

Valera, viticultor y enólogo

* * *

Por Matilde GALERA SANCHEZ

Un aspecto inédito de la personalidad de don Juan Valera, extremadamente curioso e interesante, es el que da título a nuestro trabajo. Aunque en otros epistolarios encontramos esporádicas alusiones al tema relacionado con los vinos, es en el dirigido a don Francisco Moreno Ruiz donde aparece realmente en toda su dimensión como enólogo y viticultor. Tal circunstancia se explica en virtud de la calidad del personaje al que dirige estas cartas. Don Francisco Moreno Ruiz es el propietario más solvente, como cosechero y criador de vinos, de Doña Mencía. Don Juan, a raíz de la herencia de su padre (1859), posee, junto con sus hermanas, la finca del «Alamillo», en el término de Baena, plantada de viñas; en la casa de labranza hay lagar y candiotera. Los intereses comunes que comparte con Moreno, en este punto, hacen que trate en sus cartas del tema de la crianza y labranza de las viñas y que aparezca en ellas una nueva faceta de la rica personalidad de nuestro escritor.

Aunque atendiendo a un criterio científico-técnico titulamos este trabajo «Valera, viticultor y enólogo», remedando el gracejo de la pluma valeriana podríamos titularlo «Valera, Juan de las viñas». El mismo se autodefine así en una carta que, ya en el ocaso de su vida, dirige desde Madrid a su sobrino el conde de Torrijos. Está escrita el 5 de diciembre de 1895 y en ella, desde la lejanía en el tiempo, evoca la época de su vida en que se ocupó de estos menesteres, al lamentarse de la penuria en que se encuentra «a causa de la cesantía y a causa también de la filoxera —le dice— que ha hecho que, por desgracia, no pueda ser yo, como era antes, un Juan de las viñas. Tenía cuarenta y cinco fertilísimas fanegas de ellas, en el término de Baena, y ya no tengo sino la tierra pelada» (1). Juan de las viñas es un personaje mítico o de refrán como el rey que rabió, Pedro botero, etc. Así lo expone Valera en carta a Ernesto Merimée el 19 de octubre de 1897, en la que agrega:

(1) De Coster, C. C.: *Correspondencia de don Juan Valera (1859-1905)*, Valencia, 1956, p. 228.

«Yo también tengo muchos tocayos en esta mitología. No sólo soy tocayo de don Juan Tenorio, sino también de Juan Lanas, de Juan de las Viñas, de Juan Manzanas, del Buen Juan, de Juan Soldado y otros» (2). En Valera, y él así lo reconocerá en distintas ocasiones, se dan el Tenorio, el Juan Lanas, el Buen Juan y el Juan de las Viñas. Esta faceta nueva de nuestro escritor podemos desdoblarla en dos: el Valera viticultor y enólogo y el comerciante de vinos.

En la década de 1860, la elaboración de vinos en la zona de Doña Mencía y Cabra está muy atrasada con respecto a otras zonas de viñedos, según deducimos de las cartas de don Juan. Este aspecto técnico le interesa de manera especial, por razones que más tarde expondremos, y le lleva a buscar bibliografía, a ponerse en contacto con quienes pueden ilustrarlo sobre el tema; tales conocimientos técnicos, así como la experimentación de algunos de ellos, quedarán reflejados en el epistolario. Por otra parte, sus continuos viajes, su preparación en economía política, de la que alguna vez llegó a soñar con ser profesor en la universidad de Granada (carta a su madre del 11 de enero de 1851) (3), su contacto con el mundo de las finanzas en aquel momento, la amistad que le une a los famosos banqueros don José Salamanca, Bauer, etc., y el saber los pingües beneficios que obtenían las alianzas entre las finanzas inglesas y los vinos de Jerez le hacen pensar en lanzarse al mundo de los negocios. Su situación económica en el año 1860, cuando realiza la primera tentativa, será la misma que a lo largo de toda su vida: la penuria que él llamó «sindineritis». Muerto su padre, y cuando ha heredado fincas de viñas, se aventura a intentar distintos negocios, donde con probar nada se pierde y podría «salir de ruinería», según expresión suya.

Al leer hoy sus cartas, en el declinar del siglo XX, nos dan la impresión de conjunto de ilusiones que tienen mucho de «cuento de la lechera», puesto que la suerte no le acompañó ni las circunstancias favorecieron ninguno de los intentos. Pero estudiando el contexto económico y agrícola del pasado siglo, vemos cómo la expansión de la agricultura, especialmente de la viticultura, trajo como consecuencia el comercio de los vinos que se convertirían en la principal fuente de divisas. De ahí que Valera muestre una acertada visión económica y de futuro en su intento de comercializar, a escala internacional, los vinos de estos pagos.

1. VALERA Y EL COMERCIO DE VINOS

Analizamos, aunque brevemente, la panorámica que ofrece la economía española en el pasado siglo, que va a ser el contexto en que se mueve el Valera comerciante de vinos. En el primer tercio del siglo XIX la agricultura, según Salvador Millet, estaba trabada por los siguientes obstáculos: prohibición de cultivar los baldíos, prohibición de acotar los predios, con la única excepción de linertos y viñedos, sustracción de tierras de labor al cultivo por la serie de leyes dictadas en beneficio de la Mesta. Ya en 1837 puede

(2) Ibidem, p. 255.

(3) Sáenz de Tejada, C.: *Juan Valera-Serafin Estébanez Calderón (1850-1858)*, Madrid, 1971, p. 106.

hablarse de una «revolución agraria», impulsada por el empuje demográfico de base y fomentada por la ideas políticas de los liberales españoles. Los criterios de las Cortes de Cádiz, mediante los que, entre otras ordenaciones, se concedía la plena libertad del comercio interior a los productos agrícolas, no toman cuerpo de realidad hasta los decretos de enero de 1834, por los que se declaraban la libertad de contratación de todos los artículos de comer, beber y arder, y la supresión de cualquier traba en su circulación. De esta forma se estableció el régimen de mercado libre para la agricultura. También contribuyeron a ello las medidas adoptadas, casi simultáneamente, de desamortización y desvinculación, y la abolición del diezmo eclesiástico que cargaba con una fuerte suma de reales a los agricultores. Como consecuencia de las medidas expuestas, se registró un considerable proceso de expansión agrícola; basta decir que entre 1818 y 1860 entraron en cultivo en España cuatro millones de hectáreas.

La viña es, junto al olivo, almendros, naranjos y otras frutas, uno de los elementos agrícolas que contribuyó a hacer posible lo que se ha denominado «cuarta expansión de la economía española decimonónica», que se sitúa en el período que va de 1870 a 1890. El viñedo tiene la mayor importancia, pues, y, junto a la minería, constituye la plataforma básica de toda la economía española del siglo XIX. Y ello debido a la aureola de prestigio internacional de que gozaban los vinos de España y a que lo más avanzado de los agricultores españoles había que buscarlo entre los viticultores. La vid fue, de 1800 a 1860, «el cultivo selecto, donde se triunfaba con el nuevo espíritu de selección, perfeccionamiento y empresa. La viña fue, por tanto —concluye Vicens Vives—, el alcaide de la revolución de la técnica agraria española del siglo XIX. Se hicieron enormes fortunas con el vino, las cuales permitieron introducir en la práctica agrícola innovaciones desconocidas, métodos costosos, pero muy remuneradores» (4). De ahí que los primeros técnicos agrícolas españoles fueran los cultivadores de la vid. La expansión de los viñedos en el siglo XIX fue enorme. Vicens Vives nos da las siguientes cifras: en 1800 había unas 400.000 hectáreas que pasaron a ser 1.450.000 en 1890; su rendimiento en hectólitros de vino fue: 3.850.000 en 1800; 10.800.000 en 1860 y 21.600.000 en 1890. De 1850 a 1890 fue el vino la primera fuente de divisas española, oscilando entre 33,5 millones de pesetas anuales en 1851 y 310 millones en 1890 (5). Este aumento se debió al constante progreso de la exportación, al que contribuyó en gran medida el hecho de declararse hacia 1860 la filoxera en Francia. Esta plaga, que en diez años arrasó las cepas, dio al traste con el monopolio de los vinos franceses, lo que se tradujo en un aumento creciente de la exportación de los vinos españoles. Puede decirse que entre 1882-1892 España monopolizó el comercio mundial del vino. Ya en la primera mitad del siglo se da el enlace entre las finanzas inglesas y los vinos andaluces, especialmente de Málaga y

(4) Vicens Vives, J.: *Historia económica de España*, 9.ª ed., Barcelona, 1972, p. 585.

