

*Revista de*

# HISTORIA DE JEREZ

---

N.º 7

2001

---



## MOLINOS DE ACEITE DEL SIGLO XVIII EN JEREZ. ÚLTIMOS TESTIGOS DE UNA ACTIVIDAD ECONÓMICA OLVIDADA EN NUESTRA CIUDAD

### Introducción

Los trabajos arqueológicos que se vienen desarrollando en los últimos meses en el interior del Alcázar de Jerez, bajo la dirección de técnicos del Servicio Municipal de Arqueología<sup>1</sup>, han permitido la identificación de una serie de dependencias correspondientes a una antigua almazara o fábrica de aceite.

Se sitúa en la esquina entre la Alameda Vieja y el solar que ocupó el desaparecido teatro Esclava y aprovecha en parte para su cimentación los restos del primitivo sistema defensivo islámico del ángulo norte del propio Alcázar, que sabemos por las crónicas se encontraba en un estado bastante ruinoso en momentos avanzados de la Edad Moderna.

De todos es conocida, por su visibilidad desde la calle, la existencia en este lugar de una torre cuadrada con fábrica de sillares que remata en una cornisa, cuyo rasgo más destacado es la ornamentación barroca que presenta en la cubierta (Foto 1).

El único dato que poseíamos sobre dicha torre es un plano del Alcázar fechado en 1750 que se conserva en el Archivo del Palacio Real de Madrid<sup>2</sup>, donde se le denomina específicamente "Torre del molino" y aparece representada con las mismas características que muestra en la actualidad (Lam. 1).

Nos encontrábamos por tanto ante un molino construido y en uso como mínimo a mediados del siglo XVIII, pero del que desconocíamos su sistema de funcionamiento, dependencias y producto objeto de molturación. Era necesario aclarar estos aspectos con un objetivo de conocimiento histórico y a la vez con la finalidad de poder acometer con rigor su posterior rehabilitación y puesta en valor<sup>3</sup>.

El análisis arqueológico de las estructuras emergentes, así como las excavaciones realizadas en su interior, han permitido definir que se trata de un molino aceitero. Como es habitual en este tipo de instalaciones debió contar con varias dependencias necesarias en el proceso de extracción del aceite de las que las más características eran<sup>4</sup>:

- **Sala de molturación** o molino propiamente dicho. A través de una o varias piedras movidas por tracción animal (molino de sangre) sobre una *solera* en la que previamente se había vertido la aceituna se conseguía la masa triturada. Esta solera o muela yacente descansaba a su vez

---

<sup>1</sup> Quiero expresar mi agradecimiento a mis compañeros del Servicio Municipal de Arqueología, Laureano Aguilar Moya y Francisco J. Barrionuevo Contreras por la ayuda e información facilitada para la elaboración de este artículo.

<sup>2</sup> Una fotografía de este plano fue publicada en el año 1997 por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz

<sup>3</sup> Los trabajos de rehabilitación están siendo realizados por J.R. Díaz Pinto, arquitecto de la GMU de Jerez.

<sup>4</sup> Los datos sobre el funcionamiento de las antiguas almazaras han sido tomados de la siguiente bibliografía: RODRÍGUEZ BECERRA, S.: *Etnografía de la vivienda. El Aljarafe de Sevilla*. Universidad de Sevilla. Publicaciones del Seminario de Antropología Americana. Vol. 11-1973; ARAMBARRI, A.: *La oleicultura antigua*. Edit. Agrícola Española. S.A. Madrid. 1992; ROJA SOLA, J. I.: *Estudio histórico-tecnológico de molinos y prensas para la fabricación de aceite de oliva. Aplicación al estudio en detalle y reconstrucción gráfica de una prensa de viga y quintal*. Instituto de Estudios Giennenses. Diputación de Jaén 1997; Catálogo de la Exposición *Viejus Máquinas*. Junta de Andalucía (Consejería de Agricultura y Pesca) y Asociación de Amigos del Museo de Artes y Costumbres Populares. CD-Rom. Sevilla, 1999.

en un basamento de mampostería llamado empiedro o *alfarje* y estaba rodeada por una cavidad donde se recogía la aceituna triturada.

- **Area de prensado y decantación.** Una vez dispuesta la pasta oleosa en cachos de esparto apilados – *cargo* – sobre una *regaiifa* (piedra circular con un canal en su entorno por donde circulaba el líquido hacia un pocillo subterráneo) se procedía al prensado, separando la parte sólida de la masa (orujo) del mosto oleoso. Después por decantación en unos depósitos subterráneos, debido a la diferencia de densidades, se aislaba el alpechín del aceite.

La prensa, monumental mecanismo de madera basado en el principio de la palanca, era el elemento que daba originalidad a este tipo de molinos. Consistía en una enorme viga (Lam. 2,3) cuyo extremo más grueso (cabeza) iba insertado entre dos pilares de madera denominados *vírgenes* (Lam. 2,11). Estas *vírgenes* tenían a su vez unas ranuras centrales longitudinales en las que se introducían los *trabones* o cuñas al ir a efectuar el aprieto (Lam. 2,14).

El otro extremo de la viga estaba atravesado por el *husillo* (Lam. 2,1) o tornillo de madera, con una piedra de sujeción en la parte inferior – *quintal* – que se levantaba del suelo en el momento de ejercer la máxima presión sobre el *cargo*. Del eje central del *husillo* salían las *bigarras* (Lam. 2,4) o travesaños que empujados por varios hombres hacían girar el grueso tornillo y conseguían que la prensa se moviera.

En el espacio intermedio entre *vírgenes* y *husillo* otros dos pilares de madera – *guiaderas* – tenían la función de guiar el movimiento de subida y bajada de la prensa (Lam. 2,8). Llevaban asimismo una perforación lateral que permitía insertar la *lavija* (Lam. 2,10) o cuña que actuaba como punto de apoyo de la viga cuando terminaba la presión.

El trabajo de la prensa tenía que realizarse de manera lenta y gradual, por lo que sólo daba tiempo a prensar en 24 horas dos *tareas* (cantidad de aceituna molida que se prensa de una vez)<sup>5</sup>

Para extraer la máxima cantidad de líquido oleoso se realizaban varias presiones. En las dos primeras se obtenía aceite virgen con apenas impurezas, en tanto que el aceite de la última presión en el que al orujo desmenuzado se le había agregado agua caliente era de peor calidad. Los residuos que aún quedaban eran aprovechados para la extracción de aceite de uso industrial e iluminación y la *borra* (residuo graso procedente de la decantación) se utilizaba para la elaboración de jabón.

Aunque los agrónomos de época romana aconsejaban no mezclar los aceites de las distintas prensadas, parece que a lo largo de la Edad Moderna y hasta bien entrado el siglo XIX fue práctica habitual obtener una sola variedad de aceite aplicando agua hirviendo desde la primera presión. De esta manera se conseguía más cantidad de aceite perjudicando por el contrario la calidad del mismo.

