

LA VINYA I DERIVATS EN L'ARXIU DEL MINISTERI D'AFERS EXTERIORS I EN ELS ARXIVS NACIONALS DE PARIS*

Maria Jesús Fuertes Llopis

I.- Introducció

Aquesta comunicació pretén traure a la llum una part del treball realitzat durant els cursos 1974-75 i 1975-76 en l'Arxiu del Ministeri d'Affers Exteriors i en els Arxius Nacionals de París. Tot i que l'objecte de les nostres visites als arxius no era el de cercar informació sobre el cultiu de la vinya, no per això deixà d'interessar-nos –i també en algunes ocasions ens dedicàrem a copiar alguns documents. Aquests han estat reposant durant prou de temps, però en assabentar-nos de la celebració del 1r Congrés d'Estudis de la Marina Alta, hem pensat que el millor era posar-los a disposició dels investigadors d'aquesta comarca. Així que aquesta és únicament la nostra pretensió: aportar algunes dades per a l'estudi de la història agrària de la Marina Alta en conjunt.

Sobre el tipus de fonts direm que es tracta de la correspondència consular i comercial que mantenia el cònsol de València i d'Alacant amb el ministre d'affers exteriors, per mitjà de cartes o informes bastant profunds sobre alguns temes. Les notícies que poden donar els còsols són d'allò més diverses, i en general es refereixen a temes que afecten França, o pels quals França té un interès especial; és a dir, que és un document que normalment dona una visió molt particular o subjectiva sobre el fet de què parla. Sobre açò, res millor que citar el que P. Vilar diu al respecte sobre aquesta mena de documents: "*les documents objectifs-subjectifs: on pourrait appeler ainsi tout l'effort d'information par exposés, rapports officiels ou officieux confidentiels*

ou non, tous entachés de subjectivisme (un préfet, un consul, un ambassadeur, autrefois un intendant, ont tous des préjugés, des intérêts (au sens plus large) à préserver ou à dénoncer); cependant, dûment critiqués vérifiés par d'autres types de documentation, et surtout s'ils comportent des années chiffrées avec indication de leurs sources, des rapports informatifs de ce type peuvent dire beaucoup sur la situation, à telle date, de telle région intérieure, de tel pays étranger. De toute façon, ces documents sont des témoignages sur la façon dont, à cette date, cette situation était vue et présentée à ceux qu'elles intéressait". (1)

Com és natural, els informes realitzats pels còsols que tenen major continuïtat són els referents a les relacions comercials (importació, exportació, navegació, etc.) establertes entre França i els diferents ports del País Valencià. A part d'aquests, que es realitzen amb bastant regularitat, pràcticament cada any, i en ocasions trimestralment, hi ha altres temes que interessen a França. Entre aquests temes, destaca sensiblement l'agricultura, corroborant això pels nombrosos informes sobre la situació de la "Indústria Agrícola" al País Valencià (són informes que passen revista a tots els productes agrícoles en general, o més aviat, als productes d'interès segons la visió particular del cònsol i segons els interessos francesos), i també pels nombrosos informes que descriuen en particular la situació d'algun producte (en aquest cas es tracta d'una descripció bastant profunda del cultiu, producció, preus, comerç, etc.)

*Aquest article correspon a una comunicació presentada al I Congrés d'Estudis de la Marina Alta (Dénia, 1982)

¿Per què interessava tant l'agricultura del País Valencià a França? I, sobre això, no era sols a nivell de situació de les collites, sinó el que més destaca és que s'interessaven pels mètodes de cultiu. La resposta a aquesta pregunta, encara que resulta complicada de contestar, i podem córrer el risc que la interpretació siga errònia o incompleta, creiem que és millor córrer aquest risc que no, no atrevir-se a contestar-la.

En primer lloc, constatarem que a través de tot el segle XIX hi ha un gran interès, per part de França, per l'agricultura del País Valencià, però, segons el moment, es preocupen per cultius diferents, normalment es tracta de cultius comercials. Això creiem que està relacionat amb les circumstàncies econòmiques de cada període. Aquests són els casos, per exemple, de la seda, la vinya, les taronges, els cereals, etc. L'interès era degut al fet que es tractava de productes de què França freturava (cas, per exemple, de les taronges), o perquè es realitzaven compres per a proveir el mercat francès si aquest n'era en aquell moment deficitari (cas de la seda o potser dels cereals), o s'interessaven perquè pensaven que si Espanya n'era deficitària, ells podrien vendre ací (aquest és el cas dels cereals, ja que, periòdicament, els cònsols informen sobre la situació de les collites de cereals). Però també en molts casos era qüestió de *preveure la possible competència que alguns productes podien fer als de França* (aquest és el cas de la vinya i també el de la seda). També, especialment, durant la primera meitat del segle XIX, s'interessen sobre el conreu de productes tintoris, com la cotxinilla. Aquest interès està en funció de la indústria tèxtil francesa, i en vistes a proveir-la de matèries tintòries; això era lògic en una època en què la indústria química estava començant a desenvolupar-se.

En segon lloc, constatem, sobretot en la primera meitat del segle XIX, un interès especial per descriure la "Indústria Agrícola" del País Valencià. I aquest interès s'inicia en la dècada dels anys 30. Aquest diguem-ne sobtat interès està directament relacionat amb la iniciació de la conquesta d'Algèria en l'any 1830. Per als francesos, el País Valencià, sobretot la part sud, disposava d'unes condicions climàtiques molt semblants a les d'Algèria i, per tant, pensaven que l'agricultura valenciana podia ben bé servir

de model per a la colonització i explotació d'aquest país nord-africà que s'iniciava a partir de la conquesta. I això van fer, ja que, en els anys 30, es succeeixen una sèrie d'informes, en els quals els cònsols es dediquen a descriure minuciosament els diferents conreus que es practiquen al País Valencià, i que, particularment, creuen d'interès per a iniciar o millorar el seu cultiu a Algèria. I, a més d'interessar-se pels mètodes de conreu, també sorgeix un gran interès per la mà d'obra del País Valencià. Així, la situació era ideal, copiaven els mètodes de cultiu i, a més, atreïen una mà d'obra agrícola especialitzada, que utilitzaran perquè porten a terme la creació i la cura de les diferents empreses agrícoles que es van establint, a mesura que les terres conquistades es van repartint entre els colons francesos.(2)

Per a atraure-la s'aprofiten de les successives crisis de subsistència que pateix el país, i també de les circumstàncies econòmiques adverses en què viuen els homes de determinades contrades del sud del País Valencià. Per exemple, de l'any 1840 al 1851 es succeeixen anys de sequera i de males collites a Alacant. (3) Aquesta situació serà aprofitada per a aconseguir nombrosos agricultors cap a Algèria, bé perquè s'hi instal·len definitivament, o bé es tracta d'una emigració temporal perquè hi treballen en l'època de les collites.