(5) *Ibidem*, p. 589. Concretamente, de 1860 a 1869, Artola adjunta en su estudio un gráfico en el que el vino aparece en cabeza de nuestras exportaciones, seguido, muy de lejos, por los siguientes productos: plomo, minerales, pasas, trigo, aceite, corcho, ganado y esparto. (M. Artola: «La burguesía revolucionaria (1808-1869)», *Historia de España*, Alfaguara, V. 3.ª ed., Madrid, 1973, p. 123).

Cádiz. Es la época en que evoca Rafael Arberti a la figura de su bisabuelo viajando por toda Europa y vendiendo el zumo de las vides gaditanas: «Las soleras –nos dice en *La arboleda perdida*–, los vinos generosos, los moscateles tostados, los casi negros, los vinos claros del majuelo jerezano y los amontillados coquineros, se europeizan, se universalizan» (6).

Ya hemos apuntado anteriormente los conocimientos que don Juan Valera poseía acerca de economía política, a los que hay que sumar, para centrarlo en el tema que nos ocupa, sus conocimientos de enología, junto a una experiencia muy directa de los problemas del cultivo de la vid, como hijo que era de viticultor. Don José Valera, retirado de la política, se recluyó en Doña Mencía a cuidar celosamente de sus fincas y petenecería, como agricultor, a esa «élite» que antes mencionábamos como pioneros de las técnicas agrícolas. Don Juan tuvo que oírle desde niño hablar de los viñedos, de la elaboración de vinos; la economía de la familia giraba en torno a las cosechas más o menos generosas de uvas y la comercialización de estos productos tendría que constituir con extraordinaria frecuencia tema de conversación entre Valera y los suyos, y entre sus paisanos. No es de extrañar, pues, que la primera cita que se recoge en sus epistolarios sea la de una carta, escrita precisamente en Doña Mencía, cuando vuelve de Río de Janeiro, el 9 de abril de 1854, dirigida a don Serafin Estébanez Calderón: «El vino añejo de este lugar me encanta, y me parece superior a cuantos he bebido. Es el jugo dulcísimo de las viñas del Rin, que transplantó a España Pedro Jiménez, enriquecido, abrigado y espiritualizado por los rayos del sol del mediodía. Vino purísimo es éste, sin una gota de aguardiente, y sin más arroyo que el que ha de menester para tomar el color del oro: y sin duda alguna que a precio de oro en abundancia se debiera comprar, si la Fama fuera justa o más bien si hubiese para dársela comercio activo, y cierta industria menos primitiva para clarificarle y embotellarle» (7).

A Valera debieron de preocuparle especialmente estos temas. Sus viajes por las distintas embajadas le hicieron conocer otros vinos para compararlos a los nuestros y le llevaron a interesarse por el estado del comercio exterior de los productos de España. Pensemos que en una misión diplomática como la del duque de Osuna en Rusia, tan poco propicia, porque no figuraba entre sus objetivos, para el estudio de estas cuestiones, Valera toma datos estadísticos y los traslada a don Leopoldo Augusto de Cueto desde San Petersburgo (20 enero 1857): «Nuestro comercio con Rusia es ya considerable; podrá serlo más cuando se haga bajo la bandera española, y merece bien que el arreglo indicado se verifique pronto. Sólo en el puerto de San Petersburgo hemos importado en 1856, 25.758 cajas de azúcar, 2.481 pipas de vino de Jerez, de Málaga y de Benicarló, sin contar los toneles, botellas y otras vasijas que han entrado también con el mismo líquido». Valera, con gran olfato comercial, vislumbra que Rusia es un buen mercado para los caldos españoles: «Esta gente –dice en la misma carta– es aficionadilla a em-

(6) Arberti, R.: *La arboleda perdida*, Barcelona, 1975, pp. 53-54.

(7) Sáenz de Tejada, C.: *op. cit.*, p. 268.

pinar el codo y a tener caliente el estómago, para lo cual no hay como nuestros vinos, a los cuales, más que a ninguno, se les puede aplicar aquello de Dante, de que los mismos rayos de sol se condensan y toman cuerpo en las uvas para que los hombres se lo beban» (8).

La idea de comercializar los vinos de su comarca le estaba rondando desde hacía tiempo y llegó la hora de ponerla en práctica a mediados del año 1860. Su situación personal es la siguiente: muerto su padre, hereda, junto con sus dos hermanas, las fincas del «Alamillo», la «Nava» y la «Capellánía»; estas dos últimas en el término de Doña Mencía y aquélla en el de Baena. Las tres tienen olivar y viña, y la extensión de viñedos alcanza unas cuarenta y cinco fanegas. La economía de don Juan es poco halagüeña; cesante en la diplomacia, sus menguados ingresos se deben sólo al periodismo y a su sueldo de diputado. En los primeros meses del año 60 va a París al nacimiento de su sobrina Luisa Malakoff. Posiblemente la filoxera empezaba ya a hacer estragos en los viñedos franceses de la región norte, aunque plenamente se declaró, según distintos historiadores, como epidemia en 1868. Valera tendría conocimiento de esta situación y, junto a la vieja idea que acarició siempre, piensa de manera decidida lanzarse al mundo de los negocios, vislumbrando el futuro del comercio exterior de los vinos españoles que alcanzará su auge veintidós años más tarde. El ambiente que frecuenta en Madrid facilita las cosas. Conoce a hombres de negocios y tiene en esta zona de Doña Mencía a su amigo don Francisco Moreno que, además de ser uno de los más ricos cosecheros de vino, puede encargarse, como socio, de su elección, embalaje y envío. Y así le propone los cinco negocios que hemos contabilizado en la correspondencia que le dirige (9).

La primera proposición aparece en carta de 26 de junio de 1860, desde Madrid. El conde Hamall, «caballero muy principal de Bélgica —lo presenta textualmente— que ha disipado una inmensa fortuna y que para remediarse se ha metido últimamente en especulaciones, está haciendo el comercio de vinos españoles con Inglaterra». Ha probado el vino de Doña Mencía, que nunca faltaba en casa de don Juan, le ha gustado y piensa hacer negocio en gran escala, enviando muchas arrobas a Inglaterra. Valera ve una buena oportunidad y pide a Moreno que se asocie con él, con el fin de venderle los vinos a Hamall y repartir las ganancias. Sin embargo, como primera providencia, pone en antecedentes a Moreno de que el conde no es del todo fiable, de que «es un tuno y que es menester andar con la barba sobre el hombro», aunque se da la circunstancia favorable de que Valera lo conoce a la perfección porque con él «la he corrido —dice— no pocas veces». De todas formas piensa que no hay que darle nada fiado: «Que apronte primero los

(8) Valera, J.: «Correspondencia», *Obras completas*, t. III, Madrid, Aguilar, 1958, p. 107. En el presente trabajo hemos manejado las *Obras completas* de Valera de Editorial Aguilar, cuyos tomos se corresponden con las siguientes ediciones y fechas: tomo I, 5.ª edición, 1968; tomo II, 3.ª edición, 1961, y tomo III, 3.ª edición, 1958. En las notas a pie de página nos referimos a ellas consignando sólo las siglas O.C. y el volumen correspondiente.

(9) Dado que este estudio lo basamos, especialmente, en el epistolario a don Francisco Moreno Ruiz, para evitar la acumulación de citas, en adelante damos sólo la fecha de la carta o su número. El citado epistolario se contiene en nuestro libro *Juan Valera, político*, Córdoba, 1983, pp. 503-708, al que remitimos siempre que utilizamos alguno de sus textos.

cuartos y si no que no pite. Nada se pierde –concluye– con todo, y tal vez podamos ganar bastante». Para iniciar el negocio pide informes a Moreno acerca de estas cuatro cuestiones: cuántas arrobas de vino hay disponibles en Doña Mencía, de cuántas clases, a qué precio la arroba y cuanto valen los transportes y envases. Le ruega dos versiones a la hora de contestar, una «oficial» para el conde y otra confidencial «para mi gobierno»; aunque no debe haber mucha diferencia entre una y otra porque «Hamall es un cuco muy largo». Se trata, en suma, de conseguir que el vino se pague a mejor precio que el que dan en Cádiz por él, y esto puede lograrse vendiéndoselo al conde quien, si no tiene dinero, lo sacará del fondo de la tierra o de su amigo don José de Salamanca.

