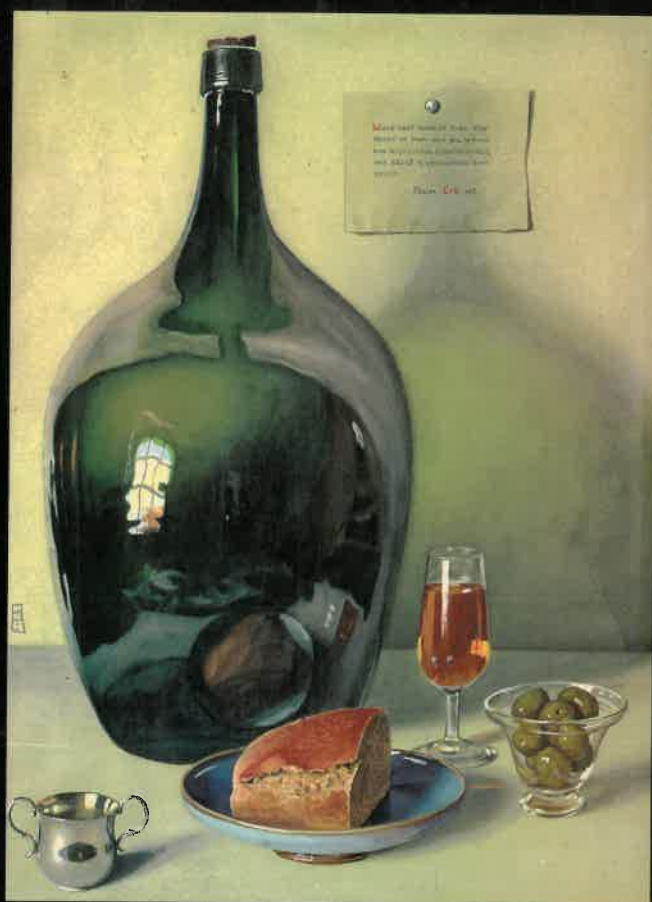


EL VINO DE JEREZ



Julian Jeffs

JULIAN JEFFS

EL VINO DE JEREZ

Traducción de
CARMEN NOYA GALLARDO



SERVICIO DE PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD DE CÁDIZ
1994

© Julian Jeffs, 1961, 1970, 1982, 1992.

© de la versión española: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz

© de la traducción: Carmen Noya Gallardo

I.S.B.N.: 84-7786-106-4

Depósito Legal: CA-490/94

Diseño y Maquetación: CREASUR, S.L.

Ilustración de cubierta: *Tríada Mediterránea*, cuadro original de W.H. Riddell, B.A.-Camb., F.R.S.A., F.Z.S. (1880-1946). Cortesía del Marqués de Tamarón.

Imprime: JIMÉNEZ-MENA, ARTES GRÁFICAS, S.L.
Polígono Industrial Zona Franca. Cádiz

Este libro
está dedicado, con humildad y afecto,
a la memoria de
‘Don Guido’
CAPITÁN GUY DINGWALL WILLIAMS, OBE, MC*
Vice-cónsul británico en Jerez de la Frontera
durante cuarenta años.
Vinatero

(*) Orden del Imperio Británico, Cruz Militar (1914-1918)

Charles: Es el cóctel la bebida que hace daño:
no hay nada en el mundo tan malo para los jóvenes.
Todo lo que una persona civilizada necesita
es una copa, o dos, de jerez seco antes de la cena.
Los jóvenes de ahora no saben lo que beben,
ni les importa lo que comen;
han perdido el sentido del gusto y el del olfato
por culpa de los cócteles y de los cigarrillos.

*(Entra Denman con jerez y whisky. Charles toma
jerez y Gerald whisky.)*

A eso se reduce.

(Enciende un cigarrillo.)

The Family Reunion, T.S.ELIOT

ÍNDICE

	<u>Páginas</u>
Prólogo editorial (Luis de Mora-Figueroa)	XI
Prólogo del Autor a la edición española.....	XIII
Prefacio a la cuarta edición	XV
Agradecimientos	XIX
Mapas	XXIII
1. <i>La Tierra del Jerez</i>	1
2. <i>Los orígenes</i>	2
3. <i>El Sherry Sack</i>	25
4. <i>El crecimiento del comercio</i>	73
5. <i>El auge del Jerez</i>	111
6. <i>El pasado reciente</i>	149
7. <i>Vides y Viñas</i>	173
8. <i>El vino joven</i>	249
9. <i>Envejecimiento del vino</i>	287
10. <i>La Manzanilla</i>	313
11. <i>El último cabeceo</i>	329
12. <i>En la copa</i>	373
Apéndice I. <i>Nombres españoles</i>	385
Apéndice II. <i>Los efectos químicos del enyesado</i>	387

EL JEREZ

Apéndice III. <i>Baumé, Sikes y Gay-Lussac</i>	391
Apéndice IV. <i>Algunas estadísticas de exportaciones</i>	393
Apéndice V. <i>Construcciones de las vasijas en la bodega</i>	397
Apéndice VI. <i>Estadísticas climáticas</i>	399
Apéndice VII. <i>Almacenado de jerez envejecido hasta el 1 de septiembre de 1978</i>	401
Glosario	403
Fuentes y Bibliografía. Obras Publicadas	413

PRÓLOGO EDITORIAL

Cuarenta años atrás, Julian Jeffs, que había cursado Ciencias Naturales en la Universidad de Cambridge, viene a Jerez de la Frontera, y trabaja durante casi un año en una de las veteranas Bodegas británicas, establecida desde hacía generaciones como criadora y exportadora. El Jerez de los años cincuenta y su, entonces, omnipresencia bodeguera, le produce un efecto profundo y le capta para siempre. Persona culta, percibe el paradójico vacío que en la bibliografía de calidad en lengua inglesa, la de sus principales consumidores, presentaba la literatura vinícola general respecto al jerez. En 1961 se publica, por Faber and Faber Ltd., la primera edición de su obra "*Sherry*", en adelante actualizada y reeditada cada diez años, siendo la cuarta (1992) la que sirve de original para la presente edición en castellano. Es opinión generalizada entre los expertos en la materia que, junto al ya clásico "*Jerez-Xerez-Scheris*" de Manuel González-Gordon, KBE, Marqués de Bonanza, esta obra es la más importante entre las publicadas sobre el jerez, y la única sistemáticamente puesta al día. No obstante, el lector español debe recordar que se trata de un libro escrito por un autor británico para el amplio y variado mundo anglo-parlante, con lo que morigerará su extrañeza ante ciertos pasajes; queda a su inteligencia el identificarlos.

Julian Jeffs, QC, ha desarrollado una brillante carrera como jurista, alcanzando los honores de Queen's Counsellor, Recorder of the Crown Court, Chairman of the Patent Bar Association y Bencher of Gray's Inn. Retirado en la actualidad, sigue ejerciendo su magisterio en la erudición vinícola, como Presidente del Circle of Wine Writers y como Editor General de Faber Books on Wine. Como dice el viejo Plinio, *in vino veritas...*

Luis de Mora-Figueroa

Director del Servicio de Publicaciones
Universidad de Cádiz

PRÓLOGO A LA EDICIÓN ESPAÑOLA

En 1956, cuando tenía veinticinco años, fui a visitar Jerez. Fue un amor a primera vista. Por pura casualidad encontré trabajo en una Bodega, y aunque sólo pude quedarme ocho meses hice muchos amigos, que aún lo siguen siendo, como también lo son sus hijos y nietos. Leí todo lo que pude encontrar sobre el jerez. Trabajando en la Bodega tuve ocasión de ver lo que en realidad sucedía y descubrí que casi todo lo que se había escrito en inglés estaba lleno de equivocaciones y errores. Yo no era más que un aspirante a escritor y sólo cabía hacer una cosa: escribir mi propio libro. Ya va por la cuarta edición, y a lo largo de todos estos años he mantenido estrecho contacto con Jerez, a donde he vuelto en reiteradas ocasiones, y procurado en lo posible estar al día. Me agradó y me halagó mucho que mi amigo el Prof. Luis de Mora-Figueroa, Director del Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, gestionase la traducción y edición española, y agradezco muy sinceramente la buena acogida, en particular al Rector Magnífico de la Universidad, Excmo. Sr. Prof. José Luis Romero Palanco. Igualmente quiero agradecer a la traductora, Prof^a Carmen Noya Gallardo el excelente y cuidadoso trabajo realizado. Durante años he procurado fomentar la afición por el magnífico vino de Jerez y por promocionar su imagen. Espero que esta nueva edición de mi libro, ahora en castellano, sirva para llevar aún más lejos mi propósito.

Julian Jeffs.
East Ilsley, 1994.

PREFACIO A LA CUARTA EDICIÓN

Desde que se publicó la primera edición de este libro en 1961, han sucedido tantas cosas que apenas queda una página igual. Entre la publicación, en 1876, del libro de Henry Vizetelly *Facts about Sherry* y 1961 ocurrieron muchas cosas en las tierras del jerez, aunque el comercio continuaba siendo muy tradicional y si Henry Vizetelly hubiese vivido para verlo se habría encontrado como en casa. Más tarde, las cosas empezaron a cambiar; cambiaron rápidamente y continúan cambiando. Dos son las razones: el avance de la ciencia y el incremento de la mano de obra. Casi todos los cambios han sido para mejorar. Los vinateros y consumidores de hace treinta años eran enormemente conservadores y suspicaces ante cualquier cambio. Ahora ya no es así, y las nuevas generaciones aprecian los cambios. Desde los trabajos de Chaptal y Pasteur hasta los de los enólogos actuales se ha producido un progreso constante en todo el mundo con el fin de eliminar las enfermedades y defectos del vino. Es un progreso similar al de la medicina. Hoy en día, la proporción de vinos buenos es mucho mayor que antes.

El coste actual de la mano de obra ha hecho que las técnicas antiguas, tales como la pisa y faenas que se realizaban en la bodega como trasladar las botas manual-

mente, se conviertan en prohibitivas. Las técnicas modernas favorecen la producción de vinos mejores. Las condiciones en las que se trabaja son mucho más higiénicas, y cada fase de la producción del vino se regula con tanto cuidado y conocimientos que nada va mal, cosa que solía ocurrir con frecuencia en el pasado. El aspecto de las ciudades del marco del jerez también ha cambiado. Ahora son lugares más bulliciosos, con edificios grandes y modernos, entre los que se encuentran bodegas de dos y tres almacenes, por ejemplo las de González Byass y Garvey. Afortunadamente se conservan la mayoría de los edificios antiguos.

No obstante, también hay cosas que lamentar. La más triste es la desaparición de algunas casas pequeñas y antiguas, que solían producir un vino magnífico, así como la fusión de otras para formar grandes compañías. Todo ello es consecuencia de la economía del mercado. Un negocio demasiado pequeño no puede sobrevivir, pues no puede hacer frente al nuevo sistema, carece del capital y de los conocimientos necesarios para ocupar un lugar en el mercado, y se ve abrumado por el papeleo de la burocracia europea.

Una de las historias más fascinantes incluida en las cuatro ediciones de este libro y que, por supuesto, aún no ha terminado es la de la aparición del imperio de Ruiz-Mateos, que en una época tuvo el control de un porcentaje muy elevado del comercio del jerez y que incluía nombres famosos, tales como Williams & Humbert, Palomino & Vergara, Terry, Díez-Mérito y Bodegas Internacionales. El gobierno expropió este imperio y reformó toda su estructura, haciendo desaparecer muchas casas pequeñas de las que ahora sólo queda el nombre.

La CEE, de la que España y muchos de sus clientes son miembros, ha provocado cambios en cuanto a las normas, transacciones comerciales y económicas. Cuando estuve trabajando en Jerez en 1956, los exportadores de jerez dirigían el negocio y, en mi opinión, uno

de los avances más sorprendentes es que ya no es así. Tan importante como el comercio vinatero (que ahora es sólo uno más) es, por ejemplo, la remolacha azucarera, la maquinaria agrícola y los materiales de construcción, aunque muchas otras industrias como la fabricación de botellas, cartón e imprenta aún dependen, en buena medida, del comercio del vino y del alcohol. Sin embargo, muchos de los que me ofrecieron toda su ayuda y buenos consejos cuando escribí este libro por primera vez, ya han fallecido. No obstante, no he antepuesto "el difunto" a sus nombres en los Agradecimientos, que continúan como en la primera edición. A otros, que me ayudaron enormemente en la redacción de la segunda y tercera edición, les doy las gracias en las Introducciones respectivas, y espero que me perdonen por no incluir sus nombres una vez más en la presente edición. Sin embargo, debo mencionar a un viejo amigo: Manuel González Gordon, Marqués de Bonanza, conocido por todo el mundo en el comercio vinatero como Tío Manolo, quien sabía más sobre el jerez y su historia que ninguna otra persona, y que no escatimó esfuerzo a la hora de proporcionar a los demás, y a mí mismo, sus conocimientos. Al nacer estaba tan enfermo que se temía por su vida, y a los cuatro meses un eminente pediatra afirmó que no duraría una semana y que no había nada que hacer. Sin embargo, cuando pasó el mayordomo con una botella de jerez con el que refrescar al doctor, el niño gorjeó y se volvió hacia ésta. Su madre lo interpretó como una señal, y como de todas formas se iba a morir, le dió una cucharadita de jerez. Continuó con esta costumbre durante toda su vida y siempre tomaba una copa de oloroso a media mañana con el fin de prepararse para las copitas de fino de antes del almuerzo. Desde luego se murió, pero noventa y tres años más tarde.

De todos los que me han ofrecido ayuda especial en esta edición, le estoy muy agradecido a Graham Hines, del Sherry Institute of Spain y a Luis Bretón y a Bartolomé Vergara de Exportadores de Sherry, S.A.,

EL JEREZ

quienes fueron mis anfitriones durante la inolvidable estancia en Jerez que me organizaron con tanta amabilidad y eficacia. Los consejos y artículos de carácter científico del Dr. Alberto García de Luján Gil de Bernabé de la Estación de Viticultura y Enología de Jerez me resultaron de incalculable valor para comprender los nuevos métodos de la viticultura. Asimismo, recibí ayuda de: Beltrán Domecq Williams, de Domecq, en las cuestiones técnicas y de organización; Mauricio González Gordon, Marqués de Bonanza, y César Pemán, de González Byass; Rafael Balao, de Emilio Lustau y Manuel Domínguez, de Harvey. Alexander Williams puso a mi disposición el valioso archivo de su padre, el difunto Charles Williams. Entre otros, que siempre me ayudaron y acogieron, debo mencionar (por orden alfabético) a: Antonio Barbadillo, de Barbadillo; Alan Bell; Luis Caballero, de Burdon; William Craven-Bartle, de Williams & Humbert; José Ignacio Domecq, de Domecq; José Esteve, de Real Tesoro; Nicholas Faith, Antonio Felipe y Diego Ferguson, de Harvey; Jaime González, de Wisdom & Warter; Emilio Hidalgo, de Emilio Martín Hidalgo; Javier Hidalgo, de Vinícola Hidalgo; Catedrático Jocelyn Hillgarth; Arthur Humbert; John Lockwood; Ignacio López de Carrizosa, de Harvey; Jesús Medina, de Medina; Jorge Mundt, de Sandeman; George Ordish; Gabriel Osborne, de Osborne; Pilar Pla, de Maestro Sierra; Carlos del Río, de Garvey; Manuel Robles, de Osborne; Alfonso Roldán, de Williams & Humbert; David Trimby, de Valdespino; Miguel Valdespino, de Valdespino; Sergio Vázquez, de Sánchez Romato y Manuel Zarraquí, de Croft. Todos ellos me proporcionaron toda la ayuda posible.

Alan Bell tuvo, además, la amabilidad de leer las pruebas y hacer muchas sugerencias valiosas.

Julian Jeffs
East Ilsley, 1991

AGRADECIMIENTOS

Han sido tantas las personas que me han ayudado y me han animado en la elaboración de este libro que sería imposible mencionarlos en su totalidad, pues todos me han dado su ayuda incondicional y si alguno colaboró más que otro fue de manera completamente fortuita. A pesar de sus esfuerzos, existen, sin lugar a dudas, muchos errores y omisiones de los cuales el único responsable es el autor.

Deseo expresar mi agradecimiento, en particular, a mi padre, A.W.Jeffs, que me enseñó a disfrutar del vino; a Mr. Frederick Griffiths de Innes, Smith & Co. Ltd., por proporcionarme las primeras cartas de presentación ante los exportadores de jerez; al capitán Guy D. Williams, OBE, MC, a Beltrán Domecq y a los co-directores de Williams & Humbert Ltd., de quienes recibí todo tipo de ayuda, incluída la lectura de parte del manuscrito; a Joseph Craven-Bartle, de Williams & Humbert Ltd., por sus inapreciables consejos técnicos; a Hugh Ungricht y a John Lockwood, de Sandeman, que leyeron parte del manuscrito y me proporcionaron información sobre las viñas; a Manuel M^a González Gordon, de González Byass & Co. Ltd., que leyó parte del manuscrito y me facilitó datos históricos, y cuya obra, ya clásica, *Jerez-Xeres-Scheris*, ha constituido una ayuda inestimable; a José de Soto y Molina,

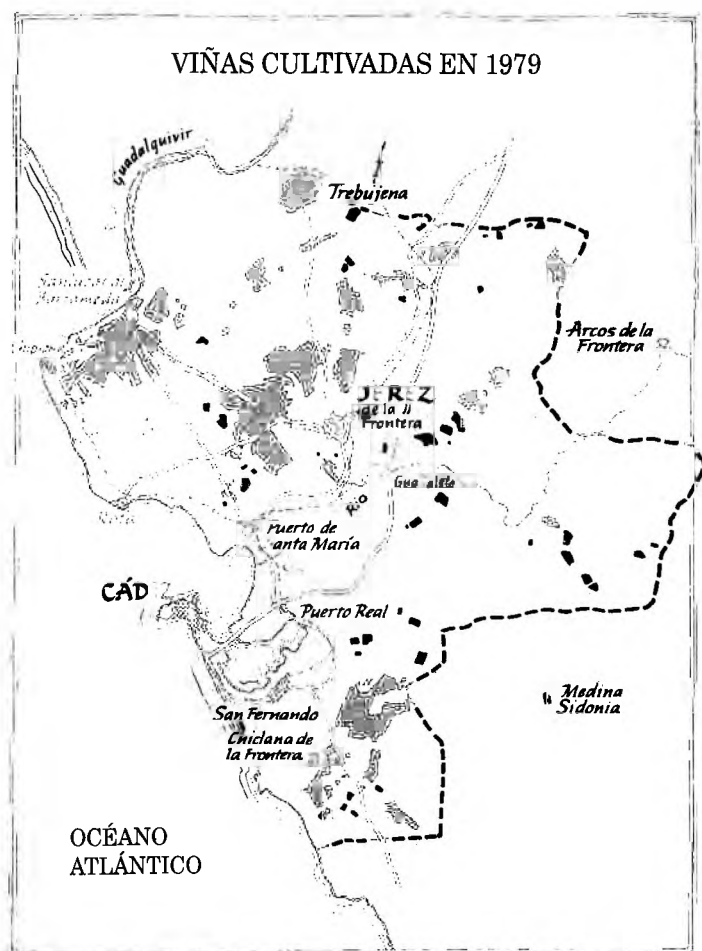
quien generosamente me permitió hacer uso de su extraordinaria biblioteca, sin la cual gran parte de este libro no se podría haber escrito; a José Antonio Delgado Orellana, por sus aportaciones genealógicas sobre la familia Domecq; a Duff Gordon & Co. Ltd., Garvey S.A. y J.M. Rivero S.A., por autorizarme a utilizar cartas antiguas; a André L. Simon, por proporcionarme libros raros de la biblioteca de la Wine and Food Society; a David Peppercorn, de Morgan, Furze & Co. Ltd., por leer parte del manuscrito; a Antonio Osborne, de Duff Gordon & Co. Ltd., por sus aportaciones históricas; a José Pan, de Manuel Misa S.A., por sus datos técnicos; a Luis Gordon, por sus libros y documentos antiguos; a Sir Osbert Sitwell, Bt, por la información sobre George Sitwell; al catedrático G.M. Trevelyan, OM, por sus datos históricos; a Arthur Robbins, por su información sobre la forma de tratar el vino; al Dr.E.J. Holmyard, a los catedráticos R.J.Forbes, M. Plessner, Millas Vallicrosa y H.E. Stapleton, por su información sobre la viticultura árabe; al Reverendo Dermot Moore, Doctor en Filosofía, por la información sobre la historia de la iglesia de San Jorge en Sanlúcar; a M. Pierre Maillet, del Laboratoire de Biologie Animale, de la Faculté des Sciences de Rennes, por su cooperación al proporcionarme las ilustraciones e información técnica respecto a la filoxera; a A.L. Kitching, MPS, por los datos farmacéuticos; al Director del Royal Botanic Gardens, de Kew, por los datos en lo concerniente a la ampelografía y viticultura; a Colman & Company, de Norwich, por las copias de documentos antiguos; a los servicios británicos del Foreign Office, por los datos consulares; a Messrs. Fison's Pest Control Ltd., por los detalles sobre los métodos para combatir la filoxera; al personal del Museo Británico (Historia Natural) de Londres, por su ayuda entomológica; al Secretario del Wine Trade Club, por autorizar la publicación sobre los datos del retrato de Mr. Van Horn que se encuentra en el club; al personal de la sala de lectura del Museo Británico, a la Oficina de Registro Pública, a la

Biblioteca Pública de Bristol; a la Biblioteca Tettenhall del condado de Staffordshire, y a la Biblioteca Pública de Jerez de la Frontera. Asimismo, he recibido ayuda de numerosas personas respecto a la historia de algunos exportadores.

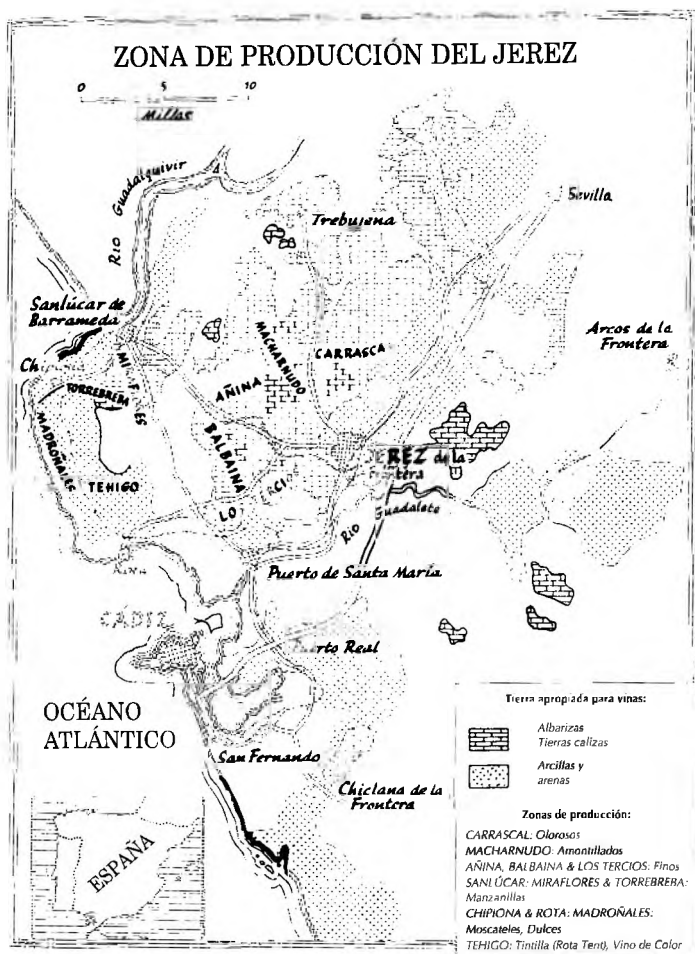
Deseo dar las gracias a los siguientes autores y editores por autorizarme a citar las siguientes obras publicadas: Don Manuel Barbadillo, por su *Canción*; a los albaceas del catedrático George Saintsbury ya fallecido, por un pasaje de su *Notes on a Cellar Book*; a Faber & Faber Ltd., por un pasaje de *The Family Reunion* de T.S. Eliot; a Hutchinson Publishing Group, por un largo pasaje escrito por E.M. Nicholson en la obra *Portrait of a Wilderness* de Guy Mountfort; a Michael Joseph Ltd., por un pasaje de *A Contemplation of Wine* de H. Warner Allen; al editor del *Daily Telegraph*, por el pasaje que se cita en el capítulo de la Manzanilla; a Methuen & Co.Ltd. y al albacea del difunto G.K. Chesterton, por los versos de *The Flying Inn*; y a Bowes and Bowes Ltd., por un extracto de la traducción de Roy Campbell del *Romance de la Guardia Civil* de García Lorca, extraído del estudio que realiza sobre el poeta. El Presidente del Consejo Regulador me autorizó amablemente a reproducir el mapa oficial de la Zona de Producción del jerez.

J.J.

Wightwick, 1961



EL JEREZ



LA TIERRA DEL JEREZ

Jerez de la Frontera es un pueblo andaluz que se encuentra a unos 17 kilómetros del mar tierra adentro. Está situado en la antigua carretera que iba de Cádiz a Sevilla lo que provocaba las protestas de los viajeros ya que constituía un auténtico calvario. Pocos eran los que se detenían en la ciudad, lo cual era una ventaja. Los conductores tenían que pasar por calles muy concurridas, con comercios modernos y limpios, y no veían ningún vestigio árabe ni ruinas románticas de ésas que la gente considera típicamente españolas. No había nada que les hiciera sospechar que allí se elaboraba vino de no ser por la gran profusión de anuncios de jerez y de brandy. Desde la carretera general tampoco se podían ver las viñas, únicamente las salinas junto al mar y, más al interior, los campos de trigo y pastos volviéndose de un color verde intenso después de las lluvias de primavera, y adquiriendo, poco a poco, un tono ocre dorado como consecuencia del calor del verano.

Algunos se mostraban sorprendidos por la ausencia de viñas y preguntaban con suspicacia dónde se hacía el jerez.

Ahora las cosas son diferentes. El antiguo camino que llevaba a Cádiz ha cambiado. Han hecho una

carretera de circunvalación y una autopista a Sevilla. A diferencia de las carreteras antiguas, las modernas ofrecen una vista completa de las viñas, aunque para ver las mejores el viajero debe desviarse hacia las carreteras comarcales que llevan a Rota, Trebujena o a Sanlúcar de Barrameda y viajar hacia el norte o hacia el oeste, atravesando las tierras calizas en las que crecen las cepas que producen el mejor jerez.

Más allá de Trebujena se termina la carretera y el campo se vuelve agreste. No hay ciudades ni pueblos, y abundan aves y animales que en otras zonas de Europa están extinguidos. Es la tierra de las Marismas y el Coto de Doñana, lugar por el que resulta difícil transitar. La caza abunda pues la presencia del hombre es rara allí. Pero aquéllos que se atreven a internarse reciben su recompensa: es posible que vean una terrera marismeña, un zorzal de anteojos, una oropéndola dorada o un águila imperial. En el Coto de Doñana se han registrado 193 especies de aves y otras tantas de animales y plantas. A principios de febrero llegan las cigüeñas desde África del Sur y anidan en lugares altos, como las torres de las iglesias y las chimeneas que ya no se usan. Allí crían y alimentan a sus polluelos hasta finales de junio en que se van. Tener un nido de cigüeñas en el edificio se considera un signo de buena suerte.

Es fácil comprender por qué el marco del jerez nunca ha sido una zona turística. Las onduladas tierras bajas en las que crecen las viñas son agradables de ver pero no especialmente hermosas. Los edificios de las ciudades no poseen un estilo arquitectónicamente definido, aunque existen numerosas construcciones notables: viejas iglesias; casas-palacios de auténtica belleza; casas señoriales más modestas, pertenecientes a familias de abolengo y, sobre todo, hermosas bodegas. Y, sin embargo, cuando un viajero se detiene en Jerez puede que se enamore perdidamente de la ciudad y que no vuelva a marcharse jamás. Es una ciudad

llena de luz y alegría. Hablo por propia experiencia, pues fuí a Jerez por primera vez en 1956 para pasar cinco días y me quedé ocho meses. A medida que los días transcurrían, el lugar me parecía más encantador. Solía pasear durante horas por calles de casas encaladas y por las estrechas callejuelas de la parte vieja de la ciudad, mirando con cierta envidia los patios y admirando los enormes geranios que se entrelazaban por los hierros forjados de los balcones. Contemplé desde el Alcázar una puesta de sol resplandeciendo por encima de los azulejos de la torre puntiaguda de San Miguel. Luego, por la noche, lejos de las luces brillantes de la calle Larga, Jerez se volvía misteriosa en la oscuridad y las escasas farolas arrojaban leves haces de luz, proyectando sombras alargadas mientras la ciudad se iba quedando en silencio.

Jerez es la más importante de las tres ciudades que producen jerez. Las otras dos son poblaciones costeras: el Puerto de Santa María, que se encuentra a 17 kilómetros al suroeste y Sanlúcar de Barrameda, que está situada a 24 kilómetros al noroeste, en la desembocadura del río Guadalquivir. Entre las tres elaboran todo el jerez auténtico que se vende en el mundo entero. Aunque se encuentran tan sólo a 9 kilómetros de distancia entre sí, es suficiente para que se aprecien diferencias en el clima y atmósfera, y cualquier cambio, por pequeño que sea, afectará al vino, porque el vino es algo vivo, algo que nunca está quieto, sino siempre cambiando y que sigue su propio curso, a menudo caprichoso, evolucionando de forma inesperada.

Para los que aman el sol pero que no tienen inconveniente en soportar un chaparrón de vez en cuando, Jerez es el lugar ideal para vivir. En verano, la temperatura sube a veces durante unos días, registrándose 38° C a la sombra, mientras que en invierno la máxima diurna nunca es inferior a los 15° C; la temperatura media es de 23° C. En invierno hiela algunas noches, pero en pleno verano la mínima puede llegar a ser de

EL JEREZ

19° C; la media es de 11° C. En general, los días son cálidos y soleados, y las noches deliciosamente frescas. Llueve unos setenta y cinco días al año y cuando no llueve, suele lucir el sol. Afortunadamente el típico tiempo británico, gris y desapacible es muy raro. El total de precipitaciones es de 650 mm y la humedad relativa es sorprendentemente alta: 66%.

No hay mucha diferencia entre los vinos de Jerez y los del Puerto, aunque éstos son especialmente conocidos por sus finos y amontillados. Los vinos de Sanlúcar son, por el contrario, completamente distintos: allí es donde se hace la manzanilla que posee un sabor característico y muy fresco, que ningún otro lugar puede imitar.

2

LOS ORÍGENES

Jerez es una ciudad muy antigua cuyo origen está envuelto en el misterio. Lo más probable es que fuese una colonia fundada por los fenicios. Éstos vivían del comercio, de las manufacturas y de la artesanía, y se sintieron atraídos por Andalucía, a causa de los rumores que existían sobre la fertilidad y las riquezas minerales de la ciudad perdida de Tartesos. Esta fabulosa ciudad se ha llegado a identificar, alguna que otra vez, con todas las ciudades importantes del sur de Andalucía, aunque algunos piensan que se encuentra bajo el mar. Lo único que podemos decir con certeza es que estaba emplazada cerca de la zona del jerez.

Los fenicios fundaron Cádiz en el año 1100 a.C., emigrando luego al interior, a la ciudad de Xera. Existe una leyenda según la cual los fenicios abandonaron Cádiz a causa del Levante (viento fuerte del este que sopla durante días y días y que vuelve a la gente loca). Los que conocen el Levante saben que es completamente cierto. Nadie sabe dónde estaba Xera con exactitud, pero muchos historiadores la identifican con Jerez. Teopompo, discípulo de Isócrates, escribió en el siglo IV a. C. refiriéndose a “la ciudad de Xera cercana a las columnas de Hércules”, afirmación que, desde

luego, puede aplicarse a Jerez, pero cuya identificación es muy dudosa. El prefijo Xer- o Cer- procede probablemente de la palabra de la lengua íbera que significaba castro o fortaleza sobre un río, por lo tanto Xera podría también ser Vejer o la ciudad abandonada de Cera, que se encuentra a unos 2 kilómetros de Jerez aproximadamente. Otros sugieren que fueron los griegos o los cartagineses los que fundaron Jerez.

Si el origen de Jerez es dudoso, aún lo es más el del vino. La Biblia concede tal honor a Noé: “Después Dios bendijo a Noé... Y Noé que era labrador, comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña. Y bebiendo de su vino, quedó embriagado... (Génesis 9:1, 20-21)⁽¹⁾. Charles Tovey tenía otra teoría. A Jam-Sheed, el fundador de Persépolis, le gustaban las uvas con exceso y las conservaba en enormes tinajas para poder comerlas fuera de temporada. Algunas se aplastaban y el zumo, al fermentar, tenía un sabor tan distinto al zumo de uva que escribió en la tinaja la palabra “veneno” y la apartó para tirarla. Una de sus doncellas, que estaba cansada de vivir, bebió el veneno con el propósito de suicidarse. El resultado no fue exactamente el esperado y cuando volvió en sí bebió un poco más, y continuó bebiendo hasta que no quedó nada. Más tarde confesó su delito. Así fue como se descubrió el vino y se conoció en Persia como *Teher-e-Kooshon*, “el veneno delicioso”.

El vino elaborado con uvas es, sin lugar a dudas, el brebaje más antiguo: el aguamiel fue, probablemente, el primero y luego la cerveza. Según los documentos, el primer zumo de fruta fermentado fue el vino de dátiles que era muy popular. Jenofonte lo describió como “una bebida agradable que provoca dolor de cabeza”. Sin embargo, las viñas se cultivaban y el vino de uvas ya se producía en Mesopotamia durante el período prehistórico Djemdet-Nast, llevándose a Egipto antes del año 3000 a.C. Estos vinos del norte

(1) N. del T. Traducción de R. P. Serafín de Ausejo, Barcelona, Editorial Herder 1991.

de África tenían poco éxito: Marcial prefería el vinagre y Estrabón afirmaba que el vino de Libia tenía buen sabor si se mezclaba con agua del mar. Por otra parte, los griegos practicaban la viticultura como arte y los primeros ensayos detallados sobre dicha materia los escribió Teofrasto de Ereso, discípulo de Aristóteles (hacia el 372 - 286 a.C.). Por desgracia se ha perdido un tratado anterior escrito por Demócrito de Abdera. Otros informes sobre la elaboración del vino proceden de una serie de autores latinos entre los que destacan Catón (234-149 a.C.), Varrón (116-27 a.C.) y Columela (hacia el 60 a.C.), que nació en Cádiz, aunque su estudio se basa en la uva que se cultivaba en Italia.

Las cepas silvestres, en sus distintas especies, se distribuyeron por todas las regiones del mundo que poseían un clima templado, habiéndose encontrado restos fósiles incluso en el norte de Islandia. Fué en el este de Europa, en las regiones del Cáucaso y en el mar Caspio, en donde se cultivó por primera vez de manera metódica. No existe ninguna razón para creer que era una planta originaria de España y tampoco sabemos quién la introdujo. A pesar de que un historiador atrevido ha declarado que los fenicios encontraron en España un vino mejor que el que ellos conocían en Palestina o Chipre, también es posible que no encontraran vino alguno y que tal afirmación sea producto de un sentimiento patriótico y no de hechos históricos. Otros, en efecto, reivindican que en realidad fueron los fenicios los que introdujeron las cepas, aunque parece más probable que fuesen los griegos, quienes se establecieron en el siglo sexto o séptimo a.C., y de ser cierto, es posible que el nombre de Jerez sea también de origen griego. Uno de los vinos más famosos de la historia es la malvasía, vino dulce bizantino que se elaboraba en el Peloponeso y que se exportaba desde Monemvasia; el mismo vino en el que se ahogó el desgraciado Duque de Clarence. Uno de los centros de viticultura de aquella época era la ciudad persa de

EL JEREZ

Shiraz de donde probablemente procedían todas las cepas importadas por los griegos. ¿Qué otra cosa podía ser más razonable que darle a la nueva ciudad el mismo nombre de la otra? Por tanto, es probable que Jerez recibiese su denominación siguiendo el mismo proceso que las ciudades de Nueva York y Nueva Orleans, por no mencionar Toledo, en Ohio. Richard Ford no hubiese estado de acuerdo con dicha sugerencia, ya que condenaba a los autores que “para demostrar su sabiduría” hacían derivar la palabra jerez del griego *Θηρος*, añadiendo que “el haberlas hecho derivar del persa Shiraz apenas hubiese sido más inverosímil”. Sobre este asunto tan sólo se puede especular: la verdad nunca se sabrá, aunque los estudiosos de hoy día aseguran que no existe ninguna relación.

La vida de los fenicios se trastornó de tal manera debido a la actitud hostil, no sólo de los nativos, sino también de los colonizadores griegos, que tuvieron que pedir ayuda a sus aliados los cartagineses. Amílcar, seguido de Asdrúbal y Aníbal, acudió a su llamada, pero el plan fracasó: los cartagineses, no contentos con ofrecer su apoyo, expulsaron a los fenicios y conquistaron la colonia, aunque pronto la perderían bajo el poder de Roma durante la Segunda Guerra Púnica. Pero, incluso para Roma, la conquista no fue fácil. A pesar de que los civilizados fenicios y cartagineses fueron expulsados con facilidad, las tribus nativas ofrecieron una resistencia tremenda y las guerrillas continuaron durante doscientos años. Tito Livio mencionó en su vigésimo octavo libro, que el pueblo romano se alarmó debido a una serie de presagios terroríficos:

En un estado en el que prevalecía la mayor ansiedad... se recibieron noticias sobre muchos prodigios; que un rayo cayó sobre la Mater Matuta de Satricum. La gente de Satricum quedó también aterrada porque dos serpientes se deslizaron al interior del templo

de Júpiter atravesando las puertas. Rumores procedentes de Antium decían que los segadores habían visto espigas de trigo ensangrentadas. En Caere, una cerda había parido un lechón con dos cabezas, y se destetó un cordero que era macho y hembra a la vez. Corrió la noticia de que se habían visto dos soles en Alba, y que en Fregellae se hizo la luz, de repente, durante la noche. Se aseguró que, en territorio romano, un buey había hablado. Se dijo que el altar de Neptuno, que se encuentra en el circo Flaminio, había rezumado una copiosa transpiración, y que un rayo había caído sobre los templos de Ceres, Salus y Quirino... la extinción del fuego del templo de Vesta, provocó más terror que cualquier otro milagro procedente del extranjero, o de su país; y el pontífice Publio Licinio ordenó azotar a la vestal que guardaba el templo aquella noche.

Cuando los romanos dominaron finalmente España encontraron numerosas viñas, aunque la bebida favorita de los íberos era una especie de aguamiel.

Jerez ha sido identificada con la ciudad romana de Ceritium y existen muchos restos romanos en la zona, sobre todo en Sanlúcar. Durante la dominación romana, la viticultura recibió un gran impulso y la región enseguida empezó a ser conocida por su vino. En el museo arqueológico de Jerez hay un fragmento de un mosaico romano con un motivo de hoja de parra en el borde, y las monedas andaluzas de la época se decoraban con racimos de uvas. El vino era barato, por lo que no resulta extraño que llegase a ser el preferido de los invasores; se exportaba desde Puerto Real a Roma en enormes ánforas de barro, muchas de las cuales se conservan aún intactas. Algunos arqueólogos afirman que las murallas árabes de Jerez se construyeron sobre cimientos romanos. Todavía existen vestigios de aquellas murallas, una de las cuales pasa justo por debajo

de una hilera de casas privadas. Restos de estas murallas se han incorporado a tres bodegas: la de Domecq, la de Lustau y la que fue de O'Neale, que cuenta con una torre de flanqueo completa desde la que se contempla una vista maravillosa de la ciudad.

El vino procedente de las provincias romanas consiguió ser tan bueno que los cosecheros italianos no podían hacer frente a la competencia y, en el 92 A.C., el emperador Domiciano ordenó arrancar las cepas de la Galia y de España, pero no se pudo hacer cumplir esta orden que fue oficialmente derogada por Probo en el 282 A.C. Para entonces, la máxima *panem et circenses* había llegado a formar parte de la vida de los romanos de tal manera, que tuvieron que importar grandes cantidades de vino con el fin de evitar la rebelión de la plebe.

Marcial, como muchos otros ilustres romanos, nació en España, en el siglo I de nuestra era. Uno de sus epigramas más conocidos es sobre el jerez, y se cita muy a menudo:

*Caeretana Nepos ponat, Setina putabis
Non ponit turbae, cum tribus illa bibit.*

Libro XIII, 124.

(Deja que Nepos te sirva jerez; creerás que es vino de Setia. Pero él no se lo sirve a nadie, solamente lo bebe con tres amigos).

No es seguro que se refiera realmente al jerez; podría, igualmente, referirse al vino de Caere, en Etruria.

El dominio romano finalizó con la invasión de los vándalos, tribu teutónica que probablemente fuese inocente de todos los sacrilegios que se le atribuyen debido a su nombre. Los vándalos silingos ocuparon el sur de España el 409 A.C. y enseguida fueron prácticamente exterminados, pero sus compañeros de tribu, los vándalos asdingos, procedentes del norte, avanzaron y

ocuparon el país. Sólo estuvieron unos años ya que el pueblo entero embarcó rumbo a África en el 428 A.C., aunque permanecieron el tiempo suficiente para darle un nombre nuevo al país que habían conquistado. Lo llamaron Vandalusia y el mismo nombre, sin la letra inicial, pervive hasta hoy⁽²⁾. Sus descendientes, los bereberes, volverían para vengarse unos cien años más tarde.

Fue un período de guerras constantes y de grandes disturbios. Los visigodos llegaron en el 414 A.C. como tribu aliada del Imperio Romano y su poder en la Península Ibérica sobrevivió al romano durante mucho tiempo. Los godos abrazaron la fé cristiana a finales del siglo VI, y cien años más tarde, durante el reinado de Recesvinto, se revocó la ley que prohibía que un godo se casase con una nativa. Con ello finalizó el reinado de la aristocracia goda y los dos pueblos se entremezclaron en cierta medida dando origen a la lengua española romance. Andalucía continuó como reino godo y no como provincia romana o nación española tal y como la conocemos actualmente, refiriéndose los documentos de la época a Jerez como Scheres o Seritium.

En el año 711 de nuestra era, los musulmanes infieles junto con sus aliados, los bereberes, expulsaron a los visigodos en la célebre batalla del Guadalete que tuvo lugar cerca de Jerez; la opinión generalizada es que lucharon junto al Guadalete, cerca de Arcos de la Frontera. La batalla entre Don Rodrigo, último rey godo, y Tarik Ben Zeyad, al mando de los sarracenos, fue de una virulencia extraordinaria, produciéndose estragos durante toda una semana. Debió resultar una escena de una tremenda destrucción y devastación. Es un hecho indudable que este ejército era superior a aquél en cuanto a poder; que también lo aventajaba en número, como a veces se ha sugerido, es cuestionable,

(2) Dicha teoría ha sido criticada, habiendo sugerido el Padre Flores que el nombre proviene del árabe *andalos*, que significa 'final de la luz' (palabra empleada para hacer referencia a Occidente).

ya que la civilización goda había degenerado de tal manera que ya no era un enemigo terrible.

Los moros, con sus fuerzas comparativamente inferiores, arrasaron la Península. Llegaron a los Pirineos en el espacio de dos o tres años, derrotando a todos los ejércitos cristianos que encontraban a su paso. En Córdoba tuvieron que luchar, pero las demás ciudades godas importantes se rindieron sin combatir. Incluso la capital, Toledo, capituló sin oponer resistencia, traicionada, según dicen, por los perseguidos judíos que estaban seguros de recibir un trato más generoso por parte de los infieles. Los cristianos sólo tuvieron tiempo de recoger una caja de reliquias que contenía un diente de Santiago, un brazo de San Eugenio y una sandalia de San Pedro. Todos sus tesoros materiales los dejaron atrás, por lo que los invasores quedaron mucho más satisfechos con el oro que como hubiesen quedado con las reliquias. Los moros eran, de hecho, conquistadores cultos, permitiendo, en un principio, a los cristianos continuar con sus costumbres e incluso celebrar misa en las iglesias; una tolerancia que en absoluto tuvieron los cristianos cuando les llegó el turno.

Con la victoria de los moros comenzó en Andalucía un período nuevo que dió lugar a una de las civilizaciones más extraordinarias de la historia de Europa. Desde ese momento no existen conjeturas pues todo se conoce bien y está perfectamente documentado. La sangre mora aún fluye por las venas de la gente y las sombras del pasado perduran en sus costumbres, en su música, en su arte y en su idiosincrasia. Seguir la pista de la influencia que esta civilización ejerció sería una labor inmensa, ya que se encuentra en todas partes y es imborrable. Desde el punto de vista artístico, el período fue único; basta con visitar la Mezquita de Córdoba o la Alhambra de Granada para admirar su belleza y su arte. Nunca ha habido ni habrá nada parecido y la perfecta conservación de restos constituye un maravilloso tributo a España; si hubiese sido en Inglaterra, se habrían perdido hace ya tiempo. Es fas-

cinante intentar reconstruir un panorama de cómo era Jerez en aquella época utilizando para ello mapas y documentos antiguos, pero tales tentativas acaban siempre mal. La ciudad de Granada se encuentra más o menos intacta y debemos estar contentos por ello. Tampoco podemos quejarnos mucho pues los artesanos moros se aplicaron a la arquitectura cristiana y como resultado tenemos la Giralda y el Alcázar de Sevilla para recordarlos.

Durante el dominio moro Jerez creció y se enriqueció. Se denominaba Šerīš, término que más tarde se corrompió dando lugar a Jerez, en español, y a Sherry, en inglés. En realidad, ninguna otra ciudad española ha tenido tantos nombres. El único pueblo que no intentó ponerle un nombre nuevo fue el judío⁽³⁾. El nombre antiguo del Puerto de Santa María (la segunda ciudad más importante de la zona del jerez) era Puerto de Menestheo, lugar en el que se localiza un templo antiguo dedicado a la diosa Juno. Cuando Alfonso el Sabio arrebató la ciudad a los moros, en 1264, la consagró a la Virgen María.

La prosperidad de Jerez siguió su curso natural debido a su emplazamiento, ya que dominaba las tierras fértiles. En el siglo XII, El Idrisi, cuyo nombre completo es Abu Abdallah Ibn Mohammed Ibn Mohammed Ibn Abdallah Ibn Idrisi, Geógrafo Real del Rey Rogelio II de Sicilia, publicó su *Mappa Mundi*, del que existe una copia en la biblioteca Bodleyana, y que muestra con toda claridad la posición de Šerīš entre

(3) La lista de nombres dada por Parada y Barreto incluye: Asido, Asindium, Asidonia, Asidona, Asido Cesariana, Asta Regia, Asta Regia Cesariana, Ancis, Astasia, Carteya, Caesariana, Caesaris Castra, Cera, Ceret, Ceritium, Ciduena, Civita Regia, Esuris, Fera, Gerez, Gerencis Civita, Hasta Regia(sic), Itucci, Jerez de la Frontera, Munda, Munda Cesariana, Medina Xerez, Reales de Cesar, Saduna, Siduena, Sidonia, Sera, Seriensis Civita, Seraciencis Civita, Sadormin, Tarteso, Turdeto, Tucci, Xarez, Xera, Xeracia, Xiraz, Xericio, Xereto, Xeris, Xerez Sidonia, Xerez Saduna, Xerez de la Frontera, Wandalia. Algunos son, por supuesto, simples variantes y otros suscitan fuertes discusiones, mientras que unos cuantos se refieren probablemente, a poblaciones cercanas más que a la propia Jerez, pero incluimos la lista con la intención de ofrecer una visión completa.

kadis (Cádiz) e *išbilia* (Sevilla). Otro geógrafo antiguo, Ibn Abd al-Mun'im al Himyari, escribió en su libro *Ar-rawd al Mitar* lo siguiente: "Xerez es una plaza fuerte de mediana extensión ceñida de muralla; sus alrededores ofrecen una visión agradable porque está rodeada de viñedos, olivares e higueras".

Lo más interesante es la mención que se hace de las viñas, ya que el vino les estaba totalmente prohibido a los mahometanos. Pero ¿qué nación puede seguir siendo abstemia viviendo rodeada de las viñas más productivas del mundo? Los moros, ciertamente, no pudieron y aunque la venta de vino era ilegal, éste estaba sujeto a la gravación de impuestos. A Al-Motamid, el Rey Poeta, y último rey moro de Sevilla, le gustaba tanto el vino que se burló en público de los que sólo bebían agua. ¿Y quién puede reprochárselo? Por supuesto no era el único pues nadie ha escrito mayores elogios del vino que los poetas moros:

*¡Cuán a menudo la copa ha cubierto las alas de la
oscuridad con un manto de luz brillante!*

*Del vino apareció el sol. El oriente era la mano del
amable copero, y los labios de mi amada el occidente.*

*Entre sus blancos dedos el cáliz del vino dorado era
un narciso amarillo dormido en una copa de plata.*

Del *Diwan* del Príncipe Marwan (963-1009)

Incluso los musulmanes más piadosos carecían de escrúpulos a la hora de preparar vino para los cristianos y para los judíos infieles. Las uvas también se cultivaban como fruta, de manera que la viticultura no estaba, en absoluto, descuidada, hecho que queda ampliamente demostrado en el excelente artículo del extenso trabajo de Ebn-el-Awam sobre agricultura.

No fue un período pacífico. Los moros se encontraban bajo la continua presión de los príncipes católicos (cuando éstos no estaban demasiado ocupados luchan-

do unos contra otros como para preocuparse de los paganos) y Jerez fue arrasada durante la expedición de Alfonso VII contra Cádiz en el año 1133, pero se sublevó una vez más y continuó bajo el dominio moro hasta que, finalmente, fue reconquistada por los cristianos en 1264 aproximadamente, pues la fecha exacta se desconoce. Se produjo una reñida lucha entre los cristianos y los moros que duró toda la Reconquista, desde su inicio en Covadonga en el año 718, hasta la toma de Granada, llevada a cabo por los Reyes Católicos el 6 de enero de 1492, reclamando ambos bandos los honores constantemente a lo largo de todo este período, a menudo con muy poca razón. Una de las batallas más importantes tuvo lugar en los alrededores de Jerez en el año 1231, fecha en la que, según dicen, se produjo un milagro: los musulmanes vieron a Santiago en un gigantesco caballo blanco, con un estandarte blanco, blandiendo una espada y al mando de una legión de caballeros. Es difícil indicar con exactitud cuándo se convirtió Jerez al cristianismo. Se sabe que en diversas ocasiones (en las crónicas antiguas se mencionan los años 1242, 1251 y 1255) los gobernantes de Jerez pagaron tributo al rey de Castilla convirtiéndose en sus vasallos sin luchar, pero los cristianos se alzaron contra los moros, siendo éstos expulsados de la ciudad en el año 1261. De cualquier manera, parece que la primera fecha no es correcta. Cuando la ciudad de Sevilla se rindió en 1248, muchos musulmanes refugiados huyeron a Jerez. En Jerez se acepta, por lo general, que los cristianos, bajo el reinado de Alfonso X, tomaron la ciudad por sorpresa el 9 de octubre de 1264, fiesta de San Dionisio Areopagita (de infortunada memoria literaria). Los cristianos entraron por la fuerza, colgaron crucifijos en las paredes y convirtieron a Jerez en la fortaleza cristiana fronteriza más importante de las existentes entre los dos reinos en lucha. Nunca más volvería a ser conquistada.

Cinco años más tarde, el Rey Alfonso concedió un escudo a Jerez: "... las olas del mar azules y blancas...

siempre están en continuo movimiento haciendo embates en las peñas firmes, así habrá de estar su constancia combatida de enemigos perpetuamente; y mandó les pusieran por orlas *Leones_ Castillos de sus armas reales* ... símbolo de fortaleza”.

Al rey se le conocía como Alfonso el Sabio, y era admirado en todo el país por su sabiduría. Una de las cosas más sabias que hizo en sus territorios recién conquistados fue fomentar el cultivo de la viña y la elaboración del vino.

Debemos, al menos hasta cierto punto, la actual supremacía del jerez a su entusiasmo. Él fue el primero de numerosos protectores reales. Repartió las tierras entre sus vasallos y se cuenta que un día uno de ellos se encontraba trabajando en su viña, podando las vides, cuando se dió cuenta que alguien caminaba detrás de él recogiendo los sarmientos. Era el rey, feliz de sentirse un trabajador.

Las continuas guerras no cesaron con la Reconquista. Durante muchos años Jerez, al límite de los dominios de la Corona de Castilla, fue frontera con el reino musulmán, y en 1285, poco después de la Reconquista, tuvo que resistir al prolongado asedio al que la sometió el ejército de Yusuf con sus veinte mil soldados. Éste fue uno de los episodios más gloriosos de la historia de Jerez. Desgraciadamente, Yusuf, como la mayoría de los soldados, no tenía buen ojo para lo exquisito y creyó apropiado montar su campamento entre las viñas. Todas las batallas y enfrentamientos tuvieron lugar sobre las vides que resultaron completamente arrasadas. Bien hubiese podido mascullar Gaspar el Viejo “fue una victoria famosa”; ¡pero a qué precio!

Según parece, los viñedos se encontraban en aquella época al este de la ciudad fundamentalmente, y no en los enclaves actuales que son mucho más favorables.

En 1380, el rey Juan I otorgó el privilegio de añadir *de la Frontera* al nombre de la ciudad (apelativo

que comparte con otras ciudades fronterizas de los alrededores: Arcos, Castellar, Chiclana, Cortes, Jimena, Morón y Vejer) en honor al papel jugado por su gente en las continuas luchas por el poder y, más tarde, Enrique IV (1451-1474) le concedió el bien ganado título de *Muy Noble y Muy Leal Ciudad*. Sin embargo, durante el siglo XIV se menciona poco la vid; sólo hay constancia del tifus, la plaga y la guerra. Incluso después de la toma de Granada y de la supremacía total de Castilla, continuó la amenaza y el terror de los invasores. En 1580, Roger Bodenham envió un despacho a Sanlúcar en el que se leía lo siguiente: “los moriscos se han sublevado una vez más y han provocado enormes daños... Sheris tiene sus dudas acerca de ellos porque son muy numerosos”. (Los moriscos eran musulmanes, la mayoría trabajadores, que creyeron conveniente bautizarse pero que nunca fueron leales, por lo que fueron, finalmente, expulsados entre 1609 y 1614). Pero España ha sido, a través de su historia, una tierra de agitación política y de disturbios, viviendo siempre al borde de algún horror: los vándalos; los moros; la Santa Inquisición; los piratas ingleses; los holandeses; la guerra de la Independencia, y por último, la ruina y la devastación de la guerra civil, de la que el marco del jerez apenas sufrió daños.

A principios del siglo XV, las cosas iban mal: las plagas habían reducido la población y las graves inundaciones de 1402 asolaron las tierras. El 5 de abril de 1402, Enrique III decretó un bando prohibiendo a todo el mundo arrancar las viñas y los olivares. El castigo era una multa fuerte y el dinero se emplearía en arreglar las murallas de la ciudad. Pero a medida que el siglo avanzaba se produjo un gran resurgimiento de la vid, que rápidamente se extendió desde las tierras bajas, cercanas a la ciudad, hasta la zona donde se encuentran las viñas actuales. Las *Actas Capitulares* de Jerez empezaron a conservarse a partir de la primera década del siglo XV, y desde entonces se encuentran en ellas continuas referencias al comercio de la expor-

tación. En 1453 se prohibieron las exportaciones debido a las malas cosechas y al elevado precio del vino, pero las viñas sólo se malograron en su totalidad en dos ocasiones: en mayo de 1479, cuando se produjo una lluvia torrencial seguida de continuos levantes y un calor excesivo, y en 1483, cuando el granizo destrozó las cepas. Un documento de 1483 confirma que el comercio con Inglaterra y Francia ya existía por aquel entonces e indica que, debido a la guerra con Vizcaya, los barcos bretones e ingleses dejaron de arribar a sus costas.

Estos acontecimientos locales se producían en el contexto de los grandes cambios que afectaban a toda la región del Mediterráneo y que en el fondo fueron beneficiosos para España. El más importante fue la caída de Constantinopla, tomada por los turcos al mando de Mahomet II en 1453. Esto provocó el fin del Imperio Romano de Oriente. La guerra entre los turcos y la poderosa república de Venecia duró desde 1461 hasta 1477; los venecianos perdieron la mayor parte de sus posesiones orientales y, además, su comercio se resintió con el descubrimiento de América en 1492. Antes de su decadencia, Venecia había sido la base del comercio del Mediterráneo, que incluía los vinos dulces que se exportaban a Inglaterra. España estaba ansiosa por llenar ese vacío y se puso a trabajar en ello enseguida.

En 1491, el Consejo Local declaró que los vinos y otros productos que se enviaban al extranjero debían estar exentos de impuestos. Esta declaración era importante por dos razones: en primer lugar porque se aplicaba tanto a comerciantes locales como a extranjeros, si se demostraba que estaban viviendo y comerciando en Jerez en aquella época y, en segundo lugar, porque se refería a los vinos como *vinos de romanía* o ron. El ron, al igual que la malvasía, es un nombre que evoca un pasado glorioso. Originariamente procedía del sur de Grecia, por lo que los comerciantes jerezanos

no tenían más derecho a exportar un ron que los cosecheros del Sur de África un jerez. Su objetivo era asumir el control del antiguo comercio de Venecia. En la región no se bebía ron, lo que hace pensar que era demasiado fuerte para el caluroso clima de Andalucía y confirma la idea de que la intención era que éste reemplazase los vinos dulces del Mediterráneo, pero el ron se evitaba allí como los brown jerezanos lo son hoy día, o como el oporto de añada lo es en Oporto. Nueve años antes, el gobernador de la nueva ciudad, Regla de Santa María (que ahora se llama Chipiona), había publicado un bando proclamando que estos vinos de exportación tenían que ser elaborados cuidadosamente, utilizando buenas vides como las que se empleaban para el jerez, con el propósito de mantener su reputación.

El vino, como es natural, era enormemente estimado y alcanzaba un precio muy alto teniendo en cuenta la valoración de aquellos días. Además de vinos blancos se elaboraban vinos tintos y así continuaron haciéndolo hasta bien entrado el siglo XIX, pero no eran de buena calidad.

En 1492 los judíos fueron expulsados de España. Este fue uno de los episodios más controvertidos y trascendentales de la historia de Europa, sobre el que los historiadores aún están discutiendo. Pero no afectó mucho a Jerez. A los judíos les confiscaron treinta aranzadas de viñas que les fueron concedidas al Convento Real de Santo Domingo. En España, como en todas partes, las casas religiosas se encontraban entre los pioneros de la viticultura. El gran monasterio de la Cartuja se fundó en las afueras de Jerez en 1475 y en 1658 ya se decía que tenía viñas prósperas que daban un vino excelente. La calle llamada Bodegas era la que conducía a los almacenes de vino del viejo monasterio de Veracruz.

No tardaron en llegar un sinfín de extranjeros para llenar el vacío que había quedado tras la expul-

sión de los judíos. Eran, en su mayoría, genoveses, bretones e ingleses. Algunos trabajaban de cambistas, mientras que los genoveses se hicieron cargo de las curtidurías creando su propio gremio. Los ingleses eran, casi todos, comerciantes y muchos estaban interesados en el vino. Desde el principio, los comerciantes que trabajaban en Jerez exportaban su mercancía desde los muelles del Portal, en el río Guadalete, que se encuentra a unos dos o tres kilómetros de la ciudad. Este puerto fluvial se siguió utilizando hasta la llegada del ferrocarril cuatrocientos años más tarde, transportándose la mercancía al mar en barcazas. Aún existe una calle llamada Barqueros, en la que algunos barqueros tenían sus oficinas, pero el acuerdo nunca fue satisfactorio pues los muelles estaban continuamente en mal estado y el río encenagado.

Los archivos de Jerez contienen, desde fechas muy antiguas, innumerables referencias sobre el vino que se embarcaba al extranjero. Ya en 1485, existe un documento sobre el vino que se enviaba desde el Puerto de Santa María a "Plemma, que se encuentra en el reino de Inglaterra" se trataba probablemente de Plymouth. En esta época las cosechas ya se encontraban bajo un control estricto y el mayor delito era aguar el vino. La capacidad de una bota, por ejemplo, siguiendo las exigencias de Flandes, se fijó en treinta arrobas que es, precisamente, la capacidad actual, y el tonelero y un concejal tenían que marcar las botas con hierro fundido.

El gremio de los toneleros fue uno de los primeros en ser reconocidos, y ya en 1482 se acordó que los barriles tenían que hacerse de buena madera, que no estuviese contaminada con ningún tipo de pescado ni de aceite. Todo barril de madera que pudiese estropear el vino sería quemado y se impondría una multa.

A finales del siglo XV se produjo en Andalucía el acontecimiento más emocionante del mundo: nueve meses después de la conquista de Granada Colón des-

cubrió América. Todos sus esfuerzos, sus intrigas con la Iglesia y la monarquía, sus triunfos y fracasos, la esmerada preparación de sus viajes, los viajes mismos, todo absolutamente, se centraba en Andalucía. Fue en Andalucía en donde Colón reclutó sus fuerzas, por ello muchos de sus hombres procedían de las poblaciones del marco del jerez. En su tercer viaje partió de Sanlúcar de Barrameda, descubriendo la Isla de Trinidad en 1498, de manera que Sanlúcar pronto se convirtió en el puerto más importante para el comercio con América, siendo además el puerto desde el que Pizarro saldría veinticinco años más tarde para conquistar el Perú. Alvar Núñez de Vaca, que descubrió Florida, era hijo de un cosechero jerezano.

Los barcos iban bien aprovisionados y era fundamental que llevaran una buena cantidad de vino. Compraban grandes cantidades de vino en Jerez y cuando Magallanes inició su vuelta al mundo en 1519 gastó más dinero en vino de Jerez que en armamento. Se puede afirmar con toda seguridad, que el jerez fue el primer vino que entró en los Estados Unidos de América y desde entonces se bebe allí. Ni siquiera los más fanáticos defensores de la Ley Seca lo pudieron suprimir; tan sólo lograron reducir los suministros de vinos buenos, sustituyéndolos por licores venenosos que elaboraban destilerías no autorizadas y que solían producir ceguera.

El comercio del jerez con Inglaterra quedó oficialmente establecido en el siglo XVI, aunque había comenzado mucho antes, en la época de la dominación mora. Es posible que empezase durante el reinado de Eduardo III, cuya política marítima fomentó tal comercio, y está documentado que en 1340 ya se importaba vino español. El vino se consideraba, en aquella época, una necesidad y su búsqueda constituyó uno de los incentivos más importantes para el desarrollo del comercio marítimo que, a su vez, condujo finalmente a Gran Bretaña a su inmenso poderío marítimo. Una de

las primeras transacciones comerciales con el sur de España fue el comercio de la sal, que se extraía de las salinas cercanas a Cádiz e incluso se ha dicho que los vinos de la zona los importaron por primera vez los comerciantes de sal y frutas como complemento a su mercancía.

En *el Cuento del Bulero* de Chaucer, se hace una mención interesante al vino de Lepe:

*Now keep ye from the white and from the red
And namely from the white wine of Lepe,
That is to sell in Fish Street or in Chepe.
This wine of Spain creepeth subtilly
In other wines, growing fast by,
Of which there riseth such fumositee,
That when a man hath drunken draughtes three,
And weneth that he be at home in Chepe,
He is in Spain, right at the town of Lepe,
Not at the Rochelle, nor at Bordeaux town⁽⁴⁾.*

‘Fumositee’ es una palabra hermosa; su significado es tan claro que ningún lexicógrafo se atrevería a definirla. Chaucer (1340?-1400) era hijo de un vinatero y se hizo famoso por su precisión en todo lo que mencionaba y, al parecer, los vinos del sur de España ya se encabezaban cuando escribió sus Cuentos. Todo lo cual se confirma porque sabemos que los moros destilaban alcohol y lo utilizaban con fines medicinales. El ‘sack’ isabelino era, por supuesto, un vino encabezado.

Lepe es un pueblo situado entre Ayamonte y Huelva, a pocos kilómetros de la costa, y se sabe que desde tiempos remotos se importaban vinos blancos de esta zona a Jerez para encabezarlos con vinos jereza-

(4) Apartaos ya del vino blanco y del tinto y especialmente del vino blanco de Lepe que se vende en Fish Street y en Cheapside.

Este vino español contamina silenciosa y sutilmente a otros vinos que se crían junto a él y, como consecuencia, se originan tales vapores que cuando un hombre ha bebido tres tragos cree que se encuentra en su casa en Cheapside y, sin embargo, está en España, exactamente en la ciudad de Lepe y no en la Rochele, ni en la ciudad de Burdeos.

nos. Son más bien ligeros pero de un tipo similar. Cuando Ford escribió su *Handbook to Spain* en el siglo pasado, visitó Lepe y se dió cuenta de que “se elabora mucho vino malo, que se lleva a Sanlúcar, en donde se transforma en jerez bueno para el mercado inglés...” En realidad, el vino no era en absoluto malo sino que, considerado simplemente como un vino corriente de la zona, se enviaba, probablemente, a Jerez y al Puerto de Santa María en cantidades mayores que a Sanlúcar, y sólo se podía utilizar para cabecearlo con jerez mediocre, pero al menos tenía algo de razón. Chaucer se refería, si no al mismo jerez, sí a un vino muy parecido.

3

EL SHERRY SACK

Los ingleses son viajeros insaciables y comerciantes natos; dondequiera que exista un buen negocio, seguro que habrá una colonia inglesa, y en Andalucía ha habido comerciantes ingleses desde la Edad Media. La colonia principal se estableció en Sanlúcar que entonces era un puerto importante, gracias a su situación geográfica, en el estuario del río Guadalquivir, y a su posición política como posesión feudal del poderoso Duque de Medina Sidonia. El rey de Castilla se la había concedido a Don Alfonso Pérez de Guzmán, conocido como el Bueno, en 1297, en agradecimiento por sus servicios en las guerras contra los moros. El sexto miembro de la familia que disfrutó del señorío fué nombrado Duque de Medina Sidonia en 1446. La principal ventaja comercial se basaba en el hecho de que los Duques marcaban sus propios derechos arancelarios, que eran más bajos que los de la Corona. La sede de la familia se encuentra en Sanlúcar desde entonces, pero el puerto se incorporó a España y el señorío feudal cesó en 1645.

Los Duques hicieron todo lo que pudieron para impulsar el comercio en el extranjero. No se sabe cuándo se establecieron los comerciantes ingleses en Sanlúcar por primera vez, pero los documentos más

antiguos señalan claramente que ya había una colonia en aquel lugar desde hacía mucho tiempo. En septiembre de 1491, el entonces Duque había firmado una proclama por la que los comerciantes españoles y extranjeros podían exportar vino por vía marítima sin pagar derechos arancelarios. La paz y el comercio seguro conlleva la falta de noticias, por ello la ausencia total de documentos nos hace pensar que aquellas excelentes condiciones prevalecieron al principio. Los documentos aparecen cuando las cosas empiezan a ir mal. En 1517 el Duque reinante llegó a estar muy preocupado porque en su puerto había menos comerciantes ingleses que en épocas anteriores, así que firmó una nueva carta de privilegios exponiendo en el preámbulo que los comerciantes ingleses habían estado trabajando allí desde la concesión hecha al primer miembro de su familia. Los privilegios que se les concedieron incluían una parcela de tierra en la que construirían una iglesia dedicada a San Jorge⁽⁵⁾ para que la utilizaran, no sólo para el culto, sino también como lugar de reunión; nuevos tipos de derechos arancelarios; una justicia más rápida y la eliminación de apelaciones inútiles que retrasaban el pago de las deudas que se les debía; el montante de deudas que le debían los comerciantes locales al Duque debía retrasarse con el fin de que les fueran pagadas las deudas con prontitud a los comerciantes extranjeros; mejora del transporte por barcas y facilidades en la carga y descarga; derecho a llevar armas de día y de noche; poder disponer de ocho casas en la ciudad que les permitiese más intimidad y espacio para los almacenamientos; y el derecho de su cónsul a escuchar y resolver las disputas entre ellos, si así lo desearan. Pero sobre todo, el Duque los puso bajo su protección especial. Hay un asunto que merece mención especial. Había habido problemas con los oficiales de aduanas al pasar el vino por la aduana para embarcarlo, y por alguna razón, como podía ser la falta de

(5) Para una descripción más detallada de esta iglesia véase *Publications of the Catholic Record Society*, Vol. XIV (1914).

espacio en los barcos, tuvieron que desembarcarlo para reembarcarlo más tarde. El Duque ordenó que los vinos más baratos, tales como "*bastardes*" y "*cuytes*" (*vino de color*, véase más adelante), podrían ser descargados sin ningún trámite pero que los vinos como el "sack" y el "ron" tenían que ser declarados; no se podían desembarcar más de diez botas de ningún barco y éstas debían ser almacenadas en locales con dos candados, la llave de uno de los cuales debería quedar en posesión de un funcionario y la otra en manos de un comerciante, sistema que se sigue empleando hoy en día.

Algunas compañías mercantiles andaluzas de esa época tenían oficinas tanto en Inglaterra como en España. Uno de los comerciantes iba a jugar un papel muy importante en la colonia en esa época: William Ostrych, de quien está documentado que vivió y comerció en Sanlúcar ya en el año 1523, mientras que él se describe a sí mismo como ciudadano de Bristol. Su nombre había aparecido por primera vez en los informes de la aduana de Bristol durante los años 1517-1518.

Se ha podido constatar que los mercaderes ingleses eran desabridos, individualistas y rivales. Comerciendo juntos en un pueblo pequeño, debían haberse conocido unos a otros, pero durante el período de prosperidad no hay evidencias sobre la existencia de ninguna asociación ni organización entre ellos. La adversidad, únicamente, hizo posible que se asociaran y, a pesar de eso, no muy eficazmente. Sólo lo hicieron en una ocasión por petición del Duque. Con el propósito de dar coherencia a su organización y posición ante los ojos del gobierno inglés, dirigieron una petición al rey Enrique VIII quien, en septiembre de 1530, les garantizó una constitución. Fue entonces cuando se creó la Compañía de Andalucía (comúnmente conocida como la Hermandad de San Jorge). En esos trece años desde que se promulgó el estatuto del Duque, las condiciones entre España, con su intenso catolicismo, e

Inglaterra se habían deteriorado enormemente. Las dos naciones habían estado en guerra en 1528 durante un breve período. En 1529 los comerciantes ingleses se quejaron de que Inglaterra era la nación menos favorecida y que sus privilegios no se cumplían.

Al comienzo de su reinado, Enrique había sido nombrado Defensor de la Fe, siendo el más activo de todos los monarcas europeos contra la herejía luterana. Sin embargo, ya en 1530, circulaban muchos rumores sobre su divorcio de Catalina de Aragón, por lo que las relaciones con España se volvieron muy tirantes. Como consecuencia de su ruptura con Roma, y sobre todo de su divorcio y subsiguiente matrimonio con Ana Bolena en 1533, se hizo odioso a los españoles y los comerciantes ingleses que intentaban defenderlo con lealtad se encontraron en peligro ante la Inquisición cuando dicha lealtad se hacía extensiva a perdonar la actitud del rey con la Iglesia. La situación debió de ser muy difícil, ya que algunos eran, sin lugar a dudas, buenos católicos mientras que otros consideraron más prudente reconocer una Iglesia cuando estaban en España y otra cuando se encontraban en Inglaterra. Tales dificultades y el temor de que sucediera lo peor hizo que los comerciantes se unieran.

En la época del estatuto del Rey Enrique VIII ya se había construido la iglesia de San Jorge, la primera de las tres iglesias que se construirían en aquel lugar y una de las que aún se conservan, aunque un poco deteriorada. Los comerciantes se iban a reunir, al amparo del estatuto, con el propósito de elegir un cónsul, o gobernador, y doce personas 'ancianas y expertas' para que fuesen sus ayudantes, con 'poder absoluto para exigir los impuestos que consideraran necesarios y para promulgar ordenanzas para su bienestar'. Además de los comerciantes de Londres tenía que haber otros dos, uno de Bristol y otro de Southampton, aunque se sabe que había muchos más que estaban comerciando desde el puerto de Bristol. Los impuestos iban a resultar inevitablemente impopulares, aunque

sin ellos era imposible que la compañía permaneciese. De hecho, su existencia fue breve. No se sabe nada de lo ocurrido inmediatamente después de su creación, pero el 24 de abril de 1539 se celebró una reunión en la iglesia de San Jorge a la que asistieron dieciocho comerciantes que eligieron a William Ostrych gobernador.

Unos años antes, en 1530, un comerciante inglés, descrito en los documentos españoles como 'Juan Esvique', hizo una petición en contra de una orden según la cual nadie podía comprar jerez si era agente de otro. Declaró que muchos otros ingleses que vivían en la ciudad estaban comprando vino en nombre de 'comerciantes ingleses ricos que no podían estar en todas partes a la vez y por lo tanto tienen sus agentes en lugares diversos'⁽⁶⁾ y que tal orden arruinaría su negocio. Al parecer había vivido en Jerez durante muchos años y consideraba esta ciudad su hogar, pero su identidad es un misterio; Warner Allen sugiere que su nombre era Weeks, pero Rupert Croft-Cooke cree que posiblemente fuese una corrupción de "Esquire", aunque el título de Esquire ya no se utilizaba con tanta frecuencia en aquellos días y tenía un significado social muy preciso. El único nombre parecido es el de James Wake, un conocido residente, comerciante en Cádiz, por lo que es probable que el misterioso Esvique fuese otro miembro de su familia.

Además de los comerciantes, había caballeros ingleses, aparentemente ociosos, viviendo en Andalucía. Cuando, en 1519, el alcalde de Chipiona, Gonzalo Bernal de la Becerra, solicitó un patrocinador de la nobleza que le presentase al hijo del Duque de Arcos para rendirle homenaje, se acercó a John Oste,

(6) N. del T. Véase el Acta Capitular del 6 de Septiembre de 1530: "...en Inglaterra hay algunas personas, mercaderes muy ricos, y por consiguiente en esta parte y ellas mismas por su propia persona no pueden estar en todo lugar, tienen sus factores en partes y lugares diversos..."

de la misma ciudad "el caballero inglés... que se sabía era noble". Durante los siglos XVI y XVII era habitual que el hijo menor de las familias inglesas nobles y terratenientes fuese al extranjero e hiciese carrera en el comercio. A menudo se enriquecían y usaban el dinero para aumentar las posesiones familiares, siendo la tierra la forma más práctica de inversión en aquella época. En 1664, por ejemplo, George Sitwell, un comerciante de Málaga que se había instalado al servicio de Alderman King, de Londres, envió a su padre dos barriles de Tintilla a Renishaw. Era un hombre muy generoso que continuamente estaba enviando regalos a su casa, incluso llegó a mandar un anillo de esmeralda. Tintilla es un vino bastante raro que se hacía en Rota, un pequeño pueblo marineró situado entre Sanlúcar y el Puerto de Santa María, muy en el interior de la zona del jerez.

En los primeros años, el comercio podía haber sido pacífico y provechoso, pero los reinados de Enrique VIII y de Isabel estuvieron llenos de peligros y la Inquisición estaba continuamente incordiando a los colonizadores ingleses. Thomas Pery, un rico comerciante de telas, que dividió su tiempo entre Londres y Ayamonte, fue torturado y hecho prisionero en el castillo de Triana en 1539⁽⁷⁾.

Todos los ingleses que comercian aquí temen a los padres de la Inquisición. Hay poca comunicación entre la gente, excepto para preguntar si el Rey ha vuelto a compartir la opinión de la Santa Madre Iglesia o si es todavía un hereje luterano; y si replican que es cristiano son delatados a la Inquisición, encarcelados y sus bienes confiscados. Cuatro o cinco ingleses permanecen aún en prisión.

(7) Para una descripción más detallada sobre este asunto, así como sobre el comercio anglo-español en este período, véase *Forerunners of Drake*, libro de incalculable valor, escrito por Gordon Connell-Smith (London, 1954).

La Inquisición ha estado investigando en Cyville, Peres, Saint Lucar y otros lugares en busca de otros comerciantes ingleses. Algunos, que se encuentran en Inglaterra, tienen miedo a volver. El comercio se está deteriorando a consecuencia de todo esto. La Inquisición hace que se acusen los unos a los otros y les pregunta si consideran al Rey un buen cristiano que hace bien derribando los monasterios y ordenando matar a los religiosos.

Firmas: Wm. Ostrych, gobernador.

Thos. Harryson, John Swetyng, Wm. Folwode, John Fylde, John Bedyll, Geo. Maister, Edw. Lewys, Wm. Wylfort, Thos. Kingman, Thos. Wylson, Robt. Hunte, Thom. Rydley, John Lonnor, Water Fraunceis, Nicholas Saterley, Blase Saunders, Wm. Redstone, Ric. Hore, Nic. Skyres, W. Meryche, Nic. Lawforde, Chr. Southearke.

Fechado en 1540.

Esta técnica suena hoy demasiado familiar. El rey Enrique fue tan impopular que un despacho que se envió en 1545 cuenta como "William Estridge... sospechándose que tiene amistad con diversos frailes malos de Sevilla y que intenta regalar a su majestad varias cajas de mermelada muy costosas, que les habían sido entregadas por dichos frailes, creyéndose que contienen en su interior cosas que suponen un gran peligro y un gran riesgo..." ¿Quién era ese Estridge? ¿Podía haber sido William Ostrych, el gobernador, desesperado? Si era así, deberíamos compadecerle. Otro despacho informaba que "todos los ingleses que estaban en prisión... por causa del obispo encargado de los asuntos de Roma... han cumplido penitencia pública, y han perdido todos sus bienes hasta quedar en las más completa ruina." Ese mismo año se les confiscaron los bienes a los

comerciantes ingleses para compensar a aquellos cuyos tesoros habían sido saqueados por John Reneger, quien originalmente había sido un auténtico comerciante en Southampton, desde donde importaba grandes cantidades de vino y exportaba trigo, algunas veces de manera ilegal. Pero cuando el comercio empezó a tener mayores dificultades él ya era un pirata que saqueaba los puertos españoles de América.

A pesar de estos problemas y de las persecuciones, el mercado continuaba floreciendo. En 1548 Medina y Mesa elevó la producción total de vino a sesenta mil barriles, de los que cuarenta mil se exportaban a Inglaterra y Flandes. Asimismo, se exportaba harina y aceite de oliva.

La Compañía de Andalucía continuó operando hasta 1585, fecha en la que ya poseía una viña y algunas propiedades en las cercanías de Chipiona. En ese año fueron apresados, en el Guadalquivir, algunos barcos que transportaban las posesiones de los comerciantes ingleses que las estaban sacando de Andalucía, siendo algunos comerciantes y marineros entregados a la Inquisición. Los únicos que se salvaron fueron unos cuantos católicos, que se habían reunido el día de San Jorge, en 1591, y que, conducidos por el siniestro jesuita Robert Parsons (o Persons), decidieron que sus tierras e impuestos debían ser destinados a un nuevo seminario. No es, pues, extraño que los protestantes exiliados estuvieran furiosos.

Hubo un intento de hacer resurgir la Compañía a un nivel mucho más elevado, de tal manera, que desde 1604 a 1606 actuó de forma distinta, pero ni en los primeros años, ni en su resurgimiento constituyó una fuerza importante en el comercio del vino⁽⁸⁾. La nueva Compañía podía muy bien haber tenido éxito de no haber tenido lugar la desastrosa elección de Roger

(8) Para un periodo posterior véase *The Spanish Company* de Pauline Croft, (Londres, 1973).

Bodenham como cónsul en Sanlúcar. Nadie conocía España mejor que él, pues era un católico casado con una española que había vivido muchos años en Sevilla, donde había trabajado mucho tiempo como agente del servicio de inteligencia inglés. Sin embargo, era un hombre muy antipático y un perfecto inútil como cónsul. Uno de sus parientes, Sir James Crofts, había sido Administrador de la Casa Real desde 1570, pero los monarcas de esa época que pagaban eran pocos, por no decir ninguno, y el satisfacer los mandatos reales había constituido, durante mucho tiempo, una fuente de preocupaciones en la ciudad. En 1586, por ejemplo, existía una deuda real de 400 libras con el sherry sack y los comerciantes ofrecieron a Crofts sack de la mejor calidad, a 3 libras el tonel por debajo del precio del mercado si pagaban la deuda de inmediato, pero la oferta fue rechazada.

Durante el reinado de Isabel, el sherry sack se consolidó como favorito y se escribieron más versos sobre este vino que sobre cualquier otro. Shakespeare, Ben Johnson, Marlowe, Raleigh y Spenser lo ensalzaron en la misma época; Middleton lo hizo poco después; Herrick, un siglo más tarde y en la *Palinodia* de Pasquil (atribuido a Nicholas Breton) se elogiaba enormemente. Gustaba tanto a abogados como a poetas y los miembros del consejo de la Cámara Estrellada^(8*) lo compraban en pipas a 3 chelines y 4 peniques el galón.

La palabra sack (que se escribe de distintas maneras) surgió probablemente a finales del siglo XV y es casi seguro que se deriva del verbo español *sacar*. En las Actas del Cabildo Xerezano de 1435 se denominaban *sacas* a las exportaciones de vino, que estaban en aquella época prohibidas debido a la carestía. El término todavía se usa cuando se extrae el vino de una soleira. Por tanto, la palabra se refiere a cualquier vino de exportación y por ello existen muchas referencias al

(8*) N. del T. Star Chamber. Cámara del palacio de Westminster en donde se reunía un consejo real privado con funciones judiciales, (1487-1641).

Málaga sack y al Canary sack, que son completamente distintos del sherry sack. Se han propuesto otras derivaciones, muchas de las cuales son de lo más alarmantes: el Dr. Johnson señala que Skinner, según Mandesto, la hacía derivar de la palabra Xequé, ciudad de Marruecos con la que no tenía ninguna conexión. Muchas otras mentes ingeniosas también han tratado el problema. Las ortografías alternativas *sack* y *seck* aparecen al azar en documentos antiguos, pero parece razonable afirmar que no tiene que nada ver con *seco*, a pesar del punto de vista contrario que ofrece el *Oxford English Dictionary*; en realidad, al sack se le clasificó siempre como un vino dulce. La idea, sin embargo, de que sack significaba 'seco' quedó firmemente fijada en las mentes de los lexicógrafos, quienes permanecieron fieles a su creencia como si se tratara de una cuestión de fe y, al parecer, imaginaron que el sack era, de alguna manera, similar a los populares 'amontillados' de hoy en día, que no se llegaron a elaborar y, por supuesto, no se importaron hasta el siglo XIX. Se sugirió, incluso, que todos los vinos 'dulces' isabelinos eran secos, pero esto sería entrar en el reino de la fantasía por lo que tan solo podemos asumir que un pájaro "Jubjub" bebía estos vinos bajo el árbol "Tumtum"⁽⁹⁾.

Es difícil describir con exactitud cómo eran los sack isabelinos; ciertamente estaban fortificados, y los métodos para hacer *arrope* (que serán descritos en un capítulo posterior) se conocían desde hacía mucho tiempo, pero pocas veces envejecían en el barril durante más de un año o dos. Incluso los vinos de peor calidad que se venden ahora han tenido una crianza de tres años por lo menos, aunque puede que los olorosos de calidad inferior no sean muy diferentes de lo que era el sack. Un conocido exportador pensó que sería interesante vender un sack de los antiguos, pero desde luego no estaba dispuesto a asociar su nombre

(9) N. del T. Cf. L. Carroll (1962, p. 202), *Through the Looking Glass*, Harmondsworth, Penguin.

con un vino tan joven. Sustituyó los olorosos jóvenes y bastos, que se empleaban en un principio, por un oloroso ligero, envejecido y de buena calidad, limitando la cantidad de vino dulce empleado en el encabezado con el fin de producir un jerez bastante seco, con poco cuerpo y con un regusto seco muy marcado. Rápida y comprensiblemente, éste consiguió ser uno de los vinos jerezanos más populares del mundo. Lo llamó 'Dry Sack', y las mentes más inflexibles se quejan de vez en cuando señalando que no es, en absoluto, 'seco' sino del tipo 'medium', lo cual es completamente cierto, porque aunque es posible que sea un *jerez* medium, se trata de un *sack* muy seco, por lo que el nombre es muy preciso.

Como consecuencia del aumento de la popularidad del sack en Inglaterra, así como de la ortodoxia católica del reinado de María la Sanguinaria, la colonia inglesa de Sanlúcar podía, muy bien, haber prosperado, de no haber sido porque surgieron nuevos conflictos entre Inglaterra y España durante el reinado de Isabel, la hereje (1558-1603). No se puede culpar a los españoles por la animosidad que sentían contra Inglaterra, debido a sus actividades navales y a su apoyo a los rebeldes de las colonias españolas de Holanda; debió resultar exasperante tener corsarios aristócratas acosando permanentemente los puertos americanos, saqueando el principal puerto de mar y chamuscándole a uno la barba. El comercio entre ambos países estuvo prohibido de vez en cuando, pero el gobierno inglés fue generoso con los comerciantes:

Algunos comerciantes ingleses enviaban desde una ciudad de Andalucía llamada Jerez de la Frontera al menos 40.000 botas de vino anualmente, además de 8 ó 10 toneladas de fruta; vino y fruta que no son capaces de consumir ellos mismos y por los que les son entregados al año, para cubrir sus necesidades, más de 200.000 ducados, sin los cuales no podrían vivir.

Sir T. Chamberlain a la reina acerca del "tráfico común últimamente prohibido", 27 de septiembre de 1561.

La situación empeoró. Las continuas pérdidas de hombres y tesoros, capturados en las expediciones de los piratas Hawkins y Drake, enfurecían a los españoles. En 1585, los sentimientos estaban tan exacerbados que los mercaderes ingleses que comerciaban en Sanlúcar fueron arrestados y sus bienes vendidos. Uno de ellos, William Melson, estuvo refugiado en la iglesia de San Jorge durante seis o siete meses. Un informe de aquella época nos dice que se envió a un oficial para que llevase a cabo una investigación por todo el país en busca de ingleses y de sus posesiones. Pero las personas eran menos hostiles que sus gobiernos: cuando el oficial se aproximaba, escondían a sus amigos ingleses y tan pronto como se había marchado, los comerciantes volvían a ocuparse de sus negocios tal y como lo habían hecho antes. A pesar de todas las adversidades, continuaban enviando vino a Inglaterra, pero no podían hacerlo directamente, tenían que enviarlo en barcos extranjeros o en barcos ingleses que oficialmente navegaban por puertos extranjeros y ello entrañaba, a menudo, grandes riesgos.

El nombre de Drake se convirtió en un dicho que inspiraba horror por toda la provincia de Cádiz y que todavía lo inspira. Drake es el coco del lugar: cuando una madre quiere que su hijo se porte bien le dice: 'si no eres bueno te cogerá el *Drake*'. Su incursión más atrevida fue en 1587, cuando le "chamuscó la barba al rey de España" al prenderle fuego a la flota española que se hallaba anclada en la bahía. Drake permaneció en Cádiz durante tres días exponiéndose a un riesgo considerable, y se fue con 2.900 pipas⁽¹⁰⁾ de vino, que se

(10) Las pipas eran más grandes que las botas, y las utilizaban algunas veces los exportadores del jerez. El oporto se exporta todavía hoy en pipas, pero es muy probable que ambas medidas no coincidan.

encontraban, casi todas, a bordo de los barcos pues estaban destinadas a la Armada. La cifra procede de fuentes españolas por lo que puede haber sido exagerada, pero los botines de Drake debieron ser apreciados en Inglaterra, ya que la importación del vino había disminuido considerablemente a consecuencia de la guerra.

Este procedimiento ilegal, pero magnífico, ayudó a introducir el jerez a gran escala en Inglaterra, resultando barato el precio de la publicidad que ya ha compensado con creces. El entusiasmo de Drake por el jerez dió lugar a otra historia. En un libro cuyo título es *Hombres ilustres de Jerez de la Frontera*, escrito por Diego Ignacio Parada Barreto y publicado en 1875, hay un relato detallado de cómo Francis Drake, conocido como don Francisco Drake, fue exportador en Jerez, pero tuvo una pelea tremenda con un hombre llamado Melgarejo y a consecuencia de ello se sintió tan terriblemente ofendido que se marchó de inmediato a Inglaterra, jurando que volvería para vengarse. Las primeras referencias aparecen en la historia de Bartolomé Gutiérrez (escrita a mediados del siglo XVIII) y en la de Portillo, escrita en 1839. Al parecer, este relato está basado en unos datos que se encontraron en los Archivos Municipales; puede que se trate de una leyenda o puede que sea verdad, pero de ser cierto no se sabe con seguridad si el tal Francisco Drake era el almirante inglés, ya que el nombre es bastante corriente. El relato podría ser, quizás, una interpretación errónea de algo que realmente ocurrió: el hombre llamado Juan Melgarejo era un gobernador civil muy importante de Santo Domingo a quien Drake chantajeó en uno de sus viajes a América del Sur en 1586, obligándole a entregarle una fuerte suma de dinero para evitar que su ciudad fuese destruida.

Además de las inmediatas pérdidas materiales de España en vino, almacenado y exportación, surgió el caos en la administración naval y mercantil. Cuando Drake se encontraba cerca de la costa, ni un solo barco

podía moverse sin riesgo de ser capturado. Además, en 1570, el Papa Pío V declaró a Isabel fuera de la ley, excomulgándola a ella y a los súbditos que le fuesen leales. En la ejecución de María, reina de Escocia, en 1587, Sixto V declaró una cruzada y España se preparó para responder a esa llamada. Le había llegado su hora a la Armada Invencible.

Jerez tenía una nueva industria: el rey mandó construir en la ciudad quince hornos que funcionaban día y noche haciendo galletas saladas. También requirió cinco mil botas de vino. La Marina de Guerra de esa época constituía una carga pesada para el pueblo de Jerez. Unos años antes, en 1580, se habían apoderado de cuatro mil botas de vino para aprovisionar a la flota que partía para luchar contra Portugal, y en 1582 requisaron los barriles vacíos, que estaban preparados para la vendimia, con el fin de proveer de recipientes para agua a la flota que estaba anclada en el Puerto de Santa María. Esto provocó la pérdida, casi total, de la cosecha y supuso la ruina de varios cosecheros. Los esfuerzos aunados del monarca y del corsario debieron dejar a Andalucía sin apenas vino. Probablemente fue una ocasión única en la historia.

Al mando de la Armada Invencible estaba el Duque de Medina Sidonia, hombre de la región cuya plaza era Sanlúcar de Barrameda; la mayoría de sus marineros y soldados procedían de las ciudades de la zona del jerez. De los infortunios ocurridos a esta desdichada flota, mientras menos se diga, mejor. Pero por desgracia quedó poco vino en los galeones, ya que naufragaron en las costas de Escocia e Irlanda.

Entre los numerosos ingleses, que se sabe residían en España en 1591, se encontraba John Fletcher, el cual tenía un negocio vinatero en Jerez. Él y sus compatriotas vivían en la pobreza.

En 1595 los ingleses saquearon, una vez más, Cádiz. Naturalmente, a los comerciantes ingleses, que estaban a merced de los españoles, les causaba muchas

molestias lo que su gobierno estaba haciendo. Enviaron una lista de quejas al Consejo Privado, para que la utilizaran como base de un acuerdo con España, demostrando algunas de sus acusaciones las condiciones en las que estaban comerciando. Exigían, por ejemplo, que todos los prisioneros ingleses que se encontraban en las galeas, excepto aquéllos que habían sido detenidos por deudas, fuesen puestos en libertad; que les devolviesen las propiedades confiscadas en Sanlúcar; que no les obligasen a escribir sus informes en español; que deberían ser eximidos de la Inquisición y que en el caso de que “surciese cualquier conflicto entre su Majestad y el Rey de España”, deberían avisarles con seis meses de antelación para poder llevarse todos sus bienes y marcharse sin temor a ser molestados.

Cuando un inglés moría, sus compatriotas apenas podían hacerse cargo de sus asuntos. Jefferye Harryson, que vivía en Huelva, y Peter Edwards, en Cádiz, murieron sin haberse confesado y sin haber recibido el Sacramento de la Extramaunción; se apoderaron de sus bienes y les negaron cristiana sepultura, enterrando al primero en un campo y arrojando al segundo al mar. Sin embargo, otra de las demandas de los comerciantes no era muy razonable: pedían la exención de todos sus obligaciones arancelarias.

A pesar de ello, continuaron exportando jerez a Inglaterra en grandes cantidades, recibiendo en 1598 su tributo más celebre. En *Enrique IV* Parte 2 (IV:iii) Shakespeare escribió lo siguiente:

JOHN DE LANCASTER: Que te vaya bien,
Falstaff:

Yo, según mi condición,
hablaré mejor de tí de lo que te mereces.

SIR JOHN FALSTAFF: Me gustaría que tuvieses,
tan sólo, la inteligencia suficiente para hacerlo
así, sería mejor que tu ducado. A fe mía, que
este joven de sangre sobria no me quiere; no

hay quien pueda hacerle reir, pero no es de extrañar pues no prueba el vino. Nunca, ninguno de estos recatados muchachos, ha soportado ni un grado de alcohol; porque el vino aguada les enfria de tal manera la sangre y comen tanto pescado seco que caen en una especie de enfermedad que vuelve a los hombres lívidos y después, cuando se casan, se convierten en jovencitas. Por lo general son necios y cobardes, cosa que también seríamos algunos de nosotros de no ser por el acaloramiento. Un buen jerez produce un doble efecto. Se me sube hasta el interior del cerebro; allí me seca todos esos vapores tontos, torpes y toscos que lo rodean; lo vuelve perspicaz, agudo y olvidadizo y lo llena de formas ágiles, fogosas y deleitables; todo lo cual, entregado a la voz, a la lengua, que es su principio, hace que se produzcan ocurrencias excelentes. La segunda propiedad de este magnífico jerez es que calienta la sangre, la cual, antes fría y asentada, dejaba al hígado blanco y pálido, distintivo de la pusilanimidad y la cobardía, pero el jerez la calienta y la hace circular desde el interior hasta el último rincón del cuerpo. Ilumina el rostro que, al igual que un faro, manda señales al resto de este pequeño reino, es decir, al hombre, para que se arme; y tanto las fuerzas vitales corrientes como las pequeñas fuerzas del interior me llaman a revista ante su capitán, el corazón, quien enorme y lleno de orgullo ante tal escolta es capaz de realizar cualquier acto de coraje, y este valor lo proporciona el jerez. De manera que la destreza en las armas no es nada sin el jerez, pues es lo que la pone a trabajar; y el saber es un simple tesoro de oro custodiado por un diablo hasta que el jerez lo activa y le da utilidad. Es por esto, que el príncipe Harry es valiente; pues la sangre fría, que heredó naturalmente de su

padre, como si fuese una tierra pobre, estéril y desnuda, la ha abonado, administrado con prudencia y cultivado, con un enorme esfuerzo en beber bien y bastante cantidad del fértil jerez que lo vuelve muy apasionado y valiente. Si yo tuviese mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas aguadas y aficionarlos al jerez.

El verdadero Sir John vivió mucho antes de que existiese el sack. Sea como fuere, el *sack* fue, sin duda alguna, la bebida preferida de Shakespeare, y ¿qué otro personaje lo hubiese podido elogiar de manera más apropiada que Falstaff? Cuando mataron a Marlowe en una pelea de taberna estaba, probablemente, bebiendo jerez y no se me ocurre otra forma mejor de morir.

Una vez finalizado el reinado de Isabel, el comercio se volvió un poco más tranquilo. Inglaterra y España pronto volvieron a estar en paz, y el *sack* se hizo tan popular en los círculos reales que el 17 de julio de 1604 obligaron a Jaime I a publicar una ordenanza:

Mientras que en tiempos pasados los vinos españoles, llamados *Sacke*, se bebían muy poco o nada en nuestra Corte... en los últimos años se utiliza como bebida corriente y se sirve en las comidas, como vino ordinario... utilizándose más por libertinaje y saciedad que por necesidad, suponiendo un gasto excesivo; a nosotros, considerando que ... nuestra nobleza... pueda desear tener *Sacke* para disfrutar de mejor salud, nos complace, que se le asignen al ujier de nuestro proveedor doce galones de *Sacke* al día y no más.

