

# EL CASO «*DESTILERÍAS LOS SERRANOS*»

## Índice:

PRÓLOGO (*Emilio Serrano Quesada*)

INTRODUCCIÓN

Iª PARTE: DESTILANDO AROMAS: «LOS SERRANOS», UNA EMPRESA FAMILIAR CENTENARIA

*Joaquín Ocampo Suárez Valdés y Patricia Suárez Cano. Universidad de Oviedo*

I.- LA INDUSTRIA ALCOHOLERA EN ESPAÑA

I.1. Una aproximación cuantitativa

I.2. Industria alcoholera: Crecimiento y modernización

I.3. Alcoholes: Fiscalidad y regulación

I.4. Aguardientes y licores: Un micro-sector de la industria de alimentación y bebidas

II.- LA INDUSTRIA ALCOHOLERA EN ASTURIAS

I.- Destilación y bebidas espirituosas en Asturias: Una tradición secular

I.2. Destilación de aguardientes y licores, 1900-1930

I.3. De la autarquía a los años del «desarrollismo», 1940-1970

III.- LOS SERRANOS, 1895-2018: UNA DINASTÍA, TRES SAGAS EMPRESARIALES DE DESTILADORES.

III.1. Introducción: Emilio Serrano Quesada, de oficio destilador

III.2. Hermanos Blanco: Pioneros asturianos de la destilación industrial

III.3. La saga de los Serranos

IIª PARTE: *DESTILERÍAS LOS SERRANOS*: UNA TRADICIÓN CENTENARIA Y ARTESANAL EN UN MERCADO DOMINADO POR LAS MARCAS Y LAS MULTINACIONALES.

*Esteban García-Canal. Universidad de Oviedo*

I.- TENDENCIAS EN EL MERCADO MUNDIAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

II.- EL POSICIONAMIENTO ESTRATÉGICO DE *DESTILERÍAS LOS SERRANOS*

III.- CONCLUSIÓN

## PRÓLOGO

La intención de estas palabras preliminares es la de explicar al lector el oficio de destilador y el papel que a lo largo de casi dos siglos ha desempeñado en el mundo de la destilación la familia Serrano Quesada-Llano. Sabido es que el milagro y misterio de la destilación de licores en torno al fuego lento del alambique fue una actividad común a todas las épocas históricas, desde hace miles de años hasta nuestros días, pasando, claro está, por los monasterios donde los monjes combinaron oración, rezo y destilación. Los Serranos tomaron el testigo, reciben la herencia de sus antepasados, y son destiladores de oficio desde el año 1870 por parte materna —mi bisabuelo Bernardo fue fundador de *Hermanos Blanco*— y desde 1895, por parte paterna —mi abuelo Julián y mi tío-abuelo Francisco, fundadores de *Anís de la Asturiana*. Al describir esa historia más que centenaria, al hablar de mi oficio de destilador, tal vez el tono de mis palabras pueda parecer poético. No trataré de ocultarlo, pues hacerlo sería como apagar la luz de una memoria que alumbra nuestro trabajo diario con los alambiques en busca de una calidad que es un patrimonio unido a nuestro apellido.

Somos una empresa artesana y familiar, ubicada en San Mastín de Collera, en Ribadesella, Principado de Asturias, que, fundida con sus gentes, y su cultura, hace lo que debe y ama lo que hace. Sin apartarnos un ápice de la tradición y saber artesanal de la destilación, no hemos dejado de innovar y renovar nuestras bodegas y destilerías para ofrecer una surtida gama de productos objeto de reconocido prestigio. Hoy, la familia Serrano Quesada, al frente de *Destilería Los Serranos*, representa la sexta generación de una familia enamorada de su oficio. Para aquellos que vivimos día a día con pasión la destilación, nos acercamos al alambique de forma casi espiritual, dispuestos a cultivar la calidad del cuerpo y alma del licor. Déjeme decirles que me siento un privilegiado con mi oficio y también por poder haber contado con la ayuda de mi familia.

Siempre he pensado que la destilación es un arte de reflexión y de cultura. Los que la hemos practicado sabemos de su paciencia, de sus diálogos y de sus silencios poderosos. Nos mueve y reconforta buscar la calidad que se resume en un perfume de aromas que son lágrimas vertidas gota a gota y que hacen volar nuestra imaginación hacia mundos espirituosos dentro de un universo único gobernado por el alambique. Diría que todo este proceso es como una arquitectura invisible donde el líquido a destilar a fuego lento va cultivando, en su recorrido el más delicado mensaje del cuerpo y alma de sus fieles compañeros, los frutos que comparten sus vivencias.

Vienen después esas experiencias olfativas que se van haciendo intensa fragancia a través del tiempo en nuestras continuas destilaciones. Luego, ante el logro conseguido, tras

hacer de las dificultades un camino de rosas, llega el disfrute de su cata. En ella compartimos las emociones de su contenido y el deseo de que esa creación deje una profunda huella para nuestro contento. Toda una entrega en favor de las cosas bien hechas dentro de ese coctel de toques especiales y variados, allí donde un montón de aromas de muy diversos frutos conviven en ese hogar, de abierto y cuidado dialogo, barnizado de paz y tranquilidad. Más tarde vendrá su estancia en esa vivienda de roble, de porosa duela, donde, en un reposo de espiritual silencio, reciba la filtración de esa brisa que le brinda la naturaleza, que entra y sale a través de la madera.

Feliz me siento con este oficio de destilador. Tras vencer todas estas circunstancias, en ocasiones difíciles de dominar, buscamos siempre esa dimensión y textura que se hacen obsesivas en el destilador. La selección en el tiempo de un licor requiere una capacidad de experiencia y conocimiento en el logro de esa precisión de relacionar todos sus ingredientes. Nos lleva todo esto, me agrada confesarlo, a un mundo de recuerdos y sentidas emociones de nuestros antepasados que nos obliga a tenerlos presentes en los consejos recibidos. Con ellos mantenemos un dialogo interno donde citan naturaleza, sentimientos y experiencias, con el firme deseo de conseguir esa obra de arte creada con calma, en una soledad sonora, pero invisible y única, y que alberga toda una vida de entrega. No quisiéramos que ningún tipo de vanidad se filtrara por las rendijas posibles de nuestro oficio. Únicamente aspiramos, con prudencia y humildad, alcanzar esa calidad diferenciada de entender y valorar el respeto a la tradición artesanal heredada, conjugándola con la innovación que exigen los nuevos tiempos.

*Emilio Serrano Quesada*

*San Martín de Collera, Ribadesella,*

*Marzo, 2019*

## Iª PARTE: DESTILANDO AROMAS: «LOS SERRANOS», UNA EMPRESA FAMILIAR CENTENARIA.

Joaquín Ocampo Suárez Valdés y Patricia Suárez Cano

Universidad de Oviedo

### **Introducción**

Existen dos grupos de bebidas alcohólicas: las obtenidas por fermentación (vino, sidra, cerveza...) y las destiladas (aguardientes y licores: whisky, ron, ginebra, vodka, orujos...). El Reglamento CE 1576/1989, en su artículo primero define las bebidas espirituosas como bebidas alcohólicas con una graduación mínima de 15% vol. y obtenidas bien por destilación de productos naturales fermentados, bien por maceración de sustancias vegetales<sup>1</sup>.

Aunque los procesos de fermentación/destilación se documentan desde el primer milenio a. C., sus aplicaciones se restringían al ámbito de la alquimia y farmacopea. Su popularización es deudora de la tradición árabe, difundida en España desde el siglo XIII a través de los tratados de A. de Vilanova (*De vinis. Tracta del vins artificials o farmacéutics, entre ells l'aiguardant i l'alcohol o espirit de vi*) y de Raimundo Lulio (*Liber de secretis naturae seu de quinta essentia*). No obstante, la generalización de la fabricación de destilados para usos de boca, se demorará hasta después del siglo XV, en paralelo a la expansión de las economías atlánticas europeas, al aumento de los niveles de renta y a los cambios en las pautas tradicionales de consumo<sup>2</sup>. La mayor demanda y comercio de vino y sidra, y los problemas asociados a su transporte y conservación, condujo como solución a su destilación: además de evitarse el deterioro y alteración del sabor, la destilación aportaba un valor añadido adicional. Inicialmente las destilerías, dados sus vínculos con la comercialización, tendieron a emplazarse en torno a las regiones vitivinícolas, más próximas a los enclaves portuarios.

---

<sup>1</sup> El proceso de destilación parte de las diferencias de volatilidad entre los diferentes componentes de la mezcla líquida. Se desarrolla en dos fases: la primera, de calentamiento para evaporizar aquellos, y la segunda, de enfriamiento para condensarlos. Como materia prima se eligen productos fermentables ricos en glucosa (vino, orujos, remolacha o caña de azúcar, cereales, patata...). Las bebidas espirituosas suelen diferenciarse precisamente por la materia prima de partida: melazas de caña (ron), destilados de cereales con malta (whisky), cereales y bayas de enebro (ginebra), etc. Los licores son destilados con un grado mínimo de azúcar, y admiten una amplia tipología: según grado de maduración, aromatización — simples (ron, brandy/coñac, whisky, tequila...) o compuestos (con anís, enebro, orujo, manzana, etc.). Suelen designarse bien de forma genérica (anís, aguardiente, orujo, tequila...), bien por sus marcas comerciales (*Bénédictine, Chartreuse, Cointreau...*).

<sup>2</sup> Sobre esta cuestión, vid. J. MUÑOZ (2010): *Las bebidas alcohólicas en la historia*, UNAM, Méjico; I. DÍAZ YUBERO (2016): «Alimentos con historia: aguardientes y licores», *Distribución y consumo*, nº 52, vol. 4.

# I.- LA INDUSTRIA ALCOHOLERA EN ESPAÑA

## I.1. Una aproximación cuantitativa

Pese a su omnipresencia en el paisaje fabril español, esta industria, al igual que ocurrió con otros subsectores «no líderes» de la industrialización —curtidos, papel, conservas vegetales, salazón de carnes y pescados...— apenas mereció, hasta fechas recientes, atención investigadora<sup>3</sup>. En relación a la industria alcoholera, Nuria Puig ha subrayado las siguientes singularidades: a) su estrecha vinculación tanto con la agricultura tradicional (vid, frutales) como con la moderna (caña de azúcar, remolacha); b) las escasas exigencias de capital fijo (alambiques y alquitaras), la accesibilidad de las técnicas de transformación aplicadas y sus lazos con las economías campesinas —la destilación constituía una actividad estacional compatible con las labores agrícolas y que proporcionaba ingresos complementarios—, explican su ubicuidad y el minifundismo empresarial dominante; c) el consumo universal de alcoholes ha atraído tempranamente sobre el sector el interés fiscal y recaudatorio, de ahí también su pronta regulación; y d) la historia de esta industria es inseparable de la pugna de intereses entre los sectores en ella implicados: cosecheros, fabricantes, almacenistas, exportadores, etc.

En las sociedades preindustriales, dados los bajos niveles de renta, el protagonismo en el sector manufacturero correspondía a las «industrias alimentarias» —molturación o molienda de cereales, prensado de aceites, salazones, bebidas, mantecas— y, a continuación, a las textiles, es decir, a las manufacturas orientadas a las dos necesidades más básicas, «alimentar y vestir el cuerpo<sup>4</sup>». Elaboradas con técnicas heredadas del pasado (molinos hidráulicos, prensas) y con un fuerte componente empírico, la comercialización de las manufacturas alimentarias apenas rebasaba el ámbito local (mercados) o comarcal (ferias). La excepción estará representada por los vinos y aguardientes.

Desde el siglo XVI, la inserción de la economía española en el comercio colonial y europeo, convirtió a ambas bebidas en el núcleo de nuestro comercio exterior: entre 1600 y mediados del siglo XIX, el grupo «alimentos y bebidas» supondrá entre el 43 y el 50% de nuestras exportaciones —entre 1792 y 1860, la partida «aguardientes, vinos y pasas» supuso el 30% del valor de todo lo exportado<sup>5</sup>. A partir del siglo XVIII, el aumento de la población

---

<sup>3</sup> Véase Nuria PUIG RAPOSO (1993): «La modernización de la industria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)», *Revista de Historia Industrial*, 4, pp. 91-110, y (1994): «Modernización y regulación. La industria alcoholera, 1856-1953», en J. Nadal y J. Catalán (eds.): *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (s. XIX y XX)*, Alianza Editorial, Madrid, pp. 9-126.

<sup>4</sup> Vid. J. NADAL (2003): «La industria en vísperas de la industrialización, 1750-1813», en J. Nadal (dir.): *Atlas de la industrialización española (1750-2000)*. Crítica/Fundación BBVA, pp. 30 y ss.

<sup>5</sup> Por la *Balanza de Comercio de España* (1792), sabemos que, en el caso de los vinos, Andalucía (Málaga y Jerez) aportaba dos tercios de las ventas, y Cataluña el 32% de las de aguardientes: Ambas regiones, además de recursos vitícolas, contaban con una sólida tradición mercantil y portuaria. Francia e Inglaterra (34%) y

urbana y la creciente integración del mercado nacional, aumentarán la demanda de destilados alcohólicos tanto vínicos como «industriales» —obtenidos a partir de cereales, patata o melazas<sup>6</sup>. El *Censo de frutos y manufacturas* de 1799, ofrece la siguiente estimación de la producción española de bebidas alcohólicas: 7,89 mill. de hl de vino (95,30%), 343.891 hl de aguardiente (4,14%), 44.989 hl de sidra (0,54%) y 667 hl de licores (rosolis y mistelas: 0,02%). Del aguardiente producido, se exportaba un 68% (235. 870 hl), correspondiendo a Cataluña (68%) y Valencia (30%), la mayor parte de las salidas. En 1802, Canga Argüelles subrayaba «la escasez de aguardientes respecto a la cantidad que debiéramos sacar de nuestros caldos, y su mala calidad, nacida de la ignorancia en el método de elaboración<sup>7</sup>».

Los primeros pasos de la industrialización española reforzaron la tendencia a la ampliación del consumo: diversas fuentes apuntan a que entre el 20 y 30% de los jornales y salarios se dedicaban al consumo de destilados, con especial relevancia en Andalucía y el norte de España<sup>8</sup>. El C. 1 ofrece detalles sobre la composición del consumo de bebidas alcohólicas en las capitales de provincia y puertos habilitados. En Asturias, el menor consumo de vino —menos de la mitad que la media española— se compensaba con la sidra como sustitutivo. En términos de litros/hab./año, el consumo regional de vino no llegaba a 18 litros, frente a los 36 de España; por el contrario, el de sidra alcanzaba los 32 litros.

### C. 1. El consumo de bebidas alcohólicas en 1858

CLASES DE BEBIDAS	OVIEDO		GIJÓN		ASTURIAS		ESPAÑA <sup>(1)</sup>	
	HL.	%	HL.	%	HL.	%	HL.	%
Vino	4.045	32,82	18.268	63,76	78.628	73,97	468.702	85,96
Aguardientes y licores	808	6,56	3.771	13,15	4.790	4,50	54.990	10,08
Sidra y chacolí	7.451	60,50	6.568	22,93	22.868	21,51	15.551 <sup>(2)</sup>	2,85
Cerveza	4	0,03	41	0,14	-	-	5.963	1,09
TOTAL	12.308	100	28.648	100	106.286	100	545.206	100

Fuente: *Anuario Estadístico de España* (AEE), 1858, pp. 493-503. Notas (1) Consumo correspondiente a capitales de provincia y puertos habilitados; (2) Excluidas las provincias vascas, para las que el Anuario no ofrece información.

En cuanto a las bebidas destiladas, la generalización de su consumo entre las clases trabajadoras tanto rurales como urbanas, se ve reflejado en el crecimiento sostenidos de las importaciones (C. 2). Desde 1860, las *Memorias de la renta de Aduanas* no dejan de señalar

---

las colonias (60%) constituían los destinos principales. Vid. M. E. BORREGO (coord.) (2004): *El vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la historia de España y América*. Ayuntamiento de Jerez.

<sup>6</sup> Vid. J. MORILLA CRITZ (2001): «Cambios en la preferencia de los consumidores de vinos», en J. Carmona, J. Colomé, J. Pan-Montojo y J. Simpson (eds.): *Vinos, bodegas y mercados: el cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 13-18.

<sup>7</sup> Cfr. J. CANGA ARGÜELLES (1833): *Diccionario de Hacienda con aplicación a España*, Madrid, Imp. M. Calero Portocarrero, tomo I, pp. 20 y 41. Una muestra acerca de los sistemas de elaboración tradicional, en J. M. RUIZ PÉREZ (1845): *Tratado teórico y práctico de la fermentación espirituosa o alcohólica, fundado en experiencias hechas con diferentes frutos y sustancias sacarinas, aplicables al arte de fabricar vinos y aguardientes*. Granada, Imp. M Sanz.

<sup>8</sup> Vid. R. CAMPO MARÍN (1997): *Alcoholismo, medicina y sociedad en España, 1876-1923*, CSIC, Madrid, p. 49 y ss.

que, en términos de recaudación, el aguardiente era el artículo que mayor incremento relativo registraba, atribuyéndolo a «las necesidades creadas por el aumento de la población y el movimiento que esta tiene con las nuevas vías de comunicación que enlazan centros de producción y de consumo<sup>9</sup>». En las citadas memorias y desde 1898, se explicaba que los «derechos prohibitivos» con que el arancel gravaba las importaciones, se hallaban detrás de la caída de la recaudación de la que había sido una de las rentas más notables.

### C. 2. Importaciones de aguardientes, 1850-1913

AÑOS	HECTOLITROS
1850-1859	402.628
1860-1869	1.025.712
1870-1879	1.606.654
1880-1889	5.933.845
1898-1899	49.424
1900-1909	3.392
1910-1913	159

Fuente: *Memorias sobre el estado de la Renta de Aduanas (1850-1913)*. Ministerio de Hacienda, Dirección General de Aduanas, Madrid.

Además del vino y de los anisados, la cerveza comenzaba a cobrar presencia, si bien, a mediados de siglo, se estimaba que la industria cervecera «nunca llegará en España a adquirir un desarrollo considerable puesto que la cerveza estaba destinada a ser un sucedáneo del vino<sup>10</sup>». Veinte años después, en 1871, aunque se reconocía que había «aumentado muchísimo su consumo», seguía prevaleciendo la opinión de que la «abundancia y excelencia de nuestros vinos» cerraría el paso al consumo de aquella<sup>11</sup>.

Las *Estadísticas de la Contribución Industrial y de Comercio* de 1856 y 1900, permiten una aproximación a la industria alcohólica en la etapa de transición de la destilación tradicional a la moderna. En 1856, todavía la industria alimentaria suponía el 56% de todo el sector fabril. La destilación contabilizaba 2.000 «fábricas» —la mitad en Aragón y Andalucía— de las que solo 8 trabajaban más de 6 meses/año, 38 trabajaban entre 4 y 6 meses, 216 entre 2 y 4, correspondiendo el resto a la destilación de carácter doméstico o

<sup>9</sup> Cfr. *Memoria sobre el estado de la Renta de Aduanas* (1861), p. 15.

<sup>10</sup> Cfr. J. ORIOL RONQUILLO (1853): *Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola*, Barcelona, Imp. A. Gaspar, tomo II, p. 56. Añadía Oriol que la cerveza únicamente adquiriría importancia en países cuyo clima excluía el cultivo de la vid; por lo mismo, en España, no pasará de «bebida de veraneo y de refresco durante el tiempo de calor».

<sup>11</sup> Cfr. Buenaventura ARAGÓ (1871): *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases, adicionado a una guía práctica de la fabricación de vino y cerveza*, Madrid, Lib., Central de M. Escribano, p 381. Para una visión general de la industria cervecera, con amplia información fabril y regional: J. L. GARCÍA RUIZ (2003). «La industria cervecera en un país latino: España, 1900-2000», en C. Barciela y A. Di Vittorio (eds.) *La industria agroalimentaria en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Lid, Madrid, pp. 211-245, y X. GARCÍA BARBER (2013): *Los orígenes e implantación de la industria cervecera en España (siglo XVI-1913)*, Tesis de Doctorado, Universidad de Barcelona.

familiar y orientada al autoconsumo<sup>12</sup>. La contribución industrial de 1879 ofrece información sobre la composición y capacidad productiva de la industria española de bebidas alcohólicas (C. 3).

