

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

*JEREZ Y EL JEREZ,  
PALABRAS DE VINO  
Circunstancias, tiempos,  
sujetos y modos*

Discurso leído por la

*Sra. Dña. Paz Ivison Carrera*

en la sesión pública y solemne de su  
recepción como Académica de Número de  
la Real Academia de Gastronomía



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

MADRID

2026



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES





REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

*JEREZ Y EL JEREZ,  
PALABRAS DE VINO  
Circunstancias, tiempos,  
sujetos y modos*

*Sra. Dña. Paz Ivison Carrera*



*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

**T**eniendo en cuenta que mi discurso versará sobre Jerez, no puedo olvidar aquello que dijo el gran periodista César González Ruano:

*Jerez es el lugar donde la guasa adquiere rigores clásicos, casi cartesianos. Donde la severidad tiene un prólogo alegre y un epílogo optimista, enseñándonos una lección fundamental: que la gravedad es y debe ser alegre.*

Es mi obligación adelantarles que vengo completamente ligera de equipaje. No traigo más herramientas que la voz y la palabra; herramientas que debieron ser las únicas que se utilizaron en aquella primera academia fundada por Platón, cerca de Atenas en el siglo IV a. de Cristo.

Está lejos de mi intención compararme al gran filósofo, pero es bastante acertado suponer que, en aquellos años, solo la voz y la palabra serían las herramientas con las que el gran maestro construiría sus excelentes e insuperables Diálogos. De esta manera, lo que pretendo justificar es mi escaso interés y mi poco conocimiento de las herramientas tecnológicas. Pero, en cualquier caso, no puedo imaginar al gran Platón caminando bajo olivos y disertando sobre astronomía, geometría, filosofía... ayudándose de un *Power Point*. Creo que en ello coincidimos todos.

No voy a utilizar iconografía ni imagen alguna. Solo me apoyaré en la baranda de la paciencia que ustedes tengan de escucharme, albergando la esperanza de no aburrirles mucho. Y si no lo consigo, y algunos desean abandonar la sala, les pido por favor que lo hagan silenciosamente, para no despertar a los que estén durmiendo.

La solemnidad de este acto, unida a la autoridad y superioridad de los discursos de ingreso de los académicos que me han precedido, incrementan la gran responsabilidad que siento en estos momentos, y que me aturde profundamente, aunque no lo parezca.

No soy enóloga, ni historiadora, ni científica, ni jurista, ni presidenta de nada, ni siquiera de una comunidad de vecinos. Solo soy una periodista vocacional, que lleva casi 50 años trabajando básicamente con palabras. Y con ellas he intentado, y sigo intentando, transmitir los avatares y realidades que han acontecido y acontecen en el mundo de la Gastronomía.

Gastronomía con G mayúscula. Porque cuando digo Gastronomía, quiero decir muchas cosas. Personas, paisajes, reflexión, astronomía, física, química, agricultura... Disciplinas todas ellas que, probablemente, se debatirían en aquella Academia Ateniense y creo que bien pueden ser tratadas en esta ilustre Real Academia, más de dos mil años después.

Por supuesto que, en esta Gastronomía con G mayúscula, ocupa un lugar importante el vino. Insisto en este particular porque, en los territorios profesionales en los que me muevo desde hace muchos años, secularmente la palabra Gastronomía se ha ocupado básicamente de cocinas, recetas, restaurantes o materias primas. Y poco del vino. Tal vez tenga alguna culpa el hecho de que en el universo de la comunicación enológica se abusa de un vocabulario profesional, casi de laboratorio, mientras que, en las crónicas relacionadas con platos, culinarias o restaurantes no se suele aplicar un léxico tan científico, sino mucho más cercano.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

Nunca leí nada acerca del PH del brócoli o del tomate y, sin embargo, este factor está muy presente en las descripciones de los vinos. Tampoco he leído en ninguna crítica gastronómica cómo ha fermentado el omnipresente kimchi, mientras nos dan todo tipo de detalles acerca de la criomaceración previa a la fermentación maloláctica de un vino naranja. Todo ello contribuye a ensanchar la brecha que existe entre los asuntos del vino y los de la comida. Brecha que intento minimizar. Por ello insisto siempre en incluir al vino en la Gastronomía.

En mi larga carrera profesional lo que más he hecho es escribir, trabajar con palabras. Y teniendo en cuenta que mis herramientas son solo las 27 letras del abecedario español, a ellas he acudido para intentar articular unas cuantas cuartillas -palabra en peligro de extinción- que tengan algún interés y puedan entretenerles un rato.

