

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

TOMO X



C. S. I. C.
1974
MADRID

ANALES DEL INSTITUTO
DE
ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo X



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MADRID, 1974

S U M A R I O

Páginas

EL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

- Actividades del Instituto de Estudios Madrileños durante el año 1973, por *Francisco Arquero Soria* 9

ESTUDIOS

- Los Oficiales del Concejo en el Fuero de Alcalá de Henares, por *José Luis Bermejo Cabrero* 17
- Origen, evolución e incidencias acerca del Archivo de Villa de Madrid, por *Agustín Gómez Iglesias* 29
- El Monasterio de San Jerónimo el Real, de Madrid, por *Aurea de la Morena* 47
- Comentarios en torno a si una viñeta de Madrid en Pedro de Medina es la primera representación gráfica de la Villa, por *José María Sanz García* 79
- La despedida de Carlos Estuardo, Príncipe de Gales, en El Escorial (1623) y la columna-trofeo que se levantó para perpetua memoria, por *Gregorio de Andrés*. 113
- El arquitecto Marcos López y el convento de las trinitarias descalzas de Madrid, por *Virginia Tovar Martín* 133
- Más documentos sobre impresores y libreros madrileños de los siglos XVI y XVII (Continuación), por *Mercedes Agulló y Cobo* 155
- Teodoro Ardemans, Maestro Mayor de las Obras de la Villa de Madrid y su Fontanero Mayor, por *José del Corral* 171
- «Alonso de Covarrubias en la iglesia de Santa María Magdalena de Getafe: estudio y documentación. Año de 1549», por *María Pilar Corella Suárez* 199
- La población de la provincia de Madrid en el censo de Aranda (1768-69), por *Fernando Jiménez de Gregorio* 229
- Noticias sobre el Real Sitio de San Fernando y sus Reales Fábricas, por *Aurora Rabanal Yus* 257
- Guía cuaresmal para la Villa y Corte en 1769, por *Francisco Aguilar Piñal* 295

Nuestros amigos los libros. Puntualizaciones sobre un abanico notable, por <i>Matilde López Serrano</i>	305
El botánico madrileño E. Boutelou y el arte y ciencia de la agricultura vinícola jerezana, por <i>Manuel Ruiz Lagos</i>	309
Intelectuales y artistas en la Milicia Nacional de Madrid, por <i>María del Carmen Simón Palmer</i>	319
Nuevos datos sobre el «Manual de Madrid», de Mesonero Romanos, por <i>Leonardo Romero Tobar</i>	341
Papeles y retratos de Rosales, por <i>Enrique Pardo Canalís</i>	347
El Escorial. De Real Sitio a núcleo turístico-residencial	363
«Madrid», nombre universal, por <i>Antonio Aparisi</i>	403
Algunas consideraciones sobre la situación urbanística de Madrid, por <i>Miguel Molina Campuzano</i>	423
Madrid y La Mancha. (Notas geográficas), por <i>Ramón Ezquerro Abadía</i>	453

TEXTOS

Madrid en la obra de Cristóbal Suárez de Figueroa, por <i>Angeles Arce Menéndez</i> .	465
Dos sainetes madrileños olvidados. Edición de <i>Joaquín de Entrambasaguas</i>	477

BIBLIOGRAFIA

Madrid en los libros, por <i>Juan Sampelayo</i>	497
Bibliografía artística madrileña (1973), por <i>María Luz Rokiski Lázaro</i>	503

INDICES

Indice general de autores de los tomos I-X de los ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS	513
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

EL BOTANICO MADRILEÑO E. BOUTELOU Y EL ARTE Y CIENCIA DE LA AGRICULTURA VINICOLA JEREZANA

Por MANUEL RUIZ LAGOS

De todos es bien sabido cómo la comercialización de las tierras y los vinos de la Baja Andalucía adquiere su punto de despegue máximo en la segunda mitad del siglo XIX. Para entonces, la total aclimatación de las familias extranjeras que habían iniciado la industrialización agrícola, junto con los núcleos hispanos que vieron en este fomento una posibilidad de desarrollo económico, había preparado la mejor base para levantar sobre ella la gran red que sería un siglo más tarde extendida a todos los continentes.

