



SUPLEMENTO SEMANAL DE ARRIBA

AÑO I

MADRID, 20 DE SEPTIEMBRE DE 1942

NUM. 38



Origen de las palabras Jerez, Xeres, Sherry

LA etimología del nombre de Jerez no ha sido todavía fijada. El hallazgo de algunas monedas con la inscripción «Ceret» o «Ceres» pudo ser utilizado para este fin; pero pronto hubo que desecharla por falsa y arbitraria. También se ha querido derivar de los términos «Municipium Serihum» o Serihense; pero el emplazamiento de la antigua «Seria» no coincide en manera alguna con el de la población actual. Puede asegurarse rotundamente que de las antiguas colonias romanas que existieron en la región sólo ha subsistido el nombre de «Hasta Regia» en el de una colina que se llama actualmente «Mesas de Asta». Y es claro que de éste es imposible derivar el de Jerez.

El nombre actual arranca, en línea recta, del árabe *Cherch* o *Cherich*; pero se ignora si la denominación árabe fuese, a su vez, una forma semítica derivada de otra anterior, romana o prerromana. Desde luego, podemos afirmar que este nombre aparece muy tardíamente; los primeros cronistas musulmanes citan constantemente como capital de la *cora* (distrito) a Sidonia, pero olvidan citar el nombre de Jerez. Este sólo aparece cuando, por estar en ruinas Medina Sidonia, pasó la capitalidad regional a aquella ciudad (v. Gayangos, *Memoria sobre la autenticidad de la crónica del moro Rasid*, p. 58).

El faltarnos las grafías de las primeras transcripciones árabes (para el caso de que el nombre se hubiese formado sobre una designación anterior) complica y dificulta el estudiar el valor etimológico de la voz «Jerez»; y será necesario entrar de lleno en el terreno de las suposiciones, aunque deteniendo toda investigación más allá de la denominación árabe, por las razones que quedaron apuntadas al principio.

El nombre árabe, según la transcripción dada por las autoridades musulmanas (por ejemplo, al-Idrisi, 174, 206), suscita la sospecha de un estrecho parentesco con la raíz «charab», bebida dulce. Voz que pasó al castellano antiguo bajo la forma

zarope y que ha dado—con igual valor y sentido—la actual de *jarabe*. En el *Vocabulario Árabe* (Gran. 1505), de Fr. Pedro de Alcalá, se registra «zarab» en el sentido expresado (p. 433, l. 29). Más modernamente, la misma voz árabe (y no sabemos si también lo tuvo entre los musulmanes de Andalucía) se emplea no sólo en el sentido de «bebida dulce», sino en el más amplio de «vino» (Lerchundi, *Vocabulario*). A retener también que las repetidas toponimias hispánicas (Jerez de los Caballeros en Badajoz, Jerez del Marquesado en Granada, Jerez en Valencia y aun los montes de Jerez en Portugal, al norte del Duero) recaen siempre en viejas zonas vinícolas. Pudiera ser una coincidencia, pero conviene registrarla.

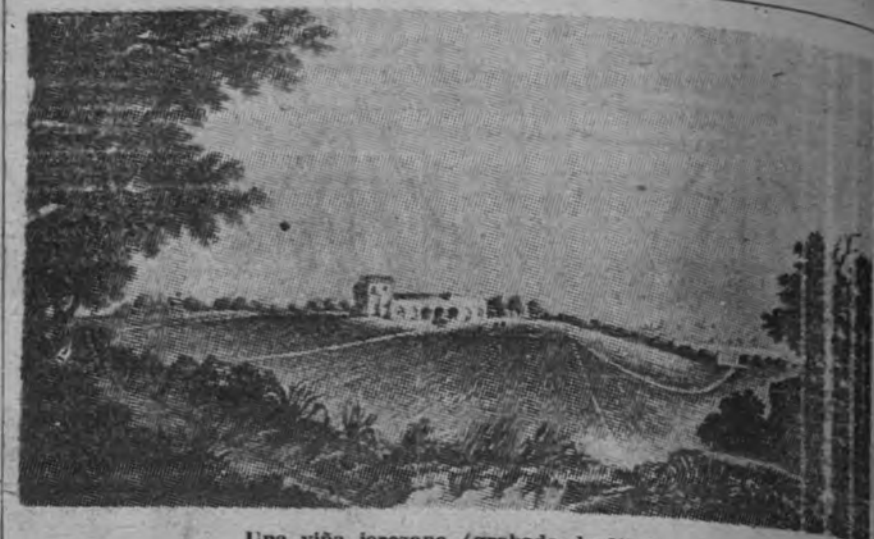
La transcripción castellana de la voz árabe fue siempre correcta. Desde la conquista de Jerez por D. Alfonso el Sabio (9 de octubre de 1264) los documentos oficiales transcriben constantemente por «Xerez»; la Crónica General, coetánea de aquellos acontecimientos, también escribe «Xerez» (página 309, l. 31). Esta forma perduró hasta el pasado siglo, en que ya se afianza la actual de «Jerez».

