Ateneo del Vino
El Puerto de Santa María
www.ateneodelvino.org
ateneo@ateneodelvino.org
secretaría.ateneodelvino@gmail.com

FICHA INFORMATIVA
ACTIVIDAD 02/2023: Visita a Destilería Miura

Día	**Sábado 11 de marzo de 2023**
Hora	**9:00 horas**
Lugar	Visita a Destilerías Miura de Cazalla de la Sierra (Sevilla) Salida del autobús de la Plaza de Elías Ahujas (Real Plaza de Toros), frente a las puertas 20-21

CAZALLA DE LA SIERRA

Datos

Municipio de la provincia de Sevilla, situado en la Sierra Norte (con una extensión de 400.000 ha) , que forma parte del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla (alberga la casi la totalidad de la Sierra Morena sevillana) y limitando con la Comunidad Autónoma de Extremadura. Cabeza de Partido Judicial (Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, Las Navas de la Concepción y San Nicolás del Puerto).

Los incrementos migratorios han sido espectaculares dejando un creciente descenso de población:

1960 = 10.109 habitantes
1979 = 6.567 habitantes
2022 = 4.700 habitantes

TERRITORIO	
Extensión superficial	356,39 km^2
Perímetro	104.159,35 m
Altitud	584 msnm
Coordenadas geográficas WGS 84	37.929, -5.761 37º 55' 44.400'' N, 5º 45' 39.600'' O

POBLACIÓN (2022)	
Total	4.700
Hombres	2.320
Mujeres	2.380

Aproximadamente 1/3 del término es superficie cultivada [olivos, cultivos anuales, viñas (< 100 ha), frutales y huertos] y el resto masa forestal [arboledas (encinares, alcornocales, pinares y eucaliptos] y pastos y monte bajo]. Existen abundantes cotos de caza.
Geológicamente el suelo es eminentemente silíceo y fundamentalmente no calizos.
Con referencia al viñedo, la erudición habla de producción de vinos durante la dominación árabe e incluso de destilados. En algunos textos se afirma la existencia de *"grandes plantaciones de viñedos" y que "las viñas estaban situadas a menos de 500 varas sobre el nivel del mar, en las solanas de la sierra, expuestas casi todas con inclinación al sur, libres del exceso de humedad y al abrigo de las heladas tardías"*.

Historia

—Grupos de primitivos cazadores utilizaron las Cuevas de Santiago en la orilla del río Rivera de Benalija. Se han encontrado utensilios usados en el **Paleolíco**, **Neolítico**, **Calcolítico** o **Edad del Cobre** y en la **Edad del Bronce**.
—La zona quedó bajo **dominación romana** desde mediados del siglo II a.n.e. y próxima a la Vía de la Plata. La tradición popular afirma que existen restos en el semiderruido puente sobre el Regajo del Sotillo, frente al actual cementerio, cruce de cañadas medievales. En tiempos del emperador CAYO OCTAVIO AUGUSTO (63 a.n.e.-14) los territorios quedan adscritos jurídica y administrativamente al **Conventus Corduvensis**, perteneciente a la provincia de la **Bética**. A orillas de la Ribera del Huesna se encontró también una estatua en honor del emperador MARCO AURELIO ANTONINO CARACALLA (188-217).
—De finales del siglo V son dos lápidas sepulcrales, correspondientes a la **época visigótica**.
—En la **época musulmana** Cazalla se configura como hoy conocemos, dejando como legado la puerta de dos arcos de herradura que, hoy, dan acceso a la iglesia parroquial. En torno a la mencionada fortaleza, se desarrolló el arrabal de Azahín. Durante la conquista musulmana fue llamada Castalla (ciudad fuerte).
—Conquistada por FERNANDO III EL SANTO (c. 1200-1252) en el año 1247 e incorporada al **reino castellano-leonés**.
—En la **Baja Edad Media**, su producción agraria era fundamentalmente cerealista y vitivinícola.
—En el **siglo XVI** Cazalla conoció una coyuntura favorable, basada en las altas ganancias generadas en torno al negocio del vino. Emergen monumentales haciendas. Aunque a finales de este siglo comienzan a ser sustituidos los vinos en el comercio indiano por los del Aljarafe. Comienza el comercio del aguardiente.
En 1730 el rey FELIPE V (1683-1746) —primer rey español de la casa de Borbón— instaló temporalmente en Cazalla de la Sierra su residencia de verano y la de su corte por prescripción médica y consejo de su esposa ISABEL DE FARNESIO, debido a las depresiones y crisis nerviosas que sufría con mayor gravedad desde la muerte de su primera esposa MARÍA LUISA GABRIELA DE SABOYA. Su médico argumentaba que el aire puro de la sierra y la tranquilidad aliviarían sus males. Antiguamente, la capital del reino era donde estuviera el rey, lo que convirtió a Cazalla de la Sierra en la **capital de España** durante más de dos meses al celebrarse las Cortes en dicho municipio.
—En la segunda mitad del **siglo XIX** existieron explotaciones relacionadas con la minería del hierro, del cobre y del cinc.
—En el **siglo XX** el aguardiente supondrá un capítulo importante en la economía de Cazalla. La industria de anisados de Cazalla alcanzó en torno a la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929, una gran expansión y fama.
—En 1960 la peste porcina asoló la comarca.

Cazalla de la Sierra en la literatura española

(1582) En ***Libro de la montería que mando escribir el muy alto y muy poderoso Rey Alonso de Castilla y León, último de este nombre*** se cita la caza en Cazalla.
(1599) En la novela picaresca ***Primera parte de la vida del pícaro Guzmán de Alfarache*** de MATEO ALEMÁN Y DE NERO (Sevilla, 1547-Ciudad de México, 1614) se detalla el paso por Cazalla de Guzmán de Alfarache.
(1613) En la novela ejemplar ***El licenciado Vidriera*** de MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA (Alcalá de Henares, 1547-Madrid, 1616) se citan los afamados vinos de Cazalla.
(1641) En el Tranco VIII de ***El diablo cojuelo*** de LUIS VÉLEZ DE GUEVARA (Écija, 1579-Madrid, 1644) se habla sobre los vinos de Cazalla.