Mi discurso, si se puede llamar así, será mucho más periodístico que académico. Se tratará más de una especie de reflexión sobre la palabra Jerez (con mayúscula o sin mayúscula) y de sus varias acepciones. No será una de las eruditas intervenciones a las que están acostumbrados en esta ilustre Institución. Les pido por ello disculpas. Pero como dicen que los periodistas somos expertos en hablar de todo y no saber de nada pues, no se preocupen, que no será muy profundo ni muy largo. A este respecto, y aunque no tuve la suerte de conocer al gran Julio Camba, no puedo olvidar su célebre frase:

*Los periodistas, al igual que los vegetarianos,  
tienen razón. Pero poca.*



Como reza el enunciado de mi charla, “Circunstancias, Tiempos, Sujetos y Modos” en torno a Jerez, intentaré hacer un ligero recorrido por los perfiles históricos del vino y de la ciudad, jugando con todos estos elementos. Como si se tratara de la conjugación total de la palabra jerez, según las reglas de una gramática lúdica que me he inventado, en la que existen, como en cualquier gramática, sujetos, predicados, tiempos, futuros, presentes, modos...

Esta gramática tiene una sintaxis alegre que conforma oraciones jubilosas y radiantes como: “En Jerez de la Frontera tienen por botica las bodegas”, que como ustedes habrán podido comprobar, es un claro ejemplo de oración simple e informativa. También existen oraciones exclamativas, como podría ser: “Solo cuando estás bebío, te acuerdas de mi queré, permita Dios que te bebas Sanlúcar, el Puerto y Jerez”.

Bien, ahora en serio. Los dos sujetos principales de esta gramática son: Jerez ciudad y jerez vino. ¿Quién fue primero? Indudablemente el segundo, el vino.

La existencia del cultivo de la vid está documentada por sesudos historiadores y arqueólogos desde los tiempos fenicios. Entre la actual Jerez y el Puerto de Santa María, en un asentamiento fenicio del siglo VIII a.C. situado en el poblado del Castillo de Doña Blanca, se ha descubierto la bodega más completa y antigua de la Península Ibérica. Conserva restos de lagares para pisar la uva, hornos para calentar el vino y convertirlo en una especie de arropo, almacenes para las ánforas y un templo para el culto de los dioses pertinentes, ya que el vino se elaboraba a modo de ritual y debía tener una deidad cerca siempre.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

Se confirma lo que ya hace muchos años se sabía, que fueron los fenicios, procedentes de las tierras que actualmente conforman el Líbano, los que llevaron al sur de España el arte de cultivar la vid y elaborar el vino. Y fueron ellos los que bautizaron a esa zona con el nombre de *Xera*, con equis. Y repito, zona; ni ciudad ni asentamiento. *Xera*, con equis, era una productiva comarca, una zona geográfica en la que se cultivaban vides. Los vinos que aquellos fenicios elaboraban en aquella bodega, me atrevo a aventurar por la propia tipología de las excavaciones, serían vinos cocidos, tipo arrope, aromatizados con resinas y especias.

Este yacimiento constituye un verdadero hito en la investigación sobre la cultura fenicia, y está reconocido allende nuestras fronteras, habiendo sido protagonista de más de una tesis doctoral en la Universidad de Harvard y en otras importantes universidades del mundo.

Aquellos fenicios, cuando arribaron a la Península, empezaron inmediatamente a establecer relaciones comerciales con la población que entonces habitaba en la zona, que no eran otros que los tartesios, los habitantes del mítico Tartessos. Era una civilización de gran riqueza que tenía su capital principal en la llamada *Asta Regia*, otro importante yacimiento arqueológico, mucho más grande que el de los fenicios de Doña Blanca, y que lamentablemente aún se encuentra sin excavar. Está enterrado bajo una colina sobre la que se asienta una barriada rural perteneciente a la actual Jerez, que se llama Mesas de Asta. Este poblado está situado a unos 15 kilómetros de Jerez, más o menos a la misma distancia que Jerez dista del yacimiento de Doña Blanca, pero en dirección oeste. Hacia Huelva y Portugal.

Aquella importante *Asta Regia* funcionaba como un puerto estratégico clave, ya que se encontraba en la orilla del famoso lago *Ligustinus*, que le propiciaba conexiones comerciales entre el interior de la Península Ibérica y las redes marítimas mediterráneas, donde fenicios, griegos y romanos fueron sucediéndose. Existen estudios que contemplan la posibilidad de que hubiese sido la famosa Atlántida, de la que hablaba precisamente Platón en uno de sus Diálogos.

