

RAFAEL BENÍTEZ SÁNCHEZ-BLANCO

TÉCNICAS DE CULTIVO DE LA VID Y ELABORACIÓN DEL VINO Y DEL AGUARDIENTE EN EL "CAMP DE MORVEDRE" A FINES DEL SIGLO XVII

RESUMEN

El artículo analiza las diferentes labores agrarias que reciben las vides de una gran explotación dependiente del monasterio de El Puig entre 1671 y 1691 basándose en los libros de contabilidad. Se estudia también el proceso de elaboración del vino y aguardiente y el destino de la producción. La explotación se caracteriza por un atento cuidado dentro de una técnica tradicional, pero no excesivamente atrasada. El vino se vende en partidas importantes dentro del año agrícola, y únicamente si es malo o se acumulan excedentes se opta por destilarlo.

RESUMÉ

L'on analyse dans cet article les différents travaux donnés a la vigne ainsi comme la technique d'élaboration du vin et de la distillation de l'eau-de-vie dans le cadre d'une grand exploitation relevant du monastère d'El Puig (Valence) dans la période 1671-1691 et à partir de comptabilités provenant du même monastère. L'exploitation est l'objet des soins constants dans le cadre des techniques traditionnelles mais pas tout a fait arriérés. Le vin est vendu, en gros, dans l'année agricole et seulement est objet de distillation dans les mauvaises années.

Este trabajo¹ pretende aportar una serie de noticias sobre las labores agrarias dadas a la vid y las tareas realizadas para elaborar el vino en una gran explotación de la zona de Sagunto, dependiente del monasterio mercedario de Nuestra Señora de los Ángeles de El Puig. En otras ocasiones he utilizado la rica documentación del Monasterio, conservada en el Archivo del Reino de Valencia, para estudiar aspectos de producción y consumo² o de rentabilidad general de la explotación³. Quería ahora aprovechar la información que los libros de cuentas nos aportan para profundizar, en la medida de lo posible, en las técnicas de cultivo de la vid y elaboración del vino y del aguardiente.

El período estudiado cubre desde junio de 1671 hasta marzo de 1691. Los cortes vienen impuestos por exigencias documentales: la primera fecha marca el comienzo de la contabilidad; en la última se produce un corte por pérdida de parte del libro, lo que interrumpe la serie, continuándose ésta, con lagunas, meses más tarde. Entre ambas tenemos 20 años, período que considero suficiente para hacernos una idea de las técnicas utilizadas y que es el más temprano del que la documentación nos informa, quedando abierta la posibilidad de realizar otros cortes más tardíos y comprobar la permanencia o evolución de las técnicas.

FUENTES

La fuente principal la constituyen los libros del gasto en los que se anotan las salidas monetarias del convento así como las raciones alimenticias consumidas diariamente y evaluadas en dinero⁴. Entre los gastos nos interesan particularmente los jornales. Aunque no siempre especificados con la precisión deseable, en la mayoría de los casos se indica el tipo de labor, el pago o partida en que se realiza, el número de jornales y su precio unitario, el importe total, y en algunas tareas, el nombre de quien las efectúa. No dejan, sin embargo, de existir problemas: a veces se engloban varios trabajos en una sola anotación, algunos de ellos sin relación con la viticultura, o no se especifica por separado las que corresponden a cada partida de viña. En otras ocasiones las anotaciones deben llevarse al libro del gasto tardíamente, e incluso cabe la posibilidad de que falte alguna, aunque esto provocaría un desajuste contable para el encargado de la administración, que no podría justificar los gastos realizados, por lo que no aparece como

¹ Una primera redacción fue presentada a las 1^{as} Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània, celebradas en Tarragona en marzo de 1986.

² "Producción y consumo en la huerta de Valencia en la primera mitad del siglo xviii. El caso del Monasterio de El Puig", en *Actes du 1^{er} Colloque sur le Pays Valencien à l'époque moderne*, Université de Pau, 1980, pp. 257-271.

³ "Le fonctionnement d'une grande exploitation agricole dans la Huerta de Valence à la fin du xviii^e siècle", en *L'exploitation des grandes domaines dans l'Espagne d'Ancien regime*, Ed.: J. P. Amalric y P. Ponsot, C.N.R.S., Toulouse, 1985, pp. 103-132.

⁴ Archivo del Reino de Valencia (A.R.V.), Sección de Clero, libro 1624 (1671-87) y 707 (1687-1701).

probable. Se incluyen también en los libros de gasto los de adquisición y reparo de aperos y de los productos necesarios para elaborar el vino y el aguardiente cuyas anotaciones presentan problemas semejantes a los reseñados.

Como complemento he utilizado los resúmenes trienales que se establecen de la gestión de cada comendador, en los que se especifican, por productos, los ingresos y gastos globales del período. Estos resúmenes, llamados *cartas cuenta, razón y estado del convento* están incluidos dentro de los libros del gasto.

Por su parte, los libros de ingresos nos facilitan información sobre las entradas en metálico; nos permiten conocer las ventas, especificándose normalmente el nombre del comprador y de donde es, la cantidad, el precio y el importe total⁵. En ocasiones, sin embargo, sobre todo en las ventas al *detall*, falta alguno de los datos.

SUPERFICIES CULTIVADAS

Un problema importante, que impide obtener más provecho de la información, es la falta de conocimiento preciso de las superficies dedicadas a la vid. El Monasterio cultiva directamente tres pagos de viñas: dos en El Puig y uno en Sagunto⁶. Los primeros se denominan la Vicaría y el Cabezol; el último se incluye en la propiedad conocida como la Alquería.

La Vicaría, situada "a la otra parte del Castillo, acia tramontana", comprendía 17 ó 18 cahizadas de tierra, y se suponía que era donación del propio Jaime I, porque ya en 1292 era viña del convento. Próxima a ella estaba el Cabezol que "confina con el montecillo de este nombre" y con el camino real y el que va a la Vicaría. Estaba situado en el riego de Moncada. Constaba de una posesión, inmemorial ya en 1590, de unas 14 cahizadas, a las que se habían añadido por compra en 1636 y 1638 otras dos parcelas de 9 y 8 hanegadas respectivamente. Su extensión total era, por tanto, de unas 16 a 17 cahizadas. De éstas aproximadamente 34 cahizadas (unas 17 hectáreas) de la Vicaría y el Cabezol, no sabemos cuántas estaban dedicadas a la vid. Las noticias sueltas de que disponemos mencionan, por ejemplo, el cultivo de cebada en el Cabezol en 1685, la existencia de algunos olivos y, sobre todo, la plantación de 8 cahizadas de viña en el Cabezol y de 9 en la Vicaría entre 1687 y 1693, independientemente del acodado y replan-

⁵ A.R.V., Clero, libro 432 (1666-1713).