Elementos patrimoniales de Cazalla de la Sierra

Iglesia de Ntra. Sra. de la Consolación (antiguamente se la denominaba la «Catedral de la Sierra Norte»)
Convento de Madre de Dios (Erigido en el siglo XVI y restaurado durante los años 90 del pasado siglo).
Monasterio de la Cartuja de la Inmaculada Concepción (Una de las cuatro cartujas andaluzas. Se creó como filial de la Cartuja de Santa María de la Cuevas de Sevilla. Entre 1417 y 1420 Fray Lope de Olmedo construyó el monasterio de San Jerónimo de Acela sobre el recinto y en 1476 los monjes cartujos relevaron a los Jerónimos en el monasterio. Hoy hospedería y centro de exposiciones).
Convento de San Francisco (En el claustro se encuentra el Mercado de Abastos).
Monasterio de Santa Clara
Ermita de Ntra. Sra. del Carmen (Antiguamente conocida como de San Ginés. Probablemente una

primitiva mudéjar totalmente reformada en el XVIII).
Convento de San Agustín (hoy en día sede del Ayuntamiento)
Ermita de Ntra. Sra. del Monte (Data de entre 1742 y 1753).
Iglesia de San Benito (Data de final del siglo XVI y principios del XVII. Actualmente hotel)
Casa Palacio del Siglo XVI
Antigua Cooperativa Vitivinícola Colonias de Galeón (creada en 1918 por la Junta Central de Colonización en la actual carretera Cazalla-El Pedroso A-8101)
Lagar de Franco
Lagar Coronado
Lagar de Tres Vigas
Cortijo del Monte
Cortijo La Quinta
Cortijo Morán
Cortijo Trasierra (El cortijo se encuentra dentro de una finca de 150 ha).
Cortijo El Marqués
Cortijo de Castañarejo Merino
Cortijo El Corzo o Casa Morala
Cortijo Las Navezuelas (Antiguo molino del siglo XVII).
Cortijo El Inquisidor

VINOS Y AGUARDIENTES

ANTONIO CARMONA GRANADO y ANTONIO MIGUEL BERNAL escribieron que Cazalla de la Sierra fue villa famosa por sus vinos en el pasado. ANTONIO COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ cita que en Cazalla de la Sierra, perteneciente al alfoz (distrito o término) de Sevilla, la población crecía: en 1489 tenía 738 vecinos; en 1512, 810 y en 1584, 984; debido al floreciente desarrollo del viñedo y la demanda de su vino en Sevilla y otros lugares. En 1535 los comisionados manifiestan: *"El principal trato de que viven los vecinos de ella es coger vino en gran cantidad en heredades propias suyas, que tienen por trato de vender a mercaderes y otras personas que se lo vienen a comprar para cargarlo para las Indias y otras partes …".* Por la actividad desarrollada Cazalla de la Sierra era el distrito que más alcabala (impuestos) pagaba de los distritos serranos.
ANTONIO MIGUEL BERNAL y ANTONIO COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ (*Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*. Sevilla, 1996) escriben que a finales de la Edad Media los mejores vinos eran de la Sierra, vinos añejos que procedían de Cazalla de la Sierra, Alanís y Guadalcanal, que competían con Constantina: de ocho contratos de vinos de la Sierra (1504 a 1515), cuatro corresponden a Cazalla, dos a Alanís, uno a Cazalla y Alanís conjuntamente y 1 a Guadalcanal).
ANTONIO MIGUEL BERNAL (*Historia de Andalucía*. Tomo IV. Barcelona, 1980) indica que entre los vinos blancos destacan Jerez, Lebrija, Montilla, Cabra, Alanís y Cazalla. Entre los tintos destacan los del Aljarafe.
En el protocolo notarial de la escribanía de DIEGO MUÑOZ GAVILÁN fechado en 30 de agosto de 1597 se dice: *"Sepan cuantos esta carta vieren como y Alonso Muñoz Gavilán presbítero cura de la Iglesia Mayor de esta villa de Cazalla de la Sierra, vecino que soy de ella reconozco por esta carta que vendo a Diego de Vega vecino de la ciudad de Sevilla en la colación de San Isidro estante en esta villa que está presente 500 arrobas de vino cuatriañejo de la cosecha del año pasado de 1593 que están en cuatro tinajas rubricadas de la rúbrica de Domingo vecino de esta villa y se encuentran en el lagar de Doña Catalina de Brenes viuda, el cual tiene en término de esta villa al pago de Castañarejo, las cuales le vendo a precio de siete reales y medio cada arroba que montan tres mil setecientos cincuenta reales los cuales me ha de dar y pagar … en la villa de Cazalla de la Sierra a 30 de agosto de 1597"*.
Por esta fechas JUAN DE LA CUEVA, poeta sevillano, escribía: *"Bebiendo estoy sin tasa ni medida un cuatroañejo fino de Cazalla: decidme si hay estado igual al mío"*.
En un protocolo notarial de 4 de noviembre de 1614 DIEGO VALERO firma en Cazalla el reconocimiento obligándose a favor de JACQUES TELLO, aguardentero
En el refranero popular se encuentran:

"A Cazalla por monas (borracheras), *y a Alanís por bogas"*
"En Cazalla la manta (terreno, así denominado, en el viñedo) *y en Llerena, la falta"*

En la Casa de la Contratación de Sevilla, fundada en 1504 por ISABEL LA CATÓLICA para el comercio de España con las Indias, los vinos de Andalucía representan el 4,1-6,8 % de la carga de los buques y los vinos de Jerez representan el 19 % y el 71 % a los vinos de Cazalla y el Aljarafe.
En protocolos cazallenses aparece en el último cuarto del siglo XVI el oficio de "factor" del vino (comerciantes apoderados para traficar por nombre y cuenta del poderdante o auxiliarlo en los negocios de visitar bodegas, inspeccionar tinajas, señalarlas y firmarlas; así como recaudar rentas y tributos del vino perteneciente a la Corona).