En *Asta Regia* se sucedieron diferentes civilizaciones, y es en su época romana cuando encontramos las primeras referencias al *campus ceretanum*, que no era otro campo que la comarca que la rodeaba. Y también la primera cita reconocida de la palabra latina *Ceret*, atribuida a un vino prestigioso, producto de las vides que crecían en aquellos *campus ceretanum*. No se refería a una ciudad llamada *Ceret*, no; era un vino. Ambas referencias las encontramos en uno de los Epigramas del poeta romano Marcial, y quiero suponer que ese *campus ceretanum* coincide con lo que siglos después se dio en llamar el triángulo del Sherry o el Marco de Jerez cuyos vértices son Sanlúcar, El Puerto y Jerez.

*Asta Regia* siguió siendo la capital del *campus ceretanum* hasta que, debido a un proceso natural de colmatación y desecación del entorno, empezó su declive y abandono. Al parecer los caños que conectaban el lago *Ligustinus* con el Atlántico se fueron secando, y lo que durante miles de años fue el estuario del Guadalete desapareció casi por completo.

Llegados a este punto me parece curioso comentarles, que la ciudad de Jerez, como tal, tuvo su propia playa, la playa de San Telmo, hasta más o menos el siglo XVII. La playa era parte de la

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

conexión entre el famoso Lago *Ligustinus* y el río Guadalete, y estas aguas eran surcadas por pequeñas embarcaciones para trasportar mercancías, entre ellas, lógicamente vino.

Pero no quiero salirme del guion. Aún no hemos llegado a la ciudad de Jerez como tal. Todavía estamos en *Asta Regia*. Y recuerden que, hasta ahora, no hay ninguna referencia concreta a ninguna ciudad que tuviera que ver con el actual Jerez. Solo a la comarca *Xera* de la que hablaban los fenicios, al vino de *Ceret* y a los *campus ceretanum* que mencionaba Marcial en uno de sus Epigramas.

En esos años de la Hispania Romana aparece la figura del gran Columela. Sabio, escritor y militar romano nacido en Gades (Cádiz) en el año 4 d.C. en el seno de una acomodada familia que poseía villa, tierras y viñedos por aquellos *campus ceretanum*. Gran conocedor e investigador de los temas agrícolas, a él se debe la monumental y famosa obra maestra de la agricultura: *De Re Rustica*. Columela fue un verdadero visionario que estudió profundamente la tierra, las vides, las formas de cultivarlas, las podas... ¡Hace 2.000 años! Yo diría que Columela fue el primer gran *vigneron* de la historia de Europa. Fue el primero que supo diferenciar los pagos, esos pagos que felizmente están alcanzando de nuevo sus momentos de gloria, y a los que dedicaré unos minutos en esta Gramática Enológica cuando llegue el momento de declinar el Futuro de la palabra jerez.

Del vino *Ceret* del que hablaba Marcial, sí que podemos tener referencias más o menos claras, pues desde hace unos años existe una empresa creada por profesionales de la enología y la arqueología, dedicada a investigar y elaborar vinos siguiendo

los cánones enológicos romanos de los tiempos de Columela. Los viñedos que usan para elaborarlos son las escasas y centenarias cepas de variedades prefiloxéricas que existen en Trebujena, muy cercana precisamente a ¡*Asta Regia!*

Trebujena es un municipio gaditano junto al río Guadalquivir con ayuntamiento propio. Un enclave muy curioso y particular, sin gran interés arquitectónico ni urbanístico, pero con una enorme importancia paisajística, agronómica y pesquera, famosa por sus angulas, sus esteros, sus viejas cepas de vides anteriores a la filoxera y sus puestas de sol. No en vano, sus extensas marismas fueron los exteriores elegidos por el famoso Steven Spielberg para el rodaje de la película *El Imperio del Sol*.

Se encuentra a unos 25 kilómetros de Jerez y, desde hace más o menos tres años, en sus dos cooperativas se elaboran vinos de Jerez con todos los papeles y con el sello de la Denominación de Origen. Finos, olorosos, amontillados...

Hasta entonces, en sus botellas de vino solo se podía reflejar el sello de Zona de Producción, porque para que los vinos estuvieran amparados por la D.O. tenían que haber sido elaborados obligatoriamente en bodegas de Jerez, del Puerto de Santa María o de Sanlúcar de Barrameda, aunque las uvas y los mostos -en Jerez llamamos mosto al vino recién fermentado- procedieran de Trebujena y otras muchas poblaciones gaditanas. Como les digo, actualmente ya no existen estas limitaciones.