### C. 3. La industria de bebidas alcohólicas en España en 1879

GRUPOS DE ESTABLECIMIENTOS	Nº DE CONTRIBUYENTES	CAPACIDAD DE LAS CALDERAS (LITROS)
Fábricas de aguardientes	2.286	845.168
<i>Alambiques o alquitaras comunes</i>	1.370	536.047
<i>Fábricas de aguardiente vínico</i>	540	241.081
<i>Id. de aguardiente de caña</i>	27	30.940
<i>Otras fábricas con alambique</i>	276	36.380
<i>F. aguardiente (en ambulancia)</i>	73 <sup>(1)</sup>	-
Fábricas de licores	95	12.245
Fábricas de vino o sidra	708	12.250.478 <sup>(2)</sup>
Fábricas de cerveza	45	39.651

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio* (1879). Notas: (1) Número de alambiques; (2) Litros de cabida de las vasijas de fermentación.

En 1888, pese al predominio de la destilería estacional en alambiques, ya habían hecho acto de presencia las destilerías «modernas» dotadas de alambiques con columna de destilación continua y de rectificadores. En el C. 4 puede seguirse la trayectoria ascendente del consumo de las principales bebidas alcohólicas desde 1890, trayectoria que se ve refrendada tanto por las importaciones como por la evolución del impuesto sobre alcoholes<sup>13</sup>.

### C. 4. Producción<sup>1</sup> de vino, cerveza y aguardientes, 1890-1987 (10<sup>3</sup> Hl.)

AÑOS	VINO	CERVEZA	AGUARDIENTES COMPUESTOS <sup>2</sup>
1890-1900	21.200	-	-
1900-1909	17.100	163,50	142,20 <sup>3</sup>
1910-1919	17.000	243,80	289,20
1920-1929	22.800	485,60	331,17
1930-1935	19.160	728,30	337,83
1939-1942	15.524,7	655	455
1940-1948	-	-	548
1950-1959	18.186,4	1.725	647
1960-1969	25.520,6	7.107	-
1964-1969	-	-	1.780,4
1970-1979	30.886,7	-	-
1972-1978	-	15.606	2.232,8
1978-1982	38.121,2	20.348,4	2.747,8
1982-1987	39.378,4	22.612	2.379,2

Fuente: *Anuario(s) Estadístico(s) de España* (AEE): años 1925-1926, 1946 y siguientes. Para los años anteriores: NADAL (2003), p. 168, y A. CARRERAS (1989), pp. 213-2015. Notas: (1) Media anual de cada período; (2) Incluye anisados, brandy (coñac), ron, ginebra y aguardiente de caña; (3) Años 1907-1909.

<sup>12</sup> Cfr. J. NADAL (1987): «La industria fabril española en 1900. Una aproximación», en J. Nadal, A. Carreas y A. Sudriá (comp.): *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica*. Ariel, Barcelona, pp. 23-61.

<sup>13</sup> Véase nota 28.

En 1900, de los 2.728 establecimientos de destilación, 1.951 trabajaban con alcoholes vínicos —de ellos, 527, por contar con columnas de destilación continua, podían considerarse destilerías «modernas»— mientras que los 777 restantes destilaban alcoholes industriales<sup>14</sup>. Tras los buenos resultados del sector durante el ciclo bélico (1914-1919), los años veinte lo devolverán a las condiciones de preguerra —exceso de producción y competencia de los alcoholes industriales con los vínicos<sup>15</sup>—, agravados ahora por el avance del consumo de cerveza y, desde 1927, por la contracción del consumo interior y de la demanda exterior.

El C. 5, utilizando como indicador el censo fabril – lo que supone no contabilizar los millares de alambiques domésticos que escapaban a todo control fiscal—, ofrece una panorámica de la distribución de la industria destiladora: concentración de las destilerías azucareras en torno a las vegas andaluzas y cuencas del Ebro y Duero, de los aguardientes en torno a las zonas vinícolas (Castilla-La Mancha, Andalucía, Castilla-León, Navarra, Orense), y de los licores, en la proximidad de los centros de consumo y exportación (Barcelona, Cádiz, Málaga...).

C. 5. *La industria de la destilación en 1930* (nº de establecimientos)

REGIONES	FÁBRICAS DE ALCOHOL Y AGUARDIENTES VÍNICOS	ID. NO VÍNICOS	ID. DE AGUARDIENTES COMPUESTOS	TOTAL
Castilla-La Mancha	659	0	250	909
Andalucía	37	9	546	592
Cataluña	125	5	184	314
C. Valenciana	101	0	107	208
Castilla y León	166	1	35	202
Madrid	168	0	36	204
Aragón	60	4	31	95
Navarra	65	4	23	92
Extremadura	16	0	48	64
Baleares	13	3	46	62
Murcia	9	0	28	37
País Vasco	0	2	23	25
La Rioja	8	0	11	19
Galicia	4	0	10	14
Canarias	2	2	2	6
Asturias	1	1	3	5
ESPAÑA	1.434	31	1.397	2.862

Fuente: J. NADAL (dir.) (2003), ob. cit., p. 162.

<sup>14</sup> PUIG RAPOSO (1993), ob. cit. Andalucía (41% de los establecimientos) y Cataluña (16,2%), seguían liderando un sector en el que la participación asturiana no alcanzaba el 1%.

<sup>15</sup> Vid. Unión de Viticultores de Cataluña (1923): *Frente a la crisis vinícola*. Pese a las reiteradas medidas prohibiendo el empleo de alcoholes industriales en el encabezamiento de vinos o fabricación de licores, la práctica seguía siendo habitual. Se estimaba que los 400.000 hl de alcohol industrial (de maíz) producido en España, «representaban 3,5 millones de hl del vino que reducían las destilerías». Más detalles en Eva FERNÁNDEZ (2008): «El fracaso del lobby viticultor en España frente al objetivo industrializador del Estado, 1920-1936», *Historia Agraria*, 45, pp. 113-141.

La información recogida en los C. 6 y 7 completa la anterior. El aparente minifundismo fabril que del mismo pueda deducirse, oculta la existencia de procesos de concentración territorial y empresarial de bodegas y fábricas<sup>16</sup>.

### C. 5. Fábricas de alcohol vínico, aguardientes y licores<sup>1</sup>, 1905-1945

AÑOS	FÁBRICAS DE AGUARDIENTES Y ALCOHOL VÍNICO	FÁBRICAS DE AGUARDIENTES COMPUESTOS Y LICORES			
		1ª CLASE	2ª CLASE	3ª CLASE	TOTAL
1905	1.261	-	-	-	1.069
1906	1.608	-	-	-	1.553
1913	1.599	1	88	1.158	1.247
1917	1.463	34	61	1.130	1.225
1918	1.434	19	61	1.121	1.201
1919	845	7	43	1.103	1.153
1920	775	1	22	1.091	1.114
1921	531	6	20	935	961
1922	1.598	2	55	1.268	1.325
1925	1.719	-	21	1.150	1.171
1930	957	5	11	652	668
1934	1.447	-	31	637	668
1945	539	5	41	1.384	1.430

Fuente: *Memoria sobre el estado de la Renta de Aduanas (1905-1920)* y *Anuario Estadístico de España (AEE)*: (1925-1926), p. 168 y *AEE* (1946), pp. 712-713. Nota (1): A efectos de simplificar el cuadro, se recogen únicamente las fábricas “autorizadas” y se excluyen las “precintadas”.

### C. 6. España: industria de elaboración de bebidas (1930)

CLASES DE ESTABLECIMIENTOS	Nº CONTRIBUYENTES	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	CUOTAS (PTS.)
Vinos	3.559	-	1.467.743
Sidra	525	8.233 <sup>(1)</sup>	31.437
Cerveza	14	4.164	106.943
Jarabe y esencias	222	140	76.378
Bebidas gaseosas	2.620	4.937 <sup>(2)</sup>	389.335

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio* (1930). Notas: (1) Unidades de 1.000 litros de capacidad de las vasijas de fermentación; (2) De los 2.620 establecimientos, 2.151 contaban con «aparatos que en una hora pueden elaborar hasta 100 botellas». Del resto, solo 51 «fábricas» contaban con maquinaria capaz de producir más de 500 botellas a la hora; otras 300 fábricas podían embotellar de 300 a 500 botellas/hora, y las 118 restante, de 100 a 300 botellas.

Finalmente, y a efectos de mostrar la evolución a largo plazo de la industria de bebidas, los C. 8 a 11, dan cuenta de los cambios registrados en la producción y consumo de bebidas, reflejo de otros más complejos y de naturaleza sociológica o cultural (hábitos y

<sup>16</sup> Para el caso del vino, vid. J. PAN-MONTOJO (2003): «Las industrias vinícolas españolas: desarrollo y diversificación entre el siglo XVIII y 1960», en C. Barciela y A. Di Vittorio (eds.): *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Universidad de Alicante, pp. 313-335. Para el de la cerveza, J. L. GARCÍA RUIZ (2003), ob. cit., pp. 211-245.

formas de consumo) que remiten, a su vez, a los cambios de tendencia en la distribución de la renta y en las políticas públicas de salud.

### C. 7. Fabricación de aguardientes y licores, 1905-1978

AÑOS	TIPOS DE AGUARDIENTES: PRODUCCIÓN <sup>1</sup> (HL) Y %						TOTAL
	ANISADOS HL. Y %	CAÑA HL. Y %	RON HL. Y %	GINEBRA HL. Y %	COÑAC HL. Y %	DEMÁS AG. Y LICORES HL. Y %	
1905-1917	121.124 (69,4)	12.676 (7,2)	5.568 (3,1)	1.447 (1,1)	19.353 (11,1)	14.112 (8,1)	174.280
1917-1922	214.912 (65,6)	11.974 (3,7)	12.138 (3,7)	2.866 (0,9)	63.936 (19,5)	21.946 (6,7)	327.772
1925-1926	227.345 (67,1)	9.180 (2,7)	10.300 (3,0)	2.552 (0,8)	64.225 (19,0)	25.005 (7,4)	338.607
1930	220.072 (65,3)	7.267 (2,2)	3.291 (1,0)	12.859 (3,8)	68.305 (20,3)	25.201 (7,5)	336.995
1934	184.338 (63,3)	6.994 (2,4)	10.567 (3,6)	2.973 (1,0)	62.222 (21,4)	24.050 (8,3)	291.144
1964-1978	411.125 (20,5)	33.215 (1,7)	98.885 (4,9)	251.950 (12,6)	1.211.500 (60,4)	-	2.006.675

Fuente: Memoria sobre el estado de la Renta de Adunas (1905-1917), y AEE (1922-1978). Notas: (1) Producción media anual de cada período.

### C. 8. Industria de elaboración de bebidas, 1964-1987

GRUPOS	1964-1978		1978-1987	
	PRODUCCIÓN (10 <sup>3</sup> HL.)	%	PRODUCCIÓN (10 <sup>3</sup> HL.)	%
Vinos <sup>1</sup>	38.121	57,45	39.378	43,14
Cerveza	12.235	18,42	22.612	24,47
Ag. compuestos y licores	2.006	3,02	3.106	3,40
Sidra	398	0,60	-	-
Agua mineral y medicinal envasadas	2.311	3,48	7.076	7,77
Gaseosas, aguas carbónicas, seltz	7.011	10,56	6.488	7,10
Refrescos y zumos	4.300	6,47	12.618	13,82
Total	66.385	100	91.278	100

Fuente: AEE: (1970): pp. 150 y 171, y AEE (1980), pp. 160 y 180. Nota: (1) Incluye vinos de mesa, espumosos, generosos y otros; se excluyen vermús y otros derivados vínicos.

### C. 9. Bebidas alcohólicas: producción, valor y ventas, 1995-1999

GRUPOS DE BEBIDAS	PRODUCCIÓN		VALOR DE LA PRODUCCIÓN		VENTAS (%) 1995-1999
	10 <sup>3</sup> HL.	%	10 <sup>6</sup> €	%	
Vinos	3.797	30,63	1.026	42,71	30,6
Cervezas	8.215	66,37	986	41,04	66,6
Bebidas espirituosas	359	2,82	390	16,19	2,8
Total	12.371	100	2.402	100	100

Fuente: FIAB, *Informe económico*, 2016, p. 88.

### I.2. Industria alcoholera: Crecimiento y modernización

Dos estímulos externos contribuirán a la industrialización de la producción de alcoholes. En primer lugar, la «fiebre del oro» de la vitivinicultura española (1877-1886), correlato de la destrucción del viñedo francés por la filoxera. El “boom” exportador y el alza de precios, además de propiciar la extensión del área cultivada, plantearía el problema de los «vinos artificiales<sup>17</sup>», resultado de encabezar los vinos con alcoholes industriales<sup>18</sup>. En efecto, desde estos años, la generalización de los alcoholes no vínicos rompía la tradicional vinculación destilerías/vid. Será entonces cuando se plantee, en relación con los escándalos de adulteración, la llamada «cuestión de los alcoholes<sup>19</sup>».

Desde 1886 y una vez recuperada la producción francesa, en España irrumpía paso la crisis vinícola, dando paso a un escenario de sobreproducción, caída de precios, proteccionismo (arancel de 1891) y repliegue sobre el mercado interior<sup>20</sup>. La nueva situación trató de paliarse con esfuerzos por diversificar la oferta y promocionar productos distintos al vino común. Del mismo modo, la disponibilidad de excedentes vínicos llevará a «quemar vinos»: la destilación eliminaba excedentes y ampliaba la oferta de aguardientes y licores,

<sup>17</sup> J. PAN-MONTOJO (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Alianza Editorial, Madrid, pp. 150-170.

<sup>18</sup> Vid. D. CASARES Y TEIJEIRO (1888): *Alcohol vínico y alcoholes industriales*, Imp. Alende, Santiago de Compostela.

<sup>19</sup> La comercialización de vinos adulterados llegará a superar en un 50% el vino realmente cosechado. Vid. J. PUJOL ANDREU (1986): «La crisis de sobreproducción en el sector vitivinícola catalán (1892-1935)», en R. Garrabou et al. (eds.): *Historia agraria de la España contemporánea*, vol. 3, Crítica, Barcelona, pp. 317-346; T. CARNERO ARBAT (1980): «El problema de los alcoholes», en *Expansión vinícola y atraso agrario. La viticultura española durante la gran depresión, 1870-1900*, MAPA, Madrid, pp. 185-216.

<sup>20</sup> PAN-MONTOJO, ob. cit., pp. 252-281.

más fáciles de transportar y de mayor valor añadido. Será entonces cuando comience la modernización del sector que pasamos a resumir<sup>21</sup>.

La destilería moderna se beneficiará desde el siglo XIX de los cambios inducidos por la revolución industrial: mejoras en el sistema de transportes e integración de mercados, nuevas energías y convertidores (máquina de vapor), y nuevas pautas alimentarias —“proletarización” del consumo de aguardientes y “aburguesamiento” del de licores—. La multiplicación de la demanda de aguardientes y licores de mayor graduación y más aromáticos, abrió el camino a los procesos de re-destilación y a dos soluciones técnicas: el alambique intermitente primero y, posteriormente, el alambique continuo<sup>22</sup> («sistema inglés»). Este último, sustituye las ollas y permite la destilación y rectificación continua. Los avances posteriores se orientaron a obtener productos más puros mediante la incorporación de columnas deshidratadoras, desmetilizadoras e hidroselectoras<sup>23</sup>. Las nuevas técnicas de destilación se difundieron en España en la segunda mitad del siglo<sup>24</sup>

El segundo factor estimulante del desarrollo del sector tendrá que ver con la industria azucarera. La producción de caña de azúcar española estuvo confinada hasta mediados del siglo XIX a las costas granadinas. Su producción apenas cubría el 5% del consumo español, completándose el resto con las importaciones cubanas. Desde 1845, al amparo de la protección arancelaria que gravaba el azúcar colonial, la industrialización dará sus primeros pasos<sup>25</sup>. Aunque entre 1845 y 1881 la producción de azúcar de caña pasó de 600 a 15.000 t, debían importarse anualmente 30.000 t para cubrir el consumo interno. La solución vendrá de la mano de la industria remolachera que, ya desde 1860 en Europa conocía una expansión favorecida tanto porque sustituía importaciones como por los beneficios que deparaba la destilación de las melazas.

En España las primeras industrias remolacheras se levantarán en 1882 en Granada. En 1888, tras reforzarse los aranceles que gravaban el azúcar colonial, las fábricas de

---

<sup>21</sup> Seguimos para ello los estudios de N. Puig quien señala que la modernización contaba con antecedentes. Desde el siglo XVII la destilación en alambique simple y a fuego directo, había conocido mejoras evolutivas —aumento del tamaño de las ollas, uso del cobre en lugar del vidrio...— que aumentaban la escala de producción, homogenizaban el producto y eliminaban residuos. Francia e Inglaterra, que disponían de una oferta amplia y barata de melazas procedentes de sus colonias, fueron pioneros en aumentar la dimensión de sus destilerías y su escala productiva. En cambio, en los países vinícolas, el proceso fue más lento tanto porque el suministro de materia prima era más irregular, como por el hecho de que la destilación —salvo en regiones de tradición exportadora— se consideraba subsidiaria de la agricultura: Cfr. PUIG RAPOSO (1994), cit., pp. 101-110.

<sup>22</sup> También en este caso se contaba con antecedentes. Partiendo de los circuitos cerrados y de los principios de evaporación/condensación, en 1512 H. Braunschwick ideaba la columna de destilación que, al separar el condensador y el evaporizador, permitía una mejor selección de vapores volátiles en un solo circuito y en una única operación. Esta innovación será el punto de partida para la patente de A. Coffei en 1832.

<sup>23</sup> Vid. un diagrama del proceso en PUIG RAPOSO (1994), cit., p. 110.

<sup>24</sup> La prensa especializada de la época —*La Gaceta Industrial, Industria e Invenciones* o *La Ilustración Española y Americana*, entre otras— dará cuenta en numerosos artículos de los nuevos sistemas de destilación. También la *Gaceta Agrícola*, editada por el ministerio de Fomento, popularizará las «destilaciones agrícolas» como fuente para la obtención de aguardientes y abonos a partir del sorgo, la patata o la remolacha, tal y como se venía haciendo en Alemania.

<sup>25</sup> Vid. M. MARTÍN RODRÍGUEZ (1994): «Del trapiche a la fábrica de azúcar, 1779-1904», en J. Nadal y J. Catalán (eds.), ob. cit., pp. 43-97.

transformación de remolacha ascendía a 10, y a 21 las de caña. El boom del sector llegará en 1898 a tenor de los elevados precios y de los problemas que planteaba el abastecimiento de azúcar colonial. Entre 1900 y 1901, se creaban 17 nuevas fábricas ya fuera de sus iniciales confines andaluces. A partir de esas fechas, el exceso de capacidad, la sobreproducción y la escasa elasticidad del consumo nacional, inauguraba una etapa crítica para el sector. Sus stocks no podían hallar salida en el mercado europeo porque en él los costes de producción eran inferiores a los españoles en un 50%. La solución llegaba en 1903 con la constitución de la Sociedad General Azucarera Española y la subsiguiente regulación del mercado y cierre de instalaciones. Como subproducto del citado *boom*, quedarán las destilerías industriales cuya producción se dirigía, principal pero no exclusivamente, a la elaboración de alcoholes no vínicos, más baratos que los vínicos y destinados, entre otros usos, al encabezamiento de vinos y licores.

### I.3. Alcoholes: fiscalidad y regulación

«Aguardiente: Esta bebida ha sido uno de los artículos de Renta más importantes» (*Memoria sobre el estado de la Renta de Aduanas en 1897*, p. 21).

