianamida de cal y escorias de desfosforación.

Una de las fórmulas de abonado más empleadas era aportar, por parra y cada dos años, 25 kg de estiércol, 3 kg de superfosfato de cal, 1,5 kg de sulfato amónico, 1,5 kg de sulfato potásico y 1 kg de sulfato de hierro en terrenos muy calizos.



Otra fórmula recomendada, según el contenido en caliza del suelo, consistía en aportar, por hectárea y cada tres años en suelos calizos, 800 kg de superfosfato de cal, 400 kg de sulfato amónico, 400 kg de sulfato potásico y 400 kg de yeso. En suelos no calizos se aportaban 400 kg de superfosfato de cal, 600 kg de escorias de desfosforación, 400 kg de sulfato amónico, 400 kg de sulfato potásico, 600 kg de yeso y 1.000 kg de cal. El tercer año se aplicaban 20 t de estiércol de cuadra, a los que podían añadirse entre 200 y 300 kg de azufre. En tierras muy calizas, separadamente, y en el primer riego del año del estiércol se aportaban 500 kg de sulfato de hierro (García de los Salmones, 1929).

El uso de fórmulas generales para el abonado ha sido criticado por numerosos ingenieros. Para un abonado racional debía ser el *guía técnico*, apoyándose en análisis foliares y edáficos previos, el que diese en cada caso con la fórmula apropiada. Además debía abonarse en relación con lo que extraía la cosecha y la riqueza del suelo; y aunque se persiguiese la mayor producción posible, la calidad del fruto debía ser considerada como el factor esencial.

Para aplicar el abono se recomendaba distribuirlo uniformemente por toda la superficie del parral e incorporarlo mediante una labor profunda en invierno. Aunque era menos recomendable, también se podía abonar en excavación al tronco, distribuyendo el abono en una corona circular situada a un metro del mismo. En los riegos de verano del parral se añadía nitrato de potasa o una mezcla de nitrato de sosa y sulfato potásico. En cuanto a la mezcla de los distintos elementos minerales utilizados se indicaba que no podían mezclarse el superfosfato con las escorias, cal, cianamida y nitrato de cal. Las mismas incompatibilidades existían con el sulfato amónico y el estiércol u otras materias orgánicas empleadas.

El uso de fertilizantes químicos provocó ciertas suspicacias entre los parraleros, que a comienzos del siglo XX consideraban que «dichos abonos endurecían el terreno y merocaban la resistencia del fruto» (Jiménez Blanco, 1986); lo cual no dejaba de ser cierto en el caso de un mal uso de los mismos. Un uso inadecuado de los abonos nitrogenados perjudicaba a la fructificación y, por tanto, a la producción final del parral. Así, un exceso de nitrógeno afecta a la calidad de la cosecha, reduciendo el contenido en azúcar, favoreciendo el desgrane y reduciendo drásticamente la resistencia al transporte. Además un aporte abusivo de nitrógeno origina un corrimiento de la flor, una menor resistencia a enfermedades fúngicas, un retraso en la maduración y un agostamiento incompleto. Por



otra parte, un exceso de fósforo puede originar clorosis férrica en suelos con alto contenido en calcio. A este respecto, Luis y Nicolás García de los Salmones (1929) concluyen que «hay que abonar a fin de que el parral nos de la producción para obtener el beneficio buscado pero hay que producir buen fruto, buscar calidad del producto y la producción exagerada no le da».

En este sentido, Rueda Ferrer (1932) se quejaba del mal uso que hacían los agricultores almerienses de los abonos minerales: «cuando se emplean, se emplean mal, pues o bien se compran abonos compuestos de los llamados *especiales* o, lo que es aún peor, se adquieren las primeras materias al buen tuntún, caprichosamente, haciéndose disparatadas mezclas, tanto en lo que se refiere a las sustancias empleadas como a la dosificación». Además, la especulación sobre la producción y las presiones por el pago de deudas (la necesidad de *fabricar barriles*) empujaban a menudo al agricultor a abusar del abonado con vistas a aumentar la cantidad de fruto sin preocuparse de su calidad ni de la pérdida de las condiciones de aguante que lo hicieron famoso en todo el mundo (Sánchez Picón, 2003). Rueda Cassinello (1980) lo dijo así: «El problema es que la calidad está reñida con la cantidad, como ocurre siempre, y al no existir una selección previa y consiguiente mejor cotización de esta selección, el agricultor, lógicamente busca siempre los mayores beneficios a corto plazo».

## 4.6. El laboreo

El laboreo perseguía diferentes objetivos: remover el suelo para airear las capas inferiores, incorporar los abonos y facilitar su absorción, almacenar el agua y evitar su evaporación y destruir las malas hierbas.

Por la época de realización, las labores se dividían en labores de invierno, de primavera y de verano; y por profundidad, en superficiales y medias. Si bien, como es preceptivo en el cultivo de la vid y muy especialmente en los parrales irrigados de Almería, las labores que se realizaban no eran demasiado profundas, pues por debajo de los 30 cm se podía dañar el entramado radicular.



En los comienzos del cultivo estas labores se realizaban *a brazo*, el hombre se servía de *azadas* y *legón* para cavar y trabajar la tierra. Más tarde llegaron *las yuntas* de mulos con los arados y por último, ya en los años sesenta, comenzó la labranza con los tractores.

Las *labores de invierno* eran las más profundas, llegando a los 15 ó 20 cm. Tenían tres objetivos fundamentales: meteorizar la tierra, incorporar los abonos (estiércol y complejos) y preparar el terreno para el infiltrado y almacenamiento del agua. Estas labores se realizaban en dos momentos concretos: la primera justo después de la recolección y la segunda, más avanzado el invierno que se denominaba *labor de envolver*.

A principios de la primavera, al iniciarse la brotación, se realizaba una labor más superficial que las anteriores para preparar el suelo para el riego, deshacer los terrones que hubieran podido formarse y eliminar las malas hierbas recién nacidas.

Por su parte, las *labores de verano*, a pesar de ser las más importantes del año, eran siempre más superficiales, ya que su objetivo se limitaba a limpiar el suelo y conservar húmedo en lo posible el tempero.

Por otra parte, antes de aplicar cada riego, como éstos eran *a manta*, era necesario *aperar*, es decir realizar *los caballones* para dividir el terreno y formar *los tablares o amelgas*, de tal manera que el reparto de agua y abono a lo largo de toda la superficie fuese lo más homogéneo posible.



## 5. La *faena*: recolección, manipulación y envasado

### 5.1. La recolección y manipulación

La *faena* es un término genérico que se emplea para denominar a todo un conjunto de operaciones: las labores de recolección, manipulación y envasado de los racimos. Comenzaba con el otoño y se prolongaba hasta finales de año y exigía tal cantidad de mano de obra (hombres para el corte y el transporte y mujeres para la limpia y el envasado), que durante cuatro meses se producían desplazamientos masivos de población de un municipio a otro, ya que la fecha de la recolección variaba de una zona a otra de la provincia, incluso de una finca a su vecina.

Se sabe que la uva *Ohanes* necesita para completar su maduración de 2.700 a 2.900° C (*integral térmica*) desde que se produce la floración hasta que está lista para la recolección. Estas condiciones se alcanzaban en los parrales almerienses a finales de septiembre o principios de octubre. Sin embargo, en ciertas zonas, la fecha de recolección se solía adelantar al mes de agosto mediante el empleo de la técnica de anillado de sarmientos o de tronco, comúnmente llamada *capado de las uvas*. Esta anticipación de la recolección era posible porque el anillado realizado en el envero adelanta la maduración de la uva, al bloquear el transporte de savia elaborada y reorientarla hacia los racimos.

El criterio para realizar la recolección no se basaba en el grado de madurez de la uva, sino más bien en condicionantes puramente comerciales (estado de los mercados, expectativas de tonelaje, deudas contraídas por los agricultores). Ingenieros y parraleros no dejaron de denunciar este hecho. Rueda Ferrer (1932) lo expresaba así: «La época de la cosecha debe ser determinada cada año y en cada parral, de modo tal que no suceda lo que hoy por regla general y desgraciadamente sucede, esto es, que se cosecha no cuando se debe, sino cuando se puede».



Pesando la uva (Berja, años 60)  
Foto cedida por Antonio J. Céspedes López



Parral de *Ohanes* en plena producción (Alhama, años 60)  
Foto cedida por Ángeles López Rodríguez



Parra antes de la recolección  
Foto: Parral propiedad de Esther Calvache García

En lo que respecta a los rendimientos que se obtenían, Jiménez Blanco (1986) ha calculado que, entre 1901 y 1905, una hectárea de *Ohanes* producía de media anual 10,46 t de uva por hectárea, lo que equivale a 26,14 kg/parra. A partir de ese momento, la producción media fue disminuyendo de forma notable: en poco más de veinte años, ésta se redujo en un 35%, hasta unos 6,5 t por ha y año (16,25 kg/parra). En las décadas siguientes parece ser que los rendimientos se estabilizaron en torno a unas cifras semejantes. A mediados de los setenta se calculaba que cada cepa adulta producía unos 50 kg anuales. Antes de esa edad, la parra producía al segundo año de injertada unos 5 kg; al tercer año, unos 20 kg; y ya en el cuarto año aproximadamente 50 kg

Existen, no en vano, testimonios conservados acerca del cultivo de parras *míticas*. Como dato sorprendente (e increíble), Sáenz Lorite (1977) recoge en su obra un texto anterior de Ruiz Castro y Rueda Ferrer en el que se afirmaba que con anterioridad a la filoxera hubo parras en Almería que llegaron a producir 212 kg de uva [no dice en cuánto tiempo], e incluso que existió «una famosa parra (no injerta), situada en término de Ohanes, que cubría con su follaje una tahúlla de extensión [¡1.100,18 m<sup>2</sup>!] y llegó a producir 120 arrobas de uva [¡unos 1.320 kg!]». Los hermanos García de los Salmones (1929) destacaron el hecho de que incluso vides de difícil adaptación a los terrenos calizos de la vega del Andarax, «como son muchos tipos de las primitivas Riparias de semilla, han llegado a



formar parrales de notable desarrollo y nos basta al caso, citar troncos de estos que miden 0'80 metros de circunferencia, con producciones que alcanzan la elevada cifra de 3565 Kls. de uva de 27 plantas solamente».

Por otra parte, la técnica empleada en la recolección de la uva exigía unos cuidados poco frecuentes en la agricultura tradicional. Debía realizarse en un día despejado y avanzada la mañana, cuando la humedad del rocío, frecuente en esa época, hubiera desaparecido de los racimos. Si por casualidad llovía, cosa también habitual, incluso torrencialmente, había que esperar a que se secase el fruto en las cepas, ya que si la uva se envasaba con humedad se corría el riesgo de aparición de podredumbres.

Teniendo en cuenta estos condicionantes climatológicos, el cortador, generalmente un hombre, debía ser experimentado y conocer las precauciones mínimas que exigía una operación tan delicada. El racimo nunca se tocaba directamente: con la mano izquierda se sostenía el pedúnculo, realizándose un corte seco con las tijeras lo más cercano posible al punto de inserción del racimo en el sarmiento. A continuación, y sosteniéndose siempre del pedúnculo, el racimo se depositaba en espuestas <sup>11</sup> o cajas, según la época, debidamente acondicionadas. Para ello, previamente se había extendido en su fondo una fina capa de serrín de corcho. Asimismo, se ponía mucho cuidado en no superar la capacidad de estos envases provisionales: se procuraba no poner más de tres *tongas* de racimos en cada uno (aproximadamente 15 Kg). A continuación se realizaba una primera criba para separar en un lote aparte aquellos racimos que presentasen manchas oscuras en el raspón. Éstos se embarrilaban únicamente si pasados unos días no se observaban huellas profundas ni síntoma alguno de infección.

---

<sup>11</sup> Dichos envases fueron sustituidos por cajas de madera conforme avanzaba el siglo XX.



### La *faena* a través del tiempo



Primer tercio del siglo XX

Fuente: Moreno López y Rodríguez López (1994)



Fuente: Hemeroteca Provincial de Almería



Mediados del siglo XX  
Fuente: Moreno López y Rodríguez López  
(1994)



Foto cedida por Sofía Rodríguez López



## 5. La faena: recolección y manipulación



Años 60  
Fotos cedidas por Ana Tortosa Campos



Años 70  
Fuente: Martín del Rey (1972)



Faena en la actualidad



Tijeras de punta roma

Los racimos recién cortados y depositados en cajas eran llevados hasta el lugar donde se fuese a realizar *la limpia*. Tradicionalmente, esta *limpia* y el envasado se llevaba a cabo en el mismo parral o en cortijos, aunque a mediados del siglo XX estas operaciones se realizaron en almacenes. El transporte de las cajas desde el parral al almacén se realizaba con mulas, y, posteriormente, con la llegada de la maquinaria, el transporte se hizo en pequeños tractores (*mulas mecánicas*).

En el local de *limpia* y embalaje, el trabajo se realizaba en cadena y distribuido en grupos o *corros*. En el primer grupo estaban *las limpiadoras*, cuya función era eliminar de los racimos todas aquellas uvas defectuosas. Se valían de tijeras de punta roma para no dañar el racimo y de un paño para evitar el contacto directo de las manos con la uva, ya que esto lavaba el racimo, lo despojaba de la *pruina*. En un segundo grupo estaban *las repasadoras*, quienes se encargaban de limpiar las uvas no aptas para el comercio que hubieran quedado tras la primera *limpia*. Por último, el tercer grupo lo constituían las *emporradoras* o *empaquetadoras*, encargadas de introducir los racimos en su envase definitivo: el barril o la caja. Las *emporradoras* alternaban capas de serrín con tongadas de racimos, hasta un total de cuatro en los barriles de dos arrobas, practicando después de depositar cada racimo suaves vaivenes en el envase con objeto de que ambos elementos se mezclasen en el interior antes de tapar el barril.



*Emporronadoras* (años 60)  
Foto cedida por Ana Tortosa Campos



Escultura homenaje a la *emporronadora*  
en Alhama de Almería



## 5.2. El envase

«El acierto fundamental del negocio uvero almeriense dependió en gran parte de la originalidad del envasado en recipientes de madera en forma de tonel, y en el empleo del serrín granular, que aísla y sirve de muelle durante transportes lejanos».

Francisco Rueda Ferrer (1932)

Quizá la imagen histórica más divulgada del período uvero sea la de cientos de barriles apilados en las dársenas y tinglados del puerto de Almería, a la espera de ser embarcados y transportados a sus destinos comerciales. Barriles cuyo diseño contribuían a la resistencia y aguante de los racimos, ya que el serrín que contenía aislaba el fruto y lo preservaba de las incomodidades de un largo transporte.

El barril, envase tipo del esplendor uvero, podía ser de una arroba (unos 11 kg de uva) o dos arrobas (unos 23 kg de uva).

### El barril

El barril de una arroba (que podía contener hasta 23 libras netas de uva, unos 11 kg) estaba compuesto de 21 *duelas* de 7 mm de espesor, dos fondos de tres piezas cada uno, con un grueso de 12 mm, 10 *arcos* y 4 *varas de fondaje*. Sus dimensiones eran: 390 mm de altura máxima exterior, 320 mm de altura entre fondos (interior), un diámetro máximo interior de 360 mm y un diámetro mínimo interior de 230 mm.

El barril de dos arrobas, lógicamente, difería del anterior en el número de duelas, que en este caso eran 26, y en el número de arcos que eran 12. En cuanto a sus dimensiones, era 100 mm más alto que el barril de una arroba y sus diámetros máximo y mínimo interior eran respectivamente de 385 y 360 mm. Aunque podía contener hasta 23 kg de uva, normalmente transportaba tan sólo 22 ó 21, y su peso total una vez cerrado llegaba a los 30 kg

Fuente: Cazard (1925); Mendizábal (s.d.); *Información Comercial Española* (1936); BOE (5 de abril de 1966).

Durante décadas, la magnitud escogida para contabilizar la producción no fue el sistema métrico, sino el barril: del puerto de Almería salían millones de *barriles*, no de toneladas.

Una variante peculiar del barril era el *cuarterón* (de *cuarto de arroba*, unos 3 kg), que solía usarse como regalo; un *capricho*, como decían los propios barrileros.

Desde los comienzos del comercio uvero, y hasta los primeros años del siglo XX, el material empleado de forma hegemónica para la confección de estos barriles fue la madera de roble. A este respecto, el vicecónsul francés en Almería señalaba que «esta madera viene de Nueva Orleans en tablas para hacer duelas de 1,55 metros de largo que deben dar cada una 3 planchas. El precio varía según la marca: la de pinta roja es la más estimada vale 2.000 ptas. el millar, viene a continuación las blancas, amarillas y verde que son de calidad inferior. El millar comprende 1.200 duelas pesando aproximadamente 10 kg cada una que da alrededor de 1.800 barriles de una capacidad de 23 kg de uva» (citado en Fernández Albéndiz, 2002).



Diferentes tipos de barriles

El progresivo aumento de los costes de producción provocó la sustitución paulatina del roble por otros materiales, como la madera de haya (importada de Europa Oriental) y, sobre todo, la de pino, procedente de Galicia y Portugal. Ésta última comenzó a introducirse en las barrilerías en la década de los noventa del XIX, y entre sus ventajas se cuentan, además de su menor coste, el que apenas presente nudos, lo que otorga mayor resistencia a los barriles (Buendía Muñoz y López Galán, 2005).

Otros materiales necesarios para la fabricación de los barriles fueron las varas de castaño o avellano, para los arcos o aros de madera, que ceñían las duelas del envase; y





Sellos y etiquetas (*cromos*) con los que se marcaban los barriles  
Museo de Terque (arriba); foto cedida por Ana Tortosa Campos (abajo)

las varas de adelfa, utilizadas para apoyar el fondo de la cabeza del barril y para tapar el barril una vez lleno de uvas (Buendía Muñoz y López Galán, 2005).

En las barrilerías se comenzaba a trabajar en primavera, con métodos totalmente artesanales, para cubrir las necesidades de la *faena* del otoño siguiente.

Para aislar de podredumbres y contagios los lechos de uva almacenados en el barril, se usaba serrín granulado «de clase fina o extrafina, completamente desprovisto de polvo, y cuya densidad no sea superior a 0,08 por litro» (*Información Comercial Española*, 1936). En un principio se usó serrín de pino tostado, hasta que en torno a 1880 fue siendo sustituido por el de corcho, más blando y más secante, que acababa con el inconveniente de la ex-

posición del fruto a las astillas que inevitablemente contenía el de pino. Pero la gran demanda que conoció este producto y su progresivo encarecimiento provocaron que, al igual que ocurrió con las duelas de madera de roble, se buscasen alternativas a su utilización, como fueron la cascarilla de arroz (*pallús*) o las hojas de parra o pámpanos, una vez secas y trituradas, cuyo coste era mínimo. El serrín se importaba de Andalucía Occidental, Extremadura, Portugal y Argelia; si bien desde épocas tempranas funcionaron en la provincia fábricas dedicadas a moler el corcho y molinos harineros reconvertidos (Buendía Muñoz y López Galán, 2005).

Como consecuencia de la Guerra Civil, la actividad barrilera se paralizó temporalmente y este hecho hizo que en esos años la uva se envasara en *banastas* o *capachetas*. Según Ramón Martín Rubio, barrilero de Dalías, «desde 1936, hubo 10 ó 11 años que no se hicieron barriles, en 1946 se comenzó otra vez.» (Buendía Muñoz y López Galán, 2005). Esas *capachetas* eran cajas o espuestas de esparto (*banastas*), que anteriormente se utilizaban para las pequeñas ventas que se realizaban en el mercado nacional.

Tras la década de los cuarenta, el transporte marítimo a través de fletes y vapores decayó definitivamente, en beneficio de los ferrocarriles y, fundamentalmente, de los camiones. Comenzaron a usarse cajas para el transporte de la uva, aunque su utilización se mantuvo muy por debajo de la de los barriles. Como ejemplo, Rueda Ferrer menciona la popularidad de las *jaulitas* de madera «al estilo murciano», que podían contener 10 kg de uva. También se usaron envases cilíndricos con cuatro compartimentos y rectangulares, provistos de un tabique central que separaba el fruto por lechos para evitar la inmediata propagación de enfermedades durante el transporte. A partir de los años cincuenta predominó el uso del barril de una arroba, por dos motivos: aguantaba mejor el calor de las largas estancias en los tinglados del puerto a la espera del embarque, y suponía arriesgar menor cantidad de fruto en caso de infección o deterioro del envase (Buendía Muñoz y López Galán, 2005). En la década siguiente, la generalización de las cámaras frigoríficas y la mayor rapidez de los medios de transporte, provocaron que el típico barril de uva se fuese sustituyendo paulatinamente por otros envases más económicos y ligeros, como los *platós* o *pesos* (con capacidad para 21 kg); las bandejas de madera de chopo (de 11,5 kg y o de 5 kg) utilizadas en Granada y Murcia, y otros recipientes fabricados en plástico o cartón.



Cajas de madera usadas a mediados del siglo XX (arriba);  
etiqueta comercial (abajo)  
Etiqueta cedida por Carmen Calvache García

Esta evolución del envase uvero, en paralelo al desarrollo de los medios de comunicación y transporte y a los cambios en la demanda internacional, significó la pérdida de la mayor ventaja competitiva de la uva *Ohanes*: su extraordinaria capacidad de aguante.





Envase actual: el platón

## 6. Los subproductos

El aprovechamiento económico de los subproductos de *Ohanes* es un problema tan antiguo como la propia actividad parralera; tan sólo que desde principios del siglo XX se manifestó con una magnitud diferente. Anualmente, la cosecha producía una cantidad constante de racimos no comerciales o *destríos*, y el uso que se hacía de ellos y de otros *desechos* de la vid a lo largo de cada campaña varió a lo largo del tiempo. Esta *vendimia averiada*, como la llamaba Rueda Ferrer (1932), conocida como *granuja* o *granilla*, se destinó tradicionalmente a la alimentación animal y a la vinificación, e incluso se utilizó como abono. La fabricación de mostos se presentó como la principal alternativa a la comercialización del fruto durante los años del *problema uvero* y, más tarde, durante la posguerra, cuando los precios no fueron remuneradores o se cerraron los mercados.

El problema residió en la mala calidad del vino obtenido de forma casi artesanal a partir de la uva menos vistosa o imposible de comercializar (Sánchez Picón, 1992). Cánovas Fernández (1998) clasificó estos vinos *especiales* en *licorosos*, con una graduación de 17º, y *espumosos* o *cavas* (como los llamó Mendizábal), con 11,5º, y a su juicio resultaban «francamente aceptables». Buena parte de estos vinos se elaboraban en la alcoholera de la capital, aunque se sabe de otras iniciativas, como la puesta en marcha en 1945, en plena paralización del comercio, de una bodega experimental en el edificio de la Estación de Fitopatología Agrícola de La Cañada (Mendizábal Villalba, s. d.). En numerosas poblaciones parraleras era común coger los racimos *defectuosos* que no se habían recogido durante la cosecha y pisarlos en un *jaraíz* o lagar o en un lugar que habilitaban para ello para obtener un vino llamado *zurrache* de sabor ácido y de poca graduación y duración.

Además de estas opciones, se plantearon otras como la elaboración de zumos o la pasificación, pero las iniciativas industriales necesarias no lograron consolidarse en la provincia.



Por otra parte, deben mencionarse aprovechamientos tradicionales, como fue el uso de sarmientos resecos como leña para cocinar, carbones obtenidos de la quema de sarmientos (*cisco*) para calentar el hogar, uvas pasificadas (*cuelgas*) o proyectos mucho más originales que no llegaron a prosperar, como la obtención de aceite, de café a raíz de pepitas de uva tostadas, de alimento para aves o de jarabes de azúcar.

# 7. Las enfermedades y plagas del parral

## 7.1. Enfermedades

### *Oídio (Uncinula necator)*

El *oídio* popularmente conocido como *ceniza*, es el hongo que con mayor intensidad y frecuencia afectó al parral almeriense. Para su desarrollo bastan temperaturas por encima de 15 °C. Parece tener su origen en América del Norte, donde existía desde antiguo. En 1845 se descubrió por primera vez en Inglaterra, desde donde se difundió a toda Europa; en 1852 se generalizó una infección por todo el continente, que según Rueda Ferrer (1932) «hubiese determinado la destrucción total del viñedo si el jardinero Kyle (de Leyton) no hubiese encontrado en 1846 el remedio seguro de combatirla: el azufre».

La importancia del *oídio* reside en que puede atacar a todos los órganos verdes de la planta. En hojas los síntomas pueden aparecer tanto en el haz como en el envés. En ambos casos suele observarse un *polvillo* blanco ceniciento, que puede limitarse a algunas zonas o bien ocupar toda la superficie de la hoja, debajo del *polvillo* se aprecian puntitos necrosados. A veces los comienzos del ataque se manifiestan como manchas de aceite en el haz, que recuerdan a las del *mildiu*, pero que suelen ser más pequeñas y nunca muestran la típica pelusilla blanca en el envés, apreciándose en cambio puntaduras pardas. En pámpanos y sarmientos los síntomas se manifiestan por manchas difusas de color verde oscuro que pasan a tonos achocolatados al avanzar el tiempo y a negruzcos al lignificarse el pámpano y pasar a ser sarmiento. Los daños importantes se localizan en los racimos, ya que los ataques fuertes detienen el crecimiento de la piel de la baya, por lo que es frecuente que ésta se agriete y llegue a rajarse (Pérez de Óbanos Castillo, 1998). Los ataques *leves* ocasionan *manchas* en la piel de la uva que hacen que se pierda el valor comercial del racimo.



Daños en racimos causados  
por *oidio*





El medio de protección más usado para el control del *oídio*, el azufre, se aplicaba generalmente en espolvoreo. Las aplicaciones sobre el parral (en estado puro o mezclado con yeso) comenzaban en el mes de mayo, cuando los brotes tenían unos 10 cm de longitud. Éstas continuaban durante la floración y finalizaban con anterioridad al *envero*, si bien, y como sus propiedades eran preventivas, se usaba a discreción ante cualquier amenaza de ataque. Los tratamientos a partir de *envero* no eran muy recomendados pues en ese momento, con altas temperaturas, podían producirse quemaduras.

En los primeros tiempos del cultivo, el azufre se esparcía sobre la vid mediante *cajas areneras* y *de borlas*. Más adelante, conforme aumentó la confianza en el producto entre los agricultores (a partir de la infección de los años cincuenta del siglo XIX), se fue generalizando el uso de *fuelles*, *pavillas* y *sacos de azufrar*. Rueda Ferrer habla de la fama del llamado *fuella Gontier*, que se utilizó durante décadas: «se hizo célebre y se extendió tanto, que aún se usa y gran trabajo cuesta desterrarlo». El mismo autor sugería en los años treinta la sustitución de estas herramientas por las *máquinas de mochila*, que paliaban en parte las pérdidas por arrastre del viento de los viejos fuelles.

Esta evolución de la maquinaria para la aplicación de fitosanitarios fue en paralelo al uso de otros productos complementarios al azufre en espolvoreo, como el azufre en líquido u otros con un modo de acción distinto: los productos sistémicos (con cierto carácter curativo).



Azufre en espolvoreo (Museo de Terque)



Pavilla para azufrar (Museo de Terque)



## Mildiu (*Plasmopara viticola*)

El *mildiu*, también conocido como *mildeu* o *mildeo* fue la otra enfermedad de origen fúngico que destacó en el parral almeriense. Para su propagación son necesarias temperaturas superiores a 12° C y 1 ó 2 días de lluvia de al menos 10 mm. Parece ser que también fue importado de América de Norte. Se habría introducido en Europa a través del viñedo francés, en donde se detectó por primera vez en 1878. No obstante, hay quien dice que habría existido desde siempre en Europa, pero no hay pruebas seguras de ello hasta 1834.

En hojas los síntomas se manifiestan por las típicas *manchas de aceite* en el haz, que se corresponden en el envés con una *pelusilla* blanquecina si el tiempo es húmedo. En inflorescencias próximas al estado de floración, los síntomas se manifiestan por curvaturas en S y oscurecimiento del *raquis*.

Produce daños gravísimos, ya que potencialmente puede atacar a todos los órganos verdes de la vid. Sus consecuencias más visibles consisten en un debilitamiento general de la planta, a la que se le caen las hojas; además, su presencia continuada



Máquina de mochila para *sulfatar*  
(Museo de Terque)

puede conllevar la pérdida de cosecha, así como una disminución de las reservas alimenticias de la planta, que brota de manera defectuosa durante la primavera siguiente a su ataque. En ocasiones era la inexperiencia o la codicia del agricultor la que facilitaba el desarrollo del hongo: «Todo cuanto tienda a aumentar el vigor de la planta (abonos nitrogenados en exceso) y todo cuanto tienda a aumentar la humedad del suelo y del aire facilita la marcha de la enfermedad».

Una de las estrategias de protección más utilizadas para enfrentarse al *mildiu* fue la lucha preventiva con sulfato de cobre. Éste producto de acción por contacto se solía





Daños en hojas y en inflorescencias producidos por *mildiu*



92

mezclar con cal, y se aplicaba a partir del mes de mayo y hasta finales de julio, durante el desarrollo de los brotes y de los racimos. Para ello se usaban pulverizadores que repartían la mezcla líquida sobre la vid. Al igual que ocurrió con el *oídio*, a partir de la década de los sesenta comenzaron a usarse *productos sistémicos* para el control del *mildiu*.

## Yesca

Al margen de la *ceniza* y el *mildiu*, el parral sufrió los ataques de la denominada *yesca*. Esta enfermedad, conocida desde antiguo por los parraleros, se ha venido considerando provocada por dos hongos: *Stereum hirsutum* y *Phellinus igniarius*. Sin embargo, en trabajos más recientes diversos autores sostienen que se produce una sucesión de hongos en la colonización de la madera. Su actividad, en los casos más graves, podía desembocar en la muerte repentina de la planta por desecación rápida (*apoplejía parasitaria*). Contra la *yesca* se actuaba eliminando y quemando las zonas infectadas y usando medios de protección química como era la aplicación de arsenitos alcalinos.

## Otras enfermedades

En la provincia se dieron otras múltiples enfermedades que afectan a la vid, pero sus repercusiones no fueron tan intensas. La *gangrena negra* o *black-rot*, que en Europa llegó a producir daños comparables a los de la filoxera, en Almería tan sólo se dio, con consecuencias mucho menores, en las zonas más húmedas. Finalmente, pueden citarse la *negrilla del melazo*, la *antracnosis* o *carbón de la vid*, la *podredumbre de las raíces*, la *tuberculosis de las parras*, la *podredumbre ácida* y la *podredumbre gris* (causada por *Botrytis cinerea*); entre otras enfermedades.

Por último, entre los distintos microorganismos que podían atacar a la uva ya embarrilada, destacaba el llamado *Penicilium glaucum*, que según Rueda Ferrer (1932) abundaba «de tal modo que no hemos encontrado un solo barril de uva que, si no desarrollado, no contuviera al menos sus gérmenes». Su actividad afectaba al raspón y a la baya, produciendo los primeros frutos podridos.



*Negrilla del melazo*

## 7.2. Plagas

«Es del mayor interés también en la explotación de la viña en parral este conocimiento de todos los males que sufre, y el saber sus remedios, porque aquí la uva o es buena y perfecta o no sirve».

Luis y Nicolás García de los Salmones (1929)

### *Filoxera (Viteus vitifolii)*

El ataque de la *filoxera* en el último cuarto del siglo XIX merece una mención especial por su trascendencia en el desarrollo y en la expansión del cultivo de la uva de mesa en la provincia. Sin embargo, su importancia económica en la actualidad es escasa debido al uso de portainjertos resistentes.



La *filoxera* (*Viteus vitifolii*) es un insecto de la familia de los homópteros que presenta un ciclo anual bastante complejo con generaciones aéreas y subterráneas. Las parras afectadas presentan depresión del crecimiento vegetativo y clorosis. Sobre las parras de pie europeo (o *del país*) las larvas atacan a las raíces produciendo nudosidades y tumores que terminan por destruir todo el sistema radicular. En vides americanas afecta sólo a las hojas y a los pámpanos formando agallas (Cabezuelo, 1998). Los tratamientos para su control se basaban en el uso de sulfuro de carbono o sulfocarbonatos alcalinos, en la inundación de las cepas y en la plantación en arena, donde el parásito encontraba mayores dificultades para desarrollarse. No obstante la solución más práctica y económica era la replantación del parral con cepas americanas (García de los Salmones, 1929; Rueda Ferrer, 1932).



Ataque de *filoxera* en vid americana

La *filoxera* destruyó la mayor parte de la superficie parralera que estaba en producción antes de 1880 y obligó a la replantación con las especies de vid americanas (*Vitis rupestris*, *Vitis berlandieri*, *Vitis riparia*) como portainjerto. La plaga se descubrió en 1863 en un invernadero londinense, y en ese mismo año pasó a Francia, aunque aún tardaría siete años más en afectar a la principal zona productora del país galo, el Midi (Jiménez Blanco, 1986; Oestreich, 1996). Parece ser que algunos viticultores franceses importaron vides americanas con la intención de mejorar la resistencia de sus cultivos ante las enfermedades tradicionales como el *mildiu* y la *ceniza*. Sin embargo, dieron con algo muchísimo más dañino; dichos sarmientos americanos portaban un pequeño insecto que apenas les afectaba, pero que destruía sin remedio los pies europeos.



Vid americana con fuertes ataques de *filoxera*

Aunque la entrada de la *filoxera* en España se esperaba por la frontera francesa, atacando a los viñedos catalanes, el primer brote se detectó en 1878 en el término municipal de Moclinejo, a unos 20 kilómetros de Málaga. El insecto se identificó en una finca conocida como *La Indiana*, propiedad de Eugenio Molina, y «situada en la cuenca del río Granadillas [...]». El paraje es montañoso, con fuertes pendientes de hasta 45°, lo que dificultaba notablemente las labores. El terreno es el típico de la zona: de pizarra, guijarroso, suelto, fresco y sujeto a una intensa erosión, uno de los más propicios para la difusión del insecto» (Jiménez Blanco, 1986). Casi simultáneamente apareció en Cataluña, y a partir de ahí la plaga se extendió por toda la península de forma lenta pero progresiva.

