La producción científica enológica desde las páginas de la SEAP: Retos de interpretación.

Scientific enological production from the pages of the SEAP: Challenges of interpretation.

Dúnyer Jesús Pérez Roque
Universidad de Oviedo

Correo: dunyer85@gmail.com

Recibido: 17/12/2025
Aceptado: 01/07/2026

Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

Resumen

Las memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País (SEAP) se yerguen como fuente de inagotable valor investigativo, y entre sus páginas podemos encontrar gran parte de la historia socioeconómica, cultural o tecnológica de Cuba. Sin embargo, al adentrarnos en ellas para investigar sobre enología, nos percatamos que la ausencia de publicaciones sobre esta materia es abismal –apenas cuatro durante el dominio colonial español en Cuba– y abordando aristas secundarias; apenas uno de ellos trató sobre la producción de vino. Otro *handicap* detectado es el abordaje teórico sobre el concepto de vino, aplicado a todas las materias primas, incluidas las frutas tropicales, cuando realmente solamente es aplicable al fruto de la vid: las uvas.

Palabras clave: SEAP, Cuba consumo, vino, enología

Abstract

The Memoirs of the Sociedad Económica de Amigos del País (SEAP) stand as an invaluable source of research, containing a significant portion of Cuba's socioeconomic, cultural, and technological history. However, when we delving into them to investigate enology, we noticed the abysmal absence of publications on this topic—only four during the Spanish colonial period in Cuba—and those that do address secondary aspects; only one of them covers wine production in Cuba. Another drawback is the theoretical approach to the concept of wine, applied to all raw materials, including tropical fruits, when it is truly only applicable to the fruit of the vine: grapes.

Keywords: SEAP, Cuba, consumption, wine, enology

Introducción

Las bebidas alcohólicas, incluyendo al vino, forman parte de la sociedad humana prácticamente desde sus orígenes. El arte báquico está tan arraigado en la cultura occidental, que resulta imposible desligarlo de su propia evolución. Más que una bebida alcohólica y de nutrición al organismo, el vino es además un elemento que satisface necesidades biológicas, psíquicas e incluso religiosas. Es un elemento aglutinador que sirve como medio de socialización y alrededor del cual se establecen relaciones sociales diversas, incluso procesos de formación de identidad cultural, como fueron los casos de las sociedades grecolatinas.

En el caso de Cuba, llegó desde el arribo de los primeros conquistadores, procedentes de España, quienes lo traían en las bodegas de sus naves (Colón, 2017, p. 211). Luego se le sumarían los portugueses, franceses e italianos, que por vía legal o ilegal lo introducían para completar la oleada europea que, a tierras americanas, traería su cultura, incluyendo su preferencia por el ancestral néctar. Las nacientes familias asentadas a orillas del puerto habanero y la marinería fueron las primeras consumidoras, y por ende, demandadoras de vino. Al ir aumentando sus miembros, producto de mezclas interfamiliares o con otras casas ya establecidas, además del aumento del tráfico comercial y la importancia que iba tomando La Habana como puerto escala de la flota, la demanda y el consumo aumentó (Morales, 1984).

Añejas familias consolidadas en la sociedad habanera, a las que se les iba sumando sangre nueva,

doi.org/10.22518/jour.rfc/2025.9a03

mantenían cual dictadura el monopolio de importación de vinos. Caracterizado como un ¨producto ibérico¨, la Corona mantuvo un férreo control en todos los procesos relacionados con el vino. Si bien ya para esta etapa el comercio se había liberalizado de sus antiguas ataduras, España mantenía entre los productos "observados" por ellos, al vino. Este hecho no excluye, como ocurrió en la práctica, que los "taberneros" –nombre que se le daba a los dueños de estos establecimientos– crearan mecanismos de evasión de esta vigilancia constante por parte de las autoridades metropolitanas (Roig de Leuchsenring, 1937-1946, 3t). Publicaciones más recientes (Sarmiento Ramírez, 2001, 2002, 2006, 2021); Fernández de Pinedo (2000, 2002) han abordado la importancia de la cultura material en la historia, las importaciones de bebidas alcohólicas –incluido el vino– y su impacto en el consumo nacional. Sin embargo, no han centrado su mirada en este último como objeto de estudio, novedad investigativa que presentamos en este artículo.

