



La actividad económica principal



Durante los siglos XVIII y XIX, y en la época de Juan Ramón Jiménez, la principal actividad económica de Moguer fue la viticultura y la producción de vino, motor económico del Condado de Huelva. En su momento de mayor esplendor, Moguer llegó a tener unas 300 bodegas.

La actividad incluía el cultivo de la vid y la elaboración de vinos y aguardientes mediante el pisado de la uva, fermentación del mosto, trasiegos y crianza en botas de roble.

Desde el puerto fluvial de Moguer, los vinos se transportaban en carros hasta el río Tinto y se exportaban en embarcaciones a Sevilla, Portugal, países del norte de Europa y América.



El vino fue la principal fuente de ingresos del pueblo y parte fundamental de su identidad.

Factores Productivos

Recursos Naturales

La uva, el viñedo, la tierra, el clima y el tiempo atmosférico, fundamentales para el cultivo de la vid.



Trabajo

Los trabajadores que participaban en la producción (vendimiadores, jornaleros, toneleros, bodegueros). Se consideran mano de obra o capital humano según su experiencia.



Empresario

Los dueños de las bodegas y jefes de los trabajadores, que organizaban la producción. Un ejemplo en Moguer es la familia Sáenz, fundadora de Bodegas Sáenz en 1770, citada incluso en Platero y yo.



La Economía de Moguer en tiempos de Platero



Borja Ruiz, Juan Manuel Méndez Álvarez

1º Bachillerato D

María del Rocío Jiménez Flores
Economía

El Vino

Clasificación del vino como bien económico:

Según su disponibilidad: bien económico

Según su tangibilidad: bien material

Según su uso: bien de consumo

Según su grado de elaboración: bien final

Según su propiedad: bien privado

Según su relación: bien independiente

La estación enológica

La Estación Enológica era un centro de investigación y desarrollo especializado en viticultura y enología. Su principal objetivo era mejorar la calidad y la competitividad de los vinos, analizar los productos, prevenir enfermedades como la filoxera y enseñar nuevas técnicas a los agricultores.

En Moguer existió una Estación Enológica, que estaba situada en el lugar donde hoy se encuentra el Teatro Municipal Felipe Godínez. Se creó a principios del siglo XX y tuvo un papel muy importante en la recuperación y modernización del sector del vino tras la crisis provocada por la filoxera.

Capital Físico

Los bienes utilizados para producir el vino: bodegas, lagares, prensas, barricas, carros y herramientas agrícolas.



Proceso Productivo de elaboración del Vino

1. **Trabajo en el viñedo:** cuidado de las cepas y preparación de la tierra.
2. **Vendimia:** recogida manual de la uva y transporte en cestos.
3. **Pisado y prensado:** se pisan las uvas para obtener el mosto.
4. **Fermentación:** el mosto se deja fermentar en recipientes.
5. **Trasiego:** el vino se pasa a barriles para su limpieza.
6. **Crianza y almacenamiento:** el vino se guarda en botas de roble hasta su venta.



La filoxera



Fue un parásito originario de América del Norte que atacaba las raíces y hojas de la vid, provocando su muerte. Entre 1870 y 1930 se extendió por Europa y destruyó millones de hectáreas de viñedos. En Moguer acabó con gran parte de las viñas, lo que causó una gran crisis económica y redujo la capacidad productiva del pueblo (FPP).