En fi, aquest no és el tema de la comunicació i passarem al que ens interessa. En primer lloc, exposarem les fonts existents en l'Arxiu del Ministeri d'Afers Exteriors i en els Arxius Nacionals de París(4) sobre la vinya. Encara que aquestes no es refereixen totes en concret a la comarca de la Marina Alta, tenint en compte que el cultiu de la vinya i la fabricació de panses era considerada l'activitat més important de la comarca, creiem que serà útil el coneixement d'aquestes fonts. I, en segon lloc, passarem a la transcripció de dos informes bastant detallats, un sobre les panses i un altre sobre la producció vitícola, i acabarem amb algunes informacions soltes. Aquests informes i dades soltes donen informació de vegades de tot el País Valencià, altres vegades es refereixen a la província d'Alacant, i, en nombroses ocasions, a la comarca de la Marina; aquest és el cas de l'informe sobre les panses, que tracta pràcticament sobre la Marina.

Aquest és el material de què disposem, d'altra banda com es veurà a l'apartat II, existeixen en AE i en AN més documents.

II.- Fonts sobre la vinya i derivats en l'arxiu del Ministeri d'Afers Exteriors i en els Arxius Nacionals

Aclariments:

1) En AE revisarem detingudament tota la correspondència consular i comercial del consolat de València, en total 10 toms. Sobre Alacant, dels 8 toms (del 20 al 27), sols revisarem detingudament el tom 25 i 26, la resta, no la vam consultar.

En els AN es troben en general documents del segle XVIII, i també alguns del XIX; aquests darrers són generalment informes provinents d'AE, però que es troben ací per tractar-se d'informacions que, per considerar-se interessants per a altres ministeris, com ara Comerç, Agricultura, etc., els foren enviats, i avui els fons d'aquests ministeris es troben en AN.

En aquest arxiu sols vam revisar la "série F12 (Commerce), la sous-série Affaires Etrangères, BI" i la "sous-série BIII Papiers de l'Ancien Bureau des Consulats". D'aquestes tres sèries, només vam revisar detingudament la F 12; de la BIII, només un cartó, el 378, ja que els altres eren del segle XVIII. La BI no la vam revisar; i en aquesta es troba la correspondència del cònsol d'Alacant des de l'any 1664 al 1792 (19 volums del núm. 164 al 146), més un cartó dedicat completament a Dènia, el 483.

2) A més dels documents que citarem a continuació, es pot trobar informació sobre la vinya en els diferents informes comercials que anualment realitzaven els cònsols. Ara, els seu contingut i tractament variava bastant d'un cònsol a altre, per la qual cosa uns resulten més interessants que altres des del punt de vista de la informació que procuren. Aquests no els citarem. També hem de dir sobre aquests informes que són més regulars en la segona que en la primera meitat del segle XIX; en la primera meitat del segle XIX no es produeixen tots els anys.

3) Per acabar, explicarem un poc el mètode del nostre treball. Cal tenir en compte, en primer

lloc, que quan vam iniciar la revisió de la documentació existent sobre el País Valencià a París, anàvem guiats per la documentació presentada en el Primer Congrés d'Història del País Valencià per Mill. Demanche, titulada "Rapport sur les Fonds d'Archives des Consulats Français dans La Région de Valence".

En segon lloc, quan vam començar a visitar els arxius, no havíem decidit exactament el tema del nostre treball d'investigació. Per aquesta raó, vam anar revisant tots els toms de la correspondència consular i comercial de València en AE i anotant tot el que hi trobàvem d'interessant, llevat d'algunes cartes merament burocràtiques que no ens podien interessar. Una vegada fet això, ens vam decantar per un tema: L'Emigració a Algèria. A partir de l'elecció d'aquest tema, sols vam revisar seguint el mateix mètode el tom 25 i 26 d'Alacant d'AE, i alguns cartons de la sèrie F12 i BIII dels AN, perquè sabíem que hi trobaríem abundant informació sobre l'emigració, així com altres aspectes que no poden separar-se'n.

Tot el que acabem de dir ve motivat pel següent pensament; a part dels documents que citem o que transcrivim, pensem que deuen haver-hi més documents sobre la vinya, naturalment en els llibres que no hem revisat.

1.- Arxiu del Ministeri d'Afers Exteriors

VALENCIA: AE CC Valence 10 tomos del nº1 al 10 (1711-1901)

Tomo 1(1711-1818)

31/12/1816 Rapport Annuel. fº 392-398.

Tomo 4 (1840-julio 1842)

4/12/1841 Rapport sur les raisins secs. fº 328 - 331.

Tomo 7(1851-1858)

24/631853 Apparition de la maladie de la vigne. fº 71-72.

25/8/1853 Maladie de la vigne. fº 97-98.

7/6/1854 Remede contre la maladie de la vigne. fº 187.

4/7/1855 Maladie de la vigne. fº 188-190.

18/9/1854 Récolte du vin. fº 209-210.