⁶ La información proviene del A.R.V., Clero, libro 1800 (libro de títulos de propiedad de 1650, pero con información hasta principios del siglo xviii); libro 648 (visita de amortización de 1740) y legajo 423 (*Manifiesto de las posesiones de este Real Convento del Puig hecho en 1805 para el reparto del equivalente*).

tado de las viejas⁷. Estos números nos conducen a tener que aceptar que sólo algo menos de la mitad del total, digamos unas 15 cahizadas, estarían plantadas de viña en el período que estudiamos.

En torno a la Alquería que el convento tenía en Sagunto poseía una serie de tierras. El núcleo originario lo constituían 40 cahizadas de tierra campa con olivos. A ello había ido añadiendo, por diversas adquisiciones entre 1600 y 1639, 31 cahizadas de tierra campa, viña y algo de olivar, sin que sepamos qué parte corresponde a cada uno. Y por último, en 1681, adquirió 12 cahizadas de viña y 300 algarrobos. En total, poco más de 80 cahizadas con una porción no especificada de viñas.

Teniendo presente la relación media que existe entre los jornales empleados en las viñas de la Alquería y los gastados en El Puig en *escañotar* (ver más abajo) y podar para cinco casos en que se puede establecer, y que es de 3'1, podemos intentar estimar la extensión de viñas de cada partida. Si en El Puig cultivaba el Monasterio 15 cahizadas de viña a mediados de los años ochenta, en la Alquería debería haber unas 45, siendo el resto tierra campa y olivar, lo que puede aproximarse bastante a la realidad, ya que sabemos que en 1661 había sembradas 40 cahizadas de trigo.

Con las máximas salvedades posibles, tales podían ser las extensiones ocupadas por la vid a finales del período estudiado: unas 15 cahizadas entre la Vicaría y el Cabezol; unas 45 cahizadas en la Alquería; un total en torno a las 60 cahizadas, es decir unas 30 hectáreas. Cifra global que debe ser tomada como lo que es: una estimación.

LABORES AGRARIAS

El análisis de los datos de estos 20 años, que incluyen 19 cosechas completas, muestra una notable irregularidad en las labores de un año a otro. Resulta, por tanto, difícil establecer un esquema de éstas. Trataré, sin embargo, de comparar lo que se deduce del estudio de este período con el conjunto de labores ideales que el Monasterio trata de imponer a los medieros de la Alquería unas décadas más adelante. Dividiré los trabajos agrarios en labores dadas a la planta y labores dadas a la tierra, para analizar finalmente el proceso de plantación de viñas.

⁷ En el "estado y mejoras de las tierras y heredades" incluido en la *carta cuenta* del período mayo 1687 a marzo 1690, se indica que "se an plantado en el Cabezol quatro cahizadas de viña y se an morganado las viñas del mismo Cabezol". Estas 4 cahizadas se plantaron en enero de 1689 y empezaron a producir con posterioridad al período que estudiamos. También en estos años se plantaron 18 cahizadas de viña en el secano por iniciativa de fray Joseph Franco, "el fruto de la cual ha conseedido el convento durante su vida, que hasta el dia de hoy es esta en mas de sien libras". En el siguiente trienio el mismo Joseph Franco hizo plantar otros cuatro jornales en el Cabezol por un importe de 21'5 libras. En la Vicaría se plantaron 9 jornales con un gasto de 38 libras y 18 sueldos.

A) LABORES DADAS A LA PLANTA

1. Poda

Se trata, como es bien sabido, de una de las tareas más delicadas⁸. En cinco de los 20 años la documentación hace referencia a cuadrillas. Habla así de "gente de Murviedro" (Sagunto) y de "gente de aquí, del Puche" (El Puig)⁹, de "unos hombres de Masalfasar"¹⁰, de "cinco hombres de Foyos y uno del Puche"¹¹. En los tres casos en que conocemos el número, éste es reducido: 4, 5 ó 6 hombres¹². Trabajaban a jornal y recibían la mayoría de las veces 5 sueldos diarios, lo habitual en la mayor parte de los trabajos agrarios. Hay, no obstante, algunos casos especiales. En primer lugar, y como veremos que ocurre en otras tareas, en la Alquería, entre 1674-75 y 1680-81, los jornales son inferiores a los pagados en El Puig; normalmente su cuantía es de 4'5 s. (en 1674-75 es sólo de 4 s.). Pero hay además detalles significativos. Así, en 1676-77, los hombres de El Puig que trabajan en la Alquería cobran 5 s. frente a los 4'5 de los de Sagunto. Otros años los jornales de podar la Alquería incluyen sustento, siendo inferior la parte monetaria; en 1677-78, un 56% de los jornales llevan sustento consistente en pan y vino y una ración de carne o pescado evaluada en 8 dineros (0'66 s.); reciben además 2'5 s. en metálico. En 1680-81 los sustentados son sólo el 11'5% frente al 88'5% no sustentados. En otras ocasiones, como los años 1675-76 y 1676-77, los jornales se pagan a 6 s. en El Puig, pero incluyen la operación de *morgonar*. Esta mayor valoración del trabajo conjunto de podar y *morgonar* se da también en la Alquería: en 1679-80, además del mencionado sustento, reciben 4 sueldos.

Precisar la cronología no siempre es fácil. Las anotaciones debían pasarse al libro de gastos algún tiempo después de realizados los jornales. Abundan, en efecto, las fechadas a fin de mes. No obstante nos dan siempre una referencia *ante quam*. Escalonando estas anotaciones podemos aproximarnos con bastante exactitud al momento en que cada labor se realiza habitualmente. Así, las 20 anotaciones que tenemos de la poda se distribuyen de esta manera:

⁸ HURTZ DE LEMPS, Alain: *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Bordeaux, 1967, pp. 604: "la taille constitue une opération très délicate et comme dit un vieux refrain: 'Cavadores lo son todos; podadores y taladores pocos' ". La misma idea la expone Marcel Lachiver para la región parisina (*Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, Pontoise, 1982, p. 46).

⁹ Se encargan de podar las viñas de la Alquería en el invierno de 1677.

¹⁰ Emplean 77 jornales en podar la Alquería en el año 1686-87.

¹¹ Podan todas las viñas en el año 1685-86, dedicando un total de 95 jornales.

¹² En los dos primeros casos, correspondientes a los años 1671-72 y 1673-74, se trata de casi el mismo grupo. Está integrado por Diego Durán, Lorenzo Peris y Juan Oriola que trabajan ambos años, Matías Ximeno que aparece en el primero y Pablo Albiol y Jusep Lay que lo hacen en el segundo.

