Hacia una valoración del patrimonio industrial de la Sierra Norte de Sevilla: el centro de interpretación comarcal del aguardiente de Cazalla de la Sierra.

Presentación

Desde el Ayuntamiento de Cazalla de la Sierra y la Diputación Provincial de Sevilla se propone la puesta en marcha de un "Centro de Interpretación Comarcal del Aguardiente", que quedará integrado dentro del Centro Cultural del Antiguo Convento de San Francisco, inmueble del siglo XVI, en cuya Iglesia y almacén se instaló a fines del siglo XIX una fábrica de aguardientes. Con una tradición de mas de cinco siglos, el sector de los anisados de la Sierra Norte de Sevilla, sigue siendo hoy día uno de los elementos más característicos de esta comarca.

El riesgo actual de perdida de gran parte de ese legado por falta de inversiones, hace que en este momento sean fundamentales acciones encaminadas a la protección de este patrimonio.

Es en este contexto en el que el centro de interpretación del aguardiente adquiere su máximo sentido, ya que se entiende como una oportunidad para valorizar y preservar una actividad tradicional característica de la comarca de la Sierra Norte de Sevilla, como es la producción del aguardiente, que cuenta con siglos de historia y que hoy día sigue viva.

Los objetivos prioritarios de esta propuesta son valorar, conservar y difundir el patrimonio vinculado con la producción vinícola en general, y del aguardiente en particular, presente en la comarca de la Sierra Norte de Sevilla, del que es representativo el municipio de Cazalla de la Sierra, en el cual se pretende ubicar la sede del centro.

En este sentido el Centro de Interpretación se diseña como un lugar a través del cual exponer todas aquellas cuestiones íntimante unidas a la fabricación de los anisados (la historia, el patrimonio industrial del vino y el aguardiente, la cultura del trabajo, la enorme repercusión social de esta industria, etc.). No se trata de "recrear" sino de "interpretar", de "sensibilizar" a la población local y foránea acerca de este enorme patrimonio y de su fragilidad.

Con estas líneas pretendemos mostrar las áreas temáticas sobre las que ha girado el proyecto del Centro de Interpretación. Para ello proponeos realizar un viaje en la historia de la producción del vino y del aguardiente de la Sierra Norte, así como una aproximación a la realidad patrimonial de este legado cultural.

Vista aérea de Cazalla

Vista del interior del Centro de Interpretación.

Contextualización geográfica e histórica

La comarca de la Sierra Norte, se sitúa en la franja sevillana de Sierra Morena, limitando al norte con la comarca de la Campiña Sur (Badajoz), al este con la provincia de Córdoba, al sur con la Vega del Guadalquivir, la Comarca Metropolitana de Sevilla y el Aljarafe y al oeste con la Sierra de Huelva.

Desde la antigüedad, la parte occidental de Sierra Morena fue una zona de actividad económica muy importante debido a la explotación de su riqueza minera, agrícola y ganadera y por ser puente de comunicación entre el valle del Guadalquivir y la Baja Extremadura, próximo a la Ruta de la Plata. Es en este entorno donde encontramos las huellas de lo que fue el pasado de la producción vinícola y aguardentera de la comarca, las cuales conforman un enorme patrimonio del que son representativos los municipios de Cazalla de la Sierra y Constantina.

Cazalla de la Sierra es el municipio más monumental de todos los que componen el parque natural de la Sierra Norte de Sevilla. Posee un patrimonio cultural bien conservado estando declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de Conjunto histórico. Éste abarca todo el núcleo del asentamiento primitivo en torno a la antigua fortaleza almohade y las zonas extramuros situadas al este (época medieval), noroeste (siglo XVI) y norte (el Barrio Nuevo, del siglo XVII), incluyendo también el último desarrollo urbano realizado más al norte durante el siglo XX[1]. Inserto en este patrimonio monumental destaca el que está directamente vinculado a la producción del aguardiente, que por sus características, como analizaremos posteriormente, se halla ubicado en varios edificios singulares.

Contextualización histórica

La historia del aguardiente de Cazalla es una historia que va ligada a la de los vinos de la sierra, a las viñas, lagares y cortijos que durante siglos se dedicaron a la producción vinícola. Sin ésta, sin su origen y posterior evolución no podríamos entender el porqué de la fabricación del aguardiente en esta zona.

Carecemos de datos, en la actualidad, que nos permitan establecer con criterio objetivo y cierto el momento de la aparición del viñedo en Cazalla y en el resto de localidades de la Sierra Norte. Sin embargo, las cualidades edafológicas de su suelo, rico en óxido de hierro, sílice y sustancias amoniacales, elementos muy favorables para el cultivo de de esta planta, nos permiten suponer que ya desde la antigüedad pudo desarrollarse una incipiente viticultura.

