

**APORTACIÓN AL ESTUDIO DE LAS HACIENDAS  
VITÍCOLAS DE TENERIFE EN UN PERIODO DE CRISIS:  
Composición de los costes de la Hacienda de San Juan  
Degollado (Garachico), (1745 – 1806)**

Facultad de Humanidades  
Grado en Historia  
Curso académico: 2018 – 2019

Trabajo realizado por: Daniel Núñez González  
Trabajo dirigido por: Juan Ramón Núñez Pestano



## ÍNDICE

<b>1.</b>	<b>Introducción</b>	<b>3 – 5</b>
<b>2.</b>	<b>Metodología y fuentes</b>	<b>5 – 7</b>
<b>3.</b>	<b>Historia de la hacienda de San Juan Degollado</b>	<b>7 – 12</b>
<b>4.</b>	<b>La hacienda: casa y ermita</b>	<b>12 – 16</b>
<b>5.</b>	<b>El sistema administrativo y contable de la hacienda</b>	<b>16 – 20</b>
<b>6.</b>	<b>Análisis de la estructura del gasto</b>	<b>20 – 21</b>
<b>6.1</b>	<i>Los gastos de personal</i>	<i>22 – 36</i>
<b>6.2</b>	<i>Gastos de materiales de cultivo y bodega</i>	<i>36 – 38</i>
<b>6.3</b>	<i>Gastos de transporte</i>	<i>38</i>
<b>6.4</b>	<i>Otros gastos</i>	<i>38 – 40</i>
<b>7.</b>	<b>La producción vitícola de la hacienda</b>	<b>41 – 45</b>
<b>8.</b>	<b>Conclusiones</b>	<b>45 – 46</b>
<b>9.</b>	<b>Bibliografía</b>	<b>46 – 47</b>
<b>10.</b>	<b>Anexo</b>	<b>48 – 59</b>



## **Resumen**

El siguiente trabajo analiza los costes de producción de la Hacienda de San Juan Degollado (Garachico), dedicada a la producción de vino, a partir de las cuentas generales que realizaba la administración de la hacienda.

## **Abstract**

The following work analyzes the production costs of the Hacienda de San Juan Degollado (Garachico), dedicated to the production of wine, based on the general accounts carried out by the administration of the plantation.

## **Palabras Clave**

Hacienda vitícola; historia económica; economía vitícola; administración de la hacienda vitícola, costes de producción.

## **Key Words**

Vineyard plantation; Economic history; Viticulture economy production; Plantation management; Vineyard production costs



## 1. Introducción

El siguiente Trabajo de Fin de Grado tiene como objetivo analizar la composición de costes de la producción vitícola de las haciendas de Tenerife, en un periodo considerado tradicionalmente de crisis y decadencia del sector vitícola. Hasta la década de 1970 la historiografía canaria había analizado el tema a partir de las series de precios del vino en los mercados internacional, destacando dentro de esta corriente obras como “*Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*” de Antonio Béthencourt y Massieu<sup>1</sup> o “*Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico Ibérico: su estructura y su historia (1503-1783)*” de Víctor Morales Lezcano<sup>2</sup>, esta autor sería quien introdujo en la historiografía regional el modelo de ciclos económicos y el modelo Lewis de economía dual<sup>3</sup> y fuera de Canarias el tema fue tratado por George F. Steckley en “*The Wine Economy of Tenerife in the Seventeenth Century: Anglo-Spanish Partnership in a Luxury Trade*”. En menor medida otros trabajos como “*Burguesía extranjera y comercio Atlántico: la empresa comercial irlandesa en Canarias (1703 y 1771)*” de Agustín Guimerá Ravina, de este mismo autor y más referido al vino “*Los puertos del vino en las islas del Atlántico Ibérico: (siglos XVIII- XIX)*” o por José Miguel Rodríguez Yanes en el capítulo primero de “*Tenerife en el siglo XVII: tensiones y conflictos en la segunda mitad de la centuria*”<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Béthencourt y Massieu, Antonio “*Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*”. Anuario de Estudios Atlánticos. N.º 2, 1956. Págs. 195-308

<sup>2</sup> Morales Lezcano, Víctor. “*Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico Ibérico: su estructura y su historia (1503-1783)*”. La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 1970.

<sup>3</sup> Esta concepción económica por etapas o ciclos de la historia de Canarias se aprecia en Morales Lezcano, Víctor *Síntesis de la historia económica de Canarias*” Santa Cruz de Tenerife, Aula de Cultura de Tenerife, 1966.

<sup>4</sup> Guimerá Ravina, Agustín “*Burguesía extranjera y comercio Atlántico: la empresa comercial irlandesa en Canarias (1703 y 1771)*”. Santa Cruz de Tenerife, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1985. Guimerá Ravina, Agustín “*Los puertos del vino en las islas del Atlántico Ibérico: (siglos XVIII- XIX)*” Lisboa, Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses; Ponta Delgada: Universidade dos Açores; en “*Portos, escalas e ilhéus no relacionamento entre o Ocidente e o Oriente: Actas do Congresso Internacional Comemorativo do Regresso de Vasco da Gama a Portugal – P*”. Y



Todos estos trabajos, analizan la producción vitícola, su comercio y trascendencia en la economía canaria, desde un marco macroeconómico, siguen la teoría de los ciclos de cultivo exportador y utilizan como fuentes empíricas las series de producción y preciosos las series aduanera, Fue a partir de la década de 1980, cuando se descendió al análisis microeconómico de la economía histórica del Archipiélago, en este aspecto destaca como pionero del análisis microeconómico de la economía vitícola canaria, los trabajos del Dr. Antonio M. Macías Hernández<sup>5</sup>, que toma una nueva perspectiva de investigación, al analizar las estrategias de producción vitícolas, centrándose en aspectos como los costes de producción, los modelos de explotación, etc. Siguiendo esta línea de investigación podemos mencionar el trabajo “*Gran propiedad y relaciones de producción en La Palma durante la segunda mitad del siglo XVII: la contabilidad de los Valcárcel y Lugo*” de Pedro José Rodríguez Benítez<sup>6</sup>, que analiza la producción de vino de las haciendas de los Valcárcel y Lugo.

Este trabajo comparte esa tendencia de análisis microeconómicos iniciada por Macías Hernández, a partir de un estudio de caso, analizando la composición de costes del proceso productivo, en la Hacienda de San Juan Degollado situada en Garachico. El proceso se ha basado en el análisis de las cuentas generales de la Hacienda de San Juan Degollado (Garachico), así como de otros documentos para complementar esa información, todos los cuales se encontraban en el Archivo de la Casa Fuerte, con los siguientes dos objetivos:

---

Rodríguez Yanes, José Miguel “*Tenerife en el siglo XVII: tensiones y conflictos en la segunda mitad de la centuria*”. La laguna, Centro de Cultura Popular Canaria, 1992.

<sup>5</sup> Entre los trabajos de Macías Hernández, hemos de mencionar: Macías Hernández, Antonio M. Los costes y beneficios de la industria vitivinícola exportadora de Canarias, 1662-1690. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2016 nº62.; Macías Hernández, Antonio M “La Viticultura Canaria: Orto y Ocaso (c. 1500 - 1800)”. En *Actas del 1º encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*: Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana (eds.). El Puerto de Santa María (Cádiz): Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2000; Macías Hernández, Antonio M. *Explotación directa o medianería en el viñedo canario durante el siglo XVIII: Estrategias para una crisis*. Revista de Historia Económica. 1988, vol. VI Invierno nº1 pp. 43 – 71; y Macías Hernández, Antonio M “El diezmo de las viñas y las estadísticas vinícolas, 1776 – 1839: cuestiones de método” *Anuario de Estudios Atlánticos*, Las Palmas de Gran Canaria. 2013 núm. 59, pp. 479-516.

<sup>6</sup> Rodríguez Benítez, Pedro José “*Gran propiedad y relaciones de producción en La Palma durante la segunda mitad del siglo XVII: la contabilidad de los Valcárcel y Lugo*”. Coloquio de Historia Canario-Americana n.º XIV, 2000, Págs. 582 – 606.



- Analizar la estructura de costes en los que incurre la hacienda, no solo aquellos relacionados con la producción del vino, sino también todos aquellos que se producen como resultado del funcionamiento de una empresa en el ámbito del Antiguo Régimen. Además de explicar cómo era el sistema por el cual unos propietarios absentistas, como eran los de la hacienda de San Juan Degollado, administraban y dirigían la explotación económica.
- Los posibles beneficios de una hacienda vitícola, ya que una vez conocido los costes de producción lo más razonable es plantearnos cual era el grado de beneficios que tenía la hacienda; y hasta qué punto un aumento de los posibles beneficios, como los que se dan en el comercio de vino entre 1790 y 1814, se traslada en un aumento de los salarios.

## **2. Metodología y fuentes**

Este trabajo ha combinado el estudio de documentación en archivos con el estudio de fuentes bibliográficas. Primeramente, se revisó en el archivo de La Casa Fuerte de Adeje toda la documentación existente sobre la Hacienda de San Juan Degollado. Una vez realizada una lista con la documentación referente a la hacienda, que se existía en el Archivo de la Casa Fuerte, se procedió a su clasificación según su contenido, resultando que la documentación más numerosa que se conservaba era la referente a la contabilidad de la hacienda, por ello la temática de este trabajo enfoca la historia de las haciendas vitícolas desde un punto de vista económico. Dicha documentación contable se dividía en cuatro tipos de documentos, y su cronología discurría desde 1745 a 1806<sup>7</sup>, de forma discontinua:

- Las cuentas generales: documentos que recogen los adelantos de dinero y los gastos en los que ha recaído la administración de la hacienda en cada año contable.
- Los cuadernos de gastos de fábrica: documento que recoge los gastos en peonadas (salarios, número de trabajadores y de jornadas trabajadas) en los

---

<sup>7</sup> Véase Documento 1 del anexo.



trabajos concretos realizados en la viña. Además, estos documentos también suelen recoger la producción de mosto del año y los gastos e ingresos de trigo.

- Las cuentas de mosto y vino: estos documentos recogen la producción de mosto o vino en un año, así como sus salidas (diezmo, quinto o merma).
- Las cuentas de trigo: estos documentos recogen las entradas y salidas de trigo que efectúa la administración de la hacienda.

El paso siguiente del trabajo fue la transcripción de estos 4 grupos de documentos. Tras esto se volcó la información transcrita de las cuentas generales, y las cuentas de trigo a una base de datos para cada una, al tiempo que las diferentes magnitudes (en el caso de las cuentas del trigo) y las diferentes unidades monetarias (en las cuentas generales) se unificaron en una sola unidad de medida – la fanega para el trigo y el maravedí de castilla para la moneda –. Dado que la documentación con la que estamos trabajando ocupa la segunda mitad del siglo XVIII, al tratar las conversiones de moneda en maravedíes de castilla, se ha tenido en cuenta el cambio en el valor monetario que sufrió las monedas que circulaban en Canarias a raíz de la Real Pragmática de 1776<sup>8</sup>, de manera que aquí se expresan los valores modernos posteriores a 1776.

Acerca del proceso de transcripción, realización de base de datos y conversión monetaria, se procedió también a corregir algunos errores contables detectados, como el que se produjo en el año 1771, en el que se aprecian errores de conversión en los tipos de moneda utilizados en el asiento y la columna de llevanza<sup>9</sup>. Debido a esto lo que se hizo fue corregir las cantidades expresando el verdadero valor del peso fuerte con respecto al real de vellón.

En otro caso se adoptó la decisión de descartar el valor de los asientos contables en la cuenta general de 1775 debido al mal estado de conservación que impedía la transcripción del texto.

---

<sup>8</sup> Para más información acerca de las razones de esta Real Pragmática, así como de la historia monetaria canaria en el Antiguo Régimen véase: Macías Hernández, Antonio M. “*Canarias en el proyecto monetario ilustrado*”; publicado en el Anuario de Estudios Atlánticos, 1992

<sup>9</sup> Cuenta General de 1771: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066007 pág. 1 vuelto.



En la cuenta general de 1777<sup>10</sup>, en el legajo aparecían dos cuentas para ese año, una fechada en 15 de diciembre de 1777 hecha por el administrador y otra, que difiere en algunos datos con la cuenta anterior, fechada en 20 de diciembre de 1777, y que fue realizada en Adeje. Hemos decidió escoger, a la hora de contabilizar sus datos, la segunda cuenta general (la fechada en 20 de diciembre) al entender que esta es la copia revisada y corregida que la contaduría de la Casa Fuerte devuelve al administrador de la hacienda.

Por último, hemos de señalar, que en las cuentas generales donde se especifica el balance del año anterior, hemos computado ese balance siguiendo el propio criterio de la cuenta general; es decir que cuando el balance aparece en el descargo o data se ha contabilizado como gasto y de manera inversa cuando aparece en el cargo se entiende como adelanto. Este criterio se ha mantenido incluso en las cuentas generales de años consecutivos en las que no coincide el balance final de un año y su apunte al año siguiente, esto se ha decidió así porque al no poseer grandes series de cuentas generales de años consecutivos, no podemos corregir de forma adecuada esta discordancia de datos, optando entonces por respetar la disposición de los datos según aparecen originalmente en la fuente.

### **3. Historia de la hacienda de San Juan Degollado**

La hacienda de San Juan Degollado se encuentra situada en el municipio de Garachico, en la parte alta de La Caleta de Interián sobre el viejo camino real de Daute, denominado hoy “Camino Viejo La Caleta Barranco Hondo” que antiguamente comunicaba Garachico y Buenavista. La propiedad del terreno sobre el que sitúa la hacienda tiene su origen en las Datas de Repartimiento que realiza Alonso Fernández de Lugo tras la conquista de Tenerife; en la comarca de Daute las tierras más fértiles situadas en el área costera de la Isla Baja fueron repartidas por el Adelantado entre él

---

<sup>10</sup> Cuenta General de 1777: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066011



mismo, y los genoveses Mateo Viña y Cristóbal de Ponte, con quienes había contraído deudas durante la conquista<sup>11</sup>.

A Mateo Viña le fue concedida en 1501 una extensión de tierra que discurría desde la salida de San Pedro de Daute en dirección a Buenavista hasta el barranco de La Palma de Daute<sup>12</sup>, hoy barranco Marina, que servía de línea divisoria con la propiedad de Gonzalo Yanes. El gran coste de iniciar el cultivo las tierras y el funcionamiento los ingenios que Mateo Viña tenía intención de edificar, le obligaron a arrendar su hacienda al duque de Medina Sidonia a finales de 1503<sup>13</sup>, a esto se unió el coste que tuvo que afrontar para recuperar su hacienda cuando esta fue adjudicada por la corona al licenciado Luis Zapata a comienzos de 1505<sup>14</sup>. Este contratiempo obligó a Mateo Viña a tener que acordar con el licenciado Zapata la compra de su hacienda, contrayendo Viña de este modo una fuerte deuda con los banqueros genoveses Agustín y Pantaleón Interián<sup>15</sup> y al no poder pagar parte de esta deuda decide entregarles parte de su hacienda como pago, en 1516. La división se realizó de manera vertical, desde el mar hasta los riscos de la montaña, quedando la parte que lindaba con Gonzalo Yanes (hacia el oeste) en manos de Mateo Viña y la que miraba hacia San Pedro de Daute fue para los Interián<sup>16</sup>. Tras esta división de la propiedad de Mateo Viña, en 1527, Pedro Interián se hizo cargo de la mitad de la hacienda que correspondía a su padre Agustín y su tío Pantaleón y decidió tomar en arrendamiento la otra mitad de la hacienda en poder de los Viña<sup>17</sup>, fue bajo la dirección de Pedro Interián cuando se introdujo el cultivo de la vid en esta zona, cultivándose de viñedos las tierras situadas por encima del Camino Real que iba de Garachico a Buenavista en la parte próxima a al muro que separaba la parte de los Interián de la de los Viña, quedando la parte costera de la hacienda dedicada al

---

<sup>11</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife (1493 - 1569)*. San Cristóbal de La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2016. Pág. 231

<sup>12</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife... op cit.* Págs. 235 y 236

<sup>13</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife... op cit.* Pág. 235

<sup>14</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino en Tenerife*. San Cristóbal de La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1998. Pág. 416 y Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife... op cit.* Pág. 236

<sup>15</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 416

<sup>16</sup> Ídem Pág. 416

<sup>17</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 417



cultivo de la caña de azúcar<sup>18</sup>. En 1537 Pedro Interián volvió a arrendar mitad de la hacienda perteneciente a los herederos de Mateo Viña y en 1538 decidió excluir de este arrendamiento una longuera de tierra situada entre los riscos y el Camino Real de Daute, junto al muro de piedra seca que separaba ambas heredades<sup>19</sup>; y en 1542 Fabián Viña, hijo de Mateo Viña, tomó a tributo a sus hermanos, esa longuera de tierra que había quedado excluida del arrendamiento a Pedro Interián<sup>20</sup>.