- Otras dependencias importantes en las antiguas almazaras, aunque poco representativas desde el punto de vista constructivo eran: **zona de recepción** -donde se acumulaba el fruto antes de proceder a la molienda en unos depósitos denominados *trojes* - y **almacenes** en los que se conservaba el aceite en grandes tinajas de barro, total o parcialmente empotradas en el suelo, resguardadas de la luz y con una temperatura adecuada. Es frecuente que algunas de estas tinajas destinadas a decantación y almacenaje estuvieran distribuidas en los espacios sobrantes de la nave de la prensa a ambos lados de la viga.

<sup>5</sup> Arambarri, calcula que cada *tarea* en estos viejos molinos solía ser de 25 a 30 fanegas (de 1.125 a 1.350 kg de aceituna) y producía de 15 a 17 arrobas de aceite (aproximadamente 200 litros). *Op.cit.* p.130.

### Molino del Alcázar

De estas dependencias necesarias en el proceso de obtención del aceite, es la zona de prensado, aun dentro del deterioro general que han sufrido todo el edificio, la que se conserva en mejores condiciones.

Poseyó el molino del Alcázar dos naves de prensa de estructura longitudinal y dimensiones prácticamente iguales (3,90 m de ancho x 16,30 m de largo) dispuestas en ángulo recto. Cada una de ellas acogió su correspondiente viga de madera de grandes dimensiones necesaria para el funcionamiento de las denominadas “prensas de árbol”. Una de estas naves, transformada con posterioridad en vivienda, tiene fachada a la Alameda Vieja, mientras que la otra tuvo fachada al solar del antiguo teatro Eslava, encontrándose hoy en estado ruinoso con la mayor parte de los elementos soterrados.

Las excavaciones realizadas en el interior de esta última nave han permitido encontrar “in situ” la mitad inferior de la bomba de decantación, parte de algunas tinajas de almacenamiento y el *quintal*, lo que nos permite deducir unas dimensiones para la viga de 13,70 m de longitud, dimensiones habituales en este tipo de ingenios técnicos donde la viga, que podía estar formada por varios largueros de madera ensamblados con cuerdas y abrazaderas de hierro, oscilaba entre 12 y 17 m de largo, entre 1 y 1,50 m de alto y en torno a 0,40 o 0,60 m de grosor.

En la esquina de unión de ambas naves se sitúa el elemento más característico e identificable desde el exterior de estos molinos, la torre de contrapeso. Su función es contrarrestar los empujes que ejercía la cabeza de la viga durante el proceso de prensado. Tiene planta cuadrada con 5,10 m de lado y aproximadamente 11 m de alto por el exterior. Es maciza en la parte superior y alberga en la parte inferior un espacio hueco, denominado *capilla* (Foto 2), en el que se empotra la cabeza de la prensa con sus correspondientes *virgenes*. En nuestro caso este espacio de 4 m de alto desde el nivel original del suelo está abierto por dos laterales al haber tenido dos vigas, configurando una habitación en forma de L con sendas bocas de entrada de viga de 2,60 m de anchura.

Remontándonos a los orígenes históricos de este sistema de prensado, la utilización de la prensa de viga está constatada desde el I milenio a.C. y sabemos que en época romana sirvió tanto para obtención de aceite como de vino, aunque en este último caso la prensa debió ser más pequeña ya que el esfuerzo que se requería para el prensado de la uva era menor. Son justamente las dimensiones de la viga (*prelum*), que Catón establece para una prensa aceitera en 7,5 m de longitud, y por tanto el tamaño y disposición de las dependencias de la almazara (*torcularium*), lo que ha permitido a algunos investigadores como P. Saez<sup>6</sup> diferenciar el cometido concreto que tuvieron estas instalaciones en época romana, ya que el resto de los elementos, exceptuando el molino (*mola olearia*) que muchas veces no se ha conservado, son prácticamente coincidentes.

Precisamente este mismo problema - obtención de aceite o vino - se nos planteó en el momento de acometer el estudio de las estructuras del Alcázar. Sin embargo, las dimensiones de las naves de prensa, el tamaño de las vigas y la identificación, aunque fuera de sitio pero en el interior del recinto, de la *solera* o muela yacente del molino, con un diámetro de 1,88 m y 0,40 m de altura, son datos que implicaban la existencia de una almazara.

Esta solera debió estar ubicada inicialmente en la crujía que se desarrolla por el interior, colindante con las dos naves, que tendría la función de sala de molienda (Foto 2). La comunica-

<sup>6</sup> SAEZ FERNÁNDEZ, P.: *Agricultura romana en la Bética I*. Monografías del Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla. Sevilla 1987, p. 184-186.

ción entre esta sala y las naves de prensa se realizaba a través de sendas puertas por las que se accedía de manera directa al área de preparación del *cargo*. En el espacio intermedio entre ambas puertas se han localizado los restos de la caldera necesaria para calentar el agua con la que se escaldaba la pasta de la aceituna. Este fogón que permanecía encendido en las antiguas almazaras las 24 horas también servía para caldear el ambiente, pues hay que tener en cuenta que los molinos funcionaban a pleno rendimiento en los meses más fríos del año y la temperatura del local era importante para que el aceite no perdiera fluidez. El momento de construcción de este molino podemos situarlo en el segundo cuarto del siglo XVIII, teniendo como fecha *ante quem* el año 1750 correspondiente al plano que se conserva en el Archivo del Palacio Real de Madrid. Durante este periodo y más concretamente entre 1742 y 1773 tuvo la alcaldía del Real Alcázar el tercer Marqués de Valhermoso, D. Lorenzo A. Fernández Villavicencio y Espínola<sup>7</sup>, quién al contrario que sus predecesores que apenas se distinguieron por el cuidado de la vieja fortaleza, acometió importantes obras de reforma en el recinto, edificando el palacio dieciochesco que aún existe. La decoración barroca que presenta la cubierta de la torre de contrapeso encaja bien con esta cronología.

### Molino de La Cartuja

Para el análisis de este conjunto industrial nos fue de gran ayuda el estudio de otro molino de similares características existente en La Cartuja de Nuestra Señora de la Defensa. Se sitúa en el interior del monasterio entre el claustro de legos y la huerta, mirando hacia el río Guadalete. La característica torre de contrapeso, perfectamente visible desde la carretera de la Corta, delata su presencia por el exterior. Un plano de la Cartuja realizado por el Padre D. Juan Antonio de la Peña en 1769<sup>8</sup>, fecha muy similar a la del molino del Alcázar, nos aporta una visión general de su planta y distribución (Lam.3).

Poseyó también este molino dos vigas con sus correspondientes naves dispuestas en este caso de forma longitudinal y la torre de contrapeso en el centro. Delante de la torre se desarrolla la sala de molturación con dos piedras de moler, una para cada prensa, conectadas con la correspondiente área de prensado a través de un paso. A un lado de la sala de molturación se sitúan tres *trojes* a los que se accede a través de un patio de acarreo y que a su vez comunican con la zona de molienda. Completa el conjunto un bodega de aceite situada en el extremo de una de las naves.

