

El aguardiente



Sabor inconfundible de
El Alosno



Exponemos a continuación un interesante trabajo sobre la fabricación de aguardiente en el Andévalo, incidiendo de forma especial en el pueblo de El Alosno, cuyo autor es:



Aniceto Delgado Méndez

**Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH).
Junta de Andalucía.**

Departamento

Centro de Documentación y Estudios. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico/ Antropología.

Doctor en Antropología Social por la Universidad de Sevilla y Máster en Arquitectura y Patrimonio (2007). Miembro del grupo de investigación (HUM-066): "Observatorio de Cultura y Patrimonio" de la Universidad de Huelva.

LA FABRICACIÓN DE AGUARDIENTE EN EL ANDÉVALO: PROPUESTAS DE SALVAGUARDA DE UN PATRIMONIO OLVIDADO

Aniceto Delgado Méndez

Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

Si buscamos una definición en el diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, el aguardiente es definido como una “bebida espirituosa, que por destilación, se saca del vino y otras sustancias” como frutas, semillas como el centeno, la cebada, las bayas de enebro, la cereza, el anís, u otras. El aguardiente por tanto es el nombre genérico de bebidas alcohólicas destiladas, de entre cuarenta y cuarenta y cinco grados, que pueden ser bebidos, ya sea puros, añejados, aromatizados o mezclados.

Historia y aguardiente en el Andévalo

La producción de aguardiente ha sido una constante en nuestra sociedad, adquiriendo especial relevancia en determinados territorios de Andalucía, si bien poco sabemos sobre los orígenes y procesos de desarrollo de una actividad que en algunas ocasiones dio el paso de una producción familiar al ámbito de la industrialización.

En lo que respecta a la provincia de Huelva, será a partir del siglo XVIII cuando encontramos documentos que nos indican la existencia de diferentes fábricas de aguardiente, tanto en la sierra de Huelva (principalmente en Aracena) como en la Tierra Llana. En esta época, el destino del aguardiente de Huelva era fundamentalmente a Cádiz, lugar desde el que salía hacia las posesiones españolas en ultramar. En el siglo XIX, sin embargo, la mayor producción se localiza en Bollullos Par del Condado con doce alambiques, mientras que Moguer cuenta con cuatro máquinas para la fabricación de aguardiente de vino.

Una de las primeras fuentes documentales de la provincia de Huelva, la encontramos referenciada en el diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar de Pascual Madoz (1845), cuando al referirse a la industria existente en Zalamea la Real señala que: “*hay varias fábricas de curtidos y de cera, telares de lienzos y tejidos comunes, algunas calderas de aguardiente y jabón y arriería*”.

La desigual distribución de la actividad y sobre todo el hecho de que en muchas localidades se elaborara aguardiente a nivel casero y no industrializado, deja muchas lagunas acerca de la aparición y desarrollo de la producción de aguardiente en una provincia, Huelva, que se convierte en protagonista a la hora de conocer este producto y su vinculación con el territorio andaluz.

En la comarca del Andévalo la producción en un principio se limitaba a la Puebla de Guzmán y su destino eran tanto La Palma del Condado como el Aljarafe sevillano. Posteriormente, en el siglo XIX se creará la primera fábrica de aguardiente en la localidad de Zalamea la Real. La tradicional elaboración del aguardiente en esta localidad, a diferencia de lo que podíamos pensar, es anterior a la presencia inglesa, si bien la explotación de las minas y toda la actividad generada en torno a las mismas supuso un aumento considerable de la demanda.

Junto a las fábricas asentadas en Zalamea, principal productor de la provincia de Huelva durante determinados períodos, también encontramos ejemplos en Valverde del Camino, Alosno, la Puebla de Guzmán, y la desaparecida fábrica de “San Matías” en Villanueva de los Castillejos.

Teniendo en cuenta estos y otros aspectos, a lo largo de este artículo prestaremos atención a diferentes elementos relativos a la producción de aguardiente en la comarca del Andévalo, intentando definir las semejanzas y las diferencias, los aspectos que rodean a los procesos de producción, la importancia de este producto en los ciclos festivos, en definitiva la relevancia de un patrimonio, escasamente conocido y por tanto valorado.

La actividad productiva del aguardiente en la comarca del Andévalo, ha formado parte de su historia y ha modelado con el paso de los años diferentes estrategias encaminadas a una producción familiar e industrial que si bien no han producido en términos cuantitativos valores diferenciales si que ha permitido la adaptación de determinados espacios a una actividad que ha ido consolidándose en las localidades de Alosno, Zalamea la Real, Puebla de Guzmán y Valverde del Camino.

Aunque no podemos hablar de una especialización del sector debido entre otras razones a la estacionalidad y al cada vez menor consumo de la producción, si podemos afirmar que el aguardiente ha sido y sigue siendo, con

diversas transformaciones, un elemento de enorme relevancia para contextualizar el sector industrial en este territorio andaluz. En este sentido tampoco podemos relegar la importancia que estas fábricas han tenido durante determinados momentos históricos y la capacidad de adaptación a los diferentes momentos por los que ha oscilado el sector.

La importancia de este producto no vendrá definida por la existencia de fábrica o no, sino como un referente cultural que difícilmente encuentra límites que lo comprima. El aguardiente será elaborado, utilizado en repostería, bebido, y sobre todo vivido. Lejos de plantear hipótesis sobre su permanencia en la cultura andaluza, el aguardiente sigue trazando líneas que nos lleva a tratar aspectos tales como las culturas del trabajo, los rituales festivos, la alimentación, y toda una serie de elementos dinámicos que proyectan escenas de formas de ser y sentir de una determinada comunidad.

Asociado a determinadas actividades como el trabajo en el campo o la mina, el consumo del aguardiente adquiere además una importante significación en determinados tiempos rituales tales como las romerías o las fiestas de cruces de mayo. Además es necesario relacionar el uso que se hacía de este producto con fines terapéuticos y medicinales, pues del mismo se decía que calmaba los dolores de barriga, o el dolor de muelas.

En la actualidad la fabricación de aguardiente no pasa por un buen momento, y esto se debe en gran medida a la bajada en el consumo, la existencia de grandes fábricas con las que difícilmente pueden competir, la desaparición de los conocimientos transmitidos de padres a hijos, el aumento en los costes y los altos impuestos que deben pagar los productores. Asistimos por tanto a nuevos contextos donde los interrogantes sobre el futuro de esta actividad aumentan con el paso del tiempo y donde las respuestas son difícilmente imaginables.