Durante al época de Al-Andalus, a pesar de la conocida prohibición coránica sobre el consumo de vino, se continuaron cultivando viñas, no sólo para la producción de uvas pasas o uvas de mesa, sino también para la obtención de vino que se siguió consumiendo entre las comunidades judías y cristianas, y también entre la musulmana. La prohibición religiosa de no beber alcohol más o menos impuesta por el nuevo estado afectará a la producción vitícola en teoría, pero no tanto como podría pensarse en un principio[2].

Parte de las uvas cosechadas estarían destinadas a la fabricación de aguardiente a partir de la destilación, industria bien conocida en este periodo, y que permitía obtener alcoholes aromatizados con diversos ingredientes tales como el hinojo, el cilantro, el anís o la nuez moscada. El anís, base del aguardiente, fue introducido en la Península Ibérica por los árabes, junto con otras especies traídas de oriente como el azafrán ("zafaran"), el comino ("kammun"), la alcaravea ("al-qarawiya"), el cilantro y la nuez moscada. Desconocemos si ya en este momento el anís se empleó para la elaboración del aguardiente o se emplearon

[1] CUEVAS GARCÍA, J; LÓPEZ GARRIDO, M.I (2002): "El patrimonio histórico protegido en el parque natural de la Sierra Norte de Sevilla", en Boletín del Patrimonio Histórico Andaluz, Nº 39.Instituto andaluz del patrimonio histórico.

[2] MARTINEZ, Carmen y BELLÓN, Jesús. Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en al-Andalus. Revista murciana de antropología, Nº. 12, 2005 (Ejemplar dedicado a: Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino: Bullas, 4-6 noviembre de 2004 / coord. por Salvador Martínez Sánchez, Antonino González Blanco), pág. 159-174

otros frutos como el higo, del que sí existen referencias. Lo cierto es que esta especie fue muy apreciada en las cocinas hispana-musulmanas por su aroma tanto para la elaboración de guisos como para la repostería, y en la medicina por sus propiedades.

En los últimos periodos vividos por la Andalucía musulmana, sobre todo durante la dominación almohade, se aplicaron duras restricciones de tipo religioso que afectaron de forma negativa a la expansión del cultivo de la vid. Así, cuando los castellanos procedan al reparto de tierras, los cultivos predominantes serán el cereal y el olivar, mientras que las tierras de viña se caracterizarán por su escasez[3].

Tras la conquista castellana, a mediados del siglo XIII, se emprende la repoblación del territorio y el consiguiente reparto de solares entre los nuevos vecinos, fundamentalmente de tierras que habían estado destinadas al cultivo de cereales y al olivar, pues, como ya hemos señalado, la Andalucía bajomedieval heredó una infraestructura de explotación vinícola relativamente débil.

A pesar de esta pobre situación de partida, el viñedo experimenta entonces notables progresos a costa de los espacios de uso forestal y ganadero que se redujeron notablemente a partir del siglo XIV, momento en el que asistimos a un continuo proceso de roturación y explotación de nuevas tierras que afecta de manera generalizada a las localidades de la Sierra Norte sevillana. Se produce entonces una rápida expansión de la agricultura en toda la región, consolidándose la explotación cerealística y olivarera, y lo que es más importante, se sientan las bases de una economía minifundista del viñedo que va a marcar el crecimiento económico y social de la zona.

En los albores del siglo XV los municipios de la sierra se hallan inmersos en una excelente coyuntura económica en la que el sector vitícola se revela como indiscutible protagonista. No obstante, será durante los siglos XVI y XVII cuando éste alcance su mayor auge, gracias al enorme impulso comercial que supuso el descubrimiento de América y el establecimiento de Sevilla como principal centro comercial de la península.