Las lenguas extranjeras — enemigas constantes del peculiar sonido de nuestra jota — han permanecido fieles a nuestra forma arcaica. En Francia se ha transcrito siempre el nombre de la ciudad, y aun el de sus productos (en este caso concreto de sus vinos), por «Xérés», adaptación bastante exacta a las reglas fonéticas de la lengua francesa. En Inglaterra hubo una fluctuación entre la forma más antigua, «Xeres», y la reciente y más exacta, «Xerez», que registran los diccionarios modernos, aparte de otra transcripción especialísima — «Sherry» — que merece párrafo aparte.

Esta última voz no es más que un viejo fonema inglés; la *x* inicial se transformó en los grupos *ch* o *sh*, de igual valor fonético; de aquí, que Jerez se conociese primeramente en la Gran Bretaña bajo la forma «Sherry». Desde tiempo inmemorial, y ya desde el siglo XI, el vino de Jerez que se exportaba a Inglaterra no se conocía como tal vino de Jerez, sino como «Sherry Wine», y todos los comerciantes andaluces que exportaban vino a dicho país estampaban siempre en sus facturas y aun en sus marbetes esta palabra.

Dicha afirmación está justificada por todos los diccionarios y enciclopedias británicas. Así, por ejemplo, el *Diccionario inglés Stronmonth's* (1881, sexta edición) dice: «Sherry, n. (de Xeres, en España; la *x* española representa a menudo el sonido de *ch* o *sh*) un vino blanco, rico y seco, procedente de Xeres, en España». El «*Geographical Dictionary of the World*» (edición J/B Lippincott Company, Londres y Filadelfia, 1905) dice: «Jerez de la Frontera, o simplemente Jerez, antiguamente Xeres; ciudad de España, en Andalucía, 16 millas N. N. E. de Cádiz... es notable por sus vinos, conocidos con el nombre de Sherry».

En la revista técnica «*The Wine Trade Review*», en un número relativamente re-



Una viña jerezana (grabado de 1840)

ciente (nov. 1926), se decía: «El Sherry Sack que menciona Shakespeare es indudablemente el Sherry Wine o vino de Jerez. Se ha tratado de averiguar el verdadero origen de la voz Sack, pero no se ha podido encontrar una explicación definitiva; la más admitida es que Sherry Sack significaba en su origen «Jerez (Sherry) seco». Pues debido a la popularidad de que gozaban estos vinos tuvieron desde muy antiguo desleales competidores que, desde las Islas Canarias y de Madera, enviaban a Inglaterra vinos similares que vendían bajo la denominación genérica de Sack. Para evitar la competencia desleal

se hizo necesario distinguir los que vendían de Jerez llamándolos primeramente «Jerez Sack», después «Sherry Sack» y finalmente «Sherry».

Los mismos Tribunales ingleses confirmaron lo anterior en una de sus resoluciones judiciales. En Londres, y a instancia de la Asociación de Exportadores de Jerez (que se denomina «Sherry Shipper's Association»), se presentó una demanda contra la casa Pipers Ltd., que etiquetaba y ponía a la venta bajo el nombre de «Sherry» un vino que no se producía en el distrito de Jerez. La contienda, en la que intervinieron los más afamados letrados ingleses, fue fallada a favor de la Asociación de Exportadores, especificándose en la sentencia que la palabra «Sherry» no era en manera alguna, un término genérico; que la palabra «Sherry» designaba el vino producido en una determinada región de España; al que pedía «Sherry» era forzoso darle el vino producido necesariamente en la región jerezana. Por todo ello, la Marylebone Police Court de Londres condenó, en 25 de mayo de 1935, a la casa Pipers Ltd. a una multa de 20 guineas y 75 más de costas.

Lo expuesto demuestra que tanto el uso inmemorial como el significado vulgar y el etimológico, los diccionarios, enciclopedias, revistas técnicas y la misma decisión judicial, están unánimemente conformes en que la palabra «Sherry» es una transcripción inglesa del anticuado Xerez, y, por lo tanto, sinónima de nuestro Jerez actual.



GARVEY Fino "San Patricio" Coñac "Dictador"

Año I - Madrid, 20 septiembre 1942 - Num. 30



Vinos de España

Portada, de Serny.

Ditirrambo solar al vino, por Pedro Mourlane Michelena. Pág. 3.

La vendimia, el mosto y el vino, por Antonio García Romero. Pág. 4.

La tierra del vino, por Luis Filgueiro. Página 5.

Los vinos de La Mancha, por Juan Marcilla Arrazola. Página 6.

Vinos catalanes, por Claudio Oliveras Massó. Página 7.