Desde el siglo XVI las necesidades fiscales de la monarquía condujeron a ampliar el derecho de regalía sobre la producción y comercialización de artículos de consumo generalizado —sal, pólvora, naipes, tabaco, papel sellado...— que pasarán a tener la consideración de «estancos» (rentas estancadas) en manos públicas, excluyendo la competencia de terceros. El estanco del aguardiente se fijó en 1632, conociendo desde entonces numerosas remodelaciones tanto en su gestión, directa o arrendada, como en su cuantía y en su distribución o encabezamiento<sup>26</sup>. La renta se mantendrá hasta 1827, año en que desaparece el monopolio, sustituido por un gravamen sobre su venta. La reforma fiscal de 1845 (Mon-Santillán) creaba dos nuevas figuras impositivas en la que se refundían los anteriores gravámenes sobre bebidas alcohólicas: el impuesto sobre su consumo, y la contribución industrial y de comercio sobre su fabricación y comercialización.

El impuesto de consumos discriminaba tanto en función del tamaño de la población, como según los diferentes tipos de bebidas (vino, aguardientes, sidra y chacolí, licores y cerveza), estableciendo a su vez diferencias dentro de cada grupo según graduación alcohólica en el caso de los aguardientes, o según se tratase de vinos comunes o generosos<sup>27</sup>. La evolución legal posterior tenderá a simplificar las categorías con vistas a facilitar una

---

<sup>26</sup> Vid. M. ARTOLA (1982): *La Hacienda del Antiguo Régimen*, Alianza/Banco de España, Madrid; J. I. ANDRÉS UCENDO (1999): *La fiscalidad en Castilla en el siglo XVII: Los servicios de millones, 1601-1700*, UPV, Bilbao; José Ignacio RUIZ RODRÍGUEZ (1992): «Estructura y recaudación del servicio de millones (1590-1691), *Hispania*, 182 (1992), pp. 1073-1088.

<sup>27</sup> Así, en los casos de Oviedo y de Gijón, se aplicaba la tarifa 2ª que suponía 3 reales por arroba en el caso de los vinos, 0,36 por cada grado de alcohol en los aguardientes y licores, 1,5 reales/arroba para la sidra y 3,6 para la cerveza.

recaudación que no dejará de incrementarse<sup>28</sup>. En general, y hasta 1913, los tipos que gravaban la cerveza fueron la mitad de los del vino y un tercio inferiores al resto de bebidas<sup>29</sup>.

En muchos casos a la fiscalidad estatal se sumaba la provincial y municipal. Desde 1845 a 1936, los arbitrios municipales podían encarecer los precios de origen hasta en un 60%. Se trataba de recargos doblemente regresivos: no discriminaban entre vinos y licores, entre graneles o embotellados y, de forma añadida, afectaban más a los consumidores de más baja renta. Aunque las organizaciones de viticultores lograran en ocasiones suprimir o reducir estos arbitrios, la importancia que tenían en los ingresos de las arcas municipales obligaban a su restablecimiento. Lo que las autoridades no pudieron evitar fueron las prácticas fraudulentas<sup>30</sup> —encabezamiento de vinos con alcoholes industriales, adulteración con agua...—.

Con todo, la intervención pública en el sector alcoholero no se limitó a la función recaudatoria. La pérdida de los mercados coloniales, la competencia de los fabricantes europeos y las ya citadas diferencias de intereses en el seno del propio sector —entre destilerías vínicas e «industriales», entre cosecheros y bodegueros...—, acabarán demandando funciones reguladoras más amplias. Como han señalado Nuria Puig y J. Pan-Montojo<sup>31</sup>, agotado el recurso al arancel y siendo ineficaces por falta de medios los controles

<sup>28</sup> En el cuadro siguiente se ofrecen los valores de recaudación recogidos en las *Memorias sobre el estado de la Renta de Aduanas (1897-1922)* —Ministerio de Hacienda, Dirección General de Aduanas— y *AEE (1922 a 1934)*. El incremento de aquella entre 1902 y 1906, se debió a la demanda de alcoholes industriales (de melaza de caña, de maíz y de otros cereales) causado por la pérdida de cosechas de vino y, consiguientemente, por la caída de la oferta de alcoholes y aguardientes vínicos, más baratos que los industriales por estar sometidos los destiladores a menor presión fiscal. Desde 1905 y 1919, los incrementos en la recaudación se imputan a los gravámenes establecidos por la legislación de los citados años (leyes de 19 de julio de 1905 y de 29 de abril de 1920).

*Impuestos especiales: recaudación del impuesto sobre el alcohol, 1897-1934.*

AÑOS	RECAUDACIÓN (10 <sup>3</sup> PTS.)
1897-1901	13.452
1902-1906	66.849
1907-1911	75.458
1912-1916	16.812,50
1917-1921	26.065,45
1922-1926	42.422,92
1927-1931	39.496,36
1932-1934	47.154,65

<sup>29</sup> Vid. X. GARCÍA BARBER (2014): *La cerveza en España: orígenes e implantación de la industria cervecera*, Lid, Madrid.

<sup>30</sup> Vid. PUJOL ANDREU (1986), ob. cit., y «El problema del alcohol vínico y el industrial», *Economía Española* (1935), nº 261, febrero, pp. 232-234.

<sup>31</sup> Vid. N. PUIG RAPOSO (1994): «Alcoholeros, inspectores y Hacienda Pública. El fraude en la industria alcoholera española, 1900-1936», *Hacienda Pública Española*, 1, pp. 355-366; J. PAN-MONTOJO (1994), ob. cit., pp. 252-281; N. PUIG RAPOSO y J. PAN-MONTOJO (1995): «Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de alcoholes en España (1877-1936)», *Revista de Historia Económica*, 2, pp. 251-286.

sanitarios, quedaba como única solución la actuación fiscal. Desde 1903 (ley Osma) hasta 1929, se sucederán las disposiciones legales gravando el consumo y/o fabricación de alcoholes<sup>32</sup>. La segunda República promulgará el Estatuto del Vino (1932) y, a efectos de institucionalizar la presencia del sector en los organismos reguladores, el Instituto Nacional del Vino. Por otro lado, a fin de paliar la crisis de consumo abierta en 1929, la ley 4/6/1935 sobre tributos y circulación de alcoholes, revisaba la carga fiscal e introducía incentivos a la exportación.

Ya en la autarquía, la Orden 13/5/1939, establecía, a través de la Comisaría de Abastos y Transportes (1939), de la Fiscalía de Tasas (1940) y de la Junta Superior de Precios (1941), medidas de racionamiento que se prolongarán durante trece años. Su correlato serán los mercados negros que además de alterar al alza los precios tasados, conducirán al fraude y al deterioro en la calidad de las materias primas y de los productos finales<sup>33</sup>. Las sucesivas regulaciones traducían tanto el poder negociador de los grupos de interés enfrentados — Asociación Nacional de Viticultura e Industrias Derivadas, Asamblea Nacional Alcohólica...— como la difícil conciliación por parte de la Hacienda de sus objetivos recaudatorios y de represión del fraude: la participación de los impuestos en los precios finales resultaba tan elevada que favorecía la existencia de un amplio consenso «positivo» en torno a la defraudación.

La ley 30/12/1946 y la orden 31/12/1947, supusieron el retorno a la fiscalidad de preguerra, situación que se mantendrá hasta la ley 26/12/1957 del impuesto sobre el lujo. Posteriormente, la reforma tributaria introducida por la ley 11/6/1964, combinaba la imposición *ad valorem* (sobre el tráfico de empresas) con la específica sobre alcoholes. Esta legislación, con ligeros retoques, subsistirá hasta la armonización fiscal derivada de la entrada de España en la CEE<sup>34</sup>. Desde entonces, los tipos impositivos no dejarán de incrementarse<sup>35</sup>.

Al margen de las regulaciones fiscales, la legislación sobre bebidas espirituosas no ha dejado de evolucionar y de adaptarse a las exigencias que los cambios sociales o tecnológicos introducían en su producción y consumo. Y así, en 1982 se incorporaban requerimientos sanitarios en el etiquetado y envasado que obligaron (Real Decreto 1416/1982) a modificar el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes de 1970. Del mismo modo, en 1988 (Real Decreto 250), obedeciendo «a las más amplias posibilidades que ofrecían los métodos analíticos», se modificaban los parámetros de composición de las bebidas espirituosas en cuanto a contenido en azúcares, graduación, impurezas, etc.

---

<sup>32</sup> Entre otros, los proyectos Salvador (1905), González Besada (1908), Bugallal (1914), Suárez Inclán (1915), Alba (1916), al Real Decreto 1/9/1924 y el Decreto-Ley 29/4/1926.

<sup>33</sup> Vid. C. BARCIELA y M<sup>a</sup> A. LÓPEZ ORTIZ (2003): «El fracaso de la política agraria del primer franquismo, 1939-1959», en C. Barciela (ed.): *Autarquía y mercado negro en España. El fracaso económico del primer franquismo, 1929-1959*, Crítica, Barcelona, pp. 55-93.

<sup>34</sup> Sobre el marco legal comentado, vid. S. de LUXAN y O. BERGARA (2010): «La industria alcohólica canaria durante los años de la autarquía, 1939-1959», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 56, pp. 335-382.

<sup>35</sup> Un 10% en 1993, un 5,9% en 1994, un 3,5% en 1995 y un 3,5% en 1996..., vid. AEAT (2009): *Impuestos especiales*. Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales, Madrid, p. 37.

En 1986, la incorporación de España a la CEE supuso nuevas restricciones legales como, entre otras, las que afectaban a la publicidad de productos susceptibles de riesgo para la salud —caso de la Ley General de Publicidad (1988) o de la ley 12/2012<sup>36</sup>. En 2003, se aprobaba la ley de la Viña y el Vino. En la exposición de motivos, y tras un repaso de la legislación histórica, se justifica la nueva normativa tanto en función de las competencias transferidas a las Comunidades Autónomas, como en la asunción de las exigencias del Reglamento (CE) 1493/1999 sobre Organización Común del Mercado Vitivinícola. Finalmente, el Real Decreto 164/2014 añadía las novedades de la legislación europea en materia de bebidas espirituosas e indicaciones geográficas —caso de los ya citados Reglamentos (CE) nº 110/2008 y (UE) 2016/1067.

#### I.4. Aguardientes y licores: un micro sector de la industria de alimentación y bebidas

De la importancia del sector «Alimentación y Bebidas», da fe el hecho de que en 2017 sus 27.386 empresas y 356.230 empleos representasen, respectivamente, el 14,4 % y el 18% del conjunto de toda la industria española<sup>37</sup>. Dentro del mismo, el subsector «Bebidas Alcohólicas», agrupaba el 17% de las empresas, el 9,6% del empleo, el 10,4% de sus ventas netas y el 13,18% de sus exportaciones (C. 10).

##### C. 10. El subsector «Bebidas alcohólicas» (2016)

GRUPOS	Nº EMPRESAS	Nº EMPLEOS	VENTAS NETA (mill. €)	COMERCIO EXTERIOR (mill. €)	
				EXP.	IMP.
Vino	4.025	24.366	5.914	2.679	176
Bebidas espirituosas	335	2.767	955	587	920
Otras bebidas alcohólicas	486	6.978	3.247	373	413
Total	4.826	34.111	10.116	3.639	1.509

Fuente: MAPAMA (2017): *Informe Anual de la Industria Alimentaria Española (2015-2016)*.

Los cambios en su dimensión no han hecho sino traducir los registrados en el consumo de tales bebidas. Un consumo en el que se observa una clara tendencia declinante en las últimas décadas (C. 11 y C. 12), si bien menos acusada que la del gasto en

<sup>36</sup> Progresivamente se irán incorporando igualmente las exigencias o recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Previamente, el Plan Nacional de Drogas (1985), aportaba nuevas limitaciones que se traducirían en medidas que afectaban al consumo de alcohol en el ámbito laboral o en el de la circulación de vehículos.

<sup>37</sup> Ministerio de Industria, Turismo y Energía (2017): *Informe anual de la industria alimentaria*, y (2016): *El sector Alimentos, Bebidas y Tabaco*. Madrid.

alimentación<sup>38</sup>. Los cambios más visibles se refieren a los operados en el consumo de las dos principales bebidas. En el caso del vino, el exceso de la producción nacional sobre el consumo, ha pasado del 48 al 63% entre 1986 y 2010. En sentido opuesto, la expansión del consumo de cerveza ha seguido a la del turismo<sup>39</sup>. Tanto en el caso del vino como en el de la cerveza, el consumo en los hogares ha ido decreciendo (un 33% en 2016) en beneficio del consumo extra-doméstico (hoteles, restaurantes...). En términos regionales, Cataluña (22,8%), Andalucía (14,1%) y Castilla-León (10%) siguen liderando la producción, correspondiendo a Asturias una participación en el mismo del 1,9%.

### C. 11. Evolución del consumo de bebidas alcohólicas (1993-2009)

BEBIDAS	1961	1993		2009	
	%	10 <sup>6</sup> litros	%	10 <sup>6</sup> litros	%
Vinos	65,35	147,13	37,42	81,72	20,90
Cervezas	11,04	131,51	33,44	194,86	49,84
Aguardientes y destilados <sup>(1)</sup>	23,58	106,08	26,98	106,79	27,32
Productos intermedios <sup>(2)</sup>	-	8,51	2,16	7,57	1,94
Total	-	393,23	100	390,95	100

Fuente: AEAT (2010): *Impuestos especiales, Departamento de Aduanas e Impuestos*, p. 3.191.

Notas: (1) Brandy, whisky, ginebra, ron...; (2) Vinos dulces, mistelas, generosos y vermús.

### C. 12. Industrias de elaboración de bebidas (2016)

CLASES	VOLUMEN (10 <sup>3</sup> . lit) (%)	VALOR (10 <sup>3</sup> €) (%)	Consumo per cápita (litros)	Gasto per cápita (€)
Vino	379.670 (6,0)	1.026.115 (20,6)	8,7	23,4
Bebidas derivadas	73.092 (1,2)	107.667 (2,2)	1,7	2,5
Cervezas	821.481 (13,0)	986.236 (19,8)	18,7	22,5
Bebidas espirituosas	35.887 (0,6)	389.917 (7,8)	0,8	8,9
Zumo y néctar	438.829 (7,0)	429.008 (8,6)	10,0	9,8
Agua envasada	2.648.052 (42,0)	557.480 (11,2)	60,3	12,7
Gaseosas	148.198 (2,3)	41.367 (0,8)	3,3	0,9
Refrescos	1.765.055 (28,0)	1.439.177 (28,9)	40,2	34,0
Total	6.310.264	4.976.967		

<sup>38</sup> Entre 1964 y 2015, el consumo anual medio de alimentación ha caído, dentro del presupuesto familiar, de 47 al 17%, es decir, un 65%: Cfr. V. J. MARTÍN CERDEÑO (2016): «50 años de alimentación en España», *Distribución y consumo*, 3, pp. 66-69.

<sup>39</sup> Lo prueba el hecho de que los enclaves turísticos (Baleares, Canarias, Andalucía...) absorban en torno al 66% del consumo nacional, frente al 7,3% de la España cantábrica y Castilla-León. Para los datos citados: OIV (Organización Internacional de Vino) (2012): *Vine and Wine Outlook*; MAPAMA (2015): *Informe socioeconómico sobre el sector de la cerveza en España*. Madrid.

Las bebidas espirituosas suponen un grupo minoritario del subsector de las bebidas alcohólicas: 1,2% de las empresas, un 0,8% del empleo y un 1% de las ventas. Su comercio exterior resulta deficitario —tasa de cobertura del 63%—. Aunque dominado por la empresa familiar, un reducido número de grupos industriales —Pernod Ricard, grupo Torres, Osborne, G. Byass y Bacardí— concentran más del 60% del empleo y de las ventas<sup>40</sup>. El mercado español comercializa anualmente 2,3 millones de Hl; de ellos, 1,5 millones, corresponden a la producción nacional, lo que supone una cuota del 40% del mercado de bebidas alcohólicas, correspondiendo el otro 60% al vino y cerveza. A su vez, dentro de las bebidas espirituosas, el whisky, ginebra, brandy y ron, absorben el 70% de las ventas, frente al 15,8% de licores y cremas y al 1,7% de los aguardientes de orujo. De las exportaciones, un 42% corresponden al brandy<sup>41</sup>.

Frente a la tendencia al estancamiento en el consumo de bebidas alcohólicas, las estrategias empresariales han seguido una doble actuación. Por un lado, incrementar la inversión en publicidad: las bebidas espirituosas suponen el 47% del total invertido por tal concepto. Por otro, mejorar la oferta de productos diferenciados, con trazabilidad reconocible y generalmente amparadas por denominaciones de origen (DOP) o indicaciones geográficas (IG) que enfatizan los vínculos con el territorio, con prácticas de elaboración tradicionales y con materias primas específicas<sup>42</sup>. La UE ha optado por desarrollar una estricta normativa para reglamentar las DOP e IG<sup>43</sup>.

En España, el grupo de bebidas espirituosas con IG cuenta con 16 denominaciones<sup>44</sup>. En 2015, se constituyó la Confederación Española de Consejos Reguladores de IG. En esa fecha ya se contabilizaban 19 IG —las últimas incorporaciones corresponden al Brandy del Penedés y al Aguardiente de sidra de Asturias<sup>45</sup>— y 232 empresas. De la producción de estas últimas, que no ha dejado de contraerse —vid. C. 13—, el 60% corresponde al Brandy de Jerez y al Pacharán de Navarra; de las exportaciones, más del 90% están protagonizadas por el brandy. A la hora de valorar el retroceso de la producción, además de considerar los factores sociológicos —nuevos hábitos de consumo: campañas de salud, desprestigio social

---

<sup>40</sup> MAPAMA (2017): *Informe sectorial: Bebidas espirituosas*. Madrid.

<sup>41</sup> FIAB (2008): *Una aproximación a la industria española de alimentos y bebidas y a su comercio exterior*. Madrid.

<sup>42</sup> MAPAMA (2012): *Bebidas espirituosas con Indicación Geográfica*, y (2016): *Datos de bebidas espirituosas con Indicación Geográfica*. Madrid.

<sup>43</sup> Véanse los Reglamentos (CE) 110/2008 y UE 2016/1067, entre otros.

<sup>44</sup> La más antigua corresponden al Brandy de Jerez (1989); un segundo grupo accedió a la IG en 1994-1995 (anisados, licores), y el resto, entre 2001-2006 (aguardientes de orujo, licores de hierbas, pacharán navarro...).

<sup>45</sup> Vid. R, RODRÍGUEZ MADERA et al. (1999): «Aguardiente de sidra de Asturias», *Tecnología Agroalimentaria. Boletín Informativo*, 6, p. 43-44.

del consumo de alcohol...— ha de tenerse en cuenta la infravaloración derivada del fraude<sup>46</sup>.

### C. 13. Producción de bebidas espirituosas con IG

AÑOS	Nº	Nº DE INDUSTRIAS ELABORADORAS	PRODUCCIÓN (EN HL.)	
			TOTAL	COMERCIO EXTERIOR
2005	15	229	546.655	182.478
2007	15	229	575.086	205.309
2008	15	230	540.124	197.041
2009		232	448.501	164.709
2010	16	231	378.867	135.696
2015	19	232	183.305	86.110

Fuente: MAPA (2005, 2010 y 2015): *Datos de las bebidas espirituosas con denominación de origen.*

En Asturias, las primeras IG registradas en el sector alimentario —«fabada de Asturias» y «queso de Cabrales»— se remontan a 1990. Posteriormente se irán registrando IG del sector bebidas: «vino de Cangas» (2000), «sidra de Asturias»(2003) y, en 2013, «aguardiente de sidra de Asturias»<sup>47</sup>. Aunque el Ministerio de Agricultura incluye a este último en sus informes sectoriales, no ofrece datos estadísticos —empresas, producción, ventas, empleo...— porque el expediente citado en la nota anterior seguía sin ser publicado en el BOE o el Diario Oficial de la UE.