Pocos días más tarde (carta n.º 27) la duda acerca de la solvencia de Hamall se disipa: «Vi a Hamall en su casa y viendo su casa, he comprendido que es cosa más seria de lo que pensaba su comercio». El vino que considera don Juan como ideal para venderle es el tipo corriente, menos rancio que el que le ha dado a probar, cuyo precio de origen esté entre los veinte y los treinta reales la arroba. Valera, ilusionado, demuestra conocer la psicología del ambiente comercial cuando afirma que es necesario proceder, en principio, con generosidad y acreditarse; y esto está en dependencia de la calidad y baratura del primer envío a Londres. Piensa que el vino lleve el título de «Vino de Doña Mencía», «que es muy bonito título». A estas dos cartas de proposición le contesta Moreno receloso de lo que cree fantasías de Valera. Don Francisco es un hombre práctico, profundo conocedor del mundo de los negocios y con más experiencia de la vida. Pide a Valera datos concretos acerca de la casa importadora y de la comisión que obtendrían; además le hace reflexionar sobre lo aventurado de firmar una contrata que garantice por su parte calidad y precio en la mercancía. La carta n.º 28 satisface estas exigencias de Moreno. Valera le comunica que se trata de la casa Barrington y Cía. de Londres y le envía un folleto con el anuncio de la casa, su objeto, razón social y corresponsales. También dice que le ha escrito a Hamall ofreciéndose «en comisión y bajo ciertas condiciones e instrucciones y fiándose en muchos puntos la casa a mi buena fe, inteligencia, celo y cuidado». Propone a Moreno que vaya a medias con él.

Don Juan escribe a Londres y Barrington y Cía. le contestan aceptando sus condiciones y proponiéndole repartir, a partes iguales, los beneficios. Mientras, llegan las botellas que le envía Moreno de muestra a Madrid y las reenvía a Londres, aunque sin acompañarlas de una nueva carta, «Pues si se persuaden de que tenemos mucha gana de armar negocio –escribe– se extenderán como verdolaga en huerto» (carta n.º 29). A los once días, la casa de Londres mantiene el más absoluto silencio sobre las muestras y Valera tampoco encuentra por Madrid al conde Hamall. El final de este intento de negocio no está recogido en el epistolario, ya que deben faltar cartas intermedias entre el 31 de julio y el 20 de agosto de este año de 1860. En esta última sólo se dice lo siguiente: «Ya ha visto usted, con lo que salió el señor Hamall, después de tanta probatura ¿qué se ha de hacer? Paciencia». Suponemos que Hamall, que perdía su comisión como intermediario al comerciar

Valera directamente con Londres, obstaculizó la realización del negocio con la casa de la que él mismo formaba parte. Valera, no obstante, no pierde el optimismo y dice a Moreno que cuando vaya a Doña Mencía «nos divertiremos en disponer nuestro viaje a Londres para cuando estemos en fondos y podamos hacer directamente el comercio de vinos».

Un año más tarde (30 de agosto de 1861) intenta un nuevo negocio. El marqués de Caicedo, Alonso Messía, esposo de Ramona Valera, está realizando un viaje por el extranjero; en Londres se pone en contacto con una casa de comercio que negocia en vinos y que le comprará todo el que pueda enviar, si se acomoda en precio y calidad. Don Juan así lo expone a Moreno: «Con esto, mi cuñado está alborotado, creyendo, y tal vez no sin fundamento, que podemos hacer un buen negocio. De todos modos –parece recordar su anterior experiencia– bien poco se pierde con probar fortuna». Se trata, simplemente, de enviar a Londres dos pipotillos de una arroba, que servirán de muestra. Don Juan, para el negocio, piensa nuevamente en don Francisco Moreno que será quien se encargue de preparar un vino tipo corriente, cuyo precio oscile entre veintiocho y treinta reales la arroba. Le recomienda muy especialmente que el vino debe estar perfectamente clarificado «porque los ingleses, antes de que les satisfaga el paladar, quieren que el vino les satisfaga la vista». Le indica, para ello, el vino que debe elegir de la candiotera de su propiedad que hay en Doña Mencía. Una vez dispuestos los pipotillos, deberá enviarlos a Córdoba al señor Castroverde, quien se encargará de remitirlos a Cádiz; desde Cádiz a Londres, la casa inglesa pagará el flete. El valor total de la arroba, puesta en Cádiz, será la suma de treinta reales, más envase, transporte, comisión para el comprador y «alguna moderada ganancia para nosotros». Valera y su cuñado tienen gran interés en hacer esta tentativa que, con suerte, puede proporcionarles mucho dinero, y sin ella se reduciría a pagar los gastos de la muestra.

La propuesta de este nuevo negocio no debió de entusiasmar tampoco a don Francisco Moreno, después del primer intento. No obstante, Valera quiere embarcarlo e insiste en que mande las muestras, aunque él mismo no tiene muchas esperanzas de éxito (carta n.º 37). El día 13 de septiembre agradece la prontitud con que Moreno piensa enviar los pipotillos a Córdoba. Parece que don Francisco accede a tomar parte en la operación puesto que se muestra conforme en cuanto a precios, aunque «lo que ahora conviene –dice don Juan– es que guste el vino que va de muestra y que hagamos algo en Londres». Diez días más tarde (carta n.º 39) le da las gracias por la eficacia con que ha enviado los pipotes a Córdoba. El 1 de octubre le comunica que el corresponsal en Cádiz son los señores de Retortillo Hermanos, que pudieran ser los consignatarios del futuro negocio. El señor Castroverde de Córdoba enviará en tren de mercancías los pipotes a Retortillo Hermanos, a quienes les ha escrito don Juan explicándoles cómo y a quién los remitirán a Londres. Por su parte, Castroverde, a quien deberá pagarle Moreno dada la proximidad geográfica, podrá ser su comisionado en Córdoba, cobrando una módica comisión de tránsito, «para estas remisiones –aclara de muestras, como para las grandes que tal vez podamos hacer en el futu-

ro». Valera, en esta carta, aparece ilusionado de nuevo. «Alonso, usted y yo y nada más que nosotros tres debemos entrar en este negocio, si es que cuaja». Y si cuaja, «podremos enviar a Londres –termina– miles de arrobas y comprarles las cosechas a los más ricos propietarios de esos pueblos, haciendo subir al doble o al triple el precio de nuestros vinos».

Aun así no logra entusiasmar a don Francisco, a quien el 25 del mismo mes le escribe con el ruego de que ordene enviar los pipotillos a Cádiz y de que entre con fe en el negocio: «Poco se pierde en ensayar –intenta convencerlo–, y aunque no nos salga bien, la tentativa no es costosa: pero si por dicha sale bien, podemos ganar mucho, no sólo usted y nosotros particularmente, sino todos los cosecheros de por ahí, pues los vinos con la exportación se venderán a más precio». Todo esto contando con que el vino que vaya a Londres llegue en mejores condiciones que el que Valera ha recibido en Madrid, turbio y con mal sabor. En la carta n.º 42 acusa recibo de la de Moreno en que le comunica que ha enviado los pipotes a Cádiz; mes y medio después (carta n.º 43) muestra su extrañeza porque no conoce si el vino llegó a poder de los señores Retortillo: «No sé si son cosas de mi cuñado Alonso o de quién», recela don Juan.