A pesar del estado ruinoso en el que se encuentra en la actualidad completamente cubierto por vegetación natural, fue posible registrar “in situ”<sup>9</sup> algunos datos de interés relativos a sistema de funcionamiento de las prensas y dimensiones de las edificaciones, que en líneas generales son muy similares a las del Alcázar.

La torre de contrapeso está realizada en fábrica de ladrillos y presenta planta ligeramente rectangular de 5,10 m x 5,70 m de lado. Termina por el exterior en unos sencillos remates cuadrangulares esquinados que rodean otro central de mayores dimensiones, todos ellos cubiertos con tejadillo a cuatro aguas (Foto 3). En su interior se abren dos *capillas* (Foto 4) con paredes late-

<sup>7</sup> MONGUIÓ BECHER, F.: *Historia del Alcázar de Jerez de la Frontera desde su incorporación a los dominios cristianos*. Centro de Estudios Históricos Jerezanos. Jerez 1974. P. 52.

<sup>8</sup> MAYO ESCUDERO, J.: “Fundación de la Cartuja jerezana de Santa María de la Defensa: motivos y entorno sociocultural y económico”. Congreso Internacional. VIII Centenario de la Cartuja de Montebenedetto. Julio de 2000. En prensa. Agradezco al autor el permitirnos la consulta de este trabajo antes de su publicación, así como el habernos facilitado copia del plano.

<sup>9</sup> Nuestra gratitud a la Comunidad de Padres Cartujos y en especial al P. Luis M<sup>o</sup> León por las facilidades que en todo momento han proporcionado a los técnicos del Museo Arqueológico para acceder al interior del monasterio.

rales de sillares, de 3,85 m de altura, una para cada viga, separadas entre sí por un muro central debido a la disposición longitudinal que en este caso tienen las naves de prensa. Las bocas de entrada de las cabezas de las vigas son de igual anchura que las del Alcázar, 2,60 m. El tamaño de las naves de prensado es de aproximadamente 16 m de largo y 4,35 de ancho. La única soleira que se ha podido documentar del molino tiene un diámetro de 1,90 m.

En lo que se refiere a las prensas propiamente dichas, obviamente han desaparecido todas las estructuras de madera: *viga*, *vírgenes*, *husillo*, *guiaderas*, etc. No obstante, se ha podido identificar en su lugar original la *regaiña* (Foto 5) de una de las naves, con 1,68 m de diámetro (en el Alcázar ha sido documentada una con 1,50 m de diámetro), la bomba de decantación y las piedras de sujeción al suelo de *vírgenes* y *guiaderas*. Estas piedras muestran unas características entalladuras rectangulares de anclaje muy similares a un fragmento encontrado en los trabajos de excavación del Alcázar. Aunque no ha sido posible localizar los *quintales*, cuya situación en los extremos contrarios a las cabezas de las vigas señalaría la longitud de éstas, la distancia de separación entre *vírgenes* y *guiaderas* de 5,25 m permite deducir para las vigas una longitud en torno a los 14 m, tamaño de nuevo coincidente entre ambos molinos<sup>10</sup>.

A partir de las *guiaderas* el nivel del suelo desciende más de 1 m respecto al área de prensado, formando un desnivel o gran escalón, necesario en el proceso de funcionamiento de las prensas - cuando no existe foso de giro del tornillo- para levantar el quintal del suelo en el momento en que se ejerce la máxima presión sobre el *cargo*. Este desnivel, que en el caso del Alcázar ha sido desmontado para usos posteriores del espacio, es aprovechado para situar, adosadas a la pared a ambos lados de la viga, dos líneas de tinajas de almacenamiento de las que sólo quedan los restos de la parte inferior.

En cuanto a la fecha de construcción del molino de La Cartuja, sabemos por el estudio antes citado de J. Mayo Escudero que al menos desde 1548 el monasterio contó con dos molinos de aceite en el interior del recinto. Uno de estos molinos, según se recoge en el tomo I del Protocolo de La Cartuja en las obras que se realizan entre 1647 y 1650, estuvo situado en la "*parte de la huerta*", es decir en el mismo sitio que el que se conserva en la actualidad. Suponemos que debido al importante estado de deterioro en que se encontraba fue reedificado en 1736. En el manuscrito 18.259 de la Biblioteca Nacional de Madrid consta que en esta fecha siendo prior el Padre D. Eugenio Mariano se "*reedificó o hizo casi de nuevo el molino de aceite de la huerta*", correspondiendo por tanto al siglo XVIII la construcción de la mayor parte de las edificaciones analizadas con anterioridad<sup>11</sup>.

A partir de principios del siglo XIX y sobre todo con la exclaustación de 1835 estas instalaciones son abandonadas y al igual que el resto de las dependencias del monasterio comienzan un proceso de saqueo y ruina.

### Otras almazaras en Jerez

La existencia de dos almazaras del siglo XVIII, tan cercanas entre sí, con parte de sus estructuras aun en pie y la comprobación de que se trata de un patrimonio industrial y cultural completamente olvidado, aparte de sorprendernos, supuso una invitación para profundizar en el estu-

<sup>10</sup> Arambarri, recoge en su estudio un cuadro comparativo de medidas en las prensas de viga y quintal. Para una viga de 14,4 m de longitud establece una distancia entre *vírgenes* y *guiaderas* de 5,5 m. *Op.cit.* p.125.

<sup>11</sup> Debemos a este mismo investigador la cita correspondiente al manuscrito de la B.N.M. que no está recogida en su estudio sobre La Cartuja.

dio del cultivo del olivo y en la identificación de otros posibles vestigios que aun pudieran conservarse en nuestra ciudad.

¿Aceite en Jerez, la tierra del vino por antonomasia?. Esta pregunta nos ha sido formulada en diversas ocasiones en el transcurso de nuestros trabajos. Las últimas investigaciones realizadas por J. Maldonado Rosso<sup>12</sup> sobre la historia de la vitivinicultura en el marco del Jerez, nos permiten comprobar que no es hasta finales del siglo XVIII y sobre todo primeras décadas del siglo XIX cuando se produce la gran transformación - agraria, industrial y comercial - de la vinatería jerezana, que hace que ésta se convierta en la actividad industrial más característica de la zona y en el principal motor de su economía prácticamente hasta la actualidad.

Con anterioridad a esta fecha olivares y viñedos constituyeron casi en igual proporción, junto con las tierras de cereal mucho más numerosas, los principales cultivos del agro jerezano. Las estadísticas procedentes del Catastro del Marqués de la Ensenada correspondientes a mediados del siglo XVIII sobre extensión de tierras en cultivo en Jerez son muy significativas en este sentido. Hacia 1754 había en nuestra localidad: 126.368 aranzadas sembradas de cereal, 9.112 destinadas a viñas y 7.554 a olivares<sup>13</sup>, cifras que no difieren demasiado de las que aporta A. Ponz en 1789<sup>14</sup>.