## II.- LA INDUSTRIA ALCOHOLERA EN ASTURIAS

### I.- Destilación y bebidas espirituosas en Asturias: una tradición secular

<sup>46</sup> El Consejo Regulador de la IG Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia informaba de que, de las 100 empresas elaboradoras de aguardientes, las 60 amparadas por la IG “Orujo de Galicia”, producían 350.000 litros/año, en tanto las otras 40 superaban con creces el millón de litros. El mismo Consejo estimaba que el aguardiente «ilegal» suponía entre el 70-80% del total comercializado por la hostelería: 8 de cada 10 botellas escapa a cualquier control fiscal o sanitario. Y se añadía que «las botellas o garrafas al margen de la ley, pueden venderse más baratas porque se ahorran los 4,15 euros/botella/litro que Hacienda exige a los productores legales». De forma añadida, buena parte de esa producción fraudulenta, ni siquiera se elabora en Galicia.

<sup>47</sup> El Reglamento (UE) 2016/1067, de la Comisión Europea del 1 de julio de 2016, modificaba el Anexo III del Reglamento (CE) nº 110/2008 sobre bebidas espirituosas, para incluir en él al “aguardiente de sidra de Asturias”. Por su parte, el «Expediente técnico “Aguardiente de sidra de Asturias”» (febrero de 2015) del Gobierno del Principado de Asturias, desarrollaba la normativa europea de aplicación a las IG: características físico-químicas y organolépticas, zona geográfica de elaboración, materias primas, método de obtención, controles (envasado, etiquetado, existencias...).

Existe una amplia literatura referida a los orígenes del cultivo de la vid y del manzano y a la elaboración, a partir de ambas materias primas, de bebidas alcohólicas obtenidas por fermentación y destilación. En la mayoría de los casos, aquellos orígenes remiten a la romanización de Asturias primero y, posteriormente a la colonización agraria desarrollada en tiempos medievales por diversas órdenes monásticas<sup>48</sup>. Sin restar interés a las fuentes literarias, son las archivísticas las que aportan base documental sobre su presencia en la región.

Si se retrocede en el tiempo, los datos, aunque escasos, no dejan de ser indicativos. Para 1780, la *Balanza del comercio activo y pasivo de Asturias*, valoraba en 15,9 millones de reales las «entradas» procedentes de otras regiones: la partida más valiosa era la de los vinos (31,50%) seguida de los cereales (20,46%). Los aguardientes procedentes de Castilla sumaban 246.120 reales, un 1,5% de valor total. A tales cifras habría que sumar las procedentes del comercio exterior: por vía marítima y desde Francia, llegaban caldos valorados en 70.000 reales y aguardientes por otros 60.000<sup>49</sup>. Jovellanos ya advertía en el *Informe de Ley Agraria* (1795) de la dependencia asturiana de los caldos castellanos y catalanes. El *Censo de la riqueza territorial e industrial de España de 1799*, estimaba el consumo de vino en Asturias en 312.000 cántaras (50.326 hl), de los que un 96% procedían de Castilla y un 3% de Galicia. La misma fuente señalaba respecto a la «cidra» que su producción se consumía enteramente en Asturias, salvo pequeñas partidas enviadas a Galicia<sup>50</sup>.

El *Diccionario Geográfico de Asturias* (1802) cifraba la extensión alcanzada por el viñedo en Asturias en 3.351,5 «días de bueyes de sembradura» (453 ha)<sup>51</sup>. A lo largo del siglo XIX y a tenor de coyunturas marcadas por alteraciones en la demanda o por la sustitución de cultivos, aquella extensión conocerá notables alteraciones<sup>52</sup>. Respecto a la sidra, aquel «grande furor y manía de plantar» a que en 1805 se refería Caveda Solares desde Villaviciosa,

---

<sup>48</sup> Vid., a título de ejemplo, M. ANDRÉS e I. CABAL (coords.) (2011): *Las bebidas atlánticas*. Fundación HC Energía, Oviedo. Una síntesis sobre los antecedentes históricos de la expansión de las pomaradas y la elaboración de sidra, en J. OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS (2015): «Valle, Ballina y Fernández (1890-2015): una historia empresarial más que centenaria», en J. Ocampo Suárez-Valdés (ed.): *Empresas y empresarios asturianos: El Caso El Gaitero*. Fundación Valdés Salas, Trea, Oviedo, p. 142-20.

<sup>49</sup> Archivo Campomanes (FUE): ms. 29/14, cit. en J. OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS (1990): *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial, 1750-1850*. S. Cañada, Gijón, pp. 305-307.

<sup>50</sup> Las otras dos provincias productoras de sidra eran Guipúzcoa (21.209 hl) y Vizcaya, y en ambos casos la producción era absorbida por el mercado local.

<sup>51</sup> Archivo de la R. Academia de la Historia, ms. 9/6.032 a 6.038. Se distribuían entre Cangas del Narcea (1.569,15 días de bueyes), Tineo (770), Ibias (495,5), y en menor extensión, por Castropol, Illano, Santa Eulalia y San Martín de Oscos y Allande.

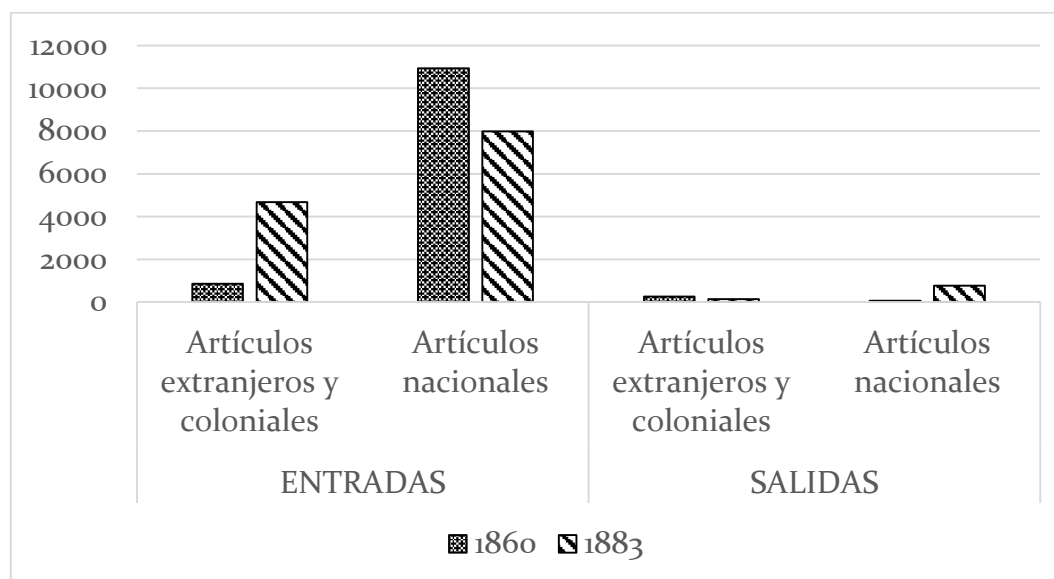
<sup>52</sup> R. Feo ofrece la siguiente serie: 5.493 ha en 1858; 3.535 ha en 1879; 2.320 en 1898; 1.878 ha en 1903 y 507 ha para 1975. La *Encuesta agrícola* realizada en 1884 por el Consejo Superior de Agricultura (Ministerio de Fomento) reducía la extensión del viñedo asturiano a 189 ha en Cangas (2.250 hl) y a 6 ha en Candamo (72 hl). Los datos de Fuertes Arias para 1902 cifran en 2.320 la extensión plantada —1.283 ha en Cangas y 1.000 en Castropol, con un producto de 29.000 y 14.934 hl respectivamente. El INE registra para 1945-1952 una media de 1.360 ha y 46.375 hl. La *Estadística Agrícola* de 1950, 1.360 ha, 35.746 hl de vino y 11.658 qm de orujos, y para 1960, 1.200 ha y 54.400 qm de uva para vinificación. Vid. R. FEO (2004): «Evolución histórica y situación actual del viñedo en Asturias», en *Historia, clima y paisaje*, Universidad de Valencia, pp. 469-480; R. FUERTES ARIAS (1902): *Asturias industrial*, Gijón, Imp. De la Cruz, pp. 411-413; Ministerio de Agricultura (1950 y 1960): *Estadística agrícola*; INE (1956): *Reseña estadística de la provincia de Oviedo*, Madrid.

acabará contagiando a otros concejos hasta alcanzar las 1.600 ha de plantación en 1850, hasta llegar a 6.000 ha a finales de siglo.

La información para la primera mitad del siglo XIX es igualmente fragmentaria y discontinua. Las *Rentas de aduanas* recogidas por Madoz para 1844-1845 siguen reflejando que, tras el mineral de hierro, los cereales y el pescado salado, los vinos y aguardientes constituían la partida más notable de la entradas<sup>53</sup>. En la *Memoria sobre los productos de la industria española* (Exposición Pública de 1850), únicamente se citan como procedentes de Asturias, la «manteca al estilo de Flandes» y las conservas y botellas de la fábrica de Romualdo Alvargonzález (Gijón). En el *Catálogo de la Exposición de Agricultura* (Madrid, 1857) sí aparecían «jarabe de granada y distintos licores» asturianos.

La *Estadística del comercio de cabotaje* permite constatar la continuidad, durante la segunda mitad del siglo, de las tendencias ya observadas en cuanto al comercio de aguardientes (G. 1). En cualquier caso, la escasa presencia estadística de bebidas destiladas no debe ocultar su dimensión real: los alambiques y la destilación, ocultos a cualquier control fiscal, abundaban en los concejos rurales con plantaciones de viñedo y manzanos. Una prueba indirecta es la difusión de tratados agronómicos, entre ellos el muy conocido de J. R. de Luanco, *Consideraciones acerca de las circunstancias en que deben fermentar el zumo de manzana* (1853).

G. 1. Entrada y salida de aguardientes en quintales (Oviedo, 1860 y 1883)



Fuente: *Estadística(s) General (es) del Comercio de Cabotaje*, 1860 y 1883.

Los primeros datos sobre fabricación industrial de aguardientes y licores los proporciona la *Estadística de la contribución industrial* de Avilés de 1875, en la que se

<sup>53</sup> Cfr. D. PERIBÁÑEZ CAVEDA (1992): *Comunicaciones y comercio marítimo en la Asturias preindustrial, 1750-1850*, Junta de Obras del Puerto, Gijón.

censaba la «fábrica de aguardientes y bebidas espumosas», de Víctor Fernández Balsera, dotada de un alambique a vapor y con una producción de 8.000 litros anuales<sup>54</sup>.

La *Reseña geográfica y estadística de España* (1888), aunque proporciona datos sobre la industria de bebidas, únicamente incluye las fábricas de cerveza, bebidas gaseosas y jarabes. La *Guía industrial* de Asturias (1884), resulta más explícita: a las 90 «fábricas» de sidra y a los 7 «cosecheros/bodegueros» de vinos, se añaden 9 fabricantes de aguardientes y dos de licores (C. 14).

#### C. 14. Fabricantes de aguardientes y licores (1884)

CONCEJO	EMPRESARIO/DESTILADOR
Gijón (Veriña)	Marcelino Cuesta
Villaviciosa	Julio Ballinas y Cía
Grado	Juan Argüelles
Pravia	Santiago Mora
Pravia	Herederero de Rafael Coalla
Salas	Vicente Velarde
Cangas del Narcea	José Menéndez
Cangas del Narcea	Manuel Fernández
Cangas del Narcea	J. Llano Cuesta
Mieres <sup>1</sup> (Campomanes)	Joaquín González
Llanes <sup>1</sup>	Lavastida, Romero y Cía

Fuente: A. Román Cartavio (1884): *Guía industrial y comercial de Asturias*. Oviedo, Imp. Vallina y C<sup>a</sup>, p. 60. Nota (1) Se trata de las fábricas de licor de cereza (kirsch) citados por Fuertes Arias (1902), ob. cit., pp. 413-416.

En la mayoría de los casos, la estacionalidad en la oferta de materias primas y la competencia exterior, obligaba a las destilerías a optar por soluciones de diversificación y/o integración de la cadena productiva: a la propiedad sobre viñedos, pomaradas y lagares, se unía la elaboración de aguardientes para aprovechar el valor añadido de los residuos del vino y de la sidra, es decir, los orujos y la magaya. En no pocas ocasiones, el negocio se ampliaba a actividades complementarias —bodegas, almacén, venta mayorista, representaciones comerciales, comercio de géneros coloniales e incluso elaboración de otras bebidas (seltz, gaseosas) o comestibles (harinas, chocolates), como fue el caso de Industrial Zarracina (Gijón).

Desde 1890, Asturias participó en el *boom* finisecular del azúcar de remolacha. Con el refuerzo del capital indiano repatriado, entre 1893 y 1900 se crearían 5 industrias que, con un capital de 14 millones de pesetas, llegaron a los 1.385 empleos y a poner en cultivo

<sup>54</sup> Archivo Municipal de Avilés: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio*. La misma fábrica vuelve a registrarse en la Estadística de Contribución Industrial de 1879.

2.300 ha<sup>55</sup>. La utilización de las melazas, subproducto de la fabricación de azúcar, dará pie igualmente a la creación de destilerías de alcoholes industriales.

Con independencia del citado auge, la expansión de la fabricación de bebidas alcohólicas resulta inseparable de las pautas de sociabilidad y consumo abiertas por los procesos urbano e industrial. Para la clase obrera que consumía en la taberna o en el chigre, el alcohol suponía una «compensación ilusoria, pero efectiva, a una dieta alimentaria pobre» (Pan-Montojo). La estratificación social abría igualmente pautas diferenciales de demanda para las clases medias: el café, el restaurante y la cervecería eran la puerta de entrada al consumo de brandis, licores y otros destilados. Si el *Anuario Estadístico* de 1858 ya situaba a Asturias a la cabeza de las provincias más consumidoras de cerveza y sidra, fuentes posteriores no dejarán de confirmarlo: entre 1879 y 1897, el consumo de alcohol pasó de 27 a 49,6 millones de litros y en número de establecimientos que lo dispensaban, de 1.781 a 2.632<sup>56</sup>. Entre 1884 y 1930 se editaron en Asturias más de una veintena de topografías médicas. Las dedicadas a Avilés, Mieres, Laviana y Langreo, destacaban el alto consumo que en el hogar y/o en la taberna protagonizaban hombres y mujeres. Señalaba Jove y Canella que la población de Langreo había pasado de 14.091 a 35.000 habitantes entre 1900 y 1920 y el de tabernas, de 101 a 593. Los informes de la Comisión de Reformas Sociales estimaban que gasto en el consumo de bebidas alcohólicas suponía entre una sexta y una quinta parte del salario<sup>57</sup>.

## I.2. Destilación de aguardientes y licores, 1900-1930

En 1900, F. Canella daba noticias de la sociedad *Hermanos Blanco* (Ribadesella), pionera en la elaboración de aguardientes de sidra. A esa misma firma se refería Fuertes Arias en 1902: la sociedad había sido fundada en 1880 con un capital de 750.000 pesetas, un desembolso muy por encima de cualquiera de las sociedades registradas en el sector. Estaba equipada con maquinaria importada de Francia que incorporaba la última tecnología en lo relativo a la saturación artificial de caldos. Además de elaborar sidra natural y achampanada, producía «coñac de sidra<sup>58</sup>». Este último permanecía prácticamente inexplorado en España desde mediados de siglo: «no ha sido hasta ahora, ni aún en los países en que no abunda la vid, objeto de una gran fabricación<sup>59</sup>».

---

<sup>55</sup> Se trata de las sociedades anónimas: Azucarera Asturiana (Veriña, 1893), Avilés Industrial (1898), Azucarera de Villaviciosa (1898), Azucarera de Lieres (1898) y Azucarera de Pravia (1900). Vid. FUERTES ARIAS (1902), cit., pp. 419-435, y F. QUIROS LINARES (1982): «Notas sobre las fábricas azucareras en Asturias», *Ería*, 3, pp. 87-96.

<sup>56</sup> Los datos son de S. Canals (1900) –cit. en OCAMPO (2015), ob. cit., p. 16-, y J.-L. GUEREÑA (2005): *Sociabilidad, cultura y educación en la Asturias bajo la Restauración (1875-1900)*, Oviedo, pp. 107-113.

<sup>57</sup> Sobre estas cuestiones, vid. A. ESCUDERO, M. A. PÉREZ PERCEVAL y A. SÁNCHEZ PICÓN (2015): «Urban environmental degradation and the standard of living: the case of the Spanish mining industry (1870-1931)», *Continuity and Change*, 39 (3), pp. 395-421; L. B. GARCÍA ÁLVAREZ (2008): «Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración», *Historia Social*, 36, pp. 57-83.

<sup>58</sup> Vid. F. CANELLA SECADAES (1900): «Ribadesella», en O. Bellmunt i Traver y F. Canella Secades (eds.), *Asturias*, vol. III, Gijón, Imp. O. Bellmunt, pp. 467-474; FUERTES ARIAS (1902), ob. cit., pp. 387-417.

<sup>59</sup> Cfr. ORIOL RONQUILLO (1853), ob. cit., II, p. 503.

La *Guía general de Asturias* (1904) permite completar la información sobre la industria de elaboración de bebidas a principios de siglo. Relaciona 72 «fabricantes» y 157 «cosecheros» de sidra, 22 fábricas de gaseosas, 4 de cervezas, 1 bodega de vinos y 9 fábricas de licores y aguardientes<sup>60</sup>. Los «Libros de sociedades» del Registro Mercantil, ofrecen una información más detallada que se ha completado con la obtenida de otras dos fuentes, la *Guía industrial* de 1924 y el *Anuario industrial y mercantil* de 1927. (vid. C. 15).

### C. 15. Destilerías y fabricantes de aguardientes y licores, 1892-1936

EMPRESA, AÑO FUNDACIÓN/CESE Y MODALIDAD SOCIETARIA <sup>1</sup>	DOMICILIO	CAPITAL SOCIAL	MARCAS COMERCIALES
Blanco Hermanos (1892-1929) SRC	Ribadesella	175.000	
Alberú Fills et Cie <sup>2</sup> (1895-1925) SRC	Gijón	75.000	Ron Mulata, coñac Alberú, coñac Serres
Fc <sup>o</sup> . Serrano López-Brea <sup>3</sup> (1895) SRC	Onís y Toledo	20.000	Anís de la Asturiana
Aguardientes “La Cartuja” (1899-1909) SA	Oviedo	6.000	
París y Cía (1899-1913) SRC	Gijón	25.000	
Alcolera Asturiana (1900) SA	Oviedo	160.000	
Blanco, Vega y Cía (1902-1904)	Gijón	50.000	
Serrano y Fernández-Braga <sup>4</sup> (1910-1911)	Oviedo	60.000	La Cepa del Rey
Castaño Hermanos (1918-1921)	Cangas de Onís	5.000	
Fernández y Cía (1919)	Oñón (Mieres)	6.000	
Blas García y García (1919)	Mieres	15.000	Aguardientes Ultramar y Anís Café
Destilerías Gijonesas “La Liga” (1919)	Gijón	50.000	
Moro y Cía (suc. de Zamora y Cía) (1922-1923)	Oviedo	45.000	
Destilerías Gijonesas (1912)	Oviedo	45.000	
Destilería R. Vega <sup>5</sup> (1925-1927)	Gijón	545.000	Old Jamaica Run, Liqueur Covadonga, Champagne Serres y Alberú Fills
Piñera, Fernández y Piñal (El Espejo Azul) (1928-1933)	Gijón	30.000	
Destilería B. de Quirós (1929)	Mieres		Ginebra Kiber y Regata, Ponche el Asturiano y coñac Trasañejo
Hijos de Francisco Serrano (1931)	Oviedo y Toledo	550.000	
García Argüelles y Cía (Bodegas Asturianas)	Siero		Sidras, champagne, vinagre filtrado
Emilio Díaz Ordóñez <sup>6</sup>	Navia		Representaciones: coñac Real Tesoro y cerveza La Cruz Blanca
Destilería El Norte (L. Gumersindo Pérez)	Oviedo y Jerez		Gran coñac “Don L”, Anís Marichu

<sup>60</sup> Fábricas de cervezas: “La Estrella (Gijón, 1893: Suardíaz, Bachmaier y C<sup>a</sup>), “El Aguila Negra” (Colloto, 1900), “La Cruz Blanca” (Gijón) y Vereterra y Cangas (Gijón). Los *Anuarios* de 1900-1919, citan además la fábrica de Ramón P. del Río (Luarca). Bodega de vinos “Imperial”, de la sociedad Zabala y C<sup>a</sup>. De las destilerías censadas, 4 estaban en Gijón (R. Vega, J. Palacios, B. Noval y F. Mier), 1 en Ribadesella (Blanco, Saro y C<sup>a</sup>), 1 en Piloña, 1 en Laviana (Bernardo Menéndez) y 1 en Mieres: Cfr. J. GUTIÉRREZ MAYO y G. ÁLVAREZ URÍA (1904): *Guía general de Asturias*, Gijón, C<sup>a</sup> Asturiana de Artes Gráficas. Para una visión más detallada de las fábricas de cerveza asturianas y su importancia relativa en la industria cervecera española, vid. X. GARCÍA BARBER (2013), ob. cit., y J. L. GARCÍA RUIZ (2003), ob. cit.