Colonia Agrícola de Galeón

Entre 1745 y 1917 se mantiene un pleito entre el Estado y el Ayuntamiento por la posesión de determinadas tierras comunales.
En 1919 se crea Junta Central de Colonización y Repoblación Interior.
Cooperativa vinícola en zona de colonia agrícola que cuenta con lagar-bodega, vivienda de colonos, zonas comunales (iglesia, escuela, almacenes, etc.). La Colonia se crea, primero, por ser la única posibilidad de explotación por parte de los vecinos de tierras comunales, en ese momento improductivas debido al litigio

por su posesión entre el Estado y el Ayuntamiento. Se dividen 446 ha en 70 lotes, que oscilaban en su extensión entre 3 y 7 ha y el resto como zona comunal, pagando una cuota de 150 pts.; para acceder a una parcela necesitaban cubrir unos requisitos previos. El segundo motivo fue la falsa creencia de que el asentamiento de colonos traería consigo de forma automática *"el bienestar y holgura económica de la clase obrera"*, decreciendo la emigración y siendo fuente de riqueza para el pueblo. Las nuevas expectativas surgidas, tras la apertura de nuevos mercados, con la I Guerra Mundial, que supuso la expansión de cultivos en Cazalla, especialmente viñedos: cultivo al que se dedicaran las tierras de la Colonia de Galeón. En 1925 se construyeron los edificios de carácter comunal, enorme complejo que supera con mucho las necesidades reales compuestos por la bodega-cooperativa y la casa central. La bodega cooperativa es el lugar donde se producía y almacenaba el mosto; su capacidad de almacenamiento nunca llego a completarse. El inmueble se edificaba sobre una planta en forma de ángulo obtuso, con fachada neo-mudéjar y cubierta a dos aguas. En su interior había 120 conos agrupados en 4 hileras, tres de ellas con conos con capacidad para 500 arrobas cada uno y la cuarta con conos de 600 arrobas. Quedan aún gran número de las mismas y en estado de abandono. Las pilas de prensado, en la parte más alta del inmueble, son bastante perceptibles; situadas en terrazas, una vez que el líquido era extraído, se dejaba correr hacia la segunda terraza, y, finalmente, hacia los conos de la bodega. La Casa Central, compuesta de dos edificios, contaba con una escuela de niños y niñas, casa-vivienda de los maestros, botiquín, oficinas, despacho de la cooperativa, sala de actos y almacén de productos agrícolas. Las parcelas constaban de una vivienda destinada a la familia; había una mayor concentración en la zona más llana y disminuía conforme pasamos a zonas más accidentadas. Todas la viviendas, tenían la misma planta y alzado; contaban de 3 cuerpos adosados; el central, dividido en 4 habitaciones destinadas a comedor-sala de estar-cocina y tres dormitorios y 2 cuerpos laterales destinados a cuadra y almacén. La construcción era a base de ladrillos con el tejado a dos aguas.

Variedades de vid

Para MANUEL CARMONA GAITE (*Sistema racional de poda y castra de la vid*. Barcelona, 1898) las **cepas predominantes** en esta zona era uvas jaenes, albillas, listanes y jimenáceas para los vinos blancos espirituosos finos y aromáticos; para los vinos ligeros de pasto o de mesa, mollar negra, tintilla, garnacha y aragonés; y aragonés combinado con mollar para los claretes.

En el siglo XVIII existen 3.000 aranzadas de viñedos.

Sin constatación documental se habla de 6.000 lagares en el término municipal de Cazalla de la Sierra.

El auge del cultivo del viñedo se mantuvo hasta finales del siglo XIX.

El viñedo de Cazalla tiene en la segunda mitad del XIX grandes fluctuaciones y con el despertar del XX:

1ª. Etapa de recesión:

a) El tratado de Cobden-Chevalier, tratado de libre comercio firmado entre Reino Unido y Francia el 23 de enero de 1860, que cierra los mercados europeos provocando excedentes.

b) La aparición en España del oídio simultáneamente en 1851.

2ª. Etapa de expansión en 1870:

a) Invasión filoxérica en Francia (1868)

b) Firma del Tratado de comercio y navegación entre España y Francia de 1882: *"… la exportación de nuestros vinos á Francia, calculada en más dé 800 millones de reales anuales,..."*.

3ª. Nueva etapa de recesión:

a) A partir de 1886 disminuyen los precios por la aparición de competitiva de vinos argelinos de menor calidad y precio

b) La aparición en 1888 del mildiu que causó gravísimos y la ruina de los pequeños viticultores.

4ª. Etapa de recesión definitiva:

a) La filoxera aparece en España en 1878 y su progresiva extensión por todo el territorio.

b) Las pequeñas propiedades no pueden soportar las replantaciones con pie americano.

Cazalla se mantiene gracias a la natural salida par la destilación, pero a finales del XIX se producen masivas importaciones de alcoholes extranjeros que son 1/3 más barato.

Arrope y aguardiente

Arrope y aguardiente son productos derivados del vino. El **arrope** se obtiene por cocimiento del mosto en calderos hasta llegar a su caramelización, añadiéndoseles trozos de fruta (calabaza, melocotón, melón o membrillo) hasta tener consistencia de jarabe. El **aguardiente** es una bebida espirituosa que se obtiene a partir del calentamiento y destilación del mosto para obtener alcohol vínico (etílico) que se utilizará posteriormente para la fabricación de anisados en los alambiques.

La fabricación de aguardientes por destilación se conoce desde el siglo XII. Para el historiador francés FERNAND BRAUDEL (1902-1985) en su obra *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII* (Madrid, 1984) afirma que el aguardiente nació en el siglo XVI, se expansionó en el siglo XVII y se vulgarizó como bebida en el siglo XVIII. Sin embargo, los alambiques están presentes en las haciendas sevillanas, junto a lagares y bodegas, en el siglo XVI quizá, por la presencia de maestros aguardienteros flamencos que traían el «savoir faire» de la vitivinicultura borgoñona; están presentes en Castilleja de la Cuesta en 1579, 1592, 1595 y 1597. No existe constancia del comercio de aguardiente con América.