En el siglo XVI el puerto de Sevilla fue designado como el único puerto autorizado para comerciar con las Indias, y la ciudad se convirtió en el más importante centro mercantil de la época. Hasta allí llegaron, para embarcarse a América, los vinos procedentes de la Sierra Norte de Sevilla, favorecidos por su proximidad geográfica y por las ventajosas condiciones fiscales de que gozaban estos caldos siempre que estuviesen destinados al comercio con las colonias. La expansión del negocio vinatero a partir del siglo XVI propiciará la aparición en los campos de la comarca de la Sierra Norte de monumentales haciendas y lagares con extensas plantaciones dedicadas al cultivo de la vid. Los caldos de la región, presentes desde sus inicios en la gran aventura americana, fueron valorados, además de por sus cualidades nutrientes y tonificantes, por su función de amigabilidad y de celebración. La presencia de éstos en la literatura del Siglo de Oro es muy frecuente: Lope de Vega, Cervantes, Luis Vélez de Gevara, etc. recogen en sus poemas y relatos alusiones a los vinos de la sierra, especialmente a los de Alanís y de Cazalla[4]. Sin embargo, está situación cambiará notablemente a fines del siglo XVII y especialmente en el siglo XVIII. A partir de la segunda mitad del siglo XVII los vinos serranos serán desplazados por los vinos procedentes del Aljarafe, debido principalmente al menor gravamen existente sobre estos dado su inferior calidad, y posteriormente por los gaditanos, especialmente los del Marco de Jerez, favorecidos por el traslado de la Casa de la Contratación a Cádiz en 1717 y por tanto por la mayor proximidad al puerto de partida de las flotas.

No obstante, el viñedo siguió ocupando una importante extensión de la superficie agrícola de Alanís, Cazalla y Constantina. Muchas de estas propiedades debieron tener su lagar de producción de vinos y destilados, como confirma la referencia catastral de Ensenada, donde se nos dice que en Alanís existían

[3] BORRERO FERNÁNDEZ, Mercedes. "La viña en Andalucía durante la baja edad media.". Historia y cultura del vino en Andalucía, Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, 1995, pp. 35.
[4] HERRERO GARCÍA, Miguel. La vida española en el siglo XVII. I. Las Bebidas, Gráfica Universal, Madrid, 1933.

además de lagares y bodegas, un abastecedor de aguardientes[5]. Si tenemos en cuenta lo expuesto con anterioridad, podemos suponer que parte de la producción de vino, que seguía siendo importante, pero que ahora tenía limitada su exportación exterior, se destinó a la producción de aguardiente. De este modo es a partir del siglo XVIII cuando la mayor parte de las fincas de la sierra sevillana, sobre todo Cazalla y Constantina, instalaron junto a sus lagares, las calderas y alquitaras. El aguardiente nació en la sierra como un producto derivado de la vid, de forma que los excedentes de la uva se utilizaban para fabricar alcohol vínico que serviría como base para la destilación[6].

Esta producción estaría todavía destinada a un consumo local y nacional, puesto que el mercado americano estuvo abastecido fundamentalmente del aguardiente catalán y levantino.

Cortijo del Marqués, antiguo lagar de Cazalla.

[5] Catastro del Marqués de la Ensenada, Portal de Archivos Españoles en Red, pp.337r.
[6] CARRERA DÍAZ, G. (2000). Territorio y Transformaciones Socioeconomicas en la Sierra Norte de Sevilla. una Cartografía Etnográfica de Constantina. Anuario Etnológico de Andalucía 1998-1999. Sevilla... Pag. 41-58.

Labrados Bajos, viga para la prensa, antiguo lagar de Constantina.

A lo largo del siglo XVIII la situación tradicional: importante producción de vino y producción secundaria de aguardiente, se invierte, a medida que los vinos de la Sierra van perdiendo importancia y fama en relación con otros vinos de la propia Andalucía: Jerez, Condado, Montilla, incluso el Aljarafe. Es entonces cuando los propietarios de viñedos empiezan a destinar una parte creciente de su producción a la fabricación de aguardiente no sólo para su consumo sino también para su comercialización tanto nacional como europea. Aunque para este periodo no disponemos de estudios que pormenoricen el volumen de vino destinado a este fin, creemos que en este momento aparecen ya un buen número de pequeñas industrias locales que sentarán las bases del posterior auge del sector,

Así parece confirmarlo el texto de 1785 de Tomás López, geógrafo de la Corona, para el caso de Constantina: "Por lo que hace a la producción de las huertas, y mucho más que todo por lo que dice a las viñas, los excelentes y copiosos vinos que como cosa particular son buscados de muchas y dilatadas provincias, y abastecen los pueblos de las cercanías, siendo tanta su cosecha que ascenderán de 70 a 80 mil arrobas. También se sacan de ellos aguardientes muy buenos que se gastan en las Andalucías y Extremaduras, para cuyo efecto se cuentan existen más de 20 fábricas[7]".

La fama del aguardiente, como siglos antes había ocurrido con sus vinos, alcanzará pronto un nivel muy notable, siendo el Cazalla (o "la Cazalla" como se le conoce en muchos lugares) uno de los aguardientes de mayor prestigio en España.