No vuelve a tratarse el tema en nuestro epistolario hasta tres meses más tarde. El 17 de marzo de 1862, al día siguiente de su recepción en la Real Academia Española, escribe: «El negocio de Londres, por medio de los Retortillos, está parado por descuido y desidia de mi cuñado Alonso». La carta n.º 45 (28 de marzo del 62) contiene el frustado desenlace de la operación: «Hemos recibido cartas de Londres de los dos comerciantes a quienes se les envió el vino, el cual llegó allí tan turbio y echado a perder que no ha gustado nada». Valera sospecha que «haya sido adulterado o mezclado con otro en el camino». Esta explicación no parece ser la más acertada. La realidad debió de ser que la lentitud de los trámites, debida al recelo de Moreno, la desidia de Valera y la ineficacia de Alonso Messía hicieron que el vino tardara casi seis meses en ir a Londres, tiempo más que suficiente para que, dadas las técnicas de clarificación y envase vigentes entonces, el vino llegara turbio y con mal sabor. Los intentos de comercializar el vino de Doña Mencía en el extranjero, por ahora, se cierran con esta frase: «No ha sentido usted más que yo que llegase mal el que fue a Londres: pero, en fin, ¿qué le hemos de hacer?» (6 de abril de 1862). En las mismas fechas en que se ocupa de este negocio de exportación, y tal vez porque no confía del todo en el éxito, piensa, como salida, en vender el vino a los cosecheros de Jerez y del Puerto de Santa María. El 1 de octubre de 1861 encarga a Moreno que embotelle media docena de vino claro, que ponga en las botellas los precios y las envíe a los señores Retortillo para que lo prueben, «aunque este negocio –dice– de vender a los del Puerto y a los de Jerez es dejarles a ellos la ganancia que pueda hacerse en Inglaterra, no nos parece que debamos dejar de complacer y de tentar también este medio». La venta de vinos de esta comarca desde la época de Valera y hasta fechas muy recientes se ha canalizado a través de las casas de Jerez, tal y como nos cuenta entonces don Juan. Puede decirse que la exportación directa de estos vinos se está haciendo des-

de hace pocos años, concretamente desde la creación del Consejo Regulador de denominación de origen Moriles-Montilla.

La comercialización del vino de Doña Mencía en el extranjero no deja de ser una obsesión en Valera. A los tres años del segundo intento que acabamos de reseñar, vuelve a pensar otra vez en esa riqueza potencial que encierran los vinos de esta comarca si se pudiera y se supiera hacer negocio a gran escala. La ocasión se presenta cuando el gobierno de O'Donnell lo nombra enviado extraordinario y ministro plenipotenciario cerca de la Dieta Germánica de la ciudad libre de Francfort. Toma posesión el 20 de agosto de 1865 y, no bien ha tenido tiempo de ambientarse, cuando el 26 de septiembre escribe a Moreno una interesante carta en la que pone de relieve una vez más su preocupación por la enología. Quiere visitar bodegas y lagares, ver cómo se hace la vendimia y cómo se elabora y conserva el famoso vino del Rin. El que él bebe allí, el de Deidesheim (10), que debe ser un tipo corriente, le cuesta a seis reales la botella. Y de nuevo le asalta el sueño de los negocios. «Si a este precio, si al menos a peseta –escribe– pudiésemos vender el nuestro que es mil veces mejor, saldríamos de ruina». Y de nuevo el mismo planteamiento de siempre: que le envíe muestras y precios, puesto que «el ensayo de enviar aquí muestras lo que puede ser es inútil solamente: el gasto sería poco menos que nada o nada». Para su consumo ha pedido a su madre que le mande un tonel de ocho a diez arrobas. Si éste y las muestras que pide a Moreno llegasen, «ya vería yo –asegura– si era posible hacer aquí negocio». Por sus palabras siguientes se deduce que ya se ha planteado esta cuestión y que ha hecho gestiones en este sentido: «Me he echado un amigo, el señor Lehankuhl, casado con una española muy guapa [la observación es muy valeriana], que es un rico comerciante, y que si el vino petase aquí se complacería en hacer el negocio en grande, y en transportar a Bremen todas nuestras cosechas».

El 1 de noviembre se queja de que su madre no le ha enviado el tonel que le pedía. No se muestra muy entusiasmado con el negocio tal vez porque «la dificultad –dice– que hay en esos pueblos para todo impediría acaso que estas esperanzas se realicen, aun siendo más fundadas. Si para enviar media docena de arrobas se tarda tanto ¿qué no se tardaría si se pidiesen 6 u 8 mil? Nuestra escasez depende en gran manera de nuestra desidia». Aquí encontramos un velado reproche a Moreno quien en su carta no debió de darse por enterado de la proposición de Valera y posiblemente no respondería nada acerca de las muestras que le solicitaba. Si la frase «nuestra escasez depende en gran manera de nuestra desidia» puede aplicarse también, de una forma general, a la postración de la economía española en virtud de la desidia de nuestro carácter, la siguiente es una clara alusión a la actuación concreta de Moreno: «Cuántos ensayos, cuántas tentativas frustradas, cuántos envíos inútiles de vino del Rin no se habrán hecho, antes de que este

(10) Los pagos de Deidesheim pertenecen a la zona vitícola Mittelhaardt, o Haardt Central, una de las tres zonas que comprende el Palatinado, cuyos vinos fueron caracterizados por un poeta por «su temperamento bien especial que va desde la graciosa ligereza del adolescente, hasta la fuga impetuosa del hombre maduro» (*El gran libro del vino*, distintos autores, bajo la dirección de Joseph Jobe, Edit, Blume, Barcelona, 1975, p. 295).

vino llegase a acreditarse tanto como lo está y a valer tan caro en todos los grandes mercados del mundo». La desilusión que deja tralucir esta carta tiene además otro motivo: no ha podido ver la vendimia porque no ha encontrado en ningún cosechero confianza suficiente para pedirselo; intentará, con todo, visitar alguna bodega. Y a raíz de este hecho encontramos una de esas observaciones tan características en Valera sobre los pueblos que conoce: «Esto no se comprende en España. Ahí gastamos menos ceremonias y somos mil veces más francos y abiertos que por esta tierra». La carta del 18 del mismo mes de noviembre vuelve a mostrarnos un Valera confiado de nuevo. No se atreve a hablarle claramente a Moreno pero trata de incitarlo con este párrafo: «Estoy deseoso de que me envíen ustedes el vino mencionado para lucirle, y si puedo, acreditarle por aquí». Parece desprenderse que ha hecho gestiones con nuevos comerciantes. «Entre mis conocidos —digo— tengo un cosechero y fabricante de vinos de los más acreditados de aquí. Se llama el señor Mumme y también comercia. Le daré a probar el vino mencionado, a ver qué le parece ¿quién sabe si a él o algún otro le parecerá bien el vino mencionado y podremos hacer negocio?». La última carta que tenemos sobre este tema es del 11 de diciembre de 1865. El vino no ha llegado en esas fechas. Y la siguiente frase parece cancelar un nuevo y último sueño de negocio importante: «Estas dificultades que hay ahí para todo me persuaden de que nunca saldremos de pobres».

Simultáneamente con el segundo intento de negocio con Londres, Valera piensa en otro más concreto que llevará a cabo personalmente. En carta del 3 de septiembre de 1861, a raíz de una deuda de dos mil reales que tiene con Moreno, le indica que deberá pagárselos su tía Carmen, administradora de sus bienes en Doña Mencía. «Todavía —escribe— hay en casa algunos cientos de arrobas de vino en la candiotera, algunas arrobas de vinagre, más de cien fanegas de trigo que se pueden vender y tal vez alguna que otra arroba de aceite». Además de esto, la nueva cosecha de vino se aproxima. Valera piensa en vender él personalmente su vino en Madrid. El que tiene para su consumo lo han bebido varias personas y lo han celebrado extraordinariamente. De ahí que pida a Moreno un pipotillo de tres o cuatro arrobas «a ver si repartía algunas botellas en los establecimientos como la pastelería suiza L'Hardy y otros y lograba acreditarle». Pretende embotellarlo y darle una buena presentación, «les pondré rótulo litografiado y bonito que diga *Vino de Doña Mencía*, precio tantos rs. etc.». Las dos cartas siguientes (números 38 y 39) contienen más detalles sobre la clase que quiere de vino: «De dos años, sin aguardiente y bien clarificado». El 25 de octubre de 1861 acusa recibo del tonel que pedía; pero el vino ha llegado turbio y con muy mal sabor y no se ha atrevido a darlo de muestra «a los corredores y a algunos almacenistas que conozco». Valera no se explica cómo ha podido alterarse de esa forma en la carta número 42 dice que lo ha probado un amigo suyo y de Moreno, Pedro Amador Cantero, y que supone que ha sido adulterado y mezclado con agua en el camino. Vuelve a pedirle «otra remesa, a ver si llega como Dios manda y podemos hacer algo».