Aurelio G. Fidalgo	Oviedo		Anís Principado, Ron Johnson
Nicanor Sixto, Marcial y Guzmán G. Álvarez <sup>7</sup>	Oviedo		Vinos de León y Portugal, Anís de Cazalla

Fuentes: Registro Mercantil de Asturias: *Libros de sociedades* (1-22, 1886-1936); B. Álvarez Álvarez (1924): *Guía industrial y artística de Asturias*, Ed. Hispánica, Bilbao; *Anuario Industrial-Mercantil y Guía Gráfica de Asturias* (1927), Ed. El Financiero, Madrid. Notas: (1) Las abreviaturas corresponden a las distintas fórmulas societarias: SRC (sociedad regular colectiva), SC (sociedad en comandita), SA (sociedad anónima) y S. L. (sociedad limitada); (2) Alberú Fills et C<sup>e</sup>: Sus activos y marcas pasarán a ser explotados desde 1925 por Destilería R. Vega; (3) Fábricas en La Corredoria (Oviedo) y en Quintanar de la Orden (Toledo); (4) Formada por los socios Francisco Serrano López-Brea y Francisco Fernández-Braga (vecino de Salas); (5) Se constituye a partir de la adquisición de los activos y marcas de Moro y C<sup>a</sup>; (6 y 7) En ambos casos, el negocio de producción/venta /distribución de aguardientes y licores, se completaba con almacenas/bodegas de vino y distribución mayorista de otros géneros (coloniales, abonos químicos cereales, conservas vegetales...). E. Díaz Ordoñez, contaba con un vapor, el "Covadonga", para la importación/redistribución por cabotaje de las citadas mercancías, además de otros tráficos (maderas, material de construcción, etc.).

Los *Anuarios estadísticos* de 1915-1942, además de permitir completar la información anterior, ofrecen una perspectiva evolutiva del sector en términos regionales y nacionales (C. 16 y

C. 17).

#### C. 16. La industria de bebidas en Asturias en 1930

ESTABLECIMIENTOS	Nº CONTRIBUYENTES	CAPACIDAD O PRODUCCIÓN	CUOTA (PTS.)
Vinos <sup>1</sup>	-	-	-
Sidra	409	5.051 <sup>2</sup>	20.294
Licores	9	9	3.054
Fábricas de bebidas gaseosas	103	107 <sup>3</sup>	12.626
Fábricas de cerveza	1	100 <sup>4</sup>	17.250

Fuente: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio*, 1930. Notas: (1) Criadores/exportadores de vinos del país; criadores de vinos aromatizados y espumosos; fabricantes de vino de todas clases; (2) "Unidades de 1.000 litros de capacidad de las vasijas de fermentación"; (3) "Aparatos que en una hora pueden elaborar hasta 100 botellas"; (4) "Unidades de 100 litros de capacidad total en las calderas".

#### C. 17. Fábricas de alcoholes en Asturias, 1917-1945

ESTABLECIMIENTOS	1911-1917		1917-1919		1921-1922		1925		1930-1934		1945	
	A <sup>1</sup>	P <sup>1</sup>	A	P	A	P	A	P	A	P	A	P
Fábricas de aguardientes y alcohol vínico	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-

Id. de aguard. y alcohol neutro no vínico	1	4	1	5	1	4	-	-	-	-	-	-
Id. de rectificación	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Id. de alcohol desnaturalizado	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Id. de aguard. compuestos y licores	5	-	7	5	15	4	1	12	10	-	11	-
TOTAL	8	4	11	10	18	8	2	12	10	-	11	-

Fuente: *Anuarios Estadísticos* (1917-1945). Notas: (1) "A": fábricas autorizadas; "P", precintadas.

Como ya se ha señalado, desde 1927 la caída de la demanda de vinos y aguardientes, llevará al cierre de numerosas destilerías. La recuperación se aplazará hasta después de 1940, en plena autarquía, por la presencia combinada de dos estímulos: por un lado, por el cierre de los mercados exteriores, que favorecerá la sustitución de importaciones y, por otro, por el hecho de que la saturación del mercado vinícola creaba oportunidades para «quemar» los excedentes vínicos.

### I.3. De la autarquía a los años del «desarrollismo», 1940-1970

La década 1940-1950 supuso un duro golpe para la economía española: el PIB de 1935 solo volverá a alcanzarse en 1951, en tanto el PIB per cápita hubo de esperar a 1953. Con base 100 en 1936, los salarios reales, tanto urbanos como rurales, perdieron 30 puntos entre ambas fechas; el volumen de comercio exterior en 1941 era un tercio del de preguerra... Y, aun así, en términos relativos, Asturias gozará de «ventajas» competitivas frente a otras provincias. La «miseria energética» de la posguerra y el desabastecimiento de petróleo, convirtieron a la región en la principal proveedora de hulla: el empleo en la minería pasará de 35.301 asalariados en 1943, a 46.128 en 1950. Por otro lado, las carencias de los parques automovilístico y ferroviario, otorgarán un papel estratégico a la marina mercante y a la construcción naval. Esta última se vería igualmente impulsada por las políticas de fomento de la pesca con vistas a incrementar la parca oferta alimentaria. Los efectos de arrastre de todas estas actividades acabarán llegando al sector siderúrgico (Siasa, 1942; Ensidesa, 1950). Por todo ello, la economía asturiana no vivió con la misma intensidad que otras regiones los efectos contractivos de la autarquía. La creación de empleo en torno a las cuencas mineras y centros portuarios, junto al imputable a las empresas públicas, explican que en 1955 Asturias se situase en la séptima posición provincial en cuanto a renta per cápita. Entre 1950-1960, la población regional conocería su mayor crecimiento intercensal, correlato de la intensa inmigración registrada y de la aceleración del crecimiento urbano.

Las razones apuntadas explican la recuperación del consumo de bebidas alcohólicas<sup>61</sup> (C. 18). Pese a la limitación temporal y espacial de la fuente estadística —

<sup>61</sup> Para 1953 se disponen de información sobre la producción asturiana de bebidas alcohólicas: 47 millones de litros de sidra (natural y champanizada), 5,83 de licores y aguardientes, 4,63 de vinos y 4 de cerveza. Entre

únicamente cubre los años 1950-1954 y se limita a ofrecer datos de la capital de la provincia—, así la restricción que supone su origen fiscal<sup>62</sup>, se ha optado por reproducirla por dos motivos: por la escasez de información sobre consumo en los años 1940-1970, y por cuanto permite confirmar cambios de tendencia que se irán acentuando en las siguientes décadas. En primer lugar, la referida al crecimiento del propio consumo: con un incremento del 47% en solo un quinquenio en términos absolutos. En segundo lugar, resulta elocuente el comportamiento de los distintos grupos de bebidas: el consumo de cerveza crece un 328% y el de sidra un 81%; en términos comparativos, ambas bebidas ganan cuota de mercado a costa del vino. Finalmente, los valores del grupo «aguardientes y licores» — pese a su elevado consumo respecto a los patrones actuales—, al igual que el de «vinos», preludiaban, como se tendrá ocasión de ver, un estancamiento a largo plazo.

C. 18. Evolución del consumo de bebidas alcohólicas en Oviedo, 1950-1954<sup>(1)</sup>

GRUPOS DE BEBIDAS	1950		1954		VARIACIÓN 1950-1954
	HL	%	HL	%	
Vinos finos y comunes	50.393	73,27	66.714	65,97	+ 32
Sidra	13.567	19,72	24.602	24,32	+ 81
Cerveza	1.062	1,54	4.547	4,49	+ 328
Licores, alcoholes y aguardientes	3.748	5,45	5.260	5,20	+ 40
Total	68.770	100	101.123	100	+ 47

Fuente: INE (1956), cit. p. 365. Nota: (1) La información se refiere exclusivamente a las bebidas que «han entrado en la Capital y han pagado arbitrios».

En cuanto al número de destilerías activas, creció de las 10 que de media funcionaban entre 1920 y 1943, a las 17 en actividad entre 1965-1975. El C. 20 recoge el censo de fabricantes y ofrece la única serie de producción disponible y desglosada según su comercialización se realizase a granel o embotellada. El patrón empresarial reproduce el ya comentado para la primera mitad del siglo: a) predominio de la empresa familiar y producción orientada básicamente al mercado regional; b) integración de la destilación con actividades sectoriales complementarias (comercialización de vinos y sidras, producción/distribución de otras bebidas alcohólicas, comercio mayorista...); c) creciente polarización entre las 15 empresas familiares y las dos únicas sociedades anónimas registradas y responsables de casi el 70% de la producción declarada.

1945 y 1952, la extensión media alcanzada por el viñedo fue de 1.360, y de 5.216 ha la del plantío de manzana de sidra. Cfr. INE (1956), cit., pp. 196-207.

<sup>62</sup> En 1938, las Ordenanzas sobre arbitrios provinciales, gravaban el aguardiente, en función de su graduación, desde 24,99 pts/hl hasta los 19º Cartier, hasta las 40,99 pts/hl para los de 22 a 36º; en el caso de los licores (anisete, Marié Brizard...), el gravamen era único y ascendía a 49,99 pts/hl: Cfr. Diputación Provincial de Asturias (1938): *Ordenanza sobre arbitrios provinciales* –cap. 1, art 1-. Oviedo, 1938.

*C. 19. Censo de fabricantes de aguardientes compuestos y licores, 1965-1975, y producción (en Hl.)*

EMPRESAS	DOMICILIO	EMBOTELLADA	GRANEL	TOTAL
I. Bernardo de Quirós y Cía SA	Mieres	24.551	11.447	35.998
Juan Serrano e Hijos SA <sup>(1)</sup>	Granda (Siero)	17.360	2.339	19.699
F. Serrano Álvarez	Corredoria (Oviedo)	3.658	3.146	6.804
Destilería La Estrella SL <sup>(2)</sup>	Gijón	1.704	1.231	2.938
Melquiádes Lesmes Rodríguez	Oviedo	799	639	1.438
Emilio Serrano Quesada	San Martín de Collera (Ribadesella)	122	1.876	1.998
Maximino de Llano Lueso	Gijón	256	702	958
Destilería La Avilesina SL	Avilés	206	1.028	1.231
Aureliano Fernández González "ANFER"	Gijón	226	444	670
J. Méndez García-Martínez	Navia	-	296	296
Alejandro Suárez XX	El Espín (Coaña)	-	633	633
J. A. Puerta Suárez	Siero	-	333	333
Hijos de Lucas Díez SA	Avilés	-	284	284
Aurelio G. Fidalgo SA	Granda (Siero)	1.377	1.685	3.062
De la Fuente Hermanos SRC	Arriondas	729	1.198	1.927 <sup>(3)</sup>
Distribución de Vinos SL	Oviedo	124	1.492	1.616 <sup>(4)</sup>
J. L. Fernández Cano	Oviedo	-	-	-
TOTAL		51.112	28.776	79.888

Fuente: AHA. Fondo Organización Sindical: C. 16530, 16.531 (1), 16.525. 16543-16546. Notas: (1) único exportador en el período aquí contemplado; (2) Destilería "La Estrella" (Gijón, 1946. No confundir con la fábrica de cervezas "La Estrella", 1893-1974): elaboraba anises ("Mozo Astur"), licores ("La Praviana"), cremas y licores de hierbas y orujos; (3) Datos de 1970; (4) Datos de 1973.

Desde finales de la década de los setenta la evolución del sector ha estado marcada por factores tanto de índole económica e institucional como sociológicos. Entre los

primeros cabe destacar la mayor competencia de las bebidas destiladas de importación a raíz de la liberalización arancelaria, así como la orientación en la preferencia de los consumidores hacia bebidas de menor graduación. Los factores de orden institucional son los asociados a la adopción de la legislación europea, mucho más restrictiva que la española, en los aspectos relacionados con la comercialización (publicidad), fiscalidad y control sanitario de los destilados. Por último, han de recordarse los cambios sociales operados en los patrones de gasto/consumo alimentario derivados de la elevación de los niveles de renta<sup>63</sup> y de información, de la incorporación de «nuevos» consumidores (jóvenes, mujeres) o del turismo<sup>64</sup>. En 1972, en un informe interno del presidente de Sindicato provincial de la Vid, Cerveza y Bebidas Alcohólicas, M. Alfaro García, significativamente titulado «Voz de alarma», hacía referencia al momento crítico que para las bebidas tradicionales suponía la irrupción de hábitos nuevos de consumo derivados de los cambios en el nivel de renta y en las nuevas formas de ocio: las “tascas”, la taberna y el “chigre”, señalaba, se transformaban en centros residuales de consumo frente a la emergencia de los restaurantes, cafeterías y pubs en los que el whisky, la ginebra y la cerveza desplazaban al vino, la sidra y los anises. Llamaba igualmente la atención sobre la presencia de «grandes marcas» que podían permitirse fuertes inversiones en publicidad.

En el C. 20 puede seguirse la evolución del censo empresarial entre 1980 y 2016. De las destilerías «históricas», tras el cierre de las fundadas por B. de Quirós y por Juan Serrano, únicamente subsistía la de *Los Serranos*, en Ribadesella, heredera de la tradición iniciada en 1895 por *Hermanos Blanco*. Las abiertas a partir de los años setenta, han diversificado su oferta y adaptado sus estrategias empresariales y planes de negocio a las nuevas condiciones de mercado: integración de la destilación de licores, cremas y aguardientes, con actividades de transformación de las materias primas locales y/o subproductos de la destilación (elaboración de mermeladas, jarabes, jaleas, miel, zumos naturales), con las de hostelería/restauración/turismo rural, y/o con la elaboración en bodegas familiares de cervezas, sidras o vinos artesanales.

### C. 20. Empresas de destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas, 1980-2016

<b>EMPRESAS ACTIVAS: 1980-2016</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijos de Francisco Serrano S. A. (1931): Quintanar de la Orden (Toledo): “Anís de la Asturiana”</li> <li>2. Emilio Serrano Quesada (1960): San Martín de Collera (Ribadesella): Aguardientes y licores “Los Serrano”</li> <li>3. Destilería La Estrella S. L. (1940): Gijón: Anís “La Estrella” y “Mozo Astur”; licor “La Praviana”; pacharán, licores de hierbas y miel; cremas.</li> </ol>
--	--

<sup>63</sup> Dentro del sector «Alimentos y Bebidas», el gasto medio correspondiente al grupo “Vinos, cervezas y licores” ha caído del 4,4% al 3,6% entre 1958 y 2015.

<sup>64</sup> Vid. F. ENTRENA DURÁN (1997): «Cambios en las pautas de consumo alimentario en España», *Papers*, 51, pp. 210-214.

EMPRESAS DISUELTAS: 1980-2011	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juan Serrano e Hjos (1942-1989): Siero: Anís “La Praviana”; ginebra “Mogador”, refrescos Boy.</li> <li>2. I. Bernaldo de Quiros (1929-1986): Mieres: Ginebra “Kiber”, ponche “Asturiano”, coñac “Trasañejo”.</li> <li>3. M. de Llano Lueso: Gijón.</li> <li>4. Bodegas Asturianas S. A. (1988-2011): Gijón</li> </ol>
EMPRESAS CONSTITUIDAS: ENTRE 2005-2016 <sup>1</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L’Ayeran S. L. (1963): Aller: Aguardientes y licores “L’Ayerán”</li> <li>2. J. A. Lourido Lombardero: Taramundi</li> <li>3. F. López Rozado (1997): Sobrescobio</li> <li>4. O. Díaz García (1999): Noreña: “El Molín del Nora”, “Marzal”, cerveza artesanal “La Xana”</li> <li>5. G. Rodríguez Menéndez: Teverga</li> <li>6. J. L. García Meana: Bodega-Casería San Juan del Obispo: Siero: “L’Alquitara del Obispo”</li> <li>7. Monasterio de Corias S. L. (2003): Cangas del Narcea</li> </ol>

Fuente: SADEI y Tesorería General de la Seguridad Social. Nota: (1) Se refiere a la fecha de alta que figura en la Tesorería G. de la S. S. En muchos casos, se trata de empresas familiares fundadas con anterioridad al año de inscripción.

### III.- LOS SERRANOS, 1895-2018: UNA DINASTÍA, TRES SAGAS EMPRESARIALES DE DESTILADORES.

#### III.1. Introducción: Emilio Serrano Quesada, de oficio destilador

Tres textos de Emilio Serrano Quesada, ayudarán a contextualizar el espíritu empresarial que históricamente ha definido y diferenciado a la familia Serrano:

«La guinda, la cosechamos, la mimamos, y es, junto a la manzana, la planta de anís, la avellana y el brandy de sidra, el cuerpo de nuestra empresa, De su alma, se ocupa el alambique... Después de cinco generaciones que contemplan la vivencia de dos siglos, en la tarjeta de visita de mi familia sigue figurando el mismo legado: “de oficio, destilador”. Su convivencia nos hizo comprender la emoción de nuestros antepasados al entregarnos la fórmula heredada. A ella le debemos la clave que mueve los destinos de nuestra existencia: la preocupación por la calidad» (2007<sup>65</sup>).

«Decir manzana es decir riqueza en azúcares, pectinas, minerales diversos (...). Más tarde, su transformación en mosto hace que su fermentación cambie su azúcar en

<sup>65</sup> E. SERRANO QUESADA (2008): *Con sabor a guindas, Destilando recuerdos*. Oviedo, pp. 21 y 25.

alcohol y se logre ese producto de sello de Asturias que es la sidra. La destilación de la misma nos brinda otro nuevo abanico de maravillas con el detalle de aromas y sabores superiores que la paciencia del alambique sabe conseguir (...). Lo mismo que Escocia presume de su whisky, el Caribe de sus rones, Rusia de su vodka, Italia de su *grappa* y Francia de su *armagnac*, Asturias lo hace de su aguardiente de sidra.

Un alambique hace buen aguardiente cuando cumple los mandamientos básicos: buena materia prima, esmero, control, honradez, anteponiendo lo digno a lo práctico y, como compañera fiel, la experiencia acumulada del hombre responsable en el que su nariz es la brújula que canaliza los diversos líquidos que fluyen, “cabezas” “colas”, “centros” (...).