La fabricación de aguardiente en Alosno

La comarca del Andévalo como hemos podido observar, ha sido uno de los centros relevantes en la fabricación del aguardiente en la provincia de Huelva. Dentro de este marco territorial, Alosno se convierte a su vez en un importante lugar aunque su protagonismo y centralidad ha ido perdiendo peso con el paso de los años.

Hasta hace unas décadas, en Alosno, existieron al menos cinco fábricas de aguardiente, aunque no llegaron a funcionar todas al mismo tiempo. Parece ser que la más antigua fue la de Mariano Ballesteros, pionero en la fabricación del aguardiente en la localidad. Las demás fueron de la familia Juré, Carrasco,

Mariano Orta, Anisados Gómez que se fue a Puebla de Guzmán y la última que es la única que continua fabricando, "Anisados Rebollo" que empieza comercializando la marca "Juan Mora". Esta última es de fabricación en frío y aparece en la década de los años setenta del siglo pasado.



Detalle fachada fábrica Manuel Orta. Alosno.

La fábrica de Antonio Ponce e Hijos de Puebla de Guzmán, también estaba en Alosno, aunque posteriormente, la segunda generación del negocio se traslado a la vecina localidad. Según se desprende del trabajo de campo realizado, en los años cincuenta, el aguardiente de mejor calidad era el de la familia Carrasco.

Alosno por tanto, que pasa de tener cinco fábricas de aguardiente, a tener solo una en la actualidad, y donde ya no se práctica el destilado, anuncia a través de la cartelería de sus diferentes productos, la importancia que tuvo esta actividad en esta localidad e indica que "*La historia te marca y deja huella*".

La única fábrica que se encuentra en activo en la actualidad es la fábrica de aguardiente Rebollo, la cual está ubicada en la calle Humilladero, alineada con otros inmuebles de uso doméstico y viviendas familiares. Esta localización en las inmediaciones de la zona centro de la localidad, se caracteriza además por su cercanía con una de las fábricas desaparecidas, la antigua fábrica de Manuel Orta.

A diferencia de otras instalaciones de la comarca, la fábrica de Rebollo está ubicada en la planta baja de una vivienda familiar, teniendo su acceso de entrada directamente a la calle. El acceso al resto de las dependencias de la citada vivienda, se realiza mediante escalera lateral que deja independiente la fábrica de la vivienda.

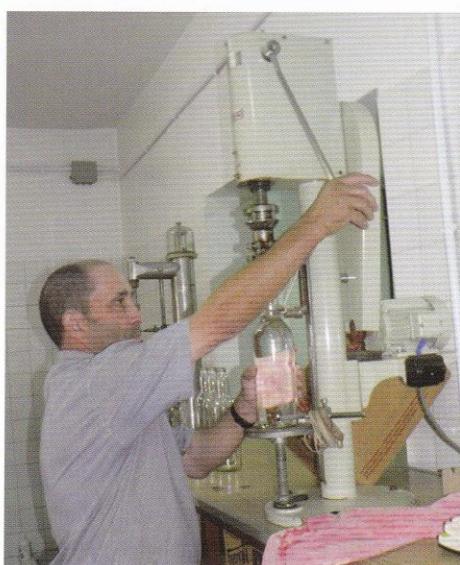
La fachada no muestra ningún elemento industrial, salvo la puerta metálica de la fábrica cuyas dimensiones permiten la entrada y salida de vehículos para carga y descarga del material.

El interior se compone de tres crujías de perímetro rectangular que ocupan la totalidad del solar longitudinalmente a lo ancho y no lo largo, como suele ocurrir en otros ejemplos de esta arquitectura.

La distribución según las crujías es la siguiente; en la primera crujía de entrada se guarda el alcohol de noventa grados para la fabricación del anisado, las botellas, etc.,... también hace de cochera del vehículo de transporte.

En la segunda crujía, nos encontramos en el lado izquierdo con una pequeña oficina, mientras a la derecha, y frente a ésta, se instala la sala de batido, mezclas y decantación con acceso a la tercera crujía mediante un gran vano abierto transversalmente a la puerta de entrada. En esta sala se encuentran la fuente que suministra el agua con la filtradora industrial, la batidora, dos depósitos de decantación con las dos graduaciones de fabricación, algunas herramientas y pequeños útiles necesarios para este proceso de fabricación.

En la tercera y última crujía, el espacio es dividido mediante muro de carga, y se convierte en el lugar donde finaliza el proceso de fabricado y embotellado.



Llenando botellas en fábrica Rebollo. Alosno.

Junto a los elementos que definen arquitectónicamente esta fábrica y los espacios vinculados a la producción de aguardiente, debemos señalar que los productos elaborados en esta fábrica son de dos tipos, de cuarenta y cinco, y de cincuenta grados. Las materias primas usadas son el alcohol, agua, azúcar y esencia de badiana. El proceso es mediante el batido de estos elementos, que suele girar en torno a las tres horas. El aguardiente denominado "Juan Mora", es la mejor de cincuenta grados, y es el que más gusta en Alosno. En la etiqueta está la foto de la ermita y la imagen del Señor de la Columna. Es el que le gusta también a los inmigrantes que vienen de fuera en las vacaciones, también es el que mancha más la copa.

Normalmente la esencia de badiana es traída de Francia pues dicen que es mejor que la local, el agua la utilizan del grifo, y el alcohol usado es o bien de melaza o de remolacha, y traído de Córdoba, aunque la refinería está en Sevilla. Con relación a las zonas de venta del aguardiente fabricado por Rebollo debemos destacar a Huelva capital y Lepe fundamentalmente, además de Alosno y poblaciones cercanas.



Etiqueta botella de aguardiente "Juan Mora".

Como veíamos anteriormente, la fábrica tiene un marcado carácter familiar, y prueba de ello es que son la madre y sus dos hijos los que a tiempo parcial echan una mano al desarrollo de las diferentes tareas.

creada hace unos treinta años, es la única fábrica que queda en activo en Alosno y la procedencia de los conocimientos de las personas que en la actualidad trabajan en la fábrica, proceden del marido fallecido quién era repre-

sentante de aguardiente y se interesó por los diferentes entresijos existentes sobre este producto.