- 17/10/1854 La Récolte des vins. f^o 215-216.
 4/11/1854 Exportation des vins. f^o 218-219.
 5/2/1855 Renseignements sur les vins. f^o 225-228.
 Tomo 8 (1859-1877)
 26/4/1859 Renseignements sur la récolte de vins, etc. à Valence.
 f^o 010.
 31/3/1860 Note sur les vins. Chiffre de la production. f^o 041.
 Tomo 9(1878-1888)
 11/8/1888 Maladie des vignes -Mildeu- à Valence. f^o 285-286.
 Tomo 10(1889-1901)
 7/9/1894 Loi sur le coupage de vins. f^o 124-130.
 1/8 1896 *Philoxera (Agre)* f^o 170 Aquest document ha de trobar-se en el Ministeri d'Agricultura o en els Arxius Nacionals si els seus fons han sigut transl·ladats aci.
 10/8/1897 Maisons es Valence plus importantes en exportation da fruits secs. f^o 191.
 ALICANTE: AE CC Alicante 8 toms del n^o 20 al 27(1793-1901)
 Tomo 25(1830-1868)
 7/3&1855 Rapport sur la culture de vignes. f^o206-209.
 14/2/1855 Productions viticoles. f^o 212-224.
 16/10/1856 Recoltes vinicoles et de fruits secs en 1856 et Emigration. f^o 230-231.
 17/10/1856 Exportation des vins. Crise alimentaire. f^o235.
 27/10/1857 Renseignements sur la récolte de vins dans la province d'Alicante. f^o 248-249.
 20/8/1868 De l'entrée des vins d'Espagne en France, par rapport à les prix de nos départements du midi, et aux concessions qu'on pourrait obtenir du gouvernement espagnol.
 f^o 473-477.
 Annexe: article de "El Comercio" f^o 478-479.
- 12/11/1868 Récolte du vin. f^o 498-499.
 Tomo 26 (1869-1889)
 9/12/1869 Récolte de vin et autres renseignements commerciaux.
 f^o 060-062.
 6/1/1869 De la production du raisin sec et de ses avantages, au point de vue de son introduction en Algérie. f^o 067-069.
 10/12/1871 De la récolte du vin à Alicante, de l'abondance croissante de l'or français dans le pays. f^o 101-102.
 3/3/1884 La Province d'Alicante, Commerce, Industrie, Navigation pendant l'année 1883. f^o 157-168.
 25/8/1887 Sur la récolte du raisin. f^o 241-246.
- 2.- Arxius Nacionals**
- ALICANTE (1870-1905), 1 cartón, Sig: F12 7064. s/n.
 4/10/1881 Mouvement Maritime d'Alicante pendant l'année 1880.
 20/7/1883 Exportations des vins du port d'Alicante (n^o23).
 28/2/1884 Commerce, Industrie et Navigation du port de Denia (an. n^o 45).
 25/2/1887 Exportation des vins.
 25/8/1887 La Récolte de raixin à Alicante. Rapport sur le commerce et la Navigation du port d'Alicante, pendant l'année 1893-1894-1895-1896-1897-1898.
 29/3/1901 Renseignements sur l'état actuel des produits agricoles de la province d'Alicante.
 28/3/1905 Sur le commerce du vin.
 VALENCIA (1849-1905), 1 cartón, Sig: F12 7071. s/n.
 14/9/1886 Sur les vins.
 26/6/1905 Apparition de la Phyloxera en Valence.
 DENIA (1876-1884), 1 cartón, F 12 7067. s/r.
 VALENCE: Rapports et lettres du consul (1831-1843). 1 cartón.

Sig: BIII 378.

DENIA (1709-1749), l cartón Sig: BI 483. s/r.

III.- Trascrípció de dades

1. Mr. Hipp. Flury à Mr. Guizot
Valence, le 4 Decembre 1841
Raisins Secs

"Un des principaux produits de l'agriculture dans l'ancien royaume de Valence, qui donne actuellement, lieu à des opérations commerciales et à des exportations considérables, consiste dans les raisins secs.

Depuis quelques années les populations agricoles du littoral compris entre Gandia et Alicante, stimulées par les bénéfices que donne ce genre de récolte, s'y sont livrées avec ardeur, non seulement, même les bonnes terres labourables ont été destinées à recevoir des vignes, mais d'immenses terrains ont été défrichés, et au moyen de murailles en pierres sèches, l'on élevait des terrasses habilement construites, sur les quelles la terre végétale était apportée à dos d'animaux, et des montagnes jusqu'alors arides, ont été couvertes de ceps nombreux.

Aussi, tandis qu'en 1804, l'on évaluait seulement à 10,000 quintaux les produits des raisins secs, l'on estime à près de 230,000 quintaux la récolte générale que l'on vient de faire le mois dernier.

Il existe deux espèces de raisins secs, le muscat (moscatel) dont la qualité est la plus fine, et celui que l'on fait avec le chasselas blanc que l'on désigne sous le nom de *Planta*.

La manière de le préparer est fort simple. Dans une innense chaudière l'on fait chauffer une eau de lessive dans laquelle entre des plantes aromatiques, des cendres de sarment et une faibles quantité de chaux; L'on immerge les grappes dans cette lessive bouillante, et on fait ensuite sécher au soleil.

Cette préparation qui sèche le raisin en trois jours, lui ôte, il est vrai, la finesse que l'on recherche et que l'on trouve dans ceux de Malaga, mais l'agriculteur du royaume de Grenade, qui laisse sécher les grappes sur le cep, a besoin de 25 jours d'un soleil ardent, pour voir réussir sa récolte qu'une pluie peut détruire, tandis que le Valencien est toujours certain de sauver les raisins.

La consommation que se fait en Espagne de ce fruit sec est considérable, et chaque année il s'en exporte 7 à 8000 quintaux pour la France, mais l'exportation qui mérite une attention particulière, est celle qui se fait pour l'Angleterre, et qui, en 1840, s'est élevée à 176.000 quintaux de Muscat et à 28,274 quintaux de raisins ordinaires.

C'est à Dénia que résident les maisons de commerce qui se livrent plus particulièrement à ce genre de commerce, qui est venu donner une activité toute nouvelle à cette ville ainsi qu'à son port jadis sans importance, et qui maintenant, voit chaque année, 18 à 20 navires qui, dans le mois d'Octobre et de Novembre, viennent charger les raisins secs qu'ils doivent embarquer et conduire à Londres.

Le tableau ci après indique le rapide développement qu'à reçu chaque année cette exportation depuis 1824,

	quintaux de raisins muscat	quintaux de raisins ordinaires
en 1824 iel a été embarqué pour l'Angleterre	21,832	21,602
en 1825 id id	25,083	14,571
en 1826	31,039	19,590
en 1827	35,088	28,160
en 1828	35,678	24,229
en 1829	44,197	23,041
en 1830	54,729	18,871
en 1831	59,761	21,338

en 1832	81,909	17,378
en 1833	81,954	12,458
en 1834	89,119	16,276
en 1835	89,600	12,022
en 1836	90,130	19,432
en 1837	111,235	16,324
en 1838	116,025	29,680
en 1839	122,928	31,580
en 1840	176,000	28,274

Le chiffre élevé de cette exportation peut surprendre lorsque l'on voit Smyrne, Corinthe, Malaga, envoyer également à la Grande Bretagne de nombreux chargements de ces fruits secs; Mais les raisins de Dénia ont une spécialité, ce sont eux que l'on recherche de préférence pour les *Plum-puddings*, et leur qualité ainsi que leur bas prix, leur assure pour longtemps, le débouché qu'ils ont trouvé sur le marché de Londres.