Ya en el siglo XIX se observa que la producción de vinos y aguardientes se mantiene y sus excedentes se siguen comercializando, principalmente en Andalucía y Extremadura. No obstante, el nuevo siglo vino acompañado de las enfermedades de la vid: el oidium (oídio o ceniza en su acepción vulgar), el mildiu y posteriormente y la más grave, la filoxera, que provocaron un efecto devastador sobre los viñedos. Esto supuso el desplazamiento definitivo del vino por el aguardiente, ya que estas vicisitudes no impidieron a los propietarios de las fábricas de aguardiente aumentar una producción que poco a poco iría afianzándose en un mercado nacional cada vez más amplio, al amparo de la calidad de sus destilados. Para el caso de Cazalla, que es el mejor documentado, se conoce la instalación de varias fábricas de aguardiente dentro del núcleo urbano. En la descripción que aporta Madoz del pueblo en 1850 se refleja esta situación de auge de la industria aguardentera ya que "Tiene además Cazalla una fábrica de aguardientes que consume en 24 horas 800 arrobas de vino, varias calderas o alambiques para aguardiente anisado de muy buena calidad[8](....)"

---

[7] BERNABÉ SALGUEIRO, Alberto. Op.cit., pp.101.

[8] MADOZ, Pascual. Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar, Madrid, Establecimiento tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti, 1846-1850.

En Constantina la industria del aguardiente también había adquirido un importante desarrollo para estas fechas. Madoz nos habla de la existencia de 780 lagares en torno a la segunda mitad del siglo y refiere que el comercio de sus vinos y aguardientes era uno de los más rentables y activos de la provincia, y el principal sustento de la riqueza del lugar, junto con el cultivo de la tierra[9]. Respecto a otros pueblos de la Sierra sabemos que en el Pedroso existía una fábrica de aguardientes y en Guadalcanal cuatro[10].

Para algunos autores el auge de estas fábricas entre mediados del siglo XIX y principios del siglo XX está relacionado con varias cuestiones[11]:

- Eliminación de monopolios. La flexibilización de las medidas fiscales supuso la apertura de destilerías ya que los precios se sujetan al régimen de competencias, lo que impulsa la generalización del consumo.
- Aumento de la actividad minera. Andalucía es una zona rica en minas y en el contexto del trabajo en minas el consumo de aguardiente toma gran importancia al atribuírsele cualidades terapéuticas contra las enfermedades de las vías respiratorias.
- Presencia de abundantes recursos naturales como el agua y la madera para la combustión.

La primera mitad del siglo XX fue un periodo de indiscutible crecimiento y auge de la producción de anisados, a tenor del número de fábricas que funcionaron y de la estimación y valoración alcanzada por sus productos.

A finales del primer tercio de este siglo se produce un cambio fundamental en la industria de los aguardientes, al sustituirse el alcohol vínico por el alcohol industrial o de melaza, lo que supuso la total separación de la producción de vinos y la de aguardientes, con todo lo que ello conlleva, pues desde este momento la evolución de la producción de anisados se mantiene al margen de los problemas que siguieron afectando al campo andaluz y en particular a los viñedos de la región: escasez de lluvias, plagas, tensiones sociales.

Por otro lado, las fábricas siguieron utilizando la destilación tradicional en alquitaras, aún a costa de producir menos que aquellas en las que el sistema por destilación fue sustituido por la fabricación en crudo, manteniendo con ello un excelente nivel de calidad.

Los años 20 fueron decisivos para la expansión y fama de los aguardientes de la comarca, cuya calidad fue reconocida y premiada en la Exposición Iberoamericana de Sevilla, del año 1929.

En 1942 la producción declarada por las 12 fábricas registradas en ese momento en Cazalla alcanza los 500.000 litros y su número no deja de crecer al amparo de la excelente comercialización de los anises. Los testimonios orales recogidos por el equipo de antropólogos de Isidoro Moreno nos hablan de la existencia en los años 50 de hasta 17 fábricas de aguardientes, si bien la mayoría de ellas tenían dimensiones estrictamente familiares[12].

La calidad de estos productos y su buena acogida comercial planteó a la larga una serie de inconvenientes en la medida en que el nombre de Cazalla se convirtió en una denominación genérica que asumieron otros productores de aguardiente no instalados en Cazalla, y por supuesto, de menor calidad que el aguardiente local.