En 1562 Fabián Viña vendió a Juan Francisco Calderón Capitán de Milicias y Regidor Perpetuo de Tenerife en 1559<sup>21</sup>, una porción de tierras en Daute de 12 fanegas, en la cual se edificó la hacienda de San Juan Degollado. Esta propiedad aparece en la escritura de venta delimitada del siguiente modo *“una viña e majuelo e tierra hecha e / por hacer en que todo ello puede haber / un cahiz de tierra poco más o menos que es en mi hereda- / miento de Daute que linda por un lado con viña e / tierras de Agustín de Interián e por de otro lado / con tierras e viña que yo di a tributo a Melchor López / e para bajo con el camino real e por / arriba con los riscos”*<sup>22</sup>; debido a esta descripción consideramos que el terreno que se describe puede hacer referencia a parte de la longuera de tierras, que los Viñas tenían excluida del arrendamiento a Pedro Interián, que ya en 1548 su heredero Agustín Interián había cedido dicho arriendo a Pedro de Ponte<sup>23</sup>. Según el contrato de venta Juan Francisco Calderón pagó 2.500 doblas por la compra de la propiedad, que incluía 9 días de riego al año y tenía ya edificado un lagar<sup>24</sup>.

Juan Francisco Calderón estaba casado con María Tafur Olivares Maldonado, teniendo ambos una única hija que quedo como su heredera<sup>25</sup>, esta hija llamada Ana María

---

<sup>18</sup> Ídem. Pág. 418

<sup>19</sup> Ídem. Pág. 419

<sup>20</sup> Ídem. Pág. 419

<sup>21</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias: obra que escribió Francisco Fernández de Béthencourt; ahora ampliada y puesta al día por una junta de especialistas*. [ed.] J. Régulo. San Cristóbal de La Laguna: D. L. Tenerife, 1952 - 1963. Vol. III. Pág. 34

<sup>22</sup> ACFA/BMSC cód. Referencia: 13.25.054-02-01-01998

<sup>23</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 422

<sup>24</sup> ACFA/BMSC cód. Referencia: 13.25.054-02-01-01998

<sup>25</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias...op cit.* [ Vol. III] Pág. 34



Calderón se casó con Pedro de Ponte y Vergara (2º del nombre)<sup>26</sup>, siendo su hijo primogénito Bartolomé de Ponte y Calderón, quien heredó sus posesiones. De esta manera la propiedad de tierra que estamos tratando paso a incorporarse a la Casa de los Ponte<sup>27</sup>. Cabe reseñar aquí brevemente quien era la familia Ponte; el primer miembro de esta familia en Canarias es Cristóbal de Ponte, un patricio genovés dedicado al comercio, que financió con préstamos a Alonso Fernández de Lugo la conquista de Tenerife<sup>28</sup>, debido a ello el Adelantado le concedió numerosas propiedades en la comarca de Daute<sup>29</sup>. Cristóbal de Ponte se casó con Ana de Vergara (hermana de Pedro de Vergara, Regidor, y Alcalde Mayor de Tenerife)<sup>30</sup>, teniendo como hijos a Pedro de Ponte y Vergara y su hermano Bartolomé de Ponte y Vergara. En 1549, Pedro de Ponte se hizo con una importante extensión de tierras en el término de Adeje, al comprárselas por 500 doblas a Fabrique de Vargas<sup>31</sup>, allí comenzará a construir una casa fortificada<sup>32</sup>, que recibirá el nombre de Casa Fuerte de Adeje y en 1558 intentó, sin poder lograrlo, crear un señorío jurisdiccional en estas tierras de Adeje<sup>33</sup>. Pedro de Ponte se casó con Catalina de las Cuevas siendo su hijo, heredero de sus mayorazgos, Nicoloso de Ponte y Cuevas<sup>34</sup>. Este que enlazó en matrimonio con Ana de Vergara Ponte y Cuevas, prima suya, falleció en 1575 teniendo como heredero a su hijo Pedro de Ponte (el segundo con este nombre)<sup>35</sup>, antes mencionado.

Del matrimonio de Pedro de Ponte y Ana María Calderón, nació Bartolomé de Ponte y Calderón<sup>36</sup>, que tras casarse con María Ana Fonte Pages y Calderón tuvo como hijo a Juan Bautista de Ponte y Fonte Pagés<sup>37</sup>. Este último conseguiría en 1665 la concesión de

---

<sup>26</sup> Ídem. [Vol. III] Pág. 34 y Rodríguez Yanes, José Miguel Rodríguez Yanes, J.M., “Los ingenios de los Ponte (1550-1610)”. Gaceta de Daute, S/C de Tenerife nº1, 1984 pp. 25 – 41.

<sup>27</sup> Ídem. [Vol. III] Pág. 36

<sup>28</sup> Ídem. Pág. 28

<sup>29</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife... op cit.* Págs. 233 y 234

<sup>30</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias...op cit.* Pág. 29

<sup>31</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife... op cit.* Pág. 218

<sup>32</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 395

<sup>33</sup> Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife...op cit.* Pág. 214

<sup>34</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias... op cit.* [T. III]. Pág. 31

<sup>35</sup> Ídem Pág. 33

<sup>36</sup> Ídem Pág. 34

<sup>37</sup> Ídem Pág. 37



un señorío jurisdiccional y territorial en su hacienda de Adeje, así como un el título de Marqués de Adeje, al año siguiente<sup>38</sup>.

Una vez, mencionada la línea sucesoria y familiar de los Ponte, desde su asentamiento en Tenerife hasta la concesión del señorío y marquesado de Adeje, cabe pasar ahora a mencionar los poseedores de la hacienda de San Juan Degollado durante el periodo cronológico que ocupa este trabajo, que transcurre de 1745 a 1806, en el que la titularidad del marquesado de Adeje, lo ocuparon los siguientes sujetos:

- Antonio José de Herrera Ayala y Rojas Ponte Llarena Xuárez de Castilla, Conde de La Gomera y señor de El Hierro, y quinto Marqués de Adeje. Se caso en 1745 con su sobrina Florencia Pizarro, y falleció sin descendencia en Leganés en 1748<sup>39</sup>.
- Domingo José de Herrera Ayala y Rojas Ponte y Llarena Xuárez de Castilla, hermano del anterior y heredero de sus Estados y Títulos. Falleció en 1766 y con él se extinguió la línea de descendencia masculina de Diego García de Herrera e Inés Peraza<sup>40</sup>. Domingo José de Herrera se había casado en 1754 con Marina Leonor Benítez de Lugo y Ponte, cuyo matrimonio no tuvo descendencia.
- Florencia Pizarro Piccolomini Aragón Vargas Carvajal Sotomayor Meneres Toledo Orellana Herrera Ayala Rubín de Celis Roda Fajardo de la Cueva Rojas Xuárez de Castilla Llarena y Ponte. Sobrina de los anteriores, se casó en 1754 con Don Pascual Benito Belvís de Moncada y Mendoza, Marqués de Mondéjar, Bélgida, etc. y además Grande de España<sup>41</sup>; de cuyo matrimonio nacería su heredero.
- Juan de la Cruz María del Rosario Belvis de Moncada Pizarro Mendoza Herrera y Ponte. Hijo de Florencia de Paula Pizarro y de Pascual Benito Belvís fue poseedor de todos los Títulos y Estados de su padre y madre. Se casó en 1774

---

<sup>38</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias... op cit.* Págs. 37 y 38

<sup>39</sup> Ídem. [Vol. III] Pág. 164

<sup>40</sup> Ídem. [Vol. III] Págs. 165 y 166

<sup>41</sup> Ídem. [Vol. III] Págs. 169 y 170



con María de la Encarnación Álvarez de Toledo Guzmán y Gonzaga, y falleció en 1835<sup>42</sup>.

Durante la etapa de Juan de la Cruz Belvis, como marqués de Adeje y conde de la Gomera, es cuando la hacienda de San Juan Degollado deja de pertenecer a las propiedades del marqués de Adeje. En 1822 el Marqués de la Florida, que en esas fechas era Luis Agustín Benítez Pereyra Calderón de Lugo y del Hoyo<sup>43</sup>, compró la Hacienda de San Juan Degollado por 11.167 y medio pesos corrientes<sup>44</sup>. A partir de esta fecha, sabemos que, en 1889 según el registro de la propiedad de Icod, la casa y sus tierras pertenecen a Esteban Salazar y Ponte<sup>45</sup>, Conde del Valle de Salazar; la propiedad de la hacienda tuvo que seguir en manos de esta familia, porque así se indica en su libro sobre arquitectura tradicional canaria Fernando Gabriel Martín<sup>46</sup>, durante esta etapa la hacienda paso a dedicarse al cultivo de la platanera. Finalmente, en la actualidad la hacienda es propiedad de Don Luis López de Ayala<sup>47</sup>, que ha recuperado el cultivo de la vid, en la hacienda.

#### **4. La hacienda: casa y ermita**

En el terreno comprado por Juan Francisco Calderón y dedicados al cultivo de la vid, el maestro de campo Bartolomé de Ponte y Calderón, hijo de Pedro de Ponte y de Ana María Calderón, quien construyó, en algún momento entre 1618 y 1633, una casa y ermita en la hacienda de Garachico que había heredado de sus padres, como así afirma en su testamento<sup>48</sup>. Ese testamento nos ofrece varios datos sobre la hacienda, Bartolomé de Ponte afirma *“hice y fabrique unas casas sobradas / en la viña de la Hacienda de Interián que / herede de mis padres, también hice una ermita / de la advocación de San*

---

<sup>42</sup> Ídem. [Vol. III] Pág. 171

<sup>43</sup> Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias...op cit.* [Vol. I]. Pág. 90

<sup>44</sup> Relación de fincas del Marqués de Bélgida vendidas antes de 1834: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 033036

<sup>45</sup> Velázquez Méndez, José. *La Caleta de Interián (Una aproximación a su historia)*. San Cristóbal de La Laguna: Ayuntamiento de la Villa y Puerto de Garachico y Ayuntamiento de la Villa de Los Silos, 2001. Pág. 135

<sup>46</sup> Martín Rodríguez, Fernando Gabriel. *Arquitectura Doméstica Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, 1978. Pág. 234

<sup>47</sup> Velázquez Méndez, José. La hacienda de San Juan Degollado en la caleta de Interián, Garachico. *Crónicas de Canarias*, 2008, nº 4, pp. 219-246. Pág. 241

<sup>48</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.16.1.037-02-03-01720



*Juan Bautista dentro / de la viña y en ella impuse una memoria / de una misa cantada el día de la degollación / de San Juan Bautista*<sup>49</sup>; como vemos Bartolomé de Ponte nombra al terreno donde levanto esa casa como Hacienda de Interián, afirmando varias páginas antes que esta hacienda ahora se nombraba viña de San Juan<sup>50</sup>. Por lo tanto, con esta declaración y con la información que nos proporciona sobre su localización, podemos afirmar que se trata de la hacienda de San Juan Degollado y que la denominación de Hacienda de Interián que usa sería una reminiscencia de cuando la familia Interián, había arrendado durante algún tiempo anterior los terrenos donde se ubicó después la hacienda a los herederos de Mateo Viña como se expuso anteriormente. Sobre la casa que se levanta en la hacienda, el testamento de Bartolomé de Ponte, aparte de indicarnos que también se renovó el lagar, se levantaron algunos muros y se amplió los días de riego a los que tenía derecho la hacienda, no nos proporciona gran información sobre la arquitectura de la casa y ermita que construyó. De ambos edificios, casa y ermita, en la actualidad solo se conservan los dos, aunque su estado de conservación es de deterioro (Véase documentos 7, 8, 9, 10 y 11 del anexo).

Sobre la extensión que ocupaba esta propiedad, ya indicamos arriba que en el contrato de compra que Juan Francisco Calderón realiza a Fabian Viña, se dice que la hacienda ocupa 12 fanegas, por nuestra parte, tenemos el convencimiento de que a lo largo del tiempo la extensión de la propiedad aumentó. No podemos verificar cuando se produjo el aumento de las tierras que formaban la hacienda, pero en 1822 cuando se vendió la hacienda al marques de la Florida, el documento afirma que San Juan Degollado comprendía varias fincas o terrenos que estaban agregado a la hacienda<sup>51</sup>. Con lo cual es probable que, en 1822 la hacienda ya ocupara más de las 12 fanegas, originales; a esto se suma que en 1889, se dice que la hacienda comprendía ya 18 fanegadas, 11 almudes con 34 brazas<sup>52</sup>. No hemos podido, sin embargo, esclarecer cuándo y en qué cantidad se

---

<sup>49</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.16.1.037-02-03-01720; págs. 33 vuelto y 34 recto

<sup>50</sup> Ídem pág. 22 vuelto

<sup>51</sup> Relación de fincas del Marqués de Bélgida vendidas antes de 1834: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 033036

<sup>52</sup> Velázquez Méndez, José. *La Caleta de Interián... op cit.* Pág. 134



producen las compras o agregaciones que aumentan la superficie de la hacienda, sí sabemos que actualmente la superficie de San Juan Degollado es de 20 hectáreas<sup>53</sup>.

Entre la información histórica que tenemos de la casa existe un plano de esta<sup>54</sup>, realizado por Domingo Estrada factor de la Casa Fuerte, probablemente en el siglo XVIII. Estos dos documentos nos muestran un plano de planta de los dos pisos que forman la casa, los planos están orientados hacia el camino real (véase Documento 2.1 y 2.2 del anexo). En vista de estos planos estamos ante una casa de dos pisos con planta en forma de ele. El piso bajo se compone de dos salas o habitaciones que sirven de bodega, junto a esta se encuentran las caballerizas y una habitación que sirve de pajero, detrás de la casa y como edificios separados, estaban una serie de habitaciones que se indican como bodega para el aguapie, a su derecha se encontraba la residencia del mayordomo y junto a esta la cocina; finalmente y separado por un jardín el plano informa que se encontraba la ermita<sup>55</sup>. Estas edificaciones -ermita, y residencia del mayordomo- se mantuvieron al menos hasta la década de 1960 - 1977<sup>56</sup>.

A la primera planta se podía acceder por dos escaleras, una principal situada en el patio de entrada a la casa y otra trasera situada en el patio trasero, ambas de piedra<sup>57</sup>. Entrando por la escalera principal se accede a un pequeño pasillo, que comunica dos habitaciones. Una habitación que aparece designada como cuarto de escribanía y que comunica al igual que el pasillo antes mencionado con la sala principal. Esta sala cuenta con un balcón con vistas hacia la ermita y una alacena situada junto a la entrada que tiene por el pasillo. Desde esta sala se accede, a su izquierda, a un estrado, y desde él a un dormitorio; estas tres últimas habitaciones, sala, estrado y dormitorio, conectan con un corredor exterior orientado hacia el camino. Desde la escalera situada en el patio trasero, se sube a otro corredor orientado hacia las viñas, por este pasillo se accede casi al final, a una habitación que sirve de despensa y que también esta comunicada con el dormitorio. Desde la despensa a través de una puerta se puede acceder a una cocina, que

---

<sup>53</sup> Información facilitada por su actual propietario, Luis Ignacio López de Ayala.

