



El vino Pajarete original de Andalucía

The Original Pajarete Wine of Andalusia

Salvador Rivero, Rafael Ocete, Miguel Lara, José Luis Jiménez García, María de los Ángeles López Martínez, Luis James Rivero y Carlos Álvarez Ocete¹

Resumen

Nos centramos en la zona originaria del vino licoroso dulce conocido como Pajarete (*Paxarete* en los textos antiguos). Su nombre procede de un peñón situado en el término municipal de Villamartín, en la Sierra norte de la provincia de Cádiz (Andalucía, España), que se encuentra coronado por una fortaleza de origen musulmán. El pago de Pajarete, prácticamente desaparecido entre la última década del s. XIX y la Primera Guerra Mundial, debido a la infestación filoxérica, ocupaba también parte del territorio del vecino pueblo de Prado del Rey. No se procedió a una reconstrucción general del mismo sobre portainjertos de origen norteamericano, dado el carácter minifundista de sus parcelas, aunque sí se mantuvo un consumo local. Este se enfocó, principalmente, a la elaboración de vinos blancos de año, conocidos como Mostos. En el artículo se hace una revisión bibliográfica de este tipo de vino, que llegó a alcanzar fama internacional durante los siglos XVII-XIX, y una nota de cata. Asimismo, se citan las principales variedades de vid empleadas para su producción, según el estudio publicado en 1807 por Simón de Roxas Clemente y Rubio, personaje del que se incluye una corta reseña bibliográfica.

Palabras clave: infestación filoxérica, Pago de Paxarete, viníferas, Simón de Roxas Clemente y Rubio.

Abstract

The present work is focused on the original area of the sweet liqueur wine known as *Pajarete* (*Paxarete* in ancient texts). Its name comes from a hill located in the municipality of Villamartín, in the northern Sierra of the province of Cádiz (Andalusia, Spain), which is crowned by a fortress of Muslim origin. The Pajarete vineyard practically disappeared between the last decade of the XIX century and the First World War, due to the phylloxera infestation, and also occupied part of the territory of the neighboring town of Prado

¹ Salvador Rivero: Bodegas Rivero, Cádiz, España, ORCID 0000-0003-4340-7946, bodegasrivero@gmail.com; Rafael Ocete: investigador independiente, La Rioja, España, ORCID 0000-0003-3289-4224, ocete@us.es; Miguel Lara: Instituto de Formación Agraria y Pesquera, Alimentaria y de Producción Ecológica, Cádiz, España, ORCID 0000-0002-8756-8816, miguel.lara@juntadeandalucia.es; José Luis Jiménez García: Real Academia de San Dionisio, Cádiz, España, ORCID 0000-0002-4954-045X, joseluisdecine@hotmail.com; María de los Ángeles López Martínez: Universidad de Sevilla, Sevilla, España, ORCID 0000-0001-7475-2553, amene@us.es; Luis James Rivero: Bodegas Rivero, Cádiz, España, ORCID 0000-0002-7477-5760, bodegasrivero@gmail.com; Carlos Álvarez Ocete: investigador independiente, La Rioja, España, ORCID 0000-0002-2660-9485, carlos_ocete@hotmail.com

del Rey. There was not a general reconstruction of the vineyard on rootstocks of North American origin, given the smallholder nature of its plots, although local consumption was maintained. This was focused, mainly, on the production of white wines of the year, known as musts (*Mostos*). This paper contains a bibliographic review of this type of wine, which reached international fame during the seventeenth-nineteenth centuries, and a tasting note. Likewise, the main varieties of grapevine used for its production are cited, according to the study published in 1807 by Simón de Roxas Clemente y Rubio, a character of which a short bibliographic review is included.

Keywords: phylloxera infestation, Paxarete vineyard, grapevine cultivars, Simón de Roxas Clemente y Rubio.

RECIBIDO: 27/03/2022 · ACEPTADO: 04/05/2022 · PUBLICADO: 01/09/2022

Introducción

La zona noreste de la provincia de Cádiz tiene una orografía accidentada, que comunica la campiña con el Sistema Subbético. Está integrada por materiales geológicos calcáreos mesozoicos. Su nivel de despegue está constituido, en buena parte, por margas irisadas del Trías Superior de fácies germánica (Keüper). La acumulación de halita en algunas zonas provistas de arroyos ha posibilitado la explotación de una salina situada bajo el yacimiento arqueológico del asentamiento de Iptuci (término municipal de Prado del Rey), que aún conserva su estructura de época romana.