El 17 de marzo de 1862, junto a la noticia de que «ayer tuvo lugar mi re-

cepción solemne en la Academia Española», se extiende, prácticamente toda la carta, en hablar del negocio de los vinos. Sus amigos y políticos González Bravo y Albareda conocen el vino de Doña Mencía y le encargan cada uno un pipote de tres o cuatro arrobas, que pide a Moreno; es curiosa la observación «pagando se entiende». Además las cuentas deben ser claras: el valor del vino, portes, etc. De momento, «ya iré buscando –le dice– otros pedidos, si estos agradan y nos convienen, como espero». Las cartas números 45 y 46 reclaman este encargo que Moreno no toma muy en cuenta, tal vez porque no le parece muy «ortodoxo» el procedimiento del cobro: Don Juan cobrará el vino a Albareda y a González Bravo, pero «lo que usted haya gastado y gaste en toneles y demás operaciones que se lo pague mi tía». Y su tía Carmen sería difícil de convencer a la hora de abonar facturas de su sobrino, cuyos caudales administraba, ya que, a juicio del propio Valera, «no parece sino que suelta las entrañas cuando nos suelta nuestro dinero propio» (carta número 37).

Hay un paréntesis en nuestro epistolario acerca de este negocio de vinos. Desde el 6 de abril de 1862, en que pedía los toneles para venderlos a Albareda y González Bravo, no aparecen más noticias hasta el 14 de noviembre de 1879. Dejando a un lado la suposición de que pidiera vino para su consumo a Moreno en algunas cartas que se han perdido, lo cierto es que sus circunstancias personales tampoco fueron propicias para dedicarse a introducir el vino de Doña Mencía en establecimientos y almacenistas de Madrid. En efecto, desde que vuelve de Francfort (agosto de 1866), donde intentó comercializar el vino menciano en competencia con el vino del Rin, los acontecimientos de su vida y de su tiempo hacen suponer que no pudiera atender a estos menesteres. De Francfort vuelve a París donde pasa una temporada en casa de su hermana Sofía, que vive con la emperatriz Eugenia en Saint-Cloud. Después va a Biarritz, donde se encuentra a Dolorcitas Delavat, con la que se casará en diciembre de 1867. Los sucesos de la Revolución de 1868 son vividos muy de cerca por Valera, quien desarrolla una intensa actividad política en los años que van desde «La Gloriosa» hasta los inicios de la Restauración, exceptuando el paréntesis que supone la I República. Así llegamos al año 1879 en que parece reanudarse su interés por el negocio de los vinos.

En carta de 14 de noviembre de este año pide a Moreno tres toneles, uno para él y otros dos para Albareda y Borrego, además de la «nota o factura aparte de todo para cobrar a Borrego y Albareda, con la formalidad debida». Acusa recibo de todo ello en carta de 2 de diciembre de 1879. Diez días más tarde escribe a don Francisco exponiéndole su situación económica que califica de «apurada». Y quizás para intentar salir de ella vuelve a negociar otra vez. Está esperando que el vino se pose para darlo a conocer. «Sólo a Fornos –le dice–, que es el amo de la fonda y del café más de moda que hay en Madrid, he enviado ya dos botellas del vino más claro, a ver qué le parece. El señor Fornos no ha contestado aún. Yo no quiero darle prisa para que no crea que estoy deseando negocio». El café Fornos «era un café de estilo muy madrileño, con altos espejos, anchos divanes y columnas, artísticamente de-

corado por pintores como Gomar y Emilio Sala. Lo fundó y le dio su nombre un ex-ayuda de cámara del marqués de Salamanca, que hizo mucho dinero a la sombra de su señor» (11). Este café, con el Imperial y el Suizo, y el restaurante L'hardy constituían el centro de la vida madrileña, sobre todo nocturna, del siglo XIX.

A estos establecimientos y a amigos particulares da Valera envía muestras de su vino, concluyendo este negocio con el mismo éxito que los anteriores. Las dos últimas cartas que hablan de nuestro tema están escritas los días 6 y 9 de marzo de 1880. Ha dado a probar el vino a Borrego, a Bauer, a don Alejandro Llorente y al señor Fornos. De ellos, el único que «ha hallado el vino excelente, maravilloso para su precio» ha sido Borrego, a quien ha facilitado la dirección de don Francisco para que se entienda directamente con él. Los demás han reaccionado de la siguiente manera: a Bauer ha mandado una docena de botellas, del vino bueno, y ni siquiera se lo ha agradecido; don Juan, un día comiendo en su casa, le pregunta por ellas y le contesta que todavía no las había probado. Su conducta irrita a Valera quien lanza contra él este denuesto: «Estos señores de la Corte, así españoles como extranjeros en ella domiciliados, mientras más nos explotan y viven sobre el país, como le sucede al señor Bauer, más nos desdeñan». Parecida es la reacción de don Alejandro Llorente, «que es un tuno, director del Banco Hipotecario. Este se bebió el vino sin pensar que era el mío y no acierta ya a darme razón de cómo le ha parecido». Aunque supone que no debió de parecerle mal puesto que se lo bebió y él no bebe mal vino. A los señores Fornos también les propuso si querían comprarle y no ha recibido respuesta: «Hasta hoy», dice Valera. La conclusión a que llega es: «Yo creo que la gente carece de paladar, porque el vino es exquisito. (...) La mayor parte del linaje humano es tonto, y ni en el paladar y en cosas materiales tiene criterio: se deja guiar por la fama y para adquirirla es menester antes sufrir mil sofiones e injustos desdeños». Aunque deja abierta la posibilidad de que le den su opinión sobre el vino, «ya diré a usted qué opinan de él estos vainas», parece decidido a dar por terminado el intento con estas frases: «Yo no insisto, porque para nada gusto de pretender. Que se vayan a paseo».

De esta forma acaban definitivamente las actividades de Valera como negociante de vino. Sus escasos resultados, dadas las circunstancias, no impiden adivinar en nuestro escritor un certero instinto comercial para dar a conocer en el interior y en el exterior los vinos de la zona llamada hoy de Moriles-Montilla. Dicha zona, como dijimos más arriba, ha sufrido un notable retraso con respecto a las zonas costeras (Jerez y Málaga). Ya en la época de Valera la posibilidad de vender bien los caldos presuponía una economía saneada por parte de los viticultores para poder criar durante algunos años vinos que aumentaban su precio con el tiempo. Quienes no disponían de medios tenían que malvender los mostos al mes o dos meses de la vendimia. Este era el caso de don Juan; así lo vemos en carta a Moreno desde Cintra (10 de octubre de 1882) en que le dice que cobre los doce mil rea-

(11) Espina, A.: *El cuarto poder*, Madrid, 1960, pp. 223-224.

les de la venta de los mostos para pagar la deuda que tiene con los herederos de Benítez, de Carcabuey (Córdoba). El caso de don Francisco es el contrario. Ello explica que Valera casi siempre pida muestras y vino para vender, no de los propios, sino de la cosecha de su amigo. Esta situación de círculo vicioso que se plantea en la economía de los viticultores es la que pinta don Juan a su esposa en carta de 12 de octubre de 1875 escrita desde Cabra: «La mayor parte de los labradores de viñas están perdidos, porque no tienen capital y venden los frutos para comer y vestir, para pagar labores y contribuciones. Los que tienen capital, como Moreno y otros, prosperan porque convierten en vino de a 40, 60 y 80 rs. la arroba el que vendemos nosotros, en el mismo año que se coge, a 10, 12 ó 16 a lo más. Excuso decir que yo no soy como Moreno, sino como los otros perdidos de por aquí. La incuria, la desidia y los continuos apuros pecuniarios son causa de todo esto» (12).