<sup>54</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.46.pl7 y ACFA/BMSC código de referencia: 13.46.pl8

<sup>55</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.46.pl8

<sup>56</sup> [https://visor.grafcan.es/visorfototeca/fototeca\\_navegador2.php](https://visor.grafcan.es/visorfototeca/fototeca_navegador2.php)

<sup>57</sup> Martín Rodríguez, Fernando Gabriel. *Arquitectura Doméstica Canaria... op cit.* Pág. 234



está conectada con el baño. Por la otra puerta que tiene la despensa se accede a el granero<sup>58</sup>.

El análisis de los planos nos muestra una clara diferenciación funcional dentro de la casa: la planta baja estaba ocupada por las dependencias dedicadas a las actividades agrícolas de la hacienda (bodegas, caballerizas y pajero), mientras que la planta superior quedaba destinada a servir de residencia a los amos y de dependencias como el archivo y etc.

Otra fuente documental, que nos aporta información sobre la casas y ermita, son los inventarios. En el Archivo de la Casa – Fuerte se conservan 8 inventarios, de los cuales uno es una copia de otro; la cronología de estos es desde 1773 a 1810 y hay 3 sin fecha. De la lectura de estos inventarios, se nos describe una casa con muy poco mobiliario y enseres. En la planta superior de la casa, la destinada al uso residencial, solo se mencionan los siguientes elementos: una mesa de tea en la sala principal<sup>59</sup>; unas alacenas repartidas situadas en la sala principal, otras dos situadas en el estrado contiguo a la sala, otra en el granero y una en la despensa<sup>60</sup>; y unas piezas de una destiladera situada en el corredor frontal de la casa<sup>61</sup>. Asimismo, el equipamiento que se menciona en la casa y cocina del mayordomo, aunque mayor que el de la casa principal, sigue siendo bastante escueto; se indica la existencia en la cocina del mayordomo de un lebrillo de amasar, manteles, unos barriles para el servicio, una balanza para el pan<sup>62</sup> y una caldera vieja<sup>63</sup>

Por el contrario, abundan las referencias en los inventarios a objetos y aperos de labor y bodega (pipas, barriles, cantaros, foniles, azadas, rozadera, podón, tijeras, cestos y canastas, etc.); así como también es abundante la referencia a objetos litúrgicos,

---

<sup>58</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.46.pl7

<sup>59</sup> Diversos Inventarios: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070003, Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070004, Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 054008, Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 054007 y Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070002

<sup>60</sup> Inventario de 1773: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070002

<sup>61</sup> Inventario de 1773: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070002

<sup>62</sup> Doble Inventario no fechado de las haciendas de la Montañeta y de San Juan Degollado: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 054008

<sup>63</sup> Inventario de 1790: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070003



ubicados en la ermita. Lo que nos lleva a afirmar que ya en la segunda mitad del XVIII, la hacienda tiene una actividad eminentemente agrícola, quedando relegado su lado residencial.

## **5. El sistema administrativo y contable de la hacienda**

La condición de propietarios absentistas que los marqueses de Adeje ejercían sobre sus posesiones, aunque fue variable a lo largo del tiempo, y la división geográfica de sus propiedades canarias, repartidas en tres islas, hizo necesario la creación de un sistema administrativo que gestionara sus posesiones. Además una vez que el marquesado de Adeje y el condado de la Gomera recayeron en la casa de los marqueses de Bélgida, residentes en Madrid, este sistema administrativo cobro mayor importancia. Sobre la administración que se realizaba sobre el marquesado de Adeje, el señorío de El Hierro y el condado de La Gomera, se realizó en 2015 una tesis doctoral por parte de Isabel Sonia Granado Suarez<sup>64</sup>, a partir de este trabajo hemos podido completar la información de cómo se administraba la hacienda, que correspondía administrativamente al marquesado de Adeje.

Empezando por el máximo responsable, este era el administrador local de Adeje, que dirigía la hacienda de Adeje y las propiedades del mayorazgo, interviniendo en temas técnicos, contables, organizativos, económicos<sup>65</sup>, jurídicos, etc. Este puesto de administrador local del señorío y propiedades del mayorazgo de Adeje, cambio en 1767 cuando los marqueses de Bélgida heredaron las propiedades de los marqueses de Adeje y condes de la Gomera, y estos decidieron nombrar al administrador de Adeje como administrador general y apoderado de la Casa en todas sus posesiones en Canarias<sup>66</sup>. Después del administrador, se encontraba la contaduría, que podía estar compuesta por un contador y un oficial de apoyo, o solo por el primero<sup>67</sup>. Como subalternos de esta administración existían varios puestos y encargados de diferentes asuntos relacionados

---

<sup>64</sup> Granado Suárez, Isabel Sonia. *Historia de la Contabilidad Señorial en España a través del Marquesado de Adeje, el Condado de La Gomera y el señorío de El Hierro (1690 - 1790)*. Economía y Dirección de Empresas, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 2015. Tesis doctoral inédita.

<sup>65</sup> Ídem pág. 72

<sup>66</sup> Ídem pág. 85

<sup>67</sup> Ídem pág. 73



con la explotación económica y organización del señorío de Adeje y sus bienes. Para el caso de la hacienda de San Juan Degollado, a raíz de la lectura de su documentación contable, hemos podido atestiguar tres puestos administrativos, subordinados a la contaduría y administración general de Adeje, que son: el administrador de la hacienda, mayordomo y mozo.

La función del administrador de la hacienda es difícil de definir, entre otros aspectos porque no tiene una regulación concreta en la documentación. El administrador actúa como el encargado de los bienes y rentas que el marquesado posee en la comarca de Daute, así lo podemos interpretar de lo que figura en el *Directorio de la Casa Fuerte*:

*“Garachico hacienda que hay en aquel paraje. La viña de San Juan Degollado, los sitios de las casas principales con su huerta; la agua que viene a ellos con su casilla; las tierras en el tanque que llaman de “Cabeza de Toro”, que todo esta a cuidado de una persona en aquel lugar, a quien por su cuidado y trabajo, así por dicha hacienda de San Juan degollado, [...] se le da [...] el caldo de una pipa de vino vidueño”*<sup>68</sup>

Y como en la cuenta de 1777, se afirma “Por una pipa de vino que anualmente se me da, por el cuidado de dicha / hacienda que administro” podemos afirmar que el puesto que se describe en el Directorio para el cuidado de la Hacienda de San Juan Degollado, es aquel que desempeñan los administradores autores de las cuentas que hemos estudiado, ya que ambos cobran una pipa de vino. Eso sí, ésta administración que realiza consiste de una labor contable y económica, no parece encargarse de las tareas y labores productivas de la hacienda.

**El mayordomo**, ya el *Directorio* menciona este puesto, pero no hace ninguna mención con respecto a su labor o finalidad<sup>69</sup>; la tesis de Sonia Granado Suárez identifica, para la administración del señorío, al mayordomo como “*capataces de*

---

<sup>68</sup> Fumero Álvarez, Gloria. *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 a 56 / [realizado por D. Juan Bautista de Herrera, IV marqués de Adeje y conde de La Gomera y copiado del original] por Marcial M. Velázquez, [Introducción, transcripción y glosario, Gloria Fumero Álvarez]. Adeje: Ayuntamiento de Adeje, 2003. Pág. 53*

<sup>69</sup> Ídem pág. 54



*hacienda, a los que se les atribuían funciones de organización y vigilancia sobre el trabajo de los esclavos y el resto de la servidumbre*<sup>70</sup>. Para el caso de la hacienda que nos ocupa, la labor del mayordomo parece ser similar. El mayordomo aparece mencionado en la documentación contable, concretamente su nombre, aparece en la portada de los cuadernos de gastos de fábrica<sup>71</sup>, por lo tanto, parece ser que es quien está a cargo contabilizar y supervisar la labor de los peones. Es el mayordomo además el que parece realizar los apuntes sobre la producción de vino<sup>72</sup> y el gasto y distribución del trigo, que después son remitidos al administrador de la hacienda, para que este realice las cuentas generales.

**El mozo**, aparece en varias cuentas formando parte de los peones que realizan las diferentes labores agrícolas de la viña, ya que se le incluye en el pago en conduto de esas labores; además se menciona al mozo realizando tareas de mensajero o recadero como por ejemplo ocurre en la carta adjunta que está en la cuenta general de 1780<sup>73</sup>. El perfil que se nos muestra del mozo parece ajustarse al de un jefe o coordinador de los peones, al tiempo que, actuando como subalterno del mayordomo y administrador de la hacienda, realiza otro tipo de tareas que los anteriores le encomiendan.

Por último, para hablar de la administración de la hacienda hay que mencionar la organización de la contabilidad. Las cuentas generales, aparecen como el documento base para llevar la contabilidad de la hacienda. La mayoría de ellas, se estructuran siguiendo el método de cargo y descargo, que podemos explicar a través de las palabras de Susana Villaluenga de Gracia del siguiente modo:

*“El cargo y descargo o data tradicionalmente se ha considerado como una de las formas empleadas para tomar la cuenta y razón a un sujeto que administraba bienes o*

---

<sup>70</sup> Granado Suárez, Isabel Sonia. *Historia de la Contabilidad Señorial en España...op cit.* Pág. 80

<sup>71</sup> Aparece en la portada de los Cuadernos de Gastos de Fábrica de 1790, 1791, 1796, 1798 y 1800. Además de aparecer mencionado como autor una memoria sobre el cuaderno de 1771. Códigos de referencias: ES 35001 AMC/ACFA 069002; ES 35001 AMC/ACFA 069003; ES 35001 AMC/ACFA 069004; ES 35001 AMC/ACFA 069006; ES 35001 AMC/ACFA 069007 y ES 35001 AMC/ACFA 069001

<sup>72</sup> Cuenta General de 1782: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066016; pág. 6 recto.

<sup>73</sup> Cuenta General de 1780: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066014; pág. 1 recto.



*gestionaba rentas en nombre de un tercero. Consistía en poner a este sujeto como cargo en contra lo que se le entregaba; haciéndole descargo de lo que el mismo demostraba haber pagado o empleado. La diferencia entre el cargo y el descargo constituía el alcance, en contra o a favor del administrador o gestor. Esto permitía determinar la posición deudora o acreedora del sujeto titular de la cuenta con el dueño del negocio por el que actuaba.”<sup>74</sup>*

Salvos las cuentas generales de 1750, 1765, 1766, 1768, 1770 y 1806, que solo presentan gastos o costos; el resto de las cuentas generales se estructuran de manera que figura una serie de adelantos o ingresos y sus correspondientes gastos o costos, de manera que, aunque no todas los enuncien como cargo y descargo o data, funcionan a efectos contables como cuentas de cargo y descargo. No se observa, además, que exista un orden concreto para reflejar el cargo y descargo, apareciendo indistintamente en ocasiones primero el cargo y luego el descargo o viceversa.

Sobre la elaboración de un alcance a favor o en contra del administrador o gestor en la documentación no se observa su uso generalizado. De las cuentas donde hay cargo y descargo, se comienza a realizar un balance o alcance a partir de la cuenta de 1775.

De los datos expuestos en los párrafos anteriores podemos extraer la conclusión de que la elaboración de las cuentas generales no presentan una forma y estructura sistemática, en el sentido de que no parece seguirse unas pautas regladas a la hora de elaborar las cuentas, y depende del autor el modo de elaborar las cuentas. Esto no debe interpretarse como que no se realizaba un control por parte de la Casa Fuerte sobre las cuentas de la hacienda, desde la contaduría y la administración general de la Casa Fuerte se revisaban y corregían las cuentas<sup>75</sup>, así como también

---

<sup>74</sup> Villaluenga de Gracia, Susana. “Aproximación a los fundamentos contables, legales y morales del método de cargo y descargo o data por el que se rendían cuentas”. *De Computis: Revista Española de Historia de la Contabilidad*, (Ed.) Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), 2013, Vol. X, nº19 págs. 76-93. Pág. 76

<sup>75</sup> Por ejemplo, la cuenta general de 1777 tiene adjunta la copia corregida de la enviada por la hacienda a la Casa Fuerte (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066011); o la cuenta general de 1780 que



hay bastante documentación que muestra que la Casa Fuerte se comunicaba con la administración de la hacienda para indicarles correcciones contables<sup>76</sup> o hacer averiguaciones sobre las cuentas enviadas anteriormente<sup>77</sup>.

## 6. Análisis de la estructura del gasto

Las cuentas generales que elaboran anualmente los administradores de la hacienda, son nuestra mayor fuente de información para conocer los costes y el funcionamiento productivo de la hacienda. Durante el periodo que hemos estudiado (1745 – 1806) la hacienda de San Juan Degollado mantuvo el modelo de explotación tradicional de las haciendas vitícolas tinerfeñas basado en el binomio mayordomo a cargo y peones asalariados, sin arrendada la hacienda o explotada mediante la medianería, con lo cual siempre estuvo bajo la administración de la Casa Fuerte de Adeje, como sede de la administración de las posesiones del marqués de Adeje y Conde de la Gomera.

No ocurrió lo mismo con los Estados señoriales en su conjunto que el marquesado de Adeje y el condado de la Gomera tenían en Canarias, durante este periodo los mayorazgos y bienes libres en Canarias propiedad del Marqués de Bélgida, fueron arrendados en al menos dos ocasiones. En 1792, a través de documentación indirecta<sup>78</sup>, sabemos que se arrendaron a Gregorio Casañas, hasta 1794<sup>79</sup>, lo que podría explicar porque no tenemos cuentas generales de la hacienda de San Juan Degollado durante 1793 y 1794. El segundo arrendamiento se produjo en 1806,

---

tiene al final una corrección que sobre el alcance que había realizado el administrador de la hacienda (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066014; pág. 8 recto)

<sup>76</sup> Cuenta General de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066024; pág. 4 vuelto

<sup>77</sup> Cuenta General de 1779: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066013; pág. 1 vuelto

<sup>78</sup> Así se refleja en el encabezado de una relación de las cargas y pensiones que tienen los estados de la marquesa en Canarias en 1792 (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 064041)

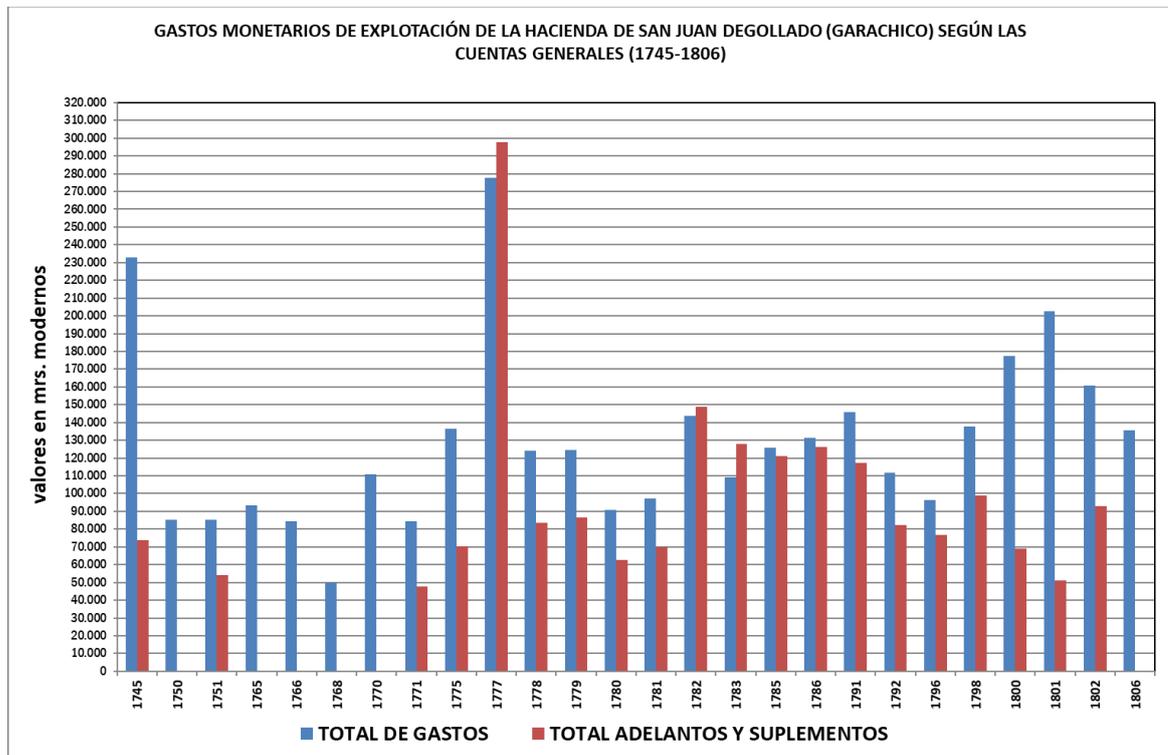
<sup>79</sup> Así se expresa en una cuenta general sobre el mayorazgo de Adeje que realiza en 1795 Baltasar Valcárcel como administrador que fue de ese mayorazgo durante el arriendo de Casañas. (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 025013)



cuando se volvieron a arrendar los Estados del marqués de Bélgica en Canarias al presbítero José Sicilia<sup>80</sup> por tiempo de 7 años.