Esta situación promovió la unión de los productores de Cazalla que en 1945 iniciaron las gestiones encaminadas a que se reconociera el nombre de "Cazalla" como denominación de origen, de uso exclusivo

[9] MADOZ, Op. Cit.
[10] MADOZ, Op. Cit.
[11] CARRERA DÍAZ, G. 2000. Op. Cit.
[12] MORENO NAVARRO, Isidoro y otros. (1982). "Los caseríos de viña y olivar en Cazalla de la Sierra: pervivencia y transformación en relación con la economía agraria". Revista etnográfica española Nº 2. Pp. 189-239.

para los productos de la localidad y que se controlase su aplicación y se impidiese el uso indebido de la marca "Cazalla" mediante la Creación de un Consejo Regulador[13].

En 1952 fueron atendidas ambas reclamaciones y por Orden del Ministerio de Industria se declaraba "denominación de origen con el carácter exclusivo a la de Cazalla, para ser aplicada a los aguardientes anisados que se elaboran en la localidad, constituyendo al efecto un Consejo Regulador"[14].

Sin embargo, poco después comenzó un periodo de decadencia que ha continuado hasta nuestros días y que ha provocado el cierre del 90% de las fábricas existentes.

Desde los años 50 hasta finales del siglo XX la Sierra Norte de Sevilla se ve inmersa en un proceso general de desindustrialización en el se observa un descenso general del número de actividades de transformación, entre las que se incluye la producción de aguardiente. El inicio del proceso desindustrializador se puede situar en la década de los años 50, esta pérdida de actividad se agudiza en los años 60 y será en el periodo de 1965 al 1968 cuando se aprecie una mayor incidencia del fenómeno. El 51% de las industrias desaparece entre 1950 y 1970.

Las causas externas generales de este proceso las encontramos en la emigración, cambios de mercados, progresos tecnológicos, cargas sociales, etc. y causas o coyunturas internas que irán desde la crisis personal del empresario al reparto de herencias, escasa visión de futuro, etc.

En los años sesenta se inició el proceso de decadencia de las fábricas de aguardiente, que no supieron adaptarse a los nuevos planteamientos económicos que vinieron de la mano del sistema capitalista que se estaba implantando en España, recién salida de su autarquía.

La inversión de capitales extranjeros a nuestro país propició la modernización de muchos sectores económicos, también de muchas destilerías que se organizan con arreglo a nuevos criterios de corte capitalista: producción a gran escala, maquinización de procesos de elaboración, control y dominio de los canales comerciales de distribución y, por supuesto, gran inversión en promoción publicitaria.

Las causas desencadenantes de este proceso son diversas[15]:

- Inexistencia de una mentalidad empresarial: durante el periodo en el que la industria del aguardiente generó beneficios se crearon gran cantidad de fábricas que se unieron a ese periodo de bonanza. Sin embargo, cuando las condiciones de mercado, costes de producción, etc. cambian, sale a la luz la fragilidad de estas empresas debido a la pésima infraestructura a nivel industrial que poseían, fruto de la falta de inversiones por parte de los empresarios, que invirtieron principalmente en tierras y propiedades, mostrándose más interesados por las cuestiones de prestigio social que por el mantenimiento y mejora de sus industrias.

- Inexistencia de coordinación de producción y mercado entre los distintos productores, pues la competencia no se basa en la calidad, capacidad de respuesta a una demanda, etc. sino que estuvo en la línea de anarquías de precios, descenso de calidad, etc.

- El carácter familiar-artesanal de estas empresas que, aunque en los primeros momentos de iniciarse la crisis les salvo, posteriormente constituyó un impedimento, al no haberse adaptado y ser desbordadas por la competencia en el mercado.

- El descenso de la demanda de los anisados debido al cambio sufrido en los gustos de la población, que

[13] MORENO NAVARRO, Isidoro y otros, (1982).Op. cit., pp.228.
[14] Ministerio de Industria. Madrid, 10 de septiembre de 1952. Archivo Municipal de Cazalla, Leg. 84, Exp.4227.
[15] Equipo pluridisciplinario de la Casa de Velazquez en Andalucía. 1980. Evolución de los paisajes transformaciones socioeconómicas y ordenación del territorio en Andalucía. Tercera etapa: Sierra Norte de Sevilla. Tomo III: Análisis económicos y ecológicos de las actividades agropecuarias; CARRERA DÍAZ, G. 2000. Op. Cit.

tiende hacia otro tipo de licores, influyó en la incapacidad de dar salida al producto.

- El incremento del precio de la materia base de la elaboración y el hecho de éstos vengan de fuera, incluso de la Sierra Norte o de la provincia de Sevilla: alcohol, azúcar, matalahúva, guinda, etc., unido al coste de la mano de obra, de los seguros sociales y de los impuestos repercutió en el encarecimiento del producto.