2. VALERA, ENOLOGO

Distintas razones mueven a Valera a interesarse por la enología. Una de ellas es el fracaso del segundo negocio que intenta con Inglaterra y que termina así: el vino de muestra ha llegado a Londres «tan turbio y echado a perder que no ha gustado nada» (28 marzo 1862). Igual ha ocurrido anteriormente con un pipotillo que Moreno le envió a Madrid y que pensaba dar a conocer en la corte: llega turbio y con mal sabor (25 octubre 1861). En ambos casos, don Juan no se explica las causas que han motivado este hecho y piensa que ha sido adulterado en el camino. Este proceso es lo que en la lengua especial de los criadores de vinos se llama «remontarse» y consiste en la pérdida del color claro amarillento del vino que se convierte en oscuro, similar al del coñac, y en la pérdida también de la finura del sabor. En general, se llama vino «remontado» al que ha sufrido alguna avería en sus cualidades. Veinte años más tarde, cuando en su *Historia* Valera se refiera a la situación económica del período isabelino, se lamentará de que muchos de nuestros vinos entran en Francia clandestinamente para «convertirse en Burdeos». «Pero no es culpa de la naturaleza —escribe en 1882— que el de España, salvo raras excepciones, haya sido detestable e impotable hasta hace poco tiempo y que por lo común siga siendo malo ahora. No se hace bien; no se clarifica, no se conserva ni se cuida, y aún se trasiega y acarrea, en muchísimos lugares, en corambres llenas de pez que le dan un gusto endiablado» (13).

Por otra parte, la cosecha de las viñas de Doña Mencía proporcionaba poco vino «de carga», es decir, de buena calidad, y mucho «de quema», o sea, de calidad escasa. Este vino no era apto para el comercio y se destinaba a la fabricación de aguardiente y de vinagre; hoy se concentra en un alambique y se obtienen alcoholes de mayor o menor graduación. Con la de 16 de noviembre de 1862, reciente todavía el fracaso del negocio con Londres,

(12) Publicada por C. Bravo Villasante, en *Biografía de don Juan Valera*, Barcelona, 1959, p. 206.

(13) Valera, J.: Continuación de la *Historia General de España*, de Modesto Lafuente, t. VI, Barcelona, 1882, p. 461.

Valera comienza una serie de cuatro cartas que van a demostrar su preocupación por las técnicas de clarificación, trasiego y encabezamiento de los vinos: «Yo creo –dice– que si pusiéramos algún cuidado, tendríamos poco vino de quema, y en cambio tendríamos vino de carga bueno, que ganaría en precio y reputación». La misma idea encontramos en la carta de 22 de noviembre: «Debemos propender por cuantos medios estén a nuestro alcance a convertir el vino de quema en vino de carga. En Málaga, el vino es mucho peor que en Doña Mencía, y sin embargo allí no se quema ni una sola arroba». Las cartas números 48 al 51 están dedicadas a exponer las técnicas que permiten lograrlo.

Comienza interesándose por la clarificación del vino. La carta de 13 de noviembre de 1862 habla de unos polvos clarificadores franceses que ha encargado a su cuñado Alonso y que éste no ha comprado. Don Juan, entonces, escribe pidiéndoselos al secretario de la Embajada de España en París (carta número 49). Mientras, procura enterarse en Madrid preguntando a distintas personas peritas en estas técnicas «y todos convienen en que para clarificar no hay polvos mejores que las claras de huevo». La receta, bien detallada, viene a continuación: «Una docena sin yemas, por cada pipa de treinta arrobas. Bien batidas las claras, solas primero, y después mezcladas con un poco de vino, y después revueltas y agitadas con todo el vino que se ha de clarificar. Este es el gran secreto de las clarificaciones en Jerez y en Málaga». Otro de los procedimientos de clarificación que recoge es el que se lleva a cabo con tierra de Lebrija. Dice en la carta número 49: «También se clarifica con tierra de Lebrija, de la cual se forma una bola, amasada con aguardiente seco de muchos grados, y se echa y se revuelve con el vino. Esto llaman en Jerez *aterrar*. He pedido a Pepe tierra de Lebrija en gran cantidad y la receta o modo de usarla, muy circunstanciado y minucioso». La carta número 50 vuelve a repetir la misma idea, aunque desconfía de que su hermanastro Pepe Freuller (a quien se refiere en ambas ocasiones) cumpla su promesa de enviarlos, «porque –aclara a propósito– he advertido que en este mundo casi nadie hace nada por nadie, como no le traiga mucha cuenta». Dentro de las técnicas de clarificación se ocupa también de la operación del trasiego de los vinos. «Conviene –expone en la carta número 49– para transvasar tener sifones, para no alborotar el vino y *sangolotearlo* [ejemplo de seseo en el texto original] en los pellejos. Con estos sifones aspirantes, no hay más que poner un extremo o manga de goma donde se quiera, y pasa allí todo el vino». Este procedimiento le parece más conveniente que el «método primitivo de los pellejos, el envasador y la caldereta o media arroba» (carta número 50). Su hermanastro Pepe ha quedado en enviarle unos sifones y bombas aspirantes, pero, desconfiando nuevamente de él, pide a Moreno «que las encargue a Málaga y haga venir media docena lo menos, unas para usted y otras para mí» (carta número 51).

Estas técnicas que recoge Valera en el epistolario a don Francisco Moreno, y que suponen en su tiempo una revolución en la primitiva industria vitivinícola de la zona de Doña Mencía, constituyen el fundamento de las técnicas de clarificación actuales, aunque se han introducido en ellas lógicas

variantes. Así las encontramos consignadas en uno de los libros clásicos de enología y viticultura, el de don Juan Marcilla Arrazola, *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, publicado en 1954. Este autor indica cómo, cuando no es suficiente el trasiego de los vinos para un aclaro natural, se puede acelerar, o simplemente lograr, con clarificaciones, empleando materias albuminoideas. Con ellas se consigue aumentar la brillantez de los vinos, «abrevian sensiblemente el tiempo preciso para que los vinos lleguen a alcanzar el máximo de cualidades y disminuir bastante el número de microorganismos de los caldos, aunque sin llegar a eliminarlos por completo» (14). Las clarificaciones son, pues, bastante complejas y sus resultados están en dependencia con el modo de operar y, especialmente, del clarificante empleado. Este autor cita entre ellos los dos que encontramos en don Juan Valera: clarificantes minerales o terrosos, que actúan de un modo mecánico o físico (tierra de Lebrija) y los clarificantes orgánicos (claras de huevo), que, como coloides que son, actúan por floculación. Las tierras de Lebrija «son silicatos de alúmina, con sílice libre y silicatos complejos de alúmina, magnesia, cal y hierro, absolutamente exentos de caliza, de carbonatos y de minerales de hierro atacables por los ácidos de los vinos» (15). En cuanto a las claras de huevo, son excelentes clarificadores «por contener como principal componente una albúmina pura». Esta albúmina, en presencia de los vinos, flocula rápidamente merced al tanino y al alcohol. «Se prepara la clarificación batiendo las claras a punto de nieve, adicionando unos litros de vino»; se mueve bien y se echa en las cubas, agitando lentamente la mezcla con el vino que se va a clarificar. La proporción es de dos a tres claras por cada cien litros de vino (16).

Veamos cómo esta técnica aparece perfectamente detallada en la carta número 50. Valera no sólo se preocupa de conocer estos procedimientos, sino que hace experiencias por su cuenta: «Aquí tenía yo un vino de Doña Mencía, que no se podía beber de mal gusto, turbio además y muy subido o rojo de color. Serían dos arrobas poco más. Mi criado las ha clarificado con tres claras de huevo. Muy batidas solas primero, hasta quedar convertidas en una espuma que no se caiga aunque se volcase la vasija en que estaban. Después muy revuelta esta espuma en la misma vasija con parte del vino que se iba a clarificar. Y por último, mezclado y agitado todo con la cantidad completa del vino. El resultado ha sido, sea casualidad o lo que sea, pero lo presento como dato experimental, que el vino se ha aclarado mucho, aunque no tanto como sería de desear, y, lo que es más notable, que ha perdido por entero el infame gusto que tenía, y ha perdido también el color subido, poniéndose pálido como el ámbar de rojo que estaba. Ahora pienso echarle de nuevo otras dos claras, con el mismo método, a ver si llego a la completa clarificación». Y es que, dice el mismo Valera, «no bastan las bue-

(14) Marcilla Arrazola, J.: *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, t. III, Madrid, 1954, pp. 265-266.