No obstante, a medida que nos adentramos en el siglo XIX estos porcentajes varían de forma considerable especialmente en lo que afecta a olivares y viñedos. En 1839 J. Portillo<sup>15</sup> recoge los siguientes datos: 139.268 aranzadas de sembradura, 10.600 de viñedo y 5.599 de olivar y pinar. En 1868, tan sólo tres décadas más tarde, Parada y Barreto<sup>16</sup> indica que las tierras de labor en Jerez eran: 149.782 aranzadas de cereal, 12.562 de viña y 2.813 de olivar. Observamos pues como coincidiendo con el auge de la industria vitivinícola<sup>17</sup>, se produce un cambio sustancial en el paisaje agrario jerezano, con una expansión importante del viñedo a costa fundamentalmente del olivar que queda reducido casi a un cuarto de la extensión que tuvo a mediados del siglo XVIII<sup>18</sup>.

Este retroceso indudablemente hubo de tener su reflejo en un descenso del número de instalaciones destinadas a la elaboración del aceite. Muchas almazaras debieron desaparecer a lo largo del siglo XIX, mientras que otras, como el caso del molino del Alcázar, fueron sometidas a reformas para adaptar sus dependencias a nuevos usos, dejando prácticamente irreconocible su aspecto original.

<sup>12</sup> MALDONADO ROSSO, J.: *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII-XIX)*. Huerga y Fierro Edit. S.A.. Cádiz 1999

<sup>13</sup> Estos datos sobre el Catastro del Marqués de la Ensenada han sido tomados de: PARADA Y BARRETO, D.I.: *Hombres Ilustres de la ciudad de Jerez de la Frontera precedidos de un resumen histórico de la misma población*. Jerez 1875, p.LXXXIV.

<sup>14</sup> PONZ, A.: *Viaje de España. Tomo XVII. 1792*. Aguilar Maior. Madrid. 1989, p. 618.

<sup>15</sup> PORTILLO, D.J.: *Noches Jerezanas, o sea la historia y descripción de la M.N. y M.L. ciudad de Jerez de la Frontera*. 2. Tomos. Jerez 1839, p.165.

<sup>16</sup> PARADA Y BARRRETO, J.I.: *Op. cit.*, p. LXXXIII.

<sup>17</sup> GONZÁLEZ BELTRÁN, J y PEREIRA IGLESIAS, J.L.: "Jerez de la Frontera en la Edad Moderna". En CARO, D. (Coord): *Historia de Jerez de la Frontera. Tomo II. El Jerez Moderno y Contemporáneo*. Diputación de Cádiz. 1999, p.88. Señalan también como una de las causas de este retroceso la fuerte competencia en calidad y precio de los aceites de Morón y de otros lugares cercanos a Sevilla.

<sup>18</sup> A fines del siglo XIX el cultivo del olivo tiene en nuestra comarca una ligera recuperación para perderse prácticamente por completo a lo largo del siglo XX. El mapa de cultivos en Jerez correspondiente al año 1996 refleja la simbólica cifra de 15 hectáreas, es decir 33,5 aranzadas de tierras destinadas a olivar, frente a las 7.100 hectáreas = 15.876 aranzadas, dedicadas a viñedos (*Jerez: economía y sociedad 1996*. Ayuntamiento de Jerez, p.31).

De la existencia de molinos aceiteros en el casco urbano de Jerez tenemos constancia desde la Edad Media. Sabemos, por la descripción de al-Idrisi y la representación de la cantiga CXLIII de Alfonso X que en época islámica la ciudad estuvo rodeada de olivares y en el Libro del Repartimiento fechado en 1266 se mencionan siete molinos de aceite intramuros de la medina, localizados todos ellos en las proximidades de la puerta de Santiago<sup>19</sup>.

En lo que se refiere al siglo XV, las Actas capitulares reflejan mediante distintas ordenanzas de tipo proteccionista, la importancia que este cultivo tuvo para la economía jerezana y la documentación notarial indica que los molinos, al menos a fines de la Edad Media, no se encontraban en las mismas tierras sino en el interior de la ciudad<sup>20</sup>. Esta situación urbana se mantendrá, aunque no de forma exclusiva, a lo largo de la Edad Moderna, ya que en este periodo lo mismo que ocurre en la campiña de Sevilla, comenzaron a instalarse molinos en las grandes propiedades que se destinarían a moler las aceitunas de la propia cosecha.

Los primeros datos estadísticos válidos con los que contamos referentes a número de molinos de aceite en la ciudad proceden del mencionado Catastro del Marqués de la Ensenada donde se contabilizan para la totalidad del término municipal 35 vigas de molinos de aceite, 22 pertenecientes al estamento seglar y 13 al eclesiástico, cuya utilidad anual iba de los 1.100 a los 750 reales<sup>21</sup>. Por su parte Parada y Barreto calcula, basándose en la misma fuente, 32 molinos aceiteros entre las fincas urbanas<sup>22</sup>. Este número desciende de manera notable en poco más de medio siglo ya que en 1818-1819 el Catastro de Garay tan sólo recoge 10 molinos de aceite en el Padrón de Edificios de la ciudad<sup>23</sup>. Aunque estas cifras hay que tomarlas con una cierta reserva, pues es bien conocido que el objetivo fiscalizador de estos padrones provocó fraudes y ocultación de datos, reflejan no obstante la tendencia al abandono del olivar que se produce en nuestra comarca desde las primeras décadas del siglo XIX.

Este abandono también afectó a las haciendas de olivar que se distribuían por distintos puntos del término municipal. En 1789 Antonio Ponz<sup>24</sup> recoge 23 casas en olivares, unas con molinos de aceite y otras sin ellos y en 1847 Portillo<sup>25</sup> que se hace eco de la rápida disminución de las tierras de olivar indica: "...los olivares con molinos los unos y sin ellos algunos son 16, los que están demasiado descuidados por atender a las viñas..."<sup>26</sup>

Para la construcción y mantenimiento de estos edificios era necesaria una inversión económica considerable. En el Protocolo de La Cartuja se hace referencia en distintas ocasiones a las

<sup>19</sup> AGUILAR MOYA, L.: "Jerez Islámico". En CARO, D. (coord.): *Historia de Jerez de la Frontera. Tomo I. De los orígenes a la época medieval*. Diputación de Cádiz. 1999, p.227.

<sup>20</sup> MARTÍN GUTIÉRREZ, E.: "Jerez en época cristiana (1264-1492). Las actividades económicas". En CARO, D. (coord.): *Historia de Jerez de la Frontera. Tomo I. De los orígenes a época medieval*". Diputación de Cádiz. 1999, p.320-321.

<sup>21</sup> GONZÁLEZ BELTRÁN, J. y PEREIRA IGLESIAS, J.L.: *Art. cit.* p. 100

<sup>22</sup> PARADA Y BARRETO, D.I.: *Op. cit.* P.LXXXIV.

<sup>23</sup> LOZANO SALADO, M<sup>o</sup> D.: *Jerez a principios del siglo XIX: urbanismo y propiedad*. Biblioteca de Urbanismo y Cultura nº 10. Ayuntamiento de Jerez. 1992, p. 36.

<sup>24</sup> PONZ, A.: *Op.cit.*, p. 620.