En la provincia de Almería, los primeros efectos de la epidemia se dejaron sentir en el término municipal de Enix en 1880, y se fue extendiendo a lo largo de 20 años por todo el suroeste, en dirección nordeste, hasta llegar a la comarca de los Vélez en los primeros años del siglo XX. En torno a 1885, la plaga atacó los pagos de Berja y Adra, y dos años más tarde inició su expansión por la cuenca del Andarax. El insecto, que para entonces ya había asolado la cuarta parte de las viñas francesas, fue introducido en Almería por unas cepas procedientes de Granada. Únicamente resistieron a la *invasión* las vides plantadas en los terrenos más fértiles y con mejor acceso a riegos periódicos.

A la altura de 1909 la totalidad del viñedo de pie europeo de la provincia había sido destruido (Sánchez Picón, 1992). La destrucción fue sistemática, si bien se llevó a cabo de forma menos acelerada que en otras zonas españolas. En pocos años la superficie del parral se redujo considerablemente: en 1884 se estimaba que estaban en producción 650 ha. Poco después ya había 1.500 ha produciendo *Ohanes*, que aumentaron hasta las 3.000 ha en 1903. El máximo de la etapa postfiloxérica se alcanzó mucho después, en 1917, con 5.276 ha (Jiménez Blanco, 1986).

La primera especie americana que se importó para la replantación en Almería fue *Vitis riparia*. Este hecho provocó que todos los patrones que se introdujeron con posterioridad se conocieran con el mismo nombre *riparias* o *riparios*. *V. riparia* presentó bastantes dificultades para adaptarse a los terrenos pedregosos y calizos, por lo que pronto se buscó una alternativa más eficaz, *Rupestis de Lot*, mucho más adecuada para las características de la mayor parte de los suelos de las principales zonas productoras (Jiménez Blanco, 1986).

En definitiva, las peculiaridades comerciales de la uva *Ohanes* facilitaron que ésta se recuperase con inesperada rapidez de la crisis filoxérica. Mientras duró la plaga, y sobre todo después de su erradicación, los mercados europeos y americanos mantuvieron sus demandas de importación, ya que, al tratarse de un producto para su consumo directo, no se vio afectada de igual forma por la crisis comercial que había hundido a los productores de mostos y vinos. Éste hecho explica la rápida reconstrucción de los parrales almerienses mediante pies americanos, resistentes al insecto, y el mantenimiento de unos niveles de producción relativamente constantes durante la mayor parte del período.

### Polilla del racimo (*Lobesia botrana*)

También es conocida como *hilandero*, debido a los hilillos sedosos que forma enhebrando las flores, o *barrenilla* por los orificios y picadas que hace sobre las bayas. En la actualidad esta plaga es una de las importantes en uva de mesa, tanto por su extensión geográfica como por la magnitud de las pérdidas económicas que provoca. Las monografías sobre la uva de Almería escritas en el primer tercio del siglo XX ya recogen la importancia de esta plaga, describen muy bien las distintas generaciones que se suceden a lo largo del ciclo y aconsejan métodos de lucha y el control incluso con sueltas de depredadores





Este lepidóptero pasa el invierno escondido en la corteza de las cepas, en el suelo o entre las hojas caídas. Los primeros adultos aparecen en primavera (abril y mayo), antes de la brotación de las cepas. Estos depositan sus huevos sobre los botones florales y las larvas resultantes se alimentan de ellos, de flores e incluso de pequeños frutitos. Las siguientes generaciones atacan a las bayas reduciendo algo la producción pero sobre todo la calidad de la cosecha y favoreciendo la aparición de podredumbres en el racimo (Coscolla Ramón, 1998). Para su control se realizaba descortezado de las cepas durante el invierno y se desinfectaba con polisulfuro de cal. Incluso se recomendaba excavar el tronco y limpiar las malas hierbas y hojas donde se refugiaba. Una vez iniciada la brotación se realizaban tratamientos con caldos arsenicales, nicotina, jabón o pelitre, comenzando en floración y considerando las diferentes generaciones del insecto (Rueda Ferrer, 1932).

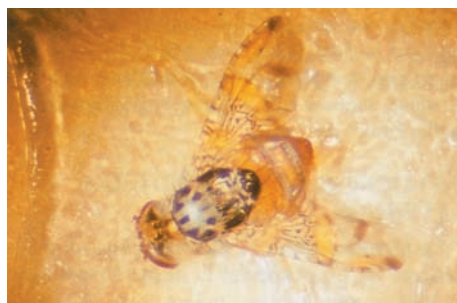


Larva y adulto de *Lobesia botrana* (el *hilandero*)  
Fuente: *Los parásitos de la vid* (1998)

### *Mosca de la fruta (Ceratitis capitata)*

Si la *filoxera* desempeñó el mayor protagonismo en la historia de los parrales almerienses durante los años finales del siglo XIX, otro insecto, la *mosca mediterránea* o *mosca de la fruta*, marcó las décadas iniciales del XX, pero esta vez por motivos fundamentalmente comerciales.

La mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*) es un díptero polífago que afecta a la mayoría de las especies frutales y sobre todo cítricos. Desde marzo hasta diciembre se pueden producir hasta seis generaciones. Sin embargo, en la uva *Ohanes* sólo se observan daños por picadura de mosca en plena madurez. Las hembras realizan un orificio en la baya madura con el ovíscapo para la puesta de los huevos, que provoca una lesión inicialmente imperceptible. Posteriormente aparece una aureola circular de color ámbar, denominada comúnmente *alfilerazo*, que finalmente se extiende y oscurece. Además de las pérdidas de cosecha que esto provocaba, hay que añadir las pérdidas de uva ya envasada en barriles. Las limpiadoras durante la faena no podían detectar las puestas recién hechas y las fermentaciones que se producían dentro de los barriles por la presencia de uvas picadas hacían perder toda la uva envasada.



Adulto de *Ceratitis capitata*  
Fuente: *Los parásitos de la vid* (1998)

La presencia de la *mosca de la fruta* en Almería, procedente de las costas del norte de África, se detectó en 1904. Paralelamente, en ese mismo año, el mercado de la costa oriental de los Estados Unidos se abrió para la uva *Ohanes* a consecuencia de la pérdida de la cosecha californiana. Desde entonces, se convirtió en uno de los principales importadores de uva de Almería, junto con los compradores ingleses y alemanes, en tanto que los viticultores norteamericanos se esforzaban en reclamar a su



Daños en bayas: *Alfilerazo* y *ramalazo*  
Fuente: *Los parásitos de la vid* (1998)



Mosquero

gobierno toda clase de medidas proteccionistas contra la competencia de la uva *de embarque*. Casi dos décadas después, en 1923, las autoridades aduaneras norteamericanas descubrieron barriles almerienses infectados por esta mosca. Tras una cuarentena provisional, se prohibió definitivamente su importación en 1924. Las exportaciones almerienses tuvieron entonces que dirigirse hacia los mercados centroeuropeos, y aunque 10 años después se levantó la prohibición, Estados Unidos no recuperó la posición relevante que tenía como comprador de uva *Ohanes* a principios de siglo.

Como métodos para el control de la mosca se usaban mosqueros con atrayentes o cebos que se mezclaban con insecticidas. Existían numerosas fórmulas que incluían como atrayentes: glucosa, melaza, azúcar, jarabe o jugo de frutas y salvado; y como insecticidas: pasta de arseniato de plomo, arseniato de sosa, bórax o ácido bórico.

### Melazo (*Pseudococcus citri*)

El melazo (*Pseudococcus citri*) es una cochinilla que se alimenta de la savia y produce deyecciones azucaradas sobre las que se desarrolla la *negrilla*. Afecta principalmente a los racimos, que quedan manchados por una costra con aspecto de carbón pegajoso. Los ataques son más corrientes en tierras frescas con parrales frondosos y alta humedad y en parrales viejos con abundante corteza ya que en ella se refugia este insecto durante el invierno. Para su control se descortezaban las parras durante el invierno y se trataban con distintas fórmulas que contenían aceites pesados como ingrediente principal. En prima-



Colonia invernante en la base del tronco  
Fuente: *Los parásitos de la vid* (1998)



Hembra y larvas de *Cochinilla Algodonosa* (Melazo)  
Fuente: *Los parásitos de la vid* (1998)

vera se recomendaba la protección del tronco y los brazos con cinturones de cola adhesiva para evitar la migración de las larvas hasta la parte aérea. En último extremo los parraleros limpiaban sus racimos pulverizándolos con agua y jabón.

## Otras plagas

Los parrales también se vieron afectados por otras plagas que no alcanzaron la importancia de las expuestas anteriormente pero que merecen ser citadas:

- El *piral* (*Sparganothis pilleriana*) también llamado *gusano de la viña*, es un lepidóptero que daña las hojas jóvenes desde la brotación hasta antes de la floración.
- El *mosquito verde* (*Empoasca* sp.), conocido en la provincia como *saltador de las parras*, es un homóptero



*Mosquito verde*





Daños producidos por *mosquito verde*

que afecta principalmente a las partes vegetativas de la parra y en especial a las hojas. Las parras afectadas se decía que tenían *roya*.

- El *gusano blanco* (*Anoxia villosa*) es un coleóptero que daña principalmente los portainjertos mediante mordeduras que reducen gravemente el vigor de las cepas y pueden ocasionar la muerte de éstas.
- El *cigarrero* (*Byctiscus betulae*) es un coleóptero que enrolla las hojas a modo de cigarrillo, de ahí su nombre.

### 7.3. Accidentes climáticos

#### Golpe de sol

El golpe de sol es una fisiopatía originada por la acción de altas temperaturas y vientos cálidos y secos que desecan parcialmente la pulpa de la uva. Más concretamente, se establece un desequilibrio entre la transpiración y la capacidad de absorción de agua dentro de la baya provocado por una rápida caída de la humedad relativa. Popularmente este problema era, y aún es conocido en la provincia de Almería como *apedreo de la uva*, a causa de la similitud con los daños producidos por el granizo o pedrisco. Las bayas afectadas muestran inicialmente pequeñas manchas violáceas que van adquiriendo un color pardo rojizo. Finalmente se observan depresiones en el fruto derivadas de la deshidratación brusca de los tejidos.

La variedad *Ohanes* era especialmente sensible al *apedreo*, debido a que la época de temperaturas más altas y mayor incidencia de los vientos secos (mes de julio), coincide con la parada estival. En estas circunstancias la escasa actividad de la planta no permite compensar la falta de humedad. Para evitar el *apedreo* se recomendaba no deshojar en julio y agosto para proteger los racimos de los rayos directos del sol. Incluso se llegaron a proteger los racimos con sombreros de esparto, albardín u olivarda. También se advertía del peligro de realizar tratamientos con azufre bajo aquellas condiciones.



*Apedreo*



## Escaldado

El *escaldado* también se debe a un fuerte y prolongado periodo de altas temperaturas y/o vientos cálidos. Las uvas presentan un aspecto similar al que tendrían si se hubieran sumergido en agua hirviendo, de ahí su nombre. Las bayas adquieren un color rojizo que puede llegar a ser muy intenso y en condiciones extremas los racimos enteros se colorean y caen al suelo. Los efectos del calor intenso pueden dañar incluso a las hojas y a los brotes más jóvenes lo que afectaba al agostamiento de la madera y a la acumulación de reservas para el año siguiente.

## Granizo y pedrisco

El granizo y el pedrisco producen daños de consideración en los parrales, sobre los racimos y la vegetación, directamente proporcionales a su intensidad y duración. La importancia de los daños es función del momento del ciclo del cultivo en que se producen. Cuando el granizo cae en mayo o antes se pueden destruir totalmente los brotes tiernos. En estos casos se aconsejaba podar todos los brotes dañados a dos o tres yemas para



asegurar madera para el año siguiente y producir una pequeña cosecha. Cuando los racimos están recién cuajados y hasta el envero, las bayas quedan marcadas con lesiones parduzcas, se rajan o se caen. Después de envero se produce la rotura de las bayas más expuestas (las situadas en los hombros del racimo) y es necesario limpiarlas para evitar podredumbres. Ya desde antiguo se emplearon *cohetes antigranizo* con no muchos resultados.

Daños producidos  
por el granizo



## Heladas

Las heladas raramente ocasionaron daños de consideración en los parrales almerienses. Las heladas invernales podían dañar a parrales con un agostamiento de la madera deficiente. Además condicionaban la fecha de recolección, ya que en las zonas más frías no permitían al agricultor retrasar la recolección, mientras que en las zonas más benignas se podía cortar uva hasta en enero. Estas peculiaridades influían de manera determinante en el precio de la uva. Las heladas más peligrosas para el cultivo eran las tardías de primavera, cuando la parra ya había salido del reposo invernal y las yemas habían brotado. En las áreas más predispuestas se recomendaba la poda tardía para retrasar la brotación.



# La uva *de Almería*: historia socioeconómica

## La uva *de Almería* Dos siglos de cultivo e historia de la variedad *Ohanes*

1. Introducción: La vocación exportadora de la economía almeriense ..... 111
2. De la tradición secular a la especialización exportadora ..... 117
3. La evolución de la superficie dedicada al parral ..... 133
4. Los protagonistas del negocio uvero ..... 139
5. Los mercados de la uva *de embarque* ..... 153
6. La dinámica histórica del negocio uvero (1830-2005) ..... 157
7. Futuro de la uva de mesa en la provincia de Almería ..... 199



«La uva peculiar de la *Alpujarra*, cuyo prototipo lleva el nombre de la villa de *Ohanes*, es grande, oblonga, dura..., y pálida y transparente como la cera.

»Esta uva no es nunca hollada por el pie brutal del hombre, ni se ve compelida, por consiguiente, a reventar para dar de sí la gran maravilla del mosto...- Tampoco va desde la cepa a los mercados de la provincia, en fresco y apretado grumo que penda luego de la mano de un cualquiera, para que este cualquiera lo desgrane poco a poco, por vía de postre, hasta dejarlo reducido a un esqueleto o escobajo...- Menos aún se transforma en arrugada pasa... como acontece con las uvas de la vecina costa...- Ni tan siquiera es su destino figurar en eso que se llama un kilo (como si se dijese un *kilo de perlas*), para pudrirse de impaciencia, colgada meses y meses del techo del harem de un metódico sibarita, empapelada o sin empapelar, y dando origen a este decir de mi pueblo: «*¡Anda... que eres más tonto que un hilo de uvas!*».

»No, señor, no; la legítima uva alpujarreña no llega nunca a ser madre... (del vino);- ni viene a parar en fácil bacante que sólo dure lo que los festines de otoño; -ni acaba en solterona que se pase y acartone, como la *Eugenia Grandet* de Balzac, y sólo sirva a la vejez para sazonar, vestida de oscuro, tal o cual especie de *pouding*; -ni es, en fin, jamás emparedada odalisca que *espere vez* entre otras frutas en la despensa de un goloso, del modo y manera que refiere Lord Byron en el Canto IV de su *Don Juan*...

»La uva de la *Alpujarra* cumple una misión más noble.- La uva de la *Alpujarra* se mete monja, vive cenóbicamente, y muere virgen [...].

»El vendimiador de la *Alpujarra* principia por construir muchas cajas de madera.- Sube luego a lo alto de su montaña, donde se crían unos magníficos alcornoques, y les arranca la piel... quiero decir, el corcho.- Muele este corcho hasta pulverizarlo, y con aquella materia, que es el mejor preservativo que se conoce contra la corrupción... de las uvas, llena las cajas susodichas. En seguida coge unas tijeras, y va cortando de cada racimo, una por una, las bayas más perfectas, limpias y sanas, separándolas para siempre de las otras. Consumado esto, procede a esconder entre el corcho pulverizado, también una por una, y en riguroso orden, las uvas elegidas, procurando que estén incomunicadas entre sí y con el aire atmosférico. Y, por último, cierra y clava las cajas con el mayor esmero posible, y échase a dormir completamente descuidado, como quien sabe que aquellas reclusas pueden pasar allí años y años sin ninguna clase de detrimento. [...].

»Pero, amigo: el vendimiador, después de haberse esmerado tanto en la construcción y disposición de sus conventos de uvas, los saca luego a pública subasta...; y como aquellos ingleses, rusos y alemanes de que hablamos en *Béznar* son todos herejes; como además de herejes, son muy ricos, y como, a pesar de ser tan ricos, no se crían uvas en su país... ¡ni se respetan clausura, ni respetan votos, ni respetan nada!

»Vese, pues, a estas vestales españolas (pálidas y transparentes como la cera, que dije más atrás) morir mártires en las más abominables metrópolis del Norte [...].

»Resumiendo: las uvas de la *Contraviesa* se exportan por Almería, Adra o Motril con destino a las naciones septentrionales de Europa...».

Pedro Antonio de Alarcón

*La Alpujarra: setenta leguas a caballo precedidas de seis en diligencia* (1874)





# Introducción:

## 1. La vocación exportadora de la economía almeriense <sup>1</sup>

«Almería, ciudad de tradición inglesa y no poco de ultramar. El hierro, la uva, la almendra, el esparto, la naranja... se exportaban a Inglaterra, países escandinavos, Bélgica, Holanda... Todos los años -dice Jean Sermet- hay que colocar la uva, cosa no siempre fácil de conseguir. Almería tiene los ojos puestos mucho más al otro lado del mundo que en Madrid».

José Miguel Naveros (1978)

En el siglo XIX se desarrolló en una de las regiones más áridas de Europa una agricultura comercial basada en un cultivo de regadío: la uva *Ohanes*, que fue conocida internacionalmente como uva *de Almería*, *de embarque* o *del barco*. La riqueza obtenida de su exportación la convirtió en protagonista indiscutible de la economía provincial durante décadas, al menos hasta mediados del siglo XX. Para el análisis de un proceso histórico como éste, que se vio determinado por multitud de factores sociales, económicos, institucionales, ambientales y agronómicos, se requiere una perspectiva de largo plazo que trate de conjugar todos estos elementos en una interpretación global del fenómeno. Para ello, es indispensable comenzar con una mínima referencia a la evolución de la economía almeriense durante los dos últimos siglos y al modelo de base exportadora que la ha caracterizado.

La Revolución Industrial, iniciada a mediados del setecientos, trajo consigo cambios estructurales extraordinarios en Europa primero y en el resto del mundo después; convencionalmente se toma a Gran Bretaña como ejemplo paradigmático de este fenómeno. Las comunidades agrarias y rurales del Antiguo Régimen dieron paso a las ciudades industriales características del mundo contemporáneo, en un triple proceso revolucionario de naturaleza demográfica, socioeconómica y política. El modelo de desarrollo económico que se inició entonces puede definirse, entre otros muchos aspectos, por la coexistencia de dos elementos complementarios: el incremento constante de la demanda de materias primas para la industria, por un lado; y la aparición de nuevos hábitos de consumo en la alimentación, en el vestido y en la tecnología (fundamentalmente), por el otro.

---

<sup>1</sup> La redacción de este epígrafe introductorio se basa en los trabajos de Chastagnaret (2005) y Sánchez Picón (1990, 2005).



En España, las transformaciones socioeconómicas originadas por la Revolución Industrial no empezaron a manifestarse de manera palpable hasta bien avanzado el siglo XIX, y esta dilación fue aun mayor en el caso almeriense: el esquema agrario tradicional, de base orgánica (que no hace uso de energías fósiles ni de suministros industriales, sino que se adapta a los recursos del medio en un equilibrio frágil), siguió siendo el predominante en la provincia hasta los años sesenta del siglo XX.

Sin embargo, la evolución de la economía almeriense presenta ciertas singularidades que, con frecuencia, son ignoradas por los *no especialistas*. Hasta la consolidación de los cultivos extratempranos bajo plástico, el negocio uvero representó el último episodio de una historia económica provincial caracterizada por la sucesión de diferentes ciclos exportadores. No deja de ser cierto, sin embargo, que estos ciclos han sobresalido como episodios puntuales y pasajeros, o incapaces de perpetuarse, sobre un escenario agrícola tradicional que apenas daba para la subsistencia de las familias campesinas, marcado como estaba por la presencia mayoritaria de suelos pobres, por la escasez de agua para riegos y por la exigua rentabilidad de los secanos.

Situada entonces en la periferia de la riqueza y del mundo desarrollado, se fue integrando paulatinamente en los circuitos comerciales de un mercado mundial en permanente expansión y transformación. Como no se había repetido desde el esplendor árabe del siglo XI, la economía provincial comenzó en el XIX a caminar en paralelo con el devenir de los mercados internacionales.

Un nuevo orden económico mundial se estaba gestando, y decenas de miles de almerienses a lo largo de casi doscientos años decidieron burlar en lo posible la miseria que impregnaba su tierra natal asumiendo las prácticas capitalistas. Otros tantos, sin embargo, y siguiendo con las contradicciones, se vieron abocados a la emigración.

La importancia del sector exterior almeriense no hizo más que crecer desde principios del ochocientos hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial (1914), demostrando una significativa capacidad de reorientar su oferta productiva en función de los cambios en la demanda exterior. Esta progresiva integración de la economía almeriense en los mercados internacionales como plaza exportadora de primer orden resalta aún más al ser contrastada con la imagen del atraso y del subdesarrollo secular, que son lugares comunes a los que suele recurrirse en la caracterización de la historia económica de Almería.



Cargadero de mineral (*Cable Inglés*) a principios del siglo XX

Se olvida quizá que las más reseñables transformaciones de la estructura productiva provincial a lo largo de estos dos siglos han sido impulsadas precisamente desde el exterior. De hecho, la horticultura bajo plástico no deja de ser el ejemplo más reciente de este fenómeno.

Tras siglos de letargo, en los que la actividad comercial prácticamente había desaparecido de la economía almeriense, los primeros contactos del puerto de la capital con los mercados internacionales se produjeron a finales del siglo XVIII. En 1778, el monarca ilustrado Carlos III deroga el monopolio gaditano (única plaza autorizada hasta entonces para acoger intercambios marítimos), *liberalizando* el tráfico portuario en la península. Fue entonces cuando los primeros buques de bandera británica (Gran Bretaña será el principal importador de productos almerienses hasta mediados del siglo XX) arribaron en Almería en busca de la *barrilla*, planta relativamente abundante en la provincia, que se usaba para la obtención de la sosa y la posterior elaboración de jabón. Pronto salieron también las primeras remesas de esparto.<sup>2</sup>

2 Aunque habría que esperar a 1860 para que su exportación fuese realmente significativa.



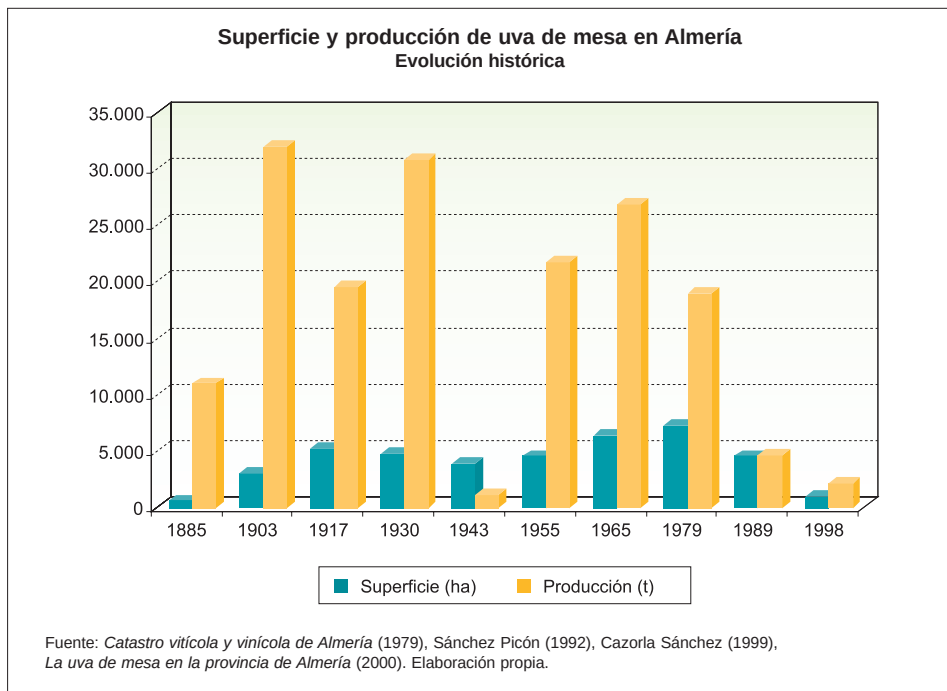
Décadas después, el plomo protagonizó el primer episodio destacable de la historia exportadora almeriense. Este metal se extrajo de la Sierra de Gádor (a partir de 1820) y de Sierra Almagrera (a raíz del descubrimiento del célebre *filón Jaroso* en 1838). La tecnología usada para la obtención (*agujereando* la sierra) y la fundición del mineral (quemando esparto en los *boliches*) era rudimentaria, pero los beneficios de sus ventas propiciaron la aparición de una burguesía industrial significativamente dinámica, que protagonizaría la actividad económica de la provincia durante décadas. En este sentido, puede citarse a Orozco, Lledó, Anglada, Abellán, Jover, Bendicho o Joya, entre otros. No cabe duda de que fue a través del comercio del plomo como la provincia inició una actividad exportadora que la puso en contacto definitivo con flujos de intercambio mundiales.

El plomo almeriense llegó en tal cantidad a los mercados internacionales que los precios se hundieron y muchas de las minas tradicionales de la Europa Central tuvieron que ser cerradas. Sin embargo, la minería del plomo desapareció casi por completo antes de 1880 a consecuencia de la especulación salvaje en torno al negocio, de la desorganización del sector (una triste constante en los diferentes ciclos económicos de la historia almeriense) y del hundimiento de los precios internacionales del producto por la saturación de los mercados. No obstante, quedó como una referencia mítica de riqueza y prosperidad para varias generaciones de almerienses.

En el último tercio del siglo XIX se produjo un relevo cíclico en la economía almeriense a raíz de la consolidación de dos nuevos episodios exportadores: el hierro y la uva de mesa. Los mecanismos comerciales que se establecieron en torno al negocio del hierro acentuaron los rasgos dependientes de la economía extractiva provincial, ya que las compañías extranjeras que se instalaron en Almería no se decidieron a fomentar un tejido industrial propio. El mineral no era sometido a elaboración y salía de los puertos provinciales sin valor añadido alguno, a diferencia de lo que había ocurrido en décadas anteriores con las sociedades metalúrgicas del plomo. Aunque no consiguiese superar el reajuste que se produjo en los mercados internacionales tras la Primera Guerra Mundial, el auge de la minería férrica dejó diferentes infraestructuras en la provincia que aún hoy dominan parte de su paisaje: el trazado actual de la red ferroviaria responde en buena medida a viejos intereses mineros, y el *cable inglés* de la capital se diseñó en su tiempo como un cargadero de mineral.

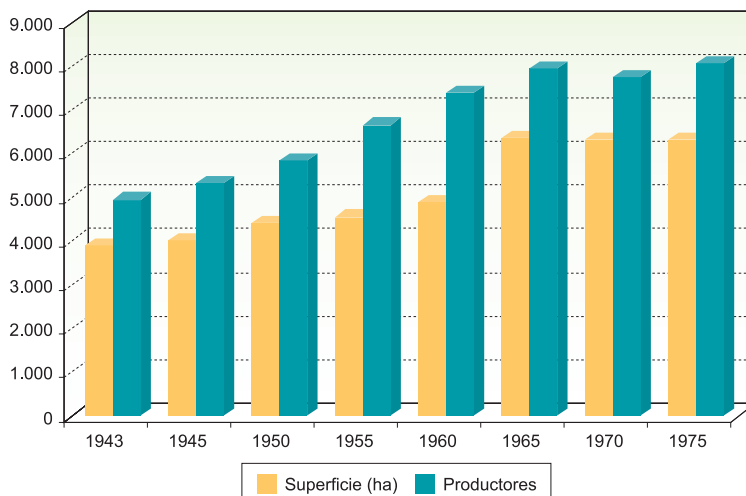
No obstante, desde 1880 la uva de mesa fue la protagonista indiscutible de la exportación almeriense. La uva *Ohanes* es una variedad tardía, con un grano de *hollejo* grueso y con una buena capacidad de conservación. Dichas cualidades permitieron durante décadas que llegase a los mercados cuando el resto de variedades internacionales ya habían desaparecido de las subastas. Superada la crisis filoxérica, el parral se extendió en los años finales del XIX por los municipios de Berja y Dalías, del mismo modo que con anterioridad lo había hecho por buena parte del valle del Andarax, su comarca originaria. A partir de entonces, el crecimiento sin precedentes de las exportaciones de uva *de embarque* lideró uno de los capítulos más destacados del comercio exterior de productos agrarios en la España del primer tercio del siglo XX.

Por un lado, se trataba de una innovadora agricultura comercial, intensiva en mano de obra y con unas exigencias financieras desconocidas hasta entonces en Almería. Pero, simultáneamente, era heredera directa de la tradición cultural del campesinado de montaña mediterráneo (con la que de hecho convivió durante más de un siglo), adaptándose perfectamente a la estructura minifundista de la propiedad que había caracterizado históricamente a las zonas productoras (Mignon, 1982).





**Superficie y productores dedicados a la uva de mesa en Almería (1939-1975)**



Fuente: Cazorla Sánchez (1999). Elaboración propia.

Esta introducción, entre otras cosas, pretende sugerir que la historia socioeconómica de la provincia de los dos últimos siglos está plagada de contradicciones. En el fondo, ocurre algo similar con toda actividad humana en el tiempo; pero quizá la evolución del cultivo y la exportación de la uva almeriense constituyan en este sentido un caso paradigmático. El negocio uvero, que puso en contacto con el resto del mundo a esta aislada esquina del sureste y le proporcionó una riqueza que aún se recuerda pero que ya se ha perdido, se desarrolló en un territorio donde los niveles de vida a menudo rozaban el subdesarrollo y la miseria. De aquí salieron, desde fechas muy tempranas (mucho antes que sus vecinos de otras provincias), auténticas riadas de emigrantes hacia Argelia, Argentina, Estados Unidos, las provincias más industrializadas de España o Alemania. El análisis de la vocación exportadora de la economía almeriense y del espíritu pionero de su tejido empresarial, factores que determinaron la historia uvera y que ahora caracterizan al *milagro* de los invernaderos, carece de sentido si se ignora el telón de fondo de donde proceden.

## 2. De la tradición secular a la especialización exportadora

En la segunda mitad del siglo XIX se gestó con una celeridad sorprendente la transformación radical de las estructuras agrícolas de buena parte de la provincia de Almería. Una agricultura tradicional, de subsistencia y poco productiva fue sustituida en las comarcas parraleras por un monocultivo comercial de vocación netamente exportadora. Dicho proceso tuvo a su vez dos consecuencias fundamentales: por un lado, la expansión de un cultivo de regadío en uno de las regiones más secas de Europa; y, por otro, el triunfo de la mentalidad capitalista en un territorio prácticamente subdesarrollado y sobre la base del trabajo familiar del campesinado de la Alpujarra almeriense.

### 2.1. La práctica del regadío en un medio árido

«Nos encontramos con una ingente complicación de las técnicas, en ocasiones auténticas obras de ingeniería, que tienden, no ya a aprovechar el agua superficial de los cursos fluviales, escasa o inexistente en una amplia parte del año, sino a obtener el mayor beneficio posible de unas precipitaciones torrenciales o bien extraer el máximo caudal posible de la corriente subálvea que se mantienen por mayor espacio de tiempo. Es decir, aquí lo característico del regadío no es tanto la organización en sí de estos regadíos (comunidades, tribunales, relojeros...), similar a los de otras áreas peninsulares, sino la serie de soluciones, de técnicas, empleadas a fin de obtener el máximo de beneficio de unas escasas aguas».

Manuel Sáenz Lorite (1977)

Como ya se ha dicho en este libro, la provincia de Almería se define por ser una de las áreas geográficas más áridas no sólo de España, sino de toda Europa. Tanto es así que su paisaje se asemeja más a ciertas zonas casi desérticas del norte de África que a las del Viejo Continente. En 1849, cuando apenas había comenzado la explotación co-





mercial del parral, Mariano José de Toro hablaba ya del «cielo de bronce que nos cobija» en su *Memorial de las vicisitudes de Almería y pueblos de su río con relación a su estado agrícola* (citado en Florido Pérez, 1989).

Esta aridez característica del sureste español ha determinado durante siglos que el uso y dominio del agua para riego constituyese un factor de producción de mucha mayor relevancia que la propiedad de la tierra en el contexto de las comunidades agrarias; con una dotación de suelos relativamente precaria para el uso agrícola, el dominio de los sistemas de irrigación tenía mayor trascendencia económica que la propiedad de la tierra en Almería (Sánchez Picón, 1997a). Andújar Castillo (1989) señala al respecto que: «la acuciante escasez del recurso agua, transfiere el problema de la tierra al del dominio y control del agua. De ahí no sólo la complejidad de los sistemas de captación, distribución y almacenamiento del agua, sino sobre todo la permanente lucha por el control del recurso».

Los medios que los campesinos almerienses han utilizado a lo largo de los siglos para conseguir y distribuir el agua se han caracterizado, por un lado, por su alto grado de adaptación a las condiciones ecológicas del territorio; y por su naturaleza tradicional hasta mediados al menos del siglo XX, con la aplicación de técnicas que, cuando menos, se remontaban a la etapa andalusí. En este sentido, Rodríguez Vaquero y Segura del Pino (1996) aseguran que las transformaciones de la red hidráulica almeriense fueron mínimas desde el siglo XI. No en vano, las comunidades musulmanas que se emplazaron en la península hasta la conquista cristiana eran auténticas *sociedades hidráulicas*, organizadas en torno al riego. A partir del siglo XVI, aunque se modificasen las instituciones que administraron el preciado recurso, los sistemas de captación y distribución de aguas siguieron siendo básicamente los mismos hasta hace bien poco. Las boqueras, fuentes, acequias o brazales han caracterizado al paisaje agrario almeriense hasta el éxito de la agricultura intensiva actual (Navarro Pérez, 1999).

El informe del vicecónsul francés al que ya se ha hecho referencia a lo largo de este libro lo describía así:

«La prosperidad agrícola de la provincia se debe únicamente al mantenimiento tradicional de la antigua y parsimoniosa disposición de las aguas de riego, aguas que permiten a las plantas la vida en este medio tórrido, polvoriento y desértico.