En Trebujena, la propiedad de los viñedos ha estado secularmente en manos de pequeños propietarios, y siempre

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

ha tenido un carácter muy minifundista. Es lógico pensar que estos pequeños agricultores, al disponer de pocos recursos económicos, no podrían invertir en arrancar viña y plantar vides más productivas como se hizo en la gran parte del viñedo perteneciente a Jerez. Gracias a ello, mantuvieron variedades de uva que hoy son las joyas de la corona para los nuevos y jóvenes elaboradores. Estas uvas tienen curiosos nombres: perruno, cañocazo, castellano, mantúo, mollar cano...

Desde hace unos cuatro años, se permite usar estas variedades de uvas para elaborar vinos generosos, además de las palomino, Pedro Ximénez y moscatel, únicas permitidas hasta entonces. Se abrían así de par en par las puertas para poder elaborar vinos generosos de Jerez con esas uvas autóctonas, desaparecidas con la filoxera, de las que hablaba Esteban Boutelou, el gran botánico artífice de los Jardines de Aranjuez.

En 1806, Esteban Boutelou, a instancias de Manuel Godoy, fue nombrado director del Botánico de Sanlúcar de Barrameda. Sabio e inquieto, aprovechó su estancia en aquella localidad para estudiar y publicar obras de viticultura y enología, tales como la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera* (1807). Sin lugar a duda es la obra imprescindible para conocer todas las variedades de uva que había en la zona antes de la terrible llegada de la filoxera.

Tras este paréntesis en el que me he trasladado a la Sanlúcar del siglo XIX, vuelvo a retomar el punto donde estaba, que no era otro que los tiempos romanos del sabio Columela.

De acuerdo con las investigaciones de arqueogastronomía, los romanos ya controlaban el famoso velo de flor de los vinos de

los vinos del *campus ceretanum*... Dicen. Lo que sí puedo asegurar es que fermentaban y criaban los vinos en *doliums* romanos, una especie de tinajas de barro, sin asas, de gran tamaño -casi dos metros de altura y unos mil litros de capacidad- que se enterraban en tierra para mantener una temperatura más fresca.

Es curioso constatar que estos *doliums* romanos eran prácticamente iguales a los *qvevris* usados en Georgia, la cuna del vino europeo, muchos miles de años antes. Unos y otros están ahora de moda; los enólogos más modernos y vanguardistas han redescubierto las ventajas de fermentar y criar vinos en todo tipo de recipientes de cerámica, hormigón, arcilla o cemento, lo cual constata que la mayor vanguardia es la tradición.

Los romanos permanecieron en la Península Ibérica unos 400 años más después de Columela, hasta el siglo V d.C. cuando llegaron las invasiones de los pueblos germánicos y con ellas los visigodos. Durante los 250 años -más o menos- que duró la época visigoda, mantuvieron la tradición vitivinícola romana. Y aunque como buenos germánicos tenían predilección por la cerveza, mantuvieron lagares y viñedos, especialmente para poder celebrar los ritos litúrgicos de la religión católica que, pocos años después de llegar, habían abrazado. Llegaron arrianos y se marcharon católicos.

Durante todos estos años, Jerez seguía sin existir como tal asentamiento. Solo hay referencias de unos puestos de observación, una serie de fortificaciones, de torres de vigilancia, situadas estratégicamente al final del estuario del río Guadalete y sobre una pequeña atalaya, que servían para

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

proteger las ricas y fértiles tierras de cultivo y los viñedos que las rodeaban.

Después llegaron los árabes en el año 711, tras la famosa batalla del Guadalete que ganaron a los visigodos y que supuso, como todos sabemos, el inicio de la conquista de la Península Ibérica. Se instalaron los árabes en aquellas primitivas fortificaciones y comenzaron a transformarlas poco a poco en un asentamiento urbano, de considerable tamaño, adonde fueron llegando los habitantes que quedaban en la que había sido la importante *Asta Regia*, que hacía años ya que estaba despoblándose y desapareciendo. Los árabes estaban construyendo por primera vez lo que sería con los años la actual Jerez.

A ese asentamiento dieron en llamar *Sherish* y debió gozar de un rápido y esplendoroso desarrollo, porque el primer historiador y cronista de *Al Andalus*, el llamado moro Rasís, decía en 925 que “la ciudad de *Sherihs* está muy considerada entre todas las ciudades. Sus frutos de la vid se conservan largo tiempo y reúne todas las ventajas terrestres y marítimas.” (Recuerden que a Jerez, hasta el siglo XVII, llegaba el mar).

Ese fruto de la vid durante toda la dominación árabe, por supuesto, que no desaparece. Gran parte de las uvas se dedicaban a pasas, importante alimento en la dieta de los guerreros; otra gran parte se destilaba para la obtención de alcohol (usos medicinales, perfumería, ungüentos ...) y el resto de las uvas se destinaban a producir vino, cuyo consumo era mayor o menor dependiendo del grado de integrismo o de tolerancia de los mandatarios de turno. Por tanto, como bien dice Sánchez Albornoz y otros muchos historiadores, el vino y las bodegas existían en ese *Sherish* islámico.