Pendant les dernières années le prix moyen de premier achat, a été pour le muscat, de 60 réaux (16 f 20 ct) par quintal, auxquels il faut ajouter pour les caisses, les frais d'emballages et la commission 20 réaux, ce qui met le prix du quintal de raisin rendu à bord à 80 réaux (21 f 60 ct). Le prix moyen du quintal de raisin ordinaire dit *planta*, a été de 40 réaux. (10 f 80 ct).

En évaluant la dernière récolte qui a donné 200.000 quintaux de muscat, cette seule qualité présente un produit de 16,000,000 réaux tandis que le 30,000 quintaux de raisin ordinaire, en ne les calculant encore qu'au premier prix d'achat, donneront 1,200,000 et l'on sera ainsi, à même de reconnaître que ce seul genre de culture rapporte à cette contrée un bénéfice de..... 17,200,000 réaux.

Les travaux de défrichement qui ont été effectués, et les nouvelles plantations de vignes qui ont eu lieu, ont multiplié la production, mais une diminution s'est naturellement, fait sentir dans les prix qui sont arrivés aux taux où ils se trouvent aujourd'hui; aussi malgré ces résultats qui sembleraient devoir satisfaire les agriculteurs valenciens, ils n'oublient cependant pas qu'en 1818, le quintal de raisin sec muscat, a été

payé jusqu'à 210 réaux (96 f 70 ct). Ils désirent voir revenir ce bon temps, et ils font des vœux pour que l'Angleterre reconnaissante de la condescendance dont l'Espagne lui donne des preuves si évidentes par ses tarifs, consente à diminuer le droit de 15 Schillings et 9 pences qui pèse à l'entrée sur chaque quintal de raisin, ce qui en facilitant la consommation, releverait les prix. Mais le commerce qui pense que cet espoir pourra être déçu, se dispose à faire des envois aux Etats-Unis, et à chercher pour ses raisins secs, de nouveaux consommateurs*.

AE CC Valence T.4 f^o 328-331.

2. Le Viceconsul Mr. Petit au Ministre d'Affaires Etrangères

Alicante, le 14 Decembre 1855
"Productions Viticoles

Le pays qui semble le mieux placé par sa température et par la richesse de son sol pour la culture viticole est peut-être l'Espagne, et en particulier la province d'Alicante; mais, soit, le peu de débouchés qu'ont eu les vins de cette province depuis le commencement de ce siècle, soit l'indolence de ses habitants, soit leur confiance dans la production quelquefois phénoménale du sol, qu'ils exploitent, soit enfin cette routine dont ils ont tant de peine à sortir; l'agriculture viticole n'a pas fait de progrès, elle est restée stationnaire si elle n'a pas fait de progrès, elle est restée stationnaire si elle n'a pas dégénéré. Une ère nouvelle se présente pour elle et c'est le décret du 30 août 1854, (...).

1^o Les différents modes de culture, les divers cépages, &

La culture de la vigne se borne généralement dans la huerta d'Alicante, à un arrosage au mois d'octobre, où de novembre, après la vendange, s'il n'y a pas eu des pluies suffisantes à cette époque. En Novembre et Décembre on rebroche la vigne pour remplacer les pieds perdus, en Décembre où Janvier, on la taille en lune décroissante et on arrose la terre, si elle ne l'a été en octobre, et peu de jours après, on travaille la terre à la houe dans quelques localités, à la charrue dans d'autres où la vigne est plantée à de plus grandes distances. En mars où avril, suivant les localités et circonstances de la végétation, où de la température, on donne une petite façon où léger travail à la terre, équivalant au binage en France, après avoir attendri la terre, par un second arrosage, dès lors, on peut dire, qu'assez généralement, la vigne est abandonnée à elle même, (...) les vendanges ne se font ici que dans les premiers jours d'octobre, (...) on ne connaît pas ici l'emploi des tuseurs où échallas, (...), rarement on sarcle, (...). Dans quelques localités où la végétation est très vigoureuse, on tient les ceps, un peu élevés, de manière à ce que le fruit soit moins exposé à traîner à terre. La vigne n'est jamais émondée. Les vignes en treille, donnent plus de fruit à proportion, et le raisin mûrit beaucoup plutôt. Les marchés sont ordinairement munis de raisins de dessert à la fin de Juin. (...).

Arrosages.

(...)

Les terres ici se divisent en *sécanos* et en *regadios*, les unes n'étant pas placées de manière à recevoir des arrosements factices, sont soumises aux conditions, où variations de l'atmosphère, s'il pleut, elles sont productives, si non, non. Les secondes sont disposées en gradins où étages, plus ou moins prononcés suivant le mouvement où les accidents du terrain et en carrés plus où moins grandes, que l'on nomme *bancales*, lesquels sont soutenus quelquefois par des murs en pierres sèches appelés *margénès*: Ces carrés où *bancales* sont entourés d'une bordure de terre, en élévation de 50 à 65 centimètres, pour retenir les eaux, que l'on y introduit lors de leur venue, par une brèche, que l'on referme aussitôt le bancal inondé, des fossés conduisent l'eau au bancal inférieur et ainsi de suite d'étage en étage et de propriétaires à

propriétaires, quand ce sont les eaux des réservoirs publics.

Plusieurs *huertas regadios* ont leur *Pantano* où *reservoir public*, celui de la huerta d'Alicante est très vaste; il est formé par une vallée dont l'issue inférieure, est fermée par une muraille gigantesque, au bas de laquelle sont pratiquée deux ouvertures, fermées par des bondes, l'une inférieure, pour nettoyer le réservoir, quand après avoir été mis à sec, il commence à se remplir et l'autre un peu supérieure à celle-ci, pour distribuer les ezux, à jours et heures fixées d'avance, aux propriétaires qui ont acquis des droits à cette distribution. Ce réservoir a son administration et un directeur. Il ⁽¹⁾ y a divers tours où séries de distribution d'eau dans l'année; chacune de ces séries est de vingt et un jours en hiver, de 14 en été, l'eau qui sort de ce réservoir et qui est si précieuse, parcourt cependant à découvert, dans ses circuits de distribution un nombre incalculable de lieues, dans des simples fossés, creusés dans la terre à travers à peu près douze lieues carrées, de terres arrosables, dites *tierras regadios*, sous un soleil brûlant, de sorte que l'absorption de la terre et du soleil dans ces conduits à découvert, doit-être immense. (...)

Traitement de la production.

Les soins donnés à la production des divers cépages, différents suivant les qualités de vins que l'on veut obtenir, ils sont très imparfaits. Le manque du bois, où sa cherté, rend l'usage des cuves en bis très rares. Les cuves sont le plus souvent et presque généralement en maçonnerie, élevées à un mètre environ audessus du sol, où pratiquées dans la terre. Il y a deux sortes de pressoir, le *Lagar* et la *Prensa*, (...) sa table est ordinairement en pierre.