De las cuentas generales, lo primero que observamos a la hora de analizarlo es la discrepancia existente entre los adelantos que se dan para los gastos de la hacienda y los gastos finales que se producen (Gráfico 1). Los datos que nos muestran esta gráfica son, por un lado, que la mayoría de los años el gasto supero a los adelantos y suplementos, aunque por poca diferencia. De otro lado, vemos como salvo los años 1745, 1777, 1800 y 1801 los gastos no superaron los 160.000 maravedíes, siendo el gasto promedio 129.063 maravedíes.

**Gráfico 1**



© D. Núñez González: elaboración propia.

<sup>80</sup> Así se especifica en una relación de frutos y efectos que se entregaron al arrendador hecha en 1809 (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 064052); y también queda reflejado ese arrendamiento en el inventario que se hace de la hacienda de San Juan Degollado en 1806 (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 070004)

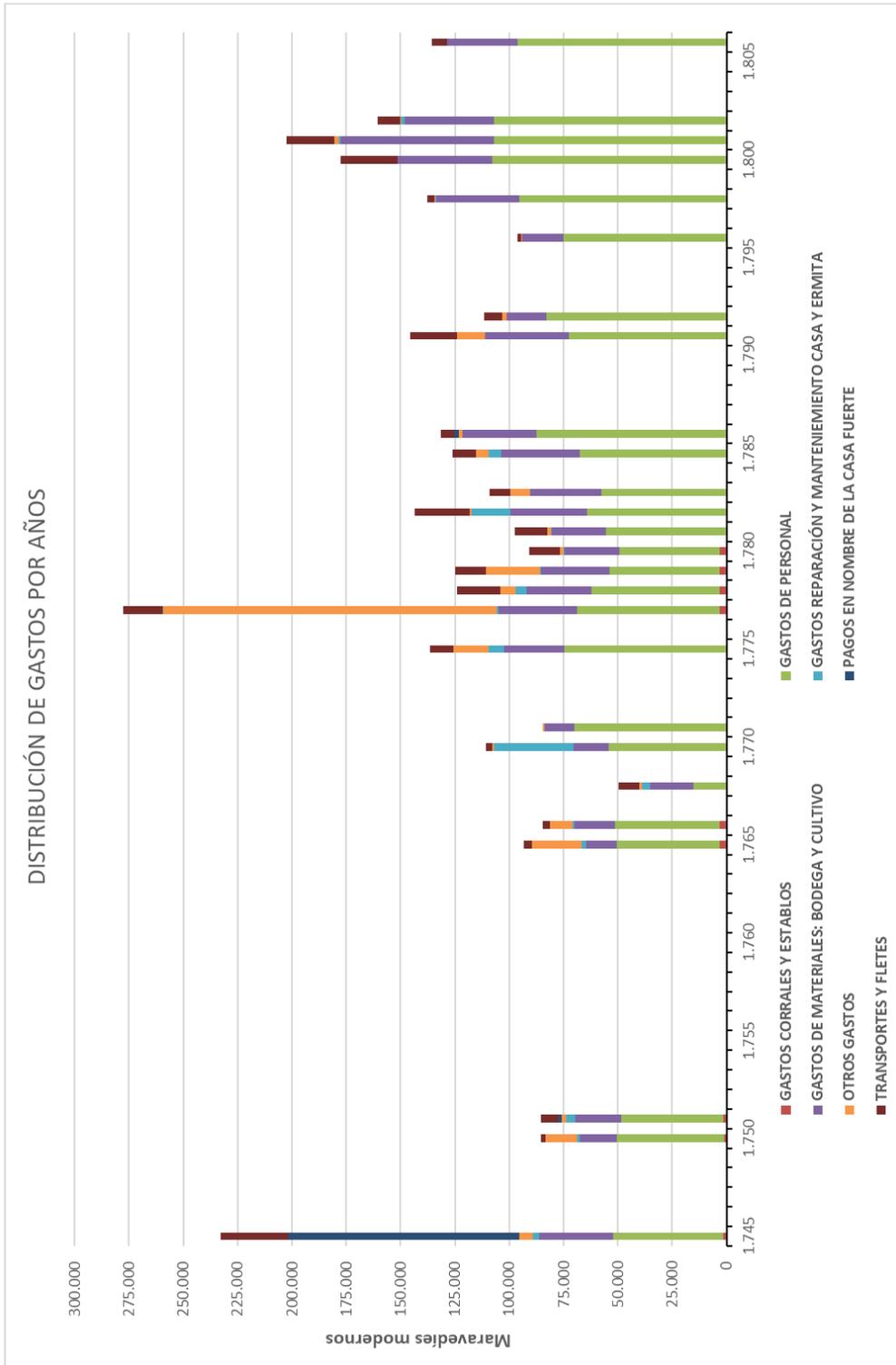


### *6.1 – Los gastos de personal*

Una vez conocido cuales fueron los costes totales anuales, hemos analizado cuales eran y como se distribuyeron cada año los costes (Gráfico 2) y el promedio a lo largo del periodo estudiado (Gráfico 3). En estos Gráficos los datos de gasto aparecen agrupados en 7 tipos diferentes, que son: “Gastos de corrales y establos”, en él se incluyen todos los gastos relacionados con los animales que sirven en la hacienda (compra o alquiler de ganado, su alimentación, su cuidado, etc.); “Gastos de personal”, aquí se agrupan los gastos en salarios y conduto de los peones y del mayordomo y mozo que trabajan en la hacienda; “Gastos de materiales: bodega y cultivo” este grupo incluye todos los gastos relacionados con la bodega y elaboración del vino (componer pipas, rebatirlas, alquilarlas, destilar aguardiente, comprar vino o aguardiente, comprar lienzo, coleta, azufre, componer el lagar, etc.) además de los gastos en la compra de instrumentos para el cultivo de la vid (horquetas, juncos, herramientas y aperos de labor); “Gastos de reparación y mantenimiento de la casa y ermita” aquí se incluye los gastos relacionados con reparar y mantener la casa y ermita de la hacienda, y la compra de mobiliario o menajes para estas; “Transportes y fletes” incluye los gastos de transporte del vino, trigo, materiales para la hacienda y de personas; “Pagos en nombre de la Casa Fuerte” este grupo contiene aquellos gastos que no se realizan como contrapartida por un bien o servicio para la hacienda, sino que son pagos de dinero por orden de la administración general o por obligaciones de patronato religioso; y por último “Otros gastos” incluye diversos gastos como los servicios religiosos de la ermita, las estancias en la hacienda de personal ajeno a la misma, gastos administrativos (escribanos, alguaciles, guardas, etc.) u otros gastos variados.



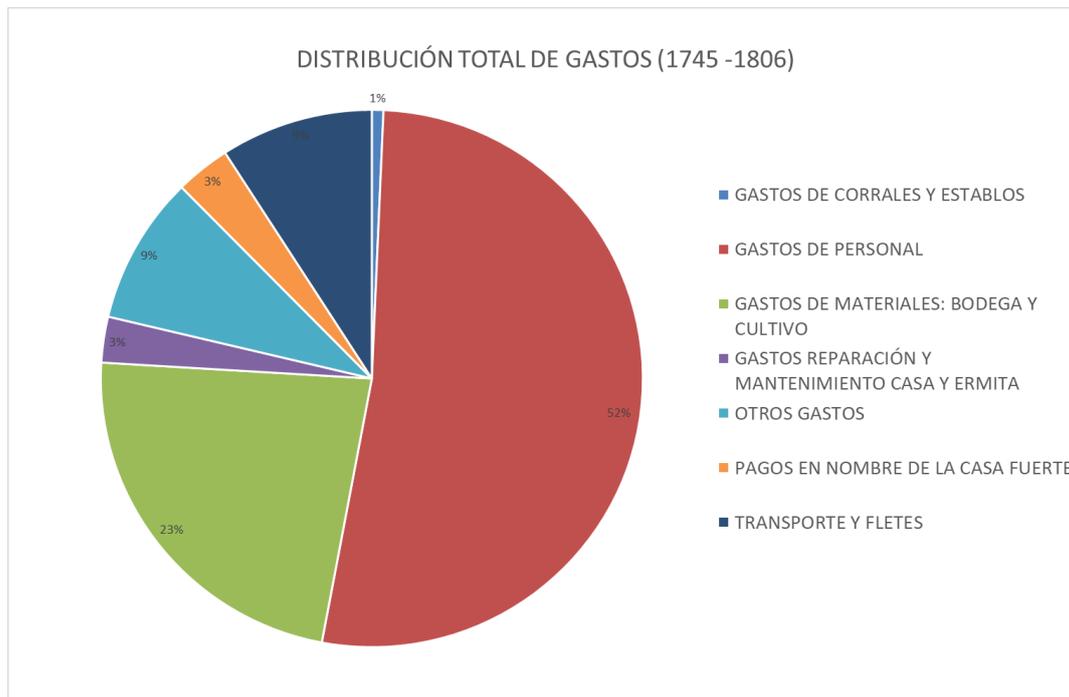
Gráfico 2



© Daniel Núñez González: elaboración propia)



**Gráfico 3**



© Daniel Núñez González: elaboración propia

El análisis del Gráfico 3, nos muestra como a lo largo del periodo, el mayor gasto que realizaba la hacienda era en los sueldos de los peones y del equipo que administraba la hacienda, por lo que a continuación analizaremos la composición del gasto en salarios, del personal y peones que trabajaban en la hacienda. Comenzando por las retribuciones que recibía el mayordomo, sabemos que se le abonaba su salario en metálico y en especie, recibiendo anualmente 12 fanegas de trigo (una cada mes)<sup>81</sup> y según un libro de cuentas corrientes de 1795, se le daba 450 reales de vellón anuales, siendo la mitad de esta cantidad en azúcar<sup>82</sup>. Al respecto de la parte monetaria del salario del mayordomo, las cuentas generales nos ofrecen poca y muy dispar información, así el primer dato que vemos en 1770 habla de 100 reales vellón como salario del mayordomo, en 1777 se afirma que se

<sup>81</sup> En todas las cuentas generales y de trigo analizadas aparece 12 fanegas como el sueldo en trigo que recibe el mayordomo. Y este dato coincide con lo que se apunta en Granado Suárez, Isabel Sonia. *Historia de la Contabilidad Señorial en España... op cit.* Pág. 198

<sup>82</sup> Libro de Cuentas Corrientes de 1795: Código de Referencia ES 35001 AMC/ACFA 001104; pág. 16 vuelto.



le pago 120 reales de vellón y en 1780 y 1782, 20 y 25 reales de vellón respectivamente, en 1798 se le paga como salario 24 reales de plata y en 1800, 1801, 1802 y 1806 se le pagan 30 pesos de salario (450 reales de vellón).

Respecto a la remuneración del mozo poseemos menos información de cómo se le remuneraba su trabajo. Sabemos que al igual que el mayordomo recibía una mensualidad en trigo, en su caso era de 9 celemines al mes (9 fanegas anuales)<sup>83</sup>. A su vez también recibía un sueldo en metálico que, igual que pasa con el mayordomo, aparece de forma variable y escasa en las cuentas generales, en 1777 figuran dos pagos de 15 reales de vellón al mozo por su salario, en 1778 aparece solo un pago de 15 reales de vellón, en 1782 y 1783 figura un pago de su salario de 10 reales de vellón, en 1785 la cifra asciende a 50 reales de vellón, en 1786 el salario que aparece es de 20 reales de vellón, en 1791 se apunta un pago de 6 pesos y 2 reales de plata como salario del mozo y en 1792 se dice que el mozo, que solo sirvió en la casa 6 meses, recibió como salario 9 pesos.

Por último, respecto a la remuneración del administrador de la hacienda sabemos que recibía como retribución a su trabajo una pipa de vino anualmente<sup>84</sup>, pero poco más se nos informa en la documentación sobre que recibía por su trabajo. Sabemos que podía cobrar la renta sobre unas tierras del marquesado situadas en El Tanque, que se llamaban Cabeza de Toro, y el alquiler de una casa en Garachico<sup>85</sup>. Sobre la renta de Cabeza de Toro, en las cuentas generales y de trigo, se apuntan cargos de trigo procedentes el arrendamiento de El Tanque<sup>86</sup>. Pero también aparecen referencia a el Tanque en los cargos monetarios de las cuentas generales, en el año 1786 se habla dos ingresos monetarios con referencias a El

---

<sup>83</sup> Así se corrobora del análisis de las cuentas generales.

<sup>84</sup> Fumero Álvarez, Gloria. *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 a 56...op cit.* Pág. 53 y Cuenta General de 1775: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066009; pág. 2 recto

<sup>85</sup> Fumero Álvarez, Gloria. *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 a 56...op cit.* Pág. 53

<sup>86</sup> Cuenta General de 1750: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066001; pág. 2 recto. Cuenta General de 1796: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066023; pág. 4 recto. Cuenta General de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066024, pág. 3 vuelto. Cuenta General de 1801: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066026; pág. 2 recto. Y Cuenta de Trigo de 1753 y 1754: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 067001; pág. 1 vuelto.



Tanque<sup>87</sup>, y en 1780, en una carta de la administración general al administrador de la hacienda en Garachico, se le interroga de por qué no ha seguido cobrando a la viuda de un tal Marcos Alonso en el Tanque, como la Casa Fuerte le había ordenado<sup>88</sup>. No queda claro si estas referencias a ingresos monetarios y en especie procedentes de El Tanque, eran cobrados por el administrador como parte de su salario, puesto que aparecen en las cuentas como parte del cargo, y no se apunta en el descargo correspondiente ninguna salida de dinero o trigo como parte del salario del administrador.

Al respecto del salario de los peones cabe mencionar previamente, qué trabajos se realizaban y como se organizaban temporalmente. El primer trabajo que se realizaba era la cava, esta labor consistente en cavar el suelo alrededor de la vid para airear las raíces<sup>89</sup>, se comenzaba a los pocos meses de terminar la vendimia, normalmente en noviembre<sup>90</sup>. En torno a las mismas fechas que la cava, se producía también el regado y siembra (que en la documentación de San Juan Degollado se define como “echar parras”).

Tras esto, a inicios de año, se realizaba la poda que consistía en “el corte y eliminación de los sarmientos superfluos para vigorizar la fructificación de las cepas”<sup>91</sup>. La fecha más habitual para iniciar esta labor en San Juan Degollado es a finales de enero y primera semana de febrero<sup>92</sup>. Inmediato a la poda, se realizaba el trabajo de empaladeras, esta labor consistía en ir atando los sarmientos que habían quedado tras la poda y que debían formar el parral, enderezándolos y dándoles la forma adecuada para ello<sup>93</sup>. A la vista de la documentación que los

---

<sup>87</sup> Cuenta General de 1786: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066019; pág. 2 recto.

<sup>88</sup> Cuenta General de 1779: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066013; pág. 2 recto.