Desgraciadamente ocurrió lo inevitable y algunos comerciantes menos escrupulosos, aprovechándose de

su prosperidad, exportaron vinos de peor calidad. Cuando Roos visitó Jerez en 1610 escribió que la mayor parte del *sacke* que se enviaba a Inglaterra era 'sofisticado' y 'de una naturaleza tan grosera e insana que ningún hombre de honor lo bebería'. Los españoles se sorprendían de la mala calidad de los vinos que se enviaban a Inglaterra y los llamaban *vinos para borrachos*⁽¹¹⁾. Roos había oído con frecuencia a los londinenses presumir de tener la ciudad mejor provista de vino de toda la cristiandad. En efecto, poseían variedad, pero en sus viajes por España, Francia e Italia, Roos oía a los cosecheros decir una y otra vez "benditos ellos que se preguntan qué clase de criaturas serán los que beben esos vinos".

La colonia inglesa, entre tanto, prosperaba y en una ocasión en que un político exiliado murió en Sevilla, cientos de sus compatriotas acudieron al funeral. Mientras muchos pertenecían, sin duda alguna, al comercio del vino, otros comerciaban con pescado, aceite de oliva, fruta, maíz y minerales. También había artesanos en las ciudades del marco del jerez, que no estaban relacionados con el vino en ningún sentido; cuando Peter Mundy visitó Sanlúcar en 1611 se quedó a vivir en casa de un tejedor. Marineros británicos iban con frecuencia al sur de España y se quedaban a vivir allí algún tiempo. Algunos ingleses, entre los que se incluía un grupo de auténticos piratas, fueron detenidos y condenados a las galeras, al igual que otros a los que se había acusado de piratería por motivos más leves. Una vez hechos prisioneros, quedaban fuera del alcance de la ley y no había forma de salvarlos; los soltaban o retenían caprichosamente según la benevolencia del rey.

Los comerciantes hacían continuamente el trayecto entre Inglaterra y Andalucía. En 1620 uno de los barcos fue desviado hacia América con un cargamento muy dis-

(11) N. del T. en español en el original.

tinto. Quizás resulta irónico el hecho de que el *Mayflower*, antes de que se utilizara para llevar algo tan solemne como un cargamento de puritanos a través del Atlántico, fuese un barco que transportaba vino.

A los comerciantes británicos les solían ocurrir cosas apasionantes, incluso cuando no les perseguía la Inquisición. En 1613 un inglés que se había casado con una dama española, y que vivía en Sanlúcar, encontró a su mujer en la cama con uno de los comisarios del rey y los mató a los dos. Después de 'algunas molestias' fue absuelto y puesto en libertad.

Tan sólo en una ocasión intentaron los ingleses emular los éxitos de los piratas isabelinos y resultó desastroso. En 1625, Carlos I, enfurecido porque la corte católica había rechazado su petición de mano de la Infanta de España, envió a Sir Edward Cecil (a quien más tarde se le concedería el título de Barón Cecil de Putney y Vizconde de Wimbledon) con noventa barcos y diez mil hombres a una expedición contra España. El trabajo anterior de Sir Edward, que tal vez se adaptase mejor a sus aptitudes, había sido el de Guardián del Coto Real del río Wandle. Dicha expedición estaba mal concebida en toda su planificación y Cecil, que había sido condecorado siendo soldado en los Países Bajos, demostró en España ser un jefe incompetente. Sus barcos hacían agua y no podían salir a la mar; no había provisiones para los caballos; los hombres pedían avituallamiento a gritos y algunos no tenían nada que beber excepto "un brebaje de sidra que huele peor que la carroña".

Después de desembarcar en la costa andaluza, marcharon contra la fortaleza del Puntal, justo en las afueras de Cádiz, asediándola con cañones. Al cabo de dos días la ciudad tuvo que rendirse. Esta victoria inútil, proporcionó a los españoles tiempo para preparar la defensa de la ciudad, pero todos sus esfuerzos resultaron innecesarios pues fue una bodega de Jerez la que derrotó al ejército británico.

Cuando los soldados avanzaron contra la ciudad no tenían comida ni bebida. Formaban, en el mejor de los casos, un tropel indisciplinado de hombres hambrientos, sedientos y rebeldes cuando llegaron a una casa con una bodega, propiedad de Don Luis de Soto, Comandante perpetuo de Cádiz, cuyos descendientes se encuentran, hoy día, entre los ciudadanos más prominentes de Jerez. El jefe británico, creyendo que sus tropas se apaciguarían con algún refrigerio, les dió permiso para que bebiesen un poco de vino:

Llegamos... a la casa de un caballero, en la que había 100 toneladas de vino. Nuestro ejército se acuarteló justo detrás de ésta, en la ladera de una colina, en cuya cima había otra casa con muchísimo más vino en vasijas precintadas con hierros, por lo que yo creo que estaba destinado a las Indias. El general entregó a cada regimiento una tonelada de vino y les dió permiso para beberlo y se dirigieron a la casa, entrando por la fuerza en las bodegas, emborrachándose de tal manera que la obediencia a los oficiales era imposible, así que el general ordenó a su guardia disparar contra una compañía indisciplinada a través de la puerta, abriéndose ésta de par en par. Jamás pensé encontrarme ante tanto peligro pues, ciertamente, el enemigo, con 300 hombres, nos podía haber derrotado y cortado el cuello... desde el domingo por la mañana... la mayoría de los soldados no habían comido nada... Nos fuimos y dejamos allí a muchos de los nuestros, tan borrachos que no podían ni moverse. Creo que no tocaron el vino de la casa de la colina. Tiraron el resto del vino que quedaba, y dejamos algunos soldados tambaleándose y cayéndose encima. Muchos de nuestros hombres fueron cayendo, borrachos, por el camino, pero él enemigo los mató a

todos. Nos siguieron con 2000 soldados de a pie, pero jamás se acercaron para pelear con nosotros.

Los españoles no tenían necesidad de pelear ya que los británicos estaban completamente derrotados. Esta expedición le costó a la Corona treinta barcos y mil hombres y le hubiese costado mucho más de no ser por el desorden que se produjo en la cúpula del ejército español. Uno de los soldados, procedente de Tavistock, un tal Richard Peecke, fue capturado por los españoles, juzgado en un consejo de guerra y puesto en libertad. Al volver a Inglaterra escribió un libro sobre sus experiencias, leyéndose lo siguiente en el frontispicio:

Three to One
Being, An English Spanis[h] Combat,
Performed by a Westerne Gentleman, of Taulytoke in
Deuonshire,
with an English Quarter Staffe, against three Spanis[h],
Rapiers and Poniards, at Sherries in Spaine,
The fiteene day of Nouember, 1625.
In the pre[se]nce of Dukes, Condes, Marquis[es], and
other Great
Dons of Spaine, being the Counsell of Warre.
The author of this Booke, and Actor in this Encounter,
R. Peecke⁽¹²⁾.

Se trata quizás del primer documento inglés en el que el nombre de la ciudad de Jerez se escribe

(12) Siendo Tres contra Uno
Un Combate Inglés-Español,
Llevado a Cabo por un Caballero del Occidente,
de Tavistock en Devonshire
Siendo un Palo Inglés contra tres
Espadines y Puñales Españoles, en Jerez, España
El Día Quince de Noviembre, 1625.
En presencia de Duques, Condes, Marqueses y otros Grandes de
España, celebrándose el Consejo de Guerra.
El autor de este Libro y Demandante en este Encuentro, R. Peecke.

‘Sherries’, aunque al vino ya se le denominaba ‘sherry’ desde mucho antes. En el texto, Richard Peecke hace referencia a ‘Sherrys, también llamada Xerez’. Peecke era un individuo singular y merece la pena leer el relato completo que está reproducido en el libro *Ciudades de España* de Edward Hutton, pero al lector le costará trabajo averiguar cuánto hay de cierto y cuánto de ficción. El escritor epistolar contemporáneo, el Dr. Meddus, lo describió de una manera un tanto desenfadada como: ‘un tal Pyke, soldado raso, a quien la flota abandonó en Cádiz’.

En el siglo XVII, el sack ya se encontraba en Inglaterra como en su propia casa y estaba de moda entre la gente. Además, se pensaba que el ‘Sherris-Sack’ era el mejor de todos los tipos de ‘sack’.

Thomas Randolph era muy ocurrente en sus alabanzas, aún cuando demostraba poca consideración respecto a la verdad histórica; pero quizás por el hecho de ser un hedonista tuviese derecho a no tenerla en cuenta:

El sacke es la vida, alma y espíritu de un hombre, el fuego que Prometeo robó, no de la cocina de Júpiter, sino de su bodega para aumentar el calor natural y la humedad radical, sin los que seríamos polvo adormilado o arcilla muerta. Eso es el néctar, el mismísimo nepente con el que se emborrachaban los dioses: ‘esto es lo que le proporcionó belleza a Ganímedes, juventud a Hebe, cielo y eternidad a Júpiter. ¿Creen ustedes que Aristóteles bebía sidra de pera? ¿o que Platón bebía sidra? ¿Creen que Alejandro habría conquistado el mundo si hubiese estado sobrio? Él conocía la fuerza y el valor del sacke; sabía que era la mejor armadura, el mejor estímulo y que nadie podía ser jefe a menos que estu-

viere doblemente borracho, de vino y de ambición.

Thomas Randolph, Aristipo, el Filósofo Jovial, 1630.

Durante el desgraciado regicidio del Protectorado, el jerez sufrió un eclipse efímero, más como consecuencia de los asuntos españoles que de los cambios de gobierno que se produjeron en Inglaterra. Durante la guerra civil, e incluso después, la nobleza, que había sido la compradora de vino más importante, ya no podía comprar las cantidades acostumbradas. Unos se exiliaron y otros se arruinaron. Aunque los puritanos detestaban la embriaguez y la gula, no ponían objeción a que se bebiese con moderación. La tremenda herejía de la abstinencia no surgiría hasta trescientos años más tarde. Los aranceles del vino aumentaron considerablemente, pero incluso el mismo Cromwell compró una cantidad importante de vino y en su visita oficial a Bristol aceptó que le regalasen una pipa de jerez. Durante la última época, el período más estable de la "Commonwealth", el comercio del vino floreció. Pero el inicio de ésta coincidió con el comienzo de los años en los que se produjo la espantosa plaga en Jerez, que provocó la interrupción del comercio del vino durante más de dos décadas.

Después de la Restauración, el jerez se hizo ensiguada popular otra vez. En el *Diario* de Pepys se menciona con frecuencia el sack. El 20 de enero de 1662, Pepys junto con tres amigos, compró dos botas de jerez: "lo echamos en una pipa y luego llenamos la vasija hasta arriba con cuatro galones de vino de Málaga, no sé cómo resultará esta mezcla, pero es la primera cantidad importante de vino que he comprado en mi vida". La mezcla del Málaga con el jerez no es tan extraña como pudiera parecer; las dos zonas se encuentran en la misma región, por lo que los vinos no son muy diferentes. Pero una pipa es demasiada cantidad para una

sola persona, ya que equivale a más de trescientas botellas. Sin embargo, Pepys era un hombre astuto y en agosto vendió su pipa a Sir W. Batten “y estoy contento de que me hayan dado dinero a cambio del vino”. El que esto fuese una actitud acertada dependía en gran medida del vino. Pepys también bebía ‘sack de frambuesa’ que era, con toda probabilidad, una especie de aguamiel.

Seis años más tarde lo citó el tribunal de la Cámara para defender al Ministerio de Marina contra las críticas de los parlamentarios sobre el sistema del cupón, con el que pagaban a los marineros mediante letras negociables, en lugar de pagarles con dinero. Por aquel entonces, Pepys era un hombre inteligente y con mucho ingenio, pero en esa ocasión le hacía falta, en efecto, un poco de alcohol que le elevase el ánimo. Su diario nos cuenta el resto:

...para animarme fuí al Dog y me bebí media pinta de sack calentado con especias y en el Hall [Westminster], en casa de Mrs. Howlett me bebí una copita de brandy; y con el calorcillo que éste me proporcionó me encontré en mejor disposición, por lo que al valor se refiere, verdaderamente... Empecé nuestra defensa de la manera más adecuada y tranquila y continué sin vacilar ni desorientarme, sino con mucha habilidad y con toda la razón de mi parte, como si estuviese en mi propia mesa, desde ese momento [entre las 11 y 12 en punto] hasta pasadas las tres de la tarde...

Huelga decir, que el Ministerio de Marina quedó absuelto.

Resulta extraño que Pepys pudiese comprar el sack sin ninguna dificultad, porque como de costumbre había problemas entre Inglaterra y España. Poco

antes, en 1655, los ingleses desembarcaron y tomaron Jamaica sin haber hecho una declaración de guerra previa; un año más tarde España tomó represalias declarándole la guerra a Inglaterra y apoderándose de todos los barcos y bienes que pertenecían a los comerciantes ingleses que se encontraban en los puertos españoles. Finalizada la guerra, el conflicto continuó, ya que la importación de vinos españoles se vió obstaculizada y agravada debido a los excesivos aranceles. En 1668 los vinateros de Málaga estaban tan furiosos que decidieron dejar secar todas las uvas para venderlas como pasas, por lo que durante el otoño de aquel año no se desembarcó ni una sola bota de jerez en Bristol. Sin embargo, en ese mismo año Thomas Thompson escribió en su obra de teatro *The English Rogue* lo siguiente:

*Come let us frolic, and call for our tippie,
Our pockets we'll empty and our veins we will fill,
For sack we'll not lack, nor will we be gripple,
But carouse in despite of the two-toppéd hill.*

CHORUS: *Parnassus shall pass us,
Nor will we inquire
For the font of the Muses:
'Tis sack we desire⁽¹³⁾.*

'Gripple' tenía el significado de tacaño o avaricioso y 'two-toppéd hill' se refería al Parnaso. Su intención era desterrar el vino del Rin y el vino inglés de Metheglin (aguamiel) y quedarse con el 'espléndido licor español'.

(13) Venid, alegrémonos y pidamos nuestra bebida,
Vaciamos nuestros bolsillos y llenaremos nuestras venas,
Porque el sack no faltará, ni tampoco seremos tacaños,
Pero corrámonos una juerga a pesar de la colina de dos
cumbres.

CHORO: El Parnaso pasará frente a nosotros,
Y no preguntaremos
Por la fuente de las Musas:
Porque lo que deseamos es Sack.

En 1683, Pepys emprendió una expedición al mando de Lord Dartmouth con órdenes de evacuar Tánger, que entonces era una posesión británica con problemas, así como de volar el muelle, utilizando para ello una mina rudimentaria. En diciembre, finalizada la misión, desembarcaron en Cádiz y Pepys visitó las tierras del jerez. Allí sufrió algunas desgracias como una 'espantosa plaga' de moscas y también, en una de las etapas de su viaje, tuvo dificultades para conseguir una copa, lo cual parece increíble. Sin embargo, el viaje fue, en general, un éxito y cuando llegó a Sanlúcar halló una colonia floreciente de comerciantes británicos, uno de los cuales, un tal Mr. Canham, le regaló una bota de jerez añejo. Pero también encontró la vieja iglesia de San Jorge en ruinas, teniendo que ser reconstruida por Francis Malbrank.

A finales del siglo XVII la palabra *sack* fue, gradualmente reemplazada por la actual *sherry*:

*The next that stood up
With a countenance merry
Was a pert sort of wine
Which the moderns call sherry.
A rime from Bacchanalian Sessions, 1693⁽¹⁴⁾.*

La palabra ya se había utilizado con anterioridad, leyéndose en un registro del Repertorio de Decretos, que se encuentra en el Castillo de Dublín, con fecha del 14 de febrero de 1561: "Que Francis Tyrling pagará a Thomas Fitzsymons... 28 libras, 18 chelines y 8 peniques por 3 botas de jerez y por sus costes, etc., 20 chelines."

En 1695 vino a España un visitante que permaneció en el anonimato, pero cuyo *Account of Spain* lo publicó John Chantrey en el "Pestle and Mortar", que

(14) El siguiente que se destacó
Con un semblante alegre
Fue una especie de vino vivaracho
Que los modernos llaman jerez.
Rima de las *Sesiones Bacanales*, 1693.

se encuentra en las afueras del Temple Bar⁽¹⁵⁾, en 1705. El autor tenía una magnífica opinión sobre la fertilidad de la tierra andaluza: 'Ahora el pasto es tan rico, que el ganado morirá de gordo en 30 días, a menos que se les sangre...', fenómeno alarmante sobre el que no se sabe nada actualmente. Se fué a Jerez para visitar a una monja inglesa, Phillipa Ward, a quien habían metido en un convento siendo niña y que era famosa por su belleza. Todo lo que sabemos sobre su padre es que era un comerciante del Puerto de Santa María y que tenía criados ingleses.

En esa época, el comercio del jerez estaba mucho más concentrado en Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María que en Jerez. Era una consecuencia de los movimientos imprevisibles de los barcos que en aquéllos días zarpaban en cuanto había viento favorable y, por consiguiente, el vino tenía que quedarse esperando en el puerto. Las casas más importantes construyeron, en las ciudades costeras, bodegas de exportación, en las que se almacenaba el vino ya envejecido y listo para su exportación, permaneciendo en esos mismos lugares hasta mediados del siglo XIX, cuando el ferrocarril hizo que el transporte fuese rápido y fácil, y el vapor facilitó que los barcos dependiesen menos de los vientos. Por aquel entonces, la prosperidad se había desplazado de Sanlúcar al Puerto de Santa María, en donde se instalaron algunas de las bodegas más grandes y de mayor prestigio. Los exportadores que tenían las bodegas principales en Jerez, también tenían, en el Puerto de Santa María, bodegas de exportación para no perder los vientos favorables e incluso cuando dejó de ser necesario, algunos mantuvieron sus bodegas allí y aún las conservan en la actualidad, ya que el clima favorece particularmente el desarrollo de los buenos finos.

Por desgracia, son escasos los documentos que se remontan a esa época y, por consiguiente, no se puede

(15) N. del T. Zona de la 'City londinense' en donde trabajan los abogados.

como mucho contribuyeron a evitar la adulteración y a tener contrapartidas actuales en las regulaciones de todos los distritos vitícolas acreditados. Pero las restricciones que el Gremio impuso en el siglo XVIII fueron mucho más allá.

El Gremio estaba dirigido por un consejo de seis personas: dos eclesiásticos, dos representantes municipales y dos vinateros. Todos se reunían antes y después de la vendimia para fijar el precio de las uvas y el del mosto nuevo; hasta donde nos es posible hacer tales cálculos y basándonos en el coste relativo de la vida de entonces y de ahora, podemos decir que aquellos precios supondrían el doble de los actuales. Cuando la flota de Indias se aprovisionó de vino, se arregló mediante un sistema de cupo y no de libre competencia. Un cosechero no podía ser al mismo tiempo vinatero. Y lo que es peor, los vinateros tenían prohibido acumular grandes cantidades, con lo cual el vino no envejecía lo suficiente y el comercio se perdió por falta de existencias que, a su vez, era consecuencia del retraso en preparar los cabeceos de los vinos que se iban a exportar. La intención implícita que subyacía en este extraño reglamento era que el almacenamiento del vino desviaría las ganancias de las manos de los cosecheros a las de los vinateros, con lo cual aumentaría la especulación. Los únicos almacenes grandes que almacenaban vino añejo eran propiedad de la Iglesia y de unas cuantas bodegas particulares.

Las restricciones tenían como propósito facilitar y hacer más rentable el comercio con un esfuerzo y competencia mínimos pero, en realidad, se produjo el efecto contrario y los exportadores de jerez no podían competir con vinos de otros lugares. Málaga, por ejemplo, exportaba un vino generoso dulce, distinto al jerez, que inmediatamente se popularizó en Bretaña con el nombre de 'Mountain', captando la mayor parte del mercado disponible para los vinos españoles, de tal manera que las exportaciones que se hacían desde Málaga eran mayores que las que se hacían desde Cádiz o Sanlúcar.

Muchos comerciantes, entre los que destaca Juan Haurie, se opusieron a las restricciones del Gremio. Hubo un pleito con disputas muy mordaces, aunque no todas eran a causa del vino: acusaron a los diputados de haber gastado demasiado dinero en los fuegos artificiales de la festividad anual de San Ginés de la Jara (santo patrón de la vendimia, un santo muy local, por no decir desconocido, y que no se debe confundir con el mártir de Arles), así como en cajas de bombones de regalo. Pero, a pesar de todos los esfuerzos de los oponentes, el Gremio continuó con sus funciones hasta 1834, en que fue disuelto por Real Orden, después de 101 años de una existencia desastrosa.

Aunque los esfuerzos del Gremio redujeron el comercio del jerez a una fracción de lo que podía haber sido, no consiguieron hacerlo desaparecer. Por el contrario, se popularizó en las Tierras Altas de Escocia y está documentado que en 1746, no mucho antes de la batalla decisiva de Culloden, el pretendiente al trono pidió que le llevarsen a sus aposentos tres docenas de clarete, media docena de vino de Lisboa y media de jerez. En esa época llamaban en Escocia al jerez 'Zerrie' o 'Zerrey'.

En 1754, como consecuencia del lamentable estado del comercio, sólo quedaban nueve exportadores de jerez en la ciudad y no se sabe con certeza si más de uno era inglés. John Brickdale era un inglés solitario, que se sabía que era masón, a pesar de lo cual, tenía, aparentemente, buenas relaciones con la Iglesia. Era también uno de los protectores de la Iglesia de San Jorge, en Sanlúcar, aunque ésto no significa, necesariamente, que fuera católico, pues quizás lo hacía simplemente por ser inglés. Sin embargo, otros comerciantes ingleses operaban en Cádiz y, al menos uno de ellos, Henry Pickering, también estaba interesado en exportar vino. En fecha incierta, posiblemente en 1756, llegó, procedente de Escocia, Arthur Gordon, que se estableció en Cádiz como comerciante. Era el hermano pequeño del Señor de Beldorney. En 1774 compró una bodega en Jerez y a finales de siglo ya destacaba en el

Británicas, la de Rafael O'Neale. La familia O'Neale huyó de la persecución a la que fué sometida en la revuelta de Irlanda y se alistaron en los ejércitos de Francia y España, dedicándose a la única profesión que les quedaba. En 1724, Timothy O'Neale, que había entrado a formar parte de una de las mejores familias de la ciudad, creó su propia bodega en Jerez.

De todas las bodegas grandes, la de Pedro Domecq es la que, sin duda alguna, está mejor documentada históricamente. La familia Domecq tiene sus orígenes en el Bajo Pirineo y su historia ha sido documentada con todo detalle por un investigador particular, al parecer para satisfacer su propia curiosidad, ya que sigue en sus manos y no se ha publicado. Se trata, sin embargo, de un documento extraordinario cuya lectura resulta fascinante. Hay, inevitablemente, elementos cómicos, como cuando la dote de una dama de la nobleza incluía dos vacas (con cencerro) y un colchón de plumas. Pero se trata, fundamentalmente, del documento de una familia aristocrática que tuvo el privilegio de rendir homenaje a los sucesivos reyes de Francia regalándoles a cada uno de ellos un par de guantes blancos. Como muchos otros aristócratas franceses, algunos miembros de esta familia consideraron oportuno dejar su país en el siglo XVIII, ejerciendo, a su llegada a Andalucía, una gran influencia en la historia del comercio del jerez. Pero las bodegas Domecq remontan su origen al año 1730, cuando la familia Domecq se encontraba aún en Francia muy ocupada regalando guantes blancos a sus soberanos.

La casa Domecq no la fundó ni un francés ni un español, sino un granjero y bodeguero escocés llamado Patrick Murphy. Éste llegó a España poco antes de 1730 y aunque prosperó enseguida, se ocupaba poco de su negocio dado que era soltero y andaba mal de salud. Su íntimo amigo era Juan Haurie que vivía cerca de él, en la Plaza de Plateros, en donde tenía una panadería, aunque vendía de todo, principalmente ropa. En 1745

Haurie empezó a ayudar a su amigo en la dirección de las viñas y cuando Murphy murió el 21 de julio de 1762, Haurie fue su heredero. Heredó todas sus propiedades, incluidas las viñas que se encontraban en los mejores pagos de la zona: Marchanudo y Carrascal. El negocio del vino le agradó tanto que abandonó por completo el resto de sus negocios.

Haurie era un hombre cuya enorme ambición no se limitaba a adquirir fama y fortuna, sino que también quería elaborar su propio vino de la mejor manera posible. Sin embargo, sus esfuerzos se frustraban una y otra vez como consecuencia de las restricciones impuestas por el Gremio, que evitaba que los exportadores del jerez acumulasen las reservas necesarias de vino añejo. En 1772, como quiera que el conflicto continuase, se llevó a juicio y a Haurie se le permitió, finalmente, participar en las tres ramas del comercio, convirtiéndose así en cosechero, almacenista y exportador. Compró bodegas espaciosas y adquirió su propia tonelería. Al igual que su amigo irlandés era soltero, por lo que se marchó a vivir, con sus hermanos y sobrinos a una casa magnífica en la que también había espacio para sus oficinas. Para sacarle rendimiento al negocio, fundó una compañía nueva con sus cinco sobrinos a la que denominó Juan Haurie y Sobrinos, que incluía, no sólo el negocio del vino, sino también varias granjas y tiendas. Su interés principal seguía siendo, no obstante, el vino y continuamente estaba comprando viñas nuevas.

Juan Haurie murió en 1794. Según los términos de su testamento todo su capital se quedaría en el negocio y se mantendría indiviso, como si fuese un depósito central, con el fin de beneficiar a todos sus sobrinos por igual. Uno de ellos era Pedro Lembeye, hijo de Doña María, hermana de Haurie. La hermana de Lembeye se había casado con Domecq y a su hijo le puso el nombre de Pedro Domecq. Pero la historia de Pedro Domecq, al igual que la de su otro sobrino Juan

Carlos Haurie, pertenece a otro siglo y, por consiguiente, al capítulo siguiente.

Otros exportadores pueden documentar su historia desde la segunda mitad del siglo XVIII. La familia Vergara comenzó su negocio en 1765 en el Puerto de Santa María. Más tarde se unió a una empresa inglesa convirtiéndose en Vergara & Dickinson, y a principios del siglo XIX se unió a la familia Palomino & Vergara, actualmente propiedad de los Harvey. La familia Palomino es una de las familias vinateras más antiguas y, según dicen está en el negocio desde el siglo X. Parece ser que la cepa más importante que se cultiva en la actualidad recibe el nombre de esta familia. Otra de las casas exportadoras más antiguas, Sánchez Romate, se fundó en 1781.

Sir James Duff fue cónsul británico en Cádiz durante la segunda mitad del siglo XVIII. La fecha exacta del inicio de su negocio de exportación del jerez se desconoce, pero se ha encontrado correspondencia en Inglaterra que demuestra que ya exportaba jerez en fecha anterior a 1767. Nació en Ayrshire, y murió a la edad de ochenta años, en 1815, después de vivir lo suficiente para poder ver a los franceses derrotados en la batalla de Waterloo. Incluso teniendo en cuenta el optimismo lapidario de los albaceas, debió haber sido un hombre bueno y muy querido, porque su tumba, que se encuentra en Gibraltar, habla de su hospitalidad, generosidad, amistad, bondad y lealtad. Describe, también, cómo aconsejó a los españoles cuando 'estaban esclavizados por el poderoso Emperador francés', concediéndosele el título de barón por sus servicios. Pero todas sus hazañas, excepto aquélla, se han olvidado ya. Compró los primeros vinos a Haurie. En 1818, los vinos de sus sucesores se vendían en el mercado a los precios más altos. Entre los clientes se encontraban el Príncipe Regente, el Marqués de Hertford y Lord Cholmondeley.

A finales del siglo XVIII, Tomás Osborne llegó a Cádiz procedente de Devon para unirse a Lonergan &

White, una sociedad de comerciantes y banqueros. En seguida se hizo buen amigo del cónsul y al poco tiempo también exportaba vino, principalmente a América, almacenándolo en la bodega de su amigo. Durante el siglo siguiente ambas empresas se fusionaron y se trasladaron al Puerto de Santa María, convirtiéndose en una de las casas comerciales más importantes de este negocio; todavía se utilizan ambos nombres, Osborne y Duff Gordon.

Otra casa británica se fundó, igualmente, en el mismo período, la de Garvey. William Garvey llegó procedente de New Ross, Condado de Waterford, en 1780, y en 1794 se casó con una española en Cádiz. Al poco tiempo se trasladó a Sanlúcar, donde empezó a trabajar como comerciante, aunque su interés principal era el vino. Era el segundo hijo de Patrick Garvey, del castillo de Annagh y, a través de la Casa de Ormonde, se puede documentar su descendencia desde Eduardo I, rey de Inglaterra. El primer libro, copiado de las bodegas Garvey, se remonta a 1798 y revela que Garvey compraba casi todo el vino a Gordon & Co. También realizaba transacciones con miembros de la familia irlandesa de Shiel, que se habían convertido en ricos vinateros de Jerez. Mientras la mayor parte de su negocio lo constituía el vino, el resto de sus intereses como comerciante tampoco los había descuidado. En 1801, por ejemplo, recibió quince barriles de rape de New Hampshire, enviando a cambio dos *cuartas*⁽¹⁶⁾ de jerez. Durante el siglo XIX fue, por poco tiempo, miembro de una sociedad, pero se le recuerda ante todo por ser el fundador de las magníficas bodegas Garvey. Debido a su ascendencia irlandesa, su patrón era San Patricio; a su único hijo le puso el mismo nombre; su bodega fue la bodega de San Patricio; y ¿cuál es el vino más famoso de sus descendientes? *Fino San Patricio*, naturalmente.

(16) N. del T. tonel que hace la cuarta parte de una bota de extracción o exportación (7,5 arrobas).

William Garvey era un hombre con una extraordinaria perspicacia para los negocios y nunca hacía nada a medias. Cuando construyó su bodega tenía que ser la más grandiosa; hasta hace muy poco, no existía otra con la que se pudiera comparar ya que tiene 170 metros de largo por 38 de ancho y, además, está completamente llena de vino. Es un edificio digno de verse y constituye una imagen que consigue levantar el ánimo. Cuando se construyó era única en cuanto a su tamaño pero ahora existen varias bodegas más espaciaosas. El edificio más grande, hasta el momento, es el de Bodegas Internacionales que se encuentra a las afueras de la ciudad, en la carretera que va al Puerto de Santa María.

Garvey se hizo casi tan famoso por sus caballos como por su vino; la familia Garvey ha ganado concursos por toda Europa y en otro tiempo tuvo cortijos de sementales en Jerez y en Pau. Quizás sea, gracias a ellos, por lo que se dice con cierta frecuencia que el jerezano tiene tres amores: los caballos, el vino y las mujeres. Algunos anteponen una cosa y otros otra, pero sólo se tienen en cuenta esos tres.

A menudo se confunde este nombre con el de Harvey. Cuentan que en una ocasión cierto inglés ingenuo estaba visitando Jerez y que sólo había oído hablar de un vinatero y, por supuesto, se trataba de Harvey. Le pidió a un hombre del lugar que lo condujese a las bodegas de Harvey y, como quiera que Harvey no tenía bodegas en Jerez en esa época, lo llevaron a la de Garvey, que era la más cercana que su consejero pudo encontrar. La hospitalidad de los exportadores del jerez es proverbial, no conoce límites y todo es poco para los visitantes. El inglés estaba tan contento con el trato recibido que le escribió al cónsul británico en Cádiz contándole cuán hospitalarios habían sido en las bodegas de Harvey, "pero ¡qué raro que en España lo escriban con una "G"!"

Tres casas españolas importantes pueden también remontar su pasado a finales del siglo XVIII: de la

Riva y Misa en Jerez, y Vinícola Hidalgo en Sanlúcar. Los de la Riva no tienen ni idea sobre cuándo empezaron sus antepasados a hacer vino pero, por supuesto, estaban en el negocio vinatero desde tiempo inmemorial. Existen documentos e informes de 1776. Hasta finales del siglo XIX ignoraron por completo los lucrativos mercados de exportación, concentrándose únicamente en el comercio peninsular, pero hoy día son muy conocidos en todo el mundo. Se han convertido en un negocio subsidiario del de Domecq.

Sin embargo, se sabe poco de los comienzos de Misa. La familia Misa ya estaba, desde luego, en el negocio en el siglo XVIII pero, según dicen, muchos de los documentos más antiguos los destruyó un encargado inglés que, al igual que Henry Ford, pensaba que la historia era una tontería. Aunque puede que se le haya difamado pues recientemente han aparecido algunos libros de contabilidad antiguos, pero aún no se han examinado. El documento más antiguo que se conoce es una carta con fecha del 7 de abril de 1802, de Don Mariano Gisper de Vera Cruz, Méjico, diciendo que iba a enviar 4.000 pesos de oro (unas 800 libras) a través del comandante de la fragata *La Nueva Liebre*, para que lo invirtiese en vino o brandy español a juicio de Misa; tal confianza sólo podía depositarse en un hombre de excelente reputación. Manuel Misa era Marqués de Misa, Conde de Bayona y Grande de España. Gozaba de una magnífica reputación comercial tanto en Londres como en Jerez, en donde llamaba la atención por su caridad; era, igualmente, un erudito consumado y se doctoró por la Universidad de Santiago. Misa se integró en el imperio de Ruiz Mateos y en la actualidad forma parte de las Bodegas Internacionales, aunque los edificios de la bodega los ha comprado Harvey.

Vinícola Hidalgo, que data de 1792, mantiene con fortuna su independencia y prospera como compañía privada dirigida por Javier Hidalgo, uno de los descendientes de su fundador.

Desde los primeros días del aguamiel y de la sidra, los ingleses han estado entre los mayores bebedores del mundo y ello no los ha hecho ser peores. En el antiguo 'Wine Trade Club' de Londres hay un retrato de Mr. Van Horn, que era un comerciante de Hambone de mediados del siglo XVIII y que perteneció durante veintidós años a un club llamado 'Amicable Society', cuyos socios se reunían en el Bull Inn, en la calle Bishopsgate. En esa época se bebió 35.680 botellas de vino, alcanzando una media diaria de casi cuatro botellas y media. Tan sólo dejó de hacerlo dos días (el día en el que se enterró su mujer y el día en el que se casó su hija) y vivió hasta cumplir los noventa. No sabemos quién abastecía al 'Bull Inn' del vino que Mr. Van Horn bebía, lo cual es una lástima ya que, algunas veces, saber sobre las personas que venden vino nos conduce a las que lo hacen.

Por ello, quizás no resulte demasiado sorprendente que durante este período sucedieran acontecimientos en el Reino Unido que iban a ejercer una profunda influencia en la historia del comercio del jerez.

En la última década del siglo XVIII, el primero de los grandes importadores abrió una oficina en la City de Londres. George Sandeman pertenecía a una familia escocesa antigua e ilustre. En mayo de 1790 le escribió a su hermana que se encontraba en Perth:

Apenas puedo detenerme a pensar con seriedad en marcharme de Londres... Cuando alguien deja su lugar de origen por mucho tiempo le gusta mostrar cierto esplendor a su regreso; por tanto, me quedaré donde estoy hasta que haya conseguido una fortuna razonable con la que retirarme, lo que espero que suceda en nueve años. Se trata, por supuesto, de mucho tiempo, pero puede que con un golpe de suerte lo reduzca a cinco o seis años.

Su padre le prestó trescientas libras con las que adquirió una bodega. Al principio dirigía su negocio desde el "Tom's Coffee House", en Birchin Lane, Cornhill, especializándose en oporto y jerez. Hasta 1805 estuvo trabajando como agente de Sir James Duff, luego, durante algún tiempo, le compró a Lacoste & Lagarde. En abril de 1809 enviaron a Cádiz a James Gooden, que se había integrado en la empresa como socio, encargándose de comprar y exportar el jerez de Sandeman. Con anterioridad a 1818, Sandeman ya se encontraba vendiendo de nuevo los vinos de Duff Gordon (nombre nuevo de la empresa tras la muerte de Sir James Duff en 1815) y en 1823 adquirió la agencia Pemartín.

Desde 1796 hasta 1798 tuvo como socio a su hermano David. Pero David Sandeman estaba más interesado en la banca que en el vino, por lo que la sociedad se disolvió de forma amistosa, pudiendo así dedicar toda su atención a fundar el Banco Comercial de Escocia. George Sandeman continuó solo en el negocio y en 1805 alquiló oficinas y sótanos en el número 20 de la calle St. Swithin. Al mismo tiempo se mudó de casa, al número 13 de la calle Sherborne, que se encontraba a la espalda de sus oficinas. George G. Sandeman Sons & Co. Ltd., estuvo ubicada en el mismo edificio hasta 1969. Los límites de las parroquias de St. Swithin y St. Mary Abchurch estaban precisamente en las bodegas y todos los años, hasta la Segunda Guerra Mundial, el párroco, los maceros y los miembros del coro solían reunirse allí uno de los "Días de Rogativas" para 'Marcar los Límites'⁽¹⁷⁾ entre las dos parroquias con largas ramas de sauce; el origen de esta ceremonia era, probablemente, anterior al cristianismo pero en la bodega de un vinatero el ambiente era enteramente el de una bacanal.

(17) N. del T. se trata de una costumbre iniciada en el siglo XVIII que consistía en marcar los límites de las parroquias golpeando con varillas en los sitios claves.

El inventario original de aparatos y accesorios incluía: 'una excelente grúa patentada con tres engranajes de hierro, un rodillo de aguilón, cable, poleas y un transformador'. Según los datos se fabricaron en 1795 y aún las conservan en buen estado, aunque ya no se usan.

Cuando no estaba trabajando en sus oficinas de la City, George Sandeman, sin dejarse impresionar por la Guerra Civil, viajaba por toda España y Portugal. Su experiencia le permitía seleccionar y recomendar sus oportos y sus vinos jerezanos con verdadero conocimiento y autoridad en los países vinícolas. Mientras se encontraba en el extranjero hacía amistades muy valiosas, entre las cuales se encontraba la del Duque de Wellington. George Sandeman fue la última persona en ir a trabajar a la 'Bolsa' en pantalones de montar y botas altas, mucho después que todo el mundo hubiese dejado de hacerlo y llevaba, además, una peluca blanca, motivo por el que le llamaban afectuosamente 'la Vieja Coliflor'. Murió en Bruselas en 1841, sucediéndole su sobrino George Glas Sandeman (1792-1868), que amplió el ámbito de la Compañía incluyendo seguros y el comercio de artículos de lino y algodón, aunque ello no supuso detrimento alguno al negocio vinatero. Le sucedieron sus hijos, y sus nietos fueron directores hasta 1991. Entre 1879 y 1923, la casa de Jerez comerció con el nombre de Sandeman, Buck & Co. Hace unos años David Sandeman se casó con la hija del difunto Antonio Valdespino, formándose con ello el último eslabón del árbol de la gran familia que ahora reúne a los exportadores más importantes de Jerez. Seagrams compró la empresa en 1980.

Actualmente se asocia el nombre de Sandeman a la silueta llamativa y misteriosa del español con capa negra, boceto especulativo que realizó George Massiot-Brown. Desde 1928 ésta ha sido la etiqueta comercial de la empresa.

Para muchos bebedores de vino, jerez es sinónimo de Harvey, y John Harvey & Sons Ltd. de Bristol ha

sido el artífice de la demanda mundial de sus vinos. Resulta bastante sorprendente que dos comerciantes de vinos de Bristol (Harvey y Avery) posean los dos listados de jerez más extensos del país; estas listas, y las de otros comerciantes provinciales que están a la cabeza, son mucho más interesantes que todo lo que he podido encontrar en Londres hasta el momento. De las dos empresas, la de Avery es un poco más antigua; Mr. James Russell la fundó en 1793 y Mr. John Avery, director actual, es uno de sus descendientes directos. Desde el principio han estado exportando 'Bristol Milk' y en ese mismo lugar, en 1756, había una posada, propiedad de un tal James Orlidge y posiblemente un negocio vinatero, pero aún no ha sido posible establecer una conexión directa con éstos. Por desgracia, la mayor parte de los documentos de la época han sido destruidos.

Harvey se fundó en 1796, cuando William Perry abrió un negocio en una casa vieja en la calle Denmark, en Bristol. Se le conocía como Gaunt's House y tenía un portal de piedra y una puerta de roble maciza que eran mucho más antiguos que el resto del edificio; habían pertenecido a la casa en la que había vivido el director del Hospital des Bonhomme, fundado siglos atrás por la familia Gaunt. En el lugar en el que se encontraba el hospital original está ahora Colston Hall, pero la capilla (que data de 1220) aún se conserva aunque se la conoce como la capilla del Alcalde y está situada justo detrás de las oficinas de Harvey. Las bodegas adyacentes eran más antiguas aún, habiendo formado parte del antiguo monasterio de San Agustín, cuyos huertos se extendían río abajo, en donde ahora está la calle Orchard. El edificio original fue destruido como consecuencia de un ataque aéreo en 1940, pero las oficinas actuales están situadas exactamente en el mismo lugar.

Bristol es uno de los puertos más antiguos e históricos de Inglaterra; ya era importante durante el perio-

do de la conquista normanda y en el siglo XII ya se desembarcaban allí cantidades importantes de vino. Desde entonces, Bristol constituye uno de los puertos principales del comercio del vino en el Reino Unido y hoy día sigue ocupando la misma posición. El centro de la ciudad está edificado sobre un laberinto de bodegas. 'Bristol Milk' es el tipo tradicional de vino dulce que se ha estado importando durante siglos; la referencia más antigua que se conoce se encuentra en un manuscrito del Museo Británico que data de 1634. En 1643 el coronel Fiennes fue juzgado por no conseguir defender la ciudad del Príncipe Roberto, declarándose como testimonio que 'la guarnición de Bristol tenía que haber resistido sobre todo por encontrarse abastecida con un buen aprovisionamiento de Bristol Milk...' En la *History of the Worthies of England* de Fuller se afirma que 'Algunos lo denominan leche porque... tal vino es la primera cosa líquida que se les da a los recién nacidos en esta Ciudad'. De ser cierto, no tendría que extrañarnos el hecho de que se críen magníficos marinos.

Por otra parte, el 'Bristol Cream', que se remonta tan sólo al siglo XIX, es una marca propiedad de Harvey. Éstos pretendían introducir un jerez dulce nuevo, encabezado con un oloroso incluso más añejo que el Bristol Milk, pero aún no habían decidido cómo llamarlo cuando una dama visitó sus oficinas y le ofrecieron una copa de Bristol Milk; más tarde pidió que le diesen a probar una muestra del nuevo jerez y ella fue quien le dio el nombre: 'Si el primero era Bristol Milk, entonces éste debe ser seguramente Bristol Cream'. Existen anécdotas sobre los nombres de otros vinos de Jerez que están, o estuvieron durante muchos años, en la lista de Harvey. *Reina Victoria*, por ejemplo, era el jerez favorito de la Reina Victoria Eugenia de España; se servía 'Bank' en la sala de juntas de los banqueros con los que trabajaba Harvey, en Bristol; mientras que 'Anita' debía el nombre a la hija de un antiguo socio. Desde el principio, William Perry se dedicó de lleno a

vender jerez y oporto, aunque también comerciaba con alcohol, madeira y otros vinos peninsulares como lisboa, bucellas, carcavelos y montaña; importaba, en menor cuantía, clarete, vino del Rin y vino de Canarias, pero no comerciaba con borgoña, ni con vinos italianos. También negociaba con artículos de cuero.

Unos años más tarde Perry introdujo a Thomas en la sociedad y Ann, la hermana de Urch, se convirtió en la segunda mujer de Thomas Harvey, un marino célebre. Su padre también se llamaba Thomas Harvey y tenía una reputación excepcional. Se cuentan varias anécdotas sobre él y hay una de especial importancia, dado el futuro de su familia. Una noche estaba sentado con un amigo dando buena cuenta de una o dos botellas de vino; a última hora tocó la campana y cuando el sirviente entró le señaló una estatua yacente y le dijo: 'Por favor, quita de en medio a Mr. Prothero y tráeme otro botella de oporto'. Más tarde su barco se perdió en el Atlántico, en medio de un huracán, muriendo él con su mujer y toda la tripulación.

Aunque, con menos reputación que él, su hijo, el segundo Thomas Harvey, se convirtió en uno de los capitanes de Bristol más respetados de su época. Entre las joyas de la familia Harvey hay un reloj que le regalaron unos pasajeros agradecidos porque sus expertos marineros les salvaron del naufragio que sufrieron en medio de una tormenta. Por todo ello, resulta sorprendente que su hijo mayor, John Harvey, tuviese 'horror al mar'. En realidad, lo detestaba de tal manera que jamás consintió en navegar en el barco de su padre, ni siquiera para hacer la corta travesía a Avonmouth. Sus temores deberían haber sido superados con los firmes esfuerzos de un padre decidido, pero el comercio marítimo de Bristol ya no era lo que había sido; otros puertos habían adquirido preponderancia, de manera que se acordó que entrase en el negocio de su tío. Así lo hizo en 1882, cuando contaba dieciséis años de edad. William Perry ya había muerto. En 1829 entró como

socio en una empresa asociada de Kidderminster, casándose en la misma época en la que se mudó y yéndose a vivir encima de la tienda, mientras su hermano menor, Charles, ocupaba su puesto en Bristol. Sin embargo, antes de 1884 John había regresado a Bristol y Charles era director de Kidderminster. La empresa perteneció y fue dirigida por generaciones sucesivas de la familia, que crearon una demanda mundial de sus vinos. El jerez siempre destacaba en sus listados, que ya en 1867 incluían diecinueve tipos distintos de vinos jerezanos, cuyos precios oscilaban entre treinta y ciento veinte chelines la docena.

Inmediatamente después de la última guerra se produjo un absurdo episodio de farsa burocrática. Fue éste un período con un gobierno confuso en el que se produjeron restricciones ridículas, cuando Mr. John Strachey ocupaba el eminente cargo de Ministro de Alimentación junto con el doctor Edith Summerskill como secretario parlamentario. Un trabajador de mente estrecha de la 'División de Alimentos y Etiquetado' de este ingrato Ministerio tuvo, de repente, la idea de que el nombre Bristol Milk infringía la primera norma de las Regulaciones de la Defensa (Venta de Alimentos) y que engañaba al crédulo público 'en cuanto a la naturaleza, sustancia o calidad de un alimento o, en particular, en lo que se refiere a su valor nutricional o dietético', como quiera que no tuviese relación alguna con una vaca y, aún cuando la tuviese, se podría utilizar, sin lugar a dudas, para hacer un *syllabub*⁽¹⁸⁾. Pero esto no se le había ocurrido a él. En las mentes burocráticas se introdujo la horrenda imagen de una niñera llenando el biberón del niño a su cargo con un brebaje alcohólico de la lejana España, que ni siquiera era un British sherry digno. Cuando Harvey sugirió, con una lógica aplastante que si el Bristol Milk era ilegal entonces lo era

(18) N. del T. Postre típico inglés que consiste en un batido hecho con leche, azúcar y licores.

también, con toda seguridad, el Bristol Cream y si ello era así, tendría que llevarse a cabo una purga general extensiva a las cremas de afeitar, cremas para el cabello, cremas de cara, cremas hidratantes, cremas para las botas, quizás incluso la Crema de Magnesia y por supuesto el resto de las cremas de menor categoría, el Ministerio, con su mentalidad literal sólo pudo replicar que se trataba de 'regulaciones discutibles referentes sólo a la venta de alimentos'. La respuesta nos conduce hacia un terreno de especulaciones interminables: ¿Qué ocurre, por ejemplo, con el desgraciado niño que pide *taurina*⁽¹⁹⁾ y le dan un simple dulce de menta. A Warner Allen le inspiró los siguientes versos:

*A Book of Verses underneath the Bough,
A Jug of Wine milk'd from the Sherry Cow-
And Thou beside me in the Wilderness...*⁽²⁰⁾.

¿Quién podía ser esa misteriosa *Thou, the Thou the fair, the chaste, and unexpresive she?*⁽²¹⁾. ¿La ordeñadora sin nombre de la Vaca Jerez? Por supuesto que no se trataba de la entonces reinante Ministra de Alimentación. No, la rima de mi delirio se salió de los versos.

*Our National Dairy-Maid Summersilk
Was skimming the Cream off the Bristol Milk*⁽²²⁾.

Sin duda alguna, convertía la nata en un buen queso para ratoneras o la batía hasta conseguir una margarina mejor que la mantequilla.

(19) N. del T. Término químico que deriva su nombre del latín *taurum*, en clara alusión a la hiel de buey, de donde procede. Se trata de un ácido amino-1-etanosulfónico-2 que descubrió Gmelin.

(20) Un libro de versos bajo la rama,
Una jarra de vino ordeñado de la Vaca Jerez
y Tú junto a mí en soledad...

(21) N. del T. Tú, la bella, la casta, la inexpresiva.

(22) Nuestra Lechera Nacional Summersilk
le estaba quitando la nata al Bristol Milk.

Tras nueva correspondencia el asunto se terminó en medio de la risa general. Al empleado responsable se le describió oficialmente como 'excesivamente celoso'.

El último director con el nombre de Harvey fue Jack Harvey, que dimitió de la junta unos años antes de morir, en 1958. Ese mismo año, John Harvey & Sons, Ltd. se convirtió en una empresa pública y posteriormente en una filial de Showerings, los fabricantes de Babycham, que a su vez, compraron Allied Breweries. John, el hijo de Jack, también trabaja actualmente en la empresa.

4

EL CRECIMIENTO DEL COMERCIO

La guerra de la Independencia dejó a Jerez en un estado de completa ruina y desolación. Andalucía era un campo de batalla, ocupado alternativamente por los franceses y por los soldados aliados. Los ejércitos eran inexorables a la hora de exigir vino, en particular el francés. William Garvey no tenía tiempo que perder con ellos, así que se trasladó con su familia a Cádiz, que estaba ocupada por guarniciones británicas y españolas. Sus libros de cuentas contienen un pintoresco registro: 'Vino robado por los soldados franceses, 30 arrobas'. Esta conducta era más que suficiente para hacer que cualquier vinatero se enfadara. Sir Francis Darwin describió cómo se tapiaron los almacenes en donde se guardaban los mejores vinos, pero los franceses sobornaron a algunos bribones para que les dijeran dónde estaban.

Otros exportadores de vinos, además de Garvey, abandonaron la ciudad de Jerez y se fueron a Cádiz, que era un lugar seguro, o se marcharon al extranjero y durante su ausencia las viñas quedaron desatendidas, fueron pisotadas por los ejércitos en guerra y se echaron a perder por la falta de cultivo. Además, las tropas sedientas estaban continuamente saqueando el

vino, robándolo o requisándolo, y cuando los comerciantes comenzaron a restablecer su comercio, una vez finalizada la guerra, vieron que las existencias de vino añejo habían mermado de manera desastrosa. Cádiz era una ciudad importante para los oficiales y marineros de la Armada Real Inglesa por ser el centro del contrabando de lingotes de oro; el cuartel general de este comercio ilícito era un hotel dirigido por Mr. y Mrs. Young.

Incluso antes de que estallase la guerra de la Independencia, cuando Inglaterra estaba todavía esforzándose en destruir el poder naval de Napoleón, el transporte marítimo del vino se había vuelto difícil y peligroso debido a la hostilidad española. Las vicisitudes de la guerra trajeron sus propios problemas; la tierra del jerez tuvo que resistir un período de adversidad, agitación, desastre e incluso hambre.

Según la leyenda, los cañonazos de los combates de la batalla de Trafalgar se podían oír en las calles de Jerez, aunque parezca increíble, y la antigua casa de Cabeza y Zarco tenía un cargamento de vino en un barco que capturaron los franceses. Cuando desembarcaron la carga en Tarifa y la vendieron en subasta pública se dieron cuenta de lo excelente que era el vino y lo volvieron a comprar.

A principios del siglo XIX, uno de los comerciantes más importantes fue el escocés Mr. C. P. Gordon, cuyo hijo sería más tarde el vicecónsul británico en Jerez. Su bodega se había convertido en el lugar de cita habitual de todos los visitantes británicos y en muchos libros escritos por viajeros y soldados se describe con agradecimiento su hospitalidad. Siempre que había rumores de guerra, se podía esperar ver aparecer a Byron disparando una pistola y, en efecto, llegó a Jerez en 1809. Le escribió a su madre lo siguiente:

En Jerez, donde se hace el jerez que bebemos, conocí a un gran comerciante, un

tal Mr. Gordon de Escocia, que fue muy amable y me concedió el privilegio de visitar sus sótanos y bodegas, así que pude beber en su mismísimo origen.

Gibraltar.

11 de agosto de 1809.

Cinco días antes le había escrito a Francis Hodgson lo siguiente:

He visto a Sir John Carr en Sevilla y en Cádiz, y como el barbero de Sevilla, me he arrodillado para rogarle que no me lo pusiera por escrito.

Volveré a España antes de ver Inglaterra, porque me he enamorado de este país.

Sir John Carr, a quien se le conocía como 'Jaunting Carr', hizo fortuna con publicaciones de interés turístico. Más tarde publicó un relato de sus viajes por España, describiendo cómo en el Puerto de Santa María le invitó un tal Mr. Fleetwood, comerciante inglés 'muy respetable' que tenía 'una casa de campo muy acogedora' (considerada como tal aunque estaba en la ciudad), y en Jerez lo alojó el ineludible Mr. Gordon.

La visita de Byron coincidió prácticamente con la invasión francesa de Andalucía; y allí permanecieron hasta la evacuación del mariscal Soult en 1812, después de la batalla de Salamanca. Dieciocho meses después de la visita de Byron, el 5 de marzo de 1811, y durante la Guerra de la Independencia, tuvo lugar una sangrienta aunque irrelevante batalla en la frontera del marco del jerez: la batalla de la Barrosa, cerca de Chiclana.

Debemos agradecer a comerciantes como Gordon que mantuviesen el comercio del jerez durante un pe-

ríodo de dificultades intensas y le debemos mucho a sus esfuerzos. Con las secuelas de la guerra era más fácil el comercio exterior que el interior, porque había muchos bandidos que a menudo eran antiguos soldados que se habían escondido después de la guerra de la Independencia y de las guerras Carlistas. La Guardia Civil no se creó hasta 1844. Después de la devastación de la Guerra de la Independencia hacía falta un genio para impulsar el comercio de nuevo y afortunadamente ese hombre ya estaba allí, esperando su oportunidad: el gran Pedro Domecq Lembeye.

La historia de la casa de Domecq durante los primeros años del siglo XIX es una tragedia que se centra alrededor de la figura de Juan Carlos Haurie, que fue el exportador más importante de Jerez. Era sobrino de Juan Haurie y primo de Pedro Domecq Lembeye, cuya madre, Catalina, era la hija de la hermana de Juan Haurie. Aunque Haurie había vivido toda su vida en España, estaba orgulloso de su ascendencia francesa y durante la guerra de la Independencia apoyó a los invasores franceses. Su nombre pronto se convirtió en anatema para los jerezanos. El 2 de junio de 1808 la multitud se sublevó contra él. Los sacerdotes hicieron todo lo posible para restablecer la paz y predicar el perdón, pero la gente no quería escuchar, y el alcalde tuvo que soltar los toros contra la multitud, un remedio mucho más drástico que el gas lacrimógeno.

El mariscal Soult le concedió a Haurie, en nombre del emperador Napoleón, el contrato para aprovisionar al ejército francés y se le autorizó a apoderarse de todo el vino y alimentos que necesitase. Lo peor de todo fue que recaudaba los impuestos que se les exigía a la gente del lugar para pagar la guerra. Durante algún tiempo España se encontró en un estado de completa anarquía y Haurie se sintió especialmente vulnerable con los bandidos patriotas, pero durante los años del predominio francés continuó gozando de muy buena posición. Los franceses ocuparon Jerez desde febrero de 1810 hasta

agosto de 1812, y en 1811 José Bonaparte celebró el día de su santo cuando vivía en la calle Francos. El año 1812, cuando el poder francés estaba declinando, se conoció como 'el año del hambre'. Los caballos franceses se comieron las cosechas, mientras el pueblo, que las había cultivado, moría de hambre en las calles. Es fácil comprender su resistencia a colaborar.

Cuando los franceses fueron por fin expulsados, Haurie estaba completamente arruinado. Aunque no se produjeron más motines, tuvo que pagar mucho dinero en compensaciones y a pesar de sus esfuerzos, que se prolongaron durante varias décadas, ninguna de las deudas que el gobierno francés le debía por sus servicios le fue jamás pagada. Se quedó sin amigos y sin dinero. Un acreedor se apropió del vino nuevo en la época de la vendimia. No podía pagar sus facturas y a su capataz le pagaba con brandy, anís, vino y vasijas.

Aunque en Jerez ya no soportaban a Haurie, sin embargo, no tenían la más mínima animosidad contra su compatriota Pedro Domecq. Domecq nació en Jerez pero su infancia, como el resto de su vida, fue cosmopolita. Se educó en Francia e Inglaterra y más tarde trabajó en Londres con Gordon, Murphy & Co., que eran agentes de Haurie. Al parecer quería aprender el lado extranjero del negocio, más que quedarse definitivamente allí ya que no estaba sujeto a ninguna de las reglas ni disciplina de la oficina de un comerciante.

En este momento entra en escena otra de las grandes personalidades del negocio del jerez y para comprender lo que Domecq intentaba hacer para promocionar sus vinos es necesario situar la escena en Inglaterra. John James Ruskin trabajaba de aprendiz con mucho trabajo y muy mal pagado en la City de Londres. Más tarde, en 1808, se unió a Gordon, Murphy & Co. Sus nuevos empresarios eran prósperos comerciantes en distintos tipos de negocios, principalmente con España y las Indias

Había tres ‘Socios Principescos’ (Sir William Duff Gordon, el coronel Murphy y James Farrell) que emplearon a Ruskin de cajero y de aduanero. Le pagaban sólo 150 libras al año, pero los socios estaban tan contentos con él que le subieron el sueldo a 200 libras casi de inmediato; muy pronto recibiría 300 libras y alojamiento en la residencia juvenil de socios. Todo marchaba aparentemente bien, pero Ruskin no estaba contento. Los ‘Socios Principescos’ eran demasiado principescos y perdieron una considerable cantidad de dinero en iniciativas audaces pero absolutamente imprudentes. Sir William era el socio de Worcester y gastaba el dinero con una gran despreocupación: 25.000 libras para presentarse como candidato a las elecciones, 20.000 libras para comprar y amueblar una casa en Portland Place, 10.000 libras para comprar joyas cuando se casó con lady Duff Gordon. Y eso no es todo, en una ocasión enviaron al extranjero bienes por valor de 150.000 libras y no recibieron nada a cambio pues el hermano del coronel Murphy lo había perdido todo en el juego. Ruskin se daba cuenta de que esa situación no podía durar, de manera que estaba pendiente de que surgiese la oportunidad de poder marcharse y comenzar un negocio por su cuenta. La oportunidad llegó en 1813.

Debido al estado calamitoso de las finanzas de Haurie en Jerez después de la guerra de la Independencia, el negocio del jerez había bajado enormemente y la caída se debía probablemente a la ineficacia de los agentes en vender todo el vino que Haurie tenía. En esa época, cuando se peleó con sus agentes, le encomendó a Pedro Domecq la tarea de encontrar un agente nuevo, y éste se dirigió sin vacilar a Ruskin, quien más tarde le escribió:

Domecq, se relacionaba sólo con los empleados extranjeros, que eran seis o siete. No había cruzado diez palabras conmigo durante muchos meses, cuando un día me

llevó aparte y me preguntó si me gustaría unirme a él y ser agente de su tío, en el caso de que pudiese conseguirme el empleo. Yo le contesté que sólo con la condición de que Gordon Murphy & Co. me dejase marchar. Cuando lo mencioné a Sir W.D. Gordon me dijo que tenía sus propios planes para mí, pero yo estaba decidido a evitar tan extravagante relación.

Ruskin había trabajado hasta entonces para Gordon, Murphy & Co. sin un solo día de descanso, por lo que decidió marcharse de vacaciones a Escocia pero, durante el viaje, cogió la fiebre tifoidea y pasó casi un año antes de que se pudiese reunir con Domecq en Londres, hacia finales de 1814. Los dos socios tenían tan sólo 1.500 libras entre los dos, pero afortunadamente les presentaron a Henry Telford, un soltero rico y afable que vivía en el campo con sus hermanas, también solteras. Era muy aficionado a los caballos y nunca tuvo la intención de dedicarse a los negocios. No obstante, les proporcionó el capital necesario y la nueva empresa de Ruskin, Telford & Domecq comenzó así su negocio en 1815 en la calle Billiter II, en un local de su propiedad. Pero Telford nunca participaba en el negocio excepto cuando Ruskin se marchaba de vacaciones; entonces solía ir al despacho y supervisaba los asuntos rutinarios hasta que su socio regresaba. En realidad era exactamente el hombre que Ruskin y Domecq estaban buscando, así pues, todos se llevaban muy bien ya que Ruskin poseía la inteligencia, Telford el dinero y Domecq el jerez. Fue tal el éxito que tuvieron que al poco tiempo Ruskin y Domecq eran incluso más ricos que Telford. Gracias a la energía de los socios nuevos, las exportaciones de Haurie pronto aumentaron de veinte a tres mil botas al año. Por último, cuando el negocio de Haurie se vino abajo, Ruskin continuó siendo agente de Domecq.

En 1815 murió en Cádiz el anciano Sir James Duff, dejándole su negocio de jerez a su compatriota Sir William Duff Gordon, quien de inmediato (y de una

forma algo incorrecta) abordó a Ruskin y le pidió que vendiese el jerez de Duff Gordon, así como el de Haurie. De forma aún más indecorosa, Ruskin accedió, pero se dió cuenta de que de esa forma los negocios no podían durar y pronto abandonó a Sir William 'porque no podía cumplir bien con los dos'. Gordon, Murphy & Co. se quedó con la agencia y su fracaso final, en 1820, puso en un grave aprieto a su casa española. Pero afortunadamente ésta fue lo suficientemente fuerte como para capear el temporal logrando rápidamente la firme posición que aún ocupa hoy día.

Mientras tanto, había creado también un negocio importante con Sandeman, una unión segura que favorecería enormemente la cuestión. Una carta, procedente de las bodegas españolas de Duff Gordon y fechada el 12 de junio de 1818, sugiere que Ruskin ya no era muy popular:

Tus antagonistas, los Ruskin, son astutos y Juan Carlos (Haurie) está completamente dirigido por ellos. Por supuesto buscan el sistema más rentable para ellos y les importa poco el verdadero interés y el crédito de sus empleados. Han estafado a Grandstone y a John Gordon y los han excluído completamente de diversos pedidos de Leith y Londres, despreciando la solemne promesa de Haurie de actuar teniendo en cuenta los nuevos precios.

Haurie	37	40	45	52	60
Gordon	37	43	48	54	60

El propósito de los Ruskin es, evidentemente, persuadir al comercio de que ellos pueden exportar a precios tan bajos o tan altos como los de Gordon cuando se trata de vinos de primera y última calidad, de los que generalmente se envían pocos pedidos. Pero los de los grupos intermedios están unas tres libras más

baratos que los de sus vecinos. Sigamos con determinación nuestro propio plan de una manera leal y abierta y exportemos vinos de primera categoría a tales precios que puedan producirnos unos beneficios competentes por nuestro trabajo y riesgo, dejándoles disfrutar y beneficiarse, si pueden, de tales maniobras que, posiblemente, acaban volviéndose contra ellos.

Ambos métodos comerciales resultaron igualmente exitosos, y las dos casas prosperaron; en cuanto a la calidad de los vinos rivales se puede afirmar, casi con total seguridad, que la elección era difícil puesto que todos eran excelentes.

El nombre de John James Ruskin aparece en muchos libros de consulta simplemente por ser el padre de John Ruskin, el esteta y socialista victoriano. Tal fama, producto del reflejo de la fama de su hijo, resulta indigna para Ruskin que fue el exportador de vinos de Jerez inglés más importante de su época. Aunque su carrera fue menos espectacular que la de su hijo era un hombre perspicaz, con carácter e inteligencia. En esta época sicoanalítica deberíamos, probablemente, etiquetarlo con algún complejo: su capricho consistía en darle trabajo a empleados de inferior categoría. Los errores que éstos cometían mientras él se ausentaba halagaban su vanidad, por lo que disfrutaba poniendo las cosas en orden a su vuelta. No podía quedarse en el despacho y dejar que ellos viajasen porque sabía que harían más daño que beneficio. Los biógrafos curiosos pueden encontrar algún aspecto ridículo en la vida de casi todos los hombres y basta con decir que Ruskin, gracias a su laboriosidad e inteligencia, hizo mucho por llevar la casa de Domecq hasta la elevada posición de la que goza hoy. Su hijo lo honraba y admiraba por su energía en el negocio:

... las cartas a sus clientes eran breves en la seguridad de que, si encontraban algún

defecto en el vino no lo entendían y si deseaban un aumento de crédito, no lo podían obtener. Estas concisiones espartanas en las cartas estaban, por el contrario, siempre apoyadas por un cuidado extremo en ejecutar los pedidos de sus corresponsales... Sus visitas domicialiarias... eran fruto de una confianza mayor aún entre él y el país comerciante, que él era completamente justo e imparcial en la valoración del vino de las casas rivales, mientras su fino paladar siempre le permitía desempeñar con éxito todas y cada una de las difíciles catas ciegas a las que le sometían los suspicaces clientes. Asimismo, cuando los corresponsales principales venían a la ciudad, mi padre hacía un esfuerzo tremendo y los invitaba a cenar en Herne Hill y a probar los contenidos de su bodega.

Durante todo el tiempo que estuvo trabajando de agente, sus listados incluían jerez de todos los tipos y edades posibles, e incluso un vino venerable, más como algo curioso que como una propuesta comercial ya que la bota costaba mil libras. Entre un montón de reliquias interesantes hay una carta enviada en 1856 a Thomas Phillips, de Birmingham, en la que le decía que le enviaba un jerez excelente para la boda de su hija. Se trataba de una pinta de jerez que habían extraído de 'un barril de nuestros almacenes, con el que solíamos abastecer a Lord Nelson antes de la batalla de Trafalgar, hace 51 años'.

Su negocio era bastante lucrativo y cuando murió su fortuna ascendía a 200.000 libras, fortuna que iba a jugar un papel más importante de lo que jamás pudo Ruskin imaginar en la historia de la cultura inglesa.

El interés de John Ruskin en cuestiones arquitectónicas y en el paisaje surgieron durante su infancia, cuando viajaba por toda Inglaterra con su padre visi-

tando a los vinateros, y gracias a las acertadas lecciones de éste se convirtió en uno de los propangandistas más valiosos de su época. Su prestigio era enorme y el entusiasmo y respeto que manifestaba por el vino eran contagiosos en un período que estaba tan frecuentemente dominado por puritanos abstemios. Cuando su padre murió, John Ruskin le puso como epitafio: 'Fue un comerciante completamente honesto y su recuerdo es para todos tanto de afecto como beneficioso. Su hijo, a quien él quería en grado extremo y a quien enseñó a decir la verdad, dice esto de él.'

En 1815, después de la quiebra de Juan Carlos Haurie, que ya en 1814 era el único superviviente de los cinco sobrinos carnales de Juan Carlos Haurie, se le encomendó a Pedro Domecq la tarea de restablecer la fortuna de su casa. Durante algunos años Domecq había ayudado en la dirección y a partir de 1816 había sido él, fundamentalmente, quien había dirigido los asuntos de la empresa, pero fue un camino arduo debido a las deudas de los franceses que resultaron irrecuperables, encontrándose acosado por los acreedores. Los asuntos de Juan Carlos empeoraban por día y se agravaban cada vez más debido a las especulaciones de su hermano Enrique. La única actividad rentable de la empresa era el trabajo de Pedro Domecq, por lo que Juan Carlos le concedió en 1818 el derecho a exportar vinos con la marca Haurie. Desde entonces, el negocio del jerez fue de su entera propiedad y de su única responsabilidad, y dejaron a Haurie que se las arreglase solo. En 1821 no tuvo dinero suficiente para pagar la vendimia y al año siguiente se le declaró en quiebra fraudulenta y fue encarcelado. Con el tiempo, la mayor parte de sus viñas, bodegas y vino fueron a parar a Domecq y Duff Gordon compró lo que quedó. Domecq ya comerciaba con su propio nombre. Su reputación era entonces tan elevada que cuando el rey Fernando VII visitó Jerez en 1823 le concedió la orden real y el título de *Gentilhombre de Cámara*.

Cuando John Ruskin escribió *Praeterita*, recordaba a Domecq con claridad:

Don Pedro Domecq era... un hombre de honor extremadamente estricto y de carácter amable... Mi padre se dió cuenta de que podía confiar plenamente en el honor y sentimiento de Domecq, pero no así en su juicio ni en su laboriosidad, e insistía, aunque tomando sólo la comisión de su agente, en ser, tanto nominalmente, como de manera práctica, el socio director de la empresa.

El Sr. Domecq vivía principalmente en París, y visitaba muy pocas veces su propiedad española. Y, sin embargo, conocía a la perfección los métodos de cultivo apropiados y poseía autoridad sobre sus empleados, casi como la de un jefe sobre su banda. Mantenía la calidad de los vinos en el nivel más alto posible y dejaba que mi padre dirigiese todas las cuestiones concernientes a su venta.

El padre de Ruskin no había sido en absoluto justo al juzgar ni el juicio ni la laboriosidad de Domecq porque ambas cosas pronto se convertirían en habladurías. Pero Ruskin estaba más interesado en Adela Domecq, la segunda hija de Don Pedro. En 1814, mientras aún trabajaba en Londres, Pedro Domecq se casó con Diana Lancaster de Bermondsey, con la que tuvo cinco hermosas hijas, que se casarían, todas ellas, con miembros de la nobleza francesa. John Ruskin se enamoró de Adela permaneciendo fiel a su memoria, pero ella lo rechazó; en realidad se burló de él. Quizás actuó sabiamente, pero a Ruskin le rompió el corazón, quien dijo que tardó cuatro años en recuperarse, pero probablemente no lo consiguiera nunca.

Al poco tiempo de crear la sociedad, John James Ruskin viajó a Jerez y allí vio toda la desolación del

país devastado por la guerra. Al parecer le dió a su hijo una vívida descripción del viaje y algunos de los versos infantiles de John Ruskin describen en su encantadora inmadurez las viñas del pago de Macharnudo tal y cómo estaban en aquella época:

*Ay, me llena de dolor
Ver que no había esperanza de fruto
Porque los insectos se comían las hojas
Y los gusanos la raíz.*

*Abandonadas durante muchos años,
Colgaban sin podar y sin cuidar
El follaje seco y marchito.
Y las viñas parecían tristes al sol.*

*Ningún vino había logrado alcanzar mucha edad aquí
Era un vino joven, amargo, muerto.
¡Oh! Aquí no se oía la voz del aforador:
Ni el ruido de los pasos del arrumbador*

Pero Pedro Domecq le inspiraba confianza:

*Viene para ser el que levante
Bodegas sobre bodegas con un guiño.
Viene, para convertir el vino en néctar
Viene, para que las naciones lo puedan beber.*

El entusiasmo juvenil de Ruskin estaba justificado: la fuerza y la habilidad de Domecq abrieron el camino para restablecer el comercio con la misma prosperidad que gozaba anteriormente. Era una persona infatigable en todo lo que hacía, así que compró todas las viñas disponibles rescatándolas del abandono en el que se encontraban y devolviéndoles su prosperidad y fertilidad.

Cualquiera que eche una ojeada a los listados de exportación publicados en aquella época, se sentirá confundido con todos los Domecq y Haurie que enton-

ces exportaban vino. Había otros dos Pedro Domecq, también de origen francés y probablemente emparentados, quienes, al final del siglo, exportaban jerez desde Cádiz y con los que Pedro Domecq Lembeye estuvo durante una época asociado. Otra rama de Domecq poseía, igualmente, grandes bodegas en Jerez, en donde comerciaban bajo el nombre de *Juan Domecq e Hijos*. Dicho negocio sería más tarde absorbido por los sucesores de Pedro Domecq.

Juan Carlos Haurie era, sin duda alguna, un completo granuja. A pesar de su acuerdo con Domecq, decidió fundar una empresa nueva y explotarla aprovechando el buen nombre de éste. Que tuviese derecho a ello, habiéndosela cedido ya a Domecq es, cuando menos, dudoso, pero además pretendía revocar su concesión, por lo que se creó una sociedad nueva en 1824 entre Juan Haurie (su sobrino), James Wilson y William Garvey. Tal procedimiento era inmoral, si no ilegal, y el resultado fue el caos. En ese mismo año, la nueva sociedad escribió una carta al coronel Warburton, del Regimiento 85, que estaba estacionado en Malta, en la que se referían a su 'antiguo establecimiento' que al parecer, había estado exportando jerez a la 'Familia Real, a la Nobleza y a la alta Burguesía de Gran Bretaña e Irlanda' desde 1740. En 1827 ya pretendían ser los exportadores más importantes con 3.095 botas (suma que resultaba de las 1.865 botas de Wilson y de las 1.230 de Garvey) frente a las 1.944 botas de Pedro Domecq.

Los acreedores de Haurie exigían, aunque no con excesivo entusiasmo, que ellos eran los que tenían derecho a su marca, pero de esta contienda no se ha vuelto a saber nada. Sin embargo, Domecq era un hombre de acción y, al menos en una ocasión, embargó un cargamento de este vino por infringir su marca comercial. A ello le siguió una serie de fantásticas intrigas, pero Domecq ya no estaba realmente interesado y no tenía nada que perder. Había sido él el que

había levantado el negocio después de que se hubiese hundido. En ese momento ya exportaba la mayor parte de su vino con su propio nombre; el comercio conocía los hechos y su buena voluntad era sincera y, por encima de todo, Domecq controlaba a Ruskin, Telford & Domecq de Londres, contra quienes ningún agente nuevo podía competir con eficacia. También había conseguido la colaboración de un ayudante inteligente, Juan Sánchez, que procedía de una ilustre familia de Santander y que fue el experto en jerez más importante de su época. Había colaborado previamente con Juan Carlos Haurie y contaba también con bodegas de su propiedad, en las que almacenaba vino de primera calidad para venderlo luego a los exportadores, aunque él no era exportador. Nunca hubo un capataz mejor que él; era tan bueno que podía dictar sus propias condiciones y trabajar independientemente. Además de ayudar a Domecq, también se dedicaba a encabezar los vinos de Duff Gordon, quejándose irónicamente en una de sus primeras cartas de que había preparado un encabezado sin tener en cuenta los gastos, y que resultó tan bueno que de haber exportado mucha cantidad se habrían arruinado.

Desde este momento, la historia de Domecq es de una prosperidad sólida pero mientras que en la sociedad rival ocurre exactamente lo contrario. Juan Carlos Haurie murió en 1829, a la edad de sesenta y seis años, con sus deudas aún sin pagar. En 1830, Patrick Garvey decidió que ya había tenido suficiente con los socios de su padre y los abandonó para continuar el negocio bajo el nombre y marca de la familia, marca que pronto se encontraría entre las más honradas del comercio. La empresa nueva de Haurie quebró en 1841, y sus acreedores se apoderaron de casi todos sus bienes, pero les dejaron un poco de vino, de manera que la empresa de Haurie continuó trabajando con gran esfuerzo hasta que volvió a quebrar en 1855. En 1856 se vendieron en subasta pública los bienes que habían quedado. Al igual que el ave Fénix, la casa de

los Haurie surgió de nuevo de entre sus cenizas sólo para sufrir un último eclipse a finales del siglo. Sin embargo, la familia Haurie consiguió añadir una palabra a la lengua española: a un grupo de perros de caza aún se le denomina *jauría*⁽²³⁾.

Pedro Domecq, un cosmopolita nato, no se quedó en Jerez ni un momento más de lo preciso. En cuanto pudo, dejó todos sus negocios en las capacitadas manos de su hermano menor, Don Juan Pedro y se marchó a París, en donde tenía una casa en la elegante Rue de la Madeleine. Cuando no estaba en París, iba de vez en cuando a Londres, a casa de los Ruskin y viajaba por todo el país visitando a sus clientes británicos. Murió en Jerez, su ciudad natal, aunque en circunstancias más bien absurdas. Sufrió mucho a causa del reuma y la gota, por lo que los médicos le aconsejaron que se diese baños de vapor. Lo suspendían, mediante un sistema de cuerdas, sobre un caldero de agua hirviendo, pero un día, en febrero de 1839, toda esa disparatada estructura se desplomó. Resultó con quemaduras graves y murió a los pocos días. Tenía sólo cincuenta y siete años y su muerte vistió de luto a toda la ciudad. Ocho mil personas asistieron a su funeral.

Poco después se hizo evidente todo su éxito al valorarse sus propiedades en más de un millón de libras, fortuna incalculable hoy día. Mientras él se enriquecía, había otros que ganaban algo fuera de su trabajo normal y Richard Ford, en uno de sus escritos de 1861, nos cuenta que:

Juan Sánchez, el capataz del difunto Pedro Domecq, murió recientemente dejando una fortuna de 300.000 libras. En sus últimos días, después de visitarlo su confesor y de tener remordimientos de conciencia, decidió legar toda su fortuna a actos piadosos y de

(23) N. del T. en español en el original.

caridad, pero sus abogados y los curas, para quienes la caridad empieza por uno mismo, se apresuraron a adueñarse de la mayor parte de la fortuna.

Pedro Domecq afirmó en una ocasión que había logrado hacer toda su fortuna en dos años de trabajo duro, y tal y como estaban las cosas, pudo ser completamente cierto. Su hermano Juan Pedro, que también se convirtió en una leyenda en Jerez, consiguió mantener su enorme éxito. Era un héroe para García Lorca (el poeta andaluz moderno más importante) y casi un dios ante los ojos de los gitanos:

*San José mueve los brazos
bajo una capa de seda.
Detrás va Pedro Domecq
con tres sultanes de Persia.
La media luna, soñaba
un éxtasis de cigüeña.
Estandartes y faroles
invaden las azoteas.*

Romance de la Guardia Civil Española⁽²⁴⁾.

Los actuales directores de la compañía son descendientes del hermano mayor de Pedro, Pedro Pascual (1785-1884).

La recuperación del comercio del jerez fue rápida gracias, en parte, al primer Gentilhombre de Europa, que condenó abiertamente el madeira y juró, por Dios, que no bebería otra cosa que no fuese jerez. En 1823, el embajador español importó 1.074 galones de vino libres de impuestos, cuando no tenía autorización oficial más que para 252 galones. El jerez había 'llegado',

(24) N. del T. Cf. F. García Lorca (1981), *Poema del Cante Jondo. Romancero Gitano*. Madrid, Edic. Cátedra, p. 280. En inglés en el original, traducido por Roy Campbell.

y pronto hubo una botella en todos los aparadores ingleses. En Jerez jamás se había oído hablar de una riqueza semejante. Los poderosos exportadores de jerez poseían mansiones con jardines al estilo inglés; amplias zonas de césped y setos de boj que regaban permanentemente con el agua de pozos profundos. Julián Pemartín lo hizo mejor todavía y se construyó un palacio igual que la Ópera de París que aún se conserva, como una espléndida locura, junto a las enormes bodegas de Sandeman.

La colonia extranjera iba fortaleciéndose y consolidándose, pues los exportadores más ricos eran ingleses, escoceses, irlandeses y franceses. Todo lo extranjero hacía furor. A medida que avanzaba el siglo y el auge no daba señales de debilitamiento, los jerezanos, luciendo sombreros de Lock y con trajes de Savile Row, iban en carruajes ingleses a los banquetes preparados por jefes de cocina franceses. Todo el mundo estaba contento y nadie tenía preocupaciones. El dinero no importaba. Se ha llegado a decir que los jornaleros iban a las viñas con zapatos de charol; posiblemente los dueños de éstas se los daban entre la ropa vieja.

Los primeros años del siglo XIX constituyeron evidentemente un período propicio para fundar una bodega y una de las más grandes, la de Barbadillo, de Sanlúcar, es de esa época. La fundó una familia del norte de España que había hecho fortuna en Méjico. Su verdadero auge pertenece, sin embargo, a un período posterior.

En el año 1825 ocurrió una pequeña tragedia: la triste historia del rayo sediento. Un cierto señor Estévez, que estaba dando un paseo en su tiempo libre, se alarmó al ver cómo se formaban en el cielo unas nubes densas y oscuras. Corrió rápidamente hacia la casa de un amigo para refugiarse, pero no había acabado de llegar cuando se oyó un trueno, y un rayo luminoso cayó por la chimenea hasta llegar abajo. El rayo atravesó rápidamente toda la casa sin causar ni un solo

destrozo hasta que finalmente se detuvo ante la bodega. Entonces se produjo la desgracia: se bebió cuatro botas enteras de jerez sin dejar una sola gota, antes de desaparecer. Mucho se habló de ello, haciéndosele comprender a Vulcano que los jerezanos no se pasan años criando jerez sólo para satisfacer el capricho de un trueno.

Jerez era una ciudad alegre y próspera, pero ¿cómo se vivía allí? George W. Suter, que visitó la ciudad en 1831 y que fue vicecónsul británico desde 1869 hasta 1887, nos ha dejado una descripción gráfica de Jerez tal y como él la vio por primera vez. Antes de que se importasen los elegantes carruajes había únicamente tres coches privados y ninguno de alquiler. Uno de ellos, un vehículo enorme y antiguo tirado por mulas y enjaezado con arneses, era propiedad de un Marqués del lugar. Era tan alto y tan incómodo que un criado tenía que llevar un taburete para ayudar a su señor a subir y bajar. Las calles no tenían alcantarillado, y no estaban pavimentadas ni iluminadas; había pasaderas en la calle principal para que la gente pudiese cruzar sin tener que meterse en el barro, ni pisar el agua. Cuando una familia iba por la noche al teatro o a una fiesta les precedía un criado que llevaba una antorcha encendida en una mano y un fuerte garrote en la otra, mientras que los muchachos, que eran los únicos que podían pasear solos por la noche sin peligro, llevaban faroles encendidos con trocitos de velas de cera y sujetos en las altas copas de sombreros puntiagudos. Al mover la cabeza dirigían la luz hacia los lugares oscuros y portales sospechosos. Iban armados con espadas y a veces con pistolas.

En 1838, el capitán C. Rochfort Scott escribió ofreciendo otra descripción interesante pero no del todo agradable: 'Hay que caminar por las calles con la nariz hacia arriba y los ojos fijos en cosas más altas...' También escribió sobre 'la fiebre endémica generada en las pestilentes callejuelas'.

Ese mismo año se fundó otra notable casa británica, la de Fletcher Ivison, que inició su negocio en Puerto Real, en la costa, más allá del Puerto de Santa María, desde donde se trasladaría posteriormente a Jerez. Continuó perteneciendo a la familia hasta 1964, año en que la adquirió Wisdom & Warter.

En 1834 se produjo un brote de cólera. La fiebre ya se había localizado antes en las ciudades cercanas, y el Concejo de la ciudad estableció unas regulaciones absurdas para poner a la ciudad en cuarentena, pero resultaron inútiles. En junio morían cincuenta personas cada día y un tercio de la población había huido al campo, en donde estaban a salvo de la epidemia. Llevaban los cadáveres al cementerio en carros cubiertos y allí los enterraban en fosas comunes sin celebrar ningún rito cristiano. Según dicen, en tres meses murieron cuatro mil personas. Tan sólo cuatro personas se esforzaron algo en controlar la plaga y todos eran extranjeros: el Dr. Wilson, nacido en Dunbar (cuyo padre era socio de Haurie); George Sutter; Bernard Shiel, que era descendiente de irlandeses y un francés, Adolf Capdepon. Entre todos consiguieron atenuar el terror, pero la ayuda más valiosa fue la del Dr. Wilson, que había estado al frente del Hospital Civil de Gibraltar durante los años de la epidemia de fiebre amarilla de 1828, y que hizo muchísimo bien visitando las casas de los barrios bajos de la ciudad que habían sido invadidas por la fiebre, aconsejando limpieza y hablando sobre los beneficios de la ventilación.

Jerez se recuperó de la plaga y su prosperidad continuó en aumento. Las listas de los exportadores incluían muchos nombres británicos que hace tiempo han desaparecido: la viuda de R. Shiel, la viuda de Harmony, Campbell & Co., F. W. Cosens, F. G. Cosens, los sobrinos de P. Harmony, F. Morgan & Co., W. Rudolph, Gorman & Co., W. Oldham y algunos más, además de un grupo de exportadores que todavía destacan en Jerez y en el Puerto de Santa María. Es fascinante intentar

seguir la pista de la historia de las casas que han abandonado el negocio. Unas veces se vendió el vino y se repartió las ganancias; otras se cambió simplemente de nombre. En la biblioteca de Don José de Soto y Molina, ahora propiedad municipal, hay muchos documentos antiguos sobre aquellas viejas empresas, pero sus relaciones son excesivamente complicadas y ponerlas en orden sería el trabajo de toda una vida.

La zona del jerez siempre ha sido visitada por gente importante. Vienen todos los años y la lista sería interminable, pero uno de ellos, que llegó en 1828, merece mención especial, ya que sus relatos sobre Andalucía lo inmortalizaron: Washington Irving. Washington Irving llegó al Puerto de Santa María para estar tranquilo mientras terminaba sus *Cuentos de la Alhambra* y se hizo amigo de Böhl, un alemán que en aquellos días dirigía las bodegas de Duff Gordon. Irving dejó su huella en una dirección totalmente inesperada. Una de las hijas de Böhl, Cecilia, quería ser escritora y él la animó; más tarde, Cecilia llegaría a ser una famosa novelista española utilizando el seudónimo de Fernán Caballero, y cuando su padre escribía a Irving años más tarde, ella solía enviarle mensajes contándole cómo le iba. Cuando Irving se marchó de Andalucía le escribió a Böhl, haciéndole un pedido de vino para la embajada americana en Londres. Su pedido consistía en algo insólito:

Me he comprometido con Mr. McLane [el ministro] a procurarle, con su ayuda, una bota de jerez viejo, que contenga buenas razones en cada copa; un poco de ese licor con el que Lady Macbeth, se encargó de *convencer* a los pajes del rey Duncan. ¿Me permitirá saldar mi compromiso enviando una bota de ese vino generoso, viejo y selecto? Sé que usted tiene un gusto admirable, en eso y en muchas otras cosas de naturaleza muy práctica.

Sus habilidades en asuntos de naturaleza muy práctica resultaron ser la mejor alabanza para Herr Böhl, pero el pedido de Irving era algo increíble para un hombre cuya falta de imaginación era notoria. Sin embargo, lo cumplió al parecer a entera satisfacción, enviando una bota de “nuestro mejor y más añejo jerez”. Irving continuó siendo cliente y le escribió de nuevo en 1833:

Espero que se haya producido una gran revolución entre nuestros consumidores de vino y que el jerez haya desbancado por completo al madeira, cambio éste particularmente beneficioso para mi estómago. Desearía que tuviese la amabilidad de enviarme dos *medias botas*, o como se llamen, de unos 60 galones cada una, del mejor Brown Sherry de todos. Me gustaría que fuese de extraordinaria calidad, un vino sobre el que pueda presumir y mi intención es lograr que le hagan muchos pedidos en Boston. Envíemelo a Nueva York y diríjase a Peter Ramsey & Co. para que le paguen. Recuerde que se lo pido como amigo y amante hermano de los pobres, así que envíeme lo mejor que produzcan sus viñas.

Las bodegas se expandieron bajo la dirección de Böhl y continuaron haciéndolo bajo Thomas Osborne. Osborne había estado aconsejando durante muchos años a Böhl y a los Duff Gordon, por lo que era prácticamente un socio. En 1825, a la edad de cuarenta y cuatro años, se casó con Aurora, la hija de Böhl, que era mucho más joven. En 1833 escrituró la sociedad con Cosmo Duff Gordon y después de cincuenta y dos años residiendo en España ya era socio, no sólo en la práctica, sino también legalmente. Cuando Böhl murió en 1836 no fue sustituido, quedándose Osborne con la dirección de todo, puesto que ocupó hasta su muerte en 1845. Desde entonces, las bodegas, han pertenecido a

sus descendientes quienes, con el tiempo, le arrebataron el control a Cosmo Duff Gordon, que se retiró en 1848, y compraron las acciones de la familia Duff Gordon en 1872. El cabeza de familia actual, que ya es completamente español, es el conde de Osborne.

Todos los vinos continuaron vendiéndose con el nombre de Duff Gordon hasta 1890, año en el que los Osborne, que anteriormente se habían dedicado a la exportación, decidieron vender vino en España e introducirse en el mercado local del brandy, altamente rentable. 'Duff Gordon' es un nombre difícil de pronunciar en español, mientras que Osborne suena igual en ambas lenguas.

La familia Osborne es también responsable de la enorme plaza de toros del Puerto, una de las mejores y la tercera más grande de España. Lo que no está claro es si se construyó por puro altruismo o como empresa comercial, pero cualquiera que fuese el motivo, resultó ser un fracaso. Detrás de todos los *toreros*⁽²⁵⁾ españoles hay una siniestra compañía de agentes, organizadores y directores. La mayoría son gitanos, al igual que muchos matadores, y su ética es similar a la de los tratantes de caballos en los hipódromos. Sus astutas prácticas se alejaban mucho de lo que los Osborne entendían como un negocio legal, así que el dueño, completamente desesperado, se las arregló para vendérsela a un *almacenista*⁽²⁶⁾ con mentalidad política. En esta plaza tienen lugar las mejores corridas de Andalucía.

Muchos de los grandes exportadores de vino de jerez comenzaron siendo empleados, que dejaron a sus empresarios para empezar sus propios negocios. John William Burdon trabajó al principio para Duff Gordon. Cuando se marchó creó un negocio muy rentable que absorbió las antiguas bodegas de Harmony. Su casa y las hermosas bodegas, cuya sillería está decorada con

(25) N. del T. en español en el original.

(26) N. del T. en español en el original.

su monograma, aún sobreviven, aunque ya no se utilizan como bodegas; ahora son los establos de los famosos caballos de la familia Terry. John William Burdon tenía amistades muy importantes, por lo que pasaba mucho tiempo viajando por Gran Bretaña. En 1854 ya era el primer exportador, seguido de Garvey. Se casó con la Señora Carmen Berges, pero no tuvieron hijos, así que le vendió el negocio a Luis de la Cuesta, que a su vez se lo vendió a Don Luis Caballero. Luis Caballero conserva informes completos y muchas cartas de Burdon que se remontan a principios del siglo XIX, así como su retrato ecuestre, un reloj hecho por Smith de Clerkenwell y la mesa y la silla del despacho. Los Caballero se introdujeron en el comercio del vino en 1795, en Chipiona, y realizaron sus primeras exportaciones en 1830. Entre sus bienes destaca el Castillo Moro del Puerto de Santa María, que ha sido restaurado cuidadosamente; dicho castillo fue la residencia de la familia de Medinaceli. La familia Caballero constituye, en la actualidad, una de las casas más fuertes de este comercio después de comprar en 1991 la mayor parte de las acciones de la conocida casa de Emilio Lustau de Jerez.

González, Byass & Co. se fundó en 1835, pero su historia comienza en realidad mucho antes, en 1783, cuando a Don José Antonio González y Rodríguez, de veinticinco años y miembro de la guardia real, lo nombraron administrador de las Salinas Reales de Sanlúcar de Barrameda. El cargo era importantísimo, porque las salinas suponían una enorme fuente de ingresos y, además, era un gran honor para un hombre tan joven; pero Don José era inteligente, guapo y uno de los favoritos del rey. Tenía una reputación envidiable: era 'el terror de las damas guapas de la Corte' y ¿qué podía ser mejor que aquéllo? Incluso se rumoreaba que Carlos III quería mantener a su amigo a una distancia prudente, y que ciertas damas de alto rango...

Poco después de llegar a Sanlúcar, se casó con María del Rosario Ángel. Eran muy felices y María del

Rosario dió a luz a siete hijos, cinco de ellos varones. De repente un día Don José falleció.

María del Rosario se quedó en una situación económica muy mala, pero era una mujer con mucho carácter y no se rendía fácilmente. Se había propuesto que todos sus hijos tuviesen la oportunidad de tener éxito en la vida, así que se fue a vivir a Sevilla, en donde cuatro de ellos estudiaron en la Universidad. Todos eran unos excelentes estudiantes e hicieron magníficas carreras en Medicina y Derecho. El quinto, por el contrario, resultó un problema y, sin embargo, no hace falta decir que fue él quien acabó teniendo la mejor carrera de todas: fundó González Byass. Su nombre era Manuel María González Ángel y era el débil de la familia; era tan delicado que no pudo estudiar como hicieron sus hermanos. Los médicos le aconsejaron, a causa de su salud que viviese junto al mar, de manera que su madre le encontró un trabajo en Cádiz de oficinista en una empresa de banqueros y comerciantes. Aunque pensaba que no iba a vivir muchos años se aplicó al trabajo y prosperó. Pronto había ampliado sus actividades como exportador y comerciante por su propia cuenta y cuentan que, muy al principio de su carrera, tuvo que enfrentarse a un desastre. Había enviado un cargamento de patatas de Huelva a Cádiz por barco, y éste se hundió poco antes de llegar a su destino. Había invertido en la aventura todo su capital y algo más y las cosas iban mal, pero su madre, una mujer muy decidida, no era de las que se rinden ante la insignificancia de un naufragio. Rápidamente se hizo cargo de la situación; todo lo que pidió fue un cubo con agua del mar y algunas patatas y comprobó que flotaban. Madre e hijo salieron a toda prisa y alquilaron un bote de pesca. En sólo unas horas habían recogido tres cuartas partes de las patatas con las redes, con lo cual su madre había logrado salvar la situación. ¿Se trata de un suceso apócrifo? Casi seguro, pero no es más increíble que las miles de historias que se cuentan sobre otros hombres importantes de Andalucía.

En sus asuntos del corazón, Don Manuel era, igualmente, emprendedor y al principio también desafortunado. Se enamoró de Victoria de Soto, hija del hombre más rico de Cádiz. Pero el padre de Victoria se enfureció y ordenó a sus sirvientes que le arrojaran agua al joven González mientras esperaba fuera de la casa, pero éste no se inmutó por el remojón. Más tarde pusieron en práctica otro sistema: le azuzaron perros feroces que le mordieron. Débil o no, no estaba dispuesto a rendirse, y fue de Soto quien al final tuvo que ceder. Se casaron en 1833 y se fueron a vivir a Jerez, en donde González había intuído la fortuna que se podía obtener con el vino. Unos años antes, había comprado una bodeguita cerca del mercado, pero no había hecho nada con ella; ahora tenía que empezar en serio. Le ayudó el hecho de que el antiguo Gremio se hubiese disuelto, de manera que por fin el comercio estaba abierto a la iniciativa. Aunque era muy trabajador, no pudo realizar la primera exportación a Inglaterra hasta dos años más tarde, y aún entonces sólo envió diez botas. El precio era probablemente de unas cincuenta libras la bota, apenas suficiente para que un hombre joven y su mujer pudiesen vivir, pero tampoco era un mal comienzo. La plaga del cólera de 1834 no le benefició nada. En 1836 le fue un poco mejor y exportó sesenta y dos botas. Podía haber exportado más, porque era un hombre con conocimientos y emprendedor, y también muy trabajador, pero carecía de una cosa: capital. Sin embargo, pronto se hizo amigo de un hombre rico, el Señor Aguera, que tenía dinero para invertir y mucha confianza en la habilidad de González. Con el capital que Aguera aportó, González compró una gran extensión de terreno cerca de la Iglesia de la Colegiata (que ahora es la catedral) en las afueras de la ciudad, en el mismo lugar en el que había una viña vieja y mediocre llamada la Sacristía, y allí construyó su primera bodega grande, a la que puso el mismo nombre. Pensaba en el porvenir haciendo buen vino y creando las soleras que serían la

base de su futura propiedad. Mientras tanto su negocio de exportación progresaba rápidamente, ya que en 1839 la cifra había ascendido a 819 botas, por lo que tuvo que contratar a un empleado, John Barlow, para que se hiciese cargo de la correspondencia inglesa. El negocio ya empezaba a tener un cierto nivel.