Antiguamente en Alosno, el aguardiente se fabricaba destilando la matahúga, pero después se fue introduciendo la fabricación en frío y es la que da el sabor actual al aguardiente de esta localidad. El proceso de fabricación en frío es más rápido, y el precio es más asequible. La materia prima empleada en este proceso está formada por productos tales como alcohol de melaza de remolacha, alcohol neutro de noventa y seis grados, anetol o esencia natural de la badiana, y agua destilada.

Al parecer la diferencia entre el sabor de la badiana y la matahúga es sobre todo que la badiana tienen un toque característico que la gente lo identifica con el aguardiente de Alosno, eso lo hace diferente del aguardiente de la Sierra de Huelva, donde producen por destilación con matahúga. La esencia de la badiana es más aromática, parece que el aguardiente por destilación con la semilla del anís, es decir con la matahúga, sabe más a alcohol.

Aún teniendo en cuenta el contexto actual y la progresiva reducción de las ventas, es interesante tener en cuenta la importancia que el aguardiente sigue teniendo en el discurrir diario y sobre todo en los momentos festivos.



Preparando el "aguáillo". Fiesta de San Juan. Alosno.

Esta relación entre aguardiente y ritual es visible en Alosno en celebraciones como Las Jachas en el mes de diciembre, en la romería de San Antonio de Padua, en las cruces de mayo, o en las fiestas patronales en honor a San Juan. En esta última es habitual observar los vasos de *aguáillo*, mezcla de aguardien-

te, azúcar y agua que ofrecen los vecinos a los asistentes a la procesión del santo y que es una bebida muy usada por los danzantes para intentar paliar el esfuerzo y el calor existente en esa época del año.

Dentro de esa estrecha relación entre aguardiente y ritual, no podemos olvidarnos del fandango, expresión cultural que tiene en Alosno una de sus manifestaciones más relevantes, no en vano esta población es conocida como la "cuna del fandango". En las diferentes letras también encontramos alusiones hacia el aguardiente como podemos observar en las siguientes letras de fandangos:

*"Señores yo soy de un pueblo
donde el fandango ha nació
donde se bebe aguardiente
donde mi cuerpo ha crecio
viva el Alosno y su gente".*

*"Llegan las claras del día
la luna ya queda ausente
se escucha en la lejanía
un fandango entre aguardiente
en la voz de Juan María".*



Los procesos de producción del aguardiente en el Andévalo: destilado o en frío

Según el proceso de fabricación, podemos distinguir en esta comarca dos formas de hacer aguardiente: mediante destilado o “cocido” y mediante la producción “en frío”. Dentro de las fábricas que continúan elaborando el aguardiente por destilación, se encuentra “Anisados Zarza Mora” en Valverde del Camino, mientras que las fábricas que lo realizan en “frío” son “Anisados Rebollo” en Alosno y “Antonio Ponce e Hijos S.L.”, que comercializa distintas marcas en la localidad de Puebla de Guzmán.

Dependiendo del proceso seguido, se utilizan unos ingredientes u otros, y se ralentiza o no la elaboración. Mientras que el destilado es un proceso más lento y elaborado, la producción “en frío” requiere en teoría de una menor especialización.

Si la elaboración es por destilación, el proceso comienza con la introducción de la leña de encina en el horno que está debajo de la caldera. A continuación se carga la caldera con matalahúga, alcohol y el agua, para posteriormente cerrarla herméticamente y encender el fuego.

48



Pasadas unas cuatro horas empieza a hervir la cocción, y sale el primer líquido. Este se le denomina “cabeza” y se desprecia, por que es muy amargo y fuerte. A partir de aquí, y manteniendo la caldera a fuego lento es cuando sale el aguardiente que se utiliza para la venta y cuya denominación es conocida como el “cuerpo”.

Después el líquido resultante del proceso anterior se vierte en la batidora para darle la graduación correcta y para ello se utiliza agua de pozo, ya que debe ser lo más pura posible. Realizada la graduación se miden los grados teniendo en cuenta la blancura que adquiere el líquido y después se prueba, antes de que el aguardiente pase a los depósitos donde se macera por decantación y sea embotellado.

El otro proceso de fabricación es conocido como en “frío”, y para ello lo esencial son los ingredientes utilizados y el mezclado de los mismos en la batidora, elemento que sustituye al alambique y el proceso del cocido con la matalahúga.

Junto a la eliminación del destilado y la mezcla de los elementos utilizados en este proceso, lo que caracteriza la fabricación del aguardiente en “frío”, son los porcentajes de ingredientes utilizados y que forman parte del “secreto” de cada fabricante. Los ingredientes utilizados básicamente son la esencia de matalahúga o la flor de la badiana, a veces separadas y en ocasiones mezclándolas, alcohol de melaza (de caña de azúcar), y agua de la red municipal, pasada antes por el filtro para quitarle el sabor del cloro y otras impurezas.

La mezcla del compuesto se realiza en la batidora, primero se echa el agua y después el alcohol, cuando ya tiene un volumen importante de alcohol se añade de la esencia de matalahúga o badiana. Progresivamente se mezcla el agua, el azúcar y el alcohol, todo seguido uno después de otro y la batidora continuamente está mezclando los ingredientes. Cuando ya está todo bien batido se pesa los grados para controlar la graduación del alcohol y después se pasa al filtrado y seguidamente el líquido va a parar a los diferentes depósitos de almacenamiento.

Aguardiente, patrimonio y salvaguarda

Teniendo en cuenta la propia evolución del concepto de patrimonio y los bienes que la integran, creemos conveniente señalar la importancia que ha tenido y tiene la fabricación de aguardiente en la comarca del Andévalo y en la provincia de Huelva en general. Esta relevancia y la necesaria puesta en marcha de medidas de salvaguarda de todo el patrimonio estrechamente vinculado a esta actividad tradicional, debe hacernos reflexionar sobre el pasado y el presente, pero sobre todo sobre el futuro de estas prácticas y los inmuebles relacionados con las mismas.

Tal y como se desprende la Convención de la Unesco sobre la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), cuando hablamos de salvaguardia, nos referimos a “las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal, y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”.