El vino *Pajarete* ostentaba ese nombre porque el pago donde se cultivaban los viñedos para su producción estaba cercano a un peñón con ese nombre. Este se encuentra en el término municipal de Villamartín, en la provincia de Cádiz (Andalucía, España), y está coronado por el Castillo de Matrera, de origen musulmán, cuya construcción se inició en el s. IX. De dicha fortaleza, la parte mejor conservada ha sido su torre del homenaje, también empleada como punto de vigilancia. Dicho baluarte se conoce también como Torre de Pajarete (Paxarete en castellano antiguo), cuyas coordenadas son 36° 48' 24"N, 5° 35', 53" O (Figura 1). En sus inmediaciones, el rey Alfonso XI (siglo XIV), el último monarca en reconquistar la fortaleza cazaba jabalíes. Así en su Libro de la Montería señalaba: “La ladera de Matrera es buen monte de puerco en invierno...”.

Cuando Carlos III fundó la población de Prado del Rey en 1768, se incrementó la superficie del pago (Figura 2). Curiosamente, el gentilicio que se conserva para sus habitantes en andaluz es el de *poblaores*. Unos veinte años más tarde de dicha fundación, el viajero británico Townsed (1786-1787) indicaba: “Los mejores vinos de Cádiz son el jerez y el Pajarete, que proceden de Jerez y sus proximidades” (Townsed, 1786-1787: 301).

Figura 1. Torre Pajarete
Figure 1. Pajarete tower



Fuente: registro personal. Source: personal record.

Figura 2. Cubetas de Pajarete del segundo centenario de la fundación de Prado del Rey, Cádiz
Figure 2. Buckets of Pajarete on the second centenary of the fundation of Prado del Rey, Cádiz



Fuente: registro personal. Source: personal record.

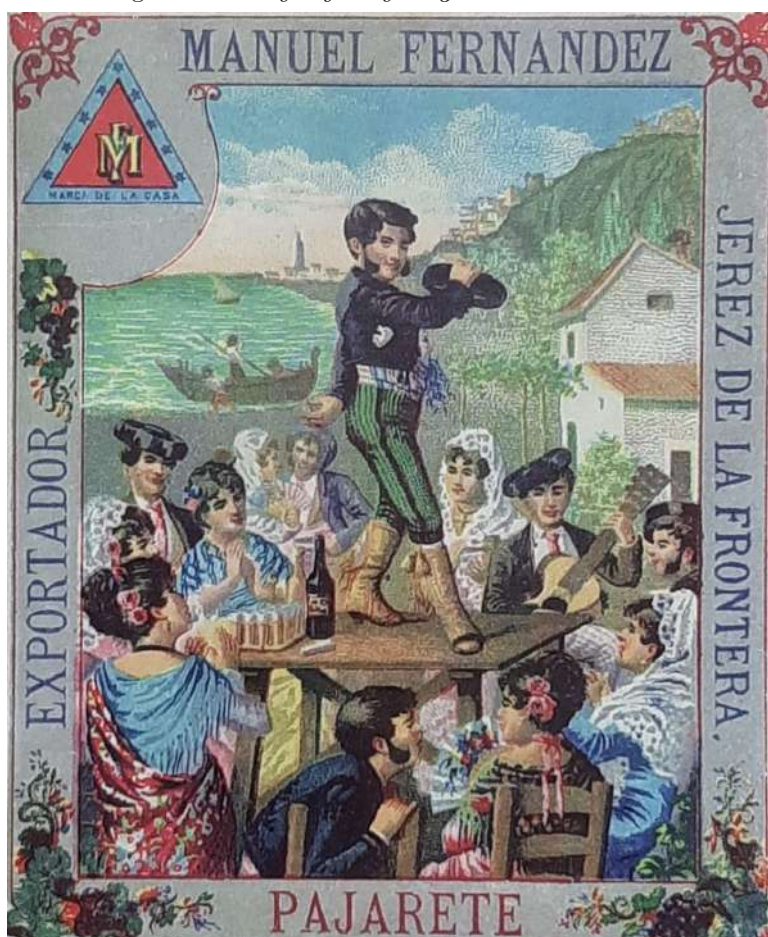
Según los hermanos de las Cuevas (1962)