Aclaración conceptual

El Código Internacional de Prácticas Enológicas (2016) define al vino como:

> (...) exclusivamente, la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior a 8,5% vol. No obstante, teniendo en cuenta las condiciones del clima, del suelo o de la variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertas regiones, el grado alcohólico total mínimo podrá ser reducido a 7% vol. por una legislación particular en la región considerada (p. 25). No obstante, se ha respetado la bibliografía original, teniendo siempre en perspectiva la observación anterior.

Metodología

Ante esta evidente realidad, se propuso trabajar en extenso con las Memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País –a pesar de poseer diversos nombres a lo largo de la historia, este es el que se ha impuesto– cuantificando y clasificando la información enológica que arrojase esta búsqueda. Se aplicó el método analítico – sintético, apoyado en el fichaje y el posterior proceso de la información como herramienta técnica-investigativa. También se utilizó el método histórico – lógico para, desde una perspectiva cronológica, analizar los antecedentes y resultados de los procesos históricos en cuestión.

En contexto

Antes de adentrarnos en materia, hay que destacar el comunicado rubricado en Madrid, a 12 de marzo de 1834, y que por medio del Ministro de Fomento General del Reino, Javier de Burgos, le envió al Intendente de Ejército de La Habana, una Real Orden que decretaba la extinción de las hermandades, gremios y montes-píos de viñeros en todo el reino, y con plena libertad de circulación y compraventa de vinos de cualquier calidad al por mayor o corriente, con el pago correspondiente de los impuestos establecidos. Se les otorgaba libertad a los productores y comerciantes de estipular en dichas compraventas lo que mejor le pareciese en lo relacionado al precio, modo, cantidad y demás circunstancias en estas operaciones. Quedaban también derogados los impuestos que percibían las hermandades anteriores a dicha ley, aunque estuviesen autorizados por sus estatutos u otro modo.

No se les obligó a los productores y comerciantes individuales a pagar los atrasos de los impuestos que debían, sino a las hermandades deudoras a instituciones o particulares, y solo cobrarían la parte que fuese necesaria para cumplir sus obligaciones, prorrateándola entre los productores y comerciantes proporcionalmente para cubrir sus atrasos respectivos. Por último, estipulaba que en el caso de las capitales de provincia en que quisieran tener un monte de socorros para el desarrollo de la agricultura, pero sin privilegios ni gracias opuestas a la libertad, tráfico y circulación de los productos, y se formarán para organizar los reglamentos convenientes, remitiéndolos al Ministro pertinente para su examen y luego la Real Aprobación si la mereciesen[1]. Esta orden liberalizaba la férrea centralización metropolitana mantenida durante mucho tiempo sobre la producción y comercialización de vinos, pues ya en la práctica se practicaba el libre comercio, pues muchas casas y agentes extranjeros se habían radicado en La Habana y se dedicaban a este negocio.

Las Memorias

La primera de estas publicaciones daba a conocer una prensa creada por el Sr. Helbert[2], para extraer vino y

[1] Archivo Nacional de la República de Cuba (ANC), Reales Órdenes y Cédulas, *Carta con el Real Decreto que extingue las hermandades, gremios y montes-píos de viñedos, libre la circulación de vinos y nulos los impuestos para dichas hermandades*, Leg. 92., Exp. 169.

[2] Desafortunadamente, no se conocen más datos biográficos de este inventor.

aceite (Anónimo, 1836), destacaba sus potencialidades de fácil construcción, el cumplimiento de su objetivo, bajo costo de producción y de no necesitar agente externo para su movimiento. Posteriormente, detallaba el proceso constructivo de este aparato: La máquina consta de tres piezas de madera, una de ellas clavada perpendicularmente en la tierra, siendo preferible un árbol. En los extremos superior e inferior hay dos piezas movibles, la de arriba unida por medio de un gozne a la palanca larga horizontal, y la de abajo a la vertical. Para aumentar la fuerza de resistencia a estos goznes se forman por encima con planchas de hierro, operación que se hace también con los extremos de pie derecho pasando un hierro por medio de ellos para hacer el fulcrum o punto de apoyo a cada palanca. En el extremo superior de la palanca vertical se adapta un rodillo la cual corriendo sobre plano inclinado de la horizontal disminuye el rozamiento.