Al hilo de esta definición, planteamos algunas propuestas relacionadas con la producción de aguardiente en esta comarca onubense. Entre las propuestas de salvaguardia se encuentra entre otras, la necesidad de que desde las instituciones públicas y privadas emprendan mecanismos de protección del producto final en detrimento de otras áreas geográficas del estado español.

Otro aspecto a tener en cuenta es la puesta en marcha de investigaciones sobre todo lo que rodea a esta actividad en la comarca y la provincia. El conocimiento de los orígenes y desarrollo de la producción de aguardiente así como la definición de estrategias orientadas al futuro conforman un proceso necesario en el que de una u otra forma se deberán formular propuestas que permitan la continuidad de esta actividad y su adaptación a los contextos actuales.

Podemos señalar también la necesidad de que se protejan desde las instituciones locales, a través de los planes generales de ordenación urbana u otras medidas, las edificaciones que aún se conservan relacionadas con la producción de aguardiente. En la mayoría de las ocasiones, el abandono de la actividad ha traído como consecuencia el abandono y la consiguiente desaparición de un patrimonio vernáculo construido de gran interés para el conocimiento de la riqueza y diversidad de nuestra comarca y por tanto de la provincia.

La realización de un inventario de los bienes muebles que forman parte del proceso y de los conocimientos adquiridos por los productores de aguardiente, sería otro de los mecanismos orientados al conocimiento y protección de la actividad, a la vez que podría favorecer el desarrollo de propuestas de difusión. Los libros de cuentas, los libros que definen las “recetas”, las jarras de trasiego, los alambiques, serpentines y otros objetos, forman parte de un patrimonio que junto a los inmuebles y los saberes deben ser como mínimo documentados.

En este sentido también considero relevante la recuperación del léxico asociado a la actividad y del conocimiento de las diversas formas de conocer los utensilios, los procesos y las maneras de beber el aguardiente.

Aún teniendo en cuenta las transformaciones producidas en la transmisión de los conocimientos vinculados a la fabricación de aguardiente, habría que incidir en la documentación de todos los saberes asociados a esta actividad. Conocer las texturas, los ingredientes, los olores, los colores, las temperaturas

del fuego, y otros elementos, constituyen un patrimonio frágil por la ruptura de las cadenas de transmisión entre maestro y aprendiz.

Reflexiones finales

Las fábricas de aguardiente de la comarca del Andévalo y la actividad productiva en ellas desarrollada, constituyen uno de los mejores ejemplos del patrimonio cultural andaluz, no solamente por la diversidad de las mismas en cuanto a tipologías y estructuras arquitectónicas, sino por albergar una de las actividades etnológicas más interesantes y desconocidas de nuestra provincia, y por su relación con los ciclos festivos y actividades etnológicas más relevantes de este territorio.

La significación económica, los conocimientos y saberes asociados a la fabricación del aguardiente, la diversidad de productos y la importancia del territorio y los contextos, junto con el progresivo proceso de decadencia de esta actividad, conforman una realidad en la que debemos a proceder al reconocimiento de los valores inherentes a los inmuebles y la actividad así como a la puesta en marcha de propuestas que incidan directamente en la búsqueda de un futuro para el aguardiente en la comarca y la provincia de Huelva.

Parte de las propuestas de salvaguarda definidas con anterioridad deberán ir acompañadas de medidas consensuadas entre los productores de aguardiente y las instituciones públicas que guardan relación de una u otra manera con esta actividad, como única vía para garantizar un mejor futuro.

La fabricación del aguardiente en el Andévalo por tanto, define procesos y territorio, a la vez que conforma modelos que nos habla de la evolución de una comarca en la que la producción y el uso del aguardiente se ha convertido en una forma de vida.



EL ANDÉVALO. PAISAJE Y PATRIMONIO

(Actas de las III Jornadas
del Patrimonio de El Andévalo.
Puebla de Guzmán –Huelva–,
16, 17 y 18 de noviembre 2012)

Badiana, Anís estrellado.

El anís estrellado contiene anetol, el mismo principio activo que le da al anís su sabor. Recientemente, se está utilizando en el mundo occidental como un sustituto menos caro del anís para los anises en repostería, además de en la producción de licores.

https://es.wikipedia.org/wiki/Illicium_verum



Artículo de:
Antonio Blanco Bautista,
publicado en la Revista de las Fiestas Patronales
de 1994, donde recoge datos,
entrevistando al más mayor en la fabricación de
aguardiente de la época que aún perduraba.



← Manolo Orta

EL AGUARDIENTE

Antonio Blanco Bautista

La definición más generalizada del aguardiente, podría ser la de que es cualquier bebida alcohólica con alta graduación, entre 40-60 grados, aromatizada y seca.

Componen sus materias primas alcohol de 90º, matalahua (anís en grano) y agua; todo ello destilado en una caldera de cobre, da como resultado el aguardiente seco.

Tiene su origen en Rute (Córdoba), en la primera mitad del siglo XIX, después de la inmigración de segovianos y alemanes que formaron la colonización de Sierra Morena, llevada acabo por Carlos III en el último tercio del siglo XVIII.

En sus orígenes, el aguardiente se obtenía en Rute, destilando los vinos procedentes de sus viñas. Estos vinos eran de baja graduación, por lo que los destilaban y elaboraban una bebida agradable y dulzona más floja que el anisado seco.

Como consecuencia de una epidemia de filoxera que sufrieron los viñedos a finales de siglo pasado, las viñas de esa zona se exterminaron y los fabricantes de Rute tuvieron que traer el alcohol de melazas procedentes de la Mancha y empezaron a montarse las destilerías del tipo actual.

En poco tiempo conseguiría un amplio mercado este producto, y los alosneros incansables viajeros y emprendedores negociantes; montaron también sus destilerías a finales del pasado siglo.

Los años dorados del aguardiente, se debieron al gran auge de la actividad minera en la zona.

Nos informa Manuel Orta Jiménez, antiguo propietario de una fábrica de anisados en Alosno que él la adquirió de sus tíos, tras haberla fundado su abuelo en 1.912.

En aquellos inicios, el aguardiente se destilaba en una caldera de cobre con leña de Encina, donde se mezclaban sus ingredientes básicos: Alcohol, matalahua y agua.