La ciudad va adquiriendo poco a poco su planta medieval y es rodeada de una muralla de la que hoy encontramos bastantes restos. Dentro de ese recinto amurallado se situaban las pequeñas bodegas que fueron creándose en aquellos años. No hay documentos que lo acrediten, pero es muy posible que de esas pequeñas bodegas “intra muros” salieran las primeras exportaciones de vinos a Inglaterra. Porque algún tráfico mercantil debió existir entre ese *Sherish* almorávide y la Inglaterra del siglo XI, ya que fue entonces cuando ese vino llegado de *Sherish* comenzó a llamarse *sherry* en todo el mundo anglosajón, término derivado inequívocamente del nombre árabe de *Sherish*.

Se cree que fue gracias a un intercambio que el rey de Inglaterra, el normando Enrique I, había propuesto a los franceses -lana a cambio de vino de Burdeos- y que ellos desestimaron. Razón por la que Enrique I puso sus ojos en la Península y negoció con los almorávides de *Sherish*.

Es curioso que todos estos años de dominación árabe hayan tenido una importancia trascendental en la conjugación de los dos Sujetos que estoy barajando, el jerez vino y el Jerez ciudad. Además de crear la ciudad como tal, fueron protagonistas de un gran hito relacionado con el jerez muchos años después. El famoso ‘Pleito del Sherry’.

Permítanme que me traslade unos minutos a la mitad del siglo XIX. El vino de Jerez, ya jerez con todas sus letras y sus características actuales gozaba de un gran prestigio mundial, especialmente en el mercado anglosajón, razón por la que astutos bodegueros de otros países comenzaron a elaborar vinos bajo el nombre *sherry*, especialmente los británicos y los

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

países de la Commonwealth como Australia, Chipre, Sudáfrica... Ellos fabricaban unas bebidas a base de mostos concentrados o vinos de cuestionables facturas, fortificados con alcohol, y las embotellaban como *sherry*.

Jerez y sus bodegueros pleitearon durante largos años. Finalmente se pudo ganar en la Corte Británica en el año 1967 gracias a un detalle muy curioso. Gracias al mapa que un importante geógrafo árabe llamado Al Idrisi realizó en el siglo XII representando la provincia de Cádiz, el estrecho de Gibraltar y parte del norte de lo que hoy es Marruecos. La copia de ese mapa se conserva en una biblioteca de Oxford, precisamente, y en él figuraba claramente la ciudad de *Sherish*, con ese nombre, pudiendo demostrar que el vino tenía el nombre del lugar de su procedencia, y que no era un tipo de vino genérico como pretendían los falsificadores.

Pero vuelvo a situarme en los años de *Sherish*, los años de la dominación islámica. ¿Cómo eran mayoritariamente esos vinos? De uvas blancas, pero de tonos ambarinos y rojizos, resultado de la exposición de las uvas al sol y de las vendimias tardías, no intencionadas ni estudiadas. Simplemente sería cuestión de demasiado calor, de retraso en la recogida de las uvas por las razones que fueran. Eran vinos muy, muy dulces, casi licorosos, y con muy baja acidez.

Pasan los años y llegamos a mediados del siglo XIII. El rey cristiano Alfonso X El Sabio conquista *Sherish* a los almohades, y le cambia el nombre. No fue cosa de un día sino de varios años. Los cristianos -castellanos en su mayoría- debido a la evolución fonética del nombre árabe *Sherish* lo cambiaron en un primer momento por *Cherez*, en castellano medieval.

Posteriormente por *Xerez*, que evolucionó al actual Jerez en el siglo XVIII, cuando la Real Academia Española decide hacer una reforma ortográfica y cambiar la equis por la jota. Y así nace Jerez.

Cuando los cristianos llegaron a *Sherish*, encontraron una ciudad importante, con 7mil habitantes, 21 bodegas y muchas hectáreas de viñedos y otros cultivos. Como era habitual, las tierras el rey cristiano repartía las tierras conquistadas entre los señores feudales cuyas huestes habían contribuido a la conquista de las mismas, como recompensa por la gran ayuda prestada.

Entre ellos había uno que se llamaba Fernán Yáñez Palomino, oriundo de Cantabria, a quien le correspondió una estupenda viña cuyas uvas tenían fama por su calidad. Los vecinos de aquel *Xerez*, ya medio cristianizado y reconquistado a los árabes, empezaron a referirse a los vinos que elaboraba Fernán como los “vinos de Palomino.” Así se escribe la historia y así nace el nombre de la uva más conocida del Marco de Jerez, la uva palomino.