Conseguido el líquido deseado, al blanco aguardiente de sidra que sale del alambique, se le dará cobijo en la esperada vivienda de madera y, al cabo del tiempo, recibe el olor agradable que produce su contacto. Intercambio de aromas. Es toda una misteriosa compenetración de perfumes naturales que, en su maduración, colorean debido a la presencia de materias tánicas. Después, una temperatura adecuada y buen cuidado, al cabo de los años toman vida los alcoholes superiores y sus fieles acompañantes: ácido, aldehídos, aromas..., que forman el equipo perfecto en el viaje definitivo de la calidad. Llegamos a las mezclas, y aquí ya solo influye el saber del hombre que viene gobernando bodega y alambique. Tiempo, silencio y toque definitivo en el bouquet...» (2010<sup>66</sup>).

«¿Internacionalización del aguardiente? Siendo una producción limitada como la nuestra y donde el aguardiente ha de estar en barrica varios años antes de embotellarse, la capacidad de exportación es muy reducida. Tenemos una amplia demanda que no podemos complimentar. Ante todo, deseamos mantener el prestigio adquirido después de cuatro generaciones...» (1993<sup>67</sup>).

### **III.2. Hermanos Blanco: pioneros asturianos de la destilación industrial**

Los hermanos Salvador (1837-1925) y Benigno (1848-1920) Blanco Junco, habían emigrado a Cuba en 1870. A su vuelta a Ribadesella en 1880, conocedores de la demanda colonial de sidra, invertirían parte del capital allí acumulado en levantar una fábrica de sidra natural que ocupaba 5.772 m<sup>2</sup> en el arenal de Santa Marina. La idea de mejorar la calidad comercial de la sidra exportada les llevaría a visitar Épernay y Reims, en el departamento de Marne, así como otros centros de Normandía y Bretaña, con tradición pomológica y consolidada producción de sidra achampanada, licores y aguardientes de manzana (calvados). Aprovecharon el mismo viaje para adquirir máquinas Guerot y Mondellot para saturación artificial de los mostos.

---

<sup>66</sup> «Destilamos en Asturias: la manzana hecha aguardiente», *Consumo*, 45, pp. 17-18).

<sup>67</sup> *El Periódico*, 19 de noviembre, 1993.

La empresa integrada por los dos hermanos citados, junto a su socio junto a su socio Bernardo Llano Gonzalo<sup>68</sup>, fue escriturada ante el notario T. Ortega del Val, e inscrita en el Registro Mercantil de Oviedo el 22 de enero de 1892 como sociedad regular colectiva que, con una duración prevista de 15 años, funcionaría bajo la razón social *Blanco Hermanos*. Estaba dotada de un capital, 150.000 pesetas, que excedía ampliamente a la de cualquier otra industria de bebidas de la región<sup>69</sup>.

En 1896 ya elaboraban y exportaban anualmente 10.000 Hl de sidra y 1.000 de coñac de sidra, además de 1.500 tm de manzana. En 1899 iniciaban la destilación de sidra para obtener coñac de sidra. Fuertes Arias (1902), los considera pioneros en introducir en España el coñac de sidra elaborado en alambiques Egrot y envejecido en barricas de roble americano La calidad de sus elaboraciones —exportaban anualmente 10.000 hl de sidra y 1.000 de coñac— gozó de amplio reconocimiento, plasmado en numerosos premios y menciones en exposiciones internacionales (Sevilla, Ruen, Tolon, Niza. París...). De la buena marcha de la empresa resulta indicativo el hecho de que dispusieran de vapores propios para la comercialización y distribución por cabotaje de sus producciones.

Fueron también adelantados en dedicar fuertes inversiones a la publicidad. En 1899, en las páginas de El Correo, se anunciaba la *Destilería El Sella* en estos términos:

«Sidras naturales garantizadas, espumosas, dulces y secas. Cognacs finos de sidra. La bebida alcohólica más reparadora conocida. Premiada con medallas de oro y diplomas de honor en las Exposiciones de Niza, Arcachon y Lyon en 1898».

La ya citada *Guía general de Asturias* (1904), añadía detalles de interés acerca de la orientación productiva y comercial de la destilería:

«Blanco Hermanos (Ribadesella). Gran Sidrería Modelo. Única en su género en Asturias. Sidras naturales, champanizadas directamente como los vinos de la Champagne, sin el uso de máquinas saturadoras que cambian el gusto de bebida tan higiénica y agradable. Pequeñas sidras champagne, propias por su condición natural para mezclar con el vino en las comidas en sustitución de las aguas de seltz artificiales... Coñacs finos de sidra, la bebida alcohólica más reparadora conocida»

Los Hermanos Blanco siguieron una estrategia de diversificación de su negocio ampliándolo al giro bancario y al comercio mayorista En noviembre de 1892, Benigno abandona la sociedad, quedando sus hermanos Salvador y Jose María como socios colectivos, y Eduardo Martínez Ricardo como socio industrial. En 1901, los hermanos Benigno, Salvador y José Blanco Junco, se integraban como socios comanditarios en la

---

<sup>68</sup> Bisabuelo de Emilio Serrano Quesada: Una nieta de Bernardo Llano (1844-1918), Carmen Quesada Llano (1906-1998), contraerá matrimonio en 1932 con Emilio Serrano Romero (1902-1933), padre de Emilio Serrano Quesada, empresario actualmente al frente de la Destilería “Los Serranos”, ubicada en la parroquia riosellana de San Martín de Collera.

<sup>69</sup> Registro Mercantil de Asturias, Libros de Sociedades, tomo 8, hoja 48. Más detalles en: FUERTES ARIAS (1902), ob. cit., pp. 404-411; J. A. SILVA SATRE (2004): *Ribadesella, villa y concejo*, Ribadesella, y R. CAPÍN RAMA (2013): «La actividad empresarial de la familia Blanco» (*La Nueva España*, 26 de julio).

sociedad *Blanco, Saro y C<sup>a</sup>*, de la que también formaban parte tres hacendados «indianos» —Cesáreo Sánchez Heredia, Antonio Quesada Soto (1846-1910)<sup>70</sup> y Ramón Ampudia Junco— con negocios en Méjico y La Habana, así como Francisco Saro y Bernaldo de Quirós en representación de su hermano, Federico, marqués de Argüelles<sup>71</sup>. Con un capital de 750.000 pesetas y duración de 15 años, su objeto social se dirigía a «fabricar sidras y aguardientes, comercio de frutas del país y aprovechamiento del salto de agua de San Román para producir energía eléctrica y para molinería». La fábrica de sidra de nueva planta —Gran Sidrería Modelo de Ribadesella— comercializaba las siguientes marcas de sidra y aguardientes: “El Pumar”, “La Santina”, “El Lagar”, “El Mundo”, “Colón”, “La Montera”, “La Española”, “Escudo de Asturias”, “La Colunguesa” y “La Covadonga”, inscritas en el registro de la propiedad industrial español y también en el de Chile y Argentina.

La buena marcha del negocio eléctrico les lleva a constituirse en 1912 ante el notario de Ribadesella, V. Lavandera, en sociedad anónima. La ampliación de capital en 200.000 pesetas va unida a un cambio de denominación o razón social: *El Sella, sucesores de Hermanos Blanco*. En 1914 se integraba en la firma Ramón Cifuentes, propietario en Cuba de Tabacos Partagás —será alcalde de Ribadesella entre 1914-1918—, re-escriturándose la sociedad como *El Sella S. A.* Desde 1929, fallecido Salvador Blanco, su esposa, M<sup>a</sup> de la Nieves González Llerandi, mantendrá la participación accionarial de la familia fundadora. Tras una emisión de obligaciones al portador (1936) con un interés fijo del 6%, y de nueva ampliación de capital en 1938 (1.500.000 pesetas), año de fallecimiento de Ramón Cifuentes, la empresa ante las dificultades atravesadas durante la guerra civil y el posterior bloqueo comercial, abandonaba la elaboración de sidra, centrando su actividad en el sector eléctrico hasta su disolución en 1957<sup>72</sup>.

### III.3. La saga de los Serrano

#### II.3. 1. Noticia genealógica

El caso empresarial aquí estudiado se centra en la destilería Los Serranos, dirigida actualmente por Emilio Serrano Quesada, sus hermanos y sobrinos. Dada la existencia de

---

<sup>70</sup> Tío-abuelo de Emilio Serrano Quesada. Emigró a Cuba llegando a ser alcalde de La Habana. Gozó de la amistad de Isabel II y del general Martínez Campos. Fue nombrado marqués de Granda.

<sup>71</sup> La sociedad se escritura el 22 de enero de 1901 ante el notario de Arriondas, J. Sánchez Otero, y se inscribe en el Registro Mercantil el 22 de abril. Formaban parte también de la sociedad, R. Cifuentes Llano, e Inocencio y José Ruisánchez Fuertes. Para la evolución de la sociedad, vid. Registro Mercantil de Asturias: Libros de sociedades: tomos 15 (fol. 112), tomo 19 /fol<sup>o</sup> 154) y tomo 28 (fol<sup>o</sup> 30).

<sup>72</sup> Más detalles en J. J. PÉREZ VALLE (2006): «La emigración riosellana a América (IV)», en *La Plaza Nueva*, nº 22, pp. 3-50, Ribadesella.

empresas de destilación vinculadas a distintos miembros de la familia Serrano, ha parecido conveniente, a fin de evitar confusiones, disponer los árboles genealógicos (vid. G.1 y G.2) que por línea materna y paterna confluyen en el citado empresario<sup>73</sup>.

*G.1. Genealogía materna de E. Serrano Quesada*

**Bernardo Llano González** (1844-1918) - Ángeles **Cerra** Martínez (1851-1902)

Rosario Llano **Cerra** (1882-1968) - Ramón Quesada Soto (1863-1941)

Carmen Quesada Llano (1906-1998) - Emilio Serrano Romero (Quintanar de la O.  
1902- Ribadesella, **1994**)

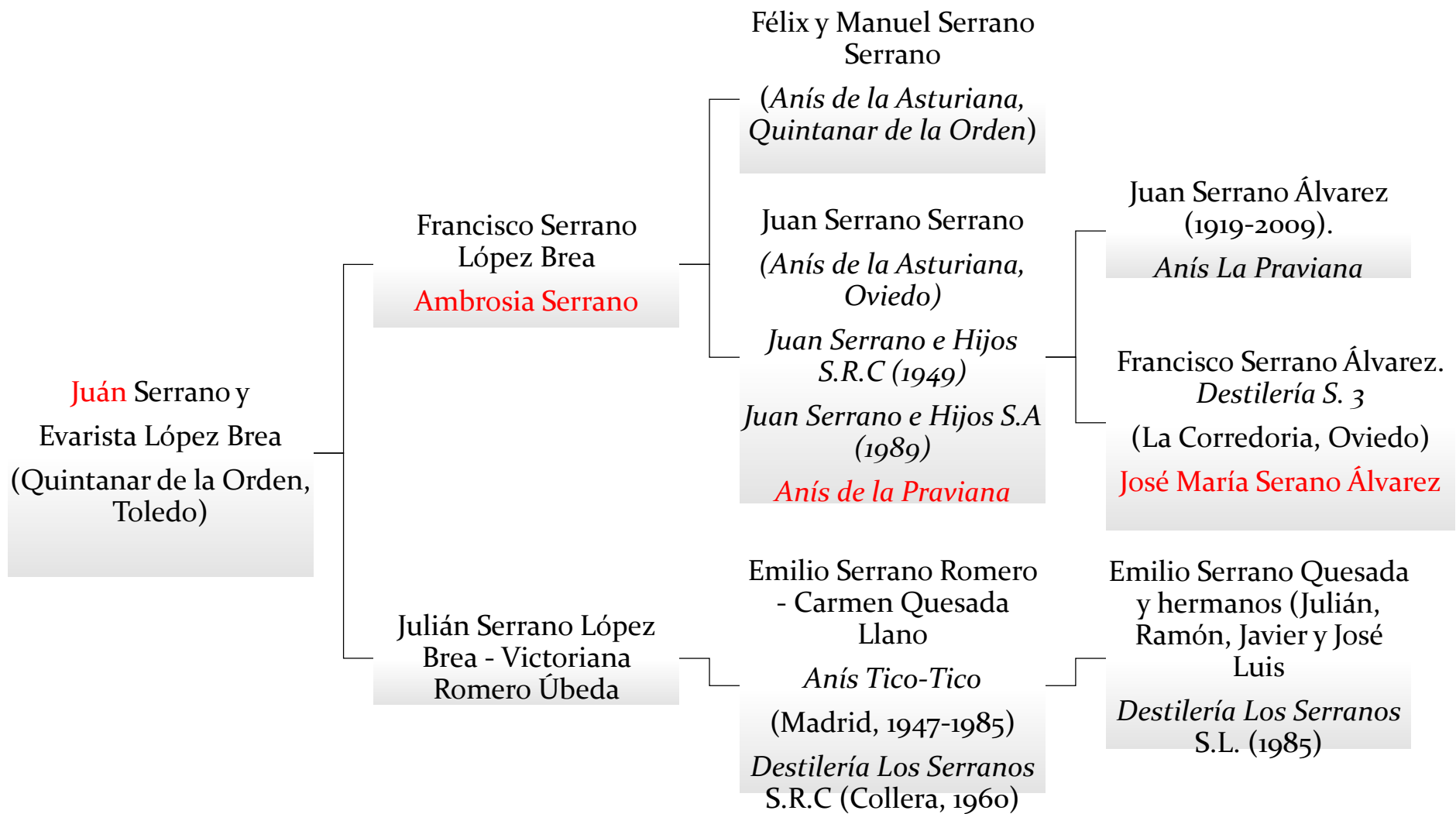
**Emilio Serrano Quesada** (Ribadesella, 1933-1985)

*Destilería Los Serranos S.L*

---

<sup>73</sup> Archivo de Emilio Serano Quesada: C.1. (Archivo familiar).

*G.2. Genealogía paterna de E. Serrano Quesada*



### **III.3. 2 Las empresas familiares**

#### **1. Anís de la Asturiana (1895-2019)**

En 1895, la familia Serrano López-Brea, oriunda de Quintanar de la Orden (Toledo) y con negocios de producción de destilados y comercio mayorista de harinas y aceites, enviaba a Oviedo a su hijo Francisco en funciones de representación y agencia comercial. El buen momento que vivía la economía asturiana en la década finisecular, y en particular el desarrollo minero e industrial y la fuerte demanda de bebidas alcohólicas, llevó a la familia a explotar la oportunidad representada un mercado en expansión. En 1890, abrían una destilería en el barrio de La Corredoria para la producción de licores anisados.

En 1903 ante la buena marcha de las ventas y la competencia de los licores introducidos de Castilla, llevan a que la familia inscriba en el registro de la propiedad industrial del ministerio de Fomento la marca comercial “Anís de la Asturiana<sup>74</sup>”. Desde entonces la empresa insertaba publicidad con la citada marca en la prensa regional. La consolidación del negocio y la expansión del mercado —se habían establecido contratos de venta con comisionistas en Madrid y La Habana—, aconsejaron el traslado a Oviedo en 1904 de Julián Serrano López-Brea,<sup>75</sup> hermano de Francisco, para asumir la dirección industrial de la destilería, limitándose Francisco a la gestión y representación comercial. En 1908, se abrió una nueva bodega y almacén en la céntrica calle del Rosal (Oviedo) y se establecían oficinas en Arzobispo Guisasaola. Años después y con vistas a atender el mercado gijonés, en 1910, Francisco Serrano López-Brea constituía una sociedad regular colectiva con el socio industrial Francisco Fernández-Braga para explotar la marca comercial de coñac “La Cepa de Campo Rey”<sup>76</sup>.

El boom de ventas asociado al ciclo bélico (1914-1919), llevará a la familia a abrir en 1915 una segunda destilería en Quintanar de la Orden para atender la demanda del mercado madrileño. Los excelentes resultados financieros, permitieron modernizar las fábricas electrificando instalaciones y motores. También en estos años se multiplicará la publicidad en los principales diarios y semanarios de la capital —ABC, El Imparcial, Panorama, La Libertad, Ahora, Madrid Sport, El Herald, El Siglo...—. A la inversión publicitaria periodística se sumaron otras fórmulas entonces en boga: carteles en autobuses y paneles en las calles, patrocinio de eventos deportivos —copa de fútbol “Anís de la Asturiana” (Madrid, 1918)—, participación en ferias de muestras o exposiciones industriales nacionales e internacionales (Sevilla, 1929). En 1920, la factoría de Oviedo de la calle Rosal se completa con la apertura de una nueva en la calle Naranco —posteriormente rotulada como M.

---

<sup>74</sup> Vid. *Industria e Invenciones*, nº 14, 3 de octubre de 1903. En 1917 será reinscrita en la Dirección General de Comercio, Industria y Turismo del ministerio de Fomento.

<sup>75</sup> Lo acompañará, junto a su esposa, uno de sus hijos, Emilio Serrano Romero, nacido en 1902 y padre de Emilio Serrano Quesada.

<sup>76</sup> Registro Mercantil de Asturias, Libro de Sociedades: tomo 17, flº 153.

Pedregal—. Una nueva ampliación, en 1929, se materializará en la apertura de una destilería en el número 19 de la calle Cervantes<sup>77</sup>.

## 2. La segunda saga empresarial: “Anís la Praviana” y “Anís Tico-Tico”

En 1930 fallecía Francisco Serrano López-Brea, y ese mismo año, el 27 de marzo, se constituía por tiempo indefinido la sociedad regular colectiva *Hijos de Francisco Serrano* con un capital social de 550.000 pesetas. En la escritura del Registro Mercantil<sup>78</sup> consta como objetivo de la misma «la fabricación y venta de alcoholes compuestos y licores» así como la explotación de la marca comercial “Anís de la Asturiana”, con fábricas en Oviedo y Quintanar de la Orden, esta última dirigida desde 1940 por Julián Serrano López-Brea.

La citada sociedad, con domicilio en la calle Fray Ceferino nº 12, estaba integrada por Juan Serrano Serano y su esposa, M<sup>a</sup> Antonia Álvarez Rodríguez, vecinos de Oviedo, por Félix Serrano Serrano y su esposa, Carmen González-Solares y González, vecinos de Quintanar de la Orden, y por Manuel Serano Serrano y su esposa Rosario Martín Nicolás de Osma. El primero, aportaba en efectivo 101.579 pesetas, acciones de la C<sup>a</sup> Telefónica Nacional, dos vehículos de transporte y un almacén en La Corredoria (Oviedo). Los otros dos hermanos aportaban un tercio proindiviso de los saldos deudores de las cuentas bancarias de agentes, representantes, clientes y abastecedores del negocio paterno. Los dos tercios restantes estaban integrados por muebles, maquinaria, y material de oficina de las fábricas de Oviedo y Quintanar. Incluían, además, los títulos del Registro de la Propiedad Industrial de “Anís de la Asturiana” inscritos en España (Dirección General de Comercio del ministerio de Fomento), en La Habana (Secretaría General de Agricultura, Comercio y Turismo, 1918) y en la Oficina Internacional de la Protección de la Propiedad (Berna, 1920). Incluía además los derechos sobre el registro de un modelo de envase de botella de barro (1921), marcas de fábrica de distintos jarabes y concentrados (1915), de aguardientes y anisados “Anís de la Encina”, y del vermú “Estilo Torino” (1926). Por último, un solar de 1.209 m<sup>2</sup>, la casa “Obra del Portazgo”, en Quintanar, y diversas fincas y propiedades en Valencia.

En 1941, la sociedad ampliaba su capital hasta alcanzar 1.189.993 de pesetas, y el 11 de febrero de 1942 se constituía como *Hijos de Francisco Serrano S. A.*, con domicilio social en Madrid. En 2005 era reelegido como consejero de la empresa Francisco Serrano Martín de Nicolás, nieto del fundador, Francisco Serrano López-Brea, y que, durante 40 años — además de ingeniero de Solvay— había ejercido como letrado asesor del consejo de administración. En 2007 eran reelegidos como consejeros, Félix Serrano González, Juan Serrano González-Solares y el citado Francisco, quienes permanecían en sus cargos en 2017.