31 de diciembre:	4	1 de febrero:	1
9 de enero:	2	5 de febrero:	1
10 de enero:	1	28 de febrero:	1
18 de enero:	1	20 de marzo:	1
25 de enero:	1	21 de marzo:	1
30 de enero:	1	4 de abril:	1
31 de enero:	4		

Es decir, antes de fin de año se ha efectuado el 20%, que asciende hasta un 35% si consideramos hasta el 10 de enero. Un 45% de las anotaciones se realiza entre mediados de enero y el 5 de febrero, y sólo un 15% se llevan al libro con posterioridad al 5 de febrero y antes de la primavera; queda un solo caso, además en un año como 1679 con deficientes anotaciones, en que se apunta el 4 de abril. Es, por tanto, una operación que se efectúa en época temprana, a comienzos del invierno, como corresponde a una zona donde no son de temer las heladas de primavera que podrían afectar a los brotes tiernos precozmente desarrollados¹³.

2. "Exarmentar"

Es el término utilizado en la documentación por *eixarmentar*, aunque se emplea también la forma castellana *sarmentar*¹⁴. De los 19 casos, en 11 se usa la forma *exarmentar* frente a 4 la castellana; en otros 3 se recurre a una paráfrasis —"recocer los sarmientos"—, y en uno se la denomina *jarmentar*.

En la mayoría de las ocasiones era realizada por un solo hombre en cada una de las partes en que la explotación se dividía: Sagunto y El Puig. Sus nombres nos han sido transmitidos en 10 casos. Se efectuaba a destajo, salvo un año en que se hace a jornal pagado a los habituales 5 sueldos.

Las anotaciones de sarmentar aparecen en los libros en las mismas fechas que las de la poda, salvo en tres ocasiones en que son posteriores. Se realizaba, por tanto y como es lógico, por la misma época y a continuación de la poda. Plantea un problema la ausencia de referencias al sarmentado en las viñas de El Puig en algunos años¹⁵. La explicación hipotética podría ser que se haya incluido junto con la poda, que se contrata a jornal y presentó esos años un mayor número de ellos que el habitual.

En las tareas de poda y sarmentado parece cumplirse en la práctica lo que años más tarde el convento exigirá a los medieros de la Alquería. El capítulo 9º de la escritura de medias de 1739 dice:

¹³ HUEIZ DE LEMPS, A.: *Vignoles...*, pp. 604-605.

¹⁴ Debe señalarse que la documentación está escrita en castellano, aunque los términos agrícolas recogen formas catalanas.

¹⁵ Son los años 1681-82, 1683-84, 1687-88, 1688-89 y 1689-90.

“tengan obligación de hacer podar las viñas todos los años a su tiempo por ombres expertos y peritos a satisfacción de dicho convento, que lo hagan segun uso y costumbre de buen labrador”¹⁶.

La ausencia de poda, o una poda larga, produce más frutos a corto plazo pero arruina la viña. El interés del propietario es, por tanto, obligar a podar, mientras que el aparcerero o arrendatario prefiere al finalizar su contrato limitar la poda y obtener más cosecha¹⁷.

3. “Morgonar”

La documentación denomina así la tarea de *morgonar* (fer murgons), conocida como amorgonar, o más usualmente amugronar, en castellano. Acodar, en definitiva.

El capítulo 11^o de la citada escritura aclaraba:

“tengan obligación de poner la metad de los jornales de morgonar y la otra mitad el convento, y esta hazienda se ha de hazer cuando pareciese al convento necesaria y no de otra manera”¹⁸.

La operación de *morgonar* se efectúa, pues, cuando el Monasterio lo estima necesario. Aunque algunas noticias son un poco más tardías, los encargados de la administración, en sus resúmenes trienales, señalan el acodado de las vides como una mejora notable realizada bajo su gestión¹⁹. Durante el período analizado –1671-91– el Monasterio lleva a cabo importantes acodos, sobre todo en las viñas de la Alquería. La primera noticia es del 28 de febrero de 1674; se anota el gasto de 102 s. por *morgonar* en la Alquería “a cuenta de la obligación que tiene el convento de dar 20 hombres todos los años”.

Las cantidades gastadas en *morgonar* la Alquería en los siete años que van de 1673-74 a 1679-80 ascienden a 1.910 s. (95,5 libras). En esos mismos años se realizaban también acodos en las viñas de la Vicaría y el Cabezol, aunque no podamos precisar el gasto por incluirse algunos años junto a la poda. Los trabajos disminuyen luego y se hacen más esporádicos, centrándose, a partir de 1681-82, en las viñas de El Puig, con un gasto global de 400 sueldos (20 libras).

¹⁶ A.R.V., Clero, legajo 420, caja 1143. Hay también otras de 1745 y 1753.

¹⁷ LAVICHER, M. *Vin ...*, p. 46.

¹⁸ A.R.V., Clero, legajo 420, caja 1143.

¹⁹ Por ejemplo, la *carta cuenta* del período mayo 1687-marzo 1690 señala como mejora de las tierras el que “se an plantado en el Cabezol quatro cahisadas de viña y se an morgonado las viñas del mismo cabesol”. La de marzo de 1693, que abarca el trienio inmediatamente anterior, da como mejora, entre plantaciones y compras, el haber “morganado” las viñas de la Alquería, en que se han gastado “39 libras y 17 sueldos.

Estamos, en consecuencia, ante un importante esfuerzo por mejorar las viñas y en particular la explotación de la Alquería. El Monasterio, después de algunos titubeos, se decide en agosto de 1674 por la gestión directa²⁰, y debe además hacer frente al estado ruinoso de la propia alquería que se derrumbó en 1673²¹. Como ya señalé, en 1681 se adquirió una finca con 12 cahizadas de viña y un buen número de algarrobos por un importe de 750 libras. Este esfuerzo de mejora de las vides se completó en el Cabezol, donde se opta por arrancar una viña y volverla a replantar, tema en el que me detendré más adelante.

Tenemos pocos datos de cómo se realizaba el acodo; sólo en 1676-77 sabemos que "la viña grande" de la Alquería fue *morgonada* por 3 hombres durante 20 días. El importe habitual de los jornales por acodar es de 5 sueldos; una vez más, entre 1674-75 y 1679-80, en la Alquería aparecen jornales pagados a 4 s. o a 4 sueldos más el sustento indicado (pan, vino y ración valorada en 8 dineros).

Ya se ha indicado cómo en algunas anotaciones el acodado se incluye junto con la poda. De cualquier forma ambas operaciones se anotan en una misma fecha y se realizan, por tanto, en las mismas épocas.