<sup>89</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 77

<sup>90</sup> Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069006; pág. 2 vuelto; y Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1796: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069004; pág. 3 vuelto. Y coincide con lo expresado por Macías Hernández, Antonio M. Los costes y beneficios de la industria vitivinícola exportadora de Canarias, 1662-1690. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2016 n°62. Pág. 6, para los trabajos en la hacienda de Juan de Urtusástegui.

<sup>91</sup> Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Pág. 84

<sup>92</sup> Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1800: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069007 y Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1796: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069004

<sup>93</sup> Velázquez Méndez, José. *La hacienda de San Juan Degollado... op cit.* Pág. 237.



cuadernos de gastos de fábrica de la hacienda recogen sobre esta labor, podemos afirmar que este era un trabajo que solo realizaban mujeres, siendo el único que donde intervenían<sup>94</sup>. En torno a abril se realizaba la arrienda, labor parecida a la cava, pero menos profunda, donde se cortaban las malas hierbas que habían ido creciendo desde la cava<sup>95</sup>. El siguiente trabajo que requería la viña era la “levanta”, es decir colocar las horquetas, varas y juncos que constituían los elementos del sistema de conducción de la viña en San Juan Degollado, que era el parral alto e ir haciendo crecer la vid por estos. Este sistema de parral alto, propio del cultivo de la variedad de vid malvasía influía en la calidad del vino porque *“creaba una cobertura vegetal que cubría todo el suelo de la plantación. [...], protegía los racimos de la radiación solar directa, especialmente intensa en los meses del estío y más aún en la franja costera, y reducía la amplitud térmica diaria bajo su manto vegetal, de modo que este emparrado ejercía una función enológica de elevada eficiencia: acompañaba el proceso de formación de los azúcares en las uvas de los racimos con el fin de incrementar el potencial organoléptico de su futuro caldo”*<sup>96</sup>. El sistema de parral alto, no solo se basaba en apoyar la vid en un entramado de madera, en la documentación de San Juan Degollado son varias las referencias al pago de peones para la reforma o construcción de paredes<sup>97</sup>, esto puede deberse a simples labores de mantenimiento de los bancales que conformaban el suelo de la hacienda (esta se encuentra en una zona de pendiente, al pie de una ladera) o también creemos que puede deberse a que las paredes se aprovechaban también para conducir las vides<sup>98</sup>.

Por último, se procedía a la vendimia, que en la documentación de San Juan Degollado aparece dividida en tres trabajos: cortar uva, acarrea/acarroto, y lagar;

---

<sup>94</sup> Cuadernos de Gastos de Fábrica de la Hacienda de San Juan Degollado: Código de la serie: AMC/ACFA 069

<sup>95</sup> Velázquez Méndez, José. La hacienda de San Juan Degollado... *op cit.* Pág. 237

<sup>96</sup> Macías Hernández, Antonio M. Los costes y beneficios... *op cit.* Pág. 7

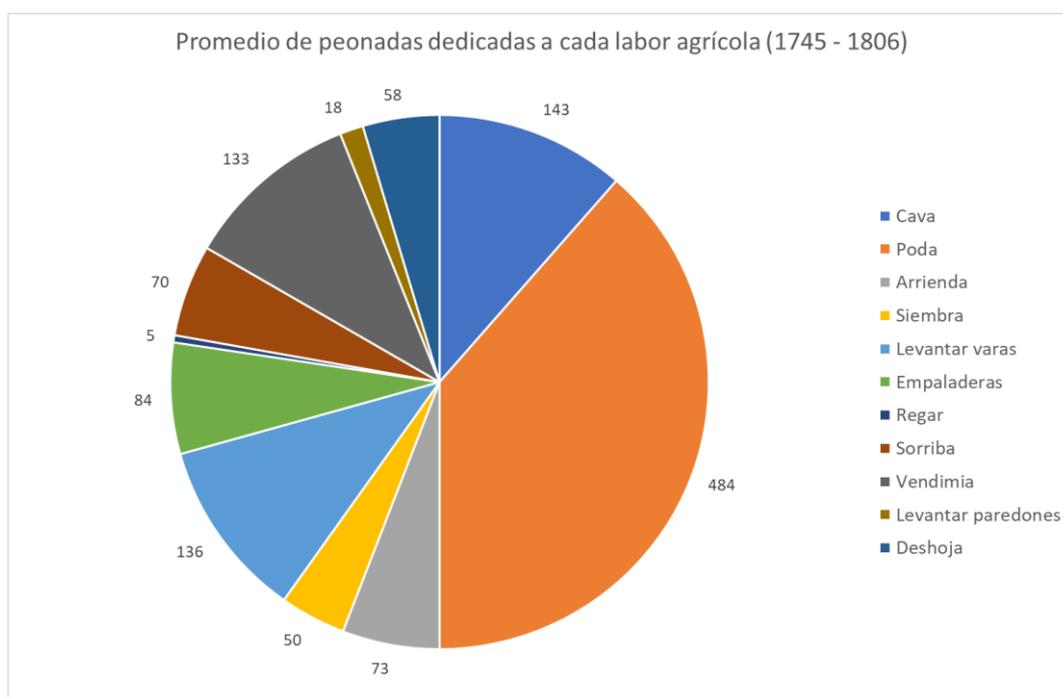
<sup>97</sup> Por ejemplo: Cuenta General de 1750: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066001; pág. 1 recto. Y Cuenta General de 1796: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066023; pág. 1 recto

<sup>98</sup> Esta práctica, que protegía mejor a las vides del tiempo, es explicada por Martínez Galindo, Pedro Miguel en *“La vid y el vino... op cit.* Págs. 91 y 92.



empezando la vendimia en septiembre<sup>99</sup>. El inicio de la vendimia se producía en San Juan Degollado en torno al mes de septiembre. Además, otros trabajos agrícolas que aparece en ocasiones en la documentación de San Juan Degollado, aunque en menor medida, son las labores de sorriba, cortar horquetas, o deshoja. De las labores agrícolas que se muestran en la documentación, se observa que aquellas que más jornadas de trabajos requerían eran la poda, la cava, la vendimia y el levantado de varas (así denominado en las cuentas), como se observa en el Gráfico 4.

**Gráfico 4**



© Daniel Núñez González: elaboración propia

Continuando con el estudio del gasto en salarios, vemos que los jornaleros que realizaban las labores agrícolas en la hacienda recibían un sueldo por peonada, dividido en 3 partes: dinero metálico, el conduto (la manutención de cada día completo trabajado) y en trigo. Con respecto al sueldo metálico, existe una obvia

<sup>99</sup> Cuaderno de Gasto de Fábrica de 1791: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069002; pág. 10 recto. Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1797: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069005; pág. 10 recto. Y Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1801: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069007; pág. 8 recto.



variabilidad según el trabajo que se desempeñaba, pero también se dan los casos en que realizando una misma labor en el mismo año, unos peones cobren diferente cantidad de sueldo que otros. Como se observa en el Gráfico 5.1, hay trabajos como la levantada de varas, que salvo en 1777, no variaron los salarios; en el caso de las peonadas de siembra, sufren un incremento a partir de 1766, cuando se asciende de un real de vellón a un real de plata (1,31 reales de vellón). Por otro lado, los salarios por peonada de cava, arrienda y poda, se mantiene en 1 real de vellón (salvo 1777), y sufren una subida al inicio de la década de 1790, podría obedecer este aumento de los salarios a la coyuntura favorable que vive el comercio del vino a partir de 1790<sup>100</sup>.

**Tabla 1**

Año	Peonadas de cava	Peonadas de arrienda	Peonadas de poda	Peonadas de siembra	Peonadas de levantar varas	Peonadas de empaladeras
1745	1"00	1"00	1"00	1"00	1"00	
1750	1"00	1"00	1"00	1"00	1"00	
1751			1"00	1"00		
1765	1"00	1"00	1"00		1"00	
1766	1"00	1"00	1"00	1"00 - 1"31	1"00	
1768		1"00			1"00	
1770	1"00	1"00	1"00		1"00	
1771	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1775	1"00		1"00		1"00	
1777	1"17	1"17	1"17	1"30	1"17	
1778	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1779	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1780	1'00	1"00	1"00		1'00	
1781	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1782	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1783	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1785	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1786	1"00	1"00	1"00	1"31	1"00	
1791	1"31	1"31	1"31 - 1"00	1"31	1"00	0"17
1792	1"31	1"31	1"31 - 1"00	1"31	1"00	0"20

<sup>100</sup> Macías Hernández, Antonio M. La Viticultura Canaria: Orto y Ocaso (c. 1500 - 1800). En *Actas del 1º encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*: Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana (eds.). El Puerto de Santa María (Cádiz): Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2000. Pág. 340



1796	1"31	1"31	1"31		1"00	0"32
1798	1"31	1"31	1"31	1"31	1"00	0"32
1800	1"31	1"31	1"31 - 1"00		1"00	0"32
1801	1"31	1"31	1"08		1"00	0"32
1802	1"31	1"31 - 0"32	1"31	1"31	1"00	0"32
1806	2"16	2"16	2"16		1"00	1"08

Salarios por peonada en *rls von "mrs* © D. Núñez González: elaboración propia

Los salarios más bajos son los de las labores de empaladera, que solo ascienden en 1806 cuando se les paga una fisca (equivale a un real de vellón y 8 maravedíes), cabe recordar que las labores de empaladera aparecen en la documentación de San Juan Degollado solo realizadas por mujeres, siendo esta la razón de los bajos salarios. Hay otros trabajos que no se han incluido en el Gráfico 5, por aparecer muy poco o por no variar sus sueldos como las peonadas de regar, que se pagaron siempre a un real de plata.

Finalmente están los sueldos de los peones de vendimia, que difieren entre aquellos que cortan las uvas, los que las transportan y los que trabajan en el lagar. Los salarios de los peones de acarreto, ascendieron a partir de 1796 de un real de plata (1,31 reales de vellón) a 1 real y medio de plata hasta finalmente pagárseles dos reales de plata (3,27 reales de vellón) en 1806. Por otro lado, el salario a los peones que cortaban las uvas se mantuvo, salvo en 1777, sin cambios en un real de vellón. Por último, están los salarios de los peones que trabajan en el prensado de la uva en el lagar, la documentación refleja que parte de estos peones realizaban también el trabajo de acarreto de las uvas hasta el lagar, pagándoseles a estos 1 real de plata, mientras que los que solo trabajaban en el lagar, recibían 1 real de vellón por peonada.

**Tabla 2**

Año	Peonadas de acarreto	Peonadas de vendimia
1765		1"00
1766		1"00
1768	1"31	
1770	1"31	1"00
1771	1"31	1"00



1775	1"31	1"00
1777	1"31	1"17
1778	1"31	1"00
1779	1"31	1"00
1780	1"31	1"00
1781	1"31	1"00
1782	1"31	1"00
1783	1"31	1"00
1785	1"31	1"00
1786	1"31	1"00
1791	1"31	1"00
1792	1"31	1"00
1796	2"29	1"00
1798	2"29	1"00
1800	2"29	1"00
1801	2"29	1"00
1802	2"29	1"00
1806	3"27	1"00

Salarios por peonada en *rls von"mrs* © D. Núñez González: elaboración propia

Sobre el *conduto*, a través del *Directorio de la Casa Fuerte* elaborado en los años 1654 y 1656, la única información que se nos dice es que los peones de cava en las viñas y en las cañas recibirán lo mismo que los de plantar cañas, que es “*si no hubiese calabazas y lentejas, se compran caballas y bogas salpresas [...] se procurara hacer para la cava de viña, una pipa de agua pie, [...] sino hay conduto de lo dicho, se les da miel a razón de un cuartillo por cinco personas al día.*”<sup>101</sup> En las cuentas generales, las referencias sobre en qué consistía esta comida son escuetas, las menciones que tenemos nos indican que se trata de pescado<sup>102</sup> (sardinas, samas, arenques), pues no aparecen referencias a otros productos. Sobre el valor de ese *conduto*, en las referencias sobre el *conduto* se informa del valor de este, siendo lo más habitual que junto o seguidamente del

<sup>101</sup>Fumero Álvarez, Gloria. *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 a 56... op cit.* Pág. 39

<sup>102</sup> En la Cuenta General de 1745 se menciona la compra de sama para el conduto (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 071001; pág. 4 vuelto). En la Cuenta General de 1798, se gastan 5 reales de plata en pescado para los peones del lagar (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066024; pág. 3 recto). En la Cuenta General de 1783 se realiza la compra de un barril de arenques (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066017; pág. 1 recto). Y finalmente en el Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1800, se dice que se dio dinero para comprar sardinas, para el conduto de los peones (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069007; pág. 6 recto).



gasto en salario metálico de los peones se escriba el valor del conduto que se les pago. En todas las cuentas generales el conduto aparece valorado en un cuarto por peonada, este precio es bajo si lo comparamos con lo que se pagaba en el periodo 1662 – 1690, en la Hacienda de Juan de Urtusástegui, que era de dos cuartos<sup>103</sup>. Al respecto de la entrega de aguapie en el conduto tenemos numerosas referencias que corroboran la información expuesta en el *Directorio*, hay menciones sobre la composición de barriles o pipas para encerrar el aguapié, tenemos en 1800 y 1801 referencias del uso de aguapie<sup>104</sup> para el gasto de los peones de vendimia<sup>105</sup>, y en 1775 se compra o se construye un barrilete para llevar el aguapie a los trabajadores del campo<sup>106</sup>. Sin embargo, no podemos afirmar que todos los peones recibían aguapie, ya que las pocas referencias son únicamente sobre los peones de vendimia; del mismo modo no poseemos una valoración económica del pago con aguapie, ya que este era un producto producido en la propia hacienda para el gasto en la misma, y no se comercializaba.

Finalmente, la tercera parte del salario que recibían los peones agrícolas se realizaba en trigo. El pago de jornales en trigo suponía la mayor parte de los gastos en cereales que realizaba la hacienda (Anexo: Documento 3), seguido del gasto en el salario del mozo y el mayordomo. No obstante, hay que explicar que técnicamente el trigo que consumía y utilizaba la hacienda no suponían un gasto para esta. En las cuentas generales y en ningún otro documento contable de la hacienda de San Juan Degollado se le aplica un valor monetario al trigo, la razón reside en que la hacienda se abastecía de trigo a través la Casa Fuerte de Adeje. El sistema económico – administrativo del marquesado de Adeje se basaba en que la producción y rentas en trigo que se obtenían en el señorío de Adeje, debían desatinarse al consumo interno de la hacienda de Adeje y al pago de los

---

<sup>103</sup> Macías Hernández, Antonio M. Los costes y beneficios... *op cit.* Pág. 9

<sup>104</sup> Subproducto obtenido tras la adición de agua durante el último proceso de prensado de la uva en el lagar.

<sup>105</sup> Cuenta General de 1800: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066025; pág. 2 vuelto. Y Cuenta General de 1801: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066026; pág. 1 vuelto

<sup>106</sup> Cuenta General de 1775: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066009; pág. 2 recto.



trabajadores y empleados de la Casa Fuerte<sup>107</sup>. Este hecho obedece a que la estrategia económica de la casa se basaba en la comercialización de los productos de exportación (vino, azúcar y orquilla) minimizando los gastos en todos aquellos aportes que podrían proveerse desde otras propiedades de la casa, se puede ver aquí un paralelismo con el fenómeno que Witold Kula plantea para las haciendas de Polonia – Lituania en el Antiguo Régimen: “*En realidad se trata de un policultivo al servicio del monocultivo. La mayoría de los artículos se han de producir no para venderlos, sino para no tener que comprarlos, es decir, para aprovechar mejor el dinero obtenido por los únicos productos que interesan de verdad: los productos exportables*”<sup>108</sup>.