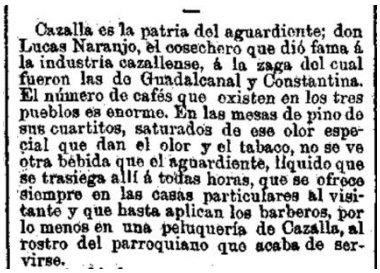
En la documentación de 1565 a 1599 (dotes, inventarios, obligaciones, poderes y testamentos) de Cazalla no consta referencias al aguardiente, aunque sí al arrope y a calderas de cocer, calderas de colar, calderete, azarcón y embudos de cobre. En la escribanía de FRANCISCO DE CASTRO en 1590 se cita una caldera grande de cocer en el lagar de Navalagrulla. En 1597 en la heredad de viñas de la Avecilla se dice de una caldera

grande de cobre para cocer mosto. Se puede seguir que en estos momentos ya existía el proceso de transformación del vino en otros productos por cocimiento y que artesanalmente se obtenían arrope, mistela y, posiblemente, aguardiente.
El siglo XVII se considera como período de auge de plantación de viñedos en España y el vino se convierte en consumo popular. Retroceden los viñedos alrededor de Sevilla capital y se incrementan los de la Sierra Morena sevillana por la demanda de vinos y de los aguardientes que aparecen con el desarrollo de los alambiques. En enero de 1604 se documenta a FRANCISCO DE PILA de Sevilla, en Cazalla, como arrendador de la sisa (impuesto que se cobraba sobre géneros menguando las medidas) y estanco (asiento que se hace para reservar exclusivamente la mercancía poniendo precios fijos al que se han de vender) de vinos, vinagre y anejos (bebidas y derivados próximos al vino —arrope, aguardiente y mistela—).
En febrero de 1606 la partición de los bienes de JUAN DE LORA VARANDERO, familiar del Santo Oficio y vecino de Cazalla del pago de la Fuente del Almendro, que tiene 120 hoces de viña (1 hoz = 500 cepas) con lagar, aposento, viga, tinajas y pertrechos entre los que se encuentran una caldera grande de cobre para 10 arrobas y otra pequeña para 2,5 arrobas. ¿Se fabricaría aguardiente y arrope en ellas?
El 18 de marzo de 1606 en el inventario de bienes de CRISTOBAL DE MALDONADO SAAVEDRA, gran hacendado vinatero de Cazalla, con 400 hoces de viñas en tres heredades con su casa-lagar y bodega en los pagos de Toledano, la Morera y Navaltinaja, se encuentran caldera de cobre de 12 cántaros (1 cántaro = 1 arroba), azarcón de cobre, embudos de cobre y 24 arrobas de arrope almacenadas en una tinaja de la heredad de Navaltinaja.
En 1608 aparece como vecino y factor de vinos de Cazalla JUAN BAPTISTA.
El 4 de noviembre de 1614 DIEGO VALERO se obliga a favor de JACQUES TELLO, aguardentero ¿flamenco? de Sevilla y residente en Cazalla, a llevar remesas de aguardiente a Sevilla al almacén de la banda de Triana. Se señala en el documento "la aguardiente" se podrá "labrar" (fabricar) tanto en lagares y bodegas del casco urbano como en haciendas y lagares del término. Destaca que en Cazalla siempre aparece "aguardentero", mientras en Castilleja de la Cuesta aparece "aguardientero".
En 1619 el factor y encomendero (encargado por cuenta de otro y obligado a dar cuenta de lo encargado) del vino, mosto, arrope, vinagre y sus anexos es JUAN DE CASTILLA, vecino de Cazalla, que renuncia el 21 de septiembre como factor y encomendero de Su Majestad por estar acusado y propone temporalmente al vecino de Cazalla y Sevilla DIEGO PONCE DE LEÒN como persona hábil y suficiente. En noviembre de 1619 el factor y encomendero de Cazalla es FRANCISCO GALLEGO DE NOZEDA, regidor de CAZALLA, cuya firma aparece en unas tinajas del lagar del Puerto en el término de Cazalla.
El 15 de agosto de 1621 ANTÓN VÁZQUEZ MONTORO, factor y encomendero del vino y sus anexos de Cazalla, se dirige a los Reales Consejos de S.M. solicitando que le conceda el oficio de factor de vinos y para BERNARDO DE LORA, vecino de Cazalla, la de encomendero, ambos a perpetuidad, para ellos y sus herederos.
En carta de pago y arrendamiento de 14 de septiembre de 1625 consta la existencia del maestro aguardentero cazallero JUAN PÉREZ, yerno de MARÍA RUBIO.
El 24 de noviembre de 1625 en el testamento de ALONSO DE TORRE aparece citado JUAN RODRÍGUEZ, aguardentero en Cazalla y proximidades, al que el testador ordenaba el pago de 4 reales que le adeudaba.
Entre el siglo XVII y el siglo XXI se han localizado 67 fábricas diferentes en el casco urbano del municipio y algunas más en haciendas y lagares. **Anís Kruger, Anís Machaquito, Anís Cazalla, Anís Torre del Oro, Anís Triunfante, Giralda o Anís El Clavel y Anís Miura,** que son los que llegan a nuestros días, son sólo algunos ejemplos de las marcas que dieron tanta fama a este licor fabricado en Cazalla.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LOS ANISADOS CAZALLA

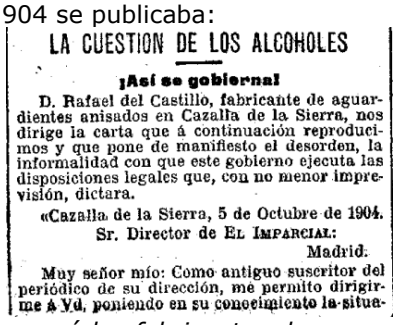
Antecedentes

En 1851 aparece la propaganda de "Lucena y Compañía", fabricantes de aguardiente de Cazalla de la Sierra.
El martes 25 de junio de 1895 el periódico "El Liberal de Madrid" publicaba la columna, firmada por CARLOS DEL RÍO, titulada "Viaje de 'El Liberal' por España. El país del aguardiente, Cazalla, Guadalcanal, Constantina" en la que se lee:


Cazalla es la patria del aguardiente; don Lucas Naranjo, el cosechero que dió fama á la industria cazallense, á la zaga del cual fueron las de Guadalcanal y Constantina. El número de cafés que existen en los tres pueblos es enorme. En las mesas de pino de sus cuartitos, saturados de ese olor especial que dan el olor y el tabaco, no se ve otra bebida que el aguardiente, líquido que se trasiega allí á todas horas, que se ofrece siempre en las casas particulares al visitante y que hasta aplican los barberos, por lo menos en una peluquería de Cazalla, al rostro del parroquiano que acaba de servirse.