El Jerez, vino de abolengo y fuente de riqueza, por el Servicio de P. del Sindicato Nacional de la Vid. Página 9.

Elogios del vino (antología). Pág. 10.

Laude y memoria de los vinos gallegos, por Alvaro Cunqueiro. Pág. 11.

La Rioja y sus vinos, por Moisés Martínez Zaporta. Pág. 12.

Vinos de Canarias, por Francisco Alonso Luengo. Pág. 13.

Vinos de Andalucía: El Jerez, por Gonzalo F. de Bobadilla. Pág. 15.

Fraudes en los vinos, por Isidro García del Barrio. Pág. 17.

Valor higiénico y alimenticio del vino y Noble ejecutoria de la Manzanilla. Pág. 19.

Flor medieval de los vinos, por Manuel Ballesteros. Pág. 20.

Ilustraciones y viñetas de Tauler, Serny y N. del Prado.



MITIRA MBO SOLAR AL VINO

Por PEDRO MOURLANE MICHELENA

ALELUYA tres veces a los vinos, que nos traen desde el fondo de las edades la prosperidad y el contento. Antes que Enrique el bearnés, que los bebía en taza, otro Enrique, medio mago, el del "Arte Cisoria", creyó que eran nuestra segunda sangre. Que los siete notarios más viejos de la Cristiandad den fe de que el vino, antes que la leche de la loba romana, circula por las venas de la Europa patricia. Que lo bebían después romaneamente, como se bebía el "quum perfusa mero spumante falerino" y opongán ese rito de las siete canas de notario al aire, siete "sies" a los "noes" gangosos de la pudibunda y del cuáquero. Del "Gotha" de los vinos de Francia, de Mauricio des Ombleaux, nobiliario de cepas anteriores a las cruzadas; las cepas de Anjou o de la Turena, de Nantes o del Saumorois, de Pouilly o del Ródano viejo, del Beaujolais o de las colinas alsacianas ¿quién no ha hablado? Dios nos dé cien años para predicar a muchas generaciones que el beber es cosa santa. Anegüemos en torrentes de risa a la Medicina asinaria, que ha prohibido en sus Indices el vino. Riamos, sobre todo, los últimos, que son los que rien mejor, por bien que rían los primeros. El vino, que es tan viejo como la Medicina—enseñamos siempre—, casi tan viejo como el Diablo y no menos facultativo que él, alegra el corazón y lo cura si está enfermo, como cualquier órgano que lo esté.

No el "Gotha" de los vinos de España, pero sí un libro sobre ellos existe que ojalá sea contado en el gran día. Lo ha menester el autor, que compuso también ciertas obras en las que sólo el cinismo es mayor que la licencia. Quien no se embarca en amor para surcar la noche porque ve el escollo antes que la estrella, no es de los nuestros. Pero menos lo es quien no comparte nuestra náusea ante la novela

llamada en un tiempo erótica, que no ha pasado por filtros y filtros la salacidad o la concupiscencia. ¿Diremos su nombre? ¿Para qué? Entre muchos libros de los que corrompen, uno escribió de los que edifican: "Los vinos de España". "Ya será hora—escribe en el prólogo—de que dedique mi pluma a

vaso vacío. En los Burdeos sostenían "il grido" un "Chateau D'iquen" 1917, que conocemos, y un "Chateau Laffite" de 1878 (un poco demasiado viejo quizá), sobre el que no tenemos referencia que valga. Otro paréntesis. (Petronio elogia un vino de cien años; Plinio uno de doscientos que le recuerda por

Montefiascone, estaban tampoco en las bodegas reales.

No desprenderemos demasiado de ausencias que hoy nos chocan más todavía que entonces. Entre 1934 y 1942 han corrido ocho años, en que está condensada la virtud renovadora de ochenta. A una concepción de la Historia y a una concepción del Estado corresponden unas preferencias en la amistad con los reinos o con las repúblicas de Europa. Ciertamente, en los anales de cada nación hay momentos en que la guerra, con sus altos rigores, pone en estado de sitio a las almas y les fuerza a la austeridad en todo. Hay que retraer entonces, si el cuerpo de la molición, el paladar de las salsas que han añadido a la civilización cartas de legitimidad, y de los vinos que nos reconfiere, salud, ingenio y fuerza.

Días de gran cuaresma son éstos, en que las armas se alían a las letras para ejercicios austeros mientras mudan bajo el fragor de la contienda el decorado del mundo. Abrase pronto a otros vinos nuestra hospitalidad mañana, y que ellos, en dulce alternativa con los nuestros, despierten en las naciones amigas la canción de vida y de esperanza que el universo espera. Milenarios como Noé son nuestros vinos, como son milenarios nuestro pan y nuestro aceite, y están hechos tan milagrosamente, que tornando a nuestra mesa, día a día, un siglo entero, no nos cansan. Pan, vino, aceite: ellos son especies sacramentales a las que la gracia divina acude. En vino, pan y aceite ha sentido España su eternidad, por la que haga Dios que hiervan gozosamente en sus cubas los vinos de Rueda o de la Rioja, o los de Jerez y Sanlúcar, y aun los chacolies tímidos de Vizcaya. Días luminosos vengan en los que el beber ahuyente de nuestro ánimo toda bruma y en los que los vinos nos traigan del fondo de las edades, de terruño en terruño, la prosperidad y el contento... ¡Amén!