L'action du pressurage à donc trois degrés, savoir, 1^o de la cuve, 2^o du lagar, 3^o du pressoir.

La vendangese fait généralement dans les premiers jours d'octobre dans la plaine, ordinairement le quatre; elle se fait plus tard, dans la montagne. Le raisin ramassé, souvent avec une partie trop considérable de sa tige, dans de couffes où paniers en sparte, où en palmes, nommés *capasos* s'entrepose ordinairement, sur un espèce d'aire où séchoir, d'où il se porte aussitôt dans les cuves où l'on jete quelquefois, du plâtre ou dix pour cent d'eau, plus où moins,

puis le raisin est foulé des diverses manières, par le piétinement, d'un nombre plus ou moins considérable d'hommes, sur un plancher en bois de la grandeur intérieure de la cuve, où sur des forts carreaux en terre cuite, où quelquefois sur le raisin lui-même, puis on laisse fermenter le vin, plus ou moins longtemps de 3 à 20 jours, suivant la capacité de la cuve et les soins du propriétaire. Il y a des vins qui se tirent aussitôt et pour lesquels on n'attend pas la fermentation, ce sont généralement, ceux auxquels on veut donner une douceur factice, par le mélange d'une partie de ce même vin, que l'on réduit par la cuisson, à une espèce de sirop. Après avoir sorti le vin de la cuve, on porte le marc, sur le lagar, pour en exprimer le jus, qui n'a pu sortir au pressurage, donné dans la cuve, puis on le porte au pressoir, qui en extrait le dernier jus, pour le mêler aux précédent et ce dernier marc où résidu est retiré, pour en extraire du vinaigre, par le moyen de l'eau chaude que l'on jette sur le marc, dans le vase qui le contient. De ces cuves ou pressoirs le vin se rend souvent par des canaux en maçonnerie découverts, dans d'autres cuves, pratiquées dans la terre, d'où on le puise, pour le mettre dans les pipes: ainsi se font les vins ordinaires. Dans quelques localités, où les cuves ne sont pas en rapport, avec l'abondance de la récolte, on active la fermentation du raisin, en jetant dessus de l'eau de vie et on le tire le plus souvent imparfait au bout de deux ou trois jours. Les petits propriétaires, qui n'ont pas de cuves, en louent une en bois, tour à tour et par économie la gardent le moins possible.

les vins secs alogue de la huerta d'Alicante, se font avec un peu plus de soin et sans mélanger d'eau dans les cuves.

Les vins secs alogue de la huerta d'Alicante, se font avec un peu plus de soin et sans mélanger d'eau dans les cuves.

Les vins liquoreux, se traitent et manipulent autrement; le fruit qui produit le vin si réputé d'Alicante, qu'on appelle ici *Fondillon*, est exposé sur de vastes séchoirs, couverts pour être à l'abri du soleil et ouverts à tous les vents, pendant douze à vingt jours, jusqu'à ce qu'il soit réduit à un état voisin du raisin sec, alors on le met dans des *cofines* poches, formées de deux plaques rondes en sparte réunies ensemble et

tissées de manière cependant à former un espèce de tamis, qui en contenant le raisin laisse échapper son jus, on place une certaine quantité de ces poches, les unes sur les autres sur le pressoir, pour en recevoir l'action.

Le fruit qui produit le malvoisie est exposé au soleil et à l'air, c'est à dire sur des claies en cannes ou roseaux, suspendus dehors au grand soleil pendant dix ou douze jours, plus où moins, suivant la température, jusqu'à, ce qu'il soit réduit pour le moins, au même état que le raisin destiné au *fon dillon*, puis il est mis dans des *escofines*, poches également en sparte, à peu près de la même forme que les cofines, pour être soumis à l'action de la presse. Les qualités de ces vins varient comme on le pense facilement, par l'état plus où moins convenable, auquel est réduit le raisin, par son exposition à l'air où au soleil.

Les vins de *secanos* ont généralement plus d'alcool, on le préfère pour en extraire l'eau de vie, car de trois décalitres de vin, on en fait un d'eau de vie, 20%, tandis qu'il en faut cinq où six de celui de la huerta, *terres arrosées*.

2^o Des frais de culture et de production.

Les frais de culture pour une *tahulla* de vigne, se montent environ de cinq à six francs, dans les terres *secanos* qui sont labourées et de vingt à la houe, ce qui emploie douze à quinze journées d'hommes, plus le coût de l'arrosage, qui est très variable, suivant le plus où moins d'abondance d'eau dans le *Pantaro*: Ce prix a été certaines années, de 75 à 90 centimes pour un filet d'un pied cube d'eau, pendant une minute et par *tahulla*, de telle sorte que quelques cultivateurs préféraient s'exposer, à perdre leur récolte de vin et voire même leurs vignes, que de payer de pareils prix, qui étaient le plus souvent hors de leur portées; mais on peut établir pour ces arrosages, une moyenne de 2 francs, pour 7 à 8 minutes d'eau, indispensable dit-on pour les deux arrosages de l'année.

Les frais de traitement de la production, peuvent être de 4 à 6 francs, par *tahulla* pour les vins secs de la huerta. La *tahulla*, contient huit *octavas*, l'*octava*, se divise en trente deux *brazas*, et la *braza*, en 90 palmes 1/4. La *tahulla* a une superficie de 1201 mètres 40 cents. 12 ares centiares. Cette mesure contient dans les terres

regadios de la huerta, à peu près six cents pieds de ceps de vigne, plantés à un mètre 1/2 de distance, plus ou moins, qui peuvent produire 30 cantaros de vin, soit 34 décalitres, dont le prix revenant en moyenne, est

Pour la culture de la vigne	22
Pour l'arrosage	2
Pour le traitement de la production	6
Total f.	30

Ce qui ferait lf. par cantaro, soit 8 à 9 c. le litre où 80 à 90 c. le décalitre, pour les productions de vignes, placées dans les terres de la huerta sujettes aux arrosements factices, dont une partie des produits sont en vins fins liquoreux; mais ceux de terres dites *secanos*, qui sont exposées à ne donner aucune récolte, n'étant point arrosées, sont plus spiritueux; le prix de revient de ces derniers produits, est diminué de celui de l'arrosage et de la journée d'hommes meilleur marché, il est environ de 10 à 11 francs pour 27 à 28 décalitres, que peut produire une tahulla plantée plus clair, pour laisser place à la charrue, soit 40 à 42 c. par décalitre où 4 c. le litre.