En 1898 se constituye la sociedad "José, Rafael y Eduardo Naranjo, sucesores de D. Lucas", que en 1900 establece una representación y depósito para la venta de aguardientes en el centro de España. En noviembre de este año el farmacéutico RODRIGO JIMÉNEZ URBANO y el industrial MANUEL DURÁN MORENO, ambos vecinos de Cazalla constituyen una sociedad para la fabricación y venta de aguardiente y la compra y venta de vinos de Cazalla. En diciembre del mismo año CARMELO JIMÉNEZ PERNÍA, propietario, y JOSÉ ANTONIO MUÑOZ GIL, labrador, constituyen una sociedad con los mismos fines que la anterior y registra el 5 de diciembre de 1901 la marca "Electra" como anisado especial.
En 1903 aparece la publicidad de "Antonio Naranjo e hijos", fabricante de aguardiente de vinos puros de

Cazalla. También aparece la fábrica de aguardientes "Durán y Urbano" con las marcas "Anís Kruger" y "Anís Machaquito".
El 11 de enero de 1904 se concede la marca "Anís Corona" a favor de FRANCISCO BONILLA BLANCO.
En 1904, el Cabildo del 4 de enero, se hacía eco de las quejas de cosecheros de vinos y fabricantes de aguardiente por la aplicación de la ley de Tributación de alcohol.
En "El Imparcial" del 8 de octubre de 1904 se publicaba:



LA CUESTION DE LOS ALCOHOLES

¡Así se gobierna!

D. Rafael del Castillo, fabricante de aguardientes anisados en Cazalla de la Sierra, nos dirige la carta que á continuación reproducimos y que pone de manifiesto el desorden, la informalidad con que este gobierno ejecuta las disposiciones legales que, con no menor imprevisión, dictara.

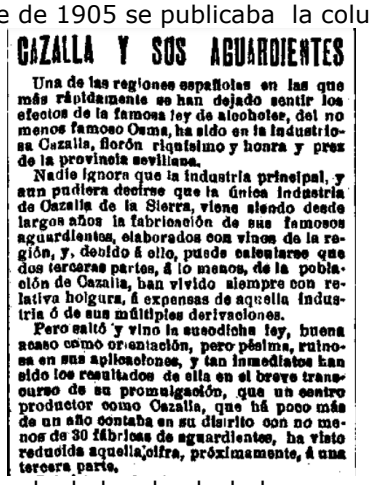
«Cazalla de la Sierra, 5 de Octubre de 1904.

Sr. Director de EL IMPARCIAL:

Madrid.

Muy señor mío: Como antiguo suscritor del periódico de su dirección, me permito dirigirme á Vd. poniendo en su conocimiento la situa-

denunciando *"la situación tan anómala que á los fabricantes de aguardientes anisados de esta población nos ha creado la implantación de la ley de alcohol"*.
En "El Liberal" del martes 5 de diciembre de 1905 se publicaba la columna:



CAZALLA Y SUS AGUARDIENTES

Una de las regiones españolas en las que más rápidamente se han dejado sentir los efectos de la famosa ley de alcoholes, del no menos famoso Osma, ha sido en la industriosa Cazalla, florón riquísimo y honra y prez de la provincia sevillana.

Nadie ignora que la industria principal, y aun pudiera decirse que la única industria de Cazalla de la Sierra, viene siendo desde largos años la fabricación de sus famosos aguardientes, elaborados con vinos de la región, y, debido á ello, puede calcularse que dos terceras partes, á lo menos, de la población de Cazalla, han vivido siempre con relativa holgura, á expensas de aquella industria ó de sus múltiples derivaciones.

Pero saltó y vino la susodicha ley, buena acaso como orientación, pero pésima, ruinosa en sus aplicaciones, y tan inmediatos han sido los resultados de ella en el breve transcurso de su promulgación, que un centro productor como Cazalla, que há poco más de un año contaba en su distrito con no menos de 30 fábricas de aguardientes, ha visto reducida aquella cifra, próximamente, á una tercera parte.

que reincidía en los problemas que planteaba la ley de alcoholes.
El 11 de octubre de 1908 el Cabildo, en la persona de su Alcalde, comentaba de las dificultades de transporte, por el mal estado o ausencia de las vías de comunicación, de la industria aguardentera y la producción de frutos para la exportación.

Consejo Regulador

En 1927 el Ayuntamiento se dirige al Ministerio de Trabajo interesándose por la denominación "Cazalla".
En 1933 los fabricantes de anisados (constituidos en "Asociación Oficial de Fabricantes de Anisados y Licores de Cazalla") habían conseguido el registro de la marca "Cazalla".
En 1945 se constituye la "Sociedad para el Comercio de Exportación de Aguardientes Anisados de Cazalla". Está integrada por diez fabricantes.
A mediados del siglo XX existían quince negocios dedicados a la destilación en Cazalla de los que solo "Lucena Hermanos" era sociedad.
El Ayuntamiento, el 16 de diciembre de 1950, en sesión plenaria extraordinaria, se refirió al escrito del 13, en el que los fabricantes de aguardiente solicitaban el deseo de constituir un Consejo Regulador de la Denominación de Origen Anisados de Cazalla, y que lo patrocine. También lo solicitan al Ministerio de Industria y Comercio.