Se trata de un vino de primera, que producía en cantidad en muy corta escala —el pago de Pajarete—, una zona de viñas que se extendía desde las puertas de Villamartín, desde los llanos de “La Mata”, al corazón de Prado del Rey, y aún para algunos a las cercanías de El Bosque. Pero verdadero Pajarete —con su cerro— pertenece a Villamartín. (Cuevas, 1942: 35)

El Pajarete ya tenía cierta fama entre algunos círculos de la nobleza y alta burguesía de Inglaterra e incluso Francia en los inicios del s. XIX (Rivero *et al.*, 2001). Un ejemplo de ello, lo constituyen dos artículos firmados por el célebre Grimod de La Reynière, que se considera el primer periodista gastronómico europeo, titulados *Manuel de Amphitrions* (Manual de Anfitriones) y *Almanach de Gourmands* (Almanaque de Gourmets, cuyos almanaques originales datan entre 1803 y 1812, en de La Reynière, 1998). En dichas publicaciones, alecciona a la nueva clase dirigente y a los futuros burgueses sobre la necesidad de contar con una buena enoteca en sus casas. Esta debería de contener la gran variedad de grandes vinos franceses y diez extranjeros, entre los que figuraba el Pajarete.

Figura 3. Etiqueta de Pajarete de Jerez de la Frontera

Figure 3. Label of Pajarete from Jerez de la Frontera



Fuente: registro personal. Source: personal record.

A mediados del s. XIX, el Pajarete empezó a ser imitado en otras zonas vitivinícolas andaluzas, entre ellas, Jerez de la Frontera y Rota, como queda reflejado en la búsqueda bibliográfica de Montaña (2022). En la Exposición de París de 1875, los vinos de este tipo producidos en Málaga, Cádiz capital o Moguer (Huelva) llegaron a ser distinguidos con siete medallas de oro (Rivero *et al.*, 2001) (Figuras 3 y 4).

Figura 4. Etiqueta de Pajarete de Málaga (Consejo Regulador de la DO Málaga)

Figure 4. Pajarete de Málaga label (Regulatory Council of PDO Málaga)



Fuente: registro personal. Source: personal record.

El sustrato del pago y su climatología

La roca madre donde se asentaban los viñedos se encuentra integrada por margas calizas blanquecinas del Oligoceno, afectadas por la Orogenia Alpina (Gutiérrez *et al.*, 1991), que reciben el nombre local de *albero*. Estas son muy similares a las albarizas del Marco de Jerez. De hecho, Clemente y Rubio (1807) ya indicaba lo siguiente: “La mayor parte del viñedo de Sanlúcar, Jerez y Trebujena está plantado sobre colinas de albarizas. Se le encuentra también constantemente a mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Paxarete (donde le llaman *albero*) baxo de la tierra vegetal” (Clemente y Rubio, 1807: 237).

Unos sesenta años más tarde, Parada indicaba también: “las tierras de Pajarete son alberos recubiertos de tierra vegetal” (Parada, 1868: 152). Dichas margas contienen gran cantidad de fósiles de foraminíferos, radiolarios y diatomeas. Los suelos que se desarrollan sobre las margas corresponden al grupo de los Entisoles. Exhiben una importante proporción de carbonato cálcico que fija los fosfatos, originando fosfato octocálcico (Ocete, 1978) y tienen un gran poder de retención de agua (García del Barrio, 1988).

Referente a la climatología, cabe destacar que la temperatura media anual de la zona del citado pago ronda los 17°C, con escaso riesgo de heladas invernales. En verano hay varios días que se sobrepasan los 40°C. La Sierra de Grazalema, situada a unos 20 km de la zona, es un factor fundamental de su climatología. Constituye una importante barrera contra los vientos secos de levante. Paralelamente, determina la pluviosidad de esa zona geográfica, situada en torno a los 600-950 mm anuales, al interceptar los vientos de poniente cargados de humedad. No obstante, en Grazalema, la precipitación anual es muy superior, pudiendo oscilar entre los 2.500 y 4.000 mm. El periodo de mayor precipitación, alterado por el actual marco de cambio climático, se produce entre los meses de noviembre a marzo. Posteriormente, comienza el periodo de sequía (Rivero *et al.*, 2001).