La exportación a Inglaterra seguía aumentando y hacia el final del periodo histórico comprendido entre los siglos XIII, XIV y XV, podemos datar ya con precisión la existencia de un comercio de vino hacia Flandes e Inglaterra. Los registros del puerto de Bristol atestiguan que los vinos procedentes de Andalucía, Portugal y Gascuña, constituían el 99% de los desembarcados en el último cuarto del siglo XV. Jerez, Oporto y Burdeos estaban empezando a surgir como los grandes vinos históricos, a los que se uniría algo después la región de Champagne.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

El descubrimiento de un Mundo Nuevo y la cercanía de Xerez a los puertos de Sevilla y Cádiz, puertos que ostentaban el monopolio del comercio con América, incrementó en gran medida la producción de vino de Xerez, puesto que resultaba del todo imprescindible en el suministro de las flotas. Tanto las naves de Colón como las de Magallanes, estibaban en sus bodegas grandes cantidades de vinos de Xerez y lo hacían en toneles de madera, mucho más seguros y fáciles de transportar que las ánforas.

Cádiz era puerta de entrada de las riquezas que venían de las Indias y de las salidas de mercancías con destino a las mismas, a Inglaterra, a Flandes... Esa posición estratégica fue durante muchos años objeto de deseo y saqueo de piratas y corsarios.

En aquel momento, los vinos pasaban tiempo en los muelles del puerto de Cádiz a la intemperie, esperando ser embarcados. Esa circunstancia producía cambios en sus características organolépticas y, además, los exponía a piratas y corsarios ingleses, que resultaron, sin querer, ser los mejores directores de marketing de la época.

El más famoso, Drake. Un noble corsario que atacó el puerto de Cádiz a finales del siglo XVI (1587) con el objetivo de retrasar los planes de Felipe II de invadir Inglaterra con la Armada Invencible. Dicen que se llevó 3.000 botas. Los vinos robados inundaron todas las tabernas de Londres.

Y paso a paso, nos encontramos en el siglo XVII. No existen aún bodegueros sino cosecheros, cuyo negocio vinatero, complementario de otras actividades agrícolas, les reporta una considerable riqueza.

A pesar de los desastres que asolaron España en el XVII - epidemias y grandes crisis económicas de las que Jerez no se libró- la ciudad empezó a modificar su urbanismo con cierta opulencia debido a las riquezas de aquellos cosecheros.

Sin lugar a duda los vinos de todos aquellos años eran fundamentalmente de carácter dulce, los llamados *sacks*, cuyas crianzas en madera ni estaban normalizadas ni tampoco obedecían a tipologías concretas. Eran resultados del azar y de la necesidad y, en parte, del tiempo que estuvieran en el muelle y en las bodegas de los barcos.

Entrando ya en el siglo XVIII, la demanda de los vinos procedentes de Xerez se dispara, y el enorme atractivo que suponía el hecho de haberse trasladado a principios de ese siglo XVIII la Casa de Contratación de Sevilla a Cádiz, convierte a la zona en la *Shangri-la* de todo tipo de comerciantes. El vino es un atractivo más entre los muchos que ofrecía ese puerto gaditano y llegan capitales ingleses, escoceses, irlandeses, franceses, montañeses del norte de España, lo que hoy es Cantabria y parte de la provincia de Burgos.

Ellos comienzan a establecer negocios diferentes a los de los cosecheros agricultores locales. Se centran en el almacenado, envejecimiento y preparación de los vinos para su exportación. Y no lo tuvieron fácil, porque los cosecheros locales no querían que esos comerciantes les compraran la uva a un precio y que luego vendieran los vinos más caros. Consideraban que era una pura especulación; que los vinos tenían que ser consumidos en el año, y que las bodegas tenían que estar vacías cuando llegara la nueva cosecha. Se unieron y crearon en 1733 lo que se llamó el Gremio de la Vinatería.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

Debido a la juventud impuesta a los vinos por Decreto Ley de ese Gremio, los vinos se empezaron a fortificar, a añadirles alcohol para que pudieran soportar las travesías.

Pero esa prohibición de envejecer los vinos impuesta a los foráneos no era tal para los cosecheros locales. Así que muchos de esos comerciantes foráneos decidieron convertirse también en cosecheros para poder envejecer los vinos. Vinos envejecidos en madera, pero ya con un cierto control.