»El país está completamente desforestado, sin curso de agua permanente y las lluvias son poco frecuentes y poco abundantes- en Almería la media pluviométrica anual ha sido de 20 centímetros y medio durante los cinco últimos años [1903-1907]- los agricultores aprovechan sobre todo una irrigación hábilmente dispuesta».

»Existen las Comunidades de agua de la Conquista y las ordenanzas reales han mantenido hoy día los usos y costumbres establecidos en los tiempos de la brillante dominación de los califas almorávides; a las primeras luces del alba, los relojeros, regulan, según la hora, el curso del agua en los canales de irrigación y el repartimiento entre los interesados, por turno, en la proporción que les es conferida por el título de propiedad.

»Estas Sociedades se administran ellas mismas, nombrando los vigilantes, los jueces y el Tribunal del agua compuesto de un director y de dos síndicos, dictan las sentencias ejecutables sin apelación [...].

»Se entiende por riego una capa de agua de 0,10 aproximadamente sobre cada cuadrado de terreno» (citado en Fernández Albéndiz, 2002).

Sin embargo, esta carencia fundamental del campo almeriense no impidió el desarrollo de una viticultura comercial de regadío en la provincia, que partiendo de la tradición de las vegas y huertos moriscos asumió las prácticas de la especialización y la intensificación de la agroindustria capitalista.

Históricamente, el riego agrícola bajo las condiciones de aridez del sureste español dependió de lo que Pérez Picazo y Lemeunier (1990) han denominado *hidráulica tradicional*, un complejo sistema de captación y distribución de las aguas para riego que, en lo fundamental, respetaba unos presupuestos y un diseño espacial heredado de la época islámica. Se trataba de un imaginativo conjunto de soluciones tecnológicas que permitían el aprovechamiento de los acuíferos superficiales (fuentes o manantiales, caudales ocasionales de ríos o ramblas, flujos subálveos o escorrentía de las laderas), y que constituía un sistema de *riegos por gravedad* que, entre otras cosas, hacía de la necesidad virtud al servirse de las acusadas pendientes de una orografía tan peculiar como la almeriense.



De este modo, la red hidráulica estaba determinada por una *línea de rigidez*, establecida por el curso de una acequia principal que dominaba el espacio irrigable. La ampliación de esa frontera del regadío tan sólo era posible mediante nuevas captaciones de agua a mayor altitud. Sin embargo, esta posibilidad quedaba a su vez enormemente restringida por las posibilidades tecnológicas de acceso a las aguas subterráneas. El principal procedimiento de elevación durante siglos fue la denominada *maquinaria de sangre*, es decir, las norias accionadas por animales, cuyo alcance quedaba limitado a unos pocos metros y a usos complementarios del sistema hidráulico principal. En palabras de Sánchez Picón (2002): «desde un punto de vista energético, la hidráulica tradicional sería la manifestación de las posibilidades de regadío de una agricultura orgánica, que no hace uso de recursos energéticos industriales como los combustibles fósiles y la mecanización, y que por lo tanto carece de capacidad técnica para elevar a gran escala los caudales. La hidráulica tradicional va unida a los pequeños regadíos de montaña, discontinuos en el espacio, o a las superficies irrigadas del fondo de los valles, estrechas cintas en medio de la aridez de unos secanos que predominan aplastantemente».

Estos sistemas tradicionales se caracterizan por su diversidad y su complejidad, así como por ser frecuente el uso combinado de varios de ellos de forma alternativa o complementaria según las circunstancias y las necesidades de cada momento. En primer lugar, para la obtención de *aguas claras* destinadas al consumo humano y al riego en condiciones ambientales normales se aprovecharon los escasos manantiales naturales, se construyeron canales y acequias de derivación que recogían los excedentes del río, así como fuentes artificiales mediante la excavación en la base de la montaña de galerías y minas de drenaje «a fin de llegar a la zona en donde la masa caliza de Sierra de Gádor encierra sus mantos acuíferos» (Sáenz Lorite, 1977). Éste es el caso de las denominadas *cimbras* (herederas directas de los *qanats* árabes), que consistían básicamente en la apertura de una galería en el lecho del río hasta encontrar a poca profundidad la capa de agua fluvial filtrada en sus arenas (Navarro Pérez, 1999; Cara Barrionuevo, 1993).

Sin embargo, la propia naturaleza del terreno determinaba que las aguas superficiales no fuesen demasiado abundantes, ya que al predominar los suelos calizos muy permeables las escasas precipitaciones registradas a lo largo del año se filtraban con rapidez al subsuelo. Gil Olcina, en su obra *La propiedad de las aguas perennes en el sureste ibérico* (1993), acuñó el concepto de *ríos-rambla* para referirse al indigente régimen fluvial almeriense, «argumentando que estos cauces presentan el flujo continuo de

los ríos y la irregularidad y las avenidas de las ramblas» (Rodríguez Vaquero y Segura del Pino, 1996). Lo normal es que los cauces de estos ríos permanezcan secos la mayor parte del año, al menos en sus tramos finales, salvo en la reducida cuenca del río de Adra, que llevaba aguas más continuas, y las cabeceras y cursos medios de los otros dos ríos importantes, Andarax y Almanzora.

Otro de los sistemas, frecuentemente empleado en las zonas áridas del sureste español para la obtención de agua de riego y la fertilización de los campos, consistía en el aprovechamiento de las avenidas de los ríos o *aguas turbias* a través de *boqueras* y canales de riego. A pesar de que Rueda Ferrer (1932) llame a este tipo de riegos *de enmienda*, lo cierto es que en ocasiones se convertían en uno de los pocos aportes de humedad posibles allí donde el régimen fluvial se caracterizaba por su irregularidad y por su escasez, combinados con fuertes crecidas en algunos períodos del año. Al mismo tiempo, los *tarquines* o sedimentos que arrastraban dichas avenidas constituyeron, con anterioridad a la generalización de los abonos industriales y ante la escasez de estiércoles, la forma más común de que el terrazgo de las parcelas recibiera los nutrientes necesarios, «ya que al tratarse de un agua de arrastre [...] lleva en suspensión gran cantidad de limos, arcilla y materia orgánica» (Sáenz Lorite, 1977).



Mina del Moralillo (Alhama de Almería)

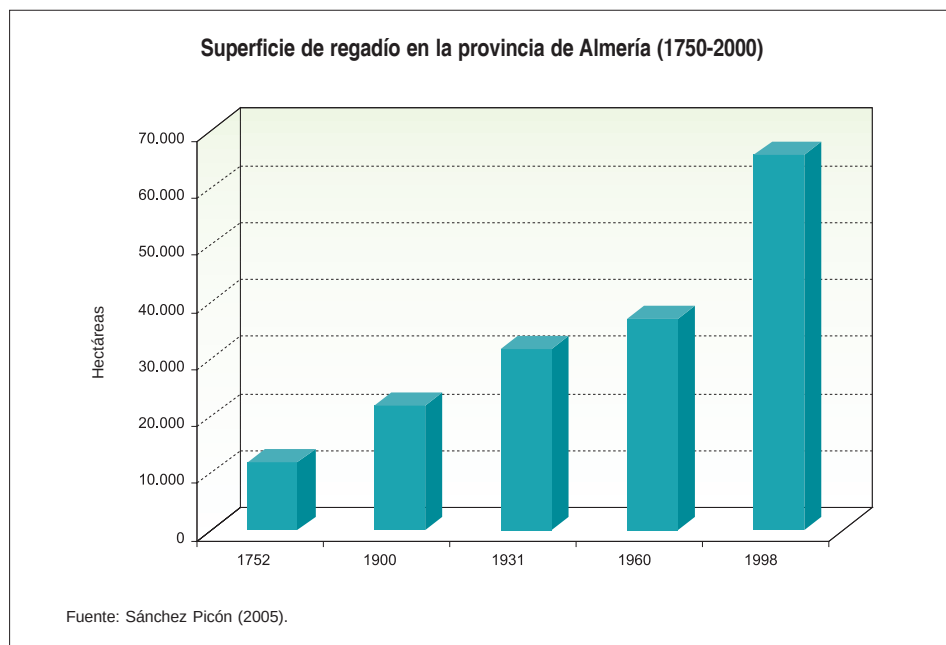
Las aguas *turbias* se derivaban a las tierras inmediatas a través de un cauce que discurría en paralelo al curso de agua y en sentido contrario al de su corriente. Por lo general, se construía de obra firme, finalizado con un muro de arenas, ramas y materiales secos –la *cola*–, que era arrastrada por la fuerza del agua en casos de grandes avenidas



sin causar mayores daños en las plantaciones. Normalmente, se dejaba entrar o salir el agua según las necesidades del cultivo por medio de *sangradores* y desagües. También se llamaban *boqueras* a las conducciones de las aguas que discurrían por una ladera montañosa, rambla o barranco hacia unos bancales dispuestos en terrazas que se regaban sucesivamente a medida que iban cayendo las lluvias. En palabras de Cara Barrionuevo (1993): «La llamada *boquera de montaña* es el encauzamiento, por un reguero o acequia, del agua de escorrentía de las laderas hacia los bancales de cultivo en terrazas de una cañada. Otro procedimiento es el del riego escalonado a partir del agua de lluvia que, embalsada en un bancal, rebosa al de abajo por una apertura y así sucesivamente. Estos sistemas son complementarios, y se sitúan en zonas de secano y baja producción. Se les llama, en general, *careos*».

En Almería, hasta mediados del ochocientos este modelo hidráulico estuvo ligado a una agricultura cereícola de subsistencia y a los huertos familiares. La redistribución de los caudales disponibles se llevaba a cabo en función de un complejo sistema de *tandas* temporales de agua asignadas a cada parcela. Sáenz Lorite (1977) lo describía de la siguiente manera: «tradicionalmente, la productividad de los cultivos de secano ha sido exigua en el campo almeriense. Los rendimientos del cultivo de cereales han sido mínimos, Almería ha sido una provincia siempre deficitaria en granos, mientras que se han desarrollado especies de frutales muy resistentes a la sequía, como el almendro o la higuera. De este modo, el regadío tradicional ha sido una respuesta a la estructura minifundista de la propiedad (como en el caso de los parrales), o al medio árido, como en el caso de los enarenados o los invernaderos».

Desde mediados del siglo XIX, el regadío almeriense conoció una expansión continuada durante décadas. Varios factores explican este fenómeno. En primer lugar, hay que tener en cuenta las transferencias tecnológicas de las explotaciones mineras hacia la agricultura en cuanto a los sistemas de captación de aguas. En segundo lugar, la privatización de los recursos hídricos y la consecuente proliferación de diversas sociedades de riegos: «Las antiguas juntas de aguas, fuertemente intervenidas por los cabildos, dan paso a nuevas comunidades o sindicatos en los que, por lo general, se intenta mantener el ordenamiento establecido en las viejas ordenanzas, adaptando, no obstante, los tandeos a la intensificación que se había ido produciendo a lo largo de los siglos XVIII y XIX» (Sánchez Picón, 1997a).



Finalmente, el último factor de expansión de la superficie irrigada en la provincia reside en el auge de una agricultura comercial orientada a la exportación como fue la de la uva de mesa, que iba necesitando mayores caudales de riego y nuevas captaciones de agua conforme aumentaba el número de hectáreas emparradas en la provincia (Sánchez Picón, 1997a). Las posibilidades de la hidráulica tradicional se llevaron entonces a su extremo, ya que la tecnología mecánica en los sistemas de extracción de aguas no se generalizaría hasta mediados del siglo XX.

En este contexto ambiental y tecnológico, la uva *Ohanes* constituyó durante décadas el principal exponente del viñedo de regadío de la península, siendo además el único parral irrigado y el único con verdadera vocación comercial y exportadora (Bosque Maurel, 1960). Las zonas idóneas para su cultivo estuvieron siempre ligadas a cursos de agua más o menos constantes, como el valle del Andarax o la vertiente meridional de la Sierra de Gádor. La disposición de *bancales* y *paratas* en la pendiente de las laderas, buscando que el desnivel del terreno facilitase la distribución del agua, configuró durante décadas el paisaje agrario de los pueblos parraleros.



En el siglo XIX, la reducida disponibilidad de recursos hídricos de la provincia limitó la expansión del parral, a pesar de la gran demanda internacional de uva de mesa.<sup>3</sup> La imposibilidad de acceder a maquinaria de extracción de aguas que hiciese posible el aprovechamiento de los acuíferos más profundos, provocó que la expansión del regadío se enfrentase a un desesperante bloqueo tecnológico que no se superó hasta la segunda mitad del siglo XX. Hasta ese momento sólo podían dedicarse al cultivo de parras aquellas fincas que pudieran aprovecharse de acuíferos superficiales sobreexplotados, de las irregulares y poco frecuentes avenidas fluviales o de los alumbraamientos de las aguas subterráneas menos profundas que no necesitasen motorización (Sánchez Picón, 2003). No obstante, las menores necesidades de riego del parral almeriense en comparación con otros cultivos frutales y hortícolas fomentaron su cultivo.

## 2.2. Una estrategia comercial, una agricultura industrial

La evolución del cultivo de la uva *de Almería* estuvo siempre determinada por las alteraciones en el mercado internacional de fruta fresca. En términos económicos, se diría que el fruto del parral se ha caracterizado históricamente por ser una mercancía con una elevada *elasticidad-renta de la demanda*. Es decir, que el volumen de sus ventas y su cotización alcanzada en las subastas han dependido, al no ser un producto de primera necesidad, de la capacidad adquisitiva media de los países importadores.

En los orígenes del negocio uvero, la renta de situación de la provincia (las ventajas de contar con clima templado y de estar relativamente cerca de los consumidores europeos), y las cualidades específicas de la *Ohanes* (maduración tardía, *hollejo* grueso y extraordinaria capacidad de conservación) le otorgaron un lugar de privilegio en el mercado mundial. A diferencia de la mayoría de las variedades de uva fresca cultivadas en el siglo XIX, la uva almeriense llegaba en perfectas condiciones, tras largas travesías marítimas, a las mesas más pudientes de Europa y Norte América durante todo el otoño y buena parte del invierno, y cuando apenas quedaba otra fruta fresca disponible. Su consumo empezó a generalizarse en el último tercio del ochocientos, cuando los nive-

<sup>3</sup> Sin embargo, en su expansión por buena parte del territorio provincial se plantaron parrales en otras comarcas con menores disponibilidades de agua, pero donde la escasa productividad del secano tradicional invitaba a su sustitución por una agricultura irrigada de mayor rentabilidad y mejores perspectivas.



les de renta por habitante de los países industrializados (Gran Bretaña, Estados Unidos y Alemania, principalmente) habían aumentado de forma significativa. Paralelamente, este incremento en los niveles de la demanda internacional determinó la expansión de los parrales por todo el suroeste almeriense. Así, disponiendo de un mercado amplio y consistente, en régimen de *semi-monopolio* a consecuencia de sus indudables ventajas comparativas, el comercio uvero disfrutaría de su época de esplendor en los primeros años del siglo XX.

Sin embargo, en torno al negocio uvero se fue consolidando un esquema comercial anómalo que lastró las posibilidades de desarrollo y consolidación de la agricultura parralera. La inexistencia de un mercado de origen articulado condicionaba el funcionamiento de todo el sistema. En virtud de este modelo de comercialización, el parralero asumía la totalidad de los riesgos comerciales, y afrontaba en solitario las consecuencias de una mala campaña.

El origen de dicho esquema se remonta a mediados del siglo XIX, cuando la compra en origen, a *pie de parra*, pasó a ser un mecanismo marginal de acceso al mercado. Entonces el parralero se vio obligado a correr con los gastos de la *faena* (recolección, limpia y envasado del fruto), remitiendo los barriles a la casa frutera que le había proporcionado un anticipo al comienzo de la campaña a través de un consignatario. Quedaba entonces a la espera de la liquidación que la firma importadora le remitía tras la subasta en los mercados mayoristas. De la venta final se le descontaban al productor los gastos de transporte marítimo (*fletes*) y la comisión del comerciante, que podía corresponder a un porcentaje sobre el total de la venta (en torno al 5%) o a una cantidad fija sobre cada barril.

Esta vocación comercial de la *Ohanes* alejaba notablemente su cultivo de las prácticas agrícolas tradicionales de la provincia, orientadas en su mayoría hacia la subsistencia familiar. El éxito del parral almeriense conllevó el abandono de las fórmulas seculares de explotación agraria (de base *orgánica*) en determinadas comarcas, así como la necesidad creciente de proveerse de toda una serie de suministros industriales que habían sido ignorados con anterioridad en este campo. Estas circunstancias reforzaron la dependencia de esta agricultura comercial de recursos (financieros y materiales) externos al sistema local, y determinaron el volumen de la inversión necesaria para poner en marcha una explotación.



Fachada de una antigua  
barrilería en  
Alhama de Almería



Entre las actividades auxiliares que se desarrollaron en torno al negocio uvero destacó una barrilería en gran medida artesanal. En los primeros tiempos del negocio, cuando las exportaciones se realizaban a través del puerto de Málaga, artesanos de aquella ciudad se desplazaban a Almería para *embarrilar* la uva. Paulatinamente se fueron instalando talleres en la provincia, que terminaron por desplazar a los maestros malagueños y consolidar un mercado estable.

Otra de las industrias auxiliares que prosperaron en torno a la uva almeriense fue la encargada de la elaboración de serrín de corcho, material aislante que se usaba en el envasado de la uva. Como *fábricas o molinos* de serrín se sabe que en 1925 funcionaban 10 en la provincia: 4 en Almería capital, 2 en Alhama y en Gádor y uno en Íllar. De entre ellos, el más relevante fue, al parecer, el que montó Manuel Berjón, propietario y consignatario de buques, en la antigua carretera de Málaga.

Finalmente, se dieron otras iniciativas comerciales en torno a los abonos minerales y químicos, abriéndose distintos almacenes para la venta de fertilizantes importados del extranjero (e incluso algún que otro proyecto de instalación de fábricas de elaboración en la provincia), en los que también podía encontrarse alambre, serrín y puntales.

En definitiva, y en contraposición a las prácticas agrícolas tradicionales de la provincia, el parral almeriense supuso el triunfo de la especialización y de la intensificación

productiva, tanto por las estrategias comerciales y la buena respuesta de la demanda internacional que lo sustentaron, como por el recurso a mecanismos externos de financiación y a diversas *innovaciones tecnológicas*. Una buena muestra de la mentalidad empresarial, de las determinaciones del mercado y de la asunción del *cambio tecnológico* reside, por ejemplo, en la rapidez con la que se reconstruyó el viñedo almeriense infectado por la filoxera a finales del siglo XIX (cuestión ya tratada en la primera parte de este libro). Los parraleros se enfrentaron a la crisis, que amenazaba con destruir unas explotaciones cuya puesta en marcha había requerido de inversión cuantiosa, mediante la importación de pies ame-

ricanos resistentes al insecto, sobre los que se injertaron unas *viñas del país*. Mientras que el viñedo tradicional de la provincia se redujo a la mínima expresión como consecuencia de la plaga, la superficie dedicada al parral no hizo sino multiplicarse.



Barril de uvas con serrín: los suministros industriales de la agricultura parralera

### 2.3. La rápida asimilación de un modelo productivo de base exportadora

La transformación radical de las estructuras productivas en lo que posteriormente sería la Almería parralera se gestó en apenas un cuarto de siglo: en tan corto espacio de tiempo, el monocultivo de la uva de mesa variedad *Ohanes* se generalizó en diferentes comarcas en virtud de las halagüeñas perspectivas comerciales que se vislumbraban entonces para la exportación de su producción. Hasta tal punto llegó el compromiso con la *apuesta* del parral, que no se dudó a la hora de arrancar otras especies menos rentables en este medio (incluso olivos) para liberar parcelas y ponerlas de alambre.

Hacia 1880, el barril de *dos arrobas* (unos 23 kg netos) se pagaba por encima de las 30 pesetas (aproximadamente 1,3 pesetas por kg de uva; es decir, más o menos un jornal agrícola de la época). Hasta principios del siglo XX, la elevada cotización de la libra ester-



Barriles en los *tinglados*  
del puerto de Almería  
(años 30)

Fuente: Archivo Histórico  
Provincial de Almería



lina frente a una peseta devaluada mantuvo los precios de la uva a un nivel más que remunerativo. Los cultivos de subsistencia que tradicionalmente habían ocupado las tierras de fondo del valle del Andarax (trigo, cebada, hortalizas) fueron sustituidos por el parral a un ritmo tan acelerado que los coetáneos se decían sorprendidos por una *fiebre de plantar parras*. Entre 1870 y 1880, antes de la invasión filoxérica, la uva se expandió por el valle medio del río a partir del núcleo originario de Ohanes, Rágol y Canjáyar. Casi simultáneamente, las extensiones de trigo de California estaban siendo suplantadas por frutales (uva de mesa en buena parte), lo que tendrá una enorme trascendencia algunos años después para el negocio uvero, cuando el mercado norteamericano se cierre para la exportación. La década comprendida entre 1895 y 1905 (la etapa de la *fiebre uvera* propiamente dicha) y los años anteriores a la Primera Guerra Mundial (1914-1918), conocieron unas tasas de crecimiento de la superficie del parral superiores al 9% anual.

Sin embargo, la coyuntura bélica frenó definitivamente esta expansión. Ya antes de la guerra, la desastrosa campaña de 1907 previno sobre los desequilibrios que afectaban al negocio («el funesto derrotero de un comercio anárquico y suicida», que diría Rueda Ferrer). Se empezó a hablar entonces del *problema uvero*, que sustituyó a la ya mencionada *fiebre* en el lenguaje de los analistas, y del que se culpaba en buena medida a las consecuencias nefastas de una superproducción estructural en el sector. Los costes de producción (salarios, suministros) habían aumentado considerablemente, y el incremento de los riesgos comerciales, con un mercado internacional saturado y una legislación proteccionista en los países receptores, propia del *nacionalismo económico*, explican el retroceso del parral hasta la definitiva crisis de los años treinta.

Al margen de la coyuntura internacional, un persistente bloqueo tecnológico que impedía el acceso a nuevos recursos hídricos fue otro factor determinante en la evolución del cultivo. La carencias energéticas de la provincia, con un más que deficiente tejido eléctrico por entonces, y la lentitud en la incorporación de los instrumentos mecánicos necesarios al campo almeriense perpetuaron dicho bloqueo hasta mucho después de la Guerra Civil. No obstante, quizá este fenómeno acabó por beneficiar al sector, ya que de otra manera el previsible agravamiento de la crisis de sobreproducción hubiera sido imposible de gestionar.

## 2.4. Una agricultura intensiva en trabajo: monocultivo y minifundismo

«En Dalías uno de los locales [un almacén de uva] es conocido por sus habitantes con el sobrenombre de “Barcelona”, denominación que quiere ser expresión de la gran actividad y del numeroso personal que durante estos meses se concentra en sus dependencias».

Rafael Puyol Antolín (1975)

El éxito del parral introdujo los hábitos del capitalismo en el campo almeriense por su proyección netamente exportadora y por el volumen de inversión que precisaba para su mantenimiento. Sin embargo, el desarrollo del negocio uvero se benefició igualmente de una elevada disponibilidad de mano de obra en las zonas productoras. La agricultura parralera fue intensiva en capital del mismo modo que lo fue en trabajo.<sup>4</sup>

La población campesina de la comarca originaria del cultivo, La Alpujarra, disponía de un conjunto de *destrezas prácticas* en agricultura, acumuladas durante siglos en el ejercicio de un policultivo mediterráneo de montaña en el que el viñedo de secano ocupaba un lugar preferente. Por lo tanto, no les fue difícil adaptarse a las exigencias del nuevo producto comercial. Las constantes atenciones que requiere la vid superan con creces a

<sup>4</sup> El mundo del trabajo parralero apenas ha sido tratado en los trabajos clásicos sobre este episodio de la economía almeriense; tan sólo se ha publicado alguna iniciativa etnográfica de cierta relevancia (Buendía Muñoz y López Galán, 2005). Con los pocos datos de los que se dispone, en este libro las referencias a los procesos de trabajo en el cultivo de la uva se han recogido en los epígrafes dedicados a la descripción de las diferentes labores de cultivo.



Trabajo familiar en la *faena* (años 50)  
Foto cedida por Ana Tortosa Campos

las de la mayoría de cultivos tradicionales del entorno, por lo que exige una cantidad de jornales también superior. En Almería, el parral irrigado conllevaba, además, diferentes y numerosos cuidados específicos (que han sido detenidamente analizados en la primera parte de la obra), y cuyo singular modelo de comercialización convirtió la recolección, el envasado y el transporte del fruto en un laborioso proceso abarcado bajo el significativo nombre de *faena*.

A mediados del siglo XX, Bosque Maurel precisó que cada hectárea de parral almeriense requería de unas 170 peonadas anuales más que cualquier cultivo herbáceo. Así, en los años de mayor producción la recolección podía movilizar a unos 15.000 trabajadores, la mayoría de ellos en Berja y Dalías.

En principio, la espectacularidad de estas cifras contrasta con el hecho de que la explotación familiar era el modelo generalizado en este tipo de agricultura. No obstante, determinadas *puntas* en el proceso de trabajo, especialmente durante el *engarpe* (*polinización asistida*) y la *faena*, obligaban a que las familias parraleras recurriesen a mano de obra externa. Asimismo, el negocio uvero también generaba un alto nivel de empleo estacionario a raíz de la demanda de las actividades auxiliares del sector (como las barrilerías,



los almacenes de suministros, o los centenares de arrieros o carreteros que se encargaban de conducir los barriles hasta el puerto cada otoño).

Una sola familia podía asumir la carga de trabajo necesaria para sacar adelante una campaña en buena medida porque la mayoría de las parcelas empuarradas no superaban la hectárea de extensión. Concretamente, el mismo Bosque Maurel (1960) señala, remitiéndose a la *Encuesta Agropecuaria* de 1953, que éste era el caso del 90 % de las fincas irrigadas de la provincia, en tanto que más del 80% de los propietarios de la misma poseían menos de 5 hectáreas. En resumidas cuentas, los aproximadamente 6.100 parraleros que había por entonces, repartidos en 53 municipios almerienses, trabajaban una media de 0,6 hectáreas por explotación. Conviene señalar que, desde mucho antes de la aparición de la *Ohanes* como cultivo comercial, el territorio de la actual provincia de Almería se había caracterizado por el predominio de una parcelación intensa del terreno agrícola y de la pequeña propiedad, a diferencia de la mayor parte de Andalucía. En 1973, según Puyol Antolín (1975), el número de parraleros se elevaba por encima de los 8.100 (repartidos entre un total de 60 municipios), cada uno de los cuales explotaba una media de 1,27 hectáreas.

En el caso de que no fuesen los propietarios de los parrales los que atendiesen directamente su parcela, eran *aparceros* (más que *arrendatarios*) los que se hacían cargo de las mismas. Puyol Antolín (1975), basándose en la información de los *Censos Agrarios* de 1962 y 1972, subraya que este sistema constituyó el régimen de explotación básico de la agricultura parralera, al menos durante buena parte del siglo XX. La *medianería* funcionaba, a grandes rasgos, de la siguiente manera: el propietario legal de la finca corría con la mayor parte de los gastos, en tanto que, además de aportar al trato una plantación ya dispuesta, hacía frente a las obligaciones fiscales de la misma (en buena medida porque su nivel de renta y sus posibilidades de acceder a un crédito, al poseer una garantía de pago, eran mayores). Los gastos del cultivo y los beneficios anuales de la cosecha se repartían, en principio, a partes iguales entre el titular de la tierra y el medianero; pero aquél solía prestar dinero a éste último para hacer frente a sus necesidades cotidianas y a las del parral, que luego se cobraba de la liquidación final de la campaña.

Este régimen de tenencia se desarrolló especialmente en los municipios de Berja y Dalías, donde la distribución de la propiedad era menos igualitaria y existían importantes patrimonios rústicos de origen minero o comercial. Aunque facilitaba el acceso temporal a

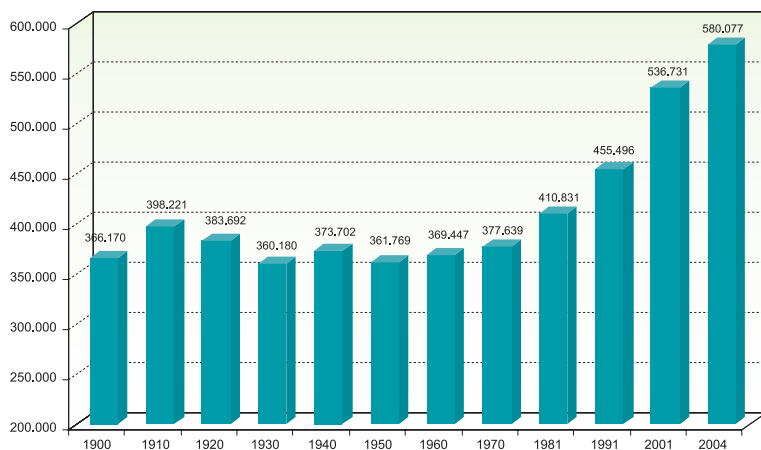




una explotación y, por tanto, a una fuente de ingresos, entre sus inconvenientes destaca el hecho de que el campesino llevaba a cabo un uso intensivo del suelo y de las parras sin mayores incentivos para invertir en la mejora de la finca.

La demanda uvera de trabajadores movilizaba de manera temporal a buena parte de los vecinos de los municipios parraleros y de las zonas cercanas. En el segundo tercio del siglo XIX, este fenómeno ocasionó un crecimiento demográfico considerable, que proveyó de mano de obra al negocio hasta la Primera Guerra Mundial. Tras ésta, la generalización de la crisis en el sector empujó a buena parte de esos mismos trabajadores hacia la emigración exterior, primero, y a la España industrial después.

**Evolución de la población de derecho de Almería entre 1900 y 2004**



Fuente: Aznar Sánchez (2005).

### 3. La evolución de la superficie dedicada al parral

«A continuación de Ohanes, Rágol y Canjáyar, fueron puestos en cultivo Instinción, Bentarique, Terque, Íllar, Alboloduy, Huécija, Alicún, Alhama, Alhabia y Santa Fe. Algunos años más tarde se hicieron plantaciones en Fiñana y otros pueblos del partido de Gérgal, y de origen más reciente son las plantaciones de Gádor, Benahadux, Pechina, Huércal, Viator y término de Almería, plantaciones que alcanzaron la máxima intensidad en el primer decenio de este siglo [léase XX].

»Casi simultáneamente comenzaron las de la zona poniente, siendo las primeras las de Berja y Dalías, posteriores las de Enix y Roquetas, y recientes las del campo de Dalías.

»Hoy en día, del emparrado típico y especial de la provincia de Almería se eliminan poco a poco las tierras que no dan rendimientos elevados propios del cultivo forzado a que se les somete».

Francisco Rueda Ferrer (1932)

Al no ser un producto de primera necesidad para el consumo humano, el cultivo de la uva de mesa se ha visto enormemente influenciado por las fluctuaciones comerciales que ha conocido a lo largo de casi sus dos siglos de historia. Los cambios en los niveles de la demanda extranjera han marcado la expansión del parral por diferentes zonas de la provincia, o su sustitución por otros más rentables o menos exigentes en mano de obra. Lo anterior supone, además, que la distribución de los parrales por la provincia se haya caracterizado siempre por su irregularidad, destacando ciertas zonas de clara concentración frente a otras comarcas en las que apenas logró introducirse su cultivo, si es que llegó a hacerlo en algún momento.

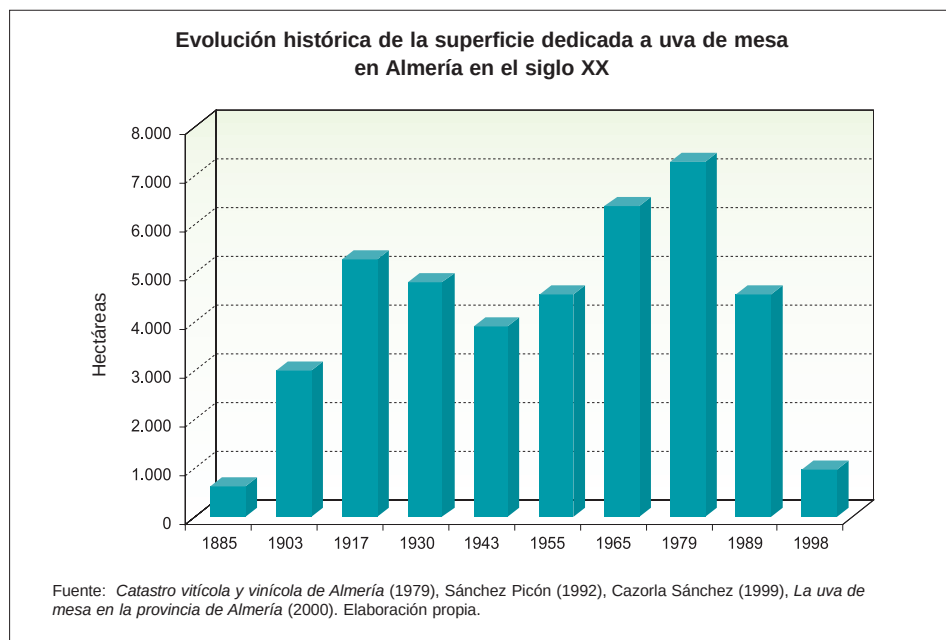
Las cifras disponibles sobre superficie cultivada en el XIX son de dudosa exactitud y a menudo contradictorias. Se sabe con seguridad que durante la mayor parte del ochocientos la superficie dedicada a la *Ohanes* se limitó casi en exclusiva a los municipios de Ohanes, Rágol y Canjáyar. Sin embargo, las buenas perspectivas comerciales de la uva *de Almería* en el último cuarto del siglo XIX provocaron que los emparrados se expandiesen rápidamente más allá de su comarca original.



Parral de *Ohanes* en la actualidad

Los datos oficiales recogen que en 1876, punto de partida de la verdadera expansión del negocio uvero, se cultivaban 1.200 hectáreas de parral, estando el viñedo de secano tradicional en torno a las 9.000. Hacia 1890, tras la irrupción de la filoxera, García de los Salmones (1929) calculan 859 hectáreas de *Ohanes*, cuando hay quien dice, siguiendo a Rueda Ferrer, que eran casi 2.500. En este sentido, las investigaciones más recientes sugieren que las cifras de superficie tradicionalmente adjudicadas a la *Ohanes* para dicho período han sido más que sobrevaloradas.

