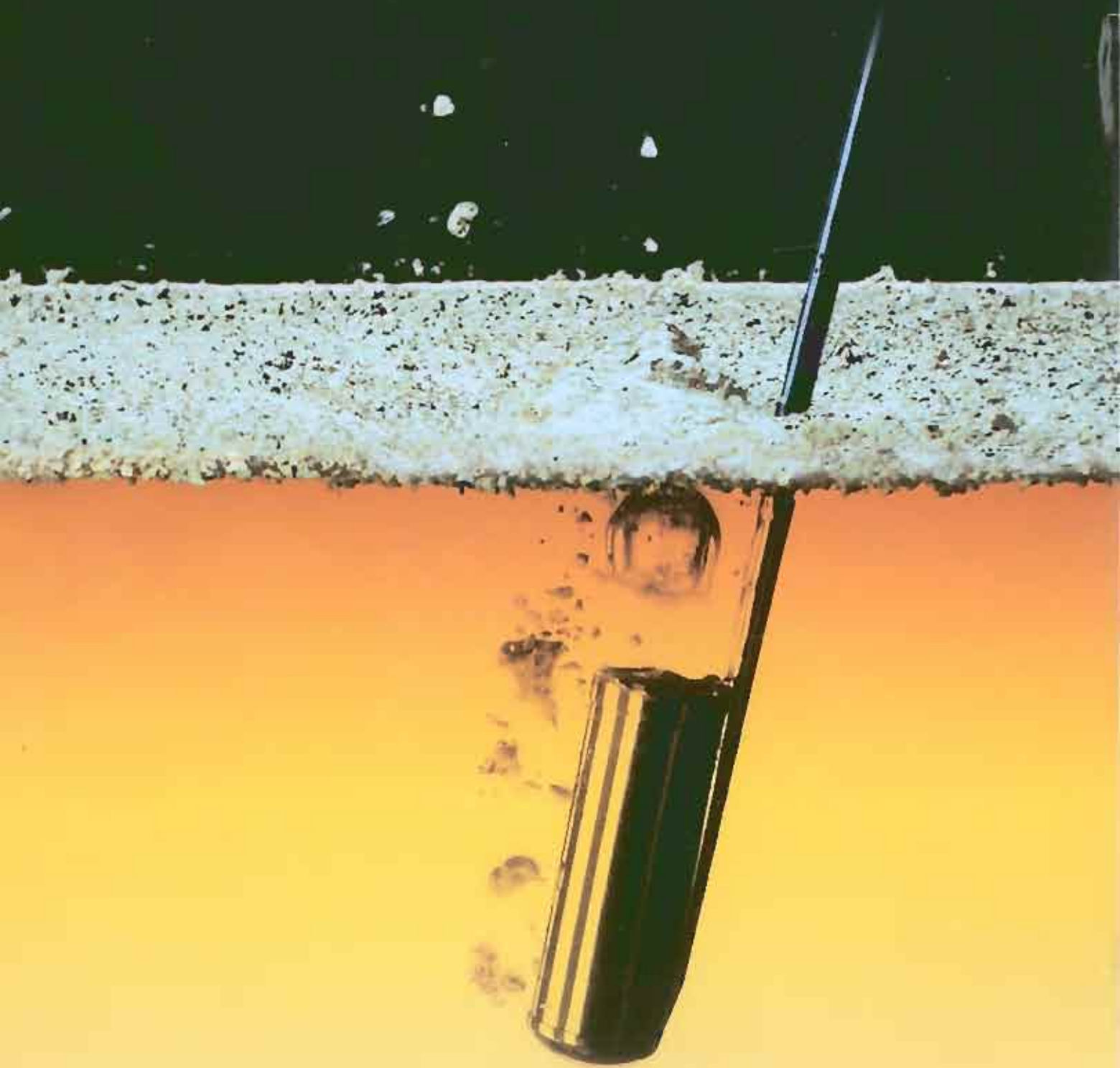
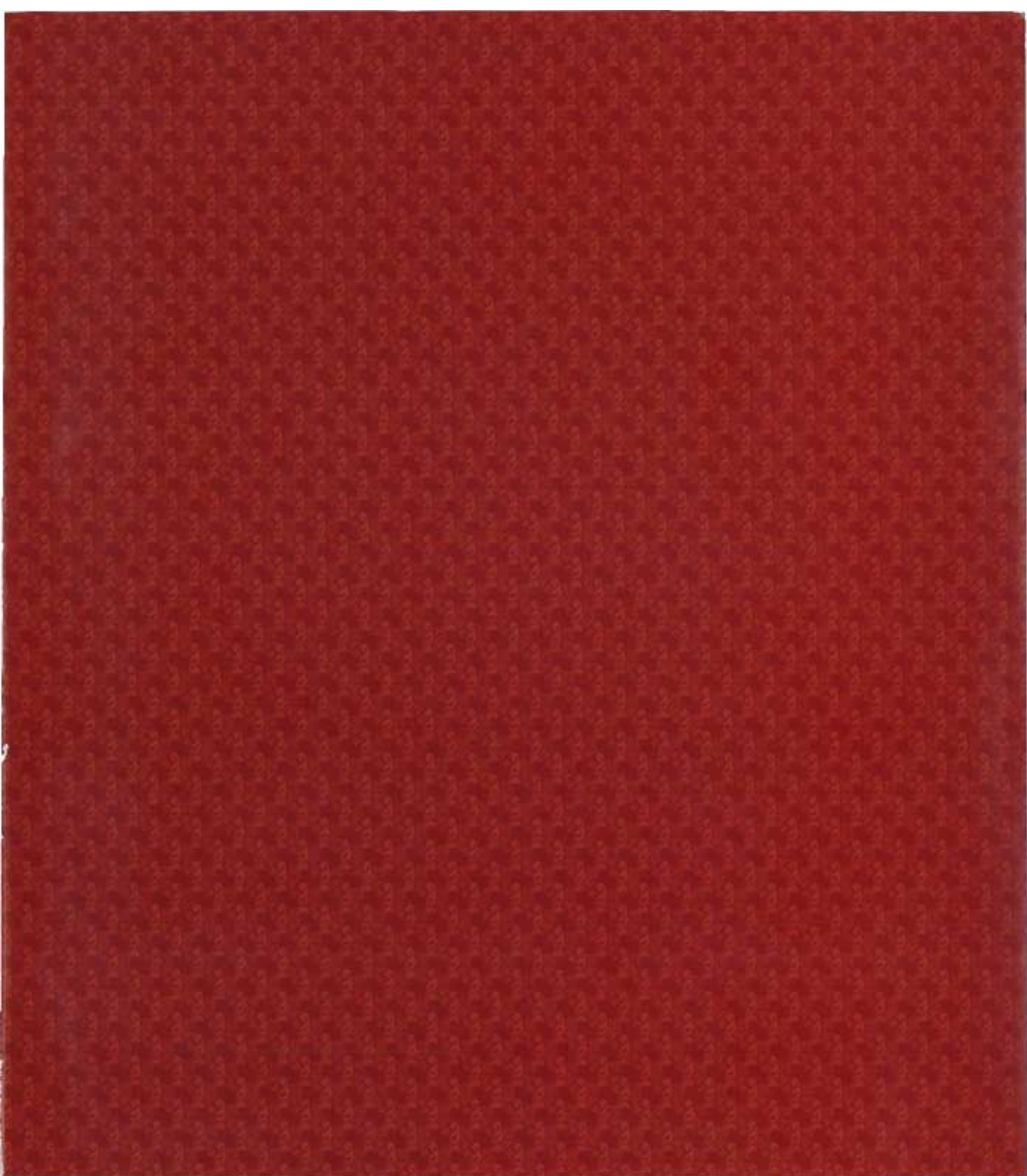


EL GRAN LIBRO DE LOS
VINOS DE JEREZ





EL GRAN LIBRO DE LOS
VINOS DE JEREZ

EL GRAN LIBRO DE LOS VINOS DE JEREZ



© 2014

CALVO Y FERNANDO

Edita:

© Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
© Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-
Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.

Publica:

Consejería de Agricultura y Pesca.
Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Colabora:

Caja San Fernando

Director de edición:

César Saldaña Sánchez

Realización editorial:

Cienconsultores de Comunicación

Director de arte:

Luis Muñoz Madrid

Diseño y Maquetación:

Daniel Munné. Oficina de Arte

Copyright de los textos: los autores

Copyright de las fotografías e ilustraciones:

Tres Fotógrafos, Mediarte, Eugenio Camacho, Jorge Arroyo, Julio
Ceballos Benito, Torreisabel, Gettyimages, Oronoz, Aisa, Díaz y
Chiner,

La Gaceta Ilustrada y Cassan. Fotografías cedidas del archivo gráfico
del Consejo Regulador, de las bodegas inscritas en el mismo, de
Diario de Jerez, de la Fundación Real Escuela Andaluza del Arte
Ecuestre y de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de
Andalucía.

Imprime:

Fotocromía

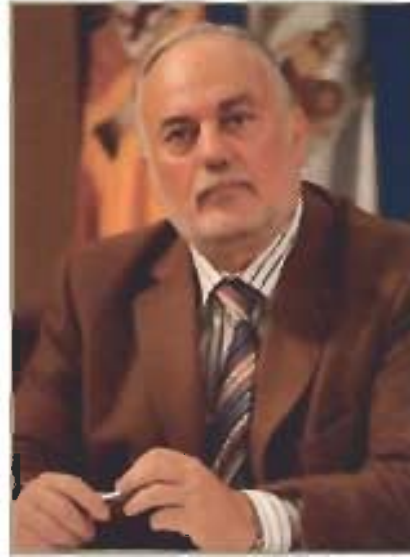
Impreso en España - Printed in Spain

ISBN: 84-8474-189-3

Depósito Legal: CA-523/05

Reservados todos los derechos. Queda terminantemente prohibida, sin la autorización
escrita de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por
cualquier medio o procedimiento, comprendidos la topografía y el tratamiento informático,
así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

SALUDA



ISAIAS PÉREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

El Vino de Jerez constituye una de las realidades agroalimentarias más emblemáticas de Andalucía. La marca "Jerez", junto con su versión en el mundo anglosajón –"Sherry"– constituye un patrimonio fundamental de nuestro agro, nuestra industria agroalimentaria y nuestra cultura.

A lo largo de las páginas del libro que tiene entre las manos y desde distintos ángulos, se desgranán los numerosos aspectos que hacen de los vinos de Jerez algo único e irrepetible: su marco geográfico –una comarca privilegiada de la baja Andalucía– y sus raíces históricas, tan profundas que se confunden con las propias de nuestra tierra; su genuino sistema de

elaboración, fruto de la conjunción de factores naturales y de procesos tradicionales que dan lugar a un abanico amplísimo de tipos diferentes de vino; y, por supuesto, las claves para su disfrute. Un disfrute que es parte también de esa forma tan especial que tenemos en Andalucía de entender la vida: un disfrute que entronca con nuestras tradiciones más auténticas, pero en el que también hay cabida para la innovación y la experimentación. Pues se trata de un sector de nuestra agroindustria cuyo futuro está ligado a su capacidad para renovarse; consciente del valor de la enorme carga de tradición y cultura que encierra el nombre de Jerez, pero dispuesto también a ha-

llar formas de expresión y cauces de comunicación adaptados a los tiempos y a las nuevas demandas de los consumidores.

Los vinos de Jerez son hoy más que nunca símbolo de la capacidad de los andaluces para elaborar productos de altísima calidad, como lo son también de la vocación internacional de nuestra agroindustria. Con esta obra rendimos tributo a los hombres y mujeres que, durante muchas generaciones, han contribuido con su esfuerzo y su buen hacer –tanto en las viñas como en las bodegas– a que el nombre de Jerez sea hoy en día una de las principales marcas de calidad andalzas en todo el mundo.

EL GRAN LIBRO de los VINOS DE JEREZ



M

ucho se ha escrito sobre los Vinos de Jerez, desde los más diversos enfoques, a menudo profundizando en aspectos muy específicos de nuestros caldos: la viticultura, la enología, la historia, el lexico, etc... Una atomización de "miradas" que demuestra que cada aspecto de nuestros vinos merece por sí mismo océanos de tinta, por su complejidad, riqueza y profundidad. Sin embargo hay que retrotraerse a la década de los setenta,

a titulos como "Vida y Milagros del Vino de Jerez" de José de las Cuevas, para encontrar esa obra impensada que reúne, en un mismo volumen, las numerosas facetas de este vino que puede denominarse sin duda el vino de las mil caras, por la rica variedad de aspectos que encierra. Cautosamente, a veces han sido excelsos foráneos, como Julian Jeffy, con su obra "Sherry", los que han tratado de realizar esa visión general, lo que revela el alto grado de internacionalidad que encierran nuestros vinos, exportados a más de ochenta países de todo el globo. Otras obras emblemáticas

INTRODUCCIÓN

JOSÉ PASCUAL HERNÁNDEZ

*Presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
"Jerez-Xeres-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vino de Jerez"*

nos llevan a los años de la fundación del Consejo, allá por 1935: "Jerez-Xères-Sherry", de Manuel María González Gordon. Desde entonces el Jerez se ha modernizado, sabiendo situarse a la vanguardia en innovación e imagen, sin perder el sólido asiento de la tradición.

Como sabemos, a veces los árboles impiden ver el bosque. Sin ánimo de restar ni un ápice de valor a la gran importancia y utilidad de muchas de las publicaciones "especializadas" sobre vertientes concretas del Jerez, que han sido contribuyendo a formar un sólido acervo técnico, científico y cultural en torno a nuestras Denominaciones de Origen, hay que reseñar que el lector se topa con un vacío bibliográfico a la hora de buscar esa obra, actual, que le abra las puertas al maravilloso y complejo mundo de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de una manera global.

Porque eso quiere a ser esta obra, un gran portazo de entrada, una introducción que invite al no especialista en nuestros vinos. Una obra eminentemente divulgativa que sea el primer escalón con el que usted, lector, se convierta, sin que cabe la menor duda, en conocedor y aficionado a los Vinos de Jerez. Con este libro se abre una ventana a todas las numerosas caras de este diamante único que son los Vinos del Marco de Jerez que, como pocos vinos en el mundo, ofrecen multitud de ángulos de acercamiento desde las más diversas vertientes y disciplinas: económicas, sociales, históricas, antropológicas, enológicas, gastronómicas, incluso lingüísticas. En unos tiempos en los que la especialización del conocimiento focaliza excesivamente sobre aspectos muy determinados, no viene mal un soplo de aire fresco como este que haga convivir, en unas mismas páginas, la historia con la ciencia, la gastronomía con la viticultura. Máxime porque el Jerez es ese: un punto de encuentro en-

tre la tradición y la modernidad, entre la artesanía y la etnología, entre la investigación y el arte, entre la naturaleza y el hombre.

Los Vinos del Marco de Jerez son arte y todo Cultura, o como señala una de las autoras de este libro, "hacedores de cultura". La dimensión cultural e histórica de unos vinos cuyo origen se remonta a la llegada de los fenicios a la Península, hace nada menos que tres mil años, tiene un peso importante en esta obra, en la que se hace un ameno recorrido por su historia, remontando desde la pura arqueológica que nos deja el lugar fenicio de Doña Blanca (siglo VIII a.C.) hasta la actualidad. Por el camino, veremos como el Jerez "descubre" América, da la vuelta al mundo a bordo de las naves de Magallanes o es utilizado como remedio contra la peste medieval; como se conforma la industria bodeguera en los siglos XVIII y XIX y se sientan las bases del Jerez que consumimos y consumimos en la actualidad, y como se funda la primera Denominación de Origen de España, "Jerez-Xères-Sherry", para ofrecer la máxima garantía al consumidor y defender al sector de las usurpaciones indebidas del nombre de nuestros caldos.

El Jerez es actor y motor de nuestra historia, y como tal moldea a lo largo de los siglos una identidad social y cultural. Pasaremos por las localidades del Marco de Jerez y conoceremos a sus gentes y costumbres. Y entraremos en las bodegas, que han desarrollado a lo largo de los siglos un estilo arquitectónico único en el mundo para atender a las necesidades de unos vinos muy especiales. Veremos cómo la arquitectura se pliega a la enología, creando obras arquitectónicas de gran belleza y dimensiones con la concurrencia de algunas de las más afamadas figuras internacionales, casi de Eiffel. Y si el Jerez hace cultura, la vertiente antro-

pológica es fundamental: oficios, actividades, nombres, el compendio de una forma de entender y hacer el vino que se plasma en un lenguaje propio que guarda curiosas similitudes con el lenguaje marinero.

La cultura bien entendida también es ciencia. Lo primero que haremos será "sobrevolar" el marco natural que ha hecho posibles estos vinos: ese irreplicable paisaje ubicado entre el Océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir, hace milenios cubierto parcialmente por las aguas a modo de una suerte de Atlántida emergida, cuyas características edafológicas, geológicas y climatológicas han sido la cuna de excepción de un vino único en el mundo.

Abundando en la parte más científica de esta obra, no podremos dejar de explicar de la forma más accesible posible la complejidad técnica que sustenta el milagro de los Vinos de Jerez. Repasamos su viticultura, las técnicas de poda, las características de la uva y de las cepas, la fase de la recolección... siguiendo paso a paso todo el proceso desde que se cultiva la cepa hasta que se embotella el vino. Poseemos al desnudo los "secretos" de la magia del Jerez, su particular sistema de crianza basado en algo tan exporrible a la vida como el hecho de que los vinos jóvenes se enriquecen con las características de las soleras más antiguas, y estas se rejuvenecen con el ímpetu de las nuevas criaderas.

Conoceremos uno a uno los múltiples tipos de Vinos de Jerez, desde los más pálidos hasta los más oscuros, desde los más secos hasta los más dulces, demostrando que hay un Jerez para cada ocasión, para cada preferencia de consumo y para cada tipo de consumidor, subrayando en un capítulo aparte las especificidades de la Denominación de Origen "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", también amparada

por este Consejo. Como también merecerán mención especial nuestros vinos más destacados, los Vinos con Vejez Calificada, en los que se condensa el prestigio de nuestras Denominaciones de Origen y que, sin duda, se encontrarán entre los vinos más viejos del mundo que se pueden beber; o los Vinos con Indicación de Edad, un nuevo paso hacia la búsqueda del valor añadido que aportan las gamas altas.

Como todos los vinos, los del Marco de Jerez se hacen para disfrutar. No olvidamos en esta obra los aspectos más hedonistas y si se quiere pragmáticos: cómo consumir el Jerez, cómo conservarlo, y cómo, en definitiva, hacer de la vida un lugar más agradable gracias a su consumo inteligente y moderado. En este sentido, se aborda la prolífica y fértil relación del Jerez con la gastronomía, como acompañante de los más variados platos, desde el aperitivo hasta el postre, pasando por los platos principales; del mismo modo que su versatilidad y potencialidad como ingrediente y "herramienta" de privilegio en la cocina, para hacer de nuestros platos sencillamente otra cosa.

En suma, vemos cómo en cada uno de los prismas a través de los que puede abordarse el Jerez, éste demuestra indefectiblemente su singularidad y carácter irreperible. En pocos vinos como los de Jerez pueden encontrarse tantas especificidades en todas sus vertientes, que no hacen sino hablarnos de un vino con una personalidad y originalidad únicas, que ha sido capaz de conquistar los más heterogéneos mercados y consumidores de todo el planeta.

Desde el Consejo Regulador hemos impulsado esta obra con la inestimable colaboración de la Junta de Andalucía y de una institución tan implicada con el "Marco" jerezano

como es la Caja de Ahorros San Fernando, convencidos de la necesidad de la divulgación de la Cultura de los Vinos de Jerez. Porque sólo se quieren las cosas que se conocen, la promoción es una de las funciones esenciales de este Consejo Regulador, y estamos convencidos de que mostrar el vasto y rico universo que hace posible cada copa de Jerez es una de nuestras mejores bazas para llevar nuestra misión a buen puerto. Insistimos en que el Jerez y la Manzanilla son mucho más que vinos, son el producto de un triángulo geográfico, natural y social muy específico, la consecuencia de una historia de siglos, de una tradición que ha sabido convivir en sabio equilibrio con la vanguardia y la adaptación a los nuevos retos que viticultores, enólogos y bodegueros han sabido potenciar con el paso de los tiempos. Es, sencillamente, cultura; y como tal, vale mucho la pena darla a conocer.

El Gran Libro de los Vinos de Jerez no hubiera sido posible sin la ilusión y el trabajo de dieciocho personas, a las que desde aquí quiero transmitir mi más cálido agradecimiento. Los autores de este libro son dieciocho "maestros" que construyen sin duda algunas de los mejores especialistas en cada uno de los aspectos culturales, técnicos, históricos, enológicos, etc... que hemos desplegado en esta obra. El Consejo Regulador ha tenido la ocasión excepcional de reunir a un plantel de verdadero privilegio, todo un *Dream Team* de los Vinos de Jerez y la Manzanilla al que une no sólo su bagaje de conocimientos y experiencia, sino un profundo amor por estos vinos, una pasión que sin duda estas páginas rezuman y que espero se transmita a todos aquellos que se acerquen a sus textos. Porque de amor al fin y al cabo es de lo que se trata, ya que como decíamos anteriormente, sólo se ama lo que se conoce.



Esta obra es en definitiva el libro de todos los que hacen posible el milagro cotidiano de los Vinos del Marco de Jerez, con su esfuerzo y dedicación. Todos, viticultores, cooperativistas, personal de bodega y bodegueros, tienen en estas páginas un merecido homenaje a su labor diaria, a su lucha por llevar al consumidor uno de los mejores vinos del mundo y salvaguardar las características singulares que los hacen ser como son, excepcionales. El cuidado de la tierra y de la cepa, su recolección, la mostración, la fermentación, la crianza, el embotellado, el marketing, la comercialización, todo son hitos de un mismo camino que emprenden personas convencidas de que el Jerez, durante décadas el vino español por excelencia, está llamado a seguir diciendo mucho en el panorama vitivinícola mundial y a continuar encendiendo la pasión de nuevas generaciones. No será un camino fácil, pero bases tan firmes con las mencionadas anteriormente, marcas de reconocido prestigio y empresas siempre al día, nos hacen ver el futuro con un justificado optimismo. ■

ÍNDICE



15

CAPÍTULO I
TERRITORIO, NATURALEZA Y
PAISAJE EN EL MARCO DE JEREZ



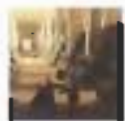
29

CAPÍTULO II
LAS LOCALIDADES DEL
MARCO DE JEREZ



45

CAPÍTULO III
HISTORIA Y LEYENDA DE UN VINO
ENTRE LA BRILANTEZ Y EL DESALÍO



63

CAPÍTULO IV
CONFORMACIÓN DE LA INDUSTRIA BODEGUERA
DEL MARCO DE JEREZ-XÉRÈS-SHERRY (SIGLOS XVIII Y XIX)



81

CAPÍTULO V
EL JEREZ EN EL SIGLO XX
REGULACIÓN Y COMERCIO



99

CAPÍTULO VI
EL CONSEJO
REGULADOR



115

CAPÍTULO VII
LA VITICULTURA
DEL JEREZ



133

CAPÍTULO VIII
LA VENDIMIA



145

CAPÍTULO IX
LA VINIFICACIÓN
DEL JEREZ



165

CAPÍTULO X
LA CRIANZA DEL
VINO DE JEREZ



183

CAPÍTULO I
LOS TIPOS DE
VINO DE JEREZ



199

CAPÍTULO II
LA MANZANILLA
ESPECIEDADES DE LA D.O. MANZANILLA



215

CAPÍTULO III
VINOS ESPECIALES
VINOS CON INDICACIÓN DE EDAD Y VEJEZ CALIFICADA



229

CAPÍTULO IV
ANTROPOLOGÍA
DEL JEREZ



245

CAPÍTULO V
LA ARQUITECTURA
DEL JEREZ



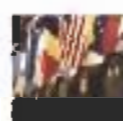
265

CAPÍTULO VI
EL ARTE DE BEBER,
EL ARTE DE VIVIR



275

CAPÍTULO VII
EL JEREZ
EN LA COCINA



289

CAPÍTULO VIII
EL JEREZ
UNIVERSAL



303

ANEXO I
GLOSARIO

316

ANEXO II
BIBLIOGRAFÍA



TERRITORIO,
NATURALEZA Y
PAISAJE EN EL
MARCO DE JEREZ

JOSÉ M. FERNÁNDEZ-PALACIOS CARMONA

De acuerdo con descripciones de la antigüedad clásica recogidas de fuentes fenicias y griegas, más allá de las Columnas de Hércules el Mediterráneo se abría a la inmensidad del Atlántico, en cuyas orillas existía un país de feraces tierras, clima benigno, rico en ganados y, sobre todo, en metales. El núcleo de este espacio correspondía con el valle del Guadalquivir, donde se asentaba el legendario reino de Tartesos –mencionado en el Libro de los Reyes del Antiguo Testamento (10,22) como Tarschisch–, con el que ya comerciaba hace tres mil años el rey Salomón.

En la segunda mitad del siglo IV de nuestra era Rufio Festo Avieno, escritor y geógrafo latino, redactó la *Ora Maritima*. Se trata de una relación en verso de las costas del Atlántico hasta Marsella, basada en un periplo de un nauta griego del siglo VI a.C. Este poema constituye la fuente más antigua conservada en la que se describe el entorno de la desembocadura del Guadalquivir y con ella la del territorio del Jerez. Costeando desde occidente en dirección hacia Gibraltar, Avieno cita en el lugar diversos hitos geográficos: un río importante con varios brazos, el Tartesos; un extenso golfo cerrado antes de la conexión definitiva del río con el océano, el Lago Ligustino; una isla ceñida por el Tartesos al salir del lago, la Isla Cartare; la ciudad de Gadir (Cádiz); y el Monte Cassio o Monte Argentarius, cuyas altas cumbres resplandecían con la incidencia de los rayos del sol. Se detalla así un espacio circunscrito, a grandes rasgos, por el océano, el estuario del río Guadalquivir con sus diferentes rama-

les y, hacia el interior, un conjunto de montañas que delimitaban los relieves suaves y alomados que se desarrollaban entre la costa, el río y la montaña. Una descripción coincidente con la campiña occidental gaditana y su zona litoral del noroeste.

El Lago Ligustino es el antecesor de las extensas marismas del Guadalquivir que en esos tiempos, antes de su colmatación sedimentaria y su cegamiento parcial por las dunas del Coto de Doñana, aún estaban inundadas por aguas marinas, configurando entonces un paisaje similar al de la Bahía de Cádiz de nuestros días. Según la interpretación del profesor Gavala, –profundo conocedor de estas tierras de las que estudió sus aspectos históricos vinculados con la geografía–, la Isla Cartare no puede sino corresponder con el espacio comprendido entre las bocas de los ríos Guadalquivir y Guadalete, la costa atlántica desde Sanlúcar de Barrameda hasta el Puerto de Santa María y un límite tierra adentro más impreciso, a la altura de Sevilla. Aunque en realidad esos ríos nunca han estado comunicados en tiempos históricos, su proximidad unida a la complejidad de sus sistemas estuarinos, con una entrecruzada red de caños y canales, hace plausible esta confusión bajo unas condiciones con mayores dificultades para el conocimiento detallado del territorio. También de acuerdo con este autor, el Monte Cassio o Argentarius se identifica con la serranía de Grazalema, única línea de montañas que puede verse desde esa posición de la costa. Con sus 1.654 metros de altura la mole caliza de El Torreón blanquea en la distancia del horizonte, siendo un hito familiar para los navegantes. De hecho, es el primer punto de España que divisaban tradicionalmente los galeones cuando volvían de América.

*Las vistas, normalmente elevadas sobre cuevas
limpias, destacan entre un mar de cultivos herbáceos,
confundiendo su constante singular al paisaje.*





Doñana

Las Cabezas de San Juan

Lebrija

Trebujena

Sanlúcar de Barrameda

Chiclana

Jerez de la Frontera

Rota

El Puerto de Santa María

Bahía de Cádiz

CÁDIZ

Puerto Real

San Fernando

Chiclana de la Frontera

OCEANO ATLÁNTICO

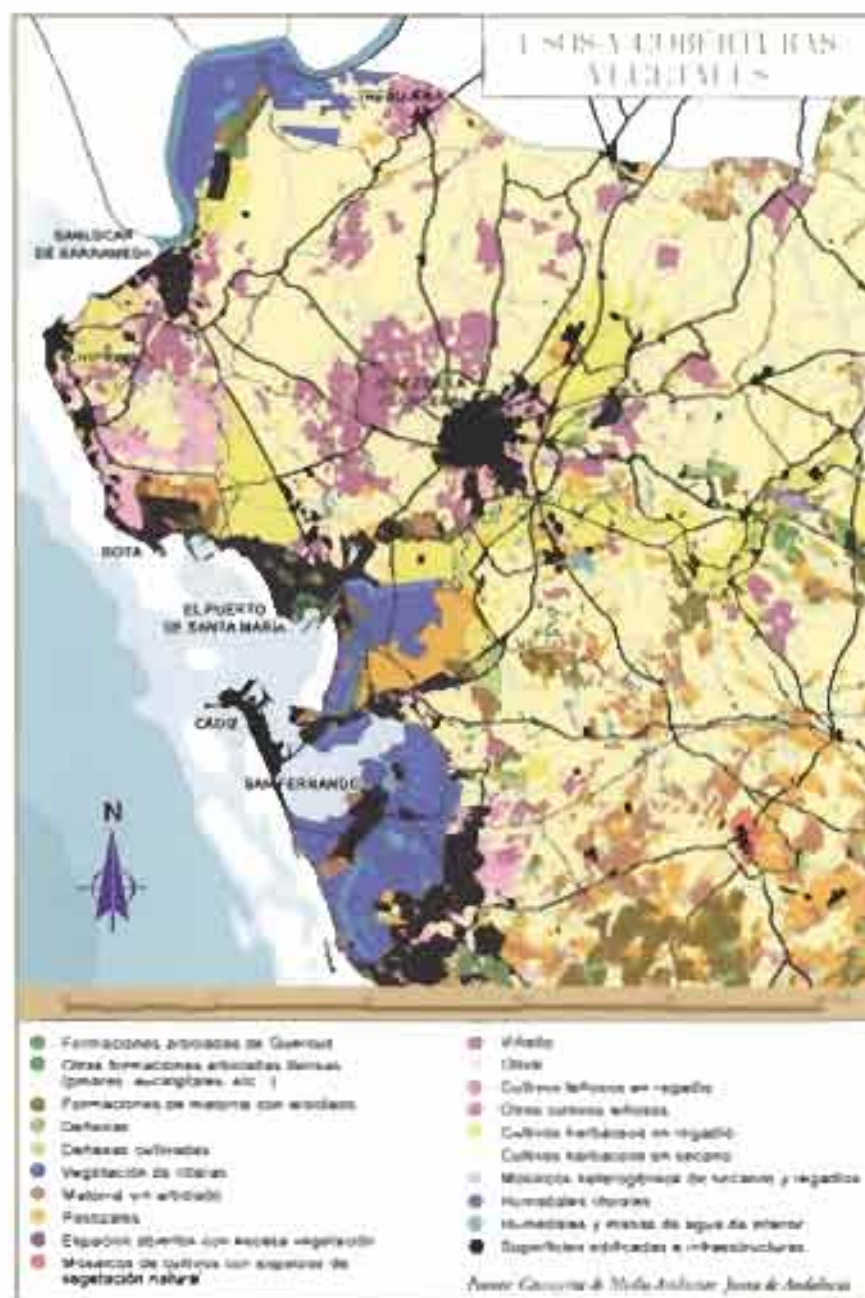


Cabo Trafalgar

Tenemos así el encuadre territorial de esta región que por la feracidad de sus suelos, la bondad de su clima, la presencia de manantiales y de aguas freáticas poco profundas que posibilitaban su avenamiento, por la proximidad a núcleos mineros al norte del Guadalquivir en Sierra Morena y la facilidad de comunicaciones terrestres, fluviales y marítimas, se convirtió desde muy pronto en un lugar habitado y codiciado; un asentamiento de sucesivas culturas capaces de explotar sus numerosos recursos y de generar una notable actividad comercial que aún perdura en nuestros días. Un espacio fronterizo junto a las Columnas de Hércules, donde África y Europa casi se tocan, de encrucijada geográfica entre el mar Mediterráneo y el océano Atlántico, pasillo natural de comunicación con las áreas del interior del valle del Guadalquivir. Una tierra donde la triada mediterránea de cereal, aceite y vino floreció con impulso, al igual que la ganadería, como lo testimonia el mito de los toros del rey Gerión que pastaban —y aún lo siguen haciendo— a las orillas de su gran río, en vegas y campiñas.

EL ESCENARIO TERRITORIAL (UNA VISIÓN DE SUELO Y ESPACIO)

En la imagen adjunta en "falso color", se distinguen los principales elementos más estructurales que organizan este territorio del Bajo Guadalquivir: la fachada litoral abierta al océano Atlántico; los complejos estuarinos, con marismas y sistemas dunares asociados, de los ríos Guadalquivir (1), al norte, y Guadaléte (2) al sur; tras la costa, los suaves relieves de las campiñas agrícolas (3) que se continúan



hacia el interior con los sistemas serranos (4).

El Guadalquivir en su desembocadura conforma un estuario sujeto a la incidencia cíclica de las mareas que

ascienden hasta más allá de la ciudad de Sevilla, a unos 90 kilómetros del océano. A sus orillas se desarrollan las marismas, terrenos sedimentarios muy recientes generados por relleno del Lago Ligustino de los tiempos clá-

Muestra de imágenes en "falso color" del espacio del Alamo de Jerez, obtenidas a partir del satélite Landsat desde una altura de 705 kilómetros, en el verano de 2003. Fuente: Compañía de Media Ambiente, Junta de Andalucía.

sicos y aún sometidos a una intensa dinámica generativa. Al noroeste subsisten las marismas conservadas de Doñana (5), surcadas por la red de drenaje original de caños así como por extensiones lagunares someras (lucíos), casi desecados por el estiaje. Más al interior aparecen marismas transformadas, bien para acuicultura (6), bien en regadíos, principalmente de arroz (7) y algodón (8).

Entre la marisma y la costa, al oeste de la desembocadura, se encuentra la gran barrera de dunas litorales del Coto de Doñana (9), con un crecimiento en sentido SSE que ha supuesto el desplazamiento de la embocadura del Guadalquivir hacia oriente y un aislamiento progresivo del Lago Ligustino, lo que aceleró su colmatación en tiempos históricos. Se diferencian los trenes de dunas de arenas volanderas, de color claro, que avanzan de la playa a la marisma y las dunas estabilizadas colonizadas por vegetación.

En la banda gaditana del Guadalquivir destacan explotaciones salineras (10) y la "contraflecha" dunar de La Algaida (11), edificada por la dinámica litoral fluviomareal. Está poblada de pinos en su extremo distal y con cultivos enarenados de riego en su base (La Colonia de La Algaida).

En la franja costera entre Sanlúcar y la Bahía de Cádiz predominan materiales arenosos (depositados desde el Pliocuaternario, con menos de dos millones de años de antigüedad, hasta la actualidad) de tonalidades rojizas u claras. Bajo este sustrato se desarrollan mantos freáticos someros que han propiciado desde antiguo la proliferación de huertas y, en tiempos recientes, de

invernaderos especializados en floricultura. De ahí el intenso mosaicismo parcelario de pequeñas propiedades.

Retirada de la ribera costera aparece la campiña (3), terreno margarelloso de topografía suave, mayoritariamente desarbolado por la actividad agrícola. Destacan por su color blanquecino los relieves de "albarizas" (12), en donde se concentran la mayoría de los viñedos, y los suelos oscuros de "tierras negras" (13), que ocupan las llanadas y niveles inferiores, con grandes parcelas de labor de secano. También se detectan regadíos (14) asentados mayoritariamente sobre vegas y terrazas fluviales del Guadalquivir que fueron transformadas a lo largo del siglo XX. Lagunas de aguas salobres, como la de Medina (15) o las del Puerto de Santa María (16), aparecen en depresiones endorreicas sin desagüe al mar. Resultan unos hábitats húmedos de carácter estepárico, muy escasos y con especies exclusivas, lo que les confiere una singularidad notable. Hacia el interior la campiña va ganando altura y pendiente dando paso a espacios serranos de claro predominio forestal. Tienen en Gibalbín (17) su primera estribación y en la serranía de Grazalema—donde se situaba el Monte Argentarius de Avieno, cabecera de la cuenca del río Guadalquivir—, el principal bastión montañoso de la región.

La Bahía de Cádiz, asociada a la desembocadura del río Guadalquivir, constituye un sistema de diferentes formaciones estuarinas litorales con similitudes a las del Guadalquivir, si bien con un estado de evolución sedimentaria menos avanzado y por lo tanto con mayor incidencia mareal. Comprende la zona del "saco exterior" (18) inundada permanen-

temente; el "saco interior" (19) ocupado por marismas y explotaciones salineras; y los terrenos de la Bahía antigua (20) ya muy continentalizados y antropizados. Estos tres sectores corresponden a distintas etapas evolutivas del proceso de relleno del golfo que ha tenido lugar en tiempos históricos. El espacio se halla surcado por los grandes caños del Río San Pedro y de Sancti Petri y por canales y esteros menores que configuran, junto con el Guadalquivir, la red de circulación de aguas marcales y fluviales. Separando la Bahía de mar abierto se encuentran la isla de Cádiz (21) y la de León (San Fernando 22), hoy unidas entre sí a través de un cordón arenoso con forma de "cola de cometa" que se prolonga hacia el sur a través de la Punta del Boquerón (23). Otra estructura geomorfológica sobresaliente es el depósito arenoso en "isla barrera" que configura la playa de Valdegrana (24).

El patrón de poblamiento de este espacio responde en gran medida a determinantes medioambientales y los principales núcleos habitados en la actualidad ya lo estaban desde el neolítico. El atractivo de la franja litoral y la disponibilidad de recursos hídricos han hecho que esta zona se encuentre festoneada de numerosos asentamientos desde la antigüedad. La ubicación de los mismos se interpreta según la primitiva configuración de la línea costera: así pueblos como Trebujena, Lebrija o Las Cabezas, en el borde de las marismas a muchos kilómetros de distancia del mar, se sitúan a la orilla de antiguos esteros en su día navegables. La mayor concentración se detecta en el entorno de la Bahía de Cádiz que ofrece resguardo y facilidad de acceso al continente (El Puerto, Cádiz, San



*La desembocadura del Guadalquivir, con el Cam de
Fotiana en la zona norte, en el límite geográfico natural
del espacio de las zonas de frío.*



Fernando, Chiclana). Otro tanto ocurre con Sanlúcar en la desembocadura del Guadalquivir. En el sector de costa más expuesto los enclaves ha-

bitados coinciden con puntos abrigados a los embates del mar (Chipiona, Rota). Por su parte, el poblamiento es muy débil en terrenos de marismas

pues en el pasado estaban ocupados por las aguas y todavía aún sujetos a inundaciones.



En la campiña el hábitat se concentra en núcleos aislados en el que Jerez ejerce un protagonismo indiscutible. Esta ciudad posee un extenso y rico al-

foz, situada estratégicamente en la encrucijada de caminos que conectan la costa con el interior. Y además de todo ello, muy cerca del Guadalete que era navegable hasta El Portal, localidad inmediata a su núcleo urbano.

Este patrón histórico de poblamiento está cambiando. Las mayores modificaciones se detectan en zonas próximas a la costa, sometidas a una intensísima dinámica urbanística y a ocupación de tierras para las "nuevas agriculturas" bajo plástico. También en el interior, aunque en menor medida, los riegos han supuesto la potenciación de entidades menores, tanto por su significativas, y la aparición de otras nuevas.

VARIABILIDAD DEL PAISAJE EN EL AMBITO DEL VIÑEDO

"Es buena para uvas la tierra que con ser gruesa y substanciosa, es suelta, y no pesada, y aunque en ella no sea muy floxa, si debaxo es gruesa y substanciosa, es buena, porque lo buco mantiene la planta, y lo de encima la defiende del viento fino o demasiado calor"

Gabriel Alonso de Herrera,
Tratado de Agricultura

Sin duda la fama de esta comarca habrá sido bien ganada de su comarca en interacción fecunda, las particulares condiciones de clima y suelo junto a una sabia intervención del hombre. Ambos factores ambientales son determinantes de la calidad de la uva y, por lo tanto, de la de sus caldos. Las condiciones climáticas mediterráneas conllevan inviernos suaves y húmedos y veranos cálidos y secos, si bien

la proximidad marina juega un papel fundamental atemperando los rigores estivales y elevando la temperaturas invernales.

La aparente monotonía de los paisajes de la zona costera y de la campiña no se corresponde si nos fijamos en la variedad de colores y tonalidades de estas tierras: blancas calizas de albarizas, suelos oscuros de "tierras negras" en llanuras y depresiones, abigarrados ocres sobre margas con yesos, suaves pedregales de regas y terrazas, suelos rojos sobre areniscas rojas del litoral, rubias arenas duras. Ciertamente la complejidad edáfica de la zona es bastante notable respondiendo a factores relacionados con la diversidad de sustratos geológicos, la posición topográfica y condiciones edafoclimáticas locales. Pero, obviamente, no todos los suelos tienen las mismas aptitudes para el cultivo de la vid, y en el Marco de Jerez el protagonista indiscutible son las albarizas.

Según Eusebio Boutelou, autor de la reconocida *Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Santúcar de Borsariende y Jerez de la Frontera* de finales del XVIII: *"Se reputan los terrenos albarizos por los más sobresalientes para el cultivo de la vid. Son muy frescos, frios, áridos, absorbentes, porosos y esponjosos, atruen la humedad y la retienen hasta en la más ardiente del verano; se esponjan con las lluvias, aumentando su volumen, labotándose y succionándose en seguida con facilidad; se calientan tarde, pero en después vegeta la vid largamente en ellos durante la ambiente época de calor, pompasculdo con robustez en aquella época, al paso de que en terrenos menos adecuados ceso y se sobreviene en vegeación por falta de humedad, secándose y aislándose muchas veces los uvinos"*. Resulta difícil imaginar un

En estos cultivos de la campiña se utilizan más variedades tempranas o de poca de la uva. La primera prima se llama de Jerez, al punto la uva de Cádiz, pero también se da relación con la uva de Castellana.







sucedáneo equivalente con las virtudes de la albariza. Sus funciones son, por tanto, insustituibles.

Estos suelos ocupan preferentemente las lomas que se elevan sobre la campiña. Se desarrollan sobre margas –rocas blandas compuestas por una mezcla de caliza y arcillas–, que se depositaron en un medio marino a principios del Mioceno aflorando más tarde con las convulsiones de la orogenia alpina. Este material es rico en sílice procedente de restos de caparzones de algas microscópicas del grupo de las diatomeas. La erosión, intensificada por el laboreo, despeja los horizontes edáficos superficiales y hace asomar a la masa original, de una blancura deslumbrante y de ahí precisamente el nombre de “albariza”.

El viñedo se inserta mayoritariamente en la campiña noroeste, entre Jerez y Sanlúcar, un espacio cultural profundamente transformado. Apesar de ocu-

par una superficie minoritaria respecto a los cultivos herbáceos, la presencia de la vid singulariza el paisaje con un protagonismo especial. Dos factores explican este hecho: por un lado, el emplazamiento elevado que tienen las viñas respecto a las tierras calmas circundantes lo dota de un magnetismo visual que focaliza la emisión y recepción de vistas. Por otro, el contraste de estas plantaciones leñosas en apretadas líneas que alcanzan su plenitud de follaje en el periodo estival, cuando el resto de cultivos se han cosechado, en el caso del cereal, o se encuentran en sazón y agostados, en el caso del girasol. Un contraste no sólo de color y de estructura de la vegetación, sino al que también contribuyen la densidad del parcelario y la frecuencia de edificaciones existentes en el viñedo. Modestas casillas de labor en la mayoría de las ocasiones, en otras, lagares de dimensiones notables. Y en casi todos los casos la presencia de alguna pal-

mera, ciprés o cualquier otro arbolado ornamental que infunde amabilidad al paisaje frente a la apariencia desolada de los secanos del entorno.

El monte mediterráneo original hace tiempo que desapareció sustituido por los cultivos. Remanentes aislados de vegetación nos indican el matorral de acebuches (la variedad silvestre del olivo) y lentiscos que antaño se extendía por estas tierras. Algo más hacia el interior, en cuanto se amortiguaba el efecto refrescante de la brisa marina, se les incorporaba la encina, árbol frugal muy resistente tanto al frío como al calor. Esta imagen priarigénica de formación arbustiva más o menos adhexada tan sólo se puede vislumbrar en escasos lugares, como la Sierra de Gíbalbis, en donde aún subsisten fragmentos forestales en terrenos poco aptos para su cultivo.

La campiña, de horizontes lejanos y predominio de vegetación herbácea,



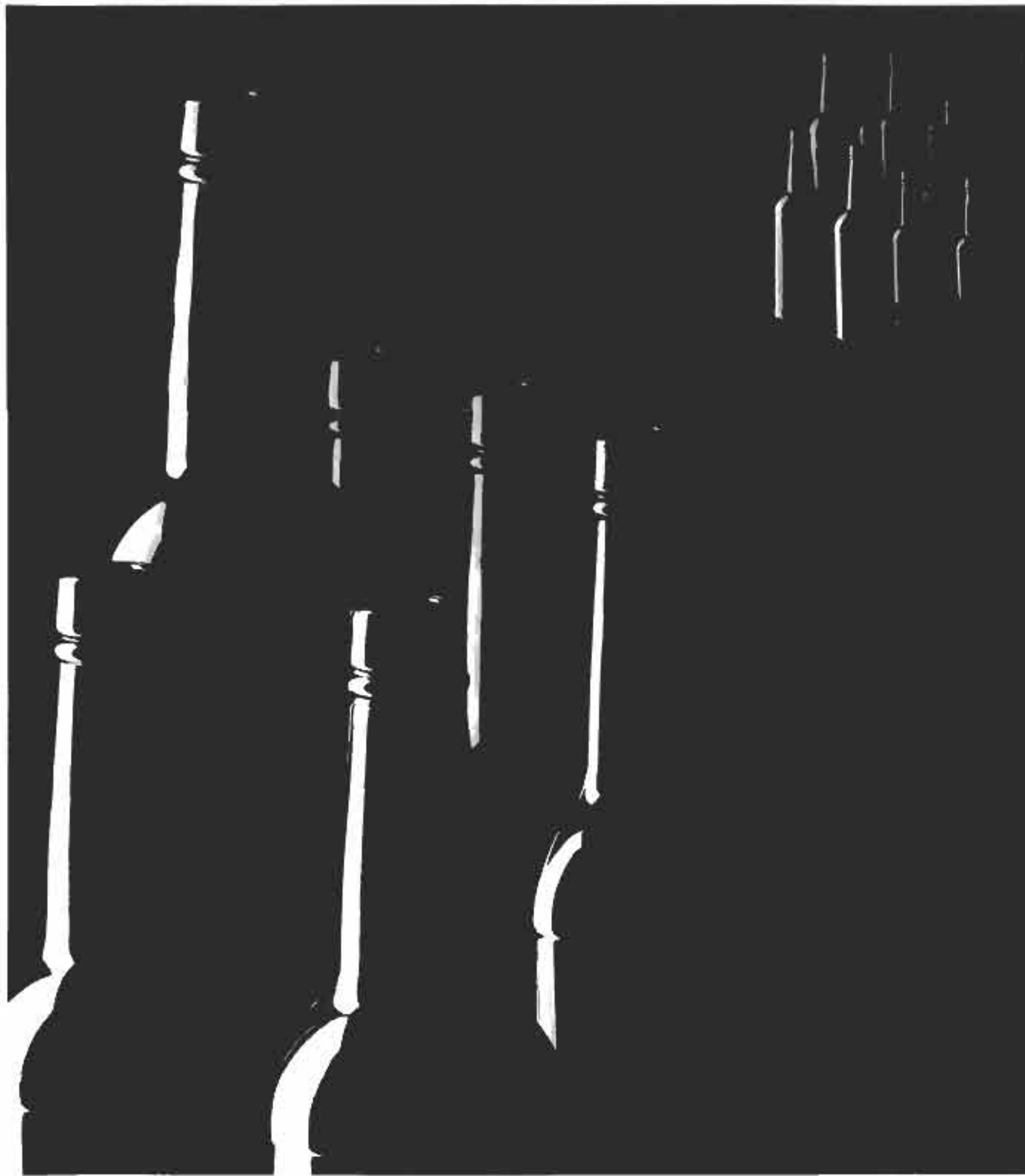
guarda similitudes fisonómicas con las estepas. Coincidencias que van más allá de las meras apariencias pues, también como en los medios esteparios, presenta condiciones climáticas de aridez local: los 600 litros de precipitación media anual son insuficientes para satisfacer la demanda de evapotranspiración potencial que llega a duplicarla. Todas estas circunstancias explican que la composición de la comunidad faunística de la campiña sea una mezcla de especies mediterráneas características, como conejos, liebres y perdices junto a toda una cohorte de aves esteparias. Son alcaravanes, calandrias, cogujadas, terreras, aguiluchos cenizos... Especies con plumajes crípticos, de tonalidades grisáceas poco llamativas, pero perfectamente adaptadas a las duras restricciones de estos ambientes. Antaño, abundaban las avutardas, o "avetardas" por la dificultad de algunos machos para levantar vuelo pues superaban los 14


kilos de peso. Estas excepcionales aves de campo abierto, que tan bien supo plasmar en sus cuadros el pintor inglés William Hutton Riddell, tan sólo se pueden ver en la actualidad muy ocasionalmente.

Un elemento insólito de la naturaleza en las campiñas es la presencia de un reducido número de lagunas endorreicas ubicadas en depresiones del terreno a las que drenan las lluvias. Son humedales de extensiones modestas, a veces de unas pocas hectáreas, tan someras que se secan los años cortos de agua, pero cuando están encharcadas suponen auténticos oasis de vida. Máxime en el periodo estival, cuando al secarse las vecinas marismas de Doñana se produce la desbandada de miles de patos y "gallaretas" (fochas) a la búsqueda desesperada de un charco de agua. Es entonces cuando las lagunas de Terry, en el Puerto de Santa María, a las que desde sus orillas se asoman

las viñas, o la de Medina, oscurecen su espejo de agua por la acumulación de aves. Dos especies tienen en estos lugares uno de sus últimos refugios de reproducción en Europa: la focha cornuda y la malvasía. Esta última un peculiar pato de pico abultado de color celeste cuyo nombre, paradójicamente, coincide con una variedad de uva y de vino.

La presencia de viñas en medio de un mar de cultivos herbáceos contribuye a la variedad y riqueza de hábitats existentes, y tiene particular incidencia en aquellas especies de fauna que demandan ambientes con vegetación leñosa. El alzacolas, un pájaro estival cada vez más escaso, tiene en el viñedo uno de los principales lugares de reproducción. También la pequeña curruca tomillera, tradicionalmente asociada a las plantas de almajos y salados de las marismas, encuentra acomodo entre las cepas.





Título: Ciudades

LAS LOCALIDADES DEL MARCO DE JEREZ

RAFAEL NAVAS RENEDO

29

M

arco de Jerez, un triángulo de oro que reúne a tres ciudades entre dos ríos, un mismo vino y una historia que parte de un tronco común. Jerez, El Puerto y Sanlúcar, sus gentes,

tienen personalidades propias, muy marcadas y diferenciadas entre sí, pero desde sus orígenes ha sido mucho más lo que las ha unido que lo que las ha podido separar. En su desarrollo y evolución, en sus progresos y dificultades, las tres han ido de la mano y entre sus habitantes se ha creado un vínculo que va mucho más allá de la elaboración de un vino que sólo estas tierras pueden dar.

Ceret, Asta, Puerto Menesteo, Lucerni-Fani... Los orígenes de las ciudades del Marco se pierden entre el mito y la leyenda hasta el punto de que frente a sus costas se ha llegado, todavía hoy, a situar la ciudad de la Atlántida. Cúmulo de civilizaciones desde los tartesios a los fenicios, griegos, cartagineses, romanos, visigodos, árabes y cristianos, han sido depositarias de un rico legado cultural que ha marcado la personalidad y el carácter de sus habitantes. No debe extrañar, por tanto, que cada vez que se realiza una excavación en cualquiera de estas tres ciudades, incluso a escasa cota, se hallen vestigios de ese pasado, estratificado en algo más que la memoria de antepasados y el estudio de historiadores e investigadores.

La situación estratégica de estas tierras, en la denominada Baja Andalucía, entre dos mares y frente al continente africano, también ha influido en el imparable tránsito de culturas

y, por tanto, en la permeabilidad de sus habitantes. No podía ser de otra forma. La historia de jerezanos, portuenses y sanluqueños es la historia de invasiones y guerras, de civilizaciones y religiones que pasaron unas por encima de las otras, pero también es la historia de la hospitalidad. Sin esta característica tan especial es imposible entender a estas tres ciudades donde precisamente se produce un vino que desde sus orígenes ha servido para dar símbolo a la celebración de la amistad y al brindis, además de otros usos como el religioso o el terapéutico.

El origen de los apellidos de muchos de sus habitantes de hoy revelan la presencia de portugueses, italianos, franceses e ingleses que decidieron quedarse y echar raíces, importando así muchas de sus costumbres y contribuyendo a dar cierto aire cosmopolita a estas ciudades. Los nobles que eligieron esta tierra para sus negocios o para su descanso contribuyeron en muchos casos a incluir a este triángulo en las corrientes culturales de diferentes épocas.

Cada una de las culturas que dejaron su influjo en la zona (algunas, como la árabe, durante casi seis siglos) marcaron una impronta, unas más que otras, pero todas resultan imprescindibles para entender un mosaico de formas de entender la vida que, encerradas en este Marco, ofrecen una perspectiva y una visión muy amplia, una vocación de universalidad que está muy por encima de los tópicos chovinistas que a menudo se achacan a sus habitantes cuando se olvida una historia rica en matices.

Los hombres que viven en una tierra que no es la propia, sino adoptada, suelen desplegar las características nacionales en forma más vigorosa que los propios nativos”.

THOMAS MANN,
‘José, el provecular’



PEDRO DOMINGO

Fino La Ina

FUNDADOR

EL MAR, LA MAR

Uno de los principales reflejos de esa posición privilegiada estuvo siempre en el mar. La tradición marítima que perdura en nuestros días es consecuencia de siglos de presencia de civilizaciones que hicieron de los océanos su razón de existir. Y sin esa tradición habría sido imposible el desarrollo de actividades que, como el comercio, ahondaron desde un principio en una tierra rica en productos. Hablar de navegación en esta zona no es limitarse sólo a hacerlo hacia el Atlántico o hacia el Mediterráneo. El cauce fluvial del Guadalquivir, utilizado desde la antigüedad hasta los prósperos días del comercio con el Nuevo Continente, sirvió además para establecer una poderosa influencia de la ciudad de Sevilla sobre Jerez, El Puerto y Sanlúcar que va más allá de la mera actividad mercantil y hunde sus raíces en las tradiciones y costumbres.

Lo mismo se podría decir del río Guadalquivir (o "del Olvido" como lo llamaron los romanos y al que escribió el poeta portuense José Luis Tejada), desde La Corra y El Portal hasta su misma desembocadura en aguas del Golfo de Cádiz, donde los en otro tiempo ricos caladeros fomentaron una actividad, la pesca, que durante siglos ha sido sustento de numerosas familias y origen de una nueva permeabilidad, la de marineros alicantinos y gallegos que acudieron a estas costas en busca de pescado y, como todos, cayeron en las redes de la hospitalidad. Atrás ha quedado el protagonismo de la pesca en la economía de estas localidades. La flota pesquera en El Puerto y Sanlúcar se ha reducido paralelamente a la disminución de los caladeros, reconvirtiéndose apenas

unas docenas de embarcaciones a la pesca de altura, de la madera al poliéster, y con los ojos puestos en la industria de transformación y las segundas ventas como vía de futuro para un sector en crisis.

Su posición neurálgica en tiempos de guerra le valió a esta zona convertirse en una de las sedes de la Orden de Santa María de España, la 'Armada' de Alfonso X El Sabio que se ubicó en El Puerto, donde arraigó para siempre una enorme tradición naval que se extendió por toda la Bahía y contribuyó a crear empleo durante siglos. Fruto de aquella decisión del Rey Sabio fue la presencia de las Galeras Reales frente a las costas del Marco que, como veremos más adelante, tuvo una destacada relación con el origen del cante flamenco.

La irresistible vinculación de estas tierras con el mar no sólo reportó actividad comercial o industrial (exportaciones y astilleros) sino que tuvo siempre su lado festivo, una constante en este territorio. Las advocaciones a la Virgen del Carmen, patrona de los marineros, arraigaron profundamente tanto en Jerez como en El Puerto y Sanlúcar. En estas dos últimas ciudades perduran todavía hoy las procesiones de la imagen, cada 16 de julio, por las aguas, bien desde el Guadalquivir bien desde el barrio de Bonanza.

CONSTRUYENDO CARÁCTERES

Mucho se ha dicho y escrito sobre la arquitectura de estas ciudades y su influencia en el carácter de sus gentes. Arquitectos, historiadores y urbanistas han estudiado hasta qué punto el

trazado de calles y la construcción de espacios y edificios han marcado la personalidad de los habitantes de este triángulo. Y quizá sea en este aspecto donde podamos encontrar más y mayores diferenciaciones entre jerezanos, portuenses y sanluqueños. El carácter marcadamente fronterizo de los primeros condicionó la trama urbana de su núcleo, en el que las callejuelas se pierden por barrios amurallados. Todo lo contrario que en El Puerto, una ciudad por hacer en la que, tras los repartimientos alfonsíes, las calles fueron 'tiradas a cordel' creando lo que más tarde llamarían los pícaros "el seis de la baraja" por la disposición de edificios y vías urbanas. Fue este el urbanismo que se exportó a América.

Las casas de cargadores a Indias, apenas conservadas hoy, fueron el símbolo de un Siglo de Oro y también un ejemplo de arquitectura que no ha sido superado ni formal ni funcionalmente. Desde las cocheras a la torre y el mirador, estos auténticos monumentos dieron satisfacción a todas las necesidades y fueron el preludio de palacios que desde el siglo XVIII albergaron a la burguesía emergente y que condicionaron enormemente la forma de entender la ciudad moderna. Muchas de estas casas y palacios fueron abandonados y reconvertidos en el siglo XX en casas de vecinos. Otras, sucumbieron ante la ignorancia y complacencia de una población y unos dirigentes incapaces de entender su importancia.

Arquitectura y fiesta son dos conceptos que en esta tierra son inseparables. Existe un tipo de arquitectura, denominada efímera, que todos los expertos han coincidido en destacar por su im-





portancia. Es consecuencia de la fiesta y la celebración, tal vez incluso de la ensoñación propia de las gentes, y se la puede encontrar desde hace siglos casi los doce meses del año. El esorno y la decoración provisional de calles y plazas para celebrar acontecimientos como las coronaciones o bodas de reyes, ritos religiosos, fiestas patronales, concursos o citas mercantiles perdura hasta nuestros días y cada vez cuenta con mayor técnica, calidad y presupuesto, lo que es una muestra de su importancia. A todo ello hay que unir el aprovechamiento del espacio urbano para las celebraciones: carreras y juegos de lanzas y cañas en la plaza del Arsenal de Jerez, toros en la plaza de la Iglesia o de la Herrería en El Puerto y en Sanlúcar la Calzada.

La fiesta del Corpus Christi es uno de los ejemplos de la importancia que adquiere el esorno de espacios públicos, con monumentos y altares efímeros, en una tierra que gusta también de engalanar las calles de sus ciudades con alfombras de flores, ramas de romero o de sal al paso de las diferentes procesiones religiosas.

EL VALOR HISTÓRICO Y ARTÍSTICO

No hay duda en que la cultura cristiana es, de todas las que pusieron sus ojos en esta tierra, la que ha marcado tanto las costumbres y tradiciones como el desarrollo de estas ciudades hasta nuestros días. Las construcciones religiosas son hoy uno de los principales reclamos culturales en las ciudades del



Marco de Jerez aunque también haya que señalar que su estado de conservación no sea el más adecuado para su importancia histórica y artística. La arquitectura religiosa es rica en estilos y matices lo que da muestra o, nunca mejor dicho, de las profundas creencias que también han marcado y marcan la personalidad de la mayoría de los habitantes de esta tierra.

Sin duda, la principal manifestación de fe y religiosidad popular la encontramos en la celebración de la Semana Santa, un acontecimiento que va más allá de las creencias. La Semana Santa no sólo está presente en las imágenes que encuentran su acomodo en iglesias y catedrales sino en las relaciones entre vecinos. Surgidas, como es sabido, de los gremios de arrieros,

El Marqués de Jerez es un municipio de un que tiene a los castillos de Jerez, El Puerto y Sanlúcar como destino, un marqués como y sus historias vividas.



las hermandades son hoy en las ciudades del Marco uno de los focos más importantes e influyentes del asociacionismo. Además de tratar de ser garantes de un patrimonio artístico de valor incalculable, han logrado convertirse en destacadas protagonistas de la vida social y cultural de estas ciudades. Jerez, sin duda, sobresale a la hora de hablar de Semana Santa en la Baja Andalucía. No sólo porque su censo de hermandades y cofrades duplique e incluso triplique a los de Sanlúcar y El Puerto, sino por la riqueza y número de sus tallas y el despliegue que se realiza en sus desfiles.

VINO Y GENTE

Pero no sólo las fiestas religiosas copan el calendario en una zona entregada también a la creencia en cuestiones

mucho más materiales y tangibles. Hay que hablar, ya por fin, de vino, y unirlo a otros de los símbolos que más han trascendido desde esta tierra, como los caballos y el flamenco. Remontarnos a las antiguas *tabernae* romanas para rescatar la extensa relación con lugares en los que dar rienda suelta al refresco de gargantas y la apertura de mentes sería estéril. La relación entre vino y fiesta ha continuado hasta nuestros días en toda clase de acontecimientos y formas. En una tierra que ha producido vino desde que se la conoce no debe resultar extraño que los lugares donde consumirlo hayan tenido toda clase de denominaciones, unas veces dependiendo de la zona incluso dentro de la misma zona: lo que para unos era la taberna para otros era el tabanco y lo que para unos la tasca para otros el

colmado o la cantina, la bodeguita, el bache o el bujío.

Tantas y tan variadas han sido las presencias en esta zona que las tiendas de vinos han pasado por mil y una vicisitudes, hasta llegar a nuestros días en los que apenas si se conservan espíritu y cuerpo de ellas para desgracia de nuestro legado cultural y nuestra necesidad vital. En este tipo de comercio tuvieron gran importancia los montañeses que arraigaron en nuestra tierra, sus chichucos, y una forma de entender la relación con el cliente que se ha perdido como las tiendas de productos de ultramar, los 'ultramarininos'. Los montañeses ocupaban rápidamente las esquinas estratégicas de las ciudades para establecer en ellas sus comercios y no hay que olvidar que muchos de ellos, en los



sígnos XVII y XVIII, fueron los primeros cosecheros de un vino que luego comerciarían y exportarían familias llegadas a la zona desde el extranjero.

La presencia cíclica de los montañeses, de las gentes de Norte, en esta zona va mucho más allá del comercio. Desde el siglo XIII llegaron a esta zona cántabros, gallegos y castellano-leoneses que repoblaron ciudades que estuvieron dominadas por los musulmanes. Y, al contrario que en otras zonas no fronterizas, aquí no hubo mezcla. Ellos fueron, por tanto, quienes conformaron la demografía en este triángulo. Jerezanos, portuenses, sanluqueños y sus vecinos fueron los primeros reconquistados, de ahí que haya que subrayar que, a pesar de la rica presencia y herencia árabe en la zona, en estos tiempos existe algo más que un mito sobre el carácter "andalusí" de las gentes del Marco. Las gentes del Norte que llegaban a esta tierra, se quedaban. Y en poco tiempo, sus hijos eran ya considerados de aquí "de toda la vida".



VINO Y FIESTA

Hoy encontramos las principales manifestaciones culturales en torno al vino en algunas de las fiestas que se siguen celebrando tras la llegada de la primavera, curiosamente menos relacionadas en origen con el nacimiento del fruto de la vid y más con las antiguas ferias de ganado. En Jerez, incluso, tras la desaparición de la Fiesta de la Vendimia a finales del siglo XX, la mayor promoción del vino la encontramos en una fiesta que lleva por denominación Feria del Caballo a expensas de lo que pueda deparar una nueva fiesta. La de Otoño, que no termina de encontrar una definición clara. En El Puerto, donde se celebra la Feria de Primavera y Fiesta

del Vino fino entre abril y mayo, también se eliminaron las celebraciones de septiembre, incluida su famosa Velada de la Virgen de los Milagros, su patrona. Y en Sanlúcar, tras la Feria que rinde homenaje a la manzanilla por mayo, poco antes de que nazca el vino se celebran las Fiestas de Exaltación del Guadalquivir.

Pero si hasta hace un par de siglos las fiestas y actos públicos festivos se diferenciaban y la alta sociedad los continuaba en sus palacios y mansiones mientras que el pueblo llano lo hacía en calles y plazas con el consentimiento de la autoridad (como apunta el arquitecto Fernando Aroca Vicenti), con el siglo XX llegó la popularización absoluta de la fiesta como tal, de forma que en esta tierra ya no existe el concepto de casetas privadas en sus famosas ferias y personas de toda clase o distinción se mezclan durante unos días bajo un destino común.

La feria, en toda su expresión, es el mayor exponente de la ciudad efímera tantas veces representada en este Marco. Es un escaparate del carácter alegre de los habitantes de esta tierra y un paréntesis entre el devenir de sus problemas. Y junto al hombre, el protagonista de la fiesta es el caballo, algo más que un animal en este triángulo mágico en el que alcanza el valor de un símbolo de belleza y poderío. Caballos que antaño rivieron un protagonismo bélico son hoy sinónimo de fiesta, de deporte y de actividad económica. No fue casualidad que en Jerez se diera el origen del caballo cartujano, criado con fórmulas y métodos perdidos en el tiempo, como tampoco lo es que de esa ciudad hayan salido los ejemplares y los jinetes que han dado la gloria olímpica a todo un país.



Arriba: La Semana Santa, especialmente en Jerez, constituye una bella expresión de religiosidad popular en la que se envuelve toda una ciudad.

Abajo: El vino tiene un protagonismo especial en las fiestas (Ferias) con las que las ciudades del Marco celebran la llegada de la primavera.





La tradición ecuestre, mantenida a lo largo de siglos en todas sus facetas, ha dado origen a una industria con sus oficios y a una comunión especial, por encima de tópicos, entre hombre y animal, a la manera mística. Numerosos centros e instituciones ponen nombre a ese apoyo junto a hierros de fama mundial que exportan el caballo de pura raza española. También El Puerto y Sanlúcar han gozado de la presencia majestuosa de este animal con joyas en forma de carrajes o manifestaciones de belleza tan singular como las carreras de caballos en sus playas.

Porque junto a la industria de la pesca y de la agricultura, la ganadería ha sido siempre uno de los ejes del desarrollo de la economía en esta zona.

Además de los mejores y más valorados ejemplares de équidos, de esta tierra han salido los toros con más casta, como la ganadería de los Gallardo, que desde El Puerto dio origen a míticas denominaciones como 'nihuras' o 'pablomeros'. Toro y caballo han tenido siempre una enorme relación, hasta el punto de que los primeros lances se dieron a lomos de equinos, siendo el arte del rejoneo uno de los más originales que se conservan.

La afición por las corridas de toros, primero en plazas abiertas, comenzó su apogeo en el XVIII con la aparición de la figura de los primeros matadores a pie y, si quedaba alguna duda acerca del papel que desde el Marco se desempeñó en el fomento de la actividad

El caballo en todas sus expresiones, junto con el flamenco y el vino, constituye una de las más reconocibles señas de identidad de Jerez.

taurina como hoy es conocida, hasta decir que en El Puerto se imprimió el primer cartel de toros del que se tiene conocimiento. Aunque en afición resulta difícil hablar de niveles, fue el caso portuense el que sobresalió por encima de los de los vecinos, llegando a convertirse en lo que es hoy, plaza de toros de toda una Bahía.

EL CRITO DE LA PUERRA

Siempre a caballo entre la fiesta y la cultura se encuentra el flamenco, auténtico patrimonio de la humanidad que en este triángulo cuenta con toda su esencia. Su origen, como todo lo anterior, no pone de acuerdo a los expertos. Flamencólogos como Luis Suárez Ávila lo sitúan en el siglo XV, con la llegada de los gitanos a España, concretamente aquellos que llegaron a El Puerto condenados a las levas de las galerías reales, y defienden su mezcla con los esclavos negros de allí que se refiera a los "cantes de la negritud". Ha quedado demostrado que los gitanos recogieron el romancero épico y el cancionero medieval y que se puede hablar de cantes de ida y vuelta que partiendo del viejo continente llegaban a América y regresaban con el paso de los años en boca de artistas o intérpretes anónimos recreando el misterio de la tradición oral.

Existen diferencias entre los flamencos de los puertos (San Fernando, Puerto Real, El Puerto, Cádiz) y los de Jerez, unos más intimistas y otros más dados a lo público, si bien hasta mediados del XIX no se profesionalizó, si así puede decirse, el cante en escenarios. García Lorca señalaba únicamente a diez familias entre Jerez y Cádiz de las que partía la raíz del flamenco y es innegable que de este rincón de la Baja Andalucía han surgido los más respetados y conocidos

artistas flamencos. Y fue precisamente en el lugar al que llegaron como condenados y esclavos donde mayor integración lograron los gitanos en la sociedad.

El flamenco es hoy una parte importante de la cultura del Marco y se ha convertido en una industria. Tanto a lo primero como a lo segundo han contribuido impulsos como el Festival del Cante de los Puertos, la Fiesta de la Bulería, la Bienal de Sevilla o el Festival de Jerez, todos ellos de relevancia mundial. El intimismo inicial, eso sí, se ha ido perdiendo y sólo en contadas ocasiones se puede disfrutar ya de veladas flamencas con sabor auténtico, la mayoría de las veces no preparadas, pues el buen flamenco, como el buen jazz, tiene mucho de improvisación, es decir, de inspiración.

LAS GENTES DEL MARUJO

A pesar de la proximidad de los núcleos urbanos en el Marco de Jerez y de ese pasado y ese vino que tienen en común sus habitantes, la competencia entre sus habitantes ha resultado inevitable. Parte de la culpa la tiene el hecho de que hablemos de tres poblaciones que gozaron de una enorme importancia para diferentes culturas y muy especialmente para la Corona.

La presencia del Rey Sabio en El Gran Puerto de Santa María o en Jerez y la decisión de Godoy, muchos siglos más tarde, de nombrar capital a Sanlúcar hasta que Javier de Burgos elaboró la división administrativa actual sirvieron para otorgar una importancia a estas tres ciudades que se reflejó luego en el carácter y el orgullo de sus habitantes. Jerez es hoy, con doscientos mil habitantes censados, la primera ciudad de la pro-

vincia (quinta de Andalucía) y alberga infraestructuras tan singulares como un aeropuerto o un gran campus universitario, por citar sólo unos ejemplos.

La implantación en estas poblaciones de una burguesía emergente hace cuatro siglos dejó algo más que palacios de bella factura (bien se decía que llegó a haber en El Puerto) como muestra de su florecimiento. A muchas familias de estas tres ciudades se les debe el mecenazgo de actividades culturales. Sus necesidades comerciales permitieron que a la zona llegaran antes que a otras zonas del país adelantos técnicos como la luz o el teléfono, o la implantación del ferrocarril que hasta no hace mucho llegó a unir Jerez, El Puerto y Sanlúcar. Incluso las modas en el vestir de otros países alcanzaron este lugar gracias a esa influencia.

El Puerto es el referente turístico por excelencia y sus playas son el principal activo en una provincia en la que el sector servicios sigue tirando del carro del empleo. Y Sanlúcar, amén del turismo, representa la principal vinculación gaditana con el Guadalquivir y es la ciudad de la provincia que más mira hacia Sevilla y hacia Huelva, creando un "puente" cultural que va mucho más allá del Rocío o del hecho de que en la capital hispalense lo que se bebe es su manzanilla.

Esos orgullos locales, que a veces de forma desafortunada han llevado algunos alcaldes hasta el chovinismo y el localismo populista, no han impedido que durante siglos las relaciones entre portuenses, sanluqueños y jerezanos se hayan establecido mediante lazos de todo tipo y muchas familias de abolengo hayan emparentado y no siempre por cuestiones de nego-





cios. Hoy día son muchos los jerezanos (se calcula que al menos diez mil) que cuentan con segundas residencias en El Puerto y Sanlúcar para disfrutar de los tres o cuatro grados menos de temperatura que tienen sus costas en verano, sin contar con el tráfico diario que, por razones de trabajo, se registra entre estas poblaciones y no sólo por la industria vinícola como antaño.

También son muchos los portuenses que tienen intereses en bodegas o industrias de Jerez y muchos los sanluqueños que acuden a Jerez, ciudad de referencia o capital del Marco. En una era en la que no existen las distancias, vivir en cualquiera de estas ciudades supone disfrutar prácticamente de las mismas ventajas e inconvenientes. En más de 1.500 kilómetros cuadrados en los que habitan 350.000 habitantes con 3.000 años de historia a sus espaldas cabe de todo. Este rincón multicultural, enrejada de caminos y posada para viajeros, encierra la paradoja de ser capaz de encarnar la imagen del más puro tópicos español, exportarlo y, al mismo tiempo, de ser un lugar abierto a las influencias foráneas y ofrecer atractivos e historias para todos los gustos.



Tal vez influya decisivamente en todo ello el clima, algo más que un asunto recurrente del que hablar cuando no se sabe qué decir. Más de tres mil horas de sol al año y una media de 25 grados centígrados son argumentos más que suficientes para que los habitantes de cualquier rincón del mundo hagan vida en la calle, por mucho que las sabias manos de sus arquitectos dibujaran casas especialmente pensadas para retener el fresco en verano y el calor en invierno, con amplios ventanales para

aprovechar la luz y cielos para que, en los bajos, la calle entrase dentro de la vivienda y al revés. Ese 'vivir en la calle' ha marcado las fiestas del calendario, la disposición de elementos en plazas y espacios públicos, y la aparición de lugares para el esparcimiento, desde bares donde divertirse a casinos y círculos en los que cultivar el arte de la tertulia o realizar transacciones comerciales, pasando por las ventas, esas casas de comidas situadas en las carreteras que hoy cumplen la función de dar satisfacción a la necesidad imperiosa de salir a la calle y buscar la vida al aire libre.

En este rincón del mundo a menudo se pierde la noción del tiempo y se vive alejado de prisas y horas punta porque, por encima de todo, reina la paciencia. Quizá sea por la costumbre de estar continuamente esperando soluciones que no llegan o por acumular siglos de historia. Sin esta filosofía de vida y sin las características tan especiales de esta 'urna microclimática' que es esta zona (como la denomina la profesora María del Carmen Borrego Plá) con ciclos precisos de lluvia y sol, sería imposible el nacimiento desde hace siglos de un vino con las características del jerez, para el que las prisas son muy malas consejeras.

El jerez y su elaboración son, por ello, la mejor forma de definir a los habitantes del Marco: con historia, nobles, pacientes, únicos, universales. Pero estos son sólo rasgos, apreciaciones y perfiles que, para muchos, serán imperfectos. Porque, como ha dejado escrito el jerezano Francisco Bejarano, "la ciudad somos nosotros, de modo que hay tantas ciudades distintas dentro de una sola como personas intenten aprehenderla en la escritura". ■







Tirada: Mesario

HISTORIA Y LEYENDA DE UN VINO

ENTRE LA BRILLANTEZ Y
EL DESAFÍO

CARMEN BORREGO PLÁ

45

P

ocos vinos como el "jerez" pueden presentar una historia cultural tan extensa, que se pierde en la noche de los tiempos, y a la vez determinar su primer origen fuera de leyendas e inexactitudes. Según Guerrero

Ayuso, la cepa en su estado salvaje, *vitis vinifera*, propia del ecosistema mediterráneo, debió nacer en la zona del Asia Menor, probablemente en Anatolia o en los territorios conocidos como "la media luna fértil"; allí donde las aguas del Éufrates y el Tigris se deslizan como serpientes de vida. A partir de estos momentos la cepa y su sangre, el vino, se posearían en los variados navios fenicios hasta llegar a la zona que nos ocupa, siendo estos orientales los encargados de enseñarnos su cultivo y vinificación. Inapreciable recuerdo de la

presencia de este pueblo es el poblado de Doña Blanca, situado a las afueras del Puerto de Santa María, levantado alrededor del siglo VIII a.C. y en el que puede apreciarse un lagar —aunque ya de época turdetana, siglo III a.C., según el profesor Ruiz Mata—, con un primer nivel para el pisado de la uva y un segundo a donde iría a parar el mosto; ambos repellados por una mezcla de arena, cal y cerámica. Muy cerca se encuentran unos hornos, que al no ser para cereales, cabría la posibilidad de que fueran utilizados para la cocción del citado mosto. Al igual que en Pompeya, tierra y cenizas ocultan una vida, que en nuestro caso, no por ser aún desconocida deja de percibirse como extraordinaria.

Pero no sólo serían éstos los únicos visitantes, porque la comarca jerezana, encrucijada de caminos, actuaba como un imán para todos los pue-





bles mediterráneos que volverían su mirada hacia esta tierra, *finis terrae*, en donde la leyenda situara las Columnas de Hércules. Y así griegos y romanos hollarían el territorio, convirtiéndolo, al igual que habían hecho los fenicios, en una de sus colonias;

de ellos aprendimos el protocolo del consumo del vino. Porque este caldo no sólo serviría como rito y comercio; también se convertiría en extraordinario sarmiento para anudar nuevos y viejos amigos, alborozar las fiestas y en suma, ser símbolo de la alegría por

la vida. De ahí que significara riqueza para quien lo ofrecía y felicidad para quien lo degustaba. Prueba de ello son el *simposiaron* griego o la *convivatio romana*, siempre amparados por el dios Dionisos (que en el crisol romano pasaría a denominarse Baco).

*Lugar fenicio encontrado en el yacimiento arqueológico de Daba Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)
Escrito por Diego Ruiz Mata.*





El susodicho *simposium* griego sería definido por Flaceliere como una reunión de amigos que primero saciaban su hambre y luego pasaban a la ingestión de la bebida, sutil propiciadora de conversaciones sobre lo divino, lo humano, lo político e incluso las adivinanzas y los chistes. Aunque por aquellos tiempos, la mencionada bebida era mezclada con agua, según la proporción dictada por el *simposiarca* –el rey del *simposium*. En verano se colocaba una gran vasija con agua muy fría en donde se sumergía el recipiente de vino puro –*psykter*–, a partir de cuyo contenido se harían las respectivas mezclas, consiguiéndose así una mejor temperatura para las mismas. Los vinos de la antigüedad –incluido

el momento que nos ocupa– sin duda alguna y por razones obvias presentarían muchos “posos”, por lo que antes de servirlos debían pasarse por una especie de “colador”. Es extremadamente curiosa la cerámica decorada por el pintor de Brygos, en la cual se representa un *simposium* de la *Iliada*, en el que aparece un personaje con un colador y una especie de venecia en la mano, de similar factura a la utilizada actualmente en “el marco jerezano”.

Posteriormente, con Roma, los perfiles culturales proseguirían, aunque ahora bajo el nombre de *comissatio*. El concepto se extendía a la *sobremesa* de la cena, la cual era celebrada con un lujo cada vez más refinado: manteles,

vajillas de plata, triclinios, lavatorio de pies para los invitados, numerosos platos de espectacular presentación, con abundancia de carne y variadísimos postres; porque bajo Roma, tan pragmática en otros aspectos, en los dietéticos “una imaginación ostentosa era la mejor carta de presentación para el *anfiteión*”. Y de privilegio era el vino de Ceret –actual Jerez y comarca adjunta– a pesar de la riqueza vinícola de la propia península italiana. Pues ya lo decía Marcial: “*Que Nepos te sirva vino de Ceret; lo crecens de Setia. Que no lo sirva a la muchedumbre, que lo beba sólo con tres invitados*”.

Pero como norma en todas estas culturas había siempre un deseo común: la

Amfora fenicia del siglo VIII a. C. hallada por Diego Ruiz Mateo en Dubái, Emiratos, seguramente destinada al almacenamiento de vino para su comercio y transporte



medida en el beber. Pues según el griego Homero, "si (los hombres) bebían más, se creían equivocadamente fuertes como leones y si continuaban bebiendo, se les oscurecía la razón y se parecían en todo a los asnos". Aunque bien es verdad que a veces dichas premisas no se cumplirían a la perfección; y así el romano Virgilio llegaría a apuntar: "No prevalecerán los versos escritos por bebedores de agua".

Como contrapunto de esta alocada vida, el campo emergía como "un oasis de paz", refugio de los ciudadanos que huían de la urbe y a la vez pulmón alimentario de la misma. Cuestiones ambas contempladas precisamente por el gaditano Lucio Moderato Columela, nacido durante los primeros

años de nuestra era y que en su obra *De Re Rustica*, donde sentaría las bases del vitigno jerezano que han perdurado hasta la actualidad: los tipos de suelos y de vides, el emplazamiento de la viña, las faenas que se le debían efectuar y en qué estación del año, la calidad del mosto resultante...

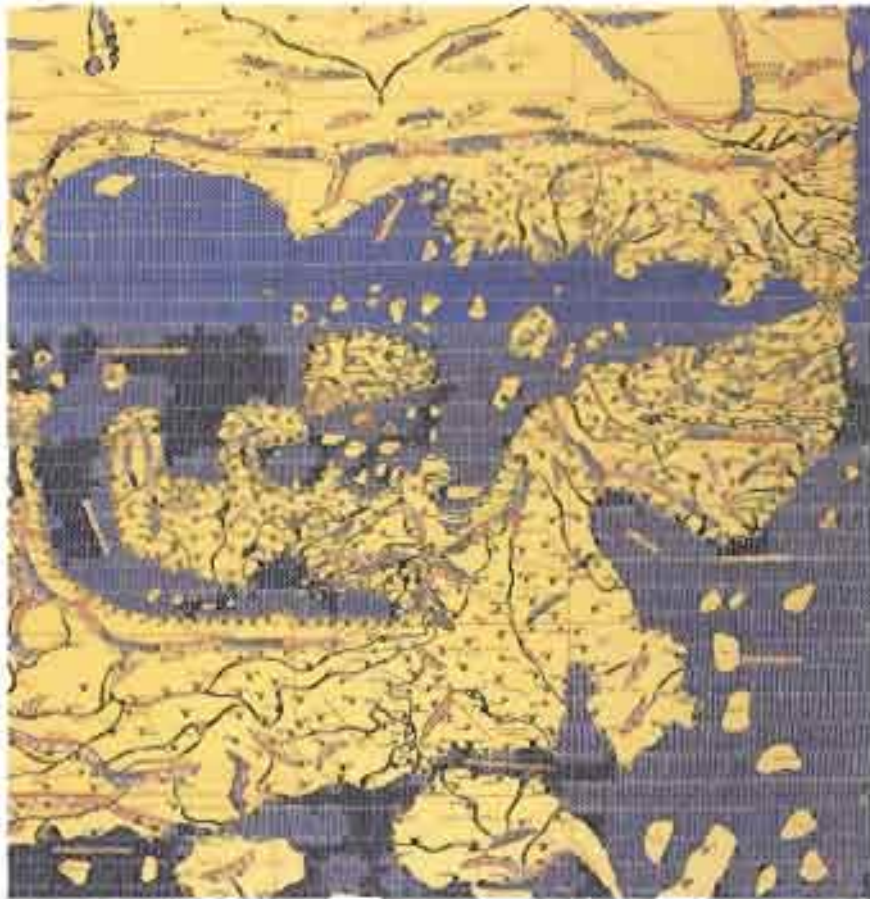
EL ISLAJE DE CONQUISTADOR A CONQUISTADO

Pero con el paso del tiempo, la decadencia se apoderaría del Imperio Romano, propiciando una nueva "vuelta de tuerca a la historia": la llegada de los bárbaros, que en nuestro suelo se llamaron visigodos. No fueron momentos fáciles, con sus secuelas de

guerras intestinas, arrauismo, sangre y división. Tiempos en los que San Isidoro de Sevilla afirmaría en sus *Etimologías* que la uva era llamada así porque interiormente está llena de humor, jugo y densidad, llegando a enumerar 23 variedades de la misma. Mientras, el *Eneto Juzgo del rey Recesvinto* contemplaba diversos castigos —bien pecuniarios, sociales y hasta corporales— para quien robase en viñas o las estropease con el paso de su ganado.