Al cabo de unos años el Señor Aguera se asustó. El negocio era demasiado bueno para ser verdad y aquello no podía durar; el final se veía venir. ¿Qué sentido tenía comprar todo ese vino que no iba a dejar ganancias hasta después de muchos años? Entonces exigió que le devolviese su dinero, y así lo hizo. González continuó solo, pero no podía seguir indefinidamente sin un socio. Era capaz de controlar el negocio en Jerez sin dificultad pero no tenía tiempo para visitar a los clientes, muchos de los cuales estaban en Inglaterra. Más aún, se había propuesto entablar relaciones comerciales por todo el mundo, incluyendo Alemania y Rusia. En Juan Dubosc, hijo de un catalán francés que vivía en el sur de España, encontró justo el socio que necesitaba. González se quedaba en Jerez mientras Dubosc viajaba por el mundo. La compañía, llamada entonces González & Dubosc, continuó su expansión y en 1853 empezaron a construir la inmensa bodega Constancia. En 1855, cuando se finalizó la construcción de la nueva bodega, sólo las exportaciones a Inglaterra suponían más de 3.000 botas y todavía tenía que aumentar esta cifra: en 1873 la cifra de exportación alcanzó el punto máximo de producción con 10.409 botas, lo que suponía casi siete millones de botellas.

En 1855 el comercio inglés había llegado a ser tan importante que el agente de Londres, Robert Blake Byass, fue admitido en la sociedad, cambiándose entonces el nombre de la compañía a González, Dubosc & Co. Al morir, en 1859, se mantuvo el mismo el nombre, gracias a un arreglo que se hizo con su viuda hasta 1863, año en el que se cambió a González &

Byass. Siete años más tarde lo volvieron a cambiar, esta vez a González, Byass & Co. Todos los directores actuales son descendientes directos de Manuel M^a González.

Manuel González era un hombre de negocios atrevido y no temía hacer una inversión importante. En 1864 compró las existencias de Simeón Sierra por 45.000 libras y el establecimiento entero de Moseley, en el Puerto de Santa María, por 73.000 libras. Contaba con el apoyo de su socio Byass. Walter Gilbey escribió en su Diario de Viaje de 1874 lo siguiente: 'Si en alguna ocasión Mr. González escribía a Byass consultándole sobre una compra, éste telegrafaba inmediatamente para que cerrase el trato y si era necesario dispusiese del dinero en Londres'. Pero la mayor especulación tuvo lugar poco después, al morir el Marqués del Castillo de San Felipe, ya que todo el mundo sabía perfectamente que había dejado vinos de primerísima calidad en su bodega privada, pero nadie sabía exactamente hasta qué punto eran buenos ni tampoco qué cantidad había. Su viuda no sabía nada de vinos y lo único que deseaba era deshacerse de ellos lo antes posible. No tenía tiempo para demoras ni discusiones y tampoco dejaba que nadie entrase en la bodega para inspeccionar las existencias. Pero sí sabía cuánto dinero quería: 10.000 libras al contado, en oro. Era un riesgo muy grande, pero Don Manuel lo corrió. Pagó el dinero y le dieron la llave. En la bodega había cien botas de vino añejo, cuyo valor era muy superior a lo que había pagado. En la actualidad se conservan veintisiete botas en la bodega Constancia que forman una pequeña solera llamada *Parte Arroyo Solera*, en memoria de la viuda que las vendió. Esas bodegas privadas eran tan normales hace cien años como raras lo son hoy. Los amantes del vino, con sólo dos o tres vasijas, podían permitirse el lujo de dejarlas envejecer durante años y años con la seguridad de que sus vinos se inclui-

rían entre los amontillados y olorosos más extraordinarios. Un entusiasta llegó al extremo de guardar sus mejores vinos en su dormitorio, cerrando la habitación con llave durante todo el día para que nadie se pudiese acercar a ellos.

Uno de los momentos culminantes de la historia de Jerez, en el siglo XIX, fue la visita de la Reina Isabel II a las bodegas González en el año 1862. La Reina estaba interesada en el vino y a su anfitrión le dijeron que quería ver exactamente cómo se hacía el jerez. No había ferrocarriles por lo que la Reina tuvo que hacer todo el viaje en coche, en pequeñas etapas. Desgraciadamente el capricho real de Su Majestad la había llevado a Jerez bastante después de que la vendimia hubiese finalizado. Sin embargo, una dificultad tan insignificante, no desalentó a Don Manuel. Entonces, al igual que hoy, los campesinos solían comprar uvas a precios muy bajos durante la vendimia y las colgaban de los techos de sus casas para comerlas en Navidad. Don Manuel hizo saber que les compraría todas las uvas que tuviesen a un precio muy generoso, de esta manera logró hacerse con una buena cantidad. Las estrujó durante dos días consecutivos. La primera mitad el día anterior a la llegada de la Reina, y la segunda mitad en su presencia, de forma que lo pudiese ver todo en un solo día. La Reina pudo incluso beber el mosto recién obtenido, aunque dudo que quisiera hacerlo.

Para guardar el vino de esta extraordinaria vendimia, Don Manuel compró una bota enorme en Heidelberg con una capacidad de nada menos que 16.000 litros, frente a los 500 litros de una bota normal de jerez, que tampoco es una cantidad despreciable. Quizás de una forma un poco irreverente, ya que su capacidad es de treinta y tres botas y la edad de Cristo era treinta y tres años, a la vasija gigante se le dió el nombre de *El Cristo* y el mosto que ésta contenía se

convirtió en un vino de una calidad realmente excepcional, merecedora, por completo, de tal vasija. Probablemente la generación actual sea más cautelosa en cuanto a las blasfemias que su predecesor, porque a la bota *El Cristo* se le llama ahora *El Maestro*, tal y como los apóstoles solían llamar a Jesús. Ahora hay doce apóstoles, cada bota contiene la mejor muestra posible de los diferentes tipos de jerez. A cada una se le ha dado el mismo nombre y lugar que los apóstoles ocuparon en la Última Cena, como refleja el cuadro de Leonardo Da Vinci. Judas no está, se lo han llevado al almacén donde guardan el vinagre.

La Reina quedó encantada, como era de esperar, teniendo en cuenta que había estado sólo unas horas y que su diversión le había costado a González más de 6.000 libras. Como recompensa la Reina le ofreció un título de duque pero él declinó, aceptando únicamente la Gran Cruz de Isabel la Católica. Su trabajo le bastaba; no deseaba nada más y se sentía tan indigno que nunca se puso la condecoración.

Sin embargo, muy a su pesar, fue arrastrado a la política llegando a ser miembro del parlamento de Jerez, pero al poco tiempo renunció y no se le puede reprochar que no le gustase la política. En otra ocasión, en 1877, tuvo la desgracia de que lo eligiesen alcalde de Sanlúcar, sin oposición y por aclamación, sin tan siquiera saber que era candidato. Fue, por supuesto, un gran cumplido, pero tuvo que huir de su casa a media noche para evitar que lo llevasen a viva fuerza a ocupar el sillón de la alcaldía. Su vida debió ser muy difícil pero, sin duda alguna, entretenida. Murió en enero de 1887, después de haber echado por tierra todas las profecías de sus médicos, llegando a la avanzada edad de setenta y cinco años. Durante los años que vivió en Cádiz junto al mar, su salud no mejoró ni un ápice, pero después de llegar a Jerez, viviendo entre sus botas de jerez, respirando la atmósfera del vino y pasando horas interminables en

su sala de degustación, su salud se volvió enseguida excelente. A su muerte le lloraron todos sus trabajadores y aún se le recuerda por su generosidad. Entre las muchas obras de beneficencia que hizo se puede mencionar la construcción y donación de un colegio gratuito para los hijos de sus empleados. En las bodegas de González Byass se ha conservado su sala de degustación como recuerdo y no se ha tocado desde que murió; entre polvo y telarañas, las botellas aún están de pie, con las etiquetas descoloridas, los tapones podridos y el contenido estropeado, pero todo se encuentra tal y como él lo dejó. Sin embargo, a pesar de todas sus cualidades, Don Manuel nunca será tan famoso como su Tío Pepe. Un amigo mío oyó casualmente una vez a dos caballeros ancianos en un coche restaurante de un tren de la British Railway que se decían el uno al otro:

"Le gustaría tomar una copa de jerez?"

"Sí, creo que sí. ¿Qué jerez bebe usted?"

"Tío Pepe"

"¿Es un jerez seco?"

"Sí, muy seco. 'Tío' significa 'muy' y 'Pepe' significa 'seco'."

El individuo era un farsante. "Tío Pepe" significa 'Uncle Joe'. Tío Pepe era un tío materno de Don Manuel, José Ángel de la Peña, que trabajaba en el negocio vinatero en Sanlúcar. Sanlúcar es el hogar de esos vinos ligeros, frescos y delicados llamados manzanilla y tío Pepe solía beberlos; no tenía tiempo para los amontillados y olorosos de Jerez que son más pesados. Así pues, su sobrino cogió dos botas de su fino más delicado, las marcó con las palabras "Tío Pepe" y las guardó en una habitación especial a la que el tío Pepe pudiese ir e invitar a sus amigos. A los amigos les gustaba el vino tanto como al tío. Vizetelly, un poco alarmado, comparaba este vino con uno de los más raros que se crían en el Rin. La gente enseguida empezó a

pedirlo, así que empezaron a criar una solera. Al principio sólo sabían de su existencia unos cuantos *cognoscenti*⁽²⁷⁾. Se le dió nombre en 1849, pero las ventas del siglo XIX fueron escasas. Comenzó a hacerse popular entre las dos guerras mundiales. Ahora es el fino más conocido en todo el mundo.

En los días en que había pocos extranjeros, y todo lo extranjero se consideraba erótico y perverso, el hijo de Don Manuel hizo un viaje a Liverpool para vender los vinos de su padre. Uno de los comerciantes de vino tenía una idea peregrina de esos horribles extranjeros y pensó que tranquilizaría a su visitante si le hacía algunas preguntas corteses:

“¿ Está usted casado, Mr. González ?”

“ Sí, lo estoy.”

“ ¡ Ah ! Siendo tan joven supongo que tendrá sólo una mujer.”

El hijo de Don Manuel le tuvo que explicar que la monogamia era una costumbre española muy antigua.

Cualquiera que vaya hoy día a las bodegas de González Byass, podrá ver algo completamente inusual: una familia de ratones embriagados. Los cuida un viejo capataz que se pasa la mitad del tiempo vigilando para que no se acerque ningún gato. Este capataz disfruta enormemente enseñando a los visitantes estos bichos disolutos y, desde luego, merece la pena verlos; beben, con mucha habilidad, de una copa de jerez pero no siempre saben cuando tienen que parar y hacen toda clase de cabriolas.

Otra empresa británica importante, Mackenzie & Co., se fundó a mediados del siglo XIX. Kenneth Mackenzie llegó a Jerez aproximadamente en 1842. Le sucedió su sobrino Peter Mackenzie, que fue, probablemente, el más británico de todos los residentes; a pesar

(27) N. del T. en italiano en el original.

de haber vivido muchos años en Jerez, nunca aprendió a hablar español correctamente y los jerezanos se deleitaban con sus extrañas expresiones. Desgraciadamente poco más se sabe de la historia de Mackenzie & Co. porque todos los documentos antiguos se han perdido. En 1970 John Harvey & Sons Limited, los vinateros más importantes de Inglaterra, adquirieron la compañía, por lo que el nombre no volvió a utilizarse más; pero esa historia pertenece a un capítulo posterior.

En 1840, la capa de la respetabilidad Victoriana empezaba a caer sobre Inglaterra. Todo se tenía que hacer correctamente; había surgido una nueva beatitud de convenciones burguesas y uno de los dictámenes, al menos, fue beneficiar el comercio del jerez durante muchos años antes de producirse, finalmente, el desastre; se consideraba 'correcto' agasajar con vino, pero la calidad importaba poco. Incluso en las casas más humildes tenían una botella de jerez con unas galletas para las visitas que pudiesen llegar.

La demanda fue en aumento. A principios de siglo la exportación total era de unas ocho mil botas; en 1840 la cifra era de 17.001 botas; en 1850, 21.457; en 1860, 30.725; en 1870, 49.597 y en 1873 las ventas alcanzaron la cifra máxima de 68.467 botas. En 1864 el 43,41% de las importaciones totales de vino que se hacían en Gran Bretaña eran de jerez. A mediados del siglo el jerez ya había empezado a aumentar su clientela: un tal Mr. Short, prestando declaración ante un Comité Escogido, en 1852, dijo que a su bar 'acuden muchos taxistas y conductores de autobús y esa clase de hombres que solían beber ginebra. Ahora vienen juntos cinco o seis a beber jerez que cuesta el doble.' El jerez costaba cuatro peniques una copa, mientras que la cerveza negra costaba un penique y medio.

Con las ventas subiendo vertiginosamente, los exportadores podían, muy bien, haberse sentado a esperar y haberse tomado la vida con tranquilidad y,

por supuesto, algunos lo hicieron, pero había muchas caras que reflejaban preocupación porque no todo iba bien en los viñedos. En 1855, se produjo una plaga de oídio (*Uncinula Necator*), conocida en la localidad como *cenizo*, debido a la mancha oscura que aparece en el sarmiento y a la sustancia polvorienta que cubre a la uva. Se trata de un hongo parásito que llegó de Francia y que supuso un duro golpe para los cosecheros. No habría otra cosecha buena hasta 1861, y obviamente, el precio del vino se duplicó.

Por si esto no era suficiente, hubo una plaga de *pulgón*, un insecto repulsivo que se alimenta de la vid y acaba destruyéndola. Esta plaga había estado periódicamente atacando a las viñas desde la Edad Media, apareciendo de nuevo en 1867. Con el tiempo se exterminó pero no hubo otra cosecha buena hasta 1870.

Esta sucesión de calamidades, que se produjeron en las viñas en una época en que la demanda de vino había alcanzado un punto máximo y sin precedente, tenía que combatirse de la mejor forma posible. Sólo había una manera: tenían que traer el mosto en cantidades, cada vez mayores, desde otras poblaciones como Lebrija, Trebujena y Chiclana, que se encontraban en la misma frontera de la zona del jerez. Asimismo se traían cantidades considerables de vino de Huelva, lugar bastante alejado. El resultado fue inevitable y rápido: el jerez de calidad inferior empeoró en cuanto a calidad y aumentó excesivamente en cuanto al precio, de tal manera que un vino que había costado 25 libras la bota en 1850, se vendía a 43 libras en 1862, mientras que el coste de un vino de buena calidad, que en 1850 se vendía a 70 libras, sólo ascendió a 74 libras.

En 1864, el cónsul en Cádiz, Alexander Graham-Dunlop, informó que había cuatro tipos distintos de jerez:

1. Compuestos malos y falsos, de 10 a 20 libras la bota; es decir, una quinta parte del total;
2. jerez común, ordinario y de calidad media, de 25 a 45 libras la bota; es decir, dos quintos;
3. jerez bueno, de 45 a 70 libras la bota; es decir, tres décimos;
4. jerez superior, de 70 a 200 libras la bota, un décimo.

Había, también, vinos especiales que se cotizaban a 500 libras e incluso más, pero el precio medio de la bota era 36 libras. Los vinos de primera calidad se vendían a 120 libras y no se conseguía vender más de 100 botas al año a precios superiores.

El mayor problema para la reputación del jerez se encontraba, en los 'compuestos malos y falsos' que contenían muy poca cantidad de vino auténtico, si es que tenían algo y que, en ocasiones, se encabezaban con alcoholes, británicos o alemanes, destilados de cereales o patatas. Un año más tarde el cónsul informó, que el peor tipo de jerez lo enviaban a América, Hamburgo y Francia "en donde los parisinos respetables lo beben con el nombre de 'Vins de Madère'⁽²⁸⁾". Gran Bretaña y Rusia eran los que, principalmente, compraban los mejores vinos.

La situación empeoró debido a los comerciantes británicos con peor reputación, que se habían propuesto sostener la demanda manteniendo, para ello, el precio estable, por lo que preferían bajar la calidad de sus vinos en lugar de añadir unos peniques al coste de la botella. En ese breve período, la política fue probablemente buena desde el punto de vista comercial, pero nada podía haber sido calculado más concienzudamente para darle peor fama al vino.

El 22 de junio de 1854, sucedió un hecho trascendental: se inauguró una línea nueva de ferrocarril

(28) N. del T. en francés en el original.

desde Jerez al muelle del Trocadero, cerca del Puerto de Santa María. Ya se había hablado de construir un ferrocarril mucho antes y Stephenson había visitado la ciudad en 1827, pero no se llevaron a cabo los proyectos hasta que un grupo de buenos jerezanos se reunió y decidió financiar la aventura, por la gloria de Jerez y por el beneficio del comercio del vino. Fue el primer ferrocarril de Andalucía y el tercero de España. El trabajo se inició en 1852, tan sólo cuatro años después de que entrara en uso el de Barcelona. La línea nueva se inauguró solemnemente y con toda la pompa y ceremonia posibles, viniendo, especialmente, el Cardenal Arzobispo de Sevilla a darle su bendición. Luego hubo una corrida de toros y todo el mundo se lo pasó muy bien.

La estación nueva supuso un gran impulso al comercio ya que redujo considerablemente los costes del transporte y eliminó los interminables retrasos que se producían cuando se transportaba el vino de Jerez al Puerto de Santa María en carros tirados por bueyes. Los comerciantes ya no necesitaban para nada las bodegas de exportación en las poblaciones costeras, así que decidieron emplearlas para envejecer finos, que con el aire del mar adquirirían una crianza especialmente buena. La situación mejoró bastante en 1870 al construirse un tranvía que atravesaba las calles de Jerez, y que pasaba ante las puertas de las bodegas más importantes para que el vino llegase desde las bodegas de exportación de Jerez al muelle en muy poco tiempo. Se continuó utilizando, ocasionalmente, hasta 1969, para horror y alarma de los automovilistas que iban de visita, a los que embestía como si fuese un toro, quedando destrozados tras colisionar con aquel milenario material rodante.

El muelle del Trocadero se estuvo utilizando hasta 1922, año en el que tuvieron que abandonarlo. Las autoridades, preocupadas por acaparar el mercado de Cádiz, habían dejado que se fuese derrumbando; las

compañías de exportación eran reacias a utilizarlo; no disponía de un espacio adecuado para almacenar el vino; la presencia de ladrones era algo habitual y por último, para asegurarse el éxito, ofrecieron a los exportadores la posibilidad de utilizar un muelle privado en el puerto moderno de Cádiz, con lo cual el muelle del Trocadero cayó por completo en desuso.

El ferrocarril llegó en el momento más oportuno, porque en el mismo año en que se inauguró, los viñedos franceses fueron arrasados por el oídio, alegrándose los exportadores del jerez de poder llenar ese vacío.

El mismo año en que se inauguró la estación nueva, Joseph Warter dejó las bodegas de Haurie en las que había estado trabajando durante dos años y abrió un negocio por su propia cuenta admitiendo a Mr. Wisdom como socio. Warter llegó a ser un personaje muy conocido en la población; era coleccionista de arte, así como un magnífico jinete y un buen tirador. Mr. Wisdom es una persona de lo más escurridiza: nadie sabe nada absolutamente de él, excepto que vivió en Londres en donde dirigía la parte inglesa del negocio. La sociedad prosperó y en 1860 ya eran los décimos en la lista de exportaciones. El nombre 'Wisdom & Warter' puede que lo inventase Gilbert, y en *Punch* se sugirió con crueldad que "Wisdom vende el vino, Warter lo hace"⁽²⁹⁾; si se repite con frecuencia lo vuelve a uno loco. Warter compró el primer suministro de vino a las antiguas bodegas Ysasi.

En esta época la colonia británica sufrió un arrebato de cólera debido a la conducta de su cónsul, Mr. C.P. Gordon, cuyo padre había sido un comerciante prominente al final del siglo. Era católico y su fe ardiente, casi de fanático. No solía tener trato con los sacerdotes protestantes y le disgustaban sus herejes compatriotas. Como

(29) N. del T. Juego de palabras. Wisdom sells the wine, Warter makes it. El término "wisdom" tiene el significado de 'sabiduría', mientras que el apellido "Warter" y el sustantivo "warter" (agua) son homófonos.

cónsul, tenía que proporcionar un lugar en donde los protestantes británicos pudiesen rendir culto cuando un sacerdote itinerante visitase el distrito, pero Gordon se negó rotundamente a hacerlo. Era el siglo XIX, y los sentimientos estaban exacerbados. En 1861, Gordon fue despedido y, en su lugar, nombraron vicecónsul a Charles Harman Furlong. Pero Gordon era una persona obstinada y no lo podía superar fácilmente: conservó el escudo de armas británico sobre su puerta, no dejó de utilizar el sello oficial, y se quedó con todos los archivos consulares. Su sucesor escribió al Ministerio de Asuntos Exteriores lo siguiente: 'Todo el mundo sabe en Jerez, que Mr. Gordon está utilizando toda su influencia, que no es poca, con la Corte Española para frustrar las intenciones actuales del Gobierno Británico.' Tales observaciones fueron corroboradas mediante una carta siniestra con el borde negro, dirigida desde el consulado y con una firma ilegible. El Ministerio de Asuntos Exteriores envió a Jerez a Brackenbury, el cónsul británico en Cádiz, con órdenes de relevar a Gordon, de inmediato, de todas sus obligaciones.

Las maquinaciones de Gordon iban dirigidas a desacreditar a Furlong ante el Gobierno español. Gordon acusó a su sucesor de ser un liberal, un propagandista, un agente pagado por una sociedad religiosa secreta, y un distribuidor de biblias protestantes y de octavillas, añadiendo que había permitido, 'a personas de credo protestante' que no eran súbditos ingleses, congregarse bajo su techo para asistir a los servicios religiosos. Todo esto pudo haber sido un asunto muy serio ante los ojos de los españoles pero Furlong lo negó acaloradamente. Sin embargo, Gordon fue finalmente despedido y Furlong admitido, con lo que la principal fuente de entretenimiento de la colonia británica desapareció. Furlong continuó siendo cónsul hasta 1868, pero lo que sucedió después se verá en las siguientes páginas.

5

EL AUGE DEL JEREZ

El mercado del jerez alcanzó su punto culminante durante el siglo XIX, en los años 70. En tan solo un mes, octubre de 1873, Manuel Misa exportó 1.400 botas de vino y las demás bodegas gozaron de una prosperidad similar. Por entonces, empezó a introducirse en el mercado otra bebida que iba a proporcionar una fortuna, todavía mayor, a los vinateros. Se trataba del brandy español que en aquellos días se destilaba en Jerez y en el Puerto. En la misma época, los exportadores del jerez comenzaron a embotellar su propio vino y a venderlo directamente al público. Anteriormente habían sido los comerciantes los que lo embotellaban y vendían. Al principio, el nuevo comercio se limitó a la Península pero pronto se extendió a Inglaterra.

El auge hizo que las pequeñas bodegas proliferaran como setas, aunque eran pocas las que tenían alguna importancia. La mayoría de ellas, junto con algunas firmas muy acreditadas, desaparecieron al poco tiempo como consecuencia del efecto combinado de la filoxera y de la crisis del mercado, pero algunas, como la de Emilio Martín Hidalgo, fundada aproximadamente en 1867, siguen siendo prósperos negocios y

dos de ellas crecieron tanto que ahora en la actualidad se encuentran entre las más grandes. Una familia de banqueros jerezanos fundó la bodega de Díez Hermanos en 1876, y la de Williams & Humbert la fundó, un año más tarde, Alexander Williams.

La historia de Williams & Humbert es la historia de un éxito clamoroso. Alexander Williams, un oficinista insatisfecho que trabajaba para Wisdom & Warter, era un hombre con talento, empuje y carácter, decidido a hacer carrera. Trabajó incesantemente durante algunos años, aprendiendo el negocio a fondo. Fue entonces cuando Amy Humbert, hija de un buen amigo del anciano Joseph Warter, visitó Jerez. Ambos se enamoraron y se casaron. Williams se dio cuenta enseguida de que apenas podía subsistir con su exiguo salario por lo que sugirió que un joven con su capacidad y laboriosidad debería ser recompensado con una participación en la empresa. Pero la respuesta fue: "¡No!" "A lo mejor más adelante" Pero de nuevo la respuesta fue: "No", y además un "No" muy rotundo. Ni entonces, ni nunca se desprendería Warter de ninguna de las acciones de su empresa. Por desgracia, Warter actuó de una forma muy poco delicada y Williams ya no podía soportarlo más, así que se marchó. Hubo alguna discusión sobre la forma de marcharse. Williams afirmaba que le habían despedido de repente, sin previo aviso, y Warter aseguraba que se había ido sin notificarlo. Williams tenía un amigo en Jerez llamado Edward Engelbach, a quien el banco de Coutts había enviado como agente para que se ocupase de las propiedades que el Duque de Montpensier, desterrado de España después de la abdicación de la reina Isabel, tenía en Sevilla y en Sanlúcar. Al igual que Williams, Engelbach era un hombre con imaginación y animó a su amigo a trabajar por su cuenta. Con una mujer joven, y sin fortuna personal, ésta era una decisión atrevida, pero Williams se arriesgó. Su suegro, C.F. Humbert, le adelantó 1.000 libras (que en aquellos días era una gran fortuna) pero dispuso que su hijo Arthur Humbert, (que estaba

aprendiendo todo lo concerniente al comercio del jerez con Wisdom & Warter), entrase a formar parte de la sociedad al llegar a la mayoría de edad. Esta es la carta que le escribió a su hijo:

Little Nascott, Watford, Herts.

Mi querido Arthur:

Esto es algo inesperado, pero Mr. Warter le escribió una carta en respuesta a su solicitud para formar parte de la sociedad o ascender de categoría, que ningún hombre que se respete a sí mismo debería, a mi juicio, tolerar.

Me dejó atónito. Le dijo a Williams que se podía marchar inmediatamente y él le ha cogido la palabra. Va a intentar montar un negocio de exportación con Engelbach y conmigo, en cuanto a tí...

He escrito a Mr. Warter para preguntarle qué es lo que desea que hagas, teniendo en cuenta lo sucedido, que te marches o que te quedes con él durante un tiempo. Probablemente dirá que te vayas, pero te pediría que no fueras injusto ni grosero con él.

Postura ésta muy generosa, considerando lo ocurrido. Posteriormente fué más explícito:

*Little Nascott, Watford, Herts.
16 de octubre de 1877.*

Mi querido Arthur:

...

Escribí enseguida a Mr. Warter para decirle que sus deseos serían cumplidos y que Williams se haría cargo de tí tan pronto como

tu sucesor llegue de Inglaterra para ocupar tu puesto y, desde ese momento, serás empleado de Williams, Engelbach & Co., con un sueldo de 100 libras al año.

...

...si el negocio quebrase, yo perdería mis 1.000 libras, pero eso sería la ruina de Williams y de Amy.

Debes, por lo tanto, triunfar y estoy seguro que la forma de hacerlo es vender vino bueno con un porcentaje razonable de beneficios, menor de hecho de lo obtenido normalmente, y llevar el negocio honradamente y lo mejor que pueda hacerse.

...

Debes procurar cumplir fielmente con tu deber, hasta el final, y no dar motivos de enfado o disgusto. No olvides que todo lo que sabes del negocio se lo debes al propio Mr. Warter y que ninguna otra persona te habría acogido y enseñado como lo ha hecho él.

Un fuerte abrazo de todos,
Tuyo afectuosamente
C.F. HUMBERT

‘Debes triunfar’. Me gusta ese ‘debes’: es una espléndida actitud, y muy victoriana.

Williams se ocupó de la parte española del negocio y Engelbach abrió una oficina en Londres. Para empezar, alquilaron parte de una bodega y compraron una buena solera. Ésta dió un fino amontillado, fresco y delicado, uno de los vinos que se empezaron a introducir en el mercado británico y lo llamaron *Pando*⁽³⁰⁾. Lo exportaron por primera vez el 23 de junio de 1878, y

(30) El nombre se deriva del de un vinicultor de Montilla, J.P. Panadero quien suministró el primer vino para crear la solera. No tiene nada que ver con la P. & O. Line como se ha dicho en alguna ocasión.

desde entonces se ha estado exportando. Su primer pedido, sin embargo, no fue de vino sino de seiscientas cajas de pasas y durante el primer año sólo exportaron once botas y veinticuatro docenas de botellas de jerez. Durante mucho tiempo estuvieron exportando una cierta cantidad de mercancía de todo tipo y en 1915, la compañía aún seguía vendiendo jamones a Fortnum & Mason. Pero Mr. Humbert no tenía que preocuparse por sus mil libras: la nueva empresa sobrevivió a la filoxera, resistió la depresión y muy pronto se convirtió en un próspero negocio. A pesar de ser nueva en el comercio, la empresa Williams y Humbert podía abastecer a los grandes almacenes que, gracias a la política de Gladstone⁽³¹⁾, pudieron crear su propio departamento de vinos. Con un entusiasmo y un capital ilimitados, aquellos almacenes podían competir con cualquier otro, tanto en calidad como en precio pero, lógicamente, se ganaron la enemistad de los vinateros que llevaban mucho tiempo en el negocio, de manera que muchos exportadores de jerez se negaron a suministrarles vino por temor a ofender a sus antiguos clientes. Un exportador nuevo en el negocio no tenía antiguos clientes que perder, así que podía sacar mayor partido de aquellos mercados.

Entonces, como ahora, existía una gran amistad entre las bodegas rivales que, aún compitiendo ferozmente por los mercados mundiales, lo hacen sin maldad; de hecho, hacen todo lo posible por ayudarse unos a otros. Cuando Alexander Williams comenzó en el negocio su capital era pequeño y utilizó letras negociables, que era algo habitual en aquellos tiempos, y que lo es mucho más en España que en Inglaterra. Por desgracia, uno de los agentes de bolsa locales actuó con una absoluta falta de tacto: cogió las letras de

(31) El presupuesto de Gladstone de 1860 redujo los derechos arancelarios de los vinos franceses y eliminó la preferencia del viejo Imperio y el Acta de la "Botella Única" de 1861 dió lugar a las licencias para vender bebidas alcohólicas, abriéndose, de esta manera, el mercado del vino a los tenderos.

Williams e intentó descontárselas a Joseph Warter. En aquella época Williams, el funcionario advenedizo, el joven ambicioso, era la persona a quien más detestaba Warter: había comenzado demasiado bien. Warter no quería tener nada que ver con aquella letra y así lo expresó abiertamente. El agente de bolsa estaba espantado. Warter, sobre todo, debía haber sabido si el crédito de Williams era bueno. Así es que le llevó la letra a William Garvey, que tenía fama de ser el hombre de negocios más duro de Jerez. Garvey la aceptó enseguida y dijo que se quedaría con todas las que el agente de bolsa pudiese conseguirle. La estratagema dió resultado: el crédito de Williams subió vertiginosamente y desde entonces ha sido intachable. Garvey tenía razón y pudo vivir hasta ver la nueva empresa bien consolidada. En 1887, Mr. Engelbach se retiró dedicándose a nuevas actividades (de hecho se ocupó de la dirección teatral, donde tuvo una carrera notable como coarrendatario del Lyric, así como de otros teatros famosos, y en la actualidad la compañía lleva su nombre). Sin embargo, continuó su amistad con las familias Williams y Humbert y siempre había un palco reservado para ellos en el Lyric por si lo deseaban. El negocio permaneció en manos de la familia hasta que lo compró Ruiz-Mateos en 1972.

Fue en esa época cuando Sandeman adquirió las bodegas Pemartín. Su fundador, Julián Pemartín, había muerto en 1853, dejándole el negocio a sus tres hijos Julián, José y Francisco. Julián era un gran derrochador y ya en 1864 su empresa recibía de Sandeman créditos importantes y no autorizados. Al mismo tiempo la calidad de sus vinos se deterioraba seriamente. En 1866 disolvió la sociedad que tenía con sus hermanos y decidió llevar los negocios él sólo. Los excesos y excentricidades de Julián Pemartín, culminaron con la construcción, en Jerez, de un palacio diseñado por Garnier, al estilo de la Ópera de París, que se terminó en 1870, cinco años antes que la Ópera, y que le condujo a la ruina. Mientras los días buenos dura-

ron, mantuvo un magnífico nivel de vida; no había límites en lo concerniente a la magnificencia de su hospitalidad ni a las excelencias de su mesa, y entre sus invitados se incluían personas famosas de todas las nacionalidades.

En una ocasión, una joven e inocente inglesa fue a pasar unos días a su casa. Durante su estancia allí quiso aprender español, tarea que le fue encomendada al mayordomo. Éste, al parecer, era un sinvergüenza con un pésimo sentido del humor y le enseñó, no el español que se suponía que ella debía aprender, sino una lengua muy diferente, adaptada para satisfacer sus propios gustos y que estaba compuesta por extrañas exclamaciones y adjetivos malintencionados que, en su especial diccionario, correspondían a palabras inglesas completamente inocentes. Muchas, ciertamente, no hubieran sido nunca incluidas en los diccionarios de uso normal. Después de algunas semanas de clase, la muchacha se atrevió a poner a prueba sus recién adquiridos conocimientos en una cena a la que asistieron caballeros muy correctos y damas muy serias. Abrió la boca para decir algo agradable y los que la escucharon se quedaron horrorizados. Hizo una pregunta cortés y la situación empeoró muchísimo más. Llamaron al mayordomo. Pero resultó, que el mayordomo, además de sirviente, era un viejo amigo de la familia y todos le querían mucho. Estuvieron a punto de despedirlo en ese mismo momento pero él se arrepintió, prevaleciendo la amistad. Le encomendaron la poco envidiable tarea de hacerle olvidar todo el español que le había enseñado y comenzar de nuevo.

Después de aquel ritmo de vida tan alto, la caída tenía inevitablemente que llegar, y cuando esto sucedió, lo hizo de una forma terrible. Pemartín invitó al rey a un magnífico baile en el palacio. En medio de la fiesta se acercó a él y le preguntó:

‘Considera Su Majestad que falta alguna cosa?’

El Rey replicó que allí había todo lo que un rey podía desear.

‘Su Majestad se equivoca. Falta algo: una cuerda para ahorcarme, porque estoy completamente arruinado’.

Y así fue: en 1879 Pemartín fue a la bancarrota. Había, una gran agitación política en la España de aquella época. Ocho años antes, los campesinos se habían sublevado y a los problemas de Pemartín se sumó el de una multitud de hombres concentrados en sus viñas con la intención de atacar Jerez. Pero no había hombres suficientes para asaltar la ciudad, así que pidieron refuerzos a Trebujena. Mientras esperaban noticias, entraron por la fuerza en la bodega y se tomaron un trago de vino. Como las noticias no llegaban se tomaron otro, y luego otro y otro, hasta olvidarse de todas sus intenciones criminales. Incendiaron la bodega, como gesto simbólico, y se marcharon. De esta forma se salvó la ciudad, a expensas de Pemartín.

El negocio se había fundado en 1818 y desde 1822 Sandeman & Co., habían sido los agentes británicos. Cuando Pemartín fue a la bancarrota le debía a Sandeman 10.000 libras. Sandeman adquirió la mayor parte de sus activos, incluyendo las soleras, bodegas, viñas y, por supuesto, el palacio que más tarde estarían encantados de vender por cuatro cuartos a un rico duque español. Sin embargo, Sandeman no adquirió la marca comercial de Pemartín, aunque pagó derechos por su uso hasta que finalmente la compraron a los herederos de Pemartín en 1899. No fue un asunto fácil: las bodegas Pemartín fueron puestas en marcha de nuevo por sus acreedores y entre las dos casas se cruzó una mordaz correspondencia sobre quién tenía derecho a usar el nombre. También se intercambiaron octavillas. Al final llegaron a un acuerdo amistoso y hoy en día las bodegas Pemartín florecen, de nuevo, por separado. Sandeman, sin embargo, conservó las marcas comerciales y todavía

utiliza una de ellas: *Imperial Pemartín*, uno de sus mejores vinos, un extraordinario oloroso dulce de considerable edad. Es realmente muy bueno y así debe ser, pues sus soleras de olorosos añejos no tienen rival.

El primer encargado de las bodegas Sandeman fue John Carey Foster. Era un hombre muy inteligente pero le perdía su temperamento incontrolable, y al final lo perdió todo y tuvo que volver a Inglaterra. Fue sustituido por Walter J. Buck, que llegó procedente de la antigua empresa de Matthiesen, Furlong & Co. y más tarde fue famoso no sólo como exportador de jerez, sino también como naturalista. Escribió, junto con Abel Chapman, dos de los mejores libros que existen sobre la historia de la naturaleza española: *Wild Spain* y *Unexplored Spain*. Actualmente existe otro, *Portrait of a Wilderness*, de Guy Mountfort, pero durante casi cincuenta años no hubo libro que se pudiese comparar con los de Chapman y Buck.

Matthiesen, Furlong & Co. fue, en su momento, una bodega muy importante y única en cierto aspecto pues creció en un convento de los jesuitas, abandonado y desocupado tras la expulsión de la Orden a comienzos del siglo. C. H. Furlong fue vicecónsul británico en Jerez desde 1861 hasta 1868. Pero en 1870 llegaron hasta Londres lamentables rumores de que había utilizado procedimientos ilegales, así como de conducta sospechosa en los negocios, siendo evidente que el vino no se hacía de forma correcta. Enviaron a Walter Buck desde Inglaterra para que aprendiera, aparentemente, el negocio pero en realidad era para investigar los rumores. No sabemos qué fue lo que descubrió, pero poco después Furlong se retiró a Inglaterra y Buck ocupó su lugar. Se casó y tuvo dos hijas, que ya han muerto, pero hasta 1957 vivieron cerca de Jerez y tuve ocasión de conocerlas bastante bien. Podían alegar algo que las diferenciaba de las demás personas: habían nacido en un convento jesuita. Tanto Buck como su mujer eran muy conocidos y muy queridos en Jerez.

Cuando León Díaz escribió *Siluetas Jerezanas* en 1897, describió en primer lugar a la 'Sra. Buck' que, aunque no era católica, era aceptada por ser cristiana, mientras que al autor le sorprendió que Walter Buck fuese tan libre e independiente 'como el Robinson Crusoe de Defoe'. Además de ser un experto naturalista era también músico. Juan Haurie escribía los poemas y Buck les ponía música.

Cuando Walter Buck se marchó a Sandeman, su puesto en Mathiesen, Furlong & Co., lo ocupó Enrique Coll, un catalán que sentó el precedente de abandonar el vino por la llamada de la Iglesia, cuando lo normal es que ocurra lo contrario. En 1844 los jesuitas regresaron y la bodega se disolvió, pasando el nombre a Jose María Fernández y González, y posteriormente a sus sucesores, los hermanos Fernández Gaos, siendo por último fusionada a la de Mackenzie, que es ahora parte de Harvey. Todo esto es muy complicado, pero Jerez es así; hay una perfecta continuidad de intereses a pesar del cambio del nombre, y la gente aparece de pronto en los lugares más insospechados. Para empeorar las cosas, todo el mundo está emparentado, por lo menos por matrimonios, por lo que el árbol genealógico de Jerez se parecería a un laberinto si alguien tuviese la perseverancia de intentar solucionarlo.

Alexander Williams y Walter Buck pasaron prácticamente toda su vida en Jerez, donde fundaron importantes bodegas. Durante la época del auge llegaron también otros jóvenes ingleses, pero se marcharon durante la depresión y nadie recuerda sus nombres. Una casa exportadora de aquella época es la de Fernando A. de Terry, que fundaron en 1865 los descendientes de una familia irlandesa que llegaron al Puerto de Santa María en el siglo XVII y que habían estado relacionados con el comercio del vino durante muchos años.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX, la prosperidad del comercio del vino convirtió a Jerez en una ciu-

dad limpia, segura y tranquila, con un nuevo suministro de agua instalado por ingenieros británicos, y sin más epidemias. De hecho, la influencia británica se dejaría ver por todas partes, e incluso los exportadores británicos de jerez se asociaron con sus rivales españoles para financiar un Grand National Club, que aún existe en la actualidad con el nombre de Casino Nacional. En 1873, este club recién inaugurado celebró una cena especial para celebrar la vendimia y uno de los invitados era Charles Tovey, el viajero más propenso a los accidentes que jamás haya existido. Su mala suerte le persiguió hasta la fiesta y la mejor manera de describir la catástrofe es hacerlo con sus propias palabras:

El Casino Nacional se gastó casi 2.000 libras en construir un gran pabellón, con un salón de baile, salas y un enorme comedor. En la víspera de la inauguración del recinto ferial yo había visitado este pabellón, que habían decorado magníficamente y con mucho gusto artístico, con cortinas muy caras, con arañas de cristal y con espejos; todo estaba preparado para la recepción que se iba a dar a los invitados reales. Durante la noche empezó a soplar el Levante y por la mañana el salón de baile estaba completamente destrozado. La fuerza del viento hizo astillas los enormes y fuertes postes que servían de soporte al armazón y toda la estructura del edificio cedió, rompiendo los espejos, los candelabros y los elegantes muebles. La cocina y el comedor de servicio, así como el comedor de la planta baja, aunque muy dañados todavía se podían seguir utilizando, y se había encargado una cena extraordinaria... Después de las carreras... volvimos a la feria. Hacía mucho frío y las damas, ataviadas elegante pero discretamente, no iban preparadas para las inclemencias de semejante viento. Varios

carruajes volcaron debido a la fuerza del viento, teniéndose que aplazar rápidamente el paseo para refugiarse en lo que quedaba de las carpas y pabellones. La cena era excelente, pero comimos con gran dificultad y muchos invitados daban muestras de preocupación por la posibilidad de que toda la estructura se viniese abajo, compartiendo así el destino del salón de baile contiguo. El viento entraba por todas partes; de vez en cuando caía un puntal de hierro entre las copas y la vajilla que había sobre la mesa; las lámparas no tardaron en apagarse y las innumerables velas parpadeaban. A pesar de todo, la charla y las canciones alegres continuaron, hasta que resultó peligroso permanecer durante más tiempo bajo una estructura tan insegura. Fuera, la escena era horrible y la vuelta a Jerez resultó ser una aventura que recordaré durante mucho tiempo.

El Levante sigue siendo una amenaza, pero nunca había soplado con tanta fuerza en los últimos años. De cualquier manera se trata de un viento caliente.

Cuando el comercio está en auge es muy fácil vivir en un paraíso de insensatos. Incluso cuando los pedidos alcanzan nuevos récords, la corrupción empieza a devorar los cimientos de la estructura que enseguida se derrumba. La caída del jerez a finales de siglo la provocaron cinco factores que intervinieron a la vez: las pésimas imitaciones del jerez, o las 'mezclas horribles' que se hacían en Hamburgo y en otros lugares; los vinos de muy baja calidad que se hacían en el mismo Jerez durante los años del auge; los ataques ignorantes de ciertos médicos que proclamaban que el vino se 'enyesaba', que producía 'gota', que le 'añadían mucho alcohol' y que provocaba 'acidez de estómago'; el capricho de la moda; y, por último, la plaga de la filoxera



"El mejor de los halagos"
(de *Sherryana*, F.W. C., London, 1886)

que durante varios años dificultó la elaboración del vino, haciendo que resultase infructuosa y descorazonadora.

Es posible que la imitación sea una forma sutil de adulación, pero el torrente de líquidos horribles y, en ocasiones, químicos que inundaron Inglaterra durante los años del auge, y que los vinateros de mala reputación hicieron pasar por jerez ante los ojos de los clientes ignorantes, acabaron por causar un daño enorme al comercio. En 1866 apareció un anuncio terrible en *The Times*: 'Se busca socio - Destilador con experiencia en los últimos diecisiete años, capaz actualmente de producir un buen oporto y un buen jerez mediante fermentación, sin una sola gota de zumo de uva, desea socio con una aportación de 2.000 a 3.000 libras para abrir una casa en Hamburgo con el fin de producir vinos. Posee ya buenos contactos en el negocio'. En un librito cuyo título es *Sherryana*, escrito por F.W.C. y publica-

(31*) N. del T. El autor hace referencia al dicho inglés "Imitation is the sincerest form of flattery", La imitación es el mejor de los halagos.

do en 1886, aparece el dibujo de una muchacha andaluza llevando oloroso, seguida de una fräulein⁽³²⁾ con 'jerez' de Hamburgo, una negra con 'jerez' del Cabo, una francesa con 'jerez' de Perpiñán y de Cette, y un canguro con 'jerez' de Australia. Todo esto supone una magnífica broma excepto para el hombre honrado que compraba aquellos vinos porque no conocía otros mejores y como resultado terminaba detestando el jerez. Nunca he tenido ocasión de probar la versión alemana y gracias a Dios solamente probé el 'jerez' francés una vez. Parece un pecado mortal que los franceses, sobre todo, intentasen vender tal brebaje. Las versiones sudafricanas y australianas eran, junto con un líquido nauseabundo de California, muy asequibles, hasta que una directiva de la CEE prohibió el uso de esos nombres. Recuerdo muy bien la primera vez que probé el 'jerez' sudafricano y aún no he conseguido olvidarlo. Yo era entonces un joven inexperto que no había asistido a muchas fiestas de adultos, cuando un anciano y encantador caballero que conocía a mi novia dió un cóctel y le pidió que yo la acompañase, o a lo mejor fue ella la que lo convenció para que le permitiera que yo fuese con ella, no sé muy bien cuál de las dos cosas. De cualquier manera fuí y me sirvieron vino en una copa verde y siniestra. Me gustó bastante, pero no sabía qué era; de hecho, estuve unos momentos intentando averiguar cómo lo habían hecho y llegué a la conclusión de que la base debía de ser jerez. Yo estaba familiarizado en casa con casi todos los tipos de jerez, pero mi padre (que era uno de los más auténticos y mejores conocedores de vino que jamás he conocido) nunca permitió que una imitación cruzase el umbral de su casa.

"¿Le apetece otra copa de jerez?", preguntó mi anfitrión.

Yo alargué mi copa.

(32) N. del T. en alemán en el original.

"Tomaré otra vez lo mismo," repliqué. "Aunque no sé qué era, pero, desde luego, no era jerez."

Lamentablemente, él insistió y yo también, pero me llenó la copa del vino de la botella anónima y pareció divertirse mucho. Me imagino que lo consideró una broma, pero no pude identificar ese vino hasta unos meses más tarde. Lo sorprendente del caso es el sabor tan parecido del 'jerez' sudafricano al de los peores vinos españoles; en realidad, algunos vinateros los han identificado erróneamente en las catas ciegas. Por otra parte, los mejores vinos españoles pertenecen a una clase propia. Si alguien prefiere un vino de cualquier otro sitio, su elección merece todos los respetos y la aprobamos, pero llamémoslos por su propio nombre. Ofrecer jerez y luego servir una imitación es, cuando menos, cosa de ignorantes. A muchos les parece vergonzoso y grosero.

Charles Dickens describió estas imitaciones magníficamente: 'Líquido nebuloso, mal llamado jerez, servido en vinajeras por camareros desharrapados para desanimar a los solteros en restaurantes de segunda categoría.' Dickens era un *aficionado* al jerez y cuando murió se comprobó que tenía una buena provisión en la bodega. En realidad, estuvo en Jerez en 1858 y escribió sobre su visita en la edición de *Household Words* del 13 de noviembre. Desafortunadamente ocultó el nombre de su anfitrión, pero no había duda sobre lo que pensaba del vino:

...volamos en las alas del viento hacia la región de vuestro jerez Amontillado sin aguardiente, avellanado y con mucho sabor, el zumo dorado que tan a menudo he alzado a la luz, aparentando, ridículamente, ser un conocedor; el mismo líquido, utilizando la cariñosa frase del vinatero Binn, que volvió a Falstaff ingenioso y picante, y al que llamó sherris sack...

Por desgracia, los exportadores no se concentraron para hacer la única cosa que les hubiese podido situar por delante de la competencia del falso jerez: dedicarse a hacer vinos tan buenos que no se pudiesen imitar.

Los exportadores se quejaban de la usurpación de su nombre geográfico, pero la posición de la ley no era clara; es más, no había organización alguna que pudiese financiar una acción judicial o coordinar los esfuerzos de los exportadores. Así pues, proliferaron las imitaciones del jerez, vendiéndose generalmente con calificaciones geográficas. Finalmente se iniciaron acertadas acciones judiciales contra los vinos falsos que se vendían simplemente como jerez (la primera fue en 1924 y posteriormente hubo muchas otras) pero la demanda contra los vinos con calificación geográfica llegó demasiado tarde. En 1967, cuando los productores vinícolas británicos 'Vine Products' presentaron una demanda contra los exportadores de jerez exigiendo *inter alia*⁽³³⁾ una sentencia por la que se les admitiese que tenían derecho a denominar su producto British sherry, el juez, Mr. Justice Cross, sostuvo que la palabra sherry usada sola significaba vino español, pero que, por otra parte, los términos 'British sherry', 'English sherry', 'South African sherry', 'Australian sherry' y 'Cyprus sherry' se habían estado utilizando durante tanto tiempo que se invocaba la doctrina de la negligencia, por tanto se le concedió a 'Vine Products' este derecho. Sin embargo, se cerró la puerta a las nuevas denominaciones como 'Canadian sherry', y en 1976, Mr. Justice Whitford dictó una sentencia prohibiendo a algunos vinateros ingleses utilizar las palabras 'amontillado', 'oloroso' o 'fino' refiriéndose a cualquier otro vino que no fuese jerez. En realidad habían estado empleándolos con los vinos de Montilla-Moriles, que eran los que verdaderamente habían dado lugar al origen de la palabra amontillado.

(33) N. del T. en latín en el original.

A finales del siglo XIX, las etiquetas de los pequeños comerciantes se habían hecho célebres por sus incorrecciones, pero sólo se trataba de una repetición de la historia, pues lo mismo había ocurrido cien años antes. Un cantante y compositor popular abrió una tienda en Haymarket y puso un cartel en la puerta que decía: 'Michael Kelly, Compositor de Música e Importador de Vino', ante lo cual, Sheridan sugirió que 'Importador de Música y Compositor de Vino' hubiese sido más acertado, porque 'ninguna de sus composiciones musicales son originales, mientras que todo su vino lo es, puesto que lo hace él mismo'. Charles Tovey contó una historia de un hombre que había comprado lo que él creía un jerez excelente. Cuando fue a comprar más se quedó asombrado al oír a su vinatero decir: 'Ah, señor, no lo puede comprar en ningún otro sitio porque lo hago yo mismo.' ¡Qué horror!

No se sabe con certeza en qué consistían estas imitaciones, pero al parecer existían varias fórmulas. Una que parece bastante interesante es la siguiente: 'Coñac francés, Marsala siciliano, vino del Cabo, sidra de Devonshire y agua del Támesis.' La composición de una bota de jerez de Elba era, según contaban, la siguiente: '40 galones de excelente alcohol de patata, de graduación normal; 56 galones de agua pura de Elba; 4 galones de Capellaire y, como muestra de generosidad, 10 galones de vino hecho con uvas dulzonas.' Ya en 1692, Charleton describió cómo los comerciantes transformaban 'los restos de Sack y Malvasía en Moscatel', y cómo 'vendían "Xeres" en malas condiciones, vulgarmente llamado "Sherry", por vino de Lusenna.' En 1839, Joseph Hartley publicó una receta con todo detalle en su *Wholesale and Retail Wine and Spirit Merchant's Companion and Complete Instructor to the Trade*. Su imitación del sack se hacía con agua, ruda, raíz de hinojo y miel. Cualquiera que fuese la receta usual, era, sin lugar a dudas, una receta con variaciones.

Estos líquidos extraños hicieron mucho daño en el siglo XIX, aunque no eran mucho peores que algunos vinos que se exportaban desde el mismo Jerez. El comercio era muy fácil; cualquier cosa con la etiqueta 'sherry' se podía vender, por lo que había un amplio mercado para que los vinos que se vendían a precios reducidos compitiesen con las imitaciones. Éstos, como casi todos los vinos muy jóvenes, eran muy indigestos. Una reacción típica de un bebedor de jerez de aquella época podría ser la de George Waddington, deán de Durham, quien en 1861 le dijo lo siguiente a Augustus Hare: 'Entre *diner à la Russe*, miriñaque y jerez pálido, Inglaterra va rápidamente a la ruina.' El jerez que estaba bebiendo en aquel momento era uno de 1815 por el que había pagado 12 libras la docena.

En 1864, el cónsul británico en Cádiz, A. Graham-Dunlop, envió un informe completo sobre el comercio del vino al Ministerio de Asuntos Exteriores, cuyas revelaciones presagiaban el inevitable desastre:

Durante el pasado año se han estado introduciendo en el distrito grandes cantidades de vinos de Málaga y Alicante habiéndose demostrado que tales vinos no son utilizables a causa de su peculiar carácter terroso y alquitranado, imposible de solucionar, porque, aunque se mezcle con otros vinos en cantidades pequeñas, un entendido en vino siempre distingue el sabor y el 'olor' desagradable.

Los compuestos falsos y de mala calidad se hacen con melaza, alcohol de patata alemana y agua; a lo que se añade un poco de colorante y una pequeña cantidad de vino; el sistema es muy parecido al de los '*Hamburg-Sherries*', a los que últimamente, la Aduana de Londres, ha prohibido, con toda razón, la entrada. Desde luego, ningún vinatero respetable se atrevería a exportar compuestos tan bajos y adulterados, pero es de sobra conocido

aquí que *se hace* y, además, con el conocimiento de los consignatarios de Londres, porque estos vinos se suelen subastar a precios extraordinariamente bajos cuando llegan...

Se cree que, al menos la mitad de los exportadores de Jerez, exportan vinos de baja calidad y algunos ni siquiera poseen un capital del volumen que un negocio de estas características requiere...

Sin lugar a dudas este informe presentaba las cosas peor de lo que en realidad estaban. Por muy malo que fuese el vino, es casi imposible saber si alguna vez lo aguaban, porque tal cosa habría requerido un nuevo encabezado⁽³⁴⁾ y no habría resultado rentable. El jerez seguía siendo la base del encabezado, pero era demasiado joven, quizá no tuviese más de un año. El alcohol de patata alemán (y en otro lugar de su informe también hace referencia al alcohol de cereales escocés) no era tan malo como parece, era simplemente alcohol industrial, importado a España desde Escocia y Alemania. Era inofensivo, pero en aquella época contenía impurezas que echaban a perder y estropeaban cualquier jerez bueno que encabezase. Un jerez encabezado de esa manera habría sido espantoso.

A finales de los setenta los comerciantes de toda Inglaterra contaban la misma historia: sus clientes estaban dejando de comprar jerez porque 'ya no es lo que era.' Y aquellos clientes tenían bastante razón. Los vinos que con anterioridad 'exportaban para los clientes sin paladar de Hamburgo o Quebec a 15 libras la bota', se estaban vendiendo en Inglaterra a precios mucho más elevados. Los comerciantes eran conscientes del empeoramiento de la calidad. La *Wine Trade Review* expuso la queja con toda claridad y rogó que 'no se sacrifique en el altar de las ganancias a la gallina que en el pasado puso tantos huevos de oro'.

(34) Es decir, añadir alcohol vínico.

Un tal Mr. Gordon Park, estando prestando declaración sobre los impuestos del vino ante un Comité de Investigación de la Cámara de los Lores , en 1878, dijo: 'Tomen, por ejemplo, el jerez, que era uno de los vinos más populares del país...ya sea en hoteles, bares, o incluso en casas particulares, la gente ahora se estremece un poco ante una copa de jerez. Es un producto muy distinto al que era y yo considero que parte de la culpa la tiene el hecho de que se importen intentando que los costes sean mínimos. Los exportadores y bodegueros nos están enviando vinos nuevos a los que añaden mucho alcohol.' Pero los exportadores no hicieron caso de esa advertencia. Quizás ya era demasiado tarde.

Para empeorar las cosas, el comercio del vino fue a parar a malas manos. Los revendedores alemanes recorrían el país intentando endosar vinos raros a clientes inocentes y, además, la política de Gladstone había abierto el mercado a los tenderos. Chesterton los conocía muy bien:

*El malvado tendero vende
alcohol y vino
No abiertamente y con compañerismo
Tal y como hacen los hombres que cenan en posadas
Sino empaquetándolo junto al jabón y las sardinas
y los mozos lo llevan
Para que las duquesas se lo arrebaten
Y se lo beban en los vestidos.*

Cualesquiera que fuesen sus virtudes y conocimientos, los tenderos, ciertamente, no sabían absolutamente nada de vino, llegando a reflejar en un catálogo el siguiente espléndido registro:

Sherry, Château d'Yquem	la docena
Ditto, El mejor Sauterne	40 chelines
	34 chelines

No es, pues, sorprendente que el comercio abocase en el caos.

Tampoco era la vida muy fácil en Jerez en esa época. Después del breve y desastroso reinado del Rey Amadeo, desde 1870 hasta 1873, y hasta la proclamación del Rey Alfonso XII en 1874, el país se encontraba en un estado de anarquía, complicado por los alzamientos de los carlistas. Se produjo una revolución y las cosas se pusieron tan mal en Jerez que, en 1873, la familia González decidió pasar una temporada en un refugio más seguro, como era su casa del Puerto de Santa María.

El ataque de la medicina contra el jerez comenzó el 27 de noviembre de 1873, cuando el Dr. J.L.W.Thudichum, que vivía en el número 3 de Pembroke Road, en Kensington, escribió una carta al periódico *The Times*. Era un médico conocido y de éxito, pero su carta constituyó un disparate inútil, conteniendo verdades, medias verdades y mentiras manifiestas. Denunciaba que el jerez se elaboraba con jugo de uvas sin fermentar y afirmaba que las uvas destinadas a producir una sola bota:

...se espolvorean con 30-40 libras de yeso blanco cocido (sulfato de cal). El objeto de esta práctica, aunque mis preguntas a los bodegueros no me lo han aclarado, es precipitar todo el ácido tartárico y málico del mosto y sustituirlo por ácido sulfúrico...como consecuencia, todos los vinos de Jerez contienen casi el total del potasio del mosto como sulfato, en una cantidad que oscila entre 1,5 kgrs. y 7 kgrs. por bota...no sólo enyesado sino también impregnado con los gases que se desprenden debido a la combustión de unas 5 onzas de sulfuro por cada bota, lo cual añade alrededor de una libra de ácido sulfúrico al que ya contiene el yeso.

Existe, por supuesto, algo de verdad en todo esto; el yeso se emplea al pisar la uva, el sulfuro *se utiliza* para fumigar las vasijas y ambos procedimientos se describirán en los capítulos correspondientes de este libro. Sin embargo, los análisis químicos del médico eran muy imprecisos y el análisis cuantitativo era tan ridículamente inexacto que, con tolerancia, podemos suponer que se trataba tan sólo de una conjetura.

Johann Ludwig Wilhelm Thudichum nació en Alemania en 1829. Tras finalizar sus estudios en las universidades de Giessen y Heidelberg, se marchó a Londres. En 1864 se comprometió, en nombre del Consejo Privado, a encargarse de la investigación química en el campo de la medicina diagnóstica. De su necrológica, aparecida en el *British Medical Journal*, se desprende que su trabajo no resultó un éxito total:

Puede que Thudichum intentase llegar demasiado lejos en sus investigaciones, es decir, más de lo que el estado de la química fisiológica de entonces había podido lograr; de cualquier manera, no se consideraba que los resultados, por lo general, se correspondiesen suficientemente con el tiempo y el dinero empleados, y creemos que sus puntos de vista no han sido aceptados, generalmente, por otros investigadores de este campo de la química.

No sé nada respecto a sus investigaciones médicas, pero su trabajo sobre el jerez es realmente pésimo y apareció en un libro publicado en 1872, titulado: *A Treatise on the Origin, Nature and Varieties of Wine, being a complete manual of Viticulture and Oenologie*, escrito por J.L.W.Thudichum, Doctor en Medicina y August Dupré, Doctor en Filosofía. Era un libro muy extenso, con muchas declaraciones *ex cátedra* que no se podían respaldar. Sus métodos experimentales, examinados desde el punto de vista crítico, no conseguían demostrar nada. Sus experimentos sobre el enyesado,

por ejemplo, se llevaron a cabo con mosto producido en Londres, procedente, a su vez, de uvas importadas de Lisboa y empleando 'yeso' en cantidades mucho mayores que las que se empleaban en las viñas. Pero los victorianos escuchaban la voz de la medicina con admiración y reverencia y de esta manera totalmente injusta, se pudo condenar al jerez. El análisis que Thudichum realizó sobre una muestra de jerez para la Pure Wine Association Ltd. está lleno de atrevidas observaciones:

Todos poseen el sabor del jerez que les confiere las uvas Pedro Ximénez y la finura que se encuentra sólo en los verdaderos Amontillados...Pero, es obvio, debido a la cantidad de ácido sulfúrico que se encuentra en los vinos (como el sulfato potásico), que han sido enyesados. La práctica tiene como objeto eliminar la acidez natural de los vinos, haciéndolos más suaves al paladar.

Thudichum tuvo el cuidado de omitir detalles sobre los experimentos que previamente había realizado en Jerez, pero Henry Vizetelly, en su excelente libro *Facts About Sherry*, lo cuenta todo:

Para ser justos, el autor de esta increíble tergiversación no debía haber ocultado al público su competencia para hablar tan presuntuosamente del tema. Debería haberles dicho que había estado en Jerez bajo los auspicios de ciertas casas exportadoras a las que él se ofreció, si no para repetir el milagro de Canaán, en todo caso para producir amontillado mediante acciones puramente químicas; que había recibido fondos suficientes para la adquisición de instrumentos científicos que no sabía utilizar; y que vivió en Jerez rodeado de todo lujo durante tres meses a costa de la casa consignataria, tiempo en el que fue res-

ponsable de la pérdida de la producción de la mitad de las viñas de dicha casa, a causa del llamado amontillado que él pretendió elaborar, produciendo una pócima tan repugnante que sólo se podía utilizar para limpiar las vasijas, mientras que en otro experimento, que llevó a cabo en otra bodega, el resultado fue la transformación del vino en vinagre.

El público, que no sabía nada del motivo que le impulsó a llevar a cabo tales ataques contra el jerez, lógicamente se alarmó y el asunto se convirtió, durante algún tiempo, en el tema de conversación de todas las cenas, en las que, sentado junto a una dama, uno podía ver cómo rechazaban de forma educada el jerez. También los caballeros de mediana edad, sanos y fuertes, gracias a que bebían una pinta diaria de jerez, pensaban que, quizás, el día del ajuste de cuentas estaba cerca.

Según los informes locales, Thudichum danzó alrededor del lagar profiriendo encantamientos entre dientes y espolvoreando las uvas con el yeso que guardaba en el bolsillo de su chaleco. Cuando *The Times* examinó el libro se pronunció con claridad:

Hemos oído con placer que recientemente, se ha intentado elaborar vino mediante métodos químicos en España y, aunque se ha emprendido con confianza y llevado a cabo en condiciones favorables para su éxito, ha resultado ser un fracaso verdaderamente notable, pero que, teniendo en cuenta los intereses del público, no podemos calificar como tal.

¡ Qué le vamos a hacer, Thudichum! Aunque en su favor debemos decir que al final vió con claridad las cosas y publicó, en 1893, un libro valiosísimo: *A Treatise on Wines, their Origin, Nature and Varieties*

with practical directions for Viticulture and Vinification. Todavía, ahora, merece la pena leerlo.

Los vinateros, para defender al comercio contra esos ataques, comenzaron a importar vinos extraños que anunciaban como vinos que carecían de aquellos defectos. Resulta extraño ver a un vinatero atacando en serio al jerez, pero James L. Denman lo hizo utilizando para ello una serie de panfletos, e intentó sustituirlos por vinos griegos 'que ni se enyesan, ni se alcoholizan', uno de los cuales se describía, de manera alarmante, como 'parecido al Amontillado pero con unas gotas de vino del Rin'. A lo mejor era así como él lo hacía. También importaba 'jerez aragonés'. A su favor se debería decir que los ataques eran, en gran parte, el resultado de una preocupación, injustificada pero perfectamente honrada, sobre la 'pureza'. Otros anunciaban vinos sin alcohol, aunque no daban a conocer exactamente cuáles eran sus componentes. Uno de ellos era un tal Mr. W.J. Trafford, importador de jerez de la casa Haurie, que en 1880 los anunciaba como 'libres de toda impureza, de calor o acidez anormal, de unos 30 ó 32 grados alcohólicos', que equivalían a unos 17° ó 18° Gay-Lussac, graduación que posee el jerez que normalmente se importa hoy en día y con unos 3° menos de lo que solía ser la práctica habitual, lo cual indicaba que se habían encabezado. Sin embargo, los líderes en el comercio continuaron publicando listas completas con distintas variedades de tipos de jerez a precios muy razonables. En 1880, por ejemplo, la compañía Victoria Wine presentó una lista con 16 tipos de jerez, el más barato de los cuales costaba 14 chelines la docena, un fino 36 chelines y un amontillado pasado 64 chelines. Pero para salir al paso de estas críticas, el jerez también contaba con defensores. El más importante, con diferencia, fue Ruskin. Elogios procedentes de una fuente tan digna y tan respetable eran muy valiosos y además escribía con mucha seguridad. En su *Praeterita* escribió, por ejemplo lo siguiente:

Si los pintores...quisiesen hablar del jerez, mi padre podría contarles, y lo haría con placer, mucho más sobre el vino que cualquier otra persona de Inglaterra o España; y cuando llegase la hora de las velas y de las bromas amables, con las nueces y las olivas, habría una botella de 'vino alegre' cerca de todos, tan extraordinario que ni el príncipe Hal ni Jack Falstaff habrían probado jamás una copa de un vino más brillante ni con más fuerza.

Había otros dos defensores locuaces y eruditos: 'Don Pedro Verdad'(Walter Mallock Gee) y Henry Vizetelly. Don Pedro escribió un librito titulado *From Vineyard to Decanter*, donde localizó, de manera muy eficaz a los detractores del jerez y su desprecio estalló violentamente contra los analistas: "Creo que si le dieran a un analista una muestra de vino con la etiqueta 'veneno' y no le dejaran olerlo ni probarlo podría, sin realizar ninguna prueba aún conocida en química, afirmar que se trataba de vino."

Don Pedro estaba en lo cierto pues aún no existe una prueba química que establezca si una solución determinada de alcohol en agua con azúcares, ésteres, aldehídos, etc. es un vino natural o una mezcla química. En el siglo XIX, mucho antes de que existiesen todos esos instrumentos tan útiles como la cromatografía de gases y líquidos, el análisis era incluso menos válido. No resulta sorprendente que los químicos presentasen unos informes tan extraordinarios, pues sin duda alguna, los análisis que hacían eran, en la medida de sus posibilidades, completamente rigurosos, pero fundamentalmente notables por las omisiones. Parece increíble que doctores tan cualificados hubiesen caído en aquella trampa.

El otro defensor del jerez, Henry Vizetelly, era un hombre muy inteligente. Hubo un tiempo en que fue muy famoso, pero sufrió una depresión nerviosa tras

haber sido encarcelado por publicar las obras de Zola, que resultaban demasiado fuerte para los gustos del siglo XIX. Vizetelly pasó sus últimos cinco años en una oscuridad relativa, de tal manera que la breve esquelade defunción aparecida en el periódico *The Times* el día 2 de junio de 1894 estaba intercalada entre la del autor de un libro sobre ranas y la de un coronel 'que será recordado como el oficial a quien mataron de un tiro en la cabeza...en Kambula.' Sin embargo, antes de caer enfermo había fundado dos periódicos ilustrados; había trabajado en París como corresponsal del *Illustrated London News*, había publicado a Zola, había escrito un libro extensísimo sobre champán y había realizado otro trabajo sobre vinos en general con el optimista título de *The Wines of the World Characterized and Classed*; había actuado como jurado en la Exposición del Vino celebrado en Gran Bretaña y en Viena y, por último, había publicado una autobiografía fascinante. También tenía el propósito de escribir una historia del jerez pero, desgraciadamente, no viviría para hacerlo.

Finalmente, la medicina acudió en su ayuda. Los médicos se encontraban constantemente acosados por pacientes que pedían información sobre los ataques semi-científicos al jerez, que habían leído en la prensa y que ellos no podían aclararles. El *Lancet*, periódico líder profesional, envió a Mr. Vasey en comisión a Jerez, encargándole que investigase todas las quejas, y todavía se cuentan muchas historias sobre las bromas que tuvo que soportar. Le concedieron libertad para andar por todas las bodegas y no se le ocultó nada. Solía aparecer de repente surgiendo, cuando menos se le esperaba, de detrás de una bota de mosto fermentando o se quedaba observando desde un lugar oculto para ver la cantidad de yeso que le echaban a las uvas. Sus conclusiones fueron triunfales:

Al definir el jerez como es debido, podemos describirlo como un vino propio de España y esencialmente español. Ningún otro

país puede producir un vino auténtico como éste. Por supuesto, como ocurre con todas las cosas buenas y auténticas, existe la contrapartida en las sustancias ficticias...

En los análisis⁽³⁵⁾ anteriormente mencionados no encontramos motivo, en ninguno de los aspectos, que pueda realmente considerarse una prueba de adulteración. Tampoco la inspección llevada a cabo de todos los métodos relacionados con la producción del jerez, desde las viñas a las bodegas, conducen a la sospecha de que se esté realizando algo que no sea honrado y que no esté a la vista del público... Del resultado de nuestra investigación se desprende que no se puede decir que el jerez contenga un solo ingrediente ajeno a su composición. Una vez más queremos hacer hincapié en el hecho de que al llegar a estas conclusiones estamos hablando del vinum Xericum, el vino de Jerez, el vino que se produce en España y que generalmente se conoce como jerez, y no de esos vinos falsos que se elaboran, o más bien, se inventan con demasiada libertad en otros lugares.

El jerez quedó libre de toda culpa y se probó que todos los cargos de la profesión médica eran falsos. En fecha posterior, los descubrimientos de Thudichum se contradijeron directamente con los de F.W. Tunnicliffe, Doctor en Medicina. Pero el daño ya estaba hecho; el prejuicio ya se había afianzado en la mente de todo el mundo y no había quién lo negase.

Tanto el repulsivo sabor de las imitaciones, como los ataques de la medicina al jerez, fueron factores que provocaron su caída; pero incluso de no haberse dado estos factores, el comercio se habría resentido un poco. Las modas están continuamente cambiando. En los

(35) Véase Apéndice 2.

primeros años del siglo XIX, la comida consistía simplemente en un tentempié que se servía uno mismo de las fuentes del aparador y se comía de pie, acompañado de un vino que invariablemente era jerez. Los lectores de Anthony Trollope recordarán cómo Mr. Harding, en *The Warden*, durante su desgraciado 'largo día en Londres' sintió de repente unas punzadas de hambre sobre las cuatro de la tarde e hizo un almuerzo que consistía en una chuleta de cordero, patatas y una pinta de jerez; aquel jerez le costó entonces media corona. En el momento de mayor esplendor, el 40% del vino que se importaba a Inglaterra era jerez y la costumbre era beberlo durante las comidas. La comida más importante del día era la cena, que empezaba sobre las seis de la tarde. Hacia finales de siglo, las comidas empezaron a tener las características actuales, y se rociaban con 'Gladstone claret' al que se aplicaba un tipo de impuesto más bajo. Los vinos generosos de Jerez, que se exportaban en aquellos días no eran muy apropiados para tomarlos de aperitivo; tampoco había una gran demanda de esos vinos, ya que la idea de beber antes de la cena comenzó en el presente siglo, con la invención del cóctel. Los invitados del siglo XIX tenían que contentarse con una conversación cortés, que empezaba a decaer espectacularmente sin el estímulo del alcohol, sobre todo si alguien llegaba tarde.

Parecía que los exportadores habían cerrado los ojos ante los cambios que imponía la moda, porque el cónsul en Cádiz, Joel, escribió en 1884 lo siguiente:

Los exportadores, tanto de Jerez, como del Puerto de Santa María, parecen haberse olvidado del cambio que se ha producido en el gusto de los ingleses durante la última década, ya que se adhieren a la idea fija de que el vino para el mercado inglés ha de ser un vino dulce alcoholizado, el cual ya no satisface las necesidades de ese mercado. El jerez, en su estado natural, es un vino ligero, seco y muy sano, y el

convertirlo, mediante la adición de alcoholes artificiales y sacarina, en un vino que, sin duda alguna, tendría un efecto perjudicial en aquellas personas con problemas digestivos, me parece que es un tremendo error y mientras antes lo reconozcan los exportadores mejor será para el comercio que, en estos momentos, está pasando por una grave depresión.

Un año más tarde escribió:

La depresión en el comercio del vino, que comenzó hace unos diez años, ha ido en aumento cada año y ha disminuido, no sólo la cantidad exportada año tras año, sino que también se ha producido una caída en el precio. La causa principal fue la política suicida llevada a cabo por algunos exportadores desde hace más de diez años, quienes, para malvender los vinos auténticos de las empresas exportadoras más antiguas, comenzaron a exportar, con el nombre de jerez, vinos muy alcoholidados, inmaduros y de muy baja calidad, producto de las viñas de Chiclana, Moguer, etc., y la introducción de estos vinos falsos en el mercado inglés, en donde se anunciaban y adquirirían con gran profusión como 'jerez bueno', pronto empezó a desacreditar la elevada reputación de la que había gozado el jerez hasta ese momento. El uso de un vino concreto se debe en gran medida a una cuestión de moda y es muy probable que el descrédito que la venta de estos vinos de poca calidad ejerció sobre el jerez fuese, por lo general, la causa de haber pasado de moda en las comidas.

Otro factor que también contribuyó a la caída de la demanda fue el cambio de la actitud moral hacia la bebida. En los ochenta, la suficiencia y la hipocresía victoria-

na alcanzaban su cota más alta; el Ejército de Salvación llevaba años redoblando sus tambores para salvar a las almas del tormento del alcohol; hacía tiempo que Dick Turner había acuñado la palabra 'teetotal'⁽³⁶⁾, y los defensores de esta espantosa creencia predicaban la miseria por todo el país; todos los domingos se veían las caras de los beatos saliendo de los improvisados templos para asustar a los taberneros con la condena eterna. Había, por supuesto, algunos ilustrados, pero la influencia de Saintsbury flotaba silenciosa en el futuro y G.K. Chesterton era aún demasiado joven para componer las rimas de *The Flying Inn*. La atrevida década de los noventa apenas se vislumbraba, e incluso cuando llegó, los alegres jóvenes sólo pensaban en el champán. Para empeorar las cosas, cuando la Reina Victoria murió en 1901, Eduardo VII vendió los excedentes de vino de las bodegas reales en las que se encontraban más de sesenta mil botellas de jerez que se habían ido acumulando debido a algún descuido de la burocracia real, la cual continuaba haciendo los mismos pedidos de vino, aunque las recepciones habían prácticamente cesado con la muerte del Príncipe Consorte. Algunos periodistas irrespetuosos también sugirieron que el estado del hígado de Su Majestad había sido, cuando menos, parcialmente responsable de estas ventas.

El mercado se inundó de jerez y la prensa, condescendiente, escribió sobre ello como si se tratara de una supervivencia pasada de moda, digna, solamente de compasión. Sin embargo, cuando en 1937 se subastó por segunda vez parte de este menospreciado vino en Christie, a favor del Hospital Reina Carlota, la historia fue muy diferente. Se vendieron tres botellas de un vino de jerez dulce del año 1875, que compraron Messrs Hedges & Butler en la venta real y que llevaban el sello privado de Buckingham Palace, por cinco guineas, o lo que es lo mismo, treinta y cinco chelines

(36) N. del T. El significado de 'teetotal' es 'abstemio'.

cada botella, en una época en la que un buen oloroso podía comprarse por setenta y seis. Otro lote interesante, un Amontillado 'Waterloo' de 1815, ofrecido por Lord Howard de Walden, alcanzó la cantidad de una libra la botella. Pero en 1901, el jerez no contaba con defensores entre los jóvenes; lo bebían señoras ancianas, de forma indiscriminada, en comidas de poca monta cuando iban, desde el campo, a pasar el día a la ciudad. No es sorprendente que las ventas bajaran.

Hasta cierto punto fue lo mejor que pudo suceder. En 1894, la devastadora plaga de la filoxera asoló los viñedos jerezanos. La causó un áfido, un tipo de pulgón que introdujeron las vides americanas en Francia, en el año 1863; estos insectos se reprodujeron rápidamente y vivieron en las cepas, acabando por destruirlas. En los años ochenta, la filoxera destruyó casi todos los viñedos importantes de Francia, llegando a Málaga, poco más o menos al mismo tiempo, en las cepas que enviaron los horticultores franceses. Fueron los trabajadores eventuales los que la trajeron desde Málaga a Jerez y enseguida devastó todos los viñedos. Tuvieron que reemplazar todas las cepas viejas por cepas americanas que eran inmunes a la plaga. Fue una bendición que hubiese enormes cantidades de vino en las bodegas para hacer frente a los años de escasez.

Dos años antes de que la filoxera atacase las viñas, tuvo lugar en Jerez una rebelión de los campesinos que no era más que una secuela del movimiento de la Mano Negra. Blasco Ibáñez lo describió de una forma muy realista (con adornos de corte novelesco) en su libro *La bodega*.

Al final del siglo, el gran auge del jerez había desaparecido por completo y el comercio estaba en su punto más bajo. Los bodegueros estaban hambrientos y muchos emigraron. Algunas soleras, que se encontraban en manos de los *almacenistas*⁽³⁷⁾ se estropearon porque no se

(37) N. del T. En español en el original.

corrían las escalas. El Marqués de Casa-Domecq se dirigió a sus amigos exportadores sin ninguna duda respecto a la causa del problema: estaban exportando a precios bajos vinos de calidad inferior, que no eran mejores que el vino de los imitadores. Tampoco tenía dudas de que la respuesta era exportar vinos de máxima calidad a precios más elevados para así explotar la individualidad única de los distintos tipos de jerez. Sus sucesores harían bien en prestar atención a su mensaje.

Incluso cuando el jerez llegó al mínimo de popularidad, aún contaba, afortunadamente, con algunos admiradores antiguos que aún lo defendían. Cuando John Galsworthy escribió *The White Monkey* en 1924, incluyó una conversación entre el malhumorado Soames Forsyte y su yerno, Michael Mont:

‘...¿Te gustaría tomar un jerez?’

‘¡Jerez!’ repitió Soames. ‘Vosotros los jóvenes creéis que habeis inventado el jerez; cuando yo era un muchacho a nadie se le ocurría cenar sin tomar una copa de jerez seco con la sopa, y otra copa de un buen jerez viejo con el postre ¡Jerez!’

‘Lo creo, señor. En realidad no hay nada nuevo. Venin, por ejemplo, ¿no estaba también de moda? ¿y hacer punto? ¿y los derechos de autor? Todo es cíclico...’

La vida de la colonia británica transcurría año tras año en las ciudades del jerez prácticamente como antes, y los comerciantes entablaron amistad entre ellos. El gran vinatero Ian Maxwell Campbell fue a estudiar a dicha colonia en 1889 y la describió como ‘un grupo, pequeño y muy unido, de unas siete familias, que parecían competir entre sí para hacer que el visitante se encontrara como en su propia casa’. En 1897, colocaron una lápida conmemorativa en el jardín del palacio de Sandeman. Más tarde la colgaron en la

oficina del vice-cónsul británico y en ella se leía lo siguiente:

En Conmemoración del 60
Aniversario del Reinado
de S.M.I. La Reina Victoria
de Inglaterra, la Colonia
Inglesa de esta Ciudad
de Jerez y sus amigos
Españoles, Acordaron Grabar
esta Inscripción de 21
de Junio de 1897⁽³⁸⁾

Después del descabellado cierre del vice-consulado británico por parte del gobierno en 1979, con la creencia totalmente errónea de que se ahorraría dinero, la lápida conmemorativa desapareció.

Durante muchos años, por lo menos hasta 1873, se designó capellán de la colonia británica a un pastor de la Iglesia de Inglaterra que había recomendado el Obispo de Londres y con la aprobación del residente británico de más edad. La pequeña iglesia también estaba entonces situada en el palacio de Sandeman. Sandeman vivía en Jerez sólo durante la 'Estación de Invierno', que duraba desde noviembre hasta mayo; y como la mayoría de los miembros de la colonia viajaban a Inglaterra con sus hijos en verano no quedaba gente suficiente para formar una congregación. Se continuó con este sistema hasta 1916, quedándose la colonia sin capellán sólo en tres temporadas (1894-1895, 1899-1900 y 1912-1913), en las que éste fue sucesivamente invitado por cuatro o cinco familias británicas importantes.

En el Libro de Oraciones de la vieja capilla anglicana había una columna peligrosa con el título de 'Observaciones'. Generalmente se hacía referencia al número de asistentes y al tiempo,

(38) N. del T. En español en el original.

pero, en ocasiones, también se reflejaban otras cosas:

Domingo, 15 de abril de 1894.	Sólo siete (Carreras de Jerez).
Domingo, 29 de diciembre de 1895.	16 asistentes. Lo hombres de caza.
Domingo, 5 de enero de 1896.	Iglesia inhabilitada, alcantarillas rotas. Sin servicio.
Domingo, 24 de marzo.	21 asistentes. Mr. Gandell hace la lectura. No hay sermón. Sin voz.

Al final de cada trimestre de oficios, el capellán escribía un mensaje de despedida a su congregación agradeciéndoles, generalmente, su hospitalidad, amabilidad y entusiasmo cristiano. Sólo una vez hubo una nota de discordia: 'Las únicas observaciones que el capellán de 1910 puede hacer son para expresar sorpresa ante la sorprendente y prolongada inferioridad del armonio, así como de la manifiesta falta de elegancia en el arreglo de las flores del altar.'

La inferioridad del armonio que tanto disgustaba al capellán se corrigió, pero, por desgracia, la capilla dejó de existir. En 1967 se aprobó una ley que pretendía ir en pro de la libertad religiosa. Si la capilla iba a seguir abierta tenía que haber un registro oficial de culto de los protestantes, tenía que crearse un comité y se les tenía que facilitar a los inspectores gubernamentales el acceso a los documentos financieros. Quedaban pocos anglicanos y, de ellos, muy pocos estaban preparados para que su fe constara oficialmente, así que

cerraron la capilla y les dieron los muebles a un grupo protestante español de la zona.

La prosperidad trajo nueva sangre y nueva virilidad, y cuando se produjo la crisis no fue fácil hacer fracasar a los exportadores del jerez. En el momento en que las viñas empezaron, de nuevo, a dar un buen rendimiento, los exportadores no escatimaron esfuerzos para reaparecer. El camino fue difícil, pero al final lo consiguieron. Los vinos que introdujeron en el mercado eran mucho mejores que la mayoría de los que hasta entonces habían estado vendiendo, por lo que resultaron ser una delicia para los expertos que habían fingido despreciar el jerez; los exportadores también se dieron cuenta de que merecía la pena anunciarse y las casas españolas se encontraron, asimismo, con la ayuda del rentable negocio del brandy que ellos estaban creando, principalmente en la Península y en América del Sur.

El Rey Alfonso XIII tenía cierta amistad con algunos exportadores de jerez, uno de los cuales, Joaquín M^a Rivero, ocupaba el cargo de mayordomo del Palacio Real. Cuando el Rey realizó una visita de estado a Londres, en 1906, hizo todo lo que pudo para ayudar a sus amigos. Le susurró las virtudes del jerez al Rey Eduardo y regaló cajas de vino a los cortesanos. Pero lo mejor de todo fue que en todos los banquetes reales se sirvieron vinos de Jerez: Jerez 1849, Jerez Macharnudo Seco 1780, Moscatel Victoria Eugenia, Jerez 1847, Jerez Amontillado Alfonso XIII, Jerez Macharnudo 1780, Moscatel Viejo España. Estaban bien acompañados, ya que el vino de mesa principal era un Mouton Rothschild 1878.

Algunos de los mejores exportadores se agruparon en 1910 y fundaron la Asociación de Exportadores del jerez con el fin de reactivar la venta en Inglaterra. Crearon un fondo común y emprendieron una campaña publicitaria sobre el vino de Jerez en general y no de marcas concretas de exportadores individuales. Fue un

proyecto pionero en su clase y demostró, con el éxito obtenido, que por muy bueno que sea un vino, una ayuda nunca viene mal.

Un período de consolidación y reducción nunca es tan apasionante como uno de rápida expansión y desarrollo y los primeros años de este siglo no fueron una excepción. Ocurrieron muchas cosas en Jerez, pero sólo una de ellas tuvo cierta importancia en la historia del jerez: en 1912, la Bodega Grande de Sandeman se incendió. En su interior se encontraba un oloroso muy viejo y el fuego fue terrible pues el vino se calentó de tal manera que el alcohol se destiló y se quemó. Fue una tragedia, pero como en tantas otras tragedias, hubo un elemento cómico. La ciudad entera acudió a apagar el fuego con ollas y cacerolas, así como con jarras y tazones para recoger el vino que corría en llamas por las calles, y cuando consiguieron apagar el fuego, celebraron una orgía de jerez calentado con especias. La bodega Sandeman consiguió reemplazar el vino viejo que había perdido, porque inmediatamente reconstruyeron la bodega al estilo tradicional. En la actualidad tiene la misma apariencia que todas las demás.

Quizás, el estímulo más grande que contribuyó a la reactivación del jerez fue un capricho de Carl Williams, que fue quien dió la primera fiesta con vino de Jerez y la idea se hizo muy popular. La moda del cóctel estaba entonces comenzando, pero incluso los más reticentes empezaron a tomar jerez en su lugar. Con el tiempo, todo el carácter distintivo que había producido el cóctel desapareció, pero el gusto por el jerez continuó haciéndose más y más fuerte.

Desde 1933, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry controla la elaboración del jerez. Este organismo es similar a la *Appellation Contrôlée* francesa que se encarga de controlar las distintas regiones de Francia, y todas las vasijas y botellas que se exportan en la zona del jerez llevan el sello del Consejo Regulador como garantía de

autenticidad. A lo largo de los años ha promulgado una serie de normas que regulan las técnicas de viticultura y enología que pueden utilizar los cosecheros y exportadores. El propósito ha sido conseguir una completa autenticidad en una zona geográfica estrictamente controlada. En la actualidad existen dos denominaciones separadas: Jerez-Xérès-Sherry, al igual que antes, y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Los métodos empleados, tanto en la crianza como en la producción de ambos tipos de vinos, se exponen con todo detalle, incluyendo cuestiones tales como los tipos de cepas que se pueden utilizar, el sistema de poda, los lugares en los que los vinos pueden envejecer, la proporción de vino almacenado que un exportador puede vender cada año, etc. Las disposiciones más importantes se mencionarán en los próximos capítulos. En el caso de que se produzca alguna violación de las leyes, se pueden imponer sanciones que oscilan entre una multa insignificante y la suspensión de los derechos del exportador para exportar vino durante cinco años.

6

EL PASADO RECIENTE

La historia es un continuo fluir, tanto en lo concierne al comercio como a la nación, a través de los cuales surge el futuro que se genera en el pasado. Las fechas apenas tienen importancia. Los cambios no se producen a partir de hechos aislados sino que resultan de una concatenación de acontecimientos y actitudes, y algunos pueden parecernos bastante alejados de los cambios que provocan. En 1956, cuando estuve viviendo y trabajando en Jerez, el comercio del vino de Jerez tenía unas tradiciones muy consolidadas y parecía que siempre iba a ser así. Pero en ese mismo año sucedieron dos hechos que contribuyeron, en gran medida, a revolucionar los esquemas del comercio: un *almacenista*⁽³⁹⁾ llamado Zoilo Ruiz-Mateos, que poseía un negocio bastante pequeño, comenzó a exportar vino, lo que produjo una subida salarial masiva; subida que, de acuerdo con los valores actuales, puede parecernos insignificante, pero que fue de tal magnitud que los mismos trabajadores pensaron que la inflación se iba a disparar. Y tenían razón.

En aquella época el negocio de un almacenista era

(39) N. del T. En español en el original.

importante. Muchos exportadores, incluso algunos de los más importantes como Williams & Humbert, preferían trabajar con cantidades pequeñas de vino y no poseer viñedos, confiando en hacer contratos con los cosecheros y en la capacidad de los almacenistas de abastecer sus necesidades y poder suministrarles, sin ningún problema, prácticamente cualquier tipo de vino. Casi todas las empresas importantes se habían fundado en el siglo XIX, cuando los costes del vino, las vasijas, los impuestos y los edificios eran muy inferiores y cuando los hombres emprendedores podían aspirar a crear negocios importantes partiendo de orígenes modestos.

A mediados de los años cincuenta, el desembolso inicial para iniciar un negocio era tan grande y las ganancias tan pequeñas, que los exportadores sostenían, con razón, que ya no se iba a poder fundar ninguna bodega nueva con fines comerciales. José M^a Ruiz-Mateos, uno de los hijos de Zoilo, pensaba de otra manera, demostrándose, más tarde, que tenía razón.

Durante más de 150 años, John Harvey and Sons Ltd., vinateros de Bristol, habían comprado grandes cantidades de vino jerezano a varias bodegas de Jerez y del Puerto de Santa María, creando uno de los lazos más importantes del comercio, aunque no tenían bodegas propias. Esto provocó dificultades, fundamentalmente en los mercados de exportación, por lo que en 1958 fundaron una sociedad con Zoilo Ruiz-Mateos y en 1964 firmaron un contrato por el que se comprometían a suministrarles todo el vino que solicitasen durante un período de cien años. En un año, esta sociedad acumuló un almacenado que asombró a los competidores y también construyó edificios lujosos.

El negocio de Ruiz-Mateos se remonta al año 1857, cuando Zoilo Ruiz-Mateos Rodicio creó un pequeño negocio en Rota, elaborando un vino local denominado *Rota Tent*. En 1930, su hijo, Zoilo Ruiz-Mateos Camacho, fundó un negocio en Jerez. Murió en 1962 y

unos años más tarde, poco después de que John Harvey and Sons Ltd. fuese absorbido por Showerings, la empresa de sidra de Somerset y de sidra de pera (que surgieron, a su vez, de Allied Breweries), se rescindió el contrato, por lo que Zoilo Ruiz-Mateos S.A. dejó de abastecer por completo a Harvey. Harvey reanudó la práctica inicial de comprar en el mercado libre con Ruiz-Mateos como proveedor principal.

Zoilo Ruiz-Mateos S.A. continuó bajo la dirección de los dos hijos de Don Zoilo. El mayor, también llamado Zoilo, se dedicó a la elaboración del vino y a vigilar los inmensos negocios que tenían en Jerez. El hermano más joven, José M^a, era el financiero y trasladó su sede central a Madrid. Creó un grupo de compañías formando un auténtico imperio: Rumasa. Las compañías que absorbió incluían varios bancos, con lo cual llegó a ser uno de los grupos bancarios más importantes de España, con sucursales en muchos otros países. Dicho imperio estaba igualmente integrado por seguros, navieras, inmobiliarias, hoteles, industrias químicas, granjas, productos del sector de alimentación, ingeniería, explotación de fincas y un sin fin de intereses.

Rumasa llegó a hacer cosas increíbles en el mundo de los negocios. En una ocasión compró tres bancos en un solo día. Sin embargo, había empezado con el vino y el vino continuaba siendo el sector más importante de todas sus actividades. El primer exportador independiente que absorbió fue la antigua empresa de A.R. Ruiz Hermanos. A continuación, se hizo con el control de las siguientes compañías, aunque la mayoría eran de su única propiedad: Zoilo Ruiz-Mateos S.A.; Unión de Exportadores de Jerez; Williams and Humbert; Palomino y Vergara; Misa; Pemartín; Varela; Bertola; Otaolaurruchi; Diestro; Lacave; Díaz Morales; Valderrama; Vergara y Gordon; Bodegas Internacionales; Garvey y, por último, Díez-Merito. El grupo poseía, además, participaciones importantes en vinos de mesa de La Rioja (que incluían Paternina y

Bodegas Franco Españolas), brandy, licores, vinos espumosos, cerveza, compañías importadoras de vino y compañías de venta al por menor de vino, que incluía, a su vez, la cadena inglesa Augustus Barnett y la danesa Skjold Burne. Su símbolo era una abeja, el insecto incansable que produce cosas dulces. Y este símbolo se iba a ver por toda el marco del jerez. La sede central de Jerez, *La Atalaya*, anteriormente mansión de la familia Vergara, tenía uno de los jardines más hermosos de Andalucía con cisnes negros, pavos reales y toda clase de elementos exóticos y contaba, también, con un magnífico museo de relojes.

El impacto que produjo el imperio de Ruiz-Mateos fue enorme. El ambiente que se vivía en las ciudades del jerez cambió radicalmente. Cuando se escribió la primera edición de este libro, las viñas, la pisa, las bodegas y los escritorios estaban exactamente igual que hacía cien años. La mano de obra era barata y la maquinaria cara, por lo que el trabajo que se hubiese podido hacer entre pocos hombres se hacía entre muchos. Los trabajadores controlaban el tren de embotellado y los administrativos llevaban las cuentas. Ahora todo es distinto. Sin duda alguna, habría igualmente cambiado aún sin el efecto catalizador que supuso Ruiz-Mateos. La inflación salarial y la posibilidad de disponer de una maquinaria más barata y mejor se habría encargado de ello. Pero habría sucedido más lentamente. Tal y como estaban las cosas, una vez que la revolución comenzó, avanzó a un ritmo impresionante. Nombres de vinateros antiguos, como Croft y Harvey, aparecieron de repente, por primera vez, en Jerez. Las demás casas importantes no tardaron en aparecer: Domecq, González Byass, Sandeman, Osborne, todas se introdujeron rápidamente en la era espacial, y los pequeños exportadores intentaban mantener el ritmo con valentía. Tal y como había ocurrido en el resto de Europa surgió una clase nueva de ejecutivos. Los ordenadores reemplazaron los antiguos y enormes libros de contabilidad y también los portaplu-

mas. Las mujeres ocuparon puestos en las oficinas y en el tren de embotellado.

Fue en 1970 cuando, tanto Harvey como Croft, coincidieron en la idea de instalarse en Jerez. Aunque la empresa Croft es más antigua, su interés por el vino de Jerez es, por el contrario, mucho más reciente, y por ello se describirán, en primer lugar, las actividades de Harvey en Jerez.

Una vez que finalizó el contrato con Ruiz-Mateos en 1967, Harvey tenía, obviamente, que hacerse notar en el marco del jerez. Su marca en las botellas de vino de Jerez era la más conocida mundialmente, especialmente en el Reino Unido y en los Estados Unidos de América. Compraban cantidades enormes de vino pero la credibilidad exigía que tuviesen bodegas propias para poderse las enseñar a los agentes comerciales y a los clientes. Y lo que es más importante, Harvey contaba con un mercado incipiente en el continente europeo y algunos países insistían en que el vino había de llegar directamente del país de origen. El capital no había disminuido, sobre todo, después de la adquisición que realizó Showerings. Los hermanos Showerings habían demostrado que las sidras de huerto de los países occidentales podían producir magnates tan poderosos y eficaces como cualquier otro producto procedente de lugares más apropiados. En 1970 consiguieron ocupar exactamente el lugar que les correspondía al comprar Mackenzie and Co., una empresa antigua con un buen almacenado, que hacía tiempo que se encontraba entre sus proveedores. Otro proveedor significativo fue Antonio Barbadillo, de Sanlúcar de Barrameda, una empresa con un almacenado magnífico de vino añejo y que sigue siendo independiente, aunque Harvey ha adquirido algunas acciones. En 1979, Harvey se expandió enormemente al comprar las bodegas Misa a Ruiz-Mateos (aunque no adquirió ni el nombre comercial ni el vino). Las bodegas Misa se encontraban junto a las bodegas Harvey y eran famo-

sas por sus magníficos jardines. Era el lugar perfecto para su expansión.