Uno de los primeros en hacerlo fue un tal Patrick Murphy, granjero irlandés. Llegó a esa ciudad en 1725 para negociar con lanas y creó un negocio de exportación de vino. Aunque era irlandés y de apellido Murphy, fue el verdadero fundador de las famosas bodegas Pedro Domecq. Falleció sin hijos y dejó todas sus posesiones a su socio M. Haurie, francés como su nombre indica, que también murió sin hijos.

Un sobrino suyo hereda el negocio y lidera una lucha para acabar con ese injusto Gremio de la Vinatería, el llamado "Pleito de los Extractores" (extractores era el nombre de lo que hoy por hoy consideramos bodegueros). Consiguieron ganar el pleito y el Gremio de la Vinatería se elimina definitivamente en 1834, ya bien entrado el siglo XIX.

Sería lógico pensar que antes de esa fecha, cuando se abolió completamente ese gremio tan coercitivo, no podían existir soleras como tales en Jerez. ¿Hasta qué punto esa afirmación es cierta? Si bien no existen referencias concretas al sistema de criaderas y soleras antes del siglo XIX, bodegueros como M. Haurie envejecía vinos, y yo me atrevo a decir que eran vinos de añadas.

Es entonces -y no antes- cuando verdaderamente nace el concepto moderno de bodega de Jerez y aparece una burguesía con visión mucho más empresarial. El vino se convierte en un activo que puede guardarse a la espera del mejor momento para su venta y, por tanto, se hacía necesaria la construcción de bodegas para almacenarlos.

Pero aún no había llegado el momento de las famosas bodegas catedrales que nos encontraremos años más tarde. Hasta entonces, los vinos eran tipo oloroso y dulces, de crianza oxidativa, y no necesitaban catedrales ventiladas. Estas bellísimas construcciones llegaron muy avanzado el siglo XIX, cuando las crianzas biológicas bajo velo de flor estuvieron ya perfectamente controladas.

Hemos visto que ya se podían guardar los vinos y no necesitaban proteger su endeble juventud con alcohol, pero esta práctica no dejó de usarse. Investigadores del tema suponen que, añadiendo más o menos alcohol a sus vinos, los bodegueros podían elegir la tipología del mismo que ya empezaban a despuntar. Se cree que el nacimiento del peculiar sistema de criaderas y soleras, también llamado de corrimiento de escalas, se sitúa a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Y son varios los historiadores que explican su existencia por causas muy pragmáticas, como es la de mantener los tipos de vino que más solicitaban sus clientes, mezclando las mismas cantidades referenciadas.

Hasta principios del XIX los vinos que salen de Jerez eran básicamente del tipo oloroso, subidos de color y dulces. Pero años más tarde empezó a exportarse otro vino de color más claro, al que llamaban *pale*, más seco que los olorosos.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

Eran considerados vinos raros y en cierto modo defectuosos, pero a algunos ingleses empezaron a gustar. Y algunos bodegueros apostaron por estos vinos.

En la edición de 1809 del diccionario de la RAE aparece por primera vez referenciado el vino amontillado como “el vino pálido que se hace principalmente en Jerez de la Frontera, y el cual en su origen fue hecho a imitación del de Montilla”.

El XIX es el siglo más glorioso del pasado del jerez vino y también en gran parte del Jerez ciudad. El prestigio de sus vinos es espectacular y sus precios considerablemente muy superiores al resto de vinos españoles. Los vinos de Jerez se cotizaban a la altura de los grandes vinos de Burdeos y de Champagne.

Se consolidó una potente industria alrededor del vino: tonelerías, artes gráficas, fábricas de tapones y cápsulas, empresas madereras para cajas, fábrica de botellas... Existía una clase empresarial muy adelantada a su época. Las primeras cosechadoras a vapor que se vieron en el campo español se vieron cerca de Jerez. La primera Caja de Ahorros y un Banco de España -no fue el primero, no, pero si el primero en una ciudad que no era capital de provincia- además de alcantarillado, agua corriente, luz eléctrica en las calles o la tercera línea férrea de España, la que unía Jerez con Trocadero.

Trocadero era un importante puerto en la bahía de Cádiz, donde se embarcaban los vinos. Los famosos jardines parisinos se llaman así por la batalla que allí se celebró en la Guerra de la Independencia.

Una ciudad cosmopolita, con una ilustrada burguesía y una aristocracia de mérito, que en muchos casos es ennoblecida por la Corona con títulos como Marqués de Misa, de Mérito, Bertemati, Bonanza, Domecq, Torresoto, Almocadén o Garvey, Salobral. Títulos que se sumaron a los preexistentes de la antigua nobleza. En los años 50 del pasado siglo, la guía oficial de Jerez registraba que, tras Madrid y Barcelona, era la ciudad que más títulos tenía en su padrón. Esa nobleza configuró una ciudad salpicada de casas y espléndidos palacios de un particular y bello estilo barroco tardío.