La primera destilación de las calderas que se llama "Cabeza", no sirve por el excesivo alcohol que posee, al igual que el final o "Flema" que tiene poco contenido de alcohol y demasiada suciedad.

La fórmula de fabricación del aguardiente, siempre es la misma, lo que diferencia una marca de otra, dentro de su mismo tipo de elaboración, es la calidad de los ingredientes que se utilizan.

Desde hace años en Alosno, no se destila el aguardiente, sino que se fabrica mezclando los ingredientes según las proporciones adecuadas de alcohol, agua y en este caso esencia de matalahua (no en grano como para la destilación).

Es imposible rebajar el aguardiente de graduación, porque si se intenta rebajar echándole un poco más de agua, ya no sería el mismo producto tanto en sabor como de imagen, puesto que su color sería más blanquecino.

Esta graduación elogiada por los consumidores habituales de esta bebida, es también un arma de doble filo en el sentido de que le impide ser más comercial.

La subida de los impuestos que tienen que pagar los productores a la Administración, se ha incrementado en un 8.000 por cien en los últimos veinte años.

La disminución del consumo del aguardiente parece una cuestión sociológica, una evolución natural de las costumbres. Así como el Whisky es una bebida más social porque no dá olor, el aguardiente huele antes que ninguna otra bebida a través del alieno.

Los antiguos borrachos eran de aguardiente, pues es una rica bebida que coloca rápido y estaba al alcance de todo el mundo.

Ahora no se lleva mucho beber aguardiente sobre todo porque realmente se considera "una bebida de pobre con un precio de lujo".



De todas formas sigue teniendo muchos defensores pues el aguardiente anima la conversación, envalentona y estimula, por lo que va muy unido a la juerga alosnera y al fandango; incluso hay quien dice con mucha razón que es aperitivo, digestivo, y nutritivo.

Nos sigue contando Manolo Orta, que las fábricas de nuestro pueblo, siempre fueron empresas familiares con algún escaso empleado y que la mayor parte de la producción se consumía en la provincia aunque también se enviaba algo hasta Madrid y Barcelona.

El aguardiente llegó a adquirir tal resonancia, que pasó para siempre a la literatura y la canción:

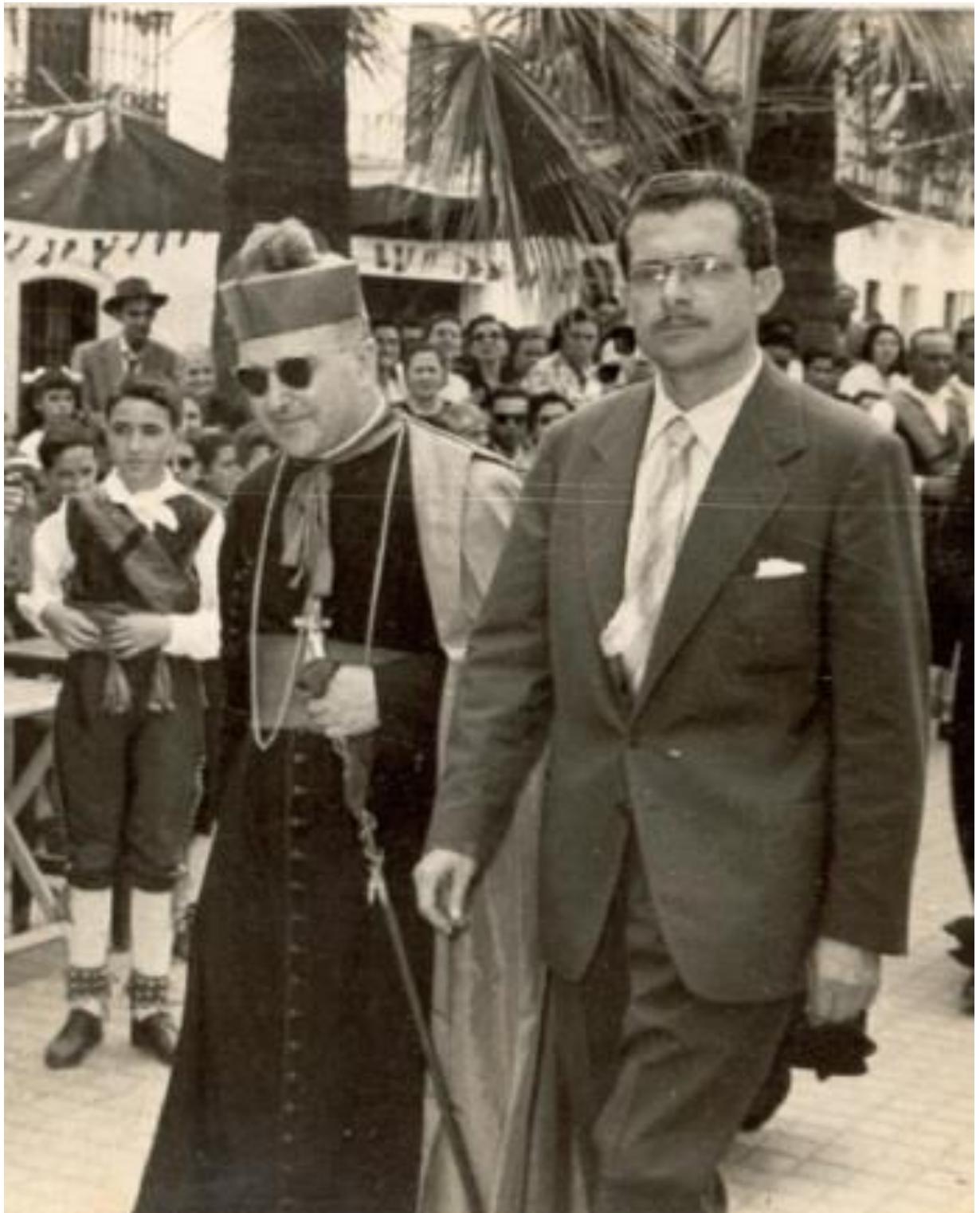
*"El aguardiente de Pedro,
lo llevan al extranjero
y aunque lo beba un inglés,
canta el fandango alosnero
aunque no lo sepa bien."*



En nuestras Fiestas Patronales, el aguardiente sigue posando ese sabor único e inconfundible en las Vísperas, la noche de Alborá y en los tradicionales refrescos y aguaillos de la gloriosa mañana de San Juan.