El 10 de septiembre de 1952 se publica en el BOPI núm. 1.575 la orden del Ministerio de Industria por la que se crea la Denominación de Origen Cazalla y se crea su Consejo Regulador. El 18 de diciembre el Ayuntamiento nombra a su representante en el Consejo Regulador y el secretario.
El 19 de noviembre de 1953, en el salón de actos de Ayuntamiento, se constituye el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cazalla. Están acogidos 14 fabricantes de aguardientes anisados. No se integró en él, la razón social "Hijo de M. Lorenzo".
El Consejo Regulador vuelve a reunirse el 9 de mayo de 1954 y se aprueba su sede en la calle Llana nº 16. El 18 de mayo se otorga al Consejo Regulador la marca Cazalla. El 19 de septiembre se vuelve a reunir lamentando la demora en la publicación del Reglamento y acuerda que los anises secos, amparados por el Consejo, tendrán un mínimo de 45º de alcohol.
El 10 de septiembre de 1953 JOSÉ CALVO JIMÉNEZ, cuya fábrica está situada en Virgen del Monte nº 48, solicita el alta en el Consejo. En la misma sesión se prohíbe a "Sucesor de Gabriel López-Cepero" para que

sus agentes en el extranjero puedan fabricar "Anís Ideal" como "Cazalla".
El 16 de octubre de 1956 la "Asociación Oficial de Fabricantes de Anisados, Licores y Alcoholes de Andalucía y Extremadura" al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cazalla.
En agosto de 1957 el Consejo Regulador muestra su preocupación por la falta de agua, efecto de la sequía y propone la necesidad de establecer una cooperativa de consumo para comprar garrafas, botellas, anís y alcohol.
El 7 de enero de 1958 el Consejo Regulador solicita al Ayuntamiento mejorar el suministro de agua. El 27 de enero el Consejo propone concurrir a la feria de Sevilla con un solo aguardiente seco bajo el nombre de "Cazalla" añadiéndole, en tipo más pequeño, "Fabricado por…"; también se propone la adquisición de azúcar. El 31 de enero el Consejo propone la fabricación de un anís dulce genérico con las mismas características del seco. El anís seco, con etiqueta grana, tendrá 52º; el dulce, con etiqueta azul, tendrá 42º. En primavera tiene lugar otra reunión del Consejo. El 29 de diciembre se vuelve a reunir el Consejo.
El 8 de junio de 1959 se vuelve a reunir el Consejo aprobándose la impresión de unas etiquetas genéricas de "Anís Cazalla". En septiembre se encarga una tarjeta postal para difundir el nombre "Anís Cazalla" con espacio para colocar la razón social. En la reunión del 5 de octubre se propone la creación de una cooperativa de consumo y de producción, sin tomar decisión.
El 27 de agosto de 1960 se vuelve a establecer un mínimo de calidad para los anises. En octubre se elige una nueva junta.
En febrero de 1961 el Consejo fijó el precio de los anises.
A partir de 1963 el Consejo Regulador languidece.
En 1964 solo se reúne cuatro veces.
En 1965 y 1966 no se reúne este órgano.
El 4 de febrero de 1972 se reúne en sesión extraordinaria el Consejo Regulador para tratar del Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador, que aún no había sido ratificado.
El 18 de septiembre de 1973 se reúne el Consejo para tratar de la necesidad de la aprobación definitiva del Reglamento de Funcionamiento y se encargan gestiones ante el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO) y el Ministerio de Industria. El 4 de julio el Alcalde, en comunica al Pleno que con la nueva regulación legal la subsistencia de la Denominación de Origen Cazalla, creada el 12 de octubre de 1952, dependía del INDO, de los ministerios de Industria y Agricultura, del Sindicato de la Vid, Cervezas y Bebidas y otras entidades. El Consejo dejó de reunirse y de existir.
El 19 de mayo de 1978 se pone a la venta la sede del Consejo Regulador (Parras nº 11) y la liquidación definitiva de las cuentas.

EL ANÍS

Es la bebida derivada de alcoholes naturales rectificados, incolora, azucarada o no, obtenida a partir de la destilación de macerados de anís, con dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto. Igualmente se considera anís al preparado por dilución de aceites esenciales obtenidos del anís, o de la badiana, con o sin adición de azúcares y de otras sustancias naturales de origen vegetal, con dominio en el producto terminado del sabor característico del fruto del que procede.

Clasificación

Anís destilado: Obtenido por destilación en mezcla hidro-alcohólica de la grana de anís (*Pimpinella anisum)* o de la badiana (*Illicium verum*) y del hinojo (*Foeniculum vulgare*) muy ricos en el aceite volátil aneto, y cuyo contenido de destilado, juntamente con anís estrellado ó matalahúga, excede del 20% del volumen del alcohol absoluto del producto.
Anís en frío: Es el obtenido por dilución de aceites esenciales del anís o de la badiana y del hinojo. Dentro de estos dos tipos genéricos de anís se distinguen las siguientes clases:
-Anís extraseco: Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 45-55 y cuyo contenido en azúcares no podrá rebasar la cifra de 50 g/L de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1,75-3 g/L, debiendo mantener la turbidez al adicionar a un volumen de anís, 15 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 25 volúmenes de agua destilada, como mínimo.
-Anís seco: Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35-45 y cuyo contenido en azúcares no podrá rebasar la cifra de 50 g/L de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1,5-2 g/L, debiendo mantener la turbidez al adicionar a un volumen de anís, 9 volúmenes de agua destilada, como mínimo, debiendo volver la transparencia total con la nueva adición de otros 16 volúmenes de agua destilada, como mínimo.
-Anís semidulce: Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35-45 y cuyo contenido en azúcares es, como mínimo de 50-260 g/L. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 0,75-1,5 g/L, debiendo mantener la turbidez producida exclusivamente por los aceites esenciales del grano de anís o de la badiana, al adicionar a un volumen de anís 4 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 7 volúmenes de agua destilada, como mínimo.
-Anís dulce: Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35-45 y cuyo contenido en azúcares es superior a 260 g/L, deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1- 1,5 g/L, debiendo mantener la turbidez producida exclusivamente por los aceites esenciales de grano de anís o de la badiana, al adicionar a un volumen de anís, 6 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 10 volúmenes de agua destilada, como mínimo.
-Anís escarchado: Es la bebida que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 34-45 y cuyo

contenido en azúcares alcanza la sobresaturación. Deberá presentar el azúcar cristalizado en las ramas vegetales que sirven de soporte para tal fin.

CARACTERÍSTICAS	EXTRASECO	SECO	SEMIDULCE	DULCE	ESCARCHADO
Grado alcohólico	50º-55º	35º-50º	35º-45º	34º-45º	35º-45º
Azúcar total (sacarosa)	< 50 g/L	< 50 g/L	50-260 g/L	> 260 g/L	Sobresaturación
Aceites esenciales	1,75-3,75 g/L	1,0-3,0 g/L	0,75-1,5 g/L	0,75-1,5 g/L	—

Envasado

Se envasará en botellas o recipientes de vidrio, cerámica o cualquier otro material autorizado con una capacidad máxima de tres litros; precintados por el elaborador o envasador, con características de seguridad y permanencia.

