



Sanlúcar de Barrameda

[Ciclo festivo 2009](#)

General [Historia](#) | [Geografía y humana](#) | [Economía](#)

|

[Industria](#)

|

[Cultura](#)

|

[Personajes ilustres](#)

|

[Apellidos Sanlúcar y Bda.](#)

|

[Heráldica y Vexilología](#)

|

[Comunicaciones](#)

|

[Fiestas y eventos](#)

|

[Monumentos](#)

Servicios [Autobuses](#) | [Callejero](#) | [Farmacias](#) | [Telf. de interés](#) | [Visitas](#)

Sanlúcar : Economía

Agricultura.-Desde antiguo la agricultura fue una de las bases de la economía sanluqueña. En los campos de Sanlúcar, como en los vecinos campos de Jerez de la Frontera, el cultivo predominante era la tríada mediterránea (trigo, vid y olivo). Existían huertas periurbanas y huertas ubicadas en los arenales cerca de la costa llamadas navazos. En la zona de La Jara eran muy abundantes los frutales de secano como albricagos, almendros, ciruelos, perales y el silvestre azofaifo.

En los navazos, que son huertos que en Andalucía se forman en los arenales inmediatos a las playas, se cultivaban papas, tomates, pimientos, cebolla, ajo, habas, chícharos, habichuelas verdes, sandías, melones, calabazas, higueras, membrillos y vides. Los navazos se extendían por la franja litoral arenosa que va desde el Espíritu Santo hasta algo más allá del puerto de Bonanza. Algunos de ellos estaban sometidos a un sistema de riego que aprovechaba el influjo que las mareas tienen sobre el nivel de las aguas subterráneas. Éstos eran llamados por los navaceros "navazos de marea". En los últimos años la expansión urbanística ha hecho que la mayoría de ellos desaparezca, relegándolos a la zona de la Colonia Agrícola Monte Algaida. Dicha colonia fue creada como consecuencia de la aplicación de la Ley de Colonización y Repoblación interior de 30 de agosto de 1907. Tras la solicitud del Ayuntamiento en 1908, la Colonia fue inaugurada oficialmente en 1914, después de haberse salvado el obstáculo administrativo que suponía que la Algaida estuviera catalogada como monte de utilidad pública, mediante la aprobación ad hoc de una ley especial, sancionada el 27 de diciembre de 1910. La creación de colonias interiores fue una de las consecuencias que sufrió Andalucía tras el Desastre del 98, que le supuso a España la pérdida total de sus colonias de ultramar. En la Colonia, se cultivaba fundamentalmente patatas, tomates, coliflores y demás hortalizas propias de los navazos. Hoy en día se dedica sobre todo al cultivo de la zanahoria, y la patata, esta última muy apreciada dentro y fuera de la ciudad y conocida como papas de Sanlúcar. En los últimos años ha proliferado extraordinariamente el cultivo bajo plástico, sobre todo en los pagos próximos a Chipiona, donde existen numerosos invernaderos que se dedican a la floricultura fundamentalmente.

Las papas de Sanlúcar .-En el siglo XVIII, Lucas Marín y Cubillos fundador de la Sociedad de Amigos del País, fomentó el cultivo intensivo de la papata en Sanlúcar. Desde entonces, las papas de Sanlúcar gozan de una gran reputación dentro y fuera de la ciudad, por su gran calidad, debido a su crianza en navazos y a la producción de dos cosechas anuales, llamadas "papas de temporada" y "papas de otoño". Las variedades que tradicionalmente se han cultivado son la inglesilla, la jaerla, la mercu, la sabina y la espunta.

Vitivinicultura.-Desde la Antigüedad el Marco de Jerez fue una zona de producción y crianza de vino. En el caso concreto de Sanlúcar, está documentada la exportación de vino a Inglaterra y Flandes desde el puerto de Barrameda durante la Baja Edad Media. Desde finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, los vinos de la zona sufrieron importantes cambios, causados

por la introducción de nuevas técnicas agrarias, nuevas variedades de uva y nuevas formas de elaboración de los caldos. A esto se añade la irrupción en la vinivicultura sanluqueña de familias de bodegueros procedentes del norte de la Península Ibérica, llamados "montañeses"; una inmigración interior que fue muy fructífera para Sanlúcar en éste y en otros campos. Junto a los grandes propietarios de viñas, existían los mayetos ; viñadores de escaso caudal cuyo nombre está relacionado con el término roteño mayetería.

La Manzanilla de Sanlúcar .-El vino denominado Manzanilla es el caldo sanluqueño más característico, por ser un vino criado exclusivamente en Sanlúcar y tener un gran reconocimiento dentro y fuera de la ciudad. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda fue creado en 1933. Las variedades tradicionales de Manzanilla son la Manzanilla Fina y la Manzanilla Pasada. .

Pesca .-La ciudad está situada en la Reserva de pesca de la desembocadura del Guadalquivir , un espacio marítimo-fluvial clave en la crianza de varias especies marinas del Golfo de Cádiz. En La Charidad guzmana, panegírico de principios del siglo XVII ya nombrado, se hace mención pormenorizada de todas las especies marítimas que se pescaban en la época en Sanlúcar; siendo por ello una importante fuente para el estudio de la historia de la pesca en Sanlúcar.

A lo largo de la costa existía una serie de corrales de pesquería que hoy en día están en desuso. Estos corrales son unas barricadas de piedra de forma más o menos semicircular y de una altura máxima 1,5 m., construidas en el amplio arenal de la playa que en la costa atlántica queda al descubierto durante la bajamar. Con la pleamar se inunda el corral llenándose de peces, moluscos, crustáceos y otras formas de vida marina, que quedan atrapados en el interior del corral con la bajamar por efecto de la barricada, circunstancia que se aprovecha por los pescadores corraleros hacer sus capturas con la tarraya o esparavel. Asimismo se dio en el Guadalquivir la pesca del sollo o esturión hasta que se extinguió definitivamente de sus aguas en la segunda mitad del siglo XX. La recolección de ostiones , que tuvo cierta importancia en la segunda mitad del siglo XX, sigue realizándose en la punta del Espíritu Santo.

El langostino de Sanlúcar .-En la actualidad, su producto pesquero más importante es el renombrado langostino de Sanlúcar

Texto extraído del artículo sobre Sanlúcar de Barrameda de la Wikipedia ([http://es.wikipedia.org/wiki/Sanlúcar de Barrameda](http://es.wikipedia.org/wiki/Sanlúcar_de_Barrameda))

) y reproducido bajo los términos de la Licencia de Documentación Libre GNU, versión 1.1 o cualquier versión posterior publicada por la Free Software Foundation (

<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>

).