La Reina Regente, Doña Maria Cristina, bebe en una reunión de coroneles por el honor y la gloria del Ejército

exaltar una cosa honesta." Un día se habló del gran número de los que se salvan y de la mitigación de las penas eternas. Tema es éste que nos está, naturalmente, vedado; pero creemos que a aquel autor le costará salvarse. ¿Que lo bueno que hizo, en todo caso, incline la misericordia del Juez Supremo como inclina nuestro juicio! Exalta aquel autor las regiones vinícolas, las bodegas y las marcas de la nación: las de Rivero y Tostado de Monterrey; las de Toro y Zamora; las de Rueda y Nava del Rey; las de Rioja, cuyas viñas, como algunas francesas, merecen que los regimientos al pasar rindan honores militares; las de Carriñena y el Bajo Aragón; las de la ciencia del Tajuña, Arganda y Toledo; las de Valdepeñas y Montilla; las de Jerez y Sanlúcar de Barrameda; las de Málaga; las del condado de Niebla y Alicante; las del "Cuarte" de Valencia y Cataluña.

Asistimos en 1934 a la subasta de vinos y licores de las bodegas de los Palacios Nacionales de Madrid y de El Pardo. ¿Había allí, nacionalmente hablando, tesoros? En lo que las listas de los doscientos cuarenta y cuatro lotes mostraron muchas regiones no estaban representadas. En vinos, los del marqués del Riscal ofrecían segunda sangre a la lealtad palaciega y humor de escaramuza a las alabardas. En vinos franceses, los de Borgoña (Romanée, Corton, Chablis) se negaban, a su modo, a que la Monarquía viviera del perfume de un

su densidad la miel cuajada. Bajo el manto más egregio se esconde un mal bebedor, y ciertos vinos de Grecia o del Latio—el "chio", el "phanée", de color de ámbar, o el "cécula", que pide clausura de cien llaves—cuando son muy viejos se maceran cinco meses en bálsamos, como la adolescencia especiosa de Mardoqueo. Con todo su griego y su latín, eso... se cuenta, pero no se bebe. "Bene ætate fert", lleva bien su edad: este fué un requiebro para vinos achacosos que se reencuentran con menta y hasta con mirra, para senadores de tres papadas. No el gusto, sino el decoro, rechaza tales mixturas.)

Nos dolimos en la subasta real de la ausencia de los vinos del Rhin y del Mosela—los grandes blancos de Pfalz, del Ruwer o de Worms—, que pueden en los días tórridos ser casi helados ortodoxamente. Los vinos italianos, no ya los "chianti", casi tópicos en su "fiasco" ventrucho y en su camisa de paja, o el rey de los vinos del desierto de Sicilia, el Marsala, o los Capris de Nápoles, sino otros menores, pero familiares aquí: el "cotto" de los Abruzzos, el "ciré" de Calabria, el "valpolicelli" y el "bardolino" rojo o el "soave" de Venecia, para el pescado; el "grumelli" o el "gricani" de Lombardía; el "bárola", el "barbera" o el "nebbiolo" del Piamonte; el "cinque terre", "ligur" y tantos otros faltaban en la lista de los lotes que salían a la venta pública. Ni los grandes "crus" de la Emilia o de la Romagna, ni los más ilustres de Roma o de Frascati, Cesarissi o

Montefiascone, estaban tampoco en las bodegas reales.



LA VENDIMIA, EL MOSTO Y EL VINO

Por ANTONIO GARCIA ROMERO

EL VISEDO Y LA CEPA

El viñedo en España es uno de los principales cultivos. Quitad el trigo, con sus cuatro y medio millones de hectáreas de siembra; el olivo, acaso la cebada, y ya viene la vid, la cepa, el arbusto sarmentoso y en ocasiones trepador de hojas amplias, palmíneas, lobuladas, de enroscados zarcillos, de flores pequeñas y verdosas en racimos compuestos, de redondos frutos en baya... La vid ocupaba hace unos años—no habrá habido gran variación—1.250.000 hectáreas de nuestro suelo, produciendo, término medio, treinta y cinco millones de quintales métricos de fruto, que venían a ser, en mosto, unos veinte millones.