En el momento de la adquisición, Mackenzie poseía algunas viñas, pero Harvey quería muchas más, así que en 1973 fundaron dos compañías copropietarias de viñas, una (denominada Viñarvey) con Garvey y la otra (Gibalbin) con Barbadillo. Las uvas de los viñedos Viñarvey se dividieron entre ambos propietarios y cada uno elaboraba su propio vino, mientras que todas las uvas de Gibalbin se vinificaban en el mismo lugar, en los lagares más modernos y revolucionarios de todo el marco del jerez, que describiremos en un capítulo posterior. La sociedad con Garvey llegó a su fin en 1985, cuando Harvey compró las acciones de Garvey. Gibalbin realiza un estrujado masivo de diez millones de kilos de uvas, la mitad de las cuales las compran a las viñas de los alrededores.

Croft and Co. Ltd. es una de las compañías vinateras más antiguas. Se fundó en Oporto, en el año 1678, con el nombre de Phayre and Bradley pero el nombre de Croft no apareció hasta 1736, llamándose desde ese momento Tilden, Thompson and Croft. John Croft (1732-1820) era un socio fascinante que compaginaba sus actividades en Oporto con sus actividades comerciales en York, ciudad de la que fue gobernador civil. Su trabajo como anticuario fue lo suficientemente importante como para ganarse un lugar en el *Dictionary of National Biography*, aunque los historiadores del vino lo conocen más por su valiosísimo, aunque en ocasiones poco fidedigno, librito: *A Treatise on the Wines of Portugal; and what can be gathered on the Subject and Nature of the wines etc., Since the Establishment of the English Factory at Oporto Anno 1727*. A principios de este siglo, Walter and Alfred Gilbey, a los que unían lazos muy fuertes con la familia González en lo concerniente al comercio del jerez, compraron Croft and Co. Ltd. En 1962, W. and A. Gilbey Ltd. se fusionó con otras dos compañías dando

lugar a la International Distillers and Vintners (I.D.V.) que, a su vez, sucumbió a una oferta de adquisición realizada en 1968, convirtiéndose en subsidiaria de Watneys, los cerveceros, que estaban integrados en el Grand Metropolitan. El resultado de esta fusión fue un grupo con unas ventas muy grandes de vino de Jerez, ventas que potencialmente eran aún mayores de haberse podido constituir una marca comercial líder. La marca ya estaba presente con Croft y la actitud más razonable era ampliarla al jerez. Esto se hizo en 1970, cuando se creó Croft Jerez S.A., que originalmente contaba con accionistas españoles, pero que en la actualidad es una filial reconocida.

La nueva compañía comenzó a trabajar en algunas bodegas, cerca de la plaza de toros, pero a pesar de ser nueva no partía de cero. Contaba con el respaldo de las bien afamadas soleras que Gilbeys ya poseía en González Byass y de la inmediata demanda de vino por parte de la I.D.V. En seguida comenzó la construcción del Rancho Croft, en un lugar ideal, un grandioso complejo de bodegas, de estilo muy tradicional, junto a las viñas, a las afueras de la ciudad. Más rápidamente aún, se introdujo en la gran asociación y, al igual que Ruiz-Mateos, demostró cuán equivocados estaban los tradicionalistas en 1956 cuando aseguraban que no se fundaría ninguna otra casa importante.

La bomba estalló de repente, en febrero de 1983. El estado expropió el imperio de Rumasa. En esa época la prensa anunció que el gobierno se había anticipado al pánico de los cuenta correntistas que querían retirar su dinero de los bancos, ya que Rumasa no hizo caso de la petición del Banco de España de someterse a una auditoría, y que la economía española podía colapsarse. Sin embargo, no se produjo tal pánico y aunque los negocios del grupo eran muy complicados y ha llevado mucho tiempo desenmarañarlos, no se ha llegado a publicar nada que demuestre que la empresa era insolvente. Los bienes se vendieron en una liquidación que

alcanzó una cifra muy inferior a su valor real y probablemente sea cierto que nunca se conocerá el verdadero valor del grupo. También se ha sugerido que la expropiación fue una maniobra política del gobierno socialista que se había empeñado en nacionalizar una empresa importante, pero no es muy probable que esto sea cierto, ya que las distintas compañías se vendieron a compradores privados en cuanto salieron a subasta pública. Las investigaciones del gobierno no aportan nada. Hay un silencio exasperante.

Cualquiera que sea la razón, los resultados son bastante evidentes. El gobierno vendió los negocios a precio de saldo. John Harvey compró dos de las compañías más importantes en 1985: Palomino y Vergara y Terry. La primera tenía un gran almacenado y un vino de renombre, Tío Mateo. La segunda contribuyó a que Harvey ocupara un lugar importante en el comercio del brandy español. Marcos Eguizábal, un empresario del norte que había hecho una gran fortuna en propiedades y que había realizado una inversión importante en la Rioja, compró Bodegas Internacionales (que incluía muchas marcas famosas como Duke of Wellington, Bertola, Pemartín, Misa, Don Zoilo, Díez Hermanos, Varela, Diestro y Otaolaurruchi). Marcos Eguizábal mantiene una postura muy discreta y deja que los ejecutivos se ocupen de la dirección de la bodega, pero afortunadamente ha dejado claro que pretende mantener la calidad de sus vinos. Garvey, que incluye Valderrama, así como Vergara & Gordon, se vendió inicialmente a una cooperativa alemana que tuvo dificultades económicas y que la vendió, a su vez, a United Dutch, una compañía pública, que efectuó la compra como inversión. Es posible que las propiedades que tienen en el centro de la ciudad se amplíen de forma notable. Han adquirido una bodega nueva y enorme a las afueras de la ciudad y compraron una cantidad considerable de jerez a Bobadilla cuando ésta se vendió. Williams & Humbert, que incluye la bodega Lacave, fue la última en venderse, acabando así su

existencia tras varios años de dirección estatal y sin timón, mientras la venta se retrasaba debido a los pleitos sobre quién era el propietario de la marca comercial Dry Sack. La familia Ruiz-Mateos la reclamaba como propietaria, pero el litigio se resolvió a favor de la compañía que inmediatamente la puso a la venta. En un principio corrió el rumor de que la había comprado una compañía controlada por un banco venezolano, pero no era cierto y, por último, después de que funcionarios civiles la hubiesen estado dirigiendo de forma desastrosa durante varios años la compró Bobadilla discretamente en 1988. Le hacía falta un factor de producción nuevo con conocimientos comerciales y empuje, por ello vendieron un buen número de acciones en 1991: el 45% a Bols y el 10% a Luis Páez, una pequeña casa de vino de Jerez, ubicada en Jerez, propiedad en el 50% de Medina y de Ahold en el otro 50%, grupo holandés que posee la cadena de venta al por menor Albert Heijn.

Después de haber estado dominando el comercio del jerez durante años, el imperio de Rumasa dejó de existir, pero puede que surja de nuevo, ya que la familia adquirió en 1991 la conocida y antigua bodega de Soto.

Después de lo sucedido a Rumasa, el marco del jerez no volverá a ser nunca lo que fue en la época en que existían muchas casas bastante prósperas, impregnadas todas ellas de sus propias tradiciones y dirigidas por familias emparentadas entre sí que habían creado una aristocracia y que habían empleado, generación tras generación, a trabajadores que formaban, igualmente, parte de la tradición. Rumasa introdujo un imperio de ejecutivos cuyos ojos estaban firmemente puestos en los acontecimientos. Además, el imperio estaba dirigido, muy acertadamente, como tal y no como un montón de empresas distintas e individuales. Las soleras se simplificaron y se cambiaron de lugar para atender pedidos mayores y más económicos de menos tipos de vinos. Las casas antiguas, que de nuevo

son independientes o que han sido absorbidas por otros grupos, no podían dar marcha atrás. Simplemente, no poseen las soleras para producir, con ventas tan bajas, aquellos vinos especiales que en otro tiempo fueron el orgullo de la empresa. Pero no sólo cambiaron las soleras, también los nombres de los ejecutivos. Visité algunas bodegas cuando todavía existía Rumasa y le mencioné a los directores nombres de comerciantes que habían sido célebres veinte o treinta años atrás, pero ninguno había oído hablar de ellos. *Sic transit gloria*⁽⁴⁰⁾.

Casi todas las casas que adquirió Rumasa se habían puesto a la venta por pura necesidad económica. Solas no podían sobrevivir, debido, en la mayoría de los casos, al aumento considerable de plantaciones de viñas que en el momento en que la demanda cayó resultaron excesivas, y a la compra de nueva maquinaria cara, especialmente lagares y depósitos de fermentación de acero inoxidable. Otras, las más pequeñas, no resultaron rentables, encontrándose abrumadas por el continuo aumento del tremendo papeleo que generaba la burocracia.

Se han producido cambios que no están directamente relacionados con Rumasa, aunque se puede decir que las consecuencias de su ascenso y caída han repercutido de forma general. Osborne, que atravesó un período difícil, ha resurgido con una dirección nueva. En 1991, compró Bobadilla, así como algunas viñas de buena calidad. Aún pertenece a la familia, pero ninguno de ellos tiene un puesto en la dirección.

González Byass sigue bajo el control familiar, pero la familia González le compró su parte a la familia Byass en 1988 y posteriormente vendió un 15% de los intereses a una compañía italiana perteneciente al mundo de la moda, Benetton. Más tarde, vendieron el 2% a la Mercian Corporation de Japón y un 1% al Haecky Holding de Suiza. Durante muchos años, la

(40) N. del T. en latín en el original.

familia González ha sido propietaria de Wisdom & Warter, que comercia de manera independiente con su propio nombre, y también de Ivison.

Emilio Lustau cambió de manos, en parte por gestión de compra y en parte por adquisición. La familia Lustau conservó la propiedad de los bienes raíces, pero el negocio y el almacenado pasaron a otras manos. Rafael Balao, que había sido el director durante muchos años, adquirió una participación minoritaria, y los intereses predominantes pasaron a Luis Caballero, del Puerto de Santa María, quien también aportó una viña grande del pago de Montegilillo, así como las empresas Abad y Alejandro Gordon.

Sin embargo, se han producido pérdidas muy dolorosas, entre las que se encuentran empresas tan antiguas como la de Rivero y la de O'Neal, entre otras. Una de las más grandes, que se consideraba además una de las más importantes, es la de Cuvillo. También se pueden mencionar las de Guerrero, Delage, Parra Guerrero, y Carlos y Javier de Terry. Otras sobreviven con dificultad o han acabado siendo subsidiarias de grandes casas exportadoras. Uno de los nombres más antiguos que ha desaparecido del mercado es Mackenzie. Harvey no considera que las ventas de pequeñas marcas comerciales sea positivo desde el punto de vista comercial, por lo que ha iniciado un proceso de racionalización.

En la actualidad, los pequeños exportadores atraviesan un período difícil. Ya no queda nada de aquella multitud de vinateros y cerveceros locales independientes que solían comprar el vino a granel y lo embottellaban ellos mismos. El mercado ha cambiado; ahora se potencian marcas y supermercados nacionales. En el año 1989, en el Reino Unido, las marcas propias de los compradores suponían el 29,1% del mercado: Sainsbury tenía el 12,1%, Tesco el 8,7%, Marks & Spencer el 4% y el 4,3% restante se repartía entre las demás. En Holanda, Heijn poseía el 18% del mercado.

Estas compañías realizaban pedidos muy importantes y el vino se embotellaba en España, como se hace hoy en día con casi todo el jerez, y como se tendrá que hacer con la totalidad en 1993. El coste de tan sólo una planta de embotellado moderna supone una carga enorme para un pequeño exportador; una planta grande puede costar dos millones de libras.

Por otra parte, se han creado varias empresas nuevas. En Jerez, José Estévez que hizo su fortuna fabricando botellas, ha ascendido de categoría y posee el control de la antigua casa del Marqués del Real Tesoro. En Sanlúcar hay un imperio nuevo, no de la categoría de Rumasa, aunque en la actualidad es uno de los más importantes, el de Medina, creado en 1970 por un ex-empleado de Rumasa y que está integrado por acciones mayoritarias de José Medina y Pérez Mejía de Sanlúcar y Luis Páez, J.V.Vergara (que se separó de Palomino & Vergara cuando Rumasa la adquirió), B.M.Lagos y Dos Mercedes, de Jerez. Posee, además, empresas de vino en Huelva, y productos agrícolas y bienes raíces. Ahora forma parte de la gran asociación de exportadores de vinos de Jerez y realiza exportaciones importantes a Holanda.

La situación en 1990 era que diez empresas (Harvey, González Byass, Barbadillo/Williams & Humbert, Sandeman, Bodegas Internacionales, Medina, Domecq, Croft, Garvey y Osborne) controlaban el 88% de la producción del jerez.

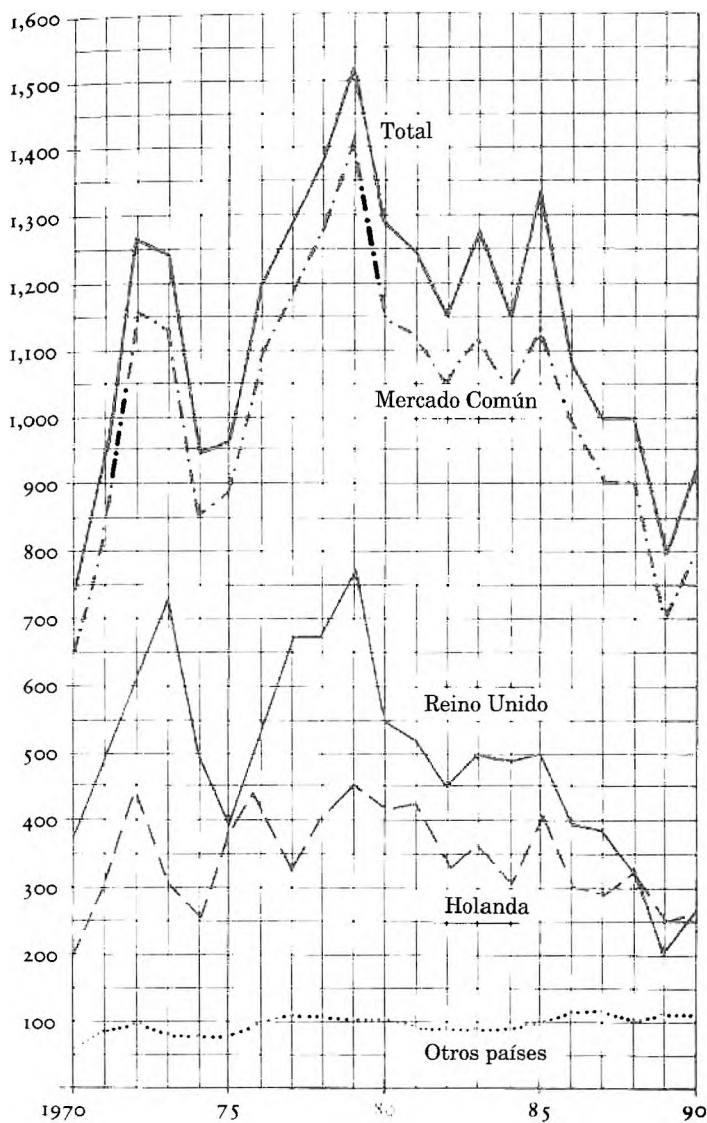
De todos estos cambios surge una enmarañada telaraña de acciones, casi tan complicada como el árbol genealógico de las familias más relevantes. Harvey tiene el 12% de Barbadillo que, a su vez, posee el 45% de Williams & Humbert; Allied-Lyons, que es el propietario de Harvey, tiene la mitad de las acciones de Hiram Walker Europe y la otra mitad pertenece a un miembro de la familia Domecq, mientras que Hiram Walker Europe es el propietario del 56% de Domecq, de tal manera que Harvey es, en realidad, dueño del

28%. Domecq, por su parte, controla Blázquez y de la Riva. Sin embargo, nadie ha sugerido que estas acciones entrelazadas se utilicen para dirigir el comercio o para influir de alguna manera en la dirección. Están simplemente repartidas de esta manera, a menudo por cuestiones que ahora parecen históricas.

Las fluctuaciones del comercio siempre han sido notables. Por extraño que parezca, la guerra civil española tuvo pocas consecuencias. En Jerez, un comandante al mando de cuarenta soldados hizo creer al alcalde que tenía 500, por lo que se hizo con el control de la ciudad. Cuentan que en el cuartel general comunista, se encontró una lista negra en la que aparecían 800 ciudadanos muy importantes: todos eran empresarios. La ciudad estuvo tomada por los nacionales hasta el final, por tanto, la matanza que se llevó a cabo en casi todas las ciudades españolas, quienquiera que fuese el que estaba en el poder, no se produjo en Jerez. En el marco del jerez no se libró ninguna batalla y, además, los falangistas necesitaban las divisas que las exportaciones proporcionaban, así pues, el comercio del jerez continuó como anteriormente. Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial provocó dificultades a la exportación. Durante los años 1941, 1942 y 1943 el comercio se colapsó, por lo que se exportaba muy poco vino. Los almacenistas y propietarios de Sanlúcar, sufrieron lo indecible porque las casas exportadoras más importantes de Jerez y del Puerto de Santa María no podían vender su propio vino y, por supuesto, tampoco querían comprar el de otras, por consiguiente, todos los que poseían almacenados, que en circunstancias normales hubiesen valido una fortuna, se habían arruinado. En 1950, las cosas ya habían vuelto a la normalidad y en la segunda mitad de la década, las exportaciones aumentaron sin parar. Las exportaciones (en hectólitros) eran, en números redondos, las siguientes: 183.000, en 1950; 246.000, en 1955 y 332.000, en 1960. Más tarde se produjo un aumento considerable. La cifra de 1950 es de 494.000 y la de

1970, de 726.000. A partir de esa fecha las cifras son las que se reflejan en el gráfico. En 1972 se alcanzó el punto máximo, mientras que la cifra de 1973 es algo inferior, y en 1974 y 1975 el descenso fue notable. Posteriormente, la línea del gráfico vuelve a subir, pero desciende otra vez en los ochenta, y de nuevo en 1989, aunque la cantidad de ese año no es fiable debido a que varios exportadores importantes dejaron de embotellar en Inglaterra y acabaron todo su almacenado antes de iniciar el embotellado en España. Uno de los principales problemas fue el exceso de producción.

El gráfico, además de reflejar el pasado, explica el presente y sirve de indicación para el futuro. En el año 1973 fue, si volvemos la vista atrás, el año en el que todo salió mal. El gráfico ha estado en constante movimiento y siempre se ha extrapolado por exceso. Para hacer frente a la demanda anticipada se plantaron viñas nuevas y enormes, y se pidieron préstamos, con Rumasa a la cabeza. Cuando se produjo la depresión mundial, debido a la crisis energética, y los salarios cayeron cundió el pánico. Se elaboraba más vino del que se vendía y la mayor parte del vino que se vendía era a unos precios poco rentables. Esta especial decadencia se inició durante la existencia de Rumasa, cuando se empezó a pronunciar la frase mágica “movimientos de efectivos” y cuando los ejecutivos exigían una productividad rápida del vino. Había un precio mínimo oficial (que ya no era posible en la CEE) pero que se evitaba en gran parte ofreciendo descuentos encubiertos. Una de las consecuencias fue que al ser expropiada Rumasa se descubrió que había en Inglaterra una cantidad enorme de vino de Jerez sin vender (cantidad que ascendía a 1.125.000 litros y que era aún mayor en Holanda) de la que el gobierno español se tenía que deshacer. Los criterios de los movimientos de efectivos aún están entre nosotros. En 1991, me encontraba en el despacho de un conocido exportador, cuando éste recibió una llamada de teléfono, desde Alemania, de alguien preguntándole si le



Exportaciones en miles de hectolitros, 1970-90

podía suministrar una cantidad importante de vino a un precio determinado muy bajo. No se pedía muestra alguna, ni siquiera se solicitaba un tipo de vino concreto. Lo único que importaba era el precio y el hecho de que el vino se pudiese vender legalmente como jerez. Los exportadores, preguntados individualmente, negarán que realizan este tipo de comercio e insistirán en que su interés tiene como objetivo comercial ofrecer la mejor calidad; pero casi todos lo hacen.

El crecimiento de Holanda como mercado constituye todo un fenómeno. En el pasado había sido pequeño pero constante. Más tarde, de repente, empezó a despegar. En 1963 adquirió 36.881 hectolitros, en 1967 aumentó a 107.585 y continuó ascendiendo hasta alcanzar el punto máximo en 1972. Todo ésto sucedía porque se había puesto de moda. A las amas de casa holandesas les encantan las reuniones sociales y descubrieron que la bebida ideal para acompañar los dulces era una copa (o quizás varias) de jerez corriente. A veces, las reuniones tienen lugar por la mañana, aunque se celebran, con mayor frecuencia por la tarde; también se bebe a la hora del aperitivo, pero sobre todo después de cenar.

Algunos exportadores rehusaron, juiciosamente, competir en el nivel más bajo de la escala pero otros aceptaron todos los pedidos que pudieron, lo que ha dado lugar a que se cuenten muchas historias sobre sucesos muy desagradables en ese mercado específico. Se trata de historias que, por supuesto, afectan siempre a otro exportador. Pero incluso si dejamos de lado la mala intención, parece ser cierto que parte del vino que se exportaba a Holanda era de muy mala calidad, demasiado joven, muy poco hecho y demasiado dulce e incluso surgieron problemas porque se produjo una fermentación secundaria. Y no fue eso lo único que salió mal. Se cuentan historias verídicas sobre comerciantes que, habiendo elaborado mezclas detestables, importaban contenedores con cargamento embotellado por

ellos mismos. Cosas como ésta hicieron mucho daño. Sin embargo, parece que se ha aprendido la lección. El mercado se está estabilizando actualmente y las empresas que están a la cabeza son las que decidieron mantener altos sus niveles de calidad.

Para frenar la crisis debida al exceso de producción, se elaboró un plan de cuatro años que se inició en 1983, destilándose la enorme cantidad de 31 millones de litros de mosto excedente e instituyéndose los cupos de exportación. Tampoco se permitió plantar viñas nuevas y algunas de las existentes se arrancaron. Durante el primer año del plan, la extensión de las viñas se redujo a más de 2.300 hectáreas, pero aunque resultó beneficioso no fue del todo suficiente. En 1970, la extensión de viñas era de 11.600 hectáreas, aumentando a 21.700 en 1982. Los que tuvieron que arrancarlas, como consecuencia del plan de cuatro años están ahora muy enfadados, ya que no recibieron una compensación como la que hubiesen recibido hoy día si las hubiesen arrancado bajo el control del director del plan.

En 1989 ya era evidente que se tenía que adoptar una postura radical para salvar el comercio, así que los exportadores que se habían unido de forma sorprendente durante los cuatro años del plan unieron sus fuerzas, una vez más, para buscar una solución. El gobernador civil contrató a Price Waterhouse para que preparase un informe. Dicho informe, que se publicó un año más tarde, resultó ser muy extenso y detallado. Contenía algunas sorpresas, porque el origen del problema, es decir, que la oferta excedía enormemente a la demanda, resultaba obvio para todo el mundo. Ponerlo todo por escrito suponía una actividad muy cara, pero la autoridad de un experto reconocido e independiente que efectuase un cambio era necesario; y el informe que se paga se cumple mejor que el que resulta gratis. El informe aportaba unas estadísticas interesantes. Entre 1980 y 1988, las viñas produjeron

un 27,5 % más de mosto de lo que era necesario para mantener las ventas de vino, lo cual hizo que el precio de las uvas descendiese a un 38,8%. Las uvas tampoco se pagaban a tocateja, por consiguiente los viticultores se encontraban muy presionados. Todo esto afectó de manera especial a los pequeños viticultores de las cooperativas. Las viñas de la zona de producción del vino de Jerez eran, de entre las más importantes de España, las únicas en las que el precio de las uvas había bajado en términos reales entre 1985 y 1989. El precio del jerez, en términos reales, también había estado bajando sin parar. En el Reino Unido había descendido de un nivel de 100 en 1985, a 82,3 en 1982 y en Holanda a 86,4; pero, para empezar, Holanda compraba un jerez más barato. Entre 1980 y 1988 las ventas disminuyeron un 27,2% aunque el almacenado había aumentado un 1,8%. El único éxito había sido la manzanilla en el mercado nacional, aumentando su cupo entre 1985 y 1989 de un 2,3% a un 10,8%. Las perspectivas no eran prometedoras. Parecía que la popularidad del jerez en el Reino Unido había alcanzado su cota más baja; la proyección descendente del gráfico era, realmente, pesimista. Por otra parte, existían indicios de que en Holanda el jerez había empezado a perder posiciones frente al oporto.

Era evidente que había que hacer algo. Las medidas propuestas eran, esencialmente, las que los exportadores más expertos llevaban ya algún tiempo discutiendo. Lo más importante era equilibrar la oferta y la demanda, suprimiéndose, para ello, 10.900 aranzadas (unas 5.200 hectáreas) de viñas. Por supuesto tenía que haber alguna compensación. Se podría, bien reclasificar las viñas y utilizarlas para producir los recién creados vinos de mesa o vinos de vinagre para los que existía un mercado limitado, bien arrancarlas en su totalidad y convertirlas en cosechas alternativas de remolacha, girasol (para hacer aceite) o cereales, en cuyo caso se podría obtener una ayuda de la CEE. Las medidas recomendadas se van a poner en práctica pero

en una reducidísima extensión de sólo 4.000 hectáreas. También va a haber una producción temporalmente limitada de 56,3 hectolitros por hectárea, que se aumentará para los pequeños viticultores que paguen un impuesto. No todas las viñas nuevas se plantaron en zonas muy buenas, por lo que se suponía que las primeras en desaparecer iban a ser las que se encontraban en las tierras más pobres. Esta esperanza se ha cumplido en gran medida, puesto que los viticultores que poseen varias viñas preferirán, sin lugar a dudas, perder las peores; y las tierras más ricas, que no son tan buenas para el vino, suelen ser mejores para otro tipo de cosecha. Sin embargo, quedan, por desgracia, áreas sin cultivar en magníficas tierras de albarizas, de modo que si la demanda vuelve a surgir habrá tierra suficiente.

Asimismo, se iban a imponer cupos para la venta de vino, basándose en la demanda y no en la producción. La reducción de almacenado será probablemente lo más difícil de conseguir porque el mosto que vaya a reemplazarlo, a su debido tiempo será más caro, pero ésta es la cuestión menos importante porque hay razones en contra de la reducción de almacenado, sobre todo teniendo en cuenta que el objetivo es la búsqueda de la calidad. El nuevo sistema tardará cuatro años en ponerse en marcha.

En lugar de llevar a cabo proyectos oficiales, todo este asunto podría haberse dejado en manos de las fuerzas del mercado que, sin lugar a dudas, habrían terminado por arreglarlo, como sucedió a finales del siglo pasado. Pero las fuerzas del mercado actúan, a menudo, de una manera muy lastimosa. No existía la menor duda de que el problema se abordaba mejor mediante un plan racional y, afortunadamente, así ha sido.

También se debe mencionar la entrada de España en la CEE en 1986 que acarreará consecuencias trascendentales. La igualación de los impuestos en las

bebidas ha aumentado incluso en España e inevitablemente repercutirá en el mercado. El vino de Jerez está ahora sujeto a la Regulación de la CEE 4252/88 que, entre otras cosas, ha prohibido la utilización de azúcar para cabecear los vinos y ha obligado a que, en su lugar, se emplee mosto concentrado y rectificado (véase página 342). Sin embargo, permite el uso de Pedro Ximénez de Montilla-Moriles. Las normas para la elaboración del brandy español se encuentran en la Regulación de la CEE 1576/89.

Aunque la presencia de España en la CEE es, sin lugar a dudas, necesaria para su futura prosperidad, el efecto inmediato que ha producido en el comercio del jerez ha sido muy negativo. Una de las consecuencias ha sido los impuestos y el VAT sobre el alcohol que se utiliza en el encabezado, lo cual ha aumentado considerablemente el precio, y otra es que hay que pagarlo por lo menos dos años y medio antes de que el vino se pueda vender.

Otra de las ventajas no llegó ni siquiera a materializarse. Se confiaba en que después de la adhesión de España a la CEE los vinos de todos aquellos lugares que habían usurpado el nombre de jerez no podrían utilizarlo más. Pero no ha sido así. Los vinos de Sudáfrica y de Australia ya no pueden seguir llamándose sherry, pero el British sherry, el Irish sherry y el Cyprus sherry continuarán siendo designaciones autorizadas hasta, al menos, 1995. El British Sherry goza de una ventaja fiscal completamente injusta ya que su precio es, aproximadamente, de 1 libra la botella. Es difícil entender cómo el gobierno británico pudo haber llegado a insistir en tales excepciones de no ser por la presión de intereses creados.

Los mercados que realmente duran son los que se basan en la calidad y en el valor. La mala calidad de los vinos que se exportaron en el punto culminante del auge del jerez, durante el siglo XIX, acabó con el comercio. Es posible que la mala calidad de algunos vinos que

se exportaron durante los años sesenta y setenta haya alejado a algunas personas del jerez, y un mercado duradero no se puede fundar sobre la base de vinos muy baratos que se exportan a clientes del Continente. Afortunadamente, las cadenas de supermercados del Reino Unido tienen muy en cuenta la calidad.

Una de las recomendaciones del informe Price Waterhouse ha sido que se refuerce la función del control de calidad del Consejo Regulador. Es de esperar que la producción de vinos de calidad inferior acabe de una vez por todas. A todo esto hay que añadir que los exportadores se encuentran inevitablemente afectados por las oscilaciones de la moda del jerez, actualmente a su favor en Holanda y en su contra en el Reino Unido. Pero siempre existe la esperanza, mejor dicho la probabilidad, de que surjan nuevos mercados. Una de las dificultades que tiene el jerez (la misma que tenía hace cien años) es la de encontrarse asociado a las generaciones anteriores, chapadas a la antigua. He podido comprobar que cuando los jóvenes prueban un buen jerez, saben apreciarlo inmediatamente. El problema es conseguir que lo prueben. Probablemente la nueva popularidad de los bares que ofrecen tapas lo fomentará, así como el convencimiento de que el jerez es muy bueno si se toma con algo de comer. Sin embargo, hay un aspecto importante que hace que la situación actual difiera de la de hace cien años: los exportadores líderes nunca han perdido de vista la constante demanda de vinos de buena calidad. Los de extraordinaria calidad nunca ha sido mejores que ahora. Esto se demostró con la introducción de los vinos de Jerez procedentes de almacenistas que realizó Lustau en 1982. Los suministros eran, y son, muy limitados pero todos son bien aceptados. Los grandes exportadores como González Byass, Domecq, Harvey y Sandeman han introducido, todos ellos, variedades muy valiosas destinadas al mercado de los expertos. Éstas constituyen siempre una minoría de las ventas totales, pero tienen que favorecer la venta de los vinos más extraordinarios que se producen en cantidades más grandes. El conoci-

miento de que el jerez es, en realidad, uno de los grandes vinos mundiales que ofrece un valor que no le va a la zaga a ningún otro vino seguramente se propagará.

En 1990, la revista *Harpers Wine & Spirit Gazette* señalaba que el jerez se encuentra en las estanterías de los supermercados con una amplia variedad de precios y que no existe una forma sencilla para que la gente normal pueda distinguir lo que adquiere. Muchos opor-tos y madeiras indican los años: cinco años, diez años, etc. Esto no sería fácil con el jerez, debido al sistema de solera, aunque un cálculo fácil puede proporcionar la edad aproximada del vino de una solera. La solución que *Harpers* proponía era introducir categorías, tales como un jerez *solera* (con tres años de crianza como mínimo), un *reserva* (cinco años como mínimo) y un *gran reserva* (siete años o más). Y es una idea que se debería tener en consideración.

En 1986 tuvo lugar un acontecimiento agradable: al poeta laureado, Ted Hughes le regalaron una bota de sack. Con ello, se pretendía restablecer una antigua costumbre: a Chaucer le ofrecieron una jarra diaria de vino. En 1619, cuando el rey Jacobo I nombró poeta laureado a Ben Jonson, le entregó una 'Bota de Sherry Sack', al igual que a todos sus sucesores, hasta llegar al menos famoso de todos, Henry James Pye, a quien un nombramiento político de 1790 le conmutó dicho presente por el pago de 27 libras para saldar parte de sus inmensas deudas. En 1972, esta antigua costum-bre revivió, en cierto modo, con el nombramiento de John Betjeman; como presente se le concedió una cantidad anual de un vino que él mismo elegiría. Pero la leyenda de la bota de sack persistía y se hizo realidad con el presente que se le hizo a Ted Hughes.

En 1991 hubo una terrible huelga, motivada por las pensiones y la jubilación. El Montepío de San Ginés, que administraba las pensiones, se iba a cerrar definitivamente e iba a ser reemplazado por nuevos convenios. A los trabajadores se les ofreció en mayo un acuerdo muy

razonable pero no lo aceptaron. Los intransigentes dirigentes de los sindicatos convocaron una huelga que duró cincuenta y nueve días, que por desgracia resultó dura y violenta. Varios piquetes, rodeando los lagares de las poblaciones del marco del jerez, impedían el acceso de las uvas y los cosecheros, desesperados, tuvieron que volver a poner en uso los lagares ya apolillados que existían en los viñedos; alguno llegó incluso a utilizar un lagar que había sido acondicionado como museo. Es muy posible que no todo el mosto alcanzase los más altos niveles actuales de calidad, pero en un período con un grave exceso de producción, la crisis de calidad no existe. Sin embargo, a pesar de todos esos esfuerzos, se perdió aproximadamente un 40% de la producción. Al final, se solucionó el problema pero los huelguistas no lograron mucho más de lo que hubiesen conseguido en mayo, y además se habían quedado sin el salario de dos meses. Todos los que en la actualidad tengan cuarenta y ocho años o más, se podrán retirar a los sesenta con la paga completa, cosa que ya se había negociado, por lo que la única diferencia es, al parecer, la participación gubernamental en el proyecto. Pero había tensión en el ambiente y las relaciones laborales, que casi nunca suelen ser fáciles, iban a ser especialmente difíciles durante algún tiempo. Otra desafortunada consecuencia de la huelga fue que durante dos meses no se exportó jerez, con la inevitable pérdida de parte del valioso mercado en las Navidades de 1991.

Un estudio que no es de la competencia de este libro es el destino que se le dió a la uva excedente para hacer buenos vinos de mesa, mercado que inició Barbadillo. Se trata de una solución mucho más positiva que la destilación o que arrancar las viñas. Existe, también, una producción importante de un buen vinagre de vino. El hecho es que, a pesar de todo, algunos exportadores importantes deben su prosperidad casi exclusivamente a las rentables ventas del excelente brandy.

7

VIDES Y VIÑAS

Hay algo sumamente satisfactorio en una viña. Uno puede estar sentado durante horas y horas en las onduladas laderas que existen entre Jerez y el mar sin oír un ruido y sin ver un alma, y en todas las laderas, hasta donde alcanza la vista, se pueden contemplar las verdes vides cargadas de enormes racimos de uvas. Es posible que parte del placer lo proporcione el hecho de saber en qué se van a convertir las uvas. Incluso en invierno, cuando las vides no son más que cepas nudosas y retorcidas, el espectáculo sigue siendo agradable porque los extensos viñedos de Jerez crecen en las tierras de *albariza* que reflejan el radiante sol brillando desde su limpia y blanca superficie.

En tiempos de la dominación mora, y durante las guerras que tuvieron lugar entre moros y cristianos, la vid se cultivaba justo a las afueras de las murallas de la ciudad. En el siglo XV, cuando Jerez se encontró por fin bajo el control indiscutible de los Reyes Católicos, se podía trabajar durante todo el día más allá del alcance de protección de la ciudad, de tal manera que las viñas se fueron extendiendo hacia las zonas en las que se encuentran en la actualidad.

Las viñas de la zona del jerez se cultivan en tres tipos básicos de tierras que, teniendo en cuenta su

calidad, son: *albarizas, barros y arenas*. La tierra de albariza, a pesar de su elevado contenido en calcio, es muy buena para la agricultura, aunque el único rival de la cepa en el pasado ha sido el olivo. De la misma manera que el comercio ha sufrido altibajos, también los olivos avanzaron y retrocedieron. En los años ochenta, los girasoles se hicieron de repente muy populares, aunque sin dejar de lado el cultivo de la remolacha y de los cereales. Las uvas de las viñas que se encuentran en los alrededores de Jerez son bastante buenas para ser consumidas pero no se pueden comparar con las uvas gordas y dulces de los invernaderos, ni con las uvas procedentes de viñas que se cultivan especialmente para comer y que, por otra parte, no suelen ser apropiadas para hacer un buen vino. Son las uvas pequeñas e insignificantes las que producen los mejores vinos; uvas que tienen que luchar por sobrevivir en lugares extensos o en climas calurosos y abrasadores, como el de Jerez, en donde la fruta crece muy despacio y puede absorber toda la riqueza natural de la tierra. Las uvas de los países vinícolas son como los seres humanos: las mejores son aquellas cuyo cultivo es más duro. Si se perfora un pozo en la zona del jerez se encontrarán restos de cepas muertas que descienden verticalmente en busca del agua, atravesando la marga, la cal y la roca, hasta llegar a una profundidad de 10 metros. Emilio Lustau encontró una raíz de una cepa vieja que mide 7,5 metros y no es ésta su longitud total, pues uno de los extremos se rompió. Sin embargo, casi todas las raíces se encuentran en un nivel superior y se extienden alrededor de la cepa a una profundidad entre 50 y 60 centímetros, por eso, las viñas cuyo aspecto es exuberante suelen ser las peores. La naturaleza de la tierra, junto con el clima, deciden en última instancia la calidad del vino que se va a producir. Las cepas de Jerez que se cultivan en tierras de Galicia o Zamora, dan vinos completamente diferentes.

Desgraciadamente yo no soy geólogo, pero el origen de la zona lo ha descrito con toda claridad E.M.

Nicholson, que escribió un capítulo sobre ecología en el excelente trabajo *Portrait of a Wilderness* de Guy Mountfort:

Antes y durante la era terciaria, que comenzó hace unos setenta millones de años, el Macizo Bético se plegó debido a la presión continental ejercida por el desplazamiento de África en el sur y la línea rígida de lo que ahora es Sierra Morena en el norte. La enorme presión ejercida hizo que surgiese una cumbre montañosa cuyos restos dominan, en la actualidad, ambos lados del Estrecho de Gibraltar, quedando la correspondiente depresión profunda sumergida en el mar, siguiendo el curso del actual valle del Guadalquivir hasta llegar al Coto.

Puesto que el destino de las montañas durante milenios ha sido ser erosionadas y que sus partículas sean arrojadas al mar, la Depresión Bética se colmató al cabo de muchos años con sedimentos hasta que, finalmente y gracias a un plegamiento, emergió del mar, formándose el delta del Guadalquivir, que surge exactamente más allá de Sevilla y que avanza llenando el vacío que existe entre la tierra más alta que se encuentra detrás de Huelva y la tierra que está detrás de Jerez de la Frontera. Este delta estaba, casualmente, orientado al suroeste y mirando al Atlántico, de tal manera que, al igual que las Islas Británicas, se encontraba expuesto a los vendavales del suroeste, mientras que la corriente costera, que iba del noroeste hacia el sureste atravesando el Estrecho, lo alcanzaba con mucha fuerza, una vez que el triángulo Sevilla-Huelva-Jerez se llenó. El efecto combinado, según parece, ha sido detener un nuevo creci-

miento exterior del delta hasta prácticamente su límite actual, y empezar a arrojar a la playa, en forma de arena, gran parte del fino sedimento que anteriormente se había ido depositando de manera gradual, formando el delta mar adentro. Toda esta materia, ahora sobrante y literalmente rechazada por el Atlántico, se transformó y se amontonó formando, primero una larga lengua de bancos de arena transitorios y, por último, una línea más permanente de dunas, orientadas al sureste, desde los alrededores de Huelva hasta Jerez y Cádiz.

Esto, sin duda alguna, ayuda a explicar por qué se encuentran con frecuencia fósiles marinos en las viñas. Se cree que las conchas grandes se han originado en lagos de agua dulce ya que la tierra no es, en absoluto, rica en minerales.

Aparentemente, el paisaje que ofrece una viña es de suaves colinas onduladas, no muy diferente de las tierras bajas inglesas. La altura de los mejores viñedos oscila entre 100 y 150 metros. Las vides se plantan en todas las laderas y, gracias al caluroso clima de Andalucía, todas reciben sol y calor suficiente para madurar perfectamente, pero las que se plantan en las laderas del sureste son consideradas las más afortunadas porque están protegidas de los vientos fríos y de las heladas del invierno y además reciben mucho sol en verano.

La tierra de albariza es la que se cultivan las mejores viñas también se denomina *tierra de anafas*, *tierra blanca* o *tosca*, y se encuentra principalmente al norte y al oeste de Jerez, con afloramientos en lugares más distantes, sobre todo en Montilla. También se encuentra en el subsuelo inmediato de las viñas que hay al sur de la ciudad y allí se la conoce como *albero*. La palabra 'albariza' se deriva de *albo*, que significa blanco como la

nieve, y a una cierta distancia parece tan blanca como la nieve, pero cuando se examina de cerca se ve que contiene muchas partículas de color terroso. Si echamos un puñado de esta tierra en un vaso de agua cae al fondo, soltando burbujas de aire al descender y luego, poco a poco, se separa formándose una capa distinta de barro pastoso. Este barro es tan resbaladizo que transitar por una viña de tierras de albarizas durante la estación de lluvias resulta muy peligroso. Sin embargo, cuando la tierra se seca de nuevo, se convierte en un polvo fino, no se precipita y apenas hay indicios de las grietas que aparecen en el barro normal cuando se seca al sol. Esta textura lisa es muy importante en el clima de Jerez. Durante febrero, marzo y abril se producen lluvias fuertes, que la tierra absorbe como si fuese una esponja y cuando en mayo aparece el sol caliente, la superficie de la tierra se endurece formando una capa homogénea y dura, sin apenas grietas ni irregularidades. El aire y el agua frescos se retienen bajo esta capa para alimentar las raíces de las cepas a lo largo del verano subtropical. James Howell, en su libro *Familiar Letters*, describía el vino como 'agua sublime', lo cual es completamente cierto, porque la humedad del suelo, que absorbe las raíces de la cepa, es la que finalmente proporciona el jugo a la uva. Howell contaba cómo un vinatero italiano se quejaba durante una sequía: 'Porque me falta el Agua, estoy obligado a beber Agua; si tuviese Agua, bebería Vino'. Pero gracias a las extraordinarias características de la tierra en las que se encuentran las viñas del jerez, una sequía sólo es perjudicial si es muy pertinaz. Las tierras de albarizas absorben hasta un 34% por peso de agua.

De acuerdo con los análisis de Don Gonzalo Fernández de Bobadilla, de la Estación de Viticultura de Jerez, el elemento químico principal de las tierras de albarizas es el carbonato de cal, o creta, del que contiene una cantidad que oscila entre un 30% y un 60%, e incluso un 80%, mientras que el resto contiene en su mayor parte, tierra y arcilla en cantidades muy varia-

bles. Pero, aunque un químico considere que el carbonato de cal y la creta son una misma cosa, un geólogo no opina lo mismo. Las tierras de albarizas pertenecen a la edad del Oligoceno (treinta millones de años más joven para poder calificarla correctamente como creta). Para un geólogo esta tierra es simplemente rica en cal. Quizás, debido a su relativa juventud, la tierra no ha sufrido mucha erosión. Es, por tanto, muy profunda y las vides se extienden sin encontrar obstáculos.

Las tierras de albarizas se pueden subdividir en distintos tipos. *Tajón*, que contiene la proporción más elevada de caliza, alcanzando un 80%. En estas tierras no hay muchas viñas y las que hay no son muy buenas, porque la tierra es muy dura y la falta de equilibrio hace que las vides sufran una enfermedad llamada clorosis. Son de color muy blanco. Los *Barros* contienen una buena cantidad de arcilla, por ello su superficie tiende a resquebrajarse cuando el tiempo es seco y la humedad del suelo se evapora. En estas tierras se plantan muy pocas vides, aunque de vez en cuando también aparecen en las viñas de albarizas. Las *Lantejuelas* son más suaves que el *tajón* y contienen aproximadamente sólo la mitad de carbonato de cal; en ocasiones se mezcla con los barros. Las *Barejuelas* contienen la misma cantidad de carbonato de cal y son ligeramente amarillentas. La *Tosca* tiene menos proporción de caliza, pero nunca es inferior al 40%. El *Lustrillo* es un terreno un poco rojizo como consecuencia de la presencia de óxido de hierro, y se encuentra fundamentalmente en los alrededores de Trebujena, junto a la carretera que va a Sevilla, así como en Sanlúcar, en donde se le llama *polvillejo*, en cantidades muy pequeñas. Las viñas se plantan en donde hay un subsuelo de albarizas buenas que no contengan mucho hierro. Existen más variantes y subdivisiones que tanto los viticultores como los geólogos han podido constatar. En las tierras de albarizas de mejor calidad, la composición varía un poco según la profundidad. En la superficie contienen el 25% o más de caliza, un 40%

a unos sesenta centímetros más abajo y un 60% a unos ochenta centímetros de profundidad.

Lo que proporciona tal variedad de apariencia a las viñas cuando se observan atentamente es el contenido de arena y arcilla que existe en el estrato delgado de la capa superficial del suelo. A una cierta distancia, especialmente bajo un sol brillante, parecen casi tan blancas como la nieve; pero cuando se pasea por ellas se aprecian infinidad de colores (sombras de grises, marrones, ocre e incluso rojos) mientras que, por el contrario, algunas tierras que apenas tienen capa superficial del suelo *son* blancas. Normalmente una viña suele tener varios colores. Aunque lo más importante es el subsuelo, de donde las raíces de las vides obtienen el alimento. Estas tierras dan vinos de una calidad excelente, aunque en pequeña cantidad. Antiguamente sólo producían unas tres botas por acre aunque, hoy en día, la cantidad ha aumentado a ocho o diez, gracias a la selección de las vides y al control de enfermedades. Sin embargo, dicha cantidad se reduce a la mitad en las cosechas malas, como ocurrió en 1945 y en 1958, debido a la pertinaz sequía que hubo en los tres años anteriores. El Levante (véase más adelante) también puede reducir la producción, porque si sopla durante mucho tiempo, mientras las uvas maduran, las seca.

Las tierras de *Barros* son de color más oscuro y dan un vino más basto, pero la cantidad es mayor (alrededor de un 20% más que las albarizas). Estas tierras se encuentran en los valles situados entre las colinas de albarizas, así como en la costa, desde Sanlúcar hasta prácticamente Gibraltar, aunque sólo una parte de toda esta extensión es apropiada para el cultivo de la vid. Al igual que el terreno de las albarizas, el de barros es resbaladizo y movedizo debido a la humedad y también a la terrible dureza cuando se seca, pero contiene una proporción menor de carbonato de cal. El óxido de hierro les confiere, a menudo, un tinte rojizo o amarillento, aunque el color predominante es el pardo,

y también contiene muchas conchas fósiles. Además de la calidad algo inferior del vino, la viticultura es, en las zonas de barros, una tarea difícil porque la tierra tiene grietas grandes que se llenan de arena casi pura y, después de las lluvias fuertes, la arcilla y la creta se mojan bajo la superficie, dejando una capa de guijarros y arena encima, lo cual dificulta la tarea de distinguir lo bueno de lo malo. Por otra parte, la enorme fertilidad provoca el crecimiento excesivo de malas hierbas, mientras que el calor del sol seca la tierra de forma irregular, produciendo grandes grietas o fisuras.

Las tierras de *arenas*, a veces conocidas como *barro-arenosas*, son muy inferiores y están compuestas, casi en su totalidad, por arena de un color amarillento-rojizo muy marcado, debido al hierro. Proporcionalmente, hay pocas arenas, aunque el laboreo es fácil y las hierbas apenas causan problemas. La producción es mayor (aproximadamente la mitad más que la de albarizas) pero la calidad del vino es tan mala que el precio que alcanzan es inferior a la mitad. Estas viñas fueron muy populares a finales del siglo pasado, porque la filoxera no avanzó mucho por la tierra arenosa. Aún existen vides de Moscatel sin injertar plantadas en estas tierras. Sin embargo, la demanda actual es, casi exclusivamente, de vinos de calidad, con lo cual las viñas de arenas han desaparecido prácticamente.

Los grupos de viñas se dividen en *pagos*, cuya extensión puede oscilar entre un acre y los dos mil del gran pago de Macharnudo. Los pagos más importantes de tierras de albarizas son Macharnudo⁽⁴¹⁾, Carrascal, Balbaina, Añina y Los Tercios, que se encuentran al norte y al oeste de Jerez; pero Diego Parada y Barreto enumeraba, en 1868, un total de 134 pagos, describiéndolos a todos con minuciosidad. En la actualidad, son probablemente 150, por lo que una descripción detalla-

(41) El nombre se deriva de una expresión del árabe antiguo con el significado de 'la granja de Ibn Dawd'.

da de cada uno está fuera del alcance de este libro. Las zonas más pequeñas de albarizas están integradas por San Julián y Calahorra, mientras que Montealegre es el pago más importante de las arenas. Los mejores pagos para la manzanilla, de los alrededores de Sanlúcar, son Miraflores y Torrebreba.

En el extremo sur del marco del jerez se encuentra Chiclana. Las viñas producen una cantidad enorme de vino debido a la riqueza de la tierra, por lo tanto es un vino barato, pero no de la mejor calidad. Chiclana es especialmente famosa por sus finos de calidad inferior, que poseen un sabor característico aunque no por ello desagradable; algunos se crían en bodegas del lugar y otros se llevan a Jerez o al Puerto de Santa María.

El tipo de un vino, como es natural, depende en gran medida del lugar de procedencia de la uva. Balbaina es especialmente buena para los finos que también se crían en Añina y Los Tercios. Macharnudo destaca particularmente por los finos que acaban convirtiéndose en amontillados, mientras que Carrascal produce olorosos.

Aunque se plantan vides por todas las colinas, el clima no es evidentemente el mismo en todas las viñas. La gente que puede, huyendo del calor del verano en Jerez, se va a Sanlúcar, que es un lugar sensiblemente más fresco. Estas diferencias afectan al desarrollo de las uvas, de tal manera que las viñas cercanas a la costa dan uvas que tienen aproximadamente un grado menos de azúcar que las que se encuentran tierra adentro (por tanto, los vinos poseen un grado menos de alcohol). Son estas viñas las que producen el mejor fino. También tierra adentro, las uvas suelen absorber más minerales y extractos de la tierra, dando vinos con más gordura, sobre todo olorosos.

Los dos vientos dominantes, el Poniente y el Levante, influyen, igualmente, en la salud y desarrollo de las uvas. Afortunadamente, el primero es más frecuente que el segundo. El Poniente es un viento fresco, húmedo y

no demasiado fuerte. Cuando sopla, la humedad suele ser de un 90%, pero la brisa hace que resulte muy agradable sentarse afuera, al sol y además la humedad aumenta la producción de las vides. El único inconveniente es que también suele atraer al mildiu. El Levante, por otra parte, es un viento horrible. Sopla del sureste y es seco, caliente y fuerte (enemigo de los vinicultores y odiado por todos los que viven en las tierras del jerez). Puede estar soplando días y días sin parar. La humedad relativa es, normalmente, de un 50% al mediodía y de un 75% por la noche. Cuando hace Levante, desciende rápidamente al 30%, pues se trata de un viento caliente y seco que pone los nervios de punta e incluso se dice que vuelve a la gente loca. En las viñas seca las uvas, hace que disminuya la producción, quiebra los zarcillos de las vides y arranca los tutores que, en los sistemas tradicionales de agricultura, se utilizaban para mantener erguidos y sin tocar la tierra los pesados racimos de uvas maduras. También trae consigo infinidad de insectos.

Las tierras del jerez poseen un clima muy agradable, aunque puede ser un poco húmedo en invierno y habitualmente demasiado caluroso como para resultar agradable en pleno verano. Y lo que es más importante, es un clima muy bueno para elaborar vino, al menos por su poca variabilidad. La cercanía del mar ejerce una influencia importante, tanto en lo concerniente a mantener la humedad, como en moderar las temperaturas. En el Apéndice 6 se muestran algunas estadísticas climáticas detalladas. Después de realizar análisis durante varios años se ha demostrado que la temperatura media es de 17°C, alcanzándose una temperatura máxima de 44°C y una mínima de -5°C. Sin embargo, estas máximas y mínimas no son frecuentes. En 1963, la temperatura más baja que se registró fue 0,7°C y la más alta 37°C. La media de lluvia registrada es de 640 litros por metro cuadrado y casi toda cae durante el invierno y al principio de la primavera. Es una cantidad mucho mayor que la registrada, por ejemplo, en Castilla, puesto que a veces se ve afectada por las tormentas del Atlántico.

Es muy normal que se produzca una tormenta durante la vendimia, provocando a veces riadas y ocasionalmente, como sucedió en 1979, acompañada de granizo. En los meses de julio y agosto el rocío es muy fuerte. El riego está completamente prohibido, lo cual es, quizás, una lástima, porque la producción puede ser muy baja en los años de pocas precipitaciones, aunque cantidad y calidad van juntas teniendo en cuenta las condiciones climáticas del marco del jerez. Australia ha demostrado que es posible hacer vinos muy buenos en climas calurosos, ayudándose con un riego muy controlado. El peligro, por supuesto, es que se utilizaría demasiada agua con el único fin de aumentar la producción, cosa que ciertamente reduciría la calidad.

El Consejo Regulador delimita estrictamente el marco del jerez y prohíbe el uso de cualquier vino que proceda del exterior de esta zona para encabezarlos con jerez, excepto una cantidad muy limitada de vino dulce que se trae de Montilla. El marco del Jerez se puede dividir en dos partes: Jerez Superior, que incluye los pagos importantes de albarizas, y Zona. Las cifras de aranzadas plantadas el 1 de septiembre de 1990 son las siguientes:

	Jerez Superior	Resto de la Zona	Total
Jerez	9.645,59	828,20	10.473,79
Puerto Sta. M ^a	1.164,09	123,91	1.228,00
Sanlúcar	1.140,05	470,83	1.880,88
Chiclana	—	1.445,55	1.445,55
Chipiona	64,30	479,10	543,40
Lebrija		212,69	212,69
Puerto Real		908,48	908,48
Rota	133,40	240,93	374,33
Trebujena	—	767,42	767,42
TOTAL	12.417,43	5.477,11	17.894,54

La zona del Jerez Superior es la que da los mejores finos. Los vinos de Chiclana, como ya se ha mencionado, tienden, por el contrario, a tener un sabor más basto, mientras que los de Trebujena son de color más oscuro, carecen de fragancia y son vinos muy gordos, con mucho cuerpo, sin que esto sea motivo de condena. En todas las zonas de cultivo, siempre hay algunos lugares mejores que otros. No obstante, son vinos buenos, aunque de ninguna manera son los mejores. La importancia, sin embargo, se basa en la calidad y son las zonas del Jerez Superior, que aún están sin plantar, las que se están fomentando con mayor interés. Desde el punto de vista económico es una postura razonable y también es bueno para el consumidor.

Cuesta lo mismo plantar y cultivar una viña de una zona de segunda clase que una de primera y, naturalmente, el vino se vende a un precio más bajo. Esto se ha demostrado con hechos. En 1960, menos del 50% de las viñas pertenecían a la zona del Jerez Superior. En 1980, la cifra aumentó al 85%. Las viñas situadas en la tierra arenosa de Chipiona han desaparecido prácticamente y ahora, en su lugar, se cultivan tomates.

El Consejo Regulador, para asegurarse de que todos los exportadores mantienen la calidad de los vinos, insiste en que todos compren, antes del 1 de febrero de cada año, una cantidad mínima del mosto del Jerez Superior proporcional a la producción del año anterior pero, por supuesto, se tiene en cuenta la propia producción del exportador que posea viñas propias.

Las normas del Consejo Regulador se hacen cumplir con toda rigurosidad y ya no se pueden utilizar vinos de otros distritos para suplir la falta de jerez. Afortunadamente no es previsible que haya escasez, en realidad, hay un grave exceso de producción. Las exportaciones que se realizaron durante la década de

los setenta ascendieron con firmeza, extrapolándose el gráfico siempre hacia arriba. Como una viña tarda cinco años en dar una buena producción y el vino necesita otros tres años de crianza para su venta, existe un período mínimo de ocho años entre la plantación y la producción, y los finos necesitan, como mínimo, el doble de tiempo. El pánico cundió y todo el mundo comenzó a plantar viñas nuevas, con Rumasa a la cabeza, aunque no todas las viñas se plantaron en los mejores lugares.

Cuando la filoxera atacó Jerez a finales del siglo pasado, muchos cosecheros pensaron que los días buenos no volverían más, así es que plantaron olivos y maíz en donde antes había viñas. En 1991, como ya se ha dicho, se acordó un plan para arrancar las viñas y volver a plantar olivos. A pesar de ello, en los últimos años se han plantado nuevos viñedos, pero aún queda un número elevado de pequeños viticultores, sobre todo en los alrededores de Sanlúcar, como muestran las cifras de la página siguiente (la tabla muestra la extensión total, en aranzadas de las viñas cuya superficie oscila entre 0 y 1 aranzada, y así sucesivamente, referentes al año 1990). En 1991 había un total de 4.200 hectáreas repartidas entre 800 propietarios.

Casi toda la cosecha se vinifica en cooperativas, de las cuales hay una en Jerez, dos en Sanlúcar, una en Chipiona, dos en Trebujena y una en Chiclana.

Al principio, las viñas se separaban mediante un cercado rudimentario, como aún lo están algunas hoy en día, y no existían viviendas. Los obreros tenían que desplazarse desde sus pueblos todos los días. En cuanto las uvas empezaban a madurar, los viticultores construían chamizos, chapuceros e inseguros, con cuatro palos y cubiertos por esterones de esparto para protegerse del sol. Observadores armados vigilaban desde allí día y noche, y aún se les puede ver en los lugares más apartados. Se llaman *bienteveos*.

Extensión Total (en Aranzadas) de las viñas por localidades en 1990

	de 0 a 1	de 1 a 2	de 2 a 5	de 5 a 10	de 10 a 20	de 20 a 30	de 30 a 50	de 50 a 100	más de 100	Total
Jerez	49,77	161,22	769,30	1.695,64	1.968,95	2.060,96	2.972,14	3.751,19	10.035,82	23.464,99
Pto. Sta. María	29,68	52,87	198,93	311,62	509,68	371,65	537,58	596,25	286,39	2.894,65
Sanlúcar	660,77	1.027,00	1.010,59	552,61	437,30	311,97	169,72	60,34	0,00	4.230,30
Chiclana	967,59	870,05	737,03	239,23	240,84	98,34	151,68	239,34	0,00	3.544,10
Chipiona	326,73	260,35	224,69	114,73	103,51	22,65	139,39	51,84	0,00	1.243,89
Lebrija	80,01	76,82	130,83	138,63	53,23	0,00	0,00	0,00	0,00	479,52
Puerto Real	106,39	104,83	150,54	50,66	83,11	66,00	153,29	267,87	1.319,71	2.302,40
Rota	95,55	147,44	187,40	144,28	133,59	49,46	82,98	0,00	0,00	840,70
Trebujena	625,57	446,61	356,80	133,12	81,23	99,55	0,00	0,00	0,00	1.742,88
Total	2.942,06	3.147,19	3.766,11	3.380,52	3.611,44	3.080,58	4.206,78	4.966,83	11.641,92	40.743,43

Es un sistema muy antiguo; se remonta incluso a la época de Isaías: "Mi bien amado tuvo una viña en una colina muy fértil; y la cercó y le quitó las piedras y plantó la vid más selecta, y construyó una torre en medio de ella y también un lagar." Existe también en Jerez un proverbio antiguo ("*Las niñas y las viñas difíciles son de guardar*") y, según cuentan, durante la vendimia se ha llegado a disparar y matar a ladrones. A nadie le importa que alguien se detenga en el arcén y se pare junto a la carretera y coja un racimo de uvas, pero los viticultores se enfadan mucho cuando alguien intenta llevarse una carretada. Durante la Edad Media, también tenían que librar continuas batallas contra los jabalíes y los feroces perros carroñeros que vagaban por el campo.

A principios del siglo XIX, el campo, que hasta entonces había sido célebre por los bandoleros, se volvió más seguro, de manera que los vinateros más ricos comenzaron a construir casas grandes en medio de las viñas; vivían en ellas durante la vendimia y a veces pasaban parte del verano allí. Había también, en todas las viñas, una casa para el capataz y un lagar grande. Al principio era corriente tener una bodega en la que se almacenaba el mosto hasta que terminaba la fermentación, pero esta idea se desechó, transportándose el mosto a las ciudades inmediatamente después del prensado de las uvas. En los últimos años se ha vuelto a recuperar esta práctica. Las casas nuevas se construían en todos los estilos arquitectónicos, desde el castillo pseudo-moro de Viña Tula (que Vizetelly describe deliciosamente como 'un capricho caro') hasta los edificios austeros y humildes de las viñas más pequeñas. Algunos tenían una característica común: una torre lo suficientemente alta como para poder divisar toda la viña. Casi todas las casas que se construyeron al principio existen todavía y la verdad es que son preciosas.

Es una lástima que las habitasen sólo unas semanas al año, pero a los españoles siempre les ha gustado vivir en las ciudades y además no era muy seguro vivir

en las viñas. Hasta principios del siglo XX, un hombre rico que se atreviese a ir a las viñas solo y sin armas corría el riesgo de ser secuestrado. Los secuestradores lo llevaban a un escondrijo en la Sierra, haciéndolo prisionero, tratándolo correctamente y dándole todas las comodidades que estuviesen a su alcance, hasta que les pagasen un rescate enorme. Si había la más mínima posibilidad de obtener dicho rescate lo trataban muy bien pero si no lo conseguían, no tenían ningún escrúpulo en matarlo. Sorprendentemente, el campo se ha visto libre de bandidos hace tan sólo muy pocos años, porque durante la Guerra Civil surgió una nueva generación de proscritos. Incluso ahora, que ya se puede vivir en las viñas sin temor, casi todas las casas en las viñas están vacías y, a decir verdad, hay que admitir que no son muy cómodas. En invierno no están protegidas contra el frío y en verano no hay ni la más mínima sombra para mitigar el terrible calor y además están muy aisladas. A pesar de todo, algunas se habitan en verano.

A principios del siglo XIX, se cultivaba una amplia variedad de vidueños en las viñas de los alrededores de Jerez; es posible que hubiese un total de cien variedades distintas y, en 1868, Diego Parada y Barreto enumeró cuarenta y dos. No obstante, durante muchos años, los vidueños principales han sido Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez y, según cuentan, los viticultores negaban que hubiese otras variedades en las viñas, aunque cualquier visitante observador podía verlas allí creciendo. Pedro Domecq inició la viticultura científica, que progresó rápidamente a lo largo del siglo XIX, rechazando las variedades peores, pero debido a la larga vida de las cepas, la replantación no se pudo completar hasta después de 1980 cuando la filoxera destruyó las viñas:

El vidueño tradicional jerezano es el Palomino, que toma su nombre de uno de los caballeros de Alfonso X (Fernán Yáñez Palomino), de la que una

familia jerezana muy conocida, y que aún continúa en el comercio del vino, asegura ser descendiente. Pero, en realidad, hay dos Palominos emparentados, aunque diferentes. De acuerdo con los datos históricos, las viñas de Jerez se plantaron con el vidueño Palomino de Jerez, ahora llamado Palomino Basto, que todavía se cultiva en las viñas más antiguas. En un documento de 1483 se habla de él y Alonso de Herrera lo describió en 1513. En 1807 ya ocupaba el 95% de las viñas del término de Sanlúcar, pero ahora se ha sustituido por el Palomino Fino, que crecía, originariamente, en las viñas próximas a Sanlúcar. Esta última es, sin lugar a dudas, la mejor en lo que respecta a la calidad del vino que produce y da una cantidad similar, creciendo particularmente bien en las tierras de albarizas. Es una subvariedad, con flores y uvas distintas, y se poliniza con mayor facilidad. Recibe también los nombres de Listán, Horgazuela, Gencibel, Seminario, Xerez, Palomina, Temprana y Albán; las uvas son de tamaño mediano, jugosas y muy dulces, pero no son buenas para el consumo; son de color verde pálido pero maduran bajo el sol, volviéndose entonces de un color traslúcido ocre y dorado, y por lo general se pueden recoger en las tres primeras semanas de septiembre.

En la actualidad, los viticultores jerezanos, al igual que casi todos los viticultores, llevan a cabo una selección clónica, escogiendo y reproduciendo los mejores vidueños. Por supuesto, esta práctica ha contribuido a una mejor producción, pero (al contrario, por ejemplo, que el Borgoña) la producción ha sido fortuita porque el objetivo principal era seleccionar vides sanas: una cuestión de consistencia y no de cantidad. Los vidueños se examinan uno por uno, eliminando tanto los que producen demasiado, como los que producen poco. Además de los consabidos clones bien arraigados y anteriormente mencionados, se admiten algunos más como Palomino Pelusón, Palomino Macho, Palomino Negro, Palomino Fino (clon 84) y Palomino Fino (clon Davis). Los dos últimos fueron el resultado de las respectivas investiga-

ciones llevadas a cabo por Fernández de Bobadilla y por la Universidad de Davis, en California.

La opinión de los viticultores, de acuerdo con su experiencia, era que el Basto daba cinco botas por aranzada, cifra que aumentaba a siete si se utilizaban tractores en el cultivo. La producción que se obtiene ahora, con el Palomino Fino y el cultivo moderno, oscila entre nueve y diez botas. Ello se debe, principalmente, a que los vidueños son más fuertes y al avance del cultivo, porque el Palomino Fino parece que da una cantidad inferior cuando se cultiva en las mismas condiciones.

El objeto fundamental de la selección clónica es eliminar enfermedades, sobre todo las enfermedades víricas más importantes. La más grave es la que causa la caída de la hoja (*entre-nudo corto, court-noué*), que se ha propagado por todas las viñas europeas, siendo especialmente grave en Francia. Otras enfermedades provocan el enrollamiento de la hoja (*enrollado, enroulement*), el picado del tallo (*la leña rizada, bois strié*), manchas (*jaspeado, marbrure*) y el acorchamiento de la corteza (*acorchado de la corteza*). Todas estas enfermedades han existido durante siglos. Boutelou ya describió, en 1807, una enfermedad de la vid, que ahora se cree que se trataba de *court-noué* (pero hasta hace muy poco tiempo no se había estudiado científicamente). Desde el principio, remontándonos incluso a Columela, (que escribió un tratado sobre el cultivo de la vid en el siglo I A.C.) la práctica habitual ha sido seleccionar las plantas más sanas y fuertes, que ya se hace de manera sistemática gracias a un plan iniciado en el año 1970. Lo normal es que los vidueños sanos den un vino bueno, pero si la producción aumenta demasiado, la concentración, y como consecuencia la calidad del vino, puede verse afectada, por ello los clones han de estudiarse con sumo cuidado antes de admitirlos.

Un estudio reciente, en el que se han comparado las variedades principales en una viña experimental, ha arrojado los siguientes resultados:

	<i>Kilogramos por vid</i>	<i>grados Baumé del mosto</i>
Palomino Davis	6.07	13,23
Palomino 84	5.85	11,32
Palomino Pelusón	5.77	11,65
Palomino de Jerez	5.33	11,48
Palomino Fino	4.59	11,81

El siguiente vidueño en orden de importancia es el famoso Pedro Ximénez, aunque no se da muy bien en las viñas jerezanas y está en decadencia. Crece en las laderas bajas de las viñas de albarizas y da racimos de uvas de un tamaño mediano, con unas uvas doradas, transparentes y muy azucaradas que maduran en la primera mitad de septiembre. Es, sobre todo, notable porque produce unos magníficos vinos dulces, aunque también se puede utilizar para preparar un jerez seco de la mejor calidad, dependiendo de la manera en que se traten las uvas, aunque para este propósito es menos recomendable que el Palomino. Su cultivo es también más difícil, ya que es más propenso a las enfermedades y produce menor cantidad de vino, con lo cual, hoy en día, apenas se planta, por lo que constituye una porción mínima del total, siendo mucho más corriente en Montilla-Moriles en donde se da especialmente bien. Es probable que en el futuro decaiga incluso más, porque se ha descubierto que las uvas del Palomino Fino producen un vino dulce excelente.

El vidueño Pedro Ximénez forma parte de la leyenda. Según la tradición, se cultivaba originalmente en las Islas Canarias y desde allí se llevó, no se sabe cómo, al Rin. Peter Siemens, un soldado de Carlos V, que vino a Castilleja de la Cuesta a recuperarse después de luchar en Flandes, trajo la cepa desde el Rin a España. De Castilleja se llevó a Los Palacios, llegando por último a Jerez, en donde aún conserva el nombre del soldado que la trajo consigo a España. Pero no existen fuentes documentales que apoyen estos hechos, por

lo que tenemos ciertas dudas. Es extraño que un vidueño que florece en España, y fundamentalmente en un clima caluroso como el de Montilla-Moriles, se cultivase también en Alemania; pero los vidueños son plantas extrañas que se adaptan a cualquier situación y que cambian misteriosamente durante su desarrollo. Esto hace que la ampelografía sea una ciencia inexacta que se enfrenta a enigmas tan difíciles de resolver como los orígenes raciales de la humanidad. La identificación del Pedro Ximénez con el Verdelho de Madeira se aceptó de forma generalizada durante un tiempo pero las investigaciones modernas no la admiten. H. Goethe, en su *Handbuch der Ampelographia* (Berlín, 1887), afirmaba que el vidueño Pedro Ximénez sólo se cultivaba en España, sin saber nada de la leyenda que circulaba al respecto, la cual, al parecer, se originó en el libro de P.J. Sach *Ampelographia* (Leipzig, 1661). Casi todos los escritores posteriores lo han citado, y algunos hasta se acaloraban con el tema y añadían detalles fascinantes. Incluso Roxas Clemente lo cita. Pero si la historia se aceptase en principio, habría que rechazar la leyenda del soldado de Carlos V, porque Sach afirma que el vidueño se importó en el siglo XIII y cita como referencia la obra de Georgius Merula *Cosmographia*, escrita a finales del siglo XV. Sachs, por otra parte, no menciona las Islas Canarias, así que es probable que la historia sea, en realidad, una mezcla de dos leyendas completamente distintas.

Desde tiempo inmemorial ha habido en Andalucía una familia llamada Jiménez, y una teoría bastante más convincente, que sugiere José de las Cuevas, es que el vidueño recibe el nombre de Don Pedro Jiménez, que vivió en Arcos en el siglo XVIII y que fue un importante vinatero, especialmente famoso por sus vinos dulces. Sin embargo, por desgracia, también hay que rechazar esta teoría, porque un vidueño que se menciona ya en el siglo XVII, difícilmente puede llevar el nombre de un hombre que vivió en el XVIII. Al parecer, no existe ninguna otra fuente de información, por lo que el origen del nombre aún se desconoce.

Estos vidueños justifican con creces la mayor parte de la producción y, junto con el Moscatel, son las únicas variedades que se plantan en la actualidad. Cuando los vidueños Palomino y Pedro Ximénez se cultivan en la misma viña, la diferencia de aspecto es sorprendente: el primero suele extenderse horizontalmente mientras que el segundo crece hacia arriba. Las demás variedades no son importantes, no obstante, aún se encuentran en viñas antiguas y es probable que se sigan encontrando durante algunos años más. El Cañocazo o Mollar Blanco combina, hasta cierto punto, las propiedades tanto del Palomino como del Pedro Ximénez; es una buena combinación, pero poco a poco se está perdiendo porque es difícil fertilizarlo y se corre el riesgo de perder la cosecha. Por otra parte, el mildiu lo ataca con mucha facilidad. El Albillo, Castellano o Cagalón, se encuentra, a veces, en tierras de albarizas; las uvas, que son dulces y jugosas, maduran en la segunda mitad de septiembre y dan un vino muy bueno, pero son bastante vulnerables a los insectos. Podría, muy bien, tratarse del vidueño que Columela denomina *albuelis*. Columela fue un eficaz vinatero que nació en Cádiz y todo el que lea su obra, *De Rustica* (hacia el A.C. 64), se dará cuenta de que la elaboración del vino no ha cambiado demasiado desde hace dos milenios.

Todos los vidueños anteriormente mencionados también se encuentran en las tierras de barro, al igual que el Moscatel Gordo Blanco, Mantuo Castellano, Perruno y Beba. El Moscatel es, con gran diferencia, el más importante de todos y uno de los pocos vidueños que se identifican con certeza en los escritos antiguos, incluidos los de Plinio; el nombre se deriva de la palabra latina *musca*, mosca, debido a que sus uvas dulces atraen enormemente a las moscas. Da una buena cosecha de uvas gordas con un sabor muy característico, como si en lugar de azúcar contuviesen miel, y maduran en la primera mitad de septiembre. El moscatel se cultiva mucho, especialmente en los

alrededores de Chipiona y da un vino dulce que se emplea, casi en su totalidad, en el cabeceo con otros vinos más secos, para elaborar vinos de Jerez generosos destinados a la exportación. El Mantuo Castellano madura tardíamente (con frecuencia a finales de octubre); era muy popular y da un vino aceptable en una tierra mediocre, pero las uvas son propensas a pudrirse por lo que la cosecha no es muy segura. El Perruno es bastante menos corriente ahora que a principios del siglo XIX, da un vino agradable y una cosecha excelente pero no madura hasta bien entrado noviembre, por tanto es muy vulnerable al tiempo. Tanto el Mantuo como el Perruno se encuentran, a veces, en tierras de albarizas. El vidueño Beba da una uva un poco oscura y deliciosa que, sin embargo, no es apropiada para hacer vino. Madura entre la segunda mitad de octubre y la primera de noviembre y las uvas se destinan para el consumo y para hacer pasas. Se conservan durante mucho tiempo y se suelen ver en Navidad colgadas de las vigas de las casas de los campesinos. Reciben el nombre de *uvas de cuelga* y se comen al son de las doce campanadas en la noche de Fin de Año para tener suerte.

Los vidueños Palomino y Beba se cultivan, también, en tierras de arenas, junto con el Mollar Negro, que pertenece a la misma familia que el Cañocazo y el Mantuo de Pila, también conocido como Mantuo de Rey o Gabriela. El Mantuo de Pila da uvas grandes que no maduran hasta bien entrado noviembre y se utilizan tanto para elaborar vino como para comer.

Ahora que se recurre a científicos para hacer cruces hay, en el mundo entero, un afán de búsqueda de variedades de uvas nuevas y mejoradas. En el marco del jerez se ha creado una variedad nueva y prometedora: Corredera, que es un cruce entre Palomino Fino y el Número Cardinal 4. No obstante, aún no se ha comercializado.

Para comparar las características de los vidueños principales, se ha elaborado el siguiente cuadro basado

en las cifras publicadas en *Variedades de Vid en Andalucía*, de Alberto García de Luján, Belén Puertas y Miguel Benítez:

	Palomino fino	Palomino de Jerez	Pedro Ximénez	Cañocazo	Moscatel
Brote	24 Marzo	27 Marzo	20 Marzo	22 Marzo	22 Marzo
Floración	20 Mayo	24 Mayo	21 Mayo	25 Mayo	24 Mayo
Envero (color)	19 Julio	27 Julio	23 Julio	10 Julio	20 Julio
Maduración	13 Sept.	17 Sept.	13 Sept.	17 Sept.	6 Sept.
Producción (kilogramos por vidueño)	5.08	5.47	3.31	2.74	2.25

Jerez goza del mejor clima que se pueda uno imaginar para cultivar vidueños: lluvia en abundancia en invierno y primavera, y un sol caliente y permanente durante todo el verano para que maduren las uvas. No hay años de cosecha excelente, tal y como lo conciben los franceses; prácticamente todas las cosechas son de buena calidad y cantidad, aunque algunos años son, por supuesto, mejores que otros. Sólo, muy de tarde en tarde, se malogra la cosecha por completo. Fue un fracaso en 1708, cuando las precipitaciones fueron tan intensas que las calles de Jerez se enfangaron y los carros no podían circular; veinte años más tarde fracasó de nuevo porque fue un verano tan caluroso que las uvas se abrasaron en las vides; en 1842, la vendimia fue muy pobre debido a las heladas de la primavera, y en 1844 quedó mermada por el excesivo calor que hizo en julio, cosa que volvió a ocurrir en 1915; en fecha tan reciente como 1979 tuvo lugar una tormenta duradera y fuerte, cayendo durante la vendimia un granizo violento que dañó seriamente algunas viñas y paralizó por completo la vendimia durante dos o tres días, debido a que las viñas estaban demasiado enfangadas para se pudiese trabajar en ellas. En realidad, rara vez se

produce una calamidad así, pero los sufrimientos y tribulaciones de los vinateros jerezanos no son nada comparados con los de los vinateros de cualquier otra zona en donde se elabore vino. Por otra parte, las enfermedades, que de vez en cuando y hasta finales del siglo XIX atacaban las vides, han sido prácticamente eliminadas gracias a los modernos métodos de viticultura y al control de insectos.

Las viñas son lugares apacibles, remotos y tranquilos pero los hombres que se ocupan de ellas nunca descansan; desde el momento en que se plantan las vides hasta el día en que se arrancan al finalizar su vida, las viñas son el escenario de un trabajo callado e interminable. El viticultor jamás tiene el placer de estar desocupado en sus campos y poder observar cómo madura la cosecha; siempre hay algo que hacer. Incluso la vida dura de un granjero británico parece simple en comparación, aunque los obreros que trabajan en las viñas se encuentran entre los mejor pagados de España.

En términos generales, todas las labores de la viña se dirigen a aflojar la tierra para que absorba el agua de la lluvia, a quitar las malas hierbas, a injertar y a podar las vides para que crezcan de forma apropiada, al desmamonado y a destruir los insectos dañinos y los parásitos. En primer lugar, hay que preparar la tierra para recibir las vides nuevas. Esta labor se realiza a finales de julio o principios de agosto y recibe el nombre de *agosta*. Las malas hierbas crecen con profusión en esta época del año y las raíces son, a menudo, profundas, extendiéndose bajo la tierra para volver a salir de nuevo a una cierta distancia. Se arrancan todas las malas hierbas y se abre el terreno, desmenuzándolo con una azada. El resto del trabajo se hace bajo el sol abrasador de agosto, que se encarga de desecar las raíces que queden. La tierra es dura y el calor del sol intenso; la temperatura suele ser de más de 38°C a la sombra y no suele haber sombra. La labor

era antes mucho más dura, pero ahora sólo se enfrentan a ella los viticultores más modestos, porque todas las viñas grandes ya se han mecanizado y la agosta se hace más eficazmente con un tractor. Se utilizan tractores del tipo Caterpillar porque los neumáticos normales no se agarran lo suficiente en una tierra tan resbaladiza.

Esto implica que en esa tierra nunca se han plantado vides con anterioridad. Cuando se arrancan las vides viejas y se replanta la viña, la tierra necesita desinfección y reposo durante una temporada. El problema principal surge en los lugares en los que las vides que habían estado plantadas antes han sufrido algún virus, como el que provoca la caída de la hoja. A pesar de que se hace todo lo posible por arrancar las raíces viejas, siempre queda alguna que actúa como foco de una nueva infección. Por ello es necesario esperar siete años para que la viña esté limpia. El virus lo transmiten los nematodos (gusanos), concretamente el *Xiphinema*. Se exterminan con nematicidas que reducen drásticamente la duración del período necesario en barbecho. El primer año, después de arrancar las vides se planta una cosecha de cereales, generalmente cebada. En el segundo año, se rotura el terreno a fondo y se desinfecta. Es entonces cuando ya está lista para la replantación. Si en siete años no se replanta, se pierde el derecho.

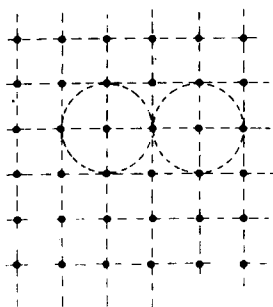
En enero del año siguiente, una vez que las primeras lluvias del invierno han recalado en la tierra desfondada, se allana con gradas. Se analiza la tierra para determinar cuál es la cepa más apropiada, luego se abona y se marca, quedando lista para que se planten los sarmientos nuevos al final del mes. Dos son los sistemas alternativos usados tradicionalmente para plantar una viña: el *marco real* y el *tresbolillo*. Tanto uno como otro tienen ventajas y desventajas. El primero forma cuadrados, mientras que el segundo consiste en triángulos equiláteros. El tresbolillo tiene capacidad

para un 15% más de cepas, mientras que el marco real deja más espacio para cultivo. No obstante, el sistema de tresbolillo tiene otra ventaja más y es que deja una distancia uniforme entre las cepas adyacentes, por ello es el sistema que se emplea con más frecuencia, aunque las viñas plantadas en época muy reciente tienen más espacio entre las calles que antes, con el fin de poder labrar la tierra con tractores especiales. Ahora se ha llegado incluso más lejos. En 1960, aproximadamente, se llegó a la conclusión de que había que cultivar las viñas con medios mecánicos, así que se modificó el sistema tradicional de plantación, por lo que las cepas están, en la actualidad, más próximas unas a otras dentro de las calles, pero éstas están, a su vez, más separadas. Como consecuencia hay un 10% menos de cepas, pero la cosecha es en realidad superior porque se ha mejorado el cultivo de la tierra. En el sistema de marco real, la distancia entre las cepas es aproximadamente de 1,75 metros; en el de tresbolillo es de 2,10 y en plantaciones más modernas la separación es de 1,1 a 1,15 metros entre las cepas de una calle, y de 2,25 a 2,4 metros entre una calle y otra. Las normas del Consejo Regulador permiten una densidad máxima de plantación de 4.100 cepas por hectárea.

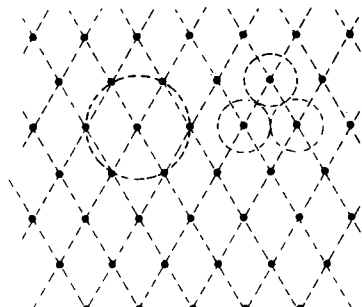
Hoy en día, todas las viñas nuevas, se plantan colocando los barbados sobre alambres *-espalderas-* que se extienden horizontalmente por las calles de cepas. La primera vez que lo ví fue en 1958, en una viña experimental de González Byass. Se llegó a la conclusión de que era tan efectivo que ahora es una práctica casi universal, reduciendo enormemente el trabajo y permitiendo una mayor mecanización. Y quizás, con el tiempo, pueda incluso realizarse una vendimia mecánica.

En febrero se realiza la segunda tarea importante, el *cavabién*, en la que la tierra se rotura con la azada, aunque en la actualidad también se hace mecánicamente con un tractor; esta operación se repite todos los años en la misma época y a lo largo de toda la vida de

la cepa. Se realiza al finalizar las lluvias fuertes del invierno y, en realidad, es la conclusión de la *deserpia*, que tiene lugar en octubre y que es la primera tarea importante después de la vendimia; se describirá más adelante puesto que sólo se realiza a partir del segundo año.



El *Marco Real* o
sistema de cuadrados



El *Tresbolillo* o sistema
diagonal de triángulos

Sistemas de marqueo para la plantación de cepas

A finales de abril y principios de mayo se realiza el *golpe lleno*, que consiste en remover la tierra, hasta llegar a una profundidad de unos 18 centímetros, para extirpar las hierbas. Esta labor se lleva a cabo todos los años después del cavabién.

La cuarta faena importante tiene lugar en julio; se llama *bina* y consiste en otra roturación similar a la del golpe-lleño, pero además de extirpar las hierbas sirve para proteger la tierra del calor del sol estival y para proporcionar a la cepa la humedad necesaria para que sobreviva durante los meses de sequía. La tierra se rompe y se asienta varias veces, hasta que quede compacta y no esté apelmazada, ya que el apretamiento dañaría las plantas. Los brotes nuevos también se

cortan para fortalecer las raíces. La bina es una de las labores más importantes y ha de hacerse con extremo cuidado.

En octubre, después de la vendimia comienza un nuevo año en la vida de la viña. En primer lugar se hace el *repaso*, una vez que se han examinado todas las cepas para ver si alguna se ha perdido. La proporción de las que hay que reemplazar es del 15%, sobre todo en el primer y segundo año. Después comienza la rutina de nuevo con la *deserpia*, cavándose una pileta de un metro cuadrado a una profundidad de 15 ó 20 centímetros, con la cepa en el centro y amontonando la tierra alrededor, de tal manera que la cepa quede encajonada. Esto evita que la lluvia se pierda, dirigiéndola al lugar más conveniente. Una lluvia suave resulta beneficiosa en este momento. Por otra parte, cuando el agua es excesiva hay que hacer canales en las lomas para desviarla y prevenir la erosión del terreno. A esto se le denomina *alomado*.

Durante diciembre y enero, se realiza la labor anual de la *desbraga*, en la que se cortan los brotes innecesarios, además de las raicillas que crecen a unos 15 centímetros de profundidad. Inmediatamente después, se reponen los plantones que no han cogido bien o se han perdido y, a continuación, las faenas de la viña continúan exactamente igual hasta agosto, mes en el que se lleva a cabo una labor que sólo se hace en el segundo año: la *injerta*. Desde la terrible plaga de la filoxera del siglo pasado, la tierra se ha impregnado de estos áfidos destructivos y todavía es imposible cultivar las cepas al estilo tradicional. Las cepas americanas, por el contrario, son resistentes a la filoxera aunque el vino que dan las uvas es de una calidad muy inferior. Aprovechando lo mejor de ambos países, las cepas americanas (*riparia*) (o con mayor frecuencia, los híbridos conseguidos mediante el cruce de cepas americanas y europeas) se plantan, y cuando han agarrado se les injertan las cepas europeas. El Instituto

Nacional de Investigaciones Agrarias (INAO) de Jerez y la Estación de Viticultura y Enología de Xerez (EVEX), han realizado un trabajo importante, al determinar las mejores cepas compatibles con una tierra que tiene tanto calcio. Las solicitudes de portainjertos en las tierras de albarizas son muy elevadas. La cepa que más se utiliza es la 13-5 Evex, que data de 1940 y que proviene de la Berlandieri Reseguir Número 2. Otras cepas importantes son la 13-1, 13-44, 41-B, 161-49 y la 333EM (Escuela Montpellier) y también se emplean en cierta medida la Berlandieri-X Colombard 1 y la 19-62. En los terrenos más bajos y húmedos se puede utilizar la 99-R.

Uno de los problemas ha sido conseguir un portainjerto que no esté contaminado y, para ello, González Byass ha creado sus propios viveros 83ha. En 1975, se pusieron en contacto con la Universidad de California, en Davis, estableciéndose una cooperación en la investigación y proporcionando cepas indicadoras muy poco resistentes al virus. Una, por ejemplo, es la cepa Cabernet Sauvignon, que responde con rapidez al virus que causa el entrenudo. La cepa indicadora se planta en un tiesto y la cepa que se va a examinar se injerta en el extremo superior. Sólo hay tres viveros en España que produzcan cepas sin virus.

Los injertos se hacen a ras del suelo y se protegen elevando un montículo de tierra alrededor de las plantas. No obstante, los viticultores más importantes utilizan ahora injertos en bancos, plantando esquejes ya injertados en los viveros. El injerto se hace con muchísimo cuidado y se cubre con cera derretida, que contiene una hormona curativa y un fungicida.

Sin duda alguna, cuando se introdujeron las cepas injertadas en algunas zonas, la calidad de los vinos podía haberse resentido; según dicen, ocurre sobre todo con el clarete y el oporto. Pero no parece que esto haya ocurrido en Jerez. Los resultados dependen de una gran cantidad de factores distintos y, ciertamente, es

erróneo suponer que las cepas injertadas sean necesariamente inferiores o que lo que ocurra en un lugar tenga forzosamente que ocurrir en otro. Hay un tipo de vino de Jerez particularmente atractivo llamado *palo cortado*, que describiré en el Capítulo 9, cuya elaboración ha sido más difícil desde la invasión de la filoxera, pero ésta es la excepción; la opinión generalizada de los exportadores de jerez que vivieron esos años críticos era que los vinos de cepas injertadas eran ligeramente superiores.

Si los primeros injertos fracasan, las cepas se vuelven a injertar entre diciembre y febrero; a esta operación se le denomina *injerta de yema*, pero nunca es tan buena como la primera por una razón: el injerto se hace más arriba, por lo que resulta más difícil que los brotes salgan muy abajo.

La lluvia se agradece en los meses de invierno porque el terreno la absorbe y la prepara para el verano seco y caluroso. En marzo, cuando a las cepas les empiezan a salir las hojas, es esencial una lluvia fuerte para que la cosecha sea abundante; pero luego, mientras menos agua, mejor.

En febrero se realiza el *abonado*. Antiguamente se abonaba la tierra sólo con excrementos de caballo, echando una paletada en un hoyo cada cuatro cepas, realizando esta operación en rotación, de tal manera que todas las cepas se beneficiaban de los fertilizantes una vez cada tres años. Había un dicho que decía que un buen catador era capaz de distinguir, al probar el vino, si se habían utilizado excrementos de vaca. Hoy en día hay menos animales, sobre todo caballos, por eso se emplea abono vegetal y turba; también se utilizan cada vez más los abonos minerales. En interés de la mecanización, el abono se aplica abriendo una zanja entre hileras de cepas alternas o haciendo un hoyo con el arado. Por lo general, cada año se abona la cuarta parte de una viña. Un profesor de mi escuela preparatoria, que era un botánico muy entusiasta, me contó

que el mejor abono para las cepas era, sin lugar a dudas, un gato muerto, pero no he podido verificarlo, mientras que según Conrad Heresbachius, el mejor abono es 'pipí, orina vieja y podrida', cosa con la que estoy en completo desacuerdo. Sir Hugh Platt, en su *Garden of Eden*, prescribe, de forma realmente alarmante, dos cuartos de sangre de buey y un puñado de excremento de paloma.

A esta labor le sigue, en abril, la *castra* que consiste en podar ligeramente las cepas y en amarrarlas. Todos los años, y durante los tres meses siguientes al golpe lleno, se procede al sulfatado y al azufrado de las cepas para prevenir el mildiu y otras enfermedades similares causadas por hongos. En las viñas pequeñas se hace una vez cada quince días, o con mayor frecuencia si llueve (porque la humedad hace que proliferen los hongos dañinos). Esta labor la realizaban obreros llevando bombas de gasolina a sus espaldas. En los años sesenta se empleaban helicópteros para acelerar el trabajo, pero, aunque era un procedimiento rápido, no se hacía concienzudamente; en los ochenta, las viñas ya se habían mecanizado por completo y se llegó a la conclusión de que la labor se hacía mejor con pulverizadores tirados por tractores. Una de las ventajas de los helicópteros era que se podían utilizar cuando los obreros estaban en huelga, cosa que en aquella época ocurría con cierta frecuencia. Uno de los helicópteros se estrelló en una bodega de González Byass al chocar contra una fuente. El piloto resultó ileso pero hubo que darle con urgencia una copa de jerez.

La rapidez es muy valiosa, especialmente cuando las condiciones atmosféricas son peligrosas; por ejemplo, en verano, en un día de lluvia intensa seguido de un sol abrasador. Además, la mitad de una viña puede ser atacada mientras que la otra mitad está recibiendo tratamiento. La solución tradicional del sulfatado es el caldo bordelés, que se obtiene diluyendo sulfato de cobre y cal apagada en agua, empezando con una pro-

porción de dos kilos por cada cien litros de agua en las dos primeras aplicaciones, y aumentándolo en un 50% el resto. No obstante, ahora es más frecuente utilizar una solución comercializada, como el Cuprosán. Las cepas también se fumigaban antes con polvo de azufre para prevenir el oídio, pero en la actualidad se usa un fungicida sistémico.

La floración se produce en mayo y las uvas aparecen a primeros de junio. Con un poco de suerte una cepa puede producir en su tercer año una cosecha pequeña y debería dar una buena en el cuarto año. Durante todo este tiempo las labores descritas anteriormente se repiten un mes tras otro, aunque hay una faena adicional que requiere un tratamiento distinto todos los años y que es la más importante de todas: la *poda*. Si se hace de manera incorrecta la vida de la cepa sería infructuosa y corta. El sistema tradicional de podar las cepas Palomino, que es único de las viñas del jerez, se denomina *de vara y pulgar*. Se deja la vara con siete u ocho yemas vistas, o nudos, que producirán las uvas del año, mientras que el *pulgar* es un pequeño vástago que, al año siguiente, será la vara. Pero esta operación lleva tiempo. Durante el tercer o cuarto año se suele cortar el sarmiento a una altura de 30 ó 40 centímetros del suelo, dejando sólo la yema superior de la cepa, aunque más tarde deberá ser cortada para favorecer el crecimiento, en caso de que la vid parezca poco vigorosa. En el quinto año se corta la yema superior, dejando dos yemas brotando de la cepa. Al sexto año, se podan estas dos yemas, dejándose una con varios nudos y la otra sólo con dos. Al séptimo u octavo año, cuando la cepa ya es lo bastante fuerte, se deja con cuatro yemas que se han de podar de manera alternativa, de forma que una esté siempre preparada para dar fruto mientras las otras tres, se mantienen cortas hasta que les llegue el turno. El número de 'yemas' que se dejan en una vara afecta al tipo del vino producido; si el vinatero quiere vinos con mucho cuerpo, poda mucho las cepas, pero si quiere vinos ligeros y

delicados, deja una vara más larga, sobre todo en las viñas de Sanlúcar que producen manzanilla. La cifra normal es de 10 yemas en la vara y una o dos en el pulgar. Después de años de mucha sequía, se vuelven a podar las cepas para darles vigor y ayudarles a recuperarse; la producción es entonces menor, pero la vida de las cepas se prolonga.

Para seleccionar las yemas que se han de dejar, el capataz debe distinguir entre el lado seco de una cepa y el lado verde. El lado seco se seca porque los nudos podados impiden la circulación de la savia, por tanto, las yemas nuevas proceden del lado verde. Como las yemas nuevas siempre salen por el mismo lado, la consecuencia es que pasados unos años, la cepa adquiere una forma en espiral, que ayuda a explicar el aspecto nudoso, desagradable y retorcido de las cepas viejas en invierno cuando no tienen hojas ni uvas.

Después de la poda, se rocían los extremos de las yemas con una solución de sulfato de hierro al 30% para prevenir el ataque de insectos y hongos. Una de las razones por las que se poda una cepa hasta dejar que las uvas queden próximas a la tierra es la antigua creencia de que éstas se benefician del calor que el terreno refleja por la noche, aunque no está muy claro si esto verdaderamente importa en un clima caluroso como el de Andalucía. Últimamente se han llevado a cabo muchos experimentos con la poda, estimulados por la práctica moderna de cultivar las cepas apoyándolas en alambres, y por la posibilidad de llevar a cabo una vendimia mecanizada. Los sistemas de poda empleados en otras viñas importantes, tales como la poda Guyot y la poda en cordón, también se han intentado, pero no se ha llegado a adoptar ninguno de ellos. Una práctica muy extendida es, sin embargo, la de aumentar la altura de 30 a 60 centímetros. El resultado es una producción ligeramente inferior, así como un ligero aumento de la graduación alcohólica, pero también se produce un ligero descenso de la acidez. Las

cepas son más fáciles de manejar y los racimos de uvas están más limpios (puesto que no tocan el suelo), por lo que la vendimia se realiza con mayor facilidad, y posiblemente en el futuro se hará con medios mecánicos. Otro sistema de poda tradicional que, puede que se extienda más, consiste en dejar cuatro yemas en el pulgar, lo cual aumenta ligeramente la producción y el contenido alcohólico, pero son unos vinos un poco menos ácidos.