Que la hacienda de San Juan Degollado externalice el coste de parte de la producción, al no tener que comprar el trigo con que paga sus salarios, supone una interesante cuestión metodológica. Volviendo con lo planteado por Kula en el capítulo tercero de su obra “*Teoría económica del sistema feudal*”, a la hora de analizar la contabilidad de una empresa no contemporánea observamos como existe una serie de trabajos o gastos en la producción que no tienen un valor monetario, entre otras razones porque esas mercancías o servicios no pasan por el mercado. Si el historiador, a través de otras fuentes, aplica un valor a esos bienes y servicios y los añade a los gastos monetarios ya presentes en la contabilidad, observara que la mayor parte de empresas no son rentables, y que esta situación se mantiene a lo largo del tiempo.

Como es obvio, una empresa y ni mucho menos el conjunto de empresas de una región, pueden funcionar de forma deficitaria durante largos periodos de tiempo sin quebrar. Los resultados de pérdidas, que esas empresas muestran atañen a una cuestión teórica: si realizáramos el balance de una empresa precapitalista cualquiera, utilizando métodos propios de la contabilidad capitalista, es decir,

---

<sup>107</sup> Granado Suárez, Isabel Sonia. *Historia de la Contabilidad Señorial en España... op cit.* Págs. 133, 134 y 135

<sup>108</sup> KULA, Witold. *Teoría económica del sistema feudal.* 2ª edición, Buenos Aires. Siglo veintiuno editores 1976. Págs. 40 – 41



asignando un precio de mercado a todos los elementos que entran en el proceso productivo sean o no sean adquiridos en el mercado, casi siempre resultaría que dicha empresa funciona con pérdidas. Sin embargo, al contrario, sin monetizar aquellos elementos que no se adquieren en el mercado, por lo general la empresa un resultado contable positivo<sup>109</sup>.

En el caso de la hacienda de San Juan Degollado, este fenómeno de elementos que participan en la producción pero que no pasan por el mercado, no solo se da con el trigo, sino que lo mismo podríamos decir del aguapié o de cuando no se compran horquetas, sino que se consiguen yendo a cortarlas a los bosques o montes<sup>110</sup>. Dado que si incluyésemos el coste de adquirir el trigo a la contabilidad estaríamos deformando la realidad, hemos decidido no incluirlo en nuestro balance sobre los gastos (Véase el Gráfico 1 y 2), ahora bien, deberíamos preguntarnos si en nuestro caso se cumple lo que anteriormente se plantea, es decir si al incluir el valor monetario del trigo que se emplea, la empresa arrojaría pérdidas, y averiguar así cuanto de ventajoso era el sistema de aprovisionamiento de trigo.

Al respecto sobre que variedad de trigo era el que se empleaba en la hacienda, ya que esto influenciaba en el coste final resultante, las referencias son ambiguas. En las cuentas de trigo de 1753 y 1754 se habla de trigo blanco y barbilla<sup>111</sup>, y en la cuenta general de 1798, se apunta que el trigo que se recibe de la renta de Cabeza de Toro, en el Tanque, es trigo barbilla<sup>112</sup>. A la hora de asignarle un valor monetario al trigo, hemos decidido utilizar los precios del trigo de los altos o barbilla, al ser el que presenta a lo largo de la serie un precio más barato.

El salario en trigo se efectuaba en panes, y no en grano. El pan se realizaba probablemente en la hacienda, ya que los inventarios mencionan la existencia en

---

<sup>109</sup> KULA, Witold. *Teoría económica del sistema feudal...* op cit. Pág. 33 – 34

<sup>110</sup> Como por ejemplo ocurre en la Cuenta General de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066024; pág. 3 recto

<sup>111</sup> Cuenta de Trigo de 1753 y 1754: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 067001. En la cuenta de 1753 se menciona que el trigo blanco y barbilla recibido ese año no rinde al nivel del trigo morisco a la hora de panificarlo.

<sup>112</sup> Cuenta General de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066024; pág. 3 vuelto



la cocina del mayordomo de un lebrillo, paños y manteles y una balanza para pesar el pan<sup>113</sup>; y era el mayordomo el que se encargaba de gestionar el trigo guardado en el granero de la hacienda, y por lo tanto de administrar el reparto del salario en pan<sup>114</sup>. A pesar de que se cobraba en pan, salvo por algunas excepciones, las cuentas generales muestran los salarios en tantas peonadas por fanega. De los años en que aparece especificado el salario por peonadas se aprecia los siguientes hechos: la peonada de poda se paga a 40 peonadas por fanega (raciones) de forma general<sup>115</sup>, salvo el año 1796 y 1800 que se pagan 30 peonadas por fanega (raciones). En las labores de cava, arrienda, sorriba, levantar paredones, regar y siembra la ración era mayor, se pagaron durante todo el periodo a 30 peonadas por fanega; a 40 peonadas por fanega se pagaban los trabajos de levantar varas; el trabajo de empaladera, que aparece escasamente se paga a 40 peonadas por fanega, salvo en 1800, que se pagó a 50 peonadas por fanega; y por último los trabajos de vendimia y deshoja se pagaban a 50 peonadas por fanega.

Los sueldos de peonadas por fanegas no indican cual era el número de panes que se entregaban. Algunas referencias a este respecto son que en 1745 se indica que una fanega equivales a 150 panes<sup>116</sup>, además de esta información tenemos algunas otras sobre el número de panes cobrados, así en 1800, se indica que los peones de acarreto y lagar exigieron el pago de 5 panes por peonada, argumentando que en las haciendas cercanas se les pagaría lo mismo<sup>117</sup>; en el cuaderno de gastos de fábrica de 1801 también se indica que los peones que participaron en la vendimia cortando uva recibieron 3 panes por peonada, los que acarrearon y trabajaron en el lagar 4 panes,<sup>118</sup> en 1798, se les pago 4 panes a los peones de arrienda<sup>119</sup>. Como

---

<sup>113</sup> Doble inventario no fechado de las haciendas de La Montañeta y de San Juan Degollado: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 054008; pág. 2 recto.

<sup>114</sup> Véase como en la Cuenta General de 1745 (Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 071001; pág. 6 vuelto) como es el mayordomo el que realiza la entrega de panes a los peones agrícolas.

<sup>115</sup> En los años 1780 y 1801 se apuntan por separado dos grupos de peonadas de poda, pagándose uno a 40 peonadas por fanega y el otro a 30 peonadas por fanega.

<sup>116</sup> Cuenta General de 1745: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 071001; pág. 6 recto

<sup>117</sup> Cuenta General de 1800: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066025; pág. 3 vuelto.

<sup>118</sup> Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1801: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069007.



vemos no podemos establecer claramente cuál era el número de panes que se cobraban.

### 6.2 – *El gasto materiales de cultivo y bodega*

Como observamos en el Gráfico 3, el segundo mayor grupo de gastos lo representan los gastos asociados a la bodega y a los elementos para cultivar y recolectar la uva. Este grupo está dividido en dos subgrupos principales: “Materiales y Herramientas” y “Bodega: Operaciones y Suministros”,<sup>120</sup>. De estos dos subgrupos, el que mayor número de gastos promedia es “Materiales y herramientas” con un 58% del gasto, y con el 42% de gasto, corresponde al subgrupo de “Bodega: Operaciones y Suministros” (Gráfico 5). Que la mayor fuente de gasto sean los materiales y herramientas, es debido a el gasto en horquetas, palos y juncos, elementos imprescindibles para el enjaretado que servía de sistema de conducción de la viña, y que dentro de este subgrupo representa el 93%; muy por encima de otros gastos como las herramientas y aperos de labor (5,3%), los cestos y canastas de vendimia (1%), el sebo y brea para untar los estos, o el lienzo y coleta para forrar dichos cestos (0,4 y 0,5 % respectivamente) (Véase anexo: Documento 5). Sobre el gasto en horquetas se observa un progresivo aumento del valor del precio de cada millar (Véase anexo: Documento 6), lo que explicaría el por qué representa una gran parte del gasto de materiales y herramientas.

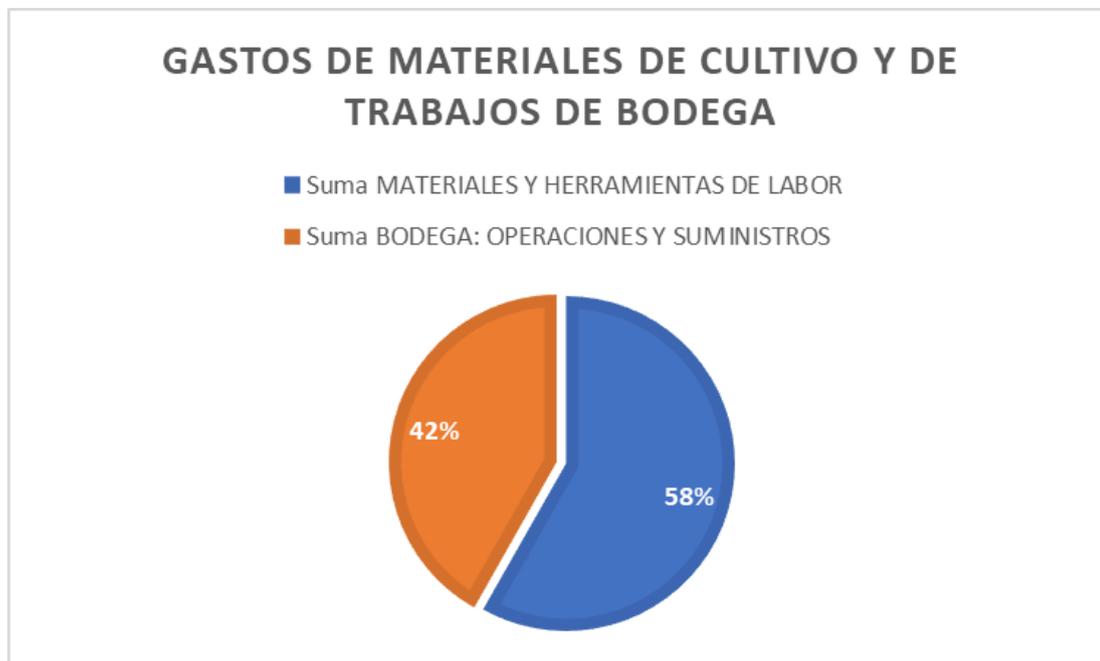
---

<sup>119</sup> Cuaderno de Gastos de Fábrica de 1798: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 069006; pág. 7 recto.

<sup>120</sup> Debemos advertir que estos dos subgrupos comparten elementos que se podían utilizar en ambos apartados, como es el caso del sebo y brea y el lienzo y coleta, que podían usarse para los cestos de carga (Materiales y herramientas) o para tapar el lagar (Bodega: operaciones y suministros). Hemos procurado en la medida de lo posible separarlos según su función, aunque debemos reconocer que la documentación no menciona en ocasiones cuál es la función de estos materiales. Esta es la razón por la que ambos subgrupos aparecen juntos en el Gráfico 3.



Gráfico 5



© Daniel Núñez González: elaboración propia

En el otro subgrupo, “Bodega: Operaciones y Suministros”, el mayor porcentaje de gasto lo suponen la compra de pipas ya hechas o de piezas para fabricarlas (arcos, duelas, mimbres<sup>121</sup>, etc.), con un 39% del gasto. Tras este están los gastos relacionados con el trabajo del tonelero, construyendo, reparando o rebatiendo pipas y otros recipientes para el vino, que representan un 30% del gasto. Con un 13% del gasto, se encuentra el alquiler de pipas, y con un 7% los trabajos y materiales gastados en destilar aguardiente, a este último aspecto, no hemos hallado en las cuentas generales, referencias sobre las cantidades de aguardiente que hay en la bodega de la hacienda, lo que nos hace pensar que igual que ocurre con el aguapié se trata de un producto destinado al consumo propio de la hacienda o de la Casa Fuerte. Otros gastos menores son el pago a peones y toneleros para “poner en limpio el vino” (3%), las labores para reparar y preparar el lagar para le

<sup>121</sup> Material vegetal que se usaba para unir las piezas de las pipas o barriles. Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino... op cit.* Págs. 197 y 198.



vendimia (2%), con otro 2% se sitúa lo gastado en comprar vino y aguardiente. Y finalmente la compra de materiales para la bodega como clavos, azufre, lienzo y coleta, o sebo y brea para el lagar, con un 1% todos.

### *6.3 Los gastos de transporte*

Los costes relacionados con el transporte de personas, materiales, trigo y vino u aguardiente, son el tercer grupo de gasto en la hacienda a lo largo del periodo estudiado. Sobre estos costes, debemos señalar que sino la totalidad, si un parte importante de la producción de vino de la hacienda era enviado a Adeje, cuyo transporte era realizado por barco.

### *6.4 Otros gastos*

Tras los gastos de transporte y fletes, se encuentra el grupo que hemos denominado otros gastos, dentro de este grupo hay gastos más directamente relacionados con el funcionamiento y producción agrícola de la hacienda, y otros que no tienen relación alguna con la producción en la hacienda. Entre los aspectos más relacionados con la producción están los gastos en el pago de servicios a miembros de la administración, como son a escribanos, alguaciles, jueces, etc. también tenemos en esta parte, pagos a aferidores para medir las cantidades de trigo que recibe la hacienda. Otro de los gastos comunes de administración es el que se realiza por pagar al guarda de la Caleta, como así se le define en la documentación. Estos pagos al Guarda de la Caleta se producen para embarcar el vino, y en la cuenta general de 1775, se definen de este modo: *“Por 16 reales pagados al guarda de la real hacienda en dicha caleta por derechos de la embar/ que de dichas pipas como su recibo”*<sup>122</sup>, por lo tanto lo que se paga aquí es un impuesto o derecho de embarque de mercancías a la Real Hacienda.

También en “Otros gastos”, tenemos los costes de los servicios religiosos que se realizaban en la ermita de la hacienda. Estos gastos son principalmente la misa que se celebraba cada 29 de agosto en la ermita, en base a la memoria de misa cantada que Bartolomé de Ponte había realizado sobre dicha ermita, para que se

---

<sup>122</sup> Cuenta General de 1775: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066009; pág. 1 recto.



celebrara el día de degollación de San Juan<sup>123</sup>. Ese mismo día a parte del sueldo que recibía el cura y capellán se realizaba un almuerzo para el clérigo que oficiaba la misa y que junto con la cera de esa misa, era sufragado todo por la hacienda.

Dentro de este grupo de “Otros gastos”, también hemos incluido el gasto de los visitantes y transeúntes que pasan por la hacienda, y finalmente un apartado donde agrupar otros gastos diversos, entre los cuales, hemos incluido los balance de años anteriores cuando aparecen en el descargo de las cuentas u otros gastos como la compra de materiales para construir una carreta o carruaje para el marqués, la compra de comida, de aceite para elaborar pasas, la compra de pájaros, la compra de ropajes para el mozo de la hacienda, etc.

Finalmente quedan tres grupos de gasto, de poca relevancia que pasamos a comentar. El primero “Los gastos de reparación y mantenimiento de la casa y ermita” incluyen todos los materiales y obras que se realizan para mantener o reparar elementos de la casa y ermita de la hacienda, así como también hemos incluido aquí la compra de mobiliario o menaje para la casa o de ornamentos para la ermita. Debemos destacar que la hacienda sufre 2 reformas importantes, en el periodo estudiado, una en 1775<sup>124</sup>, cuando se cambiaron los canales del agua que pasan por la hacienda, otra en 1782<sup>125</sup> cuando se reformo la lagareta, y finalmente, aunque no hemos contabilizado la cuenta general de 1795<sup>126</sup> por su estado de conservación, sabemos que ese año se produjo varias reformas en la casa y en el lagar.

El segundo grupo de gasto menor son lo que hemos llamado “Pagos en nombre de la Casa Fuerte”, aquí hemos agrupado y contabilizado todos aquellos costes y gastos que no se realizan como contraprestación a un bien o servicio para la hacienda, sino que por orden de la administración de la Casa Fuerte o en base a patronatos religiosos. Estos gastos aparecen en solo tres años, en 1745 donde se

---

<sup>123</sup> ACFA/BMSC Código de referencia: 13.16.1.037-02-03-01720; pág. 34 recto.

<sup>124</sup> Cuenta General de 1775: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066009; pág. 1 vuelto.

<sup>125</sup> Cuenta General de 1782: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066016; págs. 4 vuelto y 5 recto.