Entorno histórico que no duraría mucho tiempo, porque diferentes banderas atravesarían el Estrecho, llegando a orillas españolas otros nuevos orientales, en este caso los árabes, cuyo po-

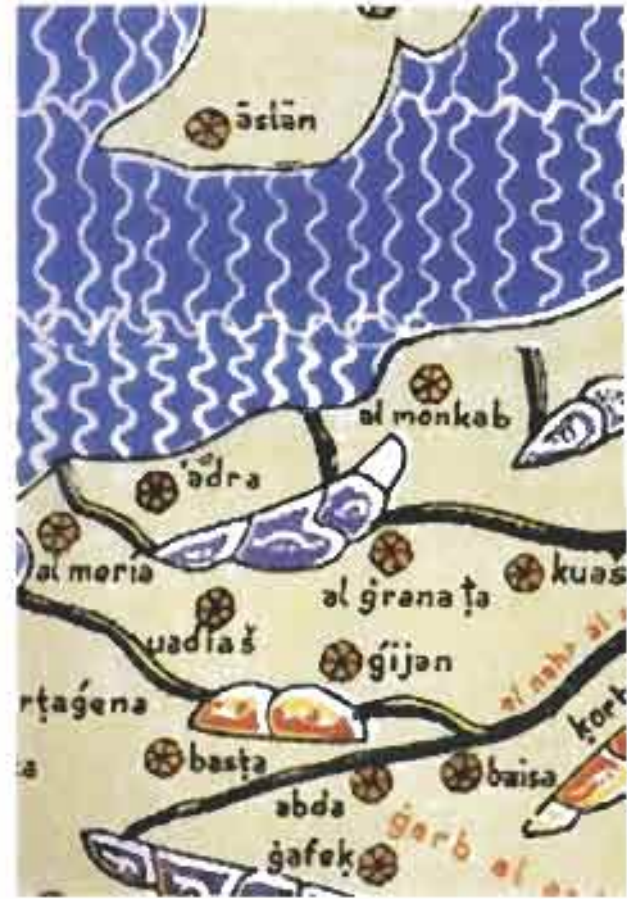
Fragmento de papiro procedente del papiro de Aste (Ripa) con el relieve de Jerez que se conserva en el Museo Arqueológico de Jerez.



derío iba creciendo como una inmensa ola, hasta tal punto que ni un solo madero se movía en el Mediterráneo sin su conocimiento. Pocas culturas como ésta iban a dejar tanta huella en Andalucía, al quedar fascinada por ésta última, dándose el fenómeno del conquistador conquistado. Porque su ley y religión coránicas, ambas una misma cosa, prohibían la ingestión de vino, pero a la vez y según diversos autores, como por ejemplo Manu'el Marín, dicha normativa resultaría un tanto ambigua, especialmente a partir del califato, utilizándose diversas artimañas —como por ejemplo que el viento fuera *mu'atábe*— para conjugar lo mejor posible el mandato legal

y las transgresiones. No obstante, a veces se daban intermitentes reacciones negativas a esta especial permisividad, como la orden de Al-Haquen II, quien intentaría arrancar todas las vides de su reino. Dicha intención se vería pronto modificada, dado que el cultivo de la pasa serviría para neutralizar la primitiva intención.

Y de nuevo los rasgos helenísticos tal drian a reducir, porque en este caso se daría la poco conocida *mu'atadama*, entrizada en la filosofía sumpsoniaca, aunque ahora su significación haría referencia sobre todo a las características de los invitados a la cena. Todos ellos seleccionados no tanto por



su nivel social como por su ingenio, inclinaciones nobles y presencia refinada —uñas limpias y bien cortadas, turbante impecable, piel perfumada, barba recortada—, porque lo que procede es liberarse de toda afectación. Pero hay que procurar un trato justo, no excederse en la bebida, buscar armonía, olvidarse del pasado... Ocultar los defectos, abstenerse de reproches, alegrarse sin riñas ni gritos y abstenerse también de cualquier presunción nobiliaria. Mientras tanto, el lujo del acontecimiento llegaba a extremos verdaderamente espectaculares: invitaciones en verso, candelas para ahumbras, adornos de flores, manteles de cuero, pequeñas mesas llenas de



golosinas... A destacar un personaje fundamental en cualquier banquete desde la antigüedad, el copero, pues sin su conocimiento y pericia el vino no sería bien servido, el cual, por cierto ahora bajo el Islam, se ingería sin mezcla de agua alguna.

Precisamente la uva jerezana sería objeto de un esmerado cuidado por parte de estos recién llegados, que tendrían un gran aprecio por el resto de los frutos de la tierra (incluida la pasa), siendo muy numerosos los Tratados de Agricultura (como los de Ibn-Wafid o Ibn Bassal), los calendarios agrícolas. Llegando asimismo a existir una especie de "huertos experimentales"

como el del Aljarafe sevillano e incluso aquel otro levantado en tierras de propiedad real y que hoy día ha dado lugar a una zona, igualmente en Sevilla, denominada no sin razón, Huerta del Rey. En este sentido la uva jerezana se haría muy famosa, prefiriéndose la variedad acebibe, por su grano altamente carnoso, siendo objeto de un intenso comercio, conjuntamente con la denominada alariño. Eran días de felicidad y esparcimiento que alcanzarían su cenit en el reino taifal de Almotamid, en cuyo reinado, según el poeta jerezano Ben Lubhacc, se celebraban regatas en el río Guadalete, no sintiéndose ningún reparo para que el vino se convirtiera en poesía:

*El reflejo del vino atravesado por la luz,
colorea de rojo los dedos del copero,
como el ebreo deja tejido de rojo
el hocico del antilope.*

Después sobrevendrían nuevas invasiones islámicas que se definirían como "más acordes al Corán" (almorávides, almohades... pero como ya reconociera Sánchez Albornoz, los preceptos coránicos nunca pudieron atravesar la coraza de las costumbres "hispanicas").

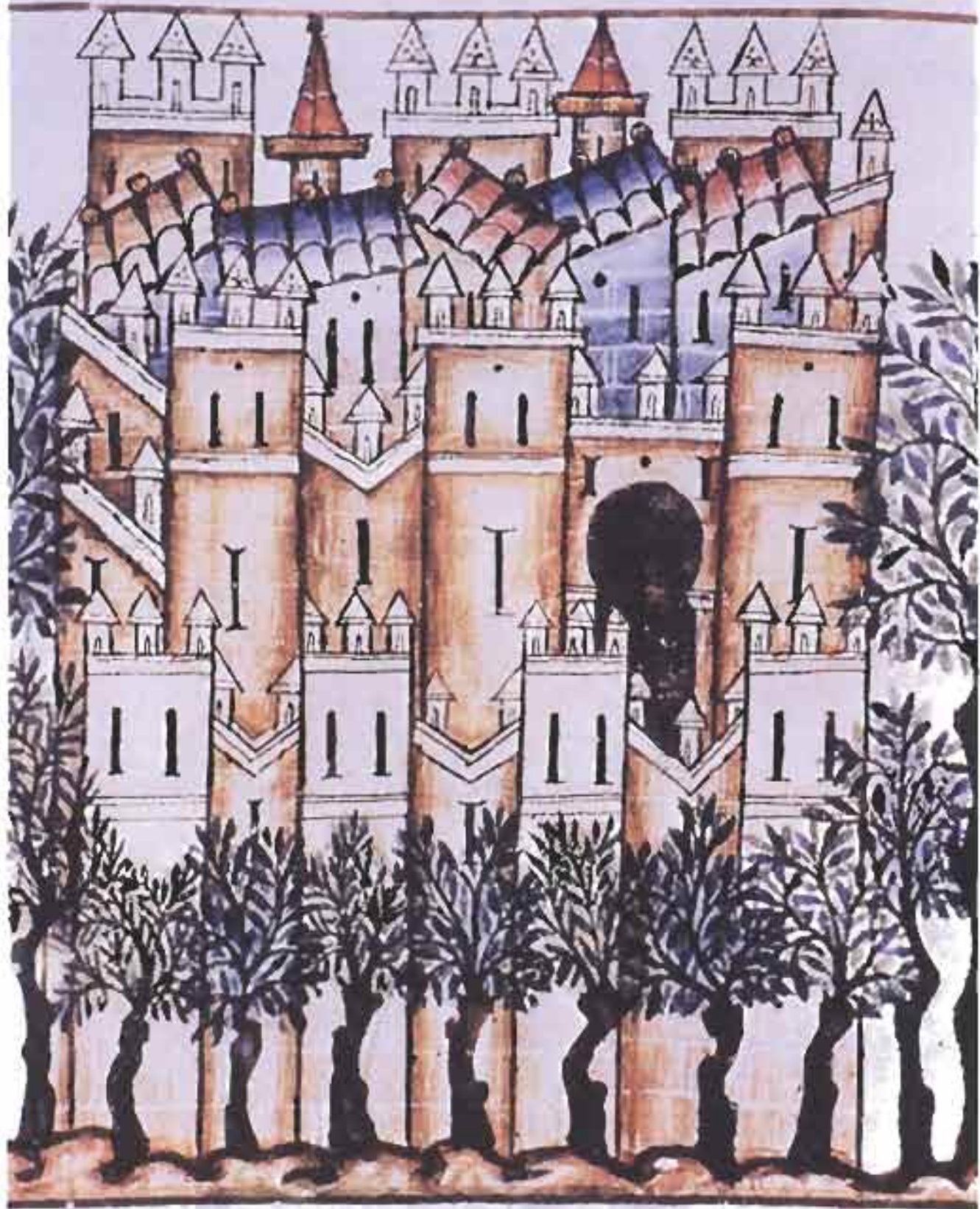
Mientras tanto, muy lejos de aquí, en la corte de Roger II de Sicilia, el igualmente árabe (posiblemente ceuti) Al-Idrisi escribía su gran tratado geográfico, "Recreo de Quien Recorre el Mundo", donde se recogía lo siguiente: "Seris es una plaza fuerte de mediana extensión, céntrica por sus murallas; sus alrededores son de agradable aspecto, porque está rodeada de viñedos, olivares y higueras...". Descripción de donde se deduciría que la tal Seris era

la ciudad luego conocida como Jerez, cuestión toda ella tratada en su tiempo por González Gordon y que serviría más tarde como prueba en el conocido pleito que sobre denominaciones de origen se celebró en el pasado siglo. Dicha obra estaría complementada por un mapamundi (1154), una de cuyas copias hemos encontrado recientemente y en donde se corroboraría gráficamente dicha circunstancia.

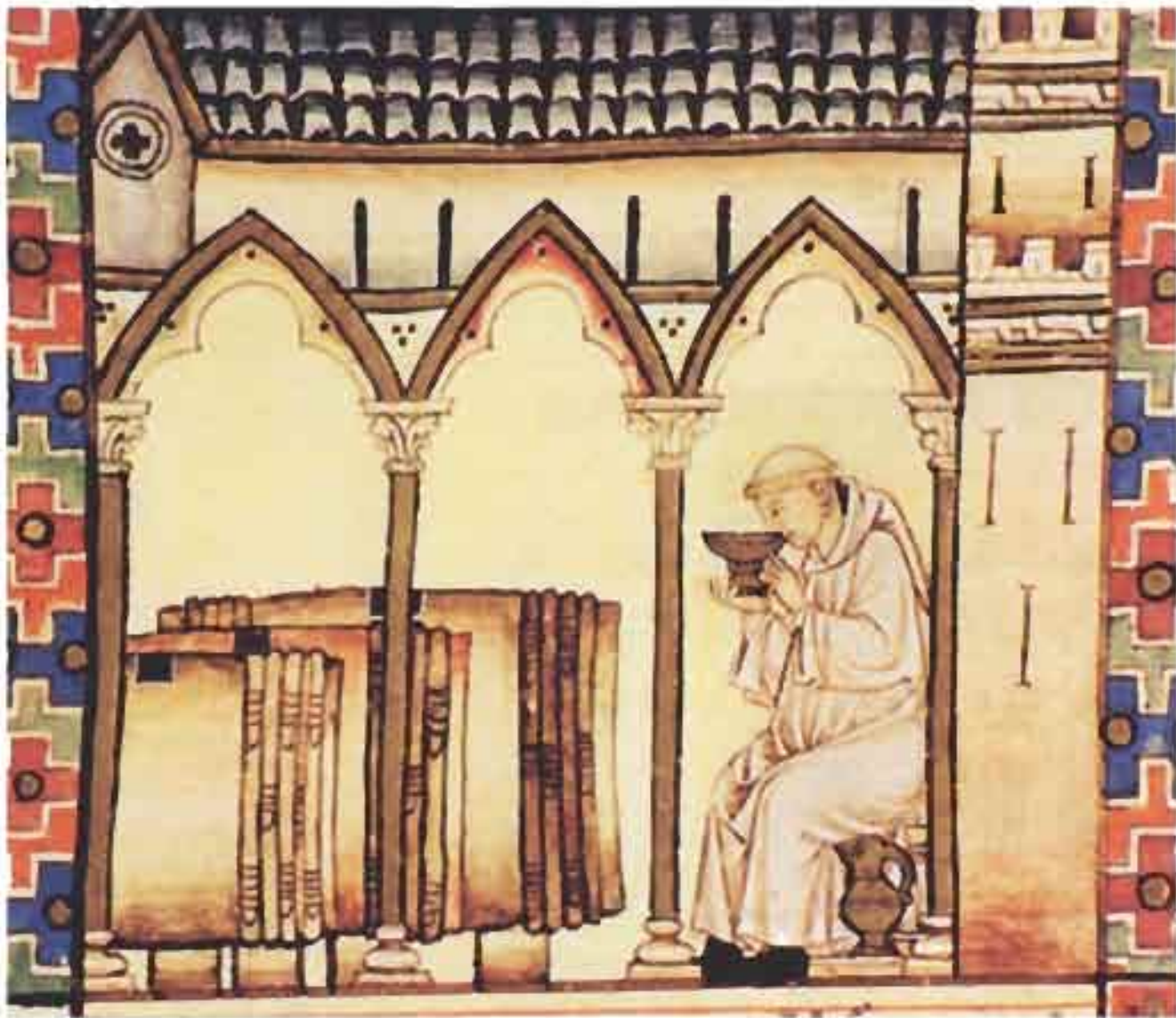
EL PALLATINO DESPERTAR A NUEVOS AFANES

Poco tiempo después, en 1264, el monarca castellano Alfonso X ocupaba Jerez, cambiando la vida de nuestra zona radicalmente. Frontera (de ahí su nombre), con el reino nazarita granadino, la ciudad vivió años de luchas encarnizadas, de espadas y de sangre, durante los cuales la repoblación de hombres y cultivos se haría indispensable. Había nacido el "sentido premial de conquista", en virtud del cual la Corona repartía determinados lotes de tierra en base al prestigio social y a los méritos alcanzados: a caballeros como los Villavicencio, Zurita, Valdespino, Carrizosa, a familiares o servidores del rey, a órdenes eclesiásticas o incluso militares como la de Calatrava, a la cual le serían otorgadas ocho aranzadas de viñas en la zona de Balbaina. La tierra siempre como asidero, como signo de prestigio; porque el rico era más rico y el pobre ya no lo era de solemnidad. Plantios legalmente obligatorios, la viña y el cereal, convertidos ya en nervios económicos y dietéticos de un territorio muy amado por el citado monarca alfonsí, siendo precisamente, según cuenta la tradición, uno de los hombres más significativos de su hueste, Fernán Isáñez Palomino,

reuz ceta ta agua auquir nō podian auer aq



ate comēcou a pēgar e disse q' n'galle todo a sã e auer



quién diera nombre al tipo de uvas que luego serían características de la zona: las *palomitas*. Muy pronto el vino jerezano volvió a enraizarse en la nueva realidad y ahí estarían las diez arrobas envasadas en 1410 al también caballero jerezano Alonso Núñez de Villavieja, para que le sirviesen de avituallamiento fortificante en su lucha contra el reino nazarita o lo contemplasen en el Plaza de

los Muertos, cuando los jinetes jerezanos dieran de beber a sus cabalgaduras una mezcla de agua y vino como "especial brebaje" para que adquiriesen la fuerza necesaria en combate.

Por entonces, los arros dos enclaves —en este caso marítimos— de El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, que muchos siglos después

iban a conformar "el Marco del Jerez", hacía ya mucho tiempo que habrían iniciado sus respectivas existencias, en ambos casos movidas por una invisible ritaroma en forma de cepa, pero las dos localidades tenían al vino como una de sus principales fuentes de subsistencia. En el caso de El Puerto, las viñas llegaban cerca de Rota, mientras que en 1469 el santiguero Duque

Fragmento de las Cartas de Alfonso X de la Biblioteca General de la Universidad de Sevilla (siglo XIII), en la que se recoge el envío arrollado de jerez en el año XIII.

El obra sobre comer con significado antiguo, verso diez de su cartaga 3267, (Fragmento de la Biblioteca General de la Universidad de Sevilla).



de Medinasiona llegaba a confesar: *"considerando que esta mi villa no tenía otro heredamiento sino sus viñas, que tanta renta y servicio me dan..."*. También los religiosos tendrían que decir mucho al respecto y buena muestra de ello son los conventos sanluqueños de Madre de Dios –77 aranzadas de viñas– o de Nuestra Señora de los Remedios –17 aranzadas–.

Muy rápidamente, todos estos caldos habrían iniciado una rápida expansión, incentivada por numerosas disposiciones de distinta índole, dictadas a partir del siglo XIII. De ahí, por ejemplo, la *carta-puebla* portuense, las rebajas impositivas para los comerciantes extranjeros llegados a Sanlúcar o las ferias jerezanas, en cuyo ámbito no podía ser detenida ni embargada ninguna persona, siempre que el delito no hubiese sido cometido en el transcurso de la misma. Coyuntura toda ella que desembocaría en una defensa a ultranza de la respectiva cosecha local –aún faltaba mucho tiempo para que descubrieran "que la unión hace la fuerza"–, así como en una insistente búsqueda de mercados tanto nacionales como extranjeros. En este sentido, proliferarían las prohibiciones para la entrada de vinos –corros, bastardos o arrocinados, se obstaculizaría la posesión de la viña en otra localidad y se vigilaría la hechura de las vasijas (botas), que con capacidad de 30 arrobas, debían mostrar el signo del correspondiente tonelero. Asimismo se procuraría la calidad y peso exacto de las pasas y se controlaría la venta de vino en las tabernas, para evitar cualquier abuso a la baja en cantidad y calidad, pues como se decía en La Celestina: *"el vino no tiene sino una tacha: que lo bueno vale caro y lo malo hace daño"*.

Puestas así las cosas, no es de extrañar que toda "la escotadura atlántica" se convirtiera en un auténtica "herradura de la suerte" para los comerciantes, primero norteños –madera y hierro por vinos y salazones– y luego europeos, incentivados éstos últimos por la caída de Constantinopla en 1453. Al no poder entablar relaciones directas con esta urbe, decidieron establecerse definitivamente o temporalmente en el Estrecho, desarrollando una especie de "comercio triangular" entre África –oro, esclavos y cera–, la bahía gaditana –vino y cereal– y sus países de origen –manufacturas de todo tipo.–

Es éste el momento en que se establecen fuertes vínculos con la Bretaña e Inglaterra, centrados en éste último caso en la sanluqueña iglesia de San Jorge –el nombre lo dice todo–, que no sólo serviría como lugar de culto y enterramiento, sino también de reunión. En esta época se crea la Compañía Inglesa de Andalucía, que no duraría mucho tiempo, ya que la política se mezclaría pronto con la confrontación religiosa. Por su parte, no sólo apellidos portugueses se harían presentes en El Puerto –Benavides, Manso, Méndez Siqueira–, sino también genoveses –Cattaneo, Gentile, Grimaldi–, llegando también a Jerez –Spinola, Adorno, Negrón, Zacaría o el boloñés Felipe Zarzana–. Sería tan grande la fama de riqueza de este *finis terrae*, que entre los siglos XVI y XVII se han llegado a identificar a 159 extranjeros distribuidos entre las tres poblaciones anteriormente citadas. Un cosmopolitismo cada vez más creciente, que dejaría su huella cultural y familiar en la tierra que les había visto arribar, como por ejemplo los Zacaría, quienes con asiento en El Puerto, se extenderían también hacia

Jerez, emparentando con uno de sus principales linajes, los Villavicencio.

Eran tiempos en los que el jerez andaba en muchas mesas, tanto "de arriba" como "de abajo", convirtiéndose en alegre compañero durante los festejos matrimoniales, en sonajero invisible si se trataba de bautizos y en lazo de camaradería para todo tipo de reunión; aunque su sentido más trascendental lo adquiriría en la celebración de la misa, al convertirse en sangre de la alianza con el Padre Eterno. Nunca como entonces el vino iba a mantener su función de tónico digestivo o de excipiente para la administración de distintos fármacos. Ya desde la antigüedad era de dominio público que el vino, incluido obviamente el que nos ocupa, mantenía ciertos usos medicinales, entre los que destacaban además de los ya expuestos, el de desinfectante, tonificante e incluso nutriente, tal y como recogiera el refranero popular: *"con pan y vino se hace el camino"*. Cuando en 1473, la gran peste asoló el territorio gaditano, el jerez se utilizaría como preventivo y conjuntamente con la escorzonera –planta que por entonces únicamente se criaba en la Isla de León– conformaría una tisana utilizada como remedio para los apesados. Plinio, Paladio, Averroes y hasta Luis Lobero de Ávila –protomédico de Carlos V–, se habían eco sucesivamente de todas estas cualidades a lo largo de la historia.

Pero los tiempos avanzaban y un cierto aire exótico se pondría de moda en corte y pueblo: el gusto por las bebidas frías, que alcanzaría también al vino, tanto en invierno como en verano. La nieve se convertiría pues en un elemento indispensable, tanto para el señor como para el más humilde ofi-

cial: traida de la tierra, se enterraba en pozos para su conservación y en ella se ponían a enfriar las correspondientes bebidas dentro de unas cantimploras —especie de garrafas de cobre con cuello muy alto—, sirviéndose en las denominadas *caças pesadas*, igualmente estrechas y largas, para que no se perdiese el frescor.

Fran los años en los que Quevedo calificaba al jerez como uno de los mejores vinos del mundo, y Fernando de Zúñiga, Lope de Vega e incluso el propio Cervantes se hacían eco en el mismo sentido, porque ya los vinos de la bahía gaditana —*Santiboné, Jerez* y *El Puerto*— como velas hinchadas al viento, llegaban a todos los extremos del continente europeo. Y mientras los santibonés arribaban a las costas italianas y a veces a las irlandesas —100 botas en 1560—, los portuenses ponían rumbo igualmente a Irlanda —similar volumen y fecha—, pero sobre todo a las plazas africanas de los portugueses —Tanger, Arcila, Safi, Orán, Mazalquivir— a donde por cierto también concurrían numerosas botas jerezanas, en este caso vacías, para que sirviesen de barricas en las escaramuzas luso-africanas. Un mercado muy característico para el jerez sería el relacionado con el abasto de la flota de galeras, defensa marítima por excelencia, que invernalaban en aguas portuenses.

Aunque los más significativos destinos para el vinodicho vino jerezano serían el flamenco y el londinense. Al primero había llegado hacia mucho tiempo de la mano de Pedro de Espinosa, conquistador de Melilla y hombre de confianza del Rey Católico, quien desde su puesto de embajador en Holanda, actuaría como agente

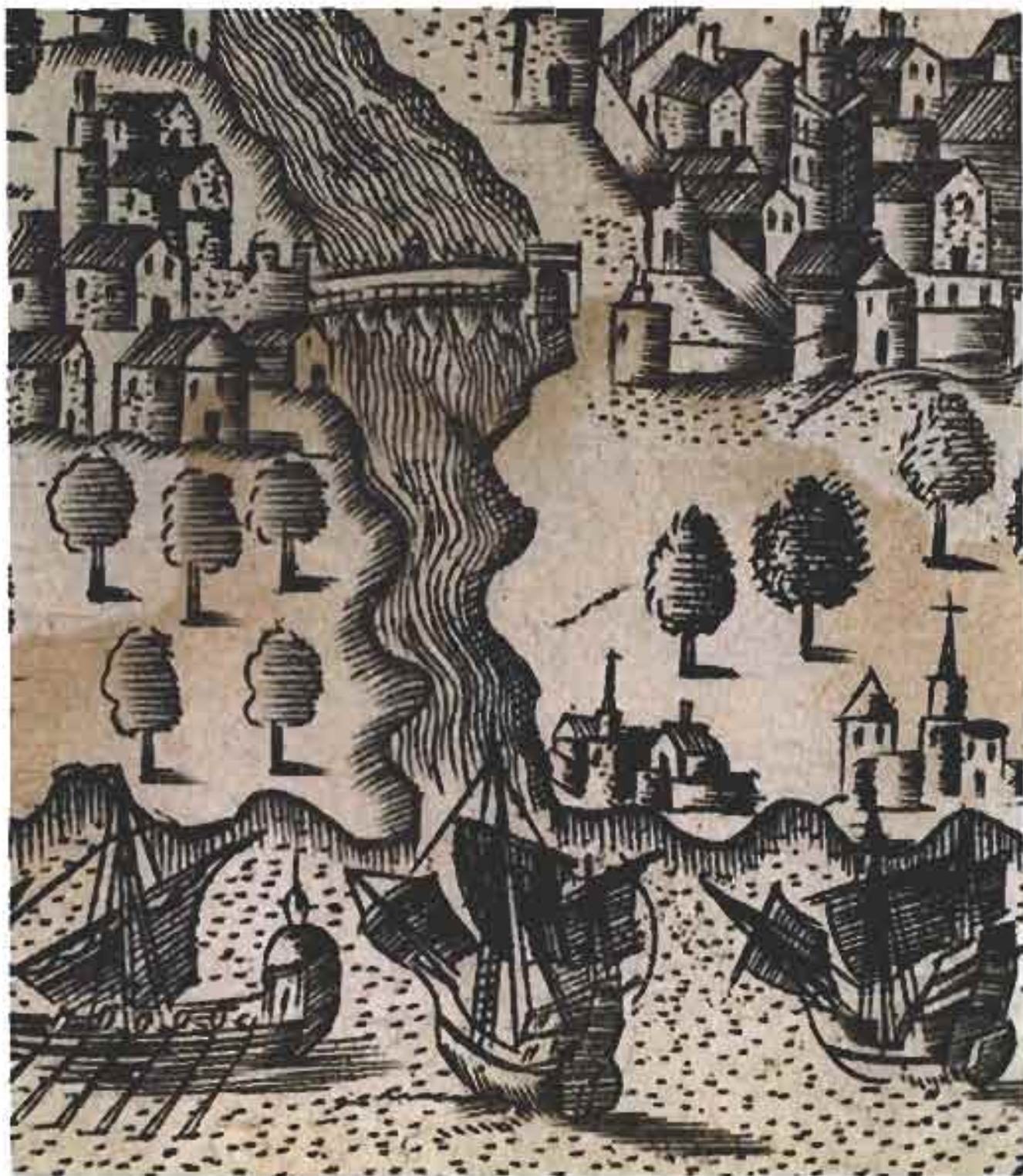
comercial de sus propios caldos procedentes de los pagos de Pajulana. Pero sería el inglés, el que se alzara como “el hegemónico consumidor”, desde la boda de Enrique VIII con la infanta Catalina, hija precisamente de los Reyes Católicos. La aceptación sería tan grande, que en una misiva de un tal James Howel a Lord Clifford llega a recogerse: *“cuando los vinos de Jerez aparecen por primera vez entre nosotros, se solía beberlos en medidas de agua-vitae, pero ahora hápan por la garganta de todos los señores y reyes, como leche”*. Por su parte, la embajada inglesa habría escrito en similar sentido, conminando el ritmo de que en 1561 las exportaciones a su país habrían alcanzado los 200.000 ducados. Hasta la propia Corona inglesa se haría eco de las bondades del vinodicho vino para postre, mientras que en 1596, el Conde de Essex —futuro atacante del puerto de Cadix— negraba a la reina inglesa Isabel que el jerez era bueno, porque comunicaba fuego a los soldados. Pascal en su *Apología* (1619) decía: *“todas las bebidas están porra en mano en presencia del viejo jerez”*, mientras rapodas como William Shakespeare, no le escatimaría elogios en buen número de sus obras, como en su famoso *Enrique IV* —tantas veces reproducido— en *Las Alegres Comadres de Windsor* o también en su inmortel *Julio César*, el más humano más lleno de jerez de la vieja Inglaterra.

EL DOMINIO DE LA HORIZONTE OCTAVIO

Pero no sólo Europa sabría de nuestros vinos, porque desde 1492 el océano atlántico se había abierto, emergiendo de sus aguas un nuevo continente, el indiano, también conocido por

América, con todo lo que ello suponía: revolución geográfica, demográfica, rítmica, mental, religiosa y por supuesto económica. Y en medio de este torruento “trasego”, los españoles recién llegados a esta “inimaginable arcadia” intentando mantener o al menos adaptar los patrones culturales del territorio que les había visto nacer y en donde el vino continuaría ocupando un lugar clave en su dieta. Poco se conoce a pesar de todo de los primeros juanes del jerez en las Indias y a pesar de que algunos estudiosos lo sitúan en el segundo viaje colombino, hasta ahora únicamente ha podido documentarse como jerezano el cereal embarcado en este viaje. En todo caso su consumo debió comenzar muy pronto, pues Juan de Castellanos nos narra que, finalizada la conquista de Curacoá —actual Venetuela— en los inicios del XVI, la pagaría celebrada con vino de Jerez y Casalla. Igualmente, nuestro vino estaría presente en un banquete que dioa Francisco Pizarro en Perú, en el cual, según el cronista Francisco de Jerez, se consumieron un total de cincuenta botijas a 800 pesos cada una.

Aunque el mejor “argumento de la universalidad futura de nuestros caldos” sería la vuelta al mundo que desde 1519 a 1522 iniciaran Fernando de Magallanes —muerto en la travesía— y Juan Sebastián El Cano. Todo el abastecimiento de vino sería jerezano, en forma de 508 botas —de 30 arrobas cada una— que costaron 511.347 maravedíes. Como gastos adicionales, 6.234 maravedíes cobrados por Gonzalo Díaz en concepto de transporte más 67.700 maravedíes derivados de los quintajes, acarreo y supervisiones de las consabidas vasijas, así como otros 4.790 más abonados a



*Detalle de un mapa de Antonio Morera y Leche
que se conserva en el Real Jardín Botánico de Madrid
en el que se representa el reguero de la San Vicens y se
vincula en el Guadalupe.*

Juan Nicolás, responsable de toda la operación. Caldo calculado en medio azumbre por cada tripulante, siempre que la travesía durase 756 días, reduciéndose a un tercio en el caso de que se alargara más.

Mientras tanto, la Corona vertebraba este "inmenso mundo" a través del puerto sevillano y de la también sevillana Casa de Contratación, única facultada para la administración de las nuevas tierras. Sería precisamente ésta última institución la que en 1517 ordenara que todos los navios que se dirigiesen al Nuevo Continente llevasen dos medias pipas con sarmientos de diferentes viduños, para conocer el tipo de cepas que mejor se adaptara a la tierra indiana. A partir de dicha fecha parece lógico que entre todas ellas pasasen también las jerezanas; pero ninguna tuvo mucha suerte en la por entonces denominada Nueva España (Méjico); varias fueron las causas y de muchos tipos. Por una parte, la climatología, tan diferente a la española, que con su cambio de estaciones despistaría a los aspirante a agricultores; por otra parte, la frondosidad del terreno, que incidiría negativamente en las faenas más principales, sobre todo en la poda. A esta cuestión había que añadir la competencia de las bebidas locales —en especial el pulque—, la aparición de vetas minerales, de mucha mayor rentabilidad económica y sobre todo, la presión de los cosecheros andaluces agrupados en el Consulado de Mercaderes, levantado en Sevilla el año de 1543. La sinergia de tantas dificultades hizo que pronto las "cepas mexicanas" encontraran su fiscal y como certificado del mismo, la real cédula de Felipe II a todos los virreyes indias en 1595, prohibiendo que

se plantasen mas viñas en las Indias Occidentales, ni que se reparasen las que se fueren perdiendo, con la única excepción del Perú.

Esta coyuntura era toda ella favorable para que los caldos españoles, incluido el que nos ocupa, se embarcasen en las dos flotas anuales que desde Sevilla ponían rumbo a Nueva España y Tierra Firme. Las vasijas más frecuentes eran la bota de 30 arrobas, la pipa de aproximadamente 27 o la botija perulera, de una arroba de capacidad, reforzada externamente por unas pleitas o pellas de esparto, entibadas en corcho y selladas sus bocas con el yeso reglamentario.

El jerez se encarecería por momentos, no sólo por traslados, tan largos y complicados, sino porque como apunta García Fuentes soportaba unos índices de fiscalización muy altos; solamente el almojarifazgo al salir de Sevilla suponía un siete y medio por ciento sobre su valor, ampliándose a un diez y medio a su llegada a puerto indiano, además de las tributaciones locales. Dicha fiscalidad chocaba con la de los vinos sevillanos, a los cuales a partir de 1527 se les aplicaría para América una supresión de aranceles, similar a la que gozaban para su comercio interior según prerrogativa de Alfonso X. De ahí que mucho vino jerezano lo adquiriese Sevilla, no para su consumo local sino para se reventa con destino a Indias, provocándose así un "deshablamiento de origen", mediante el cual dichos caldos pasaban por ser sevillanos. Los grandes comerciantes hispalenses tenían grandes almacenes en las calles Carretería, Cestería Solana Ancha, Larga, Nueva y Sumideros, donde guardaban dichos caldos foráneos en espera de las respectivas Flotas. Para Gil Bermejo,

desde 1592 hasta final de la centuria se habrían almacenado un total de 886.982 arrobas de vino destinadas teóricamente al trasiego atlántico.

En todo caso el jerez también participaría bajo su propio nombre en dicho comercio, al ser uno de los principales beneficiarios del tercio de toneladas que desde los inicios gozaba la zona gaditana. Desgraciadamente muy poco se conoce hasta ahora de los volúmenes exportados, pero según ciertas catas efectuadas por el profesor García Fuentes, desde 1583 hasta 1590 existe constancia de 97 embarques por un total de 520.6667 arrobas, de las que el 52% pertenecían a Jerez, seguido de Aljarafe, sierra norte de Sevilla, el Condado de Huelva, así como también de Sanlúcar de Barrameda, El Puerto y otras poblaciones del actual "Marco" jerezano. El destino favorito de estos caldos obviamente sería el virreinato de México y las islas caribeñas, aunque también llegaban pequeñas cantidades a Filipinas a través del Galeón de Manila, el cual salía del puerto novohispano de Acapulco. En cuanto a los precios de venta, según García Bernal, la arroba de jerez nuevo para Yucatán se cotizaba en 1597 a 22 ducados y la del *añejo* a 27, precio comparativamente muy elevado, en el que ya incidía un inicial concepto de crianza.

La siguiente centuria fueron tiempos harto complicados, debido a la crisis económica acaecida en España, incluida nuestra bahía: malas cosechas, reivindicaciones salariales, prácticas comerciales un tanto ilegales, como la ejercida por ciertos mercaderes extranjeros que compraban por adelantado el mosto, con lo cual el agricultor aseguraba su venta, pero a precios excesivamente bajos... Cuestiones todas





ellas que rivalaban a los "cargadores" antiluceos, firmantes de una futura burguesía, según el profesor Iglesias Rodríguez. Curiosamente y a pesar de las opiniones encontradas entre los respectivos expertos, la documen-

ta más disponible refleja un mantenimiento de la exportación de vino, con especial incidencia en Inglaterra.

Precisamente sería por estos años -1653- cuando se inicia una de las

principales empresas comerciales prerocanas. La Casa de Cabera de Acanda, que unida posteriormente a los Zarco, serían los creadores del famoso "CZ", el cual según los Hermandos Cuevas habría de ser la primera marca



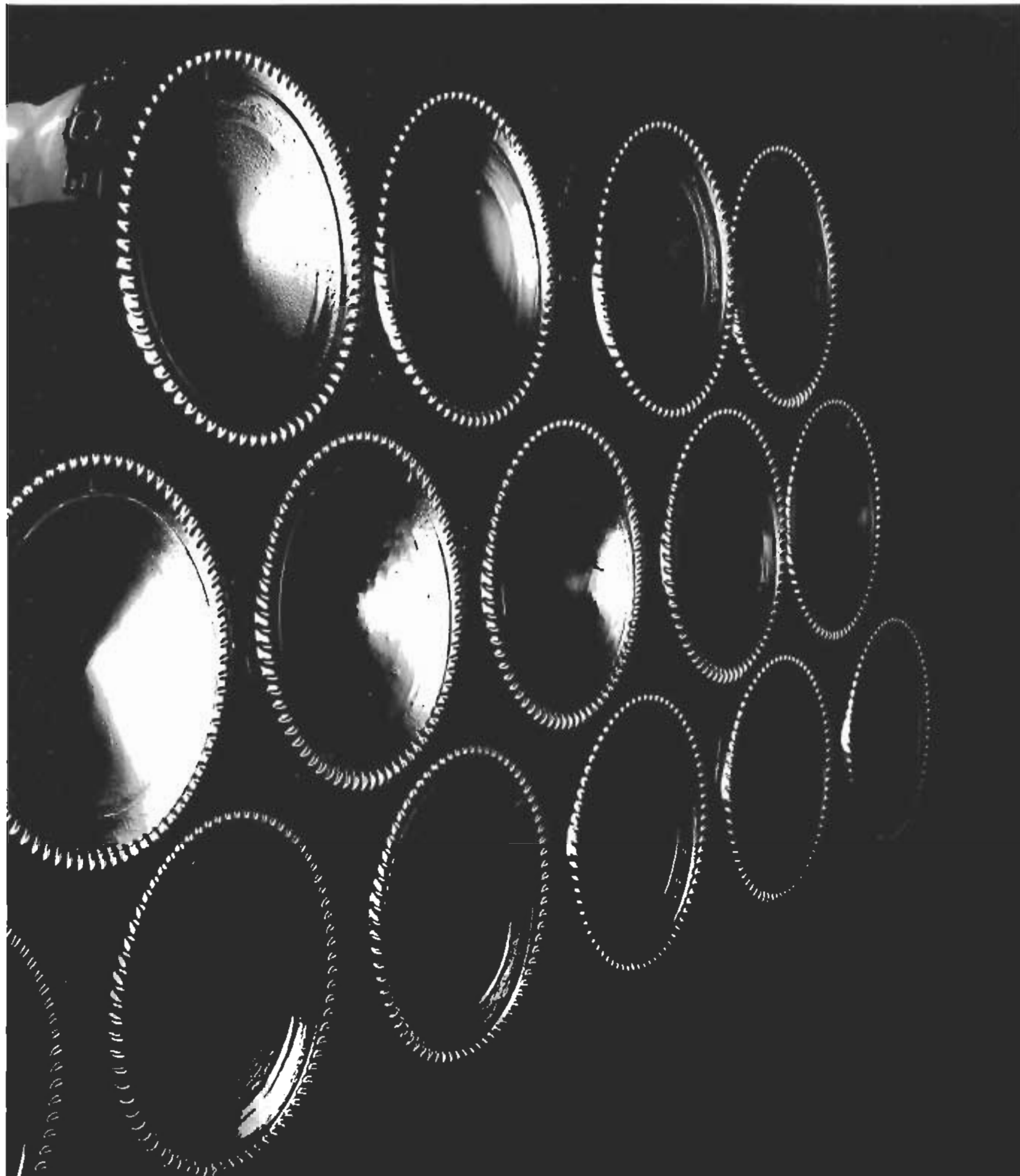
de jerez, ciudad ya en correspondencia de 1728. Como respaldo a todo este entorno, las cifras —para muchas exageradas— ofrecidas por Velázquez Garteu en base a los fondos ducales de Medina Sidonia: 801.190 arrobas

embarcadas desde Sanlúcar desde 1639 a 1643, a las que hay que añadir 1.000 botas más consumidas en el pueblo y puerto de Bonanza. Por su parte, Sancho de Sotomayor, basándose en un nuevo impuesto real que gravaba en medio ducado cada bota jerezana, afirma que en 1643 se vendieron 9.435 botas de vino y vinagre.

Sea como fuere y en espera de que nuevos estudios intenten arrojar la suficiente luz a esta espinosa cuestión, lo único que podemos reseñar por ahora es una muy especial presencia del jerez en el comercio transoceánico. Desde siempre dicho caldo habría sido muy apreciado por la armada, potenciándose aún más con el descubrimiento del Nuevo Mundo, dado que navíos de guerra debían proteger a las flotas anuales anteriormente aludidas y el jerez contribuía a su aprovisionamiento. En el siglo XVII nuestro vino se convertiría en el más consumido por una marinería que encontraba en el mismo enormes ventajas: no sólo su calidad (sic) sino también su baratura en el precio, como consecuencia de que los abastecimientos de armada no pagaban tributación y además estaban excluidas del cupo de toneladas permitidas para los embarques comerciales a Indias. De ahí que esta tropa incluso llegara a vender los sobrantes de sus raciones diarias en los puertos indios, era el "difícil micromundo del abasto".

De todas formas, por estos años los embarques de la costa gaditana eran menores que los sevillanos, pues el correspondiente tercio de toneladas de la primera se veía mermado por los caldos y las cargas de manufacturas de la segunda. Como remate a

esta situación mercantil calificada por algunos tratadistas de la época como "de locos", los gaditanos se negaba a poner cortapiés al comercio extranjero, pues a pesar de las prohibiciones reales, consideraban que era mejor potenciarlo que atugarlo en un oscuro contrabando, imposible de cortar. Todo ello intervendría para obligar a un cambio en la política económica, mediante el que la hasta entonces incólume puerta indiana de Sevilla comenzara a derribarse; aunque, eso sí, en medio de un fortísimo forcejeo entre las instituciones implicadas. El jerezano Gastón de Torres sermonesaba: "el remedio que a vuestro publica todo el Reino... es mandar que la Bahía de Cádiz se cargue con Flores y Galeones y que de ella salgan para las Indias". Filosofía que remataba en su caso el gaditano Fray Jerónimo de la Concepción: "amén las provincias y reinos extirpados a Cádiz, porque su bahía es abueva, sin demarcaciones fijas, sin estancias seguras, su trato sin dobles". Este verdadero clamor popular, unido al determinismo geográfico, junto con el servicio del consistorio gaditano a la Corona de 500.000 ducados harían lo que parecía imposible: en 1717 se trasladaba la Casa de Contratación a Cádiz, mientras la suerte de Sevilla quedaba echada. Se abre una nueva etapa en esta singular singularidad histórica, en la que "el testigo" lo iba a llevar ahora Cádiz, un puerto atlántico mucho más abierto, más liberal y cuyos saltones ojos estaban a punto de contemplar mentalidades nuevas, personajes diferentes, incluso directrices de gobierno inéditas, deudas a la mano de la joven y flameante dinastía borbónica. La contemporaneidad pedía paso: la hora gaditana había llegado.



Título: Bodega

CONFORMACIÓN DE LA
INDUSTRIA BODEGUERA
DEL MARCO DE
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
(SIGLOS XVIII Y XIX)

JAVIER MALDONADO ROSSO

63

De manera parecida a lo que ocurre en diferentes procesos naturales, como es el caso de los vinos en sus fases de fermentaciones lenta y tumultuosa, también en la sociedad los cambios pueden ser lentos o rápidos; pueden además ser cambios pacíficos o violentos, y pueden ser de carácter cuantitativo o cualitativo. Y pueden además combinarse, según los casos, las dos opciones de cada par de elementos citados, dando lugar a múltiples posibilidades.

De cuantos cambios ha conocido la vitivinicultura del Marco del Jerez a lo largo de su historia, el más importante hasta la fecha ha sido el que se desarrolló entre el último tercio del siglo XVIII y el primero del siglo XIX, consistente en la transformación de la vitivinicultura tradicional de la zona en la actual agroindustria vinatera moderna. Los tipos de vino que ampara la denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry, el peculiar sistema de criaderas y soleras, la singular arquitectura bodegaera de la zona, el modelo de empresa vitivinícola aún vigente (la casa exportadora), etc. tienen su origen –o extensión, según los casos– en esas seis o siete décadas que van del último tercio del siglo XVIII al primero del siglo XIX. Como hemos indicado: una gran transformación vitivinícola; esto es, un cambio cualitativo, que fue lento y pacífico, pero tenso.

En este capítulo vamos a analizar de manera sintética esta transformación, sus características definitorias, sus efectos socio-económicos y quiénes fueron sus protagonistas.

RECORDANIZACION DEL MERCADO VINICOLA ATLÁNTICO EL ROMPEO

Esta transformación de la vitivinicultura de la zona del Jerez – Xérès – Sherry no fue un fenómeno de alcance comarcal, sino internacional, puesto que éste era el marco en el que se desarrolla el negocio vinícola jerezano y dado que formó parte de los importantísimos cambios que conoció el mercado vinícola internacional a partir del último tercio del siglo XVII.

Desde finales del Seiscientos se incrementó la demanda de todo tipo de vinos, principalmente en países del norte de Europa y sobre todo en el Reino Unido y Holanda, las grandes potencias marítimas de la época, como consecuencia de la mejora de sus niveles de vida. Aumentó también el consumo de nuevas bebidas, como el brandy, la ginebra, el chocolate y el café, que representaban una competencia para los vinos de postre y merienda, sobre todo. Comenzó a cambiar el gusto inglés, que inclinado mayoritariamente hasta entonces hacia vinos ligeros y claros, varió sus preferencias hacia vinos fuertes, de color y envejecidos; vinos de calidad cuyo consumo aportaba distinción social, constituyéndose así para los comerciantes de vinos en un producto capaz de competir con las nuevas bebidas citadas y de proporcionar mayores márgenes de beneficio.

La producción de estos nuevos vinos de calidad requirió notables cambios técnicos y comerciales. Entre los primeros cabe destacar la selección de las cepas más apropiadas, el cuidado en la vendimia, el esmero en los procesos de vinificación según los tipos de vinos, la adición de aguardiente vini-

Hasta una de saleros y co-saleros, la exportación bodegaera, y en suma los Vinos de Jerez como los conocimos hoy, se empezaron a perfilar de forma clara en el último tercio del siglo XVIII



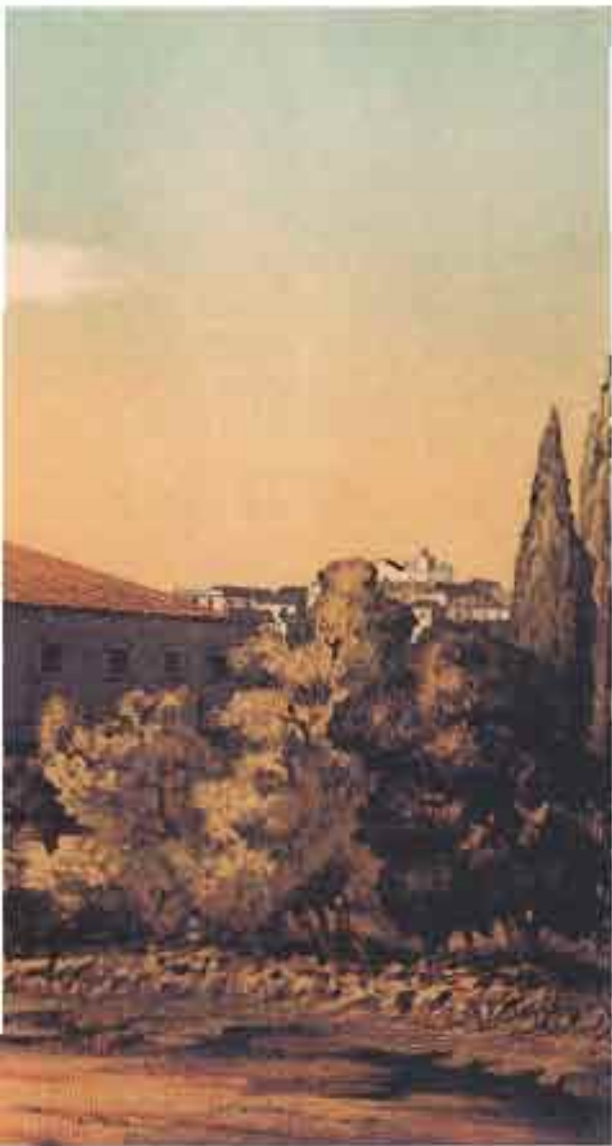


to, la sistematización y regularidad de los trasiegos, el envejecimiento de los vinos, las combinaciones de distintos tipos de vinos naturales para obtener los diferentes tipos de vinos para la exportación, etc. Entre los cambios comerciales deben señalarse la sustitución de las ferias y de las ventas estacionales por el comercio al por mayor y las ventas de vino a lo largo de todo

el año; la consiguiente necesidad de instalaciones bodegueras para el envejecimiento y el almacenaje de los vinos; la liberación de los precios de los vinos; la aparición de nuevos tipos de empresas agrarias, industriales y comerciales vitivinícolas...

Estas innovaciones fueron introducidas en diferentes zonas vitivinícolas del

*Un vino con alma y fides, así
para cumplir su misión
bien y pronto, por un*



Atlántico europeo, aunque a distinto ritmo. Madeira, Canarias, Oporto, Jerez y Marsala comenzaron a producir estos tipos de vinos y ello conllevó la transformación de sus vitiviniculturas. El Reino Unido era el principal mercado consumidor de estos tipos de vinos (fuertes, abocados, de color, de alta graduación) en la época que nos ocupa (finales del siglo XVII y siglo

XVIII) y los principales comerciantes especializados en el comercio de vinos eran igualmente británicos, en clara competencia con los holandeses por el control del comercio vinico atlántico europeo.

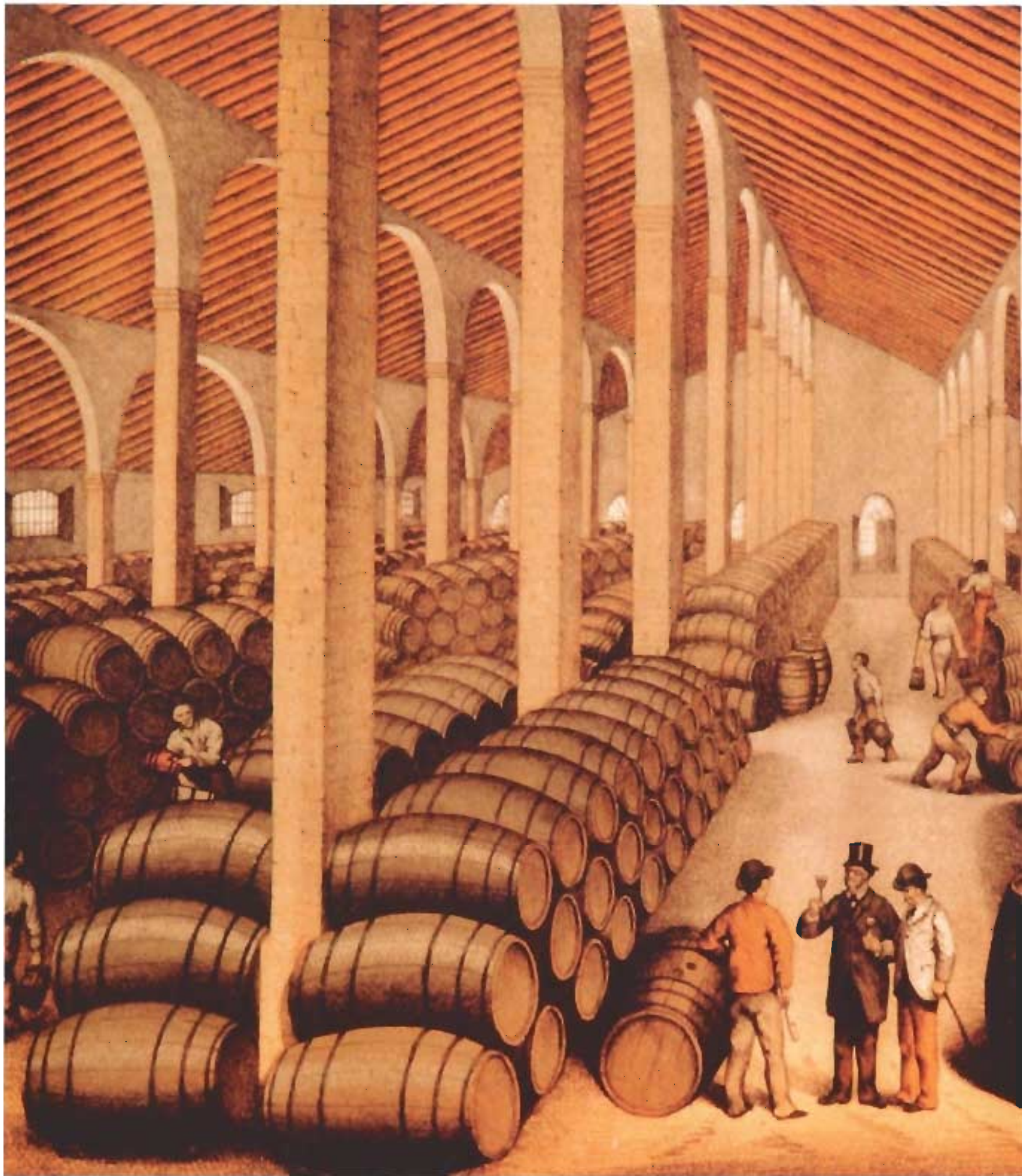
LA VITIVINICULTURA TRADICIONAL JEREZANA

La vitivinicultura jerezana se incorporó a este cambio relativamente tarde. Hasta los años sesenta y setenta del siglo XVIII los productos vinicos que se elaboraban mayoritariamente en el Marco del Jerez eran mostos y vinos en claro de la cosecha. Los vinos envejecidos constituían entonces una parte muy pequeña de la producción porque los cosecheros del Marco del Jerez preferían realizar su negocio con el menor riesgo y a la mayor brevedad posibles. Esta preferencia estaba en relación con el hecho de que, salvo en períodos de crisis, los viticultores del Marco del Jerez no tenían que preocuparse de la comercialización de sus vinos, dado que entre los pedidos que recibían a través de las casas comerciales generales establecidas en Cádiz, El Puerto de Santa María y Sanlúcar, las compras que efectuaban los factores de casas comerciales extranjeras (británicas principalmente) asentados en las localidades de la zona galitana -sericiense y los embarques a América, tenían vendida buena parte de sus cosechas sin necesidad de buscar compradores.

En el caso de viticultores (propietarios y arrendatarios) pobres o no pudientes, la venta de las cosechas estaba empeñada con anterioridad a la vendimia, mediante los anticipos de dinero a cuenta de la siguiente cosecha de mostos y vinos en claro que les hacían los comerciantes radicados en la zona y

los grandes cosecheros. A falta de otros mecanismos de crédito, el sistema de anticipaciones (como se le llamaba) permitía a los cosecheros modestos disponer de dinero para sus gastos de producción y de consumo familiar, a cambio de comprometer la venta de su cosecha al prestamista a precios inferiores a los que se fijasen oficialmente para cada tipo de uvas, mostos y vinos en claro. Generalmente, las diferencias de precios impuestos por los comerciantes representaban en torno al 18 por ciento de interés de la anticipación. En unos años en los que el precio del dinero estaba establecido oficialmente en el 3 por ciento y en los que podía alcanzar realmente un 6 por ciento, los tipos de interés que imponían los prestamistas a los viticultores pobres constituían una práctica usura.

Esta situación de comercio pasivo, en el que los productores esperaban a que les compraran sus cosechas, en vez de organizar la comercialización de sus productos, enfrentaba no obstante a cosecheros (propietarios vinícolas) y comerciantes, como suele ser habitual entre compradores y vendedores, debido a las diferentes expectativas que ambos agentes económicos ponían en sus márgenes de ganancia sobre los mostos y los vinos en claro de la cosecha. Otro motivo de enfrentamiento para los cosecheros eran las anticipaciones que los comerciantes extranjeros (y en menor medida, españoles) hacían a pequeños viticultores, los cuales según alegaban los grandes cosecheros permitían a los comerciantes proveerse de vinos a bajo precio y presionar así a toda la cosecha para que redujeran los sujos. Las acusaciones de fraudes en las capacidades de las botas para el





vino y la práctica del almacenado por parte de algunos comerciantes completaban el enfrentamiento entre cosecheros y comerciantes.

La cosechería de vinos, que venía actuando tradicionalmente al amparo de privilegios comerciales, recurrió en el primer tercio del siglo XVIII a un gremialismo extremo y al ordenancismo. Los gremios de cosecheros de las principales localidades del Marco del Jerez formaron ordenanzas: Jerez, en 1733; Sanlúcar, en 1735 y El Puerto de Santa Matía, en 1745. Los grandes cosecheros de estas tres localidades pretendían con estas ordenanzas reforzar los antiguos privilegios proteccionistas de que venían gozando, ampliarlos y actualizarlos y, sobre todo, dotarse de una institución corporativa con facultades para hacer cumplir la normas que les interesaban imponer.

Como hemos señalado líneas atrás, los cosecheros del Marco del Jerez mantenían unas lógicas discrepancias con los comerciantes por el precio de los vinos, pero con los comerciantes británicos las relaciones eran mucho más tensas, por ser los principales intermediarios y porque gozaban de mejores condiciones comerciales que otros nacionales en virtud de lo recogido en varios tratados internacionales firmados por la Corona española. Primero fueron unas reales cédulas otorgadas por Carlos II en 1645; después el Tratado de Paz, Alianza y Comercio entre España e Inglaterra de 23 de mayo de 1667, restablecido por el Tratado de Utrecht en 1713; y finalmente, el Tratado de Paz, Unión y Defensa Mutua entre las Coronas de Gran Bretaña, Francia y España, conocido como el Tratado de Sevilla, y las Declaraciones de 6 de junio de 1731 y 8 de febrero

En esta sala cuando comenzase a construirse los primeros grandes bodegas del Marco de Jerez, después clonamente la agricultura vinatera jerezana moderna.



de 1732 suscritas entre España y Gran Bretaña.

Amparados en estos beneficiosos tratados, comerciantes británicos y españoles dieron un impulso a las exportaciones de vinos de Jerez al Reino Unido y pusieron en práctica el sistema de almacenados, al que se oponían los cosecheros de la zona, como ya comentamos. Las ordenanzas de vinatería de Jerez, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda pretendían instituir un sistema basado en los siguientes elementos:

- La producción de productos vinícolas básicos (mostos y vinos en claro de la cosecha).
- El establecimiento anual de precios mínimos de venta de tales productos.
- La comercialización estacional de los productos (los mostos, en octubre y noviembre, y los vinos en claro, en marzo y abril).
- La prohibición de almacenar vinos a forasteros, extranjeros e incluso a vecinos nacionales u nacionalizados que no fuesen viticultores hacendados.

En síntesis, en la constitución del gremialismo vinatero en el Marco del Jerez confluyen, según los señalado, diferentes factores: en primer lugar, los cambios técnicos y comerciales que se estaban operando en el mercado vinícola atlántico europeo. En segundo lugar, la oposición frontal al respecto de una parte influyente de los cosecheros jerezanos, que recurrieron al proteccionismo absoluto. Por otra parte, la contradictoria política comercial del reinado de Felipe V, que de una parte hizo concesiones al comercio británico y



de otra accedió a otorgar privilegios opuestos a las mismas a favor de los cosecheros, coadyuvando así a dilatar el enfrentamiento entre las partes en un proceso en el que ambas trataron de hacer valer sus prerrogativas. Y finalmente, el influjo de una corriente de pensamiento instalada en el mercantilismo, de práctica infecunda y doctrina refractaria a los cambios que la propia dinámica socio-económica imponía. En este contexto nacional e internacional es donde debe situarse el gremialismo vinatero del Marco del Jerez.

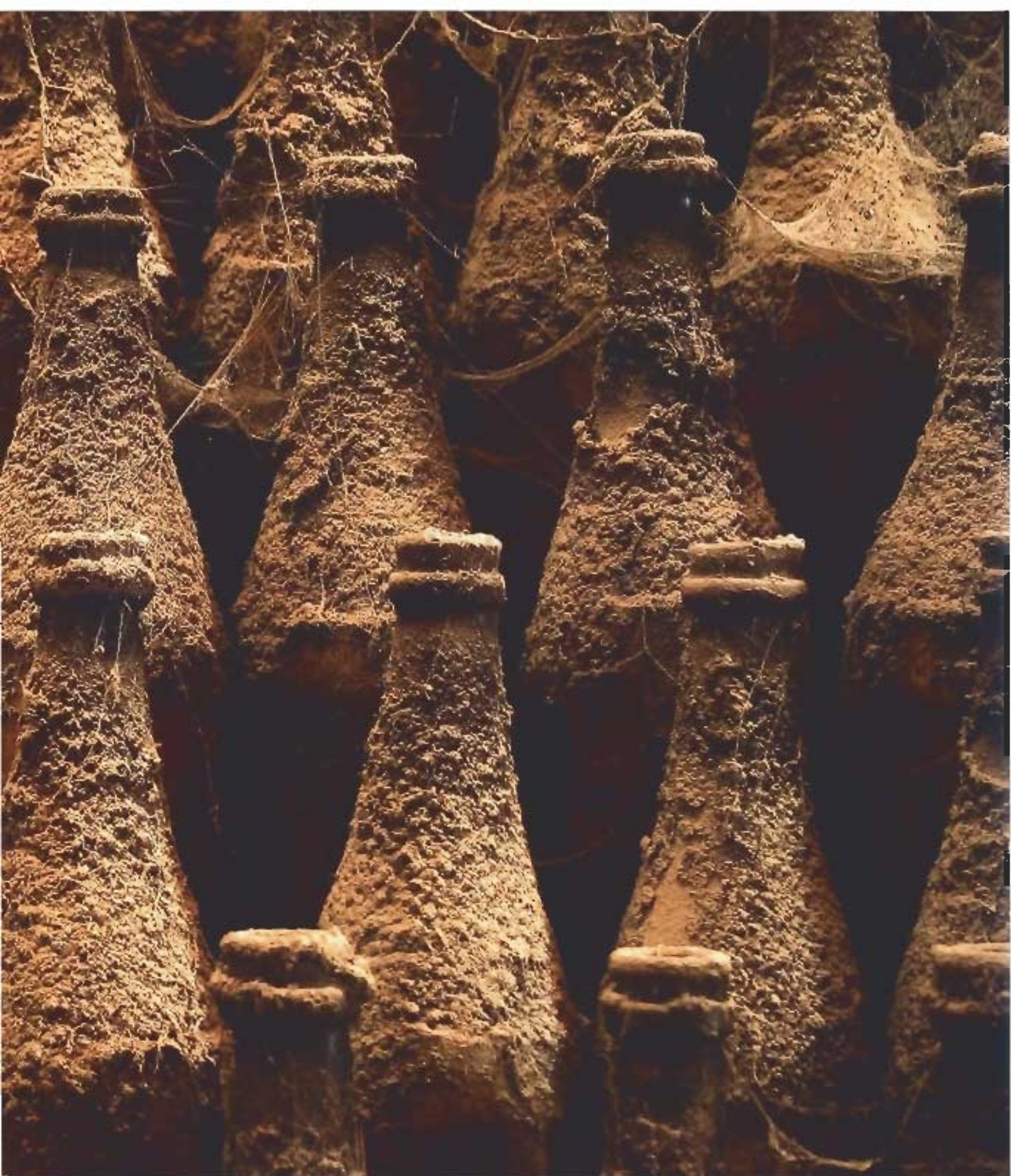
LA TENSA TRANSICIÓN DE LA VIEJA A LA NUEVA VITIVINICULTURA

Pese al recurso al proteccionismo y al ordenancismo, las transformaciones que los cosecheros pretendían evitar se llevaron finalmente a cabo. Las sanciones económicas a los infractores, las amenazas y las detenciones de algunos comerciantes por infringir las ordenanzas resultaron inútiles. En la década de los setenta del siglo XVIII las ordenanzas devinieron en papel mojado, puesto que la realidad las contradecía y desafiaba continuamente.

El hecho fue que se constituyeron almacenados de vinos – algo contra lo que más se ocupaban las ordenanzas – por parte de grandes comerciantes tanto extranjeros como españoles.

Juan Haurie amplió los almacenados que le legara Patricio Murphy y construyó nuevas y grandes bodegas. Otro tanto hicieron Gordon, Beigbeder, Lacoste, Harlton y Rivero, heredero de la famosa marca CZ; todos ellos en Jerez. En El Puerto de Santa María levantaron grandes almacenados López Martínez, Juan Mousley, Biñalel





y Casaux, entre otros vinateros. El mismo fenómeno ocurría en Sanlúcar de Barrameda y en menor medida en otras localidades del Marco del Jerez. Este desafío a las ordenanzas no sólo fue de hecho sino también de derecho. En mayo de 1773 un grupo de comerciantes encabezado por Juan Haurie solicitó al Consejo de Castilla la supresión del Gremio de Vinatería de Jerez. Se le conoció con el nombre del *pleito de Haurie* y su desarrollo se extendió durante una década. Fue enormemente complejo. A los numerosos y a veces tediosos trámites consustanciales al objeto central, en cuestión ante el Consejo de Castilla, vinieron a unirse a lo largo del proceso otros incidentes que las partes querían incorporar al pleito. Por acuerdo entre los interesados, el pleito se dividió en cuatro puntos: a) la supresión o subsistencia del Gremio de Vinatería; b) el arreglo y abusos de la diputación y junta del gremio; c) la aprobación o no de los cuatro nuevos capítulos de la ordenanzas de vinatería; y d) el arreglo de botas y medidas del vino. El punto segundo se dividía a su vez en cuatro particulares relativos a la conveniencia o no del uso de algunos capítulos de las ordenanzas, la decadencia del gremio por efecto de la saca de vinos, la acusación de poca formalidad en la teneduría de cuentas, y la importancia de abusos y malversación de caudales del gremio por parte de los diputados. Durante el transcurso del pleito se añadieron a los anteriormente citados otros dos puntos más: e) autos obrados por el corregidor de Jerez sobre las medidas de capacidad a utilizar y el arreglo de vasijas; y f) la concurrencia de los diputados y personero del Común a la Junta de Vinatería. Estos puntos no se reducían al primero de ellos, en el

que se planteaba la supresión o subsistencia del Gremio de Vinatería. Fueron presentados así por Haurie y sus partidarios al objeto de conseguir, cuando menos, algunas victorias parciales, en caso de no lograr el triunfo total.

Y así fue. Ni se suprimió el gremio ni se anularon las ordenanzas, pero éstas quedaron reducidas a papel mojado y aquél a la impotencia, en virtud de diversas disposiciones legales liberalizadoras de la producción y del comercio de vinos. La más importante de estas disposiciones fue la real orden de 26 de enero de 1778, que, entre otras cuestiones, permitía la introducción de vinos extranjeros, en tránsito o para consumo, en las localidades donde no estuviesen expresamente prohibidos, así como que pudiesen introducirse en los "pueblos de privilegio" pequeñas cantidades de vinos foráneos y extranjeros para consumo de particulares. Más importante era la libertad que se otorgaba a comerciantes naturales y extranjeros de introducir en todos los pueblos del reino, bajo el pago de los derechos establecidos, *"las cortas porciones de vino que condujeren para tinturar o dar color a los del País, y proporcionar de este modo su mas ventajosa salida, según estuviere conveniente el Comercio"*. Esta decisión atajaba definitivamente y de forma expresa el problema fundamental que respecto a los vinos en depósito enfrentaba en el Marco del Jerez a cosecheros y comerciantes.

Así pues, esta real orden de 26 de enero de 1778 resultó ser la resolución más liberalizadora en relación a los depósitos en el comercio de vinos. En el Marco del Jerez, la libertad concedida a los comerciantes naturales y

extranjeros para introducir pequeñas cantidades de vinos foráneos con que colorear los de la tierra suponía el reconocimiento tácito de los almacenados de vinos, prohibidos en la ordenanzas de vinatería, pues en la bodega que los conservaban era donde se llevaban a cabo tales combinaciones, al objeto de componer los tipos de vinos demandados en los distintos mercados consumidores exteriores.

Esta liberalización de la producción y el comercio de vinos debe ser entendida en el marco de la política reformista ilustrada que se estaba desarrollando en España en esos años. En lo que respecta al Marco del Jerez, el Gobierno llevó a cabo medidas de liberalización de la producción y el comercio (líneas atrás analizadas), con enorme tacto, y con medida ambigüedad en algunas ocasiones; siempre con precaución y procurando favorecer las demandas de los exportadores, sin irritar en exceso a los cosecheros. Era una táctica dilatoria tendente a evitar reacciones radicales entre los perjudicados, a los cuales se les mantenía durante años en la duda de la decisión final respecto a las cuestiones que iban surgiendo. Era una manera de que fueran haciéndose a la idea de que podían resultar afectados.

LA AGROINDUSTRIA VINATERA JEREZANA MODERNA

Por las dos vías, ya señaladas – de hecho y de derecho – la vitivinicultura del Marco del Jerez se transformó desde la década de los años sesenta del siglo XVIII. La agroindustria vinatera jerezana moderna se caracterizó desde el principio y sobre todo por su naturaleza industrial: de exportar produc-

tos vínicos básicos (mostos y vinos en claro de la cosecha), que eran tratados y combinados en destino al gusto de los consumidores, se pasó a producir y exportar vinos envejecidos de distintos tipos tal cual los demandaban los consumidores británicos, principales clientes de la zona. De esta manera, el valor añadido introducido a los vinos en la fase industrial se generaba también en las localidades productoras.

Además de esto, la nueva agroindustria se caracterizó también por la libertad de producción y comercio. A partir de entonces las compraventas de vinos podían realizarse a lo largo de todo el año y los precios eran libres.

Pero, de manera más concreta, la agroindustria vinatera jerezana se viene caracterizando desde hace más de dos siglos por sus nuevos tipos de vinos, por el peculiar sistema de criaderas y soleras para la crianza de sus vinos, por su nueva arquitectura bodeguera y por los nuevos tipos de empresas que se constituyeron a partir del último tercio del siglo XVIII; aspectos en los que vamos a detenernos brevemente.

• **Nuevos tipos de vinos de Jerez.** Los nuevos tipos de vinos de Jerez se caracterizaban por ser envejecidos, fuertes, oscuros, de alta graduación y secos, abocados y dulces. Se trataba de una gama muy amplia de vinos, pues sobre la base de una clasificación numérica que iba del 1 al 8, que reflejaba las edades de crianza (aunque no había correspondencia entre las cantidades expresadas por los dígitos y la vejez), se podían hacer múltiples combinaciones según el color y gusto que se le quisiese dar a cada número de vino. Así pues, un número 4, que podía tener unos 6 años de vejez,

podía ser seco, suave, cremoso...; y oscuro, oro o pálido; colores que podían, a su vez, admitir graduaciones de tono: very y light. Se hacían vinos a gusto de los clientes de cada zona y lugar.

A partir de esta compleja clasificación se fueron estableciendo con el tiempo los tipos cuyas denominaciones son actualmente conocidas: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream...

• **Sistema de criaderas y soleras.** Se conoce con este nombre a un sistema de crianza en el que vinos de un mismo tipo pero de distintas añadas se combinan entre sí en un proceso constante y temporalmente indefinido, por medio del cual los vinos más viejos aceleran el envejecimiento de los nuevos. Se trata de un sistema de crianza dinámico, distinto al estático de envejecimiento por añadas, sobre el que no vamos a extendernos porque es objeto de estudio en otro capítulo de este libro. Sólo conviene señalar que es un sistema por el cual los vinos obtienen una edad media; no absoluta. Este sistema surgió y se desarrolló a gran escala en los siglos XVIII y XIX, respectivamente, y ha continuado evolucionando en el siglo XX y en nuestros días.

En el caso de vinos de crianza físico-química, este sistema sólo procura y logra un envejecimiento más rápido y una homogeneización de ellos. En el caso de vinos de crianza biológica bajo velo de flor, como son el Fino y la Manzanilla, el sistema de criaderas y soleras resulta imprescindible para mantener el velo de flor en la superficie del vino en el interior de las botas y garantizar así la crianza biológica

de estos tipos, dado que de quedar desprotegidos del velo de flor proseguirían su envejecimiento mediante crianza oxidativa.

• **Nueva arquitectura bodeguera.** Como sea que este aspecto se trata específicamente en otro capítulo de este libro, sólo señalaré que las nuevas bodegas jerezanas —las que caracterizan a su industria vinícola contemporánea— son un correlato de los nuevos almacenados de vinos que los comerciantes pusieron en práctica desde finales del primer tercio del siglo XVIII, si bien fue a partir del último tercio de dicha centuria cuando comenzaron a construirse nuevas bodegas, al coincidir en esos años las circunstancias de diverso tipo que las hicieron posibles. En efecto, en el último tercio del siglo XVIII la vinatería jerezana experimentó un notable crecimiento de sus exportaciones e inició las transformaciones vitícolas y enológicas señaladas, y las relaciones sociales de producción entre cosecheros y exportadores dieron un vuelco en beneficio de estos últimos, tras su victoria en el pleito que les enfrentaba. En tales circunstancias, los exportadores dieron al negocio el impulso decisivo que lo hizo cambiar. La construcción de nuevas bodegas tuvo en tales años su primer auge. Fue entonces, cuidando las condiciones constructivas idóneas para la crianza de los vinos de la zona y adoptando la estética neoclásica imperante, cuando Gordon, Lacoste, Haourie y otros exportadores levantaron las grandes bodegas que impresionaron a Esteban Boutelou y continúan causando igual sensación a quienes hoy se acercan a las que se conservan.

No obstante, es preciso matizar, relativizar, la importancia de dichas

bodegas, pues aunque constituyen exponentes máximos de los cambios referidos, coexistían con la construcción de bodegas del tipo antiguo —que seguirían vigentes por mucho tiempo— así como con un notable movimiento de compraventa y de arrendamientos de bodegas igualmente antiguas. La aparición de las grandes bodegas ha de ser considerada en el contexto del dinámico mercado vitivinícola del Marco del Jerez en el último tercio del siglo XVIII, aunque la fijación y extensión del tipo se consolidaría a lo largo de la primera mitad de la siguiente centuria. Fue en este período, y no en el anterior, cuando los capitales indianos jugaron un destacado papel en la construcción de bodegas.

• *Nuevo tipo de empresas vitivinícolas*

En el último tercio del siglo XVIII la viticultura del Marco del Jerez se vertebró en tres sectores económicos fundamentales: cosecheros, almacenistas y exportadores. Las casas exportadoras, surgidas en el proceso de cambio en cuestión, constituyeron un nuevo tipo de empresa vinatera caracterizada por su función productiva y comercial, su desarrollada estructura organizativa, la importancia relativa de los activos fijos en la composición de su capital, las relaciones de igualdad que mantenían con los importadores extranjeros, y la concentración vertical de la propiedad que desarrollaban en el sector vitivinícola. Al socaire de estas empresas coexistieron otras puramente especulativas, a partir de los años veinte del siglo XIX, sobre todo, que a la postre fueron un factor de inestabilidad para el nuevo sistema productivo-comercial vinatero del Marco del Jerez.

También las empresas de crianza de vinos, las llamadas "almacenistas", representaron un nuevo tipo de empresa en el sector. Cubrían una función productiva entre cosecheros y casas exportadoras, consistente en envejecer vinos para su venta a las casas exportadoras, principalmente. No se dedicaban a la exportación de sus vinos, aunque ocasionalmente algunos probaron fortuna en ese campo. No hay que confundir la especialización de este tipo de empresa con la actividad de sus propietarios, que en cierto número eran también cosecheros.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII

Uno de los tópicos más extendidos sobre la industria vinatera contemporánea del Marco del Jerez es el que atribuye todo el protagonismo de su surgimiento y despegue a "comerciantes ingleses" llegados a la zona a finales del siglo XVIII. Como todos los tópicos, éste no está exento de una dosis de veracidad, pero tampoco contiene toda la verdad de los hechos en cuestión.

La generación que protagonizó la transición de la vinatera tradicional a la moderna tuvo por sus máximos exponentes a cosecheros implicados en las fases de crianza y comercialización (Cabeza, Menchaca, Francisco de Paula Romano, Rivero, López Martínez, etc.); a comerciantes tiempo atrás establecidos ya en la zona (Brickdale, Juan Haurie, Ouralde, Lacoste, Juan Domecq, Juan Casaux, etc...), algunos de los cuales se incorporaron en este período a la actividad vitivinícola en alguna de sus fases; y a comerciantes atraídos más recientemente a la zona por las enormes



La más importante bodega en marzo de Brickdale de referencia para los exportadores que crearon Bodegas en el siglo XIX fue el de Brickdale en el Marco del Jerez. Por otro lado, los muros de un patio en Jerez y se muestra porras de las bodegas.





Benigno Barbadillo y Hortiguera



Robert Blake Byass



Pedro Domecq Lembece



William Garvey



Manuel María González Ángel



Thomas Osborne Mann



Julián Pemartín



Juan Sánchez de la Torre



George Sandeman

posibilidades de beneficios que, en la nueva situación del mercado vinícola (internacional, prometían los vinos del Marco del Jerez (Jacobó Gordon, Duff Gordon, Beigbeder, Moreno de Mora, Juan Sánchez, Garvey, etc...)). Los inicios del proceso se nos presentan ya más complejos de lo que indica el tópico. Ciertamente hubo comerciantes británicos y jugaron un papel destacado, pero ni fue decisivo, ni ellos fueron los únicos, ni siquiera los más importantes. Los comerciantes británicos a los que nos referimos – y se alude en el tópico – se asentaron en el Marco del Jerez a partir de los años 1770 – 1780, cuando ya estaba en marcha el cambio de la vinatería jerezana, encabezado socialmente –y parece que también empresarialmente– por Juan Haurie, francés, naturalizado español, residente en Jerez desde los años cuarenta; heredero, eso sí, del exportador irlandés Patricio Murphy, radicado en Jerez en la primera mitad del siglo.

Ciertamente los británicos jugaron un importante papel, invirtieron capitales en la construcción de bodegas, la adquisición de viñas y la compra de vinos. Con sus contactos en Gran Bretaña ampliaron, sin duda, el mercado de los vinos jerezanos y de la zona en las Islas Británicas. Pero cuando ellos llegaron ya habían sido levantadas grandes bodegas en Jerez por parte de Haurie y de los otros vinateros que gozaban ya de un considerable mercado en Gran Bretaña. Participación tan importante al menos tuvieron los comerciantes franceses y españoles establecidos con anterioridad o simultáneamente a los británicos. El caso de Haurie es sin duda el más paradigmático de todos, pero no el único: Bernardo Luis

Lacoste, Pedro Beigbeder y Pedro Lagarde también labraron grandes bodegas y ampliaron el volumen de exportaciones a Gran Bretaña, aunque no fuesen oriundos de dicho país. Lo mismo cabe decir de los hermanos Moreno de Mora o de José María López Martínez, quienes tenían establecidas casas comerciales en Londres.

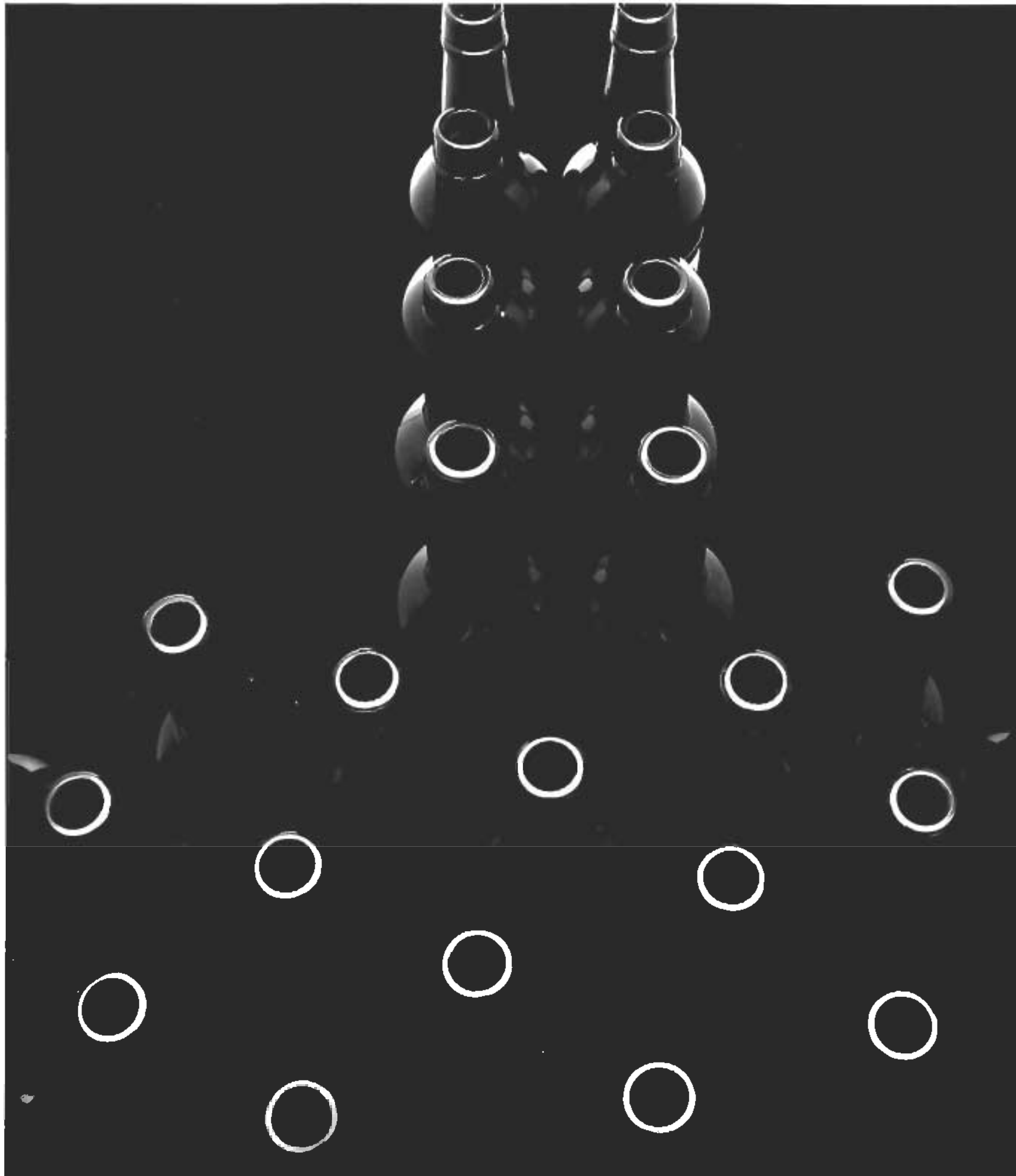
Esta generación desarrolló su actividad entre mediados del siglo XVIII y finales de dicha centuria y principios de la siguiente. Este límite final tiene sus causas en el cambio de coyuntura marcado por las guerras finiseculares contra Inglaterra y por la guerra de la Independencia, así como por la muerte de algunos de los principales protagonistas de la generación pionera (Juan Haurie, en 1793; Juan Pedro Lacoste, en 1803; Bernardo Luis Lacoste, en 1805; Francisco Romano Mendoza, Cabeza y Beigbeder mueren entre fines del siglo XVIII y la segunda decena del XIX) y la retirada de otros de la actividad vinícola (Jacobó Gordon en 1798).

De las dos generaciones siguientes que condujeron la moderna agroindustria vinatera cabe citar a Julián Pemartin, Tomás Osborne, Benigno Barbadillo, Pedro Domecq, León Argüeso, Manuel María González Ángel, José Jiménez...

En conclusión cabe decir que la burguesía que protagonizó esta importante transformación de la vinatería jerezana estaba compuesta por labradores y comerciantes españoles, naturalizados y extranjeros que optaron por intervenir en la fase productiva vinícola del negocio al objeto de obtener para sí el valor añadido generado en la crianza de los vinos. El papel de

ingleses e irlandeses, siendo importante, no debe ser sobredimensionado, dado que hubo empresarios franceses, españoles y naturalizados que también tuvieron un notable peso específico en el proceso. Mucho menos aún debe ser sobredimensionado el papel de los capitales extranjeros en la transformación de la vinatería del sherry, puesto que, en los casos más notables, parte –cuando no la totalidad– de los capitales supuestamente extranjeros fueron creados y reproducidos en la zona en cuestión. En la fase de formación de la moderna agroindustria vinatera del Marco del Jerez fue mucho mayor la importancia de los empresarios naturalizados y extranjeros que la de los capitales foráneos.

La agroindustria vinatera moderna jerezana tuvo destacadas consecuencias positivas para la zona gaditano-xerezense: generó un continuo y creciente incremento de la demanda de bienes y servicios entre muy diversos ramos económicos, como la tonelería (para la construcción de vasijas), la madera (escaleras y diversos utensilios de bodega), el metal (útiles de viña y bodega), la construcción (edificación y mantenimiento de bodegas), los transportes (acarreo de mostos de viñas a bodegas y de éstas a los muelles); contribuyó al aumento del empleo y a su mayor remuneración (entre mediados de los siglos XVIII y XIX, Jerez y El Puerto de Santa María pasaron de tener unos 60 toneleros a 461 y de 25 a 400 arrumbadores); causó un notable aumento de la superficie dedicada a viñedo; se incrementó la riqueza, el capital y la renta per cápita; se desarrollaron las infraestructuras viarias y portuarias y los medios de transporte...



Título: Centés

EL JEREZ
EN EL SIGLO XX
REGULACIÓN Y
COMERCIO

ALBERTO RAMOS SANTANA

81

E

n 1882 se publicó en Madrid la segunda edición de un curioso libro titulado "Diamante del Viticultor", firmado por José López y Camuñas, en el que se puede leer:

"En los términos municipales de Jerez, El Puerto y Sanlúcar de Barrameda, hay extensos pagos de viñas, que desde el mes de Mayo al de Septiembre presentan el más encantador panorama de cuantas regiones vitícolas tiene España. Hay grandes planicies y llanuras que partiendo desde los muros de la población, se hallan plantadas de ricas viñas con sus respectivas lindes cubiertas de verdes higueros, pitas y alguna que otra zarza. Es un campo con manto de raso verde, moteado con alternadas pintas blancas y algunas que otras amarillas y rojas. Es un verde prado, sobre fevaz terreno, sin piedras, cantos ni guijos, con mucho subsuelo que parece un hermoso rosal de rosas blancas injertado en amarillo y rojo. El rosal lo componen todas las viñas, y sus rosas blancas son los lagares-casas de recreo que hay diseminadas, como las más bellas de Cádiz, que destacan en medio de casi todas las fincas plantadas de vid, y sus cállices amarillos y rojos son las puertas, ventananas, balcones y azoteas que estos edificios de lujo tienen, pintadas con dichos colores. El campo de Jerez es un verdadero y alegre jardín frutal plantado sobre tierras albarizas, barro y arenas..."