4. "Esporgar"

La documentación debe referirse a la segunda acepción recogida en el diccionario de Alcover: "llevar els ulls i brots de les plantes". Tenemos datos de

²⁰ No queda clara la forma de explotación de la Alquería a comienzo de los años setenta: en un primer momento (1671) se anota el gasto de las labores normales de la Alquería; en 1672 y 1673 sólo aparecen citados los de la vendimia. En 1674 se producen varios cambios de orientación en la explotación. El 2 de agosto se anota "Concierto de la alquería: tomo el convento por su cuenta la alquería por verla de todo punto perdida y el arrendador imposibilitado a pagar y puso en ella a Pablo Albiol por estagero. El qual, siendo el mismo que la tenía arrendada y no habiendo cogido fruto alguno della, pidió que el Convento le reasiera lo que en ella había trabajado el tiempo que la tuvo. Y visto y reconocido por dos hombres expertos tasaron noventa y cinco libras de mejoras", 62 de las cuales se quedó el Convento para resarcirse, entre otras cosas, del trigo y vino que le había adelantado y de la hoja de morera recogida. El término arrendamiento debe referirse aquí a algún tipo de aparcería: el reconocimiento por el Monasterio de la obligación que tiene de dar 20 hombres cada año (febrero de 1674) o la mención de que Tomás Manuel labra las viñas *por cuenta del convento* (febrero-marzo) parecen corroborarlo. Debí ser cedida después de la reconstrucción (ver nota siguiente).

El sueldo de Pablo Albiol y su mujer como estageros era 36 libras anuales, y el de un mozo que hace de boyero 16 libras; además se les da en especie 7 cahices de trigo anuales, 3 libras de aceite y 3 cántaros de vino al mes y 8 dineros de ración diaria a cada uno. El 1 de agosto de 1675, al cumplirse el año del contrato, Pablo Albiol ve reducida su categoría a la de simple criado con 30 libras de sueldo anual, aunque como compensación el 31 de agosto se contrata como boyero a su hijo. No dura mucho, ya que se despide a fin de octubre. Entonces se toma la decisión de enviar a la alquería a un fraile para que se haga cargo de la dirección; contará inicialmente con la ayuda de "un moço de la huerta de Valencia" contratado "por un mes a un real cada día y sustentado".

²¹ El 16 de febrero de 1673 se anota el gasto de apuntalar el edificio para evitar que se acabe de derrumbar. En agosto, sin embargo, está caído y comienzan obras de reconstrucción que duran hasta enero de 1674.

13 años, ya que en otros siete la tarea no consta haberse realizado. De estos 13 años hay seis en que se menciona el nombre de la persona que la llevó a cabo; tan sólo en 1678-79 aparecen dos individuos. La operación se contrató a destajo excepto en dos años. En 1683 las anotaciones son complejas: en primer lugar las cantidades gastadas son muy elevadas –253,5 sueldos–; vemos a un tal Lázaro Dalmau *esporgando* a destajo las viñas de El Puig, mientras en la Alquería se pagan jornales a diferentes precios, siendo la media de 3,5 sueldos, baja. Por último se mencionan otros jornales, sin especificarse dónde se han trabajado, a 6 s. o a 5 s. y sustento. En 1689 se pagan en la Alquería 30 jornales a 4 sueldos. Existe, por tanto, una variación notable e inexplicada de unos casos a otros.

En síntesis, es una operación delicada, como la poda propiamente dicha, encomendada generalmente a personas muy concretas cuyos nombres nos han llegado en muchos casos y que la efectúan a destajo. Cuando se trabaja a jornal, el importe de éstos ofrece oscilaciones importantes. El análisis de las fechas de las anotaciones nos muestra una tarea que se realiza a fines de primavera y principios del verano: hasta el 20 de mayo hay una sola anotación (7,7%), en primavera hay 9 (69,3%), en verano hasta fin de junio hay 2 (15%), y sólo queda una posterior.

5. Quitar parásitos

Las viñas de la Alquería sufren en 1678 y 1679 una invasión del “cuquillo”. Una cuadrilla de mujeres se dedica a *escucar* las plantas. Es una tarea laboriosa –114 jornales en mayo de 1678, 112 en el 79– pero que se paga sólo a 2 sueldos. No vuelve a repetirse, que sepamos.

B) LABORES DADAS A LA TIERRA

Analizo a continuación las labores que recibe la tierra. Debe destacarse el empleo del arado conjuntamente con el azadón²², y la irregularidad interanual de los trabajos que las anotaciones nos transmiten. Intentaré, no obstante, obtener algunos rasgos generales. Cinco son las labores que la documentación menciona.

1. Labrar

En la mitad de las anotaciones se especifica que la labranza se realiza “a forcat”, es decir, con un arado tirado por un solo animal, lo cual puede darnos

²² Huetz de Lemps habla de la contraposición entre las viñas labradas con arado y las que únicamente lo son a mano, mayoritarias hasta el siglo *xx* inclusive (*Vignobles...*, pp. 608-611).

idea sobre la separación de las cepas y su disposición relativamente rectilínea. De un total de 26 referencias a labrar, 13 lo son con *forcat*, de forma exclusiva desde 1683-84 y en dos ocasiones con anterioridad.

De los 15 años en que tenemos datos sobre labranza, en seis se hace una doble anotación según la siguiente cronología:

1671-72	8 marzo	C.V.	31 marzo	C.V.
1673-74	3 y 15 febrero	C.V.A.	17 junio	viñas
1679-80	febrero ¹	A.	23 mayo	A.
1683-84	31 enero	C.V.A.	1 julio	n.e.
1685-86	28 febrero	C.V.A.	30 junio	A.
1686-87	28 febrero	C.V.A.	30 junio	V.A.

¹.- La anotación es de 30 de abril, pero se especifica: "por febrero".

Las claves son: C = Cabezol, V = Vicaría, A = Alquería.

Esto parece indicar dos labores de arado, una en invierno y otra a fines de primavera o principios del verano. La anotación de 20 de junio de 1689 lo aclara:

"labrar las viñas del convento a forcat assi en hinvierno como en el verano, de Alquería y guerta del Puche".

De los restantes años, en 1672-73 sólo hay una anotación, el 11 de marzo, pero se especifica: "dos rejas". Comparando los 31 jornales empleados en este año con los 15 de la primera labor de 1671-72 (para las mismas viñas de la Vicaría y el Cabezol), queda clara esta doble reja del invierno de 1672-73, frente a la única del anterior. No hay anotada más labranza, por otra parte, en 1672-73.

En 1689-90 hay dos anotaciones pero corresponden a las labores de labranza invernales (30 de enero y 20 de marzo), sin que podamos saber a cuántas rejas corresponden. En 1684-85 sólo se realiza una anotación de labrar, junto con otras numerosas tareas, el 31 de enero de 1685. En cinco años las anotaciones son confusas o mínimas (p.e., 1 jornal en 1676-77), o mal llevadas (muy tardías), por lo que no me parece prudente obtener conclusiones de ellas²³. En otros tres años²⁴ no hay anotaciones de labrar, lo que vuelve a plantear un problema similar al del sarmentado: ¿se realiza por criados hijos, y por tanto no se pormenoriza el gasto, o realmente no se lleva a cabo el trabajo y se compensa, como así parece, con más intensidad de las labores de azada?