Cuando las cepas ya están maduras y cargadas de uvas, aún queda otra labor más por hacer en las viñas tradicionales: el *levantado de varas*. A partir de junio, se levantan las ramas frágiles con palos de madera para mantenerlas en posición horizontal, con el fin de que las uvas no se pudran al estar en contacto con la tierra. En octubre hay que recoger los palos de nuevo y a esto se le llama *recogida*. Sin embargo, toda esta labor es extremadamente tediosa y cara porque lleva mucho tiempo y el sistema de apoyo no es realmente muy satisfactorio (los palos se caen con facilidad, sobre todo si sopla un viento fuerte). Con la creciente falta de mano de obra, a veces ha sido una tarea imposible de llevar a cabo. Para evitarlo, ahora se guían las cepas mediante alambres. A medida que la cepa crece (y la poda conduce a un crecimiento denso) no se necesita mucho apoyo. Los alambres son, de esta manera, relativamente endebles comparados con las estructuras que se necesitan en otros lugares, pero proporcionan todo el apoyo necesario, lo que ha dado lugar a que el levantado de varas quede obsoleto. Asimismo, hacen que otra labor se haga con mayor rapidez y facilidad. Se colocan dos alambres juntos en la parte superior de la estructura, que se pueden elevar con las máquinas al final de la estación, con el fin de que las hojas se extiendan hacia arriba y las uvas que están madurando queden expuestas, en su totalidad, al sol. Antes cortaban algunas hojas en una poda de verano y como consecuencia aumentaba la acidez, aunque esto puede, en realidad, ser una ventaja cuando se cultivan uvas para elaborar vinos de mesa.

Todo esto no es más que un esbozo del trabajo pues las labores nunca se acaban. El cultivo de la tierra para controlar las hierbas se extiende desde la primavera hasta el inicio del verano, pero cesa el 20 de julio y está estrictamente prohibido en agosto, puesto que el cultivo, durante este período, aumenta la producción aunque a expensas de la calidad. Al final del cuarto año de la plantación, el propietario tiene que solicitar, mediante una declaración formal, que su viña sea clasificada como Jerez Superior. Entonces, los vocales del Consejo Regulador la inspeccionan para comprobar que ha sido plantada correctamente (que la densidad de la plantación no es demasiado elevada, por ejemplo). La poda ha de ser también correcta. Si no reúne todos los requisitos, entonces se clasifica simplemente como Zona y las uvas tienen mucho menos valor. Si no se emplean las variedades autorizadas, o si la densidad es excesiva, ni siquiera la clasifican como Zona y, bajo ningún concepto, se pueden utilizar estas uvas para elaborar jerez. No obstante, hasta ahora ningún viticultor ha sido tan necio como para caer en su propia trampa.

Por otra parte, una viña nueva recién admitida no está preparada para dar un vino bueno. La totalidad del vino del primer año se destina a la destilación, el del segundo y tercer año para hacer mistelas, el del cuarto año (una vendimia pequeña) para hacer jerez de calidad inferior y posteriormente, en el quinto año, comienza la producción de verdad. Pero pocos son los que encontrarán la calidad aceptable hasta que las cepas no tengan al menos cinco años. González Byass, por ejemplo, jamás utiliza para sus marcas ningún vino procedente de cepas que tengan menos de ocho años.

Durante el calor abrasador del verano y la lluvia torrencial de principios de la primavera se deben seguir cuidando las viñas, siendo pocas las ganancias en relación con el capital y el trabajo requerido. Cuando la vendimia es mala, los propietarios pierden

dinero; cuando es buena, los beneficios son pequeños. Siempre ha sido así, aunque ahora es peor que nunca debido a la filoxera, porque las cepas injertadas necesitan una replantación más rápida que las viejas. La rentabilidad de la viticultura es muy complicada, pero ya en 1886 los propietarios de viñas aprobaron una resolución para subir el precio de las uvas; asimismo, comenzaron a utilizar abonos y lo que ellos denominaron ‘terribles máquinas’ para poder vivir aunque muy apretadamente. Por suerte, ni los abonos, ni la mecanización elemental perjudicaron al vino. Se evitó la bancarrota durante unos años, pero muchos se arruinaron con la invasión de la filoxera. El coste del cultivo aún se puede soportar gracias al aumento del uso de maquinaria.

Hoy en día, todo el trabajo de una viña, independientemente del tamaño de ésta, se realiza con maquinaria, pero la búsqueda de la maquinaria empezó hace muchos años. En mayo de 1884, se probó, en Chiclana, un arado a vapor especial para viñas, hecho por John Fowler & Co., de Leeds, pero no llegó a tener éxito. Fue después de la Segunda Guerra Mundial, cuando una maquinaria apropiada empezó a ser asequible.

El sistema tradicional de cultivar una viña es, obviamente, una tarea intensa. Gran parte de ésta se dirige a eliminar las hierbas, que compiten con las cepas en busca de minerales y agua, y se convierten en foco de hongos y en morada de insectos dañinos. Si se dejasen a sus anchas acabarían con toda una viña. Algunas como la correhuela, el cardo, la grama, la malva y el trébol son perennes; otras como el seto de mostaza y la cerraña, son anuales. La peor es la correhuela, que se extiende por toda la cepa y envuelve los racimos de uvas. Ahora todas se pueden controlar con herbicidas, pero la correhuela requiere varios tratamientos. Lo normal es emplear herbicidas preventivos en octubre, después de la vendimia, para prevenir el crecimiento de las hierbas de otoño; pero se han de

utilizar con cuidado para evitar una acumulación tóxica en el terreno. Algunas hierbas, como por ejemplo la bella pero terrible carrahola, requieren el uso sistemático de herbicidas que se absorben a través de las hojas, por lo que hay que tener cuidado y evitar que pasen a las hojas de las cepas. Se emplean herbicidas específicos en primavera y en verano generalmente, junto con los sistemas tradicionales de cultivo.

Una solución extrema es eliminar el cultivo por completo, es decir, el método de *no cultivo* o *no laboreo*. El cultivo tiene ventajas, pues afloja la tierra, permitiendo que el agua penetre durante la estación de las lluvias y después, las labores del verano se encargan de eliminar las grietas de la superficie del terreno para, de esta manera, conservar el agua. Sirve también para aumentar el nitrógeno de la tierra y para facilitar el abonado. Por otra parte, el cultivo mecánico tiene desventajas. Los tractores apelmazan el terreno, sobre todo si está mojado; si se profundiza un poco, se destruyen las raíces superiores que crecen en el nivel de la tierra con mayor riqueza; las máquinas pueden dañar las cepas, de hecho a veces las matan, mientras que las heridas más superficiales se convierten en focos de infección. El *no cultivo* reduce enormemente las labores necesarias, pero incrementa los gastos en herbicidas y en combustible. El aspecto económico no es, en absoluto, sencillo. Hasta ahora esta técnica se ha llevado a cabo únicamente con carácter experimental, pero los resultados obtenidos a lo largo de más de quince años han demostrado que la diferencia en cuanto a producción es mínima y que el ahorro es del 19%. El terreno sufre menos erosión pero el abonado es más difícil: se utilizan fertilizantes de superficie, pero si no son suficientes, la fertilidad del terreno puede verse, a largo plazo, afectada. Por lo general, se cree que las viñas no cultivadas ofrecen un aspecto menos sano y los observadores cautelosos han percibido cierta degeneración al cabo de seis o siete años. Hasta ahora no se han podido constatar diferencias en la calidad del vino.

Aún es pronto, pero es una evolución que hay que observar con atención. Podría resultar muy valioso en otras zonas de las viñas, en donde el terreno hace el laboreo difícil. Es muy posible que el experimento obligue a que se realicen algunas labores y se omitan otras. Se ha sugerido, por ejemplo, que la deserpia se debería hacer (que se puede hacer mecánicamente) y dejar posteriormente, la viña a su aire, o que podría roturarse la tierra después de la primavera con el fin de evitar grietas que puedan aparecer en las zonas con más agujeros.

Otra técnica que se ha experimentado es la aleopatía que consiste en impedir que las hierbas salgan, cultivando para ello sus parásitos.

Antiguamente se consideraba una buena tierra de albarizas la que producía ocho botas de mosto por aranzada. Ahora la producción es de unas nueve botas por aranzada. No existe ninguna razón para justificar este incremento, pero tampoco es excesivo. Las viñas de todo el mundo producen ahora más que antes y también los campos de trigo. Por ello es conveniente considerar estos hechos desde una cierta perspectiva, porque los amantes del vino son muy propensos a asustarse ante los cambios. Una de las razones de estas mejoras es la selección clónica de las cepas; pero esto se hace sobre todo para seleccionar las cepas más resistentes a las enfermedades, especialmente las enfermedades provocadas por un virus, así pues, la producción potencial queda relegada a un segundo plano de una cepa sana. El aumento de la producción, si no hay enfermedades, es bastante más significativo y eso es consecuencia, no sólo de la selección de las cepas para las viñas nuevas, sino también de la esmerada viticultura que se lleva a cabo en todas las viñas, de un diagnóstico seguro y de un tratamiento eficaz. El abonado también juega un papel importante pero es, en efecto, muy secundario. El cambio más significativo de todos es que se efectúa un cultivo mucho más regu-

lar para eliminar las hierbas (labor que se realiza con mayor facilidad en aquellas viñas que están plantadas de tal manera que un tractor pueda pasar con facilidad entre las filas de cepas). Pero cualquier cepa, por muy sana que esté, tiene una producción limitada y el incremento de producción ha traído consigo una disminución de la graduación alcohólica, por ello, los mostos que antes tenían entre 12° y 12,5° de alcohol, poseen ahora una graduación menor. El hecho de saber que eso estaba ocurriendo me hizo pensar bastante, así que he probado vinos de añada jóvenes siempre que he tenido oportunidad (que ha sido con frecuencia) durante varios años, con el fin de comprobar si la calidad había disminuido algo. No pude comprobarlo. En todo caso, podría asegurar lo contrario. El alcohol es tan sólo un elemento más del vino que se corrige con facilidad teniendo en cuenta el sistema de elaboración del jerez. Lo más importante es el sabor y el equilibrio. Ninguno de los dos está, en absoluto, ausente y los vinos actuales parecen, en todo caso, tener mayor finura.

Durante todo el año se observan las cepas atentamente por si tuviesen alguna enfermedad, que puede surgir en cualquier momento, sobre todo cuando el tiempo ha sido húmedo y no ha habido sol. Las enfermedades son de cuatro tipos y pueden ser causadas por deficiencias del terreno, hongos, insectos o virus.

Sólo hay una enfermedad perteneciente a la primera categoría: la clorosis. Se produce, normalmente, por un exceso de calcio en el terreno, lo que provoca que la hoja se vuelva de un color amarillento y se marchite, pero no es una enfermedad frecuente en el marco del jerez a pesar de la naturaleza del terreno. Cuando las hojas amarillean en primavera no crean, necesariamente, un motivo de preocupación. Rara vez persiste si se ha utilizado la raíz de la cepa correcta, pero si lo hace se cura inyectando una solución de quelatos de

hierro en el terreno o aplicando dicha solución a las hojas de la cepa.

Cualquier cosa que afecte a las hojas de la cepa es inevitablemente grave: el azúcar, que se va acumulando en la uva, se forma primero en las hojas; la planta respira a través de las hojas; las hojas protegen a las uvas de las quemaduras del sol, y el agua que se evapora a través de ellas refresca a la cepa en pleno verano.

Sólo hay dos enfermedades de cierta importancia causadas por hongos: el oídio (*Uncinula necator*, *Uncinula americana* or *Uncinula spiralis*, antes conocida como *Oidium tuckeri*); y el mildiu (*Plasmopara viticola*, anteriormente llamada *Peronospora viticola*). Éstas, por el contrario, sí son muy graves, a no ser que se detecten y controlen en seguida. El oídio procede de América del Norte y fue un tal Tucker el que la detectó por primera vez en Europa, localizándola en un invernadero de Margate, en 1845. Un jardinero londinense, llamado Kyle, encontró el remedio un año más tarde. En 1852 las viñas de Chiclana fueron atacadas y la enfermedad se extendió a toda velocidad, llegando a Jerez en 1855; no se pudo controlar del todo hasta 1858 y no hubo otra vendimia buena hasta 1861. Mientras tanto, la producción de las viñas del marco del jerez se redujo de forma drástica, y las viñas francesas fueron igualmente devastadas en esa misma época. Los exportadores más antiguos vendían menos vino a precios más elevados, pero surgieron arribistas sin ninguna integridad que lo único que querían era satisfacer la demanda, importando para ello vinos de calidad inferior, aunque no muy distintos, de otras zonas de Andalucía.

Cuando una cepa resulta atacada por el oídio, el primer síntoma es una mancha oscura en el sarmiento que se conoce vulgarmente como *cenizo*, debido al polvo fino y similar a la ceniza que al poco tiempo cubre las uvas, volviéndolas amargas y pudriéndolas. El hongo necesita una temperatura mínima de unos 10°C, y

suele propagarse en tiempo húmedo, por lo que resulta probable que aparezca después de la lluvia, en cualquier época entre la floración de la cepa y la vendimia, aunque las cepas bien podadas son menos susceptibles al ataque que las otras. La fumigación ayuda a mantener la enfermedad bajo control, aunque el único remedio eficaz, como descubrió Kyle, es el espolvoreo de azufre.

El mildiu se reproduce en condiciones similares, aunque si la temperatura alcanza los 37°C no prospera. Cuando ataca a las cepas aparecen manchas blancas parecidas al azúcar helado, casi siempre en los bordes de las hojas, extendiéndose progresivamente hacia el interior. Afecta, igualmente, a las uvas; si contamina la fruta joven se le conoce como 'podredumbre gris', pero cuando ataca a la fruta ya casi madura el color es diferente y se le denomina 'podredumbre negra'. Desafortunadamente no hay indicios de infección hasta que se ha afianzado firmemente en las uvas y, entonces, ya no hay remedio. No obstante, hoy día es muy rara, pues se previene, bien mediante la aplicación de productos como Cuprosán o una mezcla de caldo bordelés durante los meses peligrosos del verano, bien mediante el uso sistemático de fungicidas que también se pueden pulverizar. Por desgracia, así como las bacterias resisten a los antibióticos, también los hongos resisten a los fungicidas, por ello es necesario crear fungicidas nuevos.

En las cepas se encuentran muchos insectos, la mayoría inofensivos, pero existe un número considerable que puede ocasionar enfermedades, de los cuales, los doce más importantes son los siguientes: *sámago*, *pajuela*, *pulgón*, *Pseudococcus vinis*, *Polychrosis botrana*, *Sparganothis pilleriana*, *Eriophyes vitis*, *mosquito verde*, *Cryptoblabes gnidiella*, *Iobesia botrana*, *Tetranychus urticae* y, la peor de todas, la filoxera. Las uvas Palomino tienen una piel fina, por ello resultan fácilmente atacables.

El sáмого hace que el sarmiento se vuelva esponjoso, que la cepa deje de dar uvas y que, finalmente, muera. Esta enfermedad se produjo varias veces durante el pasado siglo pero, al parecer, sólo se manifestaba cuando se replantaba la cepa en tierra sin reposo, a la que no se le había dado tiempo para que se recuperase después de haber arrancado las cepas viejas. El causante de la pajuela es un insecto pequeño, que teje su nido alrededor de los pétalos de la cepa, devora las yemas tiernas y destruye los nuevos brotes. Ambas enfermedades provocadas por insectos, así como el pulgón, han sido erradicadas gracias a una viticultura vigilante y a las pulverizaciones con insecticidas. Pero hasta que las pulverizaciones se universalizaron en el siglo XIX, el pulgón constituía una amenaza grave, convirtiéndose en el azote de los vinicultores de los siglos XVI y XVII. En 1566, los ciudadanos de Beaune pidieron al cura de Autun que excomulgara la peste, y en el cabildo celebrado el 10 de abril de 1603 en Jerez, un terrateniente prominente, Don Diego Caballero de los Olivos, cansado de luchar contra los perniciosos coleópteros de color amarillo verdoso, pidió, una vez más, que fueran excomulgados, alegando que había un fraile culto y santo llamado Francisco de Porras que los había excomulgado en algún otro sitio con éxito y que estaba dispuesto a hacerlo de nuevo. Si el anatema de la Iglesia tenía o no fuerza disuasoria no se ha podido constatar, pero todos se enfrentaban a la ruina y el alcalde ordenó hacer una procesión por toda la ciudad hasta el convento de Nuestra Señora de la Merced. Los científicos de la época despreciaron los remedios de la religión y ordenaron pintar las cepas con sangre de toro. La última vez que el pulgón atacó Jerez fue, según los documentos, en 1867.

El pulgón, o *cuquillo*, pertenece a la familia de los coleópteros, llamada por los entomólogos *Haltica lythri* Aubé, de la subespecie *ampelophaga*. Estos insectos ovalados y de color amarillo verdoso, con un tamaño de unos cuatro milímetros de largo por dos de ancho,

solían aparecer al principio de la primavera, después de pasar el invierno escondidos tras la corteza de la raíz de la cepa, o en las grietas de los ladrillos, o escondidos en cualquier otro refugio de características similares. Al llegar el verano, los huevos salían y una gran multitud de pequeñas larvas amarillas atacaban a las cepas, comiéndose las hojas y los brotes tiernos. Vivían en las hojas y se alimentaban a una velocidad prodigiosa. Había que examinar todas las cepas y quemar todas las hojas infectadas, pero todo esto no dejaba de ser un remedio parcial. Fue una plaga terrible e incluso después de haber sido exterminada las cepas tardaron dos o tres años en recuperarse.

La *Pseudococcus*, en su variedad *vinis* es una plaga bastante reciente. Su origen se desconoce, pero en el clima mediterráneo se encuentra como en su propia casa, y se vieron por primera vez atacando los árboles frutales. Es un insecto de color amarillo sucio, de unos cuatro milímetros de largo y con una protección blanca y lanosa que dificulta su destrucción. El único insecticida eficaz es una emulsión de aceite mineral que se aplica con un pulverizador directo y a mucha presión. Al igual que el pulgón, este insecto también hiberna bajo la corteza de la cepa y su propagación se previene limpiando la cepa en diciembre, muriendo a causa del frío cuando se queda sin protección.

La *Polychrosis botrana*, conocida como eudemis, es una polilla de la familia de las tortricídeos, conocida en inglés como la polilla de la uva, cuyas larvas atacan a las uvas. La *Sparganothis pilleriana* es otra polilla de la misma familia, cuyas orugas, conocidas en inglés como la oruga de la cepa piramidal, atacan a los brotes nuevos y, a veces, a las uvas. Ambas han ocasionado recientemente un daño considerable y están bajo control gracias al uso de insecticidas. La *Eriophyes vitis*, o *ácaro de yema*, ataca a las yemas e impide la floración, originando la enfermedad conocida como erinosis. Se

trata de un problema serio con el que hay que vivir, ya que es difícil acabar con este ácaro.

El último insecto que ha aparecido y que causa trastornos es el *mosquito verde*, que no se conoció hasta 1970, aproximadamente, y que empezó causando daños en los campos de algodón. Todos los años aparece una plaga nueva y un insecticida nuevo. El problema es mantener el equilibrio de la naturaleza: los insecticidas matan a los depredadores de algunos insectos, dejando la situación peor que antes. Los insectos también se inmunizan contra los insecticidas. Averiguar el momento adecuado para aplicar los insecticidas también plantea un problema. Una de las técnicas es colocar tarros de melaza en las viñas para atrapar a los insectos y preparar un gráfico de infestación que permita predecir el momento crítico. Este método ha sido ya completamente sustituido por el uso de hormonas como fuerza atrayente. Los insecticidas, al ser muy persistentes, son los mejores, pero la elección es limitada porque algunos pueden afectar al vino y, por consiguiente, no se pueden utilizar durante los veinte días previos a la vendimia.

De todas las plagas, la peor, con gran diferencia, es la filoxera, no sólo en Jerez, sino en todas las zonas vinícolas conocidas del mundo. Westwood la descubrió en 1863, en los invernaderos de Hammersmith, y en la edición de 1871, del libro de Thomson *Practical Treatise on the Grape Vine*, aparece una descripción detallada en la que se cita un artículo de M.J.E. Planchon publicado en el *Comptes-Rendus de l'Institut* de 1868. Pasteur afirmaba que se originó en cepas importadas de América debido a su gran resistencia a la anterior plaga de oídio. Se extendió rápidamente por todas las grandes viñedos de Francia. En 1863 ya había llegado a España; en 1875 ya había devastado las viñas de Málaga y el 21 de julio de 1894 apareció en Jerez traída en la ropa de los obreros viticultores temporeros que venían de Málaga. En los años siguientes se fueron perdiendo una viña tras otra, y

en 1898 casi todas estaban ya irremediablemente dañadas. Las últimas viñas españolas en sufrir el ataque fueron las de Cuenca, en 1918. La prosperidad de épocas anteriores desapareció; los pequeños viticultores se arruinaron, empeñando incluso los zapatos de pisar (de cuero de vaca con clavos de hierro en las suelas). Por fortuna, la experiencia francesa ya había descubierto el remedio y los cosecheros españoles más importantes hacía tiempo que estaban preparados para la batalla. Se arrancaron todas las cepas y se reemplazaron por cepas americanas. Pero aquéllos fueron, que se recuerde, los años más turbulentos que Jerez conoció.

La plaga de la filoxera la causa un áfido conocido como *Viteus vitifolii*, *Aphis phylloxera vastatrix*, *Pemphigus vitifolii*, *Xerampelus vitifolii*, *Peritimbia visitana*, o simplemente 'piojo de la cepa'. La describió por primera vez, en los EEUU, el Dr. Asa Fitch en su obra *Noxious Insects of New York* (1856) y posteriormente varias autoridades actuales, siendo los informes más valiosos y recientes los del Catedrático José M^a Vidal-Barraquer Marfa, los del Catedrático Pierre Mullet, y los de George Ordish en su exhaustivo libro sobre dicha materia, *The Great Wine Blight*.

Es de color amarillo pardo y tiene un aspecto muy desagradable cuando se mira a través de una lupa, pero es la única forma de poder verlo, puesto que sólo mide un milímetro. Su ciclo biológico es extremadamente complicado, variando según las condiciones en las que viva, pues crece y se multiplica a una velocidad increíble. La hembra pone un solo huevo en el sarmiento de la cepa durante el otoño; en primavera se rompe el huevo saliendo una fundatrix que pone más de treinta huevos. Éstos, a su vez, nacen y se multiplican, por lo que se estima que una fundatrix que nace en abril puede haber reproducido unos veinte o treinta millones de insectos en noviembre.

La *Phylloxera vastatrix* tiene una existencia con cinco formas distintas, cada una de ellas ocurre en un

momento distinto de su ciclo biológico. El huevo de invierno se pone bajo la corteza de la cepa y en primavera sale la filoxera con forma de *gallícola*. Sin embargo, nunca se ha encontrado el huevo de invierno en las yemas de las viníferas, en donde la criatura pasa el invierno como un insecto *radicícola*. El insecto *gallícola* vive en las hojas de la vid en las que forma agallas. Se reproduce por partenogénesis y pone huevos que dan origen a larvas de dos clases; la mitad de ellos se convierten en gallícolas y continúan viviendo en las hojas, mientras que los demás descienden a las raíces como insectos *radicícolas*. Estos últimos se reproducen también de forma indefinida por partenogénesis y pueden hibernar como ninfas durante el invierno, pero algunas larvas dan lugar a una tercera forma de filoxera: el insecto *sexúpara*. Éstos tienen alas y vuelan a los extremos superiores de las cepas en donde ponen huevos de dos clases, los más grandes serán hembras y los más pequeños machos. Posteriormente se acoplan y la hembra pone un único huevo grande que dura todo el invierno, del cual sale en la primavera siguiente una fundatrix, completándose de esta manera todo el ciclo biológico.

Los insectos gallícolas no se suelen ver en Europa, ni en cepas injertadas, por esta razón, el ciclo completo de la filoxera no suele completarse. Por otra parte, los radicícolas se pueden perpetuar indefinidamente, debilitando y acabando finalmente con las cepas que les resultan vulnerables. Producen lesiones que provocan un crecimiento anormal de la parte atacada y también favorecen la llegada de otros parásitos, como hongos y bacterias. Por último, toda la raíz, que se encuentra debajo de la lesión, se separa del resto de la cepa y muere.

Los gallícolas, si aparecen, son relativamente inofensivos, aunque causan daño al alimentarse con la savia.

Cuando la filoxera ataca a una cepa, su existencia no se advierte durante el primer o segundo año, en

todo caso la producción aumenta ligeramente. La debilidad se advierte sólo una vez que la filoxera se ha afianzado con fuerza en la cepa. Esto puede llevar dos o tres años e incluso ocho. Entonces el daño comienza a surtir efectos: los zarcillos crecen mal, las yemas son delgadas y cortas, y los racimos de uvas son pequeños. Incluso así, el contraste no es muy grande, pero la filoxera ya ha agarrado y la cepa está condenada. Al año siguiente, se observan los mismos síntomas, pero mucho más marcados. Un año más tarde, se aprecia con toda claridad que la cepa se está secando y que no tardará en morir.

La filoxera va de cepa en cepa a través de la tierra o por encima de ellas, ayudada, sobre todo, por el viento o la lluvia; los asexuados, en particular, pueden ser transportados a viñas muy distantes. También se pueden propagar en las herramientas empleadas en la viña, en la maquinaria y en la ropa. A pesar de que se ha intentado exterminarlos de muchas maneras, ninguna ha dado resultado. El remedio más drástico fue inundar las viñas en invierno, cosa que sólo se podía hacer en zonas geográficas apropiadas y por supuesto no en Jerez. Viala propuso un remedio que consistía en emplear orina humana, pero se demostró que era peor que la filoxera. Eloy Martínez intentó electrocutar a los insectos, pero sus experimentos resultaron, igualmente, inútiles. Se ha llevado a cabo la fumigación de las raíces y del terreno con disulfuro carbónico, ácidos orgánicos y compuestos arsénicos con un éxito limitado, pero ha sido imposible controlar la filoxera a gran escala. El problema ha sido encontrar un tipo de insecticida que no cause más daño que beneficio en el terreno, ya que dejan en la cepa residuos indeseables. Por otra parte no está claro si un insecticida sistémico (que se absorbe en la savia de la planta para atacar la plaga desde dentro) podría operar con éxito contra la filoxera, porque el parásito origina unas agallas que acaban con el tejido de la planta y reducen la circulación de la savia, justo en el lugar en que más se necesita. En realidad, no existe remedio y la

única solución es arrancar todas las cepas y replantar las viñas con vides americanas que resisten el ataque. Sin embargo, la replantación no acaba con la plaga, sino que simplemente se hace inmune a ella.

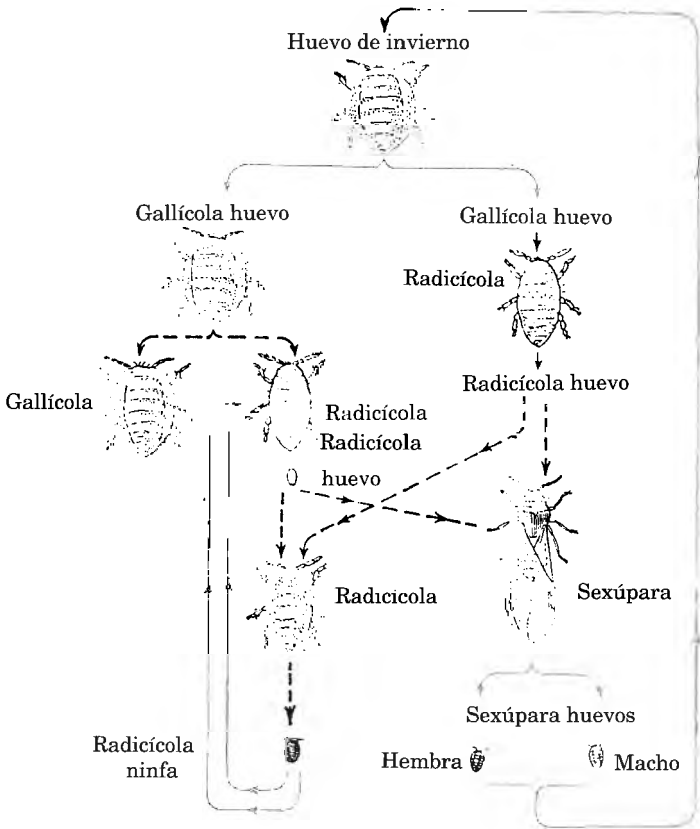
Una vid sana, cultivada como uva de mesa puede vivir, sin lugar a dudas, varios cientos de años. Plinio hablaba de vides que tenían 600 años; y en el patio de un colegio de Jerez, que anteriormente formaba parte de las bodegas Rivero, hubo, hasta mediados de este siglo, un vidueño de Beba con más de 300 años; el tronco tenía 43 centímetros de diámetro y medía 3 metros. Las puertas de la catedral de Ravena se hicieron con la madera de una vid gigante, y las vides que los primeros colonos de California plantaron en Santa Bárbara llegaron a tener un diámetro de 2,5 metros; en 1895, una vid produjo nueve toneladas de fruta. Por supuesto, hubo vides en Sanlúcar con más de cien años hasta la invasión de la filoxera, y la magnífica vid Black Hamburg, de Hampton Court, que se plantó en 1768, aún da una producción considerable de uvas. En realidad, si se cuidan con esmero, continúan viviendo casi eternamente y además las vides viejas dan unos vinos excelentes, aunque la producción disminuye y acaban siendo poco rentables. Antes del ataque de la filoxera, la vida útil de las vides del marco del jerez oscilaba entre cincuenta y ochenta años, y no daban vino de primera calidad hasta no tener veinte o veinticinco años; pero las vides injertadas tienen realmente una vida productiva de sólo veinticinco o treinta años, aunque algunos viticultores no arrancan las vides hasta que no tienen por lo menos cuarenta y cinco años, dando entonces una producción de mosto de primera calidad pero muy inferior en cantidad. Para compensar esto un poco, renuncian a un veinte por ciento más de mosto⁽⁴²⁾ y producen vino bueno

(42) El Mosto, que deriva del latín *mustum*, es el nombre que se le da al jugo fresco de la uva, que en Jerez se le sigue llamando mosto durante más tiempo que en otras zonas vinícolas, ya que el jugo fermentado no se considera vino hasta que ha finalizado el deslfo, unos seis meses después de la vendimia.

cuando tienen tan sólo cinco años. Sin embargo, actualmente hay un exceso de producción y algunos exportadores opinan que no merece la pena una replantación. Javier Hidalgo, por ejemplo, tiene vides de ochenta años.

Muchos exportadores son también propietarios de viñas, ganando indirectamente lo que pierden en las fluctuaciones, pero todavía hay terratenientes controlando algunas viñas grandes. Éstos venden el producto de tres maneras distintas: *compra de uvas*, *a la piqueta* o *al deslío*. El primer sistema lo utilizan, por lo general, los pequeños viticultores, que venden las uvas entregándolas en el lagar del comprador. En el segundo sistema, el exportador compra el mosto en cuanto sale, arriesgándose respecto a la calidad y confiando en que el viticultor no lo aque, aunque algunos añaden deliberadamente agua al mosto resultante de la pisa de uvas muy maduras; también ha de arriesgarse en la cantidad y comprar la totalidad de la producción de la viña a principios de año, aunque éste es un sistema menos frecuente. En el tercer sistema, el exportador compra el mosto sacado de lías, una vez que la fermentación ha cesado. Los exportadores más importantes compran generalmente lo que necesitan, combinando, de esta manera los dos últimos sistemas.

Cuando las uvas comienzan a formarse son pequeñas, duras y ácidas. Desde el punto de vista químico contienen tanino, clorofila, ácido málico y ácido tartárico, y una cantidad mínima de glucosa; de hecho, en ese momento hay más azúcar en las hojas que en el fruto. A medida que el fruto crece, se alimenta a través de las raíces y de las hojas de la vid, eliminando gradualmente la clorofila y el almidón; luego se vuelve más suave y se convierte en el centro de muchas reacciones químicas, casi todas ellas originadas por la fotosíntesis. La pectina y los azúcares se acumulan a medida que los ácidos van desapareciendo poco a poco: el primer azúcar en aparecer es la dextrosa, luego la levulosa, mientras que prácticamente todo el ácido tartárico se convierte en crémor tártaro, y el ácido málico queda



El ciclo biológico de la Filoxera en la cepa americana Vitis spp. Los insectos durante el invierno en la vinífera como radicícolas descansando.

(según Vidal-Barraquer Marfá y Cañizo)

prácticamente destruido mediante la oxidación, aunque algunos reaccionan con bases que se derivan del terreno. Si lloviese durante unos días, justo en el momento en que las uvas están a punto de madurar, el contenido de azúcar dejaría de aumentar e incluso podría descender ligeramente, y los ácidos disminuirían sustancialmente durante la lluvia, aumentando luego para volver a bajar. Finalmente, el fruto alcanza su tamaño definitivo y deja de alimentarse a través de las hojas, pero el proceso de oxidación continúa hasta alcanzar la plena madurez, cuando el fruto es esencialmente azúcar (en forma de levulosa y dextrosa) y ácido tartárico, con indicios, de suma importancia, de otros compuestos orgánicos. También se encuentran levaduras vivas, especialmente en la piel. Son estos compuestos adicionales los que confieren a cada uva su sabor característico y son las levaduras, durante la 'floración' de las uvas, las que inician la fermentación cuando se estruja la fruta.

Los vinateros de Jerez, como los de cualquier otro lugar, tienen signos y augurios para saber si la vendimia va a ser buena. Por ejemplo, hay un pájaro con una especie de cresta al que le gustan las lagartijas pequeñas y los grillos, y que se llama 'abubilla'⁽⁴³⁾. Si canta antes de que las cepas florezcan, se supone que es un signo seguro de que habrá una buena vendimia.

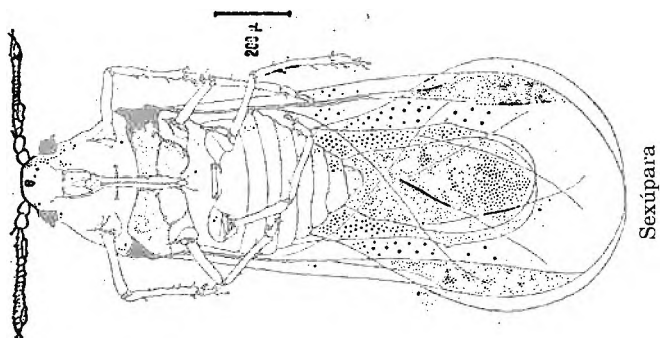
La vendimia es una labor dura pero, al mismo tiempo, se puede pasar muy bien. Recuerdo la vendimia de 1956. Los harapientos vendimiadores se sentaban juntos y charlaban mientras tomaban gazpacho; muchos eran *gitanos* y, de repente, los *gitanos* comenzaban a cantar y bailar flamenco en los patios. Todo era muy natural y eso era lo bonito. Gitanas ágiles y hermosas, con mantoncillos, bailaban girando y dando vueltas por puro placer, mientras las uvas recién recogidas estaban afuera, en el suelo, cubiertas con un

(43) Entre 1865 y 1875 Sandeman tuvo un barco de 86 toneladas llamado Abubilla, que utilizaba para transportar sus vinos a Inglaterra.

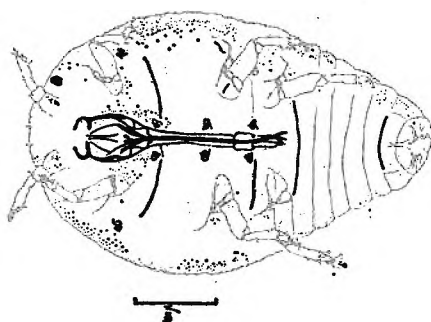
redor de esparto para protegerlas del rocío del amanecer. Los gitanos no se preocupan por nada, pero el viticultor vive en la incertidumbre. Una vez que las uvas están maduras y listas para la recolección, ya no importa si hace frío o calor, sólo hay un peligro: la lluvia. Una lluvia pertinaz durante la vendimia puede ser desastrosa. El mosto resultante de uvas empapadas por la lluvia es de poca graduación y de muy baja calidad; a menudo sólo sirve para la destilación. En cambio, una tormenta breve y fuerte, no tiene mucha importancia.

En casi todas las zonas vinícolas de España, la vendimia empieza el 21 de septiembre, con la festividad de San Mateo; en Jerez, el día oficial es el 8 de septiembre, fiesta de la Natividad de Nuestra Señora. Pero la naturaleza es un mal cronómetro. A veces, cuando el tiempo ha sido muy soleado y seco se cogen las primeras uvas un poco antes. Lo normal es que se retrase una semana, cosa, por otra parte, muy española. Una vez que ha comenzado, suele durar un mes.

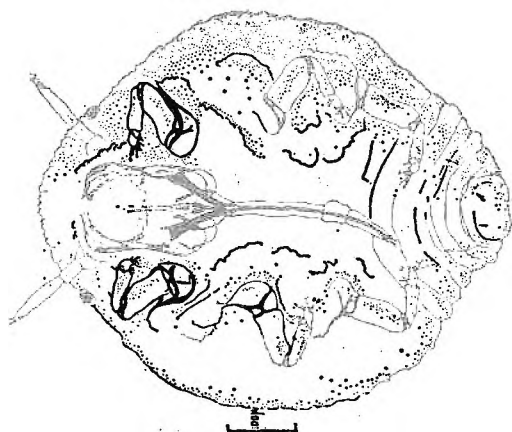
La vendimia se calcula con exactitud. Si se recogen las uvas antes de que estén maduras, el vino será débil y probablemente ácido. Además, cuando las uvas están completamente maduras las pepitas se separan con mayor facilidad de los estambres, al igual que la pulpa de la piel. Si se recogen demasiado tarde, las uvas se desecan, dando una producción inferior y el mosto carece de la acidez natural, y cada día de retraso aumenta el peligro del daño que puede producir la lluvia. A veces, cuando se ha pronosticado mal tiempo se acelera la vendimia y se recogen las uvas antes de alcanzar su plena madurez, pero generalmente se suele considerar más oportuno esperar a que deje de llover, de manera que el sol las seque mientras todavía están en las cepas. Las cepas de diferente especie maduran, por supuesto, en momentos distintos y en lugares distintos de la misma viña, dependiendo de las caracterís-



Sexupara



Radicicola



Gallicola

ticas de la ladera en la que crecen. Antiguamente el viticultor acostumbraba a probar las uvas para ver si estaban maduras y decidía el comienzo de la vendimia de acuerdo con su experiencia y juicio. El paso siguien-

te era estrujar uno o dos racimos en un lagar pequeño para comprobar la gravedad específica del jugo con un hidrómetro o utilizar un instrumento para averiguar el índice de refracción. Ambos métodos proporcionan datos muy exactos en cuanto a la dulzura y, por tanto, madurez. Los instrumentos diseñados para este propósito específico se denominan glucómetros. Sin embargo, hoy en día un viticultor importante confiará, normalmente, en los análisis de un laboratorio más que en las pruebas realizadas en la viña.

La recolección de las uvas la efectúan, en su mayor parte, los hombres, aunque algunos viticultores también contratan mujeres. Trabajan durante todo el día, cortando los racimos de las cepas con navajas y recogiénolos en las *tinetas* de madera o *canastas* de caña que tienen una capacidad de unos catorce kilos de fruta. Los vendimiadores las llevan atadas con correas a la espalda, pero cuando están llenas se las colocan en la cabeza, lo cual es algo *'muy típico'*.

Sin embargo, esta labor se está volviendo más y más cara, y cada vez resulta más difícil conseguir vendimiadores. Cuando en 1970 estuve en una viña, los vendimiadores se pusieron en huelga reclamando más salario y, por un momento, pareció que la vendimia no se iba a poder llevar a cabo. Un viejo granuja, que sólo contrataba mujeres, pensó que se iba a librar, pero no fue así, las mujeres también se pusieron en huelga. Afortunadamente se llegó a un acuerdo, pero fue en el último momento, por lo que los vendimiadores consiguieron casi todo lo que pedían. Sin embargo ahora que todos están muy bien pagados la alegría parece haberse esfumado, como si se tratara de un castigo. Ese flamenco espontáneo que acabo de describir y del que pude disfrutar en innumerables ocasiones mientras estuve viviendo en Jerez en 1956, brillaba por su ausencia en 1970, y ya no era posible verlo de nuevo, excepto en las viñas pequeñas y familiares. Y como los salarios suben, los que contratan tienen, inevitable-

mente, que buscar otras vías, bien empleando menos trabajadores, bien, mencionando un lema moderno, aumentando la productividad.

En 1979 se iniciaron unos experimentos con máquinas cosechadoras de uvas inventadas en California. El sistema moderno empleado en la plantación de vides hace posible que se puedan utilizar estas máquinas y, sin lugar a dudas, algún día se utilizarán. Ya es habitual en las zonas vinícolas clásicas de Francia, pero los vinateros jerezanos son conservadores y aún tienen sus dudas sobre la posibilidad de que las máquinas afecten la calidad, sobre todo de los finos. Pero aparte de esto, el marco del jerez tiene dos dificultades únicas y distintas. La primera es el efecto combinado del clima y de la naturaleza del terreno. Durante la vendimia se producen con frecuencia tormentas breves pero fuertes, que no son perjudiciales, pero que hacen que las tierras de albarizas se vuelvan muy resbaladizas, por lo que el control de las máquinas resulta difícil. La segunda es la situación laboral. España es un país con unos sindicatos de trabajadores muy importante y con un elevado índice de desempleo, por ello hay un fuerte rechazo a la mecanización del cultivo. Todavía existen luditas⁽⁴⁴⁾. Pero las nuevas plantaciones se prestan al cultivo mecanizado y sin duda este criterio acabará por imponerse, sobre todo teniendo en cuenta que el cultivo supondría una reducción del coste de aproximadamente un 30%.

Si alguien del siglo XIX viajase a través del tiempo y viese una viña en los años sesenta, o mucho antes, habría pocas cosas que le llamasen la atención. Pero desde entonces los vinateros jerezanos han avanzado

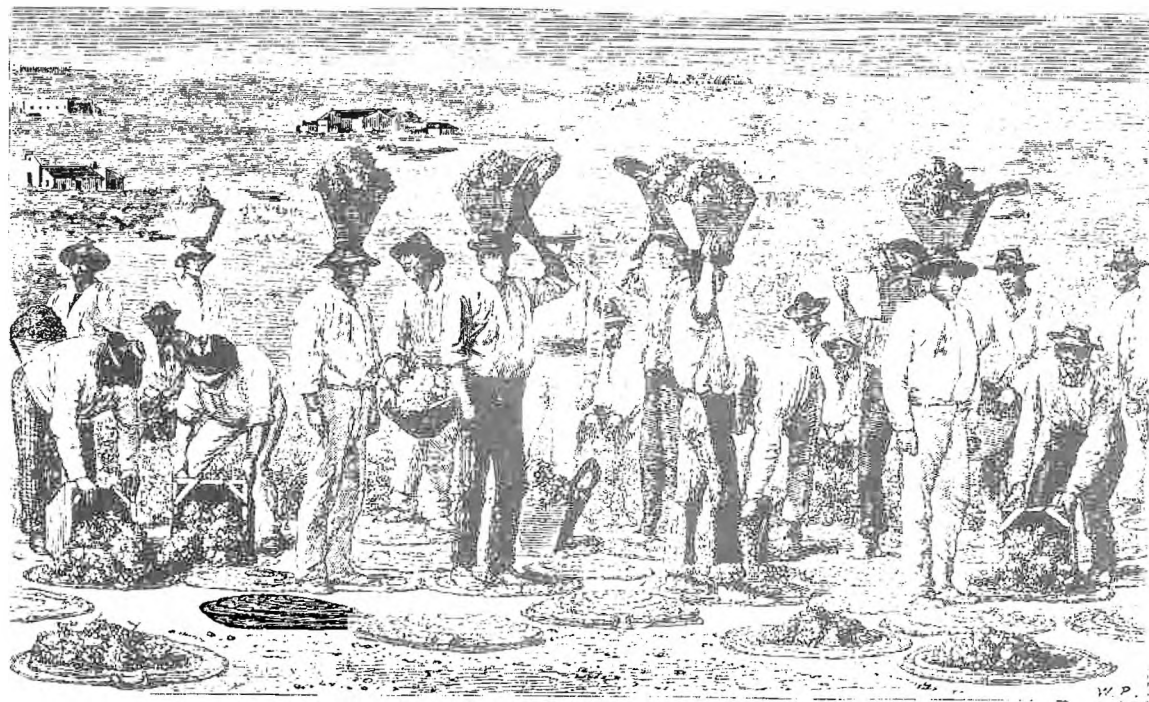
(44) N. del T. Los luditas eran artesanos ingleses del siglo XIX que, sintiéndose amenazados por la aparición de las máquinas textiles, se organizaron en bandas para destruirlas. Surgieron en Nottingham en 1811 y se disolvieron, después de sangrientos enfrentamientos con la justicia siete años más tarde. El nombre procede, al parecer, de un tal Ned Lud o Ludd de Leicestershire, quien protagonizó en 1779 la destrucción de algunas máquinas textiles.

hacia la nueva era tecnológica. En las viñas más recónditas, quizás por razones publicitarias, aún se puede ver cómo se realiza la pisa de la manera primitiva. Pero a lo largo de una década se ha vuelto obsoleta y prácticamente ha desaparecido. Por otra parte, se trata de algo reciente y si no apreciamos el pasado el presente es difícil de entender.

Una vez recogidas las uvas, se tira el fruto podrido y se quitan los raspones más grandes; antiguamente se transportaban las uvas al *almíjar* (lugar al aire libre situado frente al lagar) y se colocaban sobre redores de esparto para que se secasen al sol. Este proceso, que recibe el nombre de *soleo*, reducía la cantidad de humedad y aumentaba, en consecuencia, la proporción de azúcar, aunque la cantidad real de azúcar disminuía muy poco; también disminuía, en cierta medida, la cantidad de ácido málico y el tanino. El soleo de las uvas es una práctica muy antigua y nadie sabe cuándo empezó exactamente, pero lo cierto es que todos los cosecheros jerezanos de comienzos del siglo XIX lo practicaban. Es probable que se remonte a los inicios de la viticultura española y que su origen se pueda situar en la Grecia clásica porque Hesíodo lo describía, en el siglo VIII a.C., en su obra *Los trabajos y los días* de la siguiente manera:

...cuando Orión y Sirio se dirijen al centro del cielo y Arturo ve la aurora de dedos rosados, entonces Perseo cóge un racimo de uvas y tráe tu cosecha a casa. Expón las uvas al sol durante diez días y diez noches, luego cinco días a la sombra, y al sexto, echa en las jarras el regalo del alegre Dionisio.

El tiempo que se dejaban las uvas al sol dependía, en parte de la situación atmosférica y en parte del tipo de vino que se quisiese obtener. Las uvas Palomino, que se emplean para hacer jerez seco, se dejan a la intemperie de doce a veinticuatro horas; si el vinatero



Vendimiadores llegando con uvas a un almijar del siglo XIX (de *Facts about Sherry*, escrito por Henry Vizetelly, Londres, 1876)

desea obtener una cantidad mayor de vinos finos de menor graduación, solea las uvas menos tiempo o nada; pero las uvas Pedro Ximénez y Moscatel, que se utilizaban para hacer vinos dulces se soleaban por un período de diez días a tres semanas, hasta que el aspecto era más parecido al de pasas, conteniendo una proporción muy elevada de azúcar. Por la noche las cubrían con redores de esparto para protegerlas del relente, y las metían dentro en cuanto aparecía la más mínima señal de lluvia, porque tenían que estar completamente secas a la hora del estrujado. Algunas viñas se protegían con toldos colocados sobre una estructura de caña.

Sin embargo, ya no es posible llevar a cabo una labor tan intensiva y, en efecto, es raro ver solear las uvas, excepto cuando se trata de elaborar vinos dulces. Esto se compensa, hasta cierto punto con la instalación, cada vez más en uso, de soportes de alambre que conducen el crecimiento de las cepas, y mediante un control cuidadoso de la vendimia para lo que se utiliza el glucómetro, de manera que ahora se suele empezar una semana más tarde de lo habitual. Es posible, que ésta sea una de las razones por las que los mostos tienen en la actualidad menos grados que hace veinte años, aunque no muchos menos, ya que la poca graduación se evita por razones puramente económicas: el alcohol de la fermentación no está gravado con impuestos, pero el del encabezado sí. No obstante, todavía se practica el soleo para la elaboración de vinos dulces y como ahora es más importante en Jerez de lo que solía ser (debido a la prohibición de traer de otros lugares un vino dulce que no fuese Pedro Ximénez) se han llevado a cabo varios experimentos con el fin de encontrar el mejor sistema. Se secaron algunas uvas de forma experimental sobre amianto gofrado, pero no resultó satisfactorio. Lo que ha dado mejor resultado, hasta ahora, ha sido una tira larga de esparto que se cubre con un plástico transparente en el caso de que se haya pronosticado mal tiempo. Se ha descubierto que es

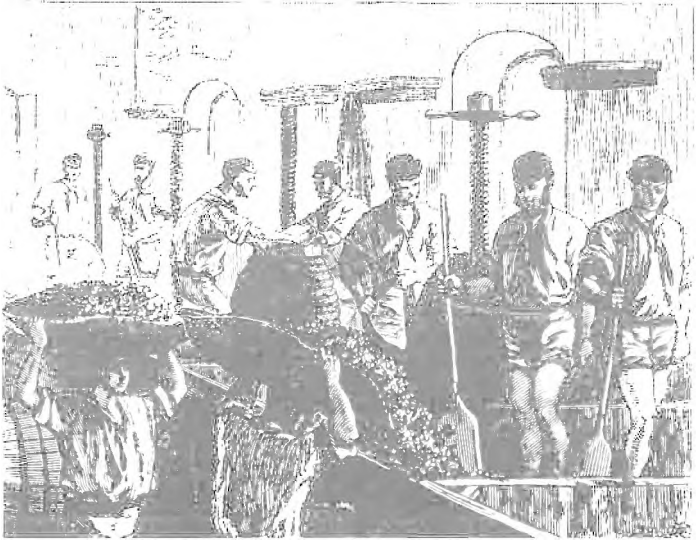
esencial que haya una corriente de aire alrededor de las uvas.

Contemplar el sistema tradicional de la pisa era algo único y maravilloso y puesto que aún se puede ver, de vez en cuando, lo voy a describir en tiempo presente. Cuando las uvas están listas para la pisa, se llevan al interior y se colocan en el *lagar*. El lagar es una tarima de madera con una base de unos cinco metros cuadrados por sesenta centímetros de alto. Se apoya sobre banquillos que se elevan a medio metro del suelo y está ligeramente inclinado para que el zumo corra por la piquera. Tiene capacidad suficiente para contener las uvas necesarias para llenar una bota de mosto (unos 700 kilos) pero hay que dejar espacio con el fin de evitar que el zumo se derrame. Normalmente había una hilera de lagares (quizás media docena o más) en el lagar de todas las viñas grandes. De esta manera se pisaban las uvas de cada viña por separado, aunque en alguna ocasión se podían triturar juntas, en el mismo lagar, dos variedades distintas de uvas cultivadas en la misma viña; esto se refiere especialmente a las uvas Pedro Ximénez y Cañocazo que a veces se mezclan de forma deliberada. Por otra parte, en las zonas cultivadas por pequeños viticultores, como son las que se encuentran en los alrededores de Chipiona y Sanlúcar, las uvas se transportan, a lomos de mulos en esportones y se llevan a los locales de prensado de las bodegas, que se encuentran en la ciudad. Estos locales pertenecen a exportadores, a comerciantes o a cooperativas, y las uvas, procedentes de distintas viñas, se suelen mezclar para obtener un mosto de calidad uniforme.

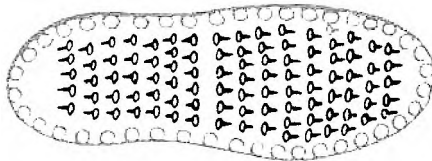
Cuatro obreros, llamados *pisadores*, trabajan en cada lagar. LLevan calzones cortos y no van descalzos, como en el Douro, sino que llevan *zapatos de pisar*, que son unos zapatos especiales de cuero de vaca, con clavos de cabeza grande que penetran en el cuero formando un ángulo agudo. Este sistema de clavos es muy importante y da unos resultados similares a los del pie

descalzo pero es bastante menos incómodo. Las pepitas y escobajos quedan atrapados, sin romperse, entre los clavos, formándose una capa fina de pieles en las suelas, de tal manera que las pepitas duras y los escobajos del resto de las uvas no se rompan. El peso de un hombre se considera el adecuado para esta faena.

Las pepitas y los escobajos tienen que quedar intactos por dos razones. En primer lugar porque contienen demasiado tanino, que es lo que confiere un sabor áspero a los vinos blancos, aunque cierta cantidad es esencial para que el vino sea claro y, por lo general, se obtiene una cantidad suficiente sin dificultad.



Pisando las uvas en el siglo XIX
(del *Illustrated London News*, 14, octubre, 1876)



Suela de un zapato de pisar en la que se pueden ver los clavos.

Para estar seguros, se analiza el mosto y si hace falta se añade tanino, aunque no suele ser necesario. Si el exceso de tanino es mínimo no tiene importancia ya que desaparece a medida que el vino envejece. En segundo lugar, los escobajos, y en particular las pepitas, contienen también aceites esenciales que confieren al vino un sabor muy fuerte que no se puede eliminar y por ese motivo, fundamentalmente, no se deben estrujar.

La pisa comienza a media noche y finaliza, aproximadamente, al mediodía siguiente para que los obreros puedan descansar durante las horas de más calor. También, al trabajar de noche, están menos expuestos a las picaduras de las avispa, que encuentran las uvas recién estrujadas casi tan atractivas como la mermelada. Aparte de la comodidad, el estrujar las uvas durante las horas frescas retrasa el comienzo y la velocidad de la fermentación, lo cual es una ventaja, porque para obtener un vino de primera calidad la fermentación debe ser lo más lenta posible.

Antes de empezar la pisa, se esparcen, sobre las uvas, entre 1,5 y 2 kilogramos de yeso por cada 200 kilogramos de uvas. Esta práctica, totalmente inofensiva, mejora notablemente la calidad del mosto; sin embargo, durante el siglo XVIII se atacó con tanta energía como ignorancia. Su finalidad se explicará con todo detalle más adelante.

A diferencia de los alegres obreros portugueses del Douro, los pisadores andaluces son gente seria y digna. Marcan el paso lentamente durante toda la noche, mientras el zumo les salpica y se abren paso en el líquido espumoso de color verde-castaño y de aspecto fangoso que se ha formado con la pulpa de las uvas a medio estrujar, el zumo y los escobajos, que les arañan las piernas y les provocan escozor hasta que la piel se les endurece después de uno o dos días de trabajo. Marchan, con paso solemne, de un lado a otro del lagar, estrujando primero la mitad de las uvas y luego

la otra mitad, apoyándose con la mano derecha en la pala. Apenas cruzan palabra entre ellos, sólo cantan de vez en cuando. El mosto tiene un aspecto de lo más desagradable y huele peor aún; no hay el menor indicio de lo magnífico que va ser cuando sale fluyendo incesantemente del lagar y se filtra, primero por un canasto de alambre en el que quedan todos los cuerpos extraños más grandes como los escobajos, y luego por un cedazo para evitar que el hollejo y las pepitas pasen a la tina.

Las uvas se trituran hasta formar una masa que se va amontonando alrededor de un husillo de acero de dos metros de altura, que está fijo en el centro del lagar. Mientras se realiza esta operación, se despallila el orujo y se añade un poco más de yeso. Se golpea la masa con las palas hasta darle forma de cilindro y se coloca en el centro con el husillo. A esta operación se le llama hacer el *pie* y tiene que tener una forma regular para que el segundo pie salga bien. Luego, se envuelve el pie y se aprieta con una faja fuerte de empleita, de 12 centímetros de ancho y 24 metros de longitud, fijándose los extremos a estaquillas de madera. Se coloca una estaquilla en el lagar, en la parte baja del pie; la otra, en la parte más alta, ensamblándose con otra pieza de madera y acoplándose ambas al husillo. A estas dos piezas se les denomina *marranos*. Ambas se encuentran separadas por un aro metálico de la tuerca grande que gira alrededor del husillo; a esta tuerca se le llama *marrana* debido al ruido que hace cuando se aprieta. Está fija a un mango de acero macizo que mide unos dos metros de longitud. Al apretar la tuerca, se estruja el pie y el zumo sale por la faja de empleita, a través del orificio que se ha formado con la estaquilla del fondo.

Al principio la tuerca se aprieta con facilidad y es una operación fácil que ejecutan dos hombres llamados *tiradores*. Sin embargo, la operación se va haciendo cada vez más trabajosa y, después de unos cuantos

aprietos, tienen que intervenir cuatro tiradores, dos en cada extremo del mango. Cuando la tuerca está a mitad de camino se vuelve tan dura que no se puede seguir apretando y lo tienen que hacer a tirones; incluso tienen que amarrarse las muñecas al mango, porque todos los músculos se tensan con la faena y los hombres corren el peligro de romperse un hueso o de herniarse si se resbalan y pierden el apoyo. Cualquier irregularidad que se cometa en la formación del pie en este momento puede provocar fuerzas laterales muy intensas sobre la faja de empleita y toda esa frágil estructura se puede deshacer, en cuyo caso los restos de la masa se esparcirían por todas partes.

El mosto del primer pie se llama *de yema* y es de primera calidad. Se mezcla con el que se ha producido en la pisa y juntos suponen un 85% del total.

Después del primer pie se rompe el orujo con las palas y se separan todos los escobajos posibles, normalmente con un tamiz. Luego se forma un segundo pie. Antigüamente, el mosto de este pie se mezclaba con agua para diluir el tanino y rebajar la acidez, por lo que aún se le conoce como *aguapié*, aunque hace años que no se realiza este proceso de dilución. El aguapié es de peor calidad y representa sólo alrededor del 5% del total.

En las viñas más pequeñas se realiza, a veces, un tercer pie llamado *espirriaque*, pero en las viñas grandes, después del segundo pie, tiene lugar una presión hidráulica, conocida como *prensa*. El orujo del segundo pie se echa con la pala en capachos poco profundos, que se colocan uno encima del otro, entre las plataformas fijas y móviles de la prensa. Casi todas las prensas son máquinas primitivas del siglo XIX, cuyo mecanismo consiste en introducir agua, mediante una bomba, en un cilindro que contiene un pistón fijo que une las dos plataformas de la prensa con fuerza. Si las comparamos con los logros de la ingeniería, puede que las prensas antiguas carezcan de delicadeza, pero funcionan

muy bien (en realidad tan bien que el orujo que producen sale completamente seco y se puede ventear, como se hace con la paja para separarla del trigo). Por lo general, este orujo se emplea como fertilizante, pero otras veces como pienso para los cerdos. El vino que se obtiene de la prensa es, ciertamente, de calidad inferior y solo sirve para el envinado de las botas, para la destilación de alcohol o para hacer vinagre. Se dice que en el siglo pasado se destilaba parte del orujo que estaba fermentando antes de haber sido triturado, pero ya no se hace. En Francia se utiliza fundamentalmente con el orujo de uvas negras y es probable que en Jerez se dejase de hacer cuando dejaron de cultivarlas.

Éste es el sistema tradicional del prensado de las uvas pero, ahora, prácticamente todas las viñas emplean métodos mecánicos. Desde tiempo inmemorial se está buscando la prensa perfecta que reemplace el pie del hombre. Existe una ilustración de una prensa mecánica sencilla perteneciente a la tercera dinastía de Egipto pero, al parecer, sólo servía para hacer vinos de poca calidad. El lagar jerezano es exactamente igual que las prensas egipcias y el pie de esparto tuvo su predecesor en la prensa neumática que ya se conocía en Egipto el año 3000 a.C. Plinio, que murió el año 79 en la catástrofe de Pompeya, describió cuatro tipos de prensa. En la Exposición del Vino celebrada en Madrid el año 1877, el jerezano Lorenzo Bernal y Ponce presentó una prensa que funcionaba con caballos. Pero no se volvió a oír hablar de ella. La verdadera urgencia de la mecanización llegó con el crecimiento de la tecnología en el siglo XIX y las máquinas que ilustran la obra de Thudichum, *Treatise on Wines* (1894), son prácticamente iguales a las que se seguían utilizando en los años sesenta.

Una de ellas, antes conocida como la Trituradora de Lomeni, tiene dos ruedas dentadas y alargadas, de un metro de longitud aproximadamente, con los ejes

tan distantes entre sí que los dientes jamás consiguen engranarse bien. Las uvas se deslizan hacia el fondo, pasan entre las ruedas dentadas y salen por el otro extremo con el mismo aspecto de las uvas pisadas por el hombre. De ahí pasan generalmente a un cedazo giratorio que separa los escobajos. Una vez tamizado, se coloca el orujo en unos cilindros verticales de 0,75 centímetros de diámetro y 1,5 metros de longitud, que están hechos de listones de madera sujetos por aros de hierro; hay un espacio pequeño entre los listones grandes adyacentes, suficiente para permitir que el jugo salga, pero lo bastante pequeño para retener el hollejo. El aspecto que tienen es el de una fila de *púlpitos* y en realidad, en España, se les llama *púlpitos*. En Francia se suelen ver máquinas similares. Las uvas se estrujan mediante una plataforma de madera y se espolvorean con yeso, como antiguamente. Después de pasar por los *púlpitos*, se pasa el orujo a las prensas hidráulicas.

Al iniciarse la mecanización, a finales de siglo, algunos cosecheros, como los Domecq en su magnífico pago de Macharnudo, utilizaban todas estas máquinas y otras, y pasaban las uvas de la despalilladora a los lagares, en donde se ejecutaban los prensados posteriores mediante el sistema antiguo de la pisa. Puede que fuese lo más acertado, porque evitaba aquella pisa tan larga y ardua que realizaban los pisadores y no suponía perjuicio alguno para el vino.

Existen innumerables dificultades y peligros en lo concerniente al uso de las prensas mecánicas. La primera precaución esencial es reducir al mínimo el contacto con los elementos de hierro. Para ello, algunos cosecheros frotan todos los accesorios de hierro con trapos empapados en parafina, dejando una capa que se adhiere de forma permanente y que se mezcla con el mosto, mientras que las máquinas más modernas se hacen de metales químicamente inactivos, como el acero inoxidable que no sufre el ataque de los ácidos que contiene el fruto. Existen muchas otras dificulta-

des: un lagar, por ejemplo, contiene 700 kilogramos de uvas, pero los depósitos de cemento que alimentan una prensa mecánica pueden llegar a contener hasta 30.000 kilogramos. Las uvas que se encuentran en el fondo se estrujan con el peso de las que están encima, por ello la fermentación suele empezar, prematuramente, en el fondo, en donde apenas hay oxígeno. El resultado es la obtención de un mosto de muy poca calidad. El método antiguo tenía la ventaja de que las vasijas de mosto se preparaban de una en una, por lo que era posible llevar un control estricto del mosto que se producía en las distintas zonas de una viña.

Lo que acabo de describir es muy pintoresco, pero ya es realmente historia. Puede que algún pequeño cosechero aún utilice, de vez en cuando, los métodos antiguos para elaborar vino para su propio consumo. Los cosecheros importantes han evolucionado, por necesidad, hacia la nueva era.

La pisa se estuvo realizando en la viña hasta los años sesenta, pero algunos cosecheros realizaban dicha faena mejor que otros. El mosto se vendía después a los exportadores. Fue entonces cuando los exportadores empezaron a darse cuenta de las ventajas de hacer el prensado bajo una estricta supervisión y en las mejores condiciones. Algunos decidieron permanecer en las viñas, en donde construyeron enormes lagares, por ejemplo Harvey/Barbadillo Gibalbin. Sin embargo, la mayoría trasladó las faenas del prensado a las ciudades, en donde construyeron plantas enormes, como González Byass, Domecq, Croft y Sandeman. Las uvas se venden en las mismas viñas en cantidades impresionantes, en cajas de plástico que tienen una capacidad entre 13 y 15 kilogramos, y se transportan en camiones enormes que se van relevando. ¡Qué diferencia con aquella época en la que se transportaban las uvas en carros tirados por bueyes! Los exportadores usaban plásticos de distintos colores para evitar la confusión y puede que también fuese para hacer publicidad de la

magnitud de su negocio. El hecho de trasladarse de las viñas a los enormes lagares ha sido doloroso para los tradicionalistas, pero ha merecido la pena.

Antes de los sesenta y justo a tiempo, en vista del creciente aumento de los costes de la mano de obra, se superaron las deficiencias de las prensas mecánicas. Las despalladoras modernas trabajan mediante un sistema centrífugo que realiza todo el trabajo con rapidez y eficacia. Una faena adicional que se lleva a cabo, por ejemplo, en los enormes lagares de Domecq y González Byass consiste en romper las uvas mediante una ligera presión, pasándolas por en medio de cilindros de goma separados entre sí un centímetro aproximadamente. Con ello se consigue una cantidad considerable de mosto antes de llegar a la prensa. Posteriormente se pasa la pulpa a uno de los dos sistemas de prensa horizontal. El sistema más simple consta de un cilindro de acero inoxidable agujerado para que el mosto pueda salir y tiene un pistón que gira lentamente por medio de una rosca de tornillo, estrujando así las uvas con una presión muy controlada. Este tipo de prensa, conocida como la prensa de Vaslin, ha logrado unos resultados satisfactorios en la zona del jerez, así como en las zonas europeas en las que se elabora vino de mesa. Incluso los cosecheros más conservadores admiten que los resultados no son, en absoluto, inferiores a los conseguidos con la pisa tradicional. No obstante, existe una máquina más sofisticada que, según algunos, da mejores resultados: se trata de la prensa neumática alemana, conocida como la prensa Willmes. Esta prensa está constituida por un cilindro horizontal de acero inoxidable en cuyo eje hay una bolsa de goma fuerte. Se llena el cilindro de uvas y luego se introduce aire a presión en la bolsa, estrujándose las uvas contra las paredes. Luego se quita la presión y el cilindro gira rápidamente, cambiando las uvas de posición, de tal manera que se pueda realizar otro prensado. Este proceso se repite varias veces hasta que no quede más jugo y la suavidad y elasticidad

dad de la bolsa de goma evita que se estrujen accidentalmente las pepitas o los palillos que hayan quedado.

Como muestra de la verdadera amplitud de esta operación, González Byass estruja en su enorme lagar de Las Copas 1.500.000 kilogramos de uvas al día, en dos turnos. Utilizan tanto la prensa Willmes como la Vaslin, pero prefieren la primera para elaborar los mejores vinos, y controlan la presión de las prensas desde una oficina central. La duración de cada prensado se controla mediante un aparato similar a un reloj de arena. El objetivo es conseguir la máxima extracción con la mínima presión y lo más rápidamente posible para evitar la oxidación. La mejor técnica es, según parece, realizar varias presiones suaves. El orujo se pasa después por una prensa hidráulica a una presión fuerte y continua. Con cualquiera de las dos prensas se pueden hacer prensados separados sin necesidad de sacar las uvas de la prensa, sino sometiéndolas a presiones cada vez más altas; el mosto del prensado más fuerte se aparta, ya que producirá un vino de peor calidad. Una ventaja muy importante de las prensas modernas es que permiten una gran velocidad, lo cual reduce la oxidación y el riesgo de contaminación. En el lagar Las Copas, de González Byass, el trabajo se realiza en tres departamentos: en el piso de arriba, las prensas producen las yemas; en el siguiente el agüapié; luego se lleva la pulpa, mediante la cinta transportadora, al piso más bajo para la última operación. Se ha comprobado que estos mecanismos son muy satisfactorios, pero hay que tener muy en cuenta una precaución: limpieza absoluta. Los sistemas modernos son tan fáciles que al principio uno o dos cosecheros lo utilizaron alegremente y sin tomar muchas precauciones, y el resultado fue, en uno de los casos, un desastre. El mosto se vió afectado por prácticamente todas las enfermedades conocidas y la mitad resultó inservible. Pero aprendieron la lección y los mostos que se producen ahora con estos métodos son de una calidad excelente.

En los años setenta, en Gíbalbin, Harvey sentó las bases de un nuevo concepto en el prensado. El diseñador jefe fue Diego Ferguson. A pesar de haber nacido en Jerez y de haber trabajado toda su vida en las bodegas Mackenzie, que Harvey había comprado, no era más que un tradicionalista chapado a la antigua y antes de diseñar la planta nueva se marchó a estudiar la elaboración del vino a Sudáfrica y Australia, en donde se han llevado a cabo experimentos muy importantes. Allí descubrió que las prensas horizontales se consideraban obsoletas y que el prensado se realizaba mediante un proceso continuo que trajo a Jerez, aunque adaptando las máquinas a su propio diseño con el propósito de que diesen la mejor calidad posible. En primer lugar se introducen las uvas en un desvinador que es, en realidad, un depósito en el que se extrae el zumo gracias, únicamente, al peso de las uvas. En esta fase se produce aproximadamente el 70%. Sin embargo, el proceso es continuo y eso es lo que lo diferencia fundamentalmente de todo lo anterior. Las uvas se deslizan mediante husillos, a través de tubos agujereados de acero inoxidable, mientras las tuercas se aprietan muy despacio para impedir que las uvas se estrujen. Al principio no hay presión alguna. Este zumo que sale es el mejor y se le denomina super yema. Después, se va aumentando la presión poco a poco, ajustando una contrapresión en las últimas fases de la máquina. El zumo se extrae en distintas etapas, dependiendo del grado de presión que se aplique. Es interesante señalar que el mosto que se obtiene mediante presiones más elevadas tiene más color porque se extrae más del hollejo. Al finalizar la última etapa el orujo no es más que humedad. Se vende para la producción de alcohol, porque es el mosto que se obtiene en las últimas etapas del prensado. El mosto se pasa a un depósito grande en donde se deposita el orujo que se saca del fondo mediante un husillo y se pasa a la estrujadora. El mosto procedente de este depósito, que ya está preparado para la fermentación, se centrifuga y se pasa a

través de tubos de acero inoxidable a otros depósitos de fermentación de acero inoxidable que tienen una capacidad de 200, 400 y 800 botas, con lo cual el mosto se separa teniendo en cuenta las distintas presiones a las que se ha sometido. El agua refrigerada se pasa por fuera de los tanques y la temperatura se controla atentamente con un termostato. Croft y Sandeman utilizan actualmente plantas similares. En la planta de Sandeman se extrae de un 50 a un 55% de zumo en una estrujadora laminar sin ejercer ninguna presión. Después hay otras dos fases en las que se ejerce una presión de 20kg/cm^2 , obteniéndose un total de un 15% que serán vinos de tercera calidad. Por último, se llega a una fase de mucha presión de 18kg/dm^2 y se obtiene de un 20 a un 25% que se destina a la destilación.

Un lagar moderno con los controles, los centrifugados tan costosos, etcétera, representa una inversión de un capital muy sustancioso y si se quiere que resulte económico hay que darle el máximo rendimiento. Incluso ahora merece la pena tener un lagar pequeño en un viña buena, sobre todo si está en un lugar un poco apartado. La tendencia actual es, por el contrario, hacer lagares gigantes, bien en las propias viñas, bien en las afueras de la ciudad. Estos lagares funcionan sin parar durante toda la vendimia, estrujando las uvas de una viña tras otra, lo cual es muy acertado, porque hay una variación considerable de un lugar a otro en cuanto al momento en que las uvas alcanzan plena madurez. También hay inconvenientes: hace falta más transporte, debido al mayor volumen de las uvas comparadas con el mosto, y el terreno utilizado para este fin es más caro en las ciudades. Por otra parte, el estrujado se puede supervisar más de cerca y dirigir en condiciones menos calurosas. Las uvas se transportan en camiones de carga, generalmente en cajas de plástico paletizadas, que se llenan en las viñas con unos dieciocho kilogramos de uvas. También se pueden, igualmente, emplear los volquetes con una instalación apropiada.

Los primeros prensados suaves, cualquiera que sea el método utilizado, producen unos 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uvas. Este mosto es el que se emplea para hacer jerez. Los prensados posteriores dan vinos que se destinan a la destilación.

Desde los primeros días las uvas se espolvorean con yeso antes del prensado. Ya lo mencionaba Plinio, quien decía que se trataba de una práctica africana; en 1570 se discutió sobre su uso en las Cortes de Castilla; una generación tras otra de vinicultores franceses y españoles lo emplearon; Walter Charleton lo sabía todo sobre esta práctica en 1692; todos reconocían su valor. La primera referencia clara que se hace al respecto y que he encontrado en inglés es en *Pasquil's Palinodia* (1634), en un pasaje en el que el jocoso autor discute todas las indignidades que sufre 'ese verdadero amigo, el Sherry Sack' :

Y por miedo a que todos estos males despreciables no lo irriten, Con Yeso lo Purgan, con Caliza lo asfixian.

Se ha dicho que Shakespeare condenó esta práctica:

FALSTAFF: Dáme una copa de sack, granuja. - ¿Es que la virtud no existe?...Tú, granuja, este sack también tiene cal.

Pero no está muy claro si Shakespeare se refería al yeso. En esa época, y durante varios siglos después, los vinateros y taberneros reducían la acidez de los vinos mal hechos, o de los vinos que se avinagrababan, añadiéndoles cal. Charleton descubrió cómo se hacía con exactitud, pero no era partidario de ello en absoluto:

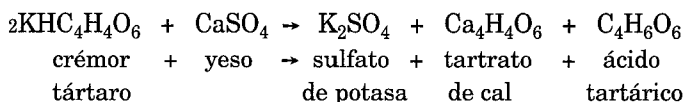
Para corregir lo rancio, lo ávido y lo punzante de los Sacks y otros vinos dulces, cogen 20 ó 30 calizas de las más blancas y las apa-

gan en un Galón de Vino y luego añaden más Vino, y lo remueven en una media tina, con una pala echan esta mezcla en una Pipa y utilizando de nuevo la pala, dejan que el vino se deposite y luego lo deslían. Imagino que este vino no es mala bebida para Cuerpos gruesos y Cerebros Reumáticos; pero sí es dañino para las personas buenas de constitución calurosa y seca, y de hábitos mediocres.

A mediados del siglo XIX, con el auge del jerez, aparecieron desgraciadamente un montón de médicos muy raros con el propósito de informarse sobre esta práctica (véase capítulo 5). La era de la medicina científica acababa de nacer, pero la deslumbrante luz de los descubrimientos había cegado a los médicos de tal manera que no podían ver más allá de sus narices. No estaban acostumbrados al razonamiento científico y la mayoría de las afirmaciones se fundaban en conocimientos inadecuados y carecían de apoyo experimental. Sus opiniones, por ejemplo, en casi todos los aspectos concernientes a la dietética eran absurdos. En realidad, los argumentos que emplearon para condenar el yeso hubiesen resultado tremendamente divertidos hoy en día de no ser por el desastre que esta campaña causó al marco del jerez. Había por supuesto, como suele haber en la actualidad, algo de verdad en el ataque, porque es innegable que algunos de los vinateros menos reputados utilizaban en aquéllos días más yeso de lo que hoy se considera recomendable. Pero, usado con moderación, no hay mal alguno en esta práctica y rara vez se pueden hacer vinos de Jerez de primera calidad sin yeso. Algunos escritores antiguos han sugerido que estaba demostrado que la calidad de un vino mejoraba si envejecía en vasijas de alabastro o mármol, pero no resulta muy convincente. Cuando la comisión del periódico *Lancet* visitó Jerez, en 1898, para investigar sobre la elaboración del jerez, emitió una nueva teoría: el terreno de los alrededores de Jerez es

rico en caliza y cuando el viento sopla, la tierra se esparce y se adhiere al fruto maduro. Es posible que los cosecheros se dieran cuenta de que el fruto cubierto de tierra daba un vino mejor y que la tierra de albariza caliza podía, en realidad, ser utilizada en lugar del yeso con el mismo efecto, pero desde luego es más prudente usar el mineral que se obtiene en la localidad y que consiste en sulfato de cal casi puro.

No se utiliza mucha cantidad: como máximo 2 kilogramos por cada 700 kilogramos de uvas si la vendimia es pobre, y 1,5 kilogramos si es buena (exactamente la décima parte de la cantidad que Thudichum señalaba). El informe que D.J.Portillo presentó en 1839 hace pensar que en aquellos días se empleaban cantidades incluso inferiores, por lo que sería interesante saber cómo obtuvo Thudichum esas cifras. Para refutar estos cargos, los vinateros le pidieron a Don Francisco Revueltas Carrillo y Montel, un eminente médico jerezano, que llevase a cabo una investigación. Éste descubrió que el peor compuesto que producía el enyesado era el sulfato de potasio, que utilizado incluso en grandes dosis es un laxante muy suave, parecido a las sales de Epsom, y se encuentra en cantidades tan pequeñas en una botella de jerez que ni siquiera tendrían el efecto de las sales. Tanto éste como el correspondiente del *Lancet* fueron unánimes en cuanto a la reacción química principal:



Todo esto implica que el bitartrato de potasa (crémor tártaro) presente en el mosto se convierte en una sal inofensiva y en dos compuestos orgánicos importantes: tartrato de cal y ácido tartárico. El primero es insoluble y se deposita en las lías del vino, favoreciendo la clarificación, mientras que el segundo aumenta la acidez del mosto y beneficia la fermentación. En reali-

dad los cosecheros de algunas zonas vinícolas han estado añadiendo, durante años, ácido tartárico puro al mosto como cosa normal, en lugar de usar yeso, y esto lo hacen ahora algunos cosecheros jerezanos. Incluso sin añadir yeso, se encuentra menos crémor tártaro en el vino fermentado que en el mosto del que proviene, porque la solubilidad es menor si hay alcohol presente, y el tartrato se precipita en las lías. Por esa razón el vino es inevitablemente menos ácido que el mosto del que proviene.

Entusiasmados por su aparente rechazo del sulfato de potasa, dos científicos apasionados, el Dr. A. H. Hassall (que se había hecho famoso al detectar con el microscopio la adulteración de alimentos) y O. Hehner, ambos residentes en la Isla de Wight, desarrollaron un método para eliminar esa sustancia nociva que se encontraba en el vino y solicitaron la patente, que se les concedió en 1875. Su método consistía en añadir una cantidad calculada de tartrato de bario reducido a polvo muy fino, después de lo cual 'se agitaba el vino'; pasados unos días separaban el sulfato de bario mediante la decantación, dejando el tartrato de potasa en la solución. Según los inventores eso mejoraba el sabor, pero desgraciadamente, el tartrato de bario es una sustancia extremadamente tóxica, por lo que un cálculo erróneo podría producir una muerte espantosa. Nunca me he propuesto experimentarlo⁽⁴⁵⁾. El sulfato de bario podría resultar un divertido subproducto, ya que se podría administrar como papilla de bario.

José M^a Quirós Carrasco y José R. García de Angulo han llevado a cabo un trabajo sobre este tema. Ambos demuestran que el efecto total que el yeso produce es un poco más complejo de lo que sugiere la sencilla fórmula antes mencionada: aumenta la energía ácida del mosto resultando favorable para la fermentación; hace que aumente la acidez total del vino, lo que

(45) Si alguien es lo suficientemente valiente como para intentarlo, el antidoto es la atropina.

es conveniente para su conservación y beneficiosa para el envejecimiento; disminuye la cantidad de crémor tártao presente, que puede hacer que el vino se enturbie con la precipitación si se sobrepasa el límite de solubilidad; disminuye el contenido del ácido fosfórico, ayudando a prevenir la enfermedad llamada *quiebra blanca*; favorece la formación de combinaciones de carácter orgánico y volátiles que proporcionan al vino su fino aroma; aumenta las defensas naturales del vino contra los microorganismos hostiles; y tiene un efecto puramente físico al hacer que resulte más fácil formar el pie. Además del yeso, o alternativamente, algunos cosecheros, como ya se ha mencionado, añaden ácido tartárico si el análisis demuestra que la acidez del mosto es baja. Lo normal es un pH de 3,3 aproximadamente.

Sin embargo, ahora se ha descubierto que no es necesario emplear yeso. La base de su uso era corregir la acidez del mosto producida por uvas demasiado maduras que maduraban todavía más con el soleo. Con los equipos modernos, la maduración de la uva se puede estimar con mayor precisión que en el pasado, y si la recolección se efectúa a su debido tiempo el mosto tendrá la acidez adecuada no necesitando corrección alguna. Por ello, Harvey y Sandeman, por ejemplo, no emplean yeso.

Ya se ha mencionado que la selección clónica y los avances en el cultivo aumentaron considerablemente la producción de las viñas en los años setenta. La producción del mosto aumentó mucho más debido a los nuevos sistemas de prensado que extraían una proporción más elevada del zumo que se obtiene de las uvas. Sólo estos factores habrían provocado, sin lugar a dudas, la disminución de la concentración de los mostos y, por consiguiente, la disminución de la graduación alcohólica de éstos, pero también hay que tener en cuenta la repercusión del abandono del soleo. El resultado de todos estos factores juntos es que los mostos

tienen ahora aproximadamente un grado menos de lo que solían tener, aunque largas sesiones de cata me han convencido de que los vinos maduros (que aumentan su graduación durante la crianza) son tan buenos como siempre. La graduación típica de un vino recién fermentado podría oscilar entre 11° y 12°. Otro factor que también ha contribuido es que la edad media de las viñas es ahora inferior como consecuencia de la expansión y replantación.

La producción máxima permitida por hectárea es de 80 hectolitros para el Jerez Superior y de 100 para el resto, aunque la cantidad se ha reducido desde 1991 para hacer frente a una crisis de exceso de producción. El Consejo Regulador tiene un representante permanente en todas las prensas para controlar la cantidad de mosto que se produce. Algunos años en los que ha habido una producción desmesurada, el cosechero ha podido solicitar que se clasifique su producción extra y cuando eso ocurre se toma una decisión sobre una viña concreta, teniendo en consideración la producción del área en su totalidad. Estas solicitudes las hacen casi siempre los pequeños cosecheros que han cultivado sus parcelas intensivamente. Sin embargo, si se descubre que hay un exceso de producción, se condena la totalidad de la producción de la viña, no pudiéndose utilizar para elaborar jerez.

Esta es la escena final de una viña; la vendimia ha terminado, la paz vuelve a reinar y los vinateros comienzan un nuevo año de trabajo. El mosto se almacena en las bodegas de las tres ciudades del jerez, en las que el desagradable olor de la fermentación saluda al visitante dondequiera que vaya. El mosto es la sangre de las bodegas; se examina y controla permanentemente porque todo depende de él. Pero todo eso pertenece al siguiente capítulo.

8

EL VINO JOVEN

El mosto recién prensado es dulce, desagradable y de un color castaño verdoso. Posee entre 10 y 15 grados Baumé (véase Apéndice III) de azúcar, es viscoso y un poco más denso que el agua. En esta etapa aún contiene una cantidad muy considerable de materia sólida. En ese momento, el mosto sufre el proceso de *desfangado*. Esta operación se puede realizar con una máquina centrífuga o dejando que el mosto repose en un depósito durante un día antes de pasarlo a una vasija para que fermente. Con ello se consigue que todos los restos de tierra, pepitas, trocitos de hollejo, etcétera, se depositen en el fondo, para así poder sacar el mosto claro.

En la primera mitad del siglo XIX, era muy corriente que los cosecheros almacenaran el mosto en los edificios de las viñas durante los primeros meses, hasta que la fermentación había prácticamente finalizado. Más tarde, los cosecheros tuvieron otra idea. En la segunda mitad del siglo XIX, impregnaban el mosto con los vapores que desprendía el sulfuro que se quemaban en una sorprendente máquina. Este procedimiento retrasaba la fermentación unas horas y así daba tiempo a que se transportaran las vasijas a Jerez

en carros tirados por mulos y bueyes. Aquellos carros primitivos, conducidos por campesinos andaluces muy dignos y harapientos, que traqueteaban por las calles con la nueva cosecha, constituían todo un espectáculo propio de una descripción poética y hasta hace muy poco todavía podían verse. Pero las viejas máquinas azufradoras no tuvieron éxito. Los vapores producían un gran número de compuestos de sulfuro, incluido el anhídrido sulfuroso y, como consecuencia, el mosto que estaba fermentando olía a huevos podridos; en realidad, ese sistema de preservación resultaba más perjudicial que el sol. Ahora se retrasa el comienzo de la fermentación usando una solución de una cantidad muy controlada de dióxido de sulfuro. Se utiliza incluso cuando no hay posibilidad de mover las vasijas, ya que obstaculiza la reproducción de las 'levaduras salvajes', que son más bien débiles, y permite que las 'levaduras del vino' controlen la fermentación desde el mismo principio. Cuando se estrujan las uvas en viñas que no tienen salas de lagares, hay tiempo para que se puedan transportar las vasijas en camiones a las bodegas que se encuentran en las poblaciones en las que han de fermentar. Es una pena que ya no se utilicen los carros antiguos pero los camiones son indiscutiblemente mejores.

Antiguamente el mosto fermentaba, a veces, en *tinajas* (grandes recipientes de barro) o, más recientemente, en depósitos de cemento armado que aún se pueden ver, de vez en cuando, por ejemplo en Sanlúcar. También es una práctica habitual en Montilla, en donde las tinajas hacen que las bodegas utilizadas para la fermentación parezcan la cueva de Alí Babá y los cuarenta ladrones. Sin embargo, las tinajas nunca llegaron a utilizarse de forma generalizada en el marco del jerez, en donde, tradicionalmente, el mosto siempre fermentaba en vasijas de roble nuevas. Esta es la solución perfecta, porque el mosto envina las vasijas haciéndolas aptas para almacenar vinos añejos y éstas, a su vez, proporcionan al mosto el tanino y los aceites

esenciales de la madera que favorecen la fermentación y mejoran el vino. Por ello es fundamental usar un buen roble. Se han empleado otras maderas, como por ejemplo castaño y cerezo, pero sin éxito. Para que el vino se críe de manera natural, las vasijas han de estar limpias y sin bacterias, y sólo las nuevas ofrecen una garantía absoluta. Cuando se están preparando las duelas en los trabajaderos, éstas se someten a una temperatura muy elevada con el fin de destruir todas las bacterias dañinas que pudieran tener; inmediatamente después se llenan para que no haya tiempo de una reinfección. (En una ocasión, se echó a perder toda la vendimia porque se utilizaron vasijas viejas, que anteriormente habían almacenado un amontillado jerezano muy bueno). El vino va poco a poco empapando la madera, que le confiere un sabor y color natural. Esto se aprecia con toda claridad al cortar verticalmente la duela de una vasija vieja. Al mismo tiempo, la madera extrae tanino mediante un proceso de lixiviación, así como otros compuestos. El vino que se deja durante mucho tiempo en una vasija nueva adquiere sabor 'a madera' y esto siempre constituyó un peligro cuando el vino se exportaba en vasijas nuevas, o en vasijas cuyo tamaño no era el usual. Antes de que una bota bodega se considere lo suficientemente vieja para que se pueda utilizar en una solera de fino, debe haber sido empleada, preferiblemente, durante diez años para evitar cualquier defecto de acorchado y para prevenir la lixiviación del tanino en el vino. Las vasijas viejas son mucho más caras que las nuevas y una vez que un amigo mío necesitó 120 tardó tres años en conseguirlas todas. Las vasijas empleadas para exportar vino de España a Gran Bretaña son muy solicitadas por los destiladores de whisky escoceses y americanos, quienes las emplean para el envejecimiento de sus alcoholes puros.

Las levaduras, o más exactamente, los fermentos que éstas contienen, son las que provocan la fermentación. Estos fermentos, o enzimas, son catalizadores de

proteínas que, con distintas formas, son responsables de muchas reacciones químicas esenciales para la vida. Las enzimas, creadas por las células, son sustancias extremadamente complejas y específicas de la transformación que van a catalizar. Pero, sobre todo, son completamente naturales, al igual que la fermentación que provocan. No es necesario añadir ninguna levadura artificial.

El aire de las viñas está cargado de levaduras que se depositan en cantidades inmensas sobre el hollejo de las uvas, proporcionándoles su aroma natural. Entre todas las variedades (como por ejemplo *Saccharomyces mangini* y *oviformis*), dos son las más relevantes: *Saccharomyces apiculatus*, o 'levadura salvaje' y *Saccharomyces cerevisiae*, de la variedad *ellipsoideus*, generalmente abreviada a *Saccharomyces ellipsoideus* o 'levadura del vino'. Las primeras exceden enormemente en número a las segundas y son las que inician la fermentación; pero, en comparación, son más débiles, y cuando el alcohol aumenta un 4% aproximadamente se reducen y mueren. Entonces es cuando las levaduras del vino asumen el control. Las levaduras salvajes también disminuyen mucho con la adición de una solución de anhídrido sulfuroso, lo cual sirve para que las levaduras del vino se hagan fuertes en una fase anterior. Asimismo, destruye todas las bacterias y hongos indeseables.

Lógicamente todo este proceso se podría haber llevado aún más lejos, pues se podrían destruir todos los fermentos y luego provocar la fermentación con fermentos de las variedades más naturales, cuidadosamente seleccionados y especialmente cultivados para este propósito. Esto se ha puesto en práctica en algunas zonas vinícolas, por ejemplo en Champagne, y los resultados han sido muy satisfactorios, siendo la opinión generalizada que la calidad ha subido de nivel y que hay menos vinos malos. Sin embargo, no hay posibilidad de que esta práctica se adopte siempre con el jerez, sobre todo

en un futuro inmediato. Algunos cosecheros han experimentado con variedades puras de levaduras que se pueden conseguir con facilidad, pero otros piensan que, proporcionalmente, el éxito conseguido con el sistema tradicional de fermentación es, de todos modos, tan elevado que se gana muy poco complicando las cosas. Otros, por el contrario, las están empleando ahora. Domecq fue la primera bodega en separar, seleccionar y cultivar levaduras para provocar la fermentación. Han aislado una levadura auténtica de vino jerezano con buenas propiedades de fermentación, que conduce a una adecuada formación de la flor. No esterilizan el mosto, sino que añaden un poco de anhídrido sulfuroso, siguiendo el método tradicional, y luego lo siembran con levaduras cultivadas. Sandeman, Harvey y Garvey también utilizan ya las levaduras cultivadas.

Otro procedimiento para conseguir uniformidad con los vinos de excelente calidad es el método de *pies de cuba*. Se echa un poco de mosto que esté fermentando bien en una vasija y luego se le añade otro que no haya fermentado. Esta operación se puede realizar gradualmente, lo que contribuye a mantener la temperatura baja.

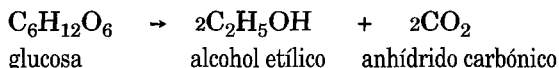
Pasadas unas horas, comienza la fermentación. Al principio suele ser muy fuerte, y en realidad se le llama 'fermentación tumultuosa'. La temperatura sube con rapidez y el mosto empieza a espumar y a rebosar por la boca de bojo. Para reducir las pérdidas al mínimo, las vasijas sólo se llenan hasta la séptima u octava parte de su capacidad máxima, introduciéndose por la boca de bojo un embudo grande de barro, de acero inoxidable o esmaltado, de unos 45 centímetros de diámetro para que el mosto tenga más espacio y pueda expandirse. Incluso así, lo normal es que rebose. Para obtener un vino bueno, la temperatura debe mantenerse lo más baja posible y las botas deberían guardarse siempre apartadas del sol. En esta fase, una temperatura excesiva mataría las enzimas que convierten los azúcares en alcohol, e incluso si se deja que la tempe-

ratura se aproxime a este punto, aunque sin llegar a alcanzarlo, la evaporación aumenta con la consiguiente pérdida de alcohol y de los compuestos aromáticos deseables, y además fomenta la aparición de bacterias dañinas.

La fuerza de la fermentación es, por lo general, el problema al que se tienen que enfrentar los vinateros. Por otra parte, cuando una bota no inicia la fermentación se pone al sol. Si esto no surte efecto se añade un poco de mosto procedente de una vasija que esté en la fase de fermentación tumultuosa.

La fermentación tumultuosa es tan rápida como violenta, pero cuando el alcohol alcanza alrededor del 11% disminuye, quedando, en ese momento, poco o nada de azúcar. Los fermentos pueden seguir actuando siempre que haya azúcar suficiente para hacerlo, hasta que el alcohol alcanza el 16% aproximadamente, pero esto no suele suceder ya que los mostos fuertes tienden a convertirse en vinos bastos. Al cabo de tres o cuatro días desaparecen el calor y la turbulencia y comienza una segunda fermentación. Esta fermentación, llamada *lenta*, es mucho más lenta que la primera; el vino se desarrolla con fuerza durante unos quince días y luego, de manera más gradual, hasta diciembre o enero, cuando el mosto opaco 'sale claro' de repente. Todavía es inmaduro, pero ya es vino.

Al final de la fermentación tumultuosa, prácticamente todo el azúcar de la uva se ha transformado en alcohol y la reacción se demuestra con una fórmula química muy sencilla:



Esta sencilla fórmula, descubierta por Gay-Lussac, constituye un buen resumen de lo que ocurre, aunque la excesiva simplificación queda, por ridículo que parezca, lejos de la verdad y todavía no se ha ave-

riguado toda la verdad. Amerine y Cruess⁽⁴⁶⁾ enumeran doce reacciones distintas y muchos subproductos.

En una ocasión, un amigo mío tuvo que enseñarle a un inglés muy experto una bodega jerezana. El visitante dió su aprobación, muy amablemente, al jerez de mi amigo, pero se horrorizó al ver tal cantidad de vino criándose en botas de roble antiguas y preguntó que por qué no se almacenaban en depósitos de cemento armado con algunas virutas de roble en su interior para que les proporcionara el sabor correcto. Había algo de sentido común en la pregunta. Los depósitos se utilizan siempre para cabecear cantidades grandes de jerez, así como para almacenar los vinos más bastos durante periodos cortos, pero no son apropiados para la crianza de vinos de excelente calidad. Una razón obvia para que se empleen vasijas de roble es el hecho de que deben haber sido correctamente envinadas antes de que se puedan utilizar para exportar vino; la fermentación las capacita mucho mejor que cualquier otro procedimiento y sin coste alguno, por tanto es, sin lugar a dudas, eficaz en cuanto a eso, aunque ahora tiene menos importancia que antes, ya que el vino se exporta embotellado. No obstante, durante muchos años, los exportadores estuvieron dudando sobre si la capacidad de la bota gorda era realmente la más apropiada para que el mosto fermentase, pero ninguno estaba en condiciones de arriesgarse a perder parte de la vendimia con experimentos imprudentes. Sin embargo, al final de la Segunda Guerra Mundial, se produjo una grave escasez de madera de roble, por lo que los exportadores *no tuvieron más remedio* que realizar experimentos. En esa época se fermentaron miles de litros de mosto en depósitos, pero los resultados no fueron muy buenos. La dificultad principal consistió en

(46) Véase *The Technology of Wine Making* de M.A. Amerine y M.W. Cruess (Connecticut, 1960). A esta serie de reacciones se les conoce como 'Embden-Meyerhof-Parnas pathway', y están descritas por el catedrático A.H. Rose en *Alcoholic Beverages*, (Academic Press, 1977).

mantener la temperatura baja; las cubas de fermentación que se utilizan hoy día, y que tienen un control muy preciso de la temperatura, no se habían inventado aún.