(15) Ibidem, p. 266.

(16) Ibidem, p. 271.

nas recetas, aunque las haga, sino que también son menester el arte y la habilidad, y la práctica y el cuidado».

Trata, finalmente, don Juan del «encabezamiento» de los vinos, cuya técnica conoce tan al detalle como la descrita con anterioridad. «Encabezar» un vino consiste en aumentar su graduación alcohólica. El procedimiento que él expone tiene como base el aguardiente. «Será menester —dice en la carta número 50— si queremos hacer vino bueno del malo, traer aguardiente de 38°. El de menos grados no surte ni con mucho, el mismo efecto. Da más gusto de aguardiente al vino, porque se echa en mayor cantidad, y le perjudica con la mayor parte acuosa que contiene. En un alambique de los nuestros es imposible sacar aguardiente de tantos grados, aunque se friegue el alambique, aunque se queme en él vinagre para limpiarle bien, siempre dicen que guarda el gusto del anís y se le presta a la cochura. Creo, pues, que es menester traer el aguardiente de fuera». En la carta número 49 piensa que el más indicado es el de Montilla, que fabrican los señores González y Duboch. La distinción que hace Valera entre el aguardiente de Doña Mencía y el de Montilla tiene el siguiente fundamento. Aguardiente es toda bebida alcohólica obtenida por destilación de líquidos azucarados fermentados, con un contenido de 40 a 60 grados alcohólicos. Se clarifica en seco y anisado, según se le haya o no añadido anís. En Doña Mencía, y procedente del vino «de quema», se fabrica el aguardiente anisado. De la proliferación de alambiques para esta fabricación tenemos constancia en la obra de Valera. En carta a Estébanez Calderón de 19 de abril de 1854, escrita desde Doña Mencía, le cuenta cómo apareció por allí un visitador de la Real Hacienda para las contribuciones de industrias «y nos sorprendió —dice textualmente— con los alambiques andando». Cuando comenzó a formar expedientes, se sobornó al «Lechuzo», como le llama Valera, con tres mil reales (17). Este episodio real lo encontramos reflejado en la novela *Doña Luz*. Al no servir para «encabezar» el aguardiente anisado de Doña Mencía, a través de un amigo suyo, don Juan de Mata Burgos, Valera pedirá «algunas arrobas para mí —encarga a Moreno— que los mulos de casa irán a buscar a Montilla». Actualmente este procedimiento ha sufrido cambios. Los vinos son encabezados con alcohol de la mejor calidad, de 96°, hasta elevar su graduación a 15 ó 16. El encabezamiento puede realizarse en el momento en que se preparan para su comercialización, o también durante el mes de febrero, después del llamado «deslío». En ocasiones se hacen, a veces, «rociados» de alcohol.

Valera, por los textos que acabamos de comentar, se muestra conocedor de la enología y sumamente interesado en ella. Esta afición le lleva a consultar, a manejar bibliografía y hasta a buscar a una autoridad en la materia como era en su tiempo don Magín Bonet y Boufill, catedrático de «Análisis Químico» de la facultad de Ciencias de la universidad de Madrid y miembro de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (18). «Voy a ver —dice a Moreno el 22 de noviembre de 1862— si doy con don Magín Bo-

(17) Sáenz de Tejada, C.: *op. cit.*, p. 270.

(18) «Guía» del año 1879, pp. 743 y 879.

net, a ver si tengo con él una o dos conferencias, y le cojo algunas reglas más prácticas y menos científicas que las de sus libros: para esto le haré beber del vino de Doña Mencía que tengo aquí, y le explicaré el estado de nuestra industria vinícola». Como es de suponer, todos estos conocimientos y experiencias que transmite a Moreno sirven también a sus propios intereses. «Agradezco a usted —escribe en la carta número 51— el cuidado que se toma por mis cosas de esa villa y le suplico que aconseje a mi tía los trasiegos convenientes y las debidas depuraciones y clarificaciones, para que nuestro vino salga bueno».

El Valera viticultor y enólogo acaba con la llegada de la filoxera a la Península. De 1878 a 1893, la plaga fue extendiéndose paulatinamente en dirección Norte a Sur, destruyendo a su paso viñedos que databan de dos o tres siglos y alguno de los cuales no volverían a replantarse. La etapa de 1882 a 1892 en que España monopolizó el comercio mundial del vino correspondió a un período de esplendor «vivido —opina Vicens Vives— con euforia anárquica y sin la más leve preocupación por organizar el futuro». Esto explica que, a juicio del mismo autor, «en 1892, habiendo profundizado a un máximo la filoxera y finalizado el tratado con Francia, el vino español conoció una profunda crisis, de la que tardaría mucho en rehacerse» (19).

A mediados de 1892 la plaga llegó a tierras cordobesas: «Me aflige bastante —dice a don Francisco Moreno el 26 de agosto de ese año— que la filoxera haya entrado en el «Alamillo» y tenga que disminuirse la renta ¿qué le hemos de hacer? Trate usted de que la disminución sea corta». Moreno consigue que nada se rebaje para el año siguiente (13 enero 1893). Pero, conforme avanza la plaga y disminuye el rendimiento de la finca, va desapareciendo prácticamente la renta. Valera, desde Viena, agobiado por el peso de la eterna deuda con los herederos del señor Benítez, parece no explicárselo: «Algo, a pesar de la filoxera —escribe el 26 de julio de 1894—, es posible que produzca aún el «Alamillo» y este algo podrá servir también para el pago de mi deuda». La misma idea le repite en carta de 18 de agosto de ese mismo año. La finca, como todas las de viñedos, quedó prácticamente arruinada; tal situación fue salvada en la mayoría de los casos con la plantación de olivos. Así se lo aconseja Moreno a don Juan. Pero éste, cada vez más escaso de recursos, se muestra indiferente ante la suerte de la finca, ya que no dispone de dinero para la plantación de olivar. Deja como árbitro a don Francisco quien, por cuenta propia, se dedica a plantar los olivos en el «Alamillo» y a conseguir un arrendamiento que, si bien no reporta beneficios a su amigo, sí le evita gastos y le garantiza el cuidado de la finca.

La filoxera supuso un descalabro total en la economía de esta comarca, ya que el noventa por ciento del cultivo de este terreno estaba dedicado a viña. La plantación de olivos era una solución a largo plazo, puesto que el rendimiento del olivar se obtiene a los quince o veinte años. Valera desde su embajada de Viena prevé el desastre. El día 29 de julio de 1893 escribe a

(19) Vicens Vives, J.: *op. cit.*, p. 590.

Juan Moreno Güeto: «Deploro así por mi grande amor a esos lugares y por la prosperidad que les deseo, como por la parte que afecta a mis intereses, que la filoxera haga tan horribles estragos y nos vaya dejando sin dinero y sin vino» (20). Al mismo Moreno Güeto vuelve a decirle el 22 de octubre de 1895: «Yo supongo e imagino con dolor, que la desventura y pérdida del «Alamillo» hacen más cruel lo afligido y tronado que estará ese lugar por los estragos que en sus antes fértiles viñas ha hecho la filoxera». Sin embargo, este panorama sombrío no impide que, a continuación, aparezca la nota de sano humor: «Buena ocasión sería ésta de que nuestro milagroso patrono San Pedro Mártir se luciese haciendo un milagro que nos sacara de apuros y nos pusiese a flote. Pero se conoce que el santo está enojado de nuestra impiedad y no quiere ya favorecernos» (21).

Valera no llegaría a conocer «de visu» tal desolación. La última visita a estos lugares data de octubre de 1883; después no volvió, aunque lo prometía con frecuencia. La vejez, la penuria, la ceguera progresiva, lo retuvieron en Madrid. Y, por qué no pensarlo, tal vez la nostalgia de aquella naturaleza fertilísima tantas veces pintada en sus novelas le restó el valor de enfrentarse cara a cara con los campos en ruinas. Así parece deducirse de esta carta a su mujer (17 agosto 1895): «A veces siento deseos de ir yo también a Cabra y Doña Mencía, pero me arredra el temor del malísimo rato que voy a tener y de la melancolía que va a infundir en mi alma la vista del «Alamillo» completamente perdido por la filoxera» (22).