La cepa, toda seca y retorcida en invierno, negra como madera muerta, al soplo de la primavera, maga del campo, realiza anualmente la maravilla de una asombrosa mutación. Primero, unos «lloros», aflujo de savia que anuncia vida; luego, unas yemas abuladas revestidas de muy suave pelusa, las hojas, y esos largos tirabuzones que son los pámpanos y, por fin, las uvas, los racimos: globitos de diversos colores llenos de un zumo dulce, elaborado con el concurso, siempre pródigo, de la tierra. El tocón arrugado, de brazos sarmentosos y enjutos, reducidos por la poda casi a muñones, tenía y guardaba, como esas abueñitas buenas de los cuentos—dulzura en los ojos, miel en los labios—un tesoro de azúcar.

LA VENDIMIA

Han pasado los días. Horas cuajadas de preocupaciones, de peligros. Plagas: la pira, el cenizo u oídio, el temible mildiu; nubes que pueden traer piedras; sequía... Pero la cosecha se ha logrado. ¡Debe pensarse en la vendimia!

Gozo de mirar los majuelos. El amarillo, más o menos pajizo, de las hojas de uva blanca contrasta con los tonos carmín y púrpura de los limbos arrebolados, con el pavo subido de los «puestos» de tinto. El aspecto fuerte y pujante, vigoroso, de los viñedos sanos, de los pagos bien atendidos que saben de labores y abonos: cepas que sintieron sobre sus hojas el polvillo tenue, amarillo-verdoso, del azufre y la lluvia sutil, finísima, del caldo bordelés, destaca junto al raquitismo y pobreza de viñedos abandonados; de vides olvidadas y hambrientas, torturadas por toda clase de miserias. Lección de hechos, de realidades, que centra por los ojos y da su premio al buen cultivo y al celoso viticultor.

—Ea, chicas, a vendimiar...

Van cuarenta o cincuenta fechas desde que las uvas «pintaron»; a partir del cambio de color... De entonces acá ganaron poco a poco en azúcar; modificaron, rebajándola, su acidez; acumularon en su masa tanino, materias colorantes...; consiguieron sabor y aroma. Su cabllo, rabo o pedúnculo, del que ahora se sueltan fácilmente, es muestra ya duro y leñoso, como agostado; las pepitas o semillas oscurecieron; la piel o película es transparente; la uva, traslúcida, llena de carne—pulpa—dulce y sabrosa. «Picad, picad», se dicen los pájaros unos a otros. Los golosos de los chicos se sienten pájaros. Tras ellos, los «grandes». Y, entre unos y otros, meditando miedo con su aguijón, las avisas...

—A vendimiar, ¡a vendimiar!

Pero antes de meterse en faena tienen que ultimarse muchas cosas. Dicen que «la vendimia hace el vino». Mas vendimia y vino piden limpieza. Buena parte de las enfermedades de aquel se deben a gérmenes patógenos. Y éstos se hallan en todas partes. Hay que repasar y limpiar los cestos, cuévanos o portaderas y demás recipientes destinados a contener los racimos; que desinfectar el material de vasija de la bodega; que azufrar toneles, tinajas y toda suerte de corderos o depósitos; que recorrer lagar y bodega, encalando muros y techos... Hay que «hacer sábado», pero en gordo. Que todos los útiles y máquinas: prensas, despalladoras, estrujadoras, filtros, bombas y mangas de trasiego, se froten con cepillos fuertes y agua abundante y, mejor, con soluciones de sosa o de ácido sulfúrico. Estos productos, más alumbre, sal de amoníaco y permanganato



to potásico serán, en cada caso, la base para el tratamiento obligado de lavado y desinfección.

Si, a vendimiar... Pero elijamos bien el día de dar comienzo. La vendimia no se puede hacer a fecha fija todos los años, ni empezar tampoco el mismo día para todos los majuelos del término. Cada terreno y cada «palo», el estado del mosto y la clase de vino que nos proponíamos elaborar piden un momento distinto.

No basta el bando autoritario que divulga a gritos el pregonero: «¡Di orden del señor alcalde...!» para «echar» la vendimia. Hemos de tomar, previamente, ciertas medidas. Andar la viña y recoger en fechas próximas entre sí—cada dos o tres días—diversas muestras medias de mosto. Para saber de su azúcar, que será alcohol, y, asimismo, de su acidez, ya que de la relación entre ambas, de su buena armonía, depende el valor enológico del mosto; esto es, la calidad del vino.

Sigamos de cerca, en estas jornadas de septiembre y de los comienzos de octubre, el proceso de la madurez de las uvas. El uso de los graduadores de mosto o mustímetros, que por la densidad de aquel revelan su azúcar y el de los acidímetros, es tan sencillo como preciso para quien pretende hacer bien las cosas. Los pequeños aparatos, de muy fácil manejo, indican, mejor que bandos y redobles y tanteos a «ojometro», cuándo conviene principiar la vendimia.