La gran biodiversidad varietal de los viñedos del pago

Aunque después de la reconquista cristiana seguramente existieron viñas en la zona que nos ocupa, las principales plantaciones fueron fomentadas por los Padres Jerónimos, que se establecieron en el cercano pueblo de Bornos en 1662. Posteriormente, adquirieron la actual finca de La Granja, en Pajarete, donde estuvo albergado Simón de Roxas Clemente y Rubio a comienzos del s. XIX. En su obra ya citada, reconoció la presencia de 39 viníferas cultivadas en Pajarete (Rivero *et al.*, 2001): Agracera, Albillo loco, Albillo pardo, Almuñécar, Botón de gallo, Calona, Cepa Canasta, Cienfuentes, Cordoví, Ferrar blanca, Ferrar común, Gallega, Heben, Jaén blanco, Laeren de Rey, Letubí loco, Listán de Paxarete, Mantúo castellano, Mantúo de Pilas, Mollar cano, Mollar negro, Moscatel blanco, Moscatel gordo blanco, Moscatel menudo, Moscatel morado, Palomina blanca, Palomino negro, Pedro Ximénez (Pero Ximen), Perruno duro, Perruno negro, Quebrantatinajas, Ruizia, Soplona, Teta de vaca blanca, Tintilla, Uva de Rey y Vigiriega común.

Esa enorme cantidad de vidueños podría considerarse, tomando la expresión del texto de Cid Congil (2021), una importante “Reserva de la Vinósfera”. Clemente y Rubio señaló que la Mollar negro y la Pedro Ximénez constituían los vidueños más abundantes del pago. Como él no pudo determinar por sus características ampelográficas una de las variedades, la bautizó como Ruizia. Así lo justificó: “La dedico a Don J.M. Ruiz de Granada, uno de los que me han comunicado más datos para esta obra y a Antonio Ruiz, viñador muy instruido de los PP. Gerónimos”.

La variedad Almuñécar es un clon de la Moscatel de Alejandría, con bayas muy alargadas de contorno elíptico, conocidas en la zona malagueña y costa granadina como uva de yema, porque sus pasas se aplastaban entre los dedos índice y pulgar. Estas servían para “carear”, es decir, para cubrir las cajas de exportación de pasas de moscatel de las zonas indicadas, dada su impresionante imagen (Jiménez Cantizano *et al.*, 2012).

El Palomino negro es el nombre dado a la vinífera tinta más cultivada actualmente de España, el Tempranillo y la Laeren, llamada Lairén o Airén es la variedad blanca con mayor extensión del país cultivándose, principalmente, en Castilla-La Mancha. Ambas se incluyen dentro de las 16 variedades que ocupan una mayor superficie de viñedo a nivel mundial (Anderson y Aryal, 2017).

Respecto al Pedro Jiménez, durante la época del romanticismo otro viajero británico, Ford (1846), recalca lo siguiente:

De esta uva se hace el exquisito y meloso vino dulce llamado Pajarete, nombre que muchos derivan equivocadamente de pájaros, porque éstos acostumbran a picar las uvas más maduras; pero en realidad, tiene su origen en haberse hecho antiguamente solo en Pajarete, pequeño lugar cerca de Jerez. (Ford, 1846: 152)

La Tintilla encontró refugio, tras la invasión filoxérica, en los arenales de la zona costera gaditana de Rota, ya que en esos suelos no puede construir galerías subterráneas para propagarse. Por ello, actualmente se conoce como Tintilla de Rota, empleada tradicionalmente para la producción de vinos dulces, y se corresponde con la variedad Graciano de La Rioja.

Breve reseña sobre simón de Roxas Clemente y Rubio

Simón de Roxas Clemente y Rubio, nacido en 1777 en Titaguas (Valencia), constituye un claro prototipo de *Hombre de la Ilustración*. Trabajó como bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid y escribió distintos trabajos de historia y ciencias naturales. Por dominar el árabe, se le seleccionó para una misión de espionaje en Marruecos, por lo que se le envió a Cádiz, a inicios del s. XIX. Dicha operación quedó abortada y Simón se quedó en Sanlúcar de Barrameda, trabajando en el Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz, que albergaba plantas exóticas en dicha localidad. Fue la primera persona que determinó con buena precisión la altura del pico más elevado de las cordilleras españolas, el Mulhacen, situado en Sierra Nevada (Granada).