<sup>25</sup> PORTILLO, J.: *Concisos recuerdos de Jerez de la Frontera. Año 1847*. Biblioteca de Urbanismo y Cultura. Cuadernos de Divulgación nº 4. Ayuntamiento de Jerez. 1991, p.50.

<sup>26</sup> Como dato comparativo, en el año 1937 existían en Jerez un total de 10 molinos (AMJF, Ayuntamiento, leg.643, exp. 14870) situados todos ellos en el ámbito rural, de los cuales dos ya no estaban en uso. En 1958 el número descendió a 6 (AMJF, Ayuntamiento, leg. 3711, exp.29800) y en 1967 no quedaba más que uno (AMJF, Ayuntamiento, leg.4139, exp.45206). Obviamente estos molinos ya no funcionaban con el antiguo sistema de prensa de viga y habían modernizado sus instalaciones con la aplicación de prensas hidráulicas y motores de diversos tipos.



cuantiosas inversiones que fueron necesarias para efectuar reformas y reparaciones en los molinos propiedad de la comunidad<sup>27</sup>. Pero sin lugar a dudas es la viga, cuya rotura era bastante usual, el elemento más costoso de toda la instalación. Así se cita<sup>28</sup> que en 1630 por orden del Padre Prior D. Sebastián de la Cruz “*Trájose de los pinares de la ciudad de Arcos una viga de molino de aceite de pino que muchos años antes el Convento había comprado y se había criado para el dicho efecto. Costó el porte de ella, de los pinares a esta Casa, con otros adherentes, más de mil reales*”. Se estima que para el siglo XVIII, la viga representaba entre un 15% y un 20% del coste total de toda la almazara<sup>29</sup>.

El alto valor de estas instalaciones motivó que muchos de estos molinos estuvieran en manos de los grandes terratenientes, Iglesia y Nobleza, que ostentaban a fines del Antiguo Régimen la titularidad de la mayor parte de los olivares del término municipal. El análisis efectuado por M<sup>a</sup> D. Lozano<sup>30</sup> sobre la estructura de la propiedad en 1818, tomando como base el Catastro de Garay resulta muy esclarecedor. De la superficie destinada a olivares en esta fecha, el 46,08% pertenecía a la nobleza y el 41,65% a la iglesia, es decir casi el 90% se repartía entre ambos estamentos, coincidiendo a su vez con los dos grupos sociales que disfrutaban de los mayores capitales inmobiliarios dentro de la ciudad. Por contra el estado llano tan sólo poseía el 6,56% de los terrenos de olivar.

Al contrastar estos datos con los dos molinos estudiados, nos encontramos que uno de ellos, el ubicado en el Alcázar, pertenecía a una de las familias más destacadas del estamento nobiliario, los Villavicencio, cuyo heredero, el Duque de San Lorenzo de Valhermoso, era el tercer propietario de tierras más importante (tras el Municipio y el Ramo de la Caballería) que se registra en el Catastro de 1818<sup>31</sup>. El otro molino era propiedad del monasterio de La Cartuja, institución eclesiástica que aparece en dicho Catastro en cuarto lugar en cuanto a patrimonio rústico y el primero en lo que a patrimonio urbano eclesiástico se refiere<sup>32</sup>.

A través de distintas fuentes hemos podido documentar la existencia en la ciudad de otros molinos, entendiendo como tal no sólo el molino en sí sino todo el conjunto de instalaciones necesarias para la elaboración del aceite. Un documento del año 1770 que se conserva en el Archivo Municipal de Jerez<sup>33</sup> en el que se ordena la construcción de sumideros para alambiques y molinos de aceite, nos permite conocer la situación y propiedad de algunos de ellos. Según esta relación el Marqués de Valhermoso tenía, además del situado en el Alcázar que no aparece en este listado, otros tres molinos de aceite en la ciudad, dos en San Miguel - uno en la C/ de las Novias (hoy Santa Cecilia) y otro en la plazuela del Pópulo (C/ Pavón) - y el tercero en la C/ Porvera.

También en la zona de San Miguel se situaban otros dos molinos, uno en la C/ Caballeros propiedad de D. Manuel de Vicuña y otro en la C/ Zarza a nombre de Jerónimo Casares. Ade-

<sup>27</sup> Mayo Escudero, J.: Art. cit., recoge que en 1548 el Prior D. Bernardo Pérez “*mandó hacer uno de los molinos de aceite que costó hartos dineros*” y entre 1624 y 1630 el Prior D. Diego de Ayala “*Gastó muchos ducados en reformar y aderezar el molino de aceite...*”

<sup>28</sup> *Ibidem*.

<sup>29</sup> RODRÍGUEZ LÓPEZ, J.M. y CARA BARRIONUEVO, L.: “Un capítulo casi olvidado de la historia alhameña: las almazaras y el aceite”. En *El eco de Alhama* nº 4. S.f.

<sup>30</sup> LOZANO SALADO, M<sup>a</sup> D.: “Propiedad y explotación del viñedo jerezano a principios del siglo XIX”. En RAMOS, A y MALDONADO, J (eds.): *El jerez-xésès-scherry en los tres últimos siglos*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Universidad de Cádiz. 1996, p. 98. Cuadro X-3.

<sup>31</sup> *Ibidem*, p 92.

<sup>32</sup> IDEM: *Op.cit.* p.108, Tabla 1.

<sup>33</sup> AMJF. Ayuntamiento, leg. 241, exp. 727.

más en la C/ Molino del Viento recoge Agustín Muñoz<sup>34</sup> la instalación en 1727 de un tercero, propiedad de D. Andrés Arroyo, que estaba ruinoso en 1853.

En el barrio de San Mateo, donde se tiene constatada la presencia de molinos aceiteros desde fines de la Edad Media<sup>35</sup>, aparecen registrados en esta relación tres. Uno propiedad de Juan López de Mendoza, en el llamado agujero de la Merced, que debió estar situado en el mismo sitio que la actual “Bodega del Molino”; otro junto a la Iglesia de San Mateo, cuyo titular era Francisco Lozano; y un tercero en las proximidades de la C/ Cabezas. Posiblemente en esta misma zona funcionaron al menos otros dos molinos ya que consta que D<sup>a</sup> Rosa de Adorno (viuda de D. Alvaro López de Carrizosa) y D. Pedro Riquelme tuvieron molino en las casas de su morada y ambas familias han residido tradicionalmente en esta parte de la ciudad.

Se recogen también en este documento otros cuatro molinos: el de D. Diego de Morla, en la C/ Morla, el de la Marquesa de Miraval en la C/ Ponce, el de Antonio Cabezas en el Llano de San Sebastián y el de Marcos Rivero en su morada.

Aparte de estos molinos propiedad de nobles o familias acaudaladas, varias órdenes religiosas, además de los cartujos<sup>36</sup>, tuvieron almazaras en el casco urbano, en muchos casos situadas en el interior de sus respectivos conventos. En ellas se molturaba la aceituna procedente de sus propios olivares cuya titularidad habían obtenido a través de donaciones, trueques o compra.