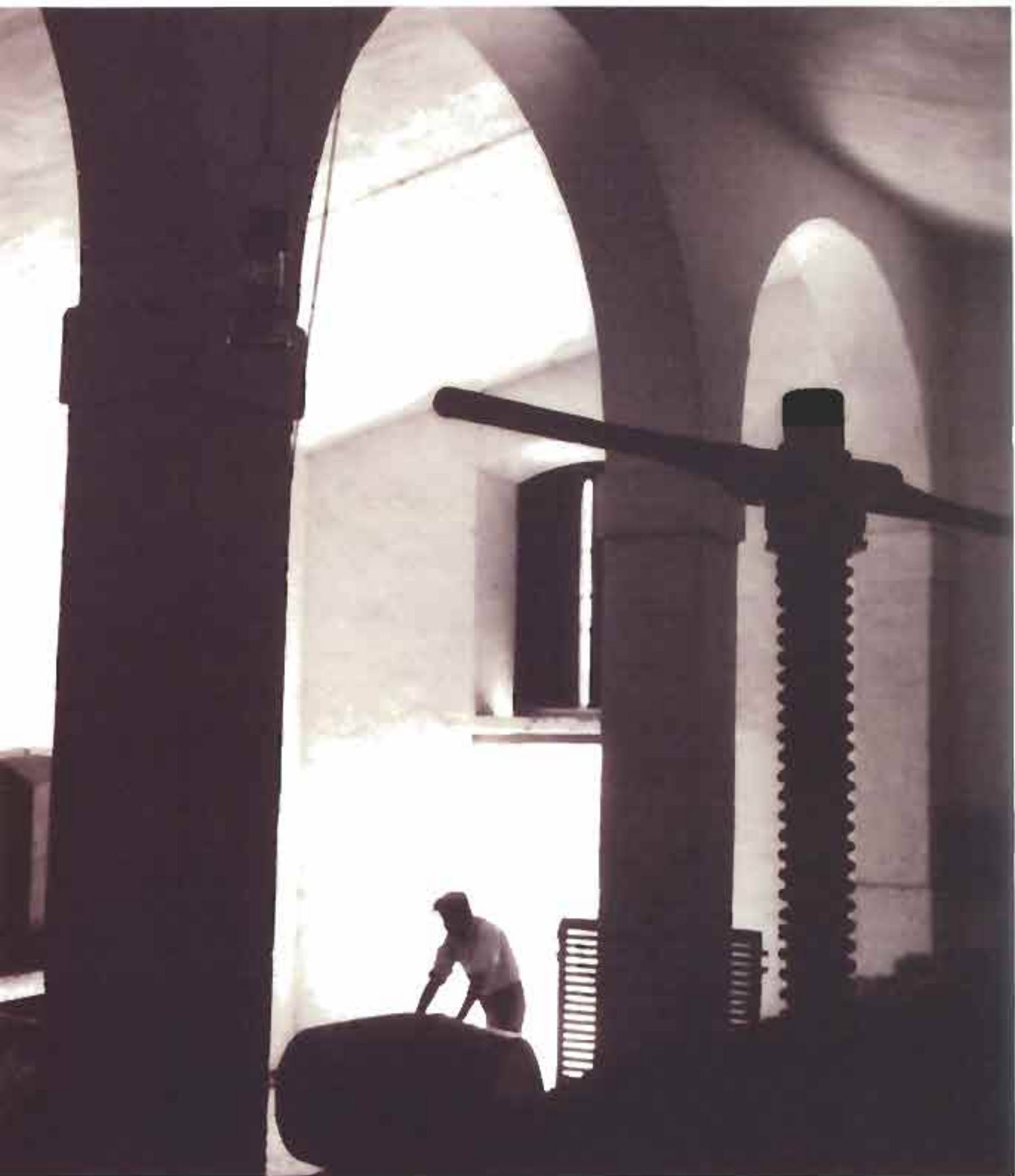
La imagen casi bucólica que se describe en el libro iba a quedar completamente rota a fines del siglo XIX, cuando invadió el viñedo español la filoxera. El insecto de origen americano, que

ataca las raíces de las cepas y provoca su muerte, invadió España a partir de tres grandes focos. El primero, en 1878, en el viñedo de Málaga, que en pocos años quedó prácticamente destruido. Desde Málaga se expandió por el resto de Andalucía: llegó a Montilla en 1888, a Jerez en 1894 y posteriormente dejó la región andaluza llegando a Alicante en 1903. Procedente del Rosellón, el segundo foco se descubre en el Ampurdán catalán en 1879; desde allí avanza hacia el sur, alcanzando la provincia de Barcelona en 1882, la de Tarragona en 1888, Benicarló en 1902, y Utiel en 1912. El tercer foco se desarrolló en el Noroeste español, procedente, al parecer, de Portugal.

En el caso del viñedo jerezano, pese a que se intentaron mecanismos de defensa, su efecto fue devastador provocando la ruina de muchos viticultores. Sin embargo, los bodegueros de la zona del jerez, por su característico sistema de solera, disponían de almacenamientos abundantes que les permitieron sobrellevar mejor la crisis, y se recuperaron con cierta facilidad, llegando incluso a ampliar sus propiedades a costa de los pequeños propietarios de viñas, incapaces muchos de ellos de remontar la crisis filoxérica.

La crítica situación se vivía con tal intensidad que el 12 de octubre de 1903 el alcalde de Jerez, Juan F. Lassaletta, dirigió a la corporación municipal un expuesto en el que señalaba que al ser la industria vinatera "la principal fuente de riqueza de nuestro pueblo", los problemas que se estaban viviendo eran la causa de la crisis que Jerez atravesaba, por lo que proponía buscar soluciones para restaurar la industria vitivinícola, manera de devolver la prosperidad a la ciudad y el bienestar

Los bodegueros de Jerez, gracias al sistema de solera, pudieron sobrellevar mejor la crisis de la filoxera que azotó el viñedo europeo.





Después de una tarde de los exportadores y de otros de la
Bodega, el agua abundante en el comercio del agua está
siempre a espaldas de una gran y hermosa colección.





A.R. VALDESPINO Y H^{NO} Jerez de la Frontera.



Nº 15. Carreta conduciendo mosto.

Charrette transportant du moût.

a sus habitantes. Como la decadencia del negocio vinatero tenía su origen en la pérdida de los viñedos por efecto de la plaga filoxérica, había que repoblar las viñas para poder seguir produciendo los vinos jerezanos y recuperar las cifras de exportación.

La dificultad de la repoblación de las viñas estaba en su elevado coste, de manera que, según apuntaba Lasaletra, "solamente las personas acaudaladas pueden realizarlas", permaneciendo muchas fincas abandonadas

por la falta de recursos. Para solventar la situación el alcalde propuso se concedieran primas para plantar viñas antiguas a los vecinos sin recursos, siempre que usaran viñedos apropiados, lo que se haría bajo la dirección e inspección de una Junta nombrada al efecto. Para ello se consignaba en el presupuesto de 1904 una cantidad importante (no menor de cincuenta mil pesetas) para comenzar las plantaciones; además se solicitaba del Gobierno de la nación ayudas para seguir las tareas al año siguiente. Para



10 Mu...ano
x.72

5/11

Victor P.
2-0-8

6-7-3
elbow

28.1.72
Alejandro R.





del Consejo Regulador. Como ocurre en el caso de los vinos de Vejez Calificada, la labor del Comité se complementa con la realización de análisis de laboratorio, verificando una serie de parámetros directamente relacionados con la edad de los vinos. En caso de aprobación, las muestras quedan depositadas en el Consejo como referencias. Todas las sacas de estos vinos son objeto de toma de muestra previa por los servicios del Consejo a fin de ser cotejadas con las existentes en poder del mismo.

El Consejo, tanto en el momento de la solicitud inicial como en las declaraciones a efectuar al comienzo de cada campaña, verifica la realidad de las existencias asociadas por la firma al tipo o marca en cuestión, las cuales deben de estar claramente identificadas en la bodega.

Como en el caso de los vinos de Vejez Calificada, el mantenimiento de la edad media exigida se garantiza –además de por la aprobación de las muestras y el seguimiento periódico de las



distintas sacas– mediante el mecanismo del cupo de ventas. Cupo que en el caso de los vinos con 12 años supone 1/12 parte de las existencias asociadas al tipo de vino o marca en cuestión y en el caso de los de 15 años está lógicamente fijado en 1/15 de las existencias asociadas. Una vez consumido el cupo correspondiente no pueden realizarse más salidas de vinos con Indicación de Edad dentro de una misma campaña.

También en el caso de los Vinos con Indicación de Edad la utilización



504
— — +



plio abanico de los vinos de Jerez. A pesar de ello, el carácter exclusivo y minoritario de estos vinos los convierte precisamente en esa "punta de lanza" en la que se condensa todo el carácter artesanal, toda la esencia de calidad, selección y culto al tiempo que son los Vinos de Jerez.

VINOS CON INDICACIÓN DE EDAD

Además de los Vinos de Jerez con Vejez Calificada, de más de veinte (VOS) y más de treinta años (VORS), las Bodegas suelen poseer en sus existencias vinos que, aún sin llegar a tener la vejez de aquellos, como consecuencia de la lenta

rotación presentan una edad media considerablemente superior a la exigida por el Reglamento. Como en el caso de los vinos con Vejez Calificada, el Consejo Regulador ha arbitrado un procedimiento de reconocimiento de esta realidad, mediante la creación de una categoría específica bajo la denominación *Vinos de Jerez con Indicación de Edad*, en la que se distinguen dos niveles diferentes de vejez: 12 años y 15 años.

A diferencia de los vinos de 20 y 30 años, la certificación otorgada por el Consejo Regulador se extiende a las soleras asociadas a la marca en cuestión y no exclusivamente a las sacas

sometidas a calificación. Para ello, las bodegas deben cursar la oportuna solicitud, acompañada de una declaración detallada de las existencias de vino que conforman el sistema de soleras asociado al tipo de vino y marca que se va a comercializar con indicación de edad. Esta declaración se efectúa inicialmente en el momento de petición del reconocimiento y debe renovarse anualmente, al comienzo de cada campaña.

La declaración inicial al Consejo Regulador debe acompañarse además de muestras de los vinos que se pretenden comercializar, las cuales se someten al dictamen del Comité de Cara

La certificación de vejez calificada que hace el Consejo se reconoce a la cantidad concreta de uvas que conforma la uva y no a la totalidad de la uva de la que procede



En el caso de los vinos de más de 30 años, las iniciales a utilizar son V.O.R.S., correspondientes a *Vinum Optimum Rare Selectum* (Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional) y coincidentes igualmente con la frase inglesa *Very Old Rare Sherry*.

De manera simbólica, el Consejo Regulador vuelve así a utilizar aquella lengua con la que, desde antes de Cristo, se describieran y alabaran por primera vez los Vinos de Jerez.

Tanto las iniciales V.O.S. y V.O.R.S. como la leyenda latina a la que corresponden dichas iniciales, aparecen en la precinta especial con la que el Consejo

Regulador distingue a los vinos calificados y que ha de ser incorporada a su etiquetado.

Tipos de Vinos de Jerez con Vejez Calificada

La certificación del Consejo Regulador se limita a vinos de enorme calidad y con una crianza extraordinariamente prolongada. Además, de acuerdo con la normativa de Vejez Calificada, dichos vinos deben necesariamente ser de alguno de los siguientes tipos: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado o Pedro Ximénez.

Es necesario no obstante hacer la salvedad de que, en ocasiones, los vinos

generosos mencionados son ligeramente "tocados" por las casas elaboradoras con pequeñas porciones de vinos dulces; el objetivo es en algunos casos "limar" un poco la astringencia que como resultado de tan prolongadísima crianza a veces adquieren los vinos y en otros simplemente dotarlos de un decidido carácter dulce. En cualquier caso, esta adición de vinos dulces —habitualmente de la variedad Pedro Ximénez— no debe nunca alcanzar un nivel que a juicio del Comité de Cata oculte o menoscabe significativamente el carácter del vino generoso original.

Se trata en definitiva de un pequeño pero significativo porcentaje del am-

Los vinos de mayor vejez y calidad suelen ubicarse en casos de bodega separados, sujetos a un ritmo de safo y acceso mucho más lento.



se realiza de las botas de la "solera" no es sino el resultado de una mezcla o cabeceo de todas y cada una de las vendimias; la historia completa de una bodega, materializada en sus propios vinos.

Desafortunadamente este sistema, perfecto en su concepción, imposibilita hablar de la edad exacta de los vinos de Jerez, salvo que nos refiramos a ella en términos de promedio.

El sistema de certificación de vejez desarrollado por el Consejo Regulador se basa por tanto en la determinación de la edad media del vino en la solera -último escalón del sistema de crianza- y por tanto, de la edad media del vino que es objeto de la "saca". Es importante dejar claro que la certificación del Consejo no se concede por tanto a marcas comerciales concretas o a tipos de vino de una bodega en particular, sino a cada una de las partidas o lotes de estos vinos expedidos por la bodega, o dicho en lenguaje bodeguero, a cada una de las "sacas" individuales.

Comité de Cata y Parámetros analíticos

Para conseguir este certificado de calidad y vejez, las bodegas deben realizar una solicitud expresa al Consejo Regulador, informando del tipo y cantidad de vino que desean certificar. Los inspectores del Consejo proceden entonces a tomar una serie de muestras de este vino, tras lo cual la saca completa es inmovilizada, mediante el precintado del depósito en el que se encuentre.

Las muestras obtenidas son sometidas en primer lugar al dictamen de un Comité de Cata independiente.

Dicho comité lo integran expertos de acreditada solvencia y conocimientos, sin vinculación alguna con las bodegas del Marco de Jerez. Junto a personal del propio Consejo Regulador, intervienen en el Comité personalidades del mundo de la Universidad, técnicos y expertos que pueden considerarse auténticas autoridades en la cata de los vinos de Jerez.

El Comité de Cata analiza orgánolepticamente los vinos de cada saca con una doble intención. No se trata tan sólo de certificar una determinada vejez media, sino también de verificar la calidad excepcional que se supone a vinos de tan especiales características.

En su labor calificadora, el Comité cuenta con todo el apoyo técnico de la Estación de Viticultura y Enología de Jerez, uno de los laboratorios mejor dotados de nuestro país, que entre otros analiza parámetros específicamente relacionados con la vejez de las muestras presentadas, como es el caso del Carbono 14, el contenido en ésteres, las cenizas o el extracto seco.

En cualquier caso, ningún resultado analítico se considera suficiente para la certificación del Consejo si además el vino en cuestión no cuenta con la aprobación cualitativa del exigente equipo de catadores.

Sistema de cupos

Adicionalmente, la comercialización de vinos con vejez calificada tiene un efecto en el cupo de comercialización de cada bodega.

Uno de los procedimientos de garantía de calidad de la Denominación de

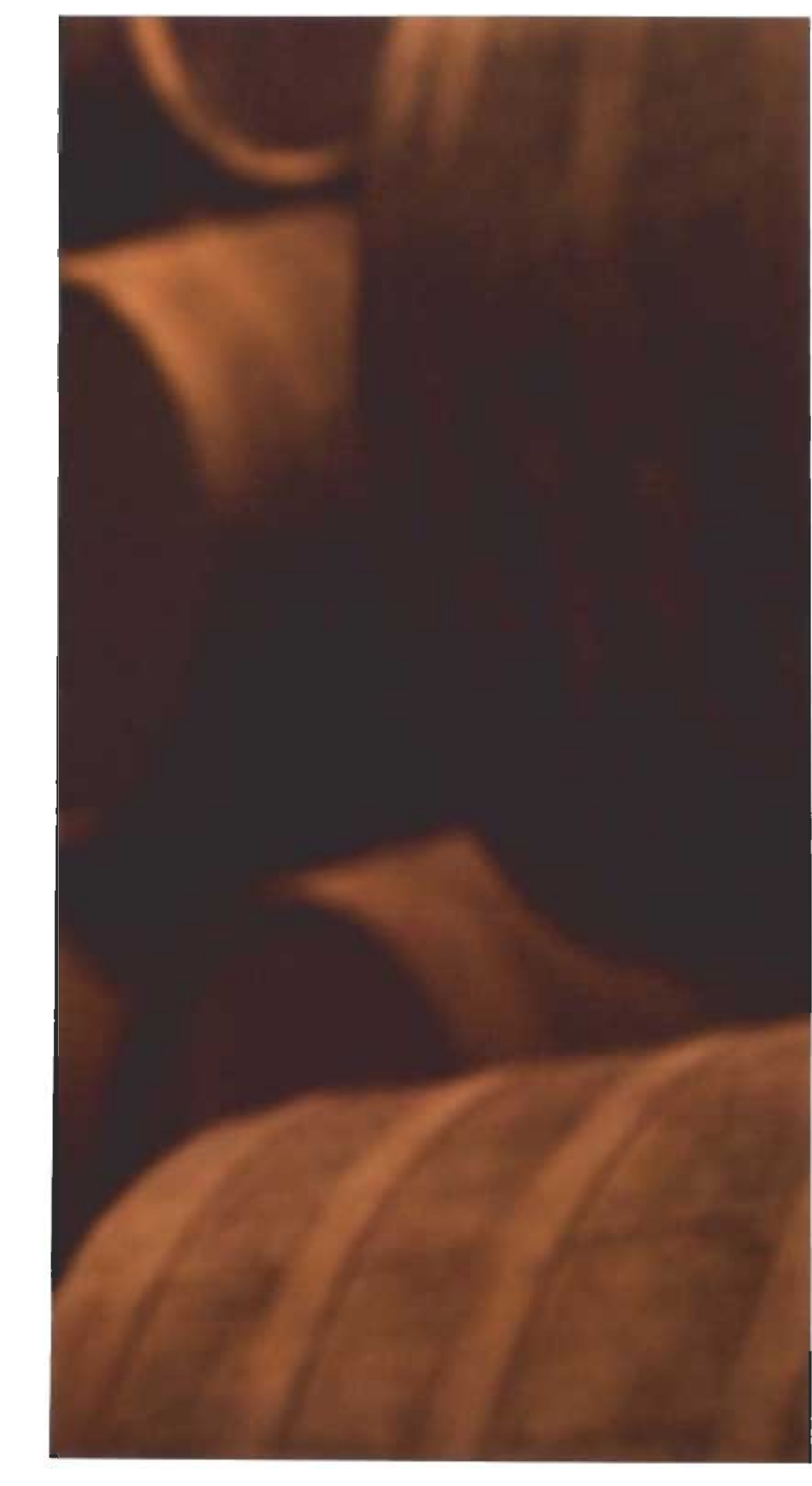
Origen Jerez-Xérès-Sherry consiste en la existencia de un cupo o porcentaje de las existencias de vino que cada bodega está autorizada a comercializar a lo largo de cada campaña. Mediante este sistema, el Consejo Regulador garantiza la vejez mínima de los vinos de Jerez. En general, dicho sistema de cupos exige que por cada litro que es comercializado por una bodega de la Denominación de Origen, ésta debe disponer de tres litros de existencias en sus bodegas de crianza. Ello garantiza una vejez mínima del vino comercializado de tres años.

Pues bien, en el caso de los vinos con vejez calificada, el "consumo" de cupo de esta partidas es lógicamente proporcional a la vejez garantizada por el Consejo. Es decir, por cada litro de vinos de "más de 20 años" comercializado por una bodega, ésta debe disponer al menos de 20 litros en su correspondiente sistema de crianza. Igualmente, si el vino calificado es de más de 30 años, por cada litro de vino comercializado la bodega habrá de disponer de un mínimo de 30 en crianza.

Terminología y previstas especiales

La normativa sobre vinos con Vejez Calificada prevé igualmente la aplicación de una terminología específica. Así, los vinos de más de 20 años utilizan las iniciales V.O.S., correspondientes a la mención latina "*Vinum Optimum Signatum*" (Vino Seleccionado como Óptimo) y coincidente también con la expresión inglesa "*Very Old Sherry*", tan frecuentemente utilizada en el etiquetado de este tipo de vinos.





categorías especiales a las que las bodegas interesadas pueden adscribir aquellos vinos que cumplen con determinados requisitos y que se someten a los procedimientos exigidos por la Institución.

VINOS DE VEJEZ CALIFICADA

Cada vez son más las bodegas que comercializan vinos de vejez y calidad excepcionales. Lógicamente estamos hablando de cantidades relativamente pequeñas, como no puede ser de otro modo; sólo la comercialización de una mínima parte de los vinos en crianza asegura el mantenimiento de las elevadas edades medias que atesoran estos vinos, a veces muy por encima de los 30 años.

Al objeto de dotar a estos vinos de una certificación oficial que permita identificar su vejez y calidad extraordinaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen creó en el año 2000 la categoría de los Vinos de Jerez con Vejez Calificada, en sus dos versiones: Vinos de más de 20 años o V.O.S. y Vinos de más de 30 años o V.O.R.S.

Una certificación de calidad

Uno de los factores clave de la propia identidad de los Vinos de Jerez es el método de envejecimiento o crianza de Criaderas y Soleras. Un maravilloso y perfecto procedimiento dinámico de envejecimiento, por el que los vinos jóvenes van metódicamente mezclándose con aquellos procedentes de las anteriores vendimias. A lo largo de las distintas "criaderas" o escalas de envejecimiento, se va produciendo un lento proceso de mezclas, de modo que la "saca" que finalmente

A lo largo de los años, los secretos van surgiendo de unos especialmente seleccionados, convirtiéndose ahora a los que se producen para nosotros.



1880

E

n casi todas las bodegas del Marco de Jerez existen unos lugares muy especiales, recónditos y apartados. A veces se trata de simples rincones dentro de las grandes naves catedralicias, escondidas entre las andanadas; en otros casos,

son estancias separadas, habitaciones no demasiado grandes, de techos relativamente bajos y artesonado generalmente cubierto por la evidente pátina que deja el paso de muchos años. Unos lugares a los que sólo algunas personas tienen acceso y que envuelven a sus visitantes con un sentimiento que es una mezcla de recogimiento y de misterio: son las sacristías.

La oscuridad, el silencio y los intensos aromas a madera vieja, a albero y a piedra enmohecida, transmiten al visitante la indudable certeza de que se encuentra en un lugar peculiar, en el que "algo" también muy especial está ocurriendo. Algo que en condiciones normales, en nuestro frenético ritmo de vida, no somos siquiera capaces de vislumbrar; pero que en el recogido ambiente de la sacristía, envueltos en la calma y en el silencio denso de estas estancias, es absolutamente palpable: somos testigos del paso del tiempo y de su milagroso efecto en la transformación del vino, a lo largo de su crianza y envejecimiento. Tal es la magia de estos lugares, para los que la sabia tradición jerezana no podía haber encontrado un nombre mejor.

Es aquí, en las sacristías, donde los capataces han ido atesorando año tras año lo mejor de cada bodega, dando lugar así a unas soleras que son hoy patrimonio de la enología mundial

y cuyos orígenes en muchos casos se confunden con los propios de las casas, casi siempre en siglo XIX o incluso en el siglo XVIII. Pero, ¿cómo llega un vino a formar parte de estos lotes tan excepcionales?

En la solemnidad de las inmensas bodegas-catedrales, el lento discurrir de las criaderas y soleras impone un ritmo especial en el ambiente, haciendo que el vino envejezca fundiendo el pasado con el presente. Tan sólo los catadores osan perturbar esa quietud, hundiendo sus venencias en cada bota para verificar si los vinos están preparados para pasar a la siguiente criadera. Con frecuencia, este seguimiento permanente sirve para identificar partidas que por sus especiales características son dignas de pasar a engrosar las criaderas de esos vinos tan especiales.

No todos los vinos tienen por tanto el privilegio de llegar a formar parte de esas soleras; ni tampoco todo el mundo puede disfrutarlas. Durante siglos, el vino de sacristía era coro privado para el bodeguero, para su familia y allegados y, en todo caso, para algún que otro privilegiado o una visita ilustre.

Hoy en día –por fortuna para los amantes del vino– las soleras centenarias de las bodegas del Marco de Jerez no son ya algo absolutamente vedado; prácticamente todas las grandes casas de la Denominación realizan "sacas" periódicas de sus más preciadas soleras, para comercializarlas bajo nombres en algunos casos legendarios. A este nuevo impulso de los "vinos de sacristía" ha contribuido decisivamente el Consejo Regulador, al establecer durante los últimos años una serie de

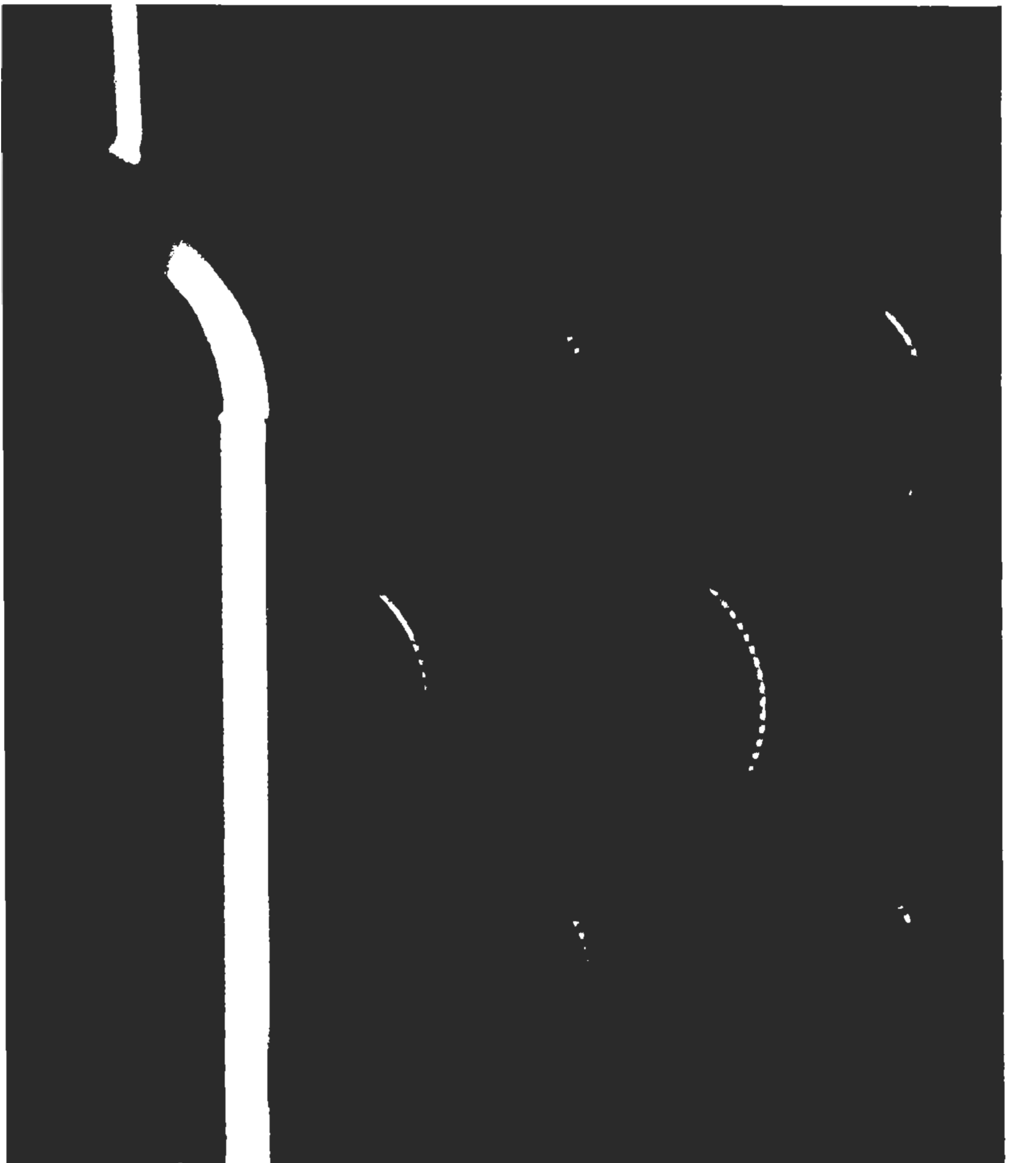
Más allá de los pasadizos desconocidos que dan lugar a la amplia variedad de vinos, el tiempo estructura su elemento determinante en la elaboración del Jerez.

Título: *Saravata*

VINOS ESPECIALES
VINOS CON INDICACIÓN DE
EDAD Y VEJEZ CALIFICADA

CÉSAR SALDAÑA SÁNCHEZ

215





interior, el velo de fin residual allí de forma espontánea, desencadena una serie de reacciones bioquímicas que facilitan la evolución del vino de manera natural.

La Manzanilla que se consume hoy en día en nuestro país lo es en gran parte asociada a viejas y tradicionales costumbres, tales como las ferias y romerías andaluzas. En esta región que tanto contacto tiene con la costa, la Manzanilla se presenta como un vino ideal para acompañar a los productos del mar, así como a esa amplia gama de tapas en la que los andaluces son maestros. Consecuentemente, la promoción actual se emboca a presentar la Manzanilla como un vino de mesa, cambiando la percepción tradicional de los vinos de esta zona, generalmente asociados a tipos oscuros, dulces y de mayor graduación alcohólica, por la idea de vino de mesa blanco, ligero, puntante y con el cuerpo adecuado para afrontar los sabores fuertes de muchos de nuestros menús.

Tal vez por eso se observa ahora una tendencia hacia el cambio en la imagen y la presentación del producto que busca mostrar un nuevo aspecto más acorde con estas exigencias: botellas de color más claro, estilizadas y con etiquetas que de una forma simple ofrezcan la información necesaria. Así se intenta prodigar el mensaje de que estamos ante un vino blanco ligero y seco, que se debe servir frío y consumir con alimentos. Un vino que juega un magnífico papel cuando se presenta con los blancos de mesa de primera línea.

En su libro "A Caballo entre Dos Mundos", Fernando Sáenz dice que la Manzanilla "siempre desde el tipo puede

conocer los rasgos genéticos de la Raza Andaluza en su lugar asociado al del Bazaquillo con los caballos portugueses". Sin embargo hasta en época reciente ha sido la gran desatención de los mercados exteriores. La razón de ello parece ser la falta de promoción adecuada y el hecho de no haber prodigado sus productores los usos y costumbres que van unidos al consumo del vino.

Nos enfrentamos al más seco, más delgado y más exclusivo de todos los vinos genéticos, que además cuenta con dos características añadidas que son excepcionales: su profusión de aromas y su fragancia. Es además un vino muy ecológico al estar producido por métodos muy naturales y tener como artífice clave en su elaboración un elemento peculiar: la asociación de microorganismos naturales que integran la flor. Parece lógico asegurar que con estos precedentes debe tener un futuro potencial muy positivo. Para conseguirlo hay que educar al consumidor en los hábitos y costumbres mediante los cuales se consume Manzanilla en su tierra de origen. Es una labor difícil y costosa pero supone la única vía. Algunos pequeños detalles, que pueden parecer insignificantes, como la necesidad de servirla fría y en la copa adecuada, son fundamentales para ello.

Probablemente la Manzanilla no será nunca un vino de masas, pero tendrá su sitio en la bodega de los especialistas. En España seguirá siendo el vino ineludible de ciertas celebraciones y en el extranjero sin duda aquellas marcas que se promocionen distribuidas de ese varietal de especialidad, exclusividad y calidad que tiene la Manzanilla.

Desde la Manzanilla y la Jerezana se está promoviendo el turismo en el terreno de Caballo y se piensa en lo que la propia Manzanilla sea una práctica



comerciales y las cooperativas tienen lagares propios, unas veces en las propias viñas, otras en la ciudad o en su periferia.

Pero es la etapa de maduración y envejecimiento, como se ha mencionado antes, la verdadera piedra angular de todo el proceso de producción de Manzanilla. Y esta etapa, la más larga y complicada, ha de tener lugar en un emplazamiento concreto: la bodega. Aunque desde la Edad Media se tiene constancia de la existencia de bodegas adosadas a las casas sanluqueñas, los grandes edificios manzanilleros que hoy existen datan del siglo XIX, cuando nuestras relaciones comerciales con las Indias Occidentales promovieron la creación de grandes almacenados de vino. El incremento de las exportaciones en aquella época hace surgir las llamadas bodegas catedrales, que Esteban Boutelou describe ya en 1807.

Las exigencias medioambientales de la flor obligan a que las bodegas sanluqueñas estén orientadas al mar, de forma que en la medida de lo posible su eje longitudinal quede dispuesto en sentido norte-sur, para recibir así toda la brisa marina que contribuye a mantener constantes un grado elevado de humedad y una temperatura comprendida entre los 10 y los 25 grados centígrados. Se considera nocivo el viento del este o levante que es seco y caluroso por venir barriando el norte de África y el Bajo Mediterráneo.

Como en el resto del Marco, la mejor vasija para criar Manzanilla es la bota de roble americano, mientras más vieja y usada, mejor. En Sanlúcar hay hoy en uso muchas botas que

cuentan con más de un siglo de antigüedad y que han permanecido en el mismo lugar desde el establecimiento de las bodegas. Una interesante fauna silvestre asociada aprovecha la viguería de las bodegas y su aislamiento y tranquilidad para establecerse allí. Colonias de murciélagos y vencejos habitan el remanso de quietud y soledad que constituyen las bodegas. Sobre ellos predan las lechuzas comunes, muy numerosas todavía en el casco urbano sanluqueño.

Según las estadísticas actuales, la Manzanilla es el tipo de vino del Marco de Jerez que más se consume en España. La situación en el mercado exterior es diferente pues ha sido siempre la gran desconocida de los mercados tradicionales, orientados siempre hacia los estilos dulces o abocados. Aún así, la Manzanilla ocupa el cuarto lugar en importancia de ventas totales entre todos los vinos del Marco. Su popularidad en el mercado nacional se debe sin duda, entre otras razones, al hecho de ser un vino especialmente ligero, que se ve favorecido por la tendencia actual del mercado hacia bebidas más suaves.

Los avances en la técnica de vinificación que han tenido lugar en las dos últimas décadas, han contribuido a garantizar la calidad después del embotellado, así como los nuevos procedimientos de filtrado y estabilización, de forma que no hay diferencia entre una botella descorchada en Oslo y otra que ha sido abierta en la plaza del Cabildo sanluqueña. Además, el actual nivel alcohólico de consumo -15% en volumen- finalmente aceptado por las autoridades fiscales de los distintos países importadores, no sólo ha favorecido su acogida entre



los consumidores como consecuencia de la reducción de aranceles que ha conllevado, sino que ha permitido su consumo a la misma graduación alcohólica que tiene en su estado de crianza natural en el interior de las botas.

La Manzanilla se presenta hoy al consumidor como un vino novedoso e intelectualmente estimulante. Es además por las características de su producción y envejecimiento un vino elaborado por procedimientos naturales. Se puede decir que una bodega manzanillera funciona como una gran reserva natural, integrada a su vez por otras reservas más pequeñas que serían las vasijas o botas. En su

En Sanlúcar, la remencia, tratamiento con el que se suava marcadamente la bota de vino, se llama cava y esta elaborada con corchitas o cava de corcheros tallados



el lecho de un lago litoral que eventualmente quedó separado del mar por una cadena de dunas. Luego se fue rellenando con el aporte sedimentario del río y dio lugar al estuario.

Se acepta en general que la mejor Manzanilla se obtiene del mosto producido en las viñas más cercanas al mar y las que están situadas en la vertiente de aguas que cae a éste. Entre los pagos más altamente considerados por sus cualidades manzanilleras se encuentra el de Miraflores, situado al sureste de la ciudad, muy cercano a ella y dominando el estuario. Allí las tierras son de una albariza blanca pura, formando suaves cerros desde donde se domina una vista sobre el

ría y su desembocadura. Por su situación y proximidad al mar las cepas de Miraflores amanecen cada mañana bañadas de rocío, lo que contribuye a la nitrificación del suelo.

Otros pagos sanluqueños tradicionalmente dedicados a la producción del vino local son los ya mencionados de Mahina y Martín Miguel, además de los de Cabeza Gorda, Rematacaudales, La Callejuela, Charruado, Aralaya, Amarguillo, etc. Todos ellos en esas elevaciones del terreno desde donde se puede otear la desembocadura del río y por tanto expuestos a la irrigación natural del rocío durante las noches del verano. Algunos de ellos están localizados en lugares

tan recónditos que aun en pleno siglo XXI, se utilizan recuas de burros para transportar sus uvas. Hay incluso pagos como el de Balbuina, que sin pertenecer al término municipal de Sanlúcar, se encuentran cerca de su linde y sobre las mismas elevaciones del terreno, dominando la línea costera, alcanzando enorme reputación para la producción de Manzanilla.

Aún se puede encontrar en Sanlúcar un cierto número de pequeños lagares, algunos en el campo y otros en el casco urbano, que son propiedad de los almacenistas y donde éstos elaboran lo necesario para reemplazar sus bodegas. Las grandes firmas



hecha de un carrizo o caña de cañaveral, tallado.

Cuando se navega el Guadalquivir aguas abajo, al llegar a las proximidades de la población sanluqueña, se divisan las casas blancas al frente recostadas sobre los cerros de Miraflores, mientras que al este, la marisma continúa a partir del río y llega hasta las colinas de Martín Miguel y Mahina. A la derecha queda Doñana, con sus lucios, pinares y dunas. El término municipal sanluqueño está integrado por una extensión de te-

rreno marismero, parte del estuario del Guadalquivir y una sucesión de suaves cerros que lo limitan por el este y sur.

Aunque la Manzanilla puede elaborarse a partir de uvas procedentes de viñedos situados en cualquier lugar de la Zona de Producción, es precisamente en estas colinas que bordean y miran al estuario donde se localizaban tradicionalmente las viñas que abastecían a las bodegas sanluqueñas. El origen geológico de estos terrenos corresponde al de un fondo marino.

Los depósitos (rodillos) normalización de la bodega de Neblina y la cisterna bajo vela de flax hacen posible la Manzanilla



se consumen ingentes cantidades de Manzanilla y que quizás no hay mejor acompañamiento para una copa del vino sanluqueño que los langostinos pescados en la barra del río. Si ocurre durante la celebración de las carreras, este ejercicio gastronómico se realiza a la puesta de sol y en la playa, el combinado vino / comida adquiere la máxima cota posible de perfección.

Por todo esto y por algo más, la Manzanilla es un vino bien diferenciado dentro del conjunto de los que se producen en la región de Jerez. Tanto es así que cuenta con su propia Denominación de Origen, en la que una vez más el vino y la localidad donde madura y envejece van unidos: Denominación de Origen Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Tan exclusiva y diferente es la Manzanilla que cuenta con su propio vaso para ser consumida, llamado "caña".

"No puede ser vulgar un vino que pide su vaso aparte", manifestó Antoine Latour en el siglo XIX. Se trata de un vaso cilíndrico para el que existe también una bandeja especial, el "cañero", hecha de dos pisos, perforado el superior, para que las cañas encajen en ellos. Esta bandeja fue diseñada pensando en que muy frecuentemente se había de servir manzanilla a los jinetes, en ferias y romerías, por lo que resultaba conveniente una bandeja con mayor estabilidad que las normales. La venencia, ese instrumento bodeguero necesario para sacar muestras de las botas de vino y que consiste en una vara de fibra de vidrio terminada en un cubilete metálico, tiene también su versión exclusiva en las bodegas manzanilleras. Aquí se llama "caña", al igual que el vaso y está



ralentiza y la transmite al casco urbano sanluqueño.

La conjunción de todas estas circunstancias hacen posible la especial flor de Sanlúcar, una asociación de bacterias y hongos que vive en la superficie del vino dentro de las vasijas, catalizando los procesos de envejecimiento. El velo de flor presenta en general en Sanlúcar una mayor vegetación y permanencia a lo largo del año, en comparación con el resto de la zona de crianza del Jerez-Xérès-Sherry. Es como si al disfrutar de un clima más húmedo y suave, los microorganismos se desarrollaran más intensa y establemente a lo largo del ciclo anual, incluídos los periodos extremos de temperatura. Esta asociación de microorganismos vive a costa de nutrientes contenidos en el vino y a través de su metabolismo produce compuestos orgánicos que le confieren sus especiales características organolépticas y químicas. Al encontrarse las esporas de la flor formando parte del ambiente, no es necesario plantarla, sino que los almacenados se

contaminan de ella de forma espontánea y natural.

Un conocido principio biológico mantiene que una localización geográfica concreta condiciona un microclima determinado, dando lugar a un alto grado de especiación en los seres vivos, llegando incluso a inducir subespecies, razas o variedades exclusivas de la tal localización. Esto es lo que parece ocurrir en Sanlúcar, con su clima especial y su flor diferente. Aparte de transformar los últimos residuos del azúcar de la fruta en alcohol, la flor propicia el paso del ácido acético a acetaldéhido, razón por la cual la acidez volátil y el azúcar bajan en contenido. Todo ello contribuye a conferir a la Manzanilla su acentuado carácter seco y su baja o nula acidez.

La flor sanluqueña exige un reemplazo más continuo en el sistema de soleras, lo que obliga a disponer más "clases", nombre que reciben las criaderas en Sanlúcar. Así, algunas conocidas marcas de Manzanilla tienen un proceso de maduración que incluye

el paso por 14 ó 16 clases diferentes. El resultado es un vino ligero y suave, fácil de beber, que en la nariz debe mostrar la influencia de la brisa marina, con ese complejo de aromas yodados propios de las algas y en la boca un punto de sal mezclada con amargor que ataca las papilas laterales de la lengua. Es el mismo conjunto de aromas y sabores que se aprecian paseando al amanecer por la playa sanluqueña o saboreando un mínimo trago de agua marina.

Este carácter suave de la Manzanilla se extiende a los demás vinos que se elaboran a partir de ella y que incluyen ciertos tipos de jereces, como el Amontillado. Es como si en ellos permanecieran vestigios de la fragancia de la Manzanilla que los originó.

Sanlúcar y Manzanilla son denominaciones que van indisolublemente unidas. Las otras dos grandes referencias de la ciudad son los langostinos y las Carreras de Caballos en la playa. Es bien conocido que durante y después de la celebración de las carreras,

Las bodegas sanluqueñas están normalmente orientadas al mar, para recibir así toda la brisa marina que contribuye a mantener unas condiciones de temperatura y humedad adecuadas.



“ Al los sustitutos de Verre propiamente dicho en vino ligero hecho en Sanlúcar que se llama Manzanilla, que es mucho mejor fuera y más barato que el Verre.”

A través de estas menciones se puede deducir que el nombre del vino viene dado por la analogía entre su sabor y el de la canomila, con la que se prepara la infusión, cuya planta es conocida localmente como manzanilla.

No obstante no se tienen referencias exactas del paso de aquellos vinos primitivos, milenarios, producidos en la región a partir de diversas variedades de uva, hasta lo que conocemos hoy como Manzanilla. En esa oscura evolución a través de los tiempos, aparecen datos aislados, como la introducción por parte de los árabes del hábito de encabezar los vinos con alcohol para fijarlos y garantizar su estabilidad durante el transporte, o el surgimiento espontáneo del sistema de criaderas y soleras mediante el que madura la Manzanilla, cuando los vinos de una cosecha se hubieron de mezclar con los de la anterior que no se habían vendido.

En la Sevilla de finales del XIX y primera mitad del XX se decía que por las madrugadas todo el casco urbano olía a Manzanilla, haciendo alusión al hecho de que a esas horas se efectuaba el reparto de vino sanluqueño entre las tabernas y colmados de la ciudad. El vino se embarcaba en Sanlúcar y se trasladaba por el río con la marea de la tarde. Una vez en el puerto sevillano, los bocoyes eran dispuestos en carrros de tracción animal para su distribución.

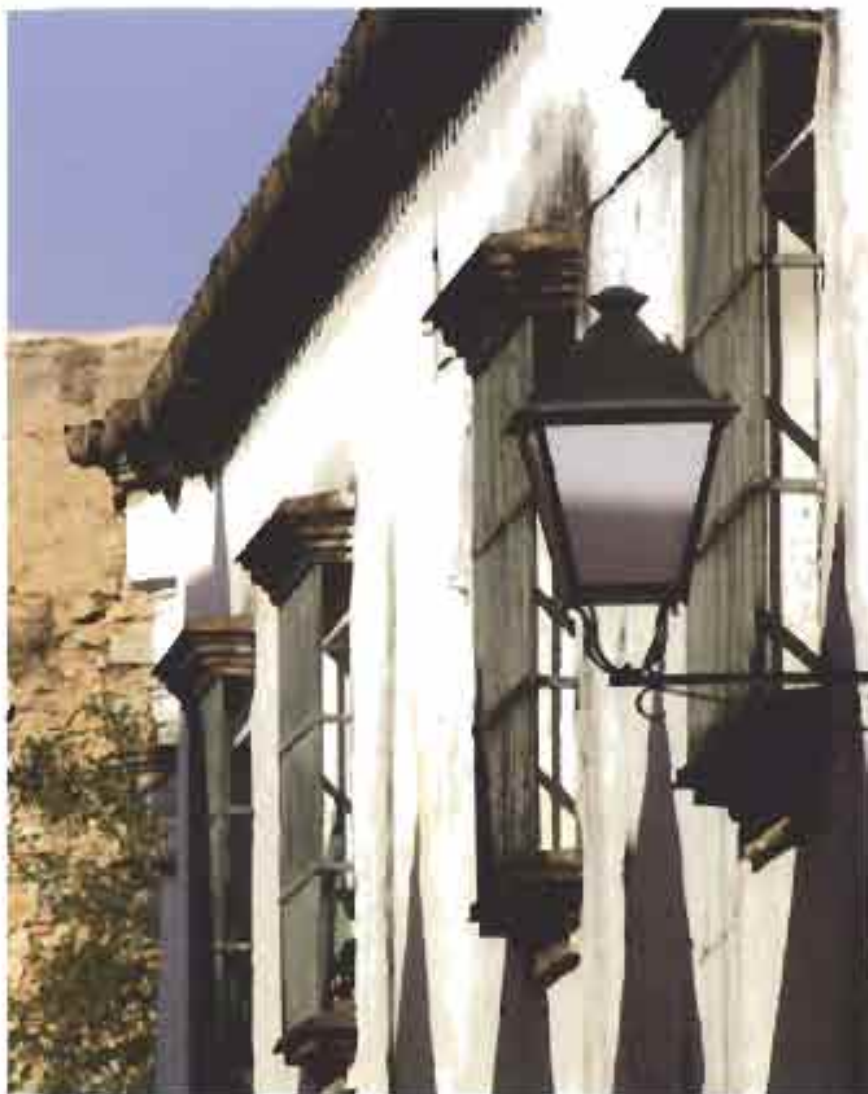
Pero el dicho sevillano hace una clara referencia a una de las características

más distintivas de la Manzanilla, su penetrante aroma, que es capaz de invadir cualquier ambiente en pocos segundos. Junto con esta pronunciada aroma de flutes, hay otra característica que distingue a la Manzanilla de cualquier vino: su fragancia. Es decir, que el aroma que desprende es al tiempo fresco y con una sensación de naturalidad. Hay que insistir también en una propiedad de las varias aludidas ya en referencias bibliográficas, aplicable a la Manzanilla: su bajo índice de acidez. En efecto, estamos quizás ante el vino más reducido que existe. Ello se debe sin duda al efecto aislante de la flor, que no sólo separa de forma natural al vino del contacto con el aire, sino que al mismo tiempo absorbe y convierte cualquier vestigio de oxígeno que pueda haber disuelto en el líquido.

Tres grandes agentes condicionan ese clima sanluqueño tan especial: junto con la propia estructura de relieve de la población, integrada por dos bancales a distinto nivel, uno en la zona del mar —el Barrio Bajo— y otro a unos metros por encima de aquél —el Barrio Alto. Dichos agentes son el río Guadalquivir, que representa el límite natural por el norte de Sanlúcar; el Océano Atlántico, donde aquél vierte sus aguas y que bordea la ciudad por el oeste; y la marisma, esa gran extensión de llanura sobre el antiguo delta que representa una ausencia total de relieve. Los tres agentes propician unas temperaturas más suaves y una humedad relativa más alta que las imperantes en el resto de la zona de producción del Marqués. El vehículo que transporta esa humedad es la brisa marina, el viento de poniente que al encontrarse con la pantalla que ofrece el Barrio Alto, se

La Manzanilla vino tradicionalmente ligado a la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, situada en pleno desembocadura del Guadalquivir, poco al Este de Doñana.





Un poco más tarde y también en el siglo XIX es Richard Ford (1796-1858), escritor inglés conocido por sus obras sobre España, que recorrió el país a caballo entre 1830 y 1833, quien de nuevo menciona la Manzana en sus obras *The Hand-book for Travellers in Spain* (1845) y *Castles and towns in Spain* (1846):

“ El vino de manzanilla es excelente y muy barato, su nombre se refiere a su aroma pecu-

liar y muy ligero de consumo, que es el verdadero origen de sus virtudes... Es de un delicioso color pajizo pálido y extraordinariamente saludable fuerza al estómago con calientes es embriagante como el vino de Jerez. Los andaluces son apasionados de la manzanilla. Su vino contiene alcohol en pequeña cantidad más de ella que de los otros, sus fuerzas, al tiempo que su gusto son de las de donde se toman algunas las peculiaridades de color «lagunas». «Botellas de manzanilla».



nientos jugó un papel muy importante en el comercio con las islas. El mismo Colón partió de aquí en su tercer viaje colonizador y Magallanes también lo hizo en el periplo en el que su lugarteniente Juan Sebastián Elcano completaría la primera vuelta al mundo. De la presencia continua de comerciantes extranjeros en la localidad existe todavía hoy un indicio delatante: la iglesia de San Jorge, dedicada al culto anglicano durante muchos años.

La primera mención escrita a la Manzana de la Virgen aparece en 1807, con motivo de la publicación del libro *Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Sección de Bismarck y Xerez de la Frontera* (Madrid, Imprenta Villalpando), cuyo autor, Esdras Bouteiron, Profesor de Agricultura y Economía Rural, dice entre otras cosas: "... de las uvas blancas apañadas como la tinta, puestas en buena disposición, y expuestas brevemente, se obtienen vinos blancos sin el menor olor, que se

distinguen inmediatamente por su olor a manzanilla...". Y prosigue "...Los mostaceros sobre el arte de adobar y preparar los vinos de manzanilla, de manera que imiten la fragancia que usualmente se aprecia en los Cordones...". Los vinos de manzanilla deben ser muy claros, blancos, sin olor, transparentes, cristalinos, muy aromáticos, suaves, blandos en el paladar, deben ser poco fuertes pero deben calentar el estómago."





Al igual que en Sevilla durante la primavera las calles del casco antiguo se muestran inundadas por el aroma del azahar, la flor de los naranjos amargos que crecen a lo largo de avenidas y plazas, en Sanlúcar de Barrameda, a finales de la primavera y comien-

zos del verano, se percibe un distintivo olor a la flor del vino –la flor de la Manzanilla– que invade aceras y plazuelas proveniente de las ventanas de centenarias bodegas. En esta época, coincidente con las temperaturas más suaves, el velo de levaduras y microorganismos que cubre la superficie del vino en el interior de las botas se encuentra en su etapa de máxima vegetación, haciendo posible esta irrupción de perfume que los locales interpretan como que “Sanlúcar huele a Manzanilla”.

Estamos quizás ante el único vino que poseyendo una denominación de origen propia, asociada a una circunscripción geográfica determinada y concreta, lleva un nombre que no coincide con el de la localidad donde se produce. Del mismo modo, es único en el sentido de que no tiene una zona de producción propia en cuanto al viñedo se refiere, sino que comparte el área de producción de su denominación de origen hermana, Jerez. En el caso de la Manzanilla, la asociación entre el vino y su localización viene condicionada por las circunstancias que han de acompañar al proceso de crianza, una vez que la vinificación ha tenido lugar.

Pero antes de seguir, conviene analizar la definición que de la Manzanilla

hace el propio Reglamento de la Denominación de Origen: *Vino Crianza de color pajizo o dorado, de aroma prazante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 19% vol. Los espectáculos característicos de este vino son el resultado de una crianza particular de crianza bajo vela de flor y del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.*

Se trata por tanto de un vino exclusivo de Sanlúcar, donde las especiales condiciones microclimáticas permiten su crianza bajo el peculiar sistema de organismos vivos que llamamos la flor. Probablemente el más exclusivo de todos los vinos del mundo, cuyo carácter se basa más en el lugar donde ha de envejecer y madurar que en la zona donde se produce.

Se sabe que tanto en Sanlúcar como en el resto del Marco de Jerez se producían vinos ya desde siglos antes de Cristo y que con ellos han comerciado todas las antiguas civilizaciones mediterráneas. No se tiene constancia sin embargo de la fecha exacta en la que por primera vez los británicos embarcaron Jerez o Manzanilla desde esta región, aunque es bien conocido el hecho de que a finales del siglo XV había un nutrido grupo de comerciantes ingleses establecidos en Sanlúcar, encargados de embarcar vino desde su puerto con destino a Gran Bretaña.

Sanlúcar, que primero fue la base del Ducado de Medina Sidonia, al tener los Duques establecida aquí su residencia, y posteriormente fue capital de provincia, mantuvo siempre cierta hegemonía comercial sobre los pueblos vecinos por estar dotada de un puerto que desde el tiempo de los descubri-

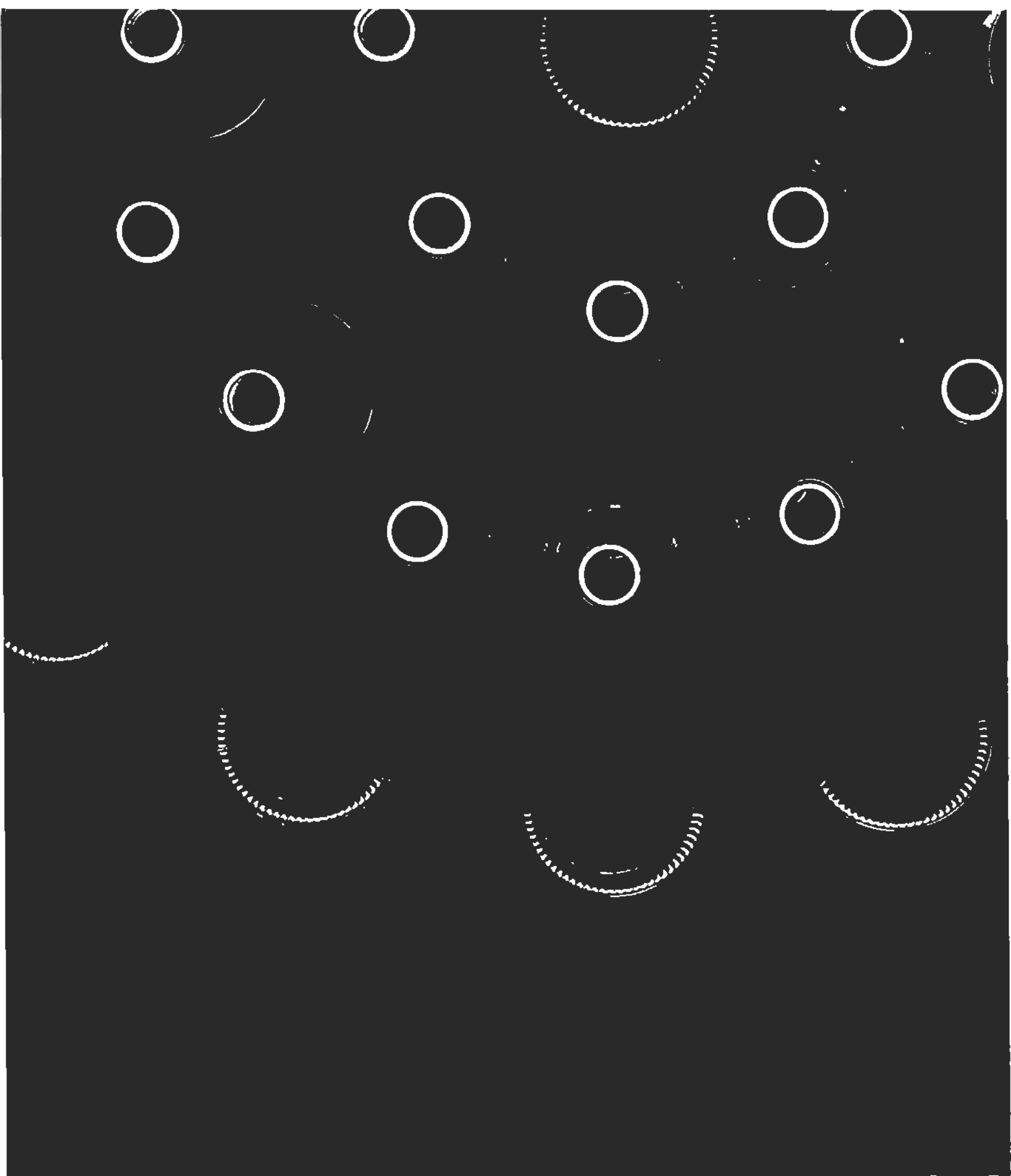
La crianza de la Manzanilla tiene lugar exclusivamente en la localidad de Sanlúcar de Barrameda por lo que cuenta con su propia Denominación de Origen.

Título: Cubero

LA MANZANILLA
ESPECIFICIDADES
DE LA D.O. MANZANILLA

JAVIER HIDALGO DE ARGÜESO

199



pañados de aromas de miel, arroyo y frutas en compota y confitadas, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los matices tostados (café, chocolate amargo y cacao) y el regallo. En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga la calidez del alcohol y un final muy largo que incita a repetir el sorbo.

Moscatel: de color castaño o caoba y ligadura amplia, en su aroma destacan las notas varietales características pudiéndose apreciar también aromas florales como de jazmín, azahar y madreselva y cítricos como de lima o pomelo, junto a las notas dulzinas similares a las del Pedro Ximénez. Su paladar presenta un dulzor sobrio, destacando las notas varietales y florales, y un final ligeramente secante y amargo.

3.2.3. Vinos de Jerez

Medium: de color ámbar a castaño oscuro, aroma licoroso con notas propias del amontillado e inclusiones suavemente dulzinas como de bolleña, dulce de membrillo o manzana

asada. En boca presenta una entrada ligeramente seca que se va tornando dulce para terminar con un postguiso evaporado y suave.

Cream: color castaño y caoba oscuro, aroma en el que sobre una base de vino oloroso destacan matices dulzinos, como los de las frutas secas y matices tostados como el turron y el caramelo. En boca revalta goloso con un dulzor equilibrado, un recorrido seductor y elegante y un regusto largo y sereno.

Pala Cream: vino con el color y aroma propios del vino fino o la manzanilla pero con un aspecto denso y un delicado sabor dulce que lo hace muy amable al paladar y reduce el regusto amargo propio de estos vinos.

3.2.4. Características analíticas de los vinos de Jerez

Los únicos parámetros relativos a la composición de los vinos de Jerez que se encuentran en su reglamento son los relativos a su graduación

alcohólica y contenido de azúcares. Otros parámetros básicos como la acidez total, la acidez volátil, etc., sólo quedan regulados por la normativa general, por lo que pueden presentar amplios rangos de variación dependiendo de factores como la duración de su crianza o envejecimiento o la composición del cabecero utilizado en su elaboración.

A continuación se presenta una relación de las características analíticas de los diferentes tipos de vinos de Jerez que sólo puede ser tomada de forma estricta en lo relativo a la graduación alcohólica y los azúcares, presentándose el resto de los parámetros exclusivamente con carácter orientativo. Por otra parte, en el caso de los vinos de Jerez calificada (VOS y VORS) su prolongado envejecimiento da lugar a un nivel de variabilidad muy acotado en los parámetros considerados, por lo que en estas categorías de vinos no serán de aplicación.

Vino	Grado Alcohólico (% vol.)	Azúcares (g/l)	Color (1) (Adm. 420 nm)	pH (1)	Acidez Total (1) (g/L ac. Tartratos)	Acidez Volátil (1) (g/L ac. Acético)	Glicerina (1) (g/l)
Fino	15-18	<5	<0,250	3,0-3,5	3,0-5,0	<0,4	<2
Manzanilla	15-19	<5	<0,250	3,0-3,5	3,0-5,0	<0,4	<2
Amontillado	16-22	<5	0,250-1,000	3,0-3,5	4,0-6,0	<0,8	<5
Oloroso	17-22	<5	>0,800	3,0-3,5	4,0-6,0	<0,8	<10
Pala cortado	17-22	<5	>0,800	3,0-3,5	4,0-6,0	<0,8	<10
Dry	15-22	5-45	<0,250	3,1-3,6	3,0-5,0	<0,4	<2
Pala Cream	15,5-22	45-115	<0,250	3,1-3,6	3,0-5,0	<0,4	<2
Medium	15-22	45-115	>0,800	3,1-3,6	3,0-5,0	<0,8	<10
Cream	15,5-22	115-140	>0,800	3,2-3,7	3,0-5,0	<0,8	<10
Pedro Ximénez	15-22	180-500 ⁽¹⁾	—	4,0-5,0	3,0-5,0	<0,8	—
Moscatel	15-22	180-500 ⁽¹⁾	—	4,0-5,0	3,0-5,0	<0,8	—

(1) Valores referenciales.



ce una agradable sensación de frescor y un regusto amargo persistente.

Manzanilla: de características similares en general al vino fino, se encuentra en varios estilos, como manzanilla fina, pasada y olorosa. La manzanilla fina presenta una estructura más ligera y delicada, con un color más pálido y un aroma donde se pueden apreciar algunas aromas primarios como frutas maduras y flores silvestres. La manzanilla pasada tiene más cuerpo, su color suele

ser más dorado, su aroma etéreo pronunciado con notas marinas y su sabor con ciertas notas salinas y un marcado regusto amargo característico. La manzanilla olorosa presenta caracteres intermedios entre los anteriores.

Oloroso: color ámbar o caoba, con prominente aroma a frutos secos de cáscara (avellana, nuez) y notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble, el tabaco rubio y la hojarasca seca, pudiéndose apreciar

también algunas notas especiadas y íntimas que recuerdan la rufa y el cuero. En boca resulta sabroso y muy estructurado, resultando las notas de madera noble que propician un final secante elegante.

Amontillado: vino singular fruto de la fusión entre las características de los vinos finos o manzanilla y los vinos olorosos. De color topacio o ámbar, su aroma es sutil y delicado con una base etérea suavizada con notas de frutos secos de cáscara (almendra tostada) y vegetales que recuerdan hierbas aromáticas y tabaco negro. Presenta una entrada en boca amable y una acidez equilibrada, su desarrollo resulta complejo y sugerente con incidencia apreciable de la vía retro-nasal que exalta su paladar.

Palo cortado: vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia del paladar del oloroso. De color caoba a caoba, su aroma presenta una gran variedad de olores donde armonizan las notas características de amontillados y olorosos con otras propias como las cítricas que recuerdan la naranja amarga y lácticas como de mantequilla fermentada. Su paladar resulta a la vez profundo y voluminoso, presentándose todas las notas aromáticas con una expresión suave y delicada y un final extremadamente placentero y muy duradero.

Pedro Ximénez: de color ébano, impenetrable, ligadura muy amplia y sensación visual de densidad. Aroma sensual y extremadamente rico donde predominan las notas dulzanas de los frutos secos como pasas, higos y dátiles. Estos se encuentran acom-



FALTO TORTADO



GLORIOSO



CREMA



MIDSCATEL



PEDRO XIMENIZ





HAZELNUT



FINO



AMONTILLADO



TRIA



PALE CREAM



MEDIO





cesa en prensas especiales de las que se obtiene un mosto extremadamente dulce, que después de iniciada la fermentación se fortifica y se envejece sin flor. Las variedades de uvas más utilizadas para estos vinos son Pedro Ximénez y Moscatel, en cuyo caso los vinos elaborados reciben el nombre de la variedad.

Por último, los vinos generosos de licor están integrados por los vinos dry, medium, cream y pale cream. El medium se elabora mediante un cabeceo de vinos generosos (mayoritariamente amontillados) y vinos dulces naturales hasta una concentración de azúcares máxima de 115 g/L. El cream está constituido por un cabeceo de vinos generosos (mayoritariamente olorosos) y vinos dulces naturales hasta una concentración de azúcares comprendida entre 115 y 140 gramos por litro. El dry y el pale cream se obtienen por un cabeceo de vino generoso (Fino o Manzanilla) y vino dulce natural hasta una concentración máxima de azúcares de 45 g/L en el caso del dry y de 115g/L en el del pale cream. Si no se desea que los vinos así

obtenidos tengan un color oscuro o un aroma muy marcado por el vino dulce natural empleado, este puede ser sustituido total o parcialmente por mosto concentrado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LOS VINOS DE JEREZ

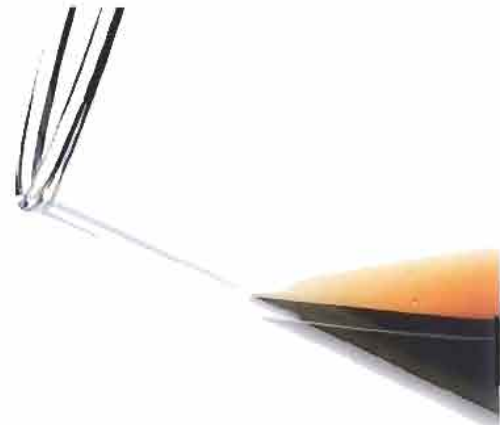
Los vinos de Jerez constituyen uno de los ejemplos más claros en el panorama enológico mundial de vinos de aromas terciarios, entendidos como tales aquellos que se originan durante su fase de crianza o envejecimiento. Por ello poseen un aroma, sabor y color muy propios y característicos que se apartan apreciablemente de los de los vinos de mesa. En estos últimos vinos se encuentran de forma más patente los aromas primarios, procedentes de la uva, o bien los secundarios, procedentes de la fermentación. Estos aromas son más fáciles de apreciar y de describir porque se encuentran más próximos a nuestro uso diario: tal es el caso de los aromas florales, frutales, especiados, etc. Por esta razón, y por su más amplia utilización, en los vinos

de mesa se ha desarrollado un lenguaje y un vocabulario de cata universalmente admitido y utilizado. Pero este vocabulario no ha sido directamente aplicado en los vinos de Jerez, de enorme singularidad organoléptica, ni tampoco se ha desarrollado un vocabulario propio que sea conocido fuera de la propia zona de elaboración. Por todo ello, las descripciones de los vinos de Jerez más difundidas suelen resultar escuetas y faltas de detalle.

En este apartado se realiza una descripción de los caracteres sensoriales de los vinos de Jerez y de la Manzanilla basada en términos similares a los utilizados en los vinos de mesa. Estas apreciaciones son forzosamente subjetivas y pueden no coincidir con las encontradas por otro catador.

VINOS GENEROSOS

Fino: de color amarillo verdoso o dorado, pálido, brillante y luminoso; su aroma etéreo característico recuerda los frutos secos de cáscara (almendras), la masa fresca de pan y las hierbas del campo. Seco y delicado al paladar, presenta una ligera acidez que produ-



drá modificar el destino inicialmente elegido para el vino y, por ejemplo, destinar a envejecimiento sin velo de flor un vino que inicialmente se había pensado dedicar a crianza biológica. De esta forma en este período de sobretabla surgen sutiles diferencias que permiten dirigir la elaboración posterior de los diferentes tipos de vino.

Los finos y manzanillas se caracterizan por su crianza biológica con levadura de flor durante toda la duración de su permanencia en bodega. Los olorosos y palos cortados presentan un envejecimiento no biológico sin levadura de flor durante la mayor parte de su envejecimiento, aunque en sus inicios suele ir precedido por una fase de crianza biológica de duración variable, especialmente en los palos cortados. Los

amontillados son vinos que participan de las características de los dos anteriores pues primero disfrutan de una crianza biológica durante un período al menos similar al de los vinos finos, para adquirir una carácter organoléptico marcado que no se difumine en el período de envejecimiento sin flor. Este comienza con una fortificación que aumenta su graduación alcohólica hasta más de 16 % vol. y de esta forma evita el desarrollo de la flor. En ocasiones en los vinos amontillados el envejecimiento sin flor se desarrolla de forma espontánea después de un período muy prolongado de crianza biológica que agota en el vino los nutrientes que precisa la levadura, por lo que el envejecimiento sin flor se desarrolla sin necesidad de fortificación, denominándose los vinos así obtenidos amontillados finos.

Los vinos dulces se obtienen a partir de uva sobremadura y soleada, lo que hace elevar mucho su contenido de azúcares. Esta uva pasificada se pro-



ción de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", dependiendo del contenido en azúcares, entre 5 g/l y 140 g/l, del color y demás características, se encuentran los siguientes:

Vino de color amarillo pálido o datado, con un grado alcohólico adquirido no inferior a 15 % vol. y un contenido en azúcares no superior a 45 g/l. En atención a las características de determinados mercados, podrá autorizarse el empleo de los términos tradicionales "Pale" o "Pale Dry".

Vino de color ámbar a caoba, con un grado alcohólico adquirido no inferior a 15 % vol. y un contenido en azúcares no superior a 115 g/l. En atención a las características de determinados mercados, podrá autorizarse el empleo de términos tradicionales tales como "Golden", "Abocado", "Amoroso", "Brown", "Milk" y/o "Rich".

Vino de color amarillo pálido, de aroma punzante y delicado, con grado alcohólico adquirido no inferior a 15,5 % vol. y un contenido en azúcares no superior a 115 g/l.

Vino de cuerpo, de color ámbar a caoba oscuro, de aroma punzante y atenuado con un grado alcohólico adquirido no inferior a 15,5 % vol. y un contenido en azúcares entre 115 g/l y 140 g/l.

Vino Dulce Natural, es el procedente de uva muy madura o soleada, que se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico. Cuando la variedad de la uva empleada es Pedro Ximénez o Moscatel, el vino resultante se denomina Pedro Ximénez o Moscatel, respectivamente.

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE JEREZ-XÉRÈS-SHERRY DE LOS TIPOS DULCES DE JEREZ

Una vez presentada la normativa y algunas de las características básicas de los vinos de Jerez, al objeto de facilitar su comprensión en este apartado se realiza una descripción resumida de su elaboración, cuyo esquema se presenta en el cuadro de la página siguiente. Cabe diferenciar por una parte la elaboración de los vinos generosos (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado), que constituyen la columna de los vinos secos a la izquierda del cuadro. Por otra parte, aparece la elaboración de los vinos dulces naturales (Pedro Ximénez y Moscatel), correspondiente a la columna de los vinos dulces a la derecha del cuadro, y por último en el centro se presentan los vinos generosos de licor (Dry, Medium, Cream y Pale Cream). En los últimos vinos están unidos a los vinos de las columnas de la izquierda y la derecha queriendo representar su obtención por mezcla o cabecén a partir de ellos.

Los vinos secos o generosos se obtienen siempre a partir de uva Palomina la cual, tras su prensado y fermentación, da lugar a un vino joven, denominado todavía "mosto" en la zona. Después de una primera selección se realiza el deslío y fortificación hasta una graduación de 15 % vol. o de 17 % vol., obteniéndose el vino denominado "sobretable", que envejecerá en proceso estático o de añada durante un tiempo variable. En este periodo el vino se va desarrollando y adquiriendo sus caracteres diferenciales que lo van a hacer destinar definitivamente hacia un tipo de vino u otro. Es por ello que transcurrido este periodo se realiza una nueva selección en la que se po-





mente se han efectuado varias modificaciones. Actualmente este reglamento se encuentra en fase de revisión para su actualización y adaptación a la Ley 24/2003 de la Vitis y del Vino, por lo que cabe prever que en un plazo no muy prolongado de tiempo se publicará un nuevo reglamento que podrá modificar alguna de las características de los vinos aquí recogidas. Las descripciones resumidas de los vinos de licor que aparecen en el actual reglamento son las siguientes:

Vino Generoso: es el vino de licor de calidad producido en región determinada elaborado durante toda o parte de su crianza bajo velo de flor, proceso biológico que, realizándose durante el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido¹ no inferior al 15% vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en azúcares inferior a 5 g/l.

Vino de color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado característico, punzante y delicado. Ligero al paladar, seco y cuyas especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusivamente bajo velo de flor, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 18% vol.

Vino de color pajizo a dorado, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 15% y 19% vol. Las

especiales características de este vino son el resultado de su proceso particular de crianza bajo velo de flor y del microclima de las bodegas situadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda. Tradicionalmente y según su crianza y envejecimiento se conocen las especialidades Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada y Manzanilla Olorosa.

Vino seco, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo, con grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una fase inicial bajo velo de flor, continuada de una crianza oxidativa.

Vino de color ámbar, de aroma avellanado, punzante aromático, suave y lleno al paladar con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 16% y 22% vol. Su proceso particular de crianza incluye una fase

inicial bajo velo de flor, equivalente, al menos en lo que a duración se refiere a la del Fino, seguida de una fase de crianza oxidativa.

Vino de características organolépticas intermedias entre los dos anteriores, con aroma de Amontillado y paladar y color similares al Oloroso, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre 17% y 22% vol. Su crianza comprende una primera fase bajo velo de flor y otra posterior oxidativa.

Vino Generoso de Licor es el vino obtenido a partir de Vino Generoso o de vino apto para producir Vino Generoso con un grado alcohólico volumétrico total² no inferior a 17,5% vol., un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior a 22% vol. y un contenido en azúcares no inferior a 5 g/l. Dentro de los tipos de Vino Generoso de Licor de la Denomina-

¹ Grado alcohólico volumétrico adquirido: resultado de la fermentación de un mosto de uva a temperatura de 20°C, expresado en porcentaje del peso del mosto alcohólico fermentado, en un volumen de 100 ml.

² Grado alcohólico volumétrico total: resultado de la fermentación de un mosto de uva a temperatura de 20°C, del cual se sustraen los azúcares no fermentados que se encuentran en el mosto alcohólico fermentado, expresado en porcentaje del peso del mosto alcohólico fermentado, en un volumen de 100 ml.

³ Grado alcohólico volumétrico total: resultado de la fermentación de un mosto de uva a temperatura de 20°C, expresado en porcentaje del peso del mosto alcohólico fermentado, en un volumen de 100 ml.

termedios de los vinos *medium*, *cream* o *pale cream*. Dentro de la región correspondiente a los vinos secos se podrán encontrar los más palados, como los finos y manzanillas ya nombrados y los más oscuros como los olivosos y palos cortados, pasando por la intensidad intermedia de los amontillados. Cada uno de estos tipos de vino ocupa una región más o menos amplia del gráfico, como consecuencia de su variabilidad en cuanto al contenido de azúcares y el color, pudiendo incluso llegar a usarse que algunas de estas regiones se solapan parcialmente.

En este apartado se presentan algunas de las características básicas de los diferentes tipos de vinos de Jerez regulados en la normativa actualmente vigente, con el objetivo de facilitar la comprensión de su naturaleza y elaboración. Dado lo complejo y extenso de

la reglamentación europea, española y autonómica sobre el vino no se pretende realizar una exposición detallada, lo que estaría fuera de los objetivos de esta obra.

En la reglamentación de la Unión Europea todos los vinos dulces, licorosos y generosos están agrupados dentro del grupo de los "Vinos de Licor". Los vinos de licor producidos y regulados en denominaciones de origen se denominan "Vinos de Licor de Calidad Producidos en Regiones Determinadas" o "vino qd". Dentro de estos últimos se encuentran entre otros los "Vinos Generosos", los "Vinos Generosos de Licor" y los "Vinos Dulces Naturales", categorías donde se encuadrarían los vinos de Jerez. Entre los *vino qd* se encuentran también algunos de los vinos míticos del universo vitivinícola internacional como los vinos de Oporto en Portugal, Sauternes y

Muscats en Francia, Tokaj en Hungría, etc. En España pertenecen a este mismo grupo entre otros los vinos de las denominaciones de origen andaluzas Málaga y Montilla-Moriles.

De forma resumida, los vinos de licor se caracterizan por una graduación alcohólica comprendida entre los 15 y los 22 % en volumen y por la posibilidad de presencia de azúcares residuales en el vino. Su grado alcohólico procede parcialmente de una fortificación del vino base y los azúcares residuales en estos vinos proceden de la utilización de vinos de fermentación incompleta u otros productos derivados de la uva, como el mosto concentrado.

Los vinos generosos se caracterizan por la presencia de un velo de levaduras durante un periodo de tiempo más o menos prolongado a lo largo del proceso de elaboración y crianza del vino. En este grupo se incluyen todos los vinos secos de Jerez, como los finos, amontillados, olivosos y palos cortados, así como la manzanilla. Los vinos dulces naturales son los obtenidos mediante el enriquecimiento de su contenido azucarado original a través de la sobre maduración o soles de la uva y la posterior fermentación parcial y fortificación de los vinos. En este grupo se encuentran los vinos *pedra ximérez* y *moscatel*. Por último, los vinos generosos de licor se obtienen a partir de vinos generosos por adición de vinos dulces naturales o mosto concentrado. En este grupo quedan recogidos los tipos de vinos de Jerez *dry*, *medium*, *cream* y *pale cream*.

El actual Reglamento de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda data del año 1977, aunque posterior-





VARIACIÓN DE LOS INDICES DE JEREZ

Los vinos de Jerez poseen unas características sensoriales con variaciones y matices difíciles de encontrar en otras zonas del panorama vinícola mundial. Su color puede variar desde el amarillo verdoso más pálido y luminoso de los vinos de crianza biológica hasta el caoba más oscuro y opaco de sus vinos dulces naturales, pasando por diferentes tonalidades intermedias, doradas, ambarinas o castañas. Sus aromas van desde la nariz etérea y penetrante de los vinos de crianza biológica hasta los poderosos aromas a frutas secas y escarchadas de los vinos dulces naturales; sin olvidar los aromas a frutos secos de cáscara, balsámicos y torrefactos de los vinos de envejecimiento, sin levadura de flor. Por su parte, la gama de sabores del jerez va desde el seco acentuado de los vinos de crianza biológica hasta el extremadamente dulce de sus vinos dulces naturales.

En numerosas ocasiones las diferencias en las características de los distintos tipos de vinos de Jerez no son nítidas y claras –tal es el caso de los amontillados, olorosos y palos cortados– sino que se observa una variación gradual de determinados aspectos, de modo que pasamos de un tipo de vino a otro, sin solución de continuidad. Es por ello que los vinos de Jerez pueden presentarse de forma esquemática en un gráfico con dos ejes, en función de su grado de dulzor y de su color, como el presentado en páginas anteriores. En un extremo se encontrarán los tipos muy pálidos y secos, como los finos y manzanillas; y en el extremo opuesto se encontrarán los más oscuros y dulces, como los Pedro Ximénez y Moscatel; pasando por los grados in-



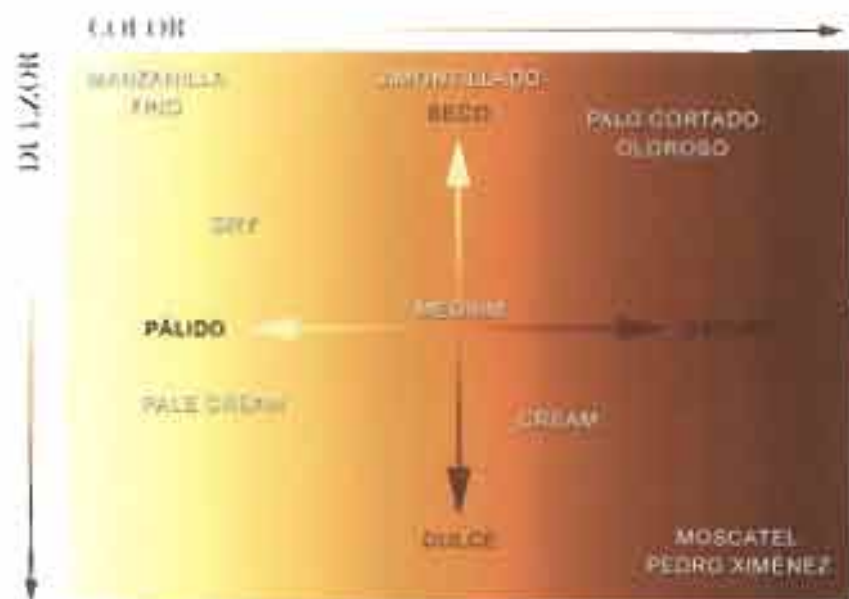


La elaboración, crianza y envejecimiento de los vinos de Jerez presenta numerosas variantes —desarrolladas en los siglos anteriores de esta obra—, las cuales constituyen la causa de la gran diversidad en las características de sus vinos. La

ubicación del pago de origen de la uva y las prácticas del cultivo influyen en el cuerpo y la estructura del vino y de alguna forma condicionan el tipo de crianza o envejecimiento, fase durante la que adquirirá sus mejores características. Las prácticas de vendimia, por su parte, como la sobremaduración o el soleo, permiten incrementar el contenido de azúcares y el extracto de los vinos dulces naturales. También el tipo de crianza, biológica (con velo de flor), envejes inactivo un velo, o natural con diferentes fases de crianza o envejecimiento sucesivas, influyen de forma determinante la naturaleza y las características del vino. Y por último, el "coupage", denominado en la jerga de

Jerez "cabecero", permite la obtención de una inmensa gama de caracteres intermedios a base de mezclas de los diferentes vinos base.

La amplia gama de vinos de Jerez constituye un fiel reflejo de la larga historia y del carácter amigable y hospitalario del pueblo andaluz, que tiene a gala agrandar y adaptarse a sus clientes y visitantes. Por ello se suele afirmar que existe un vino de Jerez para el gusto de cada consumidor y para cada ocasión de consumo. Este hecho supone sin duda una gran ventaja competitiva frente a otras denominaciones, cuya oferta está basada en uno solo o en pocos tipos de vino. Pero al mismo tiempo, esta enorme diversidad dificulta su conocimiento y su divulgación a los consumidores no iniciados, ya que éstos se deben enfrentar a una amplia oferta de tipos con características muy diferentes, en la que se incluyen además vinos con propiedades que podemos considerar como intermedias entre los tipos básicos.



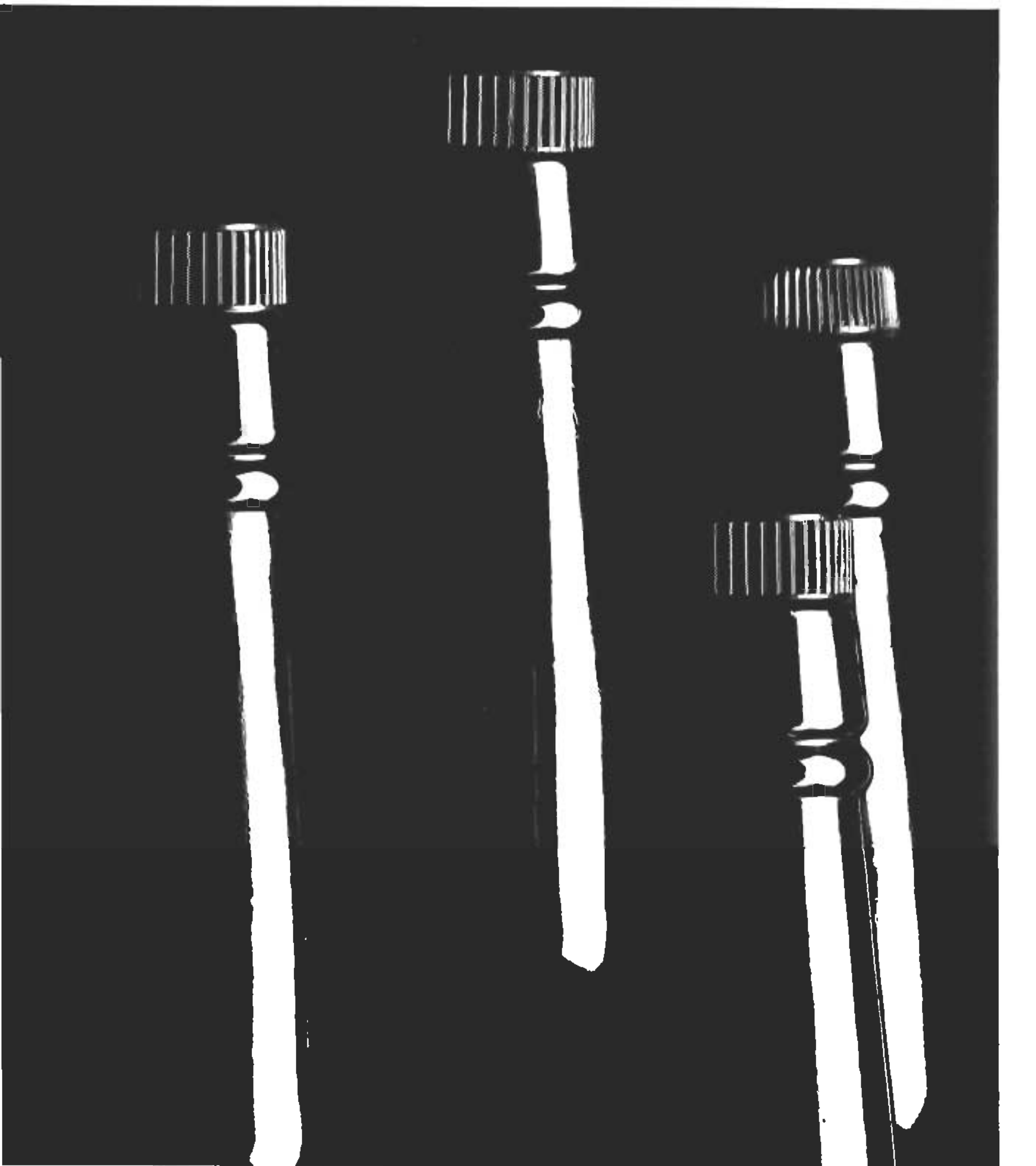
Los Vinos de Jerez presentan una amplia gama de tipos desde los más pálidos hasta los más oscuros, desde los más secos hasta los más dulces.