Enciclopedia de Andalucía.

Artículo de Helenio Ponce, -Huelva Información 29-11-92.
Manuel Orta Jiménez.



A la derecha el informante:
D. Manuel Orta Jiménez que era alcalde de Alosno en
1956, acompañado del primer Obispo de Huelva,
D. Pedro Cantero Cuadrado.



Fábrica de Manuel Orta.
Fundada en 1912 en la calle Ayamonte.

Por último comercializó la marca **Juré**,
Rodrigo Borrero (el de la Juana la Piri).
Hasta que se dejó de fabricar a finales del pasado
siglo XX.



Rodrigo Borrero

Pacheco

Gaspar Borrero



Fábrica de
aguardiente:
**Mariano
Ballesteros** que
tenía una tienda de
ultramarinos en la
calle Real.
La fábrica estaba
en la calle Sierpes
en el lateral de su
casa.

Luego la regentó
**Antonio Rebollo
Moreno** que la
traspasó a **Pedro
Carrasco Marín**.

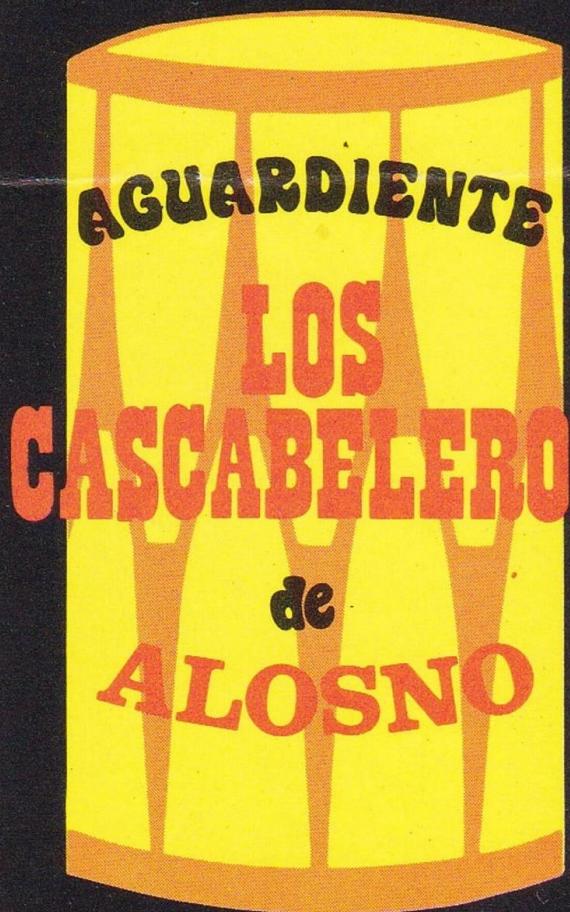
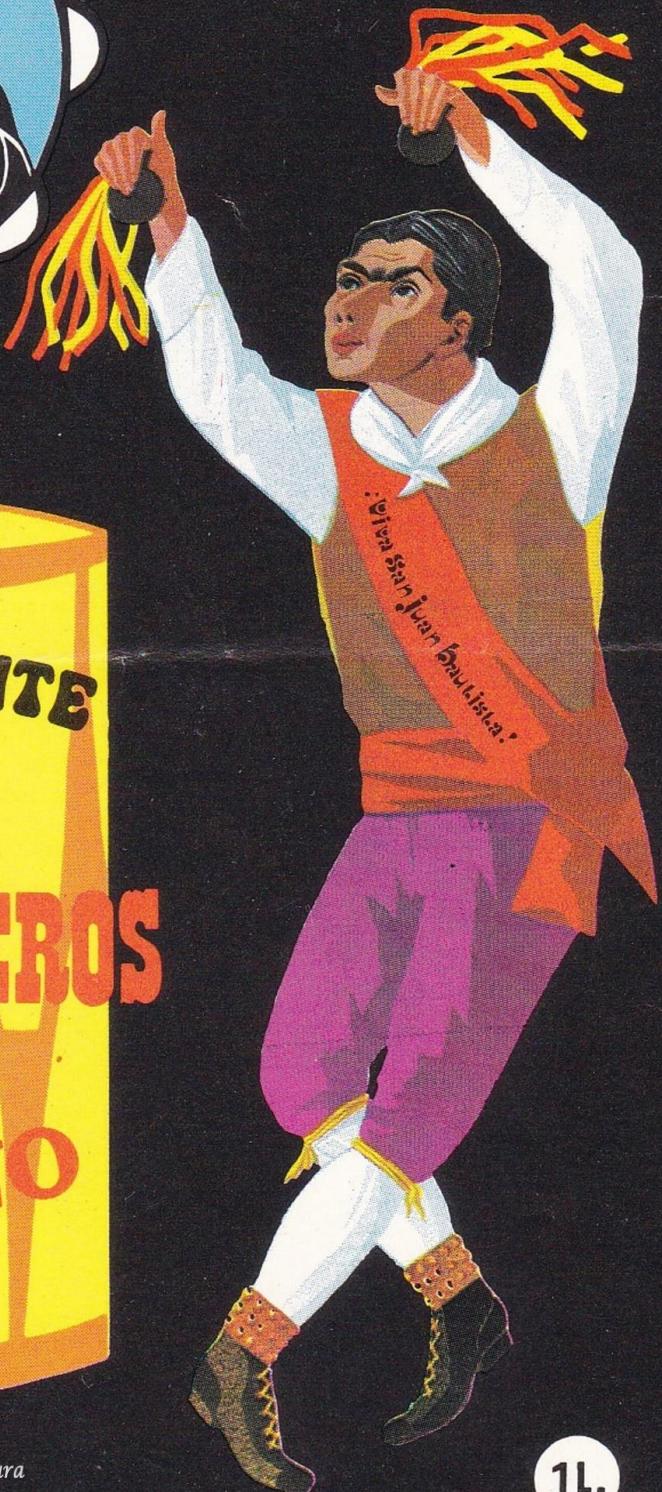
(foto izq.)