«Ya en este período, principios del siglo XIX —señala M. M.^a González Gordon—, comenzaron a establecerse más almacenados y se labraron hermosas bodegas, lo que trajo consigo el alza natural en el precio de los caldos, debido a invertirse mayores capitales en vino, y esto dio también lugar a que se plantaran algunos años muchos terrenos de viñas. El número de bodegas en Jerez, que era de 440 en 1754, había subido a 518 en 1837, y a 900 ó 1.000 de 1855 a 1868, lo que da una idea de la riqueza que esta ciudad debe al negocio vinatero»¹.

Pero quizás, ante esta explosión económico financiera, se hayan olvidado frecuentemente la labor de las Instituciones que ayudaron y crearon el clima propicio para que se produjera este fruto. En los antecedentes siempre encontramos a los ilustrados de las Sociedades Económicas que entregaron su buen saber a historiar, conservar y promocionar una sabiduría popular legada desde siglos. Entre ellos, el caso señero de Esteban Boutelou.

¹ M. M.^a GONZÁLEZ-GORDON: *Jerez-Xerez-Sherish*, pág. 112, Jerez, 1970.

La obra de Boutelou es un eslabón más de unión entre las Sociedades Económicas de Madrid, Jerez y Sanlúcar y un ejemplo extraordinario del interés que en la Corte se tenía por la promoción de las tierras de la Baja Andalucía.

Las noticias curiosas que ofrece el botánico oriundo de Aranjuez se recogen en su libro: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, editado en Madrid, en 1807. En el frontis de su obra se inscribe la titulación del botánico: «Profesor de agricultura y economía rural del Jardín Botánico de Madrid, y jardinero mayor de S. M. en el Real Sitio de Aranjuez; individuo de Mérito en la Clase de Agricultura de las Reales Sociedades Económicas de Madrid y de Sanlúcar de Barrameda, y socio de la de Historia Natural de París»².

Boutelou viaja a Jerez y Sanlúcar sobre 1806, cercano a la fecha conflictiva de 1808. Viene atraído por el *Jardín de Aclimatación* creado por Godoy en Sanlúcar y en el que había intervenido en su orientación su hermano Claudio. Trae, además, otra misión muy ilustrada: la de obtener información que redunde en beneficio del cultivo generalizado de la vid en la Península. Llega a la Baja Andalucía porque sabe la enorme tradición atesorada en la viti-vinicultura de la región.

Ya en la introducción de su *Memoria* exclama:

«No puede menos de sentir el viajero agrónomo a vista de las opulentas viñas de Xerez y Sanlúcar aquella impresión augusta y casi religiosa, que experimenta el artista al descubrir entre las ruinas de Tebas y Palmira soberbias columnas y trozos enteros de Arquitectura que atestiguan la perfección del Arte, y la grandeza y la gloria de aquellas capitales»³. Pero no es la visión estética la que atrae al viajero, sino, como señala más adelante: «... Mas no es esta consideración la que me mueve a publicar una práctica rural tan importante; sino la de las ventajas que deben resultar de generalizarla...»⁴.

No necesitaba Boutelou cuadros estadísticos complicados para tener plena conciencia del papel que el vino había de cumplir en el comercio hispano. Durante muchos años seguiría siendo el más fiel equilibrador de nuestra balanza de pagos.

La *Memoria* sobre los vinos de la Baja Andalucía, concretamente sobre los de Jerez y Sanlúcar, es un boceto de una obra fundamental que el ma-

² E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 1.^a

³ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 3.

⁴ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 3.

drileño perfilaba sobre las viñas españolas y que nunca llegó a terminarse. Estaba realizada como complemento del tratado general de su amigo y compañero don Simón de Roxas Clemente⁵. Es ciertamente un ensayo realizado de forma fortuita, pero que por su rareza y precisión se ha constituido en base de la noticia agrícola de la Baja Andalucía. El propio autor comenta: «... Aparece por esta causa falto este tratado de muchos eslabones para completar la cadena del cultivo de la vid. Deberán mis lectores considerarle como un ensayo de las máximas que siguen los Xerezanos y los Sanluqueños...»⁶. En este sentido, como colección de palabras, máximas y decires ofrece aportaciones lexicográficas que un día formarán parte de una *Lexicografía Diacrónica del Vocabulario Agrícola Andaluz*⁷.