Título: Diversidad

LOS TIPOS DE VINO DE JEREZ

JUAN GÓMEZ BENÍTEZ

183



va que son magnitudes que condicionan los tiempos de crianza. El tiempo medio de crianza en el sistema de solera que se asigna a un vino queda determinado por el cociente que resulta de dividir el volumen total del vino contenido en dicho sistema por el que representa la saca anual de la solera. El tiempo total de crianza a su vez es el resultado de sumar al tiempo medio de permanencia en el soleraje el de permanencia en el sistema de añadas.

El sistema de solera imprime una dinámica muy especial a la crianza, incidiendo de una manera muy singular sobre la naturaleza del vino. Produce un mantenimiento de las características del vino de la solera eliminando las oscilaciones que tienen lugar entre las diferentes cosechas.

Además, el sistema de solera favorece notablemente a la crianza biológica bajo velo de flor, pues durante esta crianza los vinos están sometidos a una intensa y continua acción metabólica de la levadura en fase de velo. El mantenimiento de este cultivo requiere el aporte de micro-nutrientes esenciales, lo que se logra mediante la adición de pequeñas fracciones de vinos procedentes de las añadas jóvenes; mediante los sucesivos riegos o reposiciones se hacen llegar pequeñas aportaciones de vinos jóvenes a las escalas de mayor crianza. Con ello se logra una renovación del contenido en compuestos necesarios para mantener de forma muy activa la crianza biológica bajo velo de flor, que podría verse disminuida de no ser integrado este aporte nutricional.

El continuo trasiego a que se ven sometidos los vinos en el soleraje, da

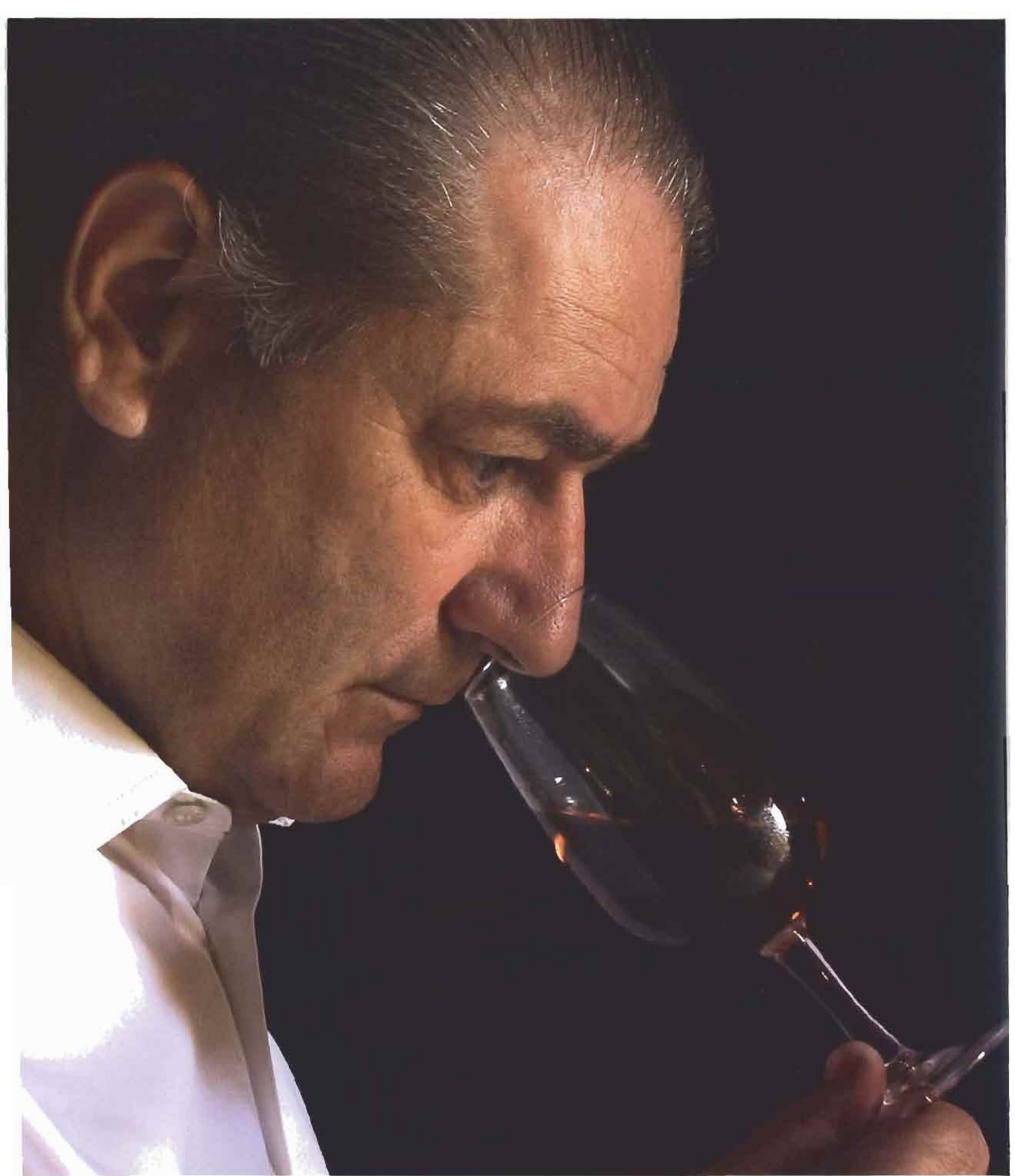
lugar igualmente a que se disuelvan en él ciertas cantidades de oxígeno que estimula la regeneración y crecimiento del velo de flor, ligeramente deteriorado tras el trasiego. No obstante, este aporte de oxígeno es rápidamente consumido por la respiración de la levadura, quedando el vino protegido bajo la atmósfera inerte que le proporciona el velo de flor. En el caso de los vinos ensoleraados sometidos a la crianza no biológica, o simplemente crianza, estas aportaciones de oxígeno en las operaciones de trasiego aceleran los procesos oxidativos de maduración del vino.

La naturaleza del jerez requiere que se opere con tiempos de crianza significativos. Para lograr los actuales tipos de vinos de la zona del jerez es necesario mantener unos niveles de almacenado o vinos en crianza en botas de roble superiores a tres veces la cantidad correspondiente a las salidas anuales de bodega.

El desarrollo del velo de flor se realiza de una manera espontánea una vez que finaliza la fermentación de los azúcares del mosto. El enólogo, en función de la naturaleza del vino de la cosecha que corrobora por sus características sensoriales, lo destina al tipo de crianza, bien biológica o físico-química. La crianza biológica bajo velo de flor dará como resultado los vinos del tipo manzanilla o fino, según en la localidad del Marco en la que tenga lugar la crianza. Si el vino se cria sin la actividad biológica del velo de flor, madurará con una evolución físico-química, dando como resultado a los vinos tipo oloroso. Para elegir una u otra vía de

crianza, el enólogo utiliza el grado de fortificación del vino de cosecha: una gradación de 15,5% vol. de alcohol, ligeramente inferior al nivel máximo de tolerancia de la levadura para poder formar el velo, en el caso de manzanillas y finos, o bien un grado de 18% vol. superior al de tolerancia de la levadura, que impide el desarrollo del velo, dando lugar a los olorosos. Vista la naturaleza de una u otra crianza se entenderá las marcadas diferencias entre los diferentes tipos de vino: manzanillas y finos protegidos y consumido su cuerpo o extracto por el velo serán vinos ligeros, etéreos y pálidos; los olorosos serán vinos más corpulentos, madurizados y de un color más intenso, como consecuencia de esa evolución oxidativa y de la concentración originada por la metema.

Participando de ambos tipos de crianza se encuentra el vino denominado amontillado. Este vino inicialmente ha tenido un desarrollo como fino y posteriormente mediante una ligera y segunda fortificación a 17% vol. de alcohol, queda sometido a una maduración tipo oloroso, dando como resultado este singular tipo. Los vinos dulces, moscateles y Pedro Ximénez, por su contenido en azúcar, no pueden tener crianza biológica y maduran según la crianza físico-química. Dentro de cada tipo existen matices diferenciadores y mezclas o cabeceos entre ellos que amplían aún más la gama de los vinos de Jerez.





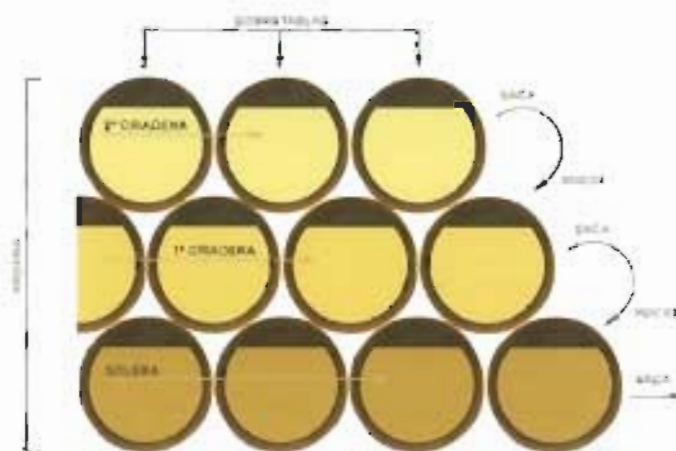
acción de ejecutar las sacas y rocíos en el soleraje o sistema de solera se denomina "correr escalas".

Los movimientos del vino en la solera, también llamados "trasiegos", han de realizarse con sumo cuidado y exigen unos utensilios especiales y

una técnica cuidadosa y tradicional. El personal especializado en estas faenas de bodega recibe el nombre de trasegador. Se ha de conseguir por una parte la homogenización tras el rocío de todo el vino contenido en la bota y por otra el no alterar el velo de flor que cubre la superficie del vino de

crianza biológica ni los finos depósitos que se van acumulando en el fondo de la vasija a lo largo de los años y que reciben el nombre de "cabezuelas". Los intervalos entre operaciones y la proporción de vino extraído están rígidamente determinados en función de las características del vino,

El vino amontillado es un singular tipo de Jerez que comienza un desarrollo como fino, bajo velo de flor, y posteriormente sigue los cauces de un oloroso.



que la mentalidad necesaria en el bodeguero no sea la habitual de cuidar de un almacenado de vino, sino más bien la de un micro-granjero que ha de cuidar la salud y lozanía del cultivo del velo de flor, pues éste protegerá y criará al vino para que alcance su bondad y plenitud aromática.

Sistemas de crianza

En la zona del jerez el sistema de crianza comprende dos etapas: la

primera etapa o "añada", sistema de crianza usual en el ámbito del vino en general y también denominada en la zona "fase estática", y una segunda específica de la Denominación de Origen, denominada sistema de "criaderas y solera", o fase dinámica. Durante la fase de añada el vino adquiere las cualidades necesarias como para poder definir su tipo y pasar a sus soleras específicas. El tiempo que permanece en esta etapa depende de

la categoría y tipo de vino, siendo más corto para los vinos con destino a las soleras sometidas a la crianza biológica.

El sistema de soleras o de soleras y criaderas constituye la etapa distintiva de crianza para el Jerez. Cada sistema de soleras está compuesto por varias escalas o estadios formados por un número determinado de botas. La escala que contiene el vino con más crianza se sitúa sobre el suelo, razón por la que se denomina "solera". Sobre ésta se colocan las distintas escalas que la siguen en menor sejez, que reciben el nombre de criaderas y se enumeran según su orden de antigüedad respecto a aquella (1ª criadera, 2ª criadera...etc.).

Cada tipo y clase de vino posee su sistema de soleras. La solera o escala de mayor crianza suministra el vino destinado al consumo. Periódicamente, se extrae una determinada proporción del vino contenido en cada una de las botas que componen la solera, produciendo un vacío parcial en ellas. Esta operación se denomina "saca". El vacío producido en la solera se completa con el vino procedente de la escala que le sigue en crianza, es decir con vino procedente de la saca de la 1ª criadera. El vacío parcial así originado en la 1ª criadera se repone con vino de la saca a la 2ª criadera y así sucesivamente hasta la escala más joven, que a su vez se completa con el vino procedente del sistema de añadas. La operación de completar el vacío originado en una escala se denomina "rocio". Esta forma de operar en la crianza de los vinos hace de la solera una mezcla compleja por el número de añadas que la componen. La

Gráfico: En virtud del sistema de criaderas y solera, los vinos más viejos se benefician de la frescura de los jóvenes y están de las características adquiridas durante años de crianza.



La crianza biológica bajo velo de flor no sólo es capaz de producir un singular e inigualable vino, sino que le otorga las mejores propiedades benefactoras para nuestro organismo. Las levaduras en fase de velo adecúan al vino con las mejores propiedades para ser metabolizado por el consumidor; como si lo estuviesen preparando para que la ingesta moderada no sólo provoque la alegría de los sentidos de quien lo consume, sino que le aporte dosis de componentes de alto valor saludable. El Jerez consigue el mayor atributo y personalidad biológica de entre toda la amplia gama de vinos existentes, con su intensa y larga dependencia de los seres vivos a través de la crianza biológica bajo velo de flor.

Las condiciones de crianza de la biología.

El desarrollo de la crianza biológica bajo velo de flor requiere de unas condiciones climáticas adecuadas. Las levaduras de velo, ya sometidas a un importante nivel de estrés por el grado alcohólico del vino, requieren una temperatura de cultivo muy templada, cercana al entorno de los 18º C. También es importante que el ambiente de la bodega sea húmedo, pues con ello se evita mermas que de ser excesivas, y en el caso de que la crianza biológica no sea muy intensa, podría conllevar el consabido aumento del grado alcohólico del vino hasta niveles no tolerables por el velo de flor. Por ello las bodegas de crianza del jerez han de ser ecosistemas en donde se desarrollen el adecuado microclima que este fenómeno biológi-

co requiere. Su arquitectura, tratada en otro capítulo de este libro, ha de ser un utensilio más de los dispuestos por el elaborador para conseguir el entorno óptimo para la crianza biológica a lo largo de todo el año.

Los riegos de los suelos terrizos de las bodegas en el estío o época más seca no sólo ayudan a mantener la humedad de su ambiente sino que también sirven para atemperarlo por la propia evaporación del agua de riego. La orientación de sus ventanales y la disposición de estereones sobre ellos que impiden la penetración cañosa de la luz del mediodía andaluz, convierten a la bodega en un santuario donde la penumbra y frescura del ambiente propician un mágico y sentido encuentro del hombre con el Jerez. El concepto de crianza biológica hace

La crianza biológica bajo velo de flor no sólo es capaz de producir un vino singular e inigualable sino que le otorga las mejores propiedades benefactoras para nuestro organismo.



cado efecto dulcificador y su eliminación del vino por efecto de la crianza biológica resalta extraordinariamente ese carácter seco. Por este motivo no existe otro tipo de vino en el mundo que sea tan seco como los vinos criados biológicamente bajo velo de flor. Esta extremada sequedad en el vino le hace resaltar su carácter salino, equilibra la sensación de acidez en boca, siempre disminuida en el jerez por la baja acidez de la uva Palomino fino y la propia crianza biológica que consume la acidez volátil hasta hacerla desaparecer prácticamente, destacando unas tenues y gráciles notas amargas que potencian y alargan la presencia del sabor del vino.



Las levaduras de flor metabolizan otros muchos componentes del vino transformando su extracto corpóreo en aromas etéreos. Esto confiere al vino una vivaz ligereza en boca, a la par que le construye un potente y penetrante aroma de singular personalidad, con notas de levaduras entremezcladas con otras más complejas que se derivan de aldehídos, acetales y otros compuestos formados por la levadura y cedidos por la madera, que evocan a frutos almendrados. Pero la acción de la levadura de flor sobre el vino no queda únicamente limitada a su acción metabólica, sino que prosigue en aquellas células de levaduras que, una vez agotadas por tan rica y prolifera existencia sobre el vino, mueren y se desprenden del velo vivo, cayendo al fondo de la bota. Allí se van disolviendo lentamente, reintegrando su contenido al vino: vitaminas, aminoácidos, proteínas, enzimas, etc. Todo supone un enriquecimiento no sólo en lo sensorial, sino por cuanto incrementa el carácter beneficioso que para la salud tiene el sabio consumo del vino.

Los movimientos del vino en la ulera, también llamados trasiegos, deben realizarse con mucho cuidado y es por una cuestión esencial y una técnica cuidadosa y tradicional.

llenas completamente, creando por tanto una superficie que será cubierta por las levaduras en fase de velo y puedan disponer de la suficiente cantidad de oxígeno que les permita la respiración. A este respecto cabe señalar que el vacío que se le deja a una bota de crianza biológica bajo velo de flor suele estar comprendida entre 1/6 a un 1/8 del contenido de la bota.

Se han aislado cuatro especies de levaduras de velo que, aunque los criterios actuales dictados en los manuales taxonómicos no las tienen en cuenta como tales, en la zona del Jerez siguen nombrándose como *Saccharomyces beticus*, *Saccharomyces chersianus*, *Saccharomyces montulivus* y *Saccharomyces rouxi*.

La *Saccharomyces beticus* es la especie de levadura de velo más abundante en los vinos de crianza biológica de la zona, pues se encuentra en una proporción del 75%. Es la especie de velo que con mayor rapidez transcribe su metabolismo fermentativo, durante el que permanece sumergida (o precipitada al final del proceso de fermentación en el vino) a la fase respiratoria o de velo, en la que cubre la superficie del vino. En consecuencia, es la especie de levadura que se encuentra prácticamente al 100% en las primeras etapas o escalas de crianza biológica en el sistema de solera. A medida que se avanza en las escalas o criaderas de mayor crianza, aparecen otras especies como la *Saccharomyces montulivus*, que se hace más abundante en las soleras más criadas, aunque en determinadas soleras prosigue de forma continua en todas sus escalas la *Saccharomyces beticus*.

La distribución poblacional o proporción en que se encuentran las diferentes especies de levaduras en las distintas escalas del solera, depende en gran medida de las condiciones de la bodega y de las prácticas que se realizan durante la crianza biológica. Cada especie de levadura de velo tiene un comportamiento que establece ligeras diferencias entre unas y otras, transcribiendo matices sensoriales y analíticos en el vino que pueden ser apreciados por el consumidor. Estas diferencias son en gran parte las causantes de los diferentes tonos sensoriales que ofrecen, dentro de un mismo tipo de vinos finos o manzanillas, las distintas bodegas. Diferencias que pueden ser observadas incluso entre las distintas botas de un mismo solera de una bodega. El conocimiento por parte del enólogo de estas peculiaridades le permite dirigir la crianza biológica hacia un tipo de vino con matices sensoriales particulares.

El proceso tecnológico de la crianza biológica otorga al vino una naturaleza muy específica, modificándolo profundamente a medida que ésta se produce. No existe ningún otro proceso enológico que produzca un cambio evolutivo tan intenso en el vino durante su proceso de crianza como el que determina la crianza biológica. Este proceso imprime una naturaleza peculiar al Jerez y condiciona su sistema de producción, dirigiendo en gran medida las técnicas con las que se operan.

Son múltiples y complejos los efectos que produce en el vino la crianza biológica bajo velo de flor. La primera observación es que a pesar de que las botas de madera no están completamente llenas ni firmemente tapadas,

como es usual en el proceso de crianza de los vinos, la presencia de oxígeno en el interior de la bota es extremadamente baja. Ello es debido al hecho de que la respiración de las levaduras del velo de flor agota el oxígeno presente y previene la posibilidad de que éste se introduzca y se combine con el vino. Es tanta la demanda de oxígeno que produce la levadura para poder respirar en esta fase, que el vino permanece pálido durante la crianza biológica a lo largo de varios años. Este efecto establece la característica típica del color amarillo pálido en el vino que es sometido a este tipo de crianza.

Pero son otros muchos e intensos los cambios que se operan en el vino sometido a la crianza biológica bajo velo de flor. El metabolismo de las levaduras en esta fase es muy dinámico, como toda actividad biológica frente a la evolución de lo inerte, y siendo el etanol del vino la principal fuente de carbono que respira la levadura en fase de velo, el contenido de éste disminuye, a pesar del efecto de concentración alcohólica provocado por la transpiración de la madera y la merma correspondiente. Este consumo supone una disminución del grado alcohólico a lo largo de la crianza, lo que obliga a reponer el alcohol consumido para evitar su peligroso descenso, fenómeno que cuando sucede en determinada bota se conoce con el término bodeguero de "bota desmayada".

También la glicerina es consumida por la levadura, en grado tan notable que su presencia al final de la crianza es mínima. Este hecho repercute notablemente en el sabor del vino, pues acentúa su carácter seco, ya de por sí muy elevado al no contener nada de azúcares. La glicerina tiene un mar-



154



Para que este fenómeno se produzca es necesario que el vino objeto de este fenómeno cumpla una serie de requisitos.

- Que no quede en el contenido apreciable de azúcares, pues el contenido en azúcares inhibe el metabolismo respiratorio de las levaduras.
- Que su contenido alcohólico no sobrepase el 16% en volumen.
- Que las condiciones climáticas en donde se desarrolle el velo de flor sean muy moderadas situándose en un entorno no muy alejado de los 18 - 20° C de temperatura.
- Que exista una superficie libre en el vino en contacto con la atmósfera interior de la bota; es decir, que las botas o vasijas de vino no estén

*El velo de flor, uno de nuestros productos más
característicos y exclusivos, es el velo de flor, una
capa de flor que cubre el vino y lo protege ante
contaminaciones externas y respiración.*

173

Esta transpiración provoca una pérdida del volumen del vino en la bota, tanto más intensa cuanto menor es el nivel de humedad de la bodega. La pérdida por este efecto es denominada "merma" y supone del orden del 1 al 5% anual del volumen total de vino almacenado. Para esta pérdida está constituida fundamentalmente por el agua del vino, lo que produce una continua concentración de los demás componentes, notándose este efecto al cabo de largos años de crianza en un aumento de la graduación alcohólica en aquellos vinos que realizan esta actividad mediante envejecimiento, sin velo de flor. Este efecto de concentración no va a ser la única modificación que se produzca en el vino, sino que éste se verá enriquecido por sutiles y específicas aportes de la madera de la bota, largamente envinada antes de constituirse como vasija de crianza. Al mismo tiempo, el vino va a ir evolucionando en ese peculiar ambiente mediante el paulatino pero continuo impulso de las dosis de oxígeno que la madera le permite hacer llegar hasta su propio seno; o bien, de una manera diferente, más dinámica y sustancial, mediante la crianza biológica bajo velo de flor.

LA CRIANZA BIOLÓGICA Y EL VELO DE FLOR

El proceso de crianza biológica bajo velo de flor constituye uno de los fenómenos más fascinantes de la enología. Su aparición en las bodegas de la zona del Jerez, hace más de dos siglos, supuso el nacimiento de unos vinos auténticamente emblemáticos —la gama de las manzanillas, de los finos y amontillados— a la par que ha

contribuido a enriquecer en mayor o menor medida el resto de los tipos de vino de Jerez. Este peculiar proceso tiene lugar en los vinos sometidos a crianza en botas, en los que como consecuencia de las condiciones específicas a las que están sometidos, su superficie queda cubierta por un cultivo filiforme de levaduras típicas de la zona, se constituye así una película o "velo de flor" que protege y transforma al vino durante sus años de crianza, crianza que es denominada crianza biológica bajo velo de flor, por estar constituida por estos seres vivos.

LA CRIANZA BIOLÓGICA EN EL JEREZ

El hombre encontró en la climatología y en el suelo de la zona del Jerez unos hechos aliados que, junto con sus prácticas, lograron producir vinos que no sólo podían conservarse sin deteriorarse, sino que mejoraban con el tiempo de conservación.

El principal componente que posee el vino para permitir su conservación es el alcohol, que a su vez tiene su precursor en el contenido en azúcares del mosto. La adecuada sazón y soleo de la uva en la vendimia y el empleo de arropes, fueron los recursos principales de nuestros antepasados vinateros para conseguir la necesaria riqueza azucarada de sus mostos. Así durante milenios el alto contenido en azúcares que tenían esos mostos antes de su fermentación fue operando como causa de evolución en nuestra flora de levaduras autóctonas, seleccionándose aquellas más capaces, las de mayor poder fermentativo y de mayor tolerancia al alcohol (actualmente y desde hace unos dos siglos, es el encabezado o fortificación con alcohol de vino el que le otorga la alta graduación a los



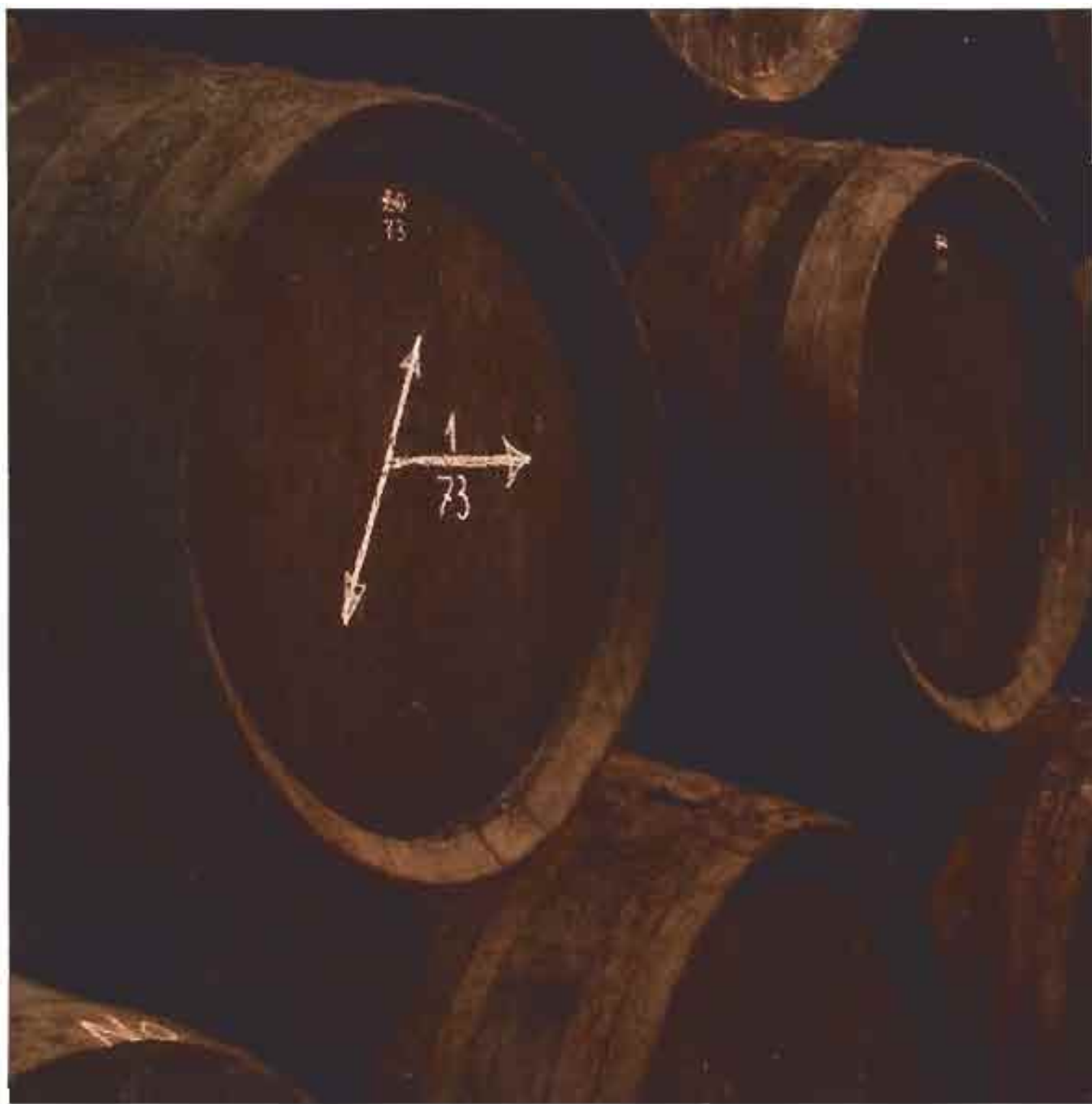
vinos). Dentro de esas especies así seleccionadas y evolucionadas surgen las levaduras de velo, microorganismos capaces de, una vez agotados los azúcares por la fermentación, combustión precisamente mediante la respiración del alcohol formado.



uso como vasija de guarda o crianza. Este cambio en la naturaleza del recipiente va a ser un hito en el desarrollo del vino de la zona, pues contribuyó a modificar sustancialmente su constitución y sus propiedades sensoriales, dando origen al tipo de Jerez actual.

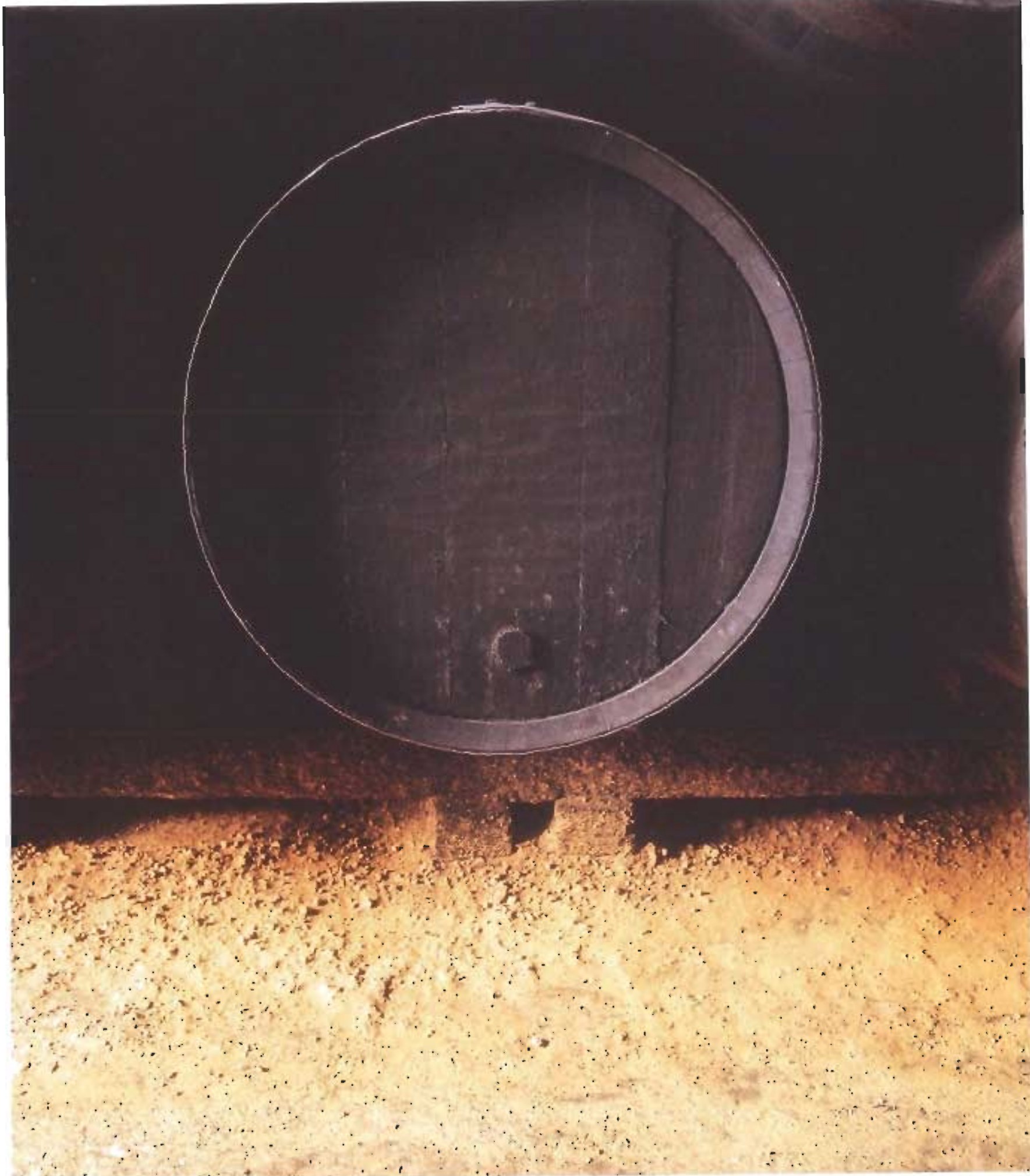
En cuanto a las dimensiones, capacidades y tipos de las vasijas de madera utilizadas en la crianza, se ha empleado una amplia gama en función de las características de las bodegas y espacios de almacenado. Así, toneles, toneletes, bocoyes, botas gordas, botas largas, botas cortas, medias botas, cuarterones, barriles... han conformado el espacio de la bodega como vasijas de crianza de vino, desde los 900 litros de capacidad de los toneles a los 16,66 litros del barril de una arroba. Así muestra el empleo de diferentes tipos de madera: castaño, roble del país, roble americano, etc. Actualmente, si bien pervisten en muchas bodegas diferentes vasijas, la preferente y más generalizada está constituida por la bota de madera de roble americano de 600 litros (equivalente a 36 arrobas) de capacidad. Este tipo de roble es preferido a cualquier otro por sus particulares aportaciones al jerez, además de haberse su empleo tradicional desde los mismos inicios de las transacciones comerciales con las Américas, desde donde se traían las maderas y a donde se enviaban nuestros vinos. Los aspectos del almacenado y vasijas de los vinos de la zona del Jerez están regulados por la normativa de su Consejo Regulador.

La bota de madera constituye un recipiente que no es completamente estanco ni inerte, pues la madera es permeable al oxígeno y además absorbe el agua del vino que va transpirando al ambiente de la bodega.



150

*La cámara bajo este de fierro y el interior de madera
y mármol, según de necesidad del fierro, comienza
ambos en proporción en la cámara exterior*



La larga tradición vitivinícola de la zona del jerez ha hecho que su enología sea muy evolucionada, apartándola de lo que se podría definir como una enología determinista: es decir, de una rígida dependencia de la naturaleza

del vino con respecto a la de la uva de donde procede. Esto no quiere decir que la calidad del vino no se vea condicionada por la de la uva, sino que el logro del vino de Jerez requiere además de toda una serie de procesos complejos, dirigidos mayoritariamente por fenómenos biológicos que se desarrollan a lo largo de años de crianza en sus bodegas. Estos fenómenos a su vez son los que han ido condicionando y dirigiendo la selección de la variedad de la uva y sus propios modos de cultivo a lo largo de la historia del Jerez.

En sus orígenes el Jerez asumía los principios de calidad de los vinos: vinos buenos son aquellos que pueden conservarse. Calidad sin duda transcrita de lo valioso que resultaba para el hombre esta propiedad en los alimentos. Esto hizo de la crianza, envejecimiento y conservación unos atributos reservados durante muchos siglos a los vinos de calidad. En el Jerez persiste hoy este principio, de tal manera que la calidad viene reconocida, además de las características intrínsecas del vino, por su mayor tiempo y por la intensidad de su crianza y envejecimiento.

LA CRIANZA

La crianza del vino surge pues con el tiempo de almacenamiento a la espe-

ra de ser consumido. La producción estacional de la vid hace necesario el almacenamiento del vino, el cual se iniciaba en el mismo recipiente en donde había tenido lugar la fermentación. Tras la espontánea deposición de los turbios sólidos que se generan en el paso del mosto al vino joven y tras la fortificación correspondiente y los oportunos trasegos, el vino se clarifica de forma natural, adquiriendo un aspecto añido que se acentúa con el tiempo de guarda.

Tipos de crianza en el Jerez

En la zona del Jerez se desarrollan dos tipos de crianza: la crianza entendida como guarda y evolución del vino en botas de madera, sometido a la lenta evolución físico-química según las condiciones de su entorno, que recibe el nombre de "envejecimiento"; y la denominada "crianza biológica" bajo velo de flor, en la que el vino evoluciona de forma más dinámica, impulsado por la actividad de un velo biológico formado en la superficie de éste por levaduras específicas y propias de la zona. Ambos tipos son conducidos sucesivamente por el sistema de añadas y por el sistema de "soleras y criaderas" más profuso y característico de la zona.

La vasija de crianza:

la bota de madera de roble

La naturaleza y capacidad de la vasija utilizada en la elaboración del jerez ha evolucionado a lo largo de su dilatada historia. Inicialmente y durante más de dos mil años estaba constituida por recipientes cerámicos: ánforas y tinajas. Es a partir del medievo cuando las sacas o expediciones del Jerez evidencian las grandes ventajas de utilizar la bota de madera como recipiente de expedición y de ahí su

La uva es muy utilizada en el Jerez en la bota de roble americana, madera preferida sobre otras por sus particularidades oportunas a la crianza del Jerez.

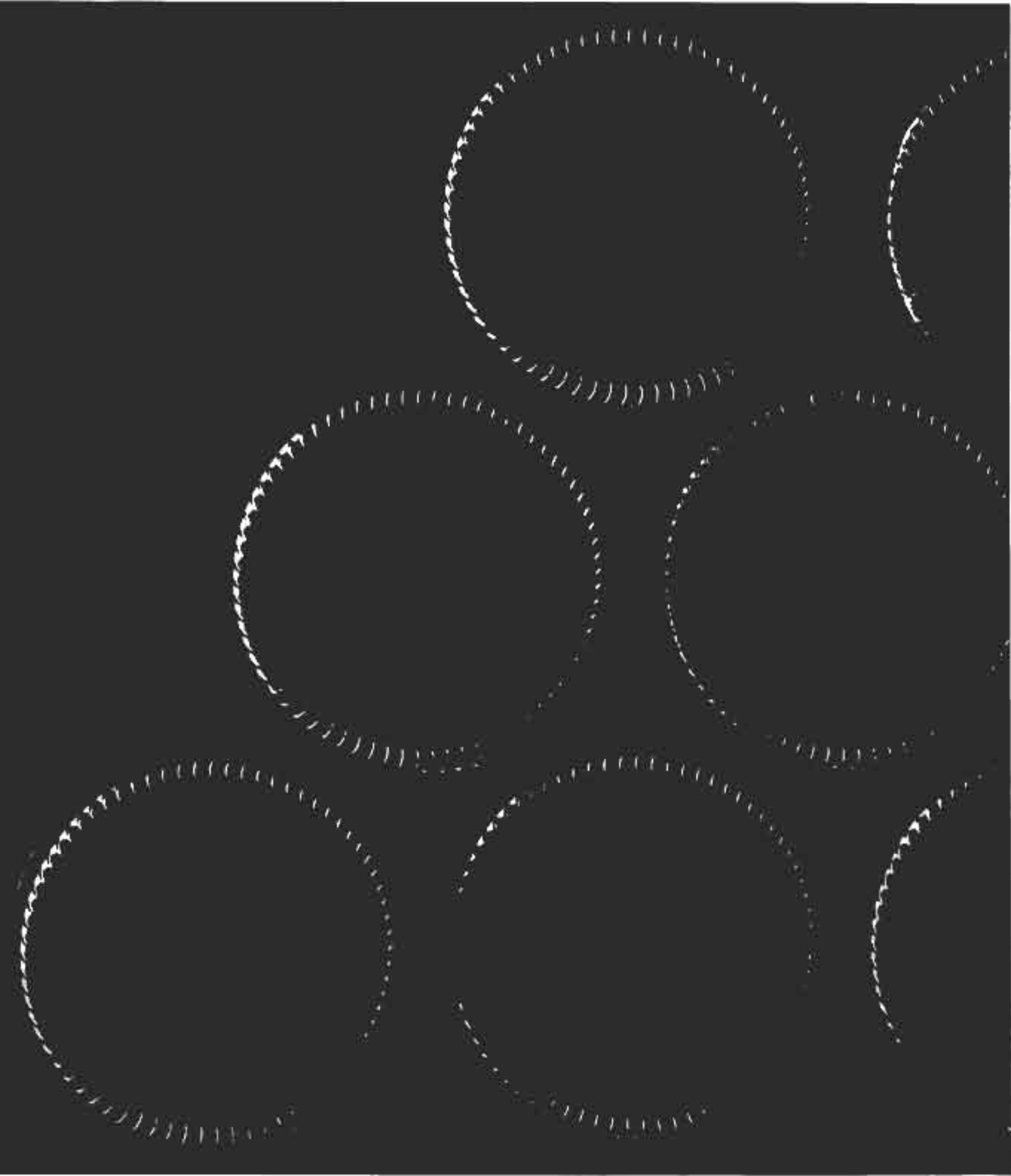


Título: Andino

LA CRIANZA DEL
VINO DE JEREZ

LUIS PÉREZ RODRÍGUEZ

167





Alejandría es de mayor tamaño que la uva Pedro Ximénez, el efecto del solero se desarrolla con menor intensidad de pasificación. Además, como quiera que la variedad moscatel se encuentra con frecuencia en los terrenos de arenas cercanos al mar, con frecuencia el solero tiene lugar sobre "paseras" de arena.

ELABORACIÓN DE VINOS DE COLOR

Los denominados en la zona del jerez vinos de color, si bien poseen altos contenidos en azúcares, no son utilizados como vinos dulces. El vino de color se emplea en pequeñas cantidades para conseguir la intensidad de color típica o estándar de los diferentes tipos de vinos de cabeceo (cream, medium, etc.). La elaboración de estos vinos se inicia

con la producción del denominado arropo de mosto. El mosto procedente de la uva Palomino fino es sometido a un proceso de cocción a fuego directo con objeto de concentrarlo hasta poder alcanzar 1/5 de su volumen (38° Be) y sobre todo caramelizar sus azúcares. Este proceso, realizado de forma tradicional en calderas, requiere mucha manipulación y un importante grado de "saber hacer", para evitar requemados del producto que darían lugar a graves defectos sensoriales. Este concentrado caramelizado recibe el nombre de "arropo".

El arropo es añadido en la proporción de 1/3 al mosto de Palomino fino estableciendo una mezcla con una densidad próxima a los 20° Be que fermenta muy lentamente hasta alcanzar 8 grados alcohólicos y 12° Be, momento en el cual se separa de

las lias y se fortifica con alcohol hasta los 15-17 grados alcohólicos. El vino de color obtenido, denominado "color macetilla", se envejece en botas de roble americano en sistemas de añadas y soleras y criaderas, a través del que adquiere las características sensoriales adecuadas según el tipo y categoría del vino. Siguiendo este mismo proceso de añejamiento, pero mezclando el arropo, en la misma proporción, con vino joven en vez de mosto, obtendremos una versión de este vino de color que se conoce con el nombre de "color remendado".

El uso del arropo no sólo se destina a su empleo en los vinos, sino que es también muy utilizado como conservante de frutas en la elaboración de confituras que se sirven como delicioso postre tradicional en la zona del jerez (dulce de vendimia). ■



mente de forma cuidadosa. Diariamente, a los racimos se les da la vuelta con el fin de que el sol incida sobre todos los granos de uvas de forma homogénea. Asimismo, durante esta operación se apartan aquellos racimos que no están sanos, práctica que recibe el nombre de "espurgado". En zonas de relativa proximidad al mar, los racimos se cubren durante la noche para evitar su humedecimiento, lo que les provocaría abundantes rociadas propias del mes de septiembre. Al cabo de varios días, entre 7 y 15, según las condiciones climáticas (temperatura y humedad relativa) y una vez alcanzadas las condiciones óptimas en la uva, se procede a su recogida y transporte al lagar de vendimia, para la extracción del mosto.

Dadas las condiciones de pasificación de la uva, el prensado resulta

una operación de mayor dificultad que cuando se realiza con la uva recién cortada. Las prensas utilizadas suelen ser de tipo vertical y, con el objeto de facilitar el drenaje o salida del mosto -muy denso y viscoso por su alto contenido en azúcar y otras materias- se suelen apilar en las prensas en capas separadas por los propios redores. El entramado formado por la esterilla de esparto facilita el drenaje o salida del mosto de las prensas.

El mosto recogido en depósitos sufre una serie de procesos condicionados por sus características especiales. Su alta concentración en azúcar condiciona la fermentación espontánea, la cual se inicia de forma muy lenta. Además, con el fin de estabilizar la actividad microbiológica fermentativa de los mostos, se les añade alcohol de vino hasta niveles próximos

a 10 grados alcohólicos. El vino así estabilizado se va clarificando durante los meses de otoño e invierno, tras los cuales se desfilan y fortifican complementariamente hasta 15-17 grados de alcohol. Los vinos quedan dispuestos al envejecimiento mediante los sistemas tradicionales de añadas y soleras en botas de madera de roble americano.

En cuanto a la elaboración de los vinos de Moscatel, se parte exclusivamente de uva Moscatel de Alejandría, vendimiada con un alto grado de maduración. También en este caso puede la uva someterse a soleo, para la obtención de los moscateles pasas. El procedimiento de elaboración del "moscatel pasa" es muy similar al empleado para la elaboración de los Pedro Ximénez, aunque, y debido fundamentalmente a que el grano de la variedad Moscatel de

LOS VINOS DULCES DE JEREZ



Los vinos dulces de Jerez se elaboran a partir de dos variedades de uva de las que reciben su nombre: Moscatel y Pedro Ximénez.

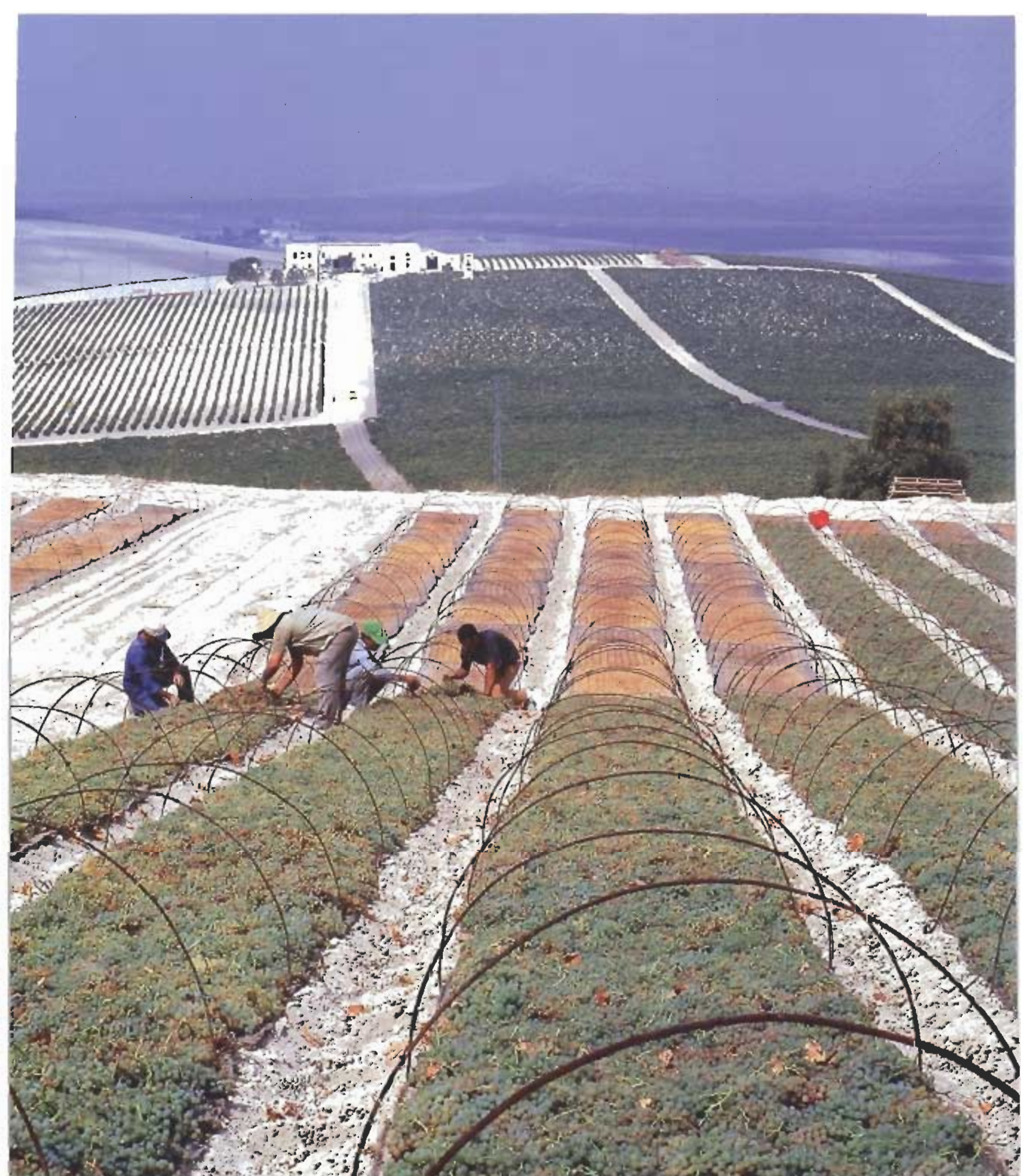
El vino Pedro Ximénez, se elabora exclusivamente a partir de uva sobremadura del mismo nombre, cuando ésta alcanza en el vinado una alta concentración de azúcar a partir de 16 °Be (en torno a los 300 gramos de azúcar por litro de mosto).

Una vez recogida la uva, se deposita en las paseras o lugares específicamente preparados para la práctica del "soleo", para ser pasificada. Durante este proceso de pasificación, se produce una pérdida considerable de agua que trae consigo un notable aumento del contenido en azúcar (450-500 g/L de mosto). Paralelamente a este aumento en azúcares, se van produciendo cambios en la naturaleza química, física y sensorial de la uva pasificada:

incremento de color, densidad, viscosidad, untuosidad y aparición de notas aromáticas y gustativas propias de la uva y del futuro vino de Pedro Ximénez.

El soleo se realiza exponiendo al sol los racimos cortados sobre esteras de diferentes formas y materiales, siendo tradicional el empleo de los "redores" o esterillas de esparto de forma circular. Los racimos de uva extendidos son tratados manual-

Por medio del "soleo", la uva de vino Pedro Ximénez sufre un proceso de pasificación, durante el cual se produce una pérdida considerable de agua que trae consigo un notable aumento del contenido en azúcar.





cantidad poseen una gran influencia sobre las características sensoriales del vino que se va a producir. Así, entre estas sustancias tienen gran importancia la glicerina, el acetaldehído, algunos ácidos, aromas, etc.

En general, la fermentación completa puede dividirse en dos fases: una primera fase denominada "fermentación tumultuosa" y una segunda, denominada "fermentación lenta". La fermentación tumultuosa tiene una duración variable según la composición del mosto y la temperatura a la que se realiza. En esta etapa es necesario realizar un control de la temperatura, encaminado fundamentalmente a lograr un buen rendimiento fermentativo, puesto que en el caso del Jerez y dada la naturaleza de su uva no es tan fundamental conseguir un aroma afrutado, como se pretende generalmente en la elaboración de otros vinos blancos. Así pues, la temperatura que se recomienda se sitúa en el entorno de los 23 a los 25 °C. En este rango de temperatura se hace mucho más confortable el desarrollo de la levadura, asegurando con ello la total transformación de los azúcares en alcohol.

Después de unos seis días aproximadamente, la cantidad de azúcares sin transformar o metabolizar es pequeña, iniciándose la fermentación lenta, que termina con los últimos gramos de azúcar, no siendo necesaria en esta fase la refrigeración. Una vez terminada esta segunda etapa, se deja sedimentar el mosto hasta que decanten las levaduras y otras materias sólidas en suspensión integradas fundamentalmente por sales del ácido tartárico y proteínas insolubles. Este fenómeno de limpieza de los mostos recién

fermentados se ve favorecido por el descenso de temperatura que ocurre con la venida de los primeros fríos del otoño avanzado.

Si bien la vasija tradicional de fermentación utilizada estaba constituida por la bota de roble de 500 litros de capacidad, hoy día se utilizan recipientes de mayor dimensión constituidos en acero inoxidable; sus capacidades son muy variables, situándose la generalidad en torno a los 50.000 litros. Estos depósitos están dotados de accesorios que facilitan tanto el control del proceso fermentativo (termómetro, toma de muestra, salida de gases de fermentación, etc.) como de sistemas de refrigeración. El carácter inerte y la fácil limpieza de estos recipientes, llamados fermentadores, facilitan la transformación del mosto en vino sin riesgos de infecciones que la malogren.

Al término de la fermentación alcohólica y una vez clarificado el vino, los sólidos formados por las levaduras y otros sólidos que se han decantado, se separan. A estos sólidos se les denomina "lias". Durante este proceso de decantación comienza a desarrollarse un "velo de flor" o cultivo de levaduras en fase filmógena, que cubre la superficie del vino. Este velo está formado generalmente por una flora específica y espontánea de levaduras que prosiguen su actividad incluso una vez han agotado los azúcares y que se sirven del alcohol formado para seguir viviendo.

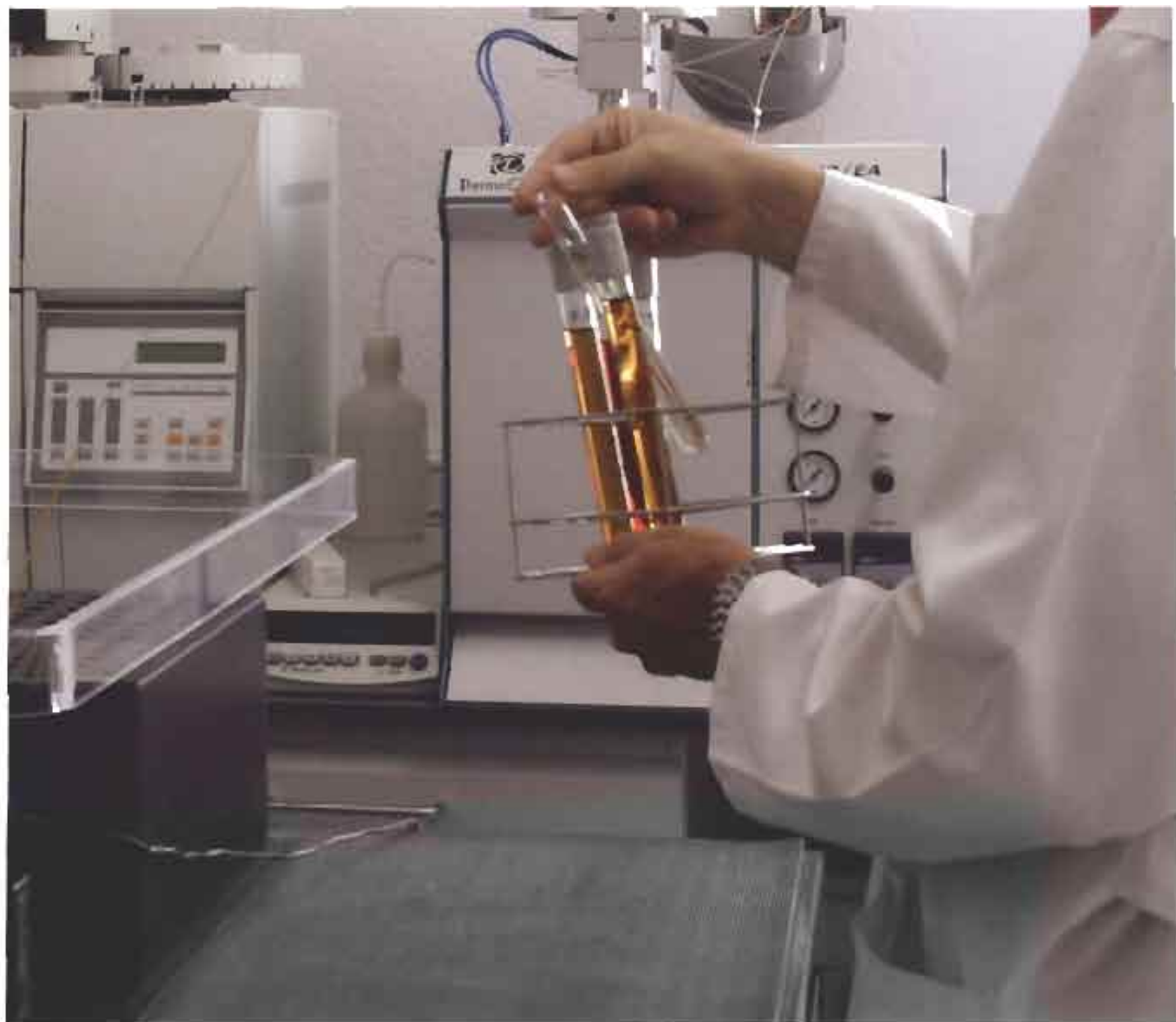
Una vez limpios los mostos por la decantación espontánea, son analizados sensorial y analíticamente. Dependiendo de sus características y propiedades sensoriales los mostos son

clasificados en dos grandes grupos: aquellos que parecen idóneos para que desarrollen una etapa de crianza biológica que los conducirá al logro de finos y manzanillas, o aquellos que por su especial gordura y características serán sometidos a un envejecimiento físico-químico, que lo conducirá hacia olorosos. Existen unas marcas específicas que el enólogo o el capataz utiliza para identificar estas clases: una raya (/), raya y punto (/.) o dos rayas (//) según vayan los mostos clasificados desde mayor finura a mayor gordura.

El mosto fermentado y separado de sus lias, operación denominada "deslio", se encabeza o fortifica con alcohol de vino hasta una graduación de 15,5 % vol. para aquellos vinos que van a ser dirigidos a una crianza biológica (finos y manzanillas), y a 18 % vol. para los que se dirijan hacia un envejecimiento físico-químico (olorosos)¹. La inestabilidad provocada por la fortificación o "encabezado", ya que la elevación del grado alcohólico origina una insolubilización de algunos componentes del vino joven, produce un precipitado. Por tanto, tras el encabezado se suele realizar una clarificación que incluye a veces la desferrización con objeto de conseguir vinos estables y en las mejores condiciones de iniciar su crianza o envejecimiento. El mosto fermentado o vino joven ya limpio, es cosegado y almacenado en una primera etapa en botas de roble. El vino en este estado se denomina "sobretable" cuando van destinados a los solerajes de crianza biológica y "añada" cuando se destina a solerajes de envejecimiento físico-químico.

¹ Nota del Editor: en otros capítulos de esta misma obra se mencionan 15% vol. y 17% vol. como los niveles de encabezado necesarios para discriminar entre crianza biológica y envejecimiento físico-químico, siendo ésta en todo caso la norma máxima utilizada por los bodegas, no siempre idéntica.

Los mostos se clasifican en marcas específicas entre los que parecen más idóneos para la crianza biológica (finos y manzanillas) y los que se someterán a un envejecimiento oxidativo (olorosos).



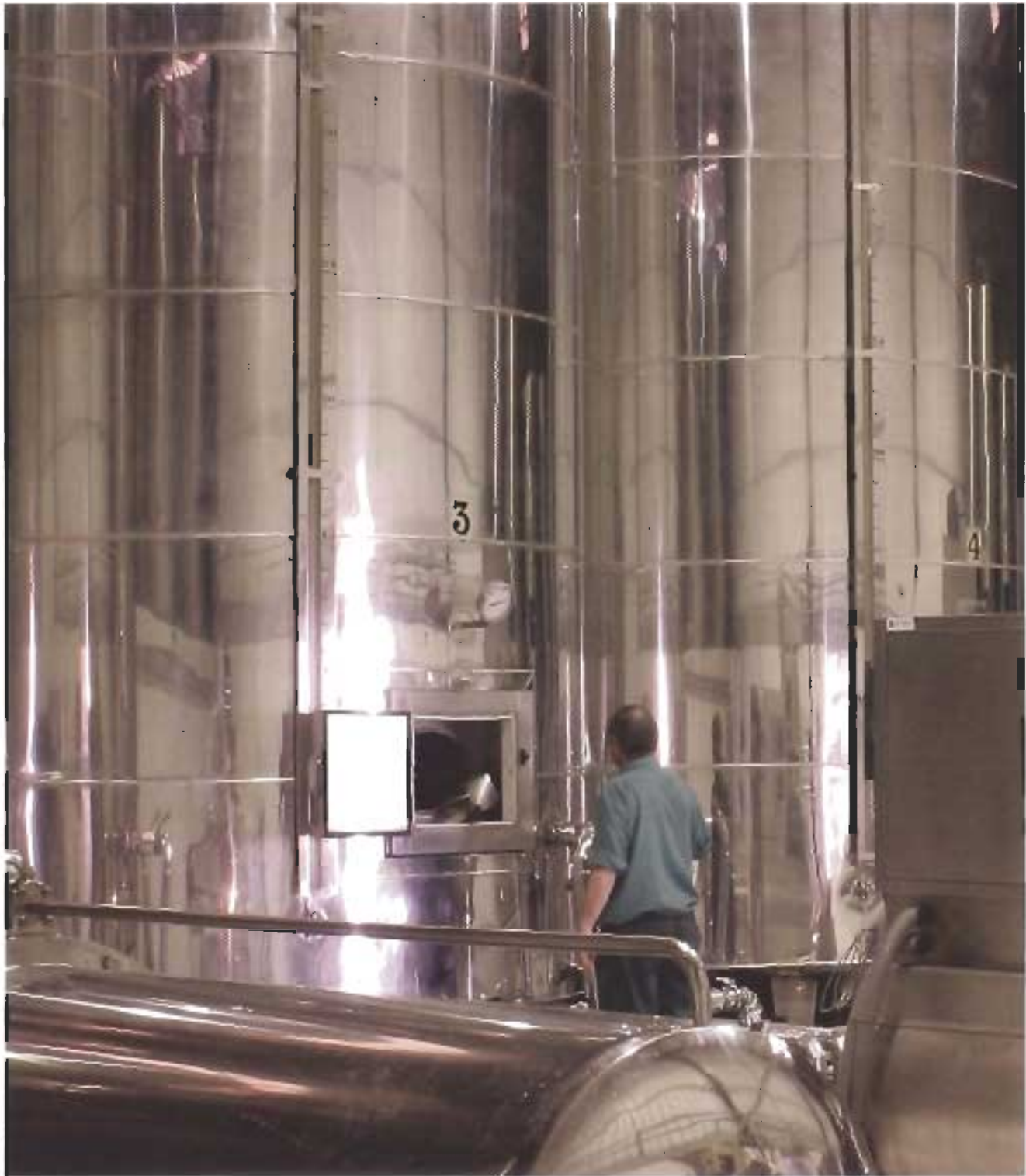
contrar con las dos opciones: un pie de cuba con levaduras espontáneas o un pie de cuba con levaduras seleccionadas que hacen la fermentación más dirigida y más reproducible independientemente de la añada.

La metodología tradicional de la vinificación del Jerez empleaba como vasija de fermentación las botas de roble de 500 litros de capacidad, lo que hacía muy difícil la fermentación dirigida con determinadas especies de levaduras. Dada la importancia del agente fermentativo en la composición final del mosto fermentado, las bodegas de la Denominación han ido optando en la mayoría de los casos por seleccionar de entre sus especies de levaduras autóctonas aquellas cepas que producían vinos con las mejores características enológicas y sensoriales. Entre los requisitos enológicos que se establecen en la selección de levaduras caben destacar: el alto poder fermentativo, el alto rendimiento alcohólico, la baja producción de acidez volátil, la resistencia al sulfuroso y la alta producción de acetaldehído, esto último muy específico en el caso del Jerez.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

La fermentación alcohólica es un proceso bioquímico complejo, en el cual el agente fermentativo –la levadura– transforma los azúcares en alcohol, liberando a la atmósfera cantidades importantes de anhídrido carbónico y generando calor que eleva la temperatura del mosto en fermentación. No obstante, no solamente se forma alcohol a partir de los azúcares fermentados, sino que se originan muchas otras sustancias que en menor





El mosto desfogado se transfiere a los depósitos de fermentación, donde tiene lugar un complejo proceso por el que se transforman los azúcares en alcohol.



pH entre 3,7 y 4, lo que hace imprescindible su corrección si se desea obtener mostos fermentados equilibrados y sanos, y en condiciones adecuadas para el proceso de crianza biológica o de envejecimiento físico-químico. La corrección del pH se realiza en Jerez mediante la adición de ácido tartárico y ocasionalmente, siguiendo una larga tradición, con yeso (enyesado).

Una vez corregido el pH, el mosto es tratado con anhídrido sulfuroso en dosis que pueden variar según el estado sanitario de la vendimia entre 60 y 180 mg/L, con el objeto de prevenir el panleamiento enzimático de los mostos y las contaminaciones bacterianas, así como el desarrollo de levaduras de bajo poder fermentativo, de poco interés enológico y muy sensibles a este compuesto. El poder antiséptico del sulfuroso, que aumenta significativamente con la reducción de pH, inhibe temporalmente el desarrollo del agente fermentativo, retrasando el inicio de la fermentación aproximadamente 24 horas, período de tiempo que se emplea para la limpieza de los mostos o desfangado. Tras el desfangado, los mostos sulfitados a dosis bajas o moderadas suelen tener arranques de fermentación muy rápidos, debido a que el sulfuroso destruye algunas sustancias tóxicas para las levaduras. Generalmente, el

sulfuroso se dosifica en forma de gas de manera continua, mediante su inyección directa en la tubería de circulación del mosto, lo que facilita su homogeneización.

Los mostos sulfitados son sometidos a continuación a una separación de los sólidos en suspensión, normalmente por decantación, operación que recibe el nombre de desfangado. El objetivo del desfangado es eliminar gran parte de los sólidos finos o fangos producidos por la micronización de las partes sólidas durante las operaciones mecánicas de extracción. En la vinificación del Jerez, el desfangado es una operación de gran interés, puesto que mejora sensiblemente la calidad de los vinos producidos. La presencia de fangos en los mostos generalmente dificulta el control de la temperatura durante la fermentación, produce vinos con falta de finura y a veces con desviaciones aromáticas (colores de reducción) y más inestables desde el punto de vista oxidativo por una mayor presencia de polifenoles y hierro. El desfangado elimina una parte importante de las levaduras autóctonas presentes en la vendimia, lo que dificulta la fermentación espontánea. No obstante, el desfangado favorece la siembra del mosto con levaduras seleccionadas. El principal inconveniente del desfangado es que si se realiza de forma muy intensa puede

producir vinos con una mayor acidez volátil, debido a que en los fangos se encuentran presentes algunos potentes activadores fermentativos, cuya ausencia produce desviaciones metabólicas en las levaduras que conllevan una mayor síntesis de ácido acético. La operación de desfangado suele realizarse por decantación natural en depósitos de acero inoxidable durante un tiempo aproximado de 12 a 24 horas y puede verse dificultada por las altas temperaturas que presentan los mostos durante la fecha de vendimia y, sólo ocasionalmente, por la presencia de polisacáridos producidos por el hongo *boutyis* en las uvas.

El mosto desfangado, sin sus turbios, es trasegado a los depósitos de fermentación, donde es sometido a la última operación de acondicionamiento, consistente en la adición del "pie de cuba". El pie de cuba es un mosto en plena fermentación que se adiciona al mosto limpio en una proporción variable entre el 2 y el 10% del volumen total y que tiene una serie de efectos de interés: por un lado, se reduce el tiempo de inicio de la fermentación, con lo cual se evita la posibilidad de desarrollo de otros microorganismos oportunistas y por otro, permite introducir como agente fermentativo una cepa de levadura seleccionada previamente. En la vinificación del Jerez nos podemos en-

En la vinificación del Jerez, el desfangado es una operación de gran interés que mejora sensiblemente la calidad de los vinos producidos.





154

*Las más modernas tecnologías aplicadas a la
verificación se han impuesto en el Marco de Jerez, un
sector que siempre se ha situado a la vanguardia de la
innovación.*



en polifenoles, hierro, potasio y sustancias de las partes sólidas) lo hacen adecuado para obtener vinos dirigidos generalmente a una crianza biológica. Los mostos de segunda yema, con más estructura procedente de las partes sólidas, producen vinos cuya vocación es el envejecimiento físico-químico.

En cuanto a los sistemas de extracción, en el Marco de Jerez se utilizan tanto los sistemas continuos, como los discontinuos y los mixtos. En el caso de los continuos, éstos constan de desvinadores o escurridores dinámicos, normalmente en un número no superior a tres, acoplados al final a una prensa continua de agotamiento. Los sistemas discontinuos, por su parte, disponen generalmente de prensas horizontales de platos con husillo o de

membrana, que se acoplan igualmente a una prensa continua de agotamiento para los orujos. Y, por último, actualmente se están incorporando en muchas bodegas los sistemas que pueden trabajar en régimen mixto, cuya unidad principal de extracción del mosto de primera yema es un depósito autovaciante o escurridor estático, que se acopla a un sistema continuo o a uno discontinuo para la obtención del resto de fracciones de mostos.

PREPARACION DEL MOSTO

Los mostos recién extraídos son preparados o acondicionados antes de la fermentación, con el objeto de prevenir oxidaciones y contaminaciones bacterianas, así como para mejorar la linera aromática de los mostos fermentados. En primer lugar, el

mosto "a piqueta" es sometido a una filtración gruesa mediante un filtro de malla ancha con el fin de separar los sólidos gruesos (pepitas, restos de hollejos, etc.) que salen con el mosto en mayor o menor proporción, según el sistema de extracción. Los mostos sin sólidos gruesos son recogidos en unos depósitos de recepción y sometidos a continuación a una corrección de pH. Desde el punto de vista técnico, el pH tiene una importancia relevante en la elaboración del vino, ya que a determinados niveles (entre 3,1 y 3,4) ejerce un efecto protector frente a las contaminaciones bacterianas durante la fermentación. En el transcurso de la maduración de la variedad Palomino fino el pH aumenta de forma significativa, obteniéndose a final de dicho periodo mostos con





de la boca de carga de la prensa, para disminuir traspiegos. El objetivo de la moliuración es el de facilitar la operación de extracción del mosto por el efecto de la presión. Mediante la moliuración se rompe el hollejo o piel de la uva, liberándose una fracción más o menos importante de mosto procedente fundamentalmente de la pulpa del fruto. En el caso del Jerez, es necesario realizar la operación con sumo cuidado para evitar la formación excesiva de sólidos, así como la rotura de raspones y la extracción de compuestos presentes en el hollejo, sobre todo polifenoles.

El despalillado o separación del raspón de la uva es una operación opcional que se puede realizar de forma total o parcial antes de la moliuración con el

fin de evitar su rotura y cesión de su jugo, rico en compuestos herbáceos y taninos no muy adecuados para la calidad del vino. Sin embargo, la presencia de este raspón, sin roturas, puede tener interés desde el punto de vista técnico, ya que facilita el drenaje o la circulación del mosto a través de la pasta durante el prensado o el escurrido, lo que redundaría en una mejora del rendimiento de la extracción. Por ello, el despalillado se constituye como una operación que ha de integrarse cuando sea susceptible de mejorar la calidad y el rendimiento del proceso extractivo.

Una vez realizada la operación de moliuración y en su caso de despalillado, la pasta se conduce junto con el mosto liberado hasta el sistema de extracción, donde por la acción de la presión se

produce primeramente la liberación del mosto y después, su transporte a través de la pasta hasta la salida del sistema. Asimismo, la presión tiene una incidencia importante en la composición del mosto, de manera que durante el proceso de extracción se van a obtener diferentes fracciones de mosto según la presión aplicada: el llamado mosto de "primera yema" (aproximadamente el 65% del volumen total de mosto), obtenido con presiones inferiores a 2 Kg/cm², el mosto de "segunda yema" (aproximadamente el 23%), obtenido con presiones inferiores a 4 Kg/cm² y, por último, la fracción denominada "mosto prensa", con presiones superiores a 6 Kg/cm². Mientras que las peculiares características analíticas del mosto de primera yema (alto contenido en azúcar y bajo contenido

152 La uva se somete en su momento a través de un proceso de moliuración y extracción que en el caso de Jerez debe desarrollarse con sumo cuidado para evitar la formación excesiva de sólidos.



mostos procedentes de milímetros por hectárea de hasta 10.500 kilogramos. Además de este control de peso, es necesario tomar una muestra representativa del conjunto de la uva transportada, al objeto de analizar algunos parámetros de calidad bien por requerimiento del Reglamento del Consejo o por tener una incidencia importante en el proceso de elaboración. Los análisis que se realizan informan del grado de maduración (densidad, acidez

total y pH) y del estado sanitario (ácido gluconico, actividad láctica). Para el bodeguero, es fundamental la determinación de la densidad del mosto (medida en grado beaumé), que le informa de la graduación alcohólica que se obtendrá tras la fermentación. El Consejo Regulador sólo califica aquellos mostos fermentados que posean una graduación alcohólica mínima de 10,5 % vol.

Cuando el transporte de la uva se realiza a granel, ésta es descargada en una tolva de recepción en cuya base existe un sistema de tornillos sin fin que transporta la uva hasta la primera unidad operativa, habitualmente una molturadora o una despalladora-molturadora. En el caso de que la uva venga en cajas, estas deben ser transportadas mediante cintas hasta esta primera unidad operativa, normalmente situada justo por encima



las ciudades. El transporte de la uva en la zona de Jerez se ha hecho de manera tradicional en cestos o cajas de pequeña capacidad (18-20 Kg), con la finalidad de respetar al máximo la integridad de la uva Palomino Fino. Esta variedad presenta la fragilidad de una piel u hollejo muy fino, lo que puede provocar su rotura durante el transporte o apilado. Actualmente, la mayoría de las bodegas están sustituyendo la caja

por el transporte a granel en recipientes o volquetes de capacidad comprendida entre 7.000 y 15.000 kilogramos, cuya relación altura / anchura es muy similar a la de la caja. Con ello, se busca facilitar el procesamiento de la uva, minimizar los costes de la operación y evitar la aparición de mosto en los fondos de los recipientes (fenómeno conocido como "mosteo"), que pueden dar lugar al inicio de contaminaciones y oxidaciones.

Una vez que la uva llega al lagar, y antes de su descarga, se pesa en básculas generalmente de plataforma para poder tener control de los tendimientos por hectárea de cada parcela, aspecto éste que el Consejo Regulador controla en todas las bodegas del Marco, con el fin de garantizar la calidad en origen de la vendimia. Según la normativa vigente, el Consejo sólo califica para la producción de vinos de Jerez aquellos



En el marco del jerez la vinificación ha supuesto tradicionalmente un momento de gran trascendencia social y económica, debido al peculiar modo de interpretar el traspaso de responsabilidades entre viticultores y bodegueros.

Entendemos la vinificación como el conjunto de operaciones y procesos que aseguran la transmutación de la uva en vino joven. En el caso del Jerez, a este vino joven se le sigue llamando "mosto", puesto que en él aún no se han singularizado las peculiaridades organolépticas de lo que hoy conocemos como "vino de Jerez", cuya plena adquisición ocurrirá más tarde, en posteriores etapas de crianza y envejecimiento. Sin embargo, este proceso de transmutación tiene gran importancia puesto que determina la vocación del vino, su seña de identidad que, a través de unos perfiles sensoriales, mostrarán al bodeguero la propia finalidad del mosto: es decir, si se encaminará hacia la crianza biológica, convirtiéndose en un futuro fino, manzanilla o amontillado, o si, por el contrario, se someterá a un envejecimiento físico-químico, necesario para transformarse en un oloroso. En ambas situaciones podemos precisar como objetivo principal de la vinificación, la elaboración de una materia prima lo más adecuada posible para su posterior crianza o envejecimiento.

La vinificación del Jerez en sus dos modalidades según el producto final (vinos secos y dulces) se puede considerar como una vinificación en blanco con las siguientes características técnicas que la particularizan:

1. Debido fundamentalmente a la tendencia que tienen los mostos y los vinos a la oxidación, la etapa de extracción del mosto se tiene que hacer con sumo cuidado, evitando extracciones excesivas de material polifenólico y minimizando el contacto con el aire.
2. Los valores de pH del mosto, relativamente elevados (entre 3,7 y 4), sobre todo en los años de intensa maduración, hacen imprescindible su corrección si se desea obtener mostos fermentados equilibrados y sanos y en condiciones adecuadas para el proceso de crianza.
3. Durante la fermentación alcohólica no es necesaria una temperatura baja para la obtención de aromas muy afrutados, puesto que en el caso del Jerez éstos tienen menos interés que en el caso de otros vinos blancos.
4. Debido a la incidencia que tiene el estado sanitario de la uva sobre el proceso de crianza biológica, deben establecerse, durante la vendimia, controles del estado sanitario, sobre todo de los producidos por la infección del hongo *Botrytis cinerea*, que provoca la pudrición de la uva.

Habría que destacar dos etapas fundamentales en el proceso de vinificación del jerez: la obtención o extracción del mosto y la fermentación alcohólica o vinica.

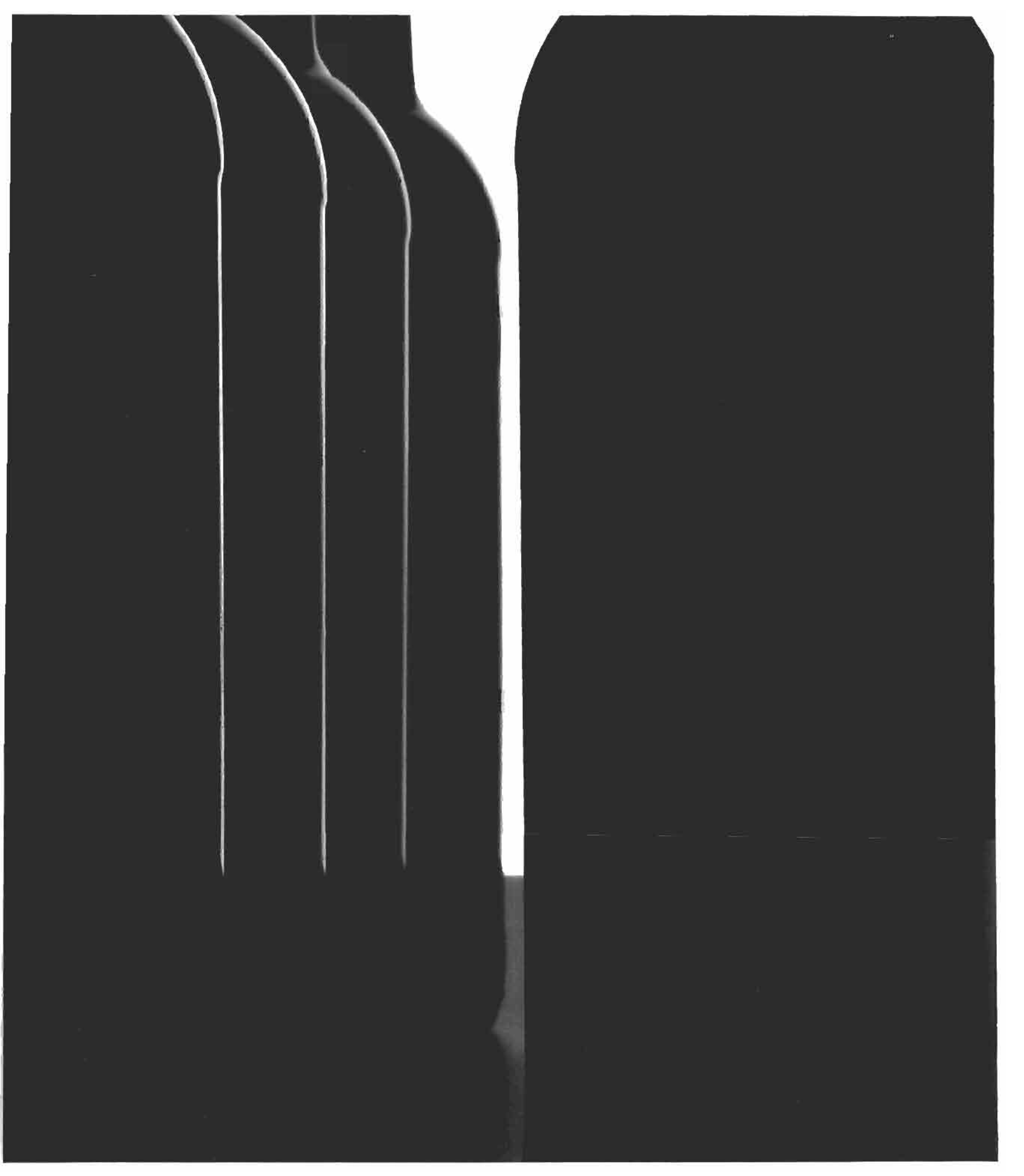
LA EXTRACCIÓN DEL MOSTO
Realizada la vendimia, ya sea de forma manual o mecanizada, la uva es transportada lo más rápidamente posible a los lagares de las bodegas, situados en las propias viñas o bien a las afueras de

Tirado: Depósito

LA VINIFICACIÓN DEL JEREZ

VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS

147





RECOLECCIÓN

La recolección de la uva se ha realizado tradicionalmente en Jerez de forma manual. Esta faena se efectúa cuando las condiciones de madurez del fruto son óptimas para asegurar su transporte y transformación. El sistema más frecuente es el seccionamiento del pedúnculo del racimo entre éste y la rama que lo soporta. Éste se realiza con la ayuda de unas tijeras de podar de hoja fina o bien de una navaja de filo curvado. Los racimos, una vez cortados, son colocados en cajas de plástico de unos 20 kilos de capacidad, que permiten su apilamiento sin ocasionar daños al fruto.

En los últimos años se han introducido además sistemas de recolección basados en el principio de separación mecánica del racimo. Mediante la utilización de maquinaria, se aplica un movimiento alternativo a toda o parte de la cepa que, por efecto pendular que implica aceleraciones centrífugas fuertes, genera sobre el racimo y sus bayas unas fuerzas suficientemente importantes para que o bien se rompa el pedúnculo que une el racimo a su rama, o bien que

se rompa la unión de la baya con su racimo. Existen fundamentalmente dos sistemas: el sacudido lateral, que provoca un movimiento alternativo horizontal, perpendicular a la hilera, de la totalidad de la cepa y el sacudido vertical, que genera un movimiento alternativo vertical bajo el alambre de la hilera.

Todos estos sistemas se disponen en un túnel de sacudida que pasa por encima de la hilera de viña. Una vez que el fruto está separado de la viña, cae sobre receptáculos dispuestos en la parte inferior de este túnel. El fruto prosigue a continuación su trayectoria por el efecto de la gravedad y por empujes mecánicos, hasta una serie de transportadores que lo elevan y después lo transfieren hacia un envase de almacenamiento.

Estos sistemas se han adaptado perfectamente a la zona siendo más corriente el de separación de la baya al racimo. La calidad de la vendimia sigue siendo óptima, con la única condición de que la distancia al lugar no sea demasiado importante, ni se prolongue demasiado la espera de la uva antes de su molturación.



Los efectos de la sequía son diferentes según el periodo afectado y según la región. Pero en general, si persisten las condiciones de estrés hídrico durante el periodo que va desde la floración al envero, suelen producirse pérdidas en el rendimiento y bajos contenidos en azúcares y ácidos. Si en cambio el periodo de sequía ocurre entre el envero y la maduración, se favorece la acumulación de azúcares y la combustión de ácidos. La zona de Jerez se beneficia de la sequía de sus veranos, coincidiendo con el periodo de envero-vendimia, para la elaboración de sus vinos de calidad y en este punto juegan un papel decisivo la reserva hídrica proporcionada por las lluvias de invierno-otoño y primavera, y el mantenimiento de dicha reserva gracias a las características de los suelos de albariza.

La humedad atmosférica también es otro de los factores que influyen en todos los procesos fisiológicos: apertura estomática, transpiración, actividad fotosintética etc. Muchas veces, periodos de auténtica sequía pueden ser en parte subsanados por una humedad relativa alta. El Marzo de Jerez se caracteriza por unos rocíos bastante intensos al amanecer,

que paliar en cierta medida la sequedad de los veranos. Hay que considerar en este punto la influencia que ejercen los vientos predominantes de la zona sobre la humedad relativa. El viento de poniente (componente oeste) proveniente del Océano Atlántico, de carácter húmedo, y el viento de levante (componente este) proveniente de África, extremadamente seco y cálido. Cada uno de ellos tiene una influencia sobre la maduración del fruto. Generalmente el viento de poniente ayuda a paliar los posibles déficits hídricos que puede soportar la cepa durante los veranos. El viento de levante, muy cálido, azota con gran fuerza durante los veranos y ayuda a reducir el nivel de humedad en el caso de que las precipitaciones durante el año hayan sido las normales, mejorando y adelantando la maduración del fruto.