3. EL TEMA DEL VINO EN LA OBRA LITERARIA

Valera, mucho más de lo que se ha creído hasta ahora, escribe sus novelas a golpes de recuerdos. La realidad vivida por él, los ambientes, los tipos, los paisajes entran de lleno en su obra. Y da la impresión de que no puede o no quiere desprenderse de este cúmulo de vivencias a la hora de construir la ficción. Valera transfigura todo un mundo de realidades cotidianas, toda una galería de personajes, toda una gama de experiencias que fueron, que existieron en unas fechas, en unas zonas perfectamente delimitadas y concretas. No podía, por tanto, estar ausente de las páginas literarias valerianas un tema que tanto le ocupó y le preocupó. Y así, el Valera enólogo y viticultor, el buen conocedor de los caldos y el aprendiz de negociante pueden rastrearse en muchas de sus obras, de las que seleccionamos algunos textos.

En su primera novela inconclusa, *Mariquita y Antonio*, publicada en 1861, dice, refiriéndose a los estudiantes granadinos: «No han bebido más que vino de estos lugares, con el sabor a pez del odre» (23). Recordaba, sin duda, el vino de Doña Mencía cuando saborea éste de mala calidad. Y más adelante, al describir la jira a Fuente Vaqueros, incluye también el vino en el banquete campestre: «Y en medio de aquel aparato bucólico plantó, como centro y ramillete del festín, una damajuana mayúscula henchida hasta

(20) De Coster, C. C.: *op. cit.*, p. 195.

(21) *Ibidem*, p. 227.

(22) *Ibidem*, p. 225.

(23) Valera, J.: «*Mariquita y Antonio*», *O. C.*, t. I, p. 960.

el gollete de vino superior de Baza» (24). La superioridad de los caldos mencionados es exaltada en el artículo «La cordobesa», cuando evoca una de aquellas tertulias que él frecuentaba y en la que las morcillas sabían a gloria «con un traguito de vino de la tierra, que es el mejor vino del mundo» (25). Y es que, afirma en el mismo texto, el trono de Baco está «en los Moriles, cuyo vino supera en todo al de Jerez» (26). Esta idea vuelve a reiterarla en la novela *Juanita la Larga*, al enumerar las costumbres de don Alvaro quien dormía la siesta porque «comía bastante y bebía más del exquisito vino que se cría por allí, y que es mejor que el de Jerez, con perdón sea dicho» (27). Es el que no falta tampoco en el banquete que el cacique del cuento *El maestro Raimundico* ofrece a su tertulia: «Hubo también pavo asado y boquerones, exquisito vino de los Moriles» (28). El Valera catador se revela igualmente en la carta que al Padre Jacinto escribe el comendador Mendoza en la novela del mismo título: «Por más extraño que a usted le parezca —le dice—, llevo también vino a esa tierra del vino. Yo recuerdo que usted era un excelente catador; que usted tenía un paladar muy fino y una nariz delicadísima. Espero, pues, que ha de comprender y estimar el mérito de los vinos de *extranjis*» (29).

La preocupación que en 1895 le obsesiona ante el avance de la plaga que arrasa los campos, y de la que hemos visto ejemplos en distintos epistolarios, está transcrita fielmente en la novela que publica en ese mismo año, *Juanita la Larga*. Villalegre [Doña Mencía], en la época en que el autor sitúa la historia, «Esta rica, aunque pequeña población de Andalucía, estaba muy floreciente entonces, porque sus fértiles viñedos, que aún no había destruido la filoxera, producían exquisitos vinos, que iban a venderse a Jerez para convertirse en jerezanos» (30). Recuerdo de sus propios negocios es esta última alusión, que se repite en el artículo «La cordobesa», donde el habitante de estas tierras «debe ir a Jerez a llevar muestra del vino» (31) y en *Pepita Jiménez*, donde el comercio se lleva a cabo «con gente de Jerez que viene a comprar nuestro vino para trocarlo en jerezano» (32). El Valera viticultor aparece reflejado en el don Luis de esta misma novela, quien confiesa a su tío el deán: «Cuánto han admirado mi erudición al verme distinguir en las viñas, donde apenas empiezan a brotar los pámpanos, la cepa Pedro Jiménez de la baladí, y de la de Don-Bueno» (33). Y es que en la provincia, nos dice en «La cordobesa», se dan toda clase de uvas: «Las hay lairenes, predojiménez, negras, albillas, dombuenas, de corazón de cabrito, moscateles, baladíes, y de otros mil linajes o vidueños» (34).

(24) Ibidem, p. 988.

(25) Valera, J.: «La cordobesa», *O. C.*, t. III, p. 1.299.

(26) Ibidem, p. 1.303.

(27) Valera, J.: «Juanita la Larga», *O. C.*, t. I, p. 564.

(28) Valera, J.: «El Maestro Raimundico», *O. C.*, t. I, p. 1.185.

(29) Valera, J.: «El comendador Mendoza», *O. C.*, t. I, p. 375.

(30) Valera, J.: «Juanita la Larga», *O. C.*, t. I, p. 530.

(31) Valera, J.: «La cordobesa», *O. C.*, t. III, p. 1.304.

(32) Valera, J.: «Pepita Jiménez», *O. C.*, t. I, p. 136.

(33) Ibidem, p. 128.

(34) Valera, J.: «La cordobesa» *O. C.*, t. III, p. 1.300.

La enología hace acto de presencia también en la carta que el Padre Gutiérrez dirige a don Pepito en el cuento *El doble sacrificio*: «Finguiéndote ingeniero o perito agrícola estás ahí enseñando a preparar los vinos y a injertar cepas en mejor vidueño» (35). Pepita Jiménez, relata el seminarista, «habló conmigo de las cosas del lugar, de la labranza, de la última cosecha de vino y de aceite, y del modo de mejorar la elaboración del vino» (36). Su padre, don Pedro, «ya tiene que clarificar el vino de yo no sé cuántas pipas de la candiotera; ya tiene que trasegar otro» (37), porque entre las obligaciones de un «señorito» de Cabra se encontraban «el visitar las bodegas y candioteras y el clarificar, trasegar y perfeccionar los vinos» (38). En *El comendador Mendoza* dice este personaje: «El vino que ahí se produce [se refiere a Cabra y Doña Mencía] es abominable y puede ser excelente. Trabajando, se lograría hacerlo potable y bueno» (39). Más adelante, en la misma obra, cuando el comendador visita la celda del Padre Jacinto, éste se dirige a la alacena «y sacando de ella una limeta de vino y dos cañas, que puso sobre la mesa, llenándolas hasta el borde, añadió: este vino no tiene aguardiente, ni botica, ni composición de ninguna clase. Es puro, limpio y sin mácula. Está como Dios lo ha hecho» (40).

Muchos más de los expuestos son los textos de la obra literaria de Valera en que aparecen los temas de la viticultura y de la enología. Cerramos esta selección de ellos con dos curiosas citas que encontramos en el epistolario a don Francisco Moreno. En estas dos cartas, tal vez por el amargo recuerdo de algo que hizo más aguda su estrechez económica, la plaga y la viña son términos metafóricos que identifica con esterilidad de espíritu e inteligencia. El 21 de marzo de 1897 escribe: «Así tiene usted explicada la razón de mis escritos, los cuales, no sólo me divierten sino que también me producen, y espero que sigan produciéndome mientras no caiga sobre mi espíritu algo a modo de filoxera que me lo deje tan improductivo y estéril como el Alamillo». Y el 28 de octubre del mismo año confiesa: «Para ganar con los escritos es necesario tener salud, buen humor y actividad grande. Y si esto llega a faltarme con la vejez, se acabarán las ganancias y le entrará la filoxera a la viña de mi pobre ingenio».

(35) Valera, J.: «El doble sacrificio», *O. C.*, t. I, p. 1.150.

(36) Valera, J.: «Pepita Jiménez», *O. C.*, t. I, p. 124.

(37) *Ibidem*, p. 131.

(38) *Ibidem*, p. 136.

(39) Valera, J.: «El comendador Mendoza», *O. C.*, t. I, p. 375.

(40) *Ibidem*, p. 403.