En efecto, como complemento de estos trabajos efectuados con el arado se dan a la tierra otra serie de ellos con azada.

²³ Se trata de los años 1676-77, 1677-78, 1678-79, 1680-81 y 1682-83.

²⁴ Concretamente en 1674-75, 1675-76 y 1681-82.

2. "Cavar traveseras"

La primera se denomina mayoritariamente *cavar traveseras* y debía complementar el trabajo del arado en sentido transversal. Como en el resto de las labores el número de jornales, es decir la intensidad con que se realizaba, varía de un año a otro. Se pagaba a 5 s. el jornal, salvo algunos años en que oscilaron entre 4 y 4,5 s. Una vez más, en algunas temporadas se pagaba menos en Sagunto que en El Puig. Así, en 1674-75 mientras que en El Puig iban a 5 s., en la Alquería sólo ascendían a 4,5 s.; conocemos además que esta última labor fue realizada por 4 hombres de Murviedro durante 9 días.

De los 12 años en que tenemos la doble referencia a labrar y cavar traveseras, en 11 de ellos la anotación se realiza el mismo día, e incluso en varios casos en el mismo apunte. Sólo en 1672-73 se anota posteriormente el cavar traveseras. Debían realizarse, así pues, por las mismas fechas.

En cuanto a éstas, de 18 casos, 4 se pasan al libro hasta el 31 de enero, y otras 4 en febrero, lo que hace un total del 44,4%. Sumadas a las 3 que se anotan hasta el 21 de marzo tenemos un 61% realizado en invierno. Quedan otro par de anotaciones a fines de abril y las 4 restantes se van escalonando hasta el 20 de junio. En resumen, una labor mayoritariamente de invierno, aunque en algunos años podía retrasarse algo y llevarse a cabo en primavera, suponiendo que no se trate de retrasos en la inscripción en el libro.

3. "Majencar"

Sólo aparece en tres años, no volviendo a hacerlo después de 1677. El diccionario de Alcover define *magencar* como "entrecavar superficialment les plantes quan comencen a néixer", y más particularmente como "donar la segona cava a la vinya". Correspondería, por tanto, al castellano *binar*. Es curiosa la anotación de 30 de abril de 1677, tanto por el *apichat* como por las noticias sobre la realización:

"labrar las viñas del cabeçol, que llamamos manchencar, a dos mosos, quatro dias a cinco sueldos"

No parece que estemos ante mano de obra muy especializada en este caso. Debía efectuarse a fin de primavera, ya que las anotaciones se escalonan desde el 30 de abril al 17 de junio.

4. "Exubrir"

Corresponde a *eixobrir* = "descalçar els ceps", es decir, cavar en torno a las cepas para facilitar el acopio de agua²⁵. Se realiza regularmente en los primeros

²⁵ HURTZ DE LEMPS: *Vignobles...*, p. 607 cita las siguientes acepciones: *escabar* (Castilla la Vieja), *alumbrrar* y *desacollar* en la Rioja, *desceperuzar* (Segovia). Normalmente se completaba meses más tarde con la operación contraria: *tapar*, *cubrir*, etc.

años estudiados (1671-72 a 1676-77), para serlo luego muy esporádicamente y no volver a aparecer después de 1682.

Las 9 anotaciones de que disponemos nos la presentan como una operación mayoritariamente efectuada a principios de primavera (5 apuntes en abril), y sólo 2 casos en invierno (febrero) o avanzada la primavera (otros 2 en mayo). Se realizaba a jornal, pagado al precio habitual de 5 s., salvo en la Alquería en 1676 (4 s.) y 1680 (4,5 s.).

5. "Escalañotar"

Es la última labor dada a la tierra de que tenemos noticia. El Alcover la define como "netejar de canyota o males herbes el camp". Debía tratarse de un escardado, que se da con regularidad —sólo falta en tres ocasiones y durante los primeros años del período estudiado, si bien en uno de ellos se realiza en la Alquería y no en El Puig— y con notable intensidad, aunque no faltan las habituales variaciones interanuales.

Es una tarea de verano: de 18 anotaciones, 12 se escalonan entre el 2 de julio y el 16 de septiembre y otras 4 hasta fines de octubre. Las dos restantes, más tardías, deben reflejar irregularidades en los libros. Realizada a jornal, al precio normal de 5 s., aunque sólo a 4 s. en la Alquería durante algunos ejercicios, merece la pena detenerse en su realización en un par de años. El 14 de julio de 1674 se anota:

"escañotar las viñas de la Alquería de todos los día que han hido a seis y a siete hombres, montan los jornales que son treinta, dandoles pan y vino y quatro sueldos por jornal, seis libras".

Es decir, estamos ante una cuadrilla, o al menos un grupo de jornaleros, trabajando 4 ó 5 días. Frente a este caso, en 26 de julio de 1677 se apunta:

"A tal Gil de Murviedro de descañotar la Alqueria y cabar barbechos, a dos sueldos cada día, 20 dias, 2 libras",

debe suponerse, aunque no se diga, que sustentado.

6. Regar

Las viñas del Monasterio están en zona de regadío; las de El Puig en tierras regadas por la acequia de Moncada, las de la Alquería por las del Arrif. No suelen, sin embargo, especificarse los gastos de riego de la vid, porque se engloban en el conjunto general. Tenemos, no obstante, anotaciones que confirman la realidad del riego. En 31 de marzo de 1672 se limpian las acequias de la Vicaría y el 18 de octubre se pagan 8 s. a Jusepe Molina por haber regado el Cabezol. Dio otro riego antes del 3 de diciembre, fecha en que se le paga de nuevo otro tanto.

C) PLANTACIÓN DE VIDES

La escritura de medieros que hemos citado especifica que

“si a la comunidad pareciese conveniente arrancar alguna viña lo deveran hazer los medieros a sus costas, hutilandose estos de toda la leña, pero con obligación de hazerlo segun usso y costumbre de buen labrador” (Capítulo 18).