Lo más importante de la eficacia de esta palanca es que el efecto de la potencia, o agente que la mueve, es muy pequeño y que la presión se aumenta prodigiosamente a medida que continúa el movimiento. Con esto se evita los males efectos que causaría un rápida y fuerte compresión que despedazaría los sacos o capachos que contengan las uvas, aceitunas, naranjas o limones derramarían el vino, el aceite o el zumo. Esta prensa se puede modificar y acomodar a los usos que se quiera, pudiendo ser las planchas más o menos largas según parezca del caso. También se puede aumentar la presión con solo disminuir la superficie de la materia que se trate de estrujar y aunque regularmente se emplee en extraer el vino, el aceite, la sidra, el zumo de limón, etc. Con ciertas modificaciones que aumentan los grados de coacción se puede utilizar para prensar quesos, para cortar barras de hierro y para hacer planchas de metal.

La sección a continuación de este artículo, denominada "Aplicaciones de esta prensa en nuestra isla", destacaba que había sido publicada en el periódico Noticioso de Ambos Mundos, sobre el servicio que podía reportar la fabricación de esta prensa en Cuba para la obtención de aceite de palma-cristi, por medio de la presión de las semillas y por ebullición, como generalmente se realizaba en los campos cubanos de forma más rudimentaria. Se tomó como ejemplo el utilizado en el cafetal Travesera de los herederos del Sr. D. Francisco Valdés Pedroso, en las inmediaciones al pueblo de Guanajay, a fin de que se replicara esta experiencia, explicando igualmente su proceso constructivo:

Figura 1. Representación de la prensa para obtener vino y aceite



Fuente: Memorias de la Real Sociedad Patriótica de La Habana (1836). Anónimo. *Prensa para sacar vino y aceite. Inventada por el señor Helbert.* Habana, Oficina del Gobierno y Capitanía General por S.M, Tomo I, tercera serie, p. 301.

Sobre un poyo circular de mampostería de vara y media de altura y una o más de diámetro está colocado de firme una especie de plato de piedra dura y en su centro un pequeño pívot de hierro al que están insertos unos rodillos giratorios sobre su eje y que se mueven sobre la fuerza media de un hombre virtud de una pequeña palanca. Esta máquina sirve para estrujar completamente las semillas reduciéndolas a una pasta que después pase a sufrir la ebullición en el tren. Este consiste en dos piezas. La primera es una pequeña caldera de hierro de la misma capacidad de los fondos de claros de los ingenios aunque mucho más cerrada, de modo que reciba el fuego en su mayor parte y pueda andar si falta leña. En su inmediación hay también colocada a su fuego otra pequeña pieza de capacidad de uno delos calderos grandes de cocina después de estrujada la semilla y llena la caldera mayor de agua, de modo que no se derrame cuando llegue al grado de ebullición y caliente.

Se echaba la pasta y por medio de esta operación y se va echando en la pieza mayor donde sufre la purificación a un fuego muy lento, depositándose después en las vasijas. En esta operación hay pérdida de sustancias y sobre todo de tiempo que el costo del tren asciende a mucho más. Es casi siempre preferible en los procedimientos químicos de este género el método de la presión aun cuando haya después que depurar el líquido de lo que se consigue fácilmente en este caso. Finaliza este trabajo exhortando se generalice este invento en todos los ingenios y cafetales del país, pudiéndose aprovechar durante varios meses al año para ser utilizado en ellos, teniendo la oportunidad

doi.org/10.22518/jour.rfc/2025.9a03

de conseguir a bajo precio el necesario aceite para el alumbrado. La imagen que presidió este artículo, representaba a la prensa de una forma sencilla, y el hombre sentado debajo de la palanca horizontal en señal de demostración que una sola persona bastaba para operarla sin tener que ocuparse de otras tareas, es decir, que al mismo tiempo que trabajaba en la prensa podía realizar otras actividades como coser, hacer zapatos, leer, etc. (Figura 1).