Godoy, el que fuera primer ministro y valido de Carlos IV, le encargó realizar un estudio sobre las variedades de los viñedos de Andalucía. Sus progresos ampelográficos se fueron publicando en el *Semanario de Agricultura y Artes* destinado a los Párrocos. Finalmente fueron recogidos en un espléndido libro publicado en 1807, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. En el mismo, se recoge un total de 117 de variedades de cultivo y dos silvestres en Andalucía (Figuras 5 y 6).

Respecto a las dos últimas, encontradas en La Algaida (Sanlúcar de Barrameda) en las proximidades de la desembocadura del Guadalquivir, curiosamente a una la llamó Virgiliana, en honor de Virgilio, autor romano quien diera a la vid silvestre el nombre de Labrusca, nombre que se conserva en todos los idiomas derivados del latín. En francés, se escribe *Labrusque*. Dados sus conocimientos del árabe, a la otra variedad silvestre, por tener un contorno muy sinuoso del limbo de la hoja, la denominó Garabatona, nombre derivado del vocablo castellanizado “garabato”.

Figura 5. Retrato de Simón de Roxas
Figure 5. Portrait of Simón de Roxas



Fuente/source: Clemente y Rubio (1807).

Figura 6. Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)
Figure 6. Experimental Garden and Acclimatation of the Peace (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)



Fuente/source: Clemente y Rubio (1807).

En el plano político, Simón apoyó decididamente el pronunciamiento del general Rafael de Riego de 1820, para aplicar la constitución liberal de 1812, contra el absolutismo de Fernando VII de Borbón. De 1820 a 1823, año en que volvió el absolutismo, estuvo ejerciendo como diputado por Valencia. Luego, tuvo que huir a refugiarse en su pueblo. Volvió a Madrid donde falleció en 1827 y se le enterró en una fosa común a extramuros de la Puerta de Toledo.

Elaboración del Pajarete y nota de cata

Por regla general, las variedades más empleadas para la producción del Pajarete eran la Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría y ambos vidueños de Mollar negro. La vendimia se hacía cuando los racimos de dichas viníferas llegaban a su madurez. Posteriormente, se asoleaban, con el fin de incrementar la concentración de azúcar. Tras ser pisados y prensados, la fermentación se llevaba a cabo con los hollejos. Al terminar este proceso, se le añadía arrope y aguardiente, hasta conseguir un vino de color ámbar oscuro, con una graduación entre 16 y 18 ° v/v de etanol. Contenía abundante glicerol, que le daba redondez y suavidad, ya que dejaba una abundante lágrima en los catavinos. El aroma era propio de uvas pasas. Al probarlo, su sabor era bastante dulce, y dejaba en la boca una sensación aterciopelada. Su posgusto era muy prolongado. González Gordon (1948) indicaba que el Pajarete jerezano era enviado a Escocia y Estados Unidos para suavizar algunos tipos de whisky.

En Chile, se produce Pajarete en las zonas de Atacama y Coquimbo, generalmente elaborado con uvas Moscatel y Criolla (Uva País). Este vino constituye un producto típico vinculado a su homónimo español. Se trata de un caso parecido al Chacolí: los colonizadores españoles asentados en Chile durante el período imperial procuraron elaborar un producto que evocara al que habían conocido en la península. El Pajarete constituye junto al Asoleado, el primer vino chileno reconocido como Denominación de Origen (1953) (Castro *et al.*, 2016).

Algunas citas del pajarete en la literatura española

Pardo Bazán (1886-1887) en la descripción de un evento de la nobleza, la boda del Marqués de Ulloa recogía:

Al regresar hubo refresco para la familia y amigos íntimos solamente; un refresco a la antigua española, con almíbares, sorbetes, chocolate, vino generoso, bizcochos, dulces variadísimos, todo servido en macizas salvillas y bandejas de plata con gran etiqueta y compostura. Sería y solícita, la novia atendía y servía a todo el mundo: dos o tres veces su pulso desatentado le hizo verter el Pajarete que escanciaba. (Pardo Bazán, 1886-1887: 293)