Los datos contables aclaran un poco más, pero sin responder a cuestiones fundamentales como son la densidad de la plantación, el tipo de plantón utilizado o las variedades de vid empleadas²⁶. Conocemos que en el invierno de 1677 se arranca una vid del Cabezol, empleándose en ello 14 jornales. Acto seguido se comienza la plantación sobre 18 hanegadas. La primera operación consiste en *clotar* (hacer hoyos). Nueve hombres la llevaron a cabo en un solo día, pero cobrando 12 sueldos cada uno. Hacen falta otros 8 jornales, a 6 s., para *colsar* y *reblir* las plantas. Más que un acodado estricto debe tratarse de introducir en el hoyo un sarmiento y rellenarlo de tierra. Por último se emplean 6 jornales, ya al precio normal de 5 s., en un escardado que se da por el mes de mayo, cuando Jusepe Caldes emplea 2 jornales en “descañotar” el majuelo. En la primavera siguiente se replanta y se descalzan las plantas; vuelven a “jubrirse” un año más tarde (mayo de 1679). A partir de aquí desaparecen las menciones al majuelo. La escritura de medieros estimaba en tres años el período improductivo, durante el cual los gastos recaían por entero sobre la comunidad monástica, lo que se ajusta al caso analizado.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN DEL VINO

La forma en que la información sobre la vendimia y la elaboración del vino se nos transmite varía mucho de año a año. En los primeros aparece más pormenorizada, aunque las diferentes tareas que integran la vendimia se agrupan irregularmente en la documentación. Después, en una serie de años, se nos da una cifra global, o un par de ellas, que engloban además los gastos de vendimiar la primicia y el escusado. Éste es otro de los problemas de la documentación: el ingreso global del vino incluye también lo que el Convento recibe por la primicia, cuyos gastos de elaboración, sin embargo, le corresponden ya que se paga en especie en la cepa.

²⁶ *Ibid.*, pp. 559-604, y LACHVIER, *Vin...*, pp. 35-39. Desconocemos, entre otras cuestiones, si se utilizan directamente esquejes —normalmente trozos de sarmiento *calzados en viejo*, es decir, que incluyen madera de varios años— o *barbudos*, esto es, esquejes con raíces ya desarrolladas, que arraigan antes y mejor.

Es interesante detenerse en la relación de operaciones que los responsables de la administración del Monasterio incluyen como constitutivas de la vendimia. En 1677 se delimitan así: "de las vendimias de casa y alquería hasta poner el vino en las botas". Otros son más detallados; así, en 1674 y 1675 se concluye la relación de gastos:

"este es todo el gasto de las vendimias, incluyendo lavar botas, cortar, hacer cargas, portar, pisar y trascolar".

En 1682 y 1683 falta la mención a portar, pero se añade *tirar el vino*.

Además de usarse en sentido tan amplio, que abarca todas las operaciones señaladas, el término vendimiar tiene sentidos más restringidos, pero tampoco fijos. Suele referirse no sólo a cortar la uva, sino también a hacer cargas y pisar, aunque esta última operación se asocia, al final del período considerado, a las de lavar las botas y trascolar.

1. *Cortar uvas*

Se realiza a jornal, salvo en 1673, en que tres cortadores—Juan Oriola, Pablo Albiol y Lorenzo Peris— la contratan "a estajo". Los jornales pagados son, en líneas generales, más elevados que los de las labores anteriormente analizadas, posiblemente debido al aumento estacional de la demanda de mano de obra. Sin embargo, en la segunda mitad de los años ochenta, se igualan con la mayoría de las anteriores al nivel de los 5 s. Así, en 1672 y en 1674 en las viñas del Cabezol y la Vicaría se pagan 7 s.; en 1676 y 1679, para las mismas, bajan a 6 s., y a partir de 1684—aunque también en algún año anterior— sólo ascienden a 5 sueldos. Una vez más los pagados en la Alquería son inferiores e incluyen algunos años la comida: así en 1672 se pagan 4 s. por jornal, más pan, vino y ración de carne. Una única mención hace referencia al instrumento utilizado; en 1677 se compran "falçones para los muchachos a cortar". Esta presencia de muchachos parece indicar que no debía tratarse de una mano de obra muy especializada.

2. *"Hacer cargas"*

Estrechamente ligada a la tarea de cortar está la de *hacer cargas*. No se anota nunca como operación aislada; aparece siempre o en relaciones globales o conjuntamente con cortar y pisar (6 casos) o sólo con cortar (2 casos). Hay en cambio numerosas anotaciones de adquisición de "capaços", "sistas", "game-las" y "gamellitas" para las vendimias. En ellas debía llevarse la uva recién cortada desde la cepa hasta el camino.

3. "Portar"

Una serie de rocines alquilados *ex profeso*, ya que los que el Convento poseía no eran suficientes, aparejados con portaderas, trasladan la uva al lagar. El número de jornales y su coste unitario varía mucho de un año a otro. Pasa de un mínimo de 4 jornales, pagados a 20 s., en 1677, a un máximo de 15 en 1672, a 18 s., aunque el coste más habitual era el de 16 sueldos, llegándose incluso hasta los 14.

Anualmente el botero reparaba las portaderas conjuntamente con las botas, debiendo ser por tanto de madera. En ocasiones, no muy frecuentes, se compran algunas. En los 20 años estudiados se compraron 2 pares de portaderas en 1674 (a 1 libra cada par), y se mandaron hacer 10 en 1688.

4. "Pisar"

La siguiente operación era pisar la uva o "hacer pies". En muchas ocasiones se anota junto a otras tareas. Quería detenerme en aquéllas en que aparece sola, como ocurre en 1675 y 1676. En el primero de los años se emplearon 15 jornales en "cortadores y hazedores de cargas" para la vendimia de la Vicaría y el Cabezol, pagados a 5 s., y 3 jornales a 6 s. "al pisador". Al año siguiente, Miguel Carbonell y Diego Durán emplean dos días en pisar la vendimia de la Vicaría y el Cabezol. Reciben jornales de 7 s. y un par de alpargatas cada uno, valoradas en 3 s. El apunte de 18 de noviembre de 1673 completa la imagen del trabajo: "en el lagar y alpargatas para los vendimiadores y lavar botas y hazer pies, veinte y ocho jornales a seis sueldos", un total de 9 libras y 16 sueldos.

Reflejan estas anotaciones los aspectos básicos: un trabajo bien pagado en relación con otras labores, realizado por pocas personas y de forma rápida, con el detalle, que se repite en la documentación, de la compra de alpargatas, y en lagares alquilados. En efecto, si bien en la Alquería había un lagar o *trull* de obra, que debe ser reparado en el otoño de 1676, en El Puig se recurría a alquilar lagares. Tenemos abundantes noticias: en 1679 el alquiler de dos trujales ascendió a 3 libras; se limitó a una libra por un lagar en 1681 para descender a 10 sueldos por lagar en los años siguientes. Entre 1687 y 89 se alquiló, por esa cantidad, el que poseía Felipa Ricardo.