Otro texto explicaba la fabricación artesanal de "vino" de naranjas y según declaraban había sido enviado "(...) de la Martinica una persona respetable y muy afamada allí en el arte de preparar este vino económico" (Anónimo, 1839, p. 219), destacando su preparación en cuatro sencillos pasos: primeramente, se tomaban 40 libras de azúcar de pilón bien blanco, se añadían 6 azumbres[3] de agua, y se hacía un jarabe que convendría clarificar; el segundo paso consistía en tomarlas cáscaras de 40 naranjas, y se añaden en 6 azumbres de agua que se ha de hervir hasta cargarse bien el aceite de toda la naranja; para el tercero se añadiría a esta agua 6 azumbres de zumo de naranja dulces, pero si no fuera posible obtener esa cantidad se podrá emplear 6 azumbres de zumo de naranja dulce y 6 de agria; y en el cuarto se añade el jarabe a la mezcla de zumo y de agua aromatizada y se revuelve, se vierte el líquido en un barril, reservando un poco para agregarlo de tiempo en tiempo, pues tiene que mermar en las seis semanas que dura la fermentación.

Tras detallar el procedimiento técnico, ofrecía recomendaciones generales para su mejor aprovechamiento, tales como dejar suelto el tapón para dar paso libre a la espuma que se derrama durante la fermentación. Al cabo de seis semanas se destapa la boca del barril y se pasa para un sitio fresco. Se deja así durante tres o cuatro meses y luego habrá que clarificarlo con cola de pescado y se terminara la elaboración añadiendo un puñado de azahares. Cuando el vino está bien claro se embotella y lacrea. También acotaban que después de un tiempo de embotellado este vino es mejor de que el de madera –Madeira– y era similar con el famoso vino de Malvasía de Islas Canarias. Por último, recomendaban que las naranjas estuviesen bien sanas y recomendaban cortarlas con un cuchillo de hueso, de madera o de plata, porque el uso del hierro alteraba las cualidades del vino y no le deja clarificar.

Otra de ellas ahondaba sobre las bebidas espirituosas y las borracheras (Anónimo, 1842) iniciándose con una reflexión sobre el agua, la más simple de las bebidas que la naturaleza le ofrece al hombre, pero que este, empeñado a hacerse servir de cuanto le rodea, ha encontrado en ciertos frutos un licor propio para calmar rápida y agradablemente la sed. Por medio de plantas dotadas de aroma ha corregido la insipidez del agua, y ha comunicado a este líquido propiedades particulares. En fin, un fenómeno que no podía ignorar por mucho tiempo –la fermentación– le ha abastecido de infinitas bebidas espirituosas: las bebidas refrigerantes simplemente, como agua sola, o mezclada con jugo de limón, etc.; las bebidas estimulantes, como el té y el café; y las bebidas espirituosas alcohólicas, aglutinando bajo este nombre todas las que deben al alcohol que contienen sus propiedades principales, es decir, los licores fermentados propiamente dichos, como el vino, la cerveza, y los licores alcohólicos obtenidos por la destilación, como el aguardiente, el ron, etc.

La siguiente sección, denominada "Bebidas espirituosas", realiza un recorrido histórico–geográfico sobre la preparación y consumo de bebidas espirituosas por el mundo, siempre asociando a las regiones donde existe el vino y vid con el progreso y la civilización, y donde no, las alternativas que la naturaleza le ha brindado a sus naturales para la preparación de otras bebidas alcohólica. La cebada sirve para preparar diferentes clases de cervezas; las cerezas, la patata, etc., se emplean en la fabricación de aguardiente. Específica que resulta conocido los beneficios que Francia y Estados Unidos de América obtienen del zumo de pera y de manzana, para su destilación y obtención de la sidra. Añade también que el jugo del palmar abastece a la India y a África de diversas clases de vinos y aguardientes, y su uso es antiquísimo, refiriéndose a Herodoto quien dicen afirman que este licor era uno de los artículos del comercio de Babilonia.