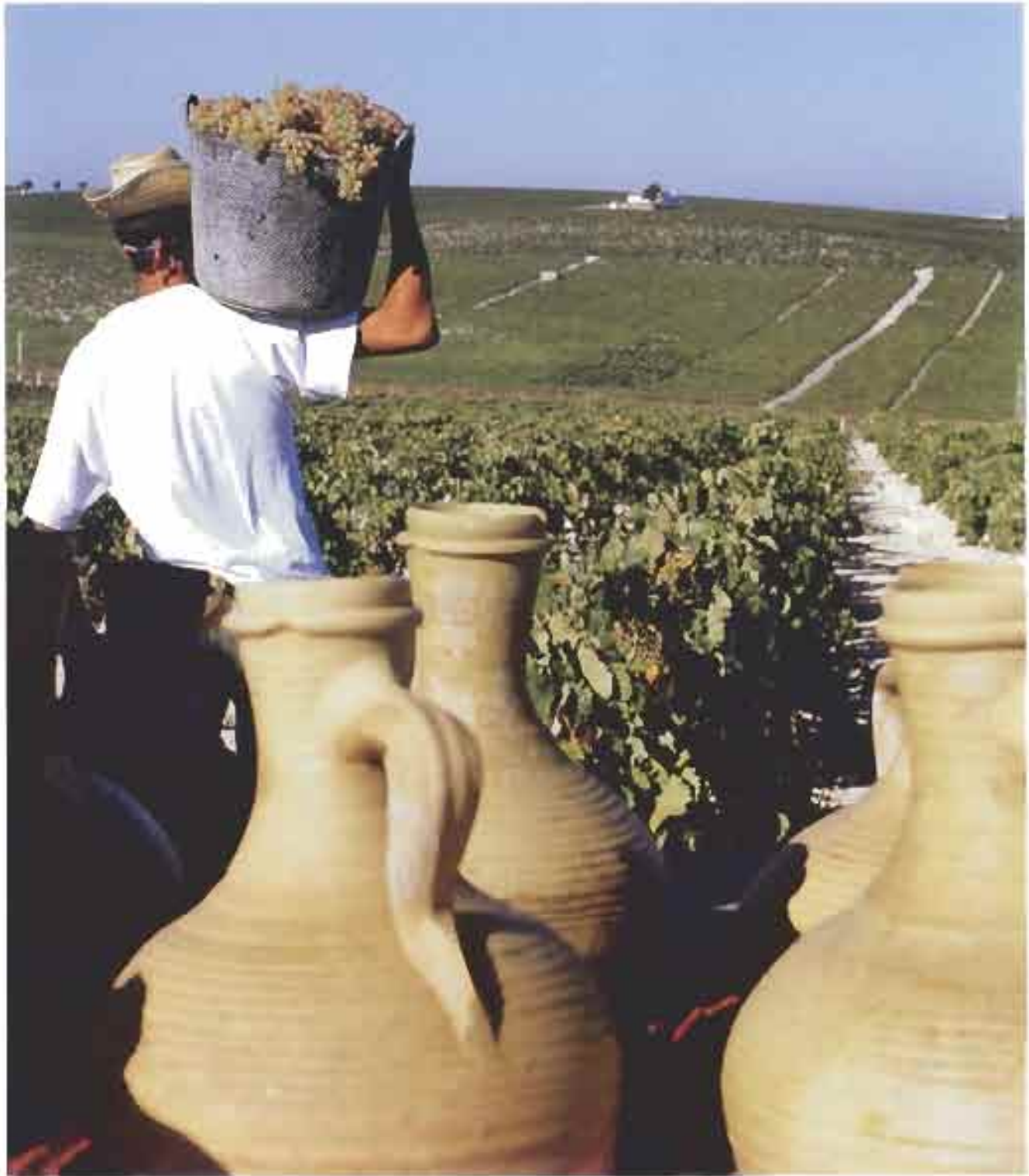
Teóricamente, las mejores condiciones climatológicas para la buena maduración de las viñas de Jerez son una buena humedad relativa del suelo, y un tiempo soleado, pero no excesivamente caluroso.

La vendimia del Jerez necesita de toda una gran estructura bien organizada para que la cadena funcione: capataces, vendimios, parcelados, transportistas, personal de bodega...





*El Marco de Jerez se caracteriza por sus uvas,
decomponidas en esta zona "blendedas", haciendo reservas,
que palata en cierto modo la sequedad de los terrenos.*





está sujeta a variaciones de un año a otro; se trata de la propia cepa, el porta-injerto, el clima (en términos generales) y la edad de la cepa.

Por su parte los factores climatológicos, variables cada año, caracterizan de forma diferenciada cada una de las cosechas: la temperatura, la insolación, la humedad, el viento, etc..

Existen además una serie de factores modificables por el hombre, constituidos por las condiciones culturales: la poda, los laboreos, las fertilizaciones, etc.

Finalmente, existen factores de carácter accidental: enfermedades criptogámicas, como por ejemplo el mildiu, el oidium o la podredumbre; y accidentes meteorológicos de gran importancia, como heladas, granizadas, etc. El efecto global de todos estos factores determina la vocación vitícola de una zona. Consideremos ahora los principales, en lo que respecta al caso concreto del Marco de Jerez.

Temperatura

La temperatura juega un papel muy importante en lo que respecta a la evo-

lución físico-química experimentada por la uva durante la maduración —y como consecuencia de ello en la composición final del mosto— al intervenir como activador o inhibidor de ciertos procesos metabólicos fundamentales para el buen desarrollo y maduración del fruto, como son la fotosíntesis, la transpiración, la respiración, los fenómenos de migración y las síntesis de polifenoles (antocianos).

En regiones cálidas, como es el caso de Jerez, los procesos involucrados en la disminución de la acidez y en particular los fenómenos respiratorios, están mucho más activados, por lo que la maduración suele ser más rápida y los mostos muy azucarados suelen presentar valores de acidez relativamente bajos.

Insolación e intensidad luminosa

La luz, a través de sus dos variables, insolación e intensidad luminosa, constituye uno de los factores que condicionan el desarrollo de la vid y la maduración y composición de sus frutos, influyendo principalmente sobre el proceso fotosintético y la síntesis de antocianos (o materia colorante).

Conforme a lo que se espera, a medida que aumenta la intensidad luminosa recibida, la tasa fotosintética aumenta logarítmicamente, al igual que la transpiración (por apertura estomática), hasta llegar a un valor límite de saturación. Cuando la luz es muy poco intensa, esta tasa se ve bastante disminuida; sin embargo en los casos de condiciones de luz extremadamente intensas (por encima del punto de saturación), se puede llegar incluso a inhibir la fotosíntesis. En la zona de Jerez estos parámetros no son limitantes, estimándose la integral de luz en período activo en 4.455 horas, lo que resulta más que suficiente para el buen desarrollo y maduración del fruto.

Humedad

El estado hídrico del suelo, condicionado por el régimen de lluvias, la situación geográfica y el tipo de suelo, juega un papel preponderante en el desarrollo de la vid e influye de forma decisiva en las características de la producción del año. Tanto la abundancia como la escasez de agua perjudican de forma notable la buena maduración del fruto y el desarrollo normal de la planta.



que se utilice mucho esta variable para la determinación del momento propicio para el comienzo de la vendimia. Aunque el contenido en azúcares de un mosto no lo es todo para la producción de un vino de calidad, bajo ciertos niveles mínimos las uvas pueden no considerarse maduras y por tanto no aconsejables para su vinificación, sobre todo si –como es el caso en Jerez– se pretende elaborar vinos de alta graduación. A pesar de ello, no existen estudios que permitan establecer una correspondencia clara entre el índice de azúcares de un mosto y la calidad final del vino. En ausencia de condiciones meteorológicas adversas, los mostos alcanzan en Jerez una densidad aproximada a 12º Baumé al final de la maduración.

3. Evolución de la materia mineral.

Se constata que los cationes minerales son tomados continuamente del suelo por las raíces y distribuidos por la planta y el fruto, intensificándose este proceso en el período de maduración. En un período aproximado de un mes, la materia mineral se triplica en el hollejo; en el raspón su nivel aumenta de 1,5 a 2,5 veces y en la pulpa solamente de 1,2 a 1,9. Esta migración se ralentiza en el momento de la madurez.

En estas migraciones participan los ácidos orgánicos salificados o parcialmente salificados en las raíces, principalmente tartratos, bitartratos y citratos de potasio que se encuentran en gran proporción en este órgano. Las condiciones climáticas determinan la concentración de potasio en la uva. En climas secos y calurosos, como la zona de Jerez, las concentraciones de potasio son superiores a las encontradas en climas húmedos y fríos como consecuencia de las pérdidas de agua por transpiración.

4. Evaluación de los ácidos orgánicos y el pH.

Al igual que el contenido en azúcares, la acidez es un parámetro importante que nos puede ayudar a definir o a comprender mejor el fenómeno de la maduración de la uva. La acidez total expresa la suma de todos los iones hidrógeno. Por tanto la acidez total nos da una idea del contenido de ácidos libres en el mosto. Es un hecho comprobado y confirmado por numerosos trabajos que la acidez del jugo de uva, una vez que ha alcanzado su máximo contenido durante el desarrollo de la uva, va disminuyendo en el curso de la maduración, y que esta disminución es mucho más importante en climas cálidos, como el de Jerez.

5. Evolución de las sustancias nitrogenadas.

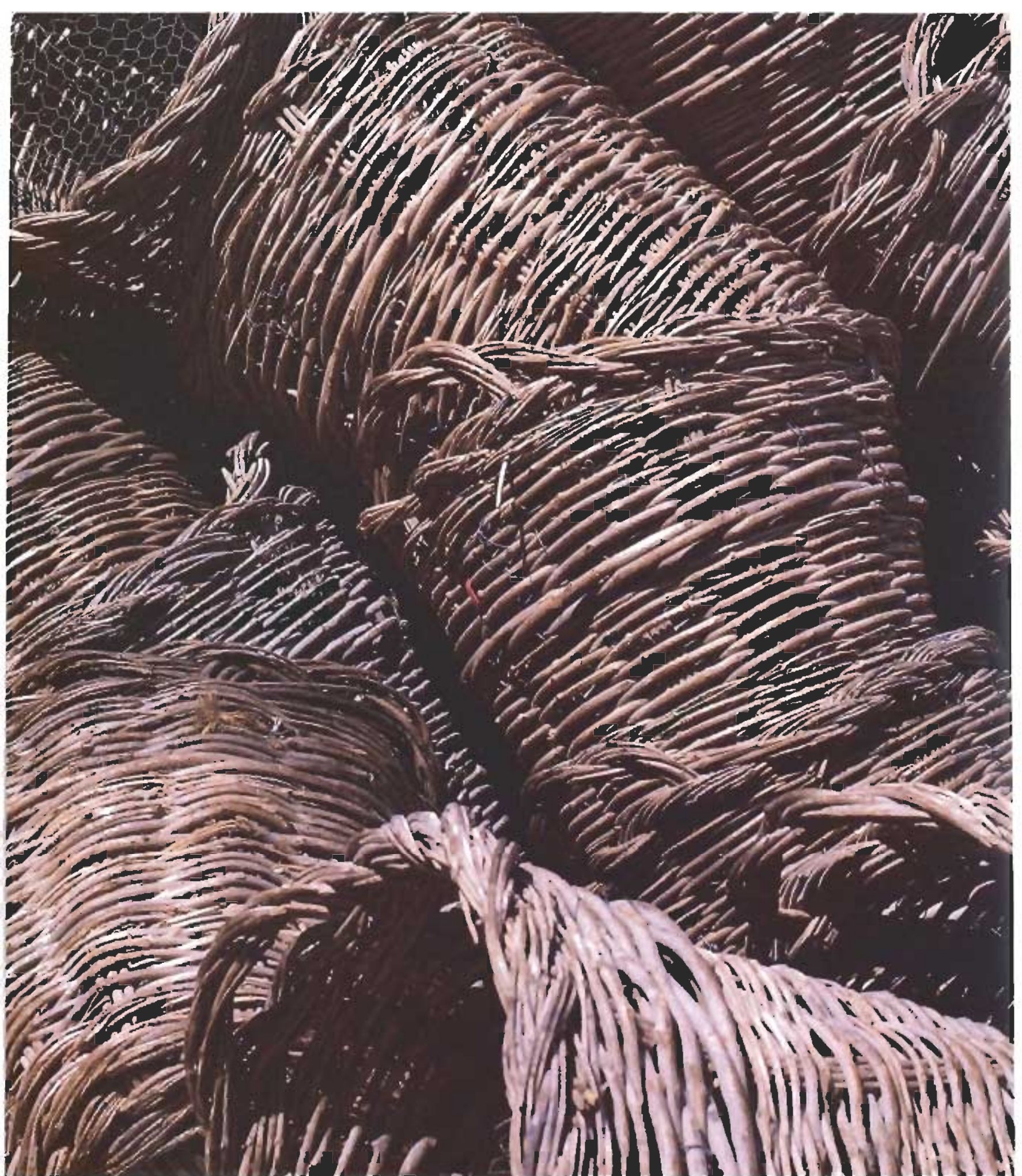
Los compuestos nitrogenados constituyen otro de los parámetros que sufren modificaciones importantes durante el desarrollo de la maduración. Se estima que el contenido en nitrógeno de la pulpa de la uva es el doble o incluso cinco veces superior al que presenta en la época de invierno. Sin embargo, aunque el valor total de nitrógeno se incrementa durante dicho período, las diferentes formas en que se presentan las sustancias nitrogenadas en el fruto, evolucionan de manera diferente en el tiempo.

En lo referente a los aminoácidos, se observa que su contenido aumenta continuamente en el grano hasta un momento cercano a la madurez, y desde entonces su concentración empieza a disminuir como consecuencia de su participación en la síntesis de las proteínas.

FACTORES QUE AFECTAN A LA MADURACIÓN DE LA UVA

Existen diferentes factores que influyen en la maduración y en la composición final de la uva:

Algunos tienen carácter permanente, por lo que su acción es constante y no





(azúcares), fundamentalmente glucosa y fructosa. No existe una explicación determinante que justifique este fenómeno; sin embargo, muchos autores piensan que en el momento del "envero", una vez detenido el crecimiento vegetativo de la planta, la baya pasa de ser un órgano de síntesis a convertirse en un órgano acumulador de todas las migraciones glucídicas. Estos azúcares proceden principalmente de las reservas acumuladas por la cepa, de la fotosíntesis diaria que se produce en las hojas y del mecanismo de transformación del ácido málico a glucosa, originado en la propia uva. Lo cier-

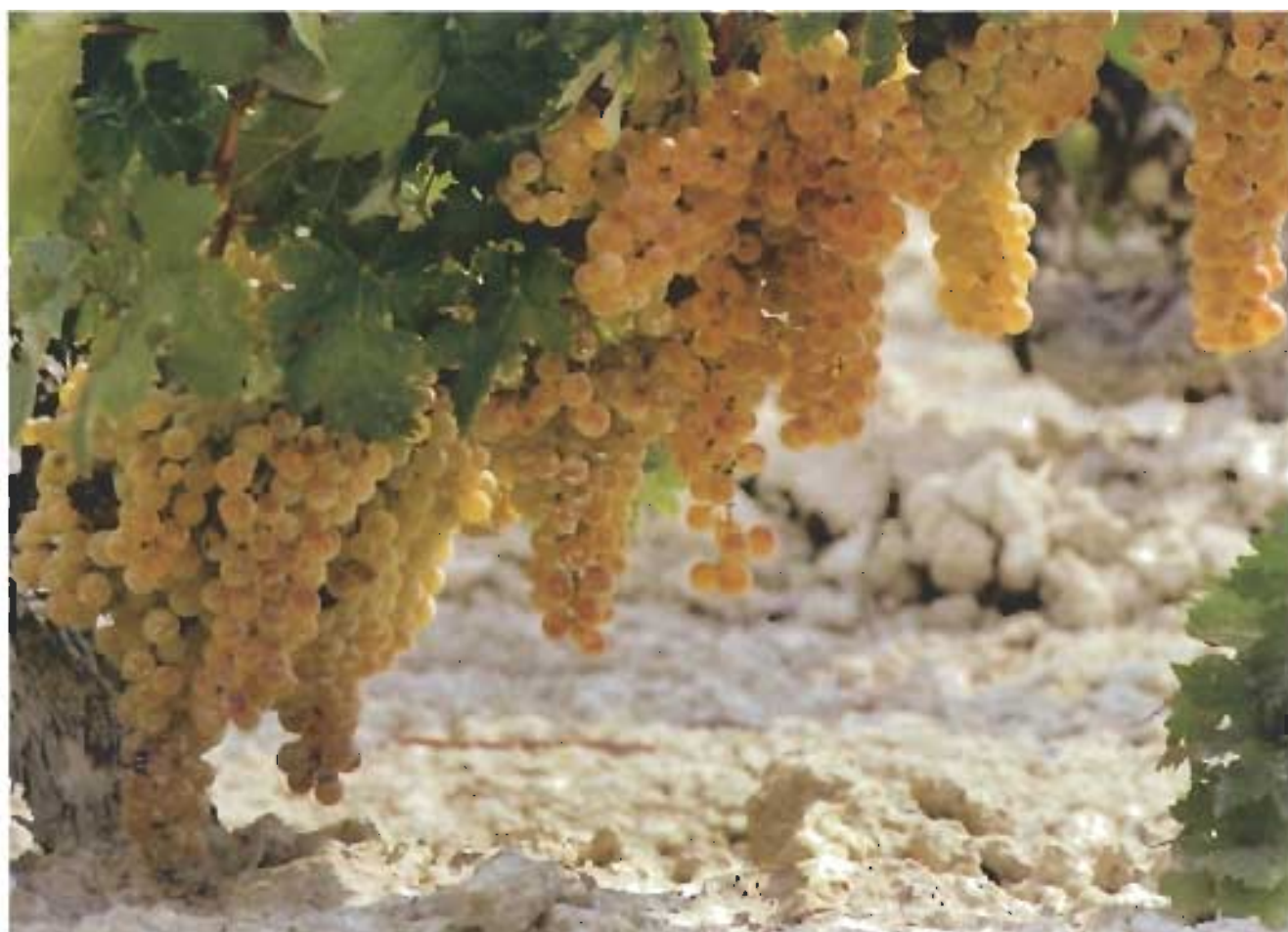
to es que cuando la uva está verde su contenido en azúcares es sólo del 1 al 1,5% y cuando alcanza la maduración dicho contenido se eleva del orden del 20%. El máximo contenido en azúcares coincide con el máximo peso de los granos y con la denominada madurez industrial. En tiempo de vendimia el contenido en azúcares puede dejar de aumentar e incluso, en ocasiones, disminuye ligeramente.

Respecto a la evolución de los principales azúcares en la baya, hay que decir que cuando la uva está verde la glucosa es el azúcar mayoritario (85% de los

azúcares reductores totales), mientras que en el momento del envero, cuando comienza la afluencia de azúcares los contenidos de fructosa se elevan en una proporción mayor, de forma tal que la relación glucosa / fructosa disminuye rápidamente en el curso de la maduración hasta llegar al final de este periodo a una relación de 0.93. En definitiva, la baya se vendimia con un ligero exceso en fructosa.

El significativo aumento de la concentración de azúcares que se produce durante la maduración de la variedad Palomino Fino en la zona de Jerez hace

La recolección de la uva se realiza en un momento posterior del estado del Mostro de Jerez de forma manual, a través de la tradicional "corta".



ciones de cultivo y las climatológicas, se deben de establecer unos criterios básicos que nos permita decidir sobre el momento de la vendimia o la fecha de maduración más conveniente.

La madurez de la uva la podemos definir desde el punto de vista biológico ("madurez fisiológica"), como aquel momento en el que las semillas adquieren su capacidad germinativa con el fin de perpetuar la especie, siempre que se encuentre en condiciones adecuadas de humedad y temperatura. Y desde el punto de vista industrial ("madurez industrial"), como el momento

en el que el racimo se encuentra en el punto ideal para ser vendimiado, de acuerdo con las especificaciones enológicas que se requieran. Ambos conceptos no tienen por qué coincidir, y en la mayoría de los casos es el segundo criterio el verdadero indicador del fin de la maduración.

Repasemos a continuación los principales fenómenos físico-químicos asociados a la maduración.

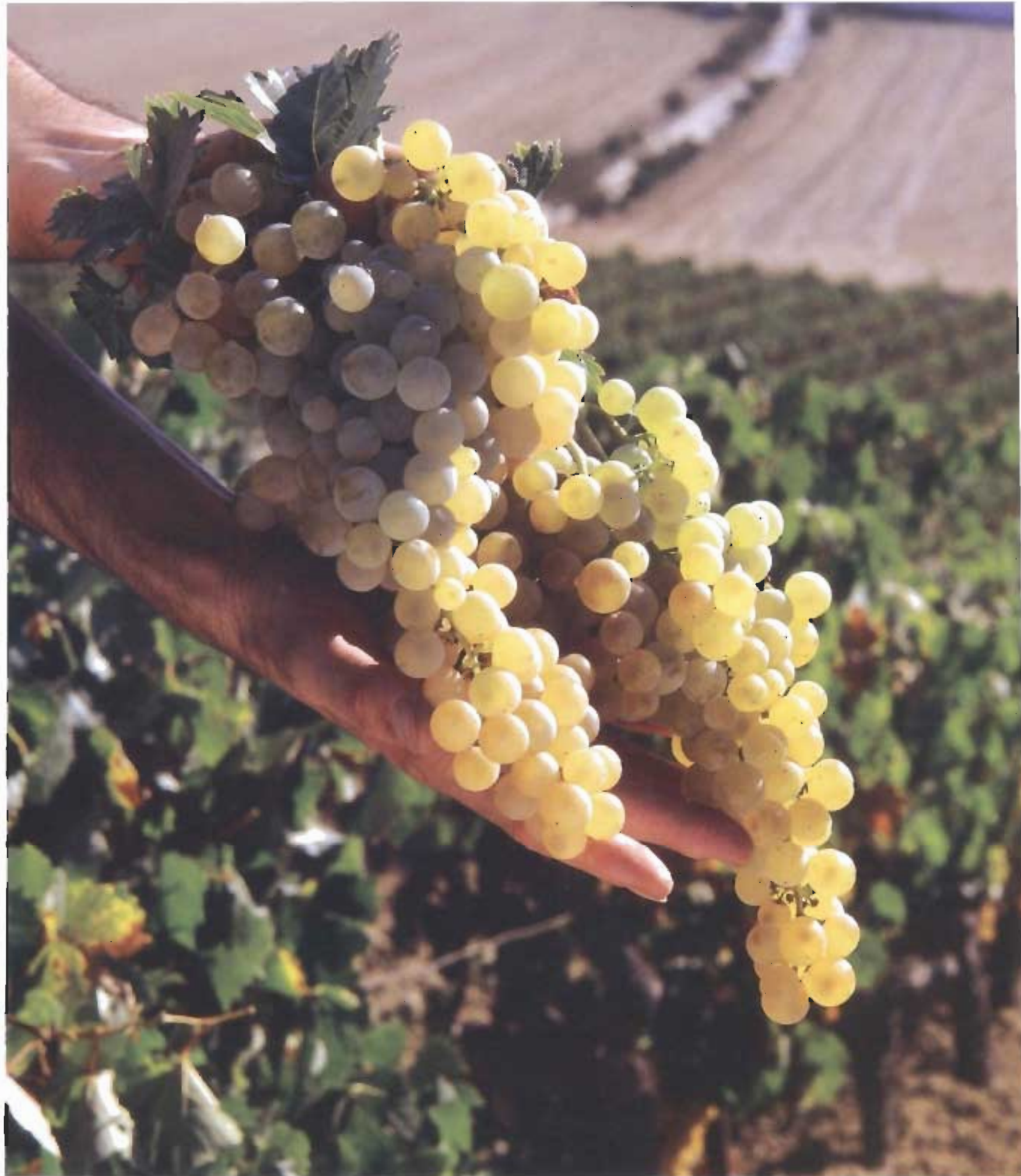
1. Aumento del volumen y peso del grano.

Desde el cuajado hasta la madurez, el grano de uva aumenta continuamente

en volumen y peso, aunque no de forma regular. Este crecimiento se acentúa durante el período de maduración, debido exclusivamente a la expansión celular como consecuencia del aporte continuado de agua hacia el fruto. Se trata de un fenómeno puramente físico, dependiente en gran medida de la pluviometría del año y, sobre todo, del aporte de agua al inicio del desarrollo del fruto.

2. Aumento de hexosas.

Un hecho tangible y de gran relevancia en el período de maduración de la uva es la acumulación de hexosas



E

n la mayoría de las grandes zonas productoras de vino, como es el caso del Marco de Jerez, la vendimia juega un importante papel para equilibrar los intereses que confluyen entre los sectores vitícola y vinícola. El viticultor tiene la tendencia a

anticipar lo más posible la fecha de la vendimia, ante el temor de que unas lluvias intempestivas afecten al estado sanitario de la uva o incluso provoquen su caída de la cepa. Por su parte el bodeguero, a la hora de fijar la fecha de la vendimia, impone una serie de requerimientos directamente relacionados con la elaboración del vino de Jerez: el primero de ellos lo constituye la necesidad de alcanzar unos mostos con el contenido en azúcares necesario para cumplir con la normativa aplicable para los vinos de licor. El segundo consiste en tratar de conseguir una adecuada acidez, que minimice la necesidad de posteriores correcciones con ácido tartárico, compatible con un contenido en ácido málico lo suficientemente bajo como para no correr riesgos de fermentaciones maloléticas. Finalmente, el tercer requerimiento del bodeguero, y no por ello el menos importante, está relacionado con la sanidad de la uva y sus implicaciones en el proceso de elaboración y envejecimiento de los vinos. El sector vinícola jerezano estará interesado en fijar una fecha para la vendimia lo más acorde posible con estas exigencias, y no tanto con otros aspectos productivos.

Para mayor complejidad, la vendimia del Jerez necesita, como la mayoría de las grandes vendimias naturales, de una estructura socioeconómica a gran escala, que permita organizar todos los

aspectos relacionados con esta actividad: capataces, cortadores-portedores, transportistas, personal de bodega, etc. De ahí que sea ineludible, para tales propósitos, el conocimiento con suficiente antelación de la fecha idónea para el comienzo de la vendimia.

LA MADURACIÓN DE LA UVA

La maduración de la uva se podría definir de forma concisa como el conjunto de transformaciones que sufre el grano en la cepa antes de cumplir una función concreta. Los fenómenos asociados con la maduración de la mayoría de los frutos, incluido la uva, son los siguientes:

- Cambios en el color, motivados por la pérdida de los pigmentos clorofílicos y el consiguiente desmascaramiento y síntesis de nuevos pigmentos.
- Alteraciones en el sabor, que incluye cambios en la acidez, astringencia y dulzor.
- Cambio en la textura, como consecuencia de la actividad de enzimas hidrolíticas que desencadenan el ablandamiento del fruto.

Pero aún conociendo todos estos aspectos, no existe en el caso de la uva y de algunos otros frutos un estado fisiológico determinante que nos lleve a definir concretamente la madurez final del fruto. La madurez es un concepto aleatorio, dependiente de multitud de factores que confluyen cada año puntualmente y que caracterizan este período. De hecho, el concepto de madurez varía todos los años, pues cada ciclo de maduración de la uva es distinto a todos los anteriores. Sin embargo, salvando los aspectos varietales, las condi-

Alcornoques de agosto a principios de septiembre, la uva alcanza su punto óptimo de maduración para iniciar la recolección. Ha llegado el momento de la vendimia.

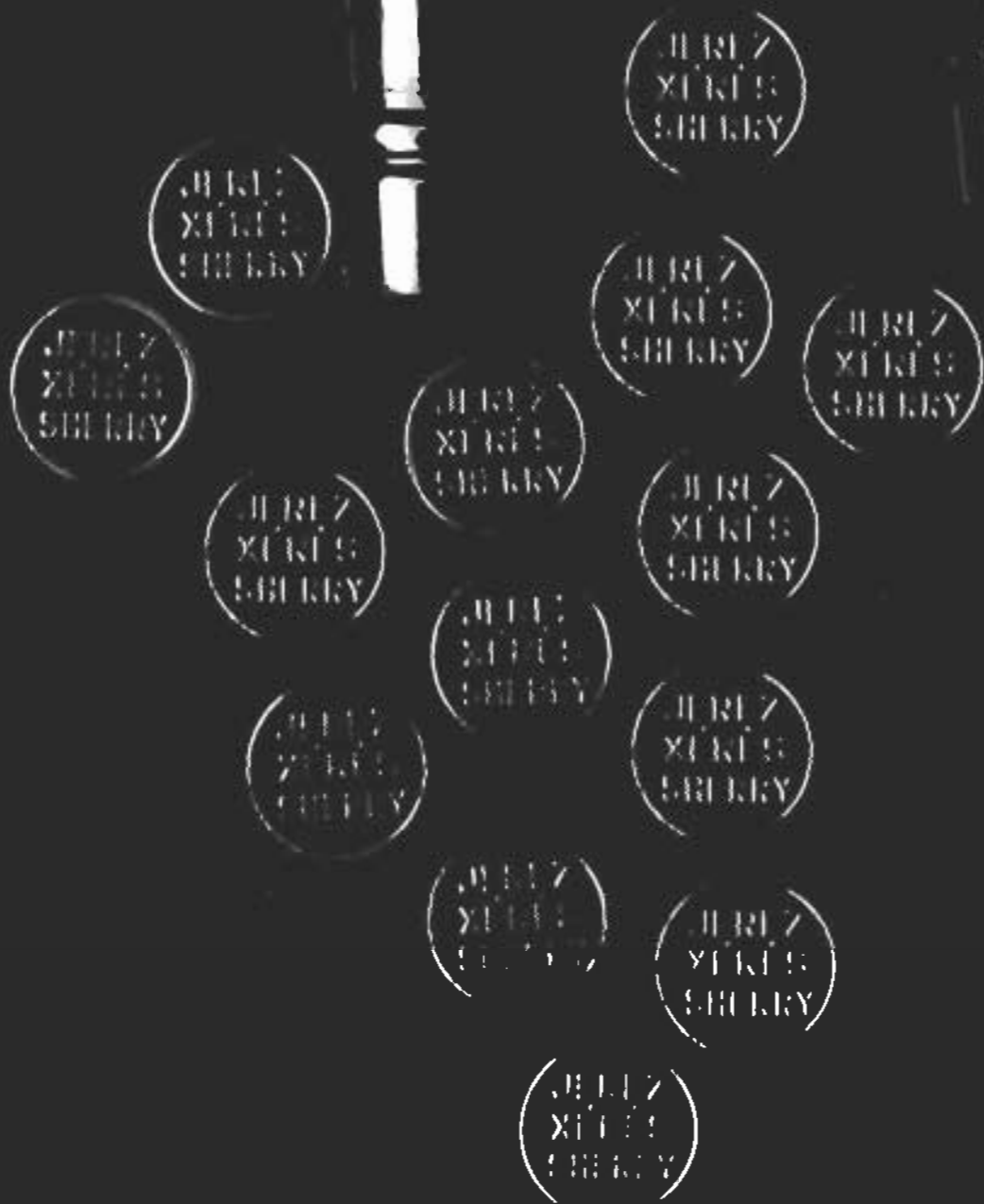


Título: Racimo

LA VENDIMIA

JOSÉ MARÍA MATEOS ROMERO

133





La fertilización del suelo se basa en el aporte de materia orgánica con complementos minerales e igualmente existe una tendencia a moderar estas aportaciones.

Protección de la uva

El desarrollo de los parásitos de la vid está condicionado en el Marco por el clima cálido y la pluviometría y la humedad que le son propios.

La uva suele llegar en buen estado sanitario a los lagares, habida cuenta de la buena adaptación de la variedad Palomino a las condiciones naturales de la zona y la correspondiente evolución de los parásitos. Además, el viticultor establece, por lo general, eficientes programas de protección vegetal contra los parásitos más habituales en la zona como la polilla del racimo, el mosquito verde, los ácaros o la cochinilla, así como contra el oídio, el mildiú o la podredumbre gris. El viticultor del Marco de Jerez está muy concienciado por la necesidad de desarrollar métodos propios de la denominada protección integrada,

sostenible o durable. Así, procura formar cepas no excesivamente vigorosas, suficientemente aireadas, ajustar bien los tratamientos y sus dosis, elegir productos poco agresivos y sin efectos secundarios desfavorables, aplicar nuevas técnicas biológicas (confusión sexual, organismos auxiliares...), etc.

Dado el carácter calizo de los suelos de albariza, se observan síntomas de clorosis que, salvo casos especiales, se evitan con el empleo de patrones resistentes a este accidente fisiológico.

Para luchar contra las virosis y con el fin de disponer de material vegetal de toda garantía, el Centro de Investigación y Formación Agraria "Rancho de la Merced" de Jerez de la Frontera, dependiente de la Junta de Andalucía, desarrolla un programa de selección que proporciona clones de Palomino y de otras viníferas andaluzas, genética y sanitariamente garantizados. Este material se extiende en las nuevas plantaciones y constituye una base de primordial importancia en la viticultura moderna.

La vendimia

A comienzos del mes de Septiembre el viticultor recoge el fruto de su trabajo de todo el año. La vendimia es la faena más emblemática y alegre de la viticultura. Cuando la uva alcanza la madurez necesaria se procede a cortar los racimos que son enviados a los lagares. Normalmente la vendimia se realiza de forma manual, depositando la uva en pequeños recipientes en los que se traslada a camiones u otros medios de transporte para hacerla llegar al lagar. Esta labor se ejecuta de manera cuidadosa para que el fruto, normalmente sano, llegue en las mejores condiciones a su destino.

Se han iniciado ensayos de vendimia mecánica. Las vendimiadoras trabajan ya en varias zonas vitícolas del mundo con buenos resultados. Su comportamiento en Jerez está siendo satisfactorio y se prevé que, con el tiempo y una vez mejorados algunos aspectos de esta tecnología, se integren, al menos en parte, en la moderna viticultura del Jerez.







Las hileras de cepas, alineadas a lo largo de los "líneos" son hoy conducidas en espalderas con dos o más alambres, sobre los que se amarra la vara de fruto y se apoya la vegetación. Esta debe quedar bien expuesta al sol, de manera que las hojas reciban la luz que precisan para que la planta desarrolle los procesos fisiológicos propios para la obtención de una uva de calidad. Existen aún viñedos, de pequeña extensión, en los que las cepas se apoyan sobre horquillas o tutores de madera y el tronco se forma a una altura menor.

En estos momentos se ensaya la poda en cordón, que podría favorecer la mecanización.

Mantenimiento del suelo

El laboreo del terreno es una práctica secular, tan tradicional como la poda o la vendimia. En el Marco se ha labrado tradicionalmente la viña con gran generosidad, eliminando toda clase de hierbas que compitieran con la cepa. Por otro lado, la estrategia del viticultor pretende conseguir dos objetivos: en invierno retener y absorber en el terreno toda el agua de lluvia posible; en primavera y verano conservar la humedad del suelo,



procurando que las fuertes calores de la época no causen un déficit hídrico importante en él.

Para almacenar agua en invierno se lleva a cabo en los cerros de albariza una labor denominada "asepía" o "alumbra", específica de esta zona. Se realiza después de la vendimia y consiste en formar en las calles de la viña lomos o caballeros que configuran unas pilas rectangulares en las que se retiene y almacena el agua de lluvia de otoño e invierno, impidiendo que corra y se pierda por las pendientes de los cerros. A partir de la primavera se deshace esa "asepía" y se procura dejar la superficie del suelo llana y desmenuzada, cerrando el terreno. El laboreo tiene ya como objetivo eliminar hierbas y mantener la humedad del suelo, evitando la evaporación, importante con las altas temperaturas del verano.

En la viticultura antigua, las labores al terreno, realizadas a brazo, eran conocidas con nombres históricos como "cavalién", "golpe llano", "golpe raso", "bina", "rebina", "achatarado", etc. Hoy se tiende a limitar el número de labores, ayudándose racionalmente con herbicidas apropiados y realizando esos trabajos de forma mecanizada.

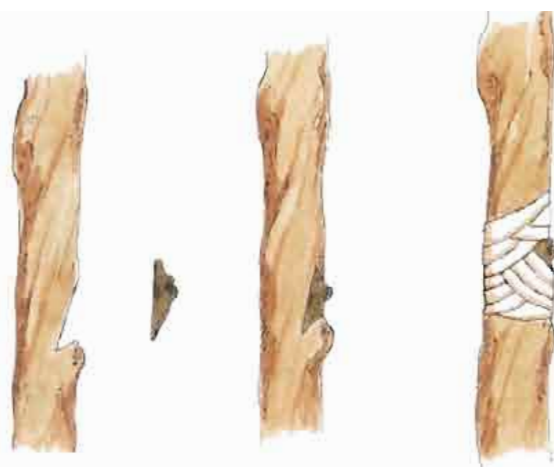
Un cultivo requiere numerosas labores diferentes durante el año. Entre ellas la asepiación, mediante la que se crean en las calles de la viña pequeñas pilas para almacenar el agua de lluvia del año e invierno.

Poda y conformación de la cepa

La poda consiste en realizar todos los años, durante el reposo invernal de la cepa, determinados cortes en los sarmientos y partes leñosas de la planta, manteniendo en ella una serie de yemas, sarmientos y brazos, con el objetivo de darle determinada forma, según unas normas establecidas y regular su producción.

La poda tiene gran importancia sobre el desarrollo anual y vital de la cepa, que posee una longevidad aproximada de 30 años en esta zona. De acuerdo con las yemas (carga) que se dejen en la cepa cuando se realiza la poda, la producción variará, obteniéndose un fruto en cantidad y con características determinadas. La poda influye, pues, en la composición de la uva y, consecuentemente, en la del vino. El tipo de poda es, por tanto, factor relevante en el conjunto de las prácticas vitícolas.

En Jerez, prevalece la poda denominada de "vara y pulgar" o jerezana, tradicional y específica de esta Denominación, sobre la cual se ha escrito en infinidad de tratados y estudios sobre la materia. Consiste en formar, a partir del tronco de la cepa, dos brazos o "brocadas". Sobre esos brazos se dejan alternativamente cada año, una "vara" de 8 yemas o algo más y un "pulgar" de 1 ó 2 yemas. En la vara se obtiene la cosecha de la campaña, mientras que el pulgar da un brote que constituirá la vara del año siguiente. Igualmente, en la poda anual de la vara que ha dado el fruto, se reserva un pulgar para el año próximo. Cada brazo dará, pues, una campaña la vara y en la siguiente el pulgar, y así sucesivamente alternándose los dos. Los cortes de

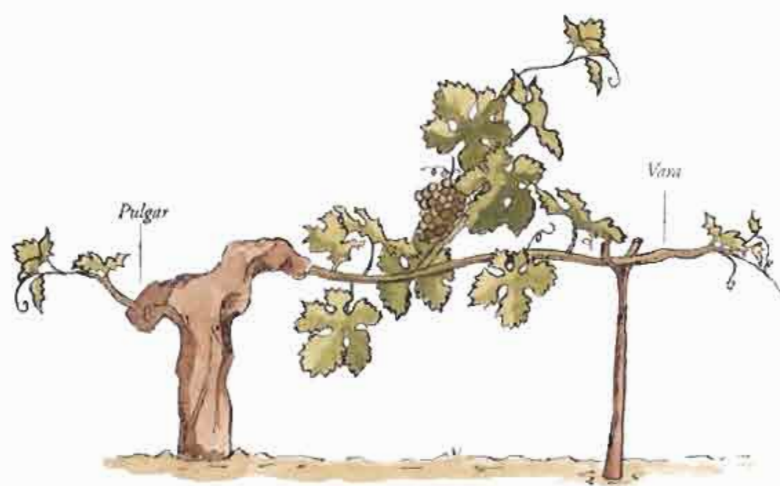


poda en la cepa se ejecutan según un orden prefijado, de manera que se establecen en los brazos las llamadas carreras de verde y de secos para facilitar la circulación de la savia y favorecer el desarrollo y la edad de la cepa. La carrera de secos se corresponde con la serie de cortes que todos los años se efectúan en la poda, mientras que la de verdes es la zona sin cicatrices de dichos cortes.

Para mejor conformar la cepa y evitar cortes posteriores que ocasionen cicatrices y madera no beneficiosas,

en primavera se realizan operaciones complementarias o podas en verde, aquí llamadas "castras", que eliminan brotes innecesarios que pueden competir con los realmente útiles para la planta.

En la viticultura actual del Jerez, el tronco se forma con unos 60 centímetros de altura para facilitar la mecanización y la ejecución de las faenas normales. Además, los racimos quedan así algo alejados del suelo, lo que favorece su sanidad.



Arriba: La variedad Palomino se injerta, por medio de una yema, en una cepa (portainjerto) resistente a la filoxera.

Abajo: El método de poda más extendido es el tradicional de vara y pulgar. La vara es el órgano de la cepa del que se obtiene la cosecha, mientras que del pulgar sale el brote que constituirá la vara del año siguiente, y así sucesivamente.



tamiento en el campo, lo convierten en indiscutible para el hodgeguero y el viticultor.

De mucha menor importancia son las variedades Palomino de Jerez, Pedro Ximénez y Moscatel de Chipiona, que también están incluidas en el Reglamento de la Denominación.

CULTIVO

La forma de cultivar la viña influye en el rendimiento y en las características de la uva. Las técnicas aplicadas orientan la producción. Los rendimientos elevados no favorecen la calidad del fruto ni sus particularidades, vulgarizándolo y el viticultor, al establecer la tecnología de su cultivo y con independencia de la influencia del suelo, más o menos fértil, puede conducir las cepas a producciones moderadas que posibiliten vinos de calidad con tipicidad suficiente.

La viticultura del Jerez, una de las más perfeccionadas del mundo, se ha distinguido históricamente por su orientación a la calidad de un vino muy particular, desarrollando prácticas peculiares que han ido adaptándose a la tecnología de cada época. El viticultor de la zona cuida con gran esmero el viñedo, constituyendo su cultivo un verdadero ejemplo de la relación hombre-planta-suelo.

Marco de plantación

El marco de plantación indica las distancias a que se colocan unas plantas de otras. En los viñedos modernos, mecanizados y de una cierta extensión, se emplean marcos del orden de 2,30 x 1,15 metros. No conviene ampliarlos demasiado, pues ello aumen-

ta el vigor y la producción por cepa, con efectos negativos sobre la maduración de la uva y su sensibilidad a parásitos. Es necesario mantener un mínimo de cepas por hectárea, compatible con la obligada mecanización del viñedo.

La disposición antigua de las cepas se correspondía con el llamado "marco real", de 1,57 x 1,57 metros aproximadamente. Todavía se emplea en viñas pequeñas y poco mecanizadas, con excelentes resultados.

Plantación e injerto

En verano se prepara la plantación, realizándose una labor profunda (agostado) en el terreno. El patrón resistente a la filoxera se planta en invierno, en forma de barbado. Una vez desarrollado se injerta sobre él, en Agosto o Septiembre, la variedad Palomino. Este injerto se realiza con la modalidad de "yema", del tipo denominado "escudete". Una yema de Palomino con parte de sarmiento del que procede, se incrusta en el costado del patrón o portainjerto, por debajo de la superficie del terreno. El lugar donde se injerta o encaja la yema se denomina "cajuela". Este injerto se liga con rafia, dejando libre la yema en sí y se cubre (aporta) toda la zona con tierra hasta el próximo invierno-primavera en que se descubre. Entonces brotará la yema injertada que dará lugar a la futura cepa. Las plantas que no se han podido injertar de esta manera, lo serán con la modalidad de "espiga" o "púa" al final de ese invierno.

Es incipiente en la zona la plantación de barbados ya injertados.



destacando la de Listán. Posee ápice abierto y hojas grandes, orbiculares, de color verde oscuro, con el seno peciolar poco abierto, en forma de V. El envés es algodonoso. Los sarmientos son seminastrosos. El racimo suele ser largo, cilindrocónico, de compactidad media-alta, con bayas esféricas, de tamaño mediano, de piel fina y color verde amarillento. Son bayas jugosas, frágiles, de zumo no coloreado, dulces

y sabrosas. El Palomino Fino brota en las dos últimas semanas de Marzo y madura a principios de Septiembre. Los rendimientos son del orden de 80 hectolitros por hectárea, alcanzando los 12 grados Baumé, con débil acidez. Este Palomino está muy bien adaptado a la zona, siendo poco vulnerable a los distintos parásitos si se cultiva adecuadamente. La excelente calidad de su uva y su buen compor-



rica, el fruto de calidad exigida. Ambas partes están unidas por el punto de injerto.

Los portainjertos utilizados en Jerez son, además, resistentes a la caliza, dada la alta proporción de este elemento que poseen las albarizas. Los más empleados son 161-49, 333 EM, 41-B, 110 R, 140 Ru, Brí. x Colombar, 13-5 EVEX, etc.

Sobre estos portainjertos se injerta casi siempre la variedad blanca de *Vitis vinifera* llamada Palomino Fino, tradicional desde hace siglos y hoy reina indiscutible en el Marco. Su identificación con el suelo de albariza, bajo el clima de la zona y cultivada con las técnicas que desarrolla el viticultor, la convierten en elemento de singular importancia para conseguir el Jerez. Tiene numerosas sinonimias.

El viticultor de la zona cuida con gran esmero el terreno trabajando en cultivo sin arado para mejorar la relación hombre-planta-suelo





Además de la albarina (en el centro), otros tipos de rocas, con menor presencia en el Marín, son las hárrens (derecha) y las arenias (izquierda).



el desarrollo y la maduración de la uva propios del vino jerezano. Hay que señalar que la climatología no es igual en todo el Marco de Jerez, con diferencias entre las distintas sub-zonas, términos o pagos que lo componen. Particularmente, la influencia del mar y de los vientos dominantes configuran mesoclimas ligeramente diferentes que, en su conjunto, forman la climatología común o general del Marco de Jerez.

Suelo

Junto al clima, el terreno en que se desenvuelve y alimenta la cepa es un factor de primordial importancia en viticultura. Su geología, sus características físicas, su profundidad, su composición, su contenido hídrico, su pH, etc. determinan en buena medida las características de la uva, con influencia evidente sobre la finura, originalidad y calidad del vino. A igualdad de otros factores, son distinguibles los vinos procedentes de terrenos distintos. Los suelos muy fértiles confieren a la cepa gran vigor y altos rendimientos, que no favorecen la calidad de la uva.

Aunque las viñas del Jerez pueden crecer en otros tipos de suelos, el que resulta clave para proporcionar la significativa calidad de estos vinos es el llamado de "albariza". La íntima relación de la planta con ese suelo, bajo un clima particular, resulta indispensable para alcanzar el tipo de fruto tan específico y necesario que, en la fase enológica, va a proporcionar los atributos propios del Jerez.

La topografía clásica de la viticultura jerezana está formada por colinas o cerros de pendiente variable (10-15 %) y en ellos la albariza o roca madre, formada por una marga blanda

de color blanco, alzoja en la superficie dando lugar al paisaje característico de las viñas del Jerez. En zonas más bajas, grises u oscuras, hay que llegar a cierta profundidad para descubrirla.

La albariza es fácil de labrar y posee una estructura hojosa con alto poder retentivo de humedad que permite una excelente distribución del sistema radicular. Hemos detectado raíces en las albarizas a 6 metros de profundidad y con longitudes de hasta 12 metros. Las blancas albarizas pertenecen al período terciario y destaca en su composición el carbonato cálcico (se llega a valores del 40% de caliza activa) junto a la arcilla y la sílice procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar oligocénico que ocupó esta zona. La albariza más fina, con mayor proporción de caliza y elementos silíceos, proporciona los caldos más selectos y solicitados del Marco.

Menor importancia tienen los terrenos de barros, con preponderancia de arena y arcilla y los de arena, hoy poco utilizados.

Dentro del Marco de Jerez destacan sus legendarios pagos o extensiones limitadas de tierras (desde unas pocas hectáreas hasta más de 500) con características particulares, distintas a las de pagos colindantes. Esas características propias de cada pago son consecuencia de las diferentes climatologías, de la situación geográfica, orografía, exposición, composición del suelo, etc., de cada uno de ellos. De esta manera, cada pago da lugar a vinos con peculiaridades diferentes. Así, existen pagos especialmente acreditados por las características de su uva. Nombres famosos son los pagos de Balluáina,

Macharnudo, Carrascal, Añina, Miraflores, Tizón, Atalaya, Burugena, Paquiró, Campiñ, Charroado, Muni-ve, Los Tercios, El Benito, Hato, Torre Breva, Lesfema, Alcántara, Punta del Águila, Rosalejo, El Marquesado, entre otros muchos. Se han llegado a diferenciar más de 300 pagos en todo el Marco.

VITIVINO

La variedad que se utiliza en el viñedo es factor fundamental para la calidad y particularidades del vino resultante. Junto al suelo, el clima y la forma de cultivar, la planta determina las características de la uva.

Las variedades tradicionales del Marco pertenecen a la especie *Vitis vinifera*, que es la que proporciona uvas de calidad. En la zona destacó siempre la denominada Palomino, junto a otras como Pedro Ximénez, Manzano, Albillo, Cañicazo, Perrano, Moscatel, etc. variedades todas ellas que se cultivaban sobre sus propias raíces. Pero en 1894 apareció en el Marco del Jerez, como en otras muchas partes del mundo, el insecto denominado filoxera (*Daktulosphara vitifoliae*), el peor azote de la historia de la viticultura, que destruyó el viñedo jerezano, atacando las raíces de sus cepas. La única solución que se encontró consistió en plantar primeros patrones o portainjertos de sangre americana con raíces resistentes a la filoxera e injertar sobre ellos las vitiíferas habituales de la zona (Palomino, Pedro Ximénez...). De esta forma, a partir de aquella época, la planta está compuesta por una parte subterránea (patrón con sangre americana) que desarrolla raíces resistentes a la filoxera y otra aérea, vitiífera o europea, que produce, como en la época pre-filoxé-

La albariza (del latín alba, blanca) es el tipo de suelo más idóneo para la producción de uvas aptas para la elaboración de Vinos de Jerez.



producto heliotérmico de Branas 11,9 y el índice de Huglin 2.750, con una temperatura media anual de 17,3°C y alrededor de 600 m.m. de lluvia al año que se registran especialmente en otoño e invierno. Las temperaturas medias mensuales no descienden de los 10°C y las de Julio y Agosto se acercan a los 25°C, con una media de las máximas próxima a los 33°C.

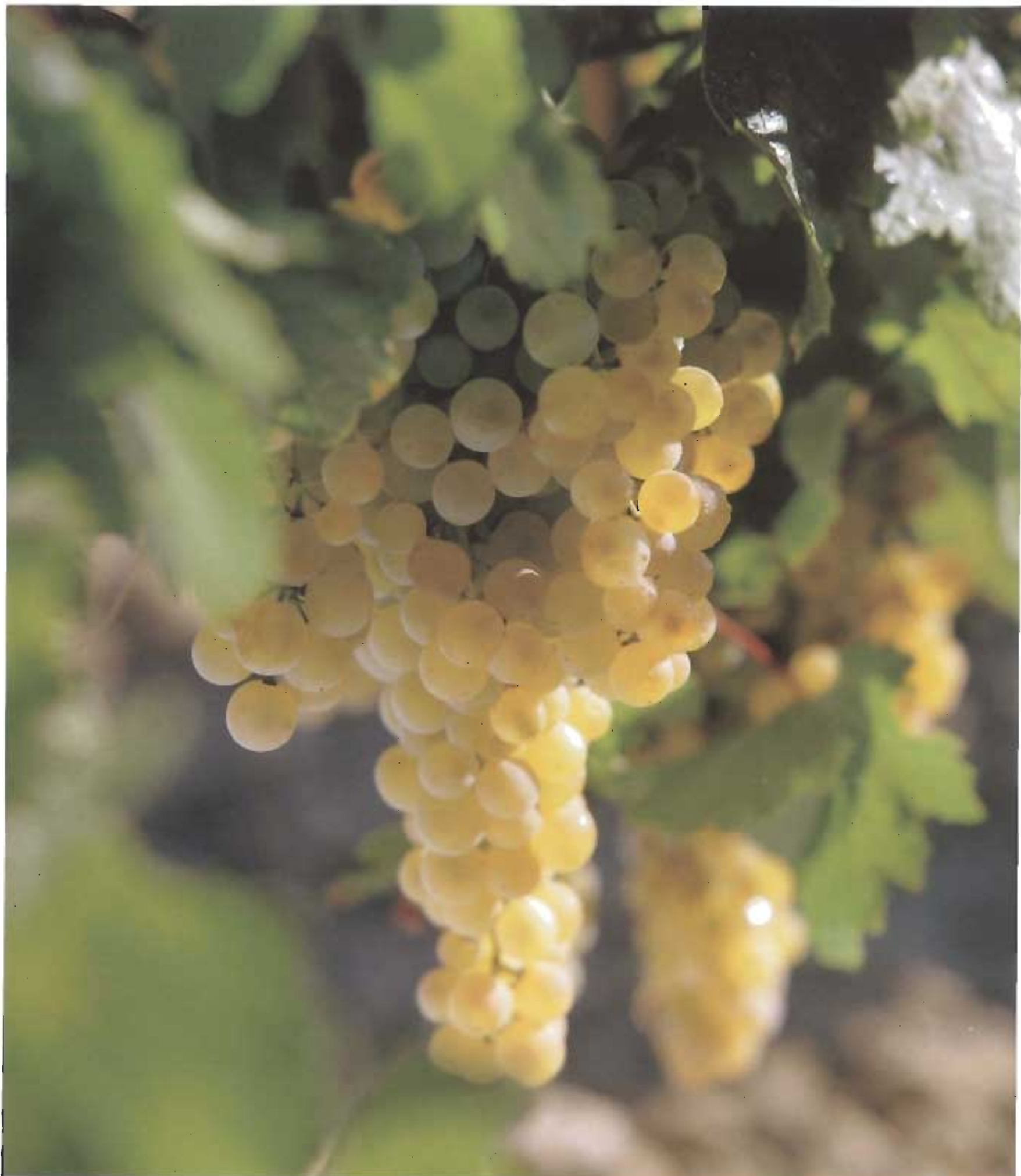
La zona disfruta de 173 días con cielo despejado y 63 a 75 de lluviosos. El promedio anual de horas de sol efectivo es alto, entre 3.000 y 3.200. A veces se producen heladas de primavera, pero no constituyen gran problema salvo casos limitados y específicos (zonas bajas) algunos años.

Es llamativa la evolución de la continentalidad de la zona o diferencia entre las temperaturas nocturnas y diurnas, a medida que nos alejamos del Océano y se profundiza hacia el interior en dirección NE. Esta continentalidad va aumentando, con influencia en el desarrollo de las cepas y su maduración y del medio biológico (hierbas, parásitos, microorganismos).

La pluviometría de la zona, salvo en años señalados, es suficiente para el buen desarrollo de las cepas, a lo que ayuda también la humedad que aporta el vecino Océano Atlántico, aunque en campañas secas las elevadas temperaturas estivales pueden provocar un fuerte déficit hídrico en el suelo, lo que dificulta la correcta maduración de la uva. Pero, por lo general, el clima cálido de la zona y su iluminación favorecen la acumulación de azúcar en la uva, con baja acidez.

El conjunto de estos factores climáticos actúa sobre la planta estableciendo





La viticultura que se practica en una zona determinada constituye la base de las características de sus vinos. Gran parte de los componentes del vino están presentes en la uva y de ahí la importancia de esa primera fase de la cadena de la elaboración. Los grandes vinos del mundo, entre los que se encuentra el Jerez, tienen en común el proceder de zonas con una viticultura especial, de connotaciones muy particulares. Esos rasgos vitícolas se trasladan a los vinos correspondientes, en los que se descubre su influencia. En los vinos nobles, históricos, se constata la presencia de una viticultura original, con personalidad y con una decidida apuesta por la calidad.

Así sucede en la viticultura milenaria del Jerez, en la que, además de cumplir un papel protagonista los factores naturales (suelo y clima) especiales de la zona, se cuenta también con un importante factor humano, compuesto por sucesivas generaciones de viticultores que a lo largo de siglos seleccionaron y establecieron conceptos y doctrinas sobre el manejo de la cepa que llegan hasta nuestros días. Con un tratamiento artesanal y muy sabio de la planta, llegaron a desarrollar una viticultura que el célebre agrónomo Esteban Boutelou definió en 1807 "como uno de los más preciosos monumentos de nuestra antigua Agricultura". En efecto, la viticultura del Jerez, que ha evolucionado a través de su existencia para adaptarse a la tecnología y el progreso de cada época, constituye una verdadera joya agronómica internacional. Proporciona el fruto que se convierte en uno de los

vinos de mayor originalidad y más alta calidad del mundo. Y ello se consigue con la conjunción de factores naturales muy específicos y factores humanos que practican un cultivo de la viña particular, esmeradísimo y de gran cuidado técnico.

EL MEDIO NATURAL

El clima y el suelo son los dos grandes factores que hay que tener en cuenta en la definición del medio natural vitícola, aunque también se debe considerar el componente biológico de ese medio, es decir sus plantas espontáneas y los organismos que en él viven y se multiplican.

El clima

El clima (temperatura, iluminación, vientos, lluvia, humedad...) incide en el desarrollo de las cepas y contribuye a definir las características de la uva y la vocación natural de una zona vitícola.

El clima de la zona del Jerez es cálido, como consecuencia de su baja latitud. La ciudad de Jerez se sitúa en los 36º de latitud N, con veranos secos de altas temperaturas, que provocan una alta evapotranspiración, aunque la cercanía del Océano Atlántico dulcifica y humedece el ambiente, lo que se hace más patente durante las noches. La primavera y el verano, a lo largo de los cuales tiene lugar el ciclo de la viña, maduración de la uva incluida, se ven sometidos a los vientos dominantes conocidos como de Poniente y de Levante. El primero es fresco y húmedo (se alcanza el 95% de humedad) mientras que el segundo es caluroso y seco (se llega al 30% de humedad). El índice de frescor nocturno es de 16,87, el índice de Winkler 2.705, el

La variedad blanca de uva Palomino Fino es la reina del Marqués de Jerez. Su identificación con el suelo, el clima y las técnicas de cultivo la convierte en elemento esencial para conseguir el Jerez.

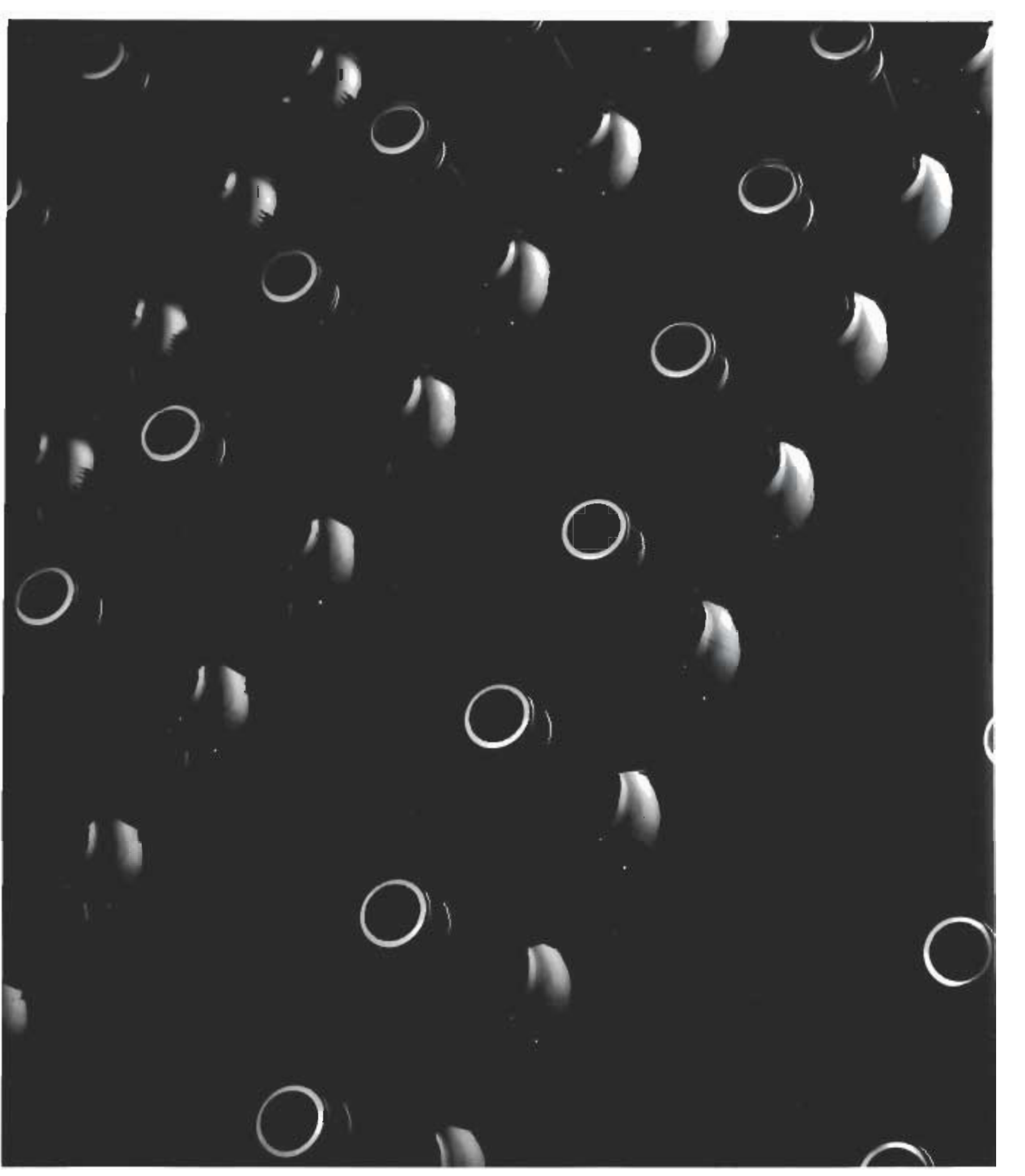


Título: Únicor

LA VITICULTURA DEL JEREZ

ALBERTO GARCÍA DE LUJÁN

115





Gonzalo Fernández de Bobadilla

*29 Enero 1915 al 30 Abril 1915
10 Julio 1963 al 8 Agosto 1963*



José Ramón García Angulo

1985 - 1963



Salvador Ruiz-Bermejo Siloniz

1963 - 1968



Juan Camacho García de Ledesma

12 Abril 1968 al 6 Junio 1968



Antonio Barbadillo García de Velasco

1968 - 1991



José Antonio Vázquez Rosso

1991 - 1992



Rafael Coloma Aramburu

1992 - 1997



José Luis García Ruiz

1997-2004

*En esta sede de actividad social de Honorario el Consejo
ha trabajado entre toda clase de amadores y ha sido
obligación a los ocupos sus poderes su función esencial
de salvaguarda de la Democracia.*

En lo que al jerez se refiere basta recordar aquí que su carácter de vino clásico y su existencia de siglos, anterior por tanto al establecimiento de los sistemas jurídicos de protección de la propiedad industrial, han tendido a configurarlo en el comercio mundial más como una tipología que como una indiscutida denominación de origen; y así el jerez auténtico hubo de convivir con otros "jereces" de origen y fabricación espúreos: británico, australiano, sudafricano, californiano, canadiense, argentino, etc, lo que obligó al Consejo desde su fundación a librar durísimas batallas jurídicas y a realizar importantes campañas de relaciones públicas de carácter institucional para conseguir el respeto de la denominación a nivel internacional. Actualmente ello se ha conseguido de manera notoria en los mercados más importantes, si bien quedan aún excepciones que obligan al Consejo a seguir trabajando en la misma línea, además de mantener una actitud de permanente vigilancia sobre los registros de marcas que se intentan producir en todo el mundo incorporando la palabra "jerez".

La manzanilla, por su parte, ha debido ser salvaguardada de los intentos hechos desde otras zonas vinícolas españolas de utilizar su nombre también como tipología y no como origen, si bien en la actualidad la normativa jurídica de la Unión Europea deja meridianamente claro que el nombre "manzanilla" identifica por sí solo exclusivamente a los vinos característicos procedentes de Sanlúcar de Barrameda y amparados por el Consejo Regulador.

Finalmente, también el Vinagre de Jerez ha debido y debe ser objeto de

defensa por cuanto otros vinagres de vino han pretendido y todavía pretenden comercializarse aprovechando de la notoriedad del genuino.

La promoción de las Denominaciones de Origen

Una denominación de origen es, en su aspecto patrimonial, una propiedad colectiva, cuyo valor presente es la consecuencia de un pasado histórico y cuyo valor futuro depende de la preservación actual de sus reglas de juego y el mantenimiento e impulso de la comercialización de sus productos. Y en el juego interno se produce una interrelación permanente entre la especie y el género, es decir entre las marcas concretas y el tipo de producto a que hacen referencia. Por ello en las denominaciones de origen hay siempre una doble faceta promocional: aquella que de sus marcas hace cada bodeguero y la que corresponde al fondo de comercio común que es la propiedad colectiva que la denominación de origen es. En una y otra se produce a su vez un desdoblamiento promocional: por una lado, el que representa la inversión directa publicitaria y, por otro, el que deriva de otros factores variados, difíciles de acotar pero muy importantes: la imagen transmitida de calidad, la seriedad en las transacciones, la divulgación especializada, el tratamiento a los prescriptores de opinión, etc. etc.

Qué duda cabe que en este segundo aspecto el papel de un Consejo Regulador prestigiado es fundamental y que facetas derivadas del control necesitan ser divulgadas y puestas en conocimiento del público consumidor como un elemento muy importante del valor añadido que la denominación de origen conlleva. Este aspecto

clave de la promoción es algo que el Consejo Regulador del jerez viene haciendo desde su fundación, habiendo conseguido una más que apreciable imagen de seriedad y solvencia en los países en los que se comercializan los productos del Marco de Jerez.

Pero también cabe que el Consejo Regulador se involucre en el campo de la promoción directa mediante las llamadas campañas genéricas que, conjugadas con las concretas de las marcas, aproveche las posibles sinergias y produzca un efecto multiplicador. O, en el caso de determinados mercados, escasos en volumen pero estratégicamente importantes, permita una visualización de las denominaciones amparadas que no se produciría sin la existencia de la promoción genérica. En este aspecto el Consejo del jerez ha sido pionero entre los Consejos españoles y desde hace bastantes años una parte muy importante de su presupuesto se dedica a campañas de promoción genérica en los distintos mercados donde se comercializan los productos amparados. En este sentido, cabe decir que su condición de Corporación de Derecho Público comporta una importante ventaja, porque transforma en obligatoria para las empresas inscritas su cuota parte de contribución a la campañas genéricas, lo que hace que no se produzcan las insolidaridades contributivas que este tipo de promoción genérica suele conllevar bajo otras formulas asociativas.



za y envejecimiento de vinos para su posterior venta a una bodega de expedición. Solamente los vinos y vinagres elaborados en la zona de Crianza tienen derecho al uso de las Denominaciones de Origen respectivas.

La restante porción territorial del Marco del Jerez no incluida en la Zona de Crianza se denomina Zona de Producción, y en ella se encuentran enclavadas las bodegas que, debidamente inscritas en el Registro de Bodegas de Zona de Producción, tienen como función la de producir mostos, vinos y vinagres cuyo destino es ser transferidos a las bodegas de la zona de crianza para el rocío de sus criaderas. Estas bodegas pueden también comercializar directamente sus vinos y vinagres pero, en este caso, no tienen derecho al uso de las de-

nominationes de origen, aunque sí al de usar el de la localidad en que se producen.

Tanto las bodegas de Crianza como las de Producción son objeto de aspillados periódicos por el Consejo con la finalidad de conciliar los datos registrados con la realidad física de cada bodega, controlándose asimismo los movimientos de mostos, vinos y vinagres entre las distintas bodegas inscritas, así como cualquier otro movimiento de mostos, vinos, vinagres y alcoholes que tengan lugar dentro del territorio de la denominación. Igualmente y con carácter aleatorio se efectúan tomas de muestras directamente en bodega o de los productos ya embotellados para ser sometidos diariamente a controles analíticos y organolépticos. Finalmente la salida

al mercado de los productos amparados se efectúa mediante la utilización de precintas o contractiquetas numeradas de garantía, cuyo suministro se efectúa bajo control del Consejo y cuya existencia es objeto de recuentos periódicos.

1) La defensa de las Denominaciones de Origen

Corresponde al Consejo también la defensa de sus Denominaciones de Origen, tanto en el plano nacional como internacional. En este apartado se produce la singularidad en el Marco de Jerez de que sus tres denominaciones de origen han pretendido ser usurpadas por imitadores en busca de un negocio fácil, a la sombra del renombre y la labor de años realizada por el sector bodeguero del Marco de Jerez.





por una parte, la calidad de la uva y el mosto, y por otra, que toda la uva y mosto que de ella se obtenga tenga la garantía del origen. Para ello el Consejo interviene permanentemente los lagares en la época de vendimia, controlando el origen de la uva que llega a los mismos, el volumen de mosto producido y la calidad del mismo.

Al margen de las prácticas que son de obligado cumplimiento, el Consejo propicia líneas de investigación tendientes a obtener la máxima calidad y prestigio de los productos amparados, entendiendo que las prácticas ecológicas contribuyen a estos objetivos, mereciendo la pena destacarse la referida a efectuar tratamientos sobre las plagas del viñedo por medio de la "dispersión" o "confusión sexual". Igualmente respalda y fomenta el

concepto de "producción integrada" como conjunto de prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas para asegurar la producción de uva sana, obtener productos vitícolas de alta calidad, reducir al máximo los niveles de residuos, proteger la salud del viticultor, mantener la diversidad biológica del ecosistema, favorecer y conservar el equilibrio del suelo a largo plazo, minimizar la contaminación de las aguas y el suelo, y obtener la máxima rentabilidad de las cosechas.

Sobre las bodegas y los productos amparados.

Por lo que se refiere a la crianza de los vinos y vinagres, en la Denominación de Origen se distinguen, al igual que ocurría en las viñas, dos zonas diferenciadas que dan lugar a los correspondientes registros:

La zona de crianza está circunscrita a las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda –para la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry"– y sólo a ésta última localidad para la Denominación de Origen "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda". En esta zona se encuentran las Bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición, aquellas que se dedican a las actividades de crianza y envejecimiento de los vinos y vinagres y que por su volumen de existencias y especiales características están autorizadas para la venta directa y exportación de los vinos amparados. También en esta zona se encuentran otras bodegas agrupadas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado, conocidas comúnmente como "almacenistas", cuya actividad consiste en la crianza



Angulandad reviste la obligación de que la poda se efectúe mediante el sistema tradicional jerezano de "vara y pulgar".

Además, se especifica y controla la vendimia, como el momento más importante de esta fase productiva

y para la que se dictan una serie de "normas de campaña", en las que se establecen desde los parámetros químicos que debe presentar la uva para ser vendimiada, hasta la forma de recogerla, transportarla y prensarla, así como la producción máxima por hectárea. Estas normas garantizan,



bien el control y gobierno de la misma se encargaba al mismo Consejo Regulador, que pasó así a identificarse con el nombre de las dos denominaciones. Posteriormente, a mediados de los años noventa del pasado siglo se creó la DO "Vinagre de Jerez", que igualmente pasó a integrarse y estar regida por el mismo Consejo Regulador: el Consejo Regulador de las Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez".

Este triplete denominativo responde al hecho de que todo el Marco de Jerez es una zona común de producción cuya superficie de viñedo, en su mayoría de la variedad de uva Palomino, está fijada actualmente en unas 10.500 hectáreas, de las que se obtienen anualmente unas 150.000 botas de mosto con las que repone el tradicional sistema de crianza de criaderas y soleras, sistema común asimismo en la crianza de los productos de las tres denominaciones. La especificidad de la manzanilla viene determinada por la nota diferenciadora de que mientras el resto de los tipos se puede criar indistintamente en Jerez, El Puerto o Sanlúcar, la manzanilla sólo puede ser criada en esta última localidad.

LAS FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR

2. El control de calidad

En el esquema tradicional español, la más importante función de un Consejo Regulador es controlar la calidad de los productos amparados. Por ello, el Consejo Regulador del Jerez contempla en su Reglamento una serie de normas de obligado cumplimiento en todo lo referente a la cadena de producción, que comienza en la viña y finaliza cuando el producto amparado es adquirido por el consumidor. Además, para garantizar el origen y la calidad del producto, la institución dispone de un sistema de controles escalonados:

Viñas, el viñedo y las prácticas de cultivo

La primera parte de la cadena productiva es la tierra, el viñedo y sus prácticas de cultivo. El Marco del Jerez cuenta en la actualidad con alrededor de 10.500 hectáreas de viñedo inscrito y unos 3.000 agricultores inscritos, la mayoría de ellos agrupados en siete cooperativas.

La inscripción de los viticultores en el Registro de Viñas es imprescindible para que el fruto de las mismas pueda

ser calificado en origen para la producción de los productos amparados por algunas de las tres denominaciones de origen. Este registro subdivide el Marco en dos zonas -Jerez Superior y resto de la Zona- atribuyendo el Reglamento del Consejo la máxima idoneidad para la producción de mosto de calidad a la zona de Jerez Superior, que se define como "la integrada por las viñas plantadas en tierras de albariza de los términos municipales de Jerez, El Puerto, Sanlúcar, Trebujena y los de Rota y Chipiona, lindantes con el de Sanlúcar, que por la constitución físico-química de su suelo, situación y características climatológicas son idóneas para la producción de los vinos de calidad superior". Esta nota de calidad es tan importante que más de 8.000 hectáreas actualmente pertenecen al Jerez Superior.

Por su parte las variedades de uva son la Palomino de Jerez, Palomino Fino y Pedro Ximénez, admitiéndose además la Moscatel, sólo para la elaboración del vino de ese nombre.

En cuanto a las prácticas del cultivo el Reglamento especifica que "serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores calidades". Especial



de Madrid de 29 de abril de 1935, en "el primero en constituirse con arreglo a lo dispuesto en el Estatuto del Vino". El primer reglamento de esta Denominación que fue publicado el 19 de Enero de 1935 sirvió como base y modelo a las restantes denominaciones españolas.

LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS CONSEJOS REGULADORES

Los Consejos Reguladores españoles son Corporaciones profesionales de Derecho Público de base privada y representativas de intereses económicos sectoriales, que en el ejercicio de determinadas facultades públicas actúan con el carácter de órgano desconcentrado de la Administración. Este carácter se ha visto confirmado por la Sentencia del Tribunal Supremo de 14 de Enero de 2003, recaída en el recurso de casación nº 1162/1997.

Se trata de una creación genuina del Derecho Español, en el famoso Estatuto del Vino de la II República, mantenidos por la legislación vigente durante toda la época franquista y, finalmente, felizmente operantes durante el actual periodo de restauración democrática, habiendo incluso alusiones concretas a los mismos en disposiciones que integran el bloque de la constitucionalidad, como ocurre con la mención que se recoge en el artículo 13 del Estatuto de Autonomía de Andalucía. Su perdurabilidad con regímenes políticos y circunstancias tan distintas se debe a que han sido instrumentos válidos y eficaces –sin perjuicio de la existencia de problemas puntuales.– Este éxito se debe, a mi juicio, al hecho de que el Consejo Regulador incorpora una fórmula que consiste en combinar el principio de

autoorganización de los sectores con el formalismo obligado de la actuación administrativa, así como con la garantía adicional de estar sometidos en el ejercicio de sus funciones públicas a la tutela y la acción revisora de la Administración Pública.

Debe advertirse, no obstante, que la Ley 24/2003 de 10 de Abril, "de la Viña y el Vino", ha transformado en voluntario este carácter de Corporaciones de Derecho Público; de manera que habrán de ser los propios sectores profesionales los que opten en cada Denominación de Origen por constituirse como tales Corporaciones o por pasar a ser simples asociaciones privadas.

EL CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XERES-SHERRY", "MANZANILLA SANLUCAR DE BARRAMEDA" Y "VINAGRE DE JEREZ"

Establecido, como hemos visto, en 1934, el Consejo fue inicialmente Consejo de la DO Jerez-Xeres-Sherry (trilogía nominativa de una misma denominación de origen, como consecuencia de la ancestral internacionalización del jerez), ya que, aunque la Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda aparecía como denominación de origen en el primer Estatuto del Vino, los bodegueros de manzanilla decidieron sumarse al Consejo del jerez, del que la manzanilla pasó a ser unos de sus tipos de vinos. Posteriormente, en el Reglamento de 15 de Diciembre de 1964 y al objeto de protegerla de posibles imitaciones o reclamaciones de la nomenclatura por otras zonas, la manzanilla quedó restablecida como denominación de origen propia, si



100 El Consejo Regulador autoriza hoy en su sitio web www.Denominaciones-de-Origen-diferenciadas.com un amplio catálogo de vinos: "Joven-Xico-Sherry", "Manzanilla-Sacubice de Barrameda" y "Vinagre de Jerez".



gráficas de las producciones, por lo que el Acuerdo de Madrid fue ratificado en La Haya en noviembre de 1923.

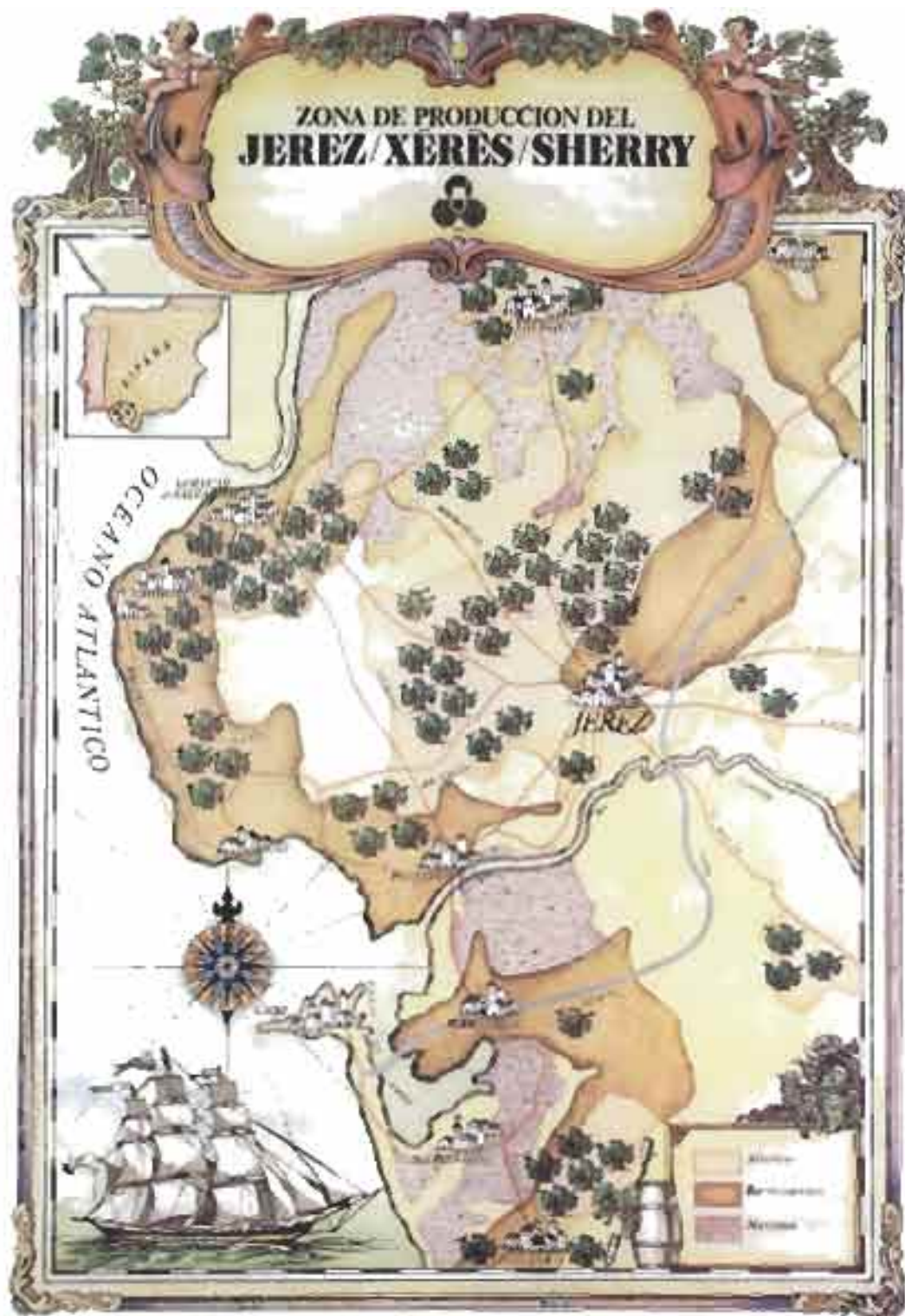
Poco antes, en 1924, había tenido lugar la constitución de la Oficina Internacional del Vino (OIV), que recibe por su parte, en su acto constitutivo, la de contribuir a la defensa de las Denominaciones de Origen. La labor de la OIV ha sido fundamental en el tema de las D.O., adoptando en 1947 una primera definición internacional de Denominación de Origen cuyo concepto quedó definitivamente perfilado en 1992.

Paralelamente la legislación nacional preparaba normas reguladoras

de las Denominaciones de Origen, y así, en España la Ley 26 de mayo de 1933, al promulgar la II República el Estatuto del Vino en su artículo 34 dio un primer legal y protección jurídica a las Denominaciones de Origen españolas, reconociendo 28 denominaciones de origen (aunque sólo se implantaron efectivamente 21) y estableciendo que su gobierno correspondía a un órgano denominado "Consejo Regulador". También en otros países de producción vitivinícola ocurrió un fenómeno similar singularmente mereció destacarse el caso de Francia y el Decreto-Ley de 30 de Julio de 1935 estableciendo el INAO e introduciendo el factor "control" (Vinos de denominación

de origen controlada) y en Portugal los Decretos de 1932 y 1933 (10 de Abril), organizando el Instituto del Vino de Oporto. Lo característico de estos países es, según vemos, que al reconocimiento y protección de las D.O. va a sumarse el establecimiento de determinadas figuras institucionales para ocuparse de la materia.

El Estatuto del Vino de 1933 puso inmediatamente a trabajar a los bodegueros y viticultores del Marco de leyes, que consiguieron la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xeres-Sherry por Orden de 15 de septiembre de 1933 lo que lo convierte como recoge explícitamente la O.I.V.



El comercio de la comarca de Jerez que todos
 de calidad ligera a los de Jerez a los grandes vinos de
 producción en su lugar muy discriminada



también los falaces y se acuña el concepto de denominaciones regionales de procedencia de los productos vitícolas.

Este concepto de Denominación de Origen (DO) aún era muy incipiente en el Derecho Internacional por lo que su eficacia y aplicación dejaban mucho que desear. Es por ello por lo que se fueron estableciendo medidas nacionales de protección al amparo de la legislación sobre fraudes, la ley francesa de 1 de Agosto de 1905, el Código alemán del Vino de 1909 (art 6: "en el comercio del vino, las designaciones geográficas no deben servir más que para indicar la procedencia del vino") y, sobre todo, la ley francesa de 6 de Julio de 1919 que, además de los temas de definición, judicializa la protección de una DO.

Y también se establecieron medidas al amparo del Derecho de Marcas, así en España, el 28 de marzo de 1924 el Gobierno presidido por el General Primo de Rivera concedió al Ayuntamiento de Jerez la propiedad de la marca colectiva JEREZ, a favor de cosecheros, industriales y comerciantes de vinos generosos residentes en nuestra ciudad. Lo mismo ocurrió con otras denominaciones españolas como Rioja.

Pero aún tendrán que pasar varios años más, hasta 1891, concretamente el 14 de abril de ese año, para que los acuerdos e intenciones declarados en la reunión de París se plasmaran en norma internacional de carácter tuitivo, por medio del Acuerdo de Madrid. En este se alcanzó un compromiso, por parte de los países firmantes, de reprimir los falsos certificados de origen de mercancías y

Por esas fechas, como consecuencia de la I Guerra Mundial y el nuevo orden mundial que de ella se deriva, el Derecho Internacional cobró una inusitada fuerza que se plasmó en nuevos convenios, tratados y acuerdos. Esta corriente internacionalista, en la que los territorios y mercados mundiales eran objeto de "repartos" y "proteccionismos", retomó el concepto de Denominación de Origen geo-

París sobre la propiedad industrial de 1878— a una localización determinada. Esto ocurre primeramente en el mundo del vino, como hemos dicho y se extenderá ya en el siglo XX a otros productos. El porqué de ese “plus” valorativo es muy fácil de entender: el concepto denominación es parte de un binomio en el que la otra parte se llama calidad. Calidad ligada a un origen en sentido estricto, a un genuino modo de producción en un lugar determinado o a una conjugación de ambos factores. De manera que los vinos de una determinada procedencia son distinguidos por el mercado con un plus valorativo, que es a veces difícil de cuantificar pero que tiene sin duda un contenido económico y por eso hablamos de propiedad, aunque esta sea colectiva.

Pero todo ello se mueve en un contexto en el que se produce una especie de confusión entre conceptos —marca y denominación de origen (marca colectiva)— que tardaría mucho tiempo en ser despejado y que llega hasta nuestros días.

LOS PRIMEROS LEVÍ

La práctica de las imitaciones fraudulentas había llevado a los principales industriales del viejo continente a celebrar en 1878 el Congreso Internacional de Marcas de Fábrica, en el que participó precisamente un nutrido grupo de bodegueros jerezanos. Una de las ponencias de este Congreso propició la constitución de la Liga Internacional para la Protección Mutua de la Propiedad Industrial. El primer cometido de esta Liga fue el de impulsar un foro de debate en el que se prepararon una serie de propuestas y recomendaciones a los estados par-



ticipantes para que se protegieran las marcas de terceros países en sus territorios nacionales.

Pocos años después, en 1883, se celebra la primera reunión de la Liga en París. Allí, un buen número de países europeos llegaron a acuerdos concretos, por los que se protegían determinados nombres geográficos, mediante el Convenio de la Unión de París de

2 de Marzo de 1883 en el que se declaró que “La protección de la propiedad industrial tiene por objeto las patentes de invención, los modelos de utilidad, los diseños o modelos industriales, las marcas de fábrica o de comercio, las marcas de servicio, el nombre comercial y las indicaciones de procedencia o denominación de origen, así como la represión de la competencia desleal.” (artículo 1º)

El Casino Republicano del Jerez Xerez Serriz, fundado en 1913, fue la primera en cerrar de España, al acabar el Buzaco del Vino de 1933.



Independientemente de la existencia de grandes vinos en la antigüedad identificados por su procedencia, la génesis del concepto Denominación de Origen está ligada al desarrollo, a comienzos de la Edad Moderna, del comercio de vinos. Las grandes potencias marítimas, no productoras de vino pero sí grandes consumidoras, se surtían de los vinos producidos en regiones próximas al mar y que eran identificados principalmente en razón a su procedencia, al tiempo que ese rasgo solía quedar reforzado en cada vino por diferencias tipológicas esenciales. Piénsese en los grandes vinos clásicos: Burdeos, Jerez, Oporto, Málaga, Madeira...

Muchos de estos vinos tenían reglamentadas sus reglas del juego en una labor interna —como es el caso de las Ordenanzas del Gremio de la Vinería de Jerez, en el siglo XVI, o la delimitación en 1716 de la Zona del Chianti (clásico)— o bien de forma estatal, como es el caso de la célebre

delimitación y regulación del Oporto por el Marqués de Pombal en el siglo XVIII.