5. "Trascolar"

Una vez pisada la uva y producida la fermentación en el lagar el vino se trascolaba mediante un instrumento denominado *trascoladora*—cabe suponer que una especie de bomba-filtro— sobre la que la información es mínima. Sólo sabemos que en marzo de 1673 se pagaron 4 s. y 8 dineros por "adobar la trascoladora y ponerle catorse ligasas". Información mínima también sobre el empleo de prensas. Poseía el Convento, en junio de 1677, "dos prensas con todo

su recado, la una está en la alquería"²⁷. Se trata por tanto de pequeñas prensas portátiles. Sólo hay una anotación sobre su empleo: "41 jornales a 7 s. por cortar las uvas assi de la Vicaria como del Cablesol, y los hombres que an estado en lagares, preñas y lavar botas" (1672). Pero varias noticias mencionan la compra de *llatas* para las prensas. Debe deducirse, por tanto, que la casca se prensaría sin que sepamos su destino posterior en el proceso de vinificación.

El vino proveniente de los lagares se trascola, pues, a pellejos, que se alquilan anualmente, en los que se traslada al Monasterio donde es "tirado" —transvasado— a las cubas de la bodega.

6. La bodega y el cuidado de las botas

Un inventario de 1665 nos permite aproximarnos a las bodegas del Monasterio. Había dos, la del horno y la bodega nueva. La primera da la impresión de no estar utilizada; contenía una bota sexantena (de sesenta cántaros), 6 tinajas grandes y una tinaja de aceite, todas vacías. La nueva presentaba dos hileras de botas, 21 a la derecha y 19 en la fila de la izquierda, todas ellas, salvo una de 30, eran de 60 cántaros. Había una más en la despensa. En total 42 botas con una cabida de unos 2.430 cántaros. Unos años más tarde, en 1681, vemos al botero arreglar un total de 45 botas; debía ser su número en el período que estudiamos²⁸. El análisis de los sucesivos inventarios de la bodega entre 1649 y 1665 muestra una sustitución de tinajas por botas. Mientras las primeras van disminuyendo constantemente a partir de las 11 que había en 1649, las segundas pasan de 34 a las 45 unidades señaladas. Al tiempo se tiende a unificar su tamaño —muy variado a mediados de siglo— en las ya mencionadas botas sexantenas. Años más tarde, cuando se reconstruya la Alquería, se construirá en ella otra bodega que evite el acarreo del vino hasta El Puig.

El cuidado anual de las cubas era minucioso y costoso. La tarea principal correspondía al botero. Era un personaje familiar en el Convento en septiembre y octubre. Sabemos que algunos eran de Viver (Alto Palancia). Debían alojarse en las dependencias del Monasterio; incluso en algunos casos los vemos trabajar con sus hijos. Su trabajo, definido como "aderesar", "adobar" o "remendar" las botas, consistía fundamentalmente en poner *cercoles* y *ligasas*, es decir aros y ataduras. En una ocasión se especifica la sustitución de dogas, o el empleo de "vino cocido para adobar las botas". Se adquirían habitualmente entre 3 y 4 docenas de tapones y más raramente algún grifo.

El importe de estas operaciones era elevado. Con las usuales variaciones interanuales oscilan entre 8 y 22 libras, predominando las cantidades entre las 10 y 20 libras. A ellas hay que sumar el importe de lavar las botas, el otro gran

²⁷ A.R.V., Clero, libro 1374.

²⁸ Tenemos constancia de la adquisición de una en 1673 por dos libras y media.

cuidado que se les daba. En las siete ocasiones en que se anota separadamente se realiza a jornal; entre 1674 y 1676 a 7 s.; en 1679 a 5 s. más comida, y a finales de los años ochenta sólo a 5 s. En 1675 y 1676 fue realizada por cuadrillas de 3 hombres cuyos nombres se nos indican y que emplearon 8 y 5 días respectivamente. Era, pues, un trabajo importante y caro: un mínimo de 3,5 y un máximo de 8,4 libras anualmente. A ello hay que añadir el importe de la sal para lavar las cubas y del yeso empleado en las "vendimias", mencionándose como destinatarios bien los lagares o bien las cubas.

En definitiva, la bodega era cuidada con bastante esmero y gasto, de forma continua, aunque con desigual intensidad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DEL AGUARDIENTE

El Convento ingresa entre mayo de 1671 y marzo de 1690 poco más de 35.000 cántaros de vino (exactamente 35.729,5, pero esta cifra incluye el remanente existente en mayo de 1671). Gastó en el mismo período 35.565 cántaros, es decir, prácticamente la totalidad de los ingresos. El análisis de los resúmenes trienales —*cartas cuenta, razón y estado del convento*— nos muestra que cuando éstas se efectúan, normalmente en el mes de mayo, sólo queda en la bodega la cantidad necesaria para cubrir el consumo interno hasta la cosecha siguiente. No se guarda vino de una cosecha para otra, sino que normalmente se gasta en el mismo año.

Del vino gastado un 36,5% (casi 13.000 cántaros) se destinaban directamente a la venta. A ellos hay que añadir los 2.760 que se transforman en aguardiente y se venden como tal. En total un 44% del gasto se comercializa. El resto era consumido por el propio convento.

Estos datos globales deben completarse por un estudio más pormenorizado. Si obtenemos la media anual, por trienios, del vino consumido por el Monasterio, comprobamos que, entre 1671 y 1683, se sitúa en torno a 1.100 cántaros, variando muy poco en relación con esta cifra, y que decae un poco en el período siguiente. Cubierto este consumo propio, objetivo principal de la explotación, se comercializaba el resto²⁹. Esta parte que se lleva al mercado se vende en partidas importantes; predominan en número las que suman entre 1 y 5 botas (60 a 300 cántaros), pero un 80% del vino vendido tiene salida en partidas superiores a las 5 botas.

La documentación es poco explícita en los datos de los compradores. En cerca del 40% de los casos no especifica el lugar de origen del comprador, y en otro tanto no se nos da el nombre. Sabemos, sin embargo, que casi la mitad se vendía en Valencia y que una cuarta parte del total del vino vendido era adquirido por taberneros, de Valencia principalmente, pero también de El Puig o de Castellón.

²⁹ Sobre este tema, para fechas más tardías, véase: SERRA, Amparo: "Orientación productiva y alimentación en el Monasterio de El Puig de Santa María en la primera mitad del siglo XVIII", *Estudis*, 11 (1984), pp. 181-194.

No siempre resultaba fácil colocar la producción sobrante. En los años 1672-73 y 1673-74 se alcanzan niveles de venta muy altos, pero hay que recurrir a corredores de vino. El 29 de septiembre de 1673, casi a las puertas de la siguiente cosecha, se paga una libra a un corredor que vive en Masamagrell por "havernos vendido treze botas". La comisión es baja -0,5%- ya que el importe total fue de 195 libras. Lo mismo ocurre en 1674: en marzo vienen dos compradores "a señalar las botas del vino que el convento les ha vendido" a través de un corredor. Eran 27 (1.620 cántaros) destinadas a un tabernero de Valencia. La comisión ascendió a un 0,9%: 2,7 sobre 297 libras.