Etiquetado

En la etiqueta o etiquetas de los envases constarán necesariamente los siguientes datos:

-Nombre o razón social o denominación de la Empresa elaboradora y/o importadora y su domicilio.

-Denominación de la bebida, tipo y clase, de acuerdo con lo establecido impresos en las etiquetas de los envases en forma y lugar claramente legibles y destacados.

-Número de inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de vino y bebidas alcohólicas.

-Volumen del contenido expresado en litros y fracciones de litro, con una tolerancia del 2%.

-Graduación alcohólica en grados centesimales en volumen (G.L.) con una tolerancia en más o menos del uno por ciento.

-Número de Registro sanitario de identificación de la industria.

-La mención en la forma y casos que se determinan los requisitos para dicha bebida.

-Prohibiciones. En la rotulación de etiquetas, albaranes, notas de entrega, facturas comerciales o en cualquier otro documento de naturaleza análoga, queda prohibido:

1.-Incluir las indicaciones de… o cualquier otra que induzca a error, así como los grabados que recuerden tales conceptos.

2.-Hacer referencias o alusiones a impresiones, marcas, distinciones, fechas, tipos o denominaciones ajenas al elaborador, así como medallas, o premios, etc., que no sean auténticamente concedidos.

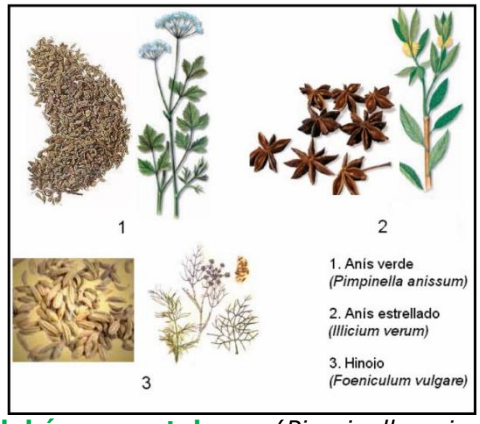
3.-La utilización de nombres y marcas que, por su similitud fonética, ortográfica o gráfica con otros pueda inducir a error al consumidor acerca de la naturaleza u origen del producto.

4.-La expresión de cualquier indicación, referente al lugar o método de elaboración que no se corresponda con la realidad.

Publicidad

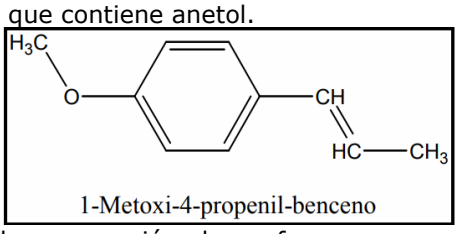
En la publicidad del anís queda prohibido cualquier alusión, mención o indicación falsas o que puedan inducir a error en relación con la composición, propiedades, origen u otras características.

Algunas definiciones



• **Anís verde, matalahúva, matalahúga o matalauva** (*Pimpinella anissum*)

Nombre común de una planta anual de la familia de las umbelíferas, originaria de Egipto y se cultiva en Siria, Malta, España y Alemania. Crece hasta unos 30 cm de altura, con tallo ramoso, hojas inicialmente casi redondas y después hendidas en lacinias, flores pequeñas y blancas. Tiene por frutos semillas aovadas, verdosas, menudas y aromáticas, de olor grato y sabor dulzón cálido. Tanto el aroma como el sabor se deben a un aceite llamado esencia de anís, que contiene anetol.



Éste y sus derivados se usan en la preparación de perfumes y aromatizantes. La semilla se usa como condimento en la elaboración de los licores (anís) y en medicina, como estimulante y carminativo.

• **Anís estrellado**, **anís de China** o **badiana** (*Illicium verum*)

Es el fruto del badián, árbol de la familia de las magnoliáceas, de hasta seis metros de altura, y debe el

nombre a la disposición estrellada de los 6-12 carpelos que lo forman; son leñosos, duros, con una sola semilla cada uno. Las características del fruto, la semilla y la esencia son muy similares a las del anís verde, y la esencia encuentra las mismas aplicaciones.

• **Hinojo** (*Foeniculum vulgare*)

Planta herbácea de la familia de las umbelíferas, con tallos de 12-14 dm, erguidos, ramosos y algo estriados; hojas partidas en muchas lacinias largas y filiformes; flores pequeñas y amarillas, en umbelas terminales, y fruto oblongo, con líneas salientes bien señaladas y que encierra diversas semillas menudas. Toda la planta es aromática, de gusto dulce, y se usa en medicina y como condimento.

• **Aceite esencial natural**

Es el producto obtenido de la destilación de la semilla del anís o de la badiana, con un peso específico comprendido entre 0,983-0,987 a 25 °C y un punto de fusión comprendido entre los 20-23 °C.

DESTILERÍAS MIURA (GRUPO CABALLERO)

Virgen del Monte, 48

El topónimo **cazalla** es un aguardiente obtenido por destilación de la matalahúga o anís (*Pimpinela anisum L.*) (**1**) con la característica que es seco, transparente y con unos 40 a 45º alcohólicos. Su origen viene de la población de Cazalla de la Sierra (Sevilla).

La importante producción vinícola que tuvo Cazalla de la Sierra durante los siglos XV y XVI, dio como resultado la destilación de los sobrantes con el fin de obtener el alcohol con el que se empezó a fabricar este aguardiente.

Los monjes cartujos aportaron mejoras a los alambiques y alquitaras árabes de la época. Cazalla de la Sierra llegó a tener quince destilerías dedicadas a la producción de anís ("Corona", "Hendaya", "La Cepa", "Torre del Oro",…).

Hoy, solo, existen dos, "**Destilerías El Clavel" y "Destilerías Miura"**. Ambas tienen como principal referencia el licor de guindas.

La "Fabrica Miura" de aguardientes es una "Fabrica planificada". Cuenta con siete hornos de alambiques con los caños de salida, que se construyeron cuando se creó una antigua cooperativa entre todas las existentes en Cazalla, la cual fracaso años más tardes. Las dependencias se distribuyen en torno a un patio central. El patio cuenta con dependencias planificadas: envasado, almacén, alcoholes, etc. Las oficinas están situadas en la entrada de la derecha, zona de leña, fábrica o lugar donde se ubican las alquitaras.