Es entonces cuando los policromados viñedos se pueblan de esas pintorescas cuadrillas de mujeres y chicos—«cruces» las llaman en Castilla—, que tijera o navaja en mano, para que el racimo no se desgrane al tirón, y la lengua suelta y expedita, se lanzan a recoger la cosecha. Las caricias del sol, los efectos del zumo de uvas, la compañía y ocurrencias de los hombres, mozos y viejos, hacen de la vendimia un cuadro alegre y animado, sazonado con la sal y pimienta de «vayas», pullas y otras bromas y burlas, que vuelan, como mariposas alondras, sobre los lineos del viñedo.

EN EL LAGAR: EL MOSTO

Las uvas llegaron al lagar, los obreros, con los pies desnudos o calzados con piso de esparto, calcetines de lienzo fuerte lavable o planchas de madera claveteada—zonas de vinos de Jerez—, y, cuando no los hombres, las máquinas (pisadoras, despalladoras—pisadoras)—las hacen materialmente papilla, separando sus partes blandas del raspón o escobajo. Corre la sangre; fluye el mosto, ese líquido pegajoso y espeso: agua, azúcar, ácidos, sustancias mucilaginosas, gomas, materias pécticas y nitrogenadas, sales minerales, tanino, colorantes, diastases, etc., que «parece indispensable» para elaborar vino y que, no obstante, el más torpe de los taberneros imita con agua de pozo y anilinas.



No acaba aquí el suplicio. El mosto, ya en las cubas—conos y cubetas de roble, vinos caros y olorosos—; en las tinajas, no pocas altas y panzudas como las del Tódos interiormente de cemento, de azulejos o losetas de vidrio; en los diversos corderos, sufre frecuentes «correcciones» para evitar o reducir sus defectos y, también, la acción de las levaduras, tan poca cosa, que habría que colocar cien en fila para lograr la longitud de un milímetro. Y esa legión de microorganismos, llamados metan adheridos a la piel u hollejo de las uvas maduras y que, por la pisa, se incorporan al mosto, arman en éste una verdadera revolución.

A la superficie de cada recipiente con mosto afluyen, constantemente, miles de burbujas gaseosas. Se diría que hierve el líquido. Y, en sus entrañas, los principios químicos que contiene libran enconada batalla. Unos ganan y otros pierden en la pelea. Hay muertos y desaparecidos. Cuando se firma el armisticio y cede la fermentación tumultuosa, se puede decir que el mosto es vino. Pero su azúcar ya no es tal; se ha convertido en gas carbónico, alcohol y glicerina; el bitartrato de potasa se hace insoluble; aparecen unos cuantos ácidos volátiles; crece el tanino y las materias colorantes... ¡Una verdadera transformación!

Aquel mosto, oportunamente corregido y bazuqueado—si tenía «sombrosos»—es ya el rojizo o dorado néctar capaz de producir en el hombre—y en las mujeres, por supuesto—esos estados de inconsciencia designados con las palabras «merluza», «éptima», «cogorza», «tablón», y otras, también absurdas. Pero todavía falta «criar». Tras el descube: traslado del vino recién hecho a los toneles, sigue una larga serie de prácticas: rellenos, trasiegos, clarificaciones, filtrados, etc., que constituyen su crianza. Cuando ya está en forma y tiene «bouquet» y todas esas cosas que sirven para subirle el precio, se le embotella, se le pasa a una cueva oscura y se espera a que se cubran los cascos de telarañas. Esas telarañas que, por contagio, pasan a los ojos del que lo bebe.

VINO ESPAÑOL

Y ya está. Ya tenemos—referido todo el proceso en cuatro palabras—ese vino que nos acredita en el mundo y del que, muy justamente, presumimos. Como dice «España», en «La patria chica», de los Quinteros:

«Yo soy español,
Yo soy de la tierra dichosa
Del vino y del sol...»

Tierra de vinos... De los famosos vinos de mesa de la Rioja y Galicia; de los de Castilla la Vieja, que aun serían mejores si se decidieran a hacerlos bien...

Tierra de vinos licorosos: El oro líquido de Jerez y Montilla; la manzanilla de Sanlúcar; la dulzona golosina del vino de Málaga; los ricos rancios de Ampurdán; las malvasías de Cataluña y aquel amable vino de Rueda...

Tierra de tintos muy adecuados para mezclas: los de la zona de Levante. Criadora de esos tipos blancos de la Mancha tan neutros que admiten cualquier sabor. Y de los muy notables, de pasto, de la ribera de Navarra. Y de los de Barros, en Badajoz. Y del rosado chacolí, de las Vascongadas. Y de esos espumosos de Cataluña, que imitan al ruidoso champañ. Vinos que fluyen de esas cepas bajas que arrastran sus frutos por el suelo o de esbeltos parrales—productores, muchos, de uva de mesa—que tejen con los tirros de sus racimos el más preciado toldo.