El ensayo se realizó en breve espacio de tiempo, dos meses, los que empleó Boutelou en organizar el *Jardín de Aclimatación* promovido en Sanlúcar por Godoy. En su labor contó con la ayuda de las Sociedades Económicas de Jerez y Sanlúcar, a quienes, por otra parte, el autor hará responsables de la continuación de su obra.

Al finalizar el prólogo comenta: «Me lisonjeo, no obstante, que algunos de los sabios individuos que componen el cuerpo verdaderamente patriótico de Amigos del País de la ciudad de Sanlúcar, realizarán las ideas filantrópicas que han premeditado para perfeccionar aún más este importante cultivo, en el que fundan su principal riqueza. Espero de su celo, intrucción y sabiduría, que completarán este escrito con nuevas y preciosas observaciones, añadiendo las maniobras que yo haya omitido, y corrigiendo los defectos que encontraren. No debo pasar en silencio que en sus instructivas conversaciones, especialmente en las de los señores don Francisco de Theran y don Francisco de Paula Rodríguez, he adquirido muchas de las noticias que se hallan en esta Memoria...»⁸.

Igual que hace esta aclaración de agradecimiento en el prólogo, a lo largo de las páginas del ensayo inserta Boutelou notas similares a otros sabios ilustrados de los que ha recibido noticias interesantes. Así dice: «... Algunas de las noticias que inserto en esta memoria, se las debo al señor don Lucas Marín, Vice-Director de la Real Sociedad Económica de Sanlúcar de Barrameda, sujeto sabio, literato y recomendable por sus escritos»⁹.

⁵ S. DE ROXAS CLEMENTE: *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, 1807.

⁶ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 5.

⁷ Obra actualmente en preparación.

⁸ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 6.

⁹ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 23.

La Memoria de Boutelou, elaborada como informe para la Sociedad Económica Matritense, inicia desde su primer capítulo una amplia entrega de datos sobre las tareas vinícolas y agrícolas de Jerez y Sanlúcar. Pero hay otras observaciones sociológicas en su trabajo que son de gran interés y que constituyen una aportación interesante para el mejor conocimiento de la vida agrícola de la Baja Andalucía en la iniciación del siglo XIX.

Nos fijaremos preferentemente en el capítulo IX. En él se estudia el costo de las viñas de Sanlúcar y Xerez. Confiesa Boutelou en nota que «debo muchas de las noticias de este capítulo a don Juan Antonio Martínez de Egulaz, hacendado inteligente, y muy celoso de los adelantamientos rurales»¹⁰.

Es interesante hacer notar el elogio que Diego Parada y Barreto inserta en su clásico libro sobre este hacendado sanluqueño, a quien tanto debió la agricultura científica de la zona: «Don Juan Antonio Martínez de Egulaz y doña M.^a Josefa de la Piedra, habiéndose establecido en aquella ciudad (Sanlúcar) en los primeros años de este siglo (XIX), y la importancia agrícola que esta población entonces obtuviera, la debió, en parte, a aquellos esclarecidos consortes, doña M.^a Josefa de la Piedra, nacida en Cádiz en 1775, habiéndose dedicado al estudio de las ciencias naturales y cultivando especialmente la botánica, llegó a adquirir una respetable consideración entre los sabios de su época. Lagasca, Badía, Rojas Clemente, los hermanos Boutelou y otros muchos botánicos cultivaban la amistad con doña Josefa y sostenían con ella una importante correspondencia científica. Su esposo don Juan Antonio Martínez, nacido en Logroño en 1755, había adquirido una fortuna considerable en el comercio con las Américas y desde su casamiento con doña Josefa en 1796, había comenzado a emplear una parte de su fortuna en el territorio agrícola de Sanlúcar, plantando en él nuevos cultivos y fomentando otros antiguos en la localidad, contándose entre los primeros la introducción de la patata y aclimatación del plátano, tabaco y otros vegetales, y entre los segundos la extensión y perfeccionamiento de los arbolados y principalmente del cultivo de la vid por el que mereció que el ilustre Rojas Clemente en su célebre obra sobre la vid dejara en una de éstas con la denominación de *Martinecia* conservada la memoria de este distinguido agricultor. Algunos de los citados hombres de ciencia tuvieron ocasión de residir largas temporadas en casa de los mismos, dando lugar estas relaciones a que constituyera esta familia una especie de centro de estudio para la botánica y la agricultura, e influido también por la determinación que llevó a cabo el gobierno