En el artículo, explicaba que "en la India aun los indígenas, saben extraer del coco un licor que llaman *cal u*; los americanos forman del maíz su *chicha*. Con el arroz preparan una especie de cerveza los chinos, muy fuerte, y ellos la hacen más embriagante, agregándole granos de estramonio. En Persia, se destila

[3] Vocablo que proviene del árabe atzume (octava parte). Antigua medida para líquidos, especialmente para vinos, y equivalía a 2,0166 litros. También es un recipiente de uso cotidiano, una vasija de zinc o peltre, con una capacidad equivalente a 2 litros. Carrillo Ayala, Ana (2005). Ob. Cit., p.330, 333.

el jugo de los albérchigos para extraer el alcohol, la melaza, es decir, el licor que queda después del primer beneficio de la caña, da por medio de la destilación uno de los primeros licores alcohólicos, el ron. La miel ha servido desde la remota antigüedad para la preparación del agua-miel, licor fermentado que se usa aun en Polonia, en Rusia y Abisinia. La savia del álamo blanco o abedul, reanima las fuerzas del habitante de la Siberia, y lo ayuda a resistir el rigor de su clima. En fin la más dulce y la más nutritiva de todas las bebidas, la leche, ha sido transformada por algunas naciones en licor alcohólico. Con leche de burra los tártaros hacen su *koumios* y su *erirki*" (Ib., p. 340).

Este repaso sirvía, según su autor, para mostrar la diversidad de fuentes a las cuales el hombre ha ido a sacar sus licores espirituosos, y los diversos caminos por donde ha logrado su objetivo. A la cabeza de las bebidas fermentadas coloca al vino, la cual a lo largo del tiempo ha tenido apologistas entusiastas y apasionados detractores, para lo cual se remite a Roma, mencionando a Licurgo, quien mandaba arrancar las viñas, y una ley de Dracón castigaba con pena de muerte la embriaguez; los romanos –dice el artículo– solo permitían que sus soldados bebiesen agua o vinagre. Incluye a Mahoma, que impidió el uso del vino y bebidas alcohólicas entre sus seguidores.

En su análisis, llega hasta su presente, en donde ciertas "sociedades de templanza", formadas en Inglaterra y en los Estados Unidos, reunían sus esfuerzos para eliminar por completo el uso de las bebidas espirituosas. Finaliza esta parte del trabajo con una interrogante: después de todo este recorrido, ¿debía el hombre eliminar por completo su uso? Antes de darle respuesta a esta pregunta, consideró necesario examinar los efectos de las bebidas alcohólicas bajo dos puntos de vista, reflexionando aparte los efectos que resultan del uso moderado de los licores, y los que no son sino consecuencias inevitables del abuso.

Reduciendo su uso –el que consideraba debían jugar las bebidas espirituosas– que era el de "robustecer las fuerzas de un estómago debilitado", para ayudar al hombre a luchar contra la influencia perniciosa de ciertos climas y profesiones, los licores espirituosos afirmaba, era un precioso alivio para la humanidad. Restringiendo así su empleo, explicaba, resultaba de una incontrastable utilidad. Pero por desgracia, ampliaba, se traspasaban con frecuencia los límites de la moderación, y el abuso de los licores alcohólicos se convertía en una fuente de males, porque se deducen las sensaciones agradables que se experimentan cuando comienza su acción. El primer efecto de una bebida alcohólica tomada en dosis moderada, explicaba, es producir una sensación dulce de calor, una actividad mayor en la circulación sanguínea, una excitación general del sistema nervioso, y por consiguiente, mayor actividad en las facultades intelectuales.

"Lo encendido del rostro, el brillo de los ojos, una locuacidad incontenible; tales son generalmente los síntomas de esta primera influencia. La razón en este estado no ha sufrido un golpe que la estruja, y el hombre sin embargo, no es siempre dueño de sus secretos ni de sus pensamientos. Si se toman con exceso los licores, la agitación física y moral crece, la circulación redobla su energía, la cabeza se volcaniza, las facultades de la inteligencia se prostituyen. Desde luego las percepciones se confunden, la articulación de las palabras es balbuciente, los movimientos son irregulares, la marcha vacilante, el cuerpo se echa sobre él mismo. He aquí los caracteres más generales de la embriaguez. Se concibe que esta tiene diversos grados siguiendo la fuerza y composición de las bebidas alcohólicas, las circunstancias en que se encuentra el individuo, y sus disposiciones habituales" (Ib., p. 341).