No hay fiesta ni hora feliz en nuestra vida que no se festeje con unas copas: «Eso hay que mojarlos». Ni pena que no se trate de ahogar en vino.

Y, sin embargo... Es muy posible que algún médico os diga: «No beba usted, el vino le hace mucho daño... ¡Boberías!... El ilustre doctor Decres expone en un libro lo que es el vino: lo más higiénico, lo más sano, lo mejor que cría la tierra.

Apreciación aproximada de la producción de los mostos españoles según las diversas elaboraciones (1)

Vinos tintos comunes	8.000.000	hectolitros
Idem blancos rosados	6.500.000	—
Idem rosados y claretes comunes ...	3.800.000	—
Vinos tintos finos de mesa	250.000	—
Idem blancos finos de mesa	260.000	—
Vinos rosados y claretes finos de mesa	70.000	—
Vinos licorosos dulces	225.000	—
Vinos licorosos secos	250.000	—
Mistelas blancas	120.000	—
Mistelas tintas	80.000	—
Vinos espumosos	10.000	—
Mostos azufrados	100.000	—
Mostos estériles	10.000	—
Mostos concentrados	70.000	—
Vermout y otros aperitivos y vinos tónicos y medicinales	10.000	—

(1) Datos de un año de cosecha normal.



"LA TIERRA DEL VINO"

Por LUIS FILGUEIRA



ENTRE todas las comarcas abundosas de vino hay una, extendida en tierras castellanas junto al Duero, que se llamó así siempre: la Tierra del Vino. Igual que un poco antes, en el curso del río, se han llamado los predios y el paisaje Tierra de Pan y Tierra de Campos. En realidad, aparte de que en estos parajes se cosecha un buen vino, no es frecuente se sepa por qué la tradición conserva esta adjetivación conmovedora de unas tierras, unos pueblos y unos campos. Sin embargo, es así, a pesar de que hay muchos lugares de vinos bien cantados y contados, porque en ellos también el vino es bueno. Es la tierra de que ya se sabía en el siglo XIII—y no hay quien lo mejor—que podía dar el premio a cualquiera que cantara en mester de joglaría fablas y romances de esa tierra misma; y que por cantarlos en serio pidió, también seriamente para sí, Gonzalo de Berceo la recompensa de ese vino a sus cantares: el «vaso de bon vino» que bien valdría, según su fe, la parla con que recrea a cualquier vecino de esas tierras.

El bon vino que apaga la sed del segador, que calienta en la madrugada al campesino que ara, que acompaña al caminante y al arriero, que es unión del amo y el criado en la preciosa artesanía del agro y que sabe a todos lo mismo que supo a los soldados en esos mismos campos de Pelea Gonzalo, cuando la victoria tras de la batalla allí lograda por la unidad de España. Aquella batalla librada ante la presencia del Duero y de sus vides, librada por mantener el reinado de Isabel frente a los partidarios de la Beltraneja, entre Zamora y Toro. Ese vino es igual que entonces ahora; y es igual también al vino que antes fuera fruto de esos mismos campos.

Viene de lejos. Muchas leguas de río en el espacio, muchos siglos de savia en los sarmientos, para dar—no dudarlo—idéntico sabor, idéntica frescura y hasta también idéntica alegría al que lo bebe hoy.