<sup>126</sup> Cuenta General de 1795: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066022; pág. 2 recto.



realizan una serie de pagos por orden del marqués y al mismo tiempo que se descarga ese mismo año un gasto de 2.000 reales que se remiten al marques<sup>127</sup>. Y los otros pagos de este grupo son los que se realizan en base a patronatos religiosos, aparecen en 1751 y 1777, en 1751<sup>128</sup> se compra una serie de productos (leña, papel, huevos, etc.) para las monjas; y en 1777 se paga un despacho para el convento de Adeje. A partir de una relación de los impuestos y rentas que los marqueses de Adeje y condes de La Gomera debían pagar a las instituciones religiosas que se hizo en 1792, sabemos que sobre la viña de San Juan Degollado recaían varias rentas piadosas eclesiásticas, se pagaba una renta de 360 reales de vellón al convento de monjas de Garachico cada 1 de febrero, se pagaban también 306 reales de vellón por una renta aparejada a la compra en 1771 de una viña, que se agregó a San Juan Degollado; al convento de San Francisco de Garachico se le pagaban 246 reales de vellón por la capellanía de la Ascensión, que Juan Bautista de Ponte había hecho en 1680, y cuyo pago recaía sobre la hacienda de San Juan Degollado<sup>129</sup>. Sin embargo, estos impuestos y rentas eclesiásticas no aparecen reflejados en todas las cuentas generales, solo aparecen la entrega de los productos antes mencionados a las monjas.

Finalmente, el tercer grupo de gasto menores es el de “corrales y establos”, donde hemos incluido los gastos de los animales que servían en la hacienda. Representa una parte pequeña del total de gastos, porque apenas aparecen gastos de este tipo, aspecto normal puesto que el cultivo de la vid y su transformación en vino, no requerían de fuerza animal.

---

<sup>127</sup> Cuenta General de 1745: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 071001; pág. 4 recto.

<sup>128</sup> Cuenta General de 1751: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066002; pág. 1 vuelto.

<sup>129</sup> Relación de las cargas y pensiones forzosas de los mayorazgos en Canarias de la Condesa de La Gomera, Marquesa de Adeje y Señora de El Hierro, a satisfacer por Don Gregorio Casañas como arrendatario de dichos mayorazgos: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 064041; págs. 1 recto y 2 recto.



## 7. La producción vitícola:

La principal producción de la Hacienda de San Juan Degollado era el vino, aunque también se producían algunos derivados de la vid, como pasas<sup>130</sup>, o elaborados derivados del vino, como el aguardiente<sup>131</sup>, pero era el vino el más importante, ya que el resto de la producción se destinaban al consumo interno de la hacienda o de la Casa Fuerte. La producción y comercialización de vino, había significado un importante sector de las exportaciones canarias durante el Antiguo Régimen, tras el fin del llamado ciclo económico azucarero a mediados del siglo XVI, el cultivo exportador de referencia en Canarias paso a ser el vino, que había estado cobrando importancia desde 1520. La producción y comercio de caldos vivió una etapa de esplendor y crecimiento hasta 1640 – 1680, es estas fechas la situación internacional con la pérdida de Portugal y sus colonias como parte de la Monarquía hispánica y la competencia cada vez mayor de los vinos de Oporto y Madeira en el mercado inglés, así como las medidas proteccionistas inglesas (aranceles y control de precios), supusieron enormes dificultades para comercializar y vender los vinos del Archipiélago. El comercio y producción de vino transitó por una larga etapa de decadencia entre 1680 y 1820, solo hubo un periodo de recuperación entre 1790 – 1814<sup>132</sup>, recuperación ocasionada principalmente por la situación internacional (retirada de los competidores peninsulares de los mercados indianos y retirada de los vinos portugueses y franceses del mercado inglés a causa de las guerras revolucionarias y el aprovisionamiento de la Royal Navy, y la creciente compra de vino desde el mercado estadounidense)<sup>133</sup>.

---

<sup>130</sup> En las Cuentas Generales de 1750 Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066001; 1751 Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066002; 1765 Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066003; y en 1766 Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066004. Aparecen gastos por comprar aceite para hacer pasas.

<sup>131</sup> Por ejemplo, en la Cuenta General de 1775: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 066009; pág. 2 recto; se indica un gasto en destilar pipas de madres para aguardiente.

<sup>132</sup> Béthencourt Massieu, Antonio de, et, al. *Historia de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995. Págs. 168 y 169

<sup>133</sup> Béthencourt Massieu, Antonio de, et, al. *Historia de Canarias... op cit.* Pág. 190



La hacienda de San Juan Degollado también había gozado de importancia económica en la producción de caldos, así en el siglo XVII el precio de sus vinos servía de referencia para otros productores<sup>134</sup>. Todavía en el siglo XVIII, a pesar de las dificultades económicas que sufría la economía vitícola, la producción de vinos de San Juan Degollado, entre 1761 y 1765, suponen para los marqueses de Adeje y condes de la Gomera una renta de 17.750 reales de vellón<sup>135</sup>. Es por ello por lo que, en este capítulo, veremos cuál era la producción de vinos de la hacienda y cuales podían ser los beneficios económicos de esta.

Sobre la producción de vino, hemos de señalar primeramente que la hacienda producía varias variedades de vino, aunque la documentación estudiada no nos ha permitido definir cuál era la proporción de vino de cada variedad. En las cuentas generales, solo es en la de 1745 donde se informa sobre el tipo de vino que producía la hacienda, y lo hace en referencia a la cosecha del año anterior de 1744<sup>136</sup>; la cuenta expresa que la bodega de San Juan Degollado tenía encerrados 190 barriles, de los cuales 163 eran de malvasía, 11 eran de vidueño y 16 eran de malvasía verde<sup>137</sup>. El resto de la poca información que hemos encontrado sobre las variedades de vino producidos en San Juan Degollado, durante el periodo de 1745 – 1806, ha sido en las cuentas corrientes que la Casa Fuerte realizaba con los comerciantes y mercaderes a los que vendía sus productos. De estas cuentas corrientes, tenemos una cuenta corriente en la que la compañía Viuda de Blanco e Hijos compra varios productos al conde de la Gomera, entre ellos vinos de la Hacienda de San Juan Degollado, concretamente en 1762 compra 17 pipas 1 barril

---

<sup>134</sup>Rodríguez Yanes, José Miguel. *El Antiguo Régimen en la Comarca de Daute*. Tenerife, Editorial Canarias, 1988. pág. 149

<sup>135</sup> Hernández Rodríguez, Germán. *La orchilla en Canarias: Implicaciones socioeconómicas*, Departamento de didácticas especiales y psicología y sociología (Facultad de Formación del profesorado) Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2004. Tesis doctoral inédita. Pág. 675

<sup>136</sup> Cuenta General de 1745: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 071001; pág. 8 recto.

<sup>137</sup> El malvasía verde es descrito por Viera y Clavijo como “*Tenemos una especie de malvasía, cuyas uvas son negras, y un sabor dulce, untuoso y amoscatedado. Vendimiados en este estado, se fabrica de ellos el vino seco, llamado de malvasía verde que, siendo generoso y dotado de las buenas calidades, que se buscan en el comercio, compite con los vinos de la Madera y de Jerez*” en Viera y Clavijo, J. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [Cristóbal Corrales y Dolores Corbella (eds.)]. Vol. II. 2014, Ediciones Idea, Las Palmas de Gran Canaria.



y 30 cuartillos de vino verde (también conocido como falso madeira) y en 1763 compra 19 pipas y 9 barriles de vino verde<sup>138</sup>. Además de un libro de contaduría que ocupa de 1753 a 1766, vemos varias cuentas corrientes con comerciantes como Jorge Commyns sobre la compra de vinos malvasía de la hacienda de San Juan Degollado<sup>139</sup>. Por lo tanto, aunque con escasa información, podemos plantear que la principal variedad de vino que producía la hacienda era la malvasía.

Al respecto de las cantidades de vino, no tenemos esa información, ya que las cuentas reflejan el mosto que se producían cada año, y estos datos también se encuentran fraccionado, como se aprecia en el Gráfico 6<sup>140</sup>, no teniendo datos para todos los años. Ahora bien, la verdadera importancia de que contemos con datos del mosto que se produce, es que si aplicamos al mosto un valor de venta, como ya conocemos los costes de producción podemos evaluar así cuales podían ser los beneficios de la hacienda.

**Tabla 4: Producción anual de mosto de la hacienda.**

Año	Barriles de mosto
1744	190
1749	325
1750	362
1765	299
1766	431
1770	333
1771	109
1775	342
1777	340
1778	346
1779	278
1780	263
1781	325
1782	549
1783	390
1785	304

<sup>138</sup> Cuenta corriente entre el Conde de La Gomera y Viuda de Blanco, Hijos y Compañía: Código de referencia: ES 35001 AMC/ACFA 040098

<sup>139</sup> Libro mayor nº1 de 1753 de la contaduría de la Casa Fuerte de Adeje ES 35001 AMC/ACFA 039005; pág. 11 vuelto.

<sup>140</sup> Las cantidades de mosto del Gráfico 6, aparecen expresadas en barriles y son libres de diezmo.



1786	485
1787	304
1788	304
1790	442
1791	290
1792	297
1795	377
1796	286
1798	348
1799	577
1800	320
1801	504
1802	507
1803	548
1804	406
1805	460

© D. Núñez González: elaboración propia junto a algunos datos tomados de Velázquez Méndez, José. *La hacienda de San Juan Degollado... op cit.* Pág. 232

Sobre cuál es el precio del mosto, como las cuentas generales no indican ningún dato al respecto y actualmente no existe ninguna referencia sobre los precios anuales del mosto, hemos decidido extrapolar los datos de otra hacienda, tomado los datos que Antonio Macías Hernández recoge sobre el mosto que compraba Juan A. de Urtusaustegui a sus medianeros<sup>141</sup> entre los años 1788 y 1807. Obviamente reconocemos que, mediante esta extrapolación, no estamos dando un resultado fiable sobre la rentabilidad de la hacienda, pero creemos que si puede ser orientativa sobre los beneficios. En definitiva, este cálculo, nos ofrece un resultado llamativo puesto que la hacienda obtiene beneficios espectaculares, para los años que podemos analizar, si calculamos la tasa de beneficios sobre los gastos anuales (que es la inversión en capital variable) vemos por ejemplo que en 1791 es de 153,63% o en 1801 cuando los costes son de 200.000 maravedíes la tasa de beneficio es de 399%. Es más, a pesar de que la hacienda no compraba trigo, porque se abastecía del que se producía en el señorío de Adeje, si aplicamos al

---

<sup>141</sup> Macías Hernández, Antonio M. *Explotación directa o medianería en el viñedo canario durante el siglo XVIII: Estrategias para una crisis*. Revista de Historia Económica. 1988, vol. VI Invierno nº1 pp. 43 – 71 [pág. 70]. Para utilizar estos datos, hemos dividido las cantidades del “valor de mosto de medias (mrs.) entre el número de barriles del “mosto de medias” tanto vidueño como malvasía, resultando de este modo el precio por barril.



trigo que gastaba la hacienda, su precio y lo añadimos a los costes totales anuales de la hacienda, se aprecia que esta sigue arrojando beneficios.

Tabla 5: Balance de ingresos y gastos de la hacienda de San Juan Degollado (datos en mrs.)					
Años	Gastos anuales (sin trigo)	Ingresos por mosto	Beneficios	Gastos anuales (con trigo)	Beneficios
1.791	145.783	369.749	223.966	195.375	174.374
1.792	111.701	416.696	304.995	188.347	228.348
1.796	96.312	576.156	479.844	193.126	383.030
1.798	137.884	512.287	374.403	203.415	308.872
1.800	177.510	638.159	460.649	338.045	300.115
1.801	202.474	1.010.420	807.946	351.786	658.634
1.802	160.738	747.611	586.873	259.359	488.252

© D. Núñez González: elaboración propia.

## 8. Conclusiones

Al comienzo de este trabajo nos planteábamos dos objetivos, conocer la estructura de gasto de la hacienda y conocer sus posibles beneficios. Sobre el primero podemos concluir, que en la hacienda de San Juan Degollado los costes derivados de la producción vitícola (pago a los peones agrícolas, materiales de bodega y cultivo, gastos de transporte, etc.) suponían la mayor parte de los gastos (Gráfico 3). Además, se observa como determinados gastos como fueron las horquetas, o los salarios de varias labores agrícolas tendieron a aumentar, coincidiendo con la recuperación que el comercio del vino vivió a finales del siglo XVIII y los primeros 14 años del XIX. El significado del aumento de costes de determinados componentes del proceso productivo, al tiempo que mejora la situación general para el comercio del vino, no debe entenderse automáticamente en el caso de los salarios como que los mayores ingresos repercutieron en que los propietarios viticultores pudieron pagar mejores sueldos a los jornaleros que trabajaban sus haciendas. Que aumentaran los salarios al tiempo que aumentaban los costes de los materiales como las horquetas, nos hacen sugerir a falta de más trabajos que los corroboren, que lo que se estaba produciendo era que: ante las mejores expectativas de comercio con el vino, se produjo un aumento de la superficie



cultivada de viñas, de manera que comenzó a escasear la mano de obra y determinados productos como las horquetas, que se obtenían de los bosques y montes concejiles de la isla, cada vez más escasos, lo que provocó un aumento de su precio y de los salarios<sup>142</sup>.

Sobre el segundo objetivo, los beneficios de la hacienda, lo cierto es que el estado actual de la investigación histórica y de la documentación sobre la hacienda, no nos permite ofrecer unos resultados fiables sobre los beneficios que producía la hacienda.

## 9. Bibliografía:

- Báez Hernández, Francisco. *El Repartimiento de la Isla de Tenerife (1493 - 1569)*. San Cristóbal de La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2016.
- Béthencourt Massieu, Antonio de, et, al. *Historia de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995.
- Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias: obra que escribió Francisco Fernández de Béthencourt; ahora ampliada y puesta al día por una junta de especialistas*. [ed.] J. Régulo. San Cristóbal de La Laguna: D. L. Tenerife, 1959. Vol. III.
- Fernández de Béthencourt, Francisco. *Nobiliario de Canarias: obra que escribió Francisco Fernández de Béthencourt; ahora ampliada y puesta al día por una junta de especialistas*. [ed.] J. Régulo Editor. San Cristóbal de La Laguna, 1952. Vol. I.
- Fumero Álvarez, Gloria. *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 a 56 / [realizado por D. Juan Bautista de Herrera, IV marqués de Adeje y conde de La Gomera y copiado del original] por Marcial M. Velázquez, [Introducción, transcripción y glosario, Gloria Fumero Álvarez]*. Adeje: Ayuntamiento de Adeje, 2003
- Granado Suárez, Isabel Sonia. *Historia de la Contabilidad Señorial en España a través del Marquesado de Adeje, el Condado de La Gomera y el señorío de El Hierro (1690 - 1790)*. Economía y Dirección de Empresas, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 2015. Tesis doctoral inédita.
- Hernández Rodríguez, Germán. *La orchilla en Canarias: Implicaciones socioeconómicas*, Departamento de didácticas especiales y psicología y sociología (Facultad de Formación del profesorado) Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2004. Tesis doctoral inédita.

---

<sup>142</sup> Quirantes González, F.; Núñez Pestano, J. R.; García Mesa, D. A. *Historia de los montes de Tenerife*. San Cristóbal de La Laguna, Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, 2011. Tomo I. Págs. 278, 279 y 280.