Contrasta con otro ejemplo de las diferentes bebidas alcohólicas y las diferentes embriagueces, por ejemplo con el vino de Champaña, que produce en general una embriaguez rápida y alegre que se disipa con facilidad; mientras que la cerveza inglesa es lenta, pesada y duradera. También el temperamento cambia de los hombres de uno a otro de estos dos estados: mientras hay unos que son tiernos, amorosos; otros indeseables, pendencieros, impetuosos, y otros que derraman lágrimas copiosas por desgracias imaginarias. Añade unos epítetos ingeniosos –más que verdaderos, aclara– por nacionalidad y su forma de como asumían las borracheras: la del francés era festiva; la del inglés meditada; mientras que la del alemán era brutal, cual salvaje feroz. Explica las experiencias obtenidas por el Dr. Trotter, quien informó de una extensa relación de extravagancias que ha visto cometer a los beodos:

Recuerda haber leído que varios jóvenes, estando bebiendo en una taberna, se imaginaron estar en un bajel presa de las olas, en medio de una tempestad deshecha; queriendo aligerar el navío para evitar el naufragio, arrojaron todos los muebles de la casa por las ventanas, creyendo arrojarlos al mar. Conducidos

doi.org/10.22518/jour.rfc/2025.9a03

ante el magistrado, sostuvieron que habían obedecido a la necesidad, y prometieron restaurar las perdulas en cuanto saltasen en tierra. Un hombre quiso encender su puro a la luz de la luna que veía brillar a través de una hendidura de la pared, otro veía una barrera inaccesible en la sombra que proyectaba una cabaña[4].

Concluye el trabajo con una condena, en sentido general, a las borracheras y quienes la cometen, los daños que ocasionan a ellos mismos y a la sociedad, además de que deberían ser sancionados judicialmente por estos actos. Expresa que por ello la embriaguez en Inglaterra era mirada como un delito y castigada con multa, y que no se podía rehusar a la sociedad el derecho de pedir cuenta al hombre ebrio de sus acciones, durante la ausencia de su razón, porque a su decisión propia decidió sumirse en la embriaguez. La repetición de este acto, añade, causa efectos deplorables, y la más noble facultad que el hombre debe seguir, finaliza, es la inteligencia.

El último artículo publicado, más a modo informativo que científico, repasaba la actividad del comercio del vino español (Anónimo, 1856), donde se mencionaba que el gobierno francés había declarado libre de derechos de introducción a los vinos extranjeros, y que ha España le había dado especial placer. Al efecto de esta medida, habían fomentado en la frontera pirenaica un movimiento comercial y una actividad de transportes sin precedentes. A ello había contribuido sin duda, añade la noticia, la abundante cosecha que se había logrado en la Península, donde el hectolitro valía de 3 a 4 pesos.

Por ello, se habían establecido en toda la cadena montañosa bandas de arrieros muleteros españoles tan numerosos, que al decir un periódico francés –no menciona cual– que comunican directamente con los españoles, y no se ve otra cosa que la constante llegada de convoyes, cargados de odres de vino que numerosos especuladores reciben y atraviesan, cuando a su paso cada cual no ha comprado cuanto necesitan para su provisión a precios casi doblados por el transporte. Difícil sería, agrega el propio periódico, evaluar la cantidad de vino tinto de España que ha entrado en Francia por esta vía pintoresca, pero que seguramente ha sido considerable, tanto que debió influir en el precio de los vinos de Francia, que por este solo hecho ha perdido por lo menos una mitad de sus consumidores habituales.

[4] Ib., p. 342.