Frasquita Larrea, madre de la escritora Cecilia Böhl de Faber, alias Fernán Caballero, en su *Diario del viaje a Bornos y Ubrique*, describió la citada finca de La Granja en la entrada de sus notas de fecha 20 de julio de 1824: “Al llegar a La Granja, se atraviesa un olivar por cuyas cuestas corre tortuosa la senda, ofreciendo diferentes y hermosos puntos de vista. Pajarete es un pago de viñas, cuyo vino si bien poco conocido es afamado en toda Europa. Cada una de estas viñas tiene su casa y entre ellas sobresale El Rosalejo” (Larrea, 1824: s.p.).¹

Benito Pérez Galdós, en su obra titulada *Fortunata y Jacinta*, recogió: “El Pajarete brillaba con reflejos de topacio engastado en oro” (Pérez Galdós, 1887: 281).

La infestación filoxérica: el ocaso del pago de Pajarete

La presencia de este pulgón norteamericano que destruye los pelos absorbentes de las viníferas euroasiáticas fue detectada por primera vez dentro de España en el Lagar de La Indiana, término municipal de Moclinejo (Málaga), en 1878 (Ocete *et al.* 2006). La Real Orden de 18 de junio de 1885, que contenía la Ley de Defensa contra la filoxera, en su artículo primero anunciaba: “Se declara calamidad pública la plaga que los viñedos de algunas provincias de España, conocida con el nombre de *Phylloxera vastatrix*”. Actualmente, el nombre científico de ese pulgón es *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch) (*Homoptera*, *Phylloxeridae*).

En 1894 la plaga se detectó oficialmente en la provincia de Cádiz. De las Cuevas (1961) narraba lo siguiente: “Pero el mal sube como un lagarto venenoso que no pudiera detenerse. De Málaga a Morón. De Morón a Montellano, Villamartín, Prado del Rey, Lebrija. De Lebrija, con unos cavadores de viña a Jerez” (de las Cuevas, 1961: 46). Por la citada causa, la población de Prado del Rey perdió una cuarta parte de su población, unos mil habitantes, entre 1894 y la Primera Guerra Mundial. Se cumplía así el terrible vaticinio de la *Gaceta Vitivinícola* de 1879: “La producción de vino corre un peligro con la presencia de la plaga de la *philoxera*, que hace progresos, destruye regiones enteras de viña y arrebat a millares de gente su manera de vivir”. Como ya se ha adelantado, la plaga fue la causa principal de la desaparición del pago de Pajarete, que ya había sido afectado anteriormente por los hongos parásitos norteamericanos: oídio y mildiu.

Conclusión

El estudio de la historia del Pajarete español permite completar la tetralogía de productos típicos homónimos entre España y Chile. Este conjunto estaría formado por Pajarete español, Pajarete chileno, Chacolí español y Chacolí chileno (Mujica *et al.*, 2021; Lacoste *et al.*, 2015). Los cuatro productos están vinculados entre sí, y para comprender mejor la identidad e historia de cada uno, conviene examinarlos como partes de un sistema mayor, formado por los cuatro integrantes. Por un lado, el presente estudio aporta a

¹ En el Archivo de las bodegas Osborne se conserva una copia a máquina, sin paginar, ya que el manuscrito original está en paradero desconocido.

un mejor conocimiento de los vinos típicos españoles y, a la vez, este trabajo permite conocer mejor la influencia y las relaciones que se pudieron desarrollar entre los productos peninsulares y sus homónimos de Chile. A la vez, se muestra un estrecho lazo entre los viticultores españoles y los colonos chilenos, que utilizaron los mismos nombres para denominar productos típicos muy similares, y con algunas diferencias entre ellos. También se perciben diferentes ciclos históricos. El Pajarete español desapareció con la filoxera, mientras que el Pajarete de Chile continuó su desarrollo hasta la actualidad. En cambio, el chacolí se ha mantenido vivo en ambos países. Otro elemento notable entre ambos productos es que cada uno de ellos tiene Denominación de Origen reconocida en un país: el Chacolí en España y el Pajarete en Chile. En el plano específico del Pajarete, el paralelismo entre España y Chile es notable, porque en ambos países este producto típico tuvo una forma de elaboración similar, basada en la técnica de la deshidratación de la uva por exposición al sol. Lo notable es que esta técnica, dentro de Chile, se traspasó a otro producto típico, el Asoleado, que también tiene su Denominación de Origen (Lacoste *et al.*, 2016). Otro elemento comparativo importante es la fortificación del Pajarete con añadido de aguardiente. En el reglamento de la DO Pajarete de Chile, no se acepta la fortificación; pero la tradición chilena de elaboración de Pajarete ha incluido esta práctica en algunos periodos, tal como ha ocurrido también con el Pajarete español.