Fabrican un exquisito licor elaborado según la receta tradicional del antiguo convento de los Diezmos (**2**) de Cazalla de la Sierra con guindas silvestres cuidadosamente maceradas en un excelente aguardiente anisado destilado en alambiques centenarios.

En 1968 "Destilerías Martínez" se integra en **Destilerías de Cazalla S.A.**

En 1969 cinco fabricantes ("Hijo de Manuel Durán", "Hijo de Manuel Nocea", "Servando Sánchez Tejada", "Sucesor de Lorenzo Hermanos" y ""Sucesor de Pérez Blázquez Hermanos") se unen a **Destilerías de**

Cazalla S.A. Este mismo año adquiere en Constantina la marca "Miura".
En 1977 la agrupación de fabricantes en torno a **Destilerías de Cazalla S.A.** deja de existir y "Alcoholes Núñez" dirige la fábrica y la marca "Miura".
En noviembre de 1995, **Destilerías de Cazalla S.A.**, dedicada a la elaboración de aguardientes de anís y crema de guindas bajo la marca "Miura", se unió al **Grupo Caballero**.

Productos Miura

►Anís seco Miura

En Destilerías de Cazalla, parte del antiguo Convento de San Francisco, continuamos con la tradición en la elaboración de anises heredada de los monjes franciscanos que en él habitaron. Tras una cuidada selección de las mejores semillas de matalahúva, éstas son destiladas en nuestros alambiques centenarios según la receta original de los monjes. El resultado es un delicado y fino anís con destellos brillantes, aromas anisados y de suave paso en boca. 50 % vol. alcohol.

►Anís dulce Miura

En Destilerías de Cazalla, parte del antiguo Convento de San Francisco, continuamos con la tradición en la elaboración de anises heredada de los monjes franciscanos que en él habitaron. Tras una cuidada selección de las mejores semillas de matalahúva, éstas son destiladas en nuestros alambiques centenarios según la receta original de los monjes. El resultado es un delicado y fino anís con destellos brillantes, aromas anisados y de suave paso en boca. 37 % vol. de alcohol.

►Crema de Cazalla

Exquisita y delicada crema de licor de anís elaborada en Destilerías de Cazalla, que forma parte del antiguo convento de San Francisco en Cazalla de la Sierra. La receta está en la unión de un preparado de base láctea de canela y pieles de cítricos (naranja y el limón) y nuestro tradicional aguardiente de anís, elaborado en los alambiques centenarios de Destilerías de Cazalla. El resultado es una crema de licor de anís con notas a canela, suave y sedoso en boca, con recuerdos a arroz con leche y con un toque cítrico. Perfecto para la sobremesa. 17% vol. de alcohol. Servir frio, en vaso ancho bajo y con hielo, o en chupito solo.

►Licor de guindas Miura

Licor de guindas elaborado en el antiguo Convento de San Francisco, Destilerías de Cazalla, en Cazalla de la Sierra con guindas silvestres cuidadosamente seleccionadas y maceradas en un fino y delicado aguardiente de anís que ha sido obtenido en alambiques centenarios. Dulce y cremoso, de aroma suave, debe tomarse muy frío o con hielo en copa de balón o vaso corto, también delicioso combinado con refrescos.
Utilizando como base el anís procedente de la destilación, se maceran los frutos durante un período de tiempo que dependerá del grado de maduración de los mismos y que en ningún caso será inferior a los seis meses.

COMIDA

Restaurante "Cortijo Vistalegre" [Ctra. Cazalla-Real de la Jara, km. 0,5. Tel. 687 920 007 (41370 Cazalla de la Sierra)]

Menú

Entrantes
- Surtido de ibéricos de bellota (compartido)
- Quesos curados de cabra y de oveja (compartido)
- Croquetas de cordero (compartido)
- Empanadilla de perdiz (individual)
- Chupito de gazpacho de Cazalla (individual)

Plato
- Carrillera ibérica en salsa con patatas

Postre
- Tiramisú de la casa
- Café/Infusión

Bodega
- Vino blanco y tinto de las bodegas cazallenses "Colonias de Galeón" y "Tierra Savia".
- Copa de destilado "El Clavel" de "Destilerías del Clavel, S.L."

(**1**) El anís, anís verde, matalahúva o matalahúga (*Pimpinela anisum L.*), es una planta anual fanerógama herbácea de la familia de las apiáceas originaria de Egipto y Oriente Medio. La destilación de las semillas libera un aceite volátil muy rico (90 %) en el compuesto aromático anetol, conteniendo chavicol metileno, aldehído anísico, ácido anísico y terpeno. Sus propiedades ya eran conocidas en la época de CARLOMAGNO.
Nada tiene que ver con la planta arbórea anís estrellado (*Illicium verum L.*), excepto la presencia del anetol y su característico aroma y sabor.

(**2**) El convento de San Francisco fue fundado en 1588 por DIEGO DE TORRES, maestro de Artes y catedrático de Salamanca, y fue costeado por el pueblo a través de limosnas. Durante un tiempo fue conocido como su titular, San Diego.
El convento, popularmente conocido como de los Diezmos, es uno de los principales monumentos histórico-artísticos de Cazalla. Tras la desamortización en el siglo XIX ha sufrido múltiples transformaciones. Sus antiguas instalaciones fueron segregándose con diferentes finalidades (fábrica de aguardientes, almacenes, plaza de abastos, etc.), aunque afortunadamente conservó en gran medida su fisionomía original. Iglesia, claustro, hospitalillo ermita y corralón han llegado a nuestros días en buen estado de conservación, lo que ha permitido al municipio la recuperación de este histórico espacio para uso cultural y social.
El actual centro cultural engloba varios espacios: **Área de Recepción de Visitantes** (ofrece información sobre el municipio y el Parque Natural de la Sierra Norte), **Plaza multicultural** (espacio al aire libre en el que se desarrollan exposiciones, cine, teatro, etc.), **Centro de Interpretación Comarcal del Aguardiente**, **Ermita** (servicios municipales), **Claustro** (plaza de abastos) e **Iglesia** (auditorio).