En la relación de 1770 anteriormente citada aparecen registrados los molinos de aceite de los conventos de Santo Domingo, Santísima Trinidad y Monjas Victorias. Los dominicos poseían molino al menos desde mediados del siglo XVII, a juzgar por la descripción que hace hacia 1660 el Padre Rallón<sup>37</sup>: “*el convento fue lo que hoy sirve de claustro de legos, molino, oficinas y atahona*”. En cuanto a la almazara del Convento de las Monjas Victoria, consta que en 1646 existía en la zona donde se ubicaba el convento y posiblemente propiedad de las Monjas Mínimas<sup>38</sup> un molino de gran entidad pues tenía tres vigas.

También contó con molino de aceite el convento de las Monjas del Espíritu Santo situado “en la calle de Granada, que antes se llamó cuesta del Espíritu Santo”. Este molino, al igual que los anteriores, con las desamortizaciones del siglo XIX pasó a manos del Estado quien lo sacó a subasta siendo adquirido por un particular. Nos consta en este caso el precio de compra<sup>39</sup>, lo que nos da idea de la valoración que en esta fecha se hacía del equipamiento de estas instalaciones: el molino con su piedra estaba valorado en 1.500 reales; 15 tinajas a sesenta la tinaja, 900 reales, trece trojes a treinta cada uno, 390 reales y una prensa completa, 4000 reales. Como dato comparativo Arambarrí<sup>40</sup> recoge que en la segunda mitad del siglo XIX el salario de un maestro molinero era de 8 reales diarios.

<sup>34</sup> MUÑOZ y GÓMEZ, A.: *Noticia histórica de las calles y plazas de Xerez de la Frontera*. Edición Facsimil. Biblioteca de Urbanismo y Cultura nº 1. Ayuntamiento de Jerez (s.f.), p.387.

<sup>35</sup> MARTÍN GUTIÉRREZ, E.: Art. cit., p.321 registra que Martín Dávila poseía en el siglo XV un molino de aceite en la colación de San Mateo. Además en el Protocolo de la Cartuja consta (MAYO ESCUDERO, J.: Art. cit.) que D<sup>a</sup> Leonor de Cuenca hizo donación al monasterio en el año 1491 “*de un molino de aceite que tenía a la puerta de Rota, en Jerez*”.

En el colindante barrio de San Juan, La Cartuja tuvo también otro molino de aceite situado junto a las casas morada de su fundador y que recibió con éstas por la donación general de D. Álvaro Obertos de Valeto (Manuscrito 18.259 de la BNM).

<sup>36</sup> Según el Catastro de Ensenada el monasterio de La Cartuja poseía en 1752, 31 inmuebles urbanos, entre ellos 2 molinos de aceite. Ver: GONZÁLEZ BELTRÁN, J. y PEREIRA IGLESIAS, J.L.: *Art.cit.* p.146.

<sup>37</sup> RALLÓN, E.: *Historia de Xerez de la Frontera. Tratado Último*. Copia del manuscrito original. Jerez 1926, p.48.

<sup>38</sup> MUÑOZ Y GÓMEZ, A.: *Op. cit.* p. 505.

<sup>39</sup> AMJF, Ayuntamiento, leg 108, exp. 3416.

<sup>40</sup> *Op, cit*, p.107-108.

Otra de las órdenes eclesiásticas que aparecen en una posición relevante como propietaria de tierras en el Catastro de Garay es la orden masculina de mercedarios calzados. En el plano topográfico de Jerez del año 1824 que se expone en el Museo Arqueológico Municipal aparece con la denominación de “molino” una edificación situada en lo que hoy es la esquina de la C/ Armas de Santiago con la C/ Doctor Luis Romero Palomo, en el área que perteneció al convento de la Merced. Esta edificación se conserva en la actualidad incorporada a la bodega allí existente construida en el año 1850 y su acceso se realiza a través de la calle Cristal.

Se trata indudablemente del antiguo molino de aceite del convento de la Merced, destacando nítidamente desde la calle su torre de contrapeso construida en fábrica de sillares a la que se le han adosado algunas construcciones posteriores (Foto 6). Su interior ha sido reformado para adaptarlo a la función de bodega, encontrándose en la actualidad en estado de abandono. Una visita efectuada gracias a la amabilidad de sus propietarios nos ha permitido identificar las estructuras correspondientes a la nave prensa, la torre de contrapeso con su correspondiente *capilla* y la sala de molturación, todo ello *grosso modo* con unas dimensiones similares a los molinos del Alcázar y La Cartuja, pero en este caso con una sola viga.

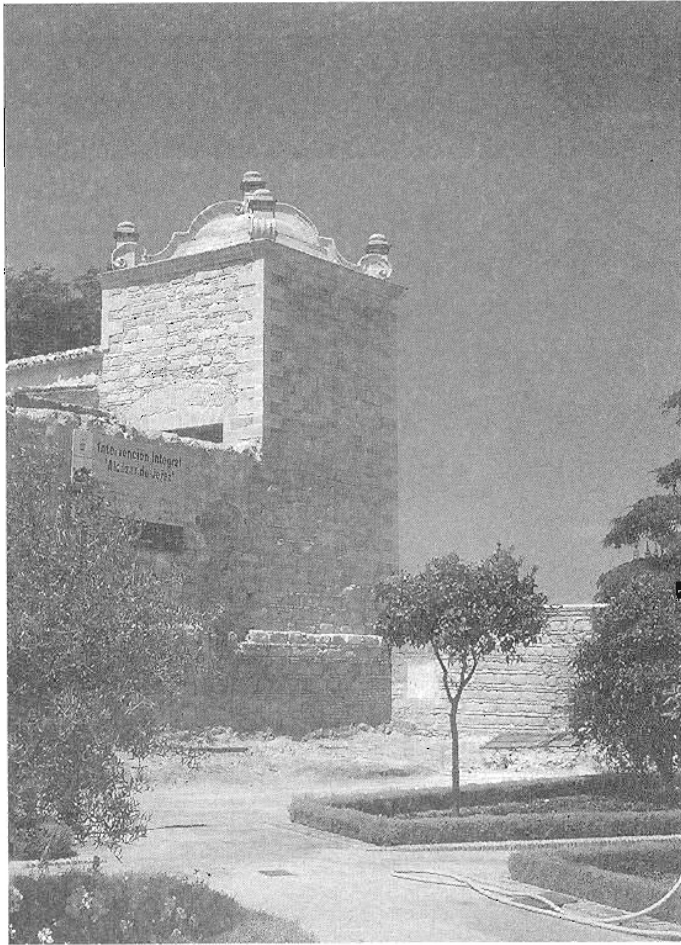
Por último queremos hacer referencia a otros restos que también se conservan, aunque completamente enmascarados entre edificaciones modernas y parecen pertenecer a la torre de contrapeso de otro molino de aceite<sup>41</sup>. Se sitúa en la C/ Bodegas y el acceso se realiza por el interior del Albergue “San Álvaro”. Como es habitual en estas torres tiene la parte superior maciza y en la inferior se abre la *capilla*, adaptada en la actualidad como pequeña habitación. Por su situación a la espalda del teatro Villamarta, levantado sobre el solar del antiguo convento de la Veracruz, creemos que se trata del molino de aceite de los frailes Franciscanos Terceros.