Es en la segunda mitad del siglo XIX cuando empiezan a surgir los vinos finos. Hasta que en 1857 el gran Pasteur descubrió y puso orden en aquellos microorganismos que formaban esas natas sobre los vinos, todo ello era considerado algo negativo. Se creía que eran bacterias y no levaduras. Por tanto, hasta bien entrado el último cuarto del XIX, los finos no existen oficialmente. Vizetelly, el gran escritor inglés enamorado de los vinos de Jerez, viaja a Andalucía en 1875 y habla de la existencia de finos como el Tío Pepe o el Viña AB.

Con el control y el conocimiento de los velos de flor, nacen el fino y las bodegas catedrales para la peculiar crianza que estos vinos necesitan. Se construyen esos monumentales y preciosos edificios que se reparten por el caso urbano, alternando con casas palacios y conformando un urbanismo de gran y singular belleza.

Pero la gloria del XIX se oscureció con la aparición de la filoxera en 1894 y la pérdida del viñedo. Al plantarlo de nuevo, se eligieron las variedades de uva más productivas y se perdieron todas aquellas de las que hablaba Boutelou.

*Jerez y el jerez, palabras de vino:  
circunstancias, tiempos, sujetos y modos*

Llegados a la mitad del siglo XX cuando surge el desarrollismo y la industrialización, los Tiempos y Modos de Jerez y del jerez experimentaron grandes cambios. En las bodegas, que hasta ahora habían sido solo de crianza porque se vinificaba en las casas de viña, se empezaron a construir naves con prensas modernas y depósitos de acero inoxidable.

Tras la Guerra Civil, España necesitaba divisas, existían muchas ayudas a la exportación y se abusó de vender vino al extranjero a bajo precio para obtener las ayudas. Salvo honrosas excepciones, se atendía más a la cantidad que a la calidad. Todas estas circunstancias se unieron para que existiera una superproducción de vino mucho más alta que la convenida. Jerez y el jerez comenzaron a conjugar un Presente poco progresivo abocado a un Futuro bastante imperfecto, que se constató en la gran crisis de finales del siglo pasado, que se manifestó tanto en el vino como en el urbanismo de la ciudad.

Empezaron a desaparecer bastantes bodegas catedrales que fueron sustituidas por promociones inmobiliarias algunas de cuestionable factura. Y muchas de las casas palacio que jalonaban la ciudad -si bien no llegaron a desaparecer porque ya existía un plan de urbanismo que las protegía- sí que se fueron abandonando y arruinando.

Coincidiendo con la llegada del siglo XXI, la Gramática de los Sujetos jerez y del Jerez, conjuga Presentes muy progresivos, que hacen presagiar Futuros bastantes perfectos.

Inquietos y preparados enólogos vuelven a apostar por la viña y por las variedades más antiguas y menos productivas; los pagos -aquellos pagos de los que hablaba Columela- se ponen

en valor, cuidan y se empiezan a respetar con la solemnidad de los grandes crus bordeleses.

El jerez vino ha cruzado la barrera de la barra, perdón por la redundancia, y ha entrado con todos los honores en las salas de los mejores restaurantes. Y en sus sofisticadas cartas de vino empezamos a encontrarlos a la misma altura que estuvieron hace años. A este respecto, no puedo dejar de mencionar unas sabias palabras que hace más de 104 años pronunció el Marqués de Domecq.

*El jerez no es vino que puede estar al alcance de todas las fortunas; su rango es el del Champagne, el del Burdeos, el del Borgoña, del Rin y otros que adornan las mesas suntuosas.*

Los viñedos del Marco de Jerez empiezan a conjugar un Futuro Compuesto gracias a enólogos que reivindican los pagos. Y con ello, la vuelta al viñedo, consecuencia de lo cual las casas de viñas, que estaban prácticamente abandonadas y en ruina, se van rehabilitando poco a poco. Conformando paisajes agrícolas de placentera belleza.

Los Sujetos jerez vino, con minúscula, y Jerez ciudad, con mayúscula, parece que vuelven a conjugar buenos Tiempos, aunque las Circunstancias actuales no sean muy favorables. Y los Modos del jerez en estos primeros años del siglo XXI han experimentado un cambio espectacular. Han pasado del Modo “jerez de pie” al Modo “jerez sentado”.

Curiosamente, nosotros pasaremos del Modo sentados al Modo de pie y brindaremos porque tanto nosotros como Jerez tengamos un buen Futuro.





REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