En la actualidad, se fermenta cada vez más mosto a gran escala. La fermentación se realiza en cubas enormes, algunas de seis metros de altura, hechas de fibra de vidrio y reforzadas con resinas de poliéster o con acero inoxidable y suelen tener una capacidad que oscila entre las ochenta y las cien botas. Los primeros ejemplares de los dos primeros tipos no resultaron satisfactorios porque se lixiaban cantidades químicas minúsculas, e incluso el mínimo resto de cualquier sustancia extraña podía estropear el sabor de un vino. Esos problemas ya se han solucionado y las vasijas más modernas son químicamente inertes aunque, por lo general, cuando no hay problemas económicos, se prefiere el acero inoxidable. Cuando se utilizan para la fermentación, se llenan sólo hasta un 80% de su capacidad, dejando un vacío para que el vino se espume y se expanda. Una de las ventajas de estas enormes cubas es que se pueden controlar con cuidado, especialmente en lo concerniente a la temperatura; si la temperatura se eleva excesivamente con respecto a la ideal se puede poner en marcha un pulverizador de agua, bien a mano, bien mediante un termostato mecánico, cayendo el agua por las paredes externas de las cubas y enfriándolas con mucha eficacia, o también se hace circular el agua a través de serpentines por dentro o por fuera de las cubas. Para perfeccionar este método el agua debe estar fría. Esta técnica se ha empleado en muchas viñas importantes de todo el mundo, incluso en el norte de Champagne, en donde el calor no suele ser un problema. En las viñas del sur ha contribuido a mejorar enormemente los vinos, porque en el pasado muchos se estropeaban al realizarse la fermentación a temperaturas muy elevadas, lo que daba lugar a vinos bastos y sin fragancia. En el marco del jerez hay que reconocer que el sistema antiguo puede dar un vino

igualmente bueno: las vasijas son pequeñas, así que la temperatura rara vez se va de las manos, aunque siempre hay algunas vasijas en las que ocurre. Las cubas grandes permiten a los exportadores hacer que todos sus vinos se aproximen a la mejor calidad y conseguir una mayor uniformidad, lo que supone una auténtica ventaja para una casa comercial que se especialice en unas cuantas marcas importantes pero, de la misma manera, puede ser una desventaja para un pequeño exportador individual que desee ofrecer una gama amplia. El nivel de operación de las bodegas grandes y la eficacia lograda, se puede demostrar con el hecho de que Díez-Mérito es capaz de fermentar 12.000 botas en veinticinco días con sólo cinco obreros, y su planta no es, en absoluto, la más grande.

La ventaja principal de la fermentación a gran escala que se realiza en las plantas modernas es el control de la temperatura. Esto conlleva una gran diferencia en cuanto al tipo y calidad del vino. Las temperaturas bajas producen coeficientes de fermentación más bajos, reducen la oxidación y tienden a conservar los compuestos aromáticos, pero es esencial que las temperaturas no sean demasiado bajas porque eso transformaría el sabor del vino al suprimir la producción de aldehídos. Ahora que es posible controlar y comprobar las temperaturas, se ha investigado mucho sobre ello. Harvey ha descubierto que la temperatura óptima para sus mejores finos es entre 22° y 24°C y para los olorosos unos 3° más, aunque otros están a favor de temperaturas más elevadas; Garvey fermenta entre 28° y 30°C y Vinícola Hidalgo a 30°C. Algunos prefieren alcanzar los 34°C de temperatura. Como perfeccionamiento del proceso algunos exportadores, por ejemplo Terry, enfrían el mosto con un cambiador de calor antes de introducirlo en las cubas de fermentación. No obstante, aún queda por demostrar un punto de vista importante sobre la fermentación en vasijas individuales. Valdespino, que es una casa muy tradicional y que se especializa en una variedad muy

amplia de diferentes tipos de vinos jerezanos de excelente calidad, fermenta entre el 80 y 85% en vasijas y el resto en acero inoxidable. En casi todas las demás casas, las proporciones son justo al revés, mientras que otros llevan a cabo el 100% de la fermentación a gran escala. La ventaja de la fermentación en vasijas es que cada vasija tiene su propia evolución, produciéndose una gama muy amplia de tipos, aunque esto también ocurre cuando se lleva a cabo la fermentación a gran escala, porque el mosto, una vez fermentado, se introduce en vasijas en donde desarrolla prácticamente la misma individualidad. La fermentación en vasijas también proporciona un producto final de venta muy fácil que consiste en las vasijas vacías. Los destiladores de whisky necesitan tantas vasijas que incluso las compran nuevas y se las dan a los exportadores de jerez para que fermenten el vino en ellas, por ello cualquiera que visite una bodega grande de fermentación se puede sorprender al ver nombres de destiladores famosos escritos en las cabezas de las botas.

A fines de septiembre, hay mosto fermentando por todos los rincones de las poblaciones de la zona del jerez y resulta imposible pasear por las calles sin encontrarse, a los pocos minutos, con el olor repugnante de fermentación vegetal que constituye uno de los inconvenientes inevitables. Durante la fermentación lenta no se tapan herméticamente las vasijas para proteger al mosto del aire, sino que se protegen de la suciedad y el polvo mediante la colocación de corchas sueltas que se apoyan sobre las bocas de bojo, mientras que, por otra parte, las cubas de fermentación tienen válvulas con las que se logra el mismo efecto, de tal manera que el aire pueda circular libremente y el anhídrido carbónico, que se desprende durante la fermentación, pueda salir. También se dejan 'al vacío', es decir, se deja un espacio vacío por encima del vino. Alrededor de las vasijas tienen que circular corrientes de aire fresco, lo cual les ayuda a mantener una temperatura baja, y el anhídrido carbónico, que se desprende

durante la fermentación, tiene que salir por algún sitio, por tanto, el lugar obvio para almacenarlas debería ser el exterior, a la intemperie, o en un edificio con salidas laterales, como tienen los graneros holandeses. Por otra parte, la temperatura de la fermentación debería mantenerse baja y para ello es beneficioso el ambiente fresco de una bodega y no el sol cálido del otoño andaluz. Ambos métodos son bastante satisfactorios porque el patio en el que se almacenan las botas está a la sombra, bien protegido del sol, y la bodega tiene ventanas abiertas para favorecer las corrientes de aire, con puertas abiertas o agujeros a ras del suelo para que el anhídrido carbónico salga. Los exportadores que sufren falta de espacio están a favor del aire libre, y los que tienen muchos locales los emplean. Pero todos coinciden en evitar la exposición directa al sol, y a medida que se dispone de fondos y de solares se construyen más bodegas dedicadas a la crianza de los mostos así que, mirándolo bien, ésta parece ser casi la mejor alternativa, pero todo esto no sirve de mucho cuando se usan botas. Las cubas más modernas de fermentación son, por supuesto, instalaciones definitivas en los edificios.

Además del alcohol, se forman restos de muchos otros compuestos orgánicos durante la fermentación, fundamentalmente glicerina, alcoholes superiores, ácido láctico, ácido succínico y acetaldehído, junto con otros aldehídos como acetonas, ácidos orgánicos, ésteres, etcétera. Se trata de un gran número de compuestos, algunos de los cuales están sin identificar ya que existen sólo en cantidades mínimas. A veces, en el negocio, se refieren a ellos de manera colectiva como 'los éteres', con una enorme indiferencia por la precisión. La glicerina es el componente que le da a los olorosos jerezanos ya criados ese sabor suave, casi dulce, incluso cuando se ha consumido todo el azúcar, y a medida que el vino envejece se produce el desarrollo equilibrado de tales compuestos. Al igual que otras reacciones químicas irreversibles en el medio líquido, el

añejamiento del vino se acelera con el calor, aunque el exceso de calor destruye las enzimas; además los fermentos del vino se destruyen con mayor facilidad que los del vinagre que son los que quedan actuando negativamente. Como solución práctica, las bodegas que almacenan mostos suelen estar más protegidas del calor y los tejados son más bajos que los de las bodegas en las que se crían vinos más viejos, que requieren una crianza más lenta. Hace poco tiempo, un exportador intentó acelerar dicho proceso proporcionándoles calor y frío de forma alternativa a los vinos que se estaban criando, pero no consiguió buenos resultados. El intentar acelerar la crianza del vino no es algo nuevo. Se ha estado haciendo desde el siglo pasado y se han probado distintos métodos químicos, físicos e incluso eléctricos. Prácticamente toda la investigación se ha llevado a cabo en las zonas en las que se producen cantidades grandes de vinos de mesa baratos, pero aún no se ha descubierto un método seguro para utilizarlo con los vinos de excelente calidad.

El jerez es un regalo de la providencia. Todo es perfecto: la tierra, el clima, los fermentos y el fruto. Pero hay un regalo especial que es más inverosímil y sorprendente que todos los demás, se trata de la *flor* de los vinos de Jerez. En una ocasión un periodista fantasioso, que debería haber sido poeta, escribió que la flor del jerez era una florecita azul que crecía en las viñas y que se esparcía por encima de las uvas durante la vendimia. Se trataba de un hermoso pensamiento pero la licencia poética no tenía ningún vestigio de veracidad. La flor del jerez no es, en absoluto, una flor, sino un velo de células de levadura que cubre la superficie del mosto apareciendo en casi todas las botas unos dos meses después de la vendimia, aunque a menudo no suele suceder hasta abril o mayo.

A diferencia de la levaduras que provocan la fermentación, las células de levadura de la flor funcionan en fase aeróbica. En los vinos jerezanos hay cuatro

levaduras, todas del género *Saccharomyces*: *S. beticus*, *S. montuliensis*, *S. cheresiensis* y *S. rouxii*. La primera es la más fuerte y la más importante, especialmente en los vinos más jóvenes, pero a medida que el vino envejece va disminuyendo, aumentando entonces la segunda. Las otras dos no son tan importantes y no siempre aparecen. La tercera se encuentra, fundamentalmente, en Sanlúcar.

Algunas bodegas como Williams & Humbert y Vinícola Hidalgo, tienen una o dos botas con tapaderas de cristal para que se pueda ver el desarrollo de la flor con toda claridad, mientras que González Byass tiene una con una puertecita por encima del nivel de la flor, a través de la cual se puede ver. El desarrollo de la flor es rápido pues al mes de aparecer tiene unos tres centímetros de grosor. Es de color blanco casi puro y tiene el aspecto de una mancha de contornos irregulares; en realidad tiene el mismo aspecto que el queso de nata artesano, aunque no tiene el mismo sabor. Si se coge un trocito y se prueba tiene un sabor amargo, sabe a levadura y es muy extraño. Aparece de forma espontánea y natural, y muere con mucha facilidad pero nunca se puede obligar a que crezca de forma natural sobre la superficie de un vino en donde no aparece motu proprio. Los imitadores del jerez han llevado muestras de flor a Sudáfrica, Australia y California. La han mantenido viva con gran dificultad y han intentado fomentar su desarrollo en la superficie de vinos extraños, pero jamás se ha conseguido el mismo efecto. La flor únicamente se desarrolla de manera natural en España, en el Jura y, según dicen, en el Cáucaso. Contribuye materialmente a determinar el carácter de un vino. Manuel González Gordon comparaba la flor del jerez con los arrojos de los niños: mientras más débiles son al empezar, con mayor virulencia actúan. El proceso de crianza bajo flor se puede describir con exactitud como crianza biológica. La levadura de flor metaboliza algunos componentes del vino, principalmente el glicerol. Químicamente, el efecto consiste en absorber todos los

restos de azúcar y disminuir las cantidades de glicerina y ácidos volátiles, y al mismo tiempo incrementa enormemente los ésteres y aldehídos.

Las levaduras de flor son muy distintas a *la fleur*, o *mycoderma vini*, que forma una capa sobre los vinos de baja graduación alcohólica que se dejan expuestos al aire y que es uno de los principales enemigos de los vinateros franceses. Los romanos hablaban de *flos vini* y el primero en utilizar el término *mycoderma vini* fue Pasteur, al describir los experimentos realizados con los vinos del Jura, que desarrollan una flor parecida a la del jerez. Cuando escribió su importante obra *Études sur le Vinaigre et sur le Vin*, el término poseía un significado mucho menos especializado del que tiene hoy en día y sonaba tan mal que llamó la atención de muchos escritores posteriores, sugiriendo algunos que Jerez gozaba del privilegio de poseer un tipo especial de *mycoderma vini*, y afirmando otros que la levadura era la misma pero que se desarrollaba de forma diferente en Andalucía. Se aferraron a sus errores con la tenacidad de los flogistonistas⁽⁴⁷⁾.

Las condiciones para el desarrollo de la flor las ha resumido Fornachon, que cita a Marcilla, y González Gordon, que cita a Bobadilla. Resumiéndolas son las siguientes: todo el azúcar fermentable se debe consumir; la superficie del vino debe estar en contacto con el aire y no debe moverse ni agitarse; la temperatura debe conservarse entre los 15° y 21°C; la graduación alcohólica debe estar entre los 13,5° y 17,5°, a ser posible entre los 15° y 15,5°; el contenido en sulfuroso debería ser inferior al 0,018% y el tanino no debería exceder el 0,01% . El contenido en tanino puede resultar muy afectado por la madera de roble de las vasijas, por

(47) N. del T. Los que creían en el "flogisto", sustancia que se suponía que existía en todos los cuerpos combustibles. La teoría del "flogisto", iniciada en el siglo XVIII, fue rechazada por Lavoisier en 1775 quien demostró que se trataba de una reacción química. A pesar de la enorme insistencia de los flogistonistas fue abandonada hacia 1800.

lo que el insertar una duela nueva en una vasija que contenga una solera de fino puede perjudicar seriamente el desarrollo de la flor, al menos durante un breve periodo de tiempo. Como las levaduras son aerobias es fundamental que el vino se críe al vacío, por ello las vasijas no se llenan más del 90% de su capacidad, proporcionando una buena superficie para que se desarrolle la flor, y nunca se tapan herméticamente, sino que se emplean tapones sueltos que permiten la entrada del aire, pero evitan que entre suciedad. Otras condiciones, comprobadas más recientemente, son que el pH debe estar entre el 3,3 y 3,4 y que tiene que haber una humedad razonable.

Al llegar la primavera, y en otoño, cuando las vides florecen y la vendimia está a punto de comenzar, se dice que el vino 'florece'; el espesor de la capa superficial, o *velo*, de la flor se desarrolla con rapidez y alcanza el color blanco más puro. Si la floración es un poco débil en una vasija retardada se puede echar flor cultivada para este propósito. Existe una superstición maravillosa, según la cual la vitalidad del vino aumenta cuando la naturaleza está en flor, pero la verdad es más prosaica: parece ser que la temperatura de las bodegas en esa época es precisamente la ideal. Durante la primavera y el otoño, el velo mantiene un espesor y color suave, pero es un organismo vivo, las células muertas caen constantemente al fondo y son reemplazadas por otras. Tanto en los meses más calurosos, como en los más fríos se vuelve mucho más delgado, porque las células muertas no se reemplazan, y se vuelven de color gris. En las localidades costeras de Sanlúcar y el Puerto el clima es más suave y por ello la flor se cría de manera más uniforme a lo largo de todo el año, siendo mucho más densa, sobre todo en Sanlúcar. El hecho de que la flor disminuya depende de la variación de la temperatura. Ese es, simplemente, el motivo por el cual algunas bodegas no son buenas para la crianza de flor en los vinos jerezanos. Las bodegas más altas y antiguas, con muros gruesos son las

mejores. Las pequeñas diferencias pueden tener tanta importancia que Javier Hidalgo, de Vinícola Hidalgo de Sanlúcar, se ha dado cuenta de que las botas colocadas en las zonas de la bodega más cercanas al mar crían una flor más fuerte que las colocadas en los lugares más próximos a la ciudad. Y esas variaciones son las que confieren la diferencia de tipos a los vinos criados con velo de flor en las tres ciudades, siendo los de Jerez los que tienden a dar con mayor facilidad los fino-amontillados con más cuerpo.

Las botas de vino que se guardan aparte y no se cabecean con otras suelen criar la flor durante un período de seis a ocho años, pero se sabe que las han llegado a criar hasta quince años. A medida que el vino envejece en la vasija, en la atmósfera seca de las poblaciones del jerez, se evapora poco a poco, pero pierde agua con más rapidez que alcohol y si no se rocía con otro vino más joven, adquiere más cuerpo y el sabor aumenta. Al mismo tiempo, la flor se vuelve más espesa y oscura hasta que, por último, cae al fondo y desaparece por completo cuando el vino se robustece y se han consumido los nutrientes. En las escalas de una solera, de las que se realizan sacas periódicas del vino añejo que se reemplaza con otro más nuevo, se puede seguir criando la flor indefinidamente y cuando una bota ha estado colocada en una solera cincuenta o sesenta años, se encuentran bastantes células muertas en las lías.

La flor del jerez es un enemigo mortal de la *mycoderma aceti*, o flor del vinagre y si cae una sola partícula de la flor del vinagre en una bota de jerez, las dos levaduras inician una lucha por la existencia, ganando la más fuerte. Si el jerez está criando una flor sana, la *mycoderma aceti* no tiene ninguna posibilidad; todos los años se avinagran algunas botas de mosto, pero una vez que la flor está realmente formada, el vino está a salvo. En realidad, en una bodega bien llevada, el número de vasijas que se estropean es tan pequeño que una o dos se avinagran a propósito para asegurar

que haya suficiente vinagre para las ensaladas de verano y para el gazpacho. Ni las levaduras buenas ni las malas pueden vivir sin oxígeno y es éste el motivo principal por el que los vinateros de las zonas en las que los vinos son propensos a enfermedades cierran las vasijas herméticamente, aunque en las poblaciones del marco del jerez no es necesario; por el contrario, si una bota de vino con un velo de flor sano se tapa herméticamente, de forma accidental, y se impide una corriente de aire, la reacción química de la flor se altera, pudiéndose transformar en vinagre. Esto también ocurre si se produce un crianza espesa de la flor en una vasija de vino poco profunda, pero tal accidente es poco probable que ocurra excepto en el laboratorio.

Yo he visto crecer la flor en un botellín con mosto y su aspecto era muy desagradable, aunque el mosto estaba perfectamente bien por debajo, cuando la flor se retiraba. Me han contado que lo mismo ocurrió en Inglaterra con una botella de un fino delicado, por esta razón, el fino que se exporta al extranjero siempre se encabeza, aunque el desarrollo de la flor también se evita, en la actualidad, mediante la microfiltración.

Todas las botas que se emplean para la crianza del jerez son de roble. Se han utilizado otros tipos de madera más asequibles, especialmente el castaño, pero no ha dado buenos resultados. Yo he probado una raya criada durante nueve meses en castaño y la he comparado con otra criada en roble. La primera era mucho más oscura, de un color completamente diferente y nada atractiva. Tampoco sabía bien, tenía un sabor a vino inmaduro, mientras que la que se crió en roble era más redonda y con un ligero y atractivo sabor a madera. El castaño no imprime carácter. El tamaño de la vasija es, igualmente, importante. Mientras más pequeña es la vasija, más deprisa se cría el vino, pero también hay una diferencia en la forma en la que lo hace. Hay muchas explicaciones posibles: la extensión de superficie en contacto con el aire es la apropiada, en

proporción al volumen y a la profundidad cuando se trata de una bota, pero suele ser inferior si se trata de una tina; una bota expone, sólo la parte necesaria de la madera en contacto con el vino, que adquiere sabor a madera si la vasija es pequeña, pero que desarrolla menos 'carácter' en una vasija más grande; asimismo, actúa como un filtro selectivo muy lento, permitiendo que algunos constituyentes del vino rezumen y se evaporen, dejando entrar aire y facilitando la oxidación. Trillat ha demostrado que cuando se almacena alcohol en vasijas de madera, ésta tiende a influir en la oxidación, produciendo pequeñas cantidades de acetaldehídos. Una de las razones por las que el roble da tan buenos resultados es que las fibras vegetales pueden impregnarse de las moléculas de agua, que se evaporan al subir a la superficie, pero las moléculas orgánicas no pueden llegar, de manera que se produce una pérdida de volumen al envejecer, aunque aumenta la concentración del vino. La crianza es un proceso natural que confirma la regla de que la naturaleza no se puede acelerar.

La naturaleza ha sido muy generosa con los vinateros jerezanos, pero dicha generosidad exige un precio y el jerez es un vino muy perverso porque hasta que no ha finalizado su crianza nadie puede decir con certeza cómo se va a desarrollar, y eso es exasperante. Existen innumerables tipos de jerez y jamás dos botas dan vinos exactamente iguales. Se podría esperar cierta disparidad entre vinos de viñas distintas, o entre vinos resultantes de prensados de diferentes tipos de uvas de la misma viña, o incluso de vides similares aunque de distintas zonas de la viña, pero esto es solo una pequeña parte de la historia. Incluso tratándose del mismo mosto, el roble con el que se hacen las vasijas nunca será idéntico; puede que el roble proceda incluso de distintos países: España, Irán o los Estados Unidos. El mejor es el de los Estados Unidos y se trae generalmente de Nueva Orleans, aunque el de Nueva York es el mejor de todos. El lugar exacto en el que se colocan

las vasijas en el interior de las bodegas es, igualmente, importante, porque mientras una bota puede estar expuesta a una corriente de aire permanente, otra puede estar en un rincón protegida, por consiguiente, los distintos fermentos que se producen en el vino pueden hacerlo en distinto orden. Existe un número infinito de posibilidades distintas que pueden alterar la crianza y el desarrollo. Si dos botas que contienen un mosto prensado al mismo tiempo con las mismas uvas, procedentes de la misma viña, se almacenan una junto a la otra, es muy posible que una de un fino delicado y ligero y la otra un oloroso oscuro y del tipo más basto. No hay sentido ni razón en todo esto. Existe, por lo general, la tendencia de que una viña determinada produzca, en su mayor parte, vinos de un tipo concreto, pero no es más que una apreciación. También influye el soleo (cuando se hacía) y la poda, tal y como se describe en el capítulo anterior, pero todo ello no produce más que una fuerte inclinación a favor de un tipo u otro de vino. Cualquier cosa puede ocurrir. Antiguamente, lo único que se podía hacer era esperar y ver qué sucedía, pero ahora es posible predecir el desarrollo mediante la cromatografía de gases, y los vinos jóvenes 'se educan' para dirigirlos por el camino dispuesto con técnicas que se describirán más adelante, por ello la incertidumbre de otras épocas ha desaparecido prácticamente.

Al cabo de unos seis meses aproximadamente, el mosto comienza a mostrar sus caracteres y el *capataz*, o encargado de la bodega, va con su *venencia*, sacando muestras y marcando con una tiza los cascos, haciendo una primera clasificación a grandes rasgos. El *capataz* de las poblaciones del marco del jerez, al igual que el mayordomo en Inglaterra, pertenece a una estirpe legendaria y son muchas las anécdotas que se cuentan sobre ellos. Cuando el Rey Alfonso XII vino en visita oficial a Jerez, su anfitrión llevó a cabo una buena demostración, enseñándole sus mejores vinos, pero sin la intención de desperdi-

ciar sus vinos jerezanos más extraordinarios con un simple rey. A pesar de ello, el Rey estaba encantado con lo que le habían dado, pero el capataz soltó de buenas a primeras lo siguiente:

‘Tenemos otro mucho mejor.’



Preparando las duelas de las vasijas en un trabajadero del siglo XIX. (Ilustración de *Facts About Sherry*, escrito por Henry Vizetelly, Londres, 1876)

‘Entonces,’ replicó el Rey, ‘guárdelo vd. para mejor ocasión.’ ¡*Noblesse oblige!* Pero el capataz estuvo perfectamente a la altura de la situación.

La venencia es un recipiente para sacar muestras, propio de España, aunque Warner Allen en su *History of Spain* señala que es casi idéntico, en cuanto a la forma, al antiguo *ephebos* griego que aparece reproducido en una cerámica clásica y que probablemente se hubiese estado utilizando durante años y años. El nombre se deriva de la palabra *avenencia*, que tiene el significado de ‘negocio’, porque se emplea para sacar

muestras cuando se está negociando la venta de vino. Hay una historia de un almacenista jerezano que poseía un excelente jerez añejo. Quería preparar una muestra conjunta para tener una idea general de lo que tenía para vender, y la forma más fácil de hacerlo era sacar una muestra de todas las botas con una venencia y después mezclarlas todas en una sola vasija. Por desgracia era un hombre muy tacaño (tan tacaño que no quiso pagar a nadie para que le ayudase), pero camino de la bodega se encontró con un albañil que conocía y le pidió que le acompañara y le ayudase. El comerciante le dio a su amigo una jarra y le dijo que le siguiese, luego llenó una copa con la venencia y se la pasó. Desafortunadamente, el albañil era tan aficionado al jerez como el almacenista al dinero, y no se le había explicado la naturaleza del trabajo con la suficiente claridad. El almacenista se enfadó con él por lo lento que era y le pidió que le devolviese la copa, así que el albañil se la bebió de un trago. El almacenista iba de bota en bota, concentrado en lo que estaba haciendo y le iba dando al albañil primero una copa de vino y luego otra, sin ni siquiera mirarlo. Su amigo, asombrado ante generosidad tan inesperada, se las iba bebiendo una detrás de otra. Pero después de veinte copas se vio obligado a decir: 'No quiero más, Don José, ya he bebido bastante.'

Croft-Cooke asemejaba, muy acertadamente, la venencia al antiguo apagavelas de iglesia. La venencia jerezana consiste en un vástago de ballena, negro y muy flexible, en uno de cuyos extremos tiene un decorativo gancho de plata y en el otro un cubilete cilíndrico de plata maciza, con capacidad suficiente para un catavino grande, aunque, en época de crisis, el cubilete suele ser de acero inoxidable y el vástago de plástico. En Sanlúcar, y a veces en el Puerto, se hacen de una sola pieza de bambú. Se deja intacta una sección completa de caña entre dos nudos que sirve de cubilete, mientras que el resto se corta, a excepción de un pequeño segmento de unos 5 milímetros de diámetro y

un metro de largo. La venencia de caña es, sin lugar a dudas, la más antigua.

Con la ayuda de una venencia, se sacan muestras de vino de debajo del velo de flor sin agitarlo demasiado. Para realizar esta operación, se introduce la venencia en el vino, muy por debajo de la superficie, y luego se saca con rapidez; esto hace que se disperse la flor en una zona pequeña sin que caiga nada en el cubilete. El tipo antiguo de venencia de caña es, probablemente, la mejor para utilizarlas con vinos con flor, porque el cubilete suele ser más estrecho y provoca menos alteración. Esto es sobre todo importante, con las manzanillas de Sanlúcar, en donde la venencia de caña está tan arraigada que la costumbre es pedir una *caña* de vino y no una *copa*. Después de realizar la saca de la bota, el receptáculo se balancea hacia arriba hasta que el cubilete queda en posición horizontal, y entonces el vino cae en chorro dentro del catavino, que se sostiene firme con la otra mano, llenando el aire con su fragancia. Todo esto parece muy sencillo, y un buen jerezano puede echar el vino con una facilidad increíble en una copa que esté a un metro, pero requiere muchísima destreza. Si una persona inexperta lo intenta, el vino suele caer al suelo, o se le derrama justo por la manga.

Para examinar el mosto, el capataz usa un catavino de unos 12 centímetros de altura, más estrecho por la parte superior que por la inferior, montado sobre un tallo corto; se llena sólo un par de centímetros, pero eso equivale a casi el doble de la capacidad de la típica jarra de cerveza de una taberna inglesa. La sostiene por la peana, por debajo del tallo, para que la parte importante no se ensucie con las huellas de los dedos y así se pueda apreciar enseguida cualquier enturbiamiento del mosto. La peana sirve, asimismo, para evitar que el vino se caliente con los dedos. Al agitar la copa, ésta se llena de un aroma concentrado y la 'nariz' le dice al experto catador todo lo que quiere saber. Un mosto bueno ha de ser 'limpio' y 'lleno'; a menudo es

una cosa y no la otra, pero tiene que ser ambas cosas si se está criando un vino de primera calidad. El gusto no sirve de nada al probar los mostos y vinos jóvenes pues siempre son delgados, ácidos y sucios; además si se traga algo hace que el sentido del olfato disminuya con los siguientes. De acuerdo con las prácticas modernas, los mostos también se analizan químicamente, porque con ello se puede detectar cualquier alteración que el catador podría no observar hasta haber finalizado el período de crianza.

En esta fase inicial, el mosto sólo puede pertenecer a una de las cuatro categorías, que se distinguen con las siguientes marcas:

- / - *una raya*, ligero y bueno;
- / . - *raya y punto*, ligeramente menos bueno;
- // - *dos rayas*, mostos con menos estilo;
- /// - *tres rayas*, o *quema*, basto o ácido.

Cada bodega tiene sus propias marcas para cada fase de la clasificación, pero las reseñadas anteriormente son las típicas. Hay, por supuesto, una quinta categoría: vinagre, que se marca *Ve*. Este mosto se lleva rápidamente al almacén del vinagre antes de que pueda infectar a los que se encuentran junto a él. Los mostos con la categoría *tres rayas* se destinan para hacer alcohol. Antiguamente se consideraba que todo iba bien si el 60% conseguían la clasificación de *una raya*. Ahora, gracias a la vinificación moderna, a que se evita la oxidación, y a la limpieza, el porcentaje ha aumentado al 90%.

Después de esta clasificación, las botas buenas de mosto se deslían. Las lías están compuestas por trocitos de hollejo, escobajos, pepitas, células muertas de levadura y cualquier otra materia densa que se deposita en el fondo. Las botas tiene un orificio en el frente, junto al fondo, que está cerrado herméticamente y que se llama *falsete*. Después de desliar el vino se introdu-

ce en el *falsete* un *canuto* estrecho, hecho, generalmente, de madera de olivo o caoba, por el que sale el mosto. A esta operación se le llama *dejar al pique*. Una vez que el nivel ha llegado a la altura del *falsete*, se inclina la bota suavemente hacia adelante; a esta operación se le denomina *picar la bota* y hay que hacerlo con mucho cuidado para evitar remover las lías. Tan pronto como se enturbia el chorro de vino, se tapa el canuto, y la bota, que se queda con una cantidad que oscila entre un 7 y un 20% con respecto a la cantidad original de mosto, se vuelve a colocar en posición horizontal. Las lías se echan en barriles abiertos, semejantes a los barreños antiguos que se utilizaban para lavar, y luego se pasan a las botas, en donde se dejan reposar durante una semana o dos hasta que se depositan. Después se vuelve a repetir toda la operación hasta que no queda mosto claro. El Dr. Walter Charleton afirmaba en su obra *Two Discourses*, publicada en 1692, que el vino se debería desliar 'cuando la Luna está menguando y haga buen Tiempo con Viento del Norte', pero ésta no es una práctica habitual en Jerez.

Al mosto que se obtiene cuando se separan las lías, se le llama *claros de lías* y se emplea en el cabeceo para la venta local. Las lías se destinan para hacer alcohol o se venden a la industria química para hacer crémor tártaro que cada vez resulta más rentable.

Una vez desliado el mosto, ya se le puede llamar vino, aunque algunos exportadores continúan llamándole 'mosto' hasta que tiene dos años, mientras que otros, según un viejo proverbio español, dicen que "por San Andrés (30 de noviembre) el mosto vino es".

El vino se examina con el fin de conocer la graduación alcohólica, que debe oscilar entre los 14° y 16° Gay-Lussac. Todos los que se han incluido en la primera categoría, que tengan una buena crianza de flor y que parezca que van a dar un vino del tipo más delicado (llamado fino) se encabezan a unos 15,5° Gay-Lussac, si tienen poco alcohol; un encabezado tan ligero ayuda a

prevenir enfermedades sin alterar la calidad ni el tipo. Por otra parte, los que pertenecen a las categorías inferiores, que con frecuencia desarrollan poca flor y que normalmente dan lugar a vinos con más cuerpo (llamados olorosos), se encabezan a unos 18° Gay-Lussac. Esto acaba por matar a la flor que pudiera quedar, además de conferirle, de forma definitiva, el carácter. Siempre se realiza después del deslío, para evitar la pérdida de alcohol con las lías. De esta manera, el exportador puede, hasta cierto punto, decidir qué tipo de vino va a hacer, aunque nunca puede aumentar las provisiones de fino, haciendo que la flor se desarrolle en vinos en los que no ha aparecido espontáneamente.

Hasta después de la Segunda Guerra Mundial no se pudo usar el alcohol industrial para el encabezado, ya que solía contener impurezas que reaccionaban desfavorablemente con el vino y su uso era ilegal, aunque, sin duda alguna, *se usó* para hacer vino de mala calidad durante el auge del jerez. Pero los vinos de mesa españoles de calidad inferior, que normalmente se destilaban, se exportan ahora en cantidades enormes, por lo que se ha producido una escasez grave de alcohol vínico. El alcohol industrial, por otra parte, es ahora muy puro y se puede usar con toda garantía. Por alguna razón, que resultaría muy difícil de explicar a un químico o a cualquier otro hombre de razón, la mera mención del término alcohol industrial parece producir escalofríos a los vinateros y a los gobiernos, particularmente en Alemania. Los alemanes se enfadarían menos si se le llamase alcohol no vínico, procedente de otra clase de fermentación, como por ejemplo el de la remolacha azucarera, y no de una síntesis química; pero esto es en realidad una tontería porque generalmente la manera más barata de producir alcohol es mediante un proceso de fermentación. Sin embargo, la realidad es que el prejuicio ha triunfado sobre la razón. El alcohol no vínico se ha utilizado muy pocas veces, y por error, en años de escasez, cuando la gente compraba todo el alcohol que podía con la seguridad de que no

sufrirían ninguna inspección. En realidad, la única inspección posible hubiera sido la prueba C₁₄, que es una innovación, porque el alcohol es químicamente puro y tan bueno como cualquier otra cosa que se destile hasta alcanzar la pureza del alcohol vínico. Y todo el mundo sabía que se estaba usando alcohol no vínico. Pero ya no se emplea. El prejuicio ha triunfado por completo, sobre todo en la CEE, y todo el jerez que se exporta está sujeto a la prueba C₁₄. El producto empleado es *destilado*, es decir, procedente de la destilación del vino, que tiene que ser sano y que es, en un 95%, alcohol puro.

El alcohol con mucha graduación no es nada fiable para los encabezados, aún cuando sea vínico, porque reacciona violentamente con el vino y lo estropea. Es mucho más seguro usar una mezcla al cincuenta por ciento de alcohol y jerez envejecido, conocida como *mitad y mitad*, *miteado* o *combinado*. Algunos exportadores añaden también un poco de oloroso envejecido a las botas cuya flor ha muerto, pero no suele ser más de medio litro por bota, cuya capacidad es de treinta arrobas. Esto acelera la crianza.

Después del deslío y del encabezado se deja reposar el vino una o dos semanas y, posteriormente, se clasifica por segunda vez:

- y – *palma*, un vino criando flor;
- / – *raya*, un vino más lleno sin flor;
- // – *dos rayas*, con tendencia a ser basto;
- # – *quema*, muy malo.

Esta clasificación indica, con mayor claridad que la primera, cómo va a evolucionar, pero el vino es aún su propio dueño y evoluciona como quiere, con frecuencia de un modo muy distinto a lo que el capataz espera. En esta fase se dice que el vino está *sobre tablas* y por lo general listo para incorporarlo a la criadera, pero puede dejarse más tiempo hasta realizar una tercera

clasificación, especialmente si hay alguna duda sobre ésta.

Un buen jerez no puede ser barato debido a las pérdidas que se producen durante su crianza. Cuando se lleva a cabo la segunda clasificación ya se ha producido una merma del 10% del mosto original: un 1% escapa durante la fermentación o es absorbido por la madera de las vasijas, un 1 $\frac{1}{2}$ % se evapora y un promedio del 7 $\frac{1}{2}$ % se pierde con las lías. Las rayas se almacenan a veces en el exterior, al sol, pero en la actualidad no se suele hacer ya que las mermas aumentan un 30%.

Las botas se crían por separado durante un tiempo como *añadas*. La palabra viene de *año* y un vino de añada es simplemente un vino que se ha apartado y que no se ha cabeceado con ningún otro. Rara vez se conservan como añada más de dos o tres años, siendo lo normal que sea mucho menos tiempo, pero el sistema de envejecimiento del jerez se describirá en el siguiente capítulo. Sin embargo, hay casos excepcionales en los que se permite que un vino permanezca como añada indefinidamente. Un extractor puede, por ejemplo, apartar una bota que contenga un mosto de buena calidad al nacer uno de sus hijos y el vino estará completamente criado cuando éste alcance la mayoría de edad. En dos bodegas al menos, la de Williams & Humbert y la de González Byass, existe una variedad completa de vinos de añada cuyo añejamiento comenzó hace muchos años, y resulta muy interesante probarlos, aunque no tengan un valor especial. La de González Byass descende del 'piano'⁽⁴⁸⁾ mencionado por Vizetelly en 1876.

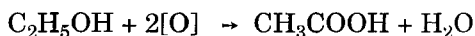
Mientras el vino joven se está criando hay que vigilarlo atentamente, examinándolo con frecuencia

(48) N. del T. Escalas del Sr. González, compuestas por veintiuna botas escogidas de vino elaborado con uvas procedentes de un viñedo, propiedad del Sr. Romero Valdespino. Para más información véase H. Vizetelly (1876), p. 68.

por si hubiese algún indicio de enfermedad. La clave más importante la proporciona el aroma, pero también se ha de examinar el color y la limpidez del vino. Esta operación se realiza en la 'cámara oscura', que tienen todas las bodegas, pero que no son, en absoluto, y en el sentido literal de la palabra, cuartos oscuros. Parecen palomares, apoyados sobre palitos de madera. En su interior hay una vela y cuando se gira el catavino a la luz de la vela enseguida se observa si hay partículas en suspensión o si el vino está turbio. Hoy en día, se suele emplear luz eléctrica, que parece muy engañosa, pero que funciona muy bien y causa menos problemas. No obstante, si hay alguna duda se usa la vela en el último examen.

Aunque el jerez es un vino menos propenso a las enfermedades que otros debido a su elevada graduación alcohólica, existen, al menos, ocho enfermedades que le pueden atacar en esta fase y todas ellas se pueden identificar de inmediato mediante el aroma y el aspecto. Todas tienen un remedio, y además la antigua destreza del capataz se ve ahora reforzada con los laboratorios modernos en los que un análisis preciso revela el alcance de la enfermedad y prescribe el tratamiento.

Un síntoma fácilmente reconocible es el olor a vinagre. Esto significa que el vino está *picado* o que sufre *acetificación* y se convierte en vinagre debido al ataque de la mycoderma aceti. Suele aparecer cuando se deja que la temperatura suba demasiado, y es muy infecciosa; contagia a todas las botas a través de los utensilios empleados en la bodega y las esporas se propagan por el aire. Si hay la más mínima sospecha de que exista esta enfermedad, se lavan todos los instrumentos en una solución acuosa de metabisulfato de potasio y se aparta inmediatamente la bota infectada. La mycoderma aceti oxida el alcohol formando ácido acético



Esta reacción se puede detener añadiendo una buena dosis de una solución de anhídrido sulfuroso para matar la flor de vinagre y tapando luego herméticamente las botas para evitar el contacto con el aire, pero en la actualidad esta infección es muy rara y lo más conveniente es llevar enseguida la bota al almacén de vinagre y dejar que siga su propio curso. A veces, si se trata de un ataque suave se puede solucionar simplemente con un encabezado, pero ha de realizarse con cuidado; si tiene una buena crianza de flor, ésta atacará a la mycoderma aceti, efectuando, de esta manera, una cura natural; el encabezado podría matar la flor, fomentándose así, la enfermedad que se intenta curar. El difunto D. José Pan, de las bodegas Misa, añadía, como norma, un poco de alcohol al mosto procedente de sus viñas antes de que comenzase la fermentación, y ello daba buenos resultados, sobre todo en los años en los que la vendimia era muy mala y producía normalmente un vino deficiente en alcohol. D. José aseguraba que el añadir una pequeña cantidad de alcohol en ese momento evitaba que las levaduras y bacterias perjudiciales se implantaran en el vino y además conducía la fermentación por buen camino. Sin embargo, el encabezado hay que realizarlo con gran cuidado, ya que un exceso de alcohol podría inhibir la fermentación y dejar azúcar en el mosto. En general, sólo se añade alcohol para proteger a los mostos que son excepcionalmente débiles, aquéllos que sólo suelen obtenerse en los años, por otra parte no muy frecuentes, en los que el tiempo ha sido malo. Se trata de una práctica anticuada, por no decir obsoleta.

La acidez del vino, expresada en términos de ácido tartárico, debería ser, por regla general, de unos 5,20 gramos por litro y en el caso de ser demasiado baja, se puede añadir ácido tartárico. Si se tiene la más mínima sospecha de que tiende a tener una fermentación acética se analiza la acidez volátil, es decir, la acidez de un vino destilado. El ácido acético puro hierve a los

118°C, por tanto se destila con facilidad, mientras que la mayoría de los ácidos quedan en el vino como residuo. Un vino añejo puede contener, sin peligro, hasta 2 gramos por litro, por lo que se refiere al ácido acético, pero todo lo que sobrepase los 0,80 gramos por litro, se considera peligroso en un mosto.

Cuando Walter Charleton escribió *Two Discourses* en 1692, había, al parecer, otras causas que provocaban la acidez: 'Entre las Externas se reconocen comúnmente...un Calor excesivo, el Trueno o el estampido de los Cañones y la mezcla de cualquier cuerpo exótico, que no puede asumir por ser de naturaleza muy diferente... especialmente la carne de las Víboras...' Asimismo, afirmaba, con enorme acierto, que la falta de alcohol podía hacer que un vino se avinagrara, pero añadía: 'Los Alcoholes del Vino pueden escaparse...de Repente debido a un Relámpago, que estropea el Vino...no como consecuencia de la Congelación o Fijación del Alcohol...sino, probablemente, debido a la Disgregación, poniéndolos en fuga...'. Ninguna autoridad moderna se atrevería a respaldar estas viejas observaciones.

En el pasado existían muchas enfermedades que se tenían que controlar con cuidado, pero ya han sido erradicadas gracias a la vinificación moderna y a la higiene. El olor a vinagre, además de un sabor agrídulce, y la falta de brillo, podrían indicar que el vino sufre la enfermedad *mannite* o *la peste*, causada por un microorganismo que descompone el azúcar en cristales de manitol, pequeños y con forma de bastón, que se agrupan en cantidades enormes formando colonias. Esto se corrige enfriando el vino y añadiéndole anhídrido sulfuroso.

La enfermedad más importante de las bodegas jerezanas era la *nube*, en ocasiones también llamada *tornado* o *vuelta*, o *la tourne*, como la llaman en Francia. Se presentaba en forma de nube, como si se tratara de vapor suspendido encima del vino. Un efecto

similar se producía en las estaciones más calurosas, así como en las más frías, precipitándose partículas de la flor. Pero la nube también producía un olor muy desagradable. Por desgracia era una enfermedad muy infecciosa y una vez que las bacterias aparecían sólo se podía acabar con ellas mediante un desinfectante como el anhídrido sulfuroso.

Una cuarta enfermedad era el *hilo* o *la graisse*. El vino se volvía 'ahilado' y viscoso; cuando se vertía parecía aceite. Esta alteración solía afectar, sobre todo, a los finos, pero era generalmente pasajera y se curaba sola.

La nube puede ser causada por un calor excesivo, cuando el crémor tártaro se precipita y se mantiene en suspensión. Esto ocurre tanto en las botas, en donde no causa daño, como en las botellas, en las que estropea el aspecto del vino pero sin afectar para nada al aroma ni al sabor. La nube, en la botella, se puede prevenir mediante el tratamiento por frío, filtrando el vino antes de la exportación; este sistema lo utilizan prácticamente todos los exportadores. Un sistema químico basado en un intercambio de iones puede provocar resultados similares, pero en algunos países es ilegal; en cualquier caso se prefiere el tratamiento por frío, por tanto dicha alternativa no se emplea.

En anteriores ediciones de este libro, se describía una infección bacteriana provocada por el *Lactobacillus trichodes* y las enfermedades denominadas *casse ferrica*, *casse oxidasica* y *casse cuprica*⁽⁴⁹⁾. Incluso entonces no eran, realmente, muy frecuentes y ahora, gracias a la enología moderna, han desaparecido por completo, al igual que otras enfermedades.

La mayoría de los insectos y parásitos son dañinos y perjudiciales, aunque hay uno que, según dicen, es realmente bueno, se trata de *ácaro*. Se puede ver a simple vista porque vive en los tapones de algunas

(49) N. del T. Quiebra férrica, quiebra oxidásica y quiebra cuprosa.

botas que contienen finos de una calidad extraordinaria; se dice que la presencia de ácaros es una señal segura de que el vino es bueno porque, de alguna manera, reducen la acidez, pero esta disposición benévola nunca ha sido científicamente verificada y yo creo que lo más probable es que no sirvan para nada; simplemente, les gusta el vino bueno. Pertenecen a una familia de insectos enorme y muy molesta, entre los que se encuentra el gorgojo del corcho, y suponen una amenaza terrible para los que conservan oporto de añada. Causan un gran malestar en algunas zonas vinícolas y su extraordinaria forma de vivir la describió Sannino con todo detalle.

Puede que los tecnicismos de las bodegas sean vitales para los bodegueros jerezanos, pero no tienen ningún sentido para el visitante; todo lo que éste ve son edificios enormes, impregnados con el aroma del vino que se está criando, pasando del sol brillante y caliente del patio a una nave enorme y oscura, en donde todo está en silencio y en calma. Richard Ford comparó las bodegas a las catedrales y el símil era tan bueno que todos los autores que posteriormente han escrito sobre el jerez lo han empleado. Resulta impresionante ver tanto vino. Los edificios son enormes y altos y la luz es muy suave. Pero, al contrario que las catedrales, todos son edificios muy modernos, habiéndose construido la mayoría en el siglo XIX. Con anterioridad a esta fecha, se producía mucho menos vino y se vendía cuando tenía tan sólo uno o dos años. Después de las Guerras Napoleónicas y de la abolición del Gremio, las casas de exportación importantes empezaron a acumular grandes cantidades de vino y exportaban, con regularidad, vinos jerezanos mejores y más caros que antes. Para almacenarlos construyeron bodegas grandes en la periferia de la ciudad. En cuanto a la estructura, todas las bodegas son muy parecidas, con muros gruesos y techos altos para mantener la temperatura baja; los techos suelen aislarse con

planchas de corcho y las paredes se construyen con ladrillos huecos. Tienen ventanas pequeñas y muy altas, protegidas con rejas, y están siempre abiertas para que circule el aire, aunque se cubren con persianas de esparto durante el día para que no entre el sol. El suelo es terrizo, aunque los pasillos entre las hileras de botas se pavimentan, a veces, con los bloques de roble que sobran en los trabajaderos. El ladrillo y la piedra apenas se usan. En los meses más calurosos y secos se riega el suelo dos o tres veces a la semana; la tierra se empapa con el agua que se va evaporando poco a poco en los días sucesivos, ayudando, de esta manera, a mantener la temperatura baja; asimismo, incrementa la humedad del ambiente, con lo cual se reduce el índice de evaporación del vino.

Los techos, altos y sólidos, se apoyan en hileras de columnas encaladas, que se asientan sobre bases cuadradas, como la preciosa bodega San José, de Osborne, que se encuentra en el Puerto de Santa María y que se construyó en 1837. Algunos bodegueros encalan las bodegas todos los años y por eso están inmaculadamente limpias; a otros no les importa y dejan que las telarañas se acumulen con el paso de los años, ya que ello no afecta en lo más mínimo a los vinos. De hecho, un conocido bodeguero le dijo a una higiénica dama inglesa que se quejaba de la suciedad que si él creyese que las telarañas mejoraban el vino, las metería directamente en las botas, y según cuentan, uno de los bodegueros más jóvenes, con el afán de dar cierto aire de antigüedad a sus bodegas, compró sacos de telarañas y cubrió las paredes con ellas. Las telarañas no hacen daño, sin embargo, no se debe permitir nada que huelga mal cerca del vino, porque fomenta el desarrollo de las bacterias, y hay que limpiar escrupulosamente cualquier resto de animal o planta descompuesto. Algunos bodegueros van incluso más lejos diciendo que los olores agradables son realmente beneficiosos para el vino y, por ejemplo, tienen jazmines trepando por los muros.

Las bodegas subterráneas no se consideraban muy apropiadas porque la ventilación no es buena; Domecq tiene una pero está muy ventilada y hoy en día no se podría construir debido al coste económico; Vinícola Hidalgo de Sanlúcar tiene, igualmente, una bodega que está realmente bajo el nivel del mar. González Byass tiene una mazmorra profunda y húmeda en el jardín, que se utiliza para almacenar vinagre. Sin embargo, Garvey demostró en los años ochenta que las bodegas subterráneas podían ser útiles, construyendo unas muy grandes entre la carretera de circunvalación y las viñas, y están muy bien ventiladas.

A pesar de que el plan general de todas las bodegas antiguas es similar, cada una tiene su individualidad y encanto propio; dos (la de Williams & Humbert y la de Harvey) tienen columnas redondas en lugar de cuadradas, que comparadas con la simetría clásica de estos edificios, resultan especialmente atractivas. Había una tercera, la de Agustín Blázquez, y cuando estas viejas bodegas, que se encontraban en el centro de la ciudad fueron derribadas para construir viviendas, se conservaron los pilares redondos en el patio. La bodega Cámara de Harvey se ilumina con arañas hechas con botellas viejas. Muchas poseen hermosos jardines (Harvey, González Byass, Williams & Humbert y Caballero, por ejemplo) y otros patios maravillosos, entre los que destacan el de Valdespino y el de Barbadillo. La verdad es que las ciudades del marco del jerez son lugares deliciosos para vivir.

El precio de la construcción ha subido en España como en todas partes. No obstante, en la década de los sesenta, Ruiz-Mateos construyó una de las bodegas más bonitas de Jerez, y en los setenta, Croft construyó, en Rancho Croft, una serie de bodegas magníficas conservando el estilo antiguo, creando así uno de los complejos más impresionantes, ya que los edificios podían estar separados entre sí debido a la enorme extensión de dicho terreno, que se encontraba a las afueras de la

ciudad. En la misma década, Domecq levantó un edificio enorme y único en su género, inspirado en la Mezquita de Córdoba, pero se emplea sólo para la crianza del brandy. Los arcos, que disminuyen con la distancia, proporcionan un efecto visual extraordinario que resultaba incluso más sorprendente cuando el edificio estaba acabado de construir y todavía no habían colocado las vasijas de roble. Emilio Lustau y Real Tesoro también han construido bodegas tradicionales a las afueras de la ciudad.

Sin embargo, no es extraño que otros se hayan visto obligados a recurrir a métodos distintos debido al aumento de los costes y, en ocasiones, a la falta de espacio. Ahora se construyen bodegas con varias plantas y González Byass tiene una bodega grande de hormigón, de tres plantas, que se construyó en los años sesenta. La empresa de Ruiz-Mateos construyó un edificio muy moderno en la carretera que va a Cádiz, diseñado de forma inteligente ya que, a pesar de su enorme tamaño, está bien ventilada por todas partes y el techo está aislado con un material de goma espuma; en la actualidad es la oficina central de Bodegas Internacionales. Otro sistema de construcción para edificios más pequeños es el uso de techos de aluminio pulido, que reflejan la luz del sol y proporcionan excelentes resultados a bajo precio, pero a la larga se estropean si la superficie se ensucia o se oxida.

Las botas de vino se almacenan superpuestas en las bodegas⁽⁵⁰⁾, formando tres o cuatro hileras, pudiendo existir incluso una quinta hilera de botas pequeñas. Se separan mediante calzos de madera firmemente clavados, y la estructura es muy segura, pero es necesario que todas las botas de la hilera inferior contengan bastante vino para que el peso se distribuya uniformemente; una bota vacía crearía un punto débil que podría quebrantar toda la estructura. El problema surge cuan-

(50) La palabra *bodega*, en su forma plural, generalmente, se usa también con el significado del complejo de edificios de un exportador de vino.

do una de las botas del centro tiene una pérdida y hay que reemplazarla. El vino que contiene puede estar valorado en muchos miles de pesetas y hay que salvarlo, pero habría que mover lo menos posible las botas que se encuentran junto a ella. Esto se consigue haciendo el *punte*. El vino de la bota defectuosa se extrae mediante una bomba, y los arrumbadores elevan las botas de la hilera superior usando las *tranquillas*, o palos de álamo negro. Sólo tienen que dejar un hueco de unos dos o tres centímetros y mantener las botas en su sitio con calzos de roble. A continuación, se saca la bota defectuosa, quedando las demás completamente seguras. La parte de esta faena que requiere más habilidad es la que consiste en colocar correctamente los calzos; cualquier error resultaría muy peligroso y la consiguiente pérdida podría ser de varios cientos de miles de pesetas. Si la bota defectuosa se encuentra en un extremo de la hilera, las que están encima se mantienen en la misma posición mediante cinteros atados a las botas, de tal manera que la estructura completa se asegura con las cuerdas.

Una vez que el vino se ha elaborado, la última fase de la crianza queda por completo en manos de la providencia y ya no se puede hacer nada más, pero su graduación y calidad se han de examinar con regularidad hasta que esté preparado para incorporarlo a una solera o para el cabeceo. Al igual que antes, el capataz marca todas las botas con tiza para definir el tipo, siendo las siguientes marcas las más habituales:

- y* – *palma*, fino ligero y delicado
- y* – *palma cortada*, fino con más cuerpo, con tendencia a amontillado
- +* – *palo cortado*, vino con mucho cuerpo aunque delicado, de un tipo particularmente bueno, que no desarrolla flor
- /* – *raya*, vino más oscuro y lleno, que no desarrolla flor

– *dos rayas*, vino de tipo similar al anterior pero más basto y menos atractivo.

Existen, por supuesto, muchas variantes de estas marcas, distintas de una bodega a otra y la marca del oloroso (Ø), en particular se suele emplear, en lugar de la *raya*; cuando se hace, se usa la marca de la *raya* en lugar de la marca *dos rayas*. El tipo de marca que se utilice no tiene la más mínima importancia con tal de que el significado esté claro.

Además de clasificar el vino teniendo en cuenta los distintos tipos, existen muchos otros términos adicionales en uso para describir algunas diferencias sutiles que distinguen un vino de otro, y casi todos estos vocablos los ha enumerado Manuel González Gordon. Un vino puede estar *verde* o *maduro*, dependiendo sobre todo de la madurez de las uvas en la vendimia; puede ser *delgado* o *gordo*, según su riqueza alcohólica; un vino sobre el que se tiene la certeza que va a ser bueno es *firme*, pero si es débil con tendencia a la acidez se describe como *tierno*; puede ser *basto* o *fino*; *limpio* o *sucio*; *bonito* o *apestoso*; *blando* o *duro*; el aroma puede ser *lleno* o *vacío*; *punzante* o *apagado*; se suele decir que un vino tiene *mayor* o *menor cuerpo* o que es *ligero*; puede ser o no ser *redondo*. Hay muchas otras descripciones, de hecho, la lista podría ser interminable.

En una ocasión conté las marcas de dos grupos de ochenta y cuatro botas pertenecientes a dos bodegas distintas de un conocido bodeguero. El vino procedía de uvas Palomino cultivadas en la misma viña, y tenía dos años. En la primera bodega había cinco botas de *palma*, treinta y seis de *raya*, y cuarenta y tres de *dos rayas*, y no había ningún *palo cortado*, ni tampoco *palma cortada*; mientras que en la segunda había una de *palo cortado* y otra de *palma cortada*, veinte de *palma*, treinta y dos de *raya*, y treinta de *dos rayas*. La relativa ausencia del exquisito vino palo cortado se

debe, en parte, a la filoxera; las vides antiguas daban mucha más cantidad de palo cortado. La crianza constituye un gran riesgo, sobre todo para los pequeños bodegueros, pues los más importantes tienen una cantidad tan enorme de vino joven (pueden alcanzar las 4.000 botas cada vendimia) que las diferencias se prorratean. Para acabar con estas diferencias y para homogeneizar la calidad del jerez se creó el sistema de solera.

9

ENVEJECIMIENTO DEL VINO

Si se deja envejecer una bota de vino joven sin ningún tipo de manipulación, se hará poco a poco más fuerte y sus caracteres evolucionarán con firmeza; puede que también desarrolle distinciones delicadas de aroma y sabor, o puede que incluso cambie su tipo por completo. Con frecuencia, evolucionará mejor de lo que indica la marca, porque todos los *capataces* son muy pesimistas y nunca escatiman en tiza, pero tampoco vacilarán en marcar como muy bueno un vino que demuestra que va a ser bueno. Al cabo de tres años, casi todas las botas se han asentado y la clasificación básica no se volverá a rectificar, pero siempre hay algunas botas de carácter indeterminado que dictan sus propias leyes, por lo que no se podrán volver a clasificar hasta pasados como mínimo diez años.

El vino de Jerez ya hecho se divide fundamentalmente en tres tipos básicos: *fino*, *palo cortado* y *oloroso*. Cada uno de ellos puede, a su vez, ser subdividido dependiendo de la vejez y de la calidad, y cada uno se va a tratar por separado. Esto es complicado porque algunas de las palabras que se emplean para describirlos son las mismas que se utilizan en las pri-

meras clasificaciones, pero no poseen necesariamente los mismos significados. Todos los tipos son completamente secos porque la fermentación ha finalizado y ha consumido todo el azúcar. Si se quiere elaborar un jerez dulce se hace mediante un cabeceo, en una fase posterior, con vinos dulces especialmente preparados para ello.

El fino, a excepción de ciertos tipos de manzanilla, es el más ligero y delicado de todos los vinos jerezanos. Posee un aroma deliciosamente fresco, ligeramente penetrante y muy limpio; es muy seco y tiene exactamente la acidez natural adecuada sin resultar, en absoluto, ácido. Se suele decir que es de color pajizo, aunque el tinte amarillo es tan pálido que, en realidad, se parece más al heno. Su graduación alcohólica oscila normalmente entre los 15° y los 18° Gay-Lussac.

El término *palma* (r) se reserva para los finos de mejor calidad, que poseen un aroma particularmente limpio y delicado. A medida que el vino envejece recibe los nombres de *dos palmas* (F), *tres palmas* (F) o *cuatro palmas* (E), pero se trata de una clasificación puramente arbitraria; el bodeguero puede poner la línea divisoria donde quiera, por consiguiente, la *palma* de un bodeguero puede equivaler a las *tres palmas* de otro. Como criterios de comparación, es mejor ignorar tales clasificaciones, excepto cuando se trata de vinos procedentes del mismo lugar. La denominación *palma cortada* se emplea, cuando se clasifican los mostos, para designar un fino con mayor gordura que tiende a amontillado. Un fino de poca calidad, al que le falta delicadeza, se le denomina *entre fino*.

Un fino, criado mediante el sistema de añada, alcanza la perfección alrededor de los seis años. Mientras envejece en una bota pueden suceder tres cosas: que adquiera más cuerpo y desarrolle un aroma con nuevas características, tendiendo primero a fino-amontillado y posteriormente a amontillado; que adquiera gradualmente un sabor más fuerte pero conservando el típico carácter del

fino, convirtiéndose en un fino añejo, el más extraño y maravilloso de los vinos; o que se críe simplemente más basto y sucio. Como de costumbre, todo es un puro riesgo, aunque la balanza se incline a favor del amontillado.

El amontillado recibe su nombre debido a su parecido con los vinos que se crían en la zona de Montilla, cerca de Córdoba. A simple vista, la similitud es extraordinaria, aunque los amontillados jerezanos tienen más distinción y mayor calidad, por lo que respecta al sabor. El término no se generalizó hasta comienzos del siglo XIX. Al parecer, la primera mención que se hace del amontillado es en los libros de Pascual Moreno de Mora (predecesor de Picardo & Cía., del Puerto de Santa María) que le vendió una partida de oloroso a una empresa asociada de Cádiz, el 11 de enero de 1769. En 1814 escribió a Inglaterra mencionando un amontillado que había vendido a los exportadores del Puerto de Santa María, y exportó también una cantidad a Le Havre en 1812. En Inglaterra, Henderson escribió sobre este vino en el *Quarterly Journal of Science and Arts*, en el año 1825, y Henry Douglas lo menciona en su libro sobre España, publicado en 1837.

La crianza del fino es gradual y el momento en el que un fino se convierte en fino-amontillado y el fino-amontillado se convierte, a su vez, en amontillado, no se puede determinar con exactitud: los bodegueros difieren en cuanto optimismo. A medida que el fino envejece la flor muere al carecer de nutrientes y la crianza pasa por un proceso de oxidación similar al del oloroso. En otras palabras, el proceso de crianza comienza siendo una crianza biológica y continúa con una crianza físico-química al pasar de fino a amontillado. El aroma típico del amontillado se ha descrito como 'nuez'; es realmente punzante, y muy fresco y limpio. El color va desde el pajizo del amontillado-fino al ámbar del amontillado joven, hasta llegar al dorado oscuro de un amontillado viejo; mientras que la graduación alcohólica oscila entre los 16° y 23° Gay-

Lussac, que es la graduación que alcanzan, de manera natural, los amontillados muy viejos que nunca se han encabezado. En las bodegas Valdespino, por ejemplo, hay una bota de fino Inocente que no se ha rociado desde 1940. En 1991 ya se veía que iba a ser un amontillado excelente con una graduación alcohólica de 22°.

Un fino tarda al menos ocho años en convertirse en amontillado y después continúa la crianza con normalidad. Un vino así ha de ser necesariamente caro, pero merece la pena. El Botaina de Domecq, por ejemplo, tiene una edad equivalente a unos quince años. Pero a la hora de producir vinos que sean atractivos desde el punto de vista comercial es posible acortar el proceso encabezando ligeramente un fino apropiado y criándolo en una solera de amontillado.

Probar el vino de una solera de fino amontillado es una experiencia fascinante, empezando, como debe ser, por un fino bueno y pasando por las distintas graduaciones hasta llegar a un amontillado maduro y, por último, a un vino tan concentrado que resulta verdaderamente abrumador beberlo, aunque tan sólo sea una cantidad mínima. Pero un vino así puede ser una joya para el cabeceo.

El auténtico amontillado es absolutamente delicioso. Recuerdo haber bebido siempre vino embotellado con la etiqueta de 'amontillado', en Inglaterra. Cuando era niño me reía de Edgar Allan Poe por armar tanto jaleo por una bota de jerez vulgar⁽⁵¹⁾, pero el tonto era yo. Prácticamente todo el 'amontillado' que se vende en Inglaterra contiene muy poco o nada de amontillado auténtico, es simplemente un fino falso. Algunos de los mejores comerciantes tienen amontillados auténticos, pero a un precio muy eleva-

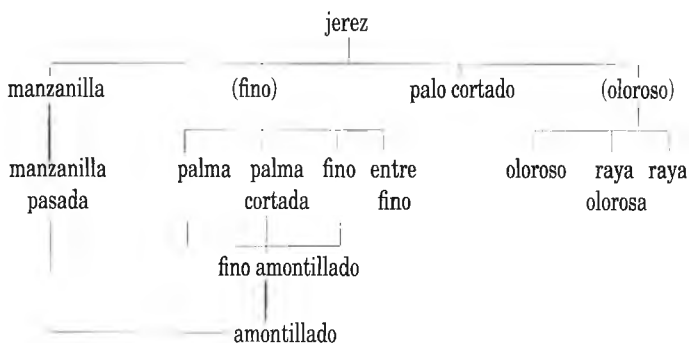
(51) Véase el cuento 'El barril de amontillado' del libro *Cuentos de misterio e imaginación*. Algunos le han criticado por referirse a una *pipa* de jerez, pero no estaba, necesariamente equivocado; en el siglo XVII, el jerez se exportaba, en ocasiones, en pipas, al igual que el oporto en la actualidad, pero la palabra 'amontillado' no se utilizó hasta el tercer cuarto del siglo XVIII, y hasta mediados del siglo XIX se exportó muy poca cantidad. Según parece desprenderse de la historia, el espantoso suceso relatado tuvo lugar aproximadamente en 1790, así pues se trata de una comedia de errores.

do. El amontillado ha de ser, por fuerza, caro, ya que tiene que criarse necesariamente en bota durante ocho años como mínimo, y si es posible durante un período bastante más largo, porque sólo una porción limitada de fino se convierte en amontillado. Desde el punto de vista comercial, el amontillado, al igual que los demás tipos de vinos jerezanos, se cría mediante el sistema de solera y no como vinos de añada, pero esto no afecta prácticamente al precio, puesto que el coste de crear una solera que produzca un vino de este tipo es, de por sí, enorme.

El palo cortado es un vino excepcional, una delicia para los bebedores de jerez y se suele clasificar como un tipo de oloroso, aunque esto parece muy injusto con respecto al oloroso. Es parecido al oloroso en tanto en cuanto desarrolla poca o ninguna flor, pero en otros aspectos tiene sus propias características. Posee un aroma punzante y delicado, más parecido al amontillado, y es limpio y fresco en el paladar, aunque su color es más oscuro. La graduación oscila entre los 17° y 23° Gay-Lussac. Desde el ataque de la filoxera, sólo una pequeña porción de mosto tiende a ser de este tipo, además, una solera de palo cortado es muy difícil de llevar. Aparte del problema de encontrar suficiente cantidad de vino joven de buena calidad para los rocíos, si se lleva mal, el palo cortado se puede degradar, convirtiéndose en oloroso. Según la edad se puede clasificar como *palo cortado* (†), *dos cortados* (‡), *tres cortados* (§) o *cuatro cortados* (§§), pero, al igual que sucede con la palma, la clasificación es puramente arbitraria y varía de un exportador a otro. El palo cortado ha sufrido durante mucho tiempo en España el mismo ultraje que el amontillado en Inglaterra: casi todo el palo cortado que se encuentra en los bares de Jerez no se le parece en nada; es un vino barato y popular, de un tipo similar a lo que sería una concentración de restos de amontillado y oloroso. Pero desgraciadamente ahora está empezando a ocurrir lo mismo en Gran Bretaña. La única forma de estar seguro de beber un vino auténtico es comprar uno de los que exportan los exportadores o comerciantes entusiastas

por puro placer, y no con fines comerciales. En Sanlúcar, al palo cortado se le denomina Jerez cortado.

Oloroso en español significa 'fragante'. El término *oloroso* es descriptivo, diferenciándose estos vinos de las rayas, que son más bastas y menos fragantes, aunque si se observa simplemente como una palabra, su empleo puede resultar sorprendente: los aromas viriles y picantes de los finos y amontillados son mucho más sorprendentes. En su estado natural es muy seco, aunque suele dejar en la boca un ligero sabor dulce debido a los restos de glicerina que se producen con la fermentación. Cuando esta característica es particularmente notable, se le distingue, a veces, con un trazo especial, convirtiendo la raya en la siguiente marca: ✓. Se le denomina *pata de gallina*, debido probablemente a sus cualidades nutritivas. Un oloroso joven es un poco más oscuro que el fino, pero a medida que va envejeciendo su color se vuelve más oscuro y tostado. El oloroso tiene mayor vinosidad que otros tipos, por lo que se cabecea bien con vinos dulces, produciendo esos vinos generosos jerezanos de postre que son tan populares en Gran Bretaña y Escandinavia. El oloroso, al envejecer, adquiere mucha graduación alcohólica, alcanzando normalmente los 17° Gay-Lussac, mientras que otros vinos añejos superan los 23°. Los olorosos no desarrollan flor y el proceso de crianza, conocido como envejecimiento físico-químico, es muy diferente del de los finos.



Las rayas son olorosos sin distinción ni calidad; se emplean en los cabeceos de los vinos jerezanos de calidad inferior y, por lo general, tienen más cuerpo que los olorosos buenos de la misma edad. A los vinos de calidad intermedia se les denomina *rayas olorosas*. A las rayas ligeras se les llama, a veces, *rayas finas*.

La descripción anterior es orientativa, puesto que es del todo imposible describir ni el aroma ni el sabor de un vino con precisión; la única cosa que se puede hacer es probarlo y recordarlo, aunque Manuel González Gordon inventó un símil gráfico y valioso al comparar el fino a una almendra, el amontillado a una avellana y el oloroso a una nuez.

Si se representaran todos los tipos de vino mediante un árbol genealógico, obtendríamos el gráfico anterior.

La manzanilla se hace en Sanlúcar de Barrameda. Constituye objeto de estudio por sí sola y se tratará aparte, en el próximo capítulo. El motivo por el cual se coloca en el árbol genealógico es simplemente porque sus variedades más ligeras son ligerísimas, pero como se verá más adelante son, en realidad, los primeros miembros de otra familia completa.

En 1920 Williams & Humbert apartó una bota de mosto para celebrar el nacimiento de un miembro de la familia Humbert. Apartaron otra, por un motivo similar, en 1922, y en 1924 decidieron que sería interesante conservar aparte una bota de cada vendimia, que fuese siempre de la misma viña: Álamo, de Balbaina. Estos vinos de añada sólo reciben un ligero encabezado inicial y una pequeña clarificación con clara de huevo; rara vez se sacan muestras y jamás se embotellan, pero se evaporan constantemente y de vez en cuando se extrae una pequeña cantidad con la venencia y se prueba. Como es imposible mantener la misma cantidad de vino en las botas mediante rocíos de vinos parecidos, el nivel disminuye progresivamente, y cada quince años aproximadamente se trasiega a otras vasijas más

pequeñas. Con el fin de asegurar que la superficie apropiada quede expuesta al aire, las vasijas que contienen vino en proceso de envejecimiento se llenan normalmente hasta alcanzar el 80% de su capacidad, evaporándose alrededor de un 5% todos los años. Se ha calculado que una bota de vino que no se someta a ninguna saca, puede tardar unos setenta años en evaporarse del todo, pero en la práctica parece como si ninguno de los vinos de añada de Williams & Humbert pudiera sobrevivir mucho más a causa de las muestras y de la evaporación; mientras tanto, representan el jerez completamente natural en todas sus variedades. Se clasifican de vez en cuando y resulta interesante observar cómo cambian con el paso de los años. Para compararlo se muestran, a continuación, dos clasificaciones con treinta años de diferencia entre sí: la de 1957 y la de 1987.

CLASIFICACIÓN DE 1957			CLASIFICACIÓN DE 1987		
Año	<i>Grados</i>		Año	<i>Grados</i>	
	<i>Gay-</i> <i>Lussac</i>	<i>Clasificación</i>		<i>Gay-</i> <i>Lussac</i>	<i>Clasificación</i>
1920	22,8	Amontillado Viejo	22,9		Amontillado Viejísimo
1922	21,8	Amontillado Viejo	22,0		Amontillado Viejísimo
1924	21,8	Tres Cortados	22,0		Tres Cortados
1925	21,0	Tres Cortados	21,1		Tres Cortados
1926	21,0	Dos Cortados	21,1		Dos Cortados
1927	21,0	Amontillado	21,1		Amontillado Viejísimo
1928	20,2	Amontillado	20,4		Amontillado Viejísimo
1929	19,8	Oloroso	20,0		Palo Cortado
1930	19,8	Raya Vieja	19,9		Oloroso Viejísimo
1931	18,8	Palma Cortada	19,0		Palma Dos Cortados
1932	18,8	Amontillado	18,9		Amontillado Viejo
1933	18,8	Amontillado	18,9		Oloroso Viejo
1934	18,0	Fino Viejo	18,1		Fino Viejísimo
1935	18,0	Palo Cortado	18,1		Palo Cortado
1936	18,4	Oloroso	18,5		Oloroso Viejo
1937	18,4	Amontillado	18,5		Palo Cortado
1938	18,4	Palo Cortado	18,5		Palo Cortado
1939	18,0	Fino Viejo	18,1		Oloroso

JULIAN JEFFS

1940	18,0	Oloroso	18,1	Oloroso
1941	17,6	Oloroso	17,6	Oloroso
1942	18,0	Palma	18,1	Amontillado
1943	18,0	Raya Oloroso	19,8	Raya Oloroso
1944	16,4	Palma	16,6	Palma Cortada
1945	17,2	Raya Fina	19,2	Oloroso
1946	16,7	Amontillado	19,6	Amontillado
1947	16,4	Amontillado	17,9	Oloroso
1948	16,4	Palma Cortada	16,6	Oloroso Ligero
1949	16,0	Palma	16,1	Oloroso
1950	16,0	Raya Fina (?)	17,0	Oloroso
1951	15,2	Oloroso	17,4	Oloroso
1952	15,2	Raya Fina (?)	16,1	Oloroso
1953	15,3	Fino Amontillado	16,5	Palo Cortado
1954	15,1	Fino (?)	15,8	Palma
1955	15,7	Fino (?)	18,0	Oloroso
1956	15,5	Fino (?)	16,5	Oloroso
1957	15,2	Fino (?)	15,8	Fino Amontillado
1958			15,4	Palo Cortado
1959			15,3	Amontillado
1960			15,8	Raya Oloroso
1961			17,8	Palo Cortado
1962			19,0	Raya Oloroso
1963			19,1	Dos Cortados
1964			18,8	Palo Cortado
1965			19,0	Palo Cortado
1966			18,4	Oloroso
1967			19,5	Oloroso
1968			19,2	Oloroso
1969			18,8	Palo Cortado
1970			18,4	Palo Cortado
1971			19,6	Oloroso
1972			19,8	Oloroso
1973			19,6	Oloroso
1974			22,3	Oloroso
1975			17,1	Oloroso
1976			21,5	Oloroso
1977			22,0	Oloroso
1978			16,8	Oloroso

1979	17,6	Oloroso
1980	17,5	Oloroso
1981	17,4	Palo Cortado
1982	17,7	Palo Cortado
1983	17,7	
1984	17,9	
1985	18,0	
1986	18,0	

Debido a que las botas de mosto que se han ido conservando como añadas se seleccionaron entre lo mejor de la vendimia de cada viña, existe una proporción más elevada de lo normal de vinos de primera calidad, fundamentalmente de palo cortado, pero a pesar de ello todos los tipos están representados. El carácter de un vino se determina, en gran medida, mediante la presencia o ausencia de flor. Ya se ha explicado que si los vinos jerezanos que se comercializan muestran alguna tendencia a oloroso, se fomenta dicha tendencia mediante un encabezado que mata la flor. Los vinos mencionados anteriormente no se han manipulado en ningún sentido y sólo uno o dos, de entre los más jóvenes, han desarrollado flor en cantidad considerable a pesar de mostrar una marcada tendencia a oloroso, pero el rápido aumento de graduación que adquieren estos vinos mata a la flor al cabo de cuatro o cinco años, mientras que los que van a finos conservan la flor el doble de tiempo, hasta que finalmente se convierten en amontillados, o *finos viejos*. Sin embargo, como no se hace nada para influir en su crianza, lo más probable es que ocurra lo inesperado, por lo que la clasificación resulta verdaderamente difícil, sobre todo cuando son jóvenes y aún están en la fase de la crianza de la flor. A medida que van envejeciendo se oscurecen y mejoran en cuanto al sabor, pero si se colocan uno al lado del otro, en fila, se aprecian diferencias notables en cuanto al color de los vinos que se han criado en años consecutivos, de acuerdo con la forma en la que cada uno ha evolucionado. Las cifras

muestran, también, cómo aumenta la graduación a medida que envejecen hasta alcanzar el equilibrio y consolidarse prácticamente. El jerez tarda tanto como una persona en alcanzar la madurez completa; a pesar de que el desarrollo se hace más lento, nunca se detiene del todo. Es tal la concentración y excelencia de los vinos más viejos que resulta muy difícil clasificarlos: alcanzan un punto álgido que sólo se puede describir como 'jerez muy viejo'. En el año 1930 se obtuvo un vino que ya era memorable cuando se clasificó, en 1957, como una humilde raya; en 1965 era tan obviamente bueno que se reclasificó como un *oloroso viejísimo*, y lo mismo seguía siendo en 1987. En la bodega Domecq hay una vasija que al principio era de fino y que al cabo de doscientos años continúa en perfectas condiciones. Por supuesto se ha ido refrescando, de vez en cuando, con un vino viejo del mismo tipo, pero en la actualidad es prácticamente negro y tiene un sabor tan fuerte que no se puede beber a menos que se cabecee con otro vino más joven.

Por ahora no se comercializan vinos jerezanos de añada pero siempre se pueden encontrar clientes que deseen algo excepcional, diferente y bueno. Wisdom & Warter comenzó a apartar vino en 1987 para criarlo como añadas. Ninguno es aún lo suficientemente viejo como para que se pueda vender, pero con el tiempo se obtendrán algunas botellas dignas de consideración. De acuerdo con Cowper 'en la variedad está el gusto', y en parte es esta enorme variedad de tipos de jerez lo que lo hace apropiado para que se beba a cualquier hora y lo que evita que resulte monótono. Pero todo el mundo espera que el exportador proporcione a sus clientes, año tras año, los vinos que a ellos les gustan sin que se altere la calidad. El sistema tradicional de crianza del vino jerezano consistía en guardarlo en añadas separadas hasta que estuviese listo para su consumo, pero el vino evolucionaba dando lugar a todos los tipos, por lo que los exportadores no podían proporcionar vinos de excelente calidad en cantidades

importantes si querían conservar un carácter uniforme. Es muy fácil cabecear un vino degradándolo hasta conseguir un nivel bastante mediocre, pero los vinos verdaderamente buenos, especialmente si son secos (como el fino delicado de primer grado) han de ser exportados en su estado natural. Si alguna casa exportadora imaginaria y enorme pudiese tener un millón de botas de añada envejeciendo ininterrumpidamente, probablemente podría encontrar vasijas suficientes de todos los tipos para hacer frente a todas las peticiones, pero este tipo de solución está, obviamente, fuera de lugar. Era, pues, necesario lograr un sistema para producir vinos uniformes en grandes cantidades sin que perjudicarse la calidad, y por ello se inventó el sistema de solera.

Una de las cualidades prácticas del jerez es que si se extrae una proporción razonablemente pequeña (una tercera parte, por ejemplo) del contenido de una bota de un vino viejo superior y dicha cantidad se sustituye con un vino un poco más joven y del mismo tipo, el vino más joven adquiere poco a poco la calidad del vino más viejo. Al cabo de unos meses será completamente imposible distinguir este vino del que había anteriormente. Esto es lo que hace posible el sistema de solera⁽⁵²⁾.

Una solera consiste básicamente en una serie de botas que contienen un tipo de vino uniforme que el exportador quiere preparar como uno de sus productos estándar. A lo largo del año, y de forma periódica, se extrae una cantidad de vino y se reemplaza con un vino más joven del mismo tipo. Se dice entonces que la solera se 'refresca'. Las botas de crianza se llenan al vacío, es decir, se llenan sólo al 90% de su capacidad, de manera que quede aire suficiente para que se alimente la flor, o para que se oxide el oloroso, según el caso. Está claro que una solera que contenga vino con

(52) El sistema de solera se ha investigado desde el punto de vista científico y se ha analizado matemáticamente. Véase *Theory and Application of Fractional-Blending Systems* cuyos autores son Baker, Amerine y Roessler, Hilgardia, mayo de 1952.

las cualidades de un vino de veinte años no se puede refrescar con vinos de tan sólo uno o dos años, ya que el contraste sería demasiado grande y el vino perdería calidad. Por tanto, la solera se rejuvenece con un vino que sea sólo un poco más joven y que se ha extraído de la *criadera*. Éste se refresca, a su vez, con vino sacado de otra criadera; puede haber ocho o nueve criaderas en total, hasta llegar a la última, que contiene un vino de carácter bastante joven para ser refrescado con un vino cuya vejez puede oscilar entre nueve meses y varios años. Por tanto, se puede describir como un sistema de envejecimiento dinámico.

Cada una de las fases de la crianza, que se encuentra representada por una criadera o por la solera, recibe el nombre de *escala*; por consiguiente, se pueden tener cinco criaderas y la solera, lo que supone un total de seis escalas. La palabra *solera* también se emplea para hacer referencia al sistema completo, por lo que en el ejemplo anterior un bodeguero hablaría de su solera al referirse a las seis escalas como una única cosa. A estas soleras se les suele poner nombres inventados. Puesto que todo el jerez se cría mediante este sistema es evidentemente absurdo hablar de un 'jerez solera' como si se tratara de un tipo distintivo, aunque muchos comerciantes han empleado el término incorrectamente para referirse a un magnífico oloroso dulce.

El vino que se cría con esmero en una solera jamás variará la calidad. Es posible que algunos vinos que desarrollarían un carácter especial mediante el sistema de añada se pierdan, pero la calidad de los vinos que produce una solera no es en absoluto inferior a la de los vinos criados mediante el sistema de añada. Puede que sea incluso superior, porque algunos exportadores opinan que el vino mejora en contacto con el oxígeno del aire cuando se corren las escalas, pero esto es discutible. Además, las ciudades del marco del jerez poseen una cantidad enorme de soleras de tamaños

distintos, cada una de ellas de un tipo y una calidad diferentes, y por ello existe la misma variedad que había antes. El poseer soleras de primera calidad es el secreto del éxito del exportador de jerez, pues todo su negocio depende de la calidad y estilo de soleras que tienen un valor incalculable, y por ello les proporciona todo el cuidado y atención humanamente posibles.

Sin embargo, ha sido necesario simplificar la descripción anterior, por lo que aún quedan muchos detalles que mencionar. La palabra *solera* no tiene ninguna relación con *sol*, sino que deriva del latín *solum* o del español *suelo*, aunque la palabra ha evolucionado considerablemente desde su origen, empleándose en el lenguaje familiar para hacer referencia a un entablamento, plinto o dintel. Warner Allen optó por hacerla derivar de *solar*, que puede tener el significado de una casa grandiosa o mansión ancestral. Pero éste es tan sólo uno de sus múltiples significados; normalmente tiene el significado de parcela o, como infinitivo verbal, 'hacer un suelo' e incluso 'ponerle suelas a los zapatos'. Por lo tanto volvemos de nuevo a la tierra. Cuando se usa relacionada con el vino, el significado especializado se mantiene mucho más cerca de su origen: una solera es la base o madre para la elaboración del vino. No se sabe cuándo comenzó a usarse la palabra por primera vez con este significado, ni se conoce con seguridad cuánto tiempo se ha estado empleando el sistema de solera tal y como se emplea en la actualidad. La habilidad para criar un vino joven mediante el cabeceo con otro más viejo ha sido, probablemente, del dominio público entre todos los vinateros de la zona del jerez desde tiempo inmemorial, pero con toda seguridad no llegó a organizarse como un sistema de trabajo hasta después de las Guerras Napoleónicas. En la obra de Esteban Boutelou, publicada en 1807, no se mencionan las soleras, aunque se hace referencia a los *vinos de manzanilla*, que se crían en Sanlúcar y que únicamente pueden envejecer mediante el sistema de solera.

Esto confirma la opinión generalizada de que las soleras se iniciaron en Sanlúcar a finales del siglo XVIII o comienzos del XIX, pero la prueba tiene poco peso, ya que el término *manzanilla* podía, perfectamente, haber tenido otro significado en aquella época. Ni en los archivos de Jerez, ni en los del Puerto de Santa María se menciona el sistema de solera hasta mucho más tarde. En los documentos de la antigua casa Garvey, las palabras *solera* y *criadera* aparecen por primera vez en el inventario de 1849, aunque probablemente ya estuvieran en uso con anterioridad. Dos de las criaderas de amontillado que se mencionan en ese inventario aún existen, y González Byass tiene una solera de olo-roso muy famosa que se fundó en 1847. Cuando Diego Parada y Barreto escribió su obra en 1868, las soleras eran algo corriente, aunque el antiguo sistema de añada se empleaba mucho más que hoy en día.

La forma más evidente y lógica de fundar una solera sería comprar una partida grande de vino de una vendimia determinada y, una vez que todas las botas hubieran envejecido mediante el sistema de añada, apartar las que posean la calidad deseada para fundar una solera. El mismo procedimiento se llevaría a cabo el año siguiente, utilizándose el vino como la primera escala de una criadera, y así sucesivamente hasta conseguir las escalas necesarias. El gasto y la dificultad de crear una solera mediante este sistema es obvio, y se puede evitar hasta cierto punto consiguiendo vino del tipo y calidad deseado a través de distintas fuentes al mismo tiempo. Por otra parte, puede existir más de un año de diferencia entre los vinos de las distintas escalas, pero mientras mayor sea el periodo de tiempo, más lentamente se puede trasegar el vino de una escala a otra.

Lógicamente, el número de escalas y el número de botas de cada escala depende de la edad del vino y de la proporción de producción que se desee. No hay nada mágico respecto al número de escalas que una solera

debe tener, ya que se puede obtener prácticamente el mismo resultado tanto con pocas escalas, haciendo sacas muy pequeñas, como con muchas, moviendo el vino con frecuencia. Esto afecta sobre todo a los amontillados y olorosos cuando el bodeguero ha de producir un vino similar, ya sea de una solera de ocho escalas rociada con un mosto nuevo, ya sea de una solera de dos escalas que se ha rociado con vinos añejos. Esto, por supuesto, no le afecta al fino, ya que la flor prolonga su crecimiento si la solera se conduce bien y, si se extrae una cantidad insuficiente de fino, se convierte en *seco* y pierde su delicadeza. Es esencial dejar que el vino se críe en una solera de fino porque el vino joven aporta los nutrientes esenciales para que las levaduras de la flor se mantengan en perfectas condiciones. Las soleras de Sanlúcar que producen manzanilla tienen incluso más escalas que las de fino, aunque éstas son necesariamente más complicadas. Las soleras de Garvey que producen fino San Patricio se rocían con vino procedente de una criadera de siete escalas. Si se quiere elaborar vinos con más cuerpo, se necesitan, por lo general, menos escalas. Una solera de fino tendrá siempre más escalas que una solera equivalente de amontillado o de oloroso. Como ejemplo excepcional podemos mencionar la solera Inocente de Valdespino que tiene siete escalas.

A mediados del siglo XIX, cuando el sistema de solera empezó a generalizarse y a reemplazar al sistema de añada, se seguían manteniendo los vinos como añadas durante cinco o seis años. Sin embargo, se dieron cuenta que no era necesario ni deseable hacerlo durante tanto tiempo, porque los vinos que envejecían mediante ese sistema desarrollaban demasiada individualidad y resultaba difícil que se absorbieran en la criadera. Por consiguiente, el período de añejamiento se fue reduciendo. Cuando se publicó la segunda edición de este libro la opinión generalizada era que lo mejor era añejarlos durante dos o tres años, hasta que tuviesen edad suficiente para poder ser clasificados con

cierta garantía. Pero durante muchos años, antes de todo esto, algunos exportadores comenzaron a criar sus vinos mediante el sistema de añada, aunque sólo durante un período de unos nueve meses, y ahora ésta es la práctica habitual. Gracias a su experiencia el bodeguero sabe qué viñas producen el vino necesario para una solera en particular: las técnicas de fermentación modernas y muy controladas han acabado con los imprevistos, por lo que un período de nueve meses es más que suficiente. El uso de estos vinos más jóvenes ha hecho que los costes se mantengan bajos y que no se produzca ningún cambio apreciable en los vinos jerezanos que se extraen de las soleras. Sin embargo, algunos de los exportadores más antiguos conservan las añadas durante más tiempo todavía. Sandeman, por ejemplo, conserva los finos durante un año o año y medio, y los olorosos de dos a dos años y medio.

Al enumerar las escalas de una criadera, la más cercana a la solera es la primera, a ésta le precede la segunda y así sucesivamente, de tal forma que el vino más joven es el que se añade a la escala de número superior. Resulta muy ilustrativo probar las muestras que se extraen de escalas consecutivas, puesto que el desarrollo constante del vino se hace enseguida evidente. Si se analizan estas muestras, se observa que todas las escalas tienen una graduación alcohólica más alta que la escala inmediatamente anterior; la acidez es, asimismo, ligeramente superior, mientras que la proporción de aldehídos y ésteres aumenta a gran velocidad.

Sólo se puede obtener un vino de mucha edad de una solera muy bien conducida. Esto dificulta la explicación, debido a que la última criadera de una solera no se refresca necesariamente con mosto o con vinos de añada, sino que se puede rociar con vinos criados en otra solera. Por ello, una solera de oloroso puede tener cincuenta botas en cada escala, aunque es probable que cada escala tenga una o dos botas menos que la

que le precede inmediatamente, con el fin de dejar un margen para la evaporación y la merma. Dicha solera producirá un vino agradable y añejo. Parte de esta producción se utilizará sin más tratamiento, pero otra parte se destinará a alimentar la última criadera de una solera de oloroso viejo, que puede contener veinte botas en cada escala. El vino de esta segunda solera tendrá propiedades más importantes en cuanto a la edad y se destinará a los cabeceos de vinos jerezanos dulces caros, pero puede que no sea lo bastante viejo como para cabecearlo con los mejores, por ello se empleará cierta cantidad para refrescar la última criadera de otra solera más, que dará un oloroso viejísimo y que probablemente sólo tendrá cinco botas por escala. Una solera tan compleja se considerará en algunas casas como una sola unidad; en otras, cada sección tendrá un nombre diferente y se considerarán por separado. Tenemos un ejemplo en la fabulosa solera de oloroso de Sandeman. La conducción de esta solera se realiza en dos partes, aunque el vino para el cabeceo se extrae en distintas etapas. La primera parte está compuesta por diez criaderas y una solera; la segunda por tres criaderas más y otra solera, lo que hace un total de quince escalas. En la séptima criadera de la primera sección, el vino está completamente hecho. El oloroso de la segunda solera es con toda probabilidad único en su género.

Las sacas de la solera se hacen una, dos o tres veces al año y la cantidad que se extrae en cada ocasión puede ser muy pequeña o incluso llegar a un 40%. En una solera típica de fino que produzca un vino de calidad invariable se debe extraer el 30% dos veces al año aunque, en la actualidad, la tendencia es tener más escalas y correrlas más deprisa, por ejemplo, sacando el 30% tres veces al año. Por otra parte, un bodeguero que posea una solera de amontillado muy viejo, de palo cortado o de oloroso y que sea de primera categoría, puede que solo extraiga el 5% una vez al año, de manera que tanto la calidad, como la

edad aumenten constantemente. Por el contrario, algunas soleras muy antiguas se han arruinado por realizar más sacas de las que podían. Cuando un vino tiene mucho éxito, y la demanda supera a la oferta, es muy fácil sucumbir a la tentación de aumentar las *sacas*. Pero ésta es una actitud poco inteligente. Un firo jerezano, de moda en los años veinte, se echó a perder por esta razón y desapareció prácticamente del mercado, pero la lección se ha aprendido bien. Por eso, en seguida se sospecha de las bodegas que venden vino como Solera 1066, o algún otro nombre parecido. En los clubs jerezanos se les acusa de usar números de teléfono o el primer número que se les ocurre. En realidad, suelen adoptar el año de la fundación de la solera, y bajo tal nombre venden, al menos, un vino excelente, pero también es posible que a la solera le haya sucedido cualquier cosa desde que se fundó, por ello, el nombre carece de sentido. El vino de una solera está tan mezclado que, evidentemente, resulta imposible calcular su edad⁽⁵³⁾. Al comparar un vino de solera con vinos de añada que hayan tenido una crianza similar se puede hablar de una edad equivalente, pero esa prueba tiene, en realidad, poco valor, porque los vinos de añada se crían de una manera fortuita. Lo único importante es la calidad, la edad no importa.

La gente suele creer que la solera se lleva de una forma muy científica y que las sacas se realizan en días concretos del año, pero eso ocurre pocas veces, porque el sistema es enormemente flexible y admite muchas variaciones, siempre que esté controlado. La cantidad y periodicidad de las sacas está, hasta cierto punto, determinada por la demanda, por lo que es posible hacer sacas de cantidades ligeramente distintas en diferentes estaciones. Sin embargo, cuando hay que

(53) A pesar de ello, se puede hacer una estimación. Véase *Theory and Application of Fractional-Blending Systems* de Baker, Amerine y Roessler, al que ya se ha hecho referencia.

realizar alguna operación a una solera cuyo vino desarrolla flor, es aconsejable no perturbarla cuando está floreciendo, siendo las mejores épocas el invierno y el verano (aunque ahora que las condiciones de la crianza de la flor se conocen mucho mejor que antes y que las soleras de fino se conservan en los lugares más ventilados de las bodegas, la variación del espesor de la flor según las estaciones es muy inferior y, por consiguiente, el problema de perturbarlos). Otro problema, el de la posterior oxidación del vino fino una vez que se ha trasegado, también se ha superado al evitar que esté en contacto con el aire. Domecq, por ejemplo, lo conserva bajo nitrógeno.

A medida que las levaduras mueren, descienden al fondo de la bota y al poco tiempo la acumulación es considerable. Esto es, hasta cierto punto, beneficioso porque contribuye a proporcionar, mediante la autólisis, el sabor al vino, pero si la acumulación es excesiva, el vino se enturbia. Las botas de una solera de fino se deben limpiar cada veinticinco años aproximadamente y se hace por rotación, por ello siempre hay bastantes botas con una cantidad importante de lías.

En la página trescientos once se muestran los instrumentos que tradicionalmente se emplean en los trasiegos de las escalas de una solera. El vino se trasiega mediante una *bomba* o *sifón*. Se introduce uno de los extremos por debajo de la flor y un operario de la bodega, o *arrumbador*, inicia el trasiego aspirando por el otro extremo. Se dice que el arrumbador *llama* al vino. Dado que tiene conocimientos suficientes, el arrumbador deja de llamar justo a tiempo de evitar el desastre, aunque de vez en cuando ocurre una desgracia y se dice, entonces, que el sifón *coge* al operario. En caso de aspirar un vino más fuerte, un mitad y mitad o un brandy, se podría asfixiar, en cuyo caso hay que administrarle, de inmediato, una copa de vino de Jerez muy dulce para que absorba el alcohol y actúe como antídoto. Una vez que la bomba funciona correctamente, se

pasa el vino a jarras de madera o esmaltadas, cuya capacidad es de una arroba, medida estándar utilizada en la zona del jerez. La capacidad de una bota de exportación⁽⁵⁴⁾ es de treinta arrobas. Casi todos los sifones tienen una espita que se cierra con facilidad cuando se ha extraído vino suficiente. El tipo más antiguo de sifón se tiene que sacar de prisa de las botas.

A la operación de refrescar una solera se le denomina *rocío*. El vino no se puede trasegar directamente a través de un embudo porque removería las lías y dañaría la flor. Para evitarlo se emplea un *rociador*, que consiste en una especie de tubo esmaltado y ligeramente curvo, cuya mitad inferior está perforada por pequeños orificios; su forma es tan ajustada que el vino fresco sale suavemente como si lo hiciera a través de la alcachofa de una regadera, pero todos los orificios se encuentran bajo la flor y muy por encima de las lías. Para introducir el vino fresco con más suavidad en una bota que tenga mucha flor se utiliza, en lugar del rociador, una *garceta*. Se trata simplemente de un saco de arpillera de trama apretada, cuyo uso es más suave, más lento y más difícil, pero es el único instrumento satisfactorio para refrescar las soleras de manzanilla de Sanlúcar, aunque también se suelen emplear con las soleras de fino de las demás poblaciones del marco del jerez.

El vino fresco se echa en el rociador a través de la *canoa*, o especie de embudo con forma de barquilla y con una ligera inclinación, que se coloca en el eje mayor de la bota. La canoa es tan ancha que las jarras se vacían rápidamente sin peligro de que se derramen, aunque algunas veces se coloca en la boca de bojo un

(54) Una arroba es una medida tanto de volumen como de peso, y varía de una región a otra de España. En Jerez equivale a 9,5 kilogramos de uvas ó 16,6 litros imperiales. Una bota de exportación tiene una capacidad aproximadamente de 500 litros, ó 30 arrobas, aunque se vende como si fuese de 490 litros para compensar la merma. Las botas bodegueras son más grandes y equivalen a 535 litros, lo que permite que quede un espacio adecuado de aire por encima del vino.

trozo de tela metálica, u otro tipo parecido de obstrucción, para hacer que el vino fluya en el rociador más lentamente y cause el mínimo trastorno en la bota. El capataz hace todo lo que puede en las escalas de una solera para distribuir proporcionalmente el vino de las botas de una escala entre las botas de la escala siguiente. Por consiguiente, si se extraen cinco jarras de una bota, se refrescarán cinco botas distintas de la siguiente escala, cada una con una jarra. Si no se hiciera así se podrían producir variaciones en el desarrollo de las distintas botas de una solera. Las botas de una solera se examinan con regularidad y si una de ellas no cumple las expectativas se saca.

En los años sesenta, esta faena de la bodega se mecanizó, al igual que muchas otras. El sifón, la jarra y la canoa fueron reemplazados por una bomba y por una manguera de plástico. Las bombas se han usado desde hace mucho tiempo para trasegar cantidades grandes de vino a los depósitos de cabeceo, habiéndose perfeccionado varias formas que no perjudican, para nada, al vino. Pero el hecho de utilizarlas en las escalas de una solera era, sin embargo, algo nuevo. El resultado es que una cuadrilla de cuatro operarios podía trasegar el vino de setenta botas en el curso de un día, en lugar de en treinta, como antes, y además se marchaban a sus casas alegres y sonrientes, y no muertos de cansancio.