Sea como fuere, lo cierto es que desde el núcleo originario de la producción uvera en el valle alto del Andarax, el cultivo se extendió río abajo a partir de los años 60 del siglo XIX, aumentando en consecuencia la producción y las exportaciones. Hacia 1880, las parras habían alcanzado ya los municipios de Bentarique, Íllar y Alhama, ocupando otras zonas más al norte (en la comarca del Río Nacimiento, como Alhabia, Alsodux, Santa Cruz y Alboloduy), y más al sur, como el Campo de Dalías (Dalías y Berja). Ésta era la situación cuando la invasión del parásito de la filoxera supuso un punto de inflexión en la historia del cultivo: al parecer, y como ya se ha dicho, había entonces entre 1.000 y 2.500 hectáreas, según la fuente, de parrales en producción en toda la provincia.



Los años inmediatamente posteriores a la derrota de la plaga en el campo almeriense, entre finales del siglo XIX y la primera década del XX, constituyen la época de mayor esplendor del negocio uvero: hacia 1910 la superficie cultivada llegó a alcanzar las 6.500 hectáreas. Sin embargo, en torno a la Primera Guerra Mundial (1914-1918) se hicieron notar los primeros síntomas de la llamada *gran crisis uvera*, que marcará el inicio del declive de los parrales almerienses, y que conoció su peor momento durante la Guerra Civil y la posguerra. Las hectáreas cultivadas y el tonelaje producido no volverían a alcanzar ya nunca las cifras sorprendentes del período de entre siglos.

Paralelamente, y por *contagio* de la experiencia levantina, otro monocultivo (el naranjo) se estaba introduciendo de forma progresiva en el este de la provincia desde finales del siglo XX. En la década de los veinte, cuando la crisis del parral fue ya evidente, comenzó la sustitución de las cepas por naranjos. A partir de 1940 este cítrico<sup>5</sup> se extendería por todo el bajo Andarax, conociendo una demanda significativa a partir de los años cincuenta (Cazorla Sánchez, 1999).

<sup>5</sup> Fundamentalmente la variedad *castellana*.



En 1944, la superficie dedicada a la *Ohanes* en la provincia había descendido en más de un 30 % a consecuencia del cierre de los mercados internacionales posterior a la Guerra Civil, situándose alrededor de las 4.000 hectáreas. Hubo que esperar hasta los años finales de la década, tras la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), para asistir a una lenta recuperación que, no obstante, sería insuficiente ya para alcanzar de nuevo los niveles económicos de principios de siglo.

A partir de ese momento, el número de hectáreas de parrales se mantuvo más o menos constante durante el resto del período franquista. No obstante, comenzaron a producirse cambios significativos en el reparto geográfico del cultivo. La superficie parralera aumentó en la zona alta del río y en la vertiente meridional de la Sierra de Gádor, pero disminuyó significativamente en los cursos bajos del Andarax y del Almanzora.

A mediados de los años setenta volvía a haber, como a principios del siglo XX, unas 6.500 hectáreas de *Ohanes* en Almería, pero su papel distaba ya mucho de ser protagonista en la estructura económica de la provincia en el momento en el que los cultivos enarenados y bajo plástico iniciaron su espectacular desarrollo. No obstante, y aún ocupando apenas una sexta parte de la superficie española de uva de mesa, los rendimientos del parral almeriense suponían que más de un tercio de la producción anual saliese de las zonas productoras de la provincia (Sáenz Lorite, 1977).

En los últimos treinta años, la continuada pérdida de rentabilidad del cultivo y la aparición de alternativas económicas con mejores perspectivas de futuro han determinado la reducción drástica y acelerada de la superficie parralera almeriense. En la actualidad, la *Ohanes* se mantiene de forma casi testimonial en torno a lugares concretos del curso del Andarax, sin alcanzar las 500 hectáreas de cultivo y conviviendo con diferentes variedades de uva que tienden a sustituirla paulatinamente en el paisaje agrícola y comercial de la provincia.

Parral de *Ohanes* abandonado

**Distribución porcentual de las variedades de uva de mesa cultivadas  
en la provincia de Almería desde 1979**

| Variedades             | Año 1979     |               | Año 2000   |              |
|------------------------|--------------|---------------|------------|--------------|
|                        | Hectáreas    | Porcentaje    | Hectáreas  | Porcentaje   |
| <i>Ohanes</i>          | 6.250        | 85,89         | 573        | 59,2         |
| <i>Napoleón</i>        | 294          | 4,05          | 142        | 14,7         |
| <i>Autumn Black</i>    |              |               | 68         | 7            |
| <i>Uva Apirena</i>     |              |               | 60         | 6,2          |
| <i>Cardinal</i>        | 90           | 1,24          |            |              |
| <i>Molinera</i>        |              |               | 27         | 2,8          |
| <i>Italia</i>          | 88           | 1,21          | 24         | 2,5          |
| <i>Michele Palieri</i> |              |               | 17         | 1,7          |
| <i>Angelino</i>        |              |               | 15         | 1,5          |
| <i>Red Globe</i>       |              |               | 10         | 1            |
| Sin injertar           | 161          | 2,22          |            |              |
| Otras*                 | 169          | 5,39          | 32         | 3,4          |
| <b>Totales</b>         | <b>7.052</b> | <b>100,00</b> | <b>968</b> | <b>100,0</b> |

(\*) Otras: Alfonso Lavallé, Dominga, Moscatel de Málaga...

Fuente: Catastro Vitícola y Vinícola de Almería (1979), *La uva de mesa en la provincia de Almería* (2000).





## 4. Los protagonistas del negocio uvero

«Todo creación del parralero, que bien merece por esfuerzos tan inteligentes el calificativo que a nuestro juicio tiene de “el mejor viticultor de España”»

Luis y Nicolás García de los Salmones (1929): «Conclusión Final»

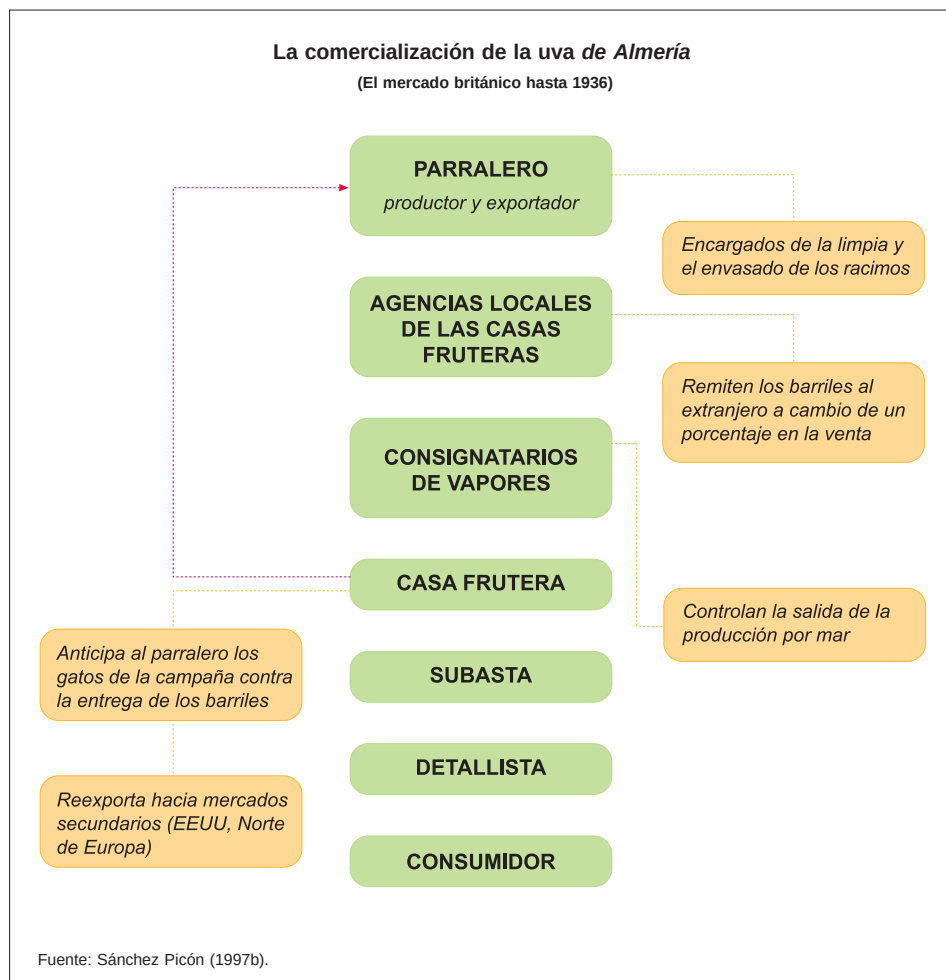
A lo largo de casi dos siglos, decenas de miles de almerienses se han dedicado al negocio de las parras, ya sea desde la perspectiva del trabajo o desde la del capital. De él ha dependido su principal modo de subsistencia, su empresa más boyante o ruinosa (según la época), o la actividad auxiliar a la que había que recurrir cuando escaseaban los jornales y amenazaba el fantasma itinerante de la emigración. A continuación se recogen los principales tipos, los *oficios* más comunes relacionados con el cultivo y la exportación de la uva *Ohanes* que caracterizaron buena parte de la vida económica almeriense en un tiempo no tan lejano.

Es necesario subrayar la complejidad de este *catálogo*. Una misma persona podía realizar, de forma simultánea o en diferentes momentos de su vida profesional, diversas actividades relacionadas con el cultivo o con el comercio del fruto. No obstante, las barreras que separaban el trabajo manual y productivo de la estricta especulación nunca llegaron a desaparecer. Es decir, que el consignatario de frutas solía serlo a un tiempo también de vapores, representante de una casa de seguros o almacenista de suministros. El parralero, por su parte, ya fuese propietario o medianero, lo mismo cuidaba de sus cepas que *engarpaba* otras, que trabajaba como cortador en la recolección de las ajenas; así como distintas circunstancias podían obligar al peón a ejercer temporalmente de arriero, barrilero o cargador en el muelle. En un negocio inconstante como pocos, a merced de diferentes factores, la buena o mala coyuntura del momento, por efímera que fuese, condicionaba radicalmente las circunstancias de unos y de otros.

Esta tipología mínima de actores, de protagonistas del negocio uvero, resulta aún más necesaria a la hora de abordar su análisis histórico si se tiene en cuenta que la transformación de sus elementos conformadores ha sido constante, y cuando desde hace



tiempo todo ese repertorio conceptual (agronómico, mercantil, léxico e identitario) corre peligro de desaparecer de la memoria de los almerienses. Colaborar al estudio y la progresiva codificación de este acervo cultural es uno de los objetivos generales de este libro, y el particular de este epígrafe.



### a) El parralero

Quizá los protagonistas más destacados de la historia uvera almeriense hayan sido precisamente aquellas personas que, de una manera u otra, estuvieron en contacto directo con el cultivo. Sin embargo, difícilmente puede definirse bajo estas circunstancias un grupo homogéneo: dependiendo de su posición social, resistieron con mejor o peor fortuna a las inclemencias de un mercado internacional cambiante. Hubo, claro está, absentistas (aunque pocos *grandes propietarios*), que combinaron su carácter de grandes o medianos productores con actividades puramente comerciales, la participación en empresas mineras o la vida política. Pero la gran mayoría fueron pequeños agricultores, propietarios de fincas también pequeñas que explotaron ellos mismos y sus familias, o medianeros eventuales que compartieron, no siempre en justa proporción, gastos y beneficios con el titular de la finca de turno.

Sobre estos pequeños *empresarios* del parral recayeron los mayores costes sociales y económicos de la evolución del cultivo. El *coste de oportunidad* del absentista o del comerciante siempre fue menos perentorio, es decir, no se jugaba tanto en cada campaña.

Tras la epidemia filoxérica y la completa reconstrucción del viñedo almeriense, fueron ellos los que consintieron en endeudarse aún más para mejorar sus parcelas y poner otras nuevas en cultivo, esperando que el incremento en los niveles de la demanda frutera de la coyuntura finisecular les compensara con creces la inversión. El *esplendor uvero* pasó rápido, y en adelante asistieron a un progresivo encarecimiento de los *inputs* industriales y de las horas de riego, en tanto que desde mediados del siglo XIX habían tenido que correr con los gastos de la *faena* y el transporte de la cosecha hasta el puerto, con los costes de embarque, tasas, *fletes* y seguros marítimos. Cada vez que, tras la subasta final, la casa frutera les remitió el boletín de ventas (las «cartas-cuenta», como las llamaban en la zona de Canjáyar), con frecuencia hubo más créditos que liquidar que ganancias con las que resarcirse.

Resulta cuando menos sorprendente que en un territorio que rozaba entonces el subdesarrollo, una buena parte del campesinado autóctono pudiera tener acceso al capital necesario para poner en marcha una explotación parralera. Máxime si se tiene en cuenta que la provincia no contó hasta hace poco tiempo con una red financiera o crediticia consolidada capaz de atender a las demandas de liquidez de los propietarios. Tan sólo las



Cromo y marca de los barriles en la segunda mitad del siglo XX  
Fuente: Buendía Muñoz y López Galán (2005)

capas más solventes de la burguesía provincial estuvieron en condiciones de poder desviar parte de su patrimonio hacia la agricultura uvera; pero eso tan sólo ocurrió a partir de la década final del XIX. De modo que el extraordinario esfuerzo de expansión del parral fue financiado, mayoritariamente, desde los canales de comercialización que se iban ampliando con el crecimiento de las exportaciones. Fueron los anticipos de las casas fruteras y los préstamos de comerciantes particulares los que permitieron sufragar todo el proceso, incentivados por las buenas perspectivas que ofreció el negocio uvero entre 1880 y 1905.<sup>6</sup>

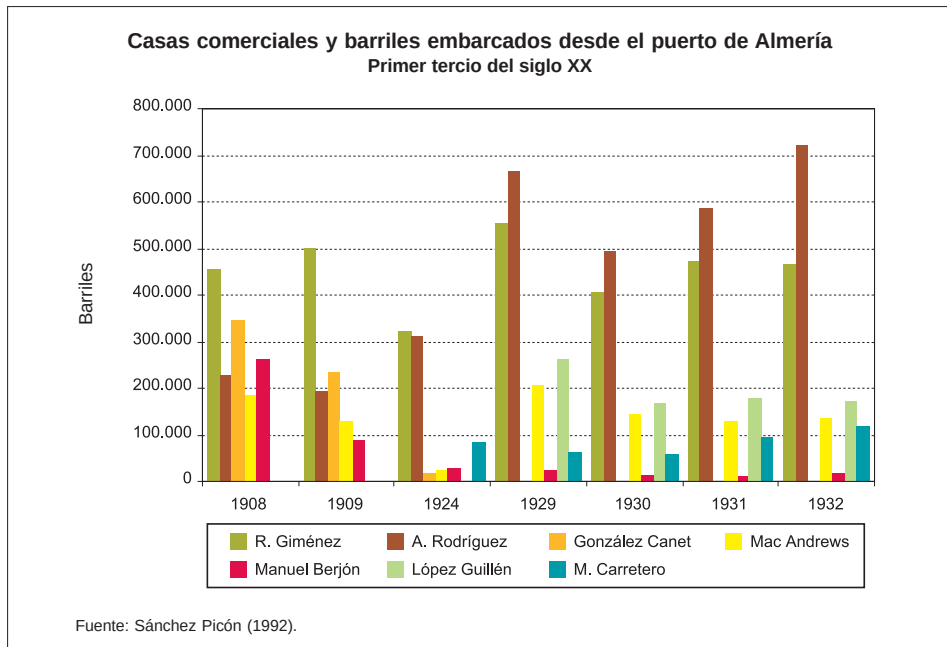
El parralero, en sus diferentes manifestaciones, es a la provincia almeriense lo que el jornalero para la Baja Andalucía: un sujeto histórico de enorme relevancia, antecedente directo del colono de los años sesenta y del empresario hortofrutícola actual, por cuyas manos ha pasado buena parte de la historia contemporánea (y no sólo económica) de Almería.

6 Dichas cantidades se adelantaban contra la entrega de la cosecha, que el prestamista consignaba a los mercados extranjeros a cuenta y riesgo del productor, o sobre la garantía de la parcela. Entre los prestamistas relacionados con el negocio uvero destacaron las firmas exportadoras almerienses como González Canet, Berjón o Esteban Vicián, vinculadas desde sus orígenes al mundo del parral. Otras casas, como la de *Spencer y Roda*, tuvieron su origen en el comercio decimonónico de minerales.

## b) La casa frutera o consignataria

El mecanismo comercial que ya ha sido descrito constituyó uno de los elementos más característicos y duraderos de la historia uvera: los créditos con cargo a la consignación de los barriles producidos tuvieron vigencia desde mediados del siglo XIX hasta la Guerra Civil. Este fenómeno convirtió a las casas fruteras en auténticos árbitros del negocio mientras mantuvieron el control final sobre la oferta almeriense, en virtud a unos adelantos de los que en última instancia dependía el futuro de los productores. Precisamente por esa capacidad de influencia tan marcada sobre la actividad parralera, los consignatarios fueron el objeto de las iras de la mayoría de analistas y, a fin de cuentas, de casi todo aquel que opinara al respecto.

Una vez envasado el fruto, cargados los barriles en las bodegas de los vapores y transportada la carga a los centros importadores, los consignatarios fruteros se hacían cargo de la uva en destino para su subasta. Por lo general, la comisión establecida por ese servicio de intermediación oscilaba en torno al 5 % del precio final de venta, aunque podía descender hasta un 2% en momentos de crisis (como de hecho sucedió a menudo en el período de entreguerras).





Publicidad de la casas fruteras europeas y sus consignatarios en Almería  
Fuente: *Boletín de la Cámara Oficial Uvera* (años 30)

Teniendo en cuenta que el mercado británico importó entre el 50 y el 80 % de la producción almeriense durante buena parte de la historia uvera, no es de extrañar que los principales consignatarios residiesen en Londres y Liverpool. Ésta última plaza actuó también como centro reexportador de la uva almeriense hacia los Estados Unidos en los primeros tiempos del comercio con dicho país, a finales del siglo XIX, lo que duplicaba las comisiones. Entre las casas inglesas que tuvieron mayor relación con la uva almeriense pueden citarse los nombres de *Swann & Co*, *Margetson y Cía* o *Sgobel & Day*.

En los años veinte, el mercado alemán se desarrolló de forma significativa en torno a los mercados de Hamburgo –con su célebre centro de subastas del *Fruchthof*- y Bremen. La casa alemana más importante fue la *Prinz, Bolmann & Rommers, SA*, radicada en Almería desde 1925, donde se actuaba como exportador directo, siendo una de las principales impulsoras de la recuperación del mercado alemán a partir de 1921. Otras empresas de cierta relevancia fueron *JH Lütten & Sohn*, *Timm & Gerstenkorn*, *Scipio & Fischer*.

En otros mercados con menor volumen de importaciones, como era el caso de los del norte de Europa, no se seguía el sistema de subastas. Las casas consignatarias convenían un precio de antemano con los parraleros y se encargaban directamente del transporte, siguiendo un sistema más parecido al de los primeros tiempos del negocio. Destacó en este ámbito la casa *L. Paulsen & Co.*, de Copenhague.

Además, algunas casas de comercio locales, como la *González Canet* (después *González Egea y Cía*), la de Manuel Orozco o la de Romero Moncada, se convirtieron en consignatarias y abrieron agencias en los principales mercados.

### c) Los corredores y asentistas

Los asentistas o mayoristas pujaban por los barriles almerienses, tras haber abierto alguno de muestra, en las subastas de las casas fruteras. Con ellos se cerraba, desde el punto de vista de los productores, el ciclo comercial de la *Ohanes*, ya que en las subastas se fijaba el precio final de venta.

Los principales centros de compra al por mayor de fruta se encontraban en Londres –*Covent Garden*–, Liverpool y Nueva York. Asimismo, por lo general los asentistas se organizaban en asociaciones profesionales que trabajaban para la defensa de sus intereses y evitaban así una competencia perjudicial; hecho que, por otra parte, contrastaba significativamente con el individualismo de los productores almerienses.



Subasta de uva en Nueva York (1910)  
Fuente: Buendía Muñoz y López Galán (2005)





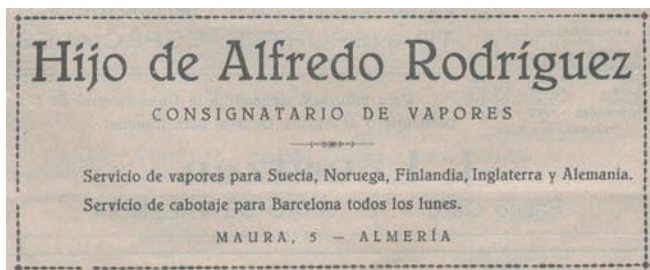
#### d) Los consignatarios de vapores

Los consignatarios de buques, también llamados *vaporistas*, fueron, junto con los consignatarios comerciaes, los dos elementos más influyentes del negocio en cuanto a intermediarios se refiere. Si el poder de las casas fruteras residía en la necesidad de sus anticipos y de sus gestiones en el proceso de venta, los consignatarios de buques controlaban, a fin de cuentas, el tiempo y el modo cómo los barriles salían del puerto de Almería. Su actividad se centraba en disponer los vapores necesarios y adecuados para la exportación, como agentes de las compañías navieras dedicadas al transporte internacional. Entre ellas, destacaron *La Cunard Line*, *Moss*, *Ellerman*, *White Star Line*, *Wilson* o *General Steam*, que controlaban los destinos británicos y americanos. Otras, como *Lauritzen*, trabajaban en el mercado Báltico.

Las incidencias en el transporte de la uva influían decisivamente en el precio final del producto. La cotización de la uva podía variar –sobre todo para mal– en función del estado de conservación y la presencia de los racimos al llegar a la subasta, y dependía por encima de todo del momento en el que los barriles llegasen al mercado. Si la concurrencia de fruta era mínima entonces, o una partida concreta conseguía unas semanas de adelanto o retraso con respecto al grueso de la importación, esos barriles tenían garantizado un precio remunerador para el parralero.

A través de sus agentes, las casas consignatarias controlaban en última instancia la salida de la producción almeriense. Si se tiene en cuenta que el fundamento del negocio descansaba en el hecho de que la fruta llegase en las mejores condiciones de competencia a los mercados, se comprende en toda su magnitud la influencia que pudieron llegar a tener en el negocio.

Publicidad de un consignatario  
de vapores  
Fuente: *Boletín de la Cámara Oficial  
Uvera* (años 30)

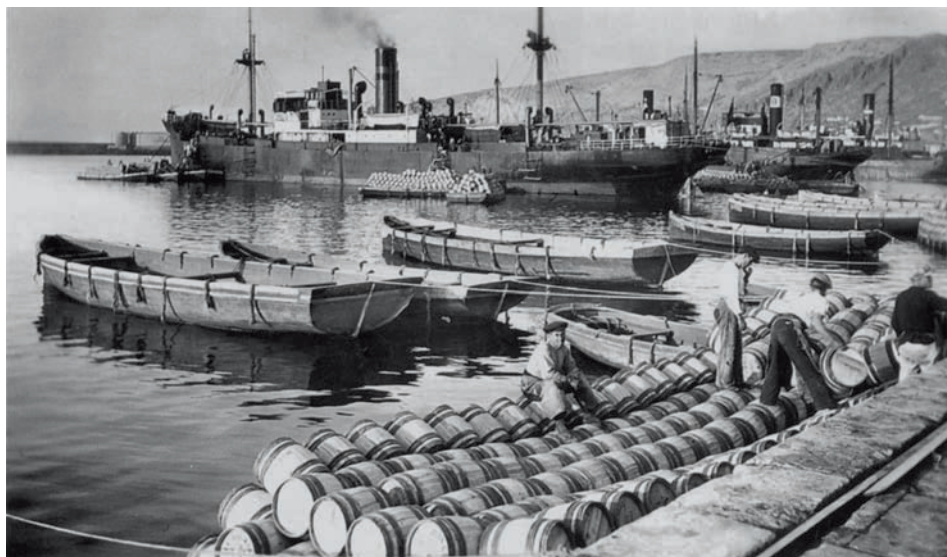




Embarque de uva en el puerto de Almería (años 50)  
Fuente: García Lorca (1990)

### e) Las casas embarcadoras

Cuando los barriles llegaban al puerto de Almería procedentes de los pueblos productores, los embarcadores negociaban con los consignatarios de buques en qué vapor debía cargarse cada remesa. Las casas embarcadoras eran las propietarias de las lanchas de embarque imprescindibles para cargar las bodegas de los buques, ante la falta de espacio en los muelles para que, en plena campaña, atracasen todos los vapores que llegaban a un tiempo. A consecuencia de esto, parece ser que eran frecuentes las primas y sobornos que aceptaban de parte de los *vaporistas* para que los favoreciesen a la hora de distribuir y cargar la mercancía. Entre 1910 y 1930, una de las sociedades embarcadoras más influyentes fue la de José López Guillén.



Barcasas cargando barriles en el puerto de Almería a mediados del siglo XX  
Fuente: García Lorca (1990)

## f) Los agentes de seguros

Al amparo de la actividad uvera, el negocio de los seguros también conoció un desarrollo significativo: un producto tan valioso como la uva estaba expuesto a multitud de incidencias tanto en su proceso productivo como durante su transporte. Las primeras casas aseguradoras que llegaron a Almería fueron, cómo no, inglesas. La casa comercial *Spencer y Roda*, de larga tradición en la provincia, representó en la misma a la sociedad londinense de seguros marítimos *The Union Marine Co. Ltd.* a partir de 1898.

Las sociedades nacionales tardaron más tiempo en implantarse en Almería, hasta que en los años veinte lo hiciera *La Unión y el Fénix Español*, con José Romero Balmas como subdirector de su agencia local. En esa misma década comenzaron a trabajar en el sector uvero al menos una veintena de agentes de seguros, mayor número de los que declaraban dedicarse a las especialidades de accidentes, incendio y vida.

### g) los barrileros

Aunque ajeno en apariencia al proceso de comercialización de la uva, el trabajo de los barrileros era fundamental: de los numerosos talleres repartidos por la provincia salió durante décadas un envase especialmente adecuado para el transporte de la fruta almeriense a larga distancia, y que acabó convirtiéndose en todo un símbolo del negocio y de la *prosperidad uvera*.

En la primera mitad del siglo XIX los barriles utilizados para la exportación de la *Ohanes* se fabricaron en Málaga, ya que al menos hasta los años cuarenta, como se verá más adelante, esta capital andaluza monopolizó la comercialización del fruto. Los envases se traían desde allí a Almería, junto con el serrín de pino tostado, las varas de adelfa y hasta los clavos necesarios para cerrar los barriles (Buendía Muñoz y López Galán, 2005).

Las primeras barrilerías almerienses surgen a partir de finales de la década de los cuarenta, cuando los principales comerciantes uveros del momento (Spencer, Barrón, O'Connor) comenzaron a importar materias primas desde Málaga para elaborar los envases en la capital almeriense y en los diferentes pueblos productores, coincidiendo a su vez con los inicios de la concentración del comercio uvero en el puerto de Almería y con el



Barrileros en Alhama de Almería (años 50)  
Foto cedida por Ángeles López Rodríguez



Elaboración de un barril

comienzo de las obras de acondicionamiento del mismo en 1847 (García Lorca, 1990). Tras la plaga de *oídio* de los cincuenta, el aumento de la demanda internacional provocó que el parral traspasase las fronteras de su comarca original, los alrededores de Canjáyar y Rágol. Las casas comerciales malagueñas fueron sustituidas progresivamente por otras almerienses, que establecieron redes de contactos con comerciantes foráneos (sobre todo ingleses).

A partir de entonces, la actividad barrilera para la exportación de la *Ohanes* se localizó casi en su totalidad en la ciudad de Almería, y en torno a 1880 prácticamente cada municipio uvero contaba ya con un taller de barrilería propio; la industria envasadora se desarrolló en función de la demanda de exportaciones. En 1903 existían 16 barrilerías en la provincia, 13 de ellas en

la capital; doce años más tarde, en 1925, ya funcionaban 26 barrilerías, permaneciendo abiertas 13 de ellas en la ciudad almeriense, 5 en Berja (que llegarían a ser 12 en 1931), 4 en Dalías y 3 en Gérgal. En Ohanes, por su parte, se doblaron el número de talleres, de 2 a 4, entre 1924 y 1933 (Sánchez Picón, 1992; Fernández Albéndiz, 2002).

El primer barrilero que se estableció en la capital almeriense fue el malagueño Juan Borastero de Guzmán, que según Rueda Ferrer (1932) «se ocupaba en hacer algunos barriles con duelas americanas que traía de Málaga y en tapar todos los barriles que por el puerto de Almería se embarcaban». Juan Borastero y su hijo Rafael llegaron a Almería en torno a 1846, instalando su barrilería en la calle Real «según el Censo de Población de 1848, por lo que se puede considerar esta fecha como el arranque de la actividad barrilera en nuestra provincia» (Buendía Muñoz y López Galán, 2005). El viaje de este *pionero* fue seguido por varios de sus compañeros de oficio, que se instalaron en diversos pueblos de la provincia atraídos por la expansión del negocio uvero. Malagueños o almerienses, algunos de los primeros maestros barrileros que montaron talleres en la provincia fueron Manuel Martín Merlos, Francisco López Aznar y Francisco Godoy Calvo. A principios del



siglo XX, las condiciones de trabajo en las barrilerías eran especialmente duras, con un horario laboral que rondaba las 12 horas y unos salarios en forma de comisión que podían estar en torno al real por barril fabricado. En este sentido, puede resultar interesante recoger un testimonio autobiográfico escrito por el ya mencionado barrilero (y sindicalista) Francisco Godoy:

«Trabajábamos los aprendices a las órdenes inmediatas de los oficiales, pero el maestro ejercía pleno mando sobre nosotros y disponía de nuestras personas a su antojo. ¡Cuánta crueldad y cuánta miseria! Rompíamos a trabajar con el alba y transcurrían las horas perezosamente en tanto seguíamos en la monotonía embrutecedora de levantar barriles, uno tras otro, siempre lo mismo, arreados por el oficial, vigilados por la mirada del maestro sin ningún descanso, fatigosos y jadeantes hasta que algunos caíamos desfallecidos, roído el estómago por el hambre y amortiguado el sufrimiento por el cansancio. Y cuando avanzado el atardecer nos disponíamos a traspasar con infantil algarabía la puerta de la mazmorra, tropezábamos con un impedimento de cuarenta o cincuenta carros de duelas que teníamos que traspasar al taller».<sup>7</sup>

Desde finales del siglo XIX existen noticias de diferentes alternativas que se plantearon al barril de dos arrobas, algunas de ellas no poco curiosas. Se buscaba abaratar su construcción, hacerlos más resistentes y aumentar su capacidad de conservar el fruto. En este sentido, y según recogen Buendía Muñoz y López Galán, en la Oficina Española de Patentes y Marcas se recibieron distintos proyectos para registrar otros tantos modelos de envase frutero. Sirva de ejemplo la iniciativa del empresario barrilero de Terque, Juan Rodríguez Martínez, que en 1882 registró en dicho organismo el diseño de un barril poligonal que podía ser ensamblado por cualquier obrero, sin necesidad de cualificación previa. Pretendía mediante esta innovación aliviar las presiones reivindicativas del gremio de los barrileros, que controlaba un sector imprescindible para el negocio uvero y que por entonces comenzaba a demandar mejoras en sus salarios y en sus condiciones de trabajo (Martínez López, 2003). Además, la resistencia del nuevo envase no dependía del tipo de madera usada en su elaboración, por lo que podía prescindirse del roble y abaratar así considerablemente su coste: «podían llevarse al mercado por el precio de 1 peseta 75 céntimos, mientras que los que hoy se fabrican cuestan en épocas normales, 2 pesetas 50 céntimos» (Buendía Muñoz y López Galán, 2005).

7 Godoy Calvo, Francisco: «Pesares y alegrías»; *El Radical*, 22 de julio de 1909. Citado en Martínez López (2003).





## 5. Los mercados de la uva de embarque

«El desarrollo comercial del negocio uvero, iniciado a mediados del siglo pasado [léase XIX], siguió parangón con el desarrollo y evolución del cultivo, y puede afirmarse que la exportación al extranjero justifica sólo y exclusivamente dicho cultivo, ya que esta variedad no se presta a explotación forzada para consumo inmediato de mesa, local o en mercados nacionales, generalmente abastecidos de frutas económicas durante la mayor parte del año. Tampoco se presta a consumo distinto, que no admite, por otra parte, en competencia con otras variedades a propósito para la vinificación».

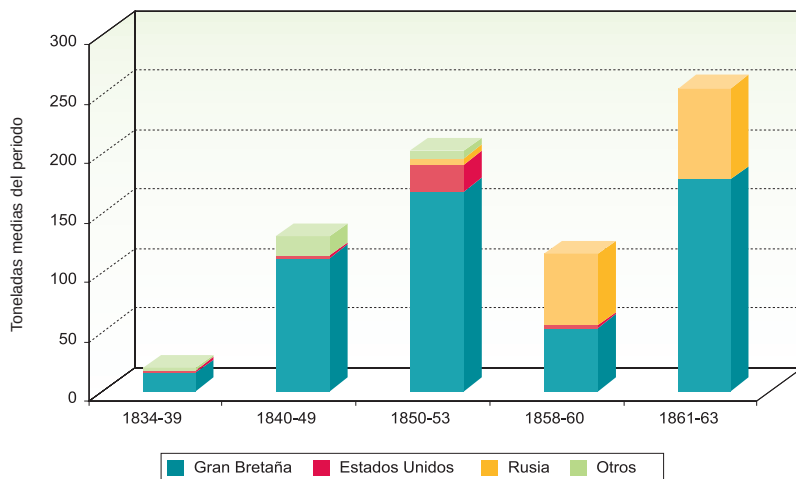
Francisco Rueda Ferrer (1932)

Desde los primeros tiempos del negocio uvero como tal, la totalidad de la producción uvera de la provincia se dirigió prácticamente en exclusiva hacia los mercados exteriores. Durante el periodo de máxima expansión (1890-1920), la producción embarcada en el puerto almeriense supuso más del 90 % del total español de uva exportada, según datos de las estadísticas oficiales. Por su parte, las ventas en el mercado interior se mantuvieron casi permanentemente por debajo de un testimonial 1% hasta la crisis de la posguerra. Difícilmente podía ser de otro modo si se tienen en cuenta el pésimo estado de las comunicaciones por tierra con la península hasta bien entrado el siglo XX: con un ferrocarril caro, lento y poco adaptado a las necesidades del transporte frutero, y sin poder contar con una red viaria por carretera que conectase la provincia con los principales focos de actividad económica del país. Estos factores impidieron un volumen de ventas mayor. No obstante, quizá más decisivo que la falta de infraestructuras fueron la escasa demanda interior de este tipo de productos y los bajos niveles de renta de la población, que en su mayoría no podía permitirse un producto considerado *de lujo*, y que no era tan exótico a los ojos de un español como a los de un europeo del norte.