La protección jurídica de las denominaciones de origen a nivel internacional es, sin embargo, mucho más tardía y se encuentra ligada al proceso decimonónico de protección de la propiedad industrial en el que, desde los primeros momentos, se hizo patente la existencia, junto a la propiedad industrial de carácter individual, de otro tipo de propiedad industrial de carácter colectivo. Es decir, junto a los nombres comerciales y marcas identificadores de los productos de un comerciante determinado, el devenir histórico había ido al mismo tiempo estableciendo y consolidando unas señas de identidad adicionales, en cuya virtud se admite que la procedencia —el origen— de los productos es un dato que, en determinados casos, el mercado reconoce y valora. Y que esta valoración no está ligada solamente a una marca o razón comercial concreta sino también, como recogerá el primer texto sobre la materia —El Convenio de la Unión de

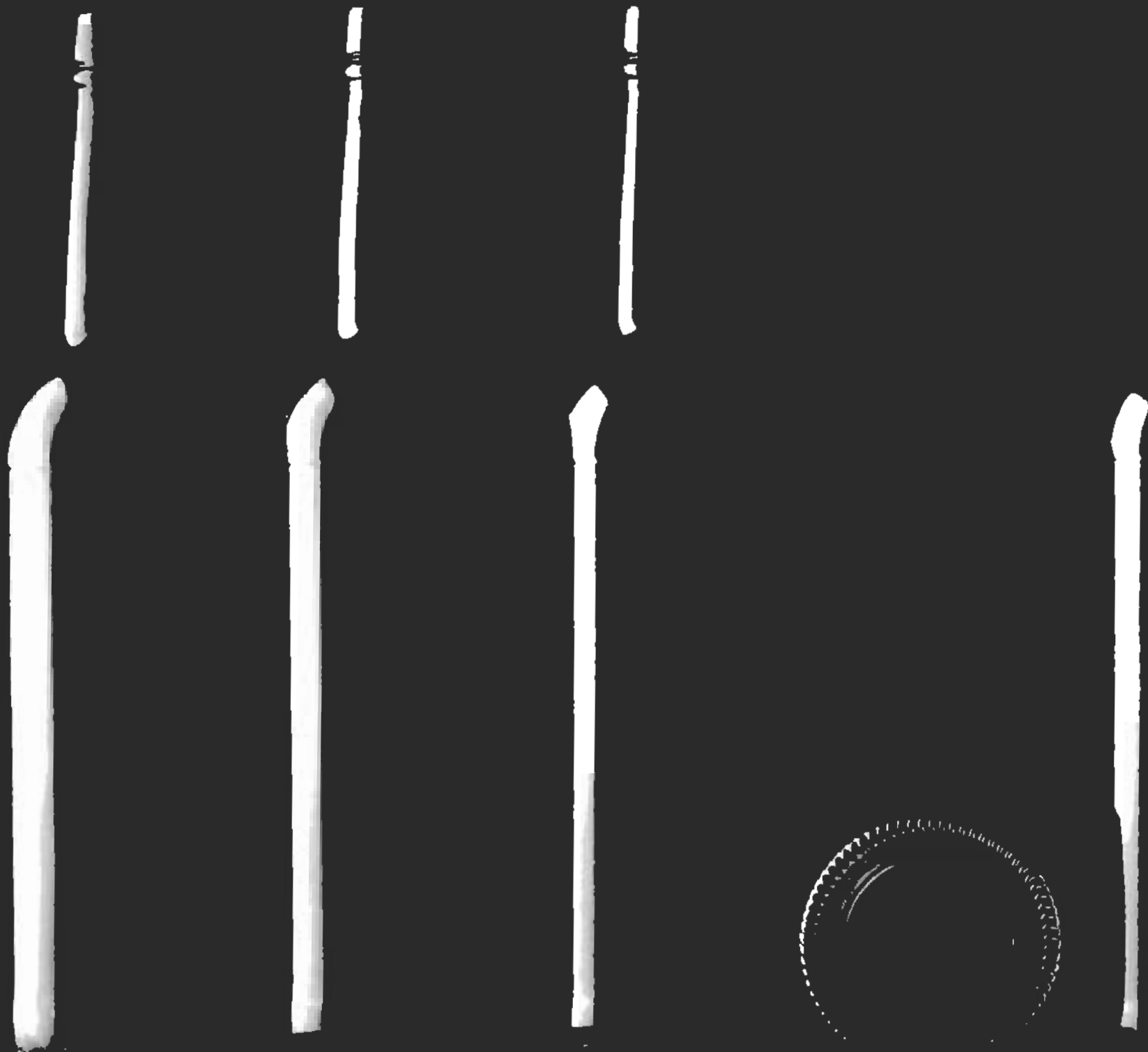
JEREZ
SHERRY XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN



Título: Garantía

EL CONSEJO REGULADOR

JOSÉ LUIS GARCÍA RUIZ





tener ayudas de la Comunidad Económica Europea. También se limitó temporalmente la producción por hectárea. Igualmente se impusieron cupos de venta establecidos según la demanda, y no según la producción, de manera que se pretendía obligar a un ajuste de la producción según la demanda.

En la situación de mediados de los ochenta del siglo pasado, y en el desarrollo del negocio vitivino hasta final de la centuria vigésima, ha influido la

entrada de España en la Comunidad Económica Europea, pues la regulación e igualación de los impuestos en las bebidas alcohólicas ha repercutido en el mercado, pues los módulos impositivos sobre el alcohol han hecho encarecerse el producto final, aunque en general se puede afirmar que la entrada en la CEE ha sido beneficiosa para España.

A principios del siglo XXI se puede mirar con cierto optimismo el futuro del sector, siempre que se cuide la

calidad del producto. El jerez vuelve a estar de moda, y a los mercados tradicionales se están incorporando nuevos y prósperos consumidores; al Reino Unido, Holanda, Alemania o Estados Unidos, mercados importantes y tradicionales, se están sumando países del entorno asiático, como Japón que, reclaman vinos de calidad. Buena muestra de ello es el éxito que están teniendo los Vinos de Jerez con Vejez Calificada, una acertada iniciativa que se ve respaldada por unas ventas que crecen cada año.

Ruskin escribió sobre su calidad y los beneficios que recibía de su consumo; también fue importante la labor de Henry Vizetelly en la difusión de las características naturales del vino jerezano. Y, sin olvidar a tantos otros, cabe destacar que fue la propia medicina quien situó las cosas en su sitio, pues a los informes realizados por médicos españoles, como el de la Academia Médico-Quirúrgica jerezana, se unieron análisis realizados por médicos británicos a petición de sus pacientes, inquietos por lo que se estaba propagando, y terminaron por desmentir las acusaciones de adulteración o de manipulaciones perjudiciales para la salud, como confirmó el periódico inglés de medicina *Lancet* publicando un completo informe sobre las prácticas enológicas jerezanas.

Tras la crisis filoxérica, cuando las viñas comenzaron de nuevo a dar buen rendimiento, los exportadores trataron de manera firme de recuperar el mercado y el prestigio de sus vinos. No fue tarea fácil, pero pusieron empeño y lograron sus objetivos. Motivo fundamental del éxito fue que los vinos que introdujeron en el mercado eran de bastante mejor calidad que la mayoría de los que hasta entonces habían estado vendiendo, recuperando el favor de los expertos y de los buenos consumidores. Una intensa campaña publicitaria, en la que llegó a colaborar diplomáticamente la corona española, también favoreció la recuperación del mercado inglés.

Para asegurar el mercado extranjero se estableció en 1910 la Asociación de Exportadores del Jerez, creándose un fondo común para financiar las campañas publicitarias sobre el vino de Jerez en general, como tipo de vino de

gran prestigio, sin que se destacara ninguna marca en concreto. La campaña genérica fue un éxito y ayudó mucho a la recuperación de la fama del vino elaborado en el Marco del Jerez.

De esta manera, si entre 1891 y 1901 el número de botas exportadas se había reducido a menos de la mitad (se pasó de más de 65.000 botas a poco más de 31.000), lentamente se logró una estabilización y un ligero repunte que se vio frenado durante la Primera Guerra Mundial. Llegado el armisticio, nuevamente se inicia una fase ascendente en las exportaciones de manera que hacia 1930 se rondaban ya las 33.000 botas exportadas. El negocio continuó mejorando y en 1936 se habían superado con creces las 54.000 botas.

La Guerra española de 1936 a 1939 no influyó en la situación del negocio vinatero, que pese a la contienda siguió desarrollándose alcanzándose en 1940 la cifra récord de cerca de 76.000 botas exportadas. Si influyó negativamente la Segunda Guerra Mundial, pues la contienda internacional dificultó, nuevamente, el negocio de exportación. Pero la recuperación se logró pronto. Si en 1945 las exportaciones bajaron a unas 42.000 botas, en 1950 las cosas volvieron a su cauce normal y se exportaron ya más de 52.000 botas. Las exportaciones continuaron creciendo a partir de entonces. En 1960 se superaban las 86.000 botas y en 1965 se vendieron en el extranjero más de 126.000. Las cifras fueron en aumento hasta alcanzar su máximo al comienzo de la década de los setenta.

Hacia 1972 se alcanzó un primer máximo, que se reduce notablemente

en los años siguientes, descenso en el que, probablemente, debió influir la crisis económica mundial, efecto de la crisis del petróleo. A partir de 1976 se inicia una recuperación que estabiliza las exportaciones durante los años ochenta con ligeras fluctuaciones, hasta iniciar un descenso importante a finales de los ochenta.

Uno de los principales problemas que causó estas alternancias y al final el descenso, fue el exceso de producción, pues para hacer frente al aumento de la demanda se plantaron viñas nuevas; cuando se producían períodos críticos, se elaboraba más vino del que se vendía y se vendían los vinos a precios poco rentables, y se produjo cierta saturación del mercado.

Para tratar de detener la crisis provocada por el exceso de producción se elaboró un plan cuatrienal en 1983 con el que se prohibió plantar viñas nuevas, e incluso se arrancaron algunas existentes; por otra parte se instituyeron cupos de exportación y se destilaron los mostos excedentes. Las medidas fueron beneficiosas, pero insuficientes. Por ello en 1989, cuando las exportaciones bajaron casi un 30% con respecto a años inmediatos —sin olvidar que el precio del vino había estado también descendiendo—, se vio la necesidad de adoptar nuevas medidas. Entre las medidas que se propusieron la primera era evidente: equilibrar la oferta y la demanda. Para ello se volvió a acordar la supresión de viñedos, realizando una tarea de reclasificación de las viñas y utilizándolas para producir nuevos vinos de mesa, o arrancarlas y transformar las tierras en cultivos alternativos como girasol o cereales, para lo que se podían ob-



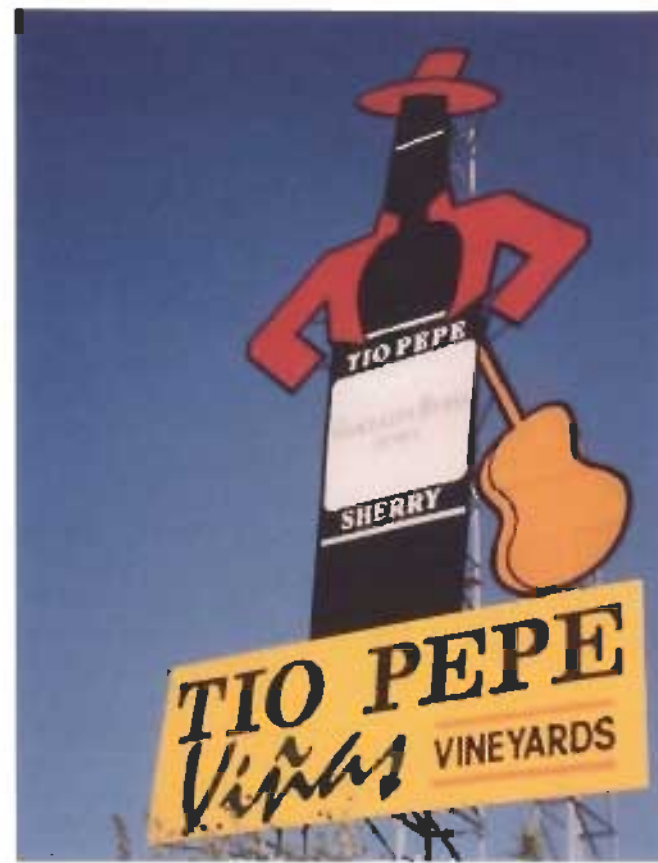
"sherry" quedaba reservado de manera exclusiva para los vinos producidos en el Marco del Jerez, aunque permitía que se siguieran comercializando los llamados "british sherry" o "south african sherry", pero advirtiéndolo que esos términos debían tener el mismo formato de letra y ser bien visibles en la etiqueta. De esta manera quedaba bien patente cuáles eran los vinos auténticos de Jerez, y cuáles sus imitaciones.

La protección que a partir de decisiones judiciales como la mencionada se establecía del "jerez" frente a sus imitaciones se vio reforzada con la normativa de la Unión Europea sobre las Denominaciones de Origen. Sin embargo, todavía a principios del siglo XXI en ámbitos extracomunitarios se siguen produciendo adulteraciones e imitaciones de los vinos jerezanos, como ocurre con los de otras regiones europeas que producen vinos de calidad. Entre los casos más recientes destaca el que se está dando en Es-

tados Unidos, donde desde 1997 se denomina "semigenéricos" a los productos que se imitan por productores americanos, entre ellos vinos comercializados bajo el nombre "sherry", ya que la protección de que gozan las Denominaciones de Origen dentro de la Unión Europea no alcanza desgraciadamente a los mercados exteriores, razón por la que el respeto a las mismas debe ser objeto de acuerdos bilaterales, que habitualmente tienen un plazo de expiración y hay que renovarlos periódicamente.

La crisis provocada por la filoxera, una vez que se reaccionó contra ella y se logró superar la situación, también sirvió en buena medida para la recuperación del comercio vinícola.

A fines del siglo XIX el comercio del jerez en los mercados extranjeros, y principalmente en el de referencia, el británico, estaba en absoluta decadencia. Las causas fueron varias, pero hay que destacar la competencia



desteal de los falsos "jerez", así como una campaña "sanitaria" contra los vinos jerezanos, de la que es paradigma el célebre médico Thudichum; pero también perjudicaron el negocio algunos exportadores de la propia comarca que, ávidos por el negocio fácil, embarcaban para los mercados internacionales vinos de poca o nula calidad, como denunciara ya en la época el médico portuense Federico Rubio. Los efectos unidos del fraude y las imitaciones, de la poca calidad de muchos caldos de otras zonas andaluzas exportadas como jerez y desde Jerez o El Puerto de Santa María y las campañas médicas contra el vino jerezano provocaron un importante descenso de ventas y pérdidas en el negocio vinícola y lo que podía ser peor, la pérdida de un prestigio alcanzado con mucho esfuerzo y un trabajo cuidadoso.

En defensa de la calidad del jerez acudieron muchos de sus consumidores en la propia Inglaterra. Así el célebre



tadas, pero la intransigencia de los exportadores hicieron fracasar todas las negociaciones, por lo que se elevó un escrito al Ministro de Agricultura y se interpuso un recurso contencioso-administrativo contra el Reglamento de julio. Pese a intensas gestiones realizadas algunas de ellas en Madrid con el Ministro de Agricultura y otros cargos del Ministerio, así como con los diputados a Cortes por la provincia, terminó el año 1935 sin que el conflicto encontrara solución.

Nuevamente un acontecimiento político deparó un cambio en el Consejo. La disolución de las Cortes españolas a causa del escándalo del estraperlo, puso en primera línea de la campaña electoral convocada para decidir el nuevo parlamento la problemática de la zona vitivinícola jerezana. Las elecciones del 16 de febrero de 1936 se convirtieron en una auténtica moción de reprobación para Juan José Palomino, que no logró alcanzar el escaño de diputado, rechazado incluso por

sectores de la derecha que se veían perjudicados por sus maniobras a favor del nuevo Reglamento.

El triunfo del Frente Popular possibilitó acabar con el problema del Consejo Regulador del Jerez, pues una de las primeras medidas del nuevo gobierno fue anular el Reglamento de julio de 1935, publicando otro en la Gaceta de Madrid el 21 de abril de 1936 que recogía las aspiraciones de la mayoría de los sectores de la zona vitivinícola jerezana, devolviendo la demarcación de la zona de producción a las localidades de la provincia de Cádiz, a las que se sumaron los pagos de Lebrija que tradicionalmente habían tenido viñedos que proporcionaban caldos al Marco del Jerez, estableciéndose así una regulación que respetaba los derechos de los pequeños productores y cosecheros, sin que eso supusiera perjudicar el negocio de los exportadores.

A partir de esa fecha, y con algunas matizaciones y actualizaciones legales

y del Reglamento realizadas en años posteriores, el Consejo Regulador del Jerez inició sus tareas de defensa de los vinos del Marco del Jerez. Entre las tareas más importantes que se desarrollaron desde mediados de los años cincuenta estuvo la de lograr evitar las imitaciones y fraudes en la comercialización de falsos "sherrys" elaborados en diferentes países, principalmente en el ámbito británico.

La imitación de los vinos del Marco del Jerez es una práctica que se inició ya en el siglo XIX, como efecto del prestigio de los caldos jerezanos. Si el Estatuto del Vino y la constitución del Consejo Regulador atajaba el problema en España, la legislación española no afectaba a otros países. Por eso se emprendió una campaña legal, interponiendo demandas ante las instancias judiciales de los países donde se producían las imitaciones. La victoria judicial más importante se produjo en agosto de 1967 cuando un juez inglés sentenció que el término

Las marcas del Jerez acaban convirtiéndose a lo largo de los años en símbolos propios y símbolos reconocibles de España en todo el mundo.

pueblos vitícolas de las provincias de Cádiz, Córdoba, Sevilla y Huelva; por otra parte limitaba la zona de crianza solamente a las bodegas establecidas en Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María. Con estas medidas se estaba legalizando la posibilidad de las prácticas de adulteración y de fraude en la producción y comercialización del vino jerezano, pues se permitía la entrada en la comarca de denominación de origen Jerez, sin ningún tipo de trabas ni requisitos, de vinos de otras provincias, que eran habitualmente de peor calidad y, lo que era más importante para los intereses de los promotores de este nuevo Reglamento, de precios mucho más baratos que los producidos en la zona: una vez los mostos y vinos en las bodegas de crianza de Jerez y El Puerto, podían ser preparados y vendidos por los exportadores como si fueran auténticos vinos "de Jerez".

Los sectores perjudicados de la comarca no se quedaron de brazos cruzados y promovieron una reunión convocada en Cádiz los días 9 y 10 de agosto, a la que asistieron diputados en las Cortes por la provincia, distintas autoridades locales y provinciales, junto a bodegueros y viticultores de Sanlúcar, Chipiona, Chiclana, Rota y Trebujena, es decir, los representantes del sector vitivinícola provincial que más afectados veían sus intereses por el cambio de postura gubernamental. En la reunión se abogó por la recuperación del primer Reglamento, al considerarlo el que con más "perfección y justicia" establecía y delimitaba las zonas de producción y crianza; por otra parte, para lograr adhesiones a su petición, acordaron emitir un manifiesto dirigido a la opinión pública con el objetivo de difundir las venta-



jas que, para todos, consideraban proporcionaba el Reglamento que había sido anulado.

Hubo intentos infructuosos de tratar de conciliar los intereses enfrentados, conatos de solucionar el conflicto en los que se implicaron representantes institucionales de las localidades afectadas.



El Reglamento, en su artículo segundo, favorecía los intereses generales de los pequeños y medianos productores del Marco, pues reconocía una zona de producción integrada por los términos de Jerez, El Puerto de Santa María, Chipiona, Rota, Puerto Real, Sanlúcar y Chiclana, aunque estable-

cia también, en su artículo catorce, la posibilidad de permitir la entrada de vinos de toda la provincia gaditana, además de Huelva, Sevilla y Córdoba, si se daban tres supuestos excepcionales: una cosecha escasa, mala calidad de los caldos o que los precios de los mostos en la zona de producción precedente, es decir, la fijada en el artículo segundo, fueran superiores a los fijados por el propio Consejo.

El debate que realbró los enfrentamientos entre cosecheros y exportadores, cobró carácter político cuando los exportadores, encabezados por el diputado tradicionalista Juan José Palomino —miembro del Consejo en representación del Sindicato Oficial de Craxeros y Exportadores de Vinos— aprovechando un cambio de ministro en la cartera de Agricultura —a Manuel Jiménez Fernández le sustituyó Nicasio Velayos, el promotor de la contrarreforma agraria— así como los problemas surgidos en otras zonas vinícolas españolas para establecer delimitaciones de las comarcas vinícolas, lograron se ordenara la suspensión del reglamento jerezano recién aprobado, poniendo en práctica la estrategia urdida por los exportadores para romper la inestable situación de compensación de intereses entre los pequeños productores, los cosecheros y los exportadores, e inclinándolo así la balanza en beneficio exclusivo de los intereses de los exportadores, incluso aunque fuera a costa de la ruina del resto de los sectores del Marco del Jerez.

La manobra culminó cuando el 26 de julio de 1935, se publicaba un nuevo Reglamento para el Consejo Regulador jerezano que anulaba la zona de producción establecida en el primer Reglamento y la ampliaba a todos los



González Gordon y José L. Hordo, y en representación de "los intereses generales", como vocales asesores. Pedro Gutiérrez de Quijano y Medina, designado por la Federación Nacional de Criadores-Exportadores de Vino y Ramón García Llano, designado por la Confederación Nacional de Viticultores.

El nuevo Consejo se puso a trabajar con celeridad y en el mes de noviembre presentaba al Ministerio de Agricultura un proyecto de delimitación de zona y de reglamento de funcionamiento, que fueron aprobados con algunas modificaciones el 19 de enero de 1935, publicándose tres días después en la "Gaceta de Madrid". Co-

nocida la aprobación de la propuesta del Consejo, de nuevo surgió un debate centrado en la configuración de la zona de producción, debido a la resistencia de los exportadores jerezanos a extenderla más allá de los términos municipales de Jerez y El Puerto de Santa María.

ción "jerez" al explicar que la ciudad de Jerez pertenecía a la provincia de Cádiz, pero que había "pueblos comarcanos a Jerez, como el Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y otros", cuyos términos municipales estaban tan ligados por sus negocios y producción de vinos a Jerez, "que se confunden, y no hay más remedio que aceptar la palabra Jerez para productos tan iguales", de manera que había que reconocer una zona donde los intereses y las conveniencias de todos se cubrieran; correspondía por tanto al Gobierno tomar una resolución que mereciera la aprobación de todos los parlamentarios, y que no era otra más que la delimitación de la comarca vinícola de Jerez.

La polémica discusión no logró solventarse, entre otras razones porque el gobierno español optó por aplazar la toma de una decisión, evitando así oponerse tanto a los cosecheros como a los exportadores. La postura recuerda a la actitud que defendió en su momento, y seguía manteniendo, el marqués de Domecq: continuar con el negocio vinatero y esperar que poco a poco terminaran imponiéndose en el mercado los vinos naturales de Jerez.

En realidad lo único que se estaba haciendo era aparcar momentáneamente el conflicto, hasta que ya constituida la Segunda República española, el gobierno republicano decidió abordar la problemática del vino en España y el 8 de septiembre de 1932, aprobó el decreto del "Estatuto del Vino" con el que pretendía finalmente regular su producción y comercialización, decreto que se convirtió en ley el 26 de mayo de 1933.

El "Estatuto del Vino", en su capítulo cuarto, establecía y regulaba el asunto de las denominaciones de origen, de



manera que por fin, el 4 de agosto de 1934 se constituía el Consejo Regulador de la Denominación Jerez-Xéres-Sherry, primero que se creaba en toda España, y que quedó presidido por Enrique Carballo, ingeniero jefe y director de la Estación de Viticultura y Enología de Jerez, siendo su secretario Antonio Muñoz García, y

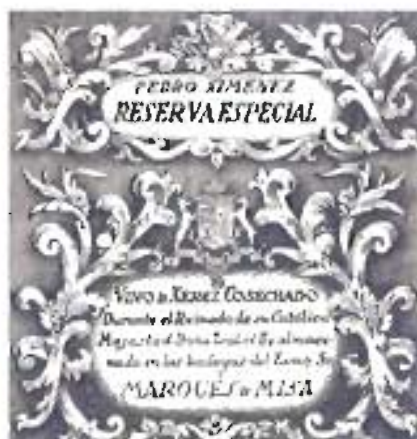
formando parte del mismo los representantes de los distintos gremios que formaban el sector: por el Sindicato Oficial de Criadores y Exportadores de Vinos, Enrique Fernández de Bobadilla y Juan José Palomino; por los viticultores: Alfonso Sánchez Mateos y José de Soto Abad; por la Junta Vitivinícola Provincial, Manuel María

Ante la aparición de las primeras imitaciones del Sherry, se plantea la necesidad de una garantía de origen del Jerez, y como mejor garantía, comercializarlo embotellado.



impidiera que se continuara con lo que se pensaba era una situación que podía llegar a ser ruinosa, debido a los fraudes que se realizaban en los mercados tanto nacional como extranjero, donde se vendían vinos falsos "jerezanos". Como consecuencia de la invitación, la zona que se proponía incluía a los que se habían propuesto en el escrito del "Centro de Unión Mercantil e Industrial" de Jerez, es decir, Jerez, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, El Puerto de Santa María y Chiclana, más Arcos de la Frontera, Lebrija y las casas vinateras existentes en Cádiz.

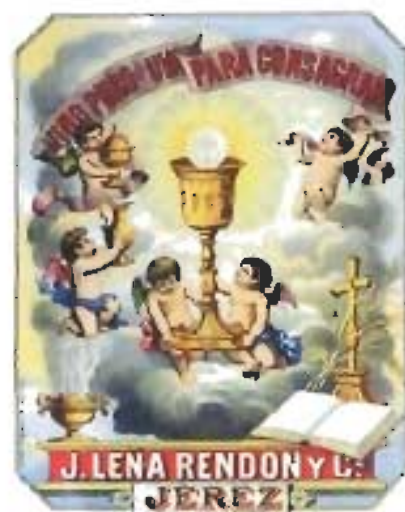
Pese al importante avance que suponía llegar a un principio de acuerdo sobre lo que debía ser la comarca vinícola jerezana, las posiciones encontradas de la Asociación Gremial de Exportadores, del Sindicato de Viticultores y de los productores o pequeños propietarios de los municipios afectados impidieron la concreción del proyecto. Las posiciones interesadas reperían viejos argumentos. Si por un



lado la creación de la "zona vinícola" favorecía y protegía al viñedo y revalorizaba las viñas de la comarca, los exportadores seguían negándose a que se limitara su mercado de compra a un área concreta, llegando a exagerar la postura exigiendo que si había que limitar la comarca, ésta debía reducirse a los términos de Jerez y El Puerto, argumentando, por ejemplo, que Sanlúcar debería quedar fuera por tener un tipo de vino propio.

El debate no se dio sólo en la provincia de Cádiz, sino que llegó a las Cortes nacionales. Entre las intervenciones destacó la del Marqués de Mochales, que incorporaba al debate la propuesta presentada por los jerezanos al decir textualmente:

"Hace pocos días tuve el honor de presentar a S.S. en el ministerio... una instancia formulada y suscrita por el Circulo de la Unión Mercantil e Industrial de Jerez de la Frontera, verdadera encarnación de las fuerzas vivas de aquella localidad, en solicitud de que por los fundamentos allí



expuestos tuviera la bondad de presentar a las cortes un proyecto de ley fijando la demarcación de la zona viticolavinícola de la región que lleva el nombre de Vinos de Jerez."

Mochales continuó explicando los beneficios del los vinos de Jerez para la riqueza nacional, así como la prosperidad generada en el entorno de la comarca, con alusiones a las cifras de exportación y consumo, para denunciar a continuación las imitaciones que en la propia España se hacían del vino de Jerez, indicando que, al amparo de la legislación de nuestra Hacienda, existían, por ejemplo, fábricas en Barcelona que elaboraban "vinos de Jerez matriculados, con sus cuotas y contribución industrial", y en el extranjero citaba los casos de Marsella, Cetre, Burdeos o Hamburgo, que también usaban el título de "Fábrica de vinos de Jerez". Tras la intervención del ministro de Fomento pidiendo un plazo para estudiar el asunto, el marqués de Mochales, planteó directamente la posible constitución de la denomina-



realizar combinaciones en detrimento de los vinos tradicionales de la zona.

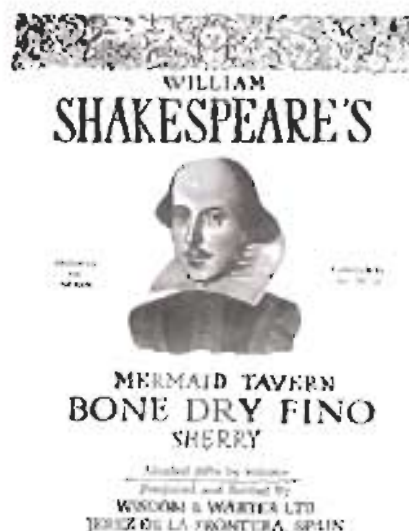
La situación, además, tenía un potencial peligro: el que desde cualquier otra zona vinícola se pudieran realizar vinos semejantes —imitaciones— del jerez y competir en los mercados internacionales con precios a la baja, circunstancia que ya estaba ocurriendo como denunciaban particulares y periódicos de la época. La solución que se proponía era muy concreta. Por una parte, promocionar y difundir la calidad de los vinos naturales; y por otra ofrecer todas las garantías a los consumidores de que se les ofrecían vinos de verdad jerezanos, y como mejor garantía comercializarlos embotellados. Esto no tenía que significar la supresión de golpe de los combinados, que tenían una clientela segura, sino que se confiaba en que poco a poco se impusiera la calidad de los vinos naturales.

La propuesta del Marqués de Donseq, que defendiendo la calidad de los vi-



nos naturales de la comarca de Jerez, no rechazaba de inmediato la industria de los "vinos bajos", era en buena medida una síntesis de intereses enfrentados. Por una parte los cosecheros se oponían a que la denominación "jerez" pudiera acoger a los vinos de otras localidades y provincias, acusando a los exportadores de llevar a Jerez caldos de otros lugares para provocar un abaratamiento de los vinos jerezanos. Por ello reclamaban una ley que delimitara la zona vitícola de producción que se podría acoger a la denominación de origen "jerez". Los exportadores, por otro lado, veían con buenos ojos la creación de una marca colectiva para las industrias vinateras asentadas en Jerez, pero sin que la delimitación geográfica impidiera sus negocios con los vinos bajos o la entrada de mostos de otras zonas vitivinícolas.

El debate se mantuvo abierto durante muchos años, y sólo a partir de 1914 se dieron pasos para llegar a un posible acuerdo. La iniciativa para centrar



y tratar de solucionar el conflicto partió del "Centro de Unión Mercantil e Industrial" de Jerez, que envió una propuesta al ministro de Fomento el 22 de abril de 1914, en la que se pedía que se elaborara y aprobara en el Parlamento español una ley que creara una demarcación vinícola que incluyera los términos municipales de Jerez, Sanlúcar de Barrameda, Trébjena, Chipiona, Rota, El Puerto de Santa María y Chiclana, de manera que sólo a los vinos de estos municipios les estuviera permitido utilizar la denominación original de "Vinos de Jerez".

Conocida la propuesta, encontró el rápido apoyo de los gobiernos municipales afectados, por lo que el 4 de mayo se reunían en Jerez los alcaldes de las poblaciones afectadas, a los que se pudieron sumar, invitados por el alcalde jerezano, los de Cádiz, Lebrija y Arcos, además del presidente de la Diputación. La reunión se convocó para reiterar la petición al Gobierno de que se estableciera la comarca vinícola que con la denominación "jerez"



inspeccionar el proceso se formaba una Comisión compuesta por el Marqués de Bonanza, Pedro Domecq Villavicencio, Luis López de Carrizosa, Francisco Ivison y O'Neale, José Soto Ruiz y Antonio Gallegos Sánchez, que colaboraría con la alcaldía en el desarrollo de la propuesta.

Pese a tan innovante propuesta municipal, lo cierto es que la filoxera supuso el fin de la viticultura tradicional jerezana, y fue un momento que se aprovechó para plantear una renova-

ción del negocio de los vinos, con la mirada puesta en tratar de detener la caída de las exportaciones que se produjo a fines del XIX.

Un año antes de la propuesta municipal, en 1902, Pedro Domecq, que ya había realizado plantaciones de cepas americanas, publicó una Memoria sobre el estado del negocio de vinos en Jerez de la frontera y manera de mejorarlo, con la que trataba sobre la situación de la industria vinícola, proponiendo soluciones para recupe-

rar el negocio vinatero jerezano. En su escrito denunciaba que el mayor porcentaje de los caldos exportados eran vinos bajos y baratos, mientras que los vinos de calidad superior tenían menos demanda, y en el momento que se estaba viviendo se podía cubrir dicha demanda con el jerez superior almacenado. Las cifras de exportación hacían pensar que los verdaderos vinos jerezanos eran muy poco conocidos en el mercado británico, y las bodegas, para atender a sus clientes y no perder negocio, se veían obligadas a

de las menciones de 12 y 15 años está limitada a los vinos de los tipos Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y Pedro Ximénez.

LOS VINOS DE AÑADA

Aunque el sistema de criaderas y solera es sin duda uno de los elementos más genuinos y singulares de la viticultura jerezana, en ocasiones los bodegueros deciden seleccionar determinadas partidas para su envejecimiento estático, constituyendo "añadas". Los criterios para la elección de los vinos que van a formar una añada son variados, pero sin duda responden siempre a factores de calidad; factores tremendamente subjetivos en muchos casos e incluso no necesariamente coincidentes entre una casa y otra, pero que son claramente identificables por el bodeguero.

Como quiera que el de añadas o estático es un sistema de envejecimiento en el que no se produce el aporte de nutrientes que tiene lugar a través del sistema dinámico de soleras, no es posible en este caso el mantenimiento de la crianza biológica bajo velo de flor. Al menos, no más allá de unos pocos años. En palabras de Julian Jeffs, "el Jerez tarda tanto como una persona en alcanzar la madurez completa". Con independencia de la validez de esta afirmación —y de lo discutible que pueda resultar el concepto de "madurez"— lo cierto es que las casas que elaboran jereces de añada suelen esperar un mínimo de veinte a treinta años para su embotellado. En consecuencia, las añadas comercializadas por las bodegas de la Denominación de Origen sólo pueden adscribirse a los tipos Oloroso, Palo Cortado o Amontillado.

Como ya se ha explicado en otro capítulo de esta misma obra, las condi-

ciones micro-climáticas de las bodegas jerezanas no impiden una merma por evaporación que supone anualmente una pérdida de entre un 3 y un 4% del volumen total almacenado en las botas. La mayor parte de esta merma está constituida por el agua contenida en el vino, lo que provoca una significativa concentración aromática y gustativa. Adicionalmente, la paulatina pérdida de volumen provoca la necesidad periódica de reacondicionar los vinos de una misma añada en un menor número de botas o incluso en vasijas de menor capacidad.

Desde el punto de vista cuantitativo, la importancia actual de los vinos de Jerez de añada en el conjunto de la Denominación no pasa de lo meramente anecdótico, con cantidades mínimas tanto a nivel de inventarios en crianza como de comercialización. Ahora bien, no por ello las añadas dejan de ser una realidad más de este "vino de las mil caras"; una realidad que tiene además un indudable potencial, por cuanto puede coadyuvar de forma extraordinaria al desarrollo del segmento más exclusivo y de mayor prestigio de los vinos de Jerez.

EL FUTURO

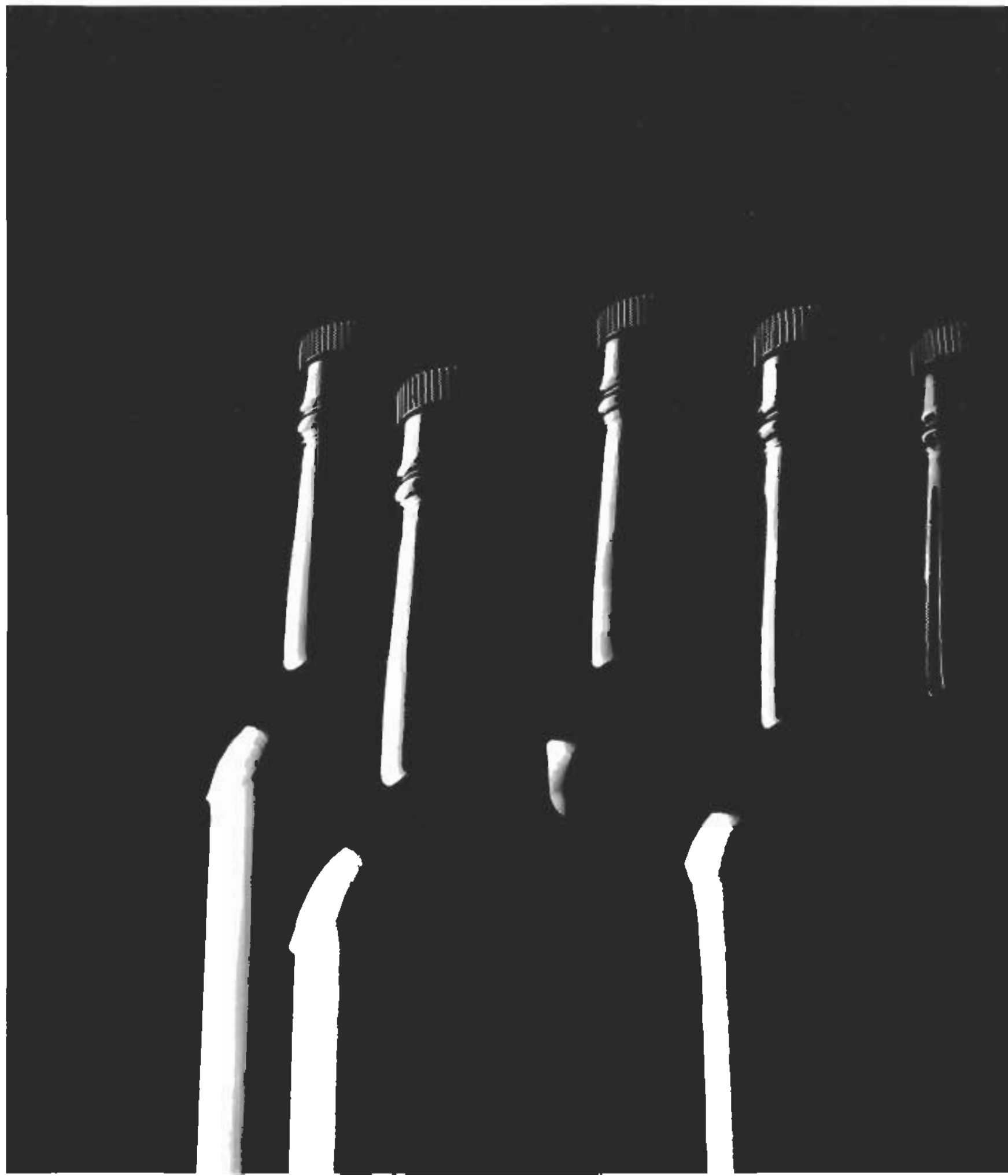
Tras una serie de años ya desde su implantación, no cabe duda de que la creación de las categorías especiales de Vinos con Vejez Calificada y Vinos con Indicación de Edad ha supuesto una experiencia positiva para la Denominación de Origen. Sin duda, el establecimiento de una serie de "escalones" o niveles de calidad asociados a la mayor o menor vejez de los vinos es un instrumento de gran utilidad para el consumidor. Especialmente con unos vinos como los de Jerez, en los

que habitualmente no se cuenta con la referencia de la añada.

Pero la edad no es siempre —ni únicamente— la referencia más válida para valorar la calidad de un vino, incluidos los de Jerez. Esto se manifiesta de manera especialmente clara en el apartado de los vinos de crianza biológica, en los que como es sabido existe un límite de vejez más allá del cual el agotamiento de los nutrientes provoca la desaparición de la flor y el fin de este tipo tan especial de crianza. No tiene en definitiva sentido hablar de finos o manzanillas de 15 ó de 30 años.

Y sin embargo, sin duda existen vinos de estos tipos que gozan de unos niveles cualitativos, producto de un proceso de elaboración y de una crianza especialmente singulares, que justifican la creación de una categoría superior también para los finos y manzanillas. Respondiendo a esta necesidad, en la actualidad las organizaciones profesionales presentes en el Consejo Regulador estudian la creación de las categorías Fino Superior y Manzanilla Superior y su inclusión en el futuro Reglamento de las Denominaciones de Origen.

Lógicamente, para la certificación será necesario tener en cuenta elementos de importancia cualitativa indudable, como son los pagos de origen de las uvas, los sistemas seguidos en la vinificación o las características e intensidad de la crianza. Pero además y en todo caso los parámetros diferenciadores que posibiliten calificar a un fino o a una manzanilla dentro de esta categoría superior deberán cumplir con la condición de ser objetivables, de forma que sustenten de forma indubitable la certificación del Consejo Regulador, a



Título: Hombre

ANTROPOLOGÍA DEL JEREZ

FERNANDO LÓPEZ ROMASANTA

229

El hombre siempre ha dejado su impronta en todo cuanto le rodea. Ha intentado –y sigue intentando– dominar a la naturaleza, mediante el uso de su capacidad intelectual, lo cual le permite definir su

entorno, defender sus intereses y crear los utensilios adecuados a sus necesidades. Lo mismo ha ocurrido con el vino de Jerez, resultado de la simbiosis del hombre con su hábitat, al menos desde la Xera de los fenicios, para obtener los resultados apetecidos. Para poder dominar la tierra, el cultivo y la elaboración de vino, el hombre ha tenido que seleccionar las vides más adecuadas, ha construido las casas de labor, las bodegas y las vasijas más apropiadas; ha dado nombre a todo cuanto le rodea en esta actividad, ha desarrollado formas propias de trabajar y ha diseñado los medios necesarios para llevar a cabo las faenas imprescindibles en la elaboración de los vinos de Jerez.

En el curso de los últimos cincuenta años, la evolución de la tecnología aplicada a la vitivinicultura jerezana ha afectado mucho más a las formas que a la esencia de las operaciones y los procesos, firmemente establecidos durante siglos.

A continuación realizaremos un recorrido a través de aquellas actividades que el hombre ha llevado a cabo en el Marco de Jerez a fin de obtener el mejor producto posible y que han dado lugar a una vitivinicultura diferenciada. Para ello nos centraremos en aspectos concretos en los que se plasma esa originalidad: la viña, las faenas de bodega y la tonelería¹. Adicionalmen-

te, en el Glosario de esta obra pueden encontrarse un buen número de términos que podrían enmarcarse en el más genuino "vocabulario del Jerez", así como un apartado específico relativo a los utensilios. Todo ello referido a la esencia de la tradición clásica de los trabajos manuales.

VII

La viña es la fuente, el origen, de donde mana el vino de Jerez. Su cuidado dio lugar a unas labores agrícolas particulares de esta zona y a una forma de vida comprometida y compenetrada con el entorno, de modo que ésta ayudara a cubrir las necesidades más inmediatas.

A diferencia de otras regiones vitivinícolas españolas, las viñas del Jerez Superior siempre han estado habitadas. Muchas personas, incluso varias generaciones de las mismas familias, han nacido y vivido de forma permanente en las viñas, situación que ha dado lugar a una idiosincrasia específica. La casa de la viña, caserío o casa de labor, se encuentra habitualmente ocupando los puntos altos de las colinas que forman el paisaje de las viñas del Jerez. Cuando ello es posible, se orientan de modo que los vientos dominantes de poniente y levante incidan sobre las esquinas y con el portal orientado al mediodía, en el que suele haber un poyete para el descanso del personal. El portal, a modo de arrio, da acceso a la casa del capataz o casero y a la "casa de la gente" en la que se encuentra el "fogarín". La "espensilla", un pequeño cuarto dedicado a escritorio del capataz, se encuentra ubicada en la propia casa. En el mismo edificio, o en ocasiones en construcciones colindantes, se encuentra la "casa de lagares", los almacenes y las cuadras.

¹ Nada de nuevo, la redacción de este capítulo ha sido posible gracias a las aportaciones realizadas por Don Francisco Nieves Alarcón (viñas), Don Joaquín Rivero Labiano (bodega), Don Jesús M^o Sánchez González (tonelería) y Don José García Ordóñez.

Hay toneladas vitivinícolas en el proceso de construcción del Jerez, tanto en tiempo en que la zona construye un mundo aparte, con su propia forma de vida.





En algunas viñas la casa de lagares y la casa de la gente suelen ser la misma cosa; incluso la casa de lagares puede ser utilizada como almacén fuera de la época de vendimia. Cuando comenzó a utilizarse maquinaria en las viñas, para ayudar a realizar la vendimia, también ésta se ubicaba en la casa de lagares. Recientemente y de forma excepcional, en algunas viñas se han construido pequeñas bodegas para encerrar el mosto durante la fermentación.

En los caseríos solía vivir una sola familia o dos en muy raras ocasiones. La misma persona reunía las condiciones de capataz y de casero. Las misiones que tenía encargadas por el propietario de la viña eran entre otras las de controlar las labores y faenas de la viña, acomodar y dirigir a los viticultores y demás personal, mantener las condiciones de la explotación, así como conservar todos los enseres y el caserío.

La defensa de las personas y útiles, aislados en el campo, dio lugar a la "caro-

nera", una especie de tronera troncocónica, por la que sólo se puede sacar el cañón de una escopeta y que se encuentra alineada con la puerta del caserío, a una altura conveniente, de modo que el disparo pueda barrer todo lo que se encuentre por delante. Para la protección de la cosecha se creó el "bienvevo", una especie de chora que se construía en alto sobre cuarto estacas, colocada en una atalaya desde la cual el "viñadero" acechaba y vigilaba la cosecha. Cuando el bienvevo se hacía a nivel de suelo también se conocía como "bohío".

La casa del capataz se componía normalmente de cuatro piezas: la cocina con el fogón para leña o carbón, la sala y dos dormitorios. Estas piezas cubrían todas las necesidades de la vida en el campo, el lavado de ropa se efectuaba fuera de la casa, en un lebrillo de Lebríja y con un rastregador de madera. Las necesidades de agua se cubrían fundamentalmente con la procedente de la lluvia, que era recogida a través de los tejados y se vertía a un aljibe situado por lo general bajo el "almir". La solución a los problemas de iluminación fue paulatinamente consiguiéndose gracias a candiles de aceite (también llamados "periquillos") y posteriormente a faroles de petróleo (quiques o reverberas); posteriormente llegaron los carburos, luego el vapor de gasolina (petromax) y finalmente el gas butano y la electricidad.

El capataz tenía derecho a explorar un huerto, frutales y criar animales de corral. También disponía, normalmente, de una bestia (caballo, mulo o burro), para su servicio o el del "costero".

La vida social de los habitantes de los caseríos se limitaba a las visitas entre ellos, a las que efectuaba el propietario, así como a los desplazamientos a los pueblos más cercanos en caso de necesidad o fiestas. También aparecían ocasionalmente por la viña hulkmenes y vendedores ambulantes, lateros y afiladores, y en ocasiones alguna persona rancheada. Existía un enlace entre la viña y los poblados -el costero- cuyo trabajo consistía en realizar los encargos que recibía del capataz y del encargado de costas, además de llevar la correspondencia y otros menesteres.

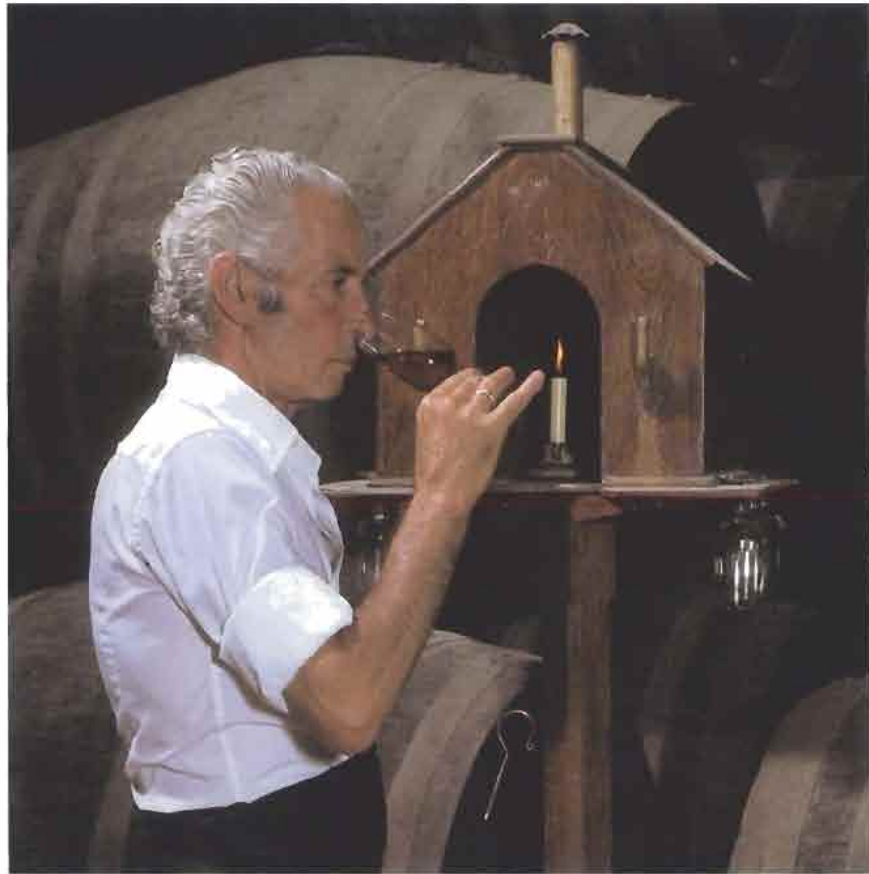
La vida en la viña de los caseros y los viticultores era muy dura, si bien simul-



táneamente armónica con el entorno natural. En la actualidad las viñas del Marco de Jerez han perdido una gran parte de su población; los actuales capataces, caseros o guardas que aún viven en los caseríos, lo son de varias viñas de una misma compañía o de grandes explotaciones. La mayoría de las familias que hoy en día viven en las viñas, -afortunadamente en condiciones muy distintas a las mencionadas- suelen ser "mayeros", es decir, propietarios de explotaciones de pequeño tamaño.

Junto a la población asentada en la viña, es necesario mencionar también a los viticultores, trabajadores especializados en el cultivo de la vid, residentes en las poblaciones del Marco. Este tipo de trabajo estaba tradicionalmente muy considerado, de tal forma que al volver del trabajo y entrar en el pueblo, si la meteorología lo permitía, los capataces de cuadrilla se manchaban de barro las rodilleras de los pantalones para presumir de su posición social. Estas personas eran acomodadas,

La distancia hacia las viñas exigía de los caseros un alto grado de autosuficiencia o la voz que permitía de poder acercarse a las viñas trabajadas con frecuencia.



contratadas por los capataces en los pueblos más cercanos para la realización de las labores de cada momento. Acudían al trabajo andando hasta 14 kilómetros diarios en los viajes de ida y vuelta desde el fiolato, punto de comienzo de la jornada, de donde salían con los lirios del alba y a donde regresaban con los últimos cobres del Sol. Aquellas personas cuya procedencia era aun más lejana solían pernoctar en el caserío, en la casa de la gente, durante todo el tiempo que duraban las labores para las que habían sido acomodados.

El modo de vida de ambos grupos era similar, pues se "atranchaban" para

realizar las dos comidas del día. Cada rancho se componía de diez a doce hombres, de entre los que se nombraba a un encargado de costa. A éste correspondía organizar las comidas comunes, normalmente poniéndose de acuerdo con la casera para que guisase, e indicando al costero las vituallas que tenía que comprar y traer del pueblo más cercano, incluido el pan. La costa o yantar consistía en dos comidas: el ajo de viña era el plato del almuerzo, que se tomaba a las diez de la mañana; la comida propiamente dicha era a las dos de la tarde y consistía habitualmente en un potaje de garbanzos, cuando apretaba el calor la sopa fría o gazpacho (con o sin "catana"), en con-

tadas ocasiones la berza y el pescado en sobreusa.

El importe de la costa se deducía del salario de los viticultores. El desayuno y la cena no eran comidas comunes y cada viticultor las organizaba según sus posibles. Lo habitual era desayunar y cenar sardinas o arenques con pan tostado y café negro, o bien el "cabero", cosas todas ellas que tenía que traerse cada cual de su casa. Cada rancho comía de un solo lebrillo por el ordenado sistema de cucharada y paso a atrás, que marcaba un hombre de mano para evitar el abuso de los más rápidos en este menester.

La vendimia era —y sigue siendo— el momento álgido en los caseríos de viña, y el nexo de unión entre el mundo de la viña y el de la bodega.

Cuando los viticultores dormían en la casa de la gente lo hacían en los catres, dos pies de hierro sobre el que apoyaban una tablas encima de las cuales se colocaba el jergón o esteras de anea. Cuando la casa de lagares se utilizaba como casa de la gente los viticultores dormían en esteras de anea sobre el lagar. Corrido con la casa de la gente, o bien separado por una puerta, arco o viga, se encontraba el "fogarín", lugar a modo de chimenea con el tiro abierto a todo lo ancho de la nave, con el suelo de piedras o ladrillos, con o sin poyete para sentarse, en cuyo interior se podía situar todo el personal alrededor del fuego para calentarse o secarse en caso de lluvia, secar la ropa o preparar la comida.

Los viticultores que volvían a dormir a sus casas sólo portaban las herramientas de trabajo necesarias a la labor que estaban realizando, las cuales eran propiedad del viticultor; a él correspondía su cuidado y el afilado en su caso. Las herramientas más corrientes eran (y son): la zoleta, la azada, la azuela, las tijera de podar y la navaja de injertar. Además a nadie debía faltarle la navaja para comer y la euchará. Los viticultores que dormían en la casa de la gente solían llevar sus pertenencias y comida en la alforja, o bien en el "petate".

El trabajo en la viña también dio lugar a un tipo de ropa adecuado a las labores a realizar, entre los que cabe destacar la "ceñiera", las "andorras", la faja y la pelliza. Para taparse cuando dormían fuera se usaba el "follapepe", especie de cobertor o manta fina.

Aunque hoy el viticultor conserva en parte la ropa con que trabajaba en la viña y sigue siendo el propietario y

conservador de sus herramientas, lo cierto es que la forma de vida de la viña antes descrita, que en gran medida se había mantenido hasta la década de los cincuenta del pasado siglo, ha sufrido tales cambios que al día de hoy resulta casi irreconocible. En todo caso, el oficio fundamental de la viña, el de viticultor, fue siempre un trabajo honrado y apreciado, que incluso dio lugar a la formación de las agrupaciones de viticultores de Jerez y Sanlúcar, entidades de gran prestigio por la excelente formación de sus miembros. Hoy sigue siendo un trabajo especializado que se transmite de padres a hijos, o que se aprende en las cuadrillas de las enseñanzas del capataz.

ASFAENAS DE BODEGA

Las faenas propias de las bodegas de Jerez son igualmente producto de la destilación de una experiencia secular y por tanto también presentan rasgos absolutamente genuinos y diferenciados respecto de otras zonas vinícolas. Evidentemente, las faenas de bodega, absolutamente manuales en un principio y coto privado de los artesanos del arrumbado, han evolucionado en la medida en que la maquinaria ha ido ganando participación en los procesos.

Hasta mediados de la década de los sesenta del siglo pasado, en la mayoría de los casos la vendimia —entendida como faenas de vinificación— se efectuaba en las viñas, pisando a pie o con máquinas. Los mostos de los distintos lagares se solían cabecear entre sí para obtener un mosto lo más uniforme y representativo de la viña. Todos estos cabeceos exigían un riguroso dominio de los "arrumbadores" en el trabajo con "botas" y mostos en fermentación,

del reparto y del cabeceo proporcional. Las botas de mosto, en carros o camiones, se trasladaban enseguida a las bodegas para su fermentación.

Al llegar el mosto a la bodega, procedente de la viña, se procedía a ubicar las botas formando "cachones", "piernas" o "andanas". Se colocaba una primera tanda —o bajo— de botas sobre unas vigas de madera ("palos de escalera"), a su vez apoyadas sobre travesaños ("espolines"), de tal modo que debajo de cada bota se encuentre uno de ellos. Las botas se calzaban de forma que no hubiera lugar a movimientos. Sobre esta primera tanda se subía una segunda, colocando las botas a tresbolillo respecto de las de la primera fila; todo ello manejando a mano las botas llenas y evitando derrames. Para almacenar en más tandas o alturas, tercera y cuarta, resultaba necesario subir primero las botas vacías y después llenarlas trasegando el mosto manualmente. El mosto permanecía así hasta terminar la fermentación y seguidamente se clasificaba y destilaba.

La tarea de clasificación de los mostos fermentados era habitualmente desempeñada por el propietario del establecimiento o, en su defecto, por el catador, a quien acompañaba un "venenciador" que sacaba y escanciaba con la venencia una copa de vino de cada bota a clasificar. En el caso de que el mismo catador hiciera las labores de venenciador, se le conocía como capataz de venencia. Esta faena se sigue haciendo del mismo modo, pero suele ser el enólogo quien la realiza, acompañado del venenciador. El catador emite su opinión sólo por el aroma y aspecto del mosto de la copa que le entrega el venenciador, llegan-



do a probarlo en muy raras ocasiones, y marcando en el fondo de la bota su criterio sobre el contenido.

Otra faena, trascendental en la elaboración de los vinos del Marco, consiste en la extracción del vino de las botas situadas en una determinada solera ("sacas") y la reposición con vino de la criadera superior ("rociós"). De todos los utensilios usados en el trasiego de vinos los más originales son la "cansa" y el "rociador". La cansa es, esencialmente, un embudo de sección triangular que permite colocarlo en el "ábrca" de las botas y cuya boquilla entra por la boca de "bojo" encastrando en el "rociador", colocado previamente. El

rociador es un tubo curvo, de unos 90 cm. de longitud, con un extremo cerrado y el superior abierto, en el cual lleva un reborde o arandela que le permite quedar colgado de la boca de bojo de la bota; en su tercio inferior tiene una serie de finos taladros que permiten la salida lenta del vino, evitando, en el caso de los finos, que el velo de flor que ocupa toda la superficie del vino se rompa con la entrada de un chorro abierto. El rociador se utiliza siempre en las sacas y rociós de las soleras de fino, en otros tipos de vino su uso forma parte de los hábitos de cada bodega.

Además de las faenas con vino, no hay que olvidar las realizadas para el mon-

taje de un almacenado o una solera ni tampoco las necesarias para la reparación de botas, todas ellas manuales y de una gran plasticidad, belleza y esfuerzo.

Tenemos que imaginar el trabajo necesario para mover botas llenas, con un peso aproximado de unos 720 kilogramos, y el ingenio que hay que desarrollar para que ese trabajo sea lo más rápido y leve posible. Todo ello teniendo en cuenta que en el pasado no se disponía de más medios que las palancas "tranquillas", los planos inclinados "palos de cargar" y las cuerdas "cinteros".

Al entrar en una bodega, lo primero que llama la atención es el aroma y después la perfecta colocación de las botas; parece que todas se han ubicado sin ningún tipo de dificultad y milimétricamente en su sitio. Nada más lejos de la realidad: montar una solera requiere que, sin utilización de ningún tipo de metro, regla, plomada o máquina auxiliar, el capataz aprecie y afore el número de botas que pueden entrar; decida si el suelo es suficientemente compacto para soportar la carga, seleccione los palos de escalera, los "espolines", iguale los "llanos" y "bocachas", agrupe las botas que sólo aparentemente son iguales, de forma que se compensen sus dimensiones y decida la cuadrilla que debe hacer el montaje. No sólo hay que colocar las botas del bajo (soleta) y las filas o tandas correspondientes a las criaderas; hay que dejar el conjunto de botas de cada pierna o andana perfectamente amarrado con sus "contras" y "bocachas", con las botas "embojadas", sin botas "dormidas" ni "encornadas", antes de colocar las de la fila superior, así hasta llegar a la tercera o la cuarta. La "tronera" de las distintas piernas o andanas entre las botas, si la bodega tiene una forma regular, deben quedar perfectamente alineadas. En resumen, el trabajo de los arrumbadores y el capataz resulta finalmente de una gran carga estética y de un indudable valor práctico.

No menos bella y compleja, por la habilidad necesaria para realizarla, resulta la faena que permite sacar una bota de la andana para su reparación, sin necesidad de desmontar el conjunto. Para realizar la faena se aprovechan los huecos entre botas que dejan las troneras, empezando por las de cuarta.

Suponiendo que se quiera sacar una

bota de tercera, las dos de cuarta que están sobre ella mediante la tranquilla se duermen a izquierda y derecha, calzándolas. Una vez abiertas las botas se colocan las contras y se macean para dejarlas fijas; con las botas de cuarta en su nueva posición ya se puede sacar la bota de tercera. Las que estaban encima quedan forman un puente que mantiene el hueco suficiente para poder manejar la bota de tercera. Hoy se dispone de maquinaria adecuada para realizar el trabajo con las botas, llenas o vacías, de un modo más cómodo, lo que no ha desistido que en muchas ocasiones haya que recurrir a los métodos tradicionales de trabajo.

Los arrumbadores han constituido, y siguen constituyendo, uno de los oficios básicos de las bodegas del Jerez. Ha sido y es una profesión muy amada por los que la ejercen o la han ejercido. En realidad en la bodega no existen más que dos oficios: arrumbador y tonelero de viejo. Los arrumbadores constituyen el núcleo de personal del cual se extraen, normalmente, los encargados de cuadrilla, los marcadores a bojo, los venenciadores, los capataces y los "catadores". De todos estos oficios que podemos considerar como especialidad dentro de la profesión de arrumbador, sólo se ha perdido el de marcador a bojo pues prácticamente ha dejado de exportarse en botas, sobre cuyos fondos marcaban los datos pertinentes a cada caso, mientras que el de venenciador ha tomado un gran auge.

El venenciador, cuyo trabajo esencial consiste en ir sacando una muestra de cada bota y escanciarla en una copa para que el catador pueda clasificar o comprobar la calidad del vino, ha pasado a ser un promotor del vino de

Jerez y sus tradiciones en todos tipos de actos, públicos o privados, sin dejar de participar en las operaciones de bodega. El escanciar el vino venenciándolo, con independencia de la gran belleza de la imagen escorzada del venenciador, aporta al vino la posibilidad de abrir todos sus aromas por la aireación que recibe durante su vuelo y al romper sobre el cristal del calavino. La venencia, palabra derivada del acuerdo o avenencia que en los tratos sólo se alcanzaba tras la prueba de una muestra, es un utensilio que ya aparece pintado sobre una crátera del 490 a.C. Se trata en esencia un cubilete de diámetro adecuado para entrar por la boca de bojo de la bota, con un mango largo, estrecho y flexible, lo que le permite pasar entre las botas y llegar a la boca deseada. Con una capacidad entre 50 y 60 centímetros cúbicos, antiguamente se fabricaba en plata o metal plateado y hoy en acero inoxidable.

La construcción de vasijas de madera para múltiples usos es una actividad cuyos orígenes se sitúan en el pasado más lejano, como demuestran referencias relativas a figuras históricas tan antiguas como Heródoto (900-800 a.C.), Homero (900 a.C.) o Carlomagno (742-814). Los primeros datos de barricas de madera en la zona de Jerez provienen del siglo XV. Su utilidad no se circunscribe exclusivamente a contener vino, sino que ha sido históricamente utilizado en otras muchas necesidades de transporte y avituallamiento. Los toneles eran los recipientes más versátiles, tanto para su uso en tierra como una vez embarcados; en ellos se guardaban tanto líquidos como sólidos, incluida la pólvora y su utilidad sigue siendo muy grande



VENDIMIA



PISA



BOTA AL RUEDO



ANDANA



TONELERÍA



TRASIEGO



VENENCIA



a pesar de que en la actualidad existen múltiples materiales con los que se construyen vasijas de cualquier forma y tamaño.

En la tonelería se han utilizado gran variedad de maderas, según el destino que se pensaba dar al recipiente, si bien para vino ha sido más corta la nómina de las usadas: caoba, castaño, cerezo, roble. De todas estas la que mejor resultado ha dado, hasta el día de hoy, para la crianza y envejecimiento de los vinos, en general, ha sido el roble. El roble es una madera única y aunque se conoce por sus características de durabilidad y fuerza, resulta elástico y manejable, y puede ser cortado y labrado con facilidad.

Los elaboradores de vinos de la zona del Jerez siempre han preferido el roble americano (*Quercus alba*) para sus vinos, por su reducida carga de taninos y otros compuestos, característica apropiada para la concepción enológica del Jerez. Entre los tipos

de vasija –en Jerez llamadas genéricamente botas–, que son o han sido de uso habitual en el marco de Jerez, bien dentro de la bodega o en el proceso de transporte, se encuentran los siguientes:

La bota gorda, la más utilizada para la crianza, envejecimiento y almacenamiento de vinos, tiene las siguientes dimensiones medias: talla 136 cm., bojo 102 cm., y una capacidad de 600 litros.

La bota de exportación, embarque o extracción, tiene las siguientes dimensiones medias: talla 130 cm., bojo 95 cm., y una capacidad de 500 litros. Al dejar de exportarse a granel, en botas, esta vasija ha dejado de ser la más utilizada.

La bota de recibo tiene las siguientes dimensiones: talla 128 cm., bojo 90 cm., y una capacidad de 516 litros. A esta medida se han ajustado siempre las operaciones de compra venta.

La bota bodeguera tiene las siguientes dimensiones medias: talla 135 cm., bojo 95 cm., y una capacidad de 566 litros. Se ha utilizado en las faenas internas de las bodegas.

La media bota tiene las siguientes dimensiones medias: talla 100 cm., bojo 74 cm., y una capacidad de 250 litros.

Aparte de éstas hay otras vasijas que se han utilizado o se siguen utilizando, como el bocoy de 700 litros, la cuarta de bota, de 125 litros y el octavo de 62,5 litros.

La forma de construcción de todas las vasijas, con independencia de su capacidad, es siempre la misma. Por haber sido y seguir siendo, en algunos casos, un trabajo prácticamente manual, es conveniente dejar recopiladas las faenas más importantes que llevan a cabo las personas de este gremio en la construcción de las botas. Los pasos, fases o faenas, para hacer una vasija manualmente se pueden



resumir en las tres partes siguientes: preparación de la madera, levantado de la vasija y acabado.

La preparación de la madera supone su recepción en los "trabajaderos", en fardos de un millar de "duelas". La primera operación es seleccionar la madera y "entallarla" a la longitud adecuada al tipo de vasija a construir y dejarla secar durante algún tiempo. La segunda operación corresponde al "hendido" de las duelas, salvo que hayan llegado planas, pues las piezas en tosco tienen una sección aproximadamente triangular; el hendido es esencial para la impermeabilidad de las mismas pues la duela resulta estructurada longitudinalmente sobre los radios medulares. La mencionada faena la realizan los "doladores", en algunos casos los llamados aviadores o "escalereteros". La siguiente faena, que corresponde a los doladores, es el "apareado", el "descantonado", "raspado", vaciado interior, igualado de gruesos, finalmente dar bojo "chivir", a la par

que se cepillan los "juntos" y se da "chanflete". Las duelas así labradas se apilan, en castilleres, para su secado final. El oficial dolador de fondos se ocupa de la construcción de estos dos elementos de cada vasija.

Con las duelas ya preparadas corresponde al oficial "casquero", auxiliado del aprendiz o aprendices, levantar el casco, para lo cual comienza por el "armado" de las duelas, una vez que tiene suficiente número de ellas para montar la vasija. Las va colocando en la parte interior del "aro de mole" hasta completar el círculo; en ese momento se coloca el "aro corregidor" en el bojo, con lo que las duelas tienen los juntos unidos en el aro de mole y cogidas por el aro corregidor se abren en forma de tronco de cono; con el casco así formado se colocan los cinco aros de mole quitando los dos que han servido para armar la vasija (mole y corregidor). La vasija se pasa al "batidero", donde se bate humillándola

para conseguir la forma después de calentarla por igual, humedeciéndola de vez en cuando para evitar que se quemé. El fuego necesario se obtiene quemando en una "estreve" los despojos de la madera y viruta. Para batirla, humillarla y darle la forma corcovada, se usa el aro recogedor, que va cerrando la parte ancha; una vez que está cerrada se colocan los cinco aros de mole correspondientes quitando el recogedor, se "amalla" y se saca de batidero para dejarla enfriar antes de acabarla.

El acabado comienza por herrar la vasija, es decir quitar los aros de mole y colocar los definitivos, a la vez que se "retunden" los juntos por fuera. Seguidamente se prepara la "tiesta" de la bota "descapirotando" los extremos de las duelas para igualarlas, se "rebotan" para que las tiestas queden a peso, paralelas. Lo siguiente es igualar las duelas por dentro para poder hacer el "jable", acanalado o gárgol en el que entra y ajusta el fondo; finalmente

antes de colocar los fondos se hace el "fleteado" —todas estas operaciones reciben el nombre de "armado"—. A la vasija armada se le colocan los fondos, fondados, se "encama" y por último se hace la boca de bojo y el "falsete", con lo que queda terminada para la comprobación final de su estanqueidad llenándola de agua. Todas las operaciones descritas, como se ha dicho, son manuales y están realizadas por el oficial casquero ayudado del aprendiz o aprendices.

El oficio de tonelero es muy antiguo en la zona, entendiéndose por tonelero todas sus especialidades (aviador o escaleretero, dotador y casquero), que con independencia de su dureza necesita de ciertas aptitudes y habilidades personales que habitualmente se adquirían en familia, cosa tanto más cierta si tenemos en cuenta que algunos "trabajaderos" han estado ligados a familias de toneleros, los conocidos como hijos de la cachilla.

Finalmente, existen algunas herramientas absolutamente originales y exclusivas de este oficio, tales como el "galafate" de punta, el "coqueteador" o la "jabladera".

EL VII, VIII, Y VIII

El hombre empieza a dominar una materia cuando consigue darle nombre propio a todas y cada una de sus partes y elementos. Muchos años de tradición vitivinícola han dado lugar a la aparición de un vocabulario propio del vino de Jerez, de sus labores y faenas en viñas, bodegas y uimería. Pero este vocabulario no es uniforme en toda la extensión de la denominación de origen, de modo que puede cambiar ligeramente de un lugar a

otro. El vocabulario se ha formado a partir de los términos de uso común y de sus modificaciones, al menos por tres causas: cambio de significado, metáfora y metonimia. A lo anterior hay que sumar la pronunciación local y a veces distinta de unas personas a otras, lo cual crea dudas sobre la verdadera palabra que se intenta transcribir.

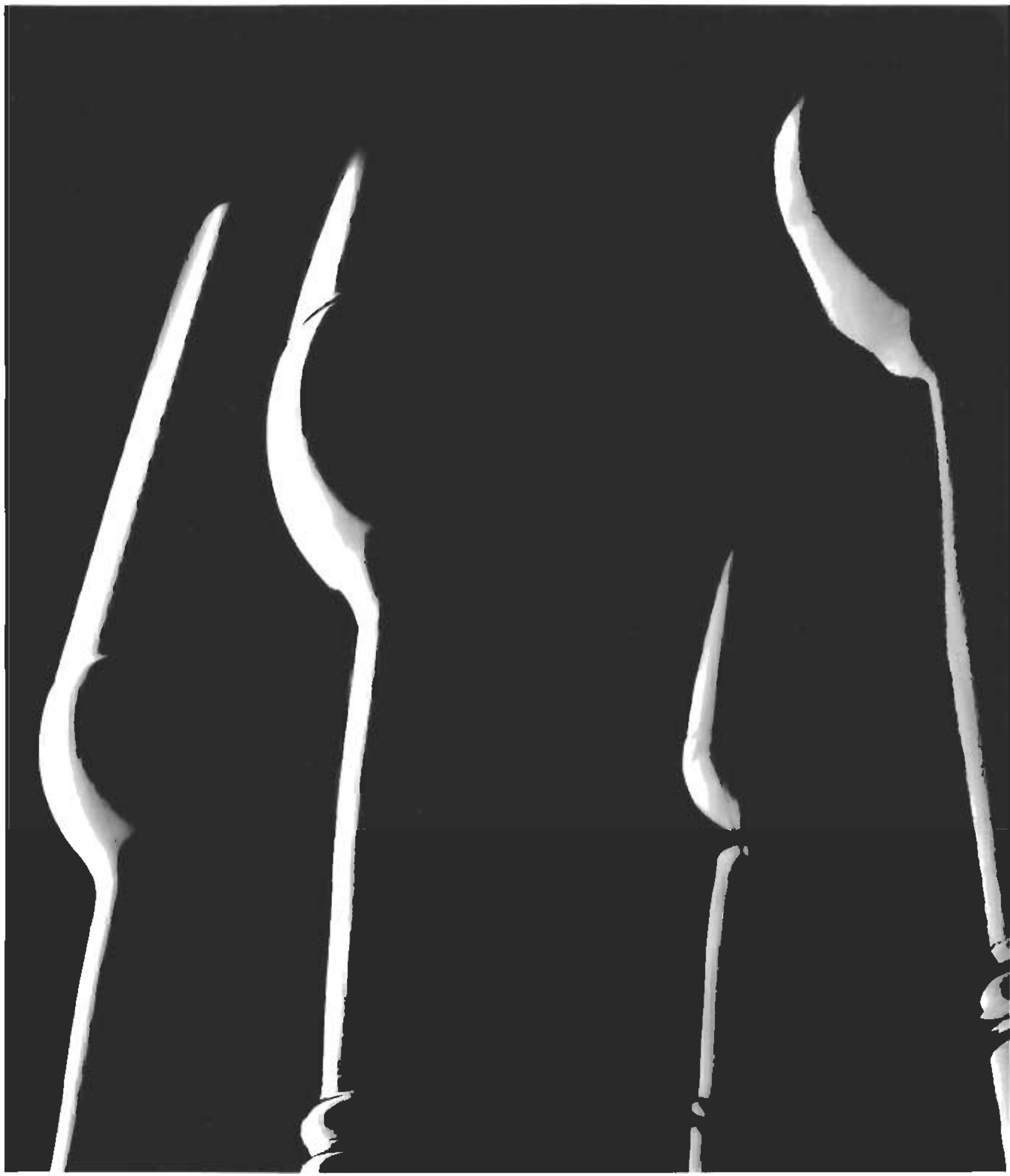
Muchos términos tienen una procedencia clara en los vocablos de origen marítimo, lo que no tiene nada de extraño pues es fácil pensar que dada la proximidad de las bodegas y trabajadores a los puertos de mar, astilleros y arsenales, el comercio de vinos y la necesidad de vasijas para el transporte, las relaciones entre oficios de tierra y marítimos fuese constante llevando a la transferencia de léxico con o sin modificaciones.

El vocabulario utilizado es muy extenso y se encuentra amenazado por los adelantos técnicos, que hacen caer en desuso las palabras al desaparecer las herramientas o faenas que les han dado vida. Como siempre, habrá una parte que se pierda irremisiblemente y otra que soportará con entereza los embates de las técnicas y las modas, incluso parte del léxico puede quedar reforzado en su empleo diario, e inevitablemente entrarán en uso nuevas palabras o acepciones específicas de las existentes.

En el Glosario que forma parte de esta obra se puede consultar, por orden alfabético, el significado de las voces utilizadas en este escrito y que en el mismo no se explican, así como algunas más de uso habitual por los gremios de armadores, toneleros y viticultores.







Título: Catedral

LA ARQUITECTURA DEL JEREZ

MARÍA JOSÉ YRAVEDRA SORIANO

245

Tan únicas como universales, las características paisajísticas, urbanísticas y arquitectónicas de las bodegas de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda representan un singular patrimonio, intrínseco a la esencia cultural de la manzanilla y el jerez.

Es obligada la referencia a la arquitectura en el arte del proceso de vinificación y crianza del jerez. Además de cumplir con todos los requerimientos técnicos y funcionales para albergar el utillaje, equipamientos e infraestructuras necesarias, la arquitectura propicia el hábitat bioclimático constante en sus características de temperatura y humedad, favorables para el delicado desarrollo del "velo de flor" en el interior de la bota durante el período de crianza. El espacio arquitectónico de la bodega y sus elementos constructivos favorecen el control de los factores naturales externos dependientes de la climatología cambiante, para conseguir el microclima constante del espacio interior de la bota de vino.

BODEGA DE VINIFICACIÓN

A diferencia de otras regiones vitivinícolas, donde la bodega de vinificación y crianza se sitúan conjuntamente en el propio viñedo, para la elaboración del jerez existen dos emplazamientos arquitectónicos diferenciados: por una parte, la bodega de vinificación donde se realiza el proceso de elaboración del vino base, ubicado en el paisaje rural del viñedo; y por otra, el enclave urbano de la bodega de crianza, que cumple con las necesidades higrotérmicas necesarias para el vino.

Las bodegas de elaboración están situadas sobre rasante, mayormente en la depresión del Guadalquivir, donde se realiza la recepción, prensado de la uva y fermentación del mosto. Actualmente, las grandes firmas bodegueras han realizado inversiones en la construcción de nuevas naves, con un diseño que responde a los últimos avances enológicos y buscando la interrelación entre innovación, tecnología y producción.

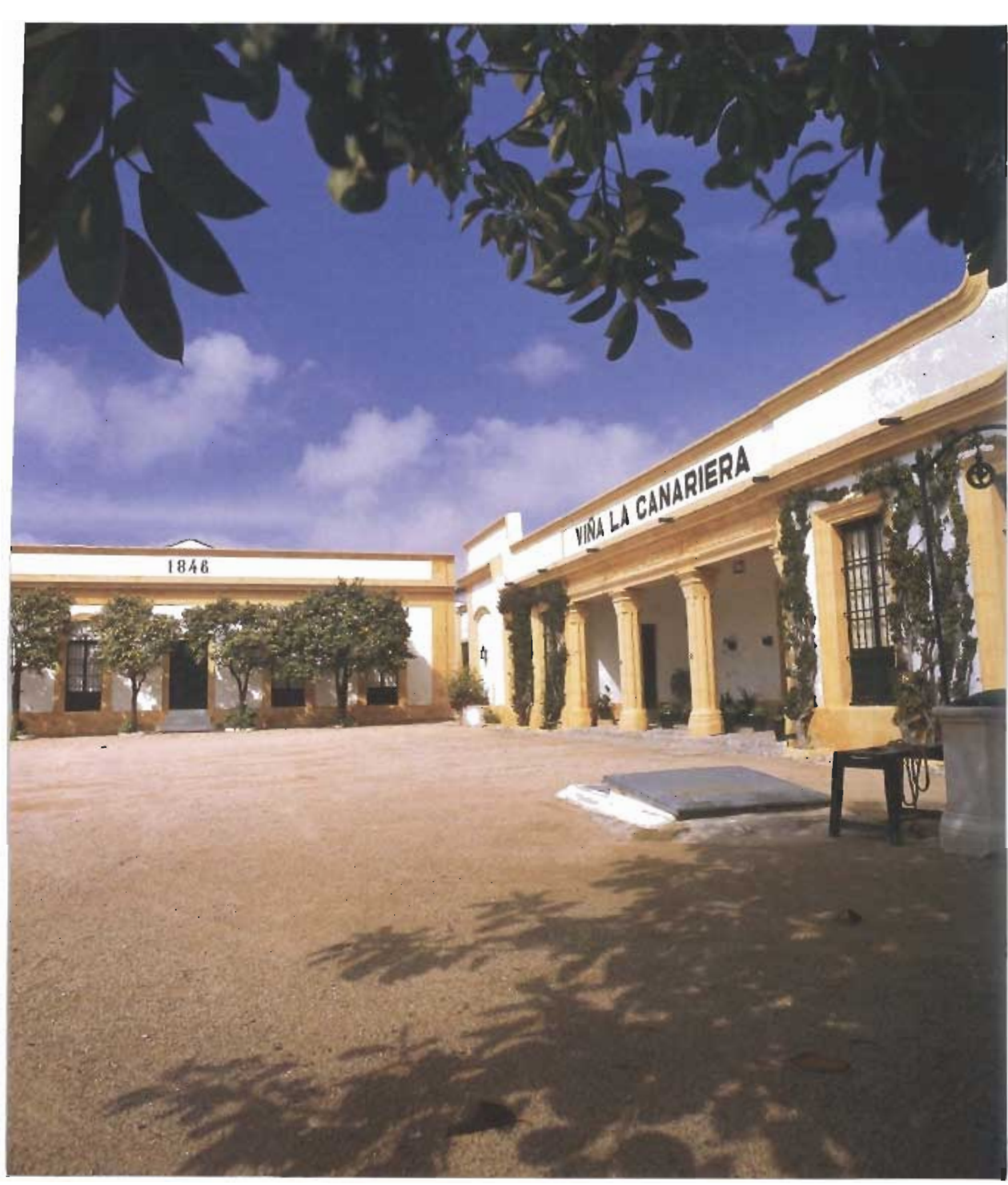
Pero hasta hace poco tiempo, el proceso de vinificación se realizaba en las denominadas "viñas", unas pequeñas construcciones aisladas construidas entre finales del s.XIX y principios del XX, cuyas trazas correspondían al proceso tradicional de vinificación heredado de los romanos y la trilogía espacial del mediterráneo: la viña, el lagar y el depósito de ánforas, próximos a importantes caudales de agua y vías de comunicación.

Estos antiguos lagares, la mayoría de ellos aún en uso, se identifican fácilmente en el paisaje llano de las cepas, por estar rodeados de árboles frutales y palmeras, que evocan a modo de jardín la imagen del oasis, enfatizada por el hito vertical de una torre. La bodega comparte su estructura con el uso residencial de vivienda unifamiliar. Esta simultaneidad o convivencia de la función industrial y residencial en un mismo edificio se articula exteriormente mediante el almijar, un patio tapiado rectangular orientado generalmente al sur y sureste, que es utilizado tanto para la recepción de la uva y soleamiento de los racimos, como de acceso a la vivienda. De este modo, desde el almijar se accede al aljibe y la bodega, y también a la cuadra, el salón, la cocina y la capilla.

El carácter genuino de la arquitectura del Jerez se manifiesta desde la misma viña, en las que se alzan las casas-lagaros.

1848

VIÑA LA CANARIERA







La recepción de la uva se realizaba por una ventana exterior denominada "piquera", conectada directamente con el lagar, un pilón cuadrado en declive donde se pisaba la uva. Para el prensado se formaba un montón con los hollejos, rodeándolos con una soga de mimbrres, sobreponiendo unos tablones, y todo ello se colocaba bajo la gruesa viga de olivo, que marcaba la estructura longitudinal del edificio. Por un taladrín del extremo más grueso de la viga se introducía un barrón de hierro horizontal, denominado "lobo",

cuyos bordes quedaban entre las mienas, y sobre dichos postes o mienas cargaba una pared gruesa para contrabalancear la gran fuerza de la viga. Este muro, destinado a resistir los empujes de la viga de la prensa, era el de mayor sección de toda la construcción y sobresalía exteriormente mediante una torve con un ventate tipo arcada verbiata con ladrillos rochos enrasados por la parte exterior. Se levantaba la viga por la parte del husillo, y bajaba por el extremo hasta que quedaba colgado el contrapeso. La bodega de

fermentación se situaba en la siguiente crujía paralela a la prensa, a un nivel más bajo que el lagar, donde se llenaban por gravedad las tinas de barro con el mosto recién prensado¹.

Ya sea en los antiguos lagares como en los actuales edificios de vinificación, el mosto fermentado se transporta a las grandes bodegas de crianza situadas en Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, donde se desarrollan los extraordinarios caracteres organolépticos del vino.

¹ Los antiguos lagares y bodega vinícolas de Jerez y primera, estas pequeñas bodegas en el momento preciso de salir de las ceras de prensa.

² Los lagares y bodega vinícolas de Jerez y primera, estas pequeñas bodegas en el momento preciso de salir de las ceras de prensa.

BODEGA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN: LA SINGULARIDAD DE LA INVOLUCIÓN UNIVERSAL

La lectura de la historia de la construcción bodeguera lleva consigo la configuración de un código de imágenes asociado a su ubicación geográfica y al nivel tecnológico de cada civilización, constituyendo alianzas que identifican cada período y cultura con determinados modelos o tipologías características del lugar, en función de los requerimientos ambientales y funcionales del vino. Por ello, sabemos que para cada región y Denominación de Origen existe una arquitectura del vino propia.

Todos conocemos significativos ejemplos de la supeditación entre vino y arquitectura. Destacan entre otros, los monumentales arcos parabólicos de las cellers catalanas realizadas por arquitectos modernistas, o la potente imagen de los "châteaux" en Burdeos. También la imagen de castillo que alberga a los lagares del Valle del Loira; sin dejar pasar la nueva arquitectura del s. XXI de las bodegas de Napa Valley. Imprescindible es también recordar la "arquitectura de tierra" de los calaos subterráneos de La Rioja y de Castilla-León, unas construcciones artesanales anónimas que se manifiestan sutilmente en el suave paisaje ondulante de tuferas. Y también, por supuesto, las llamadas "catedrales del vino" del Jerez, protagonistas de este capítulo, que albergan el microclima para el sutil desarrollo en la bota del "velo de flor".

Estos edificios-emblema se perciben socialmente con gran fuerza, como "clásicos" de una imagen universal con identidad propia intransferible. Por ello, la arquitectura de estas bode-

gas es utilizada por las empresas como símbolos internacionales para difundir la personalidad de sus vinos.

Pero la tipología arquitectónica de las bodegas no es producto del azar, sino que responde a la conjunción de factores climáticos, funcionales, y tradiciones autóctonas y socioculturales que conllevan diferentes alternativas en el diseño. El argumento que define las decisiones del proyecto arquitectónico es el resultado de la experiencia y de una investigación prolongada, configurando modelos originales ligados a la tradición y a la obtención de las necesidades higrotérmicas de "confort del vino" propio de cada Denominación de Origen y región.