Bibliografía

- Castro, A.; Pszczółkowski, P.; Mujica, F.; Núñez, E., Cofré, C.; Adunka, M.L. y Soto, N. (2016). “El parajete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido”. *Idesia* 34(4): 23-35. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016005000020>
- Cid Congil, L. (2021). *A maravillosa historia do Viño en Galicia*. Ourense, Luis Cid Congil.
- Clemente y Rubio, S. (1807). *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid, Imprenta Villalpando.
- de las Cuevas, J. (1962). *Villamartin*. Jerez de la Frontera, Jerez Industrial S.A.
- _____. (1961). *Biografía del vino de Jerez*. Jerez de la Frontera, Jerez Industrial S.A.
- de la Reynière, G. (1998). *Manual de Anfitriones y Almanaque de Golosos*. Traducción de Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets.
- Ford, R. (1846). *Gatherings from Spain*. Londres, John Murray.
- García del Barrio. (1988). *Mapa de suelos de la provincia de Cádiz*. Jerez de la Frontera, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- González Gordon, M.M. (1948). *Jerez-Xérès-Sherry*. Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador.
- Gutiérrez, J.M.; Martín, A.; Domínguez, S. y Moral J.P. (1991). *Introducción a la geología de la provincia de Cádiz*. Cádiz, Universidad de Cádiz.

- Jiménez Cantizano, A.; Lara, M., Ocete, M.E. y Ocete, R. (2012). “Short Communication. Characterization of the relic Almuñécar grapevine cultivar”. *Agricultural research* 10(2): 454-460. DOI <https://doi.org/10.5424/sjar/2012102-549-11>
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Fernando Mujica, F.; Aguilera, P.; Adunka, M. Núñez, E. y Cofré, C. (2015) “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)”. *Idesia* 33(3): 97-108.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300014>
- Lacoste, P.; Castro, A.; Soto, N.; Rendón, B.; Jeffs, J.; Pszczółkowski, Ph.; Aguilera, P. y L. Adunka, M. (2016). “Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen”. *Idesia* 34(1): 85-99.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016000100010>
- Larrea, F. (1824). *Diario del viaje a Bornos y Ubrique*. El Puerto de Santa Marta, Fundación Osborne.
- Montaño, R. (2022). *La industria bodeguera de la provincia de Cádiz en las exposiciones nacionales y universales en el siglo XIX*. Jerez de la Frontera, Peripecias Libros.
- Mujica, F. y Castro, A. (2021). “La Fiesta del Chacolí de Doñihue: análisis histórico cultural de una celebración (1975-2020)”. *Revista RIVAR* 8(23): 183-202. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4795>
- Ocete, R. (1978). *Estudio de la distribución de fósforo en una catena de tres suelos pesados desarrollados sobre margas calizas del Oligoceno*. Tesina de licenciatura. Sevilla, Universidad de Sevilla.
- Ocete, R., Gallardo, A., Lara, M., López Martínez, M.A., Pérez Izquierdo, M.A. (2006). *Una perspectiva histórica sobre la crisis filoxérica y su impacto en el viñedo andaluz*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- Parada, D. (1868). *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*. Jerez de la Frontera, Imprenta de Tomas Bueno.
- Pardo Bazán, E. (1886-1887). *Los Pazos de Ulloa*. Tomo I. Madrid, Daniel Cortezo y C^ª. Tomo I.
- Pérez Galdós, B. (1887). *Fortunata y Jacinta*. Madrid, Imprenta de La Guirnalda.
- Rivero, S.; Minnery, A.M.; Ocete, R. y López Martínez, M.A. (2001). “Pajarete, historia y futuro”. *Douro: Estudos e Documentos* VI(2): 221-227.
- Townsend, J. (1988). *Viaje por la España de Carlos III*. Traducción de Javier Portus. Madrid, Turner.