Les vins liquoreux coûtent selon les soins qu'on leur donne.

3^o De la nature et des différentes qualités des vins.

Les vins sont assez variés dans cette province et pourraient être encore plus, ils se divisent en vins secs et liquoreux, les premiers, en vins blancs et rouges, Aloque et vins ordinaires, les seconds en vins doux naturels, *Fondillon* ou Alicante, malvoisie, moscatel, qui sont rouges; les vins blancs doux sont obtenus, par l'exposition du raisin au soleil.

Le vin Aloque se fait avec du raisin *Valenci*.

Les vins blancs, avec les raisins *Parrell et Mersegura*.

Les vins ordinaires avec des raisins de divers plantes.

Le Fondillon où Alicante avec le raisin *Moscatel*.

Le Malvoisie, avec le *Forcadella*.

Le Moscatel, avec le *Moscatel* où Muscat.

Il y a d'autres espèces de raisin dont les noms ne sont pas bien fixés et sont plus connus dans l'idiome du patois Valencien et qui pour cette raison, je ne mentionnerai pas ici.

4^o Des centres commerciaux par où s'écoulent ordinairement les vins. L'Etat de la consommation sur place et celui de l'exportation ordinaire. Les contrées où s'espère l'exportation.

La consommation d'Alicante est d'environ 3.500 litres par jour, pour une population de 18 à 19 mille âmes et celle de la province de 57.000 litres, pour une population de 283.000 âmes, soit, environ 20.805 hecto. par an.

L'exportation avant le décret du 30 aout 1854 se réduisait à peu près à 10.000 décalitres dans les proportions suivantes.

4 sizièmes pour la Hollande.

2	id	pour les états unis.
2	id	pour l'Italie.
1	id	pour la France.
1	id	pour l'Angleterre.

Cet état a complètement changé après les récoltes de 1854 en France et en Italie. L'exportation pour la France et l'Italie, a été immense, je ne puis en donner les chiffres puisqu'elle se continue; mais elle sera dans les proportions suivantes.

9 vingtièmes pour la France.

8	id	pour l'Italie.
1	id	pour l'Hollande.
1	id	pour les Etats Unis.
1	id	pour l'Angleterre.

Les vins de la province d'Alicante, avant ceux de la récolte de 1854, se consumaient donc, en grande partie sur place où se réduisaient en esprits. Le nord de cette province, quoique fort riche en vignes, ne produit de vin, que pour la consommation particulière de quelques propriétaires.

les raisins dits *Planta* et *Moscatel*, se font

sécher, pour être exportés principalement en Angleterre, ce qui forme une branche de commerce, assez considérable, car on exporte de 150 à 200.000 quintaux de ces *pasas* où raisins secs, par an.

5^o Les prix courants et ceux actuels de vente du vin des différentes qualités sur place et aux lieux d'embarquements ou dans les grands centres commerciaux. Les frais de transport.

Les prix courants des vins ordinaires avant la récolte très abondante et favorisée de 1854 étaient pour les qualités inférieures, de deux à trois réaux les cantaro, pris sur place, c'est à dire de 48 à 73 cents. le décalitre. Ceux des vins de terres regadios de 1 f. à 2. Ceux de vins fins étaient à peu près, ceux-ci: Savoir le Fondillon où Alicante 16 à 84 f. le décalitre. Le Malvoisie et le Moscatel de 5 à 26 f. le décalitre. Le vin sec Aloque de 5 à 55 le décalitre. Le blanc sec imitation de Xères de 5 à 20 le d. Le blanc doux de 5 à 25.

Cette énorme différence ne tient qu'aux âges de ces vins fins; le premier prix est celui de l'année et comme ces vins déposent beaucoup, leurs conservateurs, qui sont leurs propriétaires, éprouvent des déchets très considérables. (...) ils recroissent d'année en année sur les fonds précédents, quand ces fonds ont diminué, par la vente de quelques décalitres; ils appellent ces tonnaux ou pipes, les mères, (...).

Les prix ont peu varié depuis la récolte de 1854. Les vins ordinaires, se sont vendus, jusqu'à 4 f. le décalitre. Les vins fins et liquoreux, n'ont pas augmenté, dans la même proportion, (...).

Les vins rendus à Alicante, pour être embarqués peuvent coûter de transport, d'emmagasinage et faux frais, environ 90 c. à 1 f. le décalitre, leur embarquement et transport en France par mer jusqu'à Port Vendres, coûte 16 à 17 f. la pipe de 528 litres, jusqu'à *Cette et Marseille* de 17 à 20 f. Ce qui ferait à peu près 34 centimes par décalitre jusqu'au port le plus voisin Port Vendres; 39 c. jusqu'à Marseille. Ainsi donc en prenant les prix les plus élevés des vins de la récolte de 1854, dans la province d'Alicante; le décalitre rendu à un des ports de France dans la Méditerranée coûterait: sortant de la cuve ou du pressoir. Prix

de vente 4 f.
transport et frais à Alicante 1 f.
transport en France 39 c.
5 f 39 c. le décalitre." (...)
AE CC Alicante t. 25 ^o 212-224.

1816; "Vins: Les principaux vignobles de mon arrondissement sont Benicarlo, Vinaroz, Murviedro, Liria et Dénia.

La qualité des vins récoltés est bonne, surtout dans les environs des deux premières villes, mais ils ne sont guère recherchés des étrangers qu'en raison de leur force et surtout de leur teinte. Ils les exportent pour en colorer les leurs. Cette exportation s'élève très haut. L'Angleterre, les Etats-Unis et le nord en enlèvent beaucoup. L'Italie en prend également, mais en moindre quantité. Il s'en fait aussi des envois assez importants pour Bordeaux.

Cette année la récolte des raisins n'a pas été considérable, mais elle a fourni de très bons vins. Leur rareté et la quantité de commandes faites pour l'étranger en a beaucoup élevé les prix.

Année commune on évalue à 4,346,000 cantaros la récolte des vins de toute la province. Le prix moyen du cantaro est de 12 à 19 reaux de veillon ce qui fait environ 103, 476 pipes, de 136 f 08 ct. à 170 f 10 ct.

Sur cette quantité se trouve comprise la récolte des environs d'Alicante, (...).

Eaux de vie: Les Bruleries de cette province au nombre de 226 font année commune 428, 400 cantaros d'eaux de vie qu'on peut évaluer de 30 à 37 réaux de veillon, c'est à dire 10,200 pipes de 340,20 ct. à 459,58 ct.