Por tanto, nos encontramos que de los 32 molinos que según Parada y Barreto existían en la ciudad a mediados del siglo XVIII tan sólo subsisten restos de tres, auténticas piezas de patrimonio arqueológico industrial que es necesario proteger y conservar. Estamos convencidos que este número se incrementará, sobre todo en el ámbito rural mucho menos afectado por el desarrollo urbanístico, en el momento en que se acometan trabajos de campo tendentes a su localización.

Sirvan pues estos breves apuntes que hemos realizado sobre la historia de las almazaras y la elaboración del aceite en Jerez para recuperar una parte de nuestra cultura que ha caído en el olvido. En un momento en el que se alzan voces pidiendo la conservación de unas instalaciones industriales en vías de desaparición como son las bodegas, queremos llamar la atención sobre estos viejos molinos, para cuya edificación se requirieron inversiones económicas tan cuantiosas como las de las bodegas y que también forman parte del pasado de nuestra ciudad. Por una vez mezclemos el aceite con el vino al menos en lo que a conservación del patrimonio arqueológico industrial se refiere.

Jerez de la Frontera, Mayo de 2001

<sup>41</sup> Conocimos su existencia a través de un escrito enviado a la Delegación Municipal de Cultura por D. José Jácome González, que alertaba sobre la presencia de una serie de estructuras que podían pertenecer al antiguo convento de la Veracruz y solicitaba informe arqueológico.



*Foto 1.- Alcázar de Jerez de la Frontera. Torre del molino en proceso de restauración.*



*Foto 2.- Torre del molino del Alcázar. Nave de prensa que se desarrolló con fachada al solar del antiguo teatro Eslava. Estado inicial en el momento de acometer los trabajos de investigación. Al fondo bajo la torre de contrapeso se abre la "capilla". A mano izquierda edificación correspondiente a la sala de molienda.*

Planta  
de la Frontera.

G. H. Fachada entre Poniente y Norte



A. B. Fachada entre Oriente y Norte



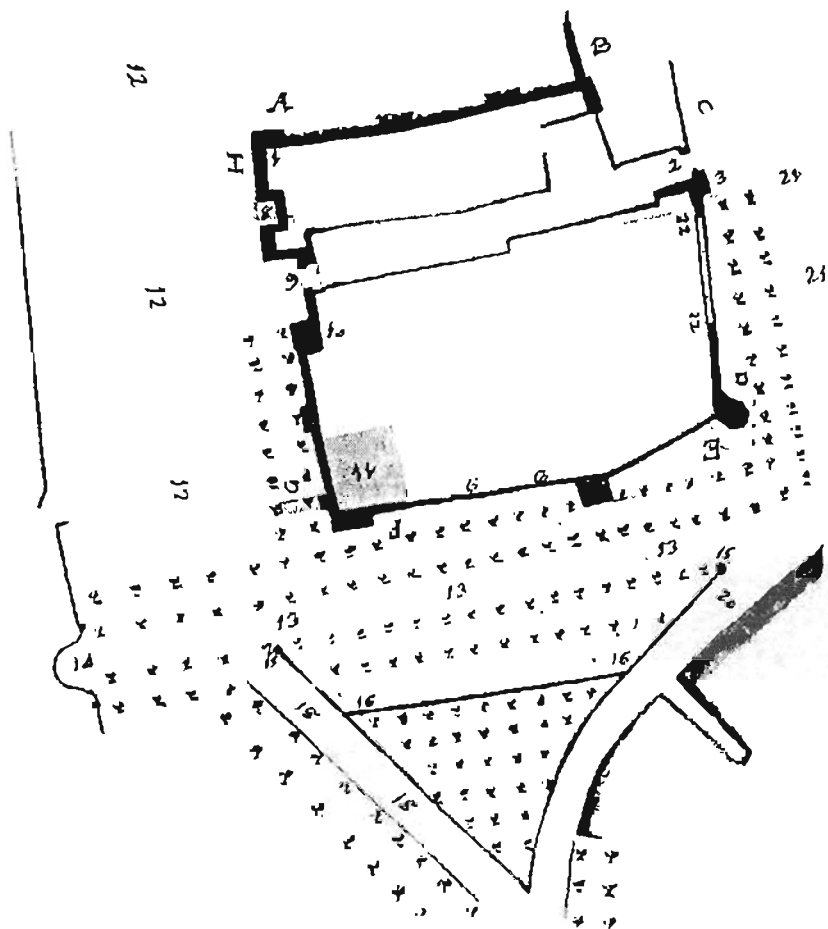
C. D. Fachada entre Oriente, y medio día