Derecha: botella de “Juré” de Manolo Orta.
Izquierda: botella de Antonio Rebollo



®



45°



Nº EB-854 N.R.I.A. 30.1407/H

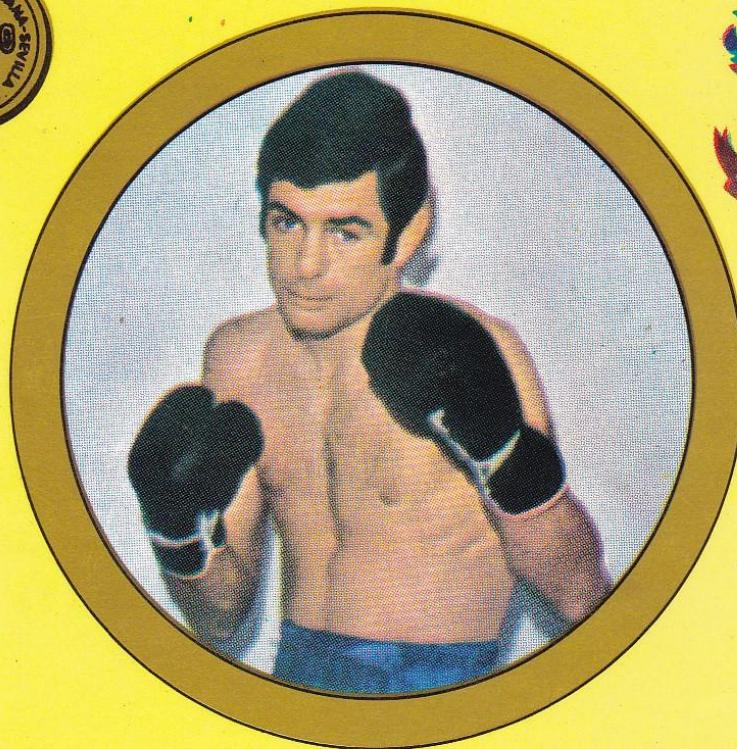
1L.

Jiménez, S.L. Huelva.

Fabrica de aguardiente de Pepe Carrasco

AGUARDIENTE CARRASCO

ANIS EN FRIO EXTRA SECO



Fundada
en 1918

1.000 C. C.

50°

FABRICA ANIS, AGUARDIENTES C. Y LICORES

LOTE

MARCA

REGISTRADA

MARCOS A. CARRASCO JIMENEZ

ALOSNO M. Núñez, 48

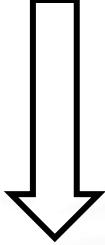
Embotellador N° 1.303-H

Registro Sanitario 30 - 621 - H

HUELVA

R. Industrial N° 1.599

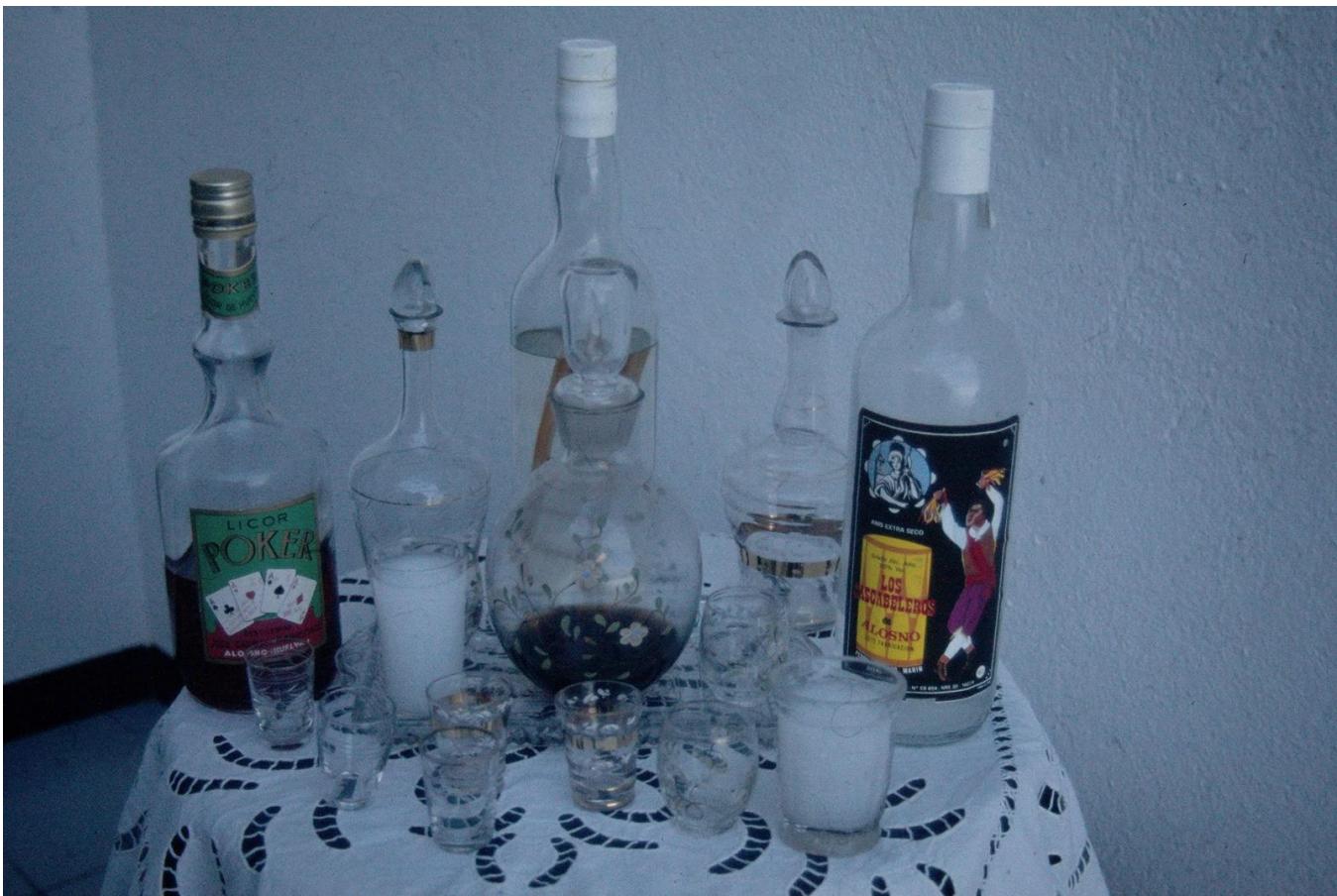




**Casa de Pepe Carrasco en calle “El Barrio”
(antes Machado Núñez)**

donde estaba su fábrica de aguardiente al final del patio
y tenía entrada por el callejón de la calle Real.