Por otra parte, el incremento de las compras dentro de las fronteras españolas ha coincidido normalmente con una contracción en los mercados internacionales; hasta los años sesenta, cuando los comerciantes levantinos empezaron a instalarse en el negocio uvero almeriense, las iniciativas comerciales de este tipo nunca fueron espontáneas, sino que vinieron a raíz de diferentes iniciativas gubernamentales con el objetivo de reactivar un negocio en crisis.

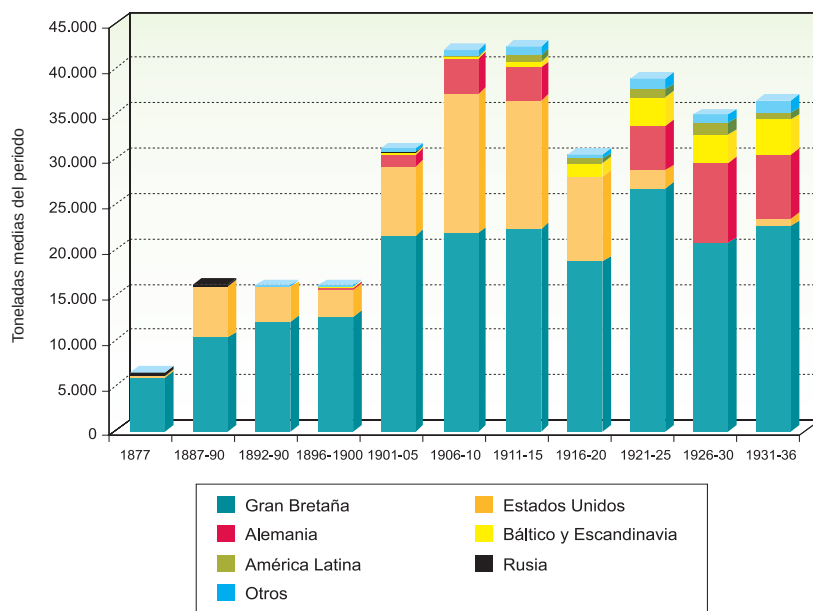


**Destino de las exportaciones (1830-1860)**  
Los primeros momentos del negocio



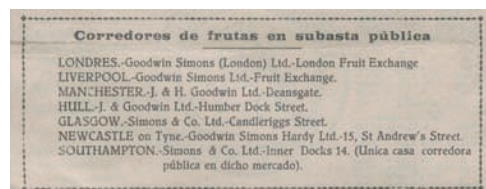
Fuente: Sánchez Picón (1992).

**Destino de las exportaciones (1875-1936)**  
Máxima expansión del negocio



Fuente: Sánchez Picón (1992).

El destino por excelencia de la uva almeriense, que no en vano se denominó *del barco*, fueron siempre los puertos europeos y americanos. El mercado británico fue el principal receptor de uva de Almería desde que a principios del XIX llegasen los primeros envíos intermitentes de uva *Ohanes* a Gibraltar; de este modo, se erigió en verdadero motor del crecimiento parralero en la provincia. La hegemonía británica ha sido constante a lo largo de toda la historia uvera, mientras que los mercados secundarios, que recibían entre un 20 y un 30 % de la producción en función de la coyuntura, han sido ocupados por diferentes países.



Publicidad de casas fruteras europeas  
Fuente: Boletín de la Cámara Oficial Uvera (años 30)

La producción uvera, que había ido creciendo progresivamente desde aquellas primeras remesas remitidas a la colonia británica, sufrió una contracción momentánea a mediados del siglo XIX como consecuencia de la irrupción de una epidemia de *oidio* (*ceniza*) en el campo almeriense. En los años inmediatamente posteriores a la enfermedad, el mercado ruso sustituyó al inglés como máximo importador, acaparando casi el 30% del total de las exportaciones. Sin embargo, este porcentaje irá decreciendo con rapidez hasta casi desaparecer en las décadas finales del XIX. Es entonces cuando el mercado inglés alcanza las mayores cifras, recibiendo hasta un 80% de los barriles producidos.

La principal novedad que trajo el cambio de siglo la constituyó el incremento progresivo de los envíos a Nueva York, que en pocos años llegará a superar en volumen de importaciones a algunas plazas inglesas. De hecho, la primera década del siglo XX fue la de mayor diversificación de los mercados para la uva almeriense. Las compras del mercado norteamericano, sumadas a las de un mercado alemán también en auge, llegaron a rozar conjuntamente la cifra total del consumo inglés.

Los repetidos intentos por diversificar los destinos de la *Ohanes* que se pusieron en práctica nada más presentarse el *problema uvero*, en los años anteriores a la Primera Guerra Mundial, no tuvieron demasiado éxito. Durante la Primera Guerra Mundial (1914-1918), el mercado alemán quedó bloqueado y el inglés presentó diversas restricciones.

Sin embargo, fue en los años veinte cuando se produjeron los cambios más trascendentes en el comercio uvero. Durante esa década, Gran Bretaña recibió casi el 60% de la



Barriles en los *tinglados*  
del puerto de Almería  
(años 30)

Fuente: Archivo Histórico  
Provincial de Almería

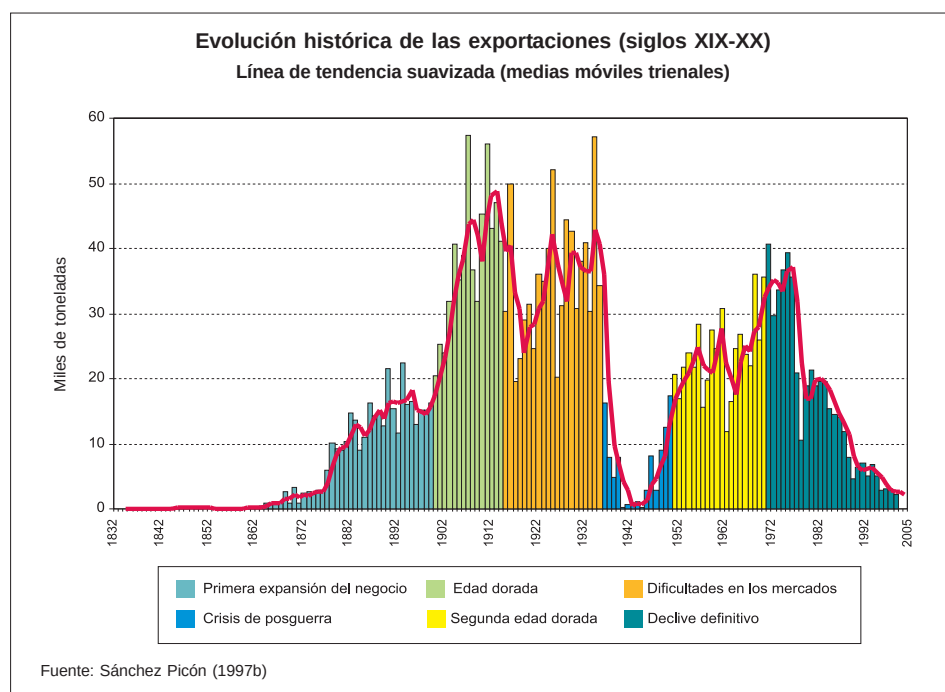


uva almeriense, y en la década siguiente este porcentaje aumentó aún más. La saturación de los mercados tradicionales y el aumento progresivo de los costes de producción (dos fenómenos que prácticamente comenzaron con el siglo XX), estaba deteriorando gravemente la rentabilidad de los parrales almerienses. Esta hegemonía británica estaba a su vez estrechamente relacionada con la superioridad de su red comercial. El mercado británico había sido el responsable directo de la expansión del cultivo durante su *edad dorada*. Los parraleros dependían para llevar a cabo las campañas de los anticipos que les proporcionaban las casas fruteras inglesas, que a su vez actuaban como centros reexportadores hacia diferentes mercados. Por lo demás, la marina mercante británica controlaba a su vez la mayor parte del tráfico comercial de la época, como inglesas eran la mayoría de compañías aseguradoras de vapores. Prácticamente, Gran Bretaña monopolizaba el mercado mundial de fruta fresca.

En cuanto al resto de los mercados, es necesario subrayar la prohibición del gobierno estadounidense de importar uva *de Almería* en 1924. Se arguyó entonces que el cierre de sus fronteras se debía a la infección de *Mosca Mediterránea* (*Ceratitis capitata*) que sufrían los parrales almerienses, pero bajo esta acusación se camuflaban presiones proteccionistas de los productores uveros californianos. En los años siguientes, Canadá y todo el mercado latinoamericano, a excepción de Brasil, siguieron el ejemplo de los Estados Unidos. Esta pérdida pudo ser compensada, en parte, por el aumento de la demanda alemana –que, una vez recuperado su mercado a partir de 1921, llegó a adquirir la cuarta parte de la producción-, de las exportaciones a Centro Europa y, fundamentalmente, por las compras de los Países Escandinavos.

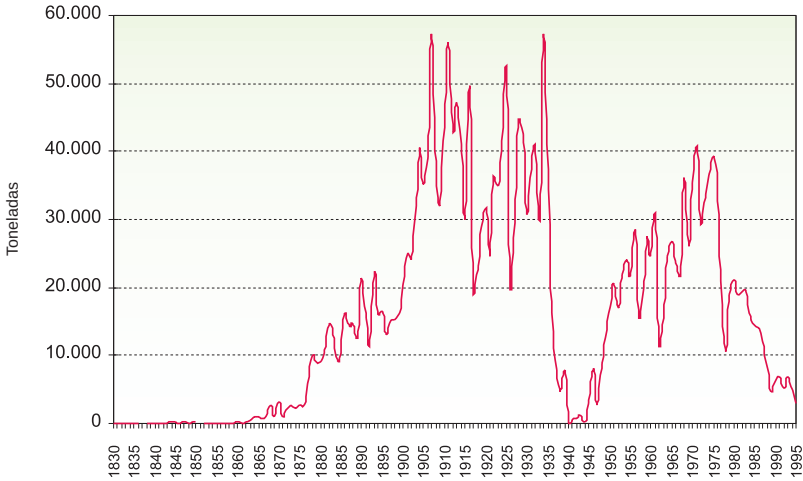
## 6. La dinámica histórica del negocio uvero (1830-2005)

Desde las primeras exportaciones que realizasen *espíritus sagaces e inquiridores* (Rueda Ferrer, 1932) hasta hoy, la agricultura parralera y el negocio uvero han conocido, a lo largo de unos ciento setenta años, toda clase de incidencias, expansiones, reajustes y crisis, pasando por muy diferentes etapas y momentos que a continuación se resumen. En todo caso, este dinamismo, con mejores o peores consecuencias, ha sido una de las características fundamentales del ciclo exportador de la uva *Ohanes* desde sus primeros tiempos. A este respecto, Sáenz Lorite subrayó como rasgo distintivo la gran *movilidad* del mundo parralero, así como la continua y rápida variabilidad de todos los aspectos del cultivo y de la comercialización: «movilidad en los mercados de venta, cambios en las áreas de localización del cultivo, cambios en la población debidos a las fluctuaciones comerciales...» (1977:210). La siguiente síntesis general pretende captar en lo posible los factores determinantes y los matices fundamentales de dicha evolución histórica.



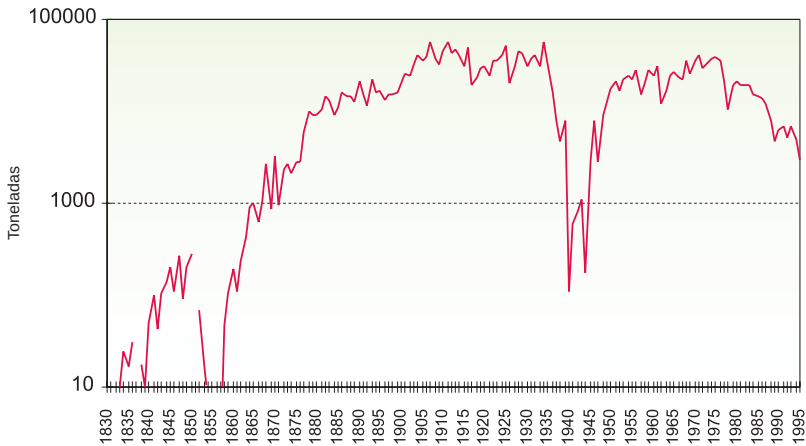


**Exportaciones de uva de Almería (1830-1995)**  
Escala aritmética

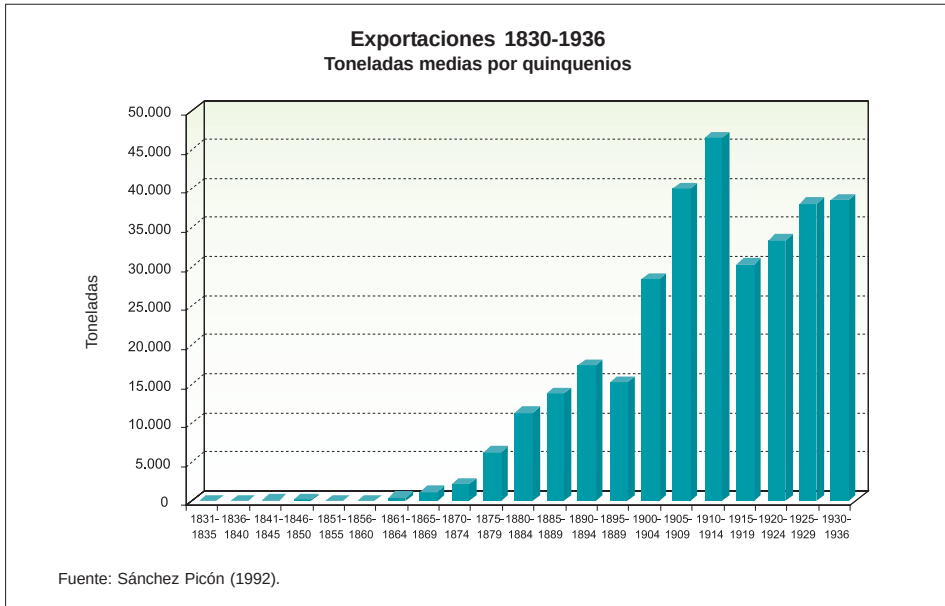


Fuente: Sánchez Picón (1997b)

**Exportaciones de uva de Almería (1830-1995)**  
Escala semilogarítmica



Fuente: Sánchez Picón (1997b)



## 6.1. Los momentos iniciales (1830-1860)

En el epígrafe dedicado a los orígenes de la variedad *Ohanes* y al descubrimiento de sus potencialidades comerciales, ya se hizo referencia a la tradición que otorga a un tal Francisco Valverde el mérito de haber tenido la feliz idea en 1834 de llevar unas canastas de uva almeriense al puerto de Málaga, donde al parecer gustaron tanto que comenzaron a ser remitidas a Inglaterra, Rusia y Estados Unidos. Durante mucho tiempo esta versión ingenua del origen de las exportaciones de la *Ohanes* ha sido la *oficial*, disfrutando de la validez de un hito fundacional comúnmente aceptado. No obstante, y como suele ocurrir con este tipo de tradiciones, en este caso también hay más de reelaboración posterior que de rigurosidad historiográfica. Entre otras cosas, el texto conocido más antiguo que relata este episodio se fecha en 1891 (el también citado informe del exportador José Roda), más de medio siglo después de esa supuesta *remesa original*.

En realidad, la documentación de la Aduana de Almería que se conserva en el Archivo Histórico Provincial recoge salidas de uva con destino al extranjero desde al menos una década antes de la iniciativa de Valverde, es decir, en los años veinte del siglo XIX. Concretamente, estos envíos tenían como destino la plaza británica de Gibraltar, con la



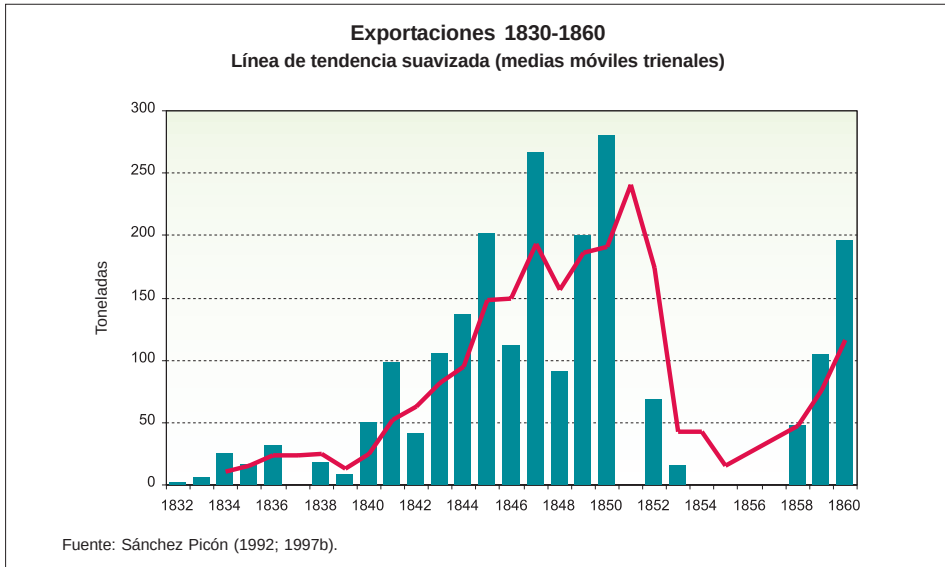


Puerto de Málaga  
a mediados del siglo XIX  
Fuente: Archivo Díaz  
de Escovar. Fundación Unicaja



que se mantenían contactos comerciales desde la Guerra de la Independencia contra los franceses, a principios del ochocientos. Al menos desde 1831, cuando los primeros comerciantes dedicados al negocio uvero, muchos de origen británico, se instalaron en Almería, los embarques con destino a Gibraltar empezaron a adquirir cierta regularidad. Por lo que la narración casi legendaria que atribuye al pionero granadino el *descubrimiento* de la uva de Almería ha de ser desechada definitivamente.

Durante el segundo tercio del siglo XIX, una parte considerable de la exportación de uva *Ohanes* se realizó desde el puerto de Málaga, una plaza de notable tradición comercial que remitía frutas, pasas y vinos a los mercados internacionales. Como también se dijo en otro lugar de esta obra, dicha intermediación tuvo como consecuencia que temporalmente, durante este período inicial, la variedad se conociese en los mercados internacionales como *uva de Málaga*. Rueda Ferrer lo contaba así: «Conocida así en Málaga la uva de Ohanes, se afanó aquel comercio por venir a comprarla todos los años [...]. Las casas malagueñas que venían a Almería para embarrilar y embarcar la uva, unas veces directamente para el extranjero y otras para Málaga, y transbordarla allí, llevaban a Málaga esta uva, pero poniendo siempre cuidado de marcarla como de origen malagueño» (1932:3).



Hasta 1860, las partidas que salieron directamente desde el puerto almeriense son equiparables a los cargamentos que lo hicieron por cabotaje hacia Málaga. A partir de entonces, la exportación directa comenzó a imponerse, y hacia los años setenta del XIX los envíos a Málaga dejaron ya de ser significativos.

Esta vinculación inicial con el comercio malagueño, que se había establecido con anterioridad al negocio exportador de uva a raíz del auge minero almeriense de principios del XIX, resultó providencial: los comerciantes de dicha ciudad andaluza anticiparon a los pequeños parraleros del Andarax créditos contra la entrega de la cosecha, lo que les permitió financiar las campañas. Poco a poco, no obstante, los comerciantes autóctonos dejaron de actuar como meros agentes de las casas malagueñas, para tantear, por cuenta propia, nuevos mercados exteriores para *la uva de Almería*. Entre los nombres más destacados del comercio uvero entre los años treinta y sesenta del XIX se encontraban las casas de comercio de *Spencer y Roda*, *Barrón y Compañía*, *O'Connor e hijos*, *Viuda de Ortuño*, *Mora y Campos*, Fernández Corredor, Juan Piqueras, Miguel Ruiz Villanueva o Antonio Tapia. Posteriormente, *Spencer y Roda* se mantuvo durante los años sesenta y setenta como la principal firma del negocio. En adelante, los nombres de mayor protagonismo serán Piqueras o Tapia, que representan los primeros intentos de los parraleros por realizar por sí mismos sus consignaciones.



Por otra parte, en esta etapa también adquirió su conformación definitiva el envase uvero por excelencia: el barril. En los primeros tiempos del negocio, la uva se acondicionaba para su exportación en cajas de unos 10 kg de capacidad; sin embargo, estos recipientes no eran los más adecuados para que el fruto se conservase correctamente apilado en las bodegas de los buques durante largas travesías por mar.

De modo que hacia 1838, y como préstamo tecnológico de la actividad vitivinícola malagueña y su industria tonelera, comenzó a utilizarse el barril de dos arrobas (23 Kg.). Desde entonces, y hasta los años sesenta del siglo XX, el barril se impuso como recipiente hegemónico para la exportación de la *uva de Almería*, y para cuya construcción se instaló una relevante industria auxiliar en la provincia.

Hasta 1841 Gibraltar actuó como centro reexportador de uva hacia el mercado inglés, pero pronto los envíos directos a Londres o a otras ciudades como Liverpool o Glasgow se generalizaron. De forma simultánea se llevaron a cabo las primeras tentativas de ampliación de mercados. En 1849, el comerciante almeriense Barrón remitió 1.500 arrobas de uva (más de 15 toneladas) al mercado frutero de Nueva York; al año siguiente, la casa *Spencer* hizo lo propio con otras 6.000 (unas 65 toneladas). No obstante, habría que esperar hasta los primeros años del siglo XX para que el mercado norteamericano absorbiera una parte considerable de la producción uvera de Almería.

En estos primeros treinta años de actividad, la producción uvera se encontraba limitada a unos pocos municipios del medio Andarax (*Ohanes*, *Rágol* y *Canjáyar*), y aún muy lejos del régimen de monocultivo que se generalizará en décadas posteriores. Asimismo, las cantidades exportadas nunca superaron las 200 toneladas. Bosque Maurel (1960) señalaba para el conjunto del período un total algo superior a las 1.000 toneladas remitidas al extranjero (100.000 arrobas, en la terminología de la época), de las cuales únicamente un 15 %, como máximo, salió desde Almería. La cifra máxima de exportación del período se alcanzó en 1851, con un total de más de 450 toneladas de uva. Sin embargo, poco después de este *récord* se declaró una epidemia de *oidio* en los parrales de la provincia (y en buena parte de los viñedos españoles), lo que provocó que un negocio por entonces en plena fase expansiva conociese su primera gran contracción histórica. Las exportaciones se interrumpieron entre 1854 y 1857, año en el que apenas se llegó a las 190 toneladas (18.000 arrobas); siendo el total del período 1853-1860 inferior a las 500 toneladas (Bosque Maurel, 1960).

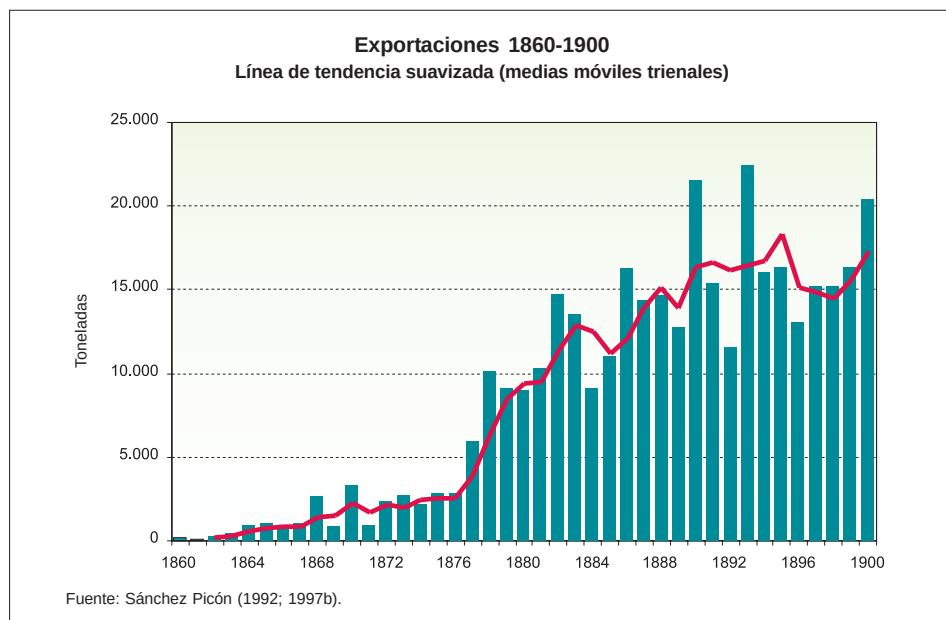
Tras la interrupción temporal de la crisis del *oidio*, los altos precios registrados al reanudarse las ventas dieron el impulso definitivo a la agricultura parralera almeriense. En contrapartida, la dependencia financiera de los productores con respecto a los comerciantes se acentuó en esta nueva fase a raíz de esta epidemia criptogámica, ya que los costes de producción aumentaron al verse obligados a recurrir a las curas de azufre como método preventivo contra futuras infecciones. A partir de ese momento, las inversiones que necesitó el parral se encarecieron progresivamente, al tiempo que las labores de cultivo, hasta entonces de corte tradicional y, en cierto modo, rudimentarias, fueron adquiriendo una mayor complejidad y especialización.

## 6.2. La primera gran expansión del parral (1860-1900)

Superada la primera crisis de relevancia, durante la siguiente etapa el cultivo se extendió considerablemente dentro de los límites de su comarca originaria (los municipios de Ohanes, Rágol y Canjáyar). Las ventas al extranjero crecieron a un ritmo excepcional, estimuladas por una época de creciente demanda en los mercados internacionales y, por consiguiente, de altos precios. Es la época de los míticos *ocho duros* por barril.<sup>8</sup>

En los primeros veinte años tras la irrupción del *oidio* en las parras almerienses, de 1860 a 1880, se pasó de exportar unas 500 toneladas a más de 11.000; es decir, que en términos absolutos el negocio se multiplicó por veinte en apenas dos décadas. Pero la espectacularidad de las cifras aumenta si se considera un período algo más dilatado: de 1861 a 1890, las exportaciones desde el puerto de Almería aumentaron en un ¡19.500 %! (de 110 a 21.400 toneladas anuales en treinta años). A este fenómeno de crecimiento exponencial contribuyeron, desde finales del siglo XIX, las nuevas plantaciones que se realizaron en los municipios de Berja y Dalías, más allá de las zonas de cultivo tradicionales del medio Andarax, y desde cuyos parrales saldría, con el tiempo, la producción más

<sup>8</sup> Cara Barrionuevo sostiene, sin embargo, que fue la quiebra momentánea del comercio malagueño, precisamente desde donde se impulsaron las primeras exportaciones de *Ohanes*, la que propició la expansión definitiva del negocio uvero almeriense: «Aunque significativa, la producción se mantuvo en niveles discretos hasta que se produjo *un golpe de suerte*. En 1864 la ceniza [el *oidio*] invadió las vides malagueñas, cuyas uvas se enviaban a Inglaterra. Imitando sus envases comerciales y sus procesos de trabajo, la uva fue extendiéndose, rápidamente, por todo el valle medio del Andarax» (2004:263; el subrayado es nuestro). No obstante, desde Málaga se exportaba a Inglaterra uva *pasa*, no fruta fresca, por lo que la *Ohanes* y la uva malagueña no eran en realidad competidoras directas.



numerosa de la provincia. Los municipios de la zona baja del río, cercanos a la capital, también se llenaron de parrales por estas fechas.

Sin embargo, una nueva enfermedad determinó la evolución del negocio uvero a partir de la década de los ochenta. La irrupción de la filoxera, que ya ha sido comentada en la primera parte de este libro, marcó un punto de inflexión indiscutible tanto en las técnicas agronómicas que se aplicaban al parral almeriense como en la dinámica comercial del producto. La media exportadora de los años inmediatamente anteriores a la plaga, en torno a las 20.000 toneladas, superó las 30.000 como consecuencia de la puesta en producción en la década final del siglo XIX de nuevas cepas sobre pies americanos. Asimismo, en torno a un negocio uvero en franca expansión se irá desarrollando una próspera burguesía mercantil que asumirá el control de las exportaciones.

El considerable aumento de la producción y, por tanto, de los niveles de exportación, vino acompañado por variaciones también significativas en los sistemas de comercialización. En las primeras décadas del negocio, los comerciantes compraban la uva a *pie de parra*, haciéndose cargo de su *faena* y transporte para después consignarla a los importadores británicos. Pero el crecimiento exponencial característico de la

etapa final del ochocientos acabará por desarticular este esquema. La creciente demanda exterior provocó que los precios se mantuvieran a niveles muy remunerativos campaña tras campaña, a pesar de que la oferta de barriles que llegaba a los mercados fuese cada vez mayor.

En este contexto, los productores se vieron obligados a hacerse cargo de los costes de manipulación y envasado de la uva en sus respectivos pueblos, así como a correr con los gastos de transporte hasta los almacenes de los exportadores en el puerto de Almería. En un primer momento, el parralero afrontó estos gastos a la vista de la buena marcha del negocio, pero con ello aumentó su endeudamiento y la necesidad de incorporar nuevos suministros, como podían ser los barriles o el serrín, a una cuenta de gastos ya de por sí abultada.

De manera que, aproximadamente desde 1875 (auténtico punto de inflexión de las exportaciones), la actividad de las casas de comercio radicadas en Almería se redujo a la concesión de anticipos contra la entrega de la producción o bajo la forma de obligaciones hipotecarias, y a la consignación de los barriles a los mercados extranjeros. La práctica de la venta en firme perdió vigencia, y el comerciante pasó a ser un mero comisionista de unos productores que, paulatinamente, se fueron convirtiendo en parraleros y exportadores a un tiempo, viéndose obligados a asumir los riesgos comerciales de la operación.

La sociedad mercantil más importante de todo el período fue *J. Egea e hijo*, constituida como tal en junio de 1878 por Jacinto Egea Muñoz y su yerno José González Canet, ambos originarios de la zona de Canjáyar. El hijo de José, Antonio González Egea, tuvo un protagonismo destacado en la vida política y económica de la Almería del primer tercio del siglo XX como banquero, exportador e incluso alcalde de la ciudad.

El continuo incremento del volumen de barriles exportados podría hacer pensar en una consolidación definitiva del negocio uvero. Sin embargo, la incertidumbre que siempre ha envuelto al parral, cuya rentabilidad dependía de factores tan impredecibles como la meteorología o el mercado, impidió que los comerciantes se atrevieran a realizar inversiones a largo plazo en capital fijo, como podía haber sido la construcción de unas grandes instalaciones en las que se concentraran las actividades auxiliares a la exportación, la limpieza y el embotellado de la uva.



### 6.3. La época dorada de las exportaciones (1900-1914)

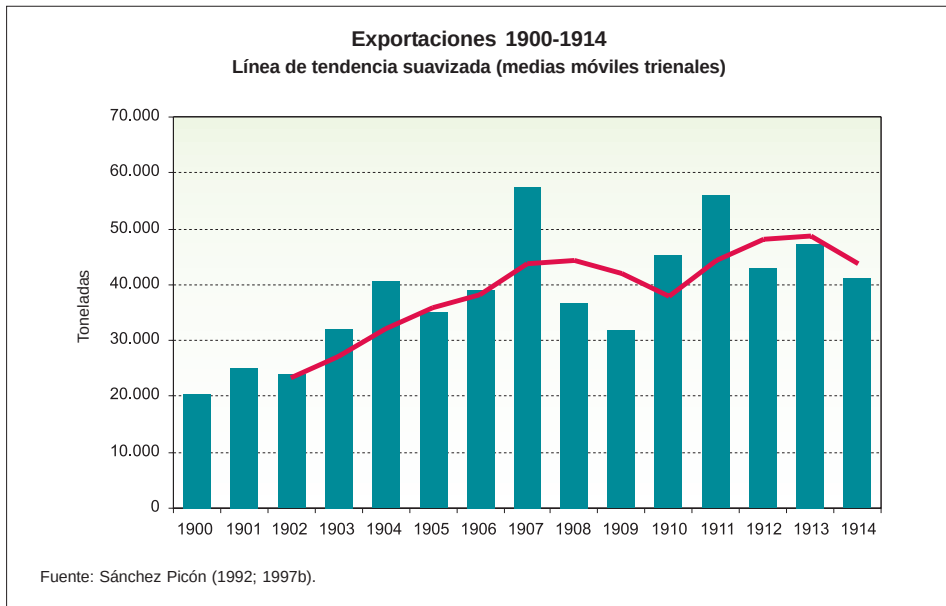
El parral continuó su expansión por diferentes comarcas de la provincia durante los primeros años del siglo XX. Asimismo, y al margen del tradicional mercado inglés (al que se seguían dirigiendo más de la mitad de las consignaciones de uva), las casas fruteras alemanas y norteamericanas empezaron a cobrar cada vez mayor protagonismo en las importaciones. La etapa inmediatamente anterior a la Primera Guerra Mundial se conoce como la del *esplendor uvero*, la época dorada del negocio. Tras las oscilaciones que había provocado la filoxera a finales del ochocientos, las campañas iniciales del siglo XX rondaron las 20.000 toneladas anuales, para terminar, en vísperas de la Gran Guerra, muy cerca de las 40.000.