---

<sup>77</sup> El edificio, hoy bajo protección urbanística, fue diseñado por el arquitecto E. Rodríguez Bustelo, y las naves traseras, por Ildefonso Sánchez del Río. Su actual propietario (Solvía/Sabadell-Herrero) proyecta su rehabilitación en 2018.

<sup>78</sup> Archivo del Registro Mercantil, Libros de Sociedades, tomo 25, folio 104.

En 1947, Julián Serrano López-Brea y sus hijos, Emilio, Víctor y Juan Serrano Romero, se separaban de la sociedad anterior para iniciar en Madrid un proyecto empresarial propio. La nueva destilería registrará y explotará la marca “Anís Tico-Tico” hasta 1985, fecha en que pasa a Ribadesella, Además de elaborar aguardientes anisados secos (“cazallas”). Ocurría esto en unos años —desde la década de los años treinta, hasta bien entrados los setenta— en que era habitual en el mundo laboral rural y urbano el gusto por los «productos de grado», bebidas anisadas de 30 a 45º, que se consumían en el desayuno como «reconstituyente» previo a trabajos con fuerte componente de desgaste físico.

Por su parte Juan Serrano Serrano, se separará igualmente de sus hermanos para crear en 1949, con sus hijos Juan y Francisco Serrano Álvarez, la sociedad colectiva *Juan Serrano e Hijos* —desde 1989, sociedad anónima— que, desde la destilería de la calle Cervantes sacará al mercado el “Anís la Praviana”, marca comercial que fue adquirida a los herederos de la sociedad Castaño Hermanos, constituida en 1918 en Cangas de Onís y extinguida en 1926<sup>79</sup>. Años más tarde, Francisco Serrano Álvarez, Francisco Serrano Álvarez se separará de la sociedad para dirigir su propia empresa, *Destilerías S.3*, en Cuatro Caños (La Corredoria, Oviedo).

La última saga empresarial es la representada por Emilio Serrano Romero. Casado con Carmen Quesada Llano, descendiente, como se dijo, de uno de los socios fundadores de la «dinastía». En 1960 se trasladaba a San Martín de Collera (Ribadesella), de donde era oriunda su esposa, para levantar una destilería filial de la que en Madrid comercializaba el “Anís Tico-Tico”, y con la intención de que sus cinco hijos varones —Emilio, Julián, Ramón, Juan Francisco Javier y José Luís— asegurasen la continuidad al negocio<sup>80</sup>.

La destilería de Collera, conocida popularmente como *Destilería Los Serranos*, x comenzó muy pronto a ampliar la gama de sus producciones. En la Asturias rural, lo mismo que en Galicia, existía una consolidada tradición doméstica en la producción y consumo de bebidas anisadas, básicamente anís de guindas, a las que se atribuían efectos terapéuticos o medicinales. El licor se elaboraba a base de caña o anís dulce, guindas, azúcar y canela. Después de embotellado, se dejaba reposar hasta que las guindas, que en un principio flotaban en el líquido, se iban depositando en el fondo.

Desde 1960, *los Serranos* de Collera, además de los anises secos y dulces (“La Mullerina”), entraron en ese mercado informal dotándolo de condiciones de elaboración – destilación, maceración durante dos años de las frutas y hierbas aromáticas— que mejoraban no solo sus condiciones sanitarias sino también las organolépticas (sabor, olor,

---

<sup>79</sup> La misma marca comercial “La Praviana” aparece asociada a las bodegas jerezanas del asturiano Agapito Aladro Gutiérrez (Oviedo, 1870). Emigrado a Jerez, desde 1907 elaboraba anís y jerez-quina “La Praviana”, así como amontillados (“Príncipe de Asturias”) de reconocido prestigio. Cfr. *Diario de Jerez*, 21 de agosto de 2017.

<sup>80</sup> La parroquia aparece fundacionalmente ligada al monasterio del mismo nombre, donado a don Froilán, obispo de Oviedo, por Bermudo González y su esposa Jimena. En 1308, Fernando IV cedía la propiedad del monasterio a Rodrigo Álvarez de las Asturias. Desde 1600 hay pruebas documentales de que la familia Llano, allí asentada, mantenía actividades de destilación que será continuadas, desde 1844, por Bernardo de Llano. Cfr. E. SÁNCHEZ MARTÍN (2011): «Aguardientes y licores», en M. Andrés e I. Cabal (coords.): *Las bebidas atlánticas*, Fundación HC Energía, Oviedo, p. 145; Patricia MARTÍNEZ (2012): «La noble historia de Collera», *La Nueva España*, 21 de noviembre)

textura...). Su producción y distribución fue un éxito y acabó por arrinconar la producción «casera». Todo esto, recuérdese, ocurría en una época en que el consumo de licores y/o cremas «industriales» de graduación más baja —de avellana, manzana, de pera...— apenas se hallaban difundidos en España o, en el mejor de los casos, se comercializaban a granel, en garrafas de hasta 16 litros y fuera de todo control fiscal y sanitario. La generalización de estos licores, tanto en el ámbito doméstico como en el hostelero, se demoró a la expansión, desde los años ochenta, del turismo y de nuevos hábitos de consumo ligados a la elevación de la renta familiar. En este nuevo mercado, la destilería de Collera encontraría la oportunidad para su fortalecimiento.

### ***III.3.3 Destilería Los Serranos: Small is beautiful***<sup>81</sup>

El 21 de octubre de 1985, Emilio Serrano Quesada constituía junto a sus hermanos la sociedad *Emilio Serrano S. L.: Destilería Los Seranos*) por tiempo indefinido y con un capital social de un millón de pesetas, posteriormente ampliado a 20, dividido en participaciones indivisibles, acumulables y enteramente desembolsadas<sup>82</sup>. El artículo segundo del título primero de los estatutos fijaba como objeto de la misma «la fabricación y comercialización de aguardientes compuestos, licores y bebidas derivadas». En 1985 el capital social se ampliaba en 18 millones de pesetas, manteniendo los mismo coeficientes o cuotas de participación familiar.

La calidad, el respeto al consumidor, a las materias primas, al «espíritu» secular de la destilación..., forman parte del «evangelio» de Emilio Serrano Quesada, un código ético y empresarial en el que, como tendremos ocasión de mostrar, los beneficios se subordinan siempre a la honestidad profesional.

### *Una cuestión controvertida: «Aguardiente de sidra de Asturias»*<sup>83</sup>

La historia del aguardiente de sidra se remonta a la del monasterio de San Martín de Collera, cuyos orígenes se remontan a su fundación por San Martín de Tours en la época altomedieval. En el año 1050 pasó, por donación, a la jurisdicción del obispado de Oviedo. A los monjes que colonizaron Collera se les atribuye la destilación del aguardiente de sidra.

---

<sup>81</sup> *Lo pequeño es hermoso* es una frase tópica rescatada del título (*Small Is Beautiful: A Study Of Economics As If People Mattered*), de la colección de ensayos publicada en 1973 por E. F. Schumacher, y que se convertiría en paradigma de un tipo de producción/empresa guiada por criterios de sustentabilidad. Ocurría en el escenario de los años setenta, en el que, la crisis del petróleo, abrió el debate sobre el agotamiento de los recursos naturales y sobre los propios límites del crecimiento económico.

<sup>82</sup> Archivo del Registro Mercantil de Asturias, Libros de sociedades, lib. 137, secc. 2ª, h. 904. Posteriores inscripciones registrales, tendrán por objeto escriturar ampliaciones de capital o adaptar los estatutos de la sociedad a los cambios en la legislación sobre sociedades.

<sup>83</sup> Archivo Familiar: Emilio Serrano (2019): *Historia del aguardiente de sidra de Asturias*.

Desde comienzos del siglo XVII, hay constancia de que Miguel Llano y sus descendientes ejercieron el oficio de la destilación sin solución de continuidad hasta 1880, momento en que Bernardo Casto Llano, bisabuelo de los actuales Serranos, heredero de la destilería, se asocia con los hermanos Blanco en un proyecto empresarial al que ya se ha hecho referencia en páginas anteriores.

Remontándose a fechas más recientes, apunta Emilio Serrano al año 1989 como año decisivo por cuanto la Comunidad Económica Europea (CEE) comienza a reglamentar y a exigir exhaustivos controles de calidad a las bebidas destiladas. Es entonces cuando Los Serranos entran en relación con el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), presidido en aquellas fechas por Santiago Menéndez de Luarca para presentar su aguardiente de sidra ante las autoridades comunitarias del ramo con vistas a certificar su calidad<sup>84</sup>. El reconocimiento será inmediato.

Pero, previamente, Emilio Serrano había viajado por Normandía y Bretaña visitando las comarcas e industrias licoreras especializadas en la elaboración de las distintas variedades de *calvados*, diferenciadas en función de los distintos sistemas de destilación — separación o no de “cabezas” y “colas”; doble destilación de los “corazones”, etc.<sup>85</sup> Recogió muestras y costeó, sin ningún tipo de ayuda pública, numerosos análisis químicos de aquellas variedades con vistas a dilucidar la calidad de las mismas a partir del «desgranaje» de sus componentes y valorando los residuos metálicos (cobre, zinc, plomo, etc.) transmitidos por el uso de diferentes tipos de abonado de las pomaradas. Tras comparar los resultados obtenidos con los de su propio aguardiente y constatar la superior calidad de este último, fue cuando inició los trámites para obtener la denominación de origen que finalmente llegará en 1989<sup>86</sup>.

Sin embargo, lo que parecía una aspiración resuelta, comenzó a convertirse en problema cuando, desde la Consejería de Agricultura y Medio Rural de Asturias, trataron de concretarse las bases técnicas de aquel reconocimiento<sup>87</sup>. Desde instancias oficiales se le señaló la dificultad de certificar la DO a una sola empresa, alargando así el reconocimiento pese a los informes favorables de la Estación Pomológica de Villaviciosa. El proceso se dilataría aún más al iniciarse los trámites para el reconocimiento de DO para

---

<sup>84</sup> Ingeniero agrónomo y, en 1987, Director del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Posteriormente, Director General de Industrias Agrarias y Alimentarias. En 1999 pasó a ocupar el puesto de Consejero de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias. Desde abril de 2004, sería Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

<sup>85</sup> El *calvados* es un aguardiente de la destilación de una sidra de manzana obtenida a partir de la fermentación del mosto de manzana. La fermentación del mosto es una fermentación natural de 6 semanas, al cabo de las cuales se obtiene una sidra de 5 a 6 grados. Después de someter la sidra a un proceso de destilación simple o doble en alambique, el aguardiente resultante tiene entre 40 y 42 grados de alcohol. La sidra de manzana puede ser mezclada o no con sidra de pera. Es elaborado con frutas de toda Normandía. Cuenta, desde 1984, con la *Appellation d'origine contrôlée*. Existen también calvados elaborados fuera de Normandía, como en Bretaña, pero no se benefician de ninguna denominación.

<sup>86</sup> DOE (*Diario oficial de las Comunidades Europeas*), N° L 160/16 del 12/6/89).

<sup>87</sup> Vid. «Expediente técnico “Aguardiente de sidra de Asturias”» (V/2017): Consejería de Agro-ganadería y Recursos Autóctonos.

la sidra natural. Todavía en 2018 se seguía debatiendo el reglamento que se pretendía aplicar desde la Consejería de Agricultura: con vistas a facilitar la entrada de nuevas empresas, se proponen notables «rebajas» respecto a los parámetros de calidad exigidos por la CEE en 1989. *Los Seranos*, tras décadas de tiempo y dinero dedicados a «europeizar» su aguardiente de sidra y mantener sus niveles de calidad, han rechazado cualquier reducción de aquellos estándares. En palabras de Emilio Serano, «la calidad empieza donde termina la norma».

La descripción del producto «Bebida espirituosa: Aguardiente de sidra de Asturias», incluía la siguiente especificación:

«**Descripción.** El “Aguardiente de sidra de Asturias” es la bebida espirituosa procedente de la destilación exclusiva de la sidra natural elaborada en el Principado de Asturias, con un grado alcohólico máximo de 72% en vol. a la salida del sistema de destilación, de forma que el producto a comercializar tenga aroma y sabor que recuerdan a la sidra natural, y un contenido en alcohol etílico mínimo de 37,5° vol. Antes de su comercialización deberá someterse a un periodo de reposo y/o a un periodo de envejecimiento con madera. Con el fin de rebajar el grado alcohólico del destilado, se permite la adición de agua siempre que su calidad se atenga a la normativa para este uso, y su adición no cambie la naturaleza del producto.

En función de que el destilado se someta a reposo o a envejecimiento, y de las características adquiridas, se diferencian dos tipos de “Aguardiente de sidra de Asturias”: **Fresco:** Es el que se comercializa tras un reposo mínimo de un año en recipientes de acero inoxidable o vidrio; **Envejecido:** Es el que se comercializa tras ser sometido a un proceso de envejecimiento de al menos tres años en contacto con madera.

#### **Zona geográfica delimitada**

El área de la elaboración de la sidra natural, así como de la destilación, reposo, envejecimiento y embotellado del “Aguardiente de sidra de Asturias”, se limita al ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias<sup>88</sup>.

Un reglamento, a juicio de Emilio Serrano, lo suficientemente «ancho» para poder incorporar en la misma DOP y bajo el paraguas del mismo etiquetado a aguardientes de calidades muy heterogéneas tanto por su tratamiento/selección de materias primas como por sus técnicas de destilación. Tal ausencia de diferenciación encerraba el riesgo de una «selección adversa»: el consumidor, carente de información suficiente sobre los procesos de elaboración seguidos por los distintos productores, carecería de medios para discriminarlos positiva o negativamente. Por lo mismo, *Los Serranos* mantuvieron una posición de fuerza: la denominación «aguardiente de sidra de Asturias» no aportaba valor añadido a los destiladores que secularmente venían apostando por la calidad de las materias primas locales y los sistemas de elaboración (maceración, fermentación, destilación) más rigurosos. De ahí su propuesta más restrictivas respecto la indicación geográfica: «aguardiente de sidra de Ribadesella» —como ocurre en otros casos, como Moriles o Montilla— haría justicia a quienes habían sido pioneros en la conquista de la

---

<sup>88</sup>[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidadagroalimentaria/calidaddiferenciada/dop/bebi\\_espi/DOP\\_Aguardiente\\_de\\_sidra\\_de\\_Asturias.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidadagroalimentaria/calidaddiferenciada/dop/bebi_espi/DOP_Aguardiente_de_sidra_de_Asturias.aspx)Aguardiente de sidra de Asturias

calidad. Así se refería en las páginas de *Sobremesa* en 1995 con motivo del centenario de *Los Serranos*<sup>89</sup>:

«Hace unos diez años irrumpió en España el aguardiente de pera *Williams*, una verdadera delicia pero que costaba un ojo de la cara porque se elaboraba mediante la destilación de mostos fermentados, o sea de vino de pera. Luego llegaron los sucedáneos y algunos clientes se asombraban de como una copa de “aguardiente de verdad” —por entonces no se llevaba esa moda de los chupitos—costaba 1.000 pts, mientras que una de esos nuevos licores *ligh* se servía a 100 pts. Hoy esos sucedáneos, “licores sintéticos”, han ganado la batalla y quizás socialmente sea justo porque así cualquiera puede endulzarse la boca con un chupito de manzana, pero gastronómicamente es una verdadera aberración, una infamia (...).

En su destilería familiar de Collera, Emilio y sus hermanos preparan auténtico *calvados*, o sea brandy de sidra y de una calidad tan excepcional que presentado ante el comité de análisis enológicos de la CEE, en el 1989 consiguió brillantemente superar las pruebas para lograr la inscripción oficial de «Aguardiente de sidra de Asturias» junto a los ya famosos *Calvados* y *Eau-de-vie de cidre* de Bretagne, Maine y Normandie. Nadie le apoyó en su gesta, nadie le financió sus costosos estudios del producto ni le facilitó la gestión burocrática, pero Asturias ya tiene a su alcance una denominación de origen europea y con una normativa estricta de calidad. Claro que ahora quieren subirse al carro muchos espabilados que intentan presionar a *Los Serranos* para que transijan con la flexibilización de las normas de calidad que el superó, pero Emilio exige al INDO que estas se cumplan si quieren abrir una D.O.:

"Si quieren aprovecharse de todo mi trabajo y mi inversión yo se lo pongo a su disposición, pero cumpliendo a rajatabla las condiciones de calidad. Si quieren vender basura sintética amparada por una D.O. fraudulenta, que vayan a buscar primos a otra parte"»

### *Producción y mercados: competir por la calidad.*

Son muchos los factores que se oponen a la ampliación del mercado de las bebidas espirituosas. Ya se ha hecho referencia a las restricciones a la publicidad de las bebidas alcohólicas. También a los cambios en las pautas de consumo de las mismas. El control de alcoholemia en las carreteras, no es un factor que deba negligirse, pues en buena medida aquel consumo se asociaba con frecuencia a eventos o celebraciones en espacios hosteleros que exigían desplazamientos en automóvil. Han decaído también otras prácticas a las que se vinculaba la demanda de aguardientes, como fue el caso de las tertulias de café, tan en boga antes de los años sesenta. En estas condiciones, señala Emilio Serrano, «la DO no impulsa de forma significativa las ventas».

Con todo, el «peor enemigo» para que la producción de licores mantenga su cuota de mercado y la reputación de calidad de sus elaboraciones, se localiza dentro del propio

---

<sup>89</sup> Vid. «Centenario de la destilería Los Serranos», en *Sobremesa. Revista de gastronomía y vinos*, octubre, 1995. Véase igualmente *La Voz de Asturias* (20 de enero de 1989).

sector y tiene que ver con las calidades diferenciales asociadas a los procesos susceptibles de aplicarse a la producción de licores:

1º: Dentro de la destilación, la competencia reside y remite a la «profesionalidad» del productor por cuanto aquellos procesos se desarrollan dentro de una misma normativa legal y sanitaria. La norma legal dicta cuanto no debe hacerse, pero lógicamente no precisa los límites que, más allá de la norma, conducen a la «excelencia» del producto. En la «destilación en frío» todo se reduce a combinar, alcohol, agua, esencias, colorantes y alguna que otra materia prima. La auténtica destilación, señala Emilio Serrano,

«Es otro mundo en el que el alambique es el faro que va marcando las pautas de un lento proceso. Depositada la sidra en la caldera, el fuego lento y uniforme de la llama, va dosificando los componentes volátiles y clasificándolos en orden al contenido de su calidad. Y es aquí donde la compenetración del destilador y el alambique ha de ser perfecta y basada en la experiencia y maestría, pues de esta última depende la capacidad para controlar y separar “cabezas”, “centros” y “colas” con la ayuda del alcoholómetro y la experiencia del olfato. Separadas las primeras y últimas, serán los “centros”, destilados entre los 45 y 70º, los que aporten el alma de los alcoholes superiores que luego serán envejecidos en barricas de roble poroso hasta que el tiempo les otorgue el bouquet deseado».

De lo dicho, se desprenden los dos primeros «costes» añadidos asociados a la calidad final del producto y que no todos los productores se muestran dispuestos a asumir: a) la opción por la destilación «en caliente». La destilación «en frío» resulta, obviamente, más rápida y sensiblemente más económica que la tradicional: empleando la destilación «en caliente» se precisan al menos 16 litros de sidra de 5º para obtener 1 litro de aguardiente de 60º, en un proceso lento y laborioso para obtener el *bouquet* o paladar apropiado; y, b) la opción de envejecer aguardientes y licores en barricas que ayudan a favorecer la oxidación y reducir la graduación alcohólica.

2º: Materias primas/maceración. Señala al respecto Emilio Serrano que, como reza el refrán, «sin mimbres adecuados es imposible hacer buenos cestos». Las materias primas, su elección y manipulación, forma parte esencial del resultado final. De cada fruto elegido, se conoce su trayectoria (trazabilidad) desde su cultivo y recolección, hasta que entran en la destilería. La lluvia, el sol, las tormentas, el sistema de abonado de las tierras..., determinan el «carácter» de la materia prima, factor decisivo del bouquet final. Por ello, en ocasiones, es preciso acudir a la doble destilación. Del mismo modo, se presta especial atención a la calidad del agua empleada, depurándola y tratándola previamente; a la selección de sidras o a la de las hierbas aromáticas...