Las fábricas de anisados representaban uno de los mayores sectores de empleo de población activa del municipio, no tanto por la capacidad de contratación de personal de las fábricas, como del gran número de fábricas existentes y empresas cuyas producciones dependían en gran medida de la fabricación de bebidas. Su progresiva desaparición y la mecanización de las que quedaron representaron una importante pérdida de población activa, con el consecuente coste social y económico para los municipios.

	1950	1980	2010
Cazalla de la Sierra	13	4	2
Constantina	9	2	1

Evolución del número de fábricas en activo en Cazalla y Constantina durante el periodo 1950 - 2010

En la actualidad hay tres fábricas que siguen produciendo aguardiente, dos en Cazalla – El Clavel y Miura – y una en Constantina – La Violetera – y cuatro bodegas de vino: Colonias El Galeón y el Duende en Cazalla de la Sierra y las bodegas de Fuente Reina y la Margarita en Constantina. No obstante, el enorme legado cultural del periodo de esplendor de la industria vinícola y aguardentera de la comarca se halla diseminado por los campos y pueblos materializada en los cortijos y lagares ubicados en enclaves de singular belleza y en las fábricas e instalaciones de aguardiente aún conservados, formando parte todo ello del patrimonio cultural de la Sierra Norte de Sevilla.

Lagares y fábricas de aguardientes: análisis patrimonial:

La historia del vino y del aguardiente de Cazalla ha legado un enorme patrimonio industrial que en estos momentos se halla en una situación muy frágil. Se trata de un patrimonio en el que se engloban cuestiones materiales e inmateriales. Entre las materiales hallamos los inmuebles, las alquitaras, las herramientas de destilación, el mobiliario, las etiquetas, etc. En el inmaterial encontramos una tradición artesanal que ha perdurado siglos y unas costumbres asociadas al consumo del aguardiente relacionadas tanto con una cultura del trabajo (el campo, la minería, etc...), como con unos hábitos sociales (reuniones, fiestas, etc.)

La falta de inversiones en el mantenimiento de las construcciones rurales debido a la crisis agraria y a la pérdida de funcionalidad de estas instalaciones ha supuesto la desaparición y el deterioro de gran parte de los inmuebles que componían el patrimonio relacionado con el cultivo de la vid, comportando que lagares y lagaretas se hallen en la ruina.

En el término municipal de Cazalla se hallan contabilizados 56 lagares, de los cuales 3 se hallan completamente en ruina, 11 en abandono parcial y el resto en un aceptable estado de conservación aunque mucho de ellos han perdido los elementos característicos del lagar debido a las remodelaciones sufridas para su adaptación a otros usos (ganaderos, agrícolas, residenciales, hoteleros, etc.).

No obstante es, sin duda, el patrimonio industrial urbano relacionado con la fabricación del aguardiente el que se halla en una situación más crítica. De las numerosas fábricas existentes en Cazalla y Constantina se conservan un muy reducido número. El cierre de muchas de estas fábricas durante la segunda mitad del siglo XX provocó la total desaparición de sus instalaciones, buena parte de las cuales se hallaban

ubicadas en el mismo domicilio familiar. La no consideración de estas fábricas como patrimonio, por parte de los diferentes agentes - administración, propietarios, ciudadanos, etc. - ha contribuido a su desaparición y a que alquitaras e instrumentos asociados a la producción del aguardiente hallan sido vendidos a las chatarrerías o desmontadas y almacenadas sin ninguna consideración.

Se trata sin duda, de un problema de base, debido a la falta de concepción de la conservación del patrimonio desde un punto de vista integral, tal y como se viene defendiendo desde distintos foros. La Ley 14/2007 de Patrimonio Histórico de Andalucía especifica en su artículo 65 que el patrimonio industrial forma parte del patrimonio histórico andaluz y lo define como "el conjunto de bienes vinculados a la actividad productiva, tecnológica, fabril y de la ingeniería de la Comunidad Autónoma de Andalucía en cuanto son exponentes de la historia social, técnica y económica de esta comunidad".

Desde nuestro punto de vista el legado industrial de la producción del aguardiente de la Sierra Norte de Sevilla constituye parte de ese patrimonio en tanto que:

- Esta vinculado a una actividad productiva como es la del vino y el aguardiente con siglos de historia.
- Posee unas características tecnológicas y fabriles propias, del carácter artesanal, a la que a su vez estuvieron vinculadas otras industrias artesanales como la de elaboración de alambiques de cobre, de neas para las garrafas, etc.
- Es un exponente de la historia social, técnica y económica de la Sierra Norte en general y de Cazalla y Constantina en particular debido a la enorme repercusión en la vida social y económica del municipio, dado el gran número de personas que trabajaron en este campo, las empresas que surgieron en relación a él y las costumbres generadas entorno al consumo de los anisados.