E. F. Fachada entre medio día, y Poniente

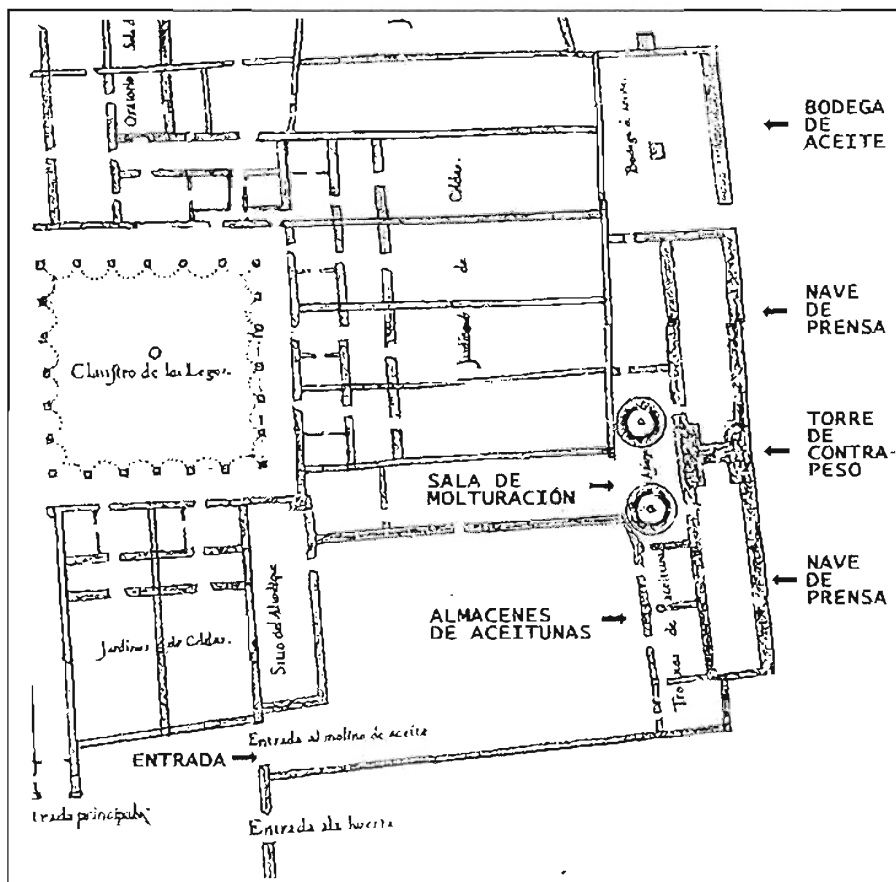
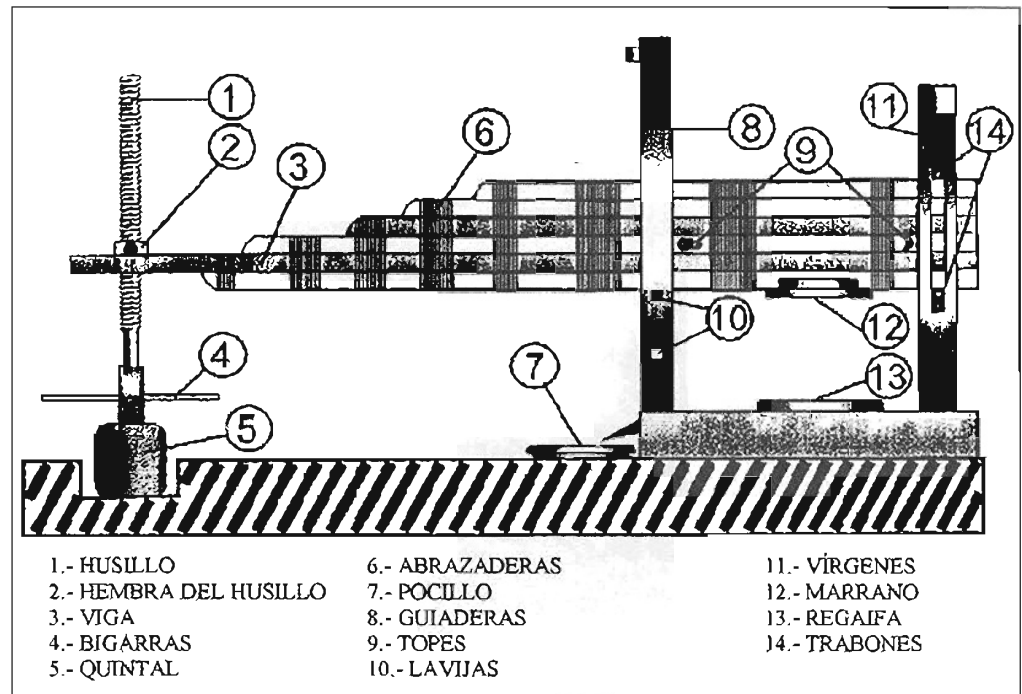


1. Torre del molino
2. Puerta del Socorro
3. Torre del Socorro
4. Torre ochavada
5. Torre Vibafada
6. Capilla de la reina
7. Torre del Rayo
8. Puerta antigua
9. Puerta nueva
10. Torre del Savinete
11. Torre Grande
12. Llano del Alcazar
13. Pared.
14. Plaza
15. Gazitas
16. Canape
17. Caserita genl.
18. camino verde el Alcazar.
19. S.<sup>ta</sup> Agustin
20. calle del Puerto
21. calle de las Armas
22. cortina asomada ultimante



Lám. I.- Planta y  
fachada del Real  
Alcázar de la  
ciudad de Xerez  
de la Frontera.  
Año 1750. N<sup>o</sup> 1  
"Torre del  
molino".

Lám. 2.-  
Elementos que  
componen una  
prensa de viga y  
quintal. Tomado  
de Catálogo de  
la exposición  
"Viejas  
Máquinas".  
Sevilla 1999.

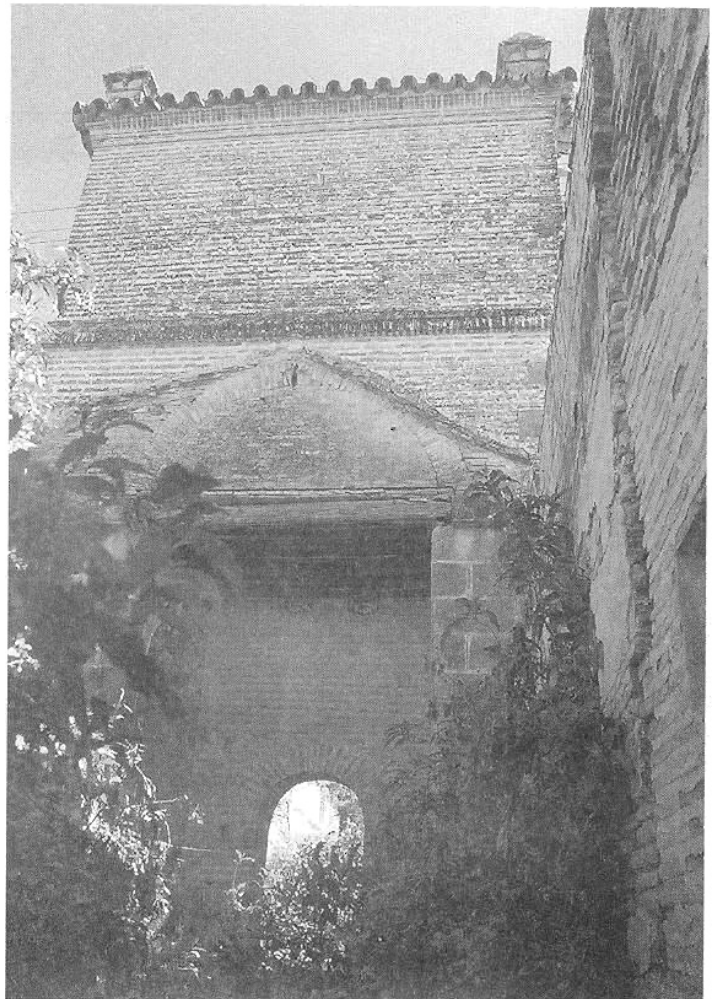


Lám. 3.- Planta  
y distribución de  
dependencias  
del molino de  
aceite del  
monasterio de  
La Cartuja de  
Jerez. Detalle  
del plano del  
Padre D. Juan  
Antonio de la  
Peña, 1769.





*Foto 3.- Torre de contrapeso del molino de aceite del monasterio de La Cartuja de Jerez.*



*Foto 4.- Interior de la torre de contrapeso del molino de La Cartuja. "Capilla" de una de las naves de prensa.*





*Foto 5.- Molino de La Cartuja de Jerez. Detalle de la regaija y piedra de sujeción al suelo de las vírgenes en una de las naves de prensa.*



*Foto 6.- Torre de contrapeso del molino de aceite del antiguo convento de la Merced. Vista exterior desde la C/ Armas de Santiago. La parte superior se ha modificado para aprovecharla como mirador.*





Ayuntamiento  
de Jerez  
Educación y Cultura



Diputación Provincial de Cádiz