En el caso de la D.O. Cava se ha adoptado la arquitectura subterránea, sin contacto apenas con el exterior, capaz de mantener constante por sí misma los factores higrotérmicos necesarios para el vino. En el caso de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, se ha adoptado una arquitectura constantemente adaptada a las condiciones exteriores climáticas mediante las formas y los materiales constructivos. En Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, y el Puerto de Santa María, las condiciones climáticas excepcionales, configuran una arquitectura única internacionalmente que hace posible la transferencia de las condiciones favorables externas del clima suave y húmedo al hábitat interior de la bota de roble. Por otro lado, la arquitectura, a través de sus elementos constructivos, actúa como elemento protector de las características del vino, ante las condiciones adversas perjudiciales para su elaboración y crianza.

EL URBANISMO DE LAS BODEGAS DE LA CRIANZA

Tenemos que adentrarnos en el casco urbano de Sanlúcar de Barrameda, del Puerto de Santa María y de Jerez de la Frontera para poder visitar las bodegas. Las principales empresas agrupan sus diversos edificios mediante recintos amurallados que configuran pequeñas ciudades dentro de estas urbes andaluzas.

La oportunidad de asombro está asegurada cuando atravesamos los muros de estas empresas bodegueras y percibimos que el tiempo se detiene y quedas desdibujados los límites entre lo público y lo privado, para adentrarnos en el laberíntico entramado de calles y plazas con naranjos y rosales, donde convergen todas las circulaciones, ordenando urbanísticamente los edificios para la crianza y expedición.

El conjunto forma una experiencia única, acotando otra dimensión del espacio y del tiempo. Pero la protección de la bodega por recintos amurallados ha sido común a otros tiempos y civilizaciones. Encontramos claros antecedentes de cerramientos perimetrales en unidades de producción vinícola, como en Tell el-Amarna en Egipto, también destaca la bodega-fortaleza fenicia de L'Alt Benimaquía en Alicante; o bien los lagares monásticos de las abasías cistercienses y las bodegas renacentistas y del Nuevo Mundo. En Cádiz, también destaca el recinto amurallado del yacimiento fenicio del Castillo de Doña Blanca.

Siguiendo con nuestro paseo por las calles de las bodegas de crianza, es revelador que las trazas urbanísticas de estas bodegas procedan de la adición paulatina de construcciones, derivando en una in-

Las bodegas catedrales son, sin duda, la más impresionante aportación de Jerez a la arquitectura del vino.





interesante coincidencia con el tradicional urbanismo andaluz de calles sinuosas y estrechas. Las calles emparadas, son además de elementos ordenadores, espacios de paseo donde fluye el recorrido de los visitantes, lugares donde refugiarse del sol y de la lluvia, y al mismo tiempo, ejes que favorecen la circulación de la suave brisa procedente del Atlántico.

De este modo, estos viales peatonales que integran funcionalmente los ámbitos de trabajo de la bodega con restaurantes, tiendas, y espacios de ocio se

convierten en espacios lúdico-educativos para la cultura del jerez. Actualmente, la nueva dimensión turística, ha hecho que el programa de la bodega sea un complejo cultural con una organización de diversas funcionalidades.

ARQUITECTURA BIOClimática y Sostenible

Entender la forma de las actuaciones arquitectónicas es consecuencia de su función. Los elementos físicos del entorno,

como la morfología de la naturaleza, el emplazamiento y efectos topográficos del lugar (orientación, estructura urbana, topografía del terreno, vegetación, ruidos y vibraciones, contaminación), y el clima (microclima, radiación solar, vientos y direcciones, ventilación, iluminación), inciden directamente en la elección del lugar, orientación, forma óptima de la bodega y los materiales para el control de la protección solar y la transferencia beneficiosa del clima externo al ámbito de la bodega.



Este estudio pretende analizar los fundamentos de las actuaciones arquitectónicas, que se utilizan para la obtención natural del hábitat idóneo que permite la crianza del jerez y la manzanilla.

El climograma de las condiciones arquitectónicas para el confort del jerez.

Así como el estado dinámico de las fluctuaciones climáticas del medio ambiente hace posible el desarrollo del fruto de la vid, el hábitat que necesita el vino durante el largo periodo de

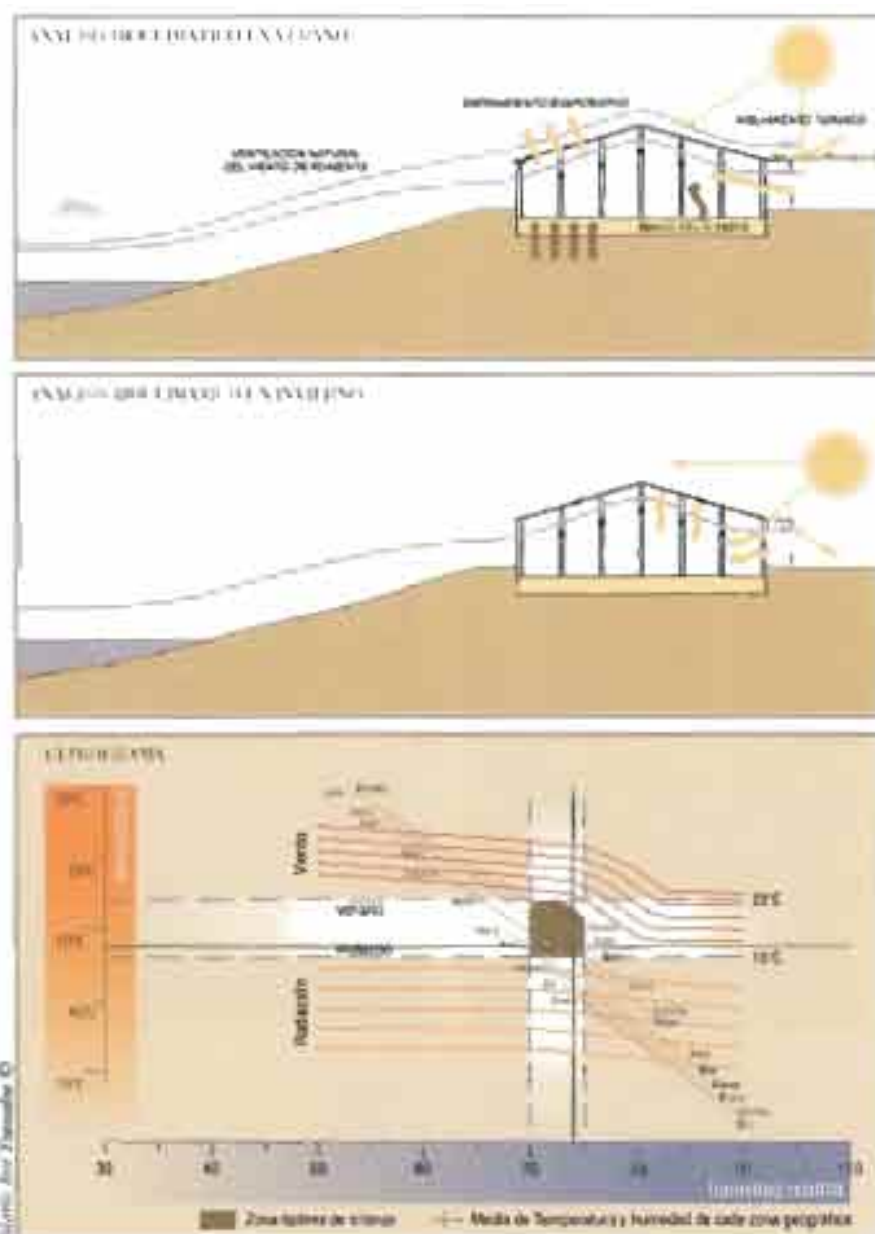
crianza requiere la máxima estabilidad higrotérmica. El climograma de las condiciones de confort durante el periodo de crianza revela la idoneidad de los espacios arquitectónicos donde se consigue exaltar lentamente la armonía de los caracteres sensoriales del vino.

Ubicadas las bodegas entre los paralelos $36^{\circ} 54'$ y $36^{\circ} 20'N$, meridianos $6^{\circ} 20'$ y $6^{\circ} 09'W$, los valores higrotérmicos para la crianza del fino y la manzanilla, constituyen auténticos microclimas, que se consiguen "natu-



ralmente" sin climatización mecánica, únicamente por medio de la arquitectura de la bodega, que protege de los agentes perjudiciales externos, y que transfieren al interior las condiciones climáticas beneficiosas, permitiendo la estabilidad de los valores higrotérmicos aptos para el desarrollo de la levadura de flor. El diseño arquitectónico afecta pues a la orientación, a la forma y a la utilización de los materiales constructivos con un comportamiento adecuado ante las condiciones ambientales exteriores.

Guía elemento de la arquitectura de las bodegas -ubicación, materiales y diseño- contribuye al fin último de conseguir el hábitat idóneo para la crianza del vino de jerez.



Tanto la orientación de la planta como las características constructivas de la fachada y cubierta de la bodega, se convierten en filtros que rechaza o capta hacia el interior los elementos climáticos externos para la crianza del vino. Se evitan las fluctuaciones

de temperatura interior gracias a la inercia térmica de los muros y a su permeabilidad a la humedad, consiguiendo calibrar la estabilidad de las constantes logotérmicas día/noche. Además de todas estas consideraciones bioclimáticas, el proceso exotérmico

que se produce durante el desarrollo de las levaduras de vino absorbe algo de calor, que repercute también, aunque levemente, en la temperatura de la bodega.

En el gráfico adjunto, se presenta el diagrama de "confort" para la crianza del vino correspondiente a una bodega de Narlauc de Barrameda, donde se realiza la crianza de la manzanilla de forma constante durante todo el año. La media de temperatura de 18° C y humedad de 74,25% exterior, coincide con los valores idóneos para la crianza en bodega de la manzanilla (18,22° C, 70-75%).

Como puede deducirse del gráfico, los meses de diciembre y enero son los únicos que no corresponden al umbral del confort del vino, inconveniente que se resuelve mediante el calentamiento solar de la fachada. Durante las noches más frías (nunca inferior a 0° C), la inercia térmica del muro transmite el calor acumulado durante el día al interior de la bodega, manteniendo así los valores de temperatura aptos para el desarrollo de la levadura bajo "velo de flor". En los meses de julio y agosto el sobrecalentamiento de la fachada incide en el espacio interior de la bodega a última hora del día debido al gran espesor del muro, y este efecto se contrarresta con protecciones de la fachada como pérgolas o parras naturales y con la medida correctora del negro del albero que cubre el suelo de la bodega. Estas condiciones específicas del espacio de la bodega se transmiten, a través de los finos poros de la madera, al espacio interior de la bota libre de vino (1/6 de su capacidad) para que pueda desarrollarse la sensible levadura.



El gran volumen de aire existente en el interior de las bóvedas y la adecuada ventilación permiten el mantenimiento de la temperatura y el aporte de oxígeno requerida por la flota.

255



Orientación de la planta

Las bodegas se construyen en lugares estratégicos de fácil circulación para las suaves corrientes de aice del viento del sur y del oeste procedente del Atlántico, llamadas "vagio del mar", brisa cargada de elevada humedad, imprescindible para el desarrollo de la levadura.

Por ello, la planta rectangular del edificio no se adapta a la geometría del solar, sino que el eje mayor de la planta suele tener dirección noroeste-sureste, que permite la entrada sin obstáculos de la humedad hacia el interior de la bodega. Por el contrario, la bodega se cierra a los vientos negativos del noreste y este de Levante, por ser secos y fuertes, procedentes del Golfo de León y del Sahara. Además esta orientación de la bodega permite optimizar el soleamiento sobre los paramentos.

Volumen de aire y ventilación

En 1936 se realizaron unas interesantes experiencias, realizadas por el Centro de Investigaciones Vinícolas, don-

de se estudiaba el comportamiento de la levadura en cultivo puro, en condiciones semi-industriales, comparándolas con la crianza espontánea en las condiciones de las mejores bodegas de la región. Se dedujo que la aerobiosis es proporcional a la facilidad de renovación de la atmósfera confinada. En este estudio se evaluaron los porcentajes de sustancias evaporadas durante el proceso de crianza en "soleras", y pudo comprobarse que el alcohol etílico disminuye en el trascurso de la crianza, por evaporación, y sobre todo, por reacciones de oxidación.

El espacio interior es un gran volumen de aire que tiene por función aportar a la "levadura de flor" el oxígeno necesario para su desarrollo dentro de la bota.

Además el gran espacio de la bodega actúa como una cámara aislante, regulador de la temperatura y humedad. La gran altura permite la ventilación inducida por diferencia de temperatura cuando no sopla el viento del

Atlántico. El calor tiende a ascender y acumularse en la parte superior de la bodega, por ello, mediante la apertura de huecos altos en los muros este y oeste, se crea una corriente dinámica vertical y horizontal que desplaza al exterior el aire cálido acumulado.

El cálculo favorable medio de volumen de aire en el interior de la bodega de crianza es de 8,8-9,8 m³ por cada bota. Sabiendo que una bota jerezana contiene 490,7 litros de vino, son necesarios 0,018-0,020 m³ de aire por litro de vino, para que puedan cumplirse las condiciones higrotérmicas necesarias para la crianza.

Grandes avances enológicos también se deben a los ingenieros, técnicos y arquitectos, que han puesto al servicio del jerez y la manzanilla su imaginación. J. A. Tutroja resolvió en 1963 la ventilación y la entrada de la brisa atlántica en la bodega Tío Pepe mediante una celosía corrida horizontal en la parte superior de la fachada, con cámara de aire en el muro de cerramiento.



M. Fisac, proyectó en 1967 la bodega San Patricio de Garvey, ideando un innovador sistema estructural que simulaba la autoventilación de teja árabe de las antiguas "catedrales del vino". La cubierta plana de vigas huecas o "huesos" de hormigón postesado permite la circulación del aire.

Temperatura y Humedad

La temperatura en el interior de la bodega de crianza debe oscilar entre 18-22 °C y una humedad de 70-75%. La ausencia absoluta de bodegas subterráneas se debe a la coincidencia de los valores idóneos para la crianza con la media anual de temperatura exterior de 18 °C y humedad de 74,25 %.

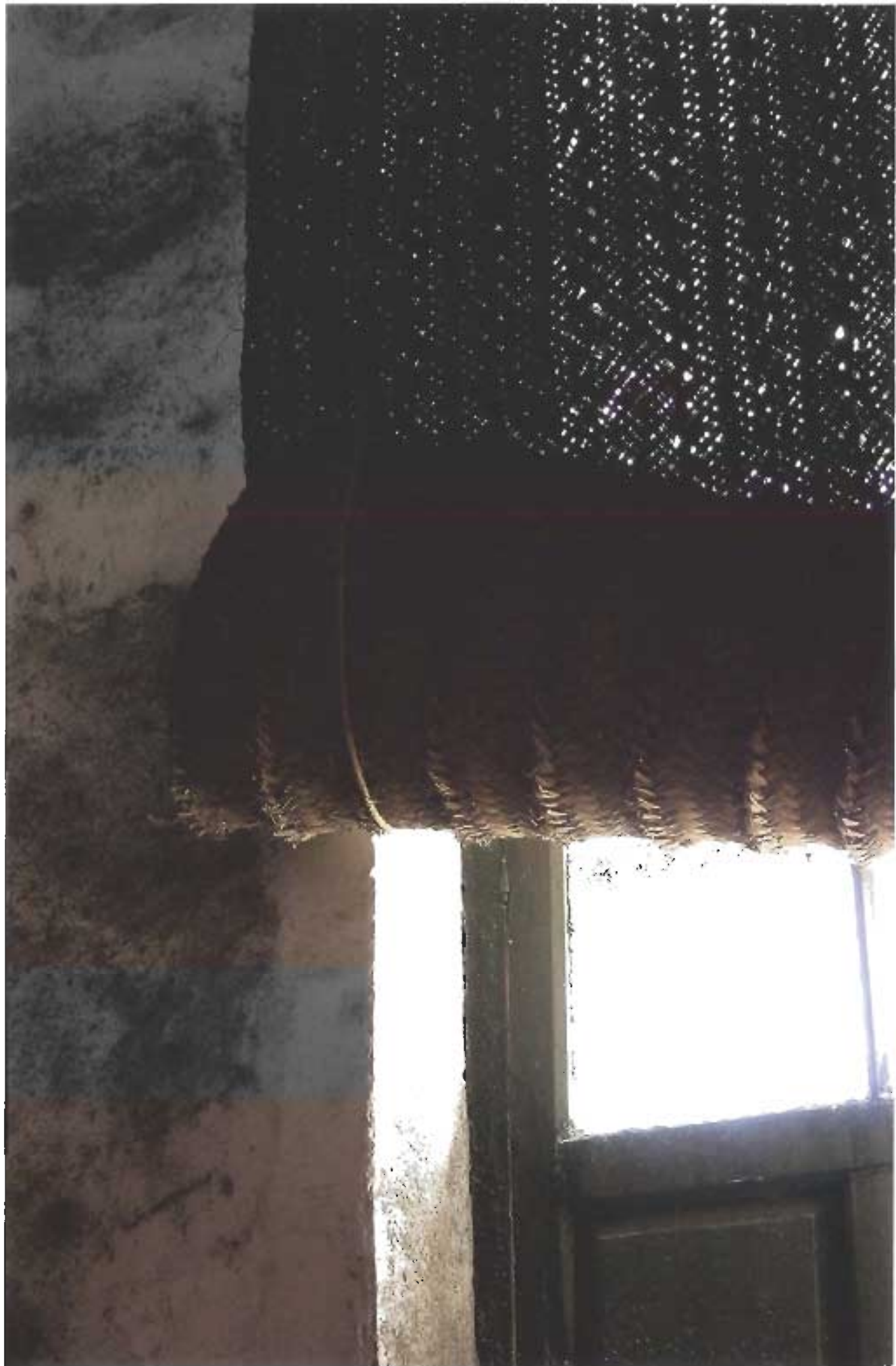
Como hemos visto, la gran altura permite estabilizar las condiciones de temperatura y humedad de la bodega durante todo el año. La variación de humedad relativa en el aire se produce a través del fenómeno físico de la evaporación, que necesita de la presencia de calor por cesión o por absorción.

Emparejamiento de fachadas y muros

El muro separa y conecta un clima exterior inestable con un hábitat interior estable. La transmisión de temperatura se produce por tres fenómenos: conducción, convección y radiación.

El cerramiento de fachada de las bodegas de crianza está formado generalmente por fábricas de mampostería de piedra arenisca o de ladrillo tosco, utilizándose como conglomerante mortero de cal y arena. En otras ocasiones, menos habituales, se ha utilizado la sillería de piedra.

Suelen ser muros de una hoja, con un espesor igual o superior de 60 cm., con lo que la masa del muro, de gran inercia térmica, suple la ausencia de aislamiento térmico específico. Al mismo tiempo, el muro, constituido por materiales muy porosos, tiene múltiples microcámaras de aire comunicadas entre sí, que se forman por la conexión de conductos capilares naturales. Esta red de conductos hacen





posible que el agua ascienda por capilaridad en los muros, tomando la dirección donde se pueda evaporar, generalmente hacia la parte más caliente del muro, por lo que se crea un flujo refrigerante en la cara de mayor temperatura.

Exteriormente, en verano se protege la fachada sur con pantallas vegetales de árboles o pérgolas de control solar en calles colindantes, a modo de parasol o "brise soleil", absorbiendo la radiación y convirtiéndose en cubiertas transpirables que dejan filtrar la suave brisa que penetra en las bodegas para mantener en su interior el grado higrométrico adecuado. En invierno, cuando la hoja caduca de estos toldos vegetales deja al descubierto los muros, la gran dimensión de las fachadas revestidas permiten captar mejor la radiación solar, almacenar el calor y transmitirlo durante la noche al interior de la bodega.

El interior del muro suele tener un revestimiento continuo de yeso, material que se comporta constructivamente como regulador de humedad con gran facilidad para disipar la humedad hasta un 100%, y una ca-



pacidad de absorción hasta un 40%, dejando completamente seca la superficie. A pesar de ello, debido a que la humedad relativa es superior al 70% y al efecto del puente térmico, se impide la formación de moho y de manchas de humedad debido a las condensaciones sobre la superficie fría del cerramiento.

ESTRUCTURA Y CONSTRUCCIÓN

El diseño de la estructura se basa siempre en aspectos funcionales de la bodega, como es la distancia entre ejes de pilares y las cargas que debe soportar la estructura. Las crujías suelen ser paralelas al eje longitudinal de la nave, con un esquema de pórticos principales perpendiculares a la dirección dominante del edificio.

Las dimensiones entre ejes de pilares oscila en torno a los 5 m. Entre las andanas de botas, la anchura de los pasillos de trabajo, llamados de ruedo y huetona, corresponde a la longitud de una bota más la dimensión de otra dispuesta perpendicularmente, por lo tanto, se trata de un dimensionamiento preciso en función de un módulo que dicta la medida de la bota.



Las ventanas están generalmente situadas en el tercio superior de los cerramientos verticales y son de pequeño tamaño, de forma rectangular o cuadrada, siguiendo ritmos repetidos y simétricos. Los arcos que sostienen la estructura de la cubierta tienen un diseño que hace posible la entrada de la brisa y la circulación del aire que se produce en dirección perpendicular al eje longitudinal de la nave. En las zonas de los frontones y triángulos de las fachadas a dos aguas, las ventanas se sustituyen a veces por ventanucos circulares u óculos. Destaca la esbelta estructura catedralicia de arcos ojivales de la bodega La Palma, construida en 1810 por Bodegas Osborne.

Es notable también la estructura de seis naves con pilastras de ladrillo tosco rematadas con arco de medio punto de la bodega "La Arboledilla" de Bodegas Barbadillo. Las vigas de la cubierta son de pino de Flandes o de Riga, que descansan sobre los muros de carga.

Una de las imágenes arquitectónicas más conocidas en Jerez es la estructura de segmento circular de La Rotonda de González-Byass, más conocida

La pesambrú que se usa en el interior de las bodegas, gracias al uso de ciertos tejidos, actúa como mecanismo regulador de la temperatura.

Además de un espacio acratamente frío y húmedo, son frecuentes algunos elementos constructivos —como las ventanitas circulares de las fachadas— se construyen también en materiales de gran calidad.





como La Concha. Construida en 1870, se trata de uno de los ejemplos en España de cerchas y pilares metálicos con uniones roblottadas. Su disposición perimetral permite la ausencia de soportes centrales, que libera el espacio interior haciendo más fácil el mavejo de las botas.

En algunas ocasiones, la tipología de unidad de planta cuadrada o rectangular en un solo nivel y la esbeltez de la estructura de pilares de las "catedrales del vino", tiene cierto paralelismo con la imagen de la mezquita musulmana, como espacio indiferenciado formando una rítmica estructura de doble sistema de arquerías o

pórticos cartesianos y la cubierta de las naves a dos aguas.

El ingeniero J. Soto realiza en 1971 un diseño para Domecq basándose en la imagen de las mezquitas. "La Mezquita" utiliza una planta rectangular con estructura de doble sistema de arquerías paralelas y perpendiculares, el inferior de herradura y el superior de medio punto, resueltos constructivamente con tres rás-cas de ladrillo hueco sencillo, y una interpretación del modillón árabe de rollos en las formas geométricas que unen los pilares con los arcos de herradura.

Pavimentos

El pavimento suele ser de albero, que se riega según la estación del año, para conseguir la regulación de temperatura y humedad. El albero es un material muy poroso, aumenta y mantiene la refrigeración, ya que, una vez saturado cede el agua al ambiente gradualmente.

Luz

La gran altura de las ventanas y las esteras de mimbre, proporcionan una luz diagonal difusa muy homogénea, a pesar de la posición cambiante del sol respecto a los planos de fachada. Las esteras y celosías, que a veces se colocan en el interior de los huecos,

El tamaño de la bota es el modelo que condiciona la dimensión total de la bodega, asimismo una determinada anchura para los pasillos entre las andenas.



además del control de las cualidades lumínicas, filtran el aire impidiendo la entrada de polvo o insectos indeseables en la bodega.

La uniformidad de la penumbra en la bodega es también un instrumento regulador de la temperatura, e imprescindible para la reposada quietud de las botas.

Cubierta

La cubierta es un elemento constructivo fundamental en el diseño de una

bodega de crianza, ya que la incidencia de la radiación solar sobre la cubierta y las fachadas debe estar muy controlada.

La cubierta a dos aguas de las denominadas "catedrales", produce alternativamente la autosombra. El soleamiento se minimiza con la microsombra de las tejas cobijas sobre las canales y las sutiles corrientes de ventilación que se crean entre las tejas de la cubierta.

Todas estas consideraciones técnicas demuestran que la bodega es la "arquitectura bioclimática del vino", donde

se conforman sus características organolépticas a través del espacio y del tiempo.

Además, debe considerarse la introducción de la nueva variable turística en el trazado de itinerarios dentro de las bodegas. Las arquitecturas del vino se convierten en espacios museísticos para la cultura, además de ser su imagen el autorretrato de la firma bodeguera, que representa la calidad, tradición y vanguardia, ayudando a ensalzar los valores del jerez.

Vista aérea de la ambientación arquitectónica y simbólica de las cubiertas de las bodegas.

Los espacios arquitectónicos configuran el ambiente sensorial de las bodegas, como testimonios de la calidad y la cultura del jerez.





Título: Fiesta

EL ARTE DE BEBER,
EL ARTE DE VIVIR

CARLOS DELGADO GONZÁLEZ

265

E

El vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida. Con tan contundentes palabras expresaba el filósofo Ortega y Gasset su admiración por una bebida que hizo exclamar al sabio Salomón:

"El vino tiene la facultad de fortalecer el entendimiento", y en eso era una autoridad. La más sana e higiénica de las bebidas, en opinión de Pasteur, ha sido siempre el centro y eje del arte de vivir. En las culturas mediterráneas el vino es históricamente el principal vehículo gozoso de los más refinados placeres. Y es que, como sentenciará Séneca, el gran moralista gaditano, *"El vino tiene nuestros inquietudes"*. El genial Apicius, primer tratadista gastronómico de la historia, enseñaba a beber abundantemente sin que por ello los sentidos se emborataran; y los héroes griegos cantados por Homero alcanzaban el máximo refinamiento en el arte de vivir con una bebida hecha de vino, miel, y queso de cabra rallado.

Los españoles hemos utilizado desde siempre el vino en nuestros momentos más trascendentes y festivos, vinculando su degustación principalmente a la comida, compañera inseparable de los mejores tragos. Saber vivir es, para nosotros, saber beber, por mucho que algunos se empeñen en lo contrario. Esa relación armónica se hace patente en los momentos que preceden a todo placer gastronómico. Aquí, el arte de vivir se llama vino aperitivo, la primera copa, el introductor enológico de la mesa. Es en estos momentos cuando el verdadero arte de vivir se pone a prueba. Elegir con cuidado la bebida iniciá-

tica resulta fundamental para que luego todo transcorra gozosamente. Imaginemos la escena: una vez en el restaurante, la espera de otros comensales, el tiempo de elegir el menú, o la inevitable pausa hasta que aparecen los primeros platos, demanda una bebida. Su elección es todo un arte de saber hacer, saber estar. Hay que elegir una bebida que fortifique el estómago sin calentar, ni llenarlo de líquido o gas; debe actuar como un suave tónico; mitigar, sin exceso de líquido, la sed en estos meses calurosos; tener el sabor sugerente, ni muy acusada la fresquedad ni muy dulce el paladar, mejor con un ligero regusto amargo. Algo así sólo es posible con una bebida milagrosa: un Fino de Jerez o una Manzanilla. Cualquiera de estos vinos se comporta como una dulcía matinal que abre los sentidos y los eleva a flor de piel. Por su peculiar elaboración, basada en la "crianza biológica"; por su suavidad, por su aroma complejo, de gran elegancia, el fino trae frescura y agudeza que distienden los ánimos y provoca un estado de ánimo favorable, tanto psíquica como fisiológicamente. Tiene personalidad y buena cuna, que le concede una superioridad natural sobre refrescos más o menos ingenuos, copas burbujeantes o desbordadas de espuma. Para "abrir boca", es el compañero inigualable de aperitivos como el jamón ibérico de "pata negra", los frutos secos o la provocativa oliva. La fresca suavidad de su sabor no estorba al paladar ni le impide degustar luego otros vinos con los platos siguientes. Para los sentidos, saborear un fino o una manzanilla en el preámbulo de la comida es más que un placer: es una auténtica manifestación del arte de vivir. Con él comienza la fiesta de los sentidos.

El plato es un vino con vida a la fiesta, el disfrute y el arte de vivir: para saborear, calentar, enfriar, como un vino con sus posibilidades en la gastronomía.





Y puestos a ello, podemos continuar la comida con algún otro miembro de la noble familia de los generosos jerezanos. Amontillados y Olorosos, no son sólo copas de trago solitario, de conversación pasada, de amistad profunda, sino compañeros sublimes de numerosos platos, desde consomés y sopas frías, hasta mariscos y pescados, con un maridaje sorprendente y pasional con carnes bravas, como el rabo de

toro o el lomo de jabato. La enjundia de estos vinos, su complejidad aromática, el paladar seco y suave, le permiten armonizar con prácticamente cualquier manjar, incluyendo toda la gama de quesos, compañía placentera como pocas, donde el generoso se amolda a los tonos lácteos con la plenitud de la entrega desinteresada. El remate no puede ser más dulce: es el tiempo de los Pedro Ximénez, la concentración



más prodigiosa de néctares, mieles y frutas pasas que puede imaginarse

Ha hecho falta que la ciencia médica, nutricionistas y demás expertos en salud corporal y anímica lo evidenciaran, para que las bondades del vino como fuente de calidad de vida hayan sido finalmente aceptadas. Algo que los amantes del vino jerezano saben desde tiempos inmemoriales y que el

tratanero popular ha fijado con la gracia acostumbrada: "Beber con medida alarga la vida". Y es que el vino, bebido con moderación, es una fuente inagotable de satisfacciones y salud. Ya el premio Nobel Alexander Fleming, buen amante del fino, lo comparaba jovialmente con su descubrimiento providencial, la penicilina. Hoy, el arte de vivir sano es inseparable del arte de beber un buen jerez.

Y es que, por su naturaleza y composición, el jerez, en toda su gama, es una bebida natural, en cuya elaboración sólo interviene la naturaleza; bajo la vigilancia, eso sí, del experto bodeguero. Al contrario que otros tipos de vinos, apenas si contiene anhidrido sulfuroso, el conservante por antonomasia. Por su peculiar crianza "biológica", bajo una capa de levaduras y bacterias, el fino, la mantayulla

*La estructura de rigido y la temperatura son aspectos
propios que el vino de Jerez, cuando es de calidad,
ambiciona. Para conseguirlo, ofrece calidad.*

o el amontillado adquieren propiedades salutaríferas únicas. Por ejemplo, la composición química y el balance de elementos en el fino, particularmente en lo que respecta a vitaminas y aminoácidos, son parecidas a las del cuerpo humano. Y su contenido alcohólico moderado, en torno al 15%, acentúa las propiedades beneficiosas asociadas al etanol. No hay que olvidar que por sus propiedades antisépticas el vino fue el primer purificador de aguas, altamente valorado como preservador de la salud y coadyuvante restaurador en muchas enfermedades.

Pero sobre todo, el jerez, en dosis moderadas, puede ofrecer incommensurables estados de bienestar: es tonificante, tranquilizante, relaja el espíritu después de una jornada de

trabajo; favorece el diálogo y el humor; contribuye a la superación del estrés. Y hay más: como están poniendo de manifiesto los modernos estudios sobre el alcohol etílico, éste podría actuar sobre las plaquetas de la sangre, evitando la formación de coágulos sanguíneos y, de esta forma, prevenir las enfermedades cardiovasculares, angina de pecho e infarto de miocardio. El interés por el estudio de los efectos beneficiosos del vino entre los científicos es tan grande que se intenta poner a punto medicamentos anticancerígenos y antivirales a partir de extractos de la uva. Como decía Hipócrates: *"El vino es cosa admirablemente apropiada para el hombre, tanto en el estado de salud como en el de enfermedad, si se consume oportunamente y con medida, según la constitución de cada uno"*.

Si a la hora de tomar una copa de jerez —fría o enfriada, según los casos— fuéramos conscientes del simbolismo que encierra ese acto, estrema-riamos el cuidado en su servicio, el ritual que acompaña a tan noble bebida, a fin de que su enorme carga cultural se haga visible; de forma que el hecho de beber vaya acompañado de su necesaria dimensión lúdica, sin la cual no hay verdadero gozo, la entraña del arte de vivir.

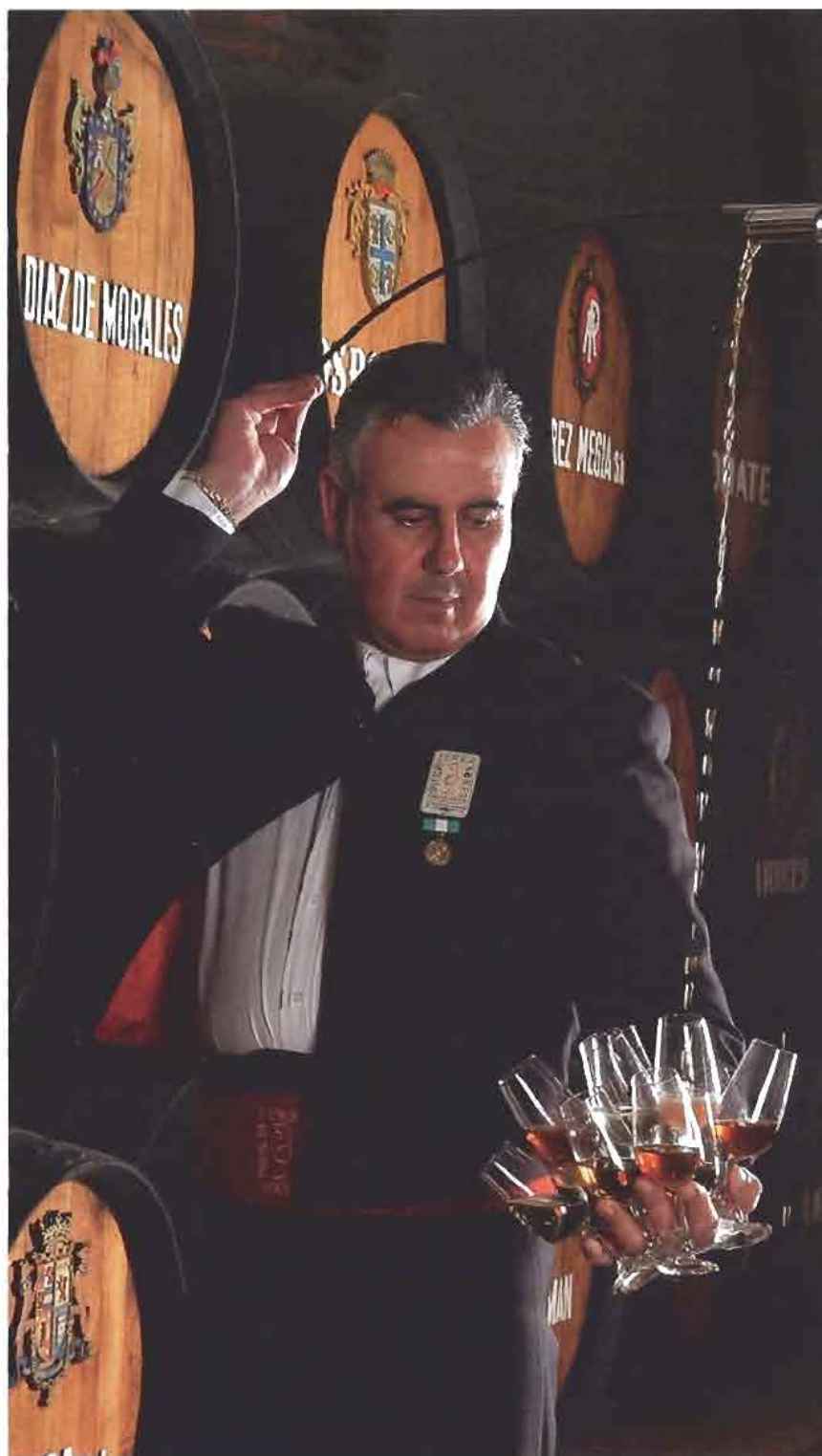
Así lo entendieron en la antigüedad los clásicos: para agasajar a Telémaco, Homero —que llamaba a los hombres "bebedores de vino"— nos cuenta en la Odisea como se "mezclaba una cratera de dulce vino que había estado once años en depósito". Eran estos, vinos purísimos, de alta graduación, que había que rebajar con agua, lo



que exigía un gran conocimiento y excelentes dotes como anfitrión. A este mezclador de vino y agua, en las proporciones adecuadas, le llamaron los romanos "Magister bibendi", personaje central de todo banquete que se preciara. El arte de vivir iba ligado a la pericia en ajustar las partes de vino y agua. Y no olvidemos que el ser más querido, y de mayor confianza de Zeus, el dios tonante, era Ganimedes, su tierno copero.

Y no es para menos si, como cantara el poeta, el vino "hace la fiesta grande, despierta la ternura, favorece los lances amorosos, provoca pasiones y procura fácil sueño".

Hoy en día, salvadas las distancias, y cuando el agua sólo bautiza un vino en los raros casos de taberneros avaros e incompetentes, el papel de aquel sagaz "Magister bibendi" lo ocupan el sumiller en los restaurantes y los anfitriones en casa. Ya no se trata de atemperar la recia y ruda –todo hay que decirlo– potencia alcohólica del vino como en los tiempos heroicos, sino de servirlo a la temperatura adecuada, en la copa correcta, y en el momento oportuno. Esto es mucho más cierto en vinos de notable elegancia, delicados aromas, paladar suave, y adecuada graduación alcohólica, como son los generosos jerezanos. Aquí la temperatura, por ejemplo, juega un papel esencial para que podamos apreciar toda su magnificencia. Al tratarse de vinos muy secos, con una adecuada graduación alcohólica, hay que servirlos entre 7 y 10° C, ya que si la temperatura es mayor se resalta en exceso la impresión del alcohol y ciertos aromas secundarios; mientras que si la temperatura es inferior, se atenúan los finos aromas de la crianza biológica, prime-



Dentro y fuera de las bodegas, el venenciador conforma la estampa más genuina del jerez: la altura ayuda a que el vino "rompa" en la copa, lo que permite apreciar todas sus características.



ro, y de las soleras y criaderas, después: esas notas peculiares de fruta y frutos secos, enmascarando prontamente su gran personalidad que les hace únicos en el mundo.

Un generoso servido a temperatura adecuada, por el contrario, es un vino irrepetible, donde todas las sensaciones gozosas se armonizan y equilibran perfectamente, permitiendo su degustación placentera con la calma y el rito que se merece uno de los pocos vinos españoles que hoy se encuentran en el Olimpo.

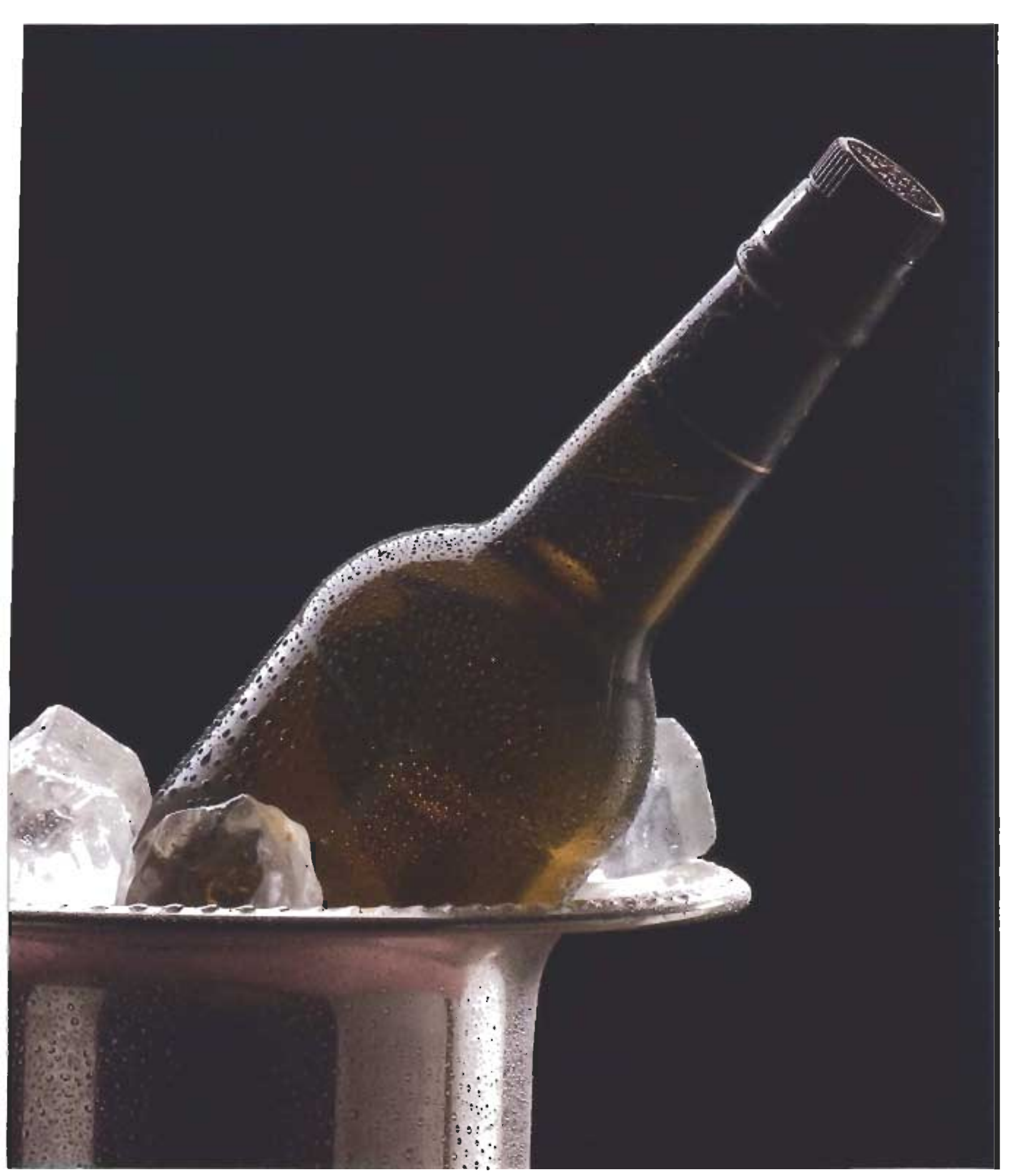
Si importante es la temperatura, no lo es menos la copa en la que tiene que ser servido. Venturosamente, para el generoso jerezano existe ya una copa universalizada, y es raro



que alguien nos lo sirva en otra que no sea el popular catavinos jerezano. En cualquier caso, no basta con que tenga su inconfundible forma, con la boca ligeramente cerrada: es ne-

cesario que haya sido fabricada con un vidrio de calidad, poco grueso, de transparencia absoluta e incoloro. Y tan necesario como una buena copa lo es el que esté adecuadamente servida. Al tratarse de una bebida de profundo, complejo y sutil paisaje aromático, generado durante años de silenciosa crianza, deberá captarse en toda su plenitud, para lo cual no debemos llenar la copa más allá de una tercera parte de su capacidad, a fin de que se acumulen los aromas en la parte vacía de la copa. Sólo así estaremos en condiciones de apreciar adecuadamente toda la magia gusto-olfativa que encierra una copa de este maravilloso vino que forma parte, por derecho propio, del selecto y restringido club de los grandes del mundo.

Como prueba de sus cualidades únicas, el jerez está presente en todos los momentos más importantes de nuestra vida, de la que la fiesta es una alegre expresión.



LA CONSERVACIÓN DEL VINO DE JEREZ



Lo primero que debemos tener en cuenta es algo tan simple como que el jerez es un vino; y como tal, un producto natural, que evoluciona en el tiempo y que por tanto debe ser consumido dentro de un período prudencial tras su embotellado. Ahora bien, este tiempo puede ser mayor o menor, dependiendo del tipo de Jerez del que estamos hablando. En general los tipos "oscuros", es decir, aquellos que han tenido un mayor proceso oxidativo durante su fase de crianza en la bodega, mantendrán sus características organolépticas durante más tiempo en perfectas condiciones de consumo. El jerez fino o la manzanilla, en cambio, requieren una importante dosis de "frescura", ya que algunos de los aspectos más sutiles y delicados de sus increíbles matices organolépticos van lentamente desapareciendo con el tiempo.

Hoy en día, los avances en las técnicas de embotellado han permitido alargar este "período de vida" durante el que los vinos de Jerez mantienen intactas sus características originales. A pesar de ello, una botella de fino o de manzanilla debería de ser consumida no más allá de 18 meses después de su embotellado y siempre que haya sido conservada en las condiciones adecuadas. El resto de los tipos de jerez generosos, como los amontillados y olorosos conservan más prolongadamente sus características originales, especialmente si se trata de vinos de prolongada crianza, en cuyo caso podemos conservarlos durante bastantes años.

No obstante, en este tipo de vinos, que en ocasiones se embotellan sin ningún tipo de tratamiento especial, así como en el caso de los jerezos dulces, la conservación prolongada en botella puede a veces provocar un cierto "empolvamiento" o turbidez, que en nada afecta al aroma o el sabor de estos vinos.

En todo caso, al objeto de conservar adecuadamente las botellas de jerez sin cerradas, buscaremos un sitio tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones. A diferencia de otros vinos, es recomendable mantener las botellas de jerez en posición vertical, con lo que reduciremos la superficie de vino expuesta a la oxidación.

La pérdida de las características originales del vino, de su "frescura", se acelera evidentemente una vez que la botella ha sido abierta y el vino está en contacto con el oxígeno del aire. Por ello, es importante, especialmente en el caso de las manzanillas y los finos, no tener una botella abierta más allá de unos días, como máximo una semana, y conservarla siempre bien cerrada y en el frigorífico. Los tipos "oscuros", de nuevo, pueden conservarse en una botella abierta por más tiempo, ya que son vinos que experimentaron una importante oxidación durante el proceso de crianza.

EL JEREZ EN LA MESA



Además del extraordinario papel que los vinos de Jerez pueden jugar como ingrediente en la cocina (y que es objeto de tratamiento en el capítulo siguiente), durante los últimos años se está produciendo un auténtico "boom" del jerez como vino para "maridar" con platos de las cocinas más variadas y procedentes de los lugares más dispares. Aunque el Vino de Jerez y la Manzanilla son sin duda los vinos de aperitivo por excelencia, sus posibilidades van mucho más allá. Las que siguen son tan sólo algunas sugerencias, pues el maridaje de nuestros vinos y la gastronomía tiene como único límite el de su propia imaginación.

El fino y la manzanilla, siempre bien fríos, son los aperitivos por antonomasia; por su sabor delicado, seco y punzante, limpian el paladar y estimulan nuestros sentidos antes de una comida. Pero además son los acompañantes ideales de todo tipo

de tapas, mariscos, pescados blancos y quesos suaves; incluso complementan perfectamente platos tan difíciles de acompañar como las alcachofas o los espárragos.

El amontillado es un vino idóneo para las sopas y consomés, las carnes blancas, el pescado azul y los quesos semi-cuadros. El medium, ligeramente frío, es un acompañante ideal para los panes y los quiches. Naturalmente, se trata igualmente de un perfecto aperitivo, para aquellas personas a las que no le gusten los vinos excesivamente secos.

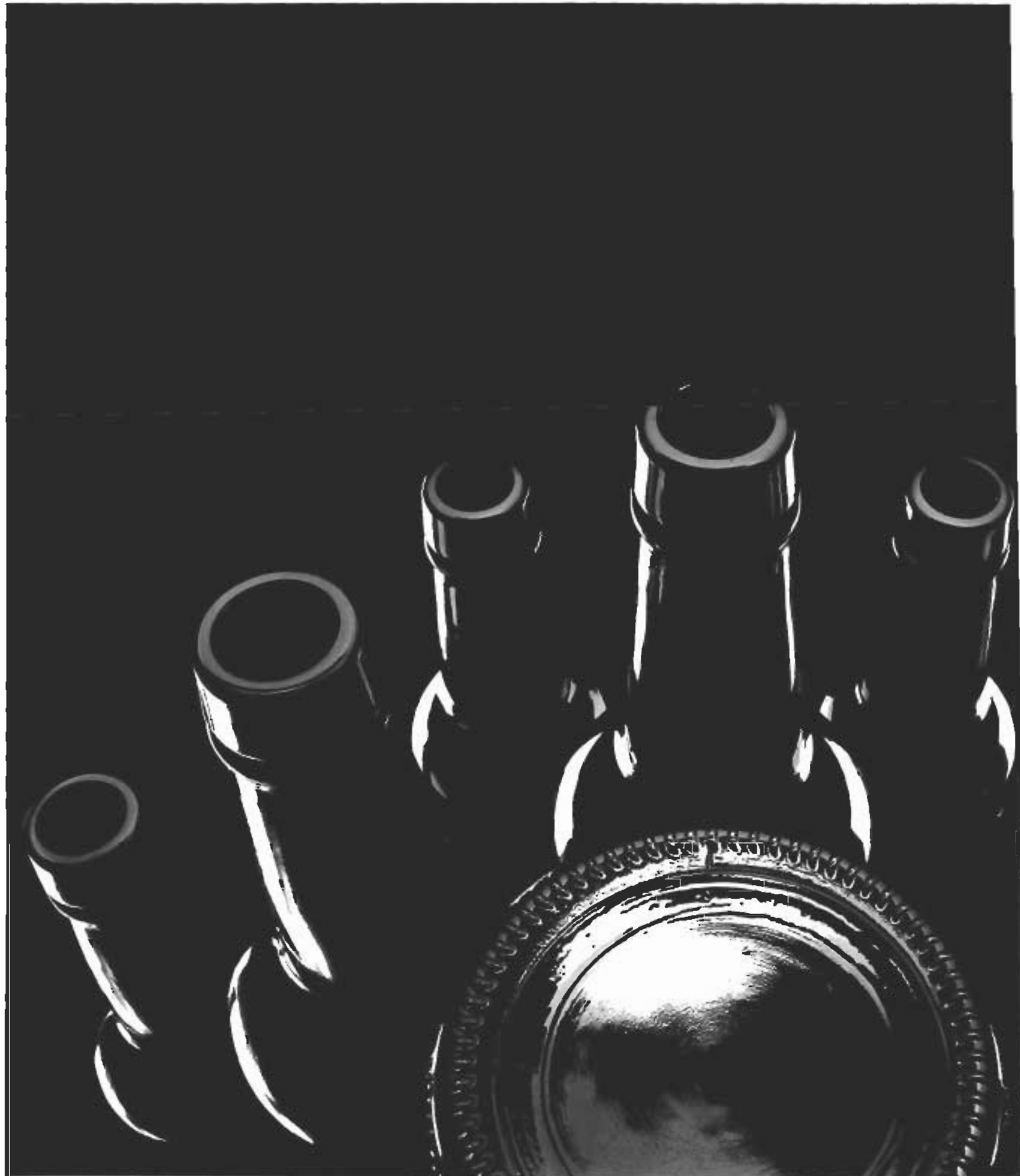
El jerez oloroso es el vino apropiado para la caza y las carnes rojas, así como para los quesos muy curados. El pale cream, servido ligeramente frío, es excelente para tomar con el foie y la fruta fresca. Y el cream es el jerez más indicado para acompañar la repostería o los helados, así como para determinados postres a base de fruta

fresca, como el melón. Además, es ideal para tomar con quesos azules.

Finalmente, el pedro ximénez, por su carácter pleno, vigoroso y equilibrado es el único vino que puede acompañar con éxito a los postres a base de chocolate. Por supuesto, los helados adquieren también una nueva dimensión cuando se acompañan con una copa de pedro ximénez o de moscatel.

El disfrute del vino de Jerez en la mesa supone situar a estos vinos en plano de igualdad con otros caldos cuyo consumo sería impensable si no es acompañando la comida. Así pues, no hay que tener miedo a utilizar en estos casos las mismas copas que utilizaríamos para el vino de mesa. Sin renunciar a nuestro tradicional catavinos, todo lo que necesitamos para disfrutar del jerez en la mesa es una copa con una tulipa de un tamaño generoso, que permita la adecuada "respiración" del vino para que éste nos muestre todas sus virtudes, con un tallo suficientemente largo como para que nos permita oírlo sin tocar la tulipa y confeccionada en un cristal o vidrio lo más fino posible, totalmente incoloro.





Título: Fogón

EL JEREZ EN LA COCINA

LALO GROSSO DE MACPHERSON

277



Para muchos cocineros de los más variados orígenes, el descubrimiento del jerez y de sus posibilidades como ingrediente en la cocina supone una auténtica revelación, uno de esos momentos mágicos en los que de repente se abre todo un mundo de posibilidades nuevas, texturas, sabores. El jerez, o mejor dicho, las múltiples variedades de vinos de jerez aportan ese plus de intensidad, de carácter y de personalidad que puede significar la diferencia entre un plato discreto y una obra de arte de la gastronomía.

Pero esto es algo que puede ser un descubrimiento para los chefs... siempre que no provengan de la región de Jerez.

En nuestra región de la Baja Andalucía no hay una cocina en la que, junto a la sal, junto al aceite o al Vinagre de Jerez, no haya una botella (o varios) de vino de Jerez. No hay un restaurante en donde los platos no se combinen con ese ingrediente mágico que participa en la alquimia de los fogones y que, una vez consumada la transformación de los ingredientes en platos, nos siga dejando su huella, su espíritu, en forma de sutiles aromas.

Nada como Lolo Grosso de Maspalomas conoce las posibilidades del jerez en la cocina. En las siguientes páginas incluimos algunas de las recetas contenidas en su obra "Cocinando con Jerez", a modo de breves muestras de las increíbles posibilidades gastronómicas de este vino versátil como un genio.



Lolo Grosso de Maspalomas ha sido el primer chef "cocinando con Jerez", al incluirlo en su libro y mostrar las nuevas posibilidades del Jerez en la cocina.



ENSALADA VERDE "PATRICIA"

Ingredientes

4 aguacates maduros.
1 col verde brócoli de kilo y medio.
2 puerros.
200 gramos de coles de Bruselas.
250 gramos de jamón serrano.
1 vaso de aceite.
1 vaso de vino Fino.
3 dientes de ajo muy picados.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Cocer la col brócoli en agua hirviendo con sal, destapada; pinchar con un tenedor, y una vez tierna, retirar y escurrir.
Cocer igualmente las coles de Bruselas y los puerros, y una vez tiernos, escurrir y reservar.
Pelar y cortar los aguacates, rociarlos con zumo de limón para que no ennegrezcan y preservar para añadir lo último.
Cortar el jamón en pedacitos o en raquitos.
Picar los dientes de ajo, muy menudos.
En una cacerola, poner a calentar el aceite y rehogar el jamón y añadir todas las verduras, brócoli, puerros y coles troceadas.
Añadir el ajo picado, salpimentar y agregar el vaso de vino Fino, dejándolo cocer unos minutos.
Servir tibio en una cazuela de barro, añadiendo los aguacates.

ENSALADA DE ARROZ AL VINO DE JEREZ

Ingredientes

2 vasos de arroz de grano largo especial.
2 cebollas grandes.
2 manzanas golden grandes.
Un tarro de aceitunas verdes sin hueso.
1 tarro de aceitunas negras.
100 gramos de almendras crudas.
100 gramos de champiñones frescos.
80 gramos de pasas de uva sin huesos.
1 vaso de vino Fino.
1 vaso de aceite.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Cocer el arroz cuidando que no se pase, escurrir en escurridor, pasándolo por el chorro de agua fría, y reservar.
Pelar las cebollas y picarlas menuditas.
Pelar las manzanas y cortarlas en cuadraditos muy pequeños.
Preparar los champiñones. Cortarlos en finas láminas.
Enjuagar bien las pasas al chorro de agua y dejarlas escurrir.
En una cacerola amplia se pone el aceite y se le añaden las cebollas, dejándolas sazonar sin que tomen color, a fuego suave y removiendo a menudo.
Pasados cinco minutos, añadir las manzanas en cuadraditos y se deja cocer tres minutos más.
Añadir entonces las aceitunas, champiñones, almendras, pasas y el vino Fino, y sazonar suavemente con sal y pimienta.
Dejar a fuego lento el conjunto de diez a quince minutos, sin dejar de remover de vez en cuando. Pasado este tiempo, retirar y reservar.
Poner el arroz en un recipiente grande y añadir poco a poco el preparado anterior.
Remover suavemente con cuchara de madera para mezclarlo muy bien y colocarlo en una ensaladera. Adornar la superficie con aceitunas negras y almendras.

CREMA AL OJOROSO DE ANCARLOS

Ingredientes

1 litro y medio de gran consomé.
2 latas de trufas (de 90 gramos).
80 gramos de harina.
1 vaso grande de Oloroso.
300 gramos de nata líquida.
80 gramos de queso de Gruyère rallado.
100 gramos de mantequilla.
Sal y pimienta blanca.

Procedimiento

Hacer un gran consomé.
En una cacerola, derretir la mantequilla y añadir la harina, removiendo con las varillas sin cesar.
Salpimentar y añadir el consomé caliente poco a poco, sin dejar de remover, y el jugo de las trufas, además del queso rallado.
Dejar cocer a fuego lento por espacio de treinta minutos.
Añadir el vino y la nata y dejar cocer diez minutos más.
Rectificar la sal, vino y pimienta, y colar antes de servir.
Esta crema ha de tener buen sabor a vino, ligeramente espesa y muy fina.
Servir en taza con la carne de las trufas, como guarnición, y algo de pavo (del consomé) muy picado.

*A S.M. el Rey de España,
con el inmenso respeto,
admiración y cariño que le profesa.
Lalo.*

CREMA DE ALMEJAS AL ESTILO DEL CONDE.



Ingredientes

1 kilo y medio de almejas
(o 500 gramos de chirlas)
2 zanahorias
2 puerros
1 cebolla
2 patatas harinosas
2 yemas de huevo
2 vasos grandes de vino Fino
1 litro y medio de agua
100 gramos de mantequilla
300 gramos de nata líquida
Sal y pimienta

Procedimiento

Enjuagar bien en varias aguas las almejas y ponerlas en un cazo a hervir con medio litro de agua y los vasos de vino fino. Reservar las almejas colando el jugo con un paño para eliminar la arena. Picar las hortalizas en un mirepoix, enjuagarlas y escurrirlas. Derretir setenta gramos de mantequilla en una cacerola, dorar durante cinco minutos las verduras, removiendo y salpimentar. Pasado este tiempo, añadir el caldo colado de las almejas y el resto del agua caliente.

Cocer todo ello a fuego lento y tapado por espacio de veinte minutos.

Entre tanto, sacar los moluscos de sus conchas y reservarlos.

Pasar la sopa por la batidora, colándola después para obtener una crema fina y homogénea.

Rectificar de vino, sal y pimienta.

Ligar las dos yemas de huevo con la nata líquida y añadirlo a la crema, dejando que cueza unos minutos, sin llegar a romper el hervor.

Repartir las almejas en las tazas, verter encima la crema y servir caliente o fría, según se prefiera.

PASTEL DE ATÚN

Ingredientes

1 kilo de atún.
1/2 kilo de jamón en tiritas.
2 huevos.
2 cucharadas soperas de pan rallado.
1 vasito de vino Fino.
1/2 kilo de tocino en tiritas.
100 gramos de aceitunas sin hueso.
1/2 de litro de salsa mayonesa.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Si es atún fresco, se cuece diez minutos con agua, sal y pimienta y se escurre (se puede usar la misma cantidad de atún en lata, escurriéndolo). Pasar el atún por la máquina de picar y ponerlo en una ensaladera. Agregar el vino, los huevos, la sal y pimienta y la mitad de las aceitunas, y trabajarlo todo hasta que se consiga una masa compacta. Colocar un paño y disponer encima una cantidad de masa, como el fondo de un molde rectangular. Sobre esta masa, colocar las tiras de jamón y tocino, intercaladas, y las aceitunas; volver a poner otra tanda de masa, repitiendo la operación dos o tres veces, hasta terminar todos los elementos. Enrollar el paño o la servilleta y cocerlo. Preparar un buen caldo de verduras con un vaso de vino, cocer el jamón por espacio de una hora, dejarlo enfriar y escurrirlo. Prensar con tres kilos de peso encima, durante seis u ocho horas. Meter luego en la nevera, servir trinchado en frío, adornado de pimientos morrones, lechugas o tomates en rodajas.

DORADA A LA GADITANA

Ingredientes

1 dorada de kilo y medio.
200 gramos de jamón serrano.
1 kilo de cebollas.
4 dientes de ajo.
1 vaso grande de vino Fino.
1/2 vaso de aceite.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Escamar, limpiar, enjuagar y secar la dorada con un paño.
Pelar y picar los ajos y las cebollas, estas en rodajas.
Cortar el jamón en daditos.
En una sartén amplia, rehogar en el aceite las cebollas y los ajos, sazonar de sal y pimienta y dejar cocer unos diez minutos, sin que tomen color.
Disponer en el fondo de una fuente de horno las cebollas y los ajos sin escurrir, formando un lecho.
Colocar encima la dorada, previamente sazonada de sal por dentro y por fuera.
Incorporar el jamón cortado y añadir el vaso de vino Fino.
Espolvorear con pimienta molida, meter a horno normal por espacio de veinte a veinticinco minutos y servir caliente.
Se puede utilizar cualquier tipo de pescado de caña, río o estero, y merluza.

MEJILLONES A LA CREMA

Ingredientes

1 kilo de mejillones.
3 chalotes.
2 dientes de ajo.
1 cucharadita de harina.
1 vaso de vino Amontillado.
1 vasito de nata.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Raspar y lavar los mejillones (los que se conserven cerrados después de ponerlos al calor, deben retirarse, pues están malos y no se deben comer). Pelar los chalotes y ponerlos en una cacerola con los mejillones bien enjuagados, sal y pimienta y un vaso de agua.
Arimarlos al fuego, y cuando vaya a romper el hervor, incorporar el vaso de Amontillado; dejándolos cocer cinco minutos, moviendo bien la cacerola.
Cuando están abiertos, se retiran los mejillones de la cacerola.
Añadir a esta dos cucharaditas de mantequilla, ligada con una de harina, remover y dejar cocer unos minutos, agregando el vasito de nata y rectificando de sal y pimienta.
Colocar los mejillones, sin la parte de arriba de las conchas, en una fuente de servir, y añadir la salsa, pasada por un colador.
Servir caliente.

URTA AL AMONTILLADO



Ingredientes

1 urta de kilo y medio aproximadamente.
1 kilo de cebollas.
50 gramos de harina.
1 botella de Amontillado.
1 vaso de nata.
100 gramos de mantequilla.
Caldo.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Limpiar, vaciar, enjuagar y secar bien la urta, haciendo una abertura en el costado, pero conservando la cabeza.
Pelar y cortar las cebollas en anillas.
En una fuente o placa de horno, coleccionar la cebolla cortada, poner encima la urta y sazonar el pescado de sal y pimienta, por dentro y por fuera.
Añadir la mitad de la mantequilla por encima y regar abundantemente con el vino.
Introducir en horno caliente por espacio de veinte a veinticinco minutos mínimo, agregando un vaso de agua.
Pasado este tiempo, retirar y apartar el pescado a una fuente de servir, y una vez tibio, quitar la piel antes de que se enfríe.

Pasar el jugo de la cocción por el chino apretando bien.

Con unos sesenta gramos de mantequilla y la harina hacer un roux, al que se añade el jugo del pescado que hemos colado, caliente y poco a poco.

Dejar cocer veinte minutos a fuego lento, agregar el vaso de nata y rectificar de sal, vino y pimienta.

Debe de quedar una salsa fina con sabor a pescado y vino.

Se le puede añadir a la salsa una cucharadita de mostaza, diluyéndola bien antes de cubrir el pescado con ella.

Se puede servir en caliente o en frío, y se acompaña con más salsa en la salsera, una ensalada de endibias aparte y patatas nuevas al vapor.

RABO DE TORO A LA ANDALUZA

Ingredientes

2 rabos de toro.
100 gramos de jamón.
1/2 kilo de cebollas.
3 zanahorias.
4 dientes de ajo.
Harina.
2 vasos de vino Fino.
1 vaso de aceite.
Sal y pimienta.
Perejil y laurel.
Tomillo.

Procedimiento

Trocear los rabos (o pedir al carnicero que lo haga) y lavarlos bien.
Picar las verduras en rodajas.
Poner los rabos en una cacerola, cubiertos de agua fría, y añadir la mitad de las cebollas, zanahorias, especias y hierbas enumeradas.
Espumar la cacerola cuando rompa el hervor y dejar cocer a fuego lento y tapado, de cuatro a cinco horas, hasta que estén tiernos.
En una sartén con aceite, rehogar los ajos muy picados, el jamón en trocitos, la cebolla restante y el laurel.
Espolvorear el conjunto con dos o tres cucharadas soperas de harina.
Al tomar color, rociar todo con el vino y un vaso grande del caldo de la cocción de los rabos.
Colocar los rabos en una cacerola y cubrirlos con este preparado. Rectificar de sal, vino y especias, y dejar que se haga en esta salsa a fuego lento durante una hora.
Si se quiere, se puede añadir más vino, y puede hacerse con oloroso.
Se le puede poner pimentón picante, pero yo no lo aconsejo.
Servir con su salsa en cazuela de barro y con patatas fritas o rehogadas.

ROSTIF AL HOBNO CON JEREZ

Ingredientes

3 kilos de lomo alto.
5 dientes de ajo pelados.
1 copa de Brandy de Jerez.
1 vaso de Oloroso.
Aceite.
Sal y pimienta.

Procedimiento

Limpia bien y brida el lomo. Untar la carne bien con ajo, salpimentar y añadir los ajos.
En una sartén o rustidera, poner un vaso de aceite, darar muy bien por todos los lados el lomo, hasta que tenga una costra que impida a la carne perder sus jugos, color y propiedades.
Colocar la rustidera en el horno, previamente caliente.
Bañarlo con una copa de Brandy de Jerez y rociarlo con el vino.
Contar quince minutos de cocción por kilo de peso.
A mitad de la cocción, dar la vuelta a la carne.
Regar a menudo (sobre la parrilla se asa) y cuidar que no se seque ni se queme. Retirar en el momento justo, si se quiere en su punto.
El rostif se toma en punto rojo vivo de color; si se quiere más o menos hecho, aumentar o disminuir el tiempo de horno.
Cortar al momento de servir, para que no se desangre, tibio.
Guarnecer con verduras frescas, salteadas a la inglesa.

POLLITOS EN ESCABECHE MATE

Ingredientes (4 personas)

6 pollitos tomateros.
6 dientes de ajo.
8 zanahorias.
5 cebollas.
1 vaso grande de vino Fino.
1 vaso grande de vinagre de Jerez.
1 taza grande de aceite.
Laurel y sal.

Procedimiento

Lavar y preparar los pollos, bridando y dorándolos en grasa a fuego fuerte en una cacerola.
Pelar y cortar las hortalizas en pedazos, la cebolla en láminas y la zanahoria en redondeles. Pelar y cortar también los ajos.
Rehogar las hortalizas en una sartén con aceite unos minutos sin que tomen color.
En la cacerola con los pollos, poner las verduras rehogadas e incorporar el vino, vinagre y aceite.
Sazonar con sal, pimienta en grano y la hoja de laurel.
Poner al fuego la cacerola, tapada, y dejar cocer hasta que los pollos estén tiernos.
Aconsejo que los pollos no sean muy grandes, o troceados, y en este caso se aumentará algo de vino, vinagre y aceite.
El escabeche estará mejor de un día para otro.

PERDICES AL ESTILO DE ALCÁNTARA



Ingredientes

2 perdices.
1 lata de trufas (95 gramos).
1 botella de Oloroso.
200 gramos de mantquilla.
Hierbabuena.
Perejil.
Perifollo.
Tomillo y sal.

Precedimientos

Cocer las trufas en un cazo con un vaso de vino. Preparar las perdices, rellenándolas con las trufas y la mantquilla, sazonarlas y coserlas para darle buena forma. Puestas en un recipiente que se cierre herméticamente, regarlas con el resto del vino oloroso seco y espolvorear con las hierbas aromáticas por encima y todos sus lados, y dejar macerar por espacio de tres días.

Sacitarlas del adobo, escurrirlas y secarlas con un paño.

Poner en una sartén la mantquilla suficiente para dorarlas al fuego vivo.

Una vez que queden bien doradas, sazonar con sal, poner en cazuela, agregar el adobo y las hierbas de este, y dejarlas hacer a fuego lento hasta que estén tiernas y en su punto.

COCTEL DE MELÓN

Ingredientes

1 melón maduro.
1 copa de Brandy de Jerez.
2 vasos de Oloroso dulce.
5 ó 6 cucharadas de azúcar.
400 gramos de uva moscatel.

Procedimiento

Cortar el melón en forma de bolas con un cortador especial o cuchara de cortar.

Colocar las bolas en una ensaladera y reservar el jugo del melón, colándolo de las pipas.

Pelar las uvas moscatel y añadirlas a la ensaladera.

Agregar el azúcar; si se quiere más o menos dulce, puede variarse la cantidad de esta a gusto.

Rociar el conjunto con la copa de Brandy de Jerez, el vino Oloroso y el jugo del melón, y meterlo en la nevera a enfriar, tapado, por espacio de dos a tres horas.

Servir muy frío en la propia ensaladera o en copas individuales.

Puede añadirse un puñado de pasas sultanas y unas nueces troceadas.

TARTA DE ALMENDRAS A LA ANTIGUA

Ingredientes

5 huevos.
400 gramos de pasta quebrada.
250 gramos de zanahorias.
250 gramos de almendras.
250 gramos de azúcar glas.
50 gramos de almendras enteras.
1 vasito de Cream.

Procedimiento

Separar las yemas y las claras. Batir las yemas con el azúcar y pelar, picar y rallar las zanahorias. Pelar y moler las almendras.

Montar las claras con un poco de sal o zumo de limón a punto de nieve muy firmes. Hacer la masa quebrada.

Batidas las yemas a punto espumoso, añadir el azúcar glas, batiendo todo junto y agregar las zanahorias, previamente cortadas y ralladas.

Batirlo todo muy bien hasta que quede mezclado y fino; a continuación, incorporar las almendras molidas y el vaso de vino y, por último, ligar con cuidado las claras montadas a punto de nieve.

Forrar el molde con la masa (un molde de aro desmontable).

Cubrir el fondo con un puñado de garbanzos y meterlo en horno medio durante diez minutos. Sacar el molde y retirar los garbanzos.

Verter el preparado de almendras, zanahorias, etc... y volver a meter a horno medio por espacio de quince a veinte minutos más, hasta que esté cuajada la tarta. Comprobar con una aguja su punto. Una vez fuera del horno y fría, adornarla cubriéndola por completo con azúcar glas y colocando las almendras enteras alrededor y en el centro de la misma.

CHARLOTTTE ALICIA

Ingredientes (10 pax)

40 bizcochos de solerilla.
1 lata de leche condensada.
1 litro de lata montada.
1 vasito de Pedro Ximénez.
1 litro de leche.
1 tableta de chocolate de cobertura.
60 gramos de mantequilla.
100 gramos de nueces.

Procedimiento

Poner a calentar la leche con el vino.

Cocer la leche condensada al baño María durante una hora, media por cada lado. Dejar enfriar bien y montar la nata muy firme.

Añadir la nata a la leche cocida, introduciéndola suavemente con espátula de goma, y hacer una crema suave, pero densa.

Cubrir el fondo de un molde hondo con una capa de bizcochos mojados en la leche caliente y escorridos; poner encima una capa de crema y rociar con un puñado de nueces troceadas y frutas confitadas.

Repetir esta operación completa, hasta agotar los ingredientes, y terminar con una capa de bizcochos.

Meter en la nevera seis horas como mínimo o de un día para otro.

Desmoldar en una fuente (si se quiere se hace en fuente honda de servir y no hay que desmoldarlo).

Derretir el chocolate troceado con la mantequilla, añadir un chomeón de Brandy de Jerez, sin que la mantequilla hierva, y cubrir con el baño de chocolate.

POSTRE DE FRESAS Y MAÍZENA



Ingredientes (8 porx)
60 bizcochos de plantilla
1 litro de leche
5 cucharadas soperas de azúcar
vainilla
1 copa de Brandy de Jerez
500 gramos de fresas
1 cucharada de vinagre de Jerez
3 cucharadas de Cream
1/4 litro de nata montada

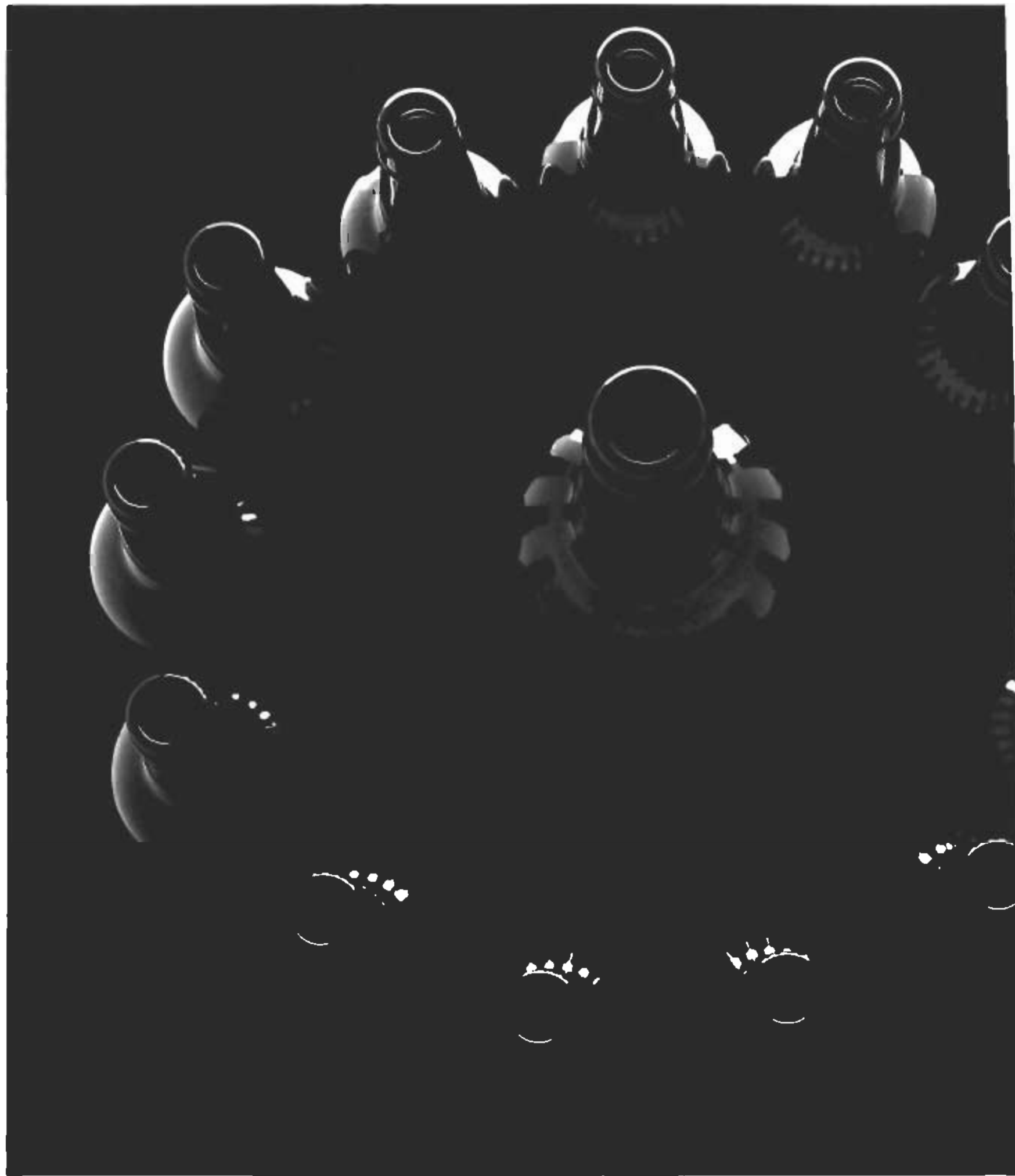
Procedimiento
Limpiar las fresas y partirlas en dos. Ponerlas en un bol, rociarlas con el vinagre, el vino oloroso dulce y la rústal del azúcar y dejarlas macerar durante una hora. Poner la leche a calentarse con el brandy, la vainilla y el resto del azúcar. Mojar los bizcochos y frotar con ellos el fondo de un molde de pudding o flanera. Frotar también las paredes de los lados, pero cuidando de mojar menos los bizcochos. Hacer una crema pastieira. Cubrir la primera capa de bizcochos

con una capa de crema y cuando colocar una capa de fresas escurridas. Repetir esta operación, procediendo del mismo modo hasta terminar los elementos.

Si no se quiere desmoldar, terminar por crema y adornar con fresas.

En caso de desmoldarlo, terminar con soletillas y adornar con natas y fresas. Una vez terminados, meterlos en el congelador de seis a doce horas.

Cambiarlos a la nevera dos horas antes de desmoldarlos.



Título: Mundo

EL JEREZ UNIVERSAL

JUAN LUIS BRETÓN ABRISQUETA

289

E

n este capítulo, colofón de los que componen la presente obra, se tratan algunos aspectos de la faceta universal de los vinos de Jerez, los vinos españoles más internacionales y que más tiempo llevan presentes en el mayor número de

mercados exteriores, de su posicionamiento en la mente del consumidor y de las perspectivas de futuro en este campo. También se hace referencia al intrincado problema del empleo ilícito del término Sherry.

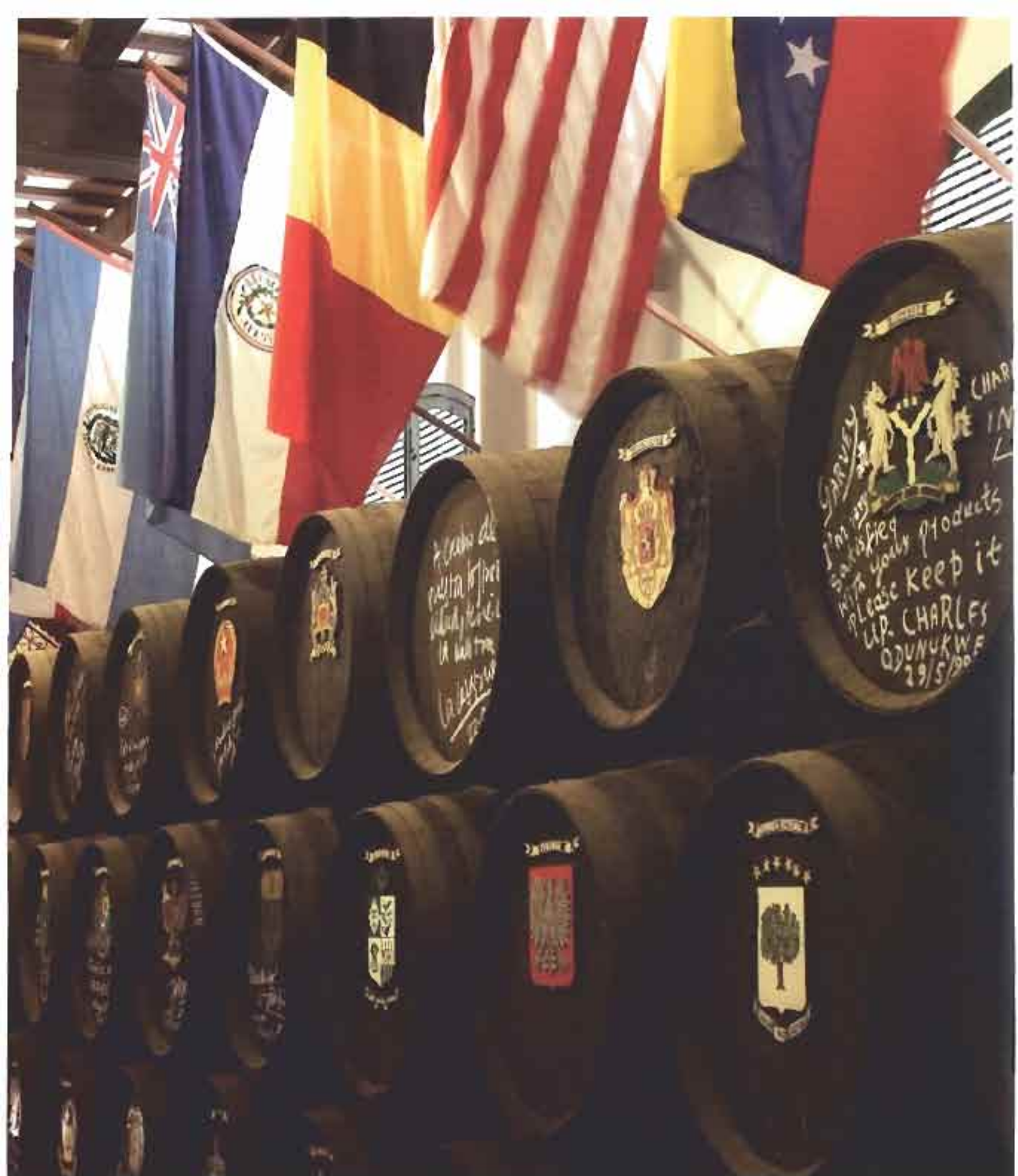
Entre todo lo mucho y bueno que, según se expone en los mencionados capítulos anteriores, tienen los vinos de Jerez, desde la cepa hasta la botella, interesa resaltar aquí, justamente, el gran impacto mundial del vino así presentado al consumidor, no sólo por su proverbial calidad sino también por la diversidad de sus tipos, rasgo diferencial realmente exclusivo de los vinos de las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla frente al resto de los vinos de renombre universal.

Sabido es que la calidad constituye una característica gratificante y esencial del alimento natural que es el vino¹, en particular de los vinos con indicación geográfica, ya sean los llamados “vinos de calidad producidos en región determinada” (vcprd) en la Unión Europea, o bien los designados por el nombre de una región, valle, etc. en otros países productores como Australia, Chile, Estados Unidos o Sudáfrica. Esta noble cualidad es una de las causas fundamentales de la distinguida presencia del vino en la historia y en la cultura de los pueblos desde la antigüedad más remota, y de su per-

sistencia en el tiempo. Pues bien, una propiedad asombrosa de los vinos de Jerez en lo que respecta a su calidad es la sin igual complejidad del inagotable caudal de sensaciones organolépticas que fluye de las incontables variantes de vino: fino, manzanilla, amontillado, cream, medium, oloroso, pale cream, palo cortado, pedro ximénez ...

Este trascender calidad y disfrute es una constante de los vinos de Jerez desde los tiempos de Roma hasta hoy, y ello en el contexto más exquisito del universo del vino; universo a la vez limitado y amplio. Limitado, porque la producción y la oferta de vinos de alta calidad no suelen ser de carácter masivo y sus niveles de precio tienden a reflejar esta circunstancia, lo cual se traduce en un consumo selectivo del producto vino a lo largo de la historia. Pero también amplio, porque en todos los países donde se disfruta del vino -- y son muchos-- existe un claro núcleo de profesionales especializados y de consumidores entendidos, “connaisseurs” en el argot internacional, que promueven y demandan estos vinos de calidad, de alta expresión. En este orden, cabe señalar que, en los primeros años del siglo XXI, casi el 70% del volumen de la importación mundial de vino se distribuye entre Alemania, Bélgica, Dinamarca, Francia, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Canadá, Estados Unidos, Japón y Suiza. Los vinos de Jerez se importan en todos estos países y en muchos otros más, siendo interesante resaltar que, en cada uno de ellos, la mayor parte del consumo de Sherry se concentra en unos pocos tipos: medium y fino en Alemania; fino y medium en Bélgica; cream, medium, fino y amontillado en Dinamarca; medium y fino en Holanda; cream, pale cream, amontillado y fino

¹ La ley española de la Vitis y del Vino (Ley 24/2003, de 10.07.03) define el vino como el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de una frutificación vitícola o de mosto de uva.





en Gran Bretaña; cream, amontillado, fino y medium en Estados Unidos; y así sucesivamente.

Los vinos de Jerez están presentes hace siglos, al lado de los de Burdeos, Champagne y Oporto, en la práctica totalidad de los países donde se registra algún consumo de vino, siendo conocidos mundialmente como Sherry, transliteración inglesa del árabe Scheris, o Seris; y no, como se dice a veces, traducción de la palabra Jerez, la cual no aparece como tal hasta el último tercio del siglo XIX y a la que, por tanto, la expresión inglesa precede en cientos de años. Se trata, sin duda, del producto español por antonomasia y

el de mayor relieve en los mercados exteriores, abanderado, hasta la década de 1980, de la exportación española y número uno en volumen de vino exportado hasta 1997. Esta omnipresencia del Sherry (junto a los mencionados vinos europeos de renombre), que se consolida durante la segunda mitad del siglo XIX con el progreso del comercio internacional y en buena parte también merced a la diligencia y al buen hacer de comerciantes ingleses, conlleva el inconveniente de la generación de productos de imitación, que no de emulación; productos con niveles inferiores de costes de producción y de precios de venta al público, en competencia desleal, con el agra-



vante de la apropiación ilícita de las señas de identidad, del nombre mismo del producto imitado.

Surgen así, precisamente en la segunda mitad del siglo XIX, en países como Australia, Canadá, EEUU, Reino Unido y Sudáfrica, imitaciones no sólo de Sherry sino también de Burdeos, Champagne, Oporto y otros vinos de renombre. Además, se producen imitaciones de Sherry en Chipre y en Irlanda, y de Jerez, como tal, en México, Rusia y otros países. Se trata de vinos espurios, casi siempre bebidas de color oscuro y sabor dulce, que se designan con el correspondiente deslocalizador: Australian



Sherry, British Sherry, Californian Sherry, Canadian Sherry, Cyprus Sherry, Irish Sherry o South African Sherry, siendo en su mayor parte comercializados sólo en el país de su fabricación.