Los analistas coetáneos hablaron de *fiebre uvera* para referirse al impresionante crecimiento de la superficie emparrada entre 1895 y 1910, que se multiplicó por cinco hasta alcanzar las 6.500 hectáreas. Comarcas enteras, fundamentalmente el valle del Andarax y el poniente, se dedicaron al monocultivo de la uva. Partiendo de las 20.000 toneladas largas de los primeros años de la centuria, la exportación alcanzó en 1907 las 57.300 (casi dos millones y medio de barriles), cifra máxima en toda la historia del cultivo. Posteriormente, después de la campaña de 1925 (52.000 toneladas), tan sólo en 1934 se vendió una cantidad de barriles semejante (aproximadamente tan sólo 100 toneladas menos que en la citada de 1907). Apenas seis años después, en 1940, la posguerra redujo la producción uvera almeriense a poco más de 100 toneladas.

Sin embargo, los primeros síntomas de desgaste hicieron su aparición también en este período. Las violentas fluctuaciones que sufrió el precio de venta de la uva avisaron de una inminente saturación crónica de los mercados. A pesar de ello, el negocio uvero culminó entonces su transformación, acelerada a finales del XIX, por la que se acentuó la dependencia financiera y comercial respecto de las casas fruteras importadoras de los parraleros, convertidos ahora definitivamente en exportadores de su propia producción.

A principios del siglo XX empezaron a alcanzarse los niveles de producción anteriores a la filoxera, para ser pronto superados por cosechas como la de 1907, en la que se obtuvo la cifra récord de 57.300 toneladas (unos dos millones y medio de barriles). Por otro lado, la peseta, tras una década de cotizaciones muy bajas, comenzó a recuperarse a partir de 1906. Como no podía ser de otra manera, el aumento exponencial de la oferta





### La extraordinaria rentabilidad del parral

Para la primera década del siglo XX existen estimaciones acerca de los costes de producción (que incluyen en el caso del parral almeriense cultivo y trámites exportación), que los sitúan en unas 3.200 pesetas por hectárea y año. Téngase en cuenta que por la misma época un jornal agrícola difícilmente alcanzaba las 2 pesetas. En condiciones normales, la producción media, también por hectárea cultivada, rondaba los 13.100 kg (unos 650 barriles). Estimando que dichos barriles se pagasen a algo más de 30 pesetas, lo que era un buen precio, el montante final de su venta sobrepasaría las 7.700 pesetas. En definitiva, el beneficio bruto del parralero era de unas 4.500 pesetas por hectárea emparrada, lo que significa un beneficio neto de más del 130%. En este potencial margen de beneficios subyace la explicación más gráfica de la *fiebre parralera* de principios del siglo XX.

Fuente: Morilla Critz (1989).



y el cambio de la coyuntura cambiaria acabaron por transmitirse negativamente a las ganancias del sector. La tendencia depresiva de las cotizaciones medias de la uva se incrementó a medida que avanzaba el nuevo siglo. Los resultados económicos de algunas campañas (1904, 1906, 1907) fueron *sorprendentemente* catastróficos, y los parraleros no tardaron en asumir que los años de cosecha abundante eran más una plaga que una bendición.

Durante el primer tercio del siglo XX, la recuperación de las cotizaciones fue siempre ligada a la disminución de la producción por debajo del millón medio de barriles: es decir, que el umbral de la rentabilidad de la uva osciló en torno a las 35.000 toneladas anuales durante todo el período. Sin embargo, la capacidad de respuesta de la oferta almeriense a estas perspectivas de mercado se vio obstaculizada por el hecho de que por estos años las jóvenes parras plantadas desde 1895 estaban alcanzando su plenitud productiva, en tanto las posibilidades de colocar su fruto en los mercados con garantías seguían disminuyendo.

En contra de lo que pueda parecer a primera vista, el balance final de una campaña no puede ser juzgado tan sólo por el volumen de barriles que se vendieron. Estas cifras deben ponderarse a la vista de los precios obtenidos por la uva en los mercados de destino.



Cargando uva en el puerto  
Fuente: Grima Cervantes y Espinar Campra (2005)

Un buen ejemplo de lo anterior lo constituye la tristemente célebre campaña de 1907. A pesar de haber producido casi dos millones y medio de barriles, las bajísimas cotizaciones que se alcanzaron (una media de 11,2 pesetas) no fueron suficientes para cubrir los gastos de cultivo y exportación. La gráfica de exportación más abultada a menudo no hace si no camuflar coyunturas pésimas para el sector en términos de beneficios.

De todos modos, los precios de cada campaña no eran homogéneos a lo largo de la todos los meses de exportación, ni para el conjunto de los productores. Teniendo en cuenta la enorme dispersión de la oferta uvera almeriense, variaban en función de las diversas calidades y del estado de conservación de la uva que llegaba a los mercados de destino, así como de la fecha en la que lo hacía y de la concurrencia o no de género de otros países. Incluso en los peores años, quizás con las excepciones de 1907, 1914 y 1936, en los que la ruina debió ser prácticamente total, hubo quien consiguió salvarse del desastre. En este sentido, la comparación del negocio uvero con una auténtica *lotería* comercial resulta más que pertinente:

«La cotización de la uva exportada durante los treinta años últimos ha fluctuado enormemente. Las cosechas abundantes, las escasas, las dificultades de transportes, la buena o deficiente sanidad del fruto, la defectuosa organización de los embarques, etc., motivaron siempre oscilaciones en las ventas dentro de un mismo año y de un año para otro, que hicieron justísimo el calificativo de *incierto e inseguro* dado al negocio uvero, generalmente convertido en un negocio de azar» (Rueda Ferrer, 1932:25-27; subrayado en el original).

Aunque la tendencia alcista que se inició con el siglo no se detuvo hasta la Primera Guerra Mundial, con una media de 40.000 toneladas anuales, la irregularidad en las cotizaciones del fruto hizo del negocio más rentable de la economía almeriense también el más arriesgado.



## 6.4. El problema uvero: los desequilibrios del sistema

Durante el primer tercio del siglo XX, los diferentes comentaristas del negocio criticaron muy duramente el sistema de comercialización de la uva *de embarque* en multitud de páginas de periódico e incluso publicaciones monográficas. La mayoría de las objeciones apuntaban hacia una sobreoferta estructural que, a su juicio, amenazaba muy seriamente al sector, y que en 1907 tuvo una primera manifestación evidente. A lo anterior se sumaba la actitud netamente especulativa de los consignatarios, que a juicio de dichos observadores malbarataban los barriles en su provecho; y, finalmente, la desidia silenciosa de la administración, a la que muchos llamaban a tomar cartas en el asunto. Se recordaban por entonces con nostalgia las fabulosas cotizaciones que se alcanzaron en las primeras décadas del negocio (antes de 1875), cuando el total producido difícilmente superaba las 5.000 toneladas anuales.

Las causas del progresivo deterioro del negocio uvero son más profundas y complejas, y sólo la perspectiva histórica de casi dos siglos de exportaciones puede ayudar a clarificarlas. En noviembre de 1898, un *parralero viejo* anónimo se empeñaba en disuadir de cultivar parras a los propietarios granadinos contándoles que:



*Abarrotamiento* de barriles en el puerto (años 20)  
Fuente: García Lorca (1990)

«Hace veinticinco o treinta años la zona productora de esta provincia hallábase reducida al término de Ohanes y algún otro pueblo cercano. Entonces venían por aquí los ingleses, compraban el fruto en los parrales, hacían por su cuenta la faena de limpia y emporronado, la embarcaban y la vendían del mismo modo en los mercados del Reino Unido, abonando a los cosecheros en el acto de adquirir el fruto a razón de 50 a 60 reales arroba [entre 10,5 y 11 pesetas por cada 11 Kg.; lo que equivale a unas 22 pesetas de la época por barril], por término medio, habiendo habido año que se pagó a 100. Estos exorbitantes resultados movieron la codicia de gran número de terratenientes de esta provincia, haciéndose en ella infinidad de plantaciones de parras en años sucesivos [...]. ¿Y qué sucedió? *Que la producción que antes era de unos treinta o cuarenta mil barriles de fruto superior y aguante probado, se elevó en pocos años a más de seiscientos mil, de género por lo regular menos que mediano, y que los ingleses que antes tenían aquí sus casas establecidas para la compra del fruto, prefieran, y con razón, que fuera allá por cuenta de los cosecheros para pagarlo al precio que quisieran, toda vez que teniéndolo en sus mercados, ellos eran los únicos árbitros para justipreciarlo.* Creáronse y multiplicáronse en Londres casas comerciales dedicadas exclusivamente a este negocio [...] y, en cambio, los productores, en vez de abrir los ojos y fundar siquiera un sindicato que regulara las remesas e inspeccionara las ventas, limítanse los más a tomar dinero anticipado por su mercancía, a enviar semanalmente a dos o tres puertos ingleses diez o doce vapores con carga cada uno de ellos de cinco a doce mil barriles, sin comprender que esta aglomeración de producto debilita la demanda y rebaja considerablemente los precios» (Citado en Sánchez Picón, 1992:372-373).

El subrayado (que es nuestro) sintetiza el funcionamiento de un modelo comercial asimétrico, en el que el productor se ve obligado a asumir los riesgos propios de toda actividad mercantil y especulativa, y al que la inexistencia de un mercado organizado en origen condiciona fatalmente. En virtud de la consolidación de esta estructura de ventas, la saturación y el cierre de algunos mercados, y la incapacidad para abrir nuevos a partir de un sector desarticulado, repercutieron directamente en las *cuentas de gastos* de los agricultores a partir de los años diez.

En teoría, la asunción por parte del productor de las responsabilidades de exportación debería haber provocado una relación más estrecha entre el parralero y los centros de destino. Por el contrario, la multiplicación del número de intermediarios rebajó sustancialmente el margen de beneficios del parralero, que iba mermando conforme se avanzaba en el proceso de comercialización del parral a la subasta.



Frente a una oferta desorganizada, por la que cada parralero (de los no menos de 7.000 que debía de haber entonces) se encargaba de forma individual de remitir su producción al mercado, se situaban en destino unas pocas docenas de intermediarios y las casas fruteras que controlaban la venta en los mercados mayoristas (el *Covent Garden* en Londres o el *Fruchthof* en Hamburgo). Sin ningún tipo de seguridad, los agricultores confiaban sus barriles a las firmas consignatarias, sin contar con ninguna información detallada sobre la marcha de los precios, y con la urgencia de liquidar la cosecha lo antes posible para obtener así la liquidez suficiente con la que cubrir los gastos de la *faena* y evitar embargos.

Mientras la tendencia mundial marcaba un progresivo abaratamiento del transporte marítimo, los parraleros tuvieron que hacer frente a las elevadas tarifas de los *fletes*. En los meses centrales de la campaña, miles de barriles de uva se amontonaban en los *tinglados* del puerto de Almería a la espera de ser cargados en los vapores. Las incertidumbres del mercado, los riesgos climatológicos del otoño mediterráneo y la inexistencia de instalaciones adecuadas donde concentrar, conservar y distribuir eficientemente la producción desestabilizaban el negocio y lo condenaban a un círculo vicioso insalvable. A las primeras noticias de precios remuneradores en los mercados, se producía un embarque masivo de barriles, que a su vez provocaba el derrumbe de los precios. A la campaña siguiente, la oferta se retraía, los precios se recuperaban y se gestaba un ambiente propicio para nuevos *abarrotamientos* en años venideros.

Esta dinámica desaprovechaba las ventajas comparativas de la uva de embarque. Paradójicamente, una fruta célebre por su resistencia veía como casi la mitad de la exportación se concentraba en poco más de un mes. De este modo, eran únicamente los comerciantes los que sacaban partido de las cualidades de la uva, almacenándola temporalmente para después especular con ella cuando el mercado careciese de cualquier otra fruta fresca.

## 6.5. Las dificultades en los mercados (1914-1936)

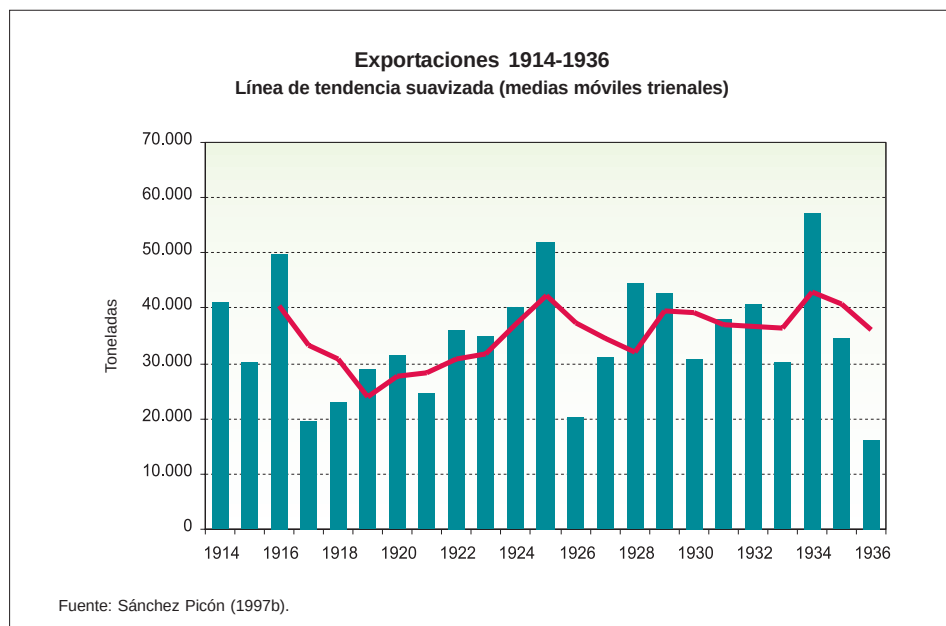
### a) La Primera Guerra Mundial

El estallido de la Primera Guerra Mundial, que abre este período, supuso un freno considerable al ritmo anterior de crecimiento de las exportaciones: se inició entonces una etapa de relativo estancamiento en torno a las 35.000 toneladas anuales. Una actividad económica netamente exportadora como era el negocio uvero asistió impotente al cierre o a la limitación de sus mercados más relevantes: sus tres principales importadores, Inglaterra, Alemania y Estados Unidos, participaron en la conflagración. La *fiebre* de principios de siglo se transformó en el *problema uvero*, como fue calificado en la época. Un problema que parecía de difícil solución, y que de hecho quedó atajado de forma violenta años después por una guerra civil, con la práctica desaparición del negocio durante casi una década.

No sólo se contrajo la demanda, sino que la competencia en el mercado mundial de fruta aumentó considerablemente. El período de entreguerras trajo consigo el auge de las políticas proteccionistas, del *nacionalismo económico*, y culminó con los efectos agravantes de la depresión del 29. Los tardíos intentos de organización de los productores en organismos corporativos que concentraran la oferta y racionalizaran los mecanismos comerciales fueron incapaces contrarrestar los problemas de la falta de mercados y de la competencia internacional. A lo anterior hay que sumar la caída de la cotización del producto y el aumento progresivo de los costes de producción. En resumen, puede decirse que a partir de la Primera Guerra Mundial el negocio uvero se dirigió espasmódicamente hacia su colapso general.

En el verano de 1914, el inicio de los enfrentamientos bélicos en Europa alarmó a los parraleros. Durante las primeras semanas del conflicto, que prácticamente coincidieron con el inicio de la campaña uvera, escasearon los vapores y se interrumpieron las transferencias de fondos extranjeros a través de la sucursal del Banco de España en la capital. Los fletes se dispararon y los anticipos a los parraleros para hacer frente a la faena de esa campaña quedaron paralizados. Buques y préstamos acabarían llegando al poco tiempo; sin embargo, el incremento de los gastos de cultivo y transporte (fletes y seguros), y los *abarrotamientos* propios del miedo a no poder colocar la cosecha a tiempo, acabaron por hacer reventar el negocio.





Por otra parte, el bloqueo del mercado alemán conllevó el aumento de las consignaciones a Inglaterra y, sobre todo, a Nueva York, que llegó a recibir casi 600.000 barriles; es decir, unas 13.800 toneladas, lo que equivale a una campaña completa de hacia tan sólo veinte años. Todo lo anterior determinó que las ventas se saldasen con el precio medio más bajo de toda la historia uvera en términos absolutos: 7,8 pesetas por barril, en un contexto de fuerte inflación.

Entre las reacciones de los parraleros destacó la constitución, en 1917, de una *Asociación Uvera* que se propuso como objetivo fundamental conseguir la consignación de vapores que dieran salida a la producción. Sus gestiones fracasaron, y la campaña presentó las peores cifras desde mediados del siglo XIX: 850.000 barriles, unas 19.000 toneladas, frente a los más de dos millones de barriles de 1916. Además, en ese año de 1917 quedaron sin venderse dos tercios de la producción total (Mignon, 1982). En el otoño de 1918, las gestiones de la *Asociación Uvera* y la firma del armisticio propiciaron que, paradójicamente, se alcanzara un sorprendente precio de 49 pesetas por barril. Dicha cotización superaba en más de seis veces la obtenida apenas dos años antes, e incluso superaba los míticos *ocho duros* de mediados del ochocientos, aunque, eso sí, en una coyuntura especialmente inflacionaria.

Durante los primeros años de la posguerra, la producción osciló en torno a las 30.000 toneladas de media (menos de millón y medio de barriles). No obstante, lo anterior coadyuvó a que los precios se recuperasen mínimamente. Entretanto, la mayor preocupación consistía en recuperar el mercado alemán, lo que se consiguió a partir de 1921.

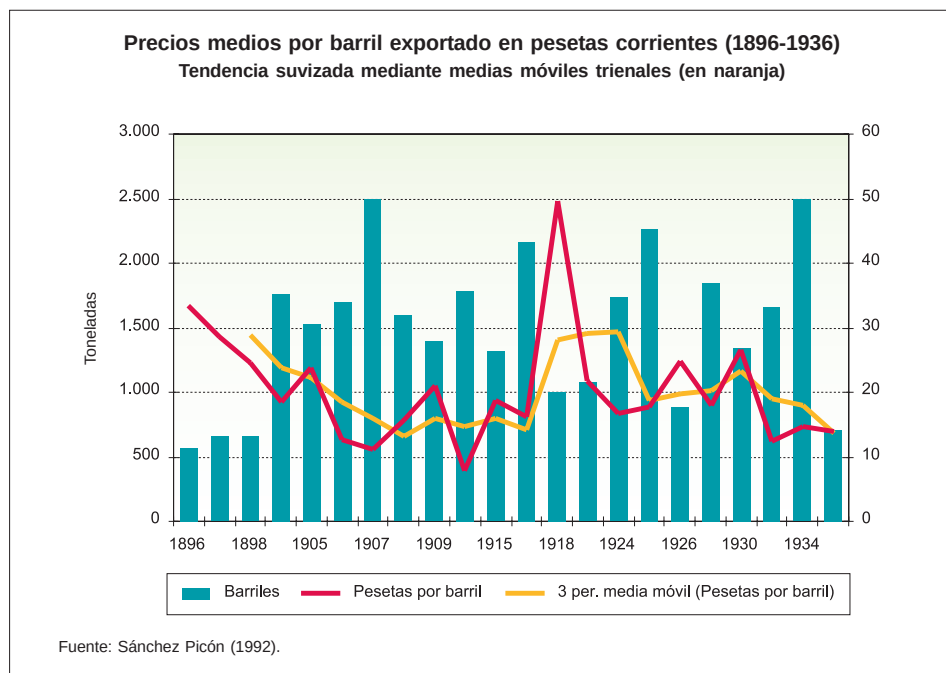
Como muestra de la inestabilidad y de la precariedad que caracterizó al negocio, conviene subrayar el hecho de que durante los cinco años que duró el conflicto mundial se asistiese a la peor y a la mejor campaña en términos de rentabilidad (1914 y 1918, respectivamente) de toda la historia uvera anterior a 1936.

## b) La pérdida del mercado norteamericano y la crisis del 29

Si el estallido de la Gran Guerra en 1914 supuso un revés considerable en la consolidación y prosperidad del negocio uvero, a mediados de los años veinte surgió un nuevo problema que marcará profundamente la evolución comercial de la uva anterior a la Guerra Civil: el cierre del mercado norteamericano entre 1924 y 1934.

El Gobierno de los Estados Unidos prohibió en 1924 la importación del fruto almeriense, argumentando para ello la llegada a sus mercados durante la campaña de 1923 de barriles infectados por la *Ceratitis capitata* o Mosca Mediterránea. En los años inmediatamente anteriores, el mercado norteamericano había absorbido aproximadamente un tercio del total de las exportaciones. De inmediato, la *Cámara Oficial Uvera*<sup>9</sup> llevó a cabo múltiples gestiones para desmentir dicha acusación y volver a remitir barriles al Nuevo Continente. Los parraleros almerienses consideraron que bajo esta medida preventiva del gobierno norteamericano se camuflaban las presiones proteccionistas de los productores de uva californianos, que pretendía acaparar el mercado estadounidense para posteriormente iniciar la conquista de los exteriores. Curiosamente, la variedad californiana era casi idéntica a la *Ohanes*, cuyos sarmientos habían llegado al continente americano en torno a 1910 (y al parecer de la mano de inmigrantes almerienses). No sólo fracasaron las negociaciones de la *Cámara Oficial Uvera*, sino que otros importadores,

<sup>9</sup> La *Cámara Oficial Uvera de la Provincia de Almería* se creó en ese mismo año de 1924 con el objetivo de regular sector y las exportaciones, así como para propiciar la apertura de nuevos mercados (ver epígrafe siguiente).



como Canadá, Cuba y Argentina, se sumaron al bloqueo, quedando Brasil como único mercado del continente americano abierto a la *uva de Almería*. Cuando en 1934 se autorizó de nuevo la entrada, el mercado norteamericano era ya autosuficiente.

A pesar de todo, y aunque persistieron los altibajos en el comercio, los años veinte no fueron del todo malos para el parral almeriense, que alcanzó una cotización media cercana a las 20 pesetas por barril. Además, la creación de la *Cámara Oficial Uvera* en 1924 permitió organizar y regularizar los embarques desde el puerto de Almería, atenuando en parte las perniciosas consecuencias que se derivaban del cierre del mercado norteamericano. La producción se recuperó, con una media anual de 35.000 toneladas, y los precios se mantuvieron a un nivel aceptable durante la segunda mitad de la década, hasta que a finales de los años veinte el contexto económico internacional volvió a darle la espalda a los intereses de los parraleros.

Los efectos a medio plazo de la crisis mundial de 1929 afectaron de lleno al negocio uvero, no tanto por sus repercusiones en España como por la reacción de las economías importadoras de Europa. El principal mercado, el británico, abandonó entonces su secu-

lar tradición librecambista para adoptar medidas proteccionistas severas (cupos, contingentes y aranceles), cuando el desempleo alcanzó cifras superiores al 20 % y la recesión y el déficit comercial que sufría amenazaban con desestabilizar gravemente la vida económica del país. En este contexto, los países pertenecientes a la *Commonwealth* (Reino Unido, Canadá y Australia, entre otros) firmaron en 1932 los *Acuerdos de Ottawa*, por los que, en función de la «política de preferencia imperial», se instituyeron diferentes ventajas aduaneras entre los estados miembros.



Cromo para barriles de uva con el escudo republicano  
Cromo cedido por Ana Tortosa Campos

Éste es el contexto internacional al que tuvo que enfrentarse el negocio uvero hasta el estallido de la Guerra Civil. Del lado de la demanda, las tesis del *nacionalismo económico* habían promovido diferentes medidas intervencionistas en el comercio, en tanto que la crisis socioeconómica mundial había reducido considerablemente el consumo de un producto que, no puede olvidarse, era considerado como *de lujo* por entonces. Del lado de la oferta, el sector achacaba los males del negocio a una persistente crisis de sobreproducción, a la actitud especuladora de los consignatarios y a la ineficacia de las medidas gubernamentales para abrir el mercado nacional a la *uva de Almería*, en vistas de las dificultades existentes en las plazas extranjeras. La situación del negocio justo antes de la Guerra Civil no era demasiado halagüeña:

«En suma, el panorama mundial que se ofrece a la colocación de la uva de mesa; con los nacionalismos económicos, la crisis de subconsumo, la de superproducción, las contingentaciones, etc., aconseja no echar en el olvido las grandes posibilidades que ofrece el propio mercado nacional, hoy limitadísimo, procurando incrementar el consumo mediante propagandas sanitarias y facilitar la adquisición económica del producto con transportes rápidos y baratos que lo hagan asequible al consumidor en pequeña escala. La situación de la provincia de Almería reclama atención por parte de los Poderes públicos. Hace ya unos meses que la Cámara Oficial Uvera solicitó de éstos un préstamo reintegrable para afrontar los gastos de cultivo más inmediatos y absorber el paro obrero producido a consecuencia de la crisis» (Silvela, 1935, 221).



Las cifras del quinquenio que va de 1931 a 1935 también hablan, cuando menos, de un estancamiento del sector: la superficie parralera se redujo a unas 5.000 hectáreas, en tanto que la media de las exportaciones no llegó a las 40.000 toneladas anuales.

### c) La Cámara Oficial Uvera: el intervencionismo frustrado

«La Cámara Oficial Uvera surgió el año 1924 como medio de defensa de los intereses de los productores, mas la falta de competencia e iniciativa de los directivos no puso en práctica la imprescindible técnica agrícola y comercial que debe regir las asociaciones agrícolas e hizo que este organismo fuera considerado exclusivamente como un departamento burocrático».

Francisco Rueda Ferrer (1932)



Sello de la Cámara Oficial Uvera

Desde los años de la *fiebre uvera* habían sido constantes las peticiones del sector a la administración para que crease un organismo encargado de la ordenación del negocio. Sin embargo, el hecho de que cada parralero actuase de forma individual como remitente aislado de una producción concreta había impedido que funcionasen con éxito diferentes iniciativas públicas y privadas encaminadas a acabar con la desorganización y la dispersión de la oferta uvera. Tampoco se creó en esa época organismo alguno que regulase la producción y el comercio, o un sindicato provincial de parraleros que defendiera sus intereses ante los importadores y consignatarios. La figura paradigmática del negocio uvero antes de la Guerra Civil es la de un productor que lleva a cabo la exportación de sus barriles en solitario y que, por lo tanto, al carecer de capacidad de presión y casi de decisión, se encuentra indefenso ante el mercado y sus agentes.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Sin embargo, esta figura del productor-comerciante explica cómo los agricultores, aún a falta de una estructura comercial y financiera fuerte en la provincia, pudieron responder a la creciente demanda internacional: las casas fruterías aportaron los capitales necesarios, pero sin involucrarse en la apuesta incierta que era cada nueva campaña. El negocio evolucionó incontroladamente a costa de los beneficios del productor, factor en el que reside la asimetría fundamental del modelo.



Publicidad de la uva de Almería en los años 30

Fuente: Boletín de la Cámara Oficial Uvera

Con la creación por Real Decreto de la *Cámara Oficial Uvera de la Provincia de Almería*<sup>11</sup> en 1924, se pretendió dar respuesta a los complejos problemas que el negocio uvero llevaba arrastrando desde principios del siglo XX. Para ello, se señaló como punto de partida la articulación de una estructura comercial endógena que, frente a la tradicional desorganización y dispersión de la oferta, se responsabilizara de dar una salida racional a la producción que garantizase unos precios mínimos. Además de aliviar las consecuencias de la superproducción, la *Cámara* estuvo encargada inicialmente de gestionar la apertura de nuevos mercados (entre ellos el interno) y de la puesta en marcha de diversas iniciativas industriales que absorbiesen el elevado porcentaje de la producción al que no se podía dar salida por su mala calidad, o que se creía conveniente no exportar para evitar saturaciones en los mercados y el hundimiento de los precios. De esta manera, la industria auxiliar aprovecharía para la elaboración de mostos, zumos y conservas aquellos excedentes de uva que ponían en peligro la propia viabilidad del negocio.

La *Cámara*, producto del Directorio Militar de Miguel Primo de Rivera, nació como entidad corporativa con el propósito de intervenir en los más diversos aspectos del negocio, si bien su actividad posterior se redujo a intento por dotar de eficiencia a la comercialización de la uva *de embarque*. Todos los sectores productivos y comerciales relacionados con el sector uvero estaban obligados a darse de alta en ella, y precisamente en la imposibilidad de conciliar los múltiples intereses que se habían desarrollado alrededor de la uva almeriense radicó la causa de su fracaso. Además de la corporación forzosa, la primera medida que tomó este organismo pretendía garantizar las cotizaciones de la uva restringiendo la exportación al 10 % de lo producido en cada campaña. La decisión, como es de suponer, no fue bien vista por buena parte del negocio, por lo que apenas tuvo vigencia. Por

11 Este organismo dependió en principio del Ministerio de Fomento y posteriormente del de Economía Nacional. Su creación coincidió prácticamente con el cierre definitivo del mercado norteamericano (agosto de 1924), aunque la importación de barriles almerienses a aquel país estaba ya en cuarentena desde el año anterior. Según Rueda Ferrer (1932), además de coincidencia en el tiempo hubo una relación causal directa entre las medidas del gobierno norteamericano y la aparición del organismo almeriense.



otro lado, también se dictaron normas reguladoras de los embarques y de la uniformidad en el peso de los barriles. Por último, para su financiación se estableció un impuesto especial que iba de los cinco a los veinticinco céntimos por barril exportado.

Por otra parte, en 1927 la *Cámara* anunció la puesta en funcionamiento de una Estación Ampelográfica (intención que no prosperó), «para efectuar investigaciones tendientes a mejorar el cultivo y la selección del fruto, análisis de tierras y abonos, determinación de las variedades de la vid más aptas para cada clase de terrenos, según las condiciones geológicas de cada paraje, labores, podas, riegos más apropiados, conocimientos de las enfermedades, [y el] aprovechamiento industrial de las uvas defectuosas para la exportación» (Martínez Gómez, 2005:113).

Así descrito, no cabe duda de que, inicialmente, el proyecto de la *Cámara Oficial Uvera* respondía a las necesidades históricas del sector. Sin embargo, dicha institución terminó plegándose a las realidades, mucho más prosaicas, del negocio. El organismo intervencionista sufrió, mientras estuvo en funcionamiento, las consecuencias del choque constante de diversos intereses económicos, políticos e incluso personales de unos asociados que, por otra parte, no dudaron en organizar sucesivas *Asambleas de Parraleros* en contra de la gestión de la *Cámara* cuando consideraban que ésta iba en perjuicio de sus pretensiones. Por otra parte, sus órganos de dirección estaban ocupados en su mayoría por personalidades relevantes de la provincia, que combinaban cargos políticos y diversas actividades económicas con su condición de grandes productores de uva; lo que con frecuencia desvió las polémicas surgidas en el seno de la *Cámara* hacia cuestiones absolutamente ajenas al negocio.

En definitiva, la *Cámara Uvera* nunca contó con la confianza de los parraleros, que la veían como un organismo regulador externo a la dinámica tradicional de este comercio (en la que el individualismo de los productores era un factor determinante); sin legitimidad alguna para restringir su libertad exportadora, y demasiado condicionada por la política provincial.

Tras una serie de reformas estatutarias e intervenciones gubernativas, la *Cámara* languideció durante la Segunda República como poco menos que un lastre heredado del régimen anterior; hasta que, después de la Guerra Civil, sus labores como árbitro del negocio fueron asumidas y ampliadas considerablemente por el *Sindicato de Frutos* franquista.



## 6.6. La larga crisis de la posguerra (1939-1950)

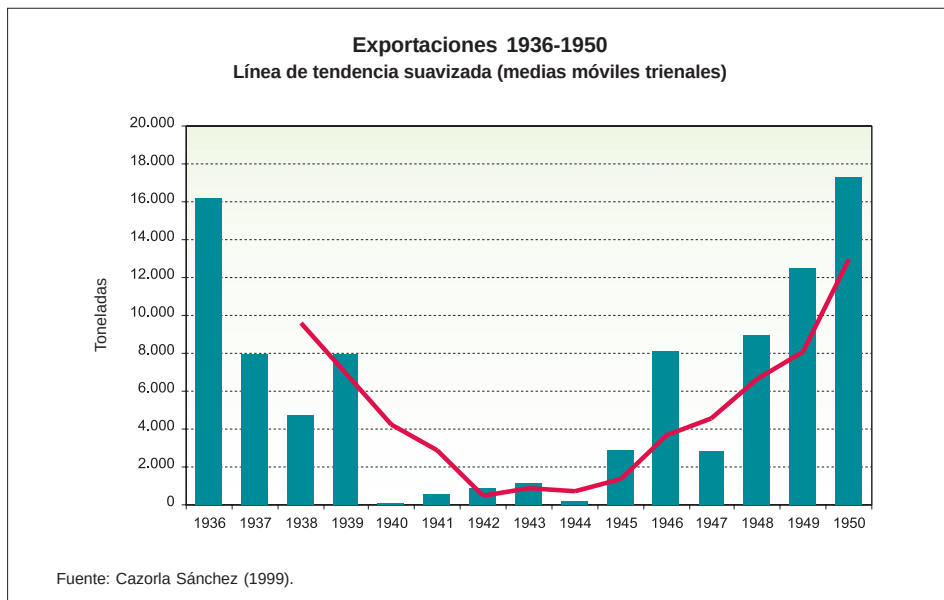
«La Guerra Civil española, y después la Segunda Guerra Mundial, van a terminar de arruinar un sistema ya seriamente socavado. Las exportaciones caen a 10.000 toneladas apenas después de 1935, hasta desaparecer casi completamente en 1938 (4.700 toneladas). España, cortada del mundo por su posición política, Almería, aislada de España por las quejas que le valen las simpatías afirmadas durante la Guerra Civil,<sup>12</sup> son tantas condiciones que limitan tanto las ventas en el exterior como en el interior. Sin salidas comerciales, mal entretenidas por falta de abonos, de productos anticrioptogámicos, de alambre, el viñedo está arruinado, en proceso de desvanecerse completamente [...]. En realidad, el reino de la uva está abolido, su prosperidad pasada».