Este problema de la colocación del vino nos lleva a estudiar la producción de aguardiente. No se efectúa todos los años, sino sólo de forma episódica. Responde, en primer lugar, a la necesidad de dar salida al vino estropeado³⁰. Esto ocurrió con la cosecha de 1675. El verano fue muy frío; Le Roy Ladurie señala la concordancia general de fechas tardías de vendimia y cita las cartas de Mme. de Sevigné a sus hijas quejándose del frío horrible de Provenza aquel verano³¹. El propio Convento lo recuerda todavía en noviembre de 1676: "el mal año que hubo de aires y eladas". El resultado fue un vino muy malo. En mayo de 1676 consiguen vender 248 cántaros a unos aragoneses, al bajo precio de 3 sueldos por cántaro, "por no tener satisfacción de él". Pero ese mismo mes se ven obligados a destilar "tres botas de vino que son ciento y ochenta cántaros que por haberse torcido se colaron para aguardiente". Un aguardentero francés trabajó en el Monasterio durante ocho días, entre el 4 y el 13 de mayo, recibiendo la ración correspondiente, que supuso 8 sueldos, y 3 libras por su trabajo. La tarea debe completarse en octubre con otras 8 botas torcidas. Esta vez son dos los franceses que las destilan y que, además de 8 libras por la tarea, hicieron un gasto de alimentación de 1,3 libras en los 13 días que emplearon. En total son 15,7 libras las gastadas. Valorando el vino a su precio más bajo -los 3 s. por cántaro mencionados- los 660 cántaros *colados* supondrían 99 libras. Pues bien, con estas partidas de vino se elaboraron y vendieron 157 cántaros de aguardiente que importaron 96,15 libras, a una media de 12,24 s./cántaro.

Las cifras son elocuentes: no interesa transformar vino en aguardiente si se puede vender sin hacerlo. Se obtienen 96,15 libras con un coste total -vino más elaboración- de 114,7 libras. El elevado precio del aguardiente no compensa la reducción de volumen que la destilación trae consigo (1 cántaro de vino quedará reducido en el mejor de los casos aproximadamente a una cuarta parte de aguardiente, pero más habitualmente a 1/9) y su coste de elaboración, lo normal es una libra por bota, más el anís para colarlo -20 libras de peso de anís, que valen entre 1,5 y 2 libras para *colar* 2 ó 3 botas de vino-. No es, por tanto, el destino normal de la producción.

³⁰ Contrasta, por tanto, con la decidida orientación hacia el aguardiente de la producción vinícola de la Cataluña occidental (Pierre Villar, *Catalunya dins l'Espanya moderna*, vol. III, Barcelona, 1975, pp. 361-362.

³¹ *Histoire du climat depuis l'an mil*. Flammarion, Paris, 1983, vol. I, pág. 67.

Pero no sólo se destila en ocasiones como la señalada en que por su mala calidad el vino se ha torcido. Creo que en otros años se debe a dificultades para colocar los excedentes, lo que hace que al acumularse con la cosecha siguiente se opte por transformarlo en aguardiente. Así, en noviembre de 1679, en noviembre de 1681 y en diciembre de 1683, se destilan respectivamente 420, 90 y 120 cántaros. Pues bien, en las dos primeras ocasiones las cosechas del año anterior se han vendido tardíamente y la de 1678 a bajo precio. En cuanto a la de 1682, se vendió mucho y a precio normal-alto, pero debió quedar remanente y, posiblemente ante el temor a que se estropeará lo destilaron. La del año 1685 se vendió mal: a bajo precio, bien entrado 1686 y una parte hubo que llevarla a Teruel. Posiblemente por todo ello optaron por destilar 600 cántaros sin esperar a la siguiente cosecha. El precio del aguardiente obtenido fue también muy bajo: se limitó a 7 s. por cántaro. La cosecha de 1687 –año de vendimia tardía, como 1682, en el próximo y mediterráneo Languedoc³² se vendió poco y tarde, aunque a precio alto, pero el Monasterio estuvo destilando vino entre enero y septiembre de 1688, alcanzándose el volumen máximo del período: 690 cántaros.

CONCLUSIONES

Aunque la documentación no ha permitido analizar determinados aspectos como rendimientos, intensidad de las labores, tipos de variedades empleadas –sólo nos informa de la producción mayoritaria de vino tinto frente a una pequeña presencia de blanco–, creo que en cambio sí que ha permitido conocer mejor la realidad del cultivo de la vid y de la elaboración del vino y aguardiente en una gran explotación.

La impresión que se obtiene es de un atento cuidado dentro de una técnica tradicional, pero no excesivamente atrasada, y en una zona donde hoy, al verla cubierta por el naranjo, resulta extraño imaginar la presencia de la vid. Habría que destacar las variaciones interanuales que experimentan las labores en su intensidad relativa, e incluso la ausencia de algunas en determinadas ocasiones. Se ha podido constatar, además, una cierta evolución al desaparecer tareas, como *magencar* y *eixobrir* que existían a comienzos del período estudiado, y una cierta regularización en los años ochenta, después de las mejoras realizadas aunque no se llegan a cumplir todas las condiciones impuestas, unos años más tarde, a los medieros:

“Tengan obligación de regar las viñas, acudiendo el tiempo, según costumbre de aquellas partidas; en el invierno las ayan de dar dos rejas, cavar traveseras y margenes, eixobrir las cepas, y en el mes de mayo las ayan de volver a regar (si hubiere agua), darlas dos rejas, rascar traveseras y margenes, esportgarlas, aixadarlas y eixobrir las, todo a sus costas” (capítulo 10).

³² *Ibid.*, vol. II, anexo 12, pp. 158-159.

No obstante, se alcanza una cierta estabilidad en tareas y niveles. Aquéllas quedan limitadas a podar y *exarmentar* (cuyo coste anual oscila entre 546 y 662 sueldos); cavar traveseras y labrar *a forcat*; escañotar y, algunos años, esporgar. Entre 1683-84 y 1689-90 el coste total de estas labores se mueve entre las 60 y las 71 libras, con dos excepciones: 45 libras en 1687-88 y 83 libras en 1686-87. El gasto de la vendimia se sitúa en torno a 35 libras.

En conjunto, entre 1683-84 y 1688-89, el Monasterio gasta en cultivar la vid y realizar la vendimia una media de 100 libras anuales, lo que, a una media de 5 sueldos, supone unos 400 jornales anuales. Ofrece además trabajo a boteros y aguardenteros, sin contar todos los suministradores de útiles agrícolas. Para muchas de estas tareas se recurre a especialistas. Permite, en definitiva, una importante ocupación laboral a lo largo del año agrario que, si buscamos una explicación a la reiteradamente señalada diferencia de salarios entre Sagunto y El Puig en algunos momentos, sería más necesaria en la primera población.