Ya en los años setenta, como consecuencia de una mano de obra más cara y con el aumento de la demanda, esta mecanización elemental resultaba insuficiente. En las bodegas se instalaron tuberías con terminales para poder conectarlas entre sí, de manera que ahora se puede trasegar el vino rápidamente de un lugar a otro, en donde sea necesario. En algunas instalaciones las tuberías pasan bajo el suelo, conectando los edificios que se encuentran a cierta distancia, y en uno de los casos, al menos, pasa por debajo de una carretera pública. Nada de esto es, en absoluto, perju-

dicial con tal de que todo se mantenga escrupulosamente limpio. Es inevitable cierta pérdida de vino pero la cantidad es pequeña si se compara con el ahorro en trabajo. No obstante, si la distancia es demasiado grande puede haber problemas con la pérdida de vino y con la limpieza de las tuberías. Para evitarlo, Croft, en su enorme bodega del Rancho, trasiega el vino de un edificio a otro en camiones cisterna.

El empleo de tuberías no es, en absoluto, de uso exclusivo de los bodegueros jerezanos. Se han estado empleando durante años, y con enorme éxito, para realizar ciertas faenas con vinos de mesa delicados, por ejemplo, en las plantas de embotellamiento.

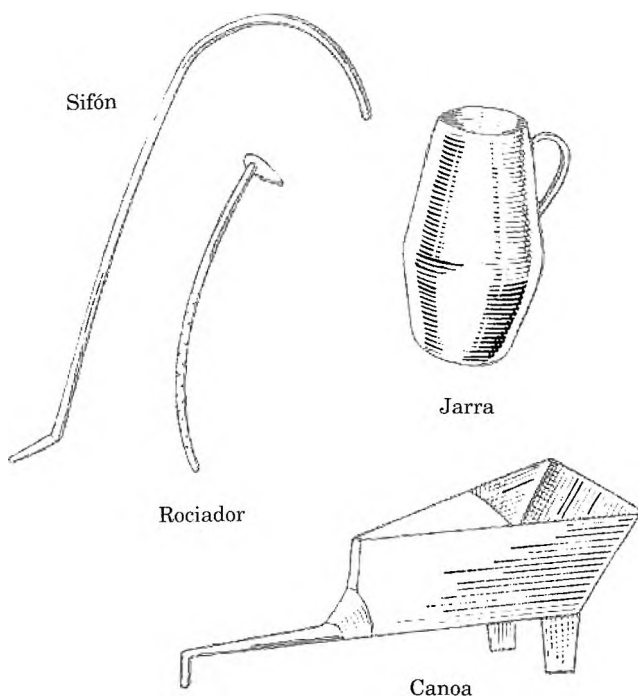
Las cuadrillas ya no existen y con su desaparición, todo el ambiente de las bodegas ha cambiado. Antes solía haber mucha gente que, por supuesto, estaba muy ocupada. Ahora las bodegas están vacías, con algún operario aislado y ocasional trabajando en las máquinas.

Una creencia popular y errónea que tienen todos aquéllos que visitan las poblaciones del marco del jerez es que las escalas de una solera se amontonan unas encima de las otras, de tal manera que el vino de la cuarta o de la última escala de la bodega se usa para refrescar el vino de la tercera escala pero, en la práctica, esto ocurre pocas veces. Durante la crianza del vino es vital que la temperatura sea uniforme y fresca, sobre todo con los finos, y el lugar más conveniente es a dos escalas del suelo, en donde se crían los mejores finos y amontillados. Los olorosos se colocan en la tercera escala, y en la cuarta, si la hay, están los olorosos y los vinos dulces y de color, que son los que normalmente se usan en los cabeceos. Por supuesto, estos vinos también se colocan en las escalas más bajas si hay sitio.

Las escalas de una solera suelen estar separadas; en hileras equivalentes, aunque en distintos lugares dentro de la misma bodega, o incluso en bodegas com-

pletamente distintas, a dos o tres kilómetros de distancia. Las escalas de las soleras importantes se suelen repartir entre todos los edificios para reducir el riesgo de fuego. Un bodeguero muy conocido ha colocado las correspondientes criaderas de su mejor solera de fino en las dos hileras más bajas, al otro lado de un pasillo, y se cree en la obligación de refrescar la criadera más vieja, que está a la izquierda, con sacas de la más joven, que se encuentra a la derecha, y viceversa, para que las distintas corrientes de aire o variaciones atmosféricas que puedan existir en ambos lados afecten al vino por igual. Puede que esto sea llevar las cosas demasiado lejos, pero demuestra que se hace cualquier cosa por mantener la máxima calidad y un tipo invariable.

Existe el requisito de que un vino ha de tener una edad mínima de tres años antes de poder ser exportado. Para cumplir esta norma el exportador sólo puede vender la tercera parte de su almacenado anualmente. La mayoría venden menos. Con el sistema de solera, no hay forma de decir si un vino tiene tres años o cualquier otra edad. Sin embargo, un grupo de catadores del Consejo Regulador puede examinar con absoluta garantía el carácter y la edad, y rechazar un vino que sea claramente inmaduro. El Consejo Regulador también sigue burocráticamente muy de cerca todos los movimientos del vino dentro de la zona, volviendo locos a los exportadores con un montón de papeleo y de solicitudes insignificantes que empeora cada año. Los funcionarios controlan, igualmente, el almacenado, para ver si las cifras no han aumentado y si el vino, como consecuencia, no ha madurado, lo suficiente. Sería fácil darse cuenta si un exportador poco honrado improvisa tales cifras, pero en la práctica la misma existencia del sistema de solera, además de la necesidad de trasegar periódicamente el vino, ayuda a asegurar que el vino joven no se venda mientras haya vino añejo, cosa que de ninguna de las maneras resultaría económico.



Instrumentos empleados en la bodega

A medida que el fino avanza en la solera, la graduación alcohólica, que en el vino joven del que se nutre oscila entre los $15,6^{\circ}$ y 16° , disminuye gradualmente al progresar en la criadera, hasta alcanzar una graduación de unos $14,6^{\circ}$ en la solera; mientras que la acidez volátil desciende, así como la proporción de contenido tartárico, ácido pirúvico, ion sulfato, proteínas y glicerol, alimentándose las levaduras con estos dos últimos componentes. En la primera fase, el contenido de ácido láctico aumenta, debido, posiblemente, a la fermentación maloláctica. Los extractos secos también disminuyen a causa, en gran parte, de la reducción del glicerol y de las proteínas. En los amontillados, el alcohol aumenta de $14,6^{\circ}$ a 18° y la acidez volátil, el potasio, el ion sulfato, el ácido pirúvico, el ácido málico, las proteínas, y el glicerol y los polifenoles aumen-

tan, mientras que el ácido tártrico disminuye. El contenido alcohólico del oloroso oscila entre los 18,2° y 19,6°, y los demás compuestos varían al igual que en el amontillado.

10

LA MANZANILLA

La manzanilla se elabora en Sanlúcar de Barrameda. La relación británica con Sanlúcar se remonta a hace muchos años; mucho antes de que se oyese hablar de la manzanilla. A principios del siglo XVI ya había allí comerciantes ingleses que fundaron la iglesia de San Jorge durante el reinado de Enrique VIII, cuando tanto la ciudad como el puerto eran los más importantes de la zona del jerez, pero ésto ya se ha contado. Sanlúcar es un lugar pequeño y agradable que aún conserva restos de la época en la que era un puerto vital. Los conquistadores zarpaban de allí para descubrir nuevos mundos. Todavía existen las grandes casas de las familias aristocráticas e incluso un palacio real. En los años cincuenta y sesenta parecía como si la hubiesen dormido mediante un encantamiento, pero ahora todo ha cambiado: el mundo ha descubierto que le gusta la manzanilla y la ciudad ha despertado a lo que parece ser, comparado con la época anterior, una actividad frenética.

Durante el verano, Sanlúcar es mucho más fresca que Jerez, por eso algunos jerezanos ricos poseen casas allí. La gente es encantadora y feliz; canta y baila flamenco espontáneamente en medio de la calle,

y hay algo en todo esto que resulta deliciosamente informal:

La señorita Consuelo Osorio de Moscoso, hija de la Duquesa de Montemar y Dama de Honor de la Princesa Beatriz de Bourbon-Orleans, acaba de salir...de la prisión de Sanlúcar. Ha pasado un mes en la cárcel por cometer una 'acción perjudicial contra el jefe del Estado'.

Hace un año, la señorita Osorio envió un telegrama a Don Juan, pretendiente al trono español, a Estoril. Decía que 'espero ver a Don Juan en Madrid cuando este impostor se haya marchado.'

Las autoridades la multaron con 570 libras. Rehusaron aceptar la explicación de su abogado que afirmó que cuando ella dijo 'un impostor' no se refería al General Franco, sino a un pretendiente al trono de España.

La señorita Osorio se negó a pagar y en mayo de ese mismo año se le notificó que tendría que pasar un mes en la cárcel. Elena, reina de Italia en el exilio, se encontraba, por aquel entonces, visitando a la princesa Beatriz, quien informó a las autoridades que no podía prescindir de su dama de honor y que le gustaría que aplazasen el asunto hasta que la reina se hubiese marchado.

El juez accedió. Una semana más tarde la princesa le comunicó que su dama de honor 'ya puede ir a la cárcel'.

El juez le envió a la señorita Osorio una orden por escrito, comunicándole que debía ingresar en prisión. Pero ella no quiso ir e insistió en que tendrían que enviar a la Guardia Civil para arrestarla.

En vista de la situación, el juez anunció que estaba enfermo y que no se podía ocupar de nada. El alcalde se tuvo que ir a Jerez por un 'asunto urgente' y pasaron tres días antes de que tres guardias civiles fuesen a arrestarla.

Estando en prisión fue recibida por el gobernador, que le dijo que él y su familia se habían mudado para ofrecerle su residencia a la señorita Osorio.

Daily Telegraph, 1947

Esto sólo puede ocurrir en España y, de todas las ciudades de España, especialmente en Sanlúcar.

La ciudad es muy antigua, puede que incluso más antigua que Cádiz, y hubo un tiempo en que el templo pagano del Lucero del alba se encontraba allí, oculto en un espeso bosque. Todavía siguen apareciendo restos de edificios viejos, así como muchas monedas antiguas: a este lugar se le denomina ahora *Sanlúcar el Viejo*. Según dicen, *Barrameda* es una palabra moderna. Nada más salir del puerto hay un arrecife oculto, o *barra*, que es muy peligroso para los barcos, y a la orilla del río había un convento de Jerónimos cuyos muros servían de señal para guiar a los navegantes y ayudarles a pasar el arrecife. Había también un pino enorme cerca del convento, al que llamaban *el pino de la marca*. Tenía tal anchura que dos hombres juntos no podían abarcarlos con sus brazos, pero un vendaval lo derribó hace algunos años. En el interior del convento había una imagen de Nuestra Señora, a la que llamaban Santa María de Barrameda porque sus poderes divinos alejaban a los navegantes del arrecife. Pronto los dos nombres se unieron, dando lugar al nombre moderno de Sanlúcar de Barrameda. Esta es la historia oficial, pero el siguiente pasaje de la traducción que realiza Steven de la *Historia de España* (1592) del Padre Juan de Mariana, sugiere un origen distinto:

After a siege of 6 months, The Moors raised their camp from before Xerez, being in want of all necessaries, and fearing lest King Sancho should offer them Battel. After they had pass'd the River Guadalete, rather in the nature of Flight, than a Retreat, one ask'd of the Moorish king the Reason why he sho'd so much Fear, and he answer'd: 'I am the first that rais'd the Family of Bar-ameda to the Regal Dignity; my enemy is descended from above 40 Kings, which in Battle would have been a great Terror to me, and a mighty Incouragement to him.'⁽⁵⁵⁾

Por consiguiente, parece probable que el nombre sea realmente moro.

Durante muchos años Sanlúcar gozó de gran prosperidad constituyendo un importante centro provincial. Francisco Pacheco, maestro y suegro de Velázquez, nació en esta población en 1564. Pero las riquezas de Sanlúcar comenzaron a declinar cuando el importante comercio de Indias se desvió hacia Sevilla y Cádiz en el siglo XVII, y el comercio del vino que se llevaba a cabo por mar también se fue desplazando, poco a poco, primero al Puerto de Santa María y más tarde, y del mismo modo, a Cádiz. Ya en 1762, J.Hinxman escribió lo siguiente: 'La ciudad decae por día, siendo la sal su comercio principal.' Cuando George Borrow

(55) Con este ardid y por esta forma á cabo de seis meses que los moros tenían cercada á Jerez alzaron el cerco forzados de la falta de todas las cosas necesarias y por miedo del rey don Sancho, si mudado de propósito les quisiese dar la batalla. Preguntó uno á la vuelta del rey Bárbaro después que pasó el rio Guadalete con tanta priesa, que mas parecia huida que retirada, cuál fuese la causa de aquella resolución y del miedo que mostraba. Respondió: Yo fuí el primero que entronicé y honré la familia y linaje de Barrameda con título y majestad real; mi enemigo trae descendencia de más de cuarenta reyes, cuya memoria tiene gran fuerza, y en el combate á mí pusiera temor y espanto, a él diera atrevimiento y esfuerzo, si llegáramos á las manos.

N. del T. Para más información véase la *Historia de España* del Padre Juan de Mariana, tomo primero, pp. 415-416 (B.A.E. n° 30, Madrid, 1950).

llegó a Sanlúcar en 1839, en una de sus misiones de ardiente evangelización, la ciudad era célebre por los ladrones, mendigos y contrabandistas. No obstante, tuvo éxito al vender libros prohibidos (Biblias en español y gitano) especialmente en las aduanas. De haber vivido en la actualidad habría triunfado haciendo el mismo tipo de cosas.

Es posible que Sanlúcar se mencione con mayor frecuencia en los libros de viajeros ingleses que cualquier otra población de la zona del jerez, debido a su antigüedad y posición geográfica. Henry Swinburne la describió en 1810 como una ciudad tranquila y agradable, con pocos negocios. Pero cuando el malicioso detractor, Richard Ford, visitó la ciudad en 1858 la describió de la siguiente manera:

Blanca y reluciente, es un lugar sin pavimentar, sin vida, marchitándose; con una población de 16.000...San Lucar (sic) sobrevive gracias al comercio vinatero y es el centro de las añadas de mala calidad y adulteradas que se endosan a Inglaterra como vinos jerezanos. Nota bene (sic), aquí, por lo menos, bebe *manzanilla*, aunque se evite en Inglaterra, que al no ser, afortunadamente, un país vinícola, importa lo mejor de los demás, dejando los vinos de peor calidad para el consumo de los nativos.

Sin duda alguna, el más desafortunado de todos los viajeros ingleses fue Charles Tovey:

...las horribles calles de San Lucar (sic). No estaban ni pavimentadas ni alquitranadas. Tan solo existía la posibilidad de que un vehículo volcara y me hiciera caer, convirtiéndome en la persona más sucia que jamás nadie viera u olera. En medio de la calle hay una alcantarilla abierta y la suciedad es inso-

portable. Los cerdos se revolcaban por todas partes y se entretenían comiendo las materias residuales. El estómago de sus habitantes no debe ser muy delicado si comen cerdo. La clase baja parece muy degradada. Los mendigos te asaltan a cada paso, gimiendo sin cesar. Una pobre y desdichada mujer, llena de úlceras y con la mitad de la cara comida por el cáncer (con un niño en brazos, cuya boca y cara padecían la misma enfermedad) me perseguía con persistencia. Su aspecto repugnante me indujo a darle un donativo mayor de lo habitual con el fin de librarme de ella; pero ello, por el contrario, sirvió para que me siguiera con más ánimo allá donde yo fuese, y cuando entré en una bodega se quedó fuera esperando. Dí un paseo por la Alameda, a orillas del Guadalquivir y me felicité a mí mismo por mi escapada. Pero me la encontré de nuevo. Debí de informar a los demás con todo detalle porque al regresar a la ciudad la ví con una docena de mendigos, y me encontré prácticamente rodeado por todos ellos hasta que un amigo mío vino a rescatarme. No hay policía que intervenga y los sacerdotes animan a los mendigos...

Si este relato fuese cierto, sólo podríamos decir que la ciudad está completamente irreconocible: nada queda, excepto su antigua belleza. Sin embargo, su mayor gloria es el vino. Si, como es habitual, se permite hacer una digresión, la muerte de Mr. Tovey en 1888, estuvo tan cargada de extrañas desgracias como las que padeció en vida. Cuando, según las palabras del *Clifton Chronicle*, 'pasó a mejor vida...a la edad patriarcal de 76 años...y, al igual que un mazorca de maíz, fue recolectado a su debido tiempo,' los preparativos del entierro se tuvieron que modificar '... metieron el cadáver en un armazón de zinc (por considerarse

que el plomo aumentaría bastante la ya pesada carga), la parte exterior del ataúd era de roble pulido y además tenía muchos adornos de cobre.' Entre las innumerables personas que asistieron a su funeral se encontraba E.A. Harvey. A Tovey se le echó, ciertamente, de menos porque era un hombre bueno.

Los ingleses no fueron los únicos visitantes de la ciudad. Cuando la Duquesa de Alba se retiró a sus propiedades de Sanlúcar en 1745, a raíz de la muerte del Duque, Goya la visitó y preparó los veintidós dibujos que constituyen los Cuadernos de Dibujos de Sanlúcar. La atormentada pasión de estos cuadernos fue la inspiración de sus *Caprichos*.

La manzanilla es un vino relativamente moderno. Existen pruebas de que, hace mucho tiempo, ya se elaboraba en Sanlúcar una especie de malvasía; los vinos posteriores se parecían más a los tipos jerezanos normales y también había un vino tinto llamado *vino carlón*. Hasta bien entrado el siglo XIX, casi todo el jerez que se elaboraba se cocía con el fin de preparar un vino de color oscuro, o *vino de color*, que se destinaba a los cabeceos. No se sabe quién fue el primero en averiguar cómo se hacía la manzanilla, ni tampoco la fecha exacta, pero es probable que fuese en el año 1800 aproximadamente. En una lista de venta de vinos de 1803 no se menciona la manzanilla, aunque es probable que los que figuran con el nombre de *vinos finos de lujo*, o vinos finos *de luxe*, sean exactamente la misma cosa. Esteban Boutelou escribió sobre la manzanilla en 1807, pero el nombre no llegó a ser frecuente en los círculos comerciales hasta el final de la Guerra de la Independencia, en el año 1814. El nombre aparece por primera vez en los libros de Barbadillo en 1827 y el vino se empezó a vender con regularidad a partir de 1830. Sin embargo, se vendía, en su mayor parte, en botas para consumo local hasta que con la llegada del ferrocarril en 1877 se inició un comercio a granel en la Península. A mediados del siglo, casi todo el comercio

que se hacía desde Sanlúcar seguía siendo de olorosos y vinos de color que se vendían a los exportadores de Jerez y del Puerto de Santa María. También se convirtieron en buenos clientes de la manzanilla, que usaban para el cabeceo, y las ventas directas se descuidaron a su favor. En 1892, la producción de manzanilla ocupaba los primeros puestos, pero no se empezó a embotellar en grandes cantidades hasta principios de este siglo. La primera persona en introducirla en Inglaterra fue el Dr. J. Gorman, del Puerto de Santa María, un médico que abandonó la práctica de la medicina para dedicar la última parte de su vida al comercio del vino. En los años veinte ya había desaparecido el antiguo comercio de los vinos de color.

El origen del nombre ha sido tema de controversia muy erudita. Se han sugerido las siguientes teorías: en primer lugar, que recibe el nombre del pueblecito andaluz de Manzanilla, cercano a Sevilla; en segundo lugar, que su nombre se deriva de *manzana*; en tercer lugar, que había una vid con el mismo nombre y, en cuarto lugar, que su sabor es parecido a la *manzanilla*, es decir, a la camomila. La primera teoría tiene éxito con los turistas pero con nadie más. Los vinos que se elaboran en Manzanilla apenas se parecen, ni siquiera superficialmente, a los de Sanlúcar, por lo que hacer derivar su nombre por analogía con el amontillado no tiene, obviamente, justificación. La teoría se debe en parte a los escritos de Charles Davillier, y ya no goza de credibilidad. La segunda teoría está muy difundida en la zona del jerez, pero el aroma de la manzanilla es tan distinto al olor penetrante de una manzana que la derivación es demasiado rebuscada como para tomarla en serio. La tercera teoría, que se encuentra en el diccionario de Ramón Joaquín Domínguez, se puede desecharse de inmediato, ya que nunca ha existido una vid con un nombre ni siquiera remotamente similar. La cuarta teoría parece, en efecto, la más correcta y aquellos que poseen cierto grado de imaginación han comentado con frecuencia el parecido. Yo me pregunto

si el nombre se empleó por primera vez en broma para describir el vino recién inventado. La primera referencia a la manzanilla que he podido encontrar se encuentra en un libro escrito por Esteban Boutelou que se publicó en 1807: *'De las uvas blancas aparentes como la listán, pisadas en buena disposición, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor de manzanilla, y por su fragancia exquisita que tanto aprecian los Gaditanos.'* Listán es sinónimo de Palomino. Boutelou continúa haciendo referencia a los *vinos de manzanilla*, de lo que se desprende que las manzanillas que conocemos en la actualidad son, más o menos, de aquella época.

Es conveniente advertir que en muchas *pensiones* españolas si alguien pide una manzanilla es muy probable que le sirvan una infusión de manzanilla que, según dicen, es buena para el estómago. Pero es probable que ni siquiera la semejanza aromática la haga resultar grata. Para aumentar la confusión, existen también las olivas de manzanilla y cuentan que un destacado exportador jerezano envió un barrilito de olivas en salmuera a uno de sus clientes por Navidad. El comprador de vino, muy preocupado, lo telefoneó y tímidamente se quejó diciendo que el regalo de manzanilla se había estropeado: el vino estaba muy salado y contenía muchos cuerpos extraños.

Sanlúcar es una población, no sólo bastante más fresca que Jerez (tanto que los jerezanos, al finalizar el trabajo, se dirigen allí para evitar el calor sofocante del verano), sino también más húmeda. Estas diferencias tienen un impacto considerable en el metabolismo de la levadura de flor que se desarrolla en esta población con gran profusión. También se pueden constatar otras diferencias menos importantes en lo concerniente a la viticultura y a la enología. Por ejemplo, las uvas nunca se solean y la concentración excesiva se evita si no se podan demasiado, y se recogen las uvas muy pronto

para que tengan mucha acidez. Pero tales prácticas no son, en modo alguno, exclusivas de Sanlúcar. En realidad es una práctica común en todas partes. La diferencia más importante es, sobre todo, el sistema de llevar las soleras.

No se puede elaborar manzanilla mediante el sistema de añada. Si se dejan envejecer unas botas de mosto de forma natural durante años, ninguna dará manzanilla, sino que todas darán los tipos convencionales de jerez, diferenciándose, sólo muy levemente, de las que se crían en las demás ciudades. La tendencia a convertirse en una clase específica de vino se manifiesta de forma natural al cabo de unos seis meses, pero después del deslío se encabezan a un grado menos, normalmente a unos 14,5° Gay-Lussac y nunca a más de 15,5°. Pasados unos meses, los mostos que se consideren satisfactorios, se trasiegan a la criadera más joven de la solera y a partir de ese momento es cuando se empiezan a observar las diferencias más importantes. En lugar de trasegar el vino de una solera cada seis meses aproximadamente, se hace a intervalos de uno a tres meses, aunque en algunas soleras el descanso es sólo quincenal. Sin embargo, las corridas son menos voluminosas (oscilan generalmente entre tres y cinco jarras) si se compara con las diez jarras de una solera típica de jerez. Las soleras de manzanilla tienen más escalas que las de fino (nunca menos de nueve, llegando, en ocasiones, a las catorce). El vacío de las vasijas es, igualmente, superior, quedando una amplia zona de superficie en contacto con el aire, lo que da lugar a que se desarrolle una superficie extensa de flor. Las soleras también tienen un aspecto distinto porque las botas bodegueras se apoyan en soportes, o *bajetes*, en lugar de en retallos. Entre las botas y los soportes se colocan planchas de corcho para prevenir la putrefacción.

La manzanilla es, por supuesto, un vino de flor que requiere el mismo cuidado que el que se da a los finos de las demás poblaciones; es decir, se ha de regu-

lar con precisión y no se puede perturbar la flor, por ello en los rocíos se usa la garceta y no el rociador. La flor que desarrolla la manzanilla tiene un aspecto ligeramente distinto a la del fino; se desarrolla con más profusión y durante más tiempo en primavera y en otoño. Si muere debido a una mala dirección, las consecuencias son un auténtico desastre y hay un dicho en Sanlúcar que dice: 'una bodega sin flor es una bodega perdida'. La manzanilla se ha descrito como *el vino de la alegría* y es tan delicado y temperamental como una mujer.

La graduación alcohólica del vino de una solera sana oscila entre los 15° y 15,5° Gay-Lussac. Es, en cierta medida, inferior a la del fino, pero la manzanilla pocas veces excede estos límites, ya que una variación grande pondría un vino tan delicado en peligro de enfermedad pues una graduación más elevada reduciría, e incluso mataría a la flor, que es la que proporciona al vino la protección natural, mientras que una graduación inferior lo empobrecería y lo debilitaría haciéndole perder el equilibrio necesario para luchar contra las infecciones. Hasta la década de los ochenta había que encabezarlo a 18°, incluso si era para el mercado español, con el fin prevenir el desarrollo de la flor en las botellas abiertas, pero gracias a los filtros actuales se quita toda la levadura y se vende en todo el mundo con su graduación natural. Ahora se embotella el vino más joven de lo que era habitual porque el gusto actual prefiere los vinos pálidos y frescos.

La manzanilla equivalente al fino, o *manzanilla fina*, no es, de ningún modo, la única. Los demás tipos principales de jerez (fino-amontillado, amontillado y oloroso) tienen sus equivalentes en manzanilla que son, básicamente, similares a los del jerez, pero todos tienen algo del carácter punzante, penetrante y aromático que posee la manzanilla. No obstante, la manzanilla fina es, con diferencia, la más corriente, omitiéndose siempre el adjetivo.

Al igual que ocurre con el fino, cuando la manzanilla fina envejece, pierde flor y gana graduación, convirtiéndose primero en *manzanilla pasada*, que es la equivalente al fino-amontillado y luego en *manzanilla amontillada*, cuando la graduación asciende hasta alcanzar los 20,5° Gay-Lussac. Estos vinos se elaboran mediante soleras sucesivas, siendo cada una de ellas de una edad equivalente mayor, aunque el vino de estas soleras se trasiega con menos frecuencia que el de las soleras de finos. El palo cortado (que aquí llaman Jerez cortado) y el oloroso también se hacen en Sanlúcar, utilizándose para ello el mosto que no muestra tendencia a criar flor. El sistema de preparación es similar al utilizado en las demás poblaciones, pero los vinos son un poco más picantes.

La fecha de la vendimia y la forma de llevar las soleras constituyen las dos diferencias principales a la hora de elaborar la manzanilla, pero hay un tercer factor que es natural y de una importancia vital: el clima. Sanlúcar, al igual que el Puerto de Santa María, es una ciudad costera, pero a diferencia del Puerto se encuentra limitada al norte por la ancha boca del Guadalquivir y por las Marismas, que la exponen a los vientos del norte. Para describir el clima con precisión se podría decir que es refrescante y debido, probablemente, a que se encuentra muy cerca del mar, las temperaturas son menos extremas que en Jerez. Hay muchos más mosquitos, de lo contrario sería un lugar ideal para vivir. El clima, en realidad, es maravilloso. Sanlúcar es algo más húmeda que las demás poblaciones porque el nivel del mar es muy alto, de tal manera que en algunas viñas se puede hacer un pozo con sólo excavar unos metros. Esto no parece afectar demasiado a la calidad de las uvas, puesto que parte de la manzanilla se elabora con uvas de viñedos cercanos a Jerez, mientras que algunos criadores jerezanos poseen viñas propias cerca de Sanlúcar y el mosto da un jerez normal cuando lo trasladan a sus bodegas. Pero si el clima no es lo bastante diferente como para que

afecte a las vides, el vino sí es mucho más sensible a los pequeños cambios atmosféricos y además, la temperatura también afecta al desarrollo de la flor. La manzanilla sólo se puede hacer en Sanlúcar. Los intentos que se han llevado a cabo para elaborarla en las demás poblaciones han dado como resultado unos finos extraños y cuando las botas de manzanilla se llevan a Jerez o incluso al Puerto de Santa María, pierden rápidamente la frescura y la delicadeza y se convierten en finos normales. El vino se estropea por completo transcurridos solamente seis o siete meses. Este es el motivo por el cual el vino tiene fama de no viajar bien por ello, cuando se exportaba a Inglaterra, se cabeceaba a menudo con fino, se encabezaba e incluso se endulzaba. Resultaba un vino excelente, pero tan sólo conservaba una sombra de su elegancia natural. Sin embargo, en la actualidad, el producto auténtico se puede comprar en Inglaterra casi con tanta frescura y elegancia como en Sanlúcar. Un transporte rápido y moderno, que traslada al vino en contenedores o embotellado para que no sufra la oxidación en el camino, como solía ocurrir cuando se transportaba en botas, lo ha transformado.

Con cierta tristeza, los criadores de Sanlúcar solían referirse a sus bodegas como las 'bodegas de almacenado de Jerez'. Casi todo el vino que producían se llevaba allí, en donde se cabeceaba para la exportación. En cierta medida, aún lo son y con frecuencia se añade un poco de manzanilla a vinos de un tipo completamente distinto para darles fragancia. En el pasado, Sanlúcar siempre era la primera en sufrir las consecuencias de una recesión, ya que los criadores jerezanos evitaban comprar el vino de otros cuando no podían vender el suyo propio. Al final del siglo, cuando la demanda del jerez cayó, muchos vinateros de la zona jerezana se arruinaron por completo. No tenían otros mercados, así que abandonaron las bodegas y dejaron que el vino, que había perdido todo su valor, se echara a perder. No había nada que los pudiese salvar. La

desgracia se repitió cuando el bloqueo alemán impidió que se llevasen a cabo las exportaciones a Gran Bretaña durante la Segunda Guerra Mundial, y por ello, el cosechero que tuviera un almacenado de manzanilla, que en circunstancias normales habría costado medio millón de libras, se vio prácticamente sin un céntimo. Pero, afortunadamente, las cosas son muy distintas en la actualidad. Las casas más importantes de Sanlúcar se han convertido en exportadoras por propio derecho y a un gran nivel. Esta expansión se debió, en gran medida, al crecimiento del imperio de Rumasa, que absorbió uno tras otro a sus antiguos clientes y proporcionó el móvil para el desarrollo de las ventas directas. Su tipo de vino ha comenzado, igualmente, a hacerse cada vez más popular, por lo que han sufrido menos que los demás la reciente disminución del comercio. La manzanilla está teniendo mucho éxito en Holanda. Gran parte de esta popularidad se debe a los esfuerzos de Antonio Barbadillo y, más recientemente, a los de Javier Hidalgo.

Puede que a la manzanilla se le tenga que tomar el gusto, aunque no se tarda mucho en conseguirlo. Pero en el frío y lúgubre invierno inglés, un amontillado u oloroso con mucho cuerpo era siempre bien recibido. Con la llegada de la calefacción central, y gracias a la generalizada tendencia a consumir bebidas más ligeras, la manzanilla ha hecho, por fin, valer sus méritos. Ahora se vende más que nunca. Sin embargo, como mejor se bebe la manzanilla es a grandes tragos bajo el sol. En el siglo XIX, el médico le prohibió al Conde de Derby, que padecía gota, los vinos generosos jerezanos y le sugirió que probase la manzanilla. Su expendedor de vino le suministró una caja, pero sólo probó una botella y devolvió las demás con una nota en la que decía que prefería padecer gota. Quizás deberíamos ser caritativos y suponer que a Lord Derby le enviaron una muestra de mala calidad porque la manzanilla es tan ligera y tan atractiva que resulta prácticamente imposible beberse menos de una botella en un día calu-

roso. Es un vino suave y aparentemente inofensivo, pero no es, de ninguna de las maneras, un vino para emborracharse pues la resaca es espantosa y produce un dolor de estómago que dura una semana. Pero si se bebe con moderación es un placer y una delicia: es un vino que inspira poesía. Manuel Barbadillo escribió todo un libro de poemas sobre el tema y *la Canción de la Manzanilla* es tan deliciosa como el vino que ensalza:

*¡Manzanilla! ¡Manzanilla!
Cantar de una seguidilla...
Revuelos de soleares...
¡Todo el cante de los mares,
de la sierra...y de Sevilla!*

*La caña en alto; la risa;
la ilusión como una brisa,
de verde y oro, en la frente.
¡Con tu aroma, alegremente,
La vida se inmortaliza!*

11

EL ÚLTIMO CABECEO

Una vez que el exportador ha preparado y criado el vino en sus soleras, su trabajo no ha hecho más que comenzar. La labor más difícil de todas es la de cabecear y preparar el vino para la exportación.

De todos los vinos jerezanos secos que se venden en Gran Bretaña, sólo algunos son auténticos soleras. Son muy buenos, pero el mercado es limitado y por ello son necesariamente caros. A estos vinos jerezanos hay que aficionarse, hay que entrenar el paladar para poder apreciar su austeridad y delicadeza. Todos los vinos jerezanos más dulces, al igual que los excelentes vinos generosos, olorosos dulces, han de ser cabeceados.

La faena del cabeceo requiere, no sólo conocimiento y experiencia, sino también un instinto especial, un conocimiento intuitivo y gusto por el vino. Los exportadores más importantes son, no sólo artesanos, sino también artistas. A pesar de que el esfuerzo no importa, su trabajo es extremadamente difícil ya que tienen que preparar un vino completamente equilibrado, que sea añejo sin ser amargo, y dulce pero no empalagoso. Además tienen que tener en cuenta el precio y elaborar un vino que la gente pueda comprar. Su labor se complica debido a la enorme cantidad de objetivos y limitaciones contradictorias.

Todos los exportadores tienen su propia variedad estándar de tipos de vinos. Antiguamente, un exportador podía tener preparados treinta mezclas estándar o más, pero desde el punto de vista económico ya no resulta rentable. Cualquier exportador que comenzase ahora, promocionaría sólo cuatro o cinco vinos en los que concentraría todos sus esfuerzos. Eso es lo que ha hecho, por ejemplo, Croft. Los exportadores que llevan más tiempo en el negocio aún disponen de una amplia variedad de tipos de vinos para satisfacer los pedidos que se siguen solicitando, aunque intentan, por lo general, acabar con ello. Hasta la década de los sesenta y setenta se estuvieron preparando muchos cabeceos especiales para comerciantes de todo el mundo, los cuales vendían luego ese vino con sus propias etiquetas, cosa que ocurría, de manera especial, con el comercio británico, que contaba con muchos pequeños comerciantes que poseían unas excelentes tradiciones de carácter individualista. No obstante, muchos exportadores importantes se niegan rotundamente, en la actualidad, a suministrar pedidos a este tipo de comercio, salvo la notable excepción de Díez-Mérito. Las casas más pequeñas y especializadas son las que preparan la mayor parte de los cabeceos.

Son muy pocos los exportadores que poseen una variedad suficientemente amplia de soleras para suministrar todos los tipos de cabeceos, aunque tampoco desean tenerla, ya que la demanda de algunos tipos de vinos es mínima. En este momento es cuando los *almacenistas* acuden en su auxilio. Muchos cuentan con excelentes soleras y son muy conocidos en la localidad, aunque no suelen vender el vino directamente a los consumidores. Los exportadores suelen confiar en sus propias soleras para la elaboración de sus mejores y más añejos vinos, aunque los almacenistas lo tienen en pequeñas cantidades; por otra parte, éstos también están en disposición de suministrar muchos vinos poco corrientes que, de vez en cuando, hacen falta para un cabeceo. En ocasiones hacen un contrato mediante el

cual se comprometen a vender toda la producción de una solera a un exportador particular durante años, pero lo normal es que el vino de una solera se divida entre muchos clientes y se venda al precio más elevado que el almacenista pueda conseguir, un servicio que era especialmente valioso cuando había muchas casas pequeñas con un capital limitado. Antes del ataque de la filoxera, los exportadores poseían menos vinos y confiaban, en gran medida, en los almacenistas. En los últimos años, las existencias de los exportadores han ido aumentando y el negocio del almacenista ha ido decayendo, lo cual es, tal vez, una lástima. Las grandes partidas de almacenado en manos de los almacenistas proporcionó cierto grado de flexibilidad y originó la competencia. El difunto Tom Spencer, de Williams & Humbert, uno de los personajes más extraordinarios de la historia del comercio, creía firmemente en esa forma de llevar los negocios y confiaba mucho en ellos. Pero en la actualidad, sólo unas 60.000 botas de vino, de una producción total de 900.000 aproximadamente, están en manos de los almacenistas.

Durante el siglo XIX, especialmente en los años del auge y en los años en los que las viñas fueron devastadas por el oídio, se trajeron, a Jerez y al Puerto de Santa María, importantes cantidades de vino, procedentes de viñas muy alejadas de la zona habitual jerezana, fundamentalmente de las colinas del suroeste de Sevilla y de los pueblos Manzanilla, La Palma, Villalba, Moguer, Niebla, Chucena y Bollullos del Condado. Algunos eran muy buenos, pero la mayoría eran delgados y débiles y, sin duda alguna, hicieron mucho daño a la reputación del jerez.

A principios de este siglo, los vinos de Montilla-Moriles aún se consideraban de la zona vinícola jerezana y se llevaban con regularidad a las poblaciones del marco del jerez para los cabeceos, mientras que los vinos nuevos se usaban, bien solos, bien con vinos jerezanos jóvenes para rociar las soleras. Sin embargo, la

actitud española respecto a la delimitación ha sido estricta y purista. La primera medida provisional que se tomó, a continuación del decreto de 1933, fue que el vino de Montilla se podría llevar a las ciudades del marco del jerez sólo en los años en los que la vendimia hubiese sido excepcionalmente mala y, en ese caso, sólo podría emplearse para los cabeceos de vinos de calidad inferior. Ahora se han establecido reglas más estrictas que afectan, por supuesto, a los vinos 'extranjeros', además de a los vinos de Montilla. En el bando de diciembre de 1964 se pretendió llegar a la exclusión total de esos vinos, pero en las normas transitorias del Consejo Regulador se autorizó permitir que los mostos del mismo año, procedentes de las provincias de Sevilla, Huelva y Córdoba que crecían en tierras de albarizas y que tenían un carácter parecido al jerez, se trajesen cuando las circunstancias fuesen excepcionales (que se aplicarían sólo si se perdía la cosecha) y, en ese caso, supondría únicamente el 10% de las ventas totales efectuadas por un exportador determinado para el consumo directo. En la actualidad han desaparecido de las poblaciones del marco del jerez, a excepción de una cantidad relativamente pequeña de Pedro Ximénez de Montilla. Huelva ha dejado de hacer los olorosos bastos de antaño y ahora vinifica las uvas haciendo vinos de mesa afrutados y fermentados en frío.

Otro vino que fue muy popular y que se elaboraba en el marco del jerez, era el denominado *Rota tent* pero, por desgracia, ya sólo tiene interés histórico, porque las Fuerzas Armadas americanas han invadido el pueblo de Rota con la base naval. Las bodegas han desaparecido y el vino, aunque aún se elabora, no se produce en cantidades comerciales. En el siglo XVII se vendían en Inglaterra, como 'tent', los vinos tintos de muchas otras zonas vinícolas de España. Este era un nombre genérico que se derivaba de *tinto*, aunque el *Rota tent* era más conocido como *Vino de Misa* pero, en realidad, merecía mejor destino porque el milagro de la

transubstanciación se hace igual con un jerez "medium" de peor calidad. Es de color marrón rojizo, bastante seco y posee un sabor tan extraordinario que merece respeto, más que afecto. Se prepara de una forma particular, con uvas negras especiales, denominadas Tintilla de Rota, que se crían en las tierras de arenas que se encuentran junto a la costa. En primer lugar se solean las uvas de dos a tres semanas, luego se colocan en tinas sin llenarlas del todo y se cubren con redores de esparto para evitar que se aireen demasiado o que les entre suciedad. Así se dejan por espacio de un mes, moviéndolas de vez en cuando antes de llevarlas a los lagares para el prensado. El mosto que resulta se encabeza con un 10% de alcohol y un poco de *arrope* o vino de color.

Después de estar veinte o treinta años en contacto con la madera, el tintilla se convierte en un vino de una calidad sorprendente. En los años cincuenta, las bodegas de Agustín Blázquez tenían una cantidad pequeña de la cosecha de 1792. Está claro que lo habían rociado con otro vino más joven, pero tenía un carácter excepcional. Yo mismo mezclé un poco de este tintilla viejo con un conocido oloroso dulce y el resultado fue extraordinario, pero ya queda tan poca cantidad que nunca lo podrán usar con fines comerciales. En el siglo XIX se mezclaba, a veces, con vinos pálidos para darles color.

Además de los distintos tipos de vinos jerezanos que ya se han descrito, también se elaboran varios vinos especiales que el exportador emplea únicamente en los cabeceos.

Se usan seis tipos de vino dulce: *Pedro Ximénez*, *moscatel*, *dulce pasa*, *dulce apagado*, *dulce de almíbar* y *mosto concentrado rectificado*. Todos son completamente distintos en cuanto al dulzor, sabor, color y precio. Cada uno es apropiado para un tipo diferente de jerez. Todos son esenciales, excepto el *dulce apagado* que se traía de las afueras del marco jereza-

no, aunque ya no se puede, y el *dulce de almíbar*, que ha desaparecido como consecuencia de las normas de la CEE.

El Pedro Ximénez y el moscatel son vinos generosos dulces, casi licores. Gozan de una gran aceptación entre las mujeres andaluzas, pero se exportan poco, excepto cuando se cabecean con vinos jerezanos más secos. Ambos son muy caros, en particular el Pedro Ximénez (o PX), que es el vino dulce más antiguo de Jerez. Se elabora con las uvas de las cepas Pedro Ximénez, que antiguamente se soleaban el mayor tiempo posible antes del prensado, durante unas dos semanas generalmente. Las uvas son por naturaleza dulces y a veces alcanzan en la cepa un contenido en azúcar de 16° Baumé. El soleo las hace más dulces todavía, siendo el contenido normal de unos 24°, aunque a veces llegan a alcanzar los 30°. Si esas uvas se prensaran y fermentaran de la misma forma que se elabora un jerez, el contenido en azúcar del mosto sería tan elevado que la fermentación se detendría antes de que la totalidad del azúcar natural se hubiese consumido, no obstante, en la práctica hace falta un vino aún más dulce para los cabeceos. Para conseguirlo se vinifica el vino como un *mistela*. Después de prensado, se procede a introducir el mosto en botas con una capacidad de 500 litros, y que ya contienen 60 litros, al menos, de *aguardientes* o alcohol vínico que ha de estar libre por completo de impurezas. Cuando la bota esté llena, el mosto alcanzará los 24° Baumé y alrededor de los 8° ó 9° Gay-Lussac. Algunas casas embottellan y comercializan este vino y cuando lo hacen lo encabezan entre los 17° y 19°. Sin embargo, con el aumento de la mano de obra, son pocos los exportadores que pueden afrontar el soleo de las uvas durante tanto tiempo, aunque ello se puede compensar, en cierta medida, con una vendimia tardía. Luego, como contrapartida, se usa más brandy para obtener un vino lo suficientemente dulce, pues mientras más brandy, más breve es la fermentación y, en consecuencia, más dulce

el vino. Las botas se llenan hasta el borde y se cierran herméticamente, por lo que la fermentación es mínima y sólo se pierde un grado de concentración de azúcar que se convierte en alcohol. Al cabo de unos cuatro meses se deslía el vino nuevo y se le añade una dosis más de aguardiente, normalmente 18 litros. Esto hace que la graduación alcohólica ascienda a 13° Gay-Lussac aunque el contenido en azúcar, a su vez, se diluye y es de unos 21° Baumé. No obstante, tanto el contenido alcohólico como el de azúcar oscilan dentro de unos límites muy amplios, dependiendo del contenido inicial de azúcar de las uvas, así como de la cantidad de aguardiente que el exportador decide añadir. Estos vinos son de color oscuro y tienen menos nariz de lo que sería deseable, pero poseen mucho sabor y son extremadamente dulces y azucarados.

El vino moscatel se elabora de forma parecida, con uvas Moscatel que se solean durante menos tiempo. Casi todo el moscatel procede de vides que crecen en tierras de arenas, cerca de Chipiona, dan una gran producción y se vinifican en las cooperativas de la localidad; aunque las mejores vides crecen en las tierras de albarizas, en el centro del triángulo del jerez. Es un vino elegante, muy oscuro, con un aroma y sabor característicos y, por supuesto, muy dulce.

Tanto el Pedro Ximénez como el moscatel mejoran con la edad y suelen criarse mediante el sistema de solera. Los almacenados de un añejo Pedro Ximénez es uno de los bienes más preciados de los grandes exportadores.

Sin embargo, el Pedro Ximénez se está extinguiendo. La vid se cultiva mejor en la zona de Montilla-Moriles, por consiguiente es allí donde se produce la mayor parte del vino. Es el único vino que todavía se importa de forma legal al marco del jerez. Esta vid crece, igualmente, en las viñas jerezanas y sin embargo no se da tan bien. En los últimos años se han elaborado vinos dulces mediante el mismo sistema

pero usando uvas Palomino de buena calidad que no se vendimiaron hasta estar muy maduras y que posteriormente se solearon hasta alcanzar los 28° Baumé. Se ha demostrado que dan muy buenos resultados, por lo que ya están reemplazando al Pedro Ximénez.

Este vino dulce nuevo, conocido como *dulce pasa*, se debe diferenciar del *dulce apagado*, también conocido como *dulce racimo* o *mistela*, que se elaboraba fuera del marco del jerez y cuya importación está, en la actualidad, prohibida. Era un vino dulce de calidad inferior y con menos distinción, que se obtenía de uvas que crecían, casi en su totalidad, en Los Palacios o algunas veces incluso en zonas más alejadas (en Huelva o en Montilla, por ejemplo). El hecho de que ya no se puedan traer tales vinos es, en realidad, otro ejemplo de la extrema rigurosidad con la que los españoles están teniendo en cuenta los límites geográficos. Esos vinos no eran muy distintos de los que se elaboraban en las viñas jerezanas, y se usaban en cantidades tan pequeñas que no enmascaraban el carácter del jerez. De hecho se vinificaba una gran cantidad de ese vino en las zonas principales, pero cuando se permitió traer el excelente vino Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, se consideró una pérdida usar uvas de primera calidad que se podían haber empleado para elaborar jerez. Esas uvas se utilizan en la actualidad para elaborar los mejores vinos dulces y a ello contribuye el aumento de la extensión de plantación. Por otra parte, el dulce de peor calidad es el que procede, por lo general, de viñas recién plantadas cuyas cepas son demasiado jóvenes para dar un buen jerez; de las últimas uvas que se vendimiaron, o cuando el tiempo ha sido malo. Las uvas en sí no tienen un dulzor especial y el azúcar se conserva, al igual que cuando se elabora el Pedro Ximénez, echándole aguardiente a las vasijas vacías antes de que éstas reciban el mosto. No obstante, cuando se elabora el dulce se usan unos ochenta litros, en lugar de sesenta. El vino que resulta tiene un contenido en azúcar de 9° Baumé apoximadamente. La

graduación depende, como es natural, de la cantidad de alcohol que se le añade, aunque suele ser bastante elevada (alrededor de los 17° Gay-Lussac). El dulce apagado tenía la ventaja de que, además de que su elaboración era más barata, el color era algo más pálido que el de los vinos que se hacen con uvas que se han soleado durante mucho tiempo o que han alcanzado la sobremaduración, por consiguiente resultaba apropiado para utilizarlo en la elaboración de vinos jerezanos tales como el 'medium', del que el público espera que tenga un color, sabor y precio moderados. Los mejores dulces son muy afrutados y realmente deliciosos.

Antiguamente, el vino se endulzaba normalmente con miel, pero le confería un sabor fuerte que estropeaba por completo la delicadeza del jerez. El mismo problema surge con todos los vinos dulces mencionados con anterioridad porque cada uno tiene su propio sabor y color. Esto constituye, sin lugar a dudas, una ventaja en el cabeceo de los vinos dulces jerezanos, pero al mismo tiempo los hace inadecuados para endulzar los finos delicados ya que enmascararían y destruirían el sabor del vino. Un problema similar surge cuando se cabecean algunos de los populares 'cream' jerezanos, que han de ser dulces pero no oscuros. De hecho, ahora están de moda algunos que son, en realidad, pálidos y así consta en la etiqueta. Por todo ello era necesario encontrar un agente para endulzar los vinos que no tuviera aroma y sabor propios de forma apreciable. El primer hallazgo fue el azúcar invertida, que consiste en glucosa y levulosa a partes iguales, es decir, azúcares completamente puros e idénticos a los que contiene el zumo natural de uva. El azúcar invertida endulza los vinos de Jerez sin que se pueda apreciar alteración alguna en el sabor ni en el color.

Antes de utilizar el azúcar invertida hay que mezclarla con fino jerezano; luego se deja envejecer durante un tiempo y se espera su decantación. Al vino resultante se le denomina *dulce de almíbar* o *dulce blanco* y

es sorprendentemente caro. Pero en algunos países, como en Alemania, la ley prohíbe añadir azúcar, y en la actualidad se ha hecho, virtualmente, desaparecer poco a poco debido a las normas de la CEE, lo cual constituye un ejemplo de la preponderancia de la forma de pensar alemana en el Mercado Común. En su lugar ahora se emplea *mosto concentrado rectificado*, o mosto que se concentra a una presión baja, haciéndole hervir a 50° para evitar la caramelización, hasta tener un 33% aproximadamente de azúcar. Los elementos que dan sabor, como son las proteínas y polifenoles también se extraen, y se ionizan y decoloran con carbón activado. Aunque las normas de la CEE puedan ser razonables, por lo que respecta a los vinos de mesa, son irrelevantes en relación al cabeceo del jerez, ya que la adición de azúcares naturales es irreprochable.

Con frecuencia hay que aumentar el color natural de un cabeceo, especialmente cuando se elabora un 'Brown' o un 'Old East India'. Esto se consigue con el *vino de color* que, si es de la mejor calidad, proporciona, no sólo color, sino que también intensifica la calidad y distinción del cabeceo. Para obtener vino de color se prepara en primer lugar un sirope oscuro, concentrando mosto sin fermentar a fuego lento en un caldero de cobre, similar a los calderos victorianos que se utilizaban para lavar. El fuego se regula con mucho cuidado para mantener el mosto hirviendo muy suavemente, y la superficie se espuma tal y como hace una cocinera con la mermelada. Cuando está lo bastante concentrado se apaga el fuego y el caldero se va enfriando poco a poco. En total se tarda de quince a veinte horas en prepararlo y el resultado es un sirope dulce y sin alcohol, que se denomina *sancocho* si se reduce el mosto a una tercera parte de su volumen original, o *arrope* si se reduce a una quinta parte. La densidad Baumé del primero es de 30° y la del segundo de unos 38°. La intensidad del color aumenta en la misma proporción, por ello el sirope es tan negro como la melaza, aunque no tiene la misma consistencia. Para elaborar vino de color se

mezclan dos partes de arrope o sancocho con una de mosto sin fermentar; a continuación se produce una breve fermentación tumultuosa que, a su vez, va seguida por una fermentación secundaria muy gradual hasta que el vino se saca de lías a principios de año. Éste es el mejor de todos los vinos de color y se llama *color de macetilla*, quizás porque en una ocasión se subastó debido a que escaseaba y al valor que tenía. Tiene una densidad Baumé de unos 12° y una graduación alcohólica de unos 9° Gay-Lussac; es aromático y oscuro, y desarrolla un aroma excepcional a medida que envejece. El vino de color bueno se suele criar mediante el sistema de solera y es muy apreciado. Posee un aroma complejo y notable, y la primera impresión es que parece dulce, pero deja en la boca un gusto astringente y seco. Un vino de color de peor calidad y más corriente es el que se prepara mezclando sancocho o arrope con un mosto ya fermentado, y se le conoce como *color remendado*.

Warner Allen (cuya erudición clásica no pretendo emular) ha señalado que tanto el sancocho como el arrope eran muy conocidos en la época del Imperio Romano, en la que existían dos vinos de sirope denominados *sapa* y *defrutum*. El primero se cocía reduciéndolo a la mitad de su volumen original, y el otro a una tercera parte, correspondiendo ambos, en términos generales, a los dos productos modernos. Plinio, Columela, Virgilio, Varrón y Marcial mencionan estos siropes, mientras que los comediógrafos griegos de los siglos V y IV a.C. hablan de un mosto cocido llamado *hepsema*. Aunque los romanos no tenían conocimiento alguno sobre la destilación, encabezaban sus vinos añadiéndole “sapa” al mosto antes de la fermentación y también los mezclaban con siropes. Es evidente que el arte de la elaboración de estos siropes se había transmitido a los moros que se encontraban en España, cuya religión prohibía el alcohol pero, sin embargo, permitía el zumo de la uva sin fermentar. Dicho arte pasó de los moros a los españoles actuales, motivo por el cual, con el vino

de color, tenemos algo muy parecido a los vinos clásicos.

No obstante, en la actualidad se usa muy poco vino de color ya que ahora se prefieren los vinos ligeros, mientras el brown jerezano, que tuvo tanto éxito, ha desaparecido prácticamente. En el pasado se usaba un poco para dar color a los vinos jóvenes que se criaban en soleras de oloroso, de manera que el vino de color y el jerez armonizaban y envejecían juntos.

Sin embargo, se emplea otra serie de vinos para cabecear los vinos jerezanos de peor calidad, fundamentalmente los *claros de turbios*. Se trata de un vino claro que se saca de lías, tanto de las lías que se acumulan en las botas bodegueras, como de las que se producen al *clarificar* el vino una vez que se ha cabeceado. Todos ellos poseen las características básicas del vino del que se obtienen, aunque pierden algo de cuerpo y bastante refinamiento, pero la calidad fundamental permanece y los claros que se obtienen de vinos jerezanos de primera clase son vinos excelentes por derecho propio. Algunos exportadores solían clarificar los vinos después de haberlos desembarcado en Inglaterra. Un comerciante famoso vendía, con otro nombre y a un precio muy competitivo, el vino que obtenía de las lías de un oloroso dulce excelente. La demanda fue tan grande que se vió desbordado y a los exportadores jerezanos les resultó muy difícil producir un sustituto aceptable a aquel precio.

En primer lugar se introducen las lías en las botas y se almacenan durante varias semanas, hasta que las impurezas densas caen al fondo y entonces se puede decantar una cantidad de vino claro sin más tratamiento. Ocurre a una velocidad mayor si las botas se almacenan a la intemperie, debido a las bajas temperaturas nocturnas que fomentan la precipitación de los constituyentes menos solubles. El vino que se obtiene en esta fase es casi tan bueno como el original. De acuerdo con los sistemas tradicionales, las lías que no

se precipitan se meten en los saquillos que se van amontonando en vasijas abiertas, obteniéndose una cierta cantidad de vino, casi claro pero algo inferior, aunque bastante bueno para los cabeceos de peor calidad que se destinan a los bares locales. A continuación se colocan los saquillos en una prensa mecánica sencilla con el fin de extraer más vino todavía, pero dicho vino sólo servirá para la destilación o para lavar botas. En los saquillos no queda nada, excepto una materia terrosa y seca, que se usa como fertilizante o que se puede vender a las industrias químicas para la extracción de tartratos. Sin embargo, este procedimiento ha quedado ya obsoleto. En lugar de emplear los saquillos, se introducen las lías mediante una bomba, en una prensa de lías, construida especialmente para este fin, que las filtra mediante presión. El vino sale completamente claro y la materia residual es tan sólida y terrosa que los depósitos que se encuentran entre los elementos del filtro presentan el aspecto de galletas enormes, ya que son igual de secas, aunque bastante más duras.

Hasta mediados del siglo XVIII se elaboraba el jerez utilizando un vino de tan sólo un año o dos de vejez; se cabeceaba y se le daba color, pero seguía siendo básicamente un vino delgado, débil y ácido, aunque no por ello tenía poca graduación alcohólica, ya que se encabezaba. Por aquella época, más o menos, había una competición muy fuerte con otros vinos generosos dulces. El vino 'Montaña' de Málaga era más popular que el jerez y los vinos portugueses se fomentaron bajando los aranceles como consecuencia del Tratado de Methuen, en 1703. Debido en parte a las prácticas restrictivas del antiguo gremio de vinateros (el Gremio) el jerez ya no podía seguir compitiendo de manera efectiva con esos precios, así que algunos exportadores comenzaron a exportar vinos de mayor calidad, que habían estado criándose y envejeciendo durante varios años en las botas, aunque otros se dedicaron a vender vinos tan malos que desacreditaron el jerez.

La bota de exportación tiene una capacidad de treinta arrobas y todos los cabeceos se preparan de acuerdo con múltiplos de esta cifra. Los vinos jerezanos que se exportaban a finales del siglo XVIII se elaboraban siguiendo una fórmula parecida a la siguiente:

jerez selecto	Ro
aguardiente (alcohol)	2@
PX	4@
vino de color	2@

Ro es la abreviatura de *resto*, es decir, lo que queda del vino que no se ha considerado específicamente en el *cabeceo*, o fórmula; en el ejemplo anterior ascendería a 22 arrobas. El vino no era tan bueno como los olorosos de peor calidad que se exportaban en aquella época, pero suponía un gran avance con respecto a los que se habían elaborado antes, y contribuyó a que los exportadores mantuviesen el mercado en un nivel bastante firme ante la competencia, iniciándose un tipo de negocio mejor que, con el tiempo, dió lugar al auge del jerez durante el siglo XIX. Los finos y los vinos secos no se exportaron hasta mediados del siglo XIX, y no eran más secos que los medium jerezanos actuales, aunque abastecían un mercado selecto que, en época anterior, había consumido poco jerez. A pesar de que la base del mercado habían sido siempre los vinos más dulces, la importancia del comercio de los finos se pone de manifiesto con la extraordinaria popularidad del Tío Pepe. El mercado de los finos está, pues, cada vez más en alza.

El gusto de los consumidores, por lo que respecta al jerez, es un auténtico enigma pues siempre está cambiando. Al principio la demanda de vinos nuevos y muy secos era escasa, pero las ventas subieron con firmeza inmediatamente después de la Segunda Guerra Mundial. Fue un período de austeridad e incompetencia, en que Inglaterra era uno de los últimos países del mundo que continuaba con el racionamiento de azúcar

y andaba escasa de todo lo que fuese dulce. Sin embargo, los vinos jerezanos más secos y austeros hacían furor allí. Más tarde, en los años cincuenta y sesenta, cuando conseguir cosas dulces empezó a resultar más fácil, los consumidores se deleitaban con los olorosos dulces, oscuros y suaves, sobre todo si en la etiqueta aparecía la palabra 'Cream'. En los años ochenta, los consumidores preferían las bebidas de color pálido en la creencia, por completo errónea, de que eran, de alguna manera, más inofensivas, de ahí la moda de la cerveza dorada y de los whiskies pálidos. Lo mismo sucedió con el jerez, poniéndose de moda los 'pale creams', con Crofts a la cabeza del mercado. Los vinos muy secos tienen un valor inexplicable para los esnobs, pero suele ocurrir que cuando los invitados piden confiados 'el vino más seco que tengan' y les dan precisamente ése, se horrorizan y lo beben a sorbitos, como si estuvieran chupando un limón. Hay que acostumbrarse al gusto de los vinos jerezanos que no se han cabeceado, aunque una vez que se conocen, gustan tanto que resulta difícil dejar de beberlos. La solución, desde el punto de vista comercial, es etiquetarlos como jerez 'seco' pero, en realidad, son vinos ligeramente dulces y se destinan fundamentalmente al mercado americano. En una ocasión pregunté a un famoso exportador que por qué denominaba 'seco' a un vino nuevo que había sacado al mercado cuando, a mi parecer, lo había estropeado por completo al haberlo endulzado demasiado. La respuesta fue que *era* realmente seco, lo más seco que los americanos podían beber, y las ventas en ese continente demuestran que tenía toda la razón. Éste es el motivo por el cual se cabecean ligeramente casi todos los finos y amontillados que se exportan, aunque a veces el cabeceo es tan ínfimo que sólo se puede apreciar si se comparan con los vinos naturales. Esta operación también se realiza con algunos vinos que se venden en España, aunque la cantidad de vino dulce que se añade en este país es, en realidad, insignificante. Es una pena cabecear los finos

con dulce, ya que inevitablemente pierden algo de su finura y delicadeza natural, pero basar el problema en eso sería simplificarlo demasiado. Como consecuencia de la diferencia climática, los vinos que poseen un sabor austero en Jerez, adquieren un sabor aún más austero en los países nórdicos, y mientras más al norte se vaya más se aprecia, observándose la diferencia incluso de Londres a Edimburgo. Un exportador afirmaba que una pizca de vino dulce en un fino sólo le restaba algo de esa austeridad excesiva y que sus finos, ligeramente cabeceados, tenían el mismo sabor en Londres que los vinos naturales en Jerez. Sin lugar a dudas, hay algo de cierto en todo esto, pero por lo que a mí respecta sigo prefiriendo el vino natural. No obstante, es sólo una cuestión de gusto personal, así que cada uno debería juzgar por sí mismo. Pero, sobre todo, no se debe juzgar un vino por la etiqueta.

Todos estos factores se han de tener en cuenta a la hora de preparar un cabeceo de jerez que guste a los consumidores, y constituyen la base de un arte enormemente difícil.

Sin embargo, los vinos cabeceados tienen otra ventaja más desde el punto de vista del exportador, pues son vinos más fáciles de cabecear ya que el dulzor enmascara las distinciones más sutiles concernientes al aroma y sabor. Un auténtico solera de primera clase, sin cabecear, es inimitable. Ningún otro exportador puede hacer la mezcla con perfección y cuando finaliza la venta de toda la producción de la solera, se acaba la fuente de suministro. Por otra parte, si el vino se cabecea ligeramente se puede imitar con exactitud y prácticamente no existe límite en lo concierne a la cantidad a suministrar. Existe un gran número de vinos de todos los tipos, que se diferencian muy poco entre sí, y además se pueden realizar infinidad de permutaciones y combinaciones que darán un resultado similar, una vez que se hayan ignorado las distinciones más sutiles. Si se cabecea un vino sobre la base de una

solera especialmente elegante y poco corriente, la imitación será muy difícil pero no imposible.

Al preparar un cabeceo sólo hay una cosa de vital importancia: la nariz, la cual no se puede sustituir, ya que ni todo el entusiasmo del mundo ni la industria servirán de nada si la nariz no es fina. Todo el cabeceo se hace teniendo en cuenta únicamente el aroma del vino, hasta llegar a la última fase. Cuando se logra una mezcla casi perfecta, se realiza una cata para comprobar, sobre todo, el dulzor. Hace algunos años, el Rey Humberto II de Italia visitó el marco del jerez y se sorprendió cuando le presentaron a alguien, de forma elogiosa, como 'la mejor nariz de la zona'. La alabanza suena extraña pero no podía haber encontrado otra mejor.

Cuando un exportador desea realizar una mezcla, la primera cosa que debe hacer es preparar el *cabeceo*. Esta operación se lleva a cabo en el cuarto de muestras, en donde se miden cantidades, primero de un vino y luego de otro, en una copa alta, experimentando hasta conseguir el aroma y sabor deseados. Luego se va aumentando proporcionalmente las cantidades hasta alcanzar la cantidad estándar de exportación que es de treinta arrobas. Muchas de las mejores mezclas, que dependen de las soleras de los mejores exportadores, permanecen inalterables año tras año, pero los vinos más humildes, que contienen cierta cantidad de restos, han de ser cabeceados de forma independiente para cada exportación, aunque los ingredientes básicos son siempre los mismos. La mezcla se realiza comparando una muestra del último cabeceo. Estas muestras o *referencias* se conservan siempre durante varios años.

El trabajo es mucho más interesante cuando un comerciante solicita que le cabeceen uno de sus vinos de Jerez. Por desgracia, los comerciantes suelen complicar innecesariamente las cosas. Una vez me contaron que habían enviado una muestra en una botella contaminada con parafina, mientras que otras se echan a perder por causa de un corcho en malas condi-

ciones. Estas dificultades son sólo incidentales. El mayor obstáculo es la mala intención de los comerciantes cuando le piden a un exportador que les prepare uno de sus vinos, pero no le dicen ni el precio que quieren pagar ni la cantidad que van a comprar. A veces el proveedor habitual exporta el vino a un precio muy bajo porque da la casualidad que tiene un excedente de ese tipo o, si se trata de un pequeño comerciante, porque sencillamente no puede permitirse perder ninguna operación y llega incluso a malvenderlo para complacer al comerciante que sea un buen cliente de sus vinos más rentables. Si un rival consigue un cabeceo idéntico y fija un buen precio de mercado entonces se sospecha que está ofreciendo un producto malo y como consecuencia las sospechas recaen sobre todos los demás vinos. Siempre existe la tentación de cabecear un vino que sea ligeramente inferior y, como consecuencia, más barato. Un comerciante inteligente no cambia de exportadores sin necesidad y si tiene algún motivo para hacerlo debería poner las cartas sobre la mesa y encargar el cabeceo que mejor se ajuste al precio que desea pagar, o encargar el mejor vino del mismo tipo que le puedan ofrecer al precio que ya está pagando, mejorando así la calidad. El comerciante que cambie de proveedores confiando en ahorrarse unas pesetas es un necio. Hubo un comerciante que, justo después de la Primera Guerra Mundial, solía comprar un buen oloroso a un exportador muy conocido a 150 libras la bota, lo que resultaba un precio elevado en aquella época. Después de haberle estado suministrando vino durante varios años, los pedidos cesaron. Al cabo de diez años, dicho comerciante solicitó al mismo exportador que le preparase una muestra de oloroso a 80 libras la bota. Así se hizo y le suministraron el vino con la misma marca que el comerciante había empleado con anterioridad para el vino que costaba 150 libras. El comerciante viajó a Jerez y se quejó de que el pedido que él había hecho de ese jerez, en concreto, no se parecía en nada al de hacía diez años. Les había

pedido a siete exportadores, uno tras otro, que le preparasen un vino a 10 libras menos la bota de lo que había estado pagando con anterioridad. La diferencia entre dos mezclas sucesivas era insignificante, pero la diferencia entre el vino que le habían suministrado en un principio a 150 libras y el que le suministraron a mitad de precio era enorme y lo estaba vendiendo, al por menor, exactamente al mismo precio. Debería haberse dado cuenta de que los bebedores no suelen ser estúpidos.

Cuando se recibe un pedido de un cabeceo, el exportador lleva la referencia al cuarto de muestras, en donde guarda botellas con todos los tipos de vino estándar que posee. Puede llegar a tener cincuenta; algunas con vino extraído de sus soleras, otras con las mezclas y otras con los vinos especiales que se utilizan en los cabeceos descritos con anterioridad. El exportador, gracias a su experiencia, puede seleccionar lo que le piden y a veces la tarea resulta bastante fácil. En otras ocasiones puede llevarle varios días y es posible que incluso tenga que pedirle a un almacenista⁽⁵⁶⁾ un determinado tipo de vino que sea poco frecuente. Ni siquiera cuando la mezcla es muy sencilla consigue el catador uno exacto; ha de tener en cuenta ese ligero cambio de sabor que se produce siempre después de una travesía. Otras veces la tarea es imposible. Un amigo mío me contó una vez que un cliente había comprado un jerez excelente, que en 1956 (cuando me lo contaron) habría costado 225 libras la bota y, no se sabe cómo, olvidó una bota en un rincón oscuro de la bodega, donde permaneció durante cincuenta años. Cuando la encontró, el vino era extraordinario, por ello le pidió a mi amigo que lo mezclase con otro. Así lo hizo y el exportador fijó el precio de la bota en 1.000 libras, limitando además la venta a dos botas. El comerciante

(56) Puede incluso comprar un saborizante artificial de madera, de naturaleza química, y es probable que alguien lo compre puesto que está a la venta, aunque no tengo idea de quién ni por qué.

respondió que el precio era absurdo, por lo que el exportador sólo pudo sugerirle que continuase comprando el vino original, procedente de las mismas soleras, y que guardase una parte durante cincuenta años, al cabo de los cuales habría conseguido lo que quería.

Los vinos finos del tipo más simple, extraordinario y, por desgracia, más caro son los que proceden de magníficas soleras a las que no se les ha añadido nada, excepto un ligero encabezado, y se exportan varias marcas. A otros vinos, que se venden en España como naturales, se les añade un poco de vino dulce cuando se destinan a los mercados extranjeros, aunque no cambian los nombres. Casi todos los vinos que se venden en Gran Bretaña se cabecean con un vino básico bueno que se mezcla con finos más corrientes de Chiclana, o con un vino similar pero de menos carácter. Con frecuencia se añade un poco de manzanilla para mejorar el aroma y la manzanilla que se exporta se mezcla, a veces, con una pequeña cantidad de fino como ya se ha indicado. Antiguamente se usaba dulce de almíbar para cabecear un fino delicado o una manzanilla, pero en la actualidad se ha reemplazado por mosto rectificado.

Un exportador, Luis Caballero, ha puesto en práctica un sistema nuevo para criar vino fino en el Puerto. La idea es mantenerlo a la temperatura más fresca posible. Se extrae fino añejo de la solera, luego se clarifica y se filtra como si se fuese a embotellar, pero en lugar de hacer eso, se echa en las botas que contienen cinco arrobas de un vino joven que está desarrollando una flor vigorosa. El vino permanece bajo el velo de flor el tiempo necesario, hasta que se deslía, se le aplica el proceso de enfriamiento y se embotella. Lo denomina *solera sobre tablas* y el resultado es impresionante, ya que garantiza que su conservación durante mucho más tiempo sin remontarse.

Los vinos de Jerez 'medium' se suelen preparar con cabeceos muy complicados que a veces llegan a

tener quince ingredientes, por lo que la calidad viene determinada, en gran medida, por el precio. Los más baratos suelen tener una proporción pequeña de vino muy joven y de claros de turbios, pues es la única forma de poder elaborar esos vinos realmente buenos a precios muy competitivos.

Ya se ha mencionado algo sobre el uso tan ambiguo que se hace de la palabra 'amontillado' cuando se aplica a vinos de exportación de calidad inferior, los cuales sólo pueden contener una cantidad limitada de auténtico amontillado, por lo que son básicamente un producto entre fino y oloroso. En el mejor de los casos son finos-amontillados. El siguiente es un ejemplo actual de un 'amontillado' cabeceado para un comerciante muy conocido:

Fino Fuerte	Ro
Amontillado Dolores	5@
MZA Puro	2@
Vino Chiclana Fino	7@
Dulce	2 ¹ / ₂ @

El Fino Fuerte es un fino solera más bien poderoso y con mucho cuerpo; el MZA es manzanilla, y el fino de Chiclana no necesita explicación. El único amontillado del cabeceo es el Amontillado Dolores que en realidad no es, en absoluto, un amontillado, sino una marca de exportación estándar que se puede adquirir en cantidades grandes y que se elabora mezclándose varios vinos, la mitad de los cuales son amontillados. El hecho de utilizar mezclas estándar para preparar vinos especiales es muy acertado ya que reduce, por supuesto, el trabajo y abarata el precio. Como conclusión lógica se puede decir que para un comerciante un vino especial puede consistir únicamente en dos o más marcas estándar que se han mezclado y como ejemplo tenemos un famoso "amontillado" que vendía un comerciante londinense cuyo cabeceo constaba de lo siguiente:

EL JEREZ

Amontillado Dulce	Ro
Oloroso Histórico	12@

El Oloroso Histórico es un buen vino de postre con varios componentes, entre otros un oloroso muy añejo, de manera que con el cabeceo se obtiene un jerez medium de excepcional distinción, pero no un amontillado.

Cuando Vizetelly visitó la bodega de Cosens (disuelta en la actualidad) en 1875, vió cómo se preparaba el siguiente cabeceo:

amontillado pasado, 1820	7@
dos palmas (amontillado), 1869	10@
una palma (fino)	12 ¹ / ₂ @
Pedro Ximénez	1 ¹ / ₂ @

El resultado era un jerez más bien seco y muy agradable, igual a los que están de moda ahora. Es interesante señalar que los vinos que se emplearon en ese cabeceo se habían criado mediante el sistema de añada. El año anterior, González Byass compró 183 botas de un vino de once años a un almacenista.

Uno de los medium jerezanos más apreciados es el Dry Sack, que se elabora mediante un sistema muy sofisticado. El vino se mezcla con un oloroso de la tercera escala de dos soleras, y con un amontillado de la cuarta escala de otra solera, junto con una cantidad pequeña de Pedro Ximénez. Una vez mezclado se trasiega a otra solera de tres escalas.

Para preparar los medium jerezanos se emplean cinco tipos de vinos dulces, teniendo en cuenta el carácter y el color del vino.

Por lo que respecta a la elaboración de amontillados de la mejor calidad existe una complicación que aún no se ha indicado: los vinos más añejos de estos

tipos son incomparables en cuanto a su aroma y elegancia, pero el sabor es tan fuerte que no se pueden beber. El aroma es delicioso, pero en la boca resultan demasiado pesados y acaban extinguiéndose. Se sabe que los vinos fuertes evolucionan de esta forma, maravillosa pero exasperante, con el paso de los años, aunque esto sólo sucede en Jerez y en Madeira. Plinio identificó la histórica cosecha de la antigua Roma como la del consulado de L. Opimio en el año 121 a.C.:

El año en que Lucio Opimio fue consul, cuando el tribuno Cayo Graco fue asesinado por incitar al pueblo a la sedición, fue célebre debido a sus excelentes cosechas: el tiempo fue tan bueno y brillante que se decía que la uva hervía, porque el sol era muy fuerte. Era el año 633 después de la fundación de la ciudad, y todavía existen vinos de aquel año, después de haber estado guardados durante casi doscientos años, aunque ya se han consumido, reducidos a una consistencia similar a la de la miel, y poseen un sabor áspero, porque ésa es en realidad la naturaleza de los vinos cuando son viejos; y no sería posible beberlos claros o contrarrestar el sabor con agua, ya que la excesiva madurez predomina hasta el punto de volverlos amargos, aunque se suelen emplear mezclados en pequeñas cantidades para mejorar los demás vinos.

Esto es lo que ocurre con el jerez, sólo que en este caso la viscosidad no aumenta demasiado. Cuando estos vinos realmente viejos se mezclan con otros más jóvenes, desaparece la aspereza, pero la elegancia y madurez permanecen y le confieren a la mezcla su calidad. Una cantidad mínima de vino añejo puede transformar a otro más joven. Si se agita un catavino que contenga un oloroso centenario y se vacía de nuevo, la insignificante cantidad que queda en la copa será sufi-

EL JEREZ

ciente; si se añade un oloroso joven, el color se oscurece, el aroma del vino viejo predomina y el cabeceo adquiere el carácter de vejez. De esta manera se elaboran los mejores vinos jerezanos dulces: la proporción de vino añejo ha de ser pequeña, pero la calidad debe ser impecable. Así pues, se podría realizar un cabeceo parecido al siguiente:

Oloroso Viejo	Ro
Oloroso Viejísimo	12@
Oloroso Centenario	1/2@
PX Viejo	4@

Un vino de estas características podría constituir el punto culminante de un banquete.

La mezcla exacta que se utiliza para uno de los mejores olorosos dulces es la siguiente:

1ª Criadera Oloroso Viejísimo	Ro
Solera Oloroso Viejísimo	8@
Solera PX	4@
Mosto concentrado rectificado	3@
Aguardiente	1@

Resulta un vino magnífico.

Pocos vinos pueden aspirar a ser cabeceados con un jerez centenario, por el contrario se tienen que conformar con los tipos estándar que usan los exportadores, aunque normalmente son de buena calidad. Se exportan muchos vinos jerezanos con nombres muy atractivos que no tienen un significado concreto, por lo que no es oportuno mencionar a ninguno ya que son muy numerosos. No obstante, algunos nombres tienen significados concretos, siendo el más romántico de todos el de East India Sherry. Algunos vinos de mesa delicados se estropean con un viaje por mar, pero los de mayor graduación, como el jerez, suelen mejorar considerablemente. Esto es algo que se sabe desde

hace muchísimos años y tanto Plinio como Cervantes ya hacían referencia a ello. Durante los siglos XVIII y XIX las botas de jerez se embarcaban como lastre en los barcos de vela. Los comerciantes de Bristol acostumbraban a contratar barcos para que cruzasen el Ecuador con el vino y se cuentan muchas historias sobre viejos y astutos marinos que se hacían a la mar con un cargamento de vino y no iban más allá de la isla Lundy⁽⁵⁷⁾, en donde permanecían felices durante un mes, para luego zarpar rumbo a casa otra vez. A pesar de que los vinos mejoran, sin lugar a dudas, con un viaje largo por mar, no había nada mágico en el ecuador. El movimiento continuo mejoraba la mezcla y le proporcionaba al vino oxígeno, que penetraba atravesando las duelas de las vasijas, por lo que los vinos envejecían con mayor rapidez. Un efecto similar se podría producir en Inglaterra. El capitán Rochfort Scott relató cómo a comienzos del siglo XIX, un industrial inglés consiguió que sus vinos de Jerez y madeiras envejeciesen con mayor rapidez, atando para ello las botas a las vigas móviles de dos máquinas de vapor de su fábrica. De esta manera combinaba el movimiento de un barco con el clima tropical y así el vino no tenía que salir del país. Después de tenerlas varias semanas con ese movimiento oscilante vendía los vinos como East y West India Particular. Desgraciadamente, los vinos jerezanos East India que se venden en la actualidad ya no hacen ningún viaje por mar, excepto la corta travesía de Cádiz a Inglaterra. La mayoría son vinos con mucho cuerpo y con cierta vejez, aunque la calidad es variable.

Otro vino que fue famoso en el pasado y que apenas se ve hoy en día es el *vino de pasto*, nombre que recibían los vinos de la localidad en España. El jerez era un amontillado ligero, algo abocado y bastante agradable, pero sin distinción. Los vinos de este tipo se

(57) N. del T. Isla muy pequeña situada en el Canal de Bristol frente a Ilfracombe, sin salir a mar abierto.

encontraban entre los primeros vinos jerezanos más secos, que exportadores como Garvey, Pemartín y González Byass introdujeron en Gran Bretaña.

Los *amorosos* son olorosos dulces y suaves, como su propio nombre indica, aunque dicho nombre no tiene nada que ver con *amor*, sino que hace referencia a una viña que era famosa por dar tales vinos. El nombre todavía se usa algunas veces debido a su belleza, aunque en la actualidad se tiende más a denominar 'cream' a los vinos jerezanos de este tipo. Existen infinidad de 'creams' y, como es natural, varían de forma considerable en cuanto a la calidad y el precio, aunque todos, a excepción de los muy baratos, suelen ser bastante buenos. El precursor fue el Bristol Cream de Harvey, que aún figura como el número uno en el mercado. Estos olorosos dulces se preparan con vinos procedentes de soleras de primera calidad, que se endulzaban en su mayor parte con Pedro Ximénez, aunque los demás vinos auxiliares empleados para endulzar se usan, igualmente, para evitar una tonalidad demasiado oscura, en especial ahora que están de moda los vinos claros.

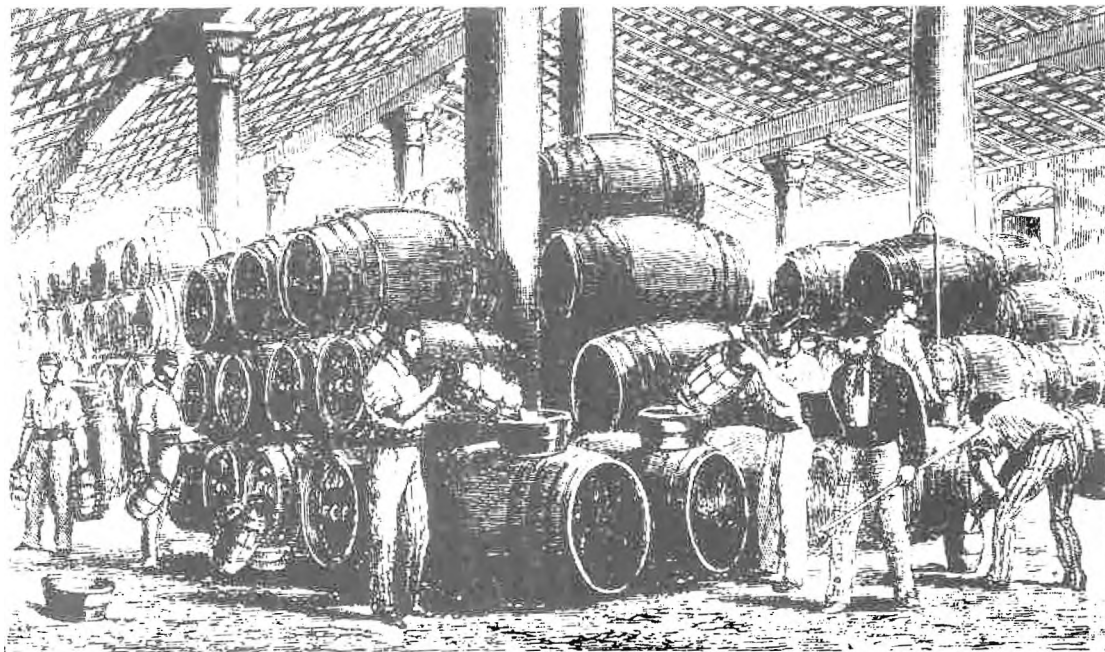
Una innovación más reciente es la invención del jerez 'pale cream'. El pionero fue Crofts Original, que enseguida se convirtió en el líder del mercado. Los vinos jerezanos pale cream que son dulces y agradables tienen, de acuerdo con la moda, un color pálido y se parecen a los secos. Crofts es una mezcla compleja que consiste en una cantidad importante de fino y un poco de amontillado y oloroso, endulzado con mosto concentrado rectificado. Con variaciones similares se producen otros vinos. Sandeman, por ejemplo, utiliza una proporción mayor de oloroso.

El jerez 'brown' se obtiene mediante mezclas de olorosos de soleras y de rayas de todas las edades, endulzados con Pedro Ximénez y moscatel. Es sorprendente la cantidad de raya que se usa en tales mezclas sin que por ello se perjudique al sabor. También suelen

contener vino de color, combinación que los hace extremadamente dulces. Si se lleva esta mezcla aún más lejos, de manera que el vino contenga sobre todo vino dulce y vino de color, y sólo una pequeña proporción de vino de Jerez, se convierte en 'paxarete', que es el vino que compran los destiladores de Escocia, los Estados Unidos, América del Sur y las Indias Occidentales. Lo emplean para dar color, paladar y suavidad al whisky y al ron de inferior calidad. El nombre paxarete o *pajarete* también se aplica en Jerez a los vinos de color auxiliares y el nombre se deriva de la Torre de Pajarete, que se encuentra entre Villamartín y Prado del Rey, en las montañas que hay más allá de Arcos de la Frontera, no lejos de Bornos, en donde se solían hacer vinos de este tipo. Algunos se exportaban a Inglaterra y al menos en una etiqueta de un vino del siglo XVIII apareció el nombre de *paxarotta*.

La última fase de la preparación de un cabeceo consiste, en el caso de que sea necesario, en darle color. El color del vino se compara mediante platinas normales en el colorímetro, que en las bodegas más modernas es electrónico, así pues el vino de color se añade sólo en el caso de que la mezcla no sea lo bastante oscura. El vino de color es tan oscuro que hay que diluir las muestras con una proporción de agua de nueve veces su propio volumen antes de comparar el color. En las rarísimas ocasiones en las que hay que reducir el color de una mezcla se puede hacer pasando el vino a través de un filtro de polvo de carbón. El tratamiento no es habitual y normalmente sólo se utiliza con el fin de satisfacer la excentricidad de algún comerciante o, en alguna ocasión, para reducir el color de un jerez 'pale cream'. Por fortuna aún no se le ha ocurrido a nadie desodorizar el vino.

Cuando se ha decidido por fin el cabeceo, se mezcla el vino. Si se trata de cantidades pequeñas se mezclan en botas pero si son grandes se hace en depósitos que tienen capacidad para recibir entre ochenta y cien-



Cabeceo de jerez para la exportación en una bodega del siglo XIX (de *Facts about Sherry*, de Henry Vizetelly, London, 1876)

to vienticinco botas. El vino se suele dejar en los depósitos unos tres o cuatro días; luego se extrae mediante bombas y se trasiega a botas bodegueras en donde permanece, si es posible, seis meses como mínimo, para que se asiente perfectamente antes de ser exportado. En la época en que se preparaban multitud de mezclas para comerciantes individuales que compraban al por menor, el vino se exportaba en la bota de exportación o media, a veces en la cuarta (que costaba más) y, muy ocasionalmente, en un tercio cuya capacidad era la tercera parte de una bota. Estas botas deben ser envinadas con mucho cuidado. La mejor forma de prepararlas es utilizarlas durante la fermentación, aunque también se obtienen resultados satisfactorios si se llenan de vapor y amoníaco, y luego se almacenan durante un tiempo con un vino de calidad inferior que se ha apartado para este propósito. Se desinfectan quemando en su interior un trozo de sulfuro, que se coloca en el extremo de un cable, lo cual es un remedio admirable, excepto cuando alguien intenta hacerlo con una bota en la que se ha almacenado aguardiente, y entonces se produce una tremenda explosión. No obstante, en la actualidad, casi todo el jerez, y muy pronto la totalidad, se embotella en su lugar de origen. Hace ya algún tiempo que dejaron de usarse prácticamente las botas y fueron sustituidas por cubas de acero inoxidable, mientras que para el paxarete se suelen utilizar recipientes de plástico.

Cuando un comerciante solicita un cabeceo especial a un exportador año tras año, éste suele tener preparado el suministro con seis meses o un año de antelación, para asegurar que la entrega sea rápida y la calidad invariable. Se considera, por consiguiente, cortés, por no decir otra cosa, que un comerciante le comunique al exportador con un año de antelación si tiene la intención de dejar de solicitar una de sus marcas especiales o si va a cambiar de proveedor. De lo contrario el exportador se encontrará con una cantidad de vino ya cabeceado para el que no tiene mercado, así

que tendrá que venderlo a precio de saldo o volverlo a cabecear, lo que supone un trabajo y un gasto considerable.

Los exportadores preparan, por tanto, también los cabeceos normales con bastante antelación y a veces tienen soleras de vino ya cabeceado destinado a la exportación cuyas botas no se cierran al vacío. Esto se está convirtiendo en una práctica habitual con los vinos de Jerez dulces que requieren unos cabeceos complicados. Como ya se ha mencionado, Williams & Humbert, por ejemplo, tiene dos criaderas y una solera de Dry Sack cabeceado. Por otra parte, Domecq ha vuelto a la antigua práctica de dejar simplemente las mezclas en las botas durante seis meses para que se asienten antes del proceso de enfriamiento. Algunos comerciantes, antes de que se pusiese en práctica el embotellado del jerez en su lugar de origen, acostumbraban a hacer ellos mismos las últimas mezclas en Inglaterra, usando los vinos que compraban a dos o tres exportadores diferentes. Esto tenía la ventaja de no hacerlos depender de ningún proveedor pero, pocas veces resultaba rentable, a menos que los pedidos fuesen tan grandes que no pudiesen ser abastecidos por un solo proveedor. Por otra parte, como la integridad de los exportadores de jerez es proverbial, no parece que merezca la pena. Hasta la década de los setenta, numerosos comerciantes tenían sus propias mezclas, que constituían una variedad completa de tipos de jerez. En la actualidad son muy pocos los que lo hacen. Casi todo el jerez se vende, ahora, en los supermercados que venden los mismos vinos a través de muchos distribuidores, mientras que muchos vinateros y tiendas de bebidas alcohólicas venden generalmente los cabeceos de los exportadores, aunque a veces con sus propias marcas. Como ejemplo concreto de lo que ha ocurrido, a finales de los años sesenta Wisdom & Warter vendió 130 cabeceos; ahora vende entre veinte y treinta.

Los taberneros también han realizado experimentos extraños con los cabeceos y uno de ellos lo menciona Charles Tovey en *Poole's Tale*. El narrador, al encontrarse a un desconocido en un cementerio, lo identificó con Burley, el último propietario de una posada cercana a Cambridge.

‘No lo puede negar, Burley; sus vinos, sean del tipo que sean, son detestables (oportó, madeira, clarete, champagne)’.

‘¡Vamos, vamos señor! Para demostrar hasta qué punto se pueden equivocar los caballeros, le aseguro, señor, y como que soy un hombre honrado, que en mi bodega siempre tuve dos clases de vino únicamente: oportó y jerez’.

‘¿Cómo! si yo mismo he bebido su clarete, su...’

‘Sí, señor; *mi* clarete, señor. Uno está obligado a servir a los caballeros todo lo que le pidan, señor. Los caballeros que se gastan el dinero, señor, tienen derecho a que se les sirva todo lo que pidan, señor, y de manera especial a los jóvenes caballeros de Cambridge, señor. Le contaré qué era lo que ocurría, señor. En mi casa sólo tengo oportó y jerez, porque sé que son vinos sanos, señor; y esto es lo que le digo, señor, mi oportó y mi jerez eran *los mejores vinos* que pude conseguir en toda Inglaterra’.

‘¿Cómo los mejores?’

‘Sí, señor, *por el precio que pagué por ellos*. Pero para explicarlo de una vez, señor. Debe saber, señor, que no llevaba mucho tiempo en este negocio cuando descubrí que los caballeros saben muy poco de vinos, pero que si no encontraban ningún defecto parecía que sabían aún menos, a excepción, siempre, de los jóvenes caballeros de Cambridge, señor

¡son unos jueces excelentes!’ (Y en ese momento, los ojillos de Burley brillaron, una vez más, ante el comentario humorístico de esta últimas palabras de su afirmación). ‘Bien, señor, por lo que respecta a mis vinos de mesa, siempre fuí bastante prudente. Pocas veces encontraron los caballeros algún defecto en la comida; de esta manera, ya fuese *madeira*, un jerez *pale*, *brown*, o...’

‘¿Cómo es eso, si acaba de decirme que sólo tenía dos tipos de vino en la bodega?’

‘Ciertamente, señor: *oporto* y *jerez*. Sin embargo, mi plan era el siguiente, señor. Si alguien pedía un *madeira* hacía lo siguiente: servir dos copas de vino de una botella de *jerez* que sustituía con dos copas de brandy y añadía a todo eso unas gotas de limón, y comprobé que agradaba a casi todo el mundo, sobre todo a los jóvenes caballeros de Cambridge, señor. Pero, le doy mi palabra de honor que apenas podía vivir de los beneficios de mi *madeira*, señor, porque siempre usaba el mejor brandy. Por lo que respecta al *jerez* seco y al *brown*, un par de copas de agua buena y pura, en lugar de la misma cantidad de vino, constituía lo que yo solía denominar *mi pale delicado* (a propósito, si se añadían unas gotas de limón a *eso*, lo convertía en un estupendo *bucellas*, señor (vino que no se pide mucho en la actualidad, señor) y en lo concerniente a mi viejo *jerez brown*, el truco consistía en añadir un *poco* de azúcar quemada. Se parecía extraordinariamente a un *jerez* que hubiese viajado dos veces a las Indias Occidentales, señor y, de hecho, a mis clientes que eran *muy* especiales con sus vinos, yo solía servirles éste como tal.’

‘Pero Mr. Burley, no era tal el proceder de un personaje algo...’

Los vinos que se preparan para el mercado español se venden generalmente con la graduación alcohólica que alcancen después de que se haya preparado el último cabeceo; dicha graduación oscila entre límites muy amplios tal y como queda reflejado en la lista de los vinos de añada. No obstante, los vinos jerezanos con menor graduación que se preparan para la exportación se encabezan normalmente con un mitad y mitad. Ésta constituye la última fase del cabeceo.

La práctica de encabezar vinos data de época muy remota. La destilación se descubrió, con toda probabilidad, en China, de donde pasó a Bagdad, siendo los moros los que la trajeron a España. Los vinos se encabezaban al principio con el fin de evitar que se avinagraran, que era una enfermedad frecuente antes de la llegada de la enología científica. Pero, por encima de todo, les ayudaba a "viajar", ya que el movimiento y la temperatura variables favorecían enormemente la aparición de la enfermedad en un vino no equilibrado o débil. Al mismo tiempo, los embastecía en cierta medida y enmascaraba su sabor delicado. Las quejas por un encabezado excesivo eran frecuentes, sobre todo en el siglo XIX, pero esta tendencia la fomentaban los comerciantes británicos que confiaban en que el vino fuese espirituoso y fuerte. Algunos críticos, entre los que se incluyen Vizetelly y Tovey, sugirieron que el único motivo de encabezar los vinos era porque se hacían mal, envejecían al vacío, al contrario que las vasijas completamente llenas de Francia y Alemania, crítica manifiestamente absurda. Aparte de estas consideraciones, el fino corre siempre el peligro de desarrollar la flor en una botella abierta si no se ha encabezado, lo cual era un riesgo muy real en el pasado, pero ya se ha eliminado gracias a las filtraciones modernas que retienen todas las levaduras. Asimismo, el encabezado previene la posibilidad de que se produzca una segunda fermentación cuando se añaden los azúcares fermentables en el cabeceo.

La graduación alcohólica con la que se exporta el jerez ha variado a lo largo de los años debido a tres razones: los impuestos, el coste y también la moda. Como se desprende del gráfico de los vinos de añada de las páginas 298-300, si se dejase evolucionar al jerez según sus propios mecanismos alcanzaría una graduación de 23° Gay-Lussac, y en el caso de ser un vino joven, la graduación descendería a unos 15°. El hecho de encabezar un vino añadiéndole alcohol aumenta, obviamente, el precio. La entrada de España en la CEE ha tenido como consecuencia la imposición de un impuesto según el alcohol utilizado, lo cual ha incrementado aún más el precio. Pero, por otra parte, un vino con mucha graduación se exporta con mayor facilidad debido a que no surgirá ningún problema, aunque ahora que la elaboración del vino se conoce a fondo es poco probable que algo vaya mal. Existe un riesgo en el caso de que se endulce, porque un vino débil puede tener otra fermentación. Esto es lo que en realidad ha sucedido con unos vinos jerezanos jóvenes que se han exportado a Holanda a un precio muy bajo. Los exportadores vinícolas alemanes se han estado enfrentando a este problema durante años y han desarrollado sus propios sistemas de esterilización en el embotellado que se lleva a cabo en condiciones similares a la de los hospitales, con el fin de evitarlo. Sin embargo, los exportadores de jerez, con su tradición del encabezado, no estaban preparados para este sistema que les fue impuesto debido, en parte a los impuestos diferenciales y, en parte a un deseo de exportar vinos muy baratos a mercados nuevos. El jerez siempre se ha exportado con una graduación que oscilaba entre los 18° y los 20° de los vinos muy añejos que tenían más graduación, una proporción casi *de mínimos*. La forma de gravar los vinos varía mucho de un país a otro. Algunos países, como Alemania y Bélgica, tienen una escala que varía según la graduación, de manera que se tienen en cuenta todos los grados. En Dinamarca, por el contrario, existe un precio fijo para los vinos encabezados. En los

EE.UU. hay dos grupos de impuestos, uno para los vinos cuya graduación oscila entre los 14° y los 21°, y el otro que alcanza los 25°. En Irlanda existen tres grupos: de 15° a 18°, de 18° a 22°, y por encima de 22°. En Gran Bretaña el grupo de impuesto más elevado empieza a los 18° y constituye el punto crítico; otra escala de impuestos comienza a los 22°, pero todo esto tiene poca importancia. En la actualidad, entre el 80 y el 90 por ciento de los vinos de Jerez se exportan con una graduación inferior a los 18°, por consiguiente, son naturalmente menos robustos de lo que solían ser.