El caso del llamado "British Sherry" en el Reino Unido resulta especialmente penoso, por tratarse del país primer consumidor de Sherry desde los tiempos de Shakespeare y el principal propulsor de su consumo en otros países. A pesar de ello y del aprecio unánime por la calidad del auténtico Sherry por parte de los operadores económicos y consumidores británicos, hasta Enero de 1996 –diez años después de la

Adhesión del Reino de España a las Comunidades Europeas– no desaparecen por ley las imitaciones "British Sherry", "Irish Sherry" y "Cyprus Sherry" en el Reino Unido y en Irlanda², en aplicación de lo establecido al respecto en el acuerdo bilateral entre el Reino Unido y el Reino de España, de 19 de Octubre de 1992. En consecuencia, el problema no existe ya en el Reino Unido, pero persiste, críticamente, en Australia, Canadá, Estados Unidos y Sudáfrica.

En efecto, de todos los problemas de imitaciones a los que ha tenido que enfrentarse el jerez a lo largo de su historia, el del "British Sherry" es

sin duda el de mayor trascendencia para los vinos de Jerez por su negativa repercusión en varios frentes. Ya el 31 de Julio de 1967 la cuestión fue motivo de sentencia³ por parte del Juez Cross, de la Chancery Division del Alto Tribunal (High Court) de Londres; en la misma se afirmaba que "Sherry" no es sino el nombre del vino procedente de la región de Jerez, en España, y no un nombre genérico, si bien por razones históricas –aquiescencia y pasividad durante décadas– no cabía oponerse al empleo de los términos compuestos "British Sherry", "Empire Sherry", "Cyprus Sherry", "Australian Sherry" y "South Afri-

² El Reglamento (CE) Nº 3011/95 del Consejo, de 19.12.95, pone fin a partir del 01.01.96 al régimen provisional del Artículo 129 del Acta de adhesión de España y de Portugal a las Comunidades Europeas autorizando la utilización de las denominaciones compuestas "British Sherry", "Irish Sherry" y "Cyprus Sherry" en el territorio del Reino Unido y de Irlanda hasta el 31.12.95.

³ Decisión de Mr. Justice Cross (1967) en el pleito entre Vine Products Ltd. y otros contra Mackenzie & Co. y otros (el caso de las Bodegas españolas) por impedir a los operadores británicos para que dejaran de emplear ilícitamente Sherry en la presentación y promoción de sus bebidas.



can Sherry" en el Reino Unido. En el propio mercado británico, el abuso de la denominación Sherry tenía además el agravio comparativo de una fuerte discriminación fiscal negativa, de carácter técnico, reconducida a una relativa normalidad a partir del 31 de Diciembre de 1995.

En otros mercados como Australia, Sudáfrica, E.E.U.U. y Canadá la existencia pacífica en el Reino Unido del producto denominado "British Sherry" desde mediados del siglo XIX ha podido tener alguna influencia conceptual en la aparición de sus propias imitaciones de vinos

europeos de renombre universal, en especial Sherry, así como en el desarrollo posterior de una filosofía sobre el significado de las indicaciones geográficas como marca, contraria a la desarrollada en Europa en base al Convenio de la Unión de París de 1883⁴. Se trata de un problema global, que corresponde solucionar a la Unión Europea, en nombre de los Estados miembro productores de vino de calidad que lo sufren, mediante acuerdos bilaterales: fundamentalmente con Australia, Canadá, Estados Unidos y Sudáfrica, teniendo en cuenta lo establecido en el seno de la Organización Mundial del Comercio (OMC), con sede en Ginebra, sobre Propiedad Intelectual en el campo de las Indicaciones Geográficas. Es uno de los temas a considerar con miras a los nuevos mercados del futuro.

La exportación ha sido siempre norte y guía del Sector bodeguero del Marco de Jerez, que ha sabido adaptarse a las exigencias del mercado exterior en todo tiempo: embarcando a Roma miles de ánforas de barro cocido, llenas de buen vino Ceretensis, uno de los máximos exponentes de un comercio tan caro como distinguido, y que era parte ya entonces de la dieta romana, antecedente sin duda de la tan celebrada dieta mediterránea; despachando a partir de la Baja Edad Media miles y miles de hectolitros de selecto Sherry en vasijas de madera de roble a Inglaterra, a los países del norte de Europa y a los territorios de Ultramar así como, más adelante, también a Canadá y Estados Unidos; y suministrando también, en los siglos XIX y XX, a comerciantes ingleses que luego re-exportaban a otras partes del mundo, con

⁴ El texto del Convenio de la Unión de París de 1883 (L. 1883) fue objeto de modificación por España, (L. 11/1989), (BOE 1989, 1990), (L. 1/1990), (BOE 1990), (L. 1/1991), (BOE 1991), (L. 1/1992), (BOE 1992), (L. 1/1993), (BOE 1993), (L. 1/1994), (BOE 1994), (L. 1/1995), (BOE 1995), (L. 1/1996), (BOE 1996), (L. 1/1997), (BOE 1997), (L. 1/1998), (BOE 1998), (L. 1/1999), (BOE 1999), (L. 1/2000), (BOE 2000), (L. 1/2001), (BOE 2001), (L. 1/2002), (BOE 2002), (L. 1/2003), (BOE 2003), (L. 1/2004), (BOE 2004), (L. 1/2005), (BOE 2005), (L. 1/2006), (BOE 2006), (L. 1/2007), (BOE 2007), (L. 1/2008), (BOE 2008), (L. 1/2009), (BOE 2009), (L. 1/2010), (BOE 2010), (L. 1/2011), (BOE 2011), (L. 1/2012), (BOE 2012), (L. 1/2013), (BOE 2013), (L. 1/2014), (BOE 2014), (L. 1/2015), (BOE 2015), (L. 1/2016), (BOE 2016), (L. 1/2017), (BOE 2017), (L. 1/2018), (BOE 2018), (L. 1/2019), (BOE 2019), (L. 1/2020), (BOE 2020), (L. 1/2021), (BOE 2021), (L. 1/2022), (BOE 2022), (L. 1/2023), (BOE 2023), (L. 1/2024), (BOE 2024), (L. 1/2025), (BOE 2025).



lo que se abrían nuevos mercados al Sherry, hasta llegar, a lo largo de los últimos cuarenta años del siglo XX, a la gestión comercial directa entre la firma exportadora del producto embotellado y el comprador distribuidor / detallista en los principales mercados exteriores, sin

apenas otra intermediación entre la bodega que expide la botella y el destino final de la misma, que no es otro que el consumidor.

La capacidad de adaptación a los cambios en las circunstancias del mercado exterior es una constante heredada de

las firmas exportadoras del Sector del jerez, que saben aplicar prontamente las técnicas más novedosas establecidas en todos los órdenes a fin de perpetuar su actividad exportadora en condiciones idóneas de competencia, al más alto nivel de prestigio y de presentación del producto. Así lo evidencian, además del

El universo del jerez combina los rasgos más tradicionales de nuestra cultura con unas innegables influencias británicas, y todo a ello, una permanente expansión a nuevas culturas y consumidores.



SHERRY

Gönnen Sie sich außergewöhnliche Vielfalt!

Sherry ist nicht gleich Sherry. Von mild bis
Bitter und von trocken bis voll, reichen die
vielfachen Geschmacksprofile von süß bis bitter.
Auch trocken ist dabei, denn alles

Fino
Höchstweine feine und klare Charaktere

Mocillo
Trocken und leichter Wein mit feinerem Charakter

Amonillado
Dunkelweine mit karamelligen - eher de-
korativen Charakter

Pala Cordon
Der Amonillado-Charakter prägt sich über
den Wein bis zum Cordon

Oloroso
Höchstweine mit einem feinen - bis Wein für
jede Gelegenheit

Medium
Höchstweine mit einem feinen - bis Wein für
jede Gelegenheit

Goldes
Aromatisch und mild sind die Charaktere
dieser Sherry

Cream
Dunkelweine mit karamelligen Charakter

Pedro Ximénez
Trocken oder süß - ein Spezialität für Kenner

Vinos de JEREZ

sherry

WINE 2014
BY WINE

#PromoviendoSherry
Sherry, Jerez, Anillo de Oro 2014 (España)
Tel: +34 952 24 24 24 | Fax: +34 952 24 24 24
www.vinosdejerez.com | www.vinosdejerez.es



Vinos de Jerez

**Best chefs
in the world
support Sherry**

SHERRY WINE & SPIRITS
& PRODUCE STORE
Apel de la vinya de Jerez



recurso general al uso de aplicaciones informáticas desde la aparición de ordenadores de primera generación. estos hechos que llamamos que "históricos" en el campo de la comunicación empresarial, como son el empleo primero del teles y

luego del fax, nada más materialfrase la posibilidad de contacto con la clientela internacional por estas vías, así como el uso de internet, tan pronto como este recurso se hizo presente en la escena comercial.

Otro de los aspectos objeto de atención directa durante los últimos cuarenta años del pasado siglo es la promoción exterior del Sherry, cuyo objetivo principal es el de la difusión del conocimiento del producto entre

2016

La importancia del vino en la historia de España es la
principal, como sus exportaciones de los productos de
Málaga para consumo en un momento específico de

BÓN A PRUEBA TUS SENTIDOS

DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ" & "MANZANILLA DE SANLÚCAR"



los profesionales de los medios de comunicación especializados, expertos en vino y gastronomía, responsables de compras en grandes superficies, así como determinados segmentos de consumidores en algunos casos. Al lado y

con independencia de la considerable inversión publicitaria en numerosos mercados, además del británico y del estadounidense, en apoyo de marcas de Sherry de renombre mundial, fundamentalmente de Fino y de Oloroso

dulce, el Sector exportador, a través de las Denominaciones profesionales del Marisco de Jerez y del Cornejo Regulador, viene contribuyendo a la financiación y coordinación de importantes campañas de promoción de la categoría de

productos, que se llevan a cabo en Alemania, Bélgica, Dinamarca, Francia, Holanda, Irlanda e Italia desde al menos 1974, y más recientemente también en China, EEUU, Japón, Suecia y otros mercados.

Esta importante línea de actuación sectorial cuenta desde luego con el valioso respaldo de los Servicios de la Junta de Andalucía, de la Comisión de la Unión Europea y, en particular, del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), de Madrid, así como con el apoyo operativo de las asociaciones de importadores en determinados países. Las campañas de promoción, que suelen proyectarse a tres o cinco años y en las que se procura incidir por igual sobre los principales tipos de Sherry, consisten en acciones unas veces divulgativas y educativas orientadas a formadores de opinión, prescriptores y profesionales del ramo, y otras veces publicitarias o de promoción en punto de venta orientadas al consumidor, según el momento y el potencial del mercado objetivo. Todas ellas contienen un componente de relaciones públicas al nivel más selecto posible en el país de que se trate y un programa de visitas al Marco de Jerez, donde el escenario y la realidad del mundo bodeguero, los atractivos propios de la región, de su gastronomía, etc. causan en los visitantes, sean éstos profesionales del ramo o de medios de comunicación, un impacto positivo imborrable que genera manifestaciones favorables en prensa, radio, televisión, etc. en beneficio del fondo de comercio del Sherry, así como de la imagen de la región, de Andalucía y de España. La diversidad de escenarios de estas actividades promocionales, país por país, hace inevitable que el mensaje

de base, o de cierre publicitario, de cada campaña no siempre pueda ser el mismo; así, del inicial "Real Sherry comes only from Spain" (el Sherry auténtico es sólo de España) dirigido a los mercados británico y estadounidense desde antes de 1960 hasta 1996, se llega al de "Sherry time is any time" (la hora del Sherry es cualquier hora) empleado en Alemania desde 1985, y a "Sherry, por favor", tal cual, usado en el mercado holandés desde 2000, pasando por muchos otros, de entre los que merece mencionarse por pionero y rompedor de moldes, el de "Sherry, the good taste of Spain" (Sherry, el buen gusto de España), empleado con éxito en el mercado británico en los años 1981-1983 cuando todavía se le aplicaba el calificativo de "plonk" (parreta) a parte del vino español y la noción del buen gusto español, ahora ya reconocido universalmente, parecía inconcebible.

El consumidor es desde luego el destinatario final de toda esta labor. Cada producto necesita un consumidor, o no es producto. En otras palabras, todo producto que se oferta tiene que satisfacer el deseo, las expectativas de demanda del consumidor, que es preciso buscar allá donde exista cierto nivel de capacidad de compra, porque que sólo allí se puede encontrar. Identificar el consumidor potencial y satisfacer lo que demande es lo que se hace desde tiempo inmemorial en la región de Jerez. El perfil clásico del consumidor tipo de Sherry dentro y fuera de España es el de una persona establecida socialmente, con un poder adquisitivo medio / medio alto en lenguaje publicitario y que sabe disfrutar del consumo moderado de vino como aperitivo, a media tarde o

a la mesa. Esto supone un estatus y una banda de edad que hacen aconsejable, por regla general, enfocar la orientación del esfuerzo promocional de forma que su impacto llegue, directa o indirectamente, a un consumidor hombre o mujer, de entre 25 y 65 años de edad, con afección a la gastronomía moderna, en la que el vino es un elemento básico. Son rasgos que en buena parte coinciden con los que configuran el perfil del consumidor tipo de los demás vinos de renombre, el cual suele incluir el Sherry en su abanico de gustos y conforma un segmento determinado de la demanda de productos escogidos en países de todo el mundo, en los que el Sherry está introducido.

En conclusión, en el mercado exterior se ha recorrido un largo camino. Hay mucho camino hecho, sin duda; pero hay mucho más camino por hacer. Lo fundamental es que el Sector de los vinos de Jerez pueda afrontar ese noble quehacer libre de trabas euroinventadas⁴ que entorpecen el camino hacia el mercado exterior del futuro. Se trata de un mercado en el que se encuentran, primero, los demás Estados miembros de la Unión Europea, destino mayoritario de los vinos de Jerez, que ha de mantenerse; segundo, los numerosos países terceros donde ya existe un determinado grado de cultura gastronómica y del vino, en los que el Sherry cuenta con aficionados y con consumidores esporádicos, cuyos niveles de consumo es preciso incrementar; y finalmente, el resto de los países, entre los que destacan por su enorme potencial de consumo, China, India y Japón, en los que algunas firmas exportadoras están ya avanzando en la necesaria labor de implantación del concepto

⁴ En una sentencia del Tribunal de Justicia Europea contra una Comisión Comunitaria para reducir los derechos sobre el alcohol, adoptados en junio de 2001 e impugnados en junio de 2006, se afirmaba que la Comisión violó el Tratado de Comercio Libre y el principio de un comercio de mercancías globales al imponer los países exportadores en materia "alcohol" restricciones. La sentencia prohíbe que el organismo Mundial de Comercio del libre comercio sea un acuerdo de comercio mundial. No se aceptó el recurso al Tribunal de Justicia, como es lógico en el ámbito de los tribunales comunitarios. El desarrollo posterior de la estrategia global se basa en el libre comercio, pagando para el comercio del vino en el interior de la Unión Europea, con implicaciones importantes respecto a su propia imagen.



“vinos de Jerez” en la mente de los consumidores.

El comercio exterior futuro de los vinos de Jerez tiene una doble perspectiva. En primer lugar, mantenimiento de sus posiciones en mercados clave, como son Alemania, Países Bajos y Reino Unido, y mejora de las mismas en el resto de los Estados miembros de la Unión Europea y en los demás países que ya viven la cultura, por así decirlo, europea del vino en la gastronomía y en los que, con la excepción de algún país de habla hispana, al producto se le denomina Sherry. Es aquí donde hay ya un gran camino hecho y donde parece aconsejable mantener

los supuestos tradicionales. Sherry y sus marcas de renombre, así como las denominadas marcas blancas. En segundo lugar, enfoque futuro de la exportación con énfasis al abanico de países emergentes en el espacio del comercio internacional, con culturas gastronómicas propias no europeas, donde apenas empieza a registrarse algún consumo, elitista, de vino de uva como producto más bien exótico, y que podrían denominarse mercados “nuevos”, para el Jerez y para otros muchos productos. En teoría al menos, este enfoque futuro de la exportación de los vinos de Jerez podría tener, también, una perspectiva doble, respetando siempre la invariable función de la industria sectorial

de las marcas de Sherry de renombre: de un lado, trabajar sobre los supuestos tradicionales, extendiendo a estos mercados nuevos el esfuerzo de venta y la promoción de la categoría de producto Sherry, de su rica tipología y de sus marcas, de otro, considerar el estudio en profundidad de la oportunidad de plantear el consumo de estos vinos en aquellos mercados en base a conceptos innovadores en denominación, clase y número de tipos, momentos de consumo, etc.

Se trata, en definitiva, de procurar que el Jerez sea cada día más universal.

El Jerez es un dulce, uno de los productos españoles preferidos en un mundo nuevo de bebidas, por su sencillez y su gusto de marca de gran calidad entre los consumidores.

2019



WILLIAM SHAKESPEARE

"Si mi hijo tuviera, el primer principio lo mismo que los enenistas sería abjurar de toda bebida insipida y dedicarse al Vino de Jerez."



PADRE ESTEBAN DE LA CRUZ

"Y los tonetes del Jerez, catedrales en cuyos corazones gongorinos arde el topacio con pálido fuego."



FRANKLIN D. ROOSEVELT

"Por el presidente de los Estados Unidos." (En su Honor, al brindar la noche del 8 de noviembre de 1942 con Sherry de una bodega guardada 20 años a la espera de la llegada de Franklin D. Roosevelt para presidir.)



WASHINGTON IRVING

"Dios quiera que pueda vivir todo el tiempo para beber todo este vino y estar siempre tan alegre como él pueda ponerme."



VICTOR HUGO

"¡Vino el Vino de Jerez! Jerez es una ciudad que debía estar en el Pivonia."



SUMNER M. ELIOT

"Jerez, bebida civilizada."



DANIEL DEFOE

"Comida sin antes beber una copa de Jerez es como día que amanece sin sol."



JOSÉ MARÍA DE VELASCO

"Beber es toda medida: alegrar el corazón, y sin perder la razón, darle razón a la vida."



GILGADO MARIÑÓN

"Vino de Jerez. Obis maestras de la Creación."



ALEXANDER FLEMING
*"Si la penicilina cura las enfermedades,
el Jerez resucita a los muertos".*



ALEJANDRO DUMAS
*"Jerez, simbolo de la alegria y
del espiritu español".*



BENITO PÉREZ GALDÓS
*"Si Dios no hubiera hecho al Jerez,
¿Cuán imperfecta sería su obra!"*



PEDRO ANTONIO DE ALARCÓN
*"Si las cuitas del mundo te hacen guerra
cátalo media vez
¡oh peregrino! y jurará
que el cielo está en la tierra".*



LORD BYRON
*"Allí en Jerez bebi el famoso vino
en su misma fuente".*

CITAS ILUSTRES DEL JEREZ

Los Vinos de Jerez han enamorado a lo largo de los siglos a las más insignes figuras universales de la Literatura, las Artes y las Ciencias. Desde William Shakespeare en el siglo XVI hasta el más reciente Pablo Neruda, el Jerez ha recibido los más encendidos elogios por parte de personalidades que han dejado una impronta decisiva en la Historia no sólo española, sino universal.

GLOSARIO

El glosario de las palabras que aparecen en la siguiente lista con alfabetica corresponde a los términos utilizados en el capítulo de esta obra "Antropología del Jerez" y han sido recopilados por su autor, Don Fernando López Romatana. Se incluyen de más algunas otras palabras comúnmente utilizadas en la vitivinicultura tradicional jerezana.

Las abreviaturas utilizadas en el glosario son las siguientes: Acad. corresponde a la acepción más próxima de las que facilita el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Trás la abreviatura Mar. se incluye el significado del término de acuerdo con el Diccionario Marítimo. Otras abreviaturas que aparecen en el glosario son Albarr. Albarrilería; And. Andalucía; Ant. Anticuada; Cál. Cádiz; Fig. Figurado; v. véase.

Se completa además el capítulo con una glosario de herramientas e intervalos, obra del mismo autor, así como un glosario de términos históricos, aportado por la autora del capítulo "Historia y Leyenda de un Vino: entre la Brillantez y el Desalío", Doña Carmen Borrego IRL, para una mejor comprensión del mismo.

Abca. En una andana de botas, espacio libre entre dos botas, contiguas, de la misma escala.// Mar. Todo plano, línea u. distancia lineal entre dos puntos, etc.// Acad. [And.] En una andana de botas, espacio que queda entre dos de una misma serie.

Acomodar. Contratar.// Acad. (Fig.) Colocar en estado o cargo.

Acasartelar. Agrupar las botas para efectuar la corrida de escalas.// Mar. Catar la vela para presentar más superficie al viento.// Acad. Dividir un terreno en cuarteles.

Aire (dar). Abrir las botas de nuevo en fermentación, cuando se ruedan, para la expulsión del anhídrido carbónico.

Albarrizas. Tierra de color blanco y alto contenido en caliza (hasta un 80%), que por sus características es la más apropiada para la obtención de uvas para la elaboración de los vinos de Jerez.// Acad. (And.) Albarr (terreno de secano).

Almacentista. Reglamentariamente, firma inscrita en el registro de Bodegas de Cruxa y Almacentista del Consejo Regulador; bodega que mantiene

inventarios de vino en entana, pero, en su práctica van integrándose a alimentar las covenetas en entana de otras bodegas y no al consumo directo.// Acad. Vinagero que tiene almacenado.

Almijar. Terreno libre situado alrededor del cacerío. Lugar donde se colocan los redones para solear la uva.// Acad. (And.) Lugar donde se ponen las uvas y aceitunas para que se sequen antes de exprimirlas.



Almijar

Almijavero. Persona encargada de agular a los arrieros a descargar la uva, colocarla en todotes y vigilar el soleo.

Almotacén (latino). Persona encargada oficialmente de verificar las pesas y medidas, que se empleaban en la compra de uva o en la venta de mosto, y de todas las faenas de la zona de lagares.// Acad. (almotacén) Persona encargada oficialmente de constatar las pesas y medidas.// Acad. (latino) Oficial que en los antiguos contrataba las pesas y medidas y cuida los viveros.

Amadrinar. Colocar una bota junto a otra en paralelo por su eje mayor.// Mar. Unir o aparcar dos cosas, con el fin de reforzar una de ellas.// Acad. Unir dos caballerías con la correa llamada madrina.

Amallar. Igualar las duelas por el interior de la vanija una vez formada.

Amonillado. Vino de Jerez perteneciente al grupo de los generosos, que por haber tenido una fase de crianza biológica y otra posterior de carácter oxidativo, desarrolla características complejas: color de ámbar a rojizo, aroma avellonado ligeramente ponzoso y sabor pleno característico.

Amoroso. Sobre todo en Inglaterra, el mosto ligeramente dulce.// Acad. Blando, suave, fácil de beber o cultivar.

Animéstar. Inclinar la bota, que contiene vino beneficiado, levantando ligeramente el fondo del fubete; los turbios se acumulan en el fondo contrario, para sacar los claros con mayor facilidad.

Ampelografía. Estudio comparado de las variedades de la uva.

Andana. Conjunto de botas colocadas en hilera de una sola arbolada, contiguas sucesivamente y superpuestas a trebolillo, con el eje mayor horizontal.// Mar. Cala las naves, o ródex, en línea paralelas. (Poner en andana un buque), estivar, aparejar y arreglar el buque en su todo de forma que tenga la mayor estabilidad posible.// Acad. Orden de algunas cosas puestas en línea.



Andana

Andada. Vino procedente en su integridad de uvas de una misma vendimia.// Acad. Discurso o tiempo de un año.

Apareado (aguzar). Fiada que consiste en darle a la duela el grueso que le corresponde, rebajándolo desde los extremos hacia el centro.// Acad. Arreglar o ajustar una cosa con otra, de forma que queden iguales.

Aprendición (aprendiz). Aprendiz de arrastador en una cuadrilla.// Acad. Persona que aprende algún arte u oficio.

Aramada. Medida de superficie comúnmente utilizada en el Marco de Jerez y equivalente a 0,475 hectáreas.

Arenas. Tipo de tierra sobre la que se plantan viñedos, común en las zonas costeras del Marco, con bajo contenido en caliza.

Arranchar. Formar un rancho entre varios viticultores.// Mar. Arreglar los efectos que están en desorden.

Arroba Medida de volumen de vino, que en Jerez equivale a 16,66 litros.// Mar. Peso de 11 o 32 libras.

Arrope Producto de la coacción del mosto hasta reducirlo a una quinta parte de su volumen original.

Arrumar Faena de clasificar y agrupar las duelas por sus ramos o gruesos.

Arrombador Operario propio de la bodega que realiza las faenas de trasladar y almacenar las botas, así como el arriego de vino y otras operaciones propias de la crianza.// Mar. (arrumar) Estibar la pizarra y la barrilería.// Acad. Obiero que en las bodegas efectúa la operación de sentir las botas y las de trapear, cabecear y clarificar los vinos.



Arrombador

Arrombado Conjunto de las operaciones preparatorias para colocar los fondos de las botas.

Aspillar Medir, mediante la aspilla, el volumen de vino contenido en una bota.// Acad. (And.) Averiguar, mediante la aspilla, la cantidad de vino envasado en caba.

Barras Terrenos sobre los que se plantan viñas con menor contenido en caliza que las albarizas (hasta un 50%), generalmente situadas en vaguadas que por contienen mayor materia orgánica o de color más oscuro y de mayor fertilidad.

Batidero Lugar en el que se realiza la faena de batar el casco.// Acad. Lugar donde se bate y golpea.

Batir (la vasija). Ajustar con la aña del martillo de tonelero los arós que conforman la bota.// Acad. Golpear.

Beber El paso del vino desde la canna a la bota.// Mar. Beber agua, hablando del buaque.// Acad. Hacer que un líquido pase de la bota al estómago.

Bienven (candelech, bolón). Chata construida en alm, sobre estacas, desde la que se vigila la viña. Se esta hecha sobre el suelo recibe el nombre de bo-

lón.// Acad. Chata levantada sobre estacas, desde donde el viñador vea y guarda toda la viña.

Bina (binza). Labor que se da en el caso de juho, que consiste en remover la tierra dejándola blanda y semicompaeta. En Sanlúcar, labor superficial que se hace al final del invierno.// Acad. Hacer la segunda capa en las viñas.

Bota. (Dicse de la bota ligeramente enterrada.// Acad. Dícese de la persona que padece estrabismo.

Bota (deajo). Posición de la bota con la boca de bojo contra el suelo.

Bota (arriba). Posición de la bota cuando la boca de bojo está en la vertical al suelo.

Bota (atrá, afuera). Posición de la bota cuando la boca de bojo mira hacia fuera de los pilos de carga, en la línea horizontal al suelo.

Bota (de bojo). Abertura circular en el bojo de la bota.// Mar. El agujero circular de las cubiertas y de los tamboretos, etc.// Acad. Entrada ó salida.

Bota (pelo). Posición de la bota cuando la boca de bojo mira hacia los pilos de carga, en la línea horizontal al suelo.

Bosny. Tonel mayor que la bota y de forma variable, normalmente con una capacidad de 40 arrobas.// Acad. Barril grande para crase.

Bojo Revimetro del diámetro mayor, extensión de la bota.// Mar. La extensión del circuito de una ida ó cabo.



Bota de bojo

Bota. Vasija de madera en que se cria el vino de Jerez, que tiene diversas capacidades y apellidos según el uso á que se destina.// Acad. Cuba para guardar vino y otros líquidos.

Bota (gorda) La habitual en la bodega para la crianza del vino, con una capacidad de 36 arrobas ó 600 litros.

Bota (de exportación ó de combaque). Bota de 10 arrobas ó 500 litros.



Bota

Bota (bodegaera) Habitualmente, la bota gorda, si bien a menudo se refiere a las botas muy viejas que con el tiempo han perdido la forma y cuya capacidad exacta es incierta.

Bota (de cañón). Posición de la bota al rueda con el eje mayor perpendicular a la andana.

Bota (a la bretona). Posición de la bota al rueda con el eje mayor paralelo a la andana.// Mar. Estibar las pajas en la bodega, cualquier cosa que se coloca de proa a popa arrojada al costado.

Bota (de gasto). Vasija de vino gajo contenido está a disposición de los arrombadores de una bodega para su consumo en cualquier momento.

Cabecear (cabeceo). Operación que consiste en mezclar mezclas de mostos, de vinos, ya enñado con otros u otros, así mismo hechos, que completamente ó depuren los caracteres de aquél. De igual modo, la mezcla de mostos y en general cualquier mezcla entre mostos u vinos u de estos con alcohol vívago.// Mar. Moverse el buaque en sentido giratorio vertical sobre sus eje (imaginario), perpendicular a la quilla, abando y bajando alternativamente la proa y la popa.// Acad. En la viticultura jerezana, formar de varias clases de vino uno sólo.

Cabera. Pien de la telesa de pan, que se suele llevar con aceite ó pringá.

Cabezuelas. Sedimentos de los mostos.// Acad. Heces que cria el vino a los dos ó tres meses de haberse destilado el mosto.

Cachón. Andana corta, de pocas botas.

Calzar. Acción de colocar los calcos, cuñas u boscachas.// Acad. Poner una cuña entre el piso y alguna rueda de un carruaje ó máquina, que los inmovilice, etc.

Calle. Espacio entre dos andamios de una bodega.



Calle

Cama. Parte rebajada, a base, en uno de los extremos de los paños de carga.// *Mat.* El hoyo que forma en la arena o lango una embudo de varada.

Capataz. Operario principal en la bodega o en la viña, que tiene a su cargo a otros trabajadores. Según sus funciones recibe diversos nombres.// *Acad.* El que gobierna y vigila a cierto momento de operación.

Capataz (de corvillo). Persona que controla y dirige una cuadrilla de vendimiadores.

Capataz (de cuadrilla). Persona que gobierna una cuadrilla de arambadores y controla la realización de las faenas.

Capataz (de lagares). Persona que dirige y controla todas las faenas de la casa de lagares.

Capataz (de podadores). Persona responsable de la formación de los apéndices de podadores.

Capataz (de vinas). Persona en la que se deposita la confianza, por parte de la propiedad, para controlar las faenas y labores del cultivo, mantener la explotación, los enseres e instalaciones, acomodar y dirigir al personal.

Casa (de la gente). Lugar dentro del caserío donde permanecen los trabajadores.

Casa (de lagares). Lugar dentro del caserío donde se sitúan los lagares.

Casero (casa de la viña). Casa en la que, por su caserío, se localiza la casa del capataz, la casa de la gente, la casa de lagares, almacenes, cuartos y salteres.

Casquero. Oficial tocadero al que corresponde la construcción del casco o casija.

Cantra (cantar). Palar en verde, para eliminar los brotes superfluos y para corregir defectos de poda, o los hubiese.// *Acad.* Palar.

Canador (capatar de vendimia). Persona responsable de la calidad organoléptica de los mostos y vinos.

Catana. Rebana de paja que se usa en el gapacho y después se le parte a cen.

Cavabien. Labor profunda que se realiza con la azada para ventilar las malas hierbas y abrigar las cepas.

Cavadores. Obreros que cavan la viña.

Ceja (de las botas). Acción sobre las botas, a los paños de escalera lateralmente. Para lo cual se coloca la bota en posición oblicua respecto a los paños de escalera, con la cabeza apoyada sobre uno de ellos, y se rueda hasta que copa palo y se saba sobre los dros.

Claro. Vino joven limpio, en su acepción peyorativa, limpio y transparente, obtenido tras la decantación de las lias.// *Acad.* Limpio, puro, descolorado.

Clarejones. Mosto que arrastra turbios al destilar.

Clasificación. Operación que se efectúa al término de la fermentación, para separar el vino por calidades.// *Acad.* Acción y efecto de clasificar.

Color (vino de). Vino de gran intensidad y poder colorante, usado en los aboceros.

Color (de Macetilla). Vino de color de calidad, obtenido tras la fermentación de uva mojada de arripe con mosto sin fermentado.



Casero

Color (fremendado). Vino de color en el que el arripe se mezcla con mosto ya fermentado.

Comegen (comojén). Insecto que ataca a la madera.// *Mat.* Gusano que roe la madera.// *Acad.* Insecto blanco, de cinco a seis milímetros de largo, que vive formando colonias en parajes húmedos de los climas cálidos, y hace sus nidos en los árboles. Penetra, para morir, en toda clase de sustancias, principalmente en la madera, etc.

Contrear. Meter llaves entre las botas contiguas para que cuando se apren critico se desahoren, sino a través de aquellos.

Condón. Nombre que se da al filo de la uva.

Corredor. Tratante especializado en la compra y venta de vinos.// *Mat.* Designación que se da al inteligente en adiantos, que sirve de intérprete a los capataces de buques mercantes extranjeros en sus declaraciones y protestas, y les ayuda en sus negociaciones de ventas y compras.// *Acad.* El que por oficio interviene en almonedas, ajustes, compras y ventas de cualquier género de cosas.



Canador

Corrida (de escalas). Operación que consiste en trasagar de cada serie de botas con vino semejante y de la misma edad a otra de mayor vejez (o Roscos).// *Acad.* [ant.] Flujión o movimiento de un líquido.

Corre (al). Rodar las sacas, vaciado de botas, comenzando por la bota de la escala más alta y siguiendo por la inmediata inferior hasta llegar a la tolera. Es decir, atravesando las líneas horizontales que representan las distintas escalas.// *Mat.* Pasar de un lado a otro de una línea determinada, atravesando por ella.

Cortinilla. Tira de papel que se pega, por medios del mismo vino, en el condón, debajo del falso para que cuando se a la rínetta el vino que escurre por la junta del falso con el casero.

Costa. Las comidas de cada día en la viña, organizadas para el común por el encargado de la costa.

Costa encargado de la. Persona elegida, entre las que formarán un rancho, para que se haga cargo de la organización de la comida en común.

Costero. Persona encargada de la compra y traslado a la viña de los víveres de los trabajadores y otros menesteres.

Cream. Uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color caoba más o menos intenso y con un contenido en materias residuales superior a 115 gramos por litro.

Criadera. Cada una de las escalas de un sistema de criaderas y solera, formada por un conjunto de botas las cuales contienen vino con un nivel homogéneo de crianza. // Acad. Secando en viña.

Croja. Calle central, generalmente más ancha que las demás, que recorre transversalmente la bodega. // Mar. El medio de una cubierta, comprendido desde popa a quita entre las cuerdas, entre la criadera por la parte comprendida entre costas y la arillería. // Acad. Tránsito largo de algunos edificios que da acceso a las piezas que hay a los lados.



Croja

Cuadrilla. En la viña: conjunto de nueve a once viticultores que trabajan en la viña con un orden jerárquico establecido. En la bodega: conjunto de cuatro amobladores. // Acad. Reunión de personas para el desempeño de alguna actividad o para ciertos fines.

Cuarrear. Acción de subir una bota a 2' jalando cuatro veces del cintero. En cada tirón rueda un cuarto de vuelta. // Mar. Refiriéndose a la aguja náutica, recorrer la pronunciación de las denominaciones de sus cuartas o rumbos, distinguiendo también los números y valores de estos. // Acad. Partir o dividir una cosa en cuatro partes.

Cuaretillo. Medida de volumen de vino, equivalente a 1/32 arrobas.

Charillete. Inclinación radial que hay que dar a los laterales de las duelas para que ajusten entre sí.

Chiquichanca. Aprendiz de viticultor.

Charr. Faena de tonetería que tiene por objeto labrar los cantos o filos de las duelas y de las piezas que forman los fondos.

Desbragar. Labra que consiste en abrir un hoyo alrededor de una copa, de unos veinte centímetros de profundidad, para eliminar las raíces superficiales o descubrir los injertos. // Acad. (And.) Cavar alrededor de la copa una pileta de unos veinte centímetros de profundidad, para quitar las raíces superficiales y recoger los brotes para injertos.

Descachonar. Acción de desmenuar un cachón.

Descantar. Faena de tonetería que tiene por objeto desbastar las duelas. // Acad. Ranquet o quebrar las astas o canos de alguna cosa.

Descapintar. Faena de tonetería que tiene por objeto igualar los extremos de las duelas. // Acad. Quitar el esquinote.

Desfangado. Separado de las materias sólidas más espesas que se encuentran en el mosto antes de su fermentación.

Deslio. Operación que consiste en separar el mosto de las lías. // Acad. Operación que consiste en separar el mosto de las lías que se han depositado en el fondo de la vasija durante la fermentación.

Dolador. Oficial tonetero que prepara las duelas y los fondos para la construcción de las vasijas. // Acad. El que apilata o cepilla alguna tabla o piedra.

Dormida. Cuando en la bota almacenada la boca de bujo está desplazada a la derecha o la izquierda, con relación a la vertical. // Mar. Paraje donde se ha pasado la noche, fondeado al abrigo del viento y la mar.

Dry. En inglés, seco. Nombre de uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color amarillo pajizo a dorado, puntante a la nariz y con un contenido en materias residuales inferior a 45 gramos por litro.

Duela. Cada una de las piezas de madera con la que se forma la pared curva de las vasijas. Por extensión se llaman de igual modo a las piezas de madera de donde se sacan las duelas. // Acad.

Cada una de las tablas que forman las paredes curvas de las pipas, cubas, barriles, etc.

Dulce (apagado). Vino dulce obtenido mediante la detención de la fermentación a base de añadir alcohol.

Dulce (pasa). Vino dulce obtenido mediante el apagado con alcohol del mosto en fermentación obtenido a partir de una pasificada.

Embajada. La bota que tiene los arcos de bujo situados en el centro de los palos de escalera y calada bajo los propios arcos.

Empernar. Acción de situarse un hombre, en la última escala de la andana, con una pierna por cada lado del abra entre dos botas y apoyadas en la de la escala inferior.

Encabezado. Fertilización o adición de alcohol vírico al vino joven (hasta ese momento aún denominada "mosto" en Jerez), con la intención de modificar su contenido alcohólico. // Mar. Uno de los cosas por sus cabezas.

Encargado de cuadrilla. El operario de mayor categoría que con los dos oficiales y el aprendiz, forma la cuadrilla en los trabajos de bodega. // Acad. Que ha recibido un encargo.

Encomada. En bodega: La bota, cuyo eje mayor no es perpendicular a los palos de escalera o paralelo al de otras botas de la andana.

Estallar. Cortar las duelas a longitud adecuada. // Acad. Hacer corte en una pieza de madera para ensamblarla con otra.

Escala. Cada serie de botas, con vino semejante y de la misma edad, que forma parte de un sistema de criadera y solera. // Acad. Sucesión ordenada de cosas distintas, pero de la misma especie.



Duela

Facileterero (arriador). Oficial tinteiro que tiene de selección y entalla las duelas.

Españecado. Vitiicultor que es elegido para realizar fincas delicadas.

Españilla. Pequeña habitación dedicada a escritorio del capataz de la viña. Armario, a modo de despensa, que sirve para guardar los elementos del escritorio del capataz de la viña.

Espirriague. Mosto de mala calidad, obtenido de las ultimas pias o prensado de los residuos de la uva de uva.

Faena. Cada uno de los diversos trabajos que realizan los arriadores o que se realizan en la viña. // Acad. Trabajo corporal.

Falsete. Boca de la bota en el fondo de mole, sobre la línea central de la pieza del fondo llamada meñicas. // Acad. Costo que tapa una cuba cuando se quita la canilla.

Fino. Vino de Jerez cuando bajo velo de flor.

Heteado. Faena de tonelería que consiste en dejar completamente liso el esplanado, chaffas de cada extremo de la duela.

Flor. Vela biológica formada en la superficie de determinadas vinos por levaduras específicas y propias de la zona de Jerez.

Fogarin. Recinto dentro de la casa de la gente con chimenea, en donde se enciende la candela y se cocina. // Acad. Hogar común que usan los trabajadores del campo que se reúnen en una viña, corral, etc. Ordinariamente está en bajo.

Golpe (leña). Labor de cava que consiste en castar y allanar el suelo (o compactarlo).

Gorrón. Bota preparada para recibir el vino o mosto sobrante de otras faenas. // Acad. Que tiene por hábito carnar, vomir, regalarse o divertirse a costa ajena.

Hendido (hender). Operación para sacar de las duelas en tocos, de sección aproximadamente triangular, por esjado al bato de la madera las duelas planas. // Acad. Hacer o causar una hendidura.

Hilado. Enfermedad del vino que se manifiesta en un cambio perceptible de su densidad, dándole un aspecto viscoso.

Huaco. Espacio entre dos botas sobre el que se puede colocar otra. // Mar. Llámase huaco de las

otas a la abertura de las mismas. // Acad. Intervalo de tiempo o lugar.

Huaco (a). La bota de una anclana está a huaco con la que la sirve cuando se apoya en ésta sin ayuda de calzon. También cuando están en contacto los bojos de dos botas, aunque estén calzadas. // Acad. (Alban.) Tratándose de la colocación de piedras baldosas o ladrillos, perfectamente unidos y sin mortero entre sus juntas o techos.

Jable. Gárgol practicado en el interior de la rasta, en donde se arriaja el fondo de la sarta. // Acad. Gárgol en que se encajan las riotas de las tapas de toneles y botas.

Jalar (halar). Acción de tirar del cateneta. // Mar. Tirar de una cuerda. // Acad. (And.) Tirar hacia sí de una cosa.

Juntas. Línea de unión entre las duelas de una bota. // Acad. Unidos, cercano.

Lagar. Recipiente de base cuadrada; sección tronco piramidal invertida, de unos tres metros de lado con los costados de unos sesenta centímetros de altura, montado sobre banquillos de unos ochenta centímetros de altura. En el que se efectúa la pisa de la uva. // Acad. Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto.



Lagar

Lías. Heces que se producen durante la fermentación del mosto y se depositan en el fondo de la bota. // Acad. Heces.

Líneo. Sidera de vides, generalmente plantadas y sujetas a varias líneas de alambre.

Listán. Una de las sinonimias de la variedad de uva Palomino.

Macear. Golpear con el mazo. // Acad. Por golpear con el mazo a la maza.



Madre

Madre (del vino). Sedimento que se forma en el fondo de las botas que contienen vino en crianza biológica, formado principalmente por levaduras muertas procedentes del velo de flor.

Majuelo. Vino elaborado a partir de mostos procedentes de uvas de cepas jóvenes. // Acad. Vinya nueva que ya da fruto.

Mañijero (hombre de mano). El hombre que marca el ritmo de trabajo en una cuadrilla o rancho. // Acad. (And.) El encargado de contratar obreros para ciertas faenas del campo.

Manzanilla. Vino obtenido mediante crianza biológica en botellas situadas en la localidad de Sanlúcar de Barrameda.

Marea Red. Patrón para la plantación de un viñedo según el cual las cepas se distribuyen equidistantes, en cuadrados de unos 1,57 x 1,57 metros aproximadamente. // Acad. Medida de superficie de 400 estadales cuadrados.

Mayeta (mayeta). Vitiicultor que es propietario de una viña pequeña. // Acad. (Cad.) Vitiador de escasa caudal.

Medin (bota). Vajija con una capacidad de 15 arrobas o 250 litros aproximadamente.

Medium. Uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color ámbar a caobe y con un contenido en materias residuales superior a 45 gramos litro e inferior a 115 gramos por litro.

Metedones (de uva). Obreros que tienen la misión de meter la uva en el lagar en cada corrida. //

Acad. Persona que introduce o incorpora una cosa en otra.

Miteado (mitad y mitafl). Mezcla de igual volumen de vino de Jerez y alcohol vinoso con que se hace el enribezado.



Pisadores.

Mórax. Parte opuesta a cada cana en los palos de cargar.

Moscatel. Una de las variedades admitidas por el reglamento de la Denominación de Origen, habitualmente utilizada para la elaboración del vino dulce del mismo nombre.

Mosto. En la zona de Jerez, el zumo exprimido de la uva se sigue llamando mosto después de la fermentación y hasta el momento de su enribezado. // Acad. Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.

Olorosa. Vino de Jerez de aroma intenso y color carba, perteneciente a la categoría de los generosos, criado a una graduación alcohólica que impide el desarrollo del velo de flor. // Acad. Que exhala de sí fragancia.

Orojas. Hollejo y rapón de la uva, después de haberse estrujado todo el mosto. // Acad. Hollejo de la uva, después de exprimido y sacada toda la sustancia.

Pago. Extensión más o menos amplia de tierra de labor en la que se incluye un conjunto de viñas que comparten las mismas características de suelo y microclima. // Acad. Distrito determinado de tierras, especialmente de viñedos y olivares.

Pala Caram. Uno de los Vinos Reservados de Uva definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color amarillo pajoso, aroma prazante y con un contenido en materias azúcares superior a 45 gramos litro e inferior a 115 gramos por litro.

Palo Cortado. Vino de Jerez del grupo de los generosos, criado mediante envejecimiento friso-

quioso, sin velo de flor, pero que junto a las características típicas de los caldosos, de paladar profundo y color intenso, desarrolla un aroma típico, que lo aproxima a los amontillados.

Palomino. La principal de las variedades de uva autorizada para la elaboración de los vinos de Jerez.

Pata de Gallina. Tipo de olivares, especialmente suave y ligero en el paladar.

Pasarete. Vino muy dulce, por el exceso de cabeceos, de color carba oscuro y aroma muy intenso, utilizado frecuentemente para el enribecamiento de bebidas espirituosas como el mosto o el whisky.

Pedro Ximénez. Una de las variedades admitidas por el reglamento de la Denominación de Origen, habitualmente utilizada para la elaboración del vino dulce del mismo nombre.

Péinar. Acción de dejar empapado el apollado de todas las botas de una cava. Pinar un regón o estera por el suelo de albero después de barrer.

Peso. Medida de valor utilizada en la compra-venta de vinos, así como para calcular el valor del almacenado. // Acad. Moneda imaginaria que se suponía valer 13 reales (aproximadamente 0,02254 €).

Picar. Inclinar, en los transegas y deslíos, la bota para que pueda seguir saliendo por el falso el vino o mosto que contiene por debajo de dicha boca, cuando la bota tiene su eje mayor horizontal. // Mar. Cortar cualquier cosa a golpe de bota. // Mar. Hacer funcionar una bomba.



Pisar.

Pie. Nombre que recibe la mata de uva ya pisada que en forma de cilindro se recoge en el lagar al- rededor del husillo para someterla a las tiras. // Acad. Maza cilíndrica de uva pisada en lagar y que, echada apretadamente contra una tira de pleita, se coloca debajo de la prensa para exprimerla y sacar el mosto.

Pierna. Andana larga y sofisticada de montañad en la orilla de una nave.

Picón (sic). Carbon muy menudado, hecho con los sobrantes de la uva carbonizada. // Acad. Exceso de carbon muy menudado, hecho de ramas de encina, para el pino, que sólo sirve para los braseros.

Piquera. Utensilio abieno en la mitad del contado del lagar, que lleva adosada una gargolla de madera. // Mar. Proximidad a cualquier cosa, pero más señaladamente a la boca de un puerto o estaje, o tal vez la misma boca. // Acad. Agujero que tiene en uno de sus dos frentes los tonbes y alambiques, para que abriéndolos puede salir el líquido.

Pisadores. Personas que pesan la uva en el lagar. // Acad. El que pisa la uva.



Septa.

Puya (limpia). Echar mosto a vino en las botas a cana libre, sin coratón.

Ranchear. Vivir de rancho en rancho, de viña en viña, de la cantidad de fin que lo forma. // Acad. Formar ranchos en una parte o acomodarse a ellos.

Rancho. Agrupación de diez a doce viviendas para la organización de la comida en común. // Mar. Cada una de las divisiones que se hacen de la marinería para el buen orden y disciplina en los buques de guerra y así alternan en las horas y servicios por ranchos, y comen juntos los de cada rancho. // Acad. Comida que se hace para muchos en común, y que generalmente se reduce a un sólo guisado, etc. // Acad. Junta de personas que comen a un tiempo esta comida.

Raspado (raspa). Operación que consiste en dar forma, levemente convexa, a la cara exterior de las duelas. // Acad. Rasar ligeramente una cosa quitándole alguna parte superficial.

Raya. Olorosa de baja calidad, utilizando para los cabeceos, habitualmente procedente de botas empolladas en el exterior de las bodegas para acelerar la evolución físico-química del vino.

Rebina. Volver a hacer la bina.

Rebotar. Faena de tonelería que tiene por objeto igualar el filo de la cesta una vez realizado el decapitado.

Recastra. Volver a hacer la cesta.



Solera

Remontado. Vino fino o manzanilla que por haber permanecido mucho tiempo embotellado se ha oxidado ligeramente, atenuándose perceptiblemente su aroma punzante y modificándose sus características organolépticas originales.

Retundir. Faena de tonelería que tiene por objeto cepillar los joints de las dadas, de modo que no sobresalgan más de otras. // *Mar.* Dar el último reposo a de calafatear a los costros. // *Mar.* Preparar la moña de los tablonc. etc. // *Acad.* Ignificar con herramientas apropiadas el paramento de una obra de fábrica después de concluida.

Rosón. Faena fundamental en la crianza, por la cual se añade a una cistleta o a la solera una porción de vino de igual tipo, pero más joven que el de aquellas. // *Acad.* Hervir con y pastera.

Ruedo (al). Dora sobre el sacio dispuesto para nola.

Sacas. Cantidad de vino que se extrae de la solera para destinarla al consumo.

Sarcacho. Monto ácido, similar al arape, pero en el que la reducción de volumen es de sólo un tercio del líquido original.

Serpía (alumbra, pileta). A modo de presas que se hacen en las calles de las viñas para retener el agua de lluvia. // *Acad.* Sarmiento delgado y estéril que echan las vides por la parte de abajo y junto al tronco. // *Acad.* Escasa.

Subretabas. Nombre propio del mosto que acaba de ser encabezado para diversos fines, y que a partir de ese momento es llamado vino.

Solea. Exposición de los vinos al sol para su pasteurización. // *Acad.* (And.) Recolección de los frutos caídos del árbol naturalmente o derribado por el viento.

Solera. La primera escala, o escala inmediata al suelo, en un sistema de criaderas y soleras, de donde se extrae la saca para el consumo. // *Mar.* El plano, explorado o sacado que se forma con tablonc, o con un solo pedazo de tablon, para asiento de cualquier cosa. // *Acad.* Madero asentado de plano sobre la bodega para que en el desahucio o se ensamblen otros. etc. // *Acad.* (And.) Mudo o la del vino.

Tangonillo. Estructura formada por cuantos espaldines, cruzados entre sí, para colocar encima una bota. // *Acad.* Palo, piedra o cosa semejante que se pone para sostener y apoyar una cosa provisionalmente.

Tierra (de levijá). Clase de arcilla utilizada en la clarificación de los vinos.

Tiesta. Parte extrema de las dadas, desde el cordón hasta el jable y cuyos conjuntos, por uno y otro extremo, forman las dos uetas de la bota. // *Mar.* El cabo que se une a cose, y con que se reficran las orillas de las velas. // *Acad.* Canto de las tablas que sirven de fondos o tapas en los toncos.

Tirador. Obrero que en el lagar tiene la misión de formar el arge y prensar los orujos de la uva. // *Acad.* Persona que tira.



Tirador

Trabajadero. Taller de tonelería en el que se convierten las botas.

Trasegar. Acción de trasegar el vino mediante jaras. // *Acad.* Mudar las cosas de un lugar a otro, y en especial un líquido de una vasija a otra.

Tresbolillo. Pástor de planta, sin diapasal del vidado. // *Acad.* Dicho de la colocación de las plantas puestas en fila paralelas, de modo que las de cada fila corresponden al espacio de los huecos de la fila inmediata.

Tronera. El hueco de otra entre tres botas, montada una encima de las otras dos, igual en la anchura. // *Mar.* Cada uno de los agujeros que se practican en los parapetos y otras partes de un buque casario o mercante, para hacer fuego por ellos al enemigo en el acto de abundar. // *Acad.* Abertura oval costado de un buque, en el parapeto de una amiralla o en el espaldón de una batería, para defender con seguridad y acierto los cañones.

Vaciado. Operación que consiste en dar forma, lentamente, con una, a la cara interior de las dadas.

Vena (de las). Filillos de luz, o truhion, que salen con el mosto o vino al sacar en claro por medio del canigo o bodega.

Vendimiador. Persona que corta la uva. // *Acad.* Persona que vendimia.



Vendimiador

Vendimiador. Operario de bodega que utiliza la vendimia.

Vitudem. El que guarda una uva. // *Acad.* Guarda de una uva.

Viticultor. Persona que ejerce la profesión y es perita en viticultura. // *Acad.* Persona perita en la viticultura.

V.O.R.S. "Vinum Optimum Rare Signatum". Calificación otorgada por el Consejo Regulador para determinadas sacas de vinos de calidad excepcional y una vejez media superior a 30 años.

V.O.S. "Vinum Optimum Signatum". Calificación otorgada por el Consejo Regulador para determinadas sacas de vinos de calidad excepcional y una vejez media superior a 20 años.

Yema. Nombre que se da en la pisa al mosto de primera calidad. // *Acad.* La parte mejor de una cosa.

entre sí, de modo que pueda ajustarse la ducha para hembría.

Eucubilla (de tumbillo). Mazono de ramas de ramillete sujetas a un mango de madera. También, mano de ramas amarradas con cuerda o alambre. // Acad. Escobita formada de cerdas o de alambres, etc.

Espolón. Palos de madera, cuadrados, de unos 15 cm de ancho y espesor y unos 65 cm de longitud, en donde descansan los palos de escalera y que también se utilizan como apoyos, caños y frenos en distintas faenas de bodega.

Fetra. Pieza hecha de caputo tejido, de forma rectangular, de aproximadamente 1,5 por 1 metro. // Acad. Tejido grueso de caputo, juncos, palma, etc.



Fetra

Estrebilla. Utensilio compuesto de dos flejes curvados en forma de U, de unos 3 cm de abertura, y con los extremos doblados en sendas cejas de unos 5 cm de largo; los flejes están sujetos, uno sobre otro, por un remache en la base de la U, y cruzados ortogonalmente de manera que componen una especie de cestillo de unos 17 cm de altura cuya boca ofrece los cuatro ganchos que forman las cejas mencionadas.

Estrella. Cuchillo cilíndrico y estrado que se coloca en la bispilla de la cunou para que cubra el vino en el tiempo previsto. // Acad. Objeto de figura de estrella, etc.

Estrepe. Recipiente cilíndrico formado por flejes de hierro, en cuyo interior se quema vinosa y leña para calentar la bota, una vez levantada y dentro el fudido.

Galafate. Pequeña herramienta de hierro de unos 9 a 10 cm de largo, que sirve en un extremo una

laminita triangular, se utiliza consergam los para sujetar los finales de las botas durante la vacía de su obstrucción. // Mar. Galafate. // Acad. Ladron sugar que roba con arte, aludado o coguato.

Galga. Cuchillo de tinchería que actúa como un cepillo de carpintero. Se utiliza en el raspado y pulimentado de las botas. // Mar. El ancho y calabrote u orinque con que se aumenta la retención del ancla.

Jabladera. Utensilio de tonelera, similar a un granal, que lleva adaptado un juego de dos cuchillas. Se utiliza para realizar el jablé.

Jarra. Vasija, actualmente de acero inoxidable (antes de duchas de madera sujetas por anillos de metal), de boca ancha y forma piramidal, provista de un asa. Hace 12,5 litros. // Acad. En jerez, recipiente de hojalata, de doce litros y medio de capacidad, que sirve para el trapejo de los vinos en la bodega.



Jarra

Jarrón. Recipiente abierto, de madera de roble, de forma tronco-cónica, celido horizontalmente por tres arcos y provisto de dos asas también metálicas. Mide alrededor de 27 cm de altura y 34 de diámetro medio.

Ladroncillo (de clavo). Tubo, actualmente de acero inoxidable, y corto en un extremo, de unos 2 cm de diámetro por unos 50 cm de largo y bastante por una concha en el lugar en que se inicia la curvatura.

Llano (retallo). Pieza pesada y plana de madera de roble que, con la boca arriba, sirve para calzar las botas en las andanas.

Mazo. Mazo de madera, de cabeza cilíndrica de poca altura y bastante largo que pasa por su eje central. // Mar. El mazo con que los calafates pegan sobre los hierros de moer, cunou, cunou en las contras. // Acad. Mazo.

Marcador (de vaciar). Herramienta constituida por un mango de madera de unos 45 cm de longitud, que encaja en un rasador de acero, de sección rectangular y, por ello, con un borde constante rectilíneo.

Mazo. Especie de martillo, de madera, con mango de unos 25 cm de longitud y los cutillos de forma cilíndrica de unos 8 cm de diámetro por igual largo. // Acad. Martillo grande de madera.

Palomilla. Palo, con las dos lateras cóncavas, que entra en el abeto y sobre el cual se apoyan las pueras. // Acad. Armonio de tres piezas en forma de triángulo rectangular, que sirve para sostener tablas, etc.

Palos (de cargar). Par de palos, de madera, cuadrados, una de cuyas caras está rebajada por uno de sus extremos y termina en bisel, por el otro y en los medios lleva sendos ganchos de hierro que se sujetan al cano u camión. Pueden ser largos o cortos, según tengan 3,5 ó 2,5 metros.

Palos (de almacenar). Par de palos, de madera, cuadrados, una de cuyas caras está rebajada por uno de sus extremos y termina en bisel, por el otro, y en la misma cara, recibe el nombre de cano y está rebajado de forma cóncava.

Palos (de escalera). Par de palos, de madera, cuadrados, que descansan en unos travesaños llamados espulones y sobre los cuales se asientan las botas en solera (o primera).



Palos de escalera

Palos (de travesaño). Palo como el de poco cano que se coloca debajo de la jarra para inclinarla y sujetarla.

Papel (de camato). Tira de papel de estraza que se liza en el extremo más angosto del camato, para que, al introducir éste en el fudido, no queden intervenciones por donde pueda escorrerse el vino.

Petate. Sacos donde las viticultores amedian la uva de la cana y sus pertenencias, cuando dormían en la cana de la gente de cada caserío. // *Mat.* El lino de la ropa y cana de cada marinería.

Picador. Palo de moleta, cuadrado y de 1,5 m de longitud, una de cuyas caras, a lo largo de una de sus mitades, lleva tabeas como hendiduras oblicuas a modo de escalones.

Portos (caballus). Nombre que recibe cada uno de los soportes sobre los que descansa la tabla de anclaje.



Redes

Raspá. Herramienta de tonelería que consta de una cuchilla undulada con dos mangos. Sirve para realizar el vaciado de las duelas.

Redar. Estera circular, hecha de esparto, de unos 65 cm de diámetro. // *Acad.* Esterilla redonda.

Rociador. Utensilio que consiste en un tubo curvo, actualmente de acero inoxidable, de unos 90 cm de longitud en uno de cuyos extremos, por el que queda suspendido de la boca de bojes, entra la boquilla de la canoa, el tubo se va angostando hacia el extremo opuesto que está cerrado, y en el último tercio de su longitud lleva una serie de orificios por los que sale el vino. Hay varios tipos de rociadores según su utilización: rociador para fresas, rociador de pata de cabra y rociador para olivos.

Sufridera. Camiso, que por la parte opuesta a la que se ajusta a la boca de bojes, lleva una especie de abachafé de duela invertida.

Tiento. Trozo de caña que separa la boca del tubo, de la bomba de goma, del fondo de la bota, cuando esta su eje mayor horizontal, una altura equivalente al volumen de lías. // *Acad.* Palo que usan los ciegos para que les sirva como guía.

Tina. Recipiente de madera de noble con una capacidad de unos 20 litros. // *Acad.* Vaso de madera, de forma de media cana.

Tineta. Recipiente de madera de noble, de unos 30 cm de diámetro medio y 15 cm de altura.

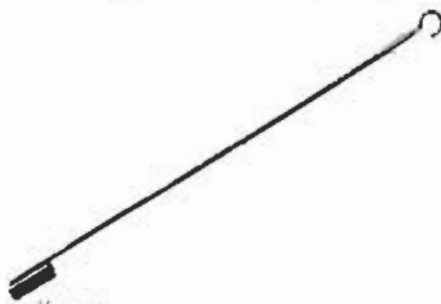
Tinaquito. Recipiente abseto, de madera de noble, de forma cilíndrica de unos 25 cm de altura, provisto de dos asas de hierro.

Tranquiña. Palo grueso de 1 m de longitud que en su tercio inferior se ensancha en forma de pirámide rectangular, una de cuyas caras termina en bisel, formando un filo agudo. // *Acad.* Palo grueso y fuerte.

Tranquillón (burra). Palo cuadrado de unos 10 cm de canto por 90 de largo, con dos rebajes concavos, en los extremos, para adaptarse a las botas sobre las que se apoya, por el lado contrario otro suave rebaje concavo casi a todo el largo.

Trapos. Trapos de arranque, trozo de tela dura sobre la que se coloca la concha de boca de bojes para cerrar momentáneamente las botas llenas que han de ser rodadas; trapos de capar, trozo cuadrado de lona con que se envuelven las zapas cuando con estas se cierran las bocas en firme. // *Mat.* El velamen del navío. // *Acad.* Pedazo de tela desechado por viejo, por roto o por inutil.

Vara (de apalaca). Barra metálica cilíndrica, actualmente de acero inoxidable, que por uno de sus extremos termina en asa y, por el otro, se ensancha un poco y oblicua varían embudo en los que se insertan haces de palma. // *Acad.* Palo largo y delgado.



Vareador

Venencia. Utensilio con que se sacan de la bota pequeñas porciones de vino o mosto. Consta de una vástago o varilla flexible de unos 75 cm de larga, de barba de ballena o plástica, que por un extremo tiene un gancho metálico y por el otro un cubilete o recipiente cilíndrico de unos 3 cm de diámetro por 8 o 9 de largo y con el fondo abovedado. Construidas en acero inoxidable o plata. También puede ser de caña, cortada de modo que quede en una sola pieza el vástago y el recipiente, cuyo fondo es un nudo de la caña. // *Acad.* Utensilio compuesto de un recipiente cilíndrico de plata, hojalata u

otra materia, de reducida capacidad, y de una varilla, ordinariamente de ballena, de unos 80 centímetros de longitud, terminada en un gancho. Úsanlo en Jerez de la Frontera para sacar pequeñas cantidades del vano o mosto que contiene una bota.



Portos

Vertedor. Utensilio de latón, en forma de cogedor, que se emplea para apurar el trasiego del mosto de la cana a la bota, durante la púa. // *Mat.* Especie de paló o cuchara con que en las embarcaciones menores que no tienen cubierta se ceba fuera el agua que les entra, etc. // *Acad.* Que vierte.

Zoleta. Herramienta de labor similar al azudón pero más pequeña.

EL USUARIO DE TERMINOS ELS FÓRicos

Alfar: Voz derivada del árabe, que sirve para designar el término de una ciudad.

Almohades: Dinastía árabe que tuvo su origen en Ibn Tumat que se proclamaria mahdí "mesías del Islam", fundando un imperio que acabaría con los almorávides, cuestionados por su corrupción y desorden espiritual. Los almohades llegarían a España a mediados del XII, pero a partir de la Nave de Tolosa (1212) resultaron enormemente debilitados, comenzando su decadencia.

Almorávides: Dinastía bereber que al mando de Yussuf Ibn Tashfin creó un vasto imperio, dominando la España musulmana desde finales del siglo XI hasta mediados del siguiente.

Andalusíes: perteneciente u originario de la Andalucía Musulmana (Al-Andalus).

Arcadia: región central del antiguo Peloponeso griego, vinculado su nombre del personaje mitológico Arcadio. Se dice que la vida de sus habitantes, dedicados al pastoreo, era un "paraíso de sencillez y felicidad" de ahí que con el paso del tiempo la Arcadia se convirtiera en un referente para la poesía bucólica del Renacimiento.

Azumbre: medida de capacidad antigua, equivalente a la octava parte de una cántara, es decir, un litro.

Baco: Nombre que en el panteón romano se lo otorgó al antiguo dios griego Dionisos.

Borgoñón: Perteneciente al Ducado de Borgoña, al oeste de la actual Suiza, que en 1515 entraría a formar parte del patrimonio de Carlos V, por parte de su abuela paterna, María de Borgoña, hija del Duque de Borgoña, Carlos el Temerario, y madre de Felipe el Hermoso.

Califato: Período de tiempo (929-1051), en que la España Musulmana fue gobernada por los califas Omeyyas desde Córdoba, siendo uno de los períodos más brillantes de la historia andalusí. Califa venía a significar soberano y sucesor de Mahoma, estando su reino totalmente independizado de cualquier otra autoridad o reino musulmán.

Cargadores: aquellos mercaderes que tenían tratos comerciales con Indias y de ellos los conocidos como cosecheros serían los dedicados a los frutos de la tierra, incluido el vino.

Carta Puebla: Documento otorgado por el rey, en el que se concedían los privilegios y franquicias otorgados a los futuros pobladores de un lugar.

Casa de Contratación: Creada en Sevilla por la Corona en 1503, se convertiría según el profesor Haring en una especie de ministerio de comercio, más una escuela de navegantes, más una aduana.

Columnas de Hércules: Hércules fue el más famoso de los héroes mitológicos griegos, hijo del dios Zeus y su amante Alcmena. Pasado el tiempo, y debido al asesinato de sus hijos a manos de Hera, verdadera esposa de Zeus, Hércules realizaría semejante peregrina con los conocidos doce trabajos, de muy difícil realización. Entre ellos estaría la separación de Europa y África y que hoy se conoce como Estrecho de Gibraltar.

Dionisos: Dios mitológico, hijo de Zeus y de la mortal Semele, que estuvo a punto de morir abrasado por los rayos del sol, pero su padre

lo guardaría en uno de sus cuernos mientras lo depositaba en Nisa. De ahí vendría su apodo de "nacido dos veces". Citado por las mitas, en uno de sus viajes por el mundo como lo a una planta a punto de extinguirse consumida por el sol. Recordando de su niñez, lo guardó en un hueso de animal y así fue creciendo y creciendo hasta que al llegar a Naxos cayó que plantada, fructificando en preciosos racimos. Había nacido para la mitología, la cepa con sus pequeños hijos, las uvas, así como su dios protector, Dionisos.

Ferizae: su época dorada sería la Edad Media, en donde se constituirían como centro de reunión de mercaderes de diversos orígenes, los cuales se reunirían en lugares y fechas determinadas. Algunos de las más significativas serían las de Jerez, Sanlúcar o Medina del Campo entre otras.

Finis Terrae: Desde la más remota antigüedad hasta 1492, el Océano Atlántico no había sido explorado, por lo que su existencia provocaría en la imaginación de las gentes una larga lista de mitos, monstruos y leyendas. Entre estas últimas estaría el que sus aguas eran el inicio de la nada y que por tanto el extremo suroccidental peninsular era el fin de la tierra.

Fuero Juzgo: Versión en romance de Liber Iudiciorum del rey visigodo Recesvinto quien lo habría publicado en el 654, convirtiéndose durante mucho tiempo en el único texto legal válido ante los tribunales.

Guindaje: Subida de algún objeto para colocarlo en alto.

Helenización: adjetivo que designa la influencia de la cultura griega en otra posterior y distinta.

Hueste: Normalmente era el término que designaba al ejército en campaña, aunque también podía designar al conjunto de partidarios de una persona o una causa.

Ilíada: Poesía épica debido a Homero y datado aproximadamente en el siglo VIII a.C., cuyo tema narra la contienda que durante diez años, enfrentó a los griegos contra los habitantes de Troya, antigua ciudad de Asia Menor. Actualmente se piensa que dicha obra fue una recopilación homérica de tradiciones orales.

Los Barbaros: Componentes de cualquiera de las hordas que en el siglo V penetraron en el Imperio Romano, ocuparon su parte occidental y crearon diversos reinos, como el visigodo en España.

Las Gracias: Diosidades mitológicas cuyos nombres eran Agraya, Brillantes, Eufrosina, alegría del corazón y finalmente Italia, fertilidad de plantas y tierra.

Las Musas: Deidades mitológicas, que habrían en el Paraíso, protegiendo las ciencias y las artes. Su número era el de nueve, a saber: Clío, Euterpe, Talía, Melpómene, Terpsicore, Erato, Polimnia, Urania y Caliope. Protegían respectivamente la historia, la música, la comedia, la tragedia, la danza, la alegría, la poesía, lírica, la astronomía, la docuencia y la poesía heroica.

Media luna fértil: En época numera se denominaba así a la extensa cuenca de los ríos Éufrates y Tigris, proviniendo su nombre de la fertilidad de la tierra, la cual a pesar de su clima seco, recibió los beneficios desahogados de los desbordamientos de ambos ríos.

Moriscos: Aquellos musulmanes bautizados que permanecieron en la España reconquistada, dedicándose fundamentalmente a la agricultura, aunque continuaban practicando secretamente su antigua religión. Su difícil integración se vería muy afectada por el edicto firmado en 1567 por Felipe II, en el cual se prohibía sus peculiaridades de vida, desembocando en la Émota Guerra de las Alpujarras. A partir de 1609, ya bajo Felipe III, su expulsión se haría gradualmente efectiva, por miedo a una muy posible alianza entre estos moriscos y los berberiscos norteafricanos.

Mozárabes: Miembros de la minoría hispánica que vivieron como tributarios en la España musulmana y bajo el consentimiento de esta última, conservaron su religión cristiana y (muchos autores) incluso la judicial.

Nazarina: Dinastía fundada por Yusuf Ben Nau en 1231, que accedería al trono de Granada, manteniéndola en su poder hasta finales del XV, en que su último rey Boabdil se rendiría a los Reyes Católicos en 1492.

Sentido premial: filosofía político-económica, por la cual los reyes castellanos premiaban a aquellos soldados más distinguidos en el combate conquistador, con la concesión de tierras (urbanas o agrarias), en las zonas arrebatadas a los moros.

Varas: antigua medida agraria, variable según el período histórico y lugar geográfico en cuestión. Como punto referencial estaría la vara castellana equivalente a cuatro palmos.

BIBLIOGRAFÍA

- Bobadilla, Antonio. 1945. *Historia Antigua y Medieval de Sanlúcar Cádiz*.
- Bobadilla, Pedro. 1972. *Historia de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda*. Cádiz.
- Borrego Pla, Carmen. 1998. *El Jerez, hacedor de cultura*, vol 1. Jerez.
- Borrego Pla, Carmen. 2003. *El Jerez, hacedor de cultura*, vol 44. Jerez.
- Borrego Pla, Carmen. 2004. Los mineros onubenses y El Puerto de Santa María en los albores del Descubrimiento. *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía*. Córdoba.
- Borrego Pla, Carmen. 1993. *El Puerto, su entorno y América*. Biblioteca de Temas Formales, nº 3. El Puerto de Santa María.
- Borrego Pla, Carmen. 2004. El vino oceánico: la problemática llegada del "Jerez" al continente indiano. El vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la Historia de España y América. Jerez.
- Borrego Pla, Carmen. 2003. La Casa de Contratación y Jerez durante el quinientos: el intento por romper un monopolio. *La Casa de la Contratación y la navegación entre España y las Indias*. Sevilla.
- Boutelou, Esteban. 1807. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Imprenta Villalpando, Madrid.
- Bustos, Manuel. Jerez de la Frontera y América: el impacto del Descubrimiento, en *Actas de las I Jornadas de Historia de Jerez*, Biblioteca de Urbanismo y Cultura, nº 2.
- Bustos, Manuel (director). 1992. *Historia de Cádiz*. Madrid.
- Canas, Gabriel (director). 1999. *Geografía de Andalucía*. Sevilla.
- Catallem Borral, José Manuel. 1988. *Prevario del vino*. Madrid.
- Caro Canceña, Diego (coordinador). 2 vol. 1999. *Historia de Jerez de la Frontera*.
- Casa Lucas, J.L.; Arnoldo Rodríguez, J. 1982. Análisis comparativo de la evolución y características de las uvas de las variedades Palomino y Pedro Ximénez durante la fase de maduración en la zona del Jerez Superior. *II Jornadas Universitarias sobre el Jerez*. Puerto Real (Cádiz).
- Clemente y Rubín, Simón de Rojas. 1807. *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Imprenta de Villalpando, Madrid.
- Cuevas, José y Jesús de las. 1979. *Vida y Milagros del vino de Jerez*. Jerez.
- Cuevas, José y Jesús de las. 1979. *Los Vinos de Andalucía*. Sevilla.
- Dominguez Ortiz, Antonio (coordinador). 1980. *Historia de Andalucía*.
- Federación Española del Vino. *El Mundo del Vino en Cifras - 2003*. Madrid, 2004.
- Fernández de Bobadilla, Gonzalo. 1949. *Cultivo de la vid en Jerez y Sanlúcar por Esteban Boutelou*. Ministerio de Agricultura, Madrid.
- Fernández de Bobadilla, Gonzalo. 1956. *Vitíferas jerezanas y de Andalucía Occidental*. Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, Madrid.
- Fernández de Bobadilla, Gonzalo. 1960. *Toda de la vid en la zona del Jerez-Xerez-Sherry*. Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas. Cuadernos, núm. 311. Madrid.
- Fernández de la Haza, G. 1901. *El viñedo jerezano en el siglo XIX*. El Progreso Agrícola y Pecuario. Madrid.
- García del Barrio, Isidro. 1979. *La tierra del vino de Jerez*. Gráficas del Exportador, Ed. Sesta, S.A. Jerez de la Frontera.
- García del Barrio, Isidro. 1980. *Carisidades de Sanlúcar de Barrameda y su zona*.
- García de Luján, Alberto. 1987. *Singularidades de la viticultura del Jerez cuyos base de su Denominación de Origen*. Simposium "Denominaciones de Origen históricas". Jerez de la Frontera.
- García de Luján, A.; Páez, B.; Lara, M. 1990. *Varietades de vid en Andalucía*. Junta de Andalucía. Consejo de Agricultura, Pesca y Alimentación. Sevilla.
- García de Luján, Alberto. 1997. *La viticultura del Jerez*. Ediciones Mundiprensa.
- García de Luján, A.; González Montepío, J.M.; Buitilla Barrios, J.M. y Lara Benítez, M. 2004. *Catálogo de clones de variedades de vid de Andalucía*. Consejo de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- García Laborda, Juan. 1959. *Mapa geológico de Lopera*. 1:50.000. Es-

- plificación de la uva núm. 1061 Cádiz. Instituto Geológico y Minero de España, Madrid.
- Gorgora, A. de. 1976. Materiales para la Historia de la Muy Noble y Muy Leal ciudad de Jerez de la Frontera. (reedición y adiciones de M. Ruiz Lago). Jerez.
- González Góngora, Manuel María. 1935 y ediciones posteriores. Jerez-Xerez-Sherish. Jerez Industrial S.A. Jerez de la Frontera.
- Guillamas y Galiano, Fernando. 1958. Historia de Sanlúcar de Barrameda. Madrid.
- Iglesias, Juan José. 1985. El Puerto de Santa María, en la colección Pueblos de la Provincia de Cádiz, nº 1. Cádiz.
- Jeffs, Julian. 1961. Sherry. Published by Faber and Faber, London.
- Ley 29/2005, de 10.07.05, de la Uva y del Vino (BOE núm. 165, de 11.07.05).
- Morales Godínez, M. 2004. Desde el Almirante. González Byass S.A. y Caja San Fernando. Jerez.
- O'Scanlan, F. 1974. Diccionario Marítimo Español. Museo Naval.
- Parada y Barreto, Diego. 1868. Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera. Imprenta del Guadalete. C/ Compañía 2. Jerez de la Frontera.
- Pernán, César. 1962. Las polillas y la padrición de la uva. Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas. Boletín núm. 47.
- Pernán, César. 1972. La poda de la vid en Jerez. Boletín de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos, núm. 227. Madrid.
- Perrarrón, Julián. 1965. Diccionario del vino de Jerez. Ed. Gustavo Gili. Barcelona.
- Pérez, J.L., Romero, F. 1978. Defensa sanitaria de la uva. Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jerez-Xerez-Sherish" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda". Jerez de la Frontera.
- Puertas, B.; García de Luján, A.; Lara, M. 1987. Contribución al estudio de variedades antiguas de la zona del Jerez. IV Jornadas Universitarias de Viticultura y Enología en Jerez. Universidad de Cádiz. Puerto Real.
- Real Academia Española de la Lengua. 1947. Diccionario de la Lengua Española. séptima edición. Madrid.
- Rodríguez Carrido, José. 1983. Xeritium. Complementos bibliográficos para la historia de Jerez de la Frontera. Jerez.
- Rodríguez, J. Jerez en los albores del Descubrimiento (siglo XV-XVI). Actas de las Jornadas de Historia de Jerez. Biblioteca de Urbanismo y Cultura, nº2.
- Rodríguez, J. 1942. Historia del Puerto de Santa María desde su incorporación a los dominios cristianos en 1259 hasta el año de mil novecientos. Cádiz. 1942.
- Rodríguez, J. 1990. Sanlúcar de Barrameda y el Nuevo Mundo. Sanlúcar.
- Ruiz Maté, Diego. Territorio y Proceso biniérgico en el seno de El Puerto de Santa María y Cádiz (3.000-1111 a. C.). *Revista de Historia de El Puerto*, nº 12.
- Sancho de Sopranis, Hipólito. 1965 y 1969. Historia de Jerez de la Frontera desde su incorporación a los dominios cristianos. 4 vols. Jerez.
- Siffé, David. Ponencia "Denominaciones de Origen. La evolución de su protección en la ley inglesa", leída en el Simposio "Denominaciones de Origen Históricas", Jerez, 16 al 18/03/1987, organizado por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xerez-Sherish y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda con el Patrocinio de la O.I.V. de París.
- Smith, L.C.; Casas Gómez, J.M. 1981. Cambios Semánticos en el Léxico Vitivinícola de Jerez. Publicaciones de la Universidad de Sevilla, serie Filosofía y Letras, nº 60.
- Soto Molina. 1948. Jerez y sus vinos. Jerez de la Frontera.
- Toussan de Puebla, F. (coordinada). Bibliografía y recuerdo de Hipólito Sancho de Sopranis, en Biblioteca de Temas Portuenses, nº 4.
- Seláquez, J.P. 1984. Historia antigua y moderna de Sanlúcar de Barrameda (estudios preliminares de M. Romero). 2 vols. Sanlúcar.
- Zoido Naránjo, Florentino. 1976. Contribución bibliográfica al estudio de la viticultura jerezana. Separata de Archivo Filológico núm. 182. Sevilla.

LOS AUTORES

José María Fernández-Palacios Carmona.

EL BOSQUE NATURAL Y EL PARQUE
NATURAL DE JEREZ

Licenciado en Ciencias Biológicas, ha desarrollado una activa labor en la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía como especialista en conservación de la Naturaleza, gestión de espacios naturales y conservación de la flora y fauna silvestre.

Rafael Navas Renedo.

JORNALISMO DE
EL MUNDO DE JEREZ

Director de Diario de Jerez desde octubre de 2002. Con anterioridad ha sido responsable de la jefatura de la sección Local del Diario de Cádiz y delegado del rotativo en El Puerto de Santa María.

Carmen Barrego Plá.

HISTORIA Y ECONOMÍA DE
EL VINO DE JEREZ

Docente en Historia del Arte y profesora titular de Historia de América en la Universidad de Sevilla. Autora, entre numerosos trabajos, de la trilogía sobre la historia de los Vinos de Jerez "El Jerez, Hacedor de Cultura".

Javier Maldonado Raso.

CONSERVACIÓN DE LA MONUMENTALIDAD
DE LA CIUDAD DE JEREZ
Y SU AFIN

Doctor en Historia, es director del Centro del Patrimonio Histórico de El Puerto, secretario general de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino y miembro de la Unidad de Estudios Históricos del Vino "Esteban Boutelou" de la Universidad de Cádiz.

Alberto Ramos Santana.

EL JEREZ EN EL MUNDO
DE LA UMBRA Y EL SOL

Doctor en Historia, es coordinador del área de Historia Contemporánea, director del departamento de Historia Moderna, Contemporánea, del Arte y de América y director del Grupo de Investigación y la Unidad de Estudios Históricos del Vino "Esteban Boutelou" de la Universidad de Cádiz.

José Luis García Ruiz.

EL CONSTITUCIONALISMO

Canadriático de Derecho Constitucional de la Universidad de Cádiz, es Doctor en Derecho y periodista, miembro del Consejo Económico y Social del Estado y del Consejo Andaluz de Universidades. Ha sido presidente del Consejo Regulador entre 1997 y 2003, y con anterioridad, director de la bodega Sánchez Romate y presidente de Fedejerez.

Alberto García de Luján.

LA VITICULTURA DE JEREZ

Doctor Ingeniero Agrónomo especializado en Viticultura y Enología por Montpellier. Es director del Centro de Investigación y Formación Agraria de la Junta de Andalucía "Rancho de la Merced". Fue nombrado en 2004 vicepresidente de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV).

José María Matcos Romero.

LA MONEDA

Ingeniero Agrónomo, es director del Laboratorio Agroalimentario y Estación Enológica de Jerez, dependiente de la Junta de Andalucía y considerado uno de los más avanzados de España.

Victor Manuel Palacios Macías.

LA VITICULTURA DE JEREZ

Doctor Ingeniero Químico, especializado en Fermentaciones Industriales y Enología, es profesor titular de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Cádiz y responsable de diversos proyectos de investigación en el campo de la enología.

Luis Pérez Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Catedrático de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Cádiz, es doctor en Ciencias Químicas, Miembro del comité de esta de Vinos de Vejez Calificada del Consejo. Ha sido director de Investigación y Desarrollo de Pedro Domecq durante 23 años.

Juan Gómez Benítez.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Profesor titular de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Cádiz, ha sido jefe del Departamento de Investigación y Desarrollo de la bodega Osborne durante 20 años. Nombrado en 2005 presidente de la Asociación Andaluza de Enólogos.

Javier Hidalgo de Argüeso.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Consejero y director de Bodegas Hidalgo-La Gitana. Licenciado en Ciencias Biológicas e Ingeniero Técnico Agrícola, es también miembro del Consejo de Dirección de la Sociedad Española de Ornitología y ha impartido numerosas conferencias sobre vinos y conservaciónismo en España, Reino Unido, Bélgica, etc...

César Sillana Sánchez.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Director General del Consejo Regulador desde 2000. Licenciado en Ciencias Económicas, ha sido jefe de Marketing Internacional de González Byass y director comercial de Sandeman.

Fernando Carlos López Romoanta.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Doctor en Ciencias Químicas, ha ejercido una dilatada trayectoria en la bodega González Byass, donde ha sido jefe del Laboratorio de Control, director técnico de la división Wisdom & Water y director de Calidad.

María José Yravedra Soriano.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Dra. Arquitecta especialista en la arquitectura bodeguera. Autora de la obra 'Arquitectura y Cultura del Vino', se doctoró por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid con una tesis titulada 'La Arquitectura del Vino en tres regiones españolas: Jerez, La Rioja y la región del Cava'.

Carlota Delgado González.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Periodista, escritor y crítico gastronómico. Autor de libros especializados y divulgativos sobre vino y gastronomía, es crítico de El País desde hace 20 años. Responsable de Opus Wine, empresa organizadora de Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles, y editora de las publicaciones 'Mi Vino' y 'Opus Wine'.

Lalo Grossa de Macpherson.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Ha sido durante años "la cocinera del Jerez", demostrando en España y diversos países de Europa las posibilidades de los Vinos de Jerez en la cocina mundial. Autora de 'El Vino de Jerez en la cocina universal', ha sido una auténtica precursora del "catering" en nuestro país.

Juan Luis Bretón Abrisqueta.

DEPARTAMENTO DE VINO Y BODEGAS

Vinculado al mundo de los Vinos de Jerez desde 1965 hasta 2002, ha sido gerente la Asociación de Exportadores del Sherry y director de Fedejerez. Actualmente colabora con la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición. El Ministerio de Agricultura le otorgó en 2002 la Encomienda de Número de la Orden del Mérito Agrario.



EL GRAN LIBRO de los VINOS DE JEREZ

JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ PALACIOS CARMONA
Vinos de mesa, Natividad y Panaje en el Marco de Jerez.

RAFAEL NAVAS RENEDO
Las localidades del Marco de Jerez.

CARMEN BORRIGO PIÁ
Historia y leyenda de un vino. Entre la brillantez y el desafío.

JAVIER MALDONADO ROSSO
Confederación de la industria bodeguera del Marco de Jerez.

ALBERTO RAMOS SANTANA
El Jerez en el siglo XX. Regulación y comercio.

JOSÉ LUIS GARCÍA RUIZ
El Consejo Regulador.

ALBERTO GARCÍA DE LUJÁN
La viticultura del Jerez.

JOSÉ LUIS GONZÁLEZ DOMÍNGUEZ
Las uvas de mesa.

VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS
Las uvas de mesa del Jerez.

LUIS PÉREZ RODRÍGUEZ
Las uvas de mesa del Jerez.

JUAN GÓMEZ BENÍTEZ
Las uvas de mesa del Jerez.

JAVIER HIDALGO DE ARGÜEZ
Especificación de la Denominación de Origen Manzanilla.

CÉSAR SALDANA SANCHEZ
Vinos con Indicación de edad y Vejez Certificada.

FERNANDO LÓPEZ ROMASANTA
La climatología del Jerez.

MARÍA JOSÉ YRAVEDRA SORIANO
La enología del Jerez.

CARLOS DELGADO GONZÁLEZ
El arte de beber, el arte de vivir.

LALO GROSSO DE MACPHERSON
El Jerez en la cocina.

JUAN LUIS BRETÓN ARRISQUETA
El Jerez universal.



JEREZ
SHERRY
XERES
MANZANILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

ISBN 87-8774-189-3



9 788787 741897