¹⁰ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 85.

de Carlos IV, estableciendo un jardín de aclimatación en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda...»¹¹.

Con las indicaciones de estos agricultores Boutelou pudo tomar notas importantes sobre el costo de las viñas y que podría resumirse en el siguiente cuadro estadístico:

	Reales
1. Compra de una aranzada de tierra albariza de mediana calidad	1.200
2. Agostado regular de una vara de hondo, con recalado de cuatro dedos, a una media de 180 pesos, una aranzada con otra	2.700
3. 400 cargas de estiércol por aranzada, a razón de tres reales cada carga; aunque a veces se usan hasta mil cargas ...	1.200
4. Ahoyar el agostado, a 20 pesos	300
5. Compra de sarmiento para nuevas posturas	500
6. Labores del primer año	400
7. Cultivo anual de los cuatro primeros años hasta que fructifique la vid	4.000
TOTAL	10.300 ¹²

El coste tan elevado por majuelo, según Boutelou, se acrecienta por el laboreo de la viña que incluye las siguientes operaciones: «... recoger horquillas y rodrigones, podar, alumbrar, cavar, binar, castrar, rebinar, ahorquillar las varas, custodia, recolección del fruto, y sueldo del capataz...»¹³.

La labor especializada del trabajo de la vid siempre ha hecho que se coticen con sueldos muy elevados al operario. Agrega Boutelou que no se escatima en esta labranza porque siempre redonda en el mejor fruto y, en consecuencia, en la calidad de los vinos y finaliza la nota: «... El precio de los jornales es bastante subido en Sanlúcar, por tener empleo fácil los operarios en otros objetos de la industria, en la navegación, y varios ramos del comercio...»¹⁴.

De las noticias que recibe Boutelou de Eguilaz deduce el madrileño que durante el segundo quinquenio del majuelo, a la vez que sube la producti-

¹¹ D. PARADA Y BARRETO: *Hombres ilustres de la ciudad de Jerez de la Frontera*, páginas 423-24, Jerez, 1875.

¹² Hay que entender este gasto para una aranzada de *majuelo*.

¹³ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 85.

¹⁴ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 86.

vidad, existe rentabilidad. Agrega que la viña produce suficientes esquilmos por un período de unos treinta y cinco años.

Anotando textos particulares de Martínez de Eguilaz deduce Boutelou la media de producción de los majuelos:

	Anuales ¹⁵
Aranzada de 425 estadales, cuidada	120 arrobas
Aranzada vieja, descuidada	100 »

La notable producción de mosto se deriva de la feracidad de las viñas, algunas de las cuales dan, en decir de Boutelou, ingentes cantidades de frutos: «Puede añadirse que se cultivan algunas pequeñas posesiones de viñas en Sanlúcar, situadas en suelos tan ventajosamente feraces, que asombra su producción: tales son dos aranzadas que en el pago de *Martín Miguel*, posee el cura párroco don Antonio Pérez Gil; que coge en ellas 35 carretadas por año, y aún le ha habido de 38. Otras tres aranzadas, en el pago de la *Callejuela*, propias de don Antonio Sarmiento, producen hasta 44 y 50 carretadas de treinta arrobas...» ¹⁶.