Christian Mignon (1982)

### a) El negocio uvero tras la guerra civil

Hasta la fecha no se ha publicado nada sobre la marcha del negocio uvero durante la Guerra Civil, y apenas se conserva documentación que pueda sostener un estudio serio al respecto. Para ello habría que recurrir a unas cuantas noticias aisladas en la prensa almeriense del período bélico, a cifras incompletas de producción y a los comentarios tergiversados que se produjeron en los años inmediatamente posteriores a la derrota de la República. A este respecto, Cazorla Sánchez, en su libro sobre el campesinado almeriense durante el franquismo, señala que «todavía en 1960, en un artículo repetidamente citado sobre la uva de embarque almeriense, se enumeraban, sin más matizaciones, entre las causas de la crisis del sector hasta 1945 (que en realidad se prolongó cinco años más) los arranques de parras y al expolio de alambres y puntales, vendidos al peso por los republicanos» (1999:156). El artículo *repetidamente citado* (incluso en este libro) es el de Bosque Maurel (1960): «La uva de Almería. Estudio Geográfico», referencia académica indiscutible durante décadas en cuanto a los estudios sobre la economía agraria de la provincia.

<sup>12</sup> En referencia al hecho de que la provincia de Almería permaneciese fiel a la legalidad republicana hasta los momentos finales de la Guerra Civil, en marzo de 1939.



En los años cuarenta, los editoriales del periódico oficial del *Movimiento* en la provincia, el diario *Yugo* (rebautizado como *La Voz de Almería* a partir de 1962), evocarán en repetidas ocasiones el mito del arranque de parras por parte de los *rojos*. Cazorla Sánchez recoge también en su texto una carta pública firmada por los directores de sucursales bancarias de la capital a la *Cámara de Comercio* de Almería en 1943: «La actuación de los rojos durante nuestra guerra, cuya tendencia manifiesta era cegar todas las fuentes de riqueza, fijaron su atención sobre los parrales, nervio de la economía almeriense, y en este tiempo se abandonó su cultivo en unos casos y, en otros, fueron arrancadas las parras y utilizadas como leña» (1999:27).

Resultaría prácticamente imposible llevar a cabo algún tipo de cuantificación del deterioro del cultivo durante los tres años de guerra. En todo caso, no es arriesgado imaginarse un abandono relativo de las parras entre 1936 y 1939. Motivos no faltaron: la falta de suministros ocasionada por el conflicto, los movimientos de población joven movilizada por el ejército, la huida de propietarios ante un posible *revanchismo* y la necesidad de dedicar los campos a cultivos de subsistencia, además de la imposibilidad de colocar la producción en los mercados internacionales a consecuencia de la coyuntura bélica. Sin embargo, los efectos en cadena de la paralización de las exportaciones duran-

te la Guerra Civil y la Segunda Guerra Mundial y la política económica autárquica que impuso el franquismo perjudicaron mucho más al negocio que cualquier arranque o hipotético expolio, situándolo al borde de una quiebra general.

Lo cierto es que, terminada la Guerra Civil, las exportaciones se reanudaron de forma provisional. Los rendimientos del cultivo habían bajado drásticamente ante la imposibilidad de acceder a los suministros más necesarios como los abonos químicos y los fitosanitarios. No obstante, en la campaña de 1939 se remitieron al extranjero unas 10.500 toneladas, cifra muy por debajo de la media del quinquenio republicano (40.000). Aproximadamente, la mitad de esa cantidad, unas 5.000, se remitieron al tradicional mercado británico, cuando su media de importaciones durante la República superó con creces las 20.000.

El negocio parecía comenzar una lenta recuperación, pero el estallido de la Segunda Guerra Mundial a finales de 1939 cerró por varios años la mayoría de los mercados exteriores a la uva *Ohanes*. El Reino Unido prohibió definitivamente la importación de uva almeriense en 1940, ante la carencia de divisas y de barcos disponibles y la inseguridad del comercio marítimo, «centrando sus esfuerzos en comprar una cantidad mínima de naranjas con destino a cubrir las necesidades de vitaminas de la población infantil» (Cazorla Sánchez, 1999:206). Durante los años de la guerra sólo permanecieron abiertos, y de forma irregular, los mercados de Suecia, Dinamarca y Suiza, por lo que las medidas gubernamentales buscaron potenciar el consumo interno.

En 1940 la extensión del cultivo no sobrepasaba las 3.600 hectáreas: se había reducido en más del 40 % con respecto a 1910 (6.500 hectáreas). Pero no es tan significativa la pérdida de extensión como el ritmo con el que se produjo. Durante la República se cultivaban alrededor de 5.000 hectáreas de parral, por lo que se deduce que la Guerra Civil supuso el abandono de un 30 % de las plantaciones de *Ohanes*. Lamentablemente, poco se sabe del proceso. Por su parte, en la campaña de 1940 apenas se exportó: poco más de 100 toneladas (frente a una media durante la República que rozaba las 40.000). En términos comparativos, los primeros años de la posguerra presentan los peores números de toda la historia uvera hasta el momento actual. No en vano, el gran vacío de la serie histórica de exportaciones lo dibuja el período que va de 1936 a 1950, cuando empezó a recuperarse el negocio.



## b) La nueva organización del sector

Como se dijo anteriormente, más que las destrucciones en el cultivo derivadas de la Guerra Civil, que seguramente fueron mínimas,<sup>13</sup> el factor determinante de la crisis de los años cuarenta fue el cierre de los mercados internacionales durante la Segunda Guerra Mundial y, sobre todo, la obsesión del Estado franquista por controlar todos los aspectos de la economía.

En los primeros años de la posguerra, la administración pública se transformó en una enmarañada red burocrática. El principal objetivo de la política autárquica que implantó el franquismo residió en supervisar todos los elementos del proceso productivo de cada actividad, así como la comercialización del producto final y el abastecimiento de los consumidores.

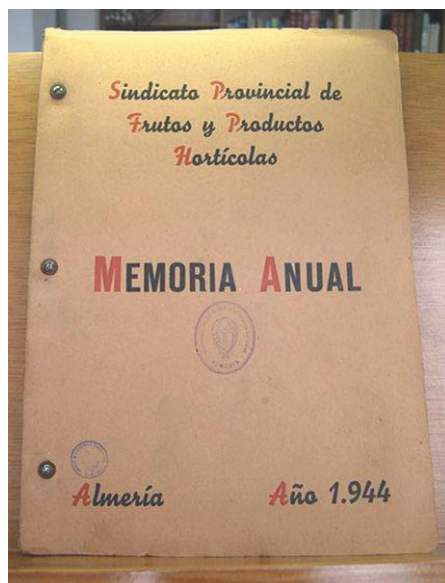
En Almería, este enrevesado (e ineficiente) entramado administrativo no tardó en centrar su atención en el negocio uvero. Para la campaña de 1941, que acabaría siendo la peor de toda la década, se organizó en la provincia una compleja estructura burocrática, presidida por el Gobernador Civil, en torno al recién creado *Sindicato de la Vid, Cervezas y Bebidas*. Dicho organismo asumió las funciones de la vieja *Cámara Oficial Uvera*, que nominalmente seguía existiendo, pero que ya antes de la guerra había quedado muy desprestigiada. A través de las *Hermandades de Labradores* y de las *Delegaciones Locales de Sindicatos* (que, por otra parte, aún no funcionaban en la mayor parte del territorio provincial), se pretendió de esta manera controlar la recolección y la faena en todos los municipios productores. Por su parte, el *Sindicato de Transportes Mecánicos* se encargó de llevar la uva a los centros de distribución, normalmente situados en la capital, y la *Comisaría General de Abastecimientos* se ocupó de reexpedirla a los lugares de consumo. Era necesaria una *guía de circulación* expedida por el Sindicato para poder comerciar con la uva: «Si hemos de creer la imagen que se obtiene de la lectura de las publicaciones oficiales, parece como si un disciplinado ejército de productores y burócratas se pusiesen en marcha de forma coordinada para alcanzar con eficiencia los objetivos previstos» (Cazorla Sánchez, 1999:207); pero, lógicamente, el escrupuloso diseño de este sistema era insuficiente por sí solo para reactivar el negocio.

<sup>13</sup> La provincia no llegó a ser escenario bélico durante la contienda, al margen de los bombardeos sufridos por la capital y las zonas adyacentes.

El funcionamiento del sistema autárquico característico del primer franquismo dependía de la actuación simultánea de demasiados organismos e instituciones, en cierto modo independientes entre sí, para conseguir llevar la uva a los centros de distribución, concertar los envíos a los mercados y movilizar los medios de transporte adecuados. Un agobiante problema logístico y las carencias de todo tipo de la posguerra española estaban condenando al negocio uvero a la ruina.

Para transportar la uva desde las zonas productoras a la capital normalmente se usaban camiones, que estaban sustituyendo paulatinamente a los tradicionales vehículos de tracción animal. El parque móvil de la provincia en aquella época era más bien escaso, pero suficiente para hacerse cargo de una cosecha no demasiado amplia. El problema era la falta de combustible, racionado por la coyuntura bélica internacional. La *Comisaría General de Carburantes Líquidos*, otro de los entes sindicales que había creado el régimen, era incapaz de hacer frente a las constantes peticiones de gasolina que hacía el Gobernador Civil para poder dar salida a la producción uvera. Una situación que se prolongó hasta el final de la guerra europea, mediada la década de los cuarenta.

En noviembre de 1943 comenzó a funcionar en Almería el *Sindicato de Frutas y Productos Hortícolas*, encargado de regular buena parte de la actividad agrícola de la provincia durante el resto del régimen franquista. Su misión consistía en intervenir en todo el proceso productivo, desde la siembra a la comercialización, pasando por la adquisición de materiales y maquinaria, de algunos de los cultivos más importantes del momento: principalmente uvas, naranjas, patatas, almendras y hortalizas. Su presidente casi vitalicio (desde la posguerra hasta su disolución a mediados de los setenta) fue Lorenzo Gallardo Gallardo, propietario agrícola de Berja, antiguo vocal de la *Cámara Oficial Uvera* y destacado político conservador durante la Segunda República. Según Cazorla



Archivo Histórico Provincial de Almería



Sánchez (1999), el Sindicato se convirtió desde el primer momento en el portavoz de los intereses de grandes propietarios y exportadores (figuras minoritarias que en muchas ocasiones iban de la mano), de los que fue también un útil instrumento para la especulación en torno a la uva *de embarque* y las naranjas; concretamente para la obtención de divisas y la concesión de *licencias de importación* durante los años cuarenta, un negocio muy rentable en tiempos de racionamiento y generalización del mercado negro.

### c) Los problemas logísticos

La escasez de medios de transporte puso en peligro la continuidad de los escasos acuerdos comerciales que se lograron firmar con terceros países. La coyuntura bélica internacional ponía muy difícil que los buques fruteros atracasen en el puerto almeriense, y el pabellón español que había sobrevivido a la Guerra Civil apenas estaba preparado para asumir una tarea semejante. Irremediablemente, los centenares de barriles que no podían ser remitidos al extranjero (adonde, por otra parte, solían llegar en mal estado), se *abarrotaban* en los muelles almerienses a la espera de ser embarcados.

En este contexto, se planteó la posibilidad de dar salida por ferrocarril a la producción uvera almeriense. Desde los tiempos de la Primera Guerra Mundial, los parraleros almerienses venían exigiendo el abaratamiento de las tarifas ferroviarias para el transporte de la uva, como mecanismo de apertura de un mercado nacional que aparecía como la única esperanza en coyunturas de contracción de la demanda exterior. En la posguerra, al problema de los precios se sumó el de la escasez de vagones disponibles.

El negocio uvero conoció un pequeño respiro en la campaña de 1946, la primera medianamente rentable desde el final de la Guerra Civil. En ese año se consiguieron exportar unas 16.000 toneladas, de las cuales prácticamente la mitad tuvieron que ser transportadas por tierra, mediante trenes o camiones. Por su parte, los envíos marítimos tuvieron como destino fundamental los mercados ingleses y suecos, que se habían recuperado para la uva *de Almería*.

Sin embargo, los problemas de distribución de la uva se prolongaron durante todos los años cuarenta. Sirva de ejemplo el telegrama que el Gobernador Civil de la provincia

remitió, el 28 de octubre de 1941, a la *Delegación de Transportes de la Presidencia del Gobierno*: «Imposible dar salida producción uvera vía marítima por falta barcos que rara vez hacen escala puerto encontrándose este abarrotamiento barriles y cajitas que por tiempo estar envasados se teme su pérdida total. Es imprescindible evitar este desastre de la producción uvera Almería única riqueza provincia autorizando expediciones por ferrocarril a todas provincias España aunque cuenten con vía marítima. Productores lamentarse ante mi Autoridad de ruina completa de no autorizarse inmediatamente envíos por ferrocarril sin excepción de ninguna clase. Ruego autoricen telegráficamente a estación Ferrocarril admita facturaciones toda libertad» (citado en Cazorla Sánchez, 1999). Sin embargo, los *trenes fruteros* no llegarían hasta 1951, cuando lo peor ya había pasado.

#### d) El recurso al mercado nacional

«Antes de 1936, el consumo español apenas alcanzaba el 1 por ciento del total producido, limitándose a colocar algunas cantidades con motivo de las fiestas de Navidad y fin de año en los grandes centros urbanos e industriales españoles. Entre 1940 y 1944, las escasas compras del exterior determinaron la intervención estatal, que dictó una serie de medidas de apoyo al consumo interior, permitiendo sostener en tan crítico momento la producción almeriense. Posteriormente, a medida que se iba desarrollando de nuevo el consumo externo, disminuía el consumo interno, aunque sin descender tanto como en el período prebélico. Actualmente, el mercado español viene a consumir una media de 600 toneladas anuales, el 2-3 por ciento de la producción total, que, en cualquier caso, significa tres veces más que en 1931-35».

Joaquín Bosque Maurel (1960)

Al margen de las dificultades logísticas, el problema más grave que acuciaba al negocio uvero de la posguerra era la necesidad imperiosa de encontrar nuevos mercados donde colocar su producción. Las negociaciones de las *jerarquías* sindicales con el gobierno británico no tuvieron éxito, y sólo se consiguieron acuerdos comerciales con algunos países que permanecieron neutrales en el conflicto y con la Dinamarca ocupada por los nazis. Los tipos de cambio que impuso el Ministerio de Comercio (las llamadas *compensaciones*) supusieron una dificultad añadida a las negociaciones, ya que las autoridades franquistas pretendían obtener el máximo de divisas posibles en el comercio de la

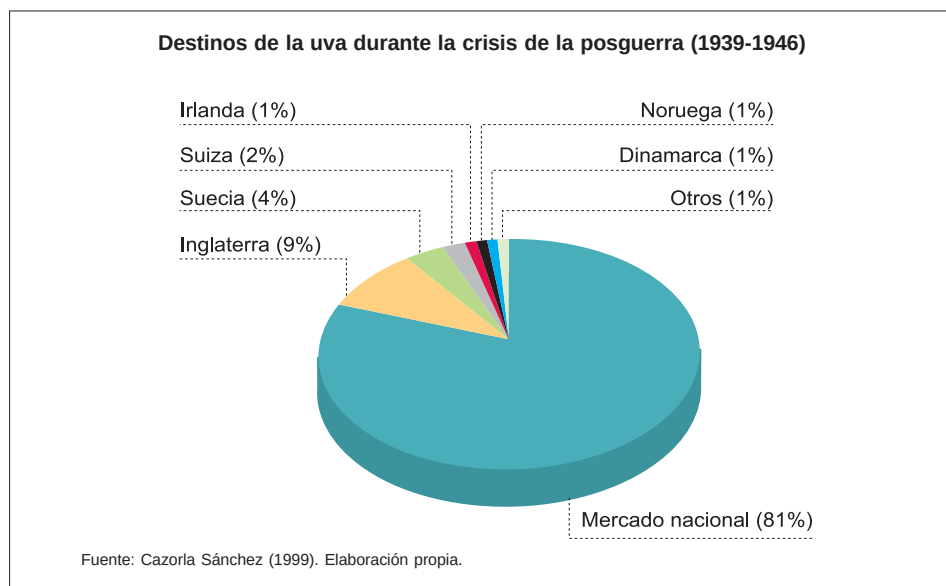




uva almeriense, mediante el uso de unos cambios monetarios irracionalmente altos que escandalizaban a los importadores.

Desde un principio, y ante la imposibilidad de acceder a los mercados internacionales clásicos, los esfuerzos se centraron en el comercio interior. Pero la capacidad adquisitiva de los españoles en los cuarenta no podía permitirse un producto considerado *de lujo*, que además apenas tenía tradición de consumo en las familias españolas. La uva *de viña*, de mucha peor calidad pero más barata que la *Ohanes*, hegemonizaba el mercado interno, que presentaba así unos precios de ruina para la uva almeriense. En estas circunstancias, se incrementó considerablemente el endeudamiento de los parraleros, y muchos agricultores perdieron sus tierras a manos de entidades bancarias y prestamistas privados.

Como medida desesperada, en octubre de 1940 un decreto del Ministerio de la Gobernación declaraba obligatorio el consumo de la uva *de Almería* en hoteles y restaurantes de todo el país, servida como postre al menos una vez a la semana. Esta medida se repitió en los años siguientes, pero tampoco es fácil conocer el alcance real que tuvo, ni su grado de cumplimiento. Del mismo modo, se cerraron acuerdos ocasionales con distintos sindicatos provinciales de hostelería, y hasta el *Auxilio Social*, el organismo benéfico del régimen franquista, llegó a comprar cantidades relativamente elevadas de uva para servirla en sus comedores.

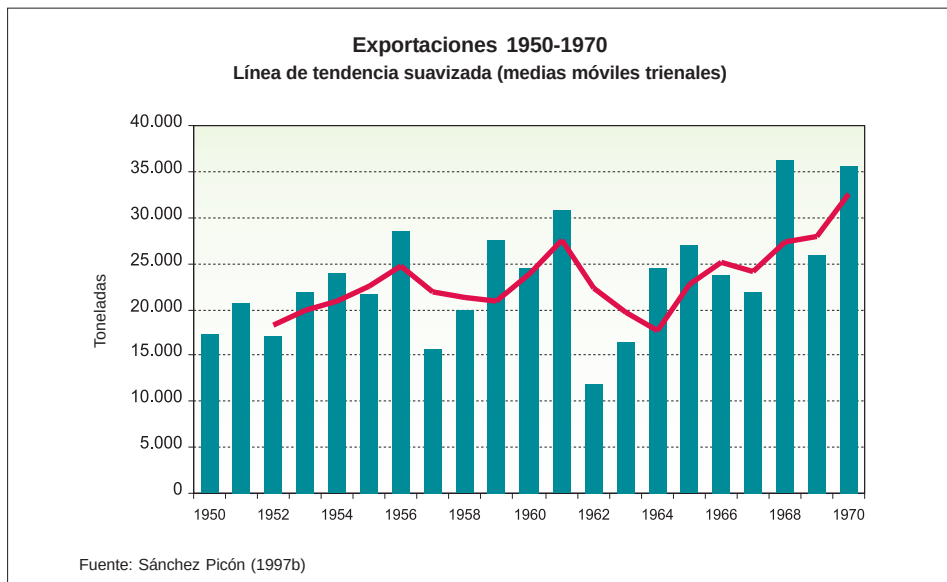


### 6.7. La segunda edad de oro (1950-1970)

«Durante la etapa autárquica posterior a la Guerra Civil española y tras el desbloqueo a la economía española, las exportaciones de uva volvieron a vivir una fase de esplendor, si bien, esta fue debida más a actividades especulativas vinculadas al comercio exterior existente en esa época, que a la propia comercialización de la uva. Así, durante los años cincuenta, los exportadores de uvas buscaban más obtener “derechos de importación”, de los múltiples bienes que escaseaban en nuestro país, que cuidar la imagen de su producto en los mercados. Esta situación produjo un alza en los precios del campo, consecuencia de los cuales se amplió considerablemente la superficie de cultivo, extendiéndose, incluso, a zonas que no eran apropiadas para el cultivo del parral y cuyas consecuencias aún estamos sufriendo hoy».

Jerónimo Molina Herrera (1991)

Al término de la Segunda Guerra Mundial, los buques fruteros comenzaron a atracar en el puerto de Almería con cierta regularidad. A pesar del bloqueo diplomático internacional a la dictadura franquista del período 1946-1948, como consecuencia de la derrota de los fascismos en Europa, la situación comercial tendió a normalizarse paulatinamente.





En 1950 se exportaron unas 22.000 toneladas: 19.000 por vía marítima y 2.000 por tierra (lo que supone el 10 % de la producción total, que se dirigió casi íntegramente al mercado nacional). A Inglaterra llegaron casi las tres cuartas partes de los envíos por mar; el resto se remitió a países como Suecia, Alemania (cuyas importaciones crecerían significativamente en los años siguientes); Brasil, Bélgica, Irlanda, Suiza, Venezuela o Francia. Con la progresiva normalización de los mercados internacionales y la progresiva pérdida de relevancia del mercado nacional, el negocio uvero protagonizó una rápida recuperación, con el consiguiente aumento de la superficie dedicada al cultivo de la uva y de las remesas exportadas al extranjero. De modo que puede decirse que, hasta finales de la década de los sesenta, la economía parralera almeriense conoció una segunda *edad de oro*.

Sin embargo, las consecuencias de la autarquía económica siguieron perjudicando seriamente al negocio al menos hasta finales de los años cincuenta. La apuesta del régimen franquista por una política de sustitución de importaciones y por un férreo control de la totalidad de los procesos productivos, no tuvo en cuenta la imposibilidad de una industria nacional aún precaria para abastecer de suministros a una agricultura comercial como la almeriense. La escasez de abonos, insecticidas e incluso barriles trajo consigo la generalización de prácticas corruptas en torno a su distribución. A menudo, la única posibilidad que les quedaba a los parraleros para acceder a estos productos residía en el mercado negro, donde los precios se disparaban, habida cuenta de que las partidas oficiales que se destinaban a la provincia resultaban dramáticamente insuficientes.

En esta nueva etapa del negocio los mecanismos comerciales habían sufrido una transformación radical, que ya sería definitiva. Como ya se ha dicho, desde mediados del siglo XIX y hasta la Guerra Civil, fueron los propios parraleros los encargados de la exportación directa de su producción, a través de diferentes agentes comerciales y consignatarios. Sin embargo, las restricciones económicas de la autarquía franquista hicieron inviable la recuperación de ese modelo a partir de 1939. Siguiendo el texto ya citado de Cazorla Sánchez, en la posguerra el control del negocio pasó a estar controlado por unas pocas firmas exportadoras, bajo la anuencia del *Sindicato de Frutos*. Buena parte de estos comerciantes utilizaron de los *permisos de exportación*, licencias en exclusiva que les facilitaba la administración franquista, para especular con la uva *de Almería*. Compraban pagando en pesetas la producción de los pequeños parraleros, que luego vendían cobrando en divisas en los mercados internacionales.

La adquisición de estas divisas y la legislación comercial autárquica situaron a los exportadores (y a las entidades financieras, con las que mantenían estrechas relaciones) en una indiscutible posición de privilegio durante la posguerra almeriense. Al margen de las ganancias directas por la venta de la uva, el acceso a moneda extranjera proporcionaba a su vez a los exportadores *derechos de importación* sobre unos bienes de equipo que escasearon en España durante los años cuarenta (maquinaria, motores, camiones), de cuya venta obtenían un nuevo y nada despreciable beneficio. De modo que, generalmente, la masa de pequeños productores de la provincia quedó al margen de la riqueza generada por la uva, a lo hay que añadir que, como podría sospecharse, estas ganancias raramente fueron reinvertidas en el sector.

Los *permisos de importación* generados por el comercio de la uva fueron desviados a la compra de diversa maquinaria ajena al parral. Mientras tanto, las jerarquías sindicales anunciaron durante años la futura instalación en la provincia de grandes cámaras frigoríficas que conservasen el producto hasta poder colocarlo en los mercados en situación de ventaja sobre la competencia internacional. Proyecto que, por otra parte, nunca se llevó a cabo.

Durante la segunda *edad de oro* de la uva almeriense tampoco se consiguió consolidar el negocio. Diferentes factores actuaron en contra: la falta de inversiones en el sector, la especulación generalizada de un oligopolio exportador, la indolencia de la burocracia franquista de la provincia, y, en definitiva, la ausencia casi total de proyectos de mejora y diversificación de la producción y la comercialización se conjugaron en el deterioro paulatino de la *principal fuente de riqueza* de Almería.



Barriles en el puerto de Almería (años 50)  
Fuente: García Lorca (1990)

## 6.8. El declive de finales del siglo XX

«Cuando empezamos a subir la carretera comarcal que nos trae hacia Alhama, los conocedores de la provincia que hace unos cuantos años ya andábamos por aquí, sentimos una especie de añoranza del paisaje tan espectacular que tenían estas laderas rocosas, ya que actualmente sólo vemos fincas abandonadas cubiertas de malas hierbas con algún que otro invernadero asomando por cualquier esquina».

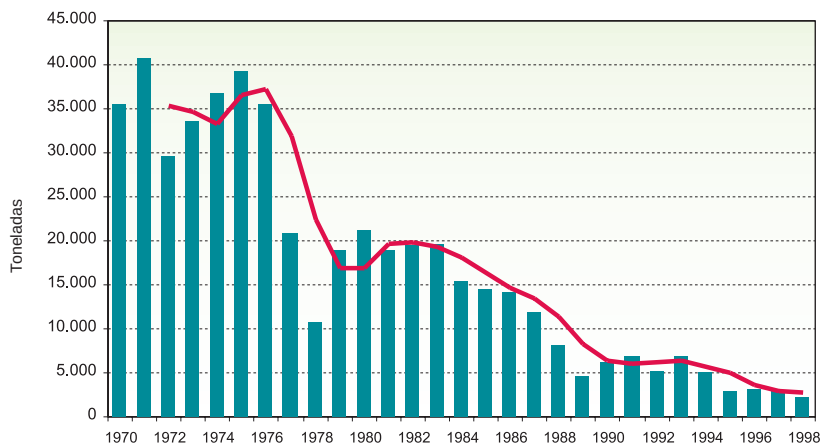
Basilia Ibáñez Alba (1998)

La decadencia final del negocio uvero no se inició en una fecha concreta. Se trata, por el contrario, de un proceso dilatado en el tiempo; como puede observarse en el gráfico, la exportación de la uva *Ohanes* ha conocido en los últimos treinta años una imparable tendencia hacia la práctica desaparición. A principios de los años sesenta, cuando la maraña de la autarquía se había disuelto ya casi por completo, la progresiva liberalización económica y el afianzamiento de nuevos competidores extranjeros para la uva almeriense hicieron que comenzara a venirse abajo la ilusión especulativa del primer franquismo.

La extraordinaria capacidad de conservación de la uva almeriense dejó de significar una ventaja comparativa insalvable a partir de mediados del siglo XX con la generalización de las técnicas de refrigeración en el transporte y el almacenamiento de la fruta fresca. Se dio entonces la paradoja de que resultaba cada vez más difícil colocar en los mercados internacionales una producción creciente; un incremento que se había visto alentado a su vez por los beneficios de años anteriores, que se magnificaban en el contexto de una provincia tradicionalmente deprimida: «una aparente prosperidad que, en los vertientes del Andarax, se debe más a la ausencia de otras soluciones que a la riqueza realmente prodigada por la uva» (Mignon, 1982:471). La posición de privilegio de la *Ohanes* en el comercio mundial de fruta fresca se vio resquebrajada paulatinamente a consecuencia de la reorganización de los mercados internacionales; de un manipulado deficiente que le restaba valor en destino, de los cambios en las preferencias del consumidor (auge de las *apirenas* o uvas sin semilla) y del cada vez mayor protagonismo en las subastas de diferentes variedades tardías. La uva italiana, fundamentalmente, pero también las de origen griego, turco o belga fueron expulsando paulatinamente a la *del barco* de las estadísticas del comercio mundial.

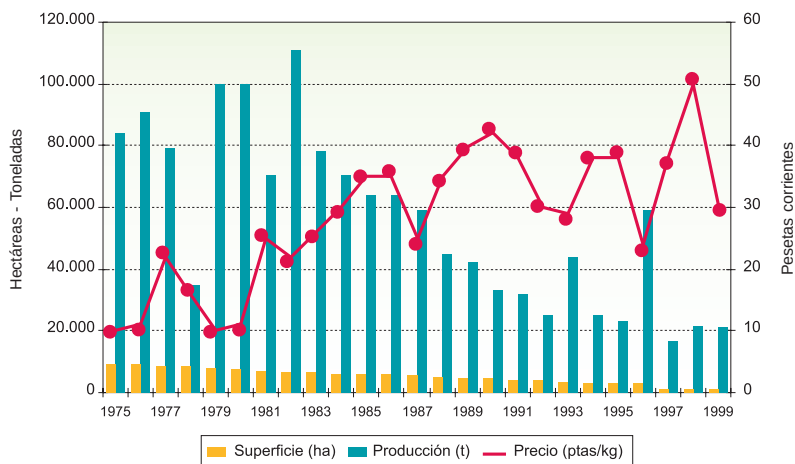


**Exportaciones 1970-2000**  
Línea de tendencia suavizada (medias móviles trienales)



Fuente: Sánchez Picón (1997b)

**Superficie, producción y precio de la uva de mesa en Almería (1975-2000)**



Fuente: *La uva de mesa en la provincia de Almería* (2000). Elaboración propia.



Esta situación no era del todo nueva; la uva californiana ya había competido muy seriamente con la almeriense en el primer tercio del siglo XX. Pero ni entonces ni en la segunda mitad de la centuria se supo cómo impedir el progresivo deterioro del negocio. A principios de los años sesenta: «el problema no fue sólo la uva italiana, de características más apreciadas por el consumidor como era la piel más fina, sino que en Almería todavía se seguía pensando en el mercado mundial con una mentalidad propia del siglo anterior, con el mismo producto y básicamente las mismas estrategias comerciales» (Cazorla Sánchez, 1999:218).

En esta coyuntura, las firmas almerienses comenzaron a plantearse la retirada de un sector que ya no resultaba tan rentable, cediendo cada vez mayor espacio a los comerciantes levantinos: murcianos sobre todo, pero también valencianos y alicantinos. En 1960, éstos controlaban en torno al 20 % del mercado de la uva almeriense; es decir, la práctica totalidad de la destinada al mercado nacional (en el que se realizaron más del 37 % de las ventas totales en el período 1969-1973), si bien es cierto que en su mayoría era reexportada de inmediato al extranjero (Puyol Antolín, 1975). Como señala Cazorla Sánchez: «el destino de la uva de Almería y de en definitiva de las familias campesinas, fue pasar de estar controlados por la burguesía local agraria o comercial, que no tenía una verdadera mentalidad empresarial, a tener que vender sus abundantes cosechas según las necesidades de encaje de los comerciantes de la vecina provincia» (1999:218).

El problema de la competencia internacional se tornó asfixiante para el sector a partir de julio de 1968, cuando la Comunidad Económica Europea introdujo una tarifa aduanera común para las importaciones del exterior. Quizás pudiera fijarse esa fecha como el inicio de la crisis terminal del negocio. En 1973, el principal mercado de la uva



*Faena en los años 50. Foto cedida por Ana Tortosa Campos*



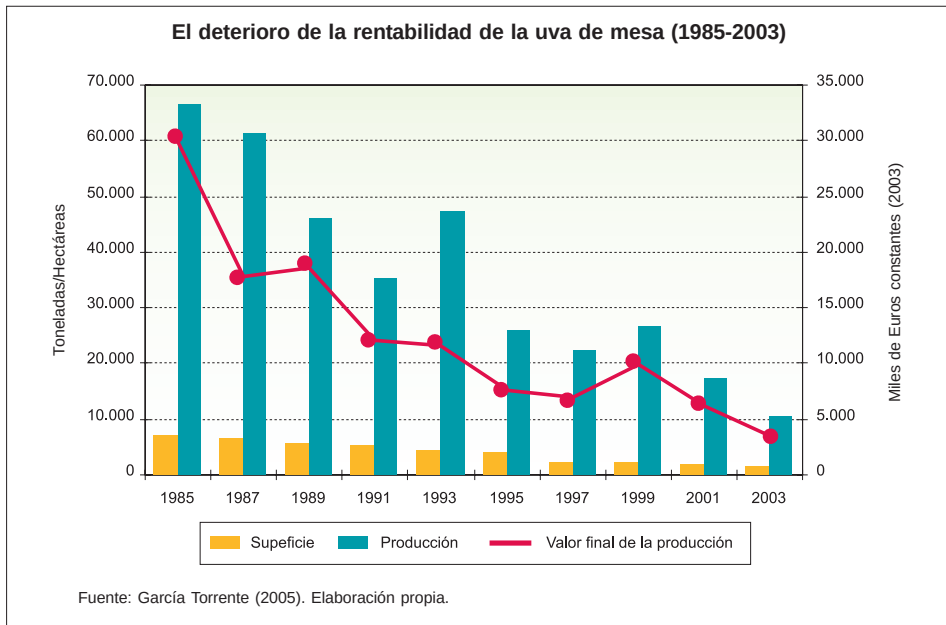
almeriense durante toda su historia, el Reino Unido, se incorporó a la CEE junto con otros importadores tradicionales como Dinamarca o Irlanda, asumiendo la política comercial comunitaria. En aquellos momentos había 6.300 hectáreas en producción en toda la provincia, que se localizaban fundamentalmente en los municipios de Berja y Dalías, en el valle medio del Andarax y el valle alto del Almanzora.

Sin duda, la gran beneficiada de este proceso fue la uva italiana, cuya pertenencia al Mercado Común le permitió ejercer una competencia desigual con el resto de variedades foráneas. A partir de entonces, la perspectiva de entablar tratados comerciales con los países miembros de la CEE y una poco probable adhesión de España a la misma (en tanto que siguiera vigente el régimen franquista), se convirtieron en la esperanza de salvación para el negocio uvero almeriense.

En este contexto, los parraleros comenzaron a exigir subvenciones al cultivo de la *Ohanes* (en 1975 los productores recibieron 4 pesetas por kg de uva de primera calidad), y el *Fondo de Ordenación y Regulación de Productos y Precios Agrarios* (FORPPA) compró los excedentes que no habían podido venderse para la elaboración de zumos. Sin embargo, estas medidas parciales no detuvieron la tendencia negativa de la década; por el contrario, una acusada curva descendente va a protagonizar lo que quedaba de siglo.