En la maceración, será el líquido obtenido de la destilación quien albergue los diferentes frutos hasta lograr un matrimonio perfecto de compenetración entre ambos. Cada fruto tiene su tiempo de maceración, desde un mínimo de dos años en las cubas de acero inoxidable, hasta más de veinte o treinta en barricas de roble. De nuevo, en este caso, la calidad final que se desee alcanzar remite a los códigos, más profesionales que empresariales, de cada destilador.

De nuevo aquí ha de hablarse de los «costes» añadidos que supone la búsqueda de la calidad. Son los costes asociados a los lentos procesos de maceración de las frutas o al

trasiego periódico de los caldos para obtener «soleras» que equilibren el sabor del licor y doten de uniformidad a toda la producción embotellada.

En el caso de *Los Serranos*, la bodega cuenta con 9 alambiques dedicados a cada uno de los componentes incorporados —guinda, melocotón, avellana, hierbas anises...—.

3º: Tecnología al servicio de la tradición. El mantenimiento de estándares «artesanales» en la elaboración es compatible con la incorporación de la mejor tecnología disponible y siempre que la misma se ponga al servicio de la calidad final. Por lo mismo, *Los Serranos* someten sus caldos a análisis externos en los que se miden los componentes de los alcoholes superiores —amílico, isoamílico, butílico...— así como aldehídos, ésteres, éteres, ácidos ...etc.

Por las razones apuntadas —prioridad de la calidad frente a la cantidad—, la producción de *Los Serranos* se ha mantenido estable en el largo plazo, oscilando entre las 50.000 y 200.000 botellas anuales, una oscilación ligada a la «vecería» que regula la oferta de manzana, o a las oscilaciones en la cosecha de otras frutas y hierbas aromáticas. Con independencia de la producción embotellada, los gastos fijos se mantienen. Pero *Los Serranos* han asumido tradicionalmente esa restricción: la de mantener la diferenciación frente a la opción alternativa representada por la obtención de economías de escala: producir y reducir los costes unitarios a costa de sacrificar la calidad.

Se trata de un principio que forma parte de la «genética» de la firma. Por lo mismo, siempre ha rechazado el recurso a las «marcas blandas» demandadas por las grandes cadenas de distribución, y ello a sabiendas de que, en muchos casos el sector hostelero acude a ellas y no a las destilerías para abastecerse.

Madrid y Asturias concentran el 70% de las ventas de la firma. Desde hace ya décadas, *Los Serranos* visitan y atienden personalmente una cartera estable de unos tres mil clientes a los que venden directamente, sin intermediarios. Esa misma tradición la han extendido a otros ámbitos del negocio, desde los moldes de las botellas al etiquetado.

Para concluir y por todo lo que va dicho, nada mejor que las palabras con que Emilio Serrano prologaba este volumen:

«Somos una empresa artesana y familiar, ubicada en San Mastín de Collera, en Ribadesella, Principado de Asturias, que, fundida con sus gentes, y su cultura, hace lo que debe y ama lo que hace».

## IIª PARTE: DESTILERÍAS *LOS SERRANOS*: UNA TRADICIÓN CENTENARIA Y ARTESANAL EN UN MERCADO DOMINADO POR LAS MARCAS Y LAS MULTINACIONALES.

*Esteban García-Canal*

*Universidad de Oviedo*

### **Tendencias en el mercado mundial de bebidas alcohólicas**

Según datos de la consultora *Euromonitor*, el mercado mundial de bebidas alcohólicas ascendió en 2017 a 259 millardos de litros, de los que 22 (menos del diez por ciento) corresponden al mercado de bebidas espirituosas, cuyo consumo sólo predomina en Europa del Este y Asia<sup>90</sup>. Entre las tendencias que esta consultora observa en la industria aparecen oportunidades y amenazas para el sector de bebidas espirituosas. La principal amenaza es la tendencia a mantener estilos de vida saludables (predominante en las nuevas generaciones), lo que predispone a muchos usuarios a buscar alternativas con menor contenido de alcohol o directamente sin alcohol. Las oportunidades vienen por la creciente demanda de productos Premium que vienen asociados a la tradición y la elaboración artesanal. China es con mucha diferencia el mercado más importante de bebidas espirituosas Premium, seguida a distancia por Estados Unidos<sup>91</sup>. Los brandis Premium están creciendo en Asia y Estados Unidos, aunque no así en Europa Occidental, donde el consumo de brandi en general está cayendo y las marcas blancas vienen adquiriendo una creciente preponderancia.

En general, la industria de bebidas alcohólicas viene experimentando un creciente proceso de consolidación a escala global donde se forman grandes grupos con múltiples marcas y presentes en varios subsectores de actividad: vinos, bebidas espirituosas, cervezas, entre otros. Algunos de estos grupos, como el francés LVMH (Moët Hennessy - Louis Vuitton) o la británica Diageo están especializados en marcas de lujo o Premium y se benefician del conocimiento acumulado en la gestión de este tipo de marcas, que se extiende más allá del sector de las bebidas. No obstante, los grupos de más volumen se dirigen al grueso del mercado y están generalmente controlados por grupos cerveceros.

---

<sup>90</sup> «Alcoholic drinks global industry overview», *Passport/Euromonitor*. July 2018.

<sup>91</sup> «Alcoholic drinks: Opportunities in premium and luxury spirits», *Passport/Euromonitor*. July 2018.

Según datos de *Euromonitor* entre los grupos Anheuser-Busch InBev NV (21%), Heineken NV (9%) y Carlsberg A/S (5%) copan el 35% del mercado mundial de bebidas alcohólicas. En general las sinergias en todos estos grupos vienen asociadas al marketing y a la logística y distribución de los productos<sup>92</sup>.

### **El posicionamiento estratégico de *Destilería Los Serranos***

*Destilería Los Serranos* es un productor de licores de la máxima calidad, en el que su producto estrella es, entre otros licores, el aguardiente (brandi) de sidra. Este producto es equivalente en su calidad intrínseca a las mejores marcas de Calvados (denominación de origen controlada para aguardientes de sidra elaborados en Normandía, Francia, y que son el referente mundial en ese campo)<sup>93</sup>. El modelo de negocio de *Destilería Los Serranos* es el resultado de la tradición heredada a lo largo de varias generaciones de destiladores, lo que le proporciona un elemento diferencial con respecto a posibles competidores y nuevos entrantes en la industria.

Con todo, la actividad licorera de *Destilería Los Serranos* es difícilmente escalable, debido al proceso artesanal de elaboración, el equipamiento/capacidad disponible, la disponibilidad de las materias primas adecuadas y al lento proceso de elaboración. De este modo, es el margen y no la rotación de los activos la vía para actuar sobre la rentabilidad de la empresa. Por esta razón, la apuesta por competir con base en la calidad es la opción más acertada para poder mantener la tradición más que centenaria que acumula la empresa en la elaboración de aguardientes.

La empresa mantiene su carácter familiar y, por tanto, se sitúa fuera de los procesos de consolidación de la industria ya comentados en el apartado anterior, relacionados con la diversificación y la internacionalización. En este sentido, la empresa se encuentra con las mismas ventajas e inconvenientes a los que se enfrentan los productores independientes frente a las grandes multinacionales. La empresa no cuenta en este sentido con las ventajas que le puede proporcionar la pertenencia a un grupo multinacional implantado en muchos países y con poder de negociación con los distribuidores para

---

<sup>92</sup> Da Silva Lopes, T. (2015): «A Systems View of Corporate Diversification. The Case of the Global Alcoholic Beverages Industry», *International Studies of Management & Organization*, 45(4): 342-358.

<sup>93</sup> Este análisis está basado en la información recopilada en Ocampo, J. y Suárez Cano, P. (2019): «El Caso Destilerías Los Serranos», *Empresas y empresarios asturianos*, Fundación Valdés Salas, Oviedo.

poder acercar el producto al cliente final. Tampoco cuenta con las sinergias comerciales que se pueden derivar de ir acompañado de un grupo con una diversidad de marcas y experiencia en el mercado del lujo. Con todo, su carácter familiar y la convicción de su gestor en la apuesta por la calidad, le permiten preservar su identidad y los métodos de producción que constituyen su principal ventaja competitiva.

La supervivencia de *Destilería Los Serranos* en este contexto es especialmente destacable, puesto que su limitada capacidad productiva, la normativa existente (restricciones a la publicidad de bebidas alcohólicas) y las tendencias del mercado marcadas por el público más joven (estilos de vida saludables) dificultan el fortalecimiento de la marca. La apuesta inequívoca por la calidad y la venta directa a sus principales clientes son estrategias que le permiten blindarse frente a la competencia de los grupos antes mencionados. No obstante, la empresa conformaría un sistema cerrado o una red de vínculos cerrados que dificultaría su evolución y adaptación al entorno. En efecto, mantenerse en los mercados actuales y no explorar nuevos mercados, enfrentándose a otro tipo de competidores y nuevas demandas de los clientes, podría limitar la capacidad de adaptación de la empresa.

En este contexto, la internacionalización sí puede ser una estrategia adecuada. En primer lugar, puede ser la vía para aumentar los márgenes, permitiendo poner en valor la calidad del producto. Esto es así porque la exposición de la marca a nuevos mercados es una vía para mejorar los márgenes, si con ello se consigue llegar a los clientes que estén dispuestos a pagar más por la calidad y atributos de exclusividad asociados al producto. Estos atributos, en cualquier caso, deberían ser potenciados y resaltados. El fallido intento de implantar una denominación de origen protegida no ha permitido señalar la calidad del producto a partir de esa vía; si bien la información recopilada podría servir de base para negociar algún tipo de alianza que, preservando la identidad de la empresa, le permitiera acceder a nuevos mercados e iniciativas de marketing que facilitasen el desarrollo de la marca. La internacionalización permitiría además diversificar la base de clientes y forzaría la adaptación de la empresa a las nuevas tendencias del mercado. Como se comenta en el apartado anterior, la demanda de bebidas espirituosas, sobre todo Premium, está cayendo en Europa, pero crece en los mercados estadounidense y asiáticos.

## **Conclusión**

*Destilerías Los Serranos* es una empresa productora de licores y aguardientes de calidad, que es heredera de una tradición centenaria y artesanal en su elaboración. Por sus propias características y tradición artesanal cuenta con un modelo de producción poco escalable, lo que la aboca a competir en el segmento Premium del mercado. La internacionalización de la marca abriría nuevas oportunidades para su desarrollo.

## **Bibliografía**

- AEAT (2009): *Impuestos especiales*. Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales, Madrid, p. 37.
- ANDRÉS UCENDO, J. I. (1999): *La fiscalidad en Castilla en el siglo XVII: Los servicios de millones, 1601-1700*, UPV, Bilbao;
- ANDRÉS, M. y I. CABAL (coords.) (2011): *Las bebidas atlánticas*. Fundación HC Energía, Oviedo.
- ARAGÓ, B. (1871): *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases, adicionado a una guía práctica de la fabricación de vino y cerveza*, Madrid, Lib., Central de M. Escribano.
- ARTOLA, M. (1982): *La Hacienda del Antiguo Régimen*, Alianza/Banco de España, Madrid.
- BARCIELA, C. y M<sup>a</sup> A. LÓPEZ ORTIZ (2003): «El fracaso de la política agraria del primer franquismo, 1939-1959», en C. Barciela (ed.): *Autarquía y mercado negro en España. El fracaso económico del primer franquismo, 1929-1959*, Crítica, Barcelona.
- BORREGO, M. E. (coord.) (2004): *El vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la historia de España y América*. Ayuntamiento de Jerez.
- CAMPO MARÍN, R. (1997): *Alcoholismo, medicina y sociedad en España, 1876-1923*, CSIC, Madrid.
- CANELLA SECADAES, F. (1900): «Ribadesella», en O. Bellmunt i Traver y F. Canella Secades (eds.), *Asturias*, vol. III, Gijón, Imp. O. Bellmunt.
- CANGA ARGÜELLES, J. (1833): *Diccionario de Hacienda con aplicación a España*, Madrid, Imp. M. Calero Portocarrero.
- CAPÍN RAMA, R. (2013): «La actividad empresarial de la familia Blanco, *La Nueva España* (26 de julio).
- CARNERO ARBAT, T. (1980): «El problema de los alcoholes», en *Expansión vinícola y atraso agrario. La viticultura española durante la gran depresión, 1870-1900*, MAPA, Madrid.
- CARRERAS, A. (coord.) (1989): *Estadísticas históricas de España (siglos XIX y XX)*. Madrid.
- CASARES Y TEIJEIRO, D. (1888): *Alcohol vínico y alcoholes industriales*, Imp. Alende, Santiago de Compostela.
- DÍAZ YUBERO, I. (2016): «Alimentos con historia: aguardientes y licores», *Distribución y consumo*, nº 52, vol. 4.
- ENTRENA DURÁN, F. (1997): «Cambios en las pautas de consumo alimentario en España», *Papers*, 51, pp. 210-214.
- ESCUADERO, A., M. A. PÉREZ PERCEVAL y A. SÁNCHEZ PICÓN (2015): «Urban environmental degradation and the standard of living: the case of the Spanish mining industry (1870-1931) », *Continuity and Change*, 39 (3), pp. 395-421.
- FEO, R. (2004): «Evolución histórica y situación actual del viñedo en Asturias», en *Historia, clima y paisaje*, Universidad de Valencia.
- FERNÁNDEZ, Eva (2008): «El fracaso del lobby viticultor en España frente al objetivo industrializador del Estado, 1920-1936», *Historia Agraria*, 45, pp. 113-141.
- FIAB (2008): *Una aproximación a la industria española de alimentos y bebidas y a su comercio exterior*. Madrid.
- FUERTES ARIAS, R. (1902): *Asturias industrial*, Gijón, Imp. De la Cruz.
- GARCÍA ÁLVAREZ, L. B. (2008): «Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración», *Historia Social*, 36, pp. 57-83.
- GARCÍA BARBER, X. (2013): *Los orígenes e implantación de la industria cervecera en España (siglo XVI-1913)*, Tesis de Doctorado, Universidad de Barcelona.
- GARCÍA BARBER, X. (2014): *La cerveza en España: orígenes e implantación de la industria cervecera*, Lid, Madrid.
- GARCÍA RUIZ, J.L. (2003). «La industria cervecera en un país latino: España, 1900-2000», en C. Barciela y A. Di Vittorio (eds.) *La industria agroalimentaria en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Lid, Madrid.
- GUEREÑA, J.-L. (2005): *Sociabilidad, cultura y educación en la Asturias bajo la Restauración (1875-1900)*, Oviedo.

- GUTIÉRREZ MAYO, J. y G. ÁLVAREZ URÍA (1904): *Guía general de Asturias*, Gijón, C<sup>a</sup> Asturiana de Artes Gráficas.
- LUXAN, S. y O. BERGARA (2010): «La industria alcoholera canaria durante los años de la autarquía, 1939-1959», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 56, pp. 335-382.
- MARTÍN CERDEÑO, V. J. (2016): «50 años de alimentación en España», *Distribución y consumo*, 3, pp. 66-69.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, M. (1994): «Del trapiche a la fábrica de azúcar, 1779-1904», en J. Nadal y J. Catalán (eds.): *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes*, Alianza, Madrid.
- MARTÍNEZ, P. (2012): «La noble historia de Collera», *La Nueva España* (21 de noviembre)
- MORILLA CRITZ, J. (2001): «Cambios en la preferencia de los consumidores de vinos...», en J. Carmona, J. Colomé, J. Pan-Montojo y J. Simpson (eds.): *Vinos, bodegas y mercados: el cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza.
- MUÑOZ, J. (2010): *Las bebidas alcohólicas en la historia*, UNAM, Méjico.
- NADAL, J. (1987): «La industria fabril española en 1900. Una aproximación», en J. Nadal, A. Carreas y A. Sudriá (comp.): *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica*. Ariel, Barcelona.
- NADAL, J. (2003): «La industria en vísperas de la industrialización, 1750-1813», en J. Nadal (dir.): *Atlas de la industrialización española (1750-2000)*. Crítica/Fundación BBVA, pp. 30 y ss.
- OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, J. (2015): «Valle, Ballina y Fernández (1890-2015): una historia empresarial más que centenaria», en J. Ocampo Suárez-Valdés (ed.): *Empresas y empresarios asturianos: El Caso El Gaitero*. Fundación Valdés Salas/TREA, Oviedo, p. 142-20.
- OIV (Organización Internacional de Vino) (2012): *Vine and Wine Outlook*.
- ORIOLO RONQUILLO, J. (1853): *Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola*, Barcelona, Imp. A. Gaspar.
- PAN-MONTOJO, J. (2003): «Las industrias vinícolas españolas: desarrollo y diversificación entre el siglo XVIII y 1960», en C. Barciela y A. Di Vittorio (eds.): *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Universidad de Alicante.
- PAN-MONTOJO, J. (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Alianza Editorial, Madrid.
- PÉREZ VALLE, J. J. (2006): «La emigración riosellana a América (IV)», en *La Plaza Nueva*, nº 22, pp. 3-50, Ribadesella.
- PERIBÁÑEZ CAVEDA, D. (1992): *Comunicaciones y comercio marítimo en la Asturias preindustrial, 1750-1850*, Junta de Obras del Puerto, Gijón.
- PUIG RAPOSO, N. (1994): «Modernización y regulación. La industria alcoholera, 1856-1953», en J. Nadal y J. Catalán (eds.): *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (s. XIX y XX)*, Alianza Editorial, Madrid.
- PUIG RAPOSO, N. (1993): «La modernización de la industria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)», *Revista de Historia Industrial*, 4, pp. 91-110,
- PUIG RAPOSO, N. (1994): «Alcoholeros, inspectores y Hacienda Pública. El fraude en la industria alcoholera española, 1900-1936», *Hacienda Pública Española*, 1, pp. 355-366.
- PUIG RAPOSO, N. y J. PAN-MONTOJO (1995): «Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de alcoholes en España (1877-1936)», *Revista de Historia Económica*, 2, pp. 251-286.
- PUJOL ANDREU, J. (1986): «La crisis de sobreproducción en el sector vitivinícola catalán (1892-1935)», en R. Garrabou et al. (eds.): *Historia agraria de la España contemporánea*, vol. 3, Crítica, Barcelona.
- QUIROS LINARES, F. (1982): «Notas sobre las fábricas azucareras en Asturias», *Éria*, 3, pp. 87-96.
- RODRÍGUEZ MADERA, R. et al. (1999): «Aguardiente de sidra de Asturias», *Tecnología Agroalimentaria, Boletín Informativo*, 6, p. 43-44.
- RUIZ PÉREZ, J. M. (1845): *Tratado teórico y práctico de la fermentación espirituosa o alcohólica, fundado en experiencias hechas con diferentes frutos y sustancias sacarinas, aplicables al arte de fabricar vinos y aguardientes*. Granada, Imp. M Sanz.
- RUIZ RODRÍGUEZ, J. I. (1992): «Estructura y recaudación del servicio de millones (1590-1691)», *Hispania*, 182 (1992), pp. 1073-1088.
- SÁNCHEZ MARTÍN, E. (2011): «Aguardientes y licores», en M. Andrés e I. Cabal (coords.): *Las bebidas atlánticas*, Fundación HC Energía, Oviedo.
- SERRANO QUESADA, E. (2008): *Con sabor a guindas, Destilando recuerdos*. Oviedo, pp. 21 y 25.
- SILVA LOPES, T. (2015): «A Systems View of Corporate Diversification. The Case of the Global Alcoholic Beverages Industry», *International Studies of Management & Organization*, 45(4): 342-358.

SILVA SATRE, J. A. (2004): *Ribadesella, villa y concejo*. Ribadesella.