

LA FILOXERA Y SU IMPACTO

La filoxera fue un insecto que atacó las raíces de las vides.

En Moguer provocó la muerte de muchos viñedos y una gran bajada en la producción. Esto hizo que la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) del pueblo descendiera, porque ya no se podían producir tantos bienes como antes.



LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE MOGUER

Centro dedicado a analizar los vinos, mejorar su calidad y ayudar a los agricultores.

También estudiaba enfermedades de la vid, como la filoxera.

Estaba situada en la calle solar del antiguo hospital del Corpus Christi, respetando su capilla gótico-mudéjar situado en la otrora calle Sagasta nº 17 (actual calle Andalucía).



(Fotografía de la inauguración de la Estación Enológica de Moguer.)

**GRACIAS POR
VUESTRA ATENCIÓN!**

**más información y
curiosidades:
bodegadiezmonuevo.com**

TRIANA PERERA VALDAYO
ANA ELENA MÁRQUEZ ALFARO

La Economía

DE MOGUER EN TIEMPOS DE PLATERO



Economía, 1º bachillerato D
María del Rocío Jiménez Flores

La principal actividad económica de Moguer a finales del siglo XIX y comienzos del XX era la producción de vino blanco. Los moguerenses cultivaban grandes viñedos y elaboraban el vino en sus bodegas, un proceso artesanal que ocupaba a muchas familias del pueblo.

El vino era tan importante que Moguer dependía de él para su riqueza y su vida diaria. Desde aquí se exportaba a Sevilla, Cádiz y Madrid, y también a países como Inglaterra, Holanda, Bélgica y Cuba.

Para el transporte, el vino se llevaba en carros tirados por mulas hasta el muelle del río Tinto o al puerto de Huelva, desde donde partía en barcos mercantes hacia su destino.



FACTORES PRODUCTIVOS EN LA ELABORACIÓN DEL VINO

• Recursos naturales

Tierra arenosa ideal para la vid, clima suave y buena luz solar.

• Trabajo

Vendimiadores, pisadores, toneleros y trabajadores de bodega.

• Capital físico

Lagar, prensas, botas de roble, tinajas y carros usados para transportar el vino.

• Empresario

Organizaba la producción y vendía el vino. En Moguer destacaron familias como Guiance, Sancho y Espina.



PROCESO TRADICIONAL DEL VINO



1. Vendimia manual de la uva
2. Pisado para obtener el mosto.
3. Prensado de los restos.
4. Fermentación en tinajas o botas.
5. Crianza y reposo.
6. Trasiego a otras botas para mejorar la calidad.
7. Transporte desde la bodega hacia el muelle o el puerto.

¿QUÉ TIPO DE BIEN ES EL VINO?

Según su uso: Bien de consumo final.

Según su disponibilidad: Bien económico.

Según su naturaleza: Bien material.

Según la duración: Bien no duradero.

Según su relación con otros bienes: Bien complementario.

Según quién lo consume: Bien privado.