Las causas de este largo final de la uva de mesa en la provincia coinciden en parte con aquellas que determinaron las peores crisis del negocio a lo largo del siglo XX: la progresiva concurrencia global en el comercio frutero; la disminución de la calidad de la *Ohanes*; la depreciación del fruto por su inadecuación a las exigencias de los mercados y de los consumidores; y, finalmente, la sustitución paulatina de los emparrados por cultivos bajo plástico más rentables. A lo anterior hay que sumar dos nuevos factores que surgieron más recientemente: las primas al abandono del cultivo y el escaso interés de las generaciones más jóvenes por participar en un depauperado negocio uvero.

Ante las pésimas perspectivas comerciales del parral almeriense, en los primeros años ochenta se pusieron en marcha desde la administración diferentes mecanismos encaminados a la sustitución del cultivo parralero por otras actividades económicas con mejores perspectivas. La crisis del sector fue siempre de naturaleza estructural, y el Real Decreto 354/1980 de 22 de febrero puso las bases para la *reconversión de plantaciones de uva de mesa de la variedad Ohanes en la provincia de Almería*. La medida tuvo mayor

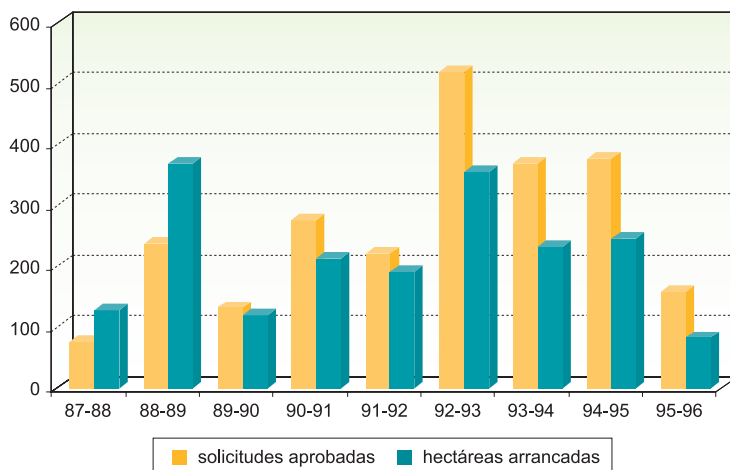


aceptación en aquellos municipios donde era medianamente viable desarrollar un cultivo alternativo: es decir, en el Poniente, donde los invernaderos comenzaban a ser hegemónicos; y en el Almanzora, donde se pasó a cultivar agrios. En los dos años siguientes a la publicación del decreto se arrancaron casi 700 hectáreas de parral. Curiosamente, Martín Galindo asegura que por esas mismas fechas (en 1982) había en la provincia «1.400 hectáreas recién plantadas y que aún no producen» (1988:379). Ese mismo autor calcula que por entonces unos 8.000 agricultores se dedicaban *preferentemente* al parral, y que en 1981 de las 111.000 toneladas producidas tan sólo se consiguieron exportar apenas la mitad.

Con anterioridad a la publicación del mencionado decreto, el espectacular desarrollo de los cultivos hortofrutícolas bajo plástico estaba haciendo olvidar rápidamente las nostalgias del *esplendor uvero*. En 1986, cuando España se incorporó como miembro de pleno derecho a la Comunidad Económica Europea, la uva de mesa era ya un sector residual en la economía almeriense. La asunción de la normativa comunitaria en materia agraria (y muy especialmente sobre el viñedo: Reglamentos Comunitarios 1442/88 y 2729/88; Orden Ministerial de 19 de abril de 1994, entre otras medidas legislativas) determinó la desaparición casi definitiva de la *Ohanes*, así como el letargo del resto de variedades



**Resultados de las primas por el abandono definitivo del parral  
en la provincia de Almería**



Fuente: *La uva de mesa en la provincia de Almería* (2000). Elaboración propia.

minoritarias de la provincia. En virtud de estas medidas legislativas y subvenciones, que tenían por objeto reorganizar el sector agrícola y eliminar los cultivos excedentarios y de menor rentabilidad, entre 1987 y 1996 los agricultores arrancaron otras 2.000 hectáreas de cultivo. En todo caso, las cifras oficiales seguramente no respondan del todo a la realidad, quedándose cortas, ya que se sospecha que «un buen número de agricultores por evitarse los trámites de solicitud o por desconocimiento de los beneficios que suponía el arranque no lo comunicaron» (*La uva de mesa en la provincia de Almería*, 2000:5).

Como dijo Ibáñez Alba (1998), alcaldesa de un municipio parralero como Nacimiento, se puede decir que ésta «es la crónica anunciada de la muerte de la uva de Ohanes, a la que aún los viejos agricultores refieren como la mejor del mundo e incluso algunos de ellos se empeñan en seguir cultivándola, sin oír los consejos y recomendaciones, y no teniendo en cuenta que en una sociedad como la nuestra lo que manda es el mercado, no es el gusto del que cultiva, sino el gusto del que compra el producto, y la variedad de Ohanes, con su piel dura y sus pepitas, no es apetecible para los paladares actuales».

## 7. Futuro de la uva de mesa en la provincia de Almería

La situación que atraviesa el sector de la uva de mesa en Almería conduce a pensar que se trata de un cultivo con pocas posibilidades de futuro en la provincia. No es así. Ciertamente es que el monocultivo de *Ohanes* en amplias zonas de la provincia forma parte ya de nuestro pasado, pero eso no significa que el sector carezca de perspectivas para generar riqueza y desarrollo en el marco de una agricultura más sostenible y compatible con otros usos del territorio. En efecto; la recuperación de este sector puede contribuir a la diversificación del actual panorama agrícola de la provincia, muy orientado a la producción hortícola intensiva, y también al mantenimiento del paisaje, de gran importancia en las comarcas rurales tradicionalmente productoras. Éstas, hoy en día, tienen un renovado interés turístico y un alto porcentaje de superficie en baldío, por lo que es preciso apostar por la revalorización del terreno con una producción ancestral compatible, además, con la preservación de los recursos naturales y los valores paisajísticos.

No hay que olvidar que para ello Almería cuenta con unas condiciones edafoclimáticas idóneas para este cultivo y que su manejo es de sobra conocido por los agricultores. A día de hoy aún persiste una *cultura viva del parral*, un conocimiento profundo de las técnicas de cultivo, que llevó siglos atesorar. No obstante, para que la uva de mesa recupere parte de su esplendor hay que hacer una apuesta clara y decidida por la innovación en las técnicas de manejo, por la renovación del cultivo con variedades sin semilla y por una mejora en la comercialización del producto. En la actualidad diversas innovaciones en la conducción, riego y abonado, en el control fitosanitario, en el uso de cubiertas plásticas y/o mallas y en otros aspectos, han hecho de la uva de mesa un sector rentable en otras áreas productoras de nuestro país (Murcia) y fuera de él (Sudáfrica, Chile, Italia,...). En relación con la renovación varietal, el nuevo horizonte viene marcado por las variedades apirenas, de gran aceptación en el mercado. La producción temprana en la costa, con el auxilio del cultivo bajo abrigo resulta tremendamente competitiva. La producción tardía de apirenas blancas en zonas frescas de la provincia combinada con mejoras en la conservación del fruto también lo sería ¿por qué no el cultivo de *Autumn Seedless*, nieta de *Ohanes*, para el mercado navideño en las comarcas de interior?



Parral de  
uva apirena



Y, finalmente, la incorporación de valor añadido en la comercialización, aspecto sin duda posible apoyándose en las fuertes redes comerciales tejidas por la horticultura intensiva, pueden justificar sobradamente la viabilidad económica de esta producción. No hay que olvidar, que siendo los protagonistas en muchas ocasiones los mismos (y sus sentimientos compartidos), es posible establecer con la Horticultura protegida sinergias y acuerdos del que todos se benefician. Conceptos como diversidad y sostenibilidad, de gran importancia en la actualidad, cobran también sentido en este cultivo, que ha estado vinculado a la provincia a lo largo de casi dos siglos.

Diversas iniciativas puestas en marcha en los últimos años nos permiten ver el futuro con optimismo. Con programas de investigación como los que actualmente se desarrollan en la Estación Experimental de Cajamar con la colaboración de investigadores de la Universidad de Almería relacionados con la evaluación agronómica y comercial de variedades apirenas o la puesta a punto de las técnicas específicas de cultivo para cada una de ellas, la recuperación del cultivo como actividad productiva se vislumbra como algo más que una remota posibilidad. La inclusión de la uva de mesa, tradicionalmente cultivada en estas zonas en programas como el que bajo la denominación «La Agricultura Ecológica: una oportunidad de desarrollo» se ha puesto en marcha en la zona de actuación del GDR Alpujarra-Sierra Nevada, con el objetivo global de promover el desarrollo de la agricultura ecológica como una estrategia de desarrollo rural soste-





Cultivo bajo plástico de uva de mesa

nible es otra buena noticia para el futuro. Y acciones como la fuerte apuesta realizada por instituciones y empresas con la puesta en marcha del proyecto de investigación GrapeGen, para el estudio del genoma de la uva mediante herramientas biotecnológicas (auspiciado por la Fundación Genoma España y en el que participa Cajamar), es otro importante argumento para confiar en el futuro del sector.

Hay, pues, motivos para la esperanza, y motivos para la preocupación. El crecimiento desmesurado y vertiginoso de las localidades costeras del Poniente (con todos los problemas de gestión y carestía que ocasionan) y el abandono progresivo de muchos pueblos del interior (con todo el empobrecimiento que generan) debería ser motivo de más profunda reflexión. Y de alguna actuación. Ya hemos comenzado, pero en este esfuerzo nadie sobra, todos son necesarios y todas las instituciones pertinentes deben sumarse al empeño. Ahí estamos. Donde siempre.





# Bibliografía

- ANDÚJAR CASTILLO, F. (1989): «Adaptación y dominio del agua. La vega de Almería en el primer tercio del siglo XVII»; en *El agua en zonas áridas: arqueología e historia. I Coloquio de Historia y Medio Físico*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses; II, pp. 1087-1099.
- AZNAR SÁNCHEZ, José Ángel (2005): «Dinámica demográfica, estructura de la población y movimientos migratorios»; en MOLINA HERRERA, Jerónimo, dir.: *La economía de la provincia de Almería*. Almería, Cajamar.
- BOE (1966): «Orden de 24 de marzo por la que se aprueban las normas reguladoras de la exportación de uva de mesa».
- BOSQUE MAUREL, Joaquín (1960): «La uva de Almería. Estudio geográfico»; en *Geographica* (VII); pp. 3-27.
- BUENDÍA MUÑOZ, Alejandro y LÓPEZ GALÁN, Juan Salvador (2005): *La barrilería en Almería. Materiales y proceso constructivo*. Almería, Diputación-Asociación de Amigos del Museo de Terque.
- CABEZUELO PÉREZ, Pedro (1998): «La filoxera»; en *Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada*. Madrid, Mundi-Prensa - MAPA.
- CÁNOVAS FERNÁNDEZ, Antonio Francisco (1998): «Agricultura tradicional y ganadería»; en *I Encuentro Medioambiental Almeriense: En busca de soluciones*. Almería, Grupo Ecologista Mediterráneo; disponible en <http://www.gem.es/MATERIALES>
- CARA BARRIONUEVO, Lorenzo (1993): *Historia de Almería. La civilización islámica*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses.

- CARA BARRIONUEVO, Lorenzo (2004): «La uva del barco, entre la memoria y el olvido»; en *Farua* (7); pp. 261-265.
- *Catastro vitícola y vinícola. Almería*. Madrid, Ministerio de Agricultura, 1979.
- CAZARD, Paul (1925): «La uva de Almería»; en *Anuario de Almería (capital y provincia). Año 1925*. Almería, Imprenta y papelería E. Lacoste.
- CAZARD, Paul (1932): «La uva de embarque»; en RODRÍGUEZ MATARÍN, R.: *Anuario de Almería. 1932*. Almería.
- CENTRO DE PROFESORADO DE ALMERÍA. SEMINARIO PERMANENTE DE ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE (1999): *Itinerario didáctico: ruta de la uva*. Almería, Consejería de Educación y Ciencia.
- CHASTAGNARET, Gerard (2005): «La industria en el Mediterráneo: una historia en construcción»; en *Mediterráneo Económico* (7): «Mediterráneo e Historia Económica»; pp. 151-163.
- COSCOLLA RAMÓN, Ramón (1998). «La filoxera»; en *Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada*. Madrid, Mundi-Prensa - MAPA.
- DÍAZ ALVAREZ, José Ramón y PEREZ PARRA, Jerónimo (1994): *Tecnología de invernaderos. Curso Superior de especialización*. Vol. 2. Almería, Dirección General de Investigación Agraria de la Junta de Andalucía y FIAPA.
- DÍAZ LÓPEZ, Julián Pablo (1996): «Modelos de paisaje agrario en el siglo XVIII (valle del Andarax)»; en SÁNCHEZ PICÓN, Andrés, ed.: *Historia y medio ambiente en el territorio almeriense*. Almería, Universidad; pp. 221-236.
- DIRECCIÓN GENERAL DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA (1975): *Inventario agronómico de la uva de mesa en España: 1973*. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- DIRECCIÓN GENERAL DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA (1990): *Descripciones ampelográficas nacionales*. Madrid, Ministerio de Agricultura.

- ENDEAR, Bel (1994): «Las uvas de Almería eran el sol económico de España»; en *La Crónica*, 16 de enero de 1994.
- FERNÁNDEZ ALBÉNDIZ, María del Carmen (2002): «Almería: uva de mesa, cultivo y comercio. Informe del vicecónsul francés»; en *Farua*, (4-5); pp. 273-293.
- FLORIDO PÉREZ, María Trinidad (1989): *Agricultura y población: análisis de la zona sur de la provincia de Almería (1795-1837)*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses.
- GARCÍA LORCA, Andrés (1990): *El puerto de Almería*. Almería, Junta del Puerto de Almería-Instituto de Estudios Almerienses.
- GARCÍA LUJÁN, Alberto y LARA BENÍTEZ, Miguel (1998): *Variedades de uva de mesa en Andalucía*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca.
- GARCÍA TORRENTE, Roberto (2005): «El sector agrario»; en MOLINA HERRERA, Jerónimo, dir.: *La economía de la provincia de Almería*. Almería, Instituto de Estudios Cajamar.
- GARCÍA DE LOS SALMONES, Luis y Nicolás (1929): *Cartilla sanitaria para el cultivo del parral*. Almería, Imprenta y Papelería Sempere.
- GÓMEZ DÍAZ, Donato (2000): «Sobre el alambre: parrales e invernaderos. Un ejemplo de las herencias estructurales y tecnológicas del sureste español»; en *Revista de Humanidades y Ciencias Sociales del IEA* (17); pp. 49-84.
- GRIMA CERVANTES, Juan y ESPINAR CAMPRA, Narciso (2005): *La Almería perdida. Postales coloreadas. 1900-1936*. Almería, LA VOZ DE ALMERÍA-Junta de Andalucía.
- HIDALGO, Luis (1978): *Poda de la vid*. Madrid, Mundi-Prensa.
- HIDALGO, Luis (1999): *Tratado de viticultura general*. Madrid, Mundi-Prensa.
- IBÁÑEZ ALBA, Basilia (1998): «Declive del parral en Alhama»; en *El Eco de Alhama* (6).

- JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio (1986): *La producción agraria de Andalucía Oriental, 1874-1914*. Madrid, Universidad Complutense.
- «La uva de Almería»; en *Información Comercial Española* (750), 1936; pp. 15-41.
- *La uva de mesa en la provincia de Almería*. Almería, Delegación de Agricultura de la Junta de Andalucía (informe interno), 2000.
- LÓPEZ ROMERO, Lourdes; BUENDÍA MUÑOZ, Alejandro y AYALA AMATE, José Nicolás (2004): «Los orígenes de la uva de embarque y la industria barrilera»; en *Almería Agrícola* (73); pp. 16-21.
- LÓPEZ SORIA, Juan (2004): «La uva de barco en Gérgal. Su influencia en la economía y sociedad»; en *Programa de las Fiestas Patronales de Gérgal*. Ayuntamiento.
- LÓPEZ SORIA, Juan (2005): «La uva de barco en Gérgal. Su influencia en la economía y sociedad. 2ª parte»; en *Programa de las Fiestas Patronales de Gérgal*. Ayuntamiento.
- LUCAS, VICTORIANO (1925): *Solución Única posible a nuestro problema uvero: proyecto para organizar un sindicato obrero*. Almería, Tip. Sobrino de Isidro García Sempere.
- MARTÍN GALINDO, José Luis (1988): *Almería: paisajes agrarios. Espacio y Sociedad. De la agricultura morisca a los enarenados e invernaderos actuales*. Valladolid, Universidad de Valladolid-Diputación de Almería.
- MARTÍN DEL REY, Bernardo (1972): *Almería*. León, Everest.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, Francisco Pablo (1989): «Un cultivo de regadío a fines de la Edad Media. La viticultura en la vega de Almería»; en *El agua en zonas áridas: arqueología e historia. I Coloquio de Historia y Medio Físico*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses; II, pp. 1035-1042.
- MARTÍNEZ CUTILLAS et al. (1987): *Selección clonal y sanitaria de las variedades de uva de mesa Ohanes, D. Mariano y Dominga*. Murcia, CRIA.

- MARTÍNEZ GÓMEZ, Pedro (2005): *La dictadura de Primo de Rivera en Almería (1923-1930). Nuevas leyes para un nuevo régimen*. Tesis doctoral inédita, Universidad de Almería.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, Fernando (2003): *La barbería de la Almedina. Los orígenes del socialismo almeriense. 1880-1903*. Almería, Universidad-Instituto de Estudios Almerienses.
- MENDIZÁBAL VILLALBA, Manuel (s. d.): «Los parrales». Manuscrito inédito (aportación de la familia).
- MENDIZÁBAL VILLALBA, Manuel y VERDEJO, Guillermo (1959): «Uva de Almería y su mejora: primeros resultados obtenidos con tratamientos a base de fitohormonas»; en *Agricultura* (321); pp. 2-8.
- MIGNON, Christian (1982): *Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea*. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- MOLINA HERRERA, Jerónimo (1991): *Necesidades y problemática del sector comercializador de frutas y hortalizas de la provincia de Almería*. Almería, FIAPA.
- MOLINA HERRERA, Jerónimo, dir. (2005): *La economía de la provincia de Almería*. Almería, Instituto de Estudios de Cajamar.
- MORENO LÓPEZ, Reyes y RODRÍGUEZ LÓPEZ, Rosa María (1994): *Canciones Populares de Alhama de Almería*. Almería, IEA - Ayuntamiento de Alhama de Almería.
- MORILLA CRITZ, José (1989): «Cambios en la viticultura de Andalucía Oriental durante la crisis de finales del siglo XIX. Estudio sobre los datos de los Informes Consulares Británicos»; en *Revista de Historia Económica* (VIII, 1); pp. 157-193.
- NAVARRO PÉREZ, Luis Carlos (1999): *Transformaciones agrarias liberales en Andalucía Oriental: Almería, siglos XVIII-XIX*. Tesis doctoral, Universidad de Granada.

- NAVEROS, José Miguel (1978): «Los muertos del “Parte Inglés”»; en *Tiempo de Historia* (46).
- OESTREICHER, Andreas (1996): «La crisis filoxérica en España (estudio comparativo sobre las consecuencias socio-económicas de la filoxera en algunas regiones vitivinícolas españolas)»; en *Hispania* (193); pp. 587-622.
- PÉREZ DE ÓBANOS CASTILLO, J. Javier (1998): «El oídio»; en *Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada*. Madrid, Mundi-Prensa - MAPA.
- PÉREZ PICAZO, María Teresa y LEMEUNIER, Guy (1990): *Agua y modo de producción*. Barcelona, Crítica.
- PUYOL ANTOLÍN, R. (1975): *Almería, un área deprimida del sudeste español. Estudio geográfico*. Madrid, Instituto de Geografía Aplicada del Patronato Alonso Herrera.
- RIVERA NÚÑEZ, Diego et alii (1998): *Las variedades tradicionales de frutales de la cuenca del río Segura. Catálogo etnobotánico. Cítricos, frutos carnosos y vides*. Murcia, DM.
- RODRÍGUEZ VAQUERO, Jesús y SEGURA DEL PINO, Dolores (1996): «Cambios en la organización hidráulica de la vega de Almería»; en SÁNCHEZ PICÓN, Andrés, ed.: *Historia y medio ambiente en el territorio almeriense*. Almería, Universidad; pp. 237-258.
- ROJAS CLEMENTE y RUBIO, Simón de (2002): *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca (ed. or.: 1807).
- RUEDA CASINELLO, Francisco José (1980): *Informe sobre la tecnología del cultivo del parral de uva de mesa ‘Ohanes’*. Almería, inédito.
- RUEDA CASSINELLO, Francisco José (1982): «La calidad y la exportación de la uva de Ohanes de Almería»; en *Boletín del Instituto de Estudios Almerienses* (2); pp. 85-91.
- RUEDA FERRER, Francisco (1932): *La uva de mesa en Almería*. Barcelona, Salvat.



- SÁENZ LORITE, M. (1977): *El Valle del Andarax y Campo de Níjar. Estudio geográfico*. Granada, Universidad.
- SÁNCHEZ ESCRIBANO, E., ORTIZ, J. M. y CENIS, J. L. (1998): «Identification of table grape cultivars (*Vitis vinifera* L.) by the isoenzymes from the woody stems»; en *Genetic Resources and Crop Evolution* (45); pp. 173-179.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (1990): «De las ilusiones de desarrollo a la plasmación del atraso (1800-1930)»; en *Almería. Cinco siglos de historia*. Almería, Anel.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (1992): *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1788-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*. Almería, IEA.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés, ed. (1994): *Agriculturas mediterráneas y mundo campesino. Cambios históricos y retos actuales*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (1997a): «Los regadíos de la Andalucía árida (siglos XIX y XX). Expansión, bloqueo y transformación»; en *Áreas* (17); pp. 109-128.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (1997b): «Mercados y comercialización en la agricultura uvera almeriense (1830-1936)»; comunicación presentada al *VI Congreso de la Asociación Española de Historia Económica*. Girona.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (2002): «El mundo rural. Una reflexión histórica»; en CARRTERO, Anselmo; PABLO VALENCIANO, Jaime de y NAVAS PATRICIO, Antonio, coords.: *El medio rural. Hacia un desarrollo sostenible*. Almería, Universidad; pp. 31-35.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (2003): «La coyuntura económica del 98 almeriense. Una mirada desde otro fin de siglo»; en ROZALÉN FUENTES, Celestina y ÚBEDA VILCHES, Rosa María, eds.: *La crisis de fin de siglo en la provincia de Almería. El desastre del 98*. Almería, IEA; pp. 67-86.

- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés (2005): «De frontera a milagro. La conformación histórica de la economía almeriense»; en MOLINA HERRERA, Jerónimo, dir.: *La economía de la provincia de Almería*. Almería, Instituto de Estudios de Cajamar; pp. 43-84.
- SÁNCHEZ PICÓN, Andrés y RODRÍGUEZ VAQUERO, Jesús (1989): «Nuevos riegos en la Almería del siglo XIX. Ideas para un esquema»; en *El agua en zonas áridas: arqueología e historia. I Coloquio de Historia y Medio Físico*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses; II, pp. 1129-1149.
- SÁNCHEZ RAMOS, Valeriano (2002): «De vides y parras en Berja»; en *Farua*, (4-5); pp. 251-271.
- SEGURA GRAIÑO, Cristina (1989): *Almería en el tránsito a la Modernidad (siglos XV y XVI)*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses.
- SILVELA, Fernando (1935): «La crisis de exportación de uvas de mesa»; en *Agricultura* (76); pp. 219-221.
- SILVELA, Fernando (1936): «Las uvas de mesa en el mercado de los Estados Unidos»; en *Agricultura* (91); pp. 427-433.
- TERPÓ, A. (1978): «Origin and distribution of *Vitis sylvestris* Gmel.»; en *II International Symposium on the problems of Bakan Flora and Vegetation*. Estambul.
- VICIANA MOTA, Ángel (2000): «Lugares con historia. La Daira»; en *La Daira. Asociación Cultural y Medioambiental de Rágol*; pp. 14-15.
- WINKLER, A. J. (1974): *Viticultura*. México, CECSA.

# Índice de fotografías y figuras

## El cultivo de la uva *Ohanes*

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Localización paraje <i>La Daira</i> .....                                                                          | 17    |
| • Paraje <i>La Daira</i> .....                                                                                       | 18    |
| • <i>Encarnada de Rágol</i> .....                                                                                    | 19    |
| • Variedad <i>Ohanes</i> .....                                                                                       | 29    |
| • Variedad <i>Calmería</i> .....                                                                                     | 29    |
| • Variedad <i>Autumn Seedless</i> .....                                                                              | 29    |
| • Principales zonas de cultivo de la uva <i>Ohanes</i> en la provincia de Almería<br>en los dos últimos siglos ..... | 32    |
| • Disposición del terreno en bancales (arriba); balate (abajo) .....                                                 | 38    |
| • Plantación. Colocación de la planta injertada tras la apertura de hoyos .....                                      | 40    |
| • Estructura parral. Una vista de la misma en perspectiva .....                                                      | 42    |
| • Parral de Almería .....                                                                                            | 43    |
| • Herramientas empleadas en la construcción del parral .....                                                         | 44    |
| • Secuencia del injerto de <i>hendidura</i> .....                                                                    | 48/49 |
| • Herramientas empleadas en el injerto .....                                                                         | 48    |
| • Organografía de la vid .....                                                                                       | 51    |
| • Secuencia temporal de la poda de formación en parral .....                                                         | 53    |
| • Poda mixta en <i>vara y pulgar</i> .....                                                                           | 54    |
| • <i>Lloros</i> tras la ejecución de la poda .....                                                                   | 54    |
| • Alargamiento de la madera como consecuencia de podas largas .....                                                  | 55    |
| • Herramientas empleadas para la poda .....                                                                          | 55    |
| • Parral podado .....                                                                                                | 56    |
| • Atando uveros .....                                                                                                | 56    |
| • Flor de <i>Ohanes</i> .....                                                                                        | 58    |
| • Detalle de la flor de <i>Ohanes</i> mostrando la disposición refleja de sus estambres .....                        | 58    |
| • Mujeres realizando el <i>engarpe</i> .....                                                                         | 59    |
| • Riego a manta (arriba); parralero <i>volviendo la pará</i> (abajo) .....                                           | 61    |
| • Parrales regados a manta .....                                                                                     | 62    |

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| • Pesando la uva (Berja, años 60) .....                                                     | 72  |
| • Parral de <i>Ohanes</i> en plena producción (Alhama, años 60) .....                       | 72  |
| • Parra antes de la recolección .....                                                       | 73  |
| • La <i>faena</i> a través del tiempo                                                       |     |
| - Primer tercio del siglo XX .....                                                          | 75  |
| - Medios del siglo XX .....                                                                 | 76  |
| - Años 60 .....                                                                             | 77  |
| - Años 70 .....                                                                             | 77  |
| • <i>Faena</i> en la actualidad .....                                                       | 77  |
| • Tijeras de punta roma .....                                                               | 78  |
| • <i>Emporronadoras</i> (años 60) .....                                                     | 79  |
| • Escultura homenaje a la <i>emporronadora</i> en Alhama de Almería .....                   | 79  |
| • Diferentes tipos de barriles .....                                                        | 81  |
| • Sellos y etiquetas ( <i>chromos</i> ) con los que se marcaban los barriles .....          | 82  |
| • Cajas de madera usadas a mediados del siglo XX (arriba); etiqueta comercial (abajo) ..... | 83  |
| • Envase actual: el <i>platón</i> .....                                                     | 84  |
| • Daños en racimos causados por <i>oídio</i> .....                                          | 88  |
| • Azufre en espolvoreo .....                                                                | 89  |
| • <i>Pavilla</i> par azufrar .....                                                          | 89  |
| • Máquina de mochila para <i>sulfatar</i> .....                                             | 90  |
| • Daños en hojas e inflorescencias causados por <i>mildiu</i> .....                         | 91  |
| • Catálogo comercial de productos vitícolas (Barcelona, 1910) .....                         | 92  |
| • <i>Negrilla del melazo</i> .....                                                          | 94  |
| • Ataque de <i>filoxera</i> en vid americana .....                                          | 95  |
| • Vid americana con fuertes ataques de <i>filoxera</i> .....                                | 96  |
| • Larva y adulto de <i>Lobesia botrana</i> (el <i>hilandero</i> ) .....                     | 98  |
| • Adulto de <i>Ceratitis capitata</i> .....                                                 | 99  |
| • Daños en bayas: <i>Alfilerazo</i> y <i>ramalazo</i> .....                                 | 99  |
| • Mosquero .....                                                                            | 100 |
| • Colonia invernante en la base del tronco .....                                            | 101 |
| • Hembra y larvas de <i>Cochinilla Algodonosa</i> ( <i>Melazo</i> ) .....                   | 101 |
| • Mosquito verde .....                                                                      | 101 |
| • Daños producidos por <i>mosquito verde</i> .....                                          | 102 |
| • <i>Apedreo</i> .....                                                                      | 103 |
| • Daños producidos por granizo .....                                                        | 104 |

## La uva de Almería: historia socioeconómica

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| • Cargadero de mineral ( <i>Cable Inglés</i> ) a principios del siglo XX .....                                       | 113 |
| • Superficie y producción de uva de mesa en Almería. Evolución histórica .....                                       | 115 |
| • Superficie y productores dedicados a la uva de mesa en Almería (1939-1975) .....                                   | 116 |
| • Mina del <i>Moralillo</i> (Alhama de Almería) .....                                                                | 121 |
| • Superficie de regadío en la provincia de Almería (1750-2000) .....                                                 | 123 |
| • Fachada de una antigua barrilería en Alhama de Almería .....                                                       | 126 |
| • Barril de uvas con serrín: los suministros industriales de la agricultura parralera .....                          | 127 |
| • Barriles en los <i>tinglados</i> del puerto de Almería (años 30) .....                                             | 128 |
| • Trabajo familiar en la <i>faena</i> (años 50) .....                                                                | 130 |
| • Evolución de la población de derecho de Almería entre 1900 y 2004 .....                                            | 132 |
| • Parral de <i>Ohanes</i> en la actualidad .....                                                                     | 134 |
| • Evolución histórica de la superficie dedicada a uva de mesa<br>en Almería en el siglo XX .....                     | 135 |
| • Parral de <i>Ohanes</i> abandonado .....                                                                           | 137 |
| • Distribución porcentual de las variedades de uva de mesa cultivadas<br>en la provincia de Almería desde 1979 ..... | 137 |
| • La comercialización de la uva <i>de Almería</i> .....                                                              | 140 |
| • <i>Cromo</i> y <i>marca</i> de los barriles en la segunda mitad del siglo XX .....                                 | 142 |
| • Casas comerciales y barriles embarcados desde el puerto de Almería.<br>Primer tercio del siglo XX .....            | 143 |
| • Publicidad de las casas fruterías europeas y sus consignatarios en Almería .....                                   | 144 |
| • Subasta de uva en Nueva York (1910) .....                                                                          | 145 |
| • Publicidad de un consignatario de vapores .....                                                                    | 146 |
| • Embarque de uva en el puerto de Almería (años 50) .....                                                            | 147 |
| • Barcazas cargando barriles en el puerto de Almería a mediados del siglo XX .....                                   | 148 |
| • Barrileros en Alhama de Almería (años 50) .....                                                                    | 149 |
| • Elaboración de un barril .....                                                                                     | 150 |
| • Destino de las exportaciones (1830-1860). Los primeros momentos del negocio .....                                  | 154 |
| • Destino de las exportaciones (1875-1936). Máxima expansión del negocio .....                                       | 154 |
| • Publicidad de casas fruterías europeas .....                                                                       | 155 |
| • Barriles en los <i>tinglados</i> del puerto de Almería (años 30) .....                                             | 156 |
| • Evolución histórica de las exportaciones (siglos XIX-XX) .....                                                     | 157 |

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| • Exportaciones de uva de Almería (1830-1995). Escala aritmética .....                            | 158 |
| • Exportaciones de uva de Almería (1830-1995). Escala semilogarítmica .....                       | 158 |
| • Exportaciones 1830-1936 .....                                                                   | 159 |
| • Puerto de Málaga a mediados del siglo XX .....                                                  | 160 |
| • Exportaciones 1830-1860 .....                                                                   | 161 |
| • Exportaciones 1860-1900 .....                                                                   | 164 |
| • Exportaciones 1900-1914 .....                                                                   | 167 |
| • Cargando uva en el puerto .....                                                                 | 168 |
| • <i>Abarrotamiento</i> de barriles en el puerto (años 20) .....                                  | 170 |
| • Exportaciones 1914-1936 .....                                                                   | 174 |
| • Precios medios por barril exportado en pesetas corrientes (1896-1936) .....                     | 176 |
| • <i>Cromo</i> para barriles de uva con el escudo republicano .....                               | 177 |
| • Sello de la <i>Cámara Oficial Uvera</i> .....                                                   | 178 |
| • Publicidad de la uva <i>de Almería</i> en los años 30 .....                                     | 179 |
| • Exportaciones 1936-1950 .....                                                                   | 182 |
| • Memoria anual del <i>Sindicato Provincial de Frutos y Productos Hortícolas</i> .....            | 185 |
| • Destinos de la uva durante la crisis de la posguerra (1939-1946) .....                          | 188 |
| • Exportaciones 1950-1970 .....                                                                   | 189 |
| • Barriles en el puerto de Almería (años 50) .....                                                | 192 |
| • Exportaciones 1970-2000 .....                                                                   | 194 |
| • Superficie, producción y precio de la uva de mesa en Almería (1975-2000) .....                  | 194 |
| • <i>Faena</i> en los años 50 .....                                                               | 195 |
| • El deterioro de la rentabilidad de la uva de mesa (1985-2003) .....                             | 197 |
| • Resultados de las primas por el abandono definitivo del parral en la provincia de Almería ..... | 198 |
| • Parral de uva apirena .....                                                                     | 200 |
| • Cultivo bajo plástico de uva de mesa .....                                                      | 201 |