Reflexiones finales

Podemos concluir que la investigación vitivinícola no representó un campo de demasiado interés por la intelectualidad criolla, más preocupada y ocupada por los productos domésticos que por los peninsulares, por lo cual no contaron con demasiados espacios en este tipo de publicaciones científicas. También la ausencia de una potente industria vinícola, técnicos y especialistas encargados de ella, clima y suelos desfavorables, no ayudaron al fomento de este rubro en Cuba. Todo lo anterior, sin embargo, no elimina la existencia de un marcado consumo de esta bebida en la Isla, por cuatro siglos, durante la presencia española en Cuba. La creciente especialización del sector, los aumentos en los costos de producción, la creación de un exigente mercado elitista que demandaba un producto de mayor calidad, y la real ausencia de una tradición productiva en la Mayor de las Antillas, dio al traste con el afianzamiento del vino como un producto preferido entre los cubanos.

Referencias

ANC, Reales Órdenes y Cédulas, *Carta con el Real Decreto que extingue las hermandades, gremios y montes-píos de viñedos, libre la circulación de vinos y nulos los impuestos para dichas hermandades*, Leg. 92., Exp. 169.

Anónimo (1836). *Prensa para sacar vino y aceite. Inventada por el Sr. Helbert.* Memorias de la Real Sociedad Patriótica de La Habana. Oficina del Gobierno y Capitanía General por S.M., La Habana, T. I, pp. 301-305.

Anónimo (1839). *Vino de naranjas*. (prop. deconoc. útiles). Imprenta del Gobierno y Capitanía General por S.M., La Habana, T. IX, pp. 219-220.

Anónimo (1842). *Bebidas espirituosas. Borracheras.* Imprenta del Gobierno y Capitanía General por S.M., Habana, 1842, T. XV, pp. 339—343.

Anónimo (1856). *Actividad del comercio de vino español*. Anales y Memorias de la Real Junta de Fomento y de la Real Sociedad Económica de La Habana. La Habana, Imprenta de Antonio María Dávila, T. II, pp. 146-152.

Carrillo Ayala, Ana (2005). El vino y los recipientes con que se mide y en los que se almacena.

Catálogo léxico. *Revista Murciana de Antropología*, Murcia, no. 12, pp. 329-335.

Colón, Cristóbal (2017). *Diario de a bordo. Edic. Christian Duverger.* México, Penguin Random House Grupo Editorial.

Fernández de Pinedo Echevarría, Nadia (2000). *Las balanzas del comercio exterior de La Habana 1803-1807.* Bilbao, Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.

Fernández de Pinedo Echevarría, Nadia (2002). *Comercio exterior y fiscalidad: Cuba (1794-1860).* Bilbao, Servicio Editorial Universidad del País Vasco.

Internacional Organisation of Vine and Wine (2016). *Código Internacional de Prácticas Enológicas.* Paris, ficha Código OIV - Edition 01/2016 I.3.1-1. En: https://www.oiv.int/public/medias/3752/f-code-i-31es.pdf (Acceso: 1/5/2022).

Morales, Salvador (1984). *Conquista y colonización de Cuba. Siglo XVI.* La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.

Roig de Leuchsenring, Emilio (1937-1946). *Actas Capitulares del Ayuntamiento de La Habana (1550-1578).* La Habana, 3 tomos.

Sarmiento Ramírez, Ismael (2001). "Alcohol en la Cuba del XIX". (Portada e informe especial). En: Historia16, Editorial Historia Viva, S. L., Madrid, Año XXIV, no. 298, febrero 2001, pp. 8-35.

Sarmiento Ramírez, Ismael (2002). "Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo XIX". Cahiers du Monde Hispanique et Luso-Brésilien (C.M.H.L.B). Caravelle, Toulouse, n°78, 2002. pp. 81-104.

Sarmiento Ramírez, Ismael (2006). Cuba, la necesidad aguza el ingenio: Cultura material en el Ejército Libertador (1868 – 1898). Madrid, Editorial Real del Catorce.

Sarmiento Ramírez, Ismael (2021). Alimentación y sociabilidad en la Cuba decimonónica. Con un repertorio de recetas de la cocina criolla. Santiago de Cuba, Ediciones UO.

doi.org/10.22518/jour.rfc/2025.9a03