En la década de los cincuenta y sesenta lo normal era que incluso los finos se exportasen entre los 20° y 21°, y la graduación mínima permitida, de acuerdo con las normas, era 17,5°. Las normas cambiaron después de la entrada de España en la CEE y la graduación mínima en la actualidad es de 15,5°. Ahora lo habitual es importar la manzanilla cuya graduación es de 15,5°, los finos de 16,6°, y los demás vinos de 17,5°. En el pasado había un truco interesante, que pocas veces se llevaba a cabo y que se criticaba enormemente y que consistía en hacer que un mismo vino tuviese dos graduaciones diferentes, ya que los cabeceaban después de haber pagado los impuestos. Esta práctica ya se ha prohibido y, de cualquier manera, sería irrelevante con los vinos jerezanos al exportarse con una graduación más baja. Pero es la existencia de un grupo de impuestos más elevado que se aplica a los vinos cuya graduación es bastante crítica, la que justifica la existencia de los vinos jerezanos de graduación más baja que conocemos hoy en día; una reducción de la graduación que los contables y los ejecutivos de marketing fomentan considerablemente. No obstante, la moda también juega un papel importante. Existe, por lo general, una tendencia mundial hacia bebidas más ligeras con menos graduación alcohólica, provocada más por capricho que por una cuestión estética. Esto es lo que ocurre especialmente en los Estados Unidos. Los exportadores de jerez tienen, por consiguiente, que estudiar con aten-

ción sus mercados para saber hasta qué punto tienen que encabezar los vinos, variando las opiniones considerablemente en lo referente a las cualidades de la graduación que éstos han de tener. Mi opinión es que el sabor de un buen vino de dulce y de cierta edad queda mutilado si la graduación es inferior a los 20° pero, por el contrario, un fino joven cuyo sabor podría resultar espirituoso con la graduación antigua, mejora si el encabezado es menor. Durante muchos años la práctica ha sido encabezar un poco menos los vinos destinados al mercado español que los destinados a la exportación.

Se suele decir que la idea de importar vinos jerezanos de baja graduación es nueva, pero no es así. Desde 1895 aproximadamente hasta 1925 se vendió mucho jerez en Inglaterra, con una graduación de 30° Sikes (empleando una escala contemporánea), que corresponde a unos 17° Gay-Lussac, y aquéllos fueron años de una grave depresión económica. En esa época los consumidores británicos querían que las bebidas "cortas" fuesen 'fuertes' y al aumentar la graduación las ventas mejoraron. En la actualidad existe una clara tendencia hacia las bebidas más suaves, así que veremos lo que ocurre.

Por mencionar algunos ejemplos actuales, el fino Tío Pepe, cuya graduación en la solera es de 15,3°, se encabezaba a 16,6° para su venta en España, y a 17,8° para el Reino Unido. El fino La Ina se está importando con una graduación de 15,5°. A mí, personalmente, me gustan así. El Dry Sack se vende con tres graduaciones distintas: 17,5° en la CEE; 19,5° fuera de la CEE y en las tiendas libres de impuestos, y con 20,5° en los EE.UU. La versión de 19,5° sabe mejor, a mi anticuado paladar, que la de 17,5° por ser más vigoroso y tener más estructura. Sin embargo, las tendencias del mercado y los impuestos correspondientes han de ser acatados.

Antes de dejar los distintos tipos de vinos de Jerez debería mencionar un licor: el *ponche*. No se trata en

absoluto de un jerez, pero muchos exportadores producen sus propias versiones particulares, por consiguiente no hay dos iguales. El ponche se hace con jerez dulce, brandy, sirope de azúcar, vainilla y otros sabores. Algunos usan naranjas, otros no. El resultado es una bebida muy dulce y con mucho sabor. Existen también otras dos variedades autorizadas que se han estado elaborando desde hace muchos años, aunque en cantidades muy pequeñas: el jerez Quinado, que es un jerez seco y punzante, con sabor a quina, y el jerez Aromatizado que es un jerez seco y afrutado.

Siempre ha sido capricho de los consumidores que el jerez fuese 'brillante y claro'. En el siglo XVIII y a comienzos del XIX, cuando los vinos blancos se elaboraban con menos técnica, lo habitual era usar copas de color para disimular las partículas en suspensión, pero ahora no hay excusas para que el vino tenga ninguna de estas imperfecciones. A veces creemos que los consumidores se preocupan más del color que del aroma o sabor, y que disfrutan demostrando su sabiduría en la materia devolviendo a los comerciantes (o lo que es más probable, a las tiendas de bebidas alcohólicas) las botellas que muestran algún rastro de sedimento o nube, incluso en el caso de que el sabor sea perfecto. Rechazarían, de inmediato, casi todos los vinos jerezanos añejos, que son mis preferidos. A pesar de que los exportadores se quejen de la excesiva atención que se presta a tal trivialidad, es innegable que un vino completamente brillante es más atractivo que uno que sufre la enfermedad de la nube, y un comerciante que quiera tener éxito ha de complacer el gusto del consumidor, aún cuando a él le resulte exasperante.

La técnica de la clarificación del vino mediante la adición de algo que precipite las partículas en suspensión se ha estado practicando durante siglos. Un manuscrito de Jac. Pragestus, Doctor en Medicina, de la colección Sloane del Museo Británico, que data del siglo XVI o XVII, contiene las siguientes instrucciones:

Tome un cuarto de almidón blanco, y un cuarto aproximadamente de arena blanca y fina, y una pinta de cola de pescado, y un buen puñado de sal marina fina molida, y las claras de dos huevos, y bátalo todo en un plato hondo con una cuchara hasta que se vuelva fino, y luego añada un galón aproximadamente del vino y únalo todo, entonces bátalo muy bien y échelo en una vasija, y esto lo convertirá en un vino perfecto.

Una receta similar es la que daba el Dr. Walter Charleton en su obra *Two Discourses* (1692), por lo que se desprende que la clarificación era una faena habitual en esa época. La técnica difiere muy poco de la actual, así que cualquier químico puede entenderla; la clara de huevo, además de utilizarla con el vino, se suele emplear también en la cocina para aclarar el consomé.

Existen dos tipos básicos de agentes clarificantes: el animal y el mineral. El primero contiene sustancias albuminosas que son coloides positivos, y que reaccionan con las materias tánicas y con las pécticas (que son coloides negativos), produciendo partículas minúsculas, pesadas e insolubles que arrastran todas las sustancias en suspensión al precipitarse. Los agentes minerales producen una reacción puramente física.

El sistema tradicional empleado en Jerez consistía en realizar la clarificación con clara de huevo, seguido de otro tratamiento en el que se usaba tierra de Lebrija. El número de huevos necesarios para una bota de vino oscilaba entre cuatro y veinte, dependiendo del tipo de vino y de la gravedad de la nube, aunque lo normal era dieciséis. Se extraían de la bota alrededor de siete litros de vino con la jarra y se echaban las claras dentro. La mezcla de la clara de huevo y el vino se batía con fuerza con una escobilla de ramas de tomillo y la mezcla, ya preparada, se echaba en la

bota, apaleándose con un palo llamado *apaleador*. En la actualidad la operación es básicamente la misma, pero lo normal es utilizar albúmina de huevo ya comercializada. El efecto de la albúmina de huevo consiste en englobar todas las partículas en suspensión coloidal y arrastrarlas al fondo con las lías. Al mismo tiempo sirve para reducir el contenido tánico y la intensidad del color.

Antiguamente se solían traer los huevos de Marruecos, y antes de la Guerra Civil los traían en camiones desde Gibraltar. El capataz recibía como gratificación las yemas, que luego vendía de forma muy lucrativa a los restaurantes de la localidad y a los pasteleros. Más tarde, empezaron a comprar los huevos en la localidad. También se pueden comprar las claras de huevos ya separadas y enlatadas. Una lata contiene cuarenta claras.

Algunas veces se emplea gelatina, en lugar de la clara de huevo, para clarificar vinos de peor calidad u opacos. La cola de pescado también se emplea pero su uso ahora no es tan corriente como en el pasado.

Al cabo de unos días la operación de la albúmina o gelatina se completa con la tierra de Lebrija o *tierra de vino*. Se trata de una tierra de grano muy fino y de color pizarra que se obtiene en Lebrija. Contiene alrededor de un 90% de silicato de aluminio. En primer lugar se satura con agua hasta formar una pasta que se trabaja igual que una masa con el fin de eliminar los terrones. Luego se echa un kilogramo en una jarra y se añade muy despacio unos siete litros de vino, sin dejar de apalearlo todo el tiempo. Para conseguir una mezcla mejor, una vez que se ha añadido todo el vino, se trasiega de una jarra a otra una docena de veces, y después se pasa a la bota. Esta operación no se puede hacer directamente sino hay que hacerla poco a poco, difundiendo la mezcla a través del vino mediante una pequeña plataforma metálica que se encuentra suspendida por un alambre, por debajo de la boca de bojo. El

efecto de la tierra es puramente físico; se hunde lentamente en el vino como si se tratara de un filtro móvil, englobando todo el albúmen y cualquier otra cosa que encuentre en su camino.

Las partículas en suspensión que se encuentran en el vino pueden estar compuestas de muchas cosas. Básicamente se trata de trocitos de hollejo, aunque éstos nunca se encuentran en el jerez debido al primer deslío y al sistema de solera. Es más frecuente que la nube la originen sales tales como los tartratos, que suelen aparecer justo después del cabeceo, y en el caso de que esto ocurra se procede de inmediato a la clarificación del vino. Pero por desgracia, la clarificación afecta un poco a la calidad, por lo que no debería hacerse más que en el caso de que sea necesario clarificar el vino. Dicha pérdida es menor si se deja el vino durante tres o cuatro semanas clarificándose antes del deslío, cuando los compuestos solubles que se introducen temporalmente en las lías vuelven al jerez. Si la elaboración del vino se ha llevado a cabo con esmero no será necesario realizar una clarificación adicional en Inglaterra. Bastará con filtrarlo inmediatamente antes del embotellado.

El gusto de los consumidores por los vinos sin sedimento es desgraciadamente una de esas cosas que los exportadores del jerez, al igual que los vinateros de todo el mundo, tienen que soportar. Yo estoy de parte de los consumidores. El vino que no forma sedimento parece de mejor calidad, no requiere conocimientos a la hora de manipularlo y se puede beber hasta la última gota de la botella, con lo cual no se desperdicia nada. Pero ningún vino se desarrolla así de forma natural. Si no se va a producir la precipitación, han de apartarse, o al menos modificarse, aquellos compuestos que puedan ser los causantes, lo que hace que reste fuerza al vino. Todos los exportadores de jerez estarán seguramente de acuerdo en que un vino que no haya recibido tratamiento alguno sabe mejor. Por este motivo, sólo

alguna vez, exportan cierta cantidad para clientes instruidos que saben distinguir. Sin embargo, no se pueden arriesgar con el resto del mercado. ¡Vuelven a triunfar los expertos en marketing!

Aún cuando el vino esté claro al salir de la bodega, existe el riesgo de que se enturbie a consecuencia de la precipitación del crémor tártaro al descender la temperatura, lo que constituye un verdadero problema cuando el jerez se exporta a Canadá, Escandinavia y Escocia. Resulta muy molesto embotellar un vino claro en verano y que se enturbie durante el invierno. Existen varios métodos químicos y físicos para superar esta alteración, pero puede que el más eficaz sea la refrigeración intensa, conocida como tratamiento por frío u *ofique*, cuyos pioneros fueron los franceses y que en la actualidad se emplea con casi todos los vinos. Esto provoca la precipitación intencionada, reduciendo la temperatura a un nivel muy bajo y manteniéndola así de tres a ocho días antes de proceder a la filtración, aunque el vino no se llega a congelar. Lo habitual es bajar la temperatura de -7° a -8°C si se trata de finos, y a -11°C si son creams, pero no se forma hielo. Las costumbres cambian de un exportador a otro, aunque una fórmula útil para alcanzar la temperatura correcta es reducir la graduación alcohólica a la mitad y quitarle un grado. De esta manera, un vino de 18° se enfriaría a -8° . El proceso se puede acelerar añadiéndole al vino cristales tartáricos. Es entonces cuando se puede bajar a -6° durante cuatro horas como mínimo, de tal manera que todo el proceso se pueda completar en veinticuatro horas a temperatura ambiente y después volverlo a iniciar. Algunos exportadores llevan a cabo un enfriamiento de cuatro días precedido de un centrifugado y de una filtración. Luego centrifugan el espeso sedimento, apartando los cristales para volverlos a emplear, aunque con el cream no se puede hacer porque entre los cristales hay demasiados componentes responsables del color. Por último, filtran el vino y lo conservan en depósitos fríos antes del embotellado. Se ha compro-

bado que el método va muy bien con los vinos secos, pero no ocurre lo mismo con los vinos jerezanos que ya han sido cabeceados, porque son extremadamente imprevisibles y en ocasiones se pueden enturbiar. Se han realizado experimentos con un nuevo tipo de planta que hace el trabajo más rápido, combinando temperaturas bajas y vibraciones ultrasónicas. Este sistema lo están utilizando con mucho éxito los exportadores de oporto. No obstante, es evidente que el tratamiento por frío hace que disminuya un poco la calidad del vino, por ello los exportadores no suelen emplearlo con sus mejores vinos, que de cualquier manera comprarían, con toda seguridad, los auténticos expertos en vino. Harvey, por ejemplo no aplica el tratamiento por frío a su marca 1796, y tampoco González Byass a su marca Apóstoles.

Otros tratamientos, que también se usaron en el pasado, incluyen la adición de cantidades muy pequeñas de ácido meso-tartárico. Se ha descubierto que actúa como estabilizador en cualquier proporción durante períodos cortos, lo cual es todo lo que normalmente hace falta.

La oxidación es un enemigo del jerez, como lo es de todos los vinos. Mientras se guardan las botas al vacío en la bodega, el velo de flor impide que los finos se oxiden, y la presencia del oxígeno es necesaria para alimentar a las levaduras, por ello la oxidación es una parte esencial en el desarrollo de los olorosos. Sin embargo, una vez que el fino ha perdido la flor puede oxidarse rápidamente, por lo que los exportadores más importantes se enfrentan a muchos problemas para impedir el contacto con el oxígeno. Un buen sistema es mantener el vino bajo una capa de nitrógeno cuando se encuentran en los depósitos o en las botellas. También se ha llegado a la conclusión de que es más ventajoso usar espitas de rosca metálica con revestimiento de plástico que tapones de corcho, que no tienen tan buen aspecto pero dan mejor resultado.

Por último, antes de que se pueda exportar el jerez, la Estación de Viticultura y Enología de Jerez examina exhaustivamente la calidad de una muestra del vino que se va a exportar. Entre la pruebas se incluye una prueba de Carbono 14 para comprobar que en el encabezado no se ha usado alcohol industrial. Se trata de una petición reciente por parte de las normas de la CEE y considerada de especial importancia en Alemania. Hay que realizar pruebas especiales para cumplir los requisitos de ciertos países y por ese motivo se comprueba la acidez volátil de todas las muestras. En un día normal se suelen comprobar y analizar 150 muestras, con una media de rechazo de alrededor de un 3%, proporción que se mantiene baja porque los grandes exportadores cuentan con los equipos necesarios para hacer ellos mismos las pruebas, mientras que los pequeños exportadores pueden solicitar un análisis preliminar antes de preparar grandes cantidades para la exportación.

Más por curiosidad que por otra cosa, las autoridades han estado controlando la radioactividad durante años. Expresado en unidades del centelleador, en 1962 era de 13, alcanzó el doble entre esa fecha y 1965, y ahora que ya no hay controles ha descendido de nuevo a 17. No he podido conseguir de las autoridades ninguna cifra de los años posteriores a Chernobyl pero no debemos olvidar que la nube radioactiva iba hacia el norte. No hay peligro, pero es evidente que las centrales nucleares podrían provocar un aumento rápido de la radioactividad, manifestándose en los alimentos naturales que ingerimos. No obstante, en la actualidad, las fuerzas naturales, tales como los rayos cósmicos y las piedras de construcción, son los principales contribuyentes.

Antiguamente, los vinos se exportaban en botas de roble a los principales países importadores, fundamentalmente al Reino Unido. Estas botas, bien se devolvían para volverlas a usar, bien se vendían a los

destiladores de whisky, y por eso los vinos se embote-llaban en el lugar de destino. En 1968 tuvo lugar un hecho histórico: Williams & Humbert exportó un depó-sito con una capacidad de unos 3.375 litros en el SS^(*) *Pacheo*. Fue un completo éxito. Algunos exportadores mostraban la misma desconfianza escéptica que sus antecesores habían mostrado hacia la botella, pero la exportación en tanques enseguida se convirtió en una práctica general cuando se trataba de grandes reme-sas. Sin embargo, esto también se está convirtiendo rápidamente en algo obsoleto. Existe la tendencia general en todos los países vinícolas de embotellar en el lugar de origen y ésta es, además, la política de la CEE. Prácticamente todo el jerez se embotella ahora en España y pronto se embotellará la totalidad.

(*) N. del T. Siglas correspondientes a Steam Ship, barco de vapor.

12

EN LA COPA

La elección de vinos jerezanos disponibles en Gran Bretaña no es tan amplia como lo era cuando cada vinatero exportaba sus propios cabeceos, pero todavía sigue siendo muy grande, por lo que todo el mundo puede encontrar una gran cantidad de vinos de su agrado, aunque los bebedores no suelen ser atrevidos. La mayoría se interesa, fundamentalmente, por algún vino de mesa bueno. Se asombran ante la enorme variedad de tipos de jerez y, a veces, no llegan a encontrar uno que les satisfaga de verdad; ésta es la razón por la que algunos lo ignoran por completo. Existe tal cantidad de tipos distintos que resulta muy confuso para quien no sea un entendido. La elección depende de la hora, del estado del tiempo y de los demás vinos que se vayan a tomar durante la comida. Depende, sobre todo, de lo que a cada uno le apetezca. No es fácil aconsejar. Sólo hay una regla fija: juzgue por sí mismo y beba lo que le guste.

Ninguna persona puede decirle a otra lo que tiene que beber, pero eso nunca ha sido un impedimento para que la gente lo pregunte. La única respuesta posible es que las personas que beben jerez con regularidad están normalmente de acuerdo sobre qué tipo de

jerez es el adecuado para cada ocasión, y por ello es aconsejable procurar seguir su ejemplo antes que intentar algo original. Lo único que importa es el gusto de cada uno, ser dogmático demuestra ignorancia y suele resultar una actitud esnob ante el vino. Los puntos de vista de otras personas pueden servir de orientación, pero no dejan de ser opiniones y como tales deben tenerse en cuenta.

Cualquier tipo de jerez es apropiado para los que gustan de una copa de vino y unas pastas a media mañana, aunque la mayoría preferiría un vino seco, si hace calor, y uno más dulce si hace frío. De la misma manera, un vino que sea demasiado dulce para un aperitivo antes del almuerzo, puede resultar adecuado para tomarlo antes de la cena, en el frescor de la noche. El jerez muy seco posee un atractivo muy clasista, aunque los bebedores habituales suelen preferir estos vinos en el aperitivo; los que quieren pasar por conocedores los imitan y como consecuencia lo beben a las horas menos apropiadas. Yo, personalmente, prefiero vinos sin el menor vestigio de dulce, excepto en pleno invierno, porque entonces el azúcar de un jerez ligeramente *abocado* es muy reconfortante. Es fácil comprar vinos de Jerez sin cabecear prácticamente de todos los estilos, incluidos los olorosos secos que salieron al mercado en la década de los ochenta. La manzanilla o el fino son normalmente los tipos más agradables para beber en un día caluroso de verano antes del almuerzo, pero en las estaciones más frescas es preferible un amontillado viejo o un oloroso seco, que es un vino completamente seco y con más cuerpo.

A la hora de elegir un jerez para el aperitivo se ha de tener en cuenta, obviamente, el vino de mesa que se va a tomar. Un amontillado muy viejo destruiría el sabor de un mosela e incluso podría dominar a la mayoría de los borgoñas. A muchos bebedores de vino les gusta establecer una progresión de sabores, preparando el terreno para un vino blanco con cuerpo, como

por ejemplo un borgoña o un ródano, con una manzanilla ligera o un fino jerezano. Sin embargo, numerosos vinos blancos, como los procedentes de los valles del Sarre o del Loira son de naturaleza ligera y contienen mucha acidez, de tal manera, que en lugar de una progresión lo que se produce es un contraste muy poco satisfactorio. En mi opinión el contraste con un amontillado, un palo cortado o un oloroso seco es muy satisfactorio y estos vinos jerezanos tomados con la sopa proporcionan exactamente el mismo tipo de contraste que cuando se sirve el champagne con los aperitivos y a continuación se toma un vino blanco de mesa con el primer plato o como única bebida de la cena. Un amontillado joven o un palo cortado delicado pueden ir seguidos de un clarete; el borgoña puede resistir ante un amontillado algo más viejo o un oloroso; un vino del ródano puede perfectamente tomarse tras un jerez relativamente viejo.

Un jerez de postre debería ser, por lo general, más o menos dulce. En un clima como el británico no es muy apropiado tomar un vino muy seco tras una comida aunque, por otra parte, un palo cortado seco o un oloroso seco pueden resultar deliciosos después del almuerzo en uno de nuestros excepcionales días calurosos del verano. En la sobremesa se debe beber un vino con mucho cuerpo y aunque yo personalmente he disfrutado de un amontillado viejo después del almuerzo, suele ser más agradable un palo cortado o un oloroso. Earle Welby estaba, sin lugar a dudas, en lo cierto cuando escribió que el jerez era mucho más apropiado que el oporto para tomarlo después de un champagne.

El eminente catedrático Saintsbury propuso una comida con un jerez diferente para cada plato y es sorprendente que nadie más lo haya intentado. La mejor forma de tomar el jerez es normalmente con algún alimento. En España se toma con una *tapa*. Esta palabra, se deriva, al parecer, de una antigua costumbre espa-

ñola que consistía en poner un plato con un poco de comida encima del catavino. Los bares españoles compiten entre sí ofreciendo sabrosas tapas, entre las que se pueden elegir queso, gambas, pescado, filetitos, tomate, aceitunas, ensaladilla, patatas fritas, paté, calamares fritos, salchichas, huevos, albóndigas, bacalao, jamón y un sinfín de especialidades. Estas tapas deberían servirse más a menudo en Gran Bretaña, ya que son exquisitas y resaltan lo mejor del vino, y es posible que pronto proliferen, porque en 1990 se abrieron muchos bares que ofrecían tapas.

Saintsbury sugirió lo siguiente para su cena a base de vinos jerezanos:

La Manzanilla se podrá beber durante casi toda la cena y las variedades de menor graduación también, aunque puede que no sea posible beberlo en las mismas cantidades. En una ocasión incluso intenté elaborar un *menú* completo con una carta de vinos en la que sólo incluía vinos de Jerez: una 'cena jerezana' con el propósito de competir con las fiestas de clarete que acostumbran a dar los amantes del vino gascón. Esto sucedió antes de que yo empezara a conservar tales documentos, por lo que no estoy muy seguro de los detalles. Pero si tuviera que reconstruir ahora la misma cena y dispusiese de los recursos que tuve en aquella ocasión lo dispondría de la siguiente manera: manzanilla con las ostras; montilla con la sopa y el pescado; un amontillado con los aperitivos y el asado; un amoroso o cualquier otro vino dulce con el postre y después de la cena, el más añejo y oscuro de todos los 'browns'.

Sería difícil sugerir una combinación más apropiada, pero se podrían hacer muchas otras igualmente buenas.

Los finos son particularmente buenos con algo de comer. Mi almuerzo de trabajo preferido es una copa grande de fino con una ensalada o con alguna otra cosa más ligera, como por ejemplo un trozo de 'quiche' o un sandwich bien lleno.

Cuando la segunda edición de este libro se encontraba en prensa me casé y lleno de orgullo llevé a mi mujer a la Fiesta de la Vendimia de Jerez. Poco después de la media noche, mientras paseábamos por la *feria* con un amigo exportador jerezano empezamos a tener hambre. Pasábamos en ese momento por un puesto en el que estaban asando pollos, que rociaban con aceite y condimentaban con deliciosas hierbas finas. Pedí un pollo y una botella de fino. '¿Una botella entera para los tres?', preguntó Débora horrorizada. Pero no se inmutó cuando pedí la segunda. Después de todo no es un vino con mucha más graduación que muchos vinos de mesa, por eso se puede beber más cantidad impunemente cuando se está bien entrenado y en Andalucía.

No se trata de una idea nueva sino más bien de la renovación de una costumbre antigua, porque en el siglo XIX el almuerzo consistía normalmente en un simple buffet colocado en el aparador, en el que siempre había botellas de jerez y oporto.

El jerez es un vino blanco, por consiguiente, al servirlo se le aplican las mismas reglas que a los vinos blancos. Un fino sabe mejor si está frío, pero no helado, sobre todo cuando hace calor; los vinos con más cuerpo deben estar sólo ligeramente fríos, mientras que los vinos dulces se sirven a temperatura ambiente. Bajo ningún concepto se pueden calentar los vinos jerezanos.

El "sherris-sack" se bebía al principio en recipientes de plata cuyo contenido habitual era una ración para una persona. Más tarde, en el siglo XIX, se introdujo el cristal de Venecia en Inglaterra y desde entonces se bebía casi siempre en copas altas. En la actuali-

dad existe una amplia gama de copas de vino, muchas de las cuales son estéticamente muy bonitas, aunque casi ninguna es adecuada para beber vino y las conocidas como "copas de jerez" son las peores de todas. Una de las mejores cualidades del jerez es su fragancia profunda y penetrante que prepara al paladar para recibir el sabor del vino; el aroma de un buen jerez es tan atractivo que se disfruta de él sin haberlo llegado a probar. Si lo sirven en una de esas "copas de jerez" que se utilizan en los bares, todo eso se pierde y la belleza de un jerez realmente bueno se destruye. Un vino de estas características requiere una copa grande y muy espaciosa, en donde se pueda concentrar toda la fragancia. Los copas con forma de tulipán y llenas hasta la mitad son muy buenas, pero los catavinos altos y especiales (llamados en inglés "dock glasses") que se utilizan en el comercio del vino, son aún mejores. Tienen una altura que oscila entre los siete y quince centímetros, estrechándose suavemente a medida que se aproxima al extremo superior. Se deben llenar sólo hasta una altura de siete centímetros aproximadamente. Una versión más pequeña, que es muy buena, es la copita, cuyo uso está ahora muy extendido. Pero las copas buenas, no sólo deben resaltar las cualidades la belleza de un vino, sino también sus defectos. Existe un dicho en Jerez: *sólo hay dos clases de vino de Jerez, el bueno y el mejor*. Esto es en gran parte verdad, pero hay algunas excepciones lamentables, sobre todo ante la rivalidad implacable de hoy día, pues casi todos los vinos terminan en los bares, en donde las copas pequeñas son habituales. Dichas copas sirven, también, para ocultar las peores características de las imitaciones que se producen en otros lugares.

Cuando Pepys visitó a Mr. Thomas Povy en Lincoln's Inn Fields, lo llevaron a ver la bodega de vino: 'en donde había, colocadas en varias estanterías, botellas de vino de todas clases, nuevos y viejos, con etiquetas pegadas en todas las botellas, y eran tantas y estaban tan ordenadas como jamás ví libros en una

librería.' Desde una perspectiva actual, estas botellas tendrían un aspecto extraño y una forma irregular. En lugar de tapones de corcho estaban cerradas con tapones de cristal sellados con cera. A pesar de que los corchos se utilizaron como tapones de las ánforas en el siglo primero a.C., su uso no se generalizó hasta finales del siglo XVII. Hasta entonces, el vino no envejecía en la botella, por lo que muchos de los excelentes vinos que saboreamos ahora no se habrían podido criar. Lo que le ocurre al jerez después de ser embotellado depende, en gran medida, del tipo al que pertenezca. Un fino delicado y seco enseguida empieza a estropearse. Existe un extraordinario fino jerezano, que se vende mucho en los bares, del que se suele abusar por ser de inferior calidad, o por no ser tan bueno como en épocas anteriores. Los cerveceros lo compran a granel, luego lo guardan en almacenes cálidos durante uno o dos años; posteriormente lo envían al tabernero quien, a su vez, lo almacena uno o dos años más antes de abrirlo en un bar tan caliente como un horno; dejan la botella abierta durante semanas y para colmo no sirven el vino en las copas adecuadas, con lo cual algún cliente perspicaz se queja de que el vino está malo. La botella puede ser o no devuelta junto con una dura carta al sufrido exportador, de manera que no se le da ninguna oportunidad.

En las bodegas más avanzadas el moderno control de almacenado limita el tiempo que el vino pasa en los almacenes. Por fin hay algo que merezca un elogio.

Un vino fino jamás está en las mejores condiciones después de llevar tres meses embotellado. Los amontillados ligeros también se estropean y se embastecen en la botella, pero sucede de una forma mucho más lenta. Si los vinos jerezanos secos se conservan mucho tiempo en la botella pueden ocurrir cosas extrañas. Hace algo más de veinte años guardé en mi propia bodega una cierta cantidad de un buen palo cortado. El vino mejoró en los tres o cuatro primeros años, luego atravesó un

período malo que duró seis o siete años. Después ocurrió justamente lo contrario, mostrando un magnífico envejecimiento y una elegancia que (hasta el momento) ha ido mejorando cada año.

Un oloroso seco permanece intacto varios años. Si es dulce, su comportamiento es muy distinto. El fino y el amontillado ligero no mejoran pero pueden durar bastante más tiempo y estar a salvo en la botella durante dos o tres años. Se puede especular mucho sobre la evolución de un amontillado de calidad media que haya estado embotellado durante muchos años. Hace unos años heredé tres botellas que contenían un amontillado idéntico y que habían estado en la bodega de mi abuelo durante veinte años. Uno de ellos había absorbido todo el azúcar y se había vuelto completamente seco, un vino muy suave con un carácter excepcional, mientras que los otros dos estaban horribles. Si un auténtico amontillado de primera clase, un palo cortado o un oloroso, se cabecea al principio, evoluciona en la botella y mejora continuamente. Consume el azúcar poco a poco y se vuelve extraordinariamente suave, mientras que el aroma y el sabor se transforman hasta convertirse en un vino excepcionalmente profundo y limpio. Se dice que estos vinos envejecen en la botella. Un oloroso dulce se convierte en un oloroso completamente seco si está el tiempo suficiente en la botella, aunque si es muy dulce puede tardar, como mínimo, cincuenta o sesenta años. Yo he probado un jerez que había estado embotellado más de cien años y era, verdaderamente, extraordinario. Uno de los mejores vinos dulces jerezanos que yo recuerdo es un oloroso que mi padre compró en Innes, Smith & Co. Ltd., en Birmingham, antes de la Guerra. Al cabo de treinta años seguía siendo un vino muy dulce, pero había desarrollado un sabor extraordinariamente añejo. Estos vinos mejoran cada año que pasan embotellados y los amantes del vino llevan muchos años buscándolos. Si la calidad del envejecimiento en botella se va a apreciar realmente, deberían conservarse embotellados durante, al menos, diez años.

Muchos comerciantes no incluyen en sus listas los vinos jerezanos que llevan mucho tiempo embotellados, debido a su elevado precio, pero yo he probado muestras excelentes de John Harvey & Sons, de Christopher & Co. y de Morgan Furze & Co. Un amigo mío despistado me dijo una vez que una de estas empresas tenía cierta cantidad de esta clase de vino a la venta, pero había olvidado el nombre del comerciante y las direcciones que me dió eran muy imprecisas. Huelga decir que entré en la tienda equivocada y cuando pedí un jerez viejo embotellado me contestaron con firmeza que no tenían tal cosa. Pregunté de nuevo, pero de forma más explícita y me dijeron que no tenían nada parecido a un jerez de *añada*. Lo único que pude responder fue que yo tenía vino de la cosecha de 1792 en mi bodega y que mi propósito no era comprar ningún jerez de *añada*: yo quería un jerez que hubiese estado embotellado durante mucho tiempo. El individuo que se encontraba detrás del mostrador me explicó entonces que el jerez se elaboraba mediante el sistema de solera. Él lo sabía: había estado en Jerez. Le dí mi dirección habitual allí, por si acaso deseaba ir de nuevo, pero me marché de la tienda completamente desesperado. Existen muy pocos comerciantes tan ignorantes como ése pero no debería existir ninguno. Encontrar uno a dos pasos de Picadilly era, me imagino, todo un hallazgo. Por fortuna la tienda se cerró hace tiempo.

Una vez que se ha abierto la botella, el fino jerezano enseguida se embastece ya que mientras más delicado es el vino, más se nota. El catedrático Saintsbury dijo que él podía apreciar la diferencia que se producía del almuerzo a la cena. Un fino natural se debe beber antes de que transcurran tres días a partir del momento en que se abre la botella; todo el que vaya a tardar más tiempo en consumirlo debería comprar medias botellas. Por otra parte, en cuanto se abre una botella de jerez, se puede decantar la mitad a una media botella limpia, que si se tapona enseguida y herméticamente

te lo conserva casi tan bien como si no se hubiese abierto, puesto que apenas ha habido tiempo para que se produzca la oxidación. En la actualidad existen instrumentos para prevenir la oxidación. Uno de ellos, el "Vac-U-Vin" sirve para cerrar las botellas al vacío, mientras que otro, el "Winesaver", se usa para llenar las botellas de nitrógeno inerte y de dióxido de carbono. El proceso de oxidación también se atrasa si el vino se conserva a temperatura constante y fresca. Yo, personalmente, he guardado una botella abierta en la puerta del frigorífico unos diez días sin que se produzca una alteración demasiado grave.

Lo mismo ocurre con otros tipos de vino de Jerez si son muy secos. La oxidación los estropea por completo, pero no existe otra forma más fácil de mejorarlos, ya que a casi nadie le gusta beber estos vinos helados. Mientras más cuerpo o dulzor posee un vino más dura, y por eso, en el extremo opuesto de la escala se encuentra el brown, que se puede dejar, incluso en un decantador, durante un mes sin el menor peligro. Los decantadores son bastante menos herméticos que las botellas que tienen tapones de corcho y, además, el jerez que se ha decantado tiende a deteriorarse con mayor rapidez. Por lo general esto no importa, puesto que un buen vino pocas veces tiene la oportunidad de durar más de un día o dos y los decantadores son muy decorativos pero, en realidad, sólo son necesarios cuando se trata de un vino que ha estado embotellado dos o tres años y ha dejado un ligero sedimento.

Los vinos con mucha graduación, tales como el jerez y el oporto, atacan algunas veces al corcho, demoroniándolo, agujereándolo y estropeándolo por completo. Esto se puede evitar colocando las botellas en posición vertical, que es lo que se suele hacer en los cuartos de muestra de las bodegas, en donde el vino se almacena sólo durante tres o cuatro años. Si se mantienen en esa posición durante más tiempo se corre el peligro de que el corcho se seque demasiado y deje de

estar herméticamente cerrado. Este es el motivo por el que todo el vino se coloca en los botelleros en posición horizontal y el jerez no es una excepción si se va a conservar mucho tiempo. En el caso de que se vaya a hacer así hay que taponar las botellas con corchos largos de primera calidad, como los que se usan para el oporto de añada. A pesar de que yo he conservado botellas de jerez con tapones de corcho cortos durante más de veinte años, sin perder una sola botella, el riesgo de que se produzcan filtraciones cuando se emplean este tipo de corchos es muy grande, por ello se deben evitar. Ahora, algunos utilizan incluso tapones metálicos con sellos de plástico fino en el interior. Al parecer esto reduce el riesgo de oxidación y puede que sea verdad. Es, en efecto, adecuado para un fino que se vaya a consumir al poco tiempo de comprarlo, pero he podido comprobar cómo un amontillado bueno, después de un año, poco más o menos, se volvía realmente repugnante. El jerez, al igual que otros vinos, ha de conservarse en un lugar oscuro, puesto que la luz cataliza la oxidación. La botella tradicional de jerez se fabrica con un vidrio muy oscuro, casi negro, lo cual es beneficioso.

Hay un dicho de Robert Benchley que dice que 'El beber vuelve a la gente tonta y como la gente ya es tonta, la mezcla resulta un espanto'. Un hombre que bebe vino bueno por placer jamás será un borracho, porque el vino deja de ser un placer mucho antes de convertirse en un peligro. Si se bebe de forma apropiada es magnífico. Durante la época de la Peste Negra, el Doctor Hedges fue el único médico de Londres que no se contagió; todos los días bebía unas copas de "Sherris-sack", por lo que escribió en sus memorias lo siguiente: 'Tal práctica, no sólo me protegió de la contaminación, sino que me infundió el optimismo que mis pacientes tanto necesitaban.' Existe una leyenda según la cual, hace muchos años vivió en Sevilla un arzobispo que se excedió del cómputo razonable de años establecido en las Sagradas Escrituras al alcanzar la edad de ciento veinticinco años. Era un hombre de hábitos

regulares y bebía una botella de jerez en la cena todos los días, excepto cuando no se encontraba del todo bien: entonces se bebía dos.

En Castilla y en el norte de España, se le da jerez a las mujeres embarazadas como tónico. Cuando el neoyorkino George C. Howell, estudió las edades y costumbres de los exportadores de jerez, llegó a la conclusión de que el 10% moría antes de cumplir los setenta años y el otro 90% vivía más tiempo; el 15% llegaba a los noventa. Si un exportador de jerez muere con menos de setenta años, sus compañeros lo consideran un caso de mortalidad infantil. Henry Swinburne documentó el hecho curioso de que 'la tierra de los cementerios jerezanos tiene la facultad de conservar los cadáveres incorruptos durante años y años'. Se ha puesto en duda la precisión de esta observación, pero de ser realmente cierta, estoy seguro de que las propiedades de la tierra no tienen nada que ver. Cuando un jerezano muere se conserva incorrupto gracias a los ochenta años que ha estado bebiendo ininterrumpidamente.

Cuando un jerezano abre una botella de jerez, derrama un poco en el suelo antes de llenar la copa. Existe una buena razón y es que así se desecha el vino que pueda estar estropeado como consecuencia del contacto con el corcho. Pero se trata también de un ritual, un sacrificio que se ofrenda a la tierra que dió origen a ese vino. Después realiza lo verdaderamente importante: se bebe el resto de la botella. No obstante, tiene presente la regla de San Gildas el Sabio: 'Al monje que por beber demasiado se le vuelve el habla tan torpe que no le permita unirse a la salmodia se le privará de la cena.'

APÉNDICE I

Nombres españoles

Es posible que a los lectores les llame la atención la formación de los nombres y apellidos de los españoles, quienes utilizan los apellidos tanto del padre como de la madre, colocando el del padre en primer lugar, pudiendo estar o no unidos por la conjunción *y*. De esta manera si, por ejemplo, un tal Sr. Fernández se casa con la Srta. Gómez y tienen un hijo al que bautizan con el nombre de Pedro, el nombre completo de éste será Pedro Fernández (y) Gómez. En el lenguaje común, tanto oral como escrito, se suele omitir el segundo apellido, a menos que sea imprescindible para una clara identificación. Algunos apellidos españoles son, además, compuestos.

La mujer española conserva su apellido de soltera después de casarse, pero añade el apellido de su marido al suyo propio. Así, si Anita López se casa con el Sr. Castillo, por ejemplo, se convertirá en Ana López de Castillo y la llamarán Sra. de Castillo. Si su marido muere volverá a usar su apellido de soltera, además de recibir el tratamiento de Viuda de Castillo.

Este sistema les puede parecer bastante complicado a los ingleses, pero es muy lógico y les puede ser muy útil para comprender la formación de algunos apellidos mencionados en el libro.

APÉNDICE II

Los efectos químicos del enyesado

Con el fin de investigar el efecto del yeso, la Comisión del periódico Lancet preparó dos muestras de mosto al mismo tiempo y exactamente de la misma manera, con la única salvedad de que uno se enyesó y el otro no. La comisión analizó, en primer lugar, las lías y luego el mosto, obteniéndose los siguientes resultados:

Análisis de las Lías de (1) 'Mosto' con Sulfato de Calcio y (2) 'Mosto' sin Sulfato de Calcio.

	(1) porcentaje	(2) porcentaje
Alcohol y agua	73,86	77,76
Albuminoides	4,93	3,96
Bitartrato potásico	3,02	6,30
Tartrato de cal	7,38	2,82
Ácido tartárico	1,50	0,71
Sulfato de potasa	0,62	0,30
Sulfato de calcio	0,61	0,34
Gomas	8,08	7,78
Fosfato potásico		0,03
Total	100,00	100,00

EL JEREZ

Las lías del vino tratado previamente con sulfato de calcio contienen una proporción mayor de materias orgánicas que las de un vino no enyesado, consistiendo dichas materias en sustancias tales como los albuminoides, que de permanecer en el vino pueden provocar su alteración así como su deterioro. Una vez más, en las lías del vino tratado previamente se encuentra tartrato de cal con mayor profusión, pero no en su totalidad, mientras que en las lías de un vino sin tratar se producen tartratos ácidos de potasa, pero se observa que en éste el tartrato de calcio es también un constituyente importante. Las lías del vino enyesado contienen una proporción mucho mayor de ácidos libres.

Análisis de (1) 'Mosto' tratado previamente con Sulfato de calcio y (2) de 'Mosto' sin enyesar.

	(1) porcentaje	(2) porcentaje
Materias insolubles	2,16	1,88
Azúcar	0,37	0,23
Bitartrato de potasa	0,093	0,28
Ácido tartárico	0,338	0,21
Ácido acético	0,09	0,05
Sustancias minerales	0,37	0,23
Sulfato de potasio	0,34	0,085
Fosfato potásico		0,041
Alcohol en peso	11,62	10,85
Alcohol en volumen	14,37	13,43
Aguardiente de prueba	25,18	23,54
Alcohol por éter volátil	0,0214	0,0071
Alcohol en éter volátil	0,0382	0,0172
Total de alcohol en éteres	0,0596	0,0243

Se observa que en estos resultados importantes obtenemos la confirmación del punto de vista ...que los

cambios provocados por la adición de sulfato de calcio suponen la formación de sulfato de potasio en el vino, la separación de las lías del tartrato de cal y la producción de ácido tartárico libre. De esta manera, el tartrato ácido potásico en un vino sin enyesar asciende al 0,28 por ciento, mientras que en los vinos enyesados alcanza sólo el 0,093 por ciento, exactamente la tercera parte de la cantidad. Es, sin embargo, importante observar que no todo el tartrato ácido potásico ha desaparecido, pues la cantidad que se ha reducido, está en proporción con el aumento del ácido tartárico libre. Además, mientras que el vino sin enyesar contiene un 0,085 % de sulfato de potasio, en el vino enyesado se encuentra un 0,34 %, es decir, una cantidad cuatro veces mayor.

De este análisis contrastivo se desprende otro aspecto de un interés considerable en lo concerniente a los éteres. Los éteres fijos son los que confieren al vino su sabor peculiar y los éteres volátiles el aroma. Los primeros son del tipo tartrato de etilo y los segundos del tipo acetato de etilo. Sin embargo, aunque estos vinos se obtuvieron de uvas de la misma vendimia, se trituraron, fermentaron y desliaron al mismo tiempo, y son exactamente de la misma edad (tienen sólo unos pocos meses) no deja de existir, a pesar de todo ello, una enorme e importante diferencia en la cantidad de éteres, que en el vino tratado con sulfato de calcio supone más del doble que la que se encuentra en el vino no enyesado.

APÉNDICE III

Baumé, Sikes y Gay-Lussac

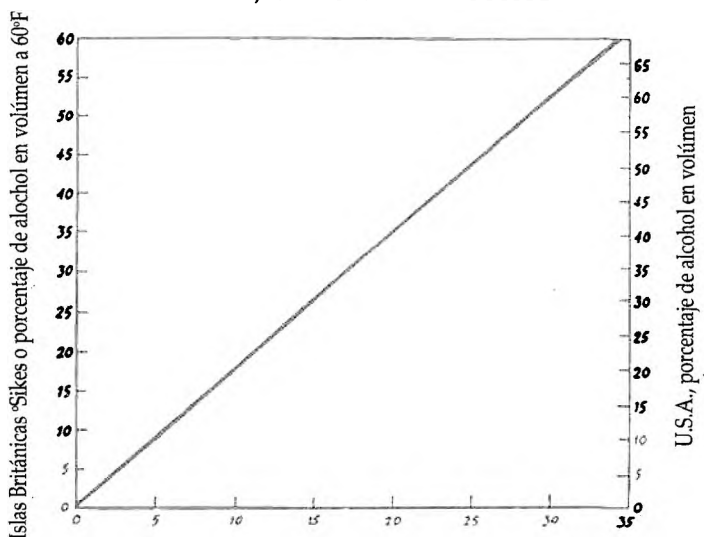
Una buena indicación del contenido de azúcar que contiene el zumo de la uva sin fermentar se obtiene midiendo la gravedad específica con un hidrómetro. Esto es posible gracias al hecho de que, mientras que la cantidad de azúcar en el mosto puede variar ampliamente de una viña a otra, los demás constituyentes permanecen sustancialmente constantes y no afectan al hidrómetro. Constituye, en esencia, un sistema de comparación, y aún así le proporciona al cosechero toda la información necesaria. Las versiones comerciales del hidrómetro Baumé ya se pueden adquirir y los fabricantes los gradúan utilizando soluciones estándar de sal común. Con agua destilada se registra 0°, y en una proporción de 15 partes de peso de sal por 85 de agua se alcanzan los 15°. Una solución de 15° Baumé de azúcar fermentada tiene como resultado inmediato 16,4° Gay-Lussac de alcohol. Cada grado Baumé produce aproximadamente un grado de alcohol en la fermentación.

Una vez que ha finalizado la fermentación del mosto, la gravedad específica se determina con exactitud mediante la proporción de alcohol en la solución, reflejándose la graduación adecuada del vino en el hidrómetro. Desde 1816 el aparato estándar empleado

en Gran Bretaña ha sido el areómetro de Sikes, inventado por un oficial de Aduanas. Los métodos que siguió para su construcción, graduación y uso están descritos con exactitud. Tanto en España como en Francia se emplea el alcoholómetro Gay-Lussac, que proporciona una lectura directa del alcohol en volumen y esa medida, extremadamente razonable, es en la actualidad la escala estándar que se emplea en el comercio del vino en todo el mundo. En el siguiente gráfico se comparan las dos escalas.

Para determinados objetivos, lo normal es referirse a la graduación alcohólica como una proporción de aguardiente de prueba cuya graduación es la que pesa exactamente 12/13 partes que la misma medida de agua destilada a 51°F (10,5°C), que equivale aproximadamente a un 57% de alcohol por volumen, mientras que 100 galones británicos equivalen a 137 galones americanos.

BAUMÉ, SIKES Y GAY-LUSSAC



Gay-Lussac: porcentaje de alcohol en volumen a 59°F

APÉNDICE IV

Algunas estadísticas de exportaciones

Estadística de la exportación (en barriles) realizada en el año 1774 (según Pan Ferguson):

Haurie	670
Brickdale	561
Isidoro G. Piker	415
Cavezas	213
Romano	164½
Minchacao	158
Roy	138
Herederos de Rizo	79
Tagle	44½
Juan Pedro Haurie	42
Baamonde	15
Abad	9
Joseph Gutierrez	7
Martin Romero	5
Romero	4½
Palmero	2
Demetrio Sunosey (?)	1½
Juan Lacosta	1
Gabriel Franco	1

Estadística de la exportación (en arrobas) del año, a partir del 1 de septiembre de 1798, basada en un

EL JEREZ

documento antiguo que estaba en posesión de J.M.Rivero.

Juan Haurie y Sobrino	143.461
Jacob Gordon	114.820
Pedro Beigbeder	64.717
Enrique Douvell	37.244
Miguel Brickdale	31.770
Juan Pedro Lacosta y Sobrino	17.036
Martinez y Ca.	10.785
Francisco Antonio de la Tixera (CZ)	4.539
Gaspar Aguado	4.293
Diega Maria de Roy	3.435
Juan Pedro Casaubon	2.805

Estadística de la exportación llevada a cabo en el año 1856, extraída de un catálogo de Duff Gordon & Co., el precio de cuyos vinos oscilaba entre 35 y 92 libras la bota ("crédito habitual"). Cantidades de las botas.

<i>De Jerez</i>		<i>Del Puerto de Santa María</i>	
González & Dubosc	3.885	J.W.Burdon	3.507
Pemartin & Co.	3.239	Duff Gordon & Co.	3.036
P. Garvey	3.144	Mousley & Co.	2.154
P. Domecq	3.033	Díaz Merello & Co.	2.056
S. de la Sierra	2.536	Viuda de X.Harmony & Co.	1.995
M. Misa	2.047	M.M. de Mora	1.746
F.G.Cosens	1.864	M. & F. Tosar	1.417
Paul & Dastis	1.433	V.M. de la Portilla	1.046
Ysasi & Co.	1.079	B. Vergara	938
P. Biegbeder & Co.	1.013	J.M. Pico	927
D. de Goni	1.001	M. Gaztelu Yriarte	820
F. Victor & Co.	915	S. Campbell & Co.	698
Bermúdez & Co.	795	F.W. Cosens	686
Lacosta & Capdepon	755	Sobrinos de P. Harmony	584
P.L. Villegas	670	F. Morgan & Co.	431
M. Pareja	626	M.G. Bustamante	340
P.A. Rivero e Hijos	484	W. Rudolph	335
Villacreces, Costello	422	Gorman & Co.	296
J.A. de Agreda	403	Vda.Victoria e Hijos	238
F. Paul	303	A. Delgado e Hijo	213
J. Gordon	265	Hamilton & Thorby	191

JULIAN JEFFS

M. Ponce de Leon	241	W. Oldham	185
Seis barcos por debajo de 100	254	Nueve barcos por debajo de 100	365

Por último resulta ilustrativo incluir la lista de 1874, en la cúspide del auge, para ver el número de barcos que vinieron (y que se fueron). Las cantidades se dan en arrobas; las fracciones en los nombres individuales se han eliminado, pero los totales son exactos.

<i>De Jerez</i>		<i>Del Puerto de Santa María</i>	
Sres. Glez. Byass y Cía.	196.468	D. Federico Rudolf	67.496
D. Manuel Misa	127.841	Sres. Vda. de X	
D. Pedro Domecq	94.344	Harmony y Cía.	51.985
Sres. D. Federico Guiller-		Sres. Duff Gordon	51.904
mo Cosens y Cía.	92.549	Sres. Glez. Byass y Cía	43.04
Sres. Garvey Y Cía.	82.736	D. Manuel Moreno de	
Sres. Wisdom & Warter	71.960	Mora	41.903
Sres. Mackenzie y Cía.	60.999	Sres. D. Federico G.	
D. Julián Pemartín	56.158	Cosens y Cía.	37.023
D. Bartolomé Vergara	48.468	D. J. Guillermo Burdon	30.097
Sres. Heyward Wilson y Cía.	48.047	Sres. M & Tosar	27.295
Sres. Noble y Malvido	46.516	D. Vicente Merello	26.402
Sres. Matthiesen Furlong y Cía.	42.454	D. Carlos S. Campbell y Cía.	24.763
D. Juan Haurie Sobrinos	37.756	D. Ramón Jiménez Dávila	138.105
D. Ricardo Davies	36.580	Sres. Stallard y Smith	14.283
Sres. D. Guill. Woellwath y Cía.	31.658	D. Manuel Gaztelu e Iriarte	14.282
		Sres. J. Jiménez y Cía.	13.738
D. José C. Gordon	22.336	D. José M ^a Pico	12.269
Sres. Ysasi y Cía	21.334	Sres. M. Sancho y Ahuja	11.621
Sres. Alexander Webber y Cía	21.255	Sra. Vda. de Vitoria e Hijos	10.365
		D. Guillermo H. Hughes	7.845
D. Adolfo Capdepon	21.149	D. A. Rovello	7.816
D. Diego de Agreda	20.376	Sres. Morgan Brothers	6.440
D. José Pemartín	16.256	D. Francisco Heald	6.424
Sres. Polak Hermanos y Cía	15.775	D. W. de Loma	6.103
Sres. R. Parada y Cía	14.541	D. Jorge Garrard	5.325
D. J. J. V. Vegas	14.074	Sres. de Alberti Hermanos	5.224
Sres. Cramp Suter y Cía	13.425	D. Luis Chorro	4.943
Sres. Steenackers Hermanos	12.039	Sres. Herederos de Micón	4.051
Sres. Joanico Hermanos	11.502	D. Juan Antonio Martínez	2.837
Sres. R. y F. Romero	11.494	D. Jorge Thuillier	945
Sre. R. C. Chartres y Cía	10.031	Sres. Lorenz Arms & Sohne	860
Sres. Duque de San Lorenzo		Sres. Loma y Gómez	822
y Marqués de la Mesa	9.728	Sres. Wm. Wilders y Cía	320
D. Damián de Goñi	9.371	Sres. B. Costello y Cía	285
Sres. Smith Flude y Cía	9.158	Sres. Kinloch y Cía	105
			581.717

EL JEREZ

Sres. McShane y Cía	7.842
Sra.Vda. de Paul	6.560
Sres. Keppel Hesselink e Hijos	6.513
D. Manuel de Elejalde y Coma	3.553
Sres. Gordon Beigbeder e hijo	3.316
Sres.Toms y Cía	3.285
Sres.D.Guillermo Phesey y Cía	3.221
D. John Barnett	2.985
D. Pedro A. Rivero hijos	2.888
Sres. Kruger & Borrett	2.273
Sre. D. Edmund Brace y Cía	2.170
D. Jorge Garrard	1.988
Sres. Santarelli Hermanos	1.416
Sres. Herrán y Cía	1.365
Sres. Almeida y Cía	1.042
Sres. Mambrino y Cía	390
D. Manuel Francisco Paul	150
D. Rafael de la Cueva	90
D. Serafin Álvarez	50
Sres.W.P.Thompson	45
	1.379.501

APÉNDICE V

Construcción de las vasijas en la bodega

En todas las bodegas se marcan con tiza las cabezas visibles de las botas con diversos signos de carácter jeroglífico, que proporcionan una información determinada sobre el vino que contienen. Cuando la información tiene sólo interés temporal se escribe con tiza blanca, pero si es definitiva se utiliza pintura blanca.

Las soleras y criaderas, por supuesto, jamás se mueven, y se marcan con la información completa, aunque sólo se hace con la primera y última botas de la andana. Se traza una flecha blanca → señalando la dirección de las demás botas que poseen la misma información; si se trata de más de una hilera se dibujan varias flechas señalando a las hileras ➤ ó ➤

Las criaderas, soleras y cabeceos suelen tener nombres especiales o inventados. Otros vinos se marcan, cuando resulta apropiado, con el nombre de la viña, o con las iniciales del propietario de la viña, o con las del almacenista a quien se compró la partida de vino. Los vinos de añada se marcan con los dos últimos dígitos del año de la cosecha.

Todas las botas están marcadas con las fracciones 1/23, 1/50, 1/5, etc., lo cual significa que se trata de una

bota de 23, 50 ó 5 y que todas contienen el mismo tipo de vino. Por otra parte, si de un vino especial hay sólo una bota entonces se utiliza la palabra *sola*.

Todos los números que se escriben con tiza tras una o varias palabras indican el día y mes en que el vino se sometió a una faena concreta como, por ejemplo, la clarificación, encabezado, etc.

Las marcas más importantes empleadas en la clasificación de los distintos tipos de vino de Jerez ya se han mencionado en el capítulo 8. Existen infinidad de símbolos adicionales para describir las distintas faenas llevadas a cabo en la bodega, marcándose con tiza los extremos de las botas para indicar que el vino se ha clarificado, o encabezado, o que sufre algún tipo de alteración, etc. Se recurre a los símbolos para proporcionar cualquier información, variando ligeramente de un bodeguero a otro, por lo que una lista completa y detallada de todos ellos queda fuera del alcance de este libro.

APÉNDICE VI

Estadísticas climáticas

Si comparamos el número de días de lluvia con el total de precipitaciones observaremos lo que cualquiera que haya vivido en Jerez ha podido comprobar: que los días nublados son pocos; porque, por lo general, o hace sol, o llueve a cántaros. Proporcionamos los años de precipitaciones máximas y mínimas para que el lector se haga una idea de las grandes variaciones que se producen de un año a otro. Hemos excluido las estadísticas de los vientos debido a la dificultad para elaborar un resumen de una extensión razonable que sea coherente; no obstante, no se puede olvidar que tanto la temperatura como la fuerza del viento influyen notablemente, no sólo en el desarrollo de las uvas, sino también en la comodidad de las personas que viven allí. Conviene también mencionar otras dos estadísticas. La media de las heladas es de tres días en diciembre, cinco en enero, dos en febrero, medio en abril y ninguno en los demás meses. La estación meteorológica está menos protegida que la ciudad de Jerez, ya que las estadísticas obtenidas en el jardín de Williams & Humbert reflejan bastantes menos heladas, por ejemplo, sólo dos días en enero. Sin embargo, no son, en absoluto, heladas tal y como lo entendemos en el norte de Europa. El termómetro sólo roza el cero o, a lo sumo, se atreve a bajar un poco por debajo del cero durante una hora o dos a media noche.

EL JEREZ

Son también interesantes las temperaturas más altas, alcanzándose más de 30°C durante 22,5 días del mes de julio, 26 días en agosto y 14 días en septiembre. Agosto es, verdaderamente, un mes muy caluroso.

La siguiente estadística, que supone la media de varios años, nos la proporcionó el observatorio meteorológico local.

Mes	Temperatura			Humedad
	Media	Máxima	Mínima	%
Enero	11°	15,88°	5,92°	84
Febrero	11,2°	17,03°	6,57°	85,33
Marzo	13,68°	18,96°	8,11°	74,6
Abril	16,62°	21,75°	9,6°	68,53
Mayo	19,3°	26,3°	12,3°	40,7
Junio	23°	29,2°	18,1°	59,7
Julio	25,5°	32,7°	16,9°	59
Agosto	25,5°	32,9°	17,1°	60
Septiembre	23,18°	30,05°	16,01°	68
Octubre	19,31°	25,48°	13,09°	71,28
Noviembre	13,61°	19,86°	9,03°	79,9
Diciembre	12,82°	16,69°	6,19°	85,1

Mes	Lluvia			
	Total (milím.)	Nº de días	Reg.máx. (milím.)	Reg.mín. (milím.)
Enero	96,41	12,5	1970:337,1	1968,1957:13
Febrero	79,53	12,36	1969:201	1957:0,5
Marzo	120,19	10,08	1960:193,6	1966:0,7
Abril	54,68	8,0	1971:187,6	1965:1,3
Mayo	48,1	6,6	1959:157,9	1954:0,1
Junio	18,2	4,2	1970:93,2	1956:0
Julio	0	0	1964:2	
Agosto	7,0	1	1952:53	
Septiembre	21,9	6	1954:25	1956,1964:3
Octubre	75,7	8,8	1960:259	1964:0,3
Noviembre	96,29	10,28	1961:440,5	1971:32
Diciembre	104,16	11	1963:369,4	1956:9,8

APÉNDICE VII

Almacenado de jerez durante el período de crianza hasta el 1 de septiembre de 1978

Exportadores de Jerez	2.996.800 hectolitros
Exportadores del Puerto de Santa María	499.600 hectolitros
Exportadores de Sanlúcar	<u>637.300 hectolitros</u>
Total	4.133.700 hectolitros

Almacenistas de Jerez	142.400 hectolitros
Almacenistas del Puerto de Santa María	38.600 hectolitros
Almacenistas de Sanlúcar	173.200 hectolitros
Total	354.200 hectolitros

Producción total: 4.487.900 hectolitros.

GLOSARIO

ABOCADO: ligeramente dulce.

ACHICAR: verbo utilizado cuando la calidad del vino de una solera disminuye debido a la realización de sacas excesivas.

AFUERA: vino elaborado con uvas cultivadas en tierras de albarizas; pagos de tierras de albarizas.

AGUAPIÉ: segundo pie.

ALBARIZA: nombre que se le da a la mejor tierra en que se cultivan las viñas jerezanas.

ALBILLO CASTELLANO: nombre de una cepa.

ALMACENISTA: propietario de una bodega dedicada a almacenar los vinos que se venden a los exportadores.

ALMÍBAR: solución de azúcar invertida, utilizada antiguamente, que se mezclaba con el vino para endulzar los vinos jerezanos más pálidos.

ALMÍJAR: patio exterior de la casa de viña en donde se solean las uvas antes del prensado.

ALMIZCATE: espacio entre dos bodegas.

AMONTILLADO: tipo de vino que se obtiene tras añejar un fino jerezano en una bota durante mucho tiempo. Es parecido a los vinos que antiguamente se preparaban sólo en Montilla.

AMOROSO: término empleado fundamentalmente en Inglaterra para designar un oloroso ligero y no muy seco.

AMPELOGRAFÍA: estudio comparado de la vid.

AÑADA: vino sin cabecear, elaborado únicamente con uvas de un año determinado.

AÑINA: cuarta, en importancia, de las cuatro zonas de tierras de albarizas más importantes de los alrededores de Jerez.

APALEADOR: barra utilizada para agitar el vino en la clarificación.

ARANZADA: medida de superficie empleada en las viñas. Una aranzada equivale a 0,475 hectáreas o a 1,1737 acres.

ARENA: tercera, en importancia, de los tres tipos de tierras en las que se cultivan las viñas jerezanas.

ARROBA: medida, bien de peso de las uvas, equivalente a unos 11,5 kilos, bien de volumen del vino, equivalente en Jerez a unos 16,66 litros. La medida varía de una región a otra de España.

ARROPE: sirope que se obtiene tras someter el mosto al fuego hasta reducir su volumen original a una quinta parte.

ARRUMBADOR: operario de la bodega.

BALBAINA: tercera, en importancia, de las cuatro zonas de tierras de albarizas más importantes de los alrededores de Jerez.

BARRIL DEL GASTO: bota de vino de calidad inferior a disposición de los arrumbadores.

BARRO: segunda, en importancia, de los tres tipos de tierras en las que se cultivan las viñas jerezanas.

BIENTEVEO: puesto de vigilancia que se construye en la viña de forma provisional cuando se aproxima la vendimia.

BOCOY: tonel de forma poco usual y de tamaño variable, aunque capacidad es generalmente de unas 40 arrobas, es decir, de unos 664 litros.

BODEGA: almacén grande en el que se guarda el jerez, construido sobre la superficie terrestre; también se aplica (generalmente en la forma plural) a todo el complejo de edificios de un exportador o almacenista.

BOMBA: sifón empleado en las bodegas.

BOSADOR: embudo que se introduce por la boca de bojo de un barril a través del cual el mosto fluye durante la fermentación tumultuosa.

BOTA BODEGUERA: bota vieja que con el paso de los años ha perdido la forma por lo que el contenido no es fiable.

BOTA CHICA: bota de exportación con una capacidad de 30 arrobas, unos 500 litros. Al llegar a su destino y como consecuencia de la evaporación tendrá sólo unos 490 litros.

BOTA DE EMBARQUE: bota de exportación, también llamada bota chica.

BOTA DE RECIBO: bota estándar con una capacidad de 31 arrobas o, lo que es lo mismo, 740 litros, que se emplea en la localidad para medir y recibir vino.

BOTA GORDA: bota de la bodega, es decir, bota destinada a almacenar el vino, cuya capacidad oscila entre 36 y 40 arrobas (unos 740 litros).

CABECEO: mezcla de vinos.

CABEZUELA: segundo sedimento de los mostos.

CÁMARA OSCURA: estructura de madera con una vela en su interior para comprobar el brillo de los vinos.

CANASTA: cesto de caña que se utiliza en las viñas.

CANOA: embudo en forma de cuña que se usa para llenar las vasijas.

CANUTO: tubo pequeño de madera con un corcho que se introduce en el falsete, en la parte superior de una vasija, cuando se desea extraer vino de ella.

CAÑOCAZO: nombre de una vid.

CAPATAZ: operario principal de una bodega.

CARRASCAL: segunda, en importancia, de las cuatro zonas de tierras de albarizas más importantes de los alrededores de Jerez.

CLAROS: vino claro.

CLAROS DE LÍAS: vino claro que se obtiene de las lías del mosto.

CLAROS DE TURBIOS: vinos claros que se obtienen introduciendo los turbios en saquillos o, en la actualidad, en filtros.

COLOR, VINO DE: vino que se utiliza para aumentar el color de los cabeceos.

CORREDOR: el que compra y vende vino.

CRIADERA: serie de botas que nunca se mueven, de las cuales se realizan sacas de vino periódicas para rociar una solera u otra criadera, reemplazándose con una cantidad igual de vino extraído de otra criadera o de los almacenados de vino de añada.

CRUJÍA: pasillo central, transversal y ancho de una bodega.

CUADRILLA: equipo de cuatro arrumbadores.

CUARTA (BOTA): vasija cuya capacidad es de un cuarto.

CUARTILLO: medida de volumen del vino: 1/32 arrobas.

DESFANGADO: separación de las impurezas espesas que se encuentran en el mosto antes de la fermentación.

DULCE APAGADO: tipo de vino dulce que se obtiene añadiendo alcohol al mosto sin fermentar. Se elaboraba, antiguamente, fuera del marco del jerez.

DULCE PASA: vino dulce que se elabora, al igual que un dulce apagado, con uvas Palomino que se cultivan en el marco del jerez.

EMBOTELLADO: nave de embotellado de una bodega de exportación.

ENOLOGÍA: ciencia de la elaboración del vino.

ENTRE FINO: vino fino sin distinción.

ENYESADO: adición de yeso al mosto.

ESCALAS: hileras de botas de una solera.

ESCRITORIOS: oficinas.

ESPALDERAS: almacén de alambres que se utilizan en las viñas para sujetar las cepas.

ESPIRRIQUE: mosto que se obtiene en el tercer pie realizado en las viñas pequeñas.

FILOXERA: pulgón de la cepa; insecto que destruye la vid.

FINO: vino pálido y delicado que desarrolla la flor de manera espontánea.

FLOR: velo de las células de levadura que se desarrollan en la superficie de algunos tipos de jerez.

GARCETA: saco de un tejido fuerte de lino que se utiliza para introducir el vino lentamente en la vasija.

GAZPACHO: sopa andaluza que se hace con ajo y vinagre.

HECHO: término que se aplica al vino cuya crianza ya ha terminado.

HILO: enfermedad de los vinos jóvenes.

INJERTA: faena de la viticultura.

JARRA: recipiente de madera sujeto por aros de hierro, o de acero inoxidable y destinado a trasegar vino de una vasija a otra cuya capacidad es, aproximadamente, tres cuartos de arroba.

JEREZ CORTADO: nombre que se le da al palo cortado que se elabora en Sanlúcar de Barrameda.

EL JEREZ

LADRONCILLO: tubo de acero inoxidable que se usa para trasegar vino de una bota a otra.

LAGAR: prensa de madera.

LEVANTE: viento caliente del este, característico del sur de España.

LÍAS: heces del mosto.

LISTÁN: nombre que también recibe la uva Palomino.

MACHARNUDO: primera, en importancia, de las cuatro zonas de tierras de albarizas más importantes de los alrededores de Jerez.

MADRE: sedimento del vino, que se deposita en el fondo de las botas y que no se remueve cuando se conduce una solera.

MAJUELO: vino que resulta del prensado de uvas procedentes de cepas jóvenes.

MANÍTICA: enfermedad del jerez en la que se produce mannitol.

MANTUO CASTELLANO: nombre de una de las vides que se cultivan en el marco del jerez.

MANZANILLA: tipo de jerez distintivo que se elabora en Sanlúcar de Barrameda.

MARCO REAL: patrón cuadrado empleado en la plantación de las viñas.

MARQUISTA: vinatero propietario de marcas pero que no tiene bodegas propias.

MEDIA (BOTA): vasija cuya capacidad es de 245 litros (= 1/2 bota).

MITAD Y MITAD (MITEADO): mezcla, al cincuenta por ciento, de alcohol y vino de jerez, empleado en el encabezado.

MONTILLA-MORILES: zona de producción del vino que comprende la Sierra de Córdoba.

MOSCATEL: vino dulce elaborado con uvas moscatel.

MOSTO: zumo de las uvas. El mosto deja de ser mosto y se convierte en vino en el momento en que finaliza la fermentación.

MYCODERMA ACETI: fermento vivo que tiende a convertir el vino en vinagre.

NUBE: una de las enfermedades del vino.

OCTAVO: bota cuya capacidad es de un octavo (1/2 bota).

OFIQUE: método de tratamiento por frío para prevenir la nube en el vino.

OÍDIO: hongo de la cepa.

OLOROSO: vino que no desarrolla mucha flor o que el desarrollo de ésta se detuvo al añadirse alcohol; vino oscuro y lleno.

ORUJO: residuos de la uva una vez finalizado el prensado.

PAGO: nombre que también se le da a la viña.

PALMA: fino de calidad extraordinaria.

PALMA CORTADA: fino más gordo que tiende a amontillado.

PALO: barra de hierro con un cepillo en uno de los extremos que se emplea en la bodega, en la clarificación del vino.

PALO CORTADO: jerez con bastante cuerpo, de un tipo particularmente bueno.

PALOMINO: la vid más importante para la elaboración del jerez.

PASADO: vino que ha envejecido.

PATA DE GALLINA: tipo de oloroso seco pero de sabor ligeramente dulce debido a la presencia natural de glicerina.

PAXARETE: vino dulce elaborado en parte con Pedro Ximénez, que se emplea en los cabeceos jerezanos y para dar color al whisky.

PEDRO XIMÉNEZ: nombre de la vid que da la uva que cuando se seca y se tritura produce el mejor vino dulce.

PERRUNO: nombre de una vid.

PESO: moneda antigua que se empleaba a veces para comprar y vender vino, así como para calcular el valor del almacenado.

PIE: sistema de prensado de los residuos de la masa de uva que se realiza a continuación del primer prensado en el lagar.

PISADOR: hombre que pisa las uvas en los lagares durante la vendimia.

PONIENTE: viento húmedo y fresco que suele soplar en el marco del jerez.

PRENSA: prensado hidráulico del orujo.

PRENSA: vino que resulta del tercer prensado que se realiza con prensas hidráulicas durante la vendimia.

PÚLPITO: tipo de prensa mecánica.

PX: abreviatura de Pedro Ximénez.

QUIEBRA: término genérico de varios tipos de una enfermedad del vino.

RAYA: término utilizado en la clasificación del mosto. Se aplica también a un tipo de oloroso basto.

RAYA OLO ROSA: raya ligera.

REAL: moneda antigua que a veces todavía se utiliza en la compra y venta de vino, así como para calcular el valor del almacenado. Un real equivale a 25 céntimos, es decir, la cuarta parte de una peseta. Un peso equivale a 15 reales.

REDONDO: adjetivo que se aplica a un vino bien equilibrado.

REFERENCIA: muestra de un cabeceo que conserva el exportador.

ROCIADOR: tubo perforado que se emplea para refrescar el vino de las botas.

ROCIAR: refrescar una bota de vino; llenarla con vino de otra vasija.

ROCÍO: sistema de corrida de escalas de una solera.

RUEDO: pasillo longitudinal de una bodega.

SACAR: extraer vino de una bota, bien para exportarlo, bien para rociar otra solera.

SANCOCHO: sirope que se obtiene tras someter el mosto al fuego hasta quedar reducido a una tercera parte de su volumen original.

SIFÓN: bomba que se utiliza para realizar sacas de una bota.

SOBRE TABLA: vinos desliados pero que aún no se han mezclado con otros.

SOLEO: exposición de las uvas al sol.

SOLERA: serie de botas que nunca se mueven, de las que se realizan sacas periódicas de vino, rociándose, a su vez, con una cantidad igual de vino procedente de una criadera. Asimismo se utiliza, de manera general, para describir el conjunto completo que consiste en la solera en sí y en todas las criaderas.

TENT: tipo de vino que se elaboraba en Rota.

TIERRA BLANCA: tierra de albariza.

TIERRA DE ANAFAS: tierra de albariza.

TIERRA DE LEBRIJA: clase de arcilla que se utiliza en la clarificación.

TIERRA DE VINO: clase de arcilla que se utiliza en la clarificación.

TINAJA: jarro de barro que se emplea en las bodegas; en la zona del jerez se emplea una jarra grande de barro para almacenar el vino y en Montilla para fermentarlo.

TINETA: recipiente de madera en el que se transportan las uvas recogidas durante la vendimia desde las viñas hasta las casas de lagares para el prensado.

TIRADOR: uno de los hombres que manipulan la prensa de husillo en el segundo pie.

TONEL: vasija muy grande de almacenamiento con capacidad para recibir dos, tres, cuatro o más botas.

TOSCA: tierra de albariza.

TRESBOLILLO: patrón diagonal empleado en la plantación de las viñas.

TURBIOS: las lías del vino, distintas a las lías del mosto.

VACÍO: espacio sin llenar de las botas de vino.

VELO: capa superficial de la flor.

VENENCIA: utensilio que consiste en una varilla larga de ballena con una copa pequeña de plata en el extremo que sirve para extraer cantidades pequeñas de vino de las vasijas con el fin de examinarlo; a veces es también de caña de bambú.

VIDUEÑO: vino que se obtiene de uvas distintas a la uva Palomino y que se cultiva en tierras de albarizas.

VINO DE PASTO: en España, vino de mesa pálido y barato que se bebe a cualquier hora. En Inglaterra, un jerez medium cabeceado que se toma en el aperitivo.

YESO: sulfato de calcio que se espolvorea sobre las uvas en cantidad pequeña antes del prensado.

ZAPATOS DE PISAR: botas de cuero de vaca con clavos en la suela, utilizadas para pisar las uvas.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

Boletín Oficial del Estado, Documentos de Estado (España), manuscritos (incluidos los relatos de Roos), Informes del Consulado que se encuentran en los Archivos Nacionales.

Manuscritos de la Biblioteca del Museo Británico.

Documentos antiguos, manuscritos, resúmenes y primeras ediciones de la biblioteca privada del difunto Don José de Soto y Molina, de Jerez.

Correspondencia privada y archivos antiguos de Duff Gordon & Co., Garvey, S.A., J.M. Rivero, S.A., Williams & Humbert, Ltd. and Wisdom & Warter Ltd.

Travelling Journal, de Walter Gilbeys, 1874.

OBRAS PUBLICADAS

Abela, Eduardo, *Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago*. Madrid, 1893.

Allen, H. Warner, *Sherry*. London, 1933.

— *Number Three Saint James's Street*. London, 1950.

— *A Contemplation of Wine*. London, 1951.

- *Port and Sherry*. London, 1952.
- *A History of Wine*. London, 1961.
- Álvarez Batista, M.A. y E. García-Máiquez, 'Componentes Aromáticos de la Fermentación Alcohólica de Jerez'. Microbiol. España, 1984.
- Amerine, M.A., Ph.D. y Cruess, W.V., Ph.D., *The Technology of Wine Making*. Connecticut, 1960.
- Anon., *A Iournall, and Relation of the action...upon the Coast of Spaine*, 1625. London, 1626.
- *Pasquil's Palinodia, and his Progresse to the Taverne*. London, 1634.
- *Memorial ajustado...entre Don Juan Aurie y...los diputados del gremio de vinateria*. Español, siglo XVIII.
- *Memoria presentada a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Jerez de la Frontera...Jerez*, 1857.
- *International Exhibition, 1862: Reports by the Juries*. London, 1863.
- *Exposición Nacional Vinícola de 1877: Catálogo General*. Madrid, 1877.
- *Account of Spain*. London, 1703.
- Arlott, John, 'At the Sign of the Bat and Ball' (en *Compleat Imbiber I*). London, 1956.
- Badell Roig, L., 'Vides Europeas...Estudio de las Sinónimas'. Barcelona, 1951.
- Baker, G.A., M.A. Amerine y E.B. Roessler, 'Theory and Application of Fractional-Blending Systems'. California, 1952.
- Barbadillo, Antonio P., *Historia de las Bodegas Barbadillo*. Sanlúcar de Barrameda, 1989.
- Barbadillo, Manuel, *El vino de la alegría*. Jerez, 1951.
- Barry, Sir Edward, Bart., *Observations - on the Wines of the Ancients*. London, 1775.

- Barton, Nicholas, *The Lost Rivers of London*. London, 1962.
- Berry, C.W., *Viniana*. London, 1934.
- *In Search of Wine*. London, 1935.
- Birch, Thomas, *The Court and Times of Charles I*. London, 1848.
- Blasco Ibáñez, V. (trad. I. Goldberg), *La Bodega*. London, 1923.
- Boutelou, Esteban, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, 1807.
- Briggs, Asa, *Wine for Sale*. London, 1985.
- Brown, Georgius y Francisco Hohenbergius, *Civitatis Orbis Terrarum*. Cologne, 1572.
- Brown, Ivor, *Say the Word*. London, 1947.
- Bryant, Sir Arthur, *Samuel Pepys, the Saviour of the Navy*. London, 1938.
- Buckton, G.B., *A Monograph of British Aphids*, Vol. IV. London, 1882.
- Busby, James, *Journal of a Recent Visit to the Principal Vineyards of Spain and France*. London, 1834.
- Campbell, Ian Maxwell, *Wayward Tendrils of The Vine*. London, 1948.
- C(osens), F.W., *Sherryana*. London, 1886.
- Carr, Sir John, *Descriptive Travels in...Spain...in...1809*. London, 1811.
- Casa-Domecq, Marqués de, *Memoria sobre el Estado del Negocio de Vinos de Jerez de la Frontera*, 3ª ed. Madrid, 1923.
- Castellet, Buenaventura, *Enología española*. Barcelona, 1865.
- Charleton, Walt., M.D., *Two Discourses Delivered to the Royal Society*, 3ª ed. London, 1692.

- Charleston, R.J., 'Early English Drinking Glasses' (*en Compleat Imbiber I*). London, 1956.
- Chiarlone, Dr. Quintin, *Tratado sobre el cultivo de la vid*. Madrid, 1856.
- Christian, Russell, *Sherry*. London, 1881.
- Columella, Lucius Junius Moderatus (tr. H.B. Ash, E.S. Forster y E.H. Heffner), *On Agriculture*. London, 1954, 1960.
- Connell-Smith, Gordon, *Forerunners of Drake*. London, 1954.
- Consejo Regulador, *Los vinos de Jerez. Jerez-Xérès-Sherry*. Jerez,(s.a.).
- Cortés y Morales, Balbino, *Tratado teórico y práctico de vinificación*. Madrid, 1866.
- Cortina, Juan, *Cartas escritas por Joaquín Portillo a Don Bruno Pérez*. Jerez, siglo XIX.
- Crawford, Anne, *A History of the Vintners' Company*. London, 1977.
- Croft, Pauline, *The Spanish Company*. London, 1973.
- Croft-Cooke, Rupert, *Sherry*. London, 1955.
- de las Cuevas, Jesús, *Nuevas páginas sobre la viña y el vino de Jerez*. Jerez, 1952.
- de las Cuevas, José, *Biografía del vino de Jerez*. Jerez, 1949.
- *Historia del Brandy del vino de Jerez*. Jerez, 1952.
- Cunningham, W., D.D., *The Growth of English Industry and Commerce*, 4ª ed. Cambridge, 1905.
- Dalton, Charles, *Life and Times of General Sir Edward Cecil, Viscount Wimbledon*. London, 1885.
- Darwin, Sir Francis Sacheverell, *Travels in Spain*. Cambridge, 1927.
- Denman, James L., *Wine: The Advantages of Pure and Natural Wine*, London, 1865.

- *Wine and Its Counterfeits*. London, 1876.
- *Wine and Its Adulterations*. London, 1867.
- *The Vine and Its Fruit*. London, 1866.
- Domecq, María del Santísimo, *Una dama según el corazón de Dios*. Madrid, 1949.
- Domecq Williams, Beltrán, 'Dry Residue in Sherry Wines'.
- 'State of the Art on a Very Special Fermentation Product'. 1989
- 'Ageing of Sherry under Flor'. Oxford, 1982.
- comunicación: *Ageing of Sherry under Flor*. Oxford, 1982.
- Douglas, Henry, *Spain*. London, 1837.
- Ebn-el-Awam (ed. Claudio Boutelou), *Libro de Agricultura*. Sevilla, 1878.
- Encyclopaedia Britannica*.
- Fernald, H.T. y Shepard, H.H., *Applied Entomology*, 5ª ed. London, 1955.
- Fernández de Bobadilla, G., *Viníferas jerezanas*. Madrid, 1956.
- Fernández Formentani, Antonio, *Costumbres y Leyes de Antaño*. Jerez, 1890.
- Forbes, R.J., *Studies in Ancient Technology*, Vol. III. Leiden, 1955.
- Ford, Richard, F.S.A., *A Handbook for Travellers in Spain*, 3ª ed. London, 1855.
- *Gatherings from Spain*. London, 1861.
- Fornachon, J.C.M., *Studies on the Sherry Flor*. Adelaide, 1953.
- Francis, A.D., *The Wine Trade*. London, 1972.
- Froude, J.A., *History of England*, Vol. I. London, 1862.

- Frumkin, Lionel, *The Science and Technique of Wine*. London, 1965.
- García de la Leña, Cecilio, *Disertación en recomendación del famoso vino malagueño Pero Ximen*. Málaga, 1792.
- García del Barrio Ambrosy, Isidro, *La Tierra del Vino de Jerez*. Jerez de la Frontera, 1979.
- García de Luján, Alberto, *El no cultivo de la viña*. Sevilla, 1988.
- “Patología de la vid”. Agricultura, Nov. 1989.
- García de Luján, Alberto y Miguel Lara Benítez, *El Portainjerto de vid 13-5 Evex*. Madrid, 1990.
- García de Luján, Alberto, Belén Puertas García y Miguel Lara Benítez. *Variedades de Vid en Andalucía*. Sevilla, 1990.
- García de Luján, Alberto, A. Garrido y J.M. Bustillo, *Influencia de la sequía en el comportamiento de diversos portainjertos de vid*. Puerto Real, 1982.
- *Comportamiento de nuevos portainjertos de vid en terrenos calizos*. Puerto Real, 1982.
- García de Luján, Alberto, M. Gil y M.A. Rodríguez, *Nuevos resultados de los ensayos de desinfección de suelos en la lucha ccntra la vivasis de la vid*. Puerto Real, 1982.
- García de Luján, Alberto y M. Gil Monreal, *Aspectos de la selección de viníferas en Zona del jerez*. Puerto Real, 1982.
- *Sobre la distribución del sistema radicular de la vid*. Madrid, 1982.
- García de Luján, Alberto, Jerónimo Soriano y Miguel Lara, *Tipos de la variedad de vid Palomino*. Jerez, 1990.
- Gardiner, S.R., *History of England, 1624-1628*. London, 1875.

- Gee, Walter Mallock ('Don Pedro Verdad'), *From Vineyard to Decanter*. London, siglo XIX.
- Goethe, H., *Handbuch der Ampelographia*. Berlin, 1887.
- González Byass & Co., Ltd., *Old Sherry, 1835-1935*. London 1935.
- González Gordon, Manuel M^a, *Jerez-Xeres-Scheris*, 3^aed. Jerez, 1970.
- *Sherry*, London, 1972.
- *Sherry, The Noble Wine*. London, 1990.
- Goyot, Dr. Jules (trad. L. Marie), *Culture of the Wine and Wine Making*. Melbourne, 1865.
- Gutiérrez, Bartolomé, *Historia... de Xerez de la Frontera*. Jerez, 1886.
- Halley, Ned, *Sandeman: Two Hundred Years of Port and Sherry*. London, 1990.
- Hann, George E., *Some Notes on the Technical Study and Handling of Wines*. London.
- Hare, Augustus, *The Story of My Life*, Vol. 2. London, 1896.
- Harrison, Godfrey, *Bristol Cream*. London, 1955.
- Hartley, Joseph, *Wholesale and Retail Wine and Spirit Merchant's Companion*. London, 1839.
- Henderson, Al, *The History of Ancient and Modern Wines*. London, 1824.
- Hernández Robredo, Leopoldo, *La filoxera y la vid americana*. Logroño, 1908.
- Hesiod (trad. Dorothea Wender), *Works and Days*. London, 1973.
- Hewett, J.T., F.R.S., *The Chemistry of Wine Making*. London, 1928.
- Hidalgo, L., A. García de Luján e I. Benítez Gidon. 'Etat actuel de la sélection clonale et du matériel de

- multiplicacion de la Vigne en Espagne.' *Bulletin de l'O.I.V.*, 1985.
- Hinxman, J., *New Account of the Inhabitants, Trade and Government of Spain*. London, 1762.
- Hole, Edwyn, *Andalus*. London, 1958.
- Holweck, Right Reverend F.G., *Biographical Dictionary of the Saints*. St. Louis, 1924.
- Howell, George C., *The Case of Whiskey*. Altadena, 1928.
- Howell, James, *Familiar Letters*. London, 1713.
- Hutton, Edward, *The Cities of Spain*. London, 1906.
- Hyams, Edward, *The Grape Vine in England*. London, 1949.
- Imms, A.D., *A General Text-book of Entomology*, 5^a ed. London, 1942.
- Johnson, Hugh, *The Story of Wine*. London, 1989.
- Kay, Billy y Cailean Maclean, *Knee Deep in Claret*. Edinburgh, 1983.
- The Lancet*, 'Report on Sherry.' London, 29 Octubre 1898.
- León Díaz, J., *Siluetas jerezanas*. Jerez, 1898.
- Livy (trad. C. Edmonds), *The History of Rome*, Book XXVIII. London, 1850.
- Lomax, D. W., *The Reconquest of Spain*. London, 1978.
- Longfield, Ada K., *Anglo-Irish Trade in the Sixteenth Century*. London, 1929.
- Loomis, Albert, J., S.J., 'Religion and Elizabethan Commerce with Spain.' *The Catholic Historical Review*, 1965.
- de Madrazo, Pedro, *Sevilla y Cádiz*. Barcelona, 1884.
- Maillet, Pierre, 'Le Phylloxéra de la Vigne.' *Revue de Zoologie Agricole et Appliquée*, 1957.

- Marcilla Arrazola Juan, *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*. Madrid, 1949.
- Mariana, Juan, *Historiae de Rebus Hispanie* (Libro XXV). Toledo, 1592.
- (y trad. capitán John Stevens), *General History of Spain*. London, 1699.
- Martial, *Epigrams* (en la Biblioteca Clásica de Bonn).
- Martial, Marcus Valerius, *Epigrammata*. London, 1822.
- de Medina y Mesa, Pedro, *Libro de grandezas y cosas memorables de España*. Alcalá, 1548.
- de Mesa Ginete, Francisco, *Historia sagrada y política de... Jerez de la Frontera*. Jerez, 1888.
- Mey, Wim, *Sherry*. The Netherlands, 1988.
- Milward, R. J., *The Battle of Barrosa*. 1958.
- Ministerio de Agricultura, *Reglamento de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y de su Consejo Regulador*.
- Morewood, Samuel, *History of Inebriating Liquors*. Dublin, 1838.
- Mountfort, Guy, *Portrait of a Wilderness*. London, 1958.
- Muñoz y Gómez, Agustín, *La noticia histórica de las calles y plazas de Xerez de la Frontera*. Jerez, 1903.
- 'Oficial inglés', *The Last Month in Spain, or Wretched Travelling through a Wretched Country*. London, 1816.
- Ordish, George, *The Great Wine Blight*. London, 1972.
- Pan Fergusson, Manuel, *La vendimia y sus problemas en el siglo XVIII*. Jerez, 1952.
- Parada y Barreto, Diego, *Noticias sobre la historia... del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*. Jerez, 1868.

- *Hombres ilustres de la ciudad de Jerez de la Frontera*. Jerez, 1875.
- Peecke, Richard, *Three to One*. London, 1625.
- Pemán Medina, Cesar, *Las polillas y la pudrición de la uva*. Madrid, 1962.
- Pemartín, Julián, *Diccionario del vino de Jerez*. Barcelona, 1965.
- Perold, A.I., *A Treatise on Viticulture*. London, 1927.
- Persons, Robert, S.J., *Annals of the English College, Seville* (en Publications of the Catholic Record Society, Vol. XIV). London, 1914.
- Pliny (trad. Rackham, H.), *Natural History*. London, 1945.
- Portillo, D.J., *Noches jerezanas*. Jerez, 1839.
- Pragestus, Jac., M.D., *How to Make... Spanish Wine Fine*. Sloane MS., British Museum.
- Prothero, R.E., *Letters and Journals of Byron*. London, 1898.
- Pudney, John, 'The Tippling World' (en *Compleat Imbiber I*). London, 1956.
- Quirós Carrasco, José María, *Unas notas... sobre... yeso*. Jerez, 1958.
- Rainbird, George, *Sherry and the Wines of Spain*. London, 1966.
- Rallón, Esteban, *Historia de Xerez de la frontera*. Jerez, 1891.
- Ray, Cyril (ed.), *The Compleat Imbiber I*. London, 1956.
- Read, Jan, *The Wines of Spain*. London, 1982.
- *Sherry and the Sherry Bodegas*. London, 1988.
- Redding, Cyrus, *A History and Description of Modern Wines*. London, 1860.

Richardson, Pelham, *Notes on the Wine Duty Question and Mr. Shaw's Pamphlet*. London, 1851.

Roos, L. (trad. Dubois, R. y Wilkinson, W.P.), *Wine-Making in Hot Climates*. Melbourne, 1900.

Rose, A.H., *Alcoholic Beverages*. London, 1977.

de Roxas Clemente y Rubio, *Ensayo sobre las variedades de la vid*. Madrid, 1807.

Ruíz Castro, Aurelio, 'Principales plagas de viñedo y sus tratamientos.' *Anuario de la Vid 1946-7*. Madrid, 1947.

Saintsbury, George, *Notes on a Cellar-Book*. London, 1920.

Sancho de Sopranis, Hipólito, *Historia social de Jerez de la Frontera*. Jerez, 1959.

— *Documentos para la historia del vino de Jerez*. Jerez, 1959.

Sandeman, Geo. G. Sons. & Co., Ltd., *Port and Sherry*. London, (s.a.).

Sannino, Dr. F. Antonio, *Tratado de enología*, 2ª ed. Buenos Aires, 1948.

Schulten, Adolf. *Tartessos*. Madrid, 1924.

Scott, Capt. C. Rochfort, *Excursions in the Mountains of Ronda and Granada*. London, 1838.

Seltman, Charles, *Wine in the Ancient World*. London, 1957.

Shaw, Thos. Geo., *The Wine Trade and Its History*, 2ª ed. London, 1864.

— *Wine, the Vine and the Cellar*, 2ª ed. London, 1864.

Simon, André L., *History of the Wine Trade*. London, 1906.

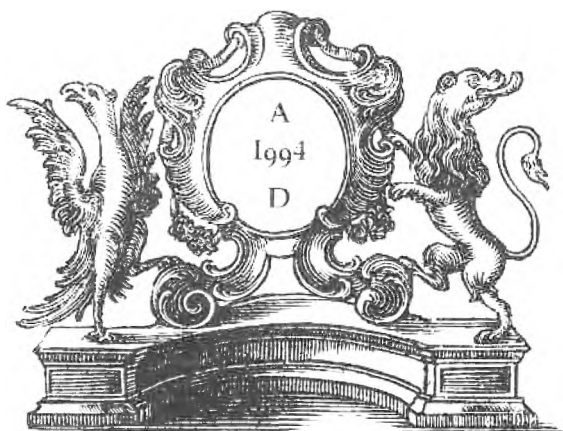
— *Bottlescrew Days*. London, 1926.

— *Vintagewise*. London, 1945.

— *Bibliotheca Gastronomica*. London, 1953.

- *The Star Chamber Dinner Accounts*. London, 1959.
- Sitwell, Sir George, *Letters of the Sitwells and Sacheverells*. Scarborough, 1900.
- de Soto y Molina, José, *Cosas notables ocurridas en Xerez de la Frontera desde 1647 a 1729*. Jerez.
- Stonor, R.J., *Stonor*. Newport, 1951.
- Stoye, J.W., *English Travellers Abroad, 1604-1667*. London, 1952.
- Strong, Dr. John, *Glasgow and its Clubs*. Glasgow, 1857.
- Sugden, John, *Sir Francis Drake*, London, 1990.
- Swinburne, Henry, *Picturesque Tour through Spain*. London, 1810.
- Tarapha, Francisco, *De Origine Ac Rebus Gestis*. Antwerp, 1553.
- Thompson, W., *Practical Treatise on the Grape Vine*, 7^a ed. Edinburgh, 1871.
- Thorpe, Sir Edward, F.R.S., *Alcoholometric Tables*. London, 1915.
- Thudichum, J.L.W. y Dupré, A., *A Treatise on the Origin, Nature and Varieties of Wine*. London, 1872.
- Thudichum, J.L.W., *On Wines, their Productions, Treatment and Use*. London, 1873.
- *A Treatise on Wines*. London, 1894.
- Tovey, Charles, *British and Foreign Spirits*. London, 1864.
- *Wine and Wine Countries*. London, 1877.
- *Wine Revelations*. London, 1883.
- Twiss, Richard, F.R.S., *Travels Through Spain and Portugal*. London, 1775.
- Uden, Grant, *Drake at Cadiz*. London, 1969.
- Unwin, Tim, *Wine and the Vine*. London, 1991.

- de Uztariz, Geronymo (trad. Kippax, John), *The Theory and Practice of Commerce and Maritime Affairs*. London, 1751.
- Venner, Thomas, *Via Recta ad Vitam Longman*. London, 1622.
- Viala, P. y Ravaz, L. (traducc. Dubois, R. y Wilkinson, W.P.), *American Vines*. Melbourne, 1901.
- Viala, P. y Vermorel, V., *Traité Général de Viticulture et Ampelographie*. Paris, 1901.
- Vidal-Barraque Marfa, José M^a., 'Los portainjertos en el viñedo', *Anales de la Escuela de Peritos Agrícolas*, Vol. XI. Barcelona, 1952.
- Viljoen, H.G., *Ruskin's Scottish Heritage*. Urbana, 1956.
- Vizetelly, Henry, *The Wines of the World, Characterized and Classed*. London, 1875.
- *Facts about Sherry*. London, 1876.
- Waugh, Alec, *Merchants of Wine*. London, 1957.
- Westney, R., *The Wine and Spirit Dealer's...Vade-Mecum*. London, 1817.
- Wheatley, Dennis, *The Seven Ages of Justerini's*. London, 1949.
- Wheatley, H.B., F.S.A., *The Diary of Samuel Pepys*. London, 1905.
- Williams, Neville, *Contraband Cargoes*. London, 1959.
- *Wine and Food Quarterly* (varios números).
- Wyndham, Richard, *Sherry-from Grape to Glass*. London, 1950 (?).
- Xandri Tagueña, José M^a, y Gómez Navarro, Modesto, *Anuario de la vid*. España, 1946-1947.
- Yates, John W.D., *A Manual of Recent and Existing Commerce*. London, 1872.



*El día 25 de Mayo,
festividad de San Beda el Venerable,
debelador del paganismo británico,
se terminó de imprimir este libro
en los talleres de la imprenta
Jiménez-Mena, S.L.,
de Cádiz*



Esta obra de Julian Jeffs está considerada como la más completa y actualizada de las publicadas sobre el vino de Jerez, y por vez primera se edita en castellano. El autor, iniciado en el ámbito de las bodegas en 1956, aborda sus diversos aspectos: viñas, mercados, exportación... desde sus orígenes históricos hasta el difícil momento actual en el marco de la Unión Europea.

La evolución del negocio familiar a la empresa multinacional, el polémico triángulo Jerez-Sanlúcar-El Puerto y, en general, el pasado reciente, son algunos de los asuntos analizados que hacen de este un libro básico para los interesados en el mundo de los vinos de calidad.



SERVICIO•DE•PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD•DE•CADIZ
1994