Si a ello se suma la productividad no ya de las cepas, sino de las parras, había que pensar en la enorme producción que podría significar una cosecha: «En algunos de los patios empedrados de las casas de Sanlúcar —dice Boutelou— se ven parras disformes, que admiran por el grueso de sus troncos, su extensión y abundantísimo fruto. Me aseguran que de una parra *ferrar*, plantada en la inmediación de un sumidero, en la casa del respetable y sabio don Rafael Colón, se cogieron en un año ciento catorce canastas de uva, que pueden regularse en otras tantas arrobas...» ¹⁷.

Pero no basta con esta producción. El autoabastecimiento y la sobreproducción no serían suficientes para atraer al propietario a una inversión que no fuera rentable. De aquí el que la zona de Jerez-Sanlúcar se haya planteado siempre el lanzamiento comercial librecambista.

Ciertamente —anota el botánico madrileño— «al cosechero solamente le puede tener cuenta un pronto y fácil despacho, y de ningún modo puede guardar muchos años sus vinos con la esperanza de obtener la segunda utilidad que percibe el extractor» ¹⁸ y afirma rotundamente: «... No siem-

¹⁵ Arrobas de 37 1/2 libras castellanas. Más datos sobre la familia Eguilaz pueden verse en: M. BARBADILLO, *Luis de Eguilaz, su vida, su época, su obra*. Jerez, 1964.

¹⁶ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 88-89.

¹⁷ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 89.

¹⁸ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 90.

pre es la abundancia un bien en la agricultura; en lo que toca a los vinos es a veces un grave mal, por el desprecio y poca estimación del género...»¹⁹.

Entonces, como ahora, no bastaba una extracción de vinos generosos, se dependía de la actividad del comercio, situación en la que siempre era un poderoso auxiliar el río Guadalquivir y la cercanía del puerto de Cádiz, que aminoraban los costos.

He aquí la razón por la que en épocas de guerras marítimas se producía un estancamiento comercial y una catástrofe económica para los cosecheros. El equilibrio de la producción —agricultura y comercio— mar es un binomio fundamental en la zona gaditana. Como ha señalado recientemente A. García Baquero: «... Cádiz va a depender estrechamente, a lo largo de toda su historia, de su única fuente de subsistencia: el mar. Este se convertirá en su principal y casi única fuente de aprovisionamiento. Esta radical orientación marinera se dejará sentir, de forma manifiesta, en todos los aspectos de la vida gaditana...»²⁰.

El fino olfato histórico de Boutelou detecta cómo el condicionante del mar y de la situación política repercutirá en la inversión sobre las viñas por parte de los cosecheros: «... en tiempo de paz, y de prosperidad del comercio, se atienden las viñas con unos dispendios extraordinarios...»²¹.

De estas dos circunstancias, del estado político y de la dedicación del cosechero depende el nivel de las ventas y los precios. Para 1806 establece Boutelou las siguientes equivalencias:

Bota 30 arr/albarizas	36 ducados
Bota 30 arr/barros	34 »
Bota 30 arr/arenas	32 »

Teniendo presente la inversión y la producción de las viñas por aranzadas, deduce Boutelou un beneficio de un 10 por 100 en el cosechero y aclara: «... los majuelos nuevos que no pasan de los treinta años, producen sobre 220 arrobas de mosto, y rinden al cosechero un interés de un 18 por 100»²².

¹⁹ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 90.

²⁰ A. GARCÍA-BAQUERO: *Comercio colonial y guerras revolucionarias*, págs. 29-30, Sevilla, 1972.

²¹ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 91.

²² E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 91.

En el capítulo XII de su *Memoria*, el tratadista madrileño incluye una serie de observaciones económicas y nos describe el concepto de viña que se tenía en aquel entonces, y que, en parte, fue el que perduró hasta fechas bastantes recientes:

«Las viñas que labra cada cosechero son generalmente de corta extensión, comparadas con las de otras provincias de España. Cada viña tiene su casa, lagar, cocedero, y aun bodega para la manipulación del vino. Están las casas de estas haciendas construidas con gusto, aseadas, y bien cuidadas, siendo al parecer otras tantas casas de campo para el recreo de sus dueños. Cortan la monotonía del país, y ofrecen graciosos puntos de vista»²³.