Por tanto estas industrias que tímidamente se mantienen como un patrimonio vivo, forma parte de nuestro acervo cultural e histórico y como tales hay que protegerlas. Las características de estas fábricas, su versatilidad en cuanto al aprovechamiento de los inmuebles, cuya instalación no requiere de construcciones de nueva planta, si no de amplios espacios, ha propiciado que gran parte de ella se hallen ubicadas en edificaciones de carácter singular, con lo que una protección integral de los mismos supondría garantizar la supervivencia de este patrimonio.

En Cazalla se conservan 4 fábricas, dos de ellas en activo y dos de ellas sin producción. Todas se hallan enclavadas en inmuebles singulares protegidos, aunque entre las protecciones no se recoge de manera clara las instalaciones fabriles.

Fábrica de anís El Clavel:

La marca "El Clavel" fue fundada en Cazalla de la Sierra en 1.896 por Ángel Lorenzo y durante prácticamente un siglo fue gestionada por sus sucesores. Actualmente es propiedad de Alquitaras de Cazalla, S.L Esta fábrica está ubicada en la calle San Benito, en un edificio histórico correspondiente a parte de lo que parece ser fue una antigua posada. En su interior se encuentran tres alambiques que siguen destilando aguardiente a la manera tradicional. Algunos de estos alambiques tienen más de un siglo, en uno de ellos aparece el nombre del fabricante "Constructor Domingo Pesce, Feria nº 4, Sevilla", perteneciente a una de las herrerías regidas por italianos y ubicadas en la calle Feria de Sevilla que durante años fabricaron alambiques para la producción del aguardiente. En su fachada presenta un rótulo de azulejos de cerámica de Santa Ana con un clavel y el nombre del propietario. La producción y el personal empleado en la fabricación del aguardiente se han visto considerablemente mermados en los últimos años.

Fábrica de Anís El Clavel durante el proceso de producción.

Fábrica de Anís Miura:

Esta fábrica se halla situada en la zona de las bodegas y almacenes del antiguo convento de San Francisco o de los Diezmos., estando las seis alquitaras que posee ubicadas en una de las naves de almacén del convento en la que se almacenaba el grano y que aún conserva su estructura original con arcos apuntados y las tinajas empotradas. Aquí estuvo la primitiva fábrica de Anís San Fernando y posteriormente de Destilerías de Cazalla quienes potenciaron la marca Miura. Actualmente pertenece al Grupo Caballero de El Puerto de Santa María.

Los alambiques son también procedentes de las herrerías de Sevilla.

Fábrica de Anís Miura.

Detalle de uno de los alambiques de la fábrica de Anís Miura en la que podemos leer el nombre del fabricante del alambique "Fco. Ferrazano Rossi, Constructor, Feria 58, Sevilla".

Fábrica de Anís La Rosa y La Cepa

Ubicada en la calle Daóiz, en la trasera de una de las casas-palacio más monumentales de Cazalla. Se trata de una pequeña fábrica en inactivo pero que conserva todos los elementos originales. Dos alquitaras, herramientas y utensilios, mobiliario, etc.

En la fachada presenta un azulejo de cerámica de Santa Ana con el nombre de las marcas y del antiguo propietario.

Interior de la fábrica La Rosa.

Detalle del azulejo que rotula la entrada de la fábrica.

Fábrica de Anís Ideal

Ubicada también en la calle Daóiz, en parte del exconvento de San Agustín. De esta fábrica conocemos la fecha de su fundación, 1870, poco después de la desamortización del convento. En la actualidad se halla en inactivo y cerrada, sin que hayamos tenido acceso a su interior. Según fuentes orales conserva todos los elementos originales, alquitaras, herramientas, botellas, mobiliario, etc.

Fachada del Convento de San Agustín, edificio en el que se halla instalada la fábrica de anís Ideal. Se observa el rótulo de azulejos en la fachada.

En su fachada presenta un azulejo de cerámica de Santa Ana con el nombre de la marca y el propietario.

En Constantina únicamente se ha conservado una fábrica que sigue en activo, sin que se hayan constatado restos de las otras fábricas que existieron.