Les principales distilleries sont Ségorbe, Liria, Murviedro, Peñíscola, St. Philippe, Alcira, Alcoy, Denia, Orihuela, Alicante, etc.

Elles sont peu occupées cette année, on le peu de vin récolté, leurs prix et la facilité des débouchés.

Il existe beaucoup d'eaux de vie en magasin, mais elles n'en sortent que pour la consommation intérieure. Il en a été demandé dernièrement

une quantité considérable pour les ports de Dunkerque, Calais, Abbeville & Rouen, mais soit méfiance de la part des négociants espagnols ainsi qu'on me l'a assuré, soit le prix élevé auquel elles se trouvent, personne n'a voulu faire d'envoi quoiqu'on ait offert à l'avance le tiers de la valeur des commandes.

Les distillateurs de la Catalogne peuvent fournir à des prix plus modérés que ceux de la province de Valence dont les eaux de vie sont généralement plus estimées, aussi ces derniers se plaignent-ils beaucoup de cette concurrence qui devient de jour en jour de plus en plus à leur détriment.

Raisins Secs: La province en fournit annuellement environ 310,700 arrobes ou 77,675 quintaux, la récolte de ce fruit n'a pas été bonne cette année, cependant il s'en est expédié par le port de Denia qui à la vérité est à peu près le seul par où se font ces expéditions.

Savoir:

pour l'Angleterre et sous pavillon Anglais: 20.000 quintaux de raisins communs. 600 quintaux de raisins muscats.

Pour Marseille sous divers Pavillons: 100 quintaux de raisins communs et 600 de muscats. Le quintal des communs s'est vendu généralement à 3 piastres courantes ou 12 f. 15 ct. et celui de muscat à 5 piastres courantes et plus ou 20 f. 25 ct."

AE CC Valence t. 1 ^o 392-398 "Rapport annuelle sur l'agriculture et l'industrie 1816".

1835: "Des Vignes, Des Vendanges.

L'Espagne pourrait produire les meilleurs vins de la terre et cependant l'ignorance et la malpropreté de les cultivateurs, le mauvais choix qu'ils font de ceps defectueux produisent le plus souvent de très mauvais vendanges dans le Royaume de Valence les vins d'Alicante, de Benicarló, de Porta Caeli et d'Ara Christi, quelques crus de Lyria et de Vetera méritent d'être ce pendant remarquables.

Les vignes plantés dans les terrains secs (secanos) produisent généralement des vins supérieurs en qualité, aussi arrose-t-on la vigne le moins possible: on la plante suivant la richesse des terrains à des distances plus où moins

éloignées, et on les labourent deux fois en hiver et 3 fois au printemps, quelques personnes assurent qu'une petite quantité d'argile Aluamienne(?) placée sur les racines augmentent considérablement les produits.

Quelques propriétaires ont des pépinières de ceps de divers espèces extrêmement complètes, nous citerons parmi eux le nommé Fernando Galan cultivateur à Alboraya et le Marquis de Rafol pair du R^{me} habitant Valence et propriétaire à Beniganim. Ils ont tous deux le raisin Corinthe qu'il serait facile de le procurer ici.

On n'imité point dans le Royaume de Valence l'usage de l'Italie méridionale de faire couvrir des ceps alongés en guirlandes au dessus des moissons. Le cep est au contraire maintenu extraordinairement bas. Cependant la nature du climat se prêterait merveilleusement le moyen d'augmenter encore le produit des terres.

En général on estime plus les vieux plants qui donnent à la vérité, bien moins en quantité mais, plus en qualité.

Quant aux récoltes elles sont plus defectueuses encore que les cultures, les fruits vendangés dans la même 15^e sont entassés du pressoir sans ordre, sans distinction et avec des degrés de fermentation fort divers on les laisse tellement murir que la partie sucrée surabonde de telle sorte que la fermentation d'ailleurs peu soignée est presque toujours incomplète et donne des vins troubles et fades.

Cependant quelques propriétaires proviennent à obtenir des vins vieux de deux sortes, le 1^{er} naturel comme ceux d'Alicante et Benicarló, le 2nd fabriqué et qui se rapproche beaucoup de celui de Malaga. La 1^{ère} méthode consiste seulement à bien choisir le cru et à soigner la fabrication, et la conservation des barriques, en laissant opérer le temps. La 2nd est plus compliquée mais elle donne rapidement d'excellents produits.

Il faut cueillir le raisin mur et le laisser se dessécher à demi au soleil sur des claies, on l'envoie alors au pressoir, puis on fait bouillir le produit à un feu vif, on a soin de jeter le tout dans des barriques bien préparés et qui, s'il est possible ayent antérieurement contenu un vin généreux.

La culture des vignes dans la régence d'Alger servit d'autant plus utile que comme sous ces latitudes ces vins abondent en sucre et en alcool qui manquent aux nôtres réduits en matière sirupeuse avec une suraddition de sucre et d'alcool et expédiés dans le nord, suivant le vœu du savant enologue ils bonifieraient singulièrement les produits de nos vignes septentrionales."

AN BIII 378

2/11/1842: "Les orages qui se sont succédé dans la Province de Valence, ont causé les plus grands préjudices aux récoltes de riz, d'huile, des vins et des caroubes. (...) Ce qui a le plus préjudicié aux vins en outre les désastres causés par la grêle, c'est la grande s'echeresse de l'Eté qui a empêché les raisin de grossir.

Quant aux raisins secs le prix se maintient assez bas"

AE CC Valence t, 5 f^o 67 -70.

1844: "Dénia qui expédie pour 2.256.180 francs de fruits secs en Angleterre et fournit ainsi un nombre considérable de chargements de retour aux bâtiments Anglais qui apportent des morues".

AE CC Valence t. 5 f^o 282-295. "Rapport commercial sur l'année 1844"

31/7/1846: "On m'écrit de Dénia que la récolte des raisins sera cette année, à peu près semblable, à celle de l'année dernière mais cependant, que les raisins secs se vendront à plus bas prix".

AE CC Valence t. 5 f^o 452-453.

6/10/1846: "Les vendanges ont été favorisées par le temps, mais les raisins, qui avaient une assez belle apparence n'ont pas produit un rendement considérable, ce qui est attribué aux fortes sécheresses et à la chaleur, qui ont déterminé une épaisseur notable de la pellicule".

AE CC Valence t.5 f^o 495-496.