Sorprende, en verdad, la extensión de una viña y el gran número de pequeños propietarios. Fenómeno éste disonante en zona donde priva el latifundio. El dato ya aparece recogido por Parada y Barreto: «... Las viñas eran lo único de nuestra propiedad e industria agrícola que menos había caído en poder de las manos muertas, como lo manifiesta la estadística de 1754, según la cual, de 9.112 aranzadas que había entonces de viñedos, pertenecían a manos libres 7.321, al paso que de 253.797 aranzadas dedicadas a las demás explotaciones agrícolas pertenecían a manos muertas 228.110, proporción exorbitante que nos da una idea del triste estado de nuestra propiedad agrícola de entonces, así como también nos dan alguna razón las cifras referentes al viñedo, del por qué en parte esta riqueza se movía más en nuestra ciudad y por qué venía y ha venido siendo la de preferente atención en ella...»²⁴.

Se deduce de estos datos la escasez de los vidueños, factor que aún permanecía estacionario en 1784, año en que apenas se catalogaban 8.000 aranzadas de viña.

Quizás el factor de los costos sea el primero a tener en cuenta para comprender la rentabilidad de las viñas si no se les atendía como era debido; y en un segundo, aunque importantísimo lugar, estaba el interés del cosechero por no desmejorar la producción con un exceso de comercialización.

Muy atinadamente anota Boutelou: «Les interesaba muy particularmente la conservación, reputación y buena calidad de sus vinos, anteponiendo a la cantidad de mosto su calidad y punto de perfección adecuado»²⁵.

A ello habría que sumar la atención particular del propietario que rara vez encomendaba la conservación del viñedo a un capataz y menos a obreros no especializados. De estos últimos dice el botánico madrileño: «... Los co-

²³ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 103.

²⁴ D. PARADA Y BARRETO: *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid de Jerez de la Frontera*, pág. 41, Jerez, 1868.

²⁵ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 104.

lonos tratan generalmente de esquilmar las cepas, y de sacar el mayor fruto posible; acortan la duración de la vid, y destruyen brevemente el fondo...»²⁶.

Las observaciones sociológicas y económicas de Boutelou terminan anotando algunos precios alcanzados por los vinos en la primera década del siglo XIX, datos importantes, pues las primeras estadísticas fidedignas arrancan de 1830. Como buen ilustrado establece una clasificación económica básica para la futura comercialización de los vinos de Jerez:

«El valor real de los vinos es el primer costo que resulta de la compra de la uva, y demás gastos de pisa, botas, enseres, y demás operaciones de la fermentación, hasta que el vino es potable y útil. El valor industrial es el acrecentamiento del precio, que aquel mismo vino adquiere por su mejoramiento con la edad, por el paso por varias manos, y por el interés que debe necesariamente reeditar aquel capital parado, hasta el punto en que se consume y fenece. La conservación de los vinos, el manejo para que no tuerzan, y las diligencias para darles salida, corresponde al valor industrial del vino»²⁷.

Anota que algunas extracciones se han pagado entre 20 y 45 libras esterlinas la bota, y, como dato curioso, informa que los comerciantes de Cádiz llegaron a ofrecer, con destino a Rusia, por una bota de viño añejo de los Cartujos unos 15.000 reales.

La confianza del botánico madrileño hace recaer la responsabilidad del futuro de la vitivinicultura de la región en las Sociedades Económicas, en especial en las de Sanlúcar y Jerez, de las que obtuviera tan copiosas instrucciones. Desde el punto de vista de la Corte lo primordial era la calidad, tan exuberante que no fuera nunca capaz de hacer olvidar su última expresión entusiasmada:

«Este vino es sumamente aromático, muy suave, espeso, balsámico, exquisito, y de una calidad incomparable»²⁸.

²⁶ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 105. Actualmente se elabora por el C.E.H.J. el catastro de propiedad y producción de los vidueños de la zona de Jerez-Sanlúcar, en el siglo XIX.

²⁷ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 147.

²⁸ E. BOUTELOU: *Memoria*, op. cit., pág. 145.