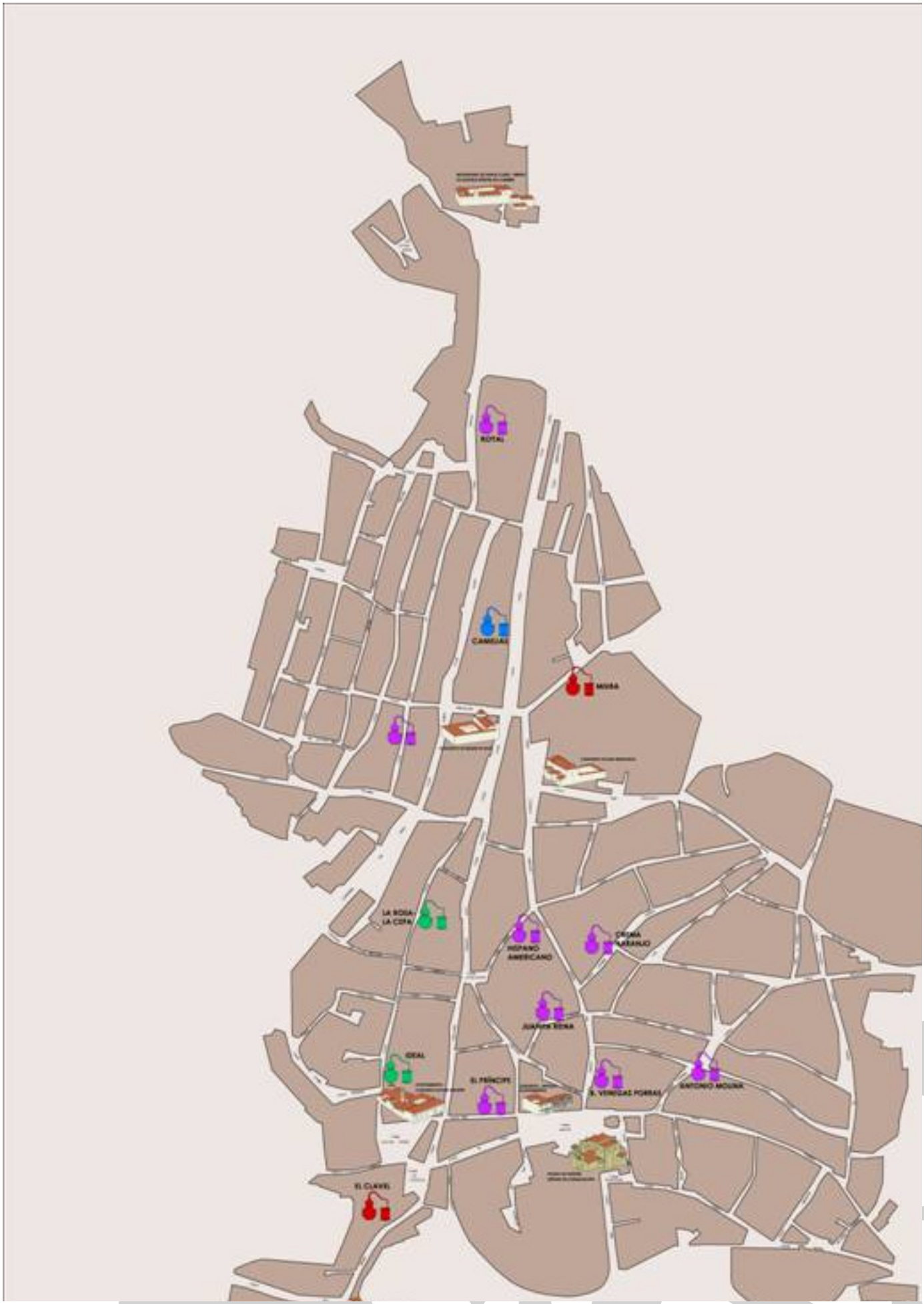
Fábrica de anís La Violetera:

Actualmente ubicada en la calle Mentidero de Constantina, en una nave industrial. Estuvo ubicada hasta finales del siglo XX en la calle Álamos en un antiguo palacio reformado para la construcción de un centro comercial. En ella se sigue produciendo el aguardiente a la manera tradicional.

Conserva las tres alquitaras, instrumental de trabajo y gran cantidad de material relacionado con la historia de la fábrica.

Es la única de las tres fábricas que sigue estando en manos de locales, siendo sus actuales propietarios los herederos del fundador.

Interior de la fábrica de anís La Violetera.



Plano con la localización de las fábricas de Cazalla de la Sierra.

Araceli Rodríguez Azogue
Álvaro Fernández Flores
Mesa 3