Observamos en la etiqueta anterior el nombre de su hijo
Marcos A. Carrasco Jiménez.



Elaboraba un **licor de huevo** con la marca **“Póker”** que estaba exquisito, incluso se tomaba con leche.

En la foto de arriba a la izquierda se puede observar la botella de Póker.



Fábrica de aguardiente Rebollo.

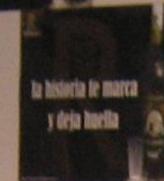
Representante: Juan Mora.
Titular: Manuela Rebollo Vázquez.



Agua Aroma Sabor...
BOULLO S.L.



FOTO FERIA



ALCO



ANIS SECQ ESPECIAL

1ltr.

G.A.
50%
vol.



ALOSNO

RE 5438 - H

RI-21.07.097 H

M. REBOLLO VAZQUEZ
ALOSNO*HUELVA

Jiménez, S.L.

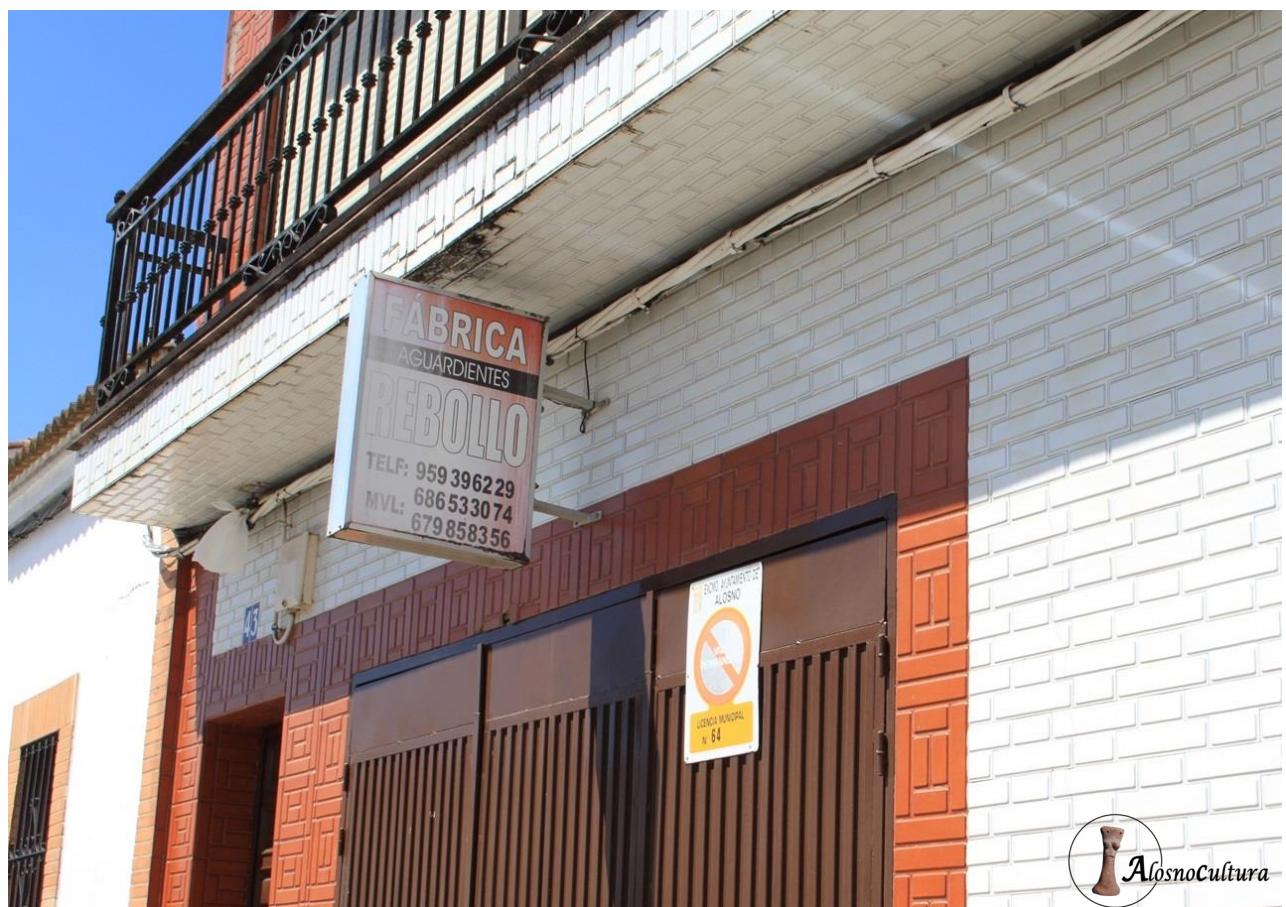




En la actualidad la regenta el hijo de ambos:
Miguel Ángel Mora Rebollo



Edificio de la fábrica en calle Humilladero, 43





Vente a tomar al Alosno
unas copas de aguardiente
y escucharás el “quejío”
del fandango más valiente
que de la sierra ha “salío”.





Cuatro copas de aguardiente,
cuatro besos a una mujer,
un fandango bien “cantao”
venga la muerte después
que a mí no me da “cuidao”.



La imágenes del vino,
salen turbias y borrosas,
pero las del aguardiente
como son más laboriosas,
se ven más resplandecientes.



Vino pa la soleá,
aguardiente pa el fandango,
pa ti una buena amistad
y el cariño pa mi mare
que es la que quiero yo más.



Viva quien sabe tener
un cortijo entre parrales,
aguardiente, vino y luz,
con catorce mil reales
y una mujer como tú.



Que solera tiene Alosno
con sus fandangos valientes,
al compás de una guitarra
y una copa de aguardiente.

Es una mezcla sencilla
que hicieron nuestros abuelos,
para que to el que lo beba
cante el fandango alosnero.

(letra: Diego Gómez Avilés)



El aire huele a aguardiente,
el día amanecerá
y Alosno espera impaciente,
a que entre La Alborá
San Juan Bautista 'pa' verte.



Actualizado el 12 de septiembre de 2024

Antonio Blanco Bautista