21/5/1849: "Les vins ont été peu abondants, leur exportation ou écoulement diminuant annuellement, à cause de la contrefaçon; aussi

le raisin a-t-il été séché en plus grande quantité que les autres années et il s'en est exporté considérablement."

AE CC Alicante t. 25 f^o 64-65.

19/3/1850: "La vigne est aussi dans un tel état de langueur que dans quelques endroits on l'a abandonnée. Dans ceux où elle se présente le mieux, on calcule que la récolte prochaine laissera une perte d'au moins 1/4 sur celle de l'année dernière, qui cependant fut elle même relativement mauvaise."

AE CC Valence t. 6 f^o 404-405.

6/12/1854: "Les récoltes on été assez abondantes dans cette Province, surtout celles si importantes des vins et des fruits secs. L'exportation des vins et des blés particulièrement pour l'Italie et la France, donne au port d'Alicante, une animation inaccoutumée".

AE CC Alicante t. 25 f^o 195-196.

31/1/1855: "Le mouvement du port est assez grand en ce moment: les exportations de vins et de céréales continuent malgré les justes motifs de plaintes du commerce extérieur sur la mauvaise foi des vendeurs."

AE CC Alicante t. 25 f^o 202.

16/10/1856 "La récolte vinicole dans le centre de cette Province est de plus satisfaisante en qualité comme en quantité ains que celle des fruits secs: Malgré le bien être qui est le résultat de leur exportation pendant les deux dernières années, l'émigration pour notre colonie d'Afrique continue, (...)."

AE CC Alicante t. 25 f^o 230-231.

17/11/1856: "Exportations de Vins en 1856. Le génois ont été encore cette année excessivement empréssés à enlever les vins de cette Province et ont devancé nos spéculateurs, leur avidité a fait augmenter les prix qui sont généralement de 15 à 19 reaux le Cantaro 11 litres 1/2. les vins fins sont inabordables, on a compté un

mouvement de 31 batiments Sardes dans le port d'Alicante seul et un assez bon nombre dans une petite rade des environs, quelques navires français sont venu chercher des vins et quelques autres sont attendus, mais en petit nombre."

AE CC Alicante t. 25 f° 235.

27/11/1857: "Renseignements sur la récolte des vins, dans la province d'Alicante. Les vendanges sont terminées depuis quelques jours dans la Province d'Alicante. La récolte sera de meilleure qualité, mais moins abondante que celle de l'année précédente. Plusieurs localités ont été atteintes par la grêle et l'oidium et l'appariion de cette maladie préoccupe vivement. La huerta d'Alicante n'a point souffert et les vins de cette région seront excellents; le plus grand soin a été apporté à leur préparation.

Le prix se maintiennent. Les vins ordinaires se paient encore aujourd'hui 17 à 18 reaux le cantaro, mesure contenant 11 litres. Les propriétaires viticoles, forts des énormes bénéfices réalisés depuis quelques années, préfèrent garder en cave leurs produits plutôt que de les livrer à des prix moins élevés."

AE CC Alicante t. 25 f° 248-249.

20/10/1862: "Récolte de vin à Alicante. La récolte de vin se fait en ce moment dans la province d'Alicante. Elle est un peu moins abondante que l'année dernière. On l'évalue à 250.000 hectolitres. La qualité est excellente auxsi bien pour la couleur que pour le goût et la force alcoolique qui est de 12 i/2 à 13 degrés.

Les prix ne sont pas encore établis pour les vins nouveaux, ils dépendront principalement du nombre d'acheteurs Italiens et Français qui se presenteront. S'il n'y a pas trop de demandes ils flottent entre 11 et 12 réaux le cantaro de 11 litres 50, livrable à Alicante."

AE CC Alicante t. 25 f° 351-352

14/12/1864: "La Récolte du Vin à Alicante. La récolte du vin vient de s'achever dans la province d'Alicante. Elle est plus abondante que celle de l'année dernière d'environ 25 pour cent. On

l'évalue à peu près à 300.000 hectolitres.

La qualité est supérieure à celle de 1862, autant pour la couleur que pour le goût.

La force alcoolique varie de 12 à 14 degrés, (cartier) selon les terroirs et l'âge des vignes.

Les prix sont de 10 à 12 réaux le cantaro de 11 litres 50 ct. pris à Alicante".

AE CC Alicante t.25 f° 385-386.

12/11/1868: "Récolte du vin. La récolte du vin, qui est le produit le plus important de la province d'Alicante, est d'une abondance et d'une qualité si supérieure, (...).

Les premiers vendus se sont donnés pour le prix infime de 4 réaux de vellon le cantaro, 1 franc 04 c. le 11 1/2 litres; l'empressement des acheteurs les a fait monter à 5 réaux, soit un franc 30 centimes les 11 1/2 litres. Il s'en est même vendu jusqu'à 7 réaux le cantaro, soit fs. 1,82 les 11 1/2 litres."

AE CC Alicante t. 25 f° 498-499.

1883: "Vins. La principale richesse de la province réside dans ses beaux vignobles connus de tout le monde et d'autant plus précieux que la phyloxera n'y a pas fait le moindre ravage. (...). On plante aujourd'hu de plus en plus, (...). Elle doit même en grande partie sa prospérité actuelle au déficit que la phyloxera occasionne dans la production de la France, (...).

Il s'est exporté, en 1883, par le port d'Alicante, pour 17 millions de piécettes de vins, ce qui représente à peu près la valeur de la production. Une partie des vins de la Manche passe, en effet, par ce port, (...).

Les vins d'exportation sont généralement de gros vins, fort alcoolisés, dit de coupage. (...).

Il se fait et s'expédie, sans nul doute, des vins fins, *fondillos*, vins des raisins secs ou de *pasas*, moscatel, vins blancs, etc; (...)."

9...)

Denai. Résumé: Elle est importante par son port. On exporte principalement de raisins secs, au même temps que Gandia, Javea et Altea. Les

raisins secs se produisent dans cette contrée. Exportation par Denia: 542.740 quintaux. Avec les autres ports:

746.325 quintaux.

(...)

"Javea. Ce petit port de mer a des relations assez fréquents avec la France et particulièrement l'Algérie. Les raisins secs de moscatel et

les oranges que produit cette localité essentiellement agricole sont en majeure partie expédiés en France." (...)

AE CC Alicante t. 26 f^o 157-168, 'La Province d'Alicante, Commerce, Industrie et Navigation pendant l'année 1883'.

En aquest informe hi ha més dades sobre el moviment comercial (importació-exportació) i marítim del port de Xàbia. N.R.