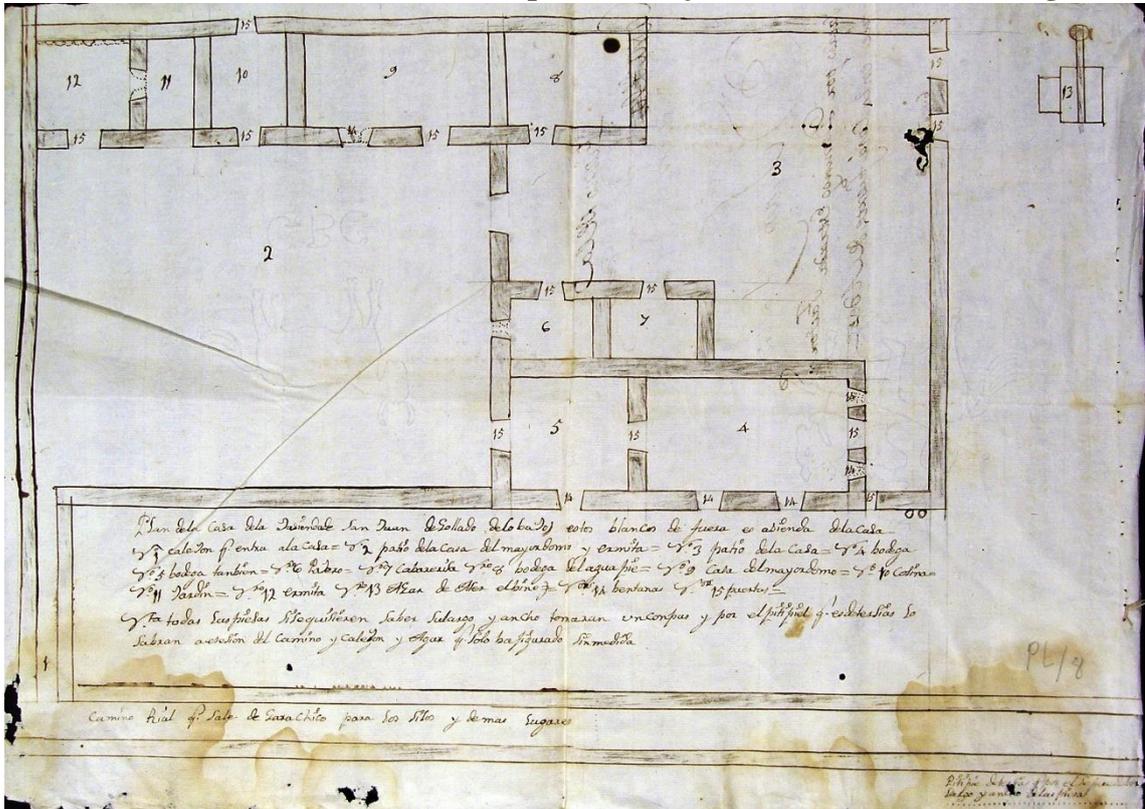


- KULA, Witold. *Teoría económica del sistema feudal*. 2ª edición, Buenos Aires. Siglo veintiuno editores 1976.
- Macías Hernández, Antonio M. *Explotación directa o medianería en el viñedo canario durante el siglo XVIII: Estrategias para una crisis*. Revista de Historia Económica. 1988, vol. VI Invierno nº1 pp. 43 – 71
- Macías Hernández, Antonio M. La Viticultura Canaria: Orto y Ocaso (c. 1500 - 1800). En *Actas del 1º encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*: Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana (eds.). El Puerto de Santa María (Cádiz): Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2000.
- Macías Hernández, Antonio M. Los costes y beneficios de la industria vitivinícola exportadora de Canarias, 1662-1690. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2016 nº62.
- Martín Rodríguez, Fernando Gabriel. *Arquitectura Doméstica Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, 1978.
- Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La Vid y el Vino en Tenerife*. San Cristóbal de La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1998.
- Quirantes González, Francisco; Núñez Pestano, Juan Ramón y García Mesa, Domingo Antonio. *Historia de los montes de Tenerife*. San Cristóbal de La Laguna, Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, 2011. Tomo I
- Rodríguez Yanes, José Miguel Rodríguez Yanes, J.M., “*Los ingenios de los Ponte (1550 - 1610)*”. Gaceta de Daute, S/C de Tenerife nº1, 1984 pp. 25 – 41
- Rodríguez Yanes, José Miguel. *El Antiguo Régimen en la Comarca de Daute*. Tenerife, Editorial Canarias, 1988.
- Velázquez Méndez, José. *La Caleta de Interián (Una aproximación a su historia)*. San Cristóbal de La Laguna: Ayuntamiento de la Villa y Puerto de Garachico y Ayuntamiento de la Villa de Los Silos, 2001.
- Velázquez Méndez, José. La hacienda de San Juan Degollado en la caleta de Interián, Garachico. *Crónicas de Canarias*, 2008, nº 4, pp. 219-246.
- Villaluenga de Gracia, Susana. Aproximación a los fundamentos contables, legales y morales del método de cargo y descargo o data por el que se rendían cuentas. *De Computis: Revista Española de Historia de la Contabilidad*, (Ed.) Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), 2013, Vol. X, nº19 págs. 76-93.



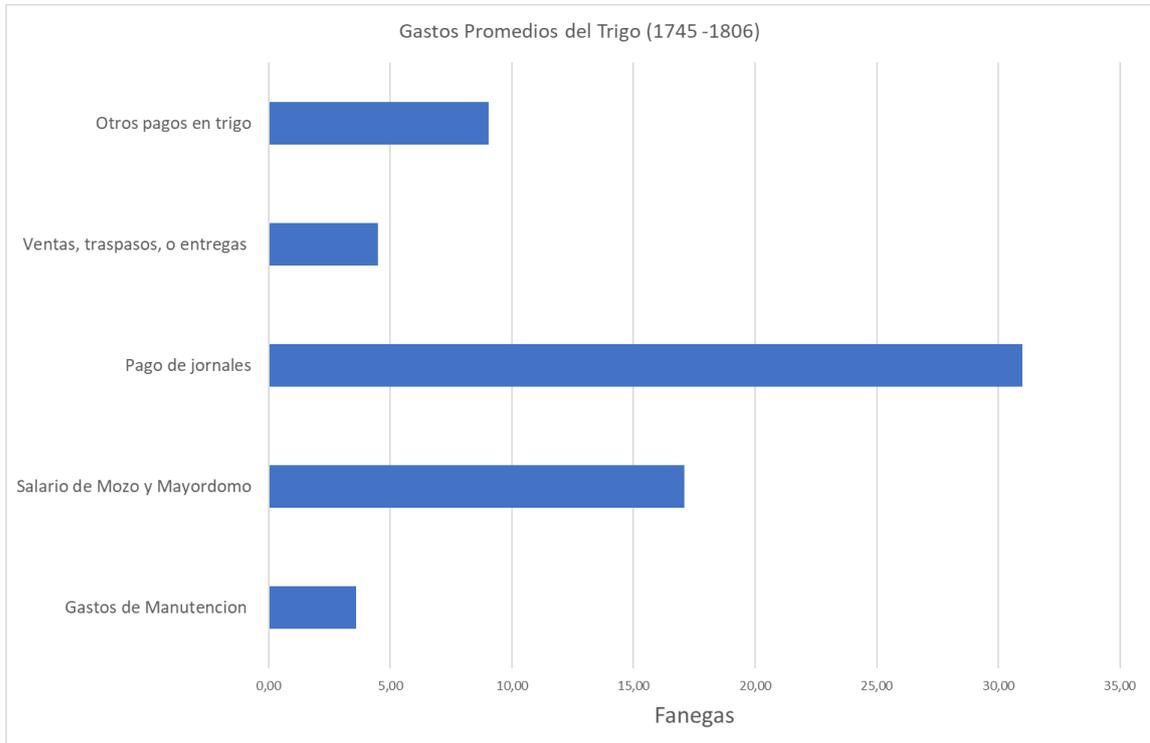


## Documento 2.2: Plano de la planta baja de San Juan Degollado





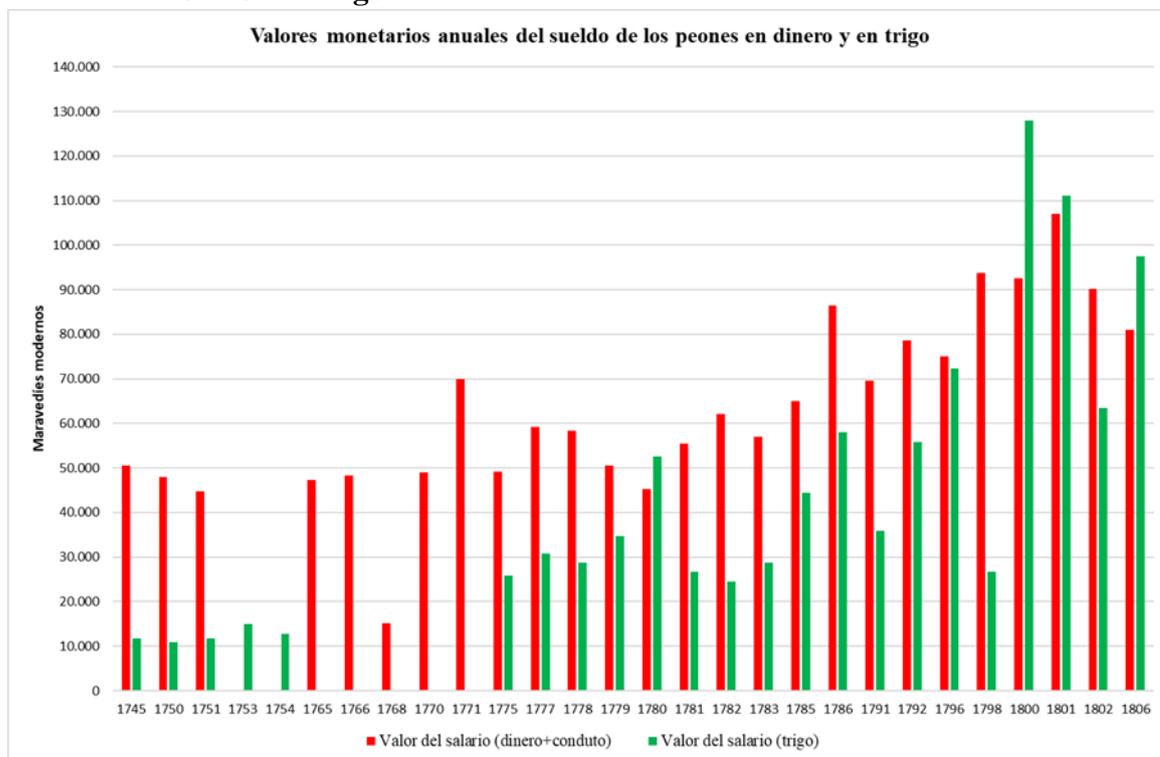
### Documento 3: Gráfico de la distribución de las cantidades de trigo gastadas en la hacienda (1745 – 1806)



© Daniel Núñez González: elaboración propia



#### Documento 4: Estimación del gasto monetario del trigo en salarios que tendría la hacienda de San Juan Degollado



© Daniel Núñez González: elaboración propia

#### Documento 5: Distribución de los costes entre gastos de bodega y de materiales de cultivo

<u>Conceptos de los gastos de bodega</u>	Maravedís	Porcentaje
Alquilar pipas	40.170	12,5
Azufre	4.736	1,5
Clavos	3.629	1,1
Componer lagar	5.969	1,9
Comprar pipas, arcos, duelas y mimbres	126.142	39,4
Compras vino y aguardiente	7.327	2,3
Lienzo y coleta	1.690	0,5
Poner en limpio	9.824	3,1
Sebo y brea	2.503	0,8
Tonelero: componer pipas, repararlas y rebatirlas	95.632	29,9
Destilar aguardiente	22.709	7,1
<b>Total</b>	<b>320.331</b>	<b>100</b>
<u>Concepto de los gastos de materiales de cultivo</u>	Maravedís	Porcentaje
Cestería	4.312	1,0
Horquetas, palos y juncos	413.608	93



Materiales, herramientas y aperos de labor	23.809	5,3
Sebo y brea	1.641	0,4
Lienzo y coleta	2.141	0,5
Total	445.510	100,00

© Daniel Núñez González: elaboración propia

### Documento 6: Evolución del precio por millar de las horquetas

Año	Numero de Horquetas	Precio Rv. el millar
1745	3500	25
1745	500	23,4
1745	1000	25
1750	1000	25
1750	1000	30
1750	1000	30
1751	1000	30
1751	1525	30,5
1765	1000	25
1765	1000	25
1765	2000	22,4
1765	2500	25
1766	500	36,5
1766	1000	25
1766	1000	25
1766	1000	25
1766	2000	25
1766	2000	25
1766	1500	25
1768	5500	25
1768	1000	25
1768	1000	25
1768	500	25
1768	1000	25
1770	1000	25
1770	1000	22,4
1770	1000	25
1770	500	25
1770	2000	25
1770	2000	25
1771	1000	25
1771	500	25
1771	4500	25
1771	1000	25
1771	1000	25
1775	7000	35
1777	6000	67,4
1778	7000	40
1779	7000	40
1780	6500	40
1781	7000	40
1782	7000	45



1782	1000	40
1783	9500	40
1785	10000	40
1786	7000	40
1791	1000	45
1791	7500	45
1792	6500	45
1796	4500	60
1798	2000	67,19
1798	4000	75
1800	6250	75
1802	11000	75
1806	8065	75

© Daniel Núñez González: elaboración propia

**Documento 7: vista general de la hacienda y sus alrededores.**





**Documento 8: Vista frontal de la ermita.**





**Documento 9: vista trasera de la casa de la hacienda**





**Documento 10: vista frontal de la casa de la hacienda.**





**Documento 11: Antiguos muros de las viñas, situadas al pie del acantilado.**



**Documento 12: tabla de valores absolutos de la distribución anual de los gastos**

AÑO	GASTOS CORRALES Y ESTABLOS	GASTOS DE PERSONAL	GASTOS DE MATERIALES: BODEGA Y CULTIVO	GASTOS REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO CASA Y ERMITA	OTROS GASTOS	PAGOS EN NOMBRE DE LA CASA FUERTE	TRANSPORTES Y FLETES	Total de MRS MODERNOS
1.745	1.512	50.550	34.340	2.885	6.004	106.414	31.041	232.746
1.746								
1.747								
1.748								
1.749								
1.750	1.099	49.236	17.042	1.511	14.438		1.884	85.209
1.751	1.648	46.675	21.426	4.139	2.119	1.350	7.930	85.286
1.752								
1.753								
1.754								
1.755								
1.756								
1.757								



1.758								
1.759								
1.760								
1.761								
1.762								
1.763								
1.764								
1.765	3.060	47.321	14.298	2.117	22.633		3.958	93.387
1.766	3.060	48.392	18.622	806	10.194		3.401	84.475
1.767								
1.768		15.110	20.002	3.825	1.224		9.632	49.793
1.769								
1.770		54.081	16.435	36.465	944		2.982	110.906
1.771		69.969	13.697		934			84.600
1.772								
1.773								
1.774								
1.775		74.673	27.649	7.181	16.082		10.715	136.299
1.776								
1.777	3.315	65.655	36.088	593	153.890	255	17.913	277.709
1.778	3.060	59.108	29.728	5.046	6.952		20.147	124.041
1.779	3.060	50.578	31.914	475	24.885		13.771	124.683
1.780	3.060	46.295	25.139	660	1.530		14.205	90.889
1.781		55.474	24.886	554	1.382		15.120	97.416
1.782	255	63.835	35.396	17.764	990		25.502	143.742
1.783		57.476	32.830		9.404		9.279	108.989
1.784								
1.785		67.533	36.173	5.767	5.643		10.887	126.002
1.786		87.531	33.816		1.856	2.040	6.179	131.422
1.787								
1.788								
1.789								
1.790								
1.791		72.696	38.458	20	12.761		21.848	145.783
1.792		83.120	18.262		1.804		8.514	111.701
1.793								
1.794								
1.795								
1.796		75.100	19.070		510		1.632	96.312
1.797								
1.798		95.320	38.464	204	276		3.620	137.884
1.799								
1.800		107.819	43.649				26.042	177.510



1.801		107.098	70.692	510	2.044		22.130	202.474
1.802		107.040	41.068	1.852	408		10.370	160.738
1.803								
1.804								
1.805								
1.806		96.316	32.272				7.042	135.630

© Daniel Núñez González: elaboración propia