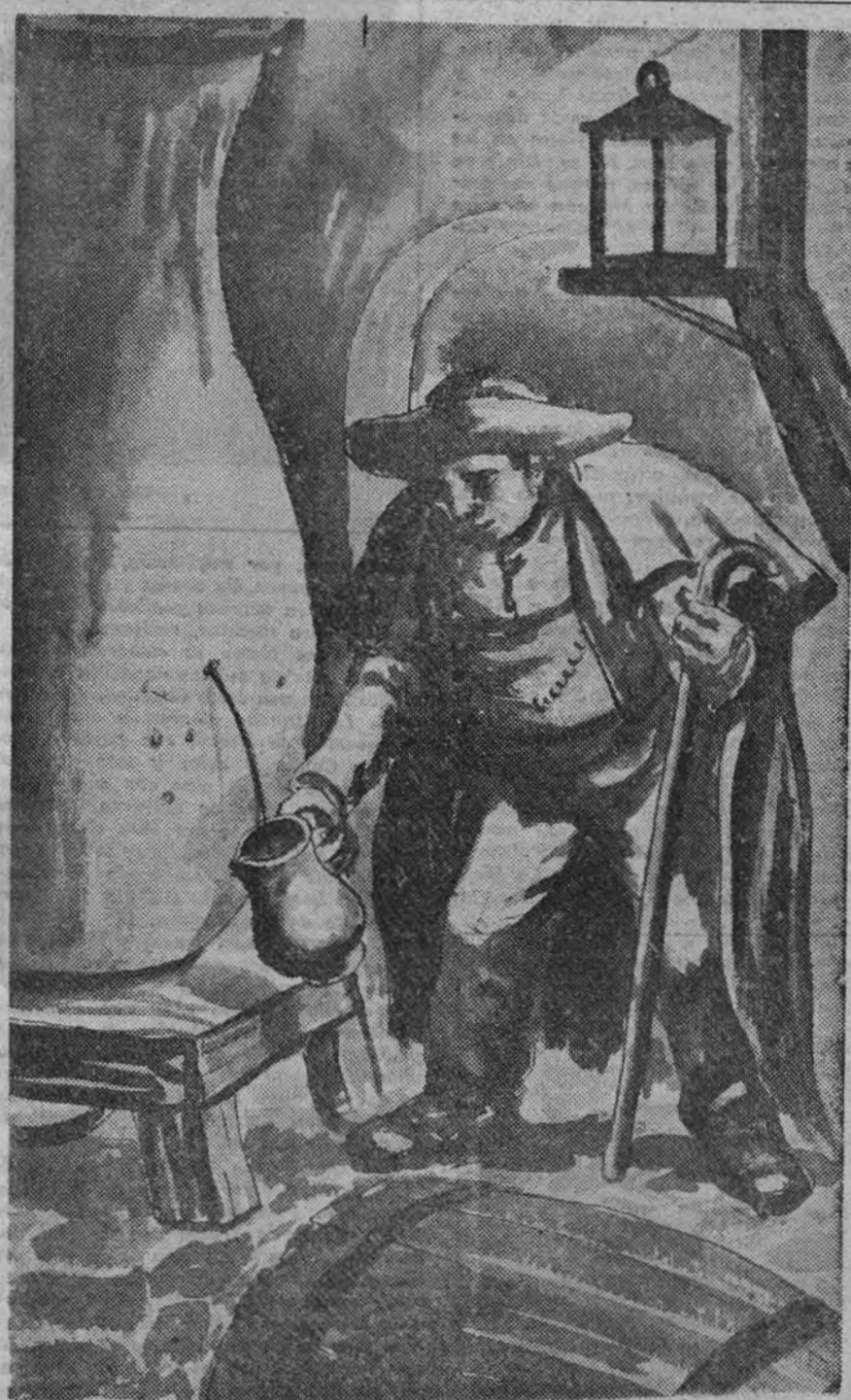
Sobre un pohino, junto a la añosa cuba en que seguramente caben hasta ochocientos cántaros, hemos pensado muy seriamente en la genealogía de estos mostos. Se puede suponer muy fácilmente que se laboran y preparan lo mismo que en el tiempo de los celtas, cuando alcanzaron el campo de Zamora. Algo hay que garantiza origen tan remoto; y es que existen unos pueblos en España situados allí y que valientemente se titulan de alguno de estos modos: Moraleja y Morales del Vino, en el partido mismo de Zamora; Cubo de la Tierra del Vino, en el de Fuentesauco, y con ellos, aunque no con apelativo tan sincero, otros que muestran también el ser, desde antiguo, predestinados a la producción habitual del vino, tales como Cubillas de Santa Marta, en Valoria la Buena; Viñuelo, en Bermillo de Sayago; San Pedro de la Viña, en Benavente; Vivinera, en Alcañices; Cubillas, en la Nava del Rey, y Villavendimio, en Toro. Pueblos todos del vino, que es algo distinto que ser vino de pueblos. No quieren estas viñas ni estos vinos comparación alguna. Saben de su egregia realidad sin competiciones; y no importa seguramente al que los bebe hacer comparación que, en el lenguaje que habla, es siempre odiosa. Pero ahí está la estirpe y la solera; pureza y vejez a las que importa poco marcar años de las cosechas, por-

que vienen una y otra derivados a través de los tiempos, en los mismos envases de la Historia, que, aunque ignoran su primera madre, estaban radicados en los pueblos que se llaman de forma tan precisa como los que hemos recordado. La madre y la solera se mantienen por una sola cosa: la bendición de Dios.

A este centro geográfico que se llama la Tierra del Vino no cabe llegar repentina o improvisadamente, porque hay unos vecinos bacillares en comarcas circundantes ricas también en vino de calidad señera. Vinos singulares de tierra de Burgos, representados de la mejor manera por aquel clarete que algún día nos han servido en la taberna junto a la Catedral. ¿No recordáis, combatientes de España? Era en un vaso tosco, pero claro, donde parecía recogerse un poco de agua con una sola gota de sangre diluida en ella. Más allá, más abajo, en el curso del río o de sus afluentes, Cigales—el vino de Cigales y de Corcos!—, para llegar después

no, extendidos a uno y otro lado de la cuenca del Duero, hasta el Esla, que separa las serranías zamoranas de la tierra de alcores y llanuras.

Las viñas se han fortalecido durante siglos en estos lugares, y, aunque es tierno hasta el tronco de las cepas, por las entrañas de las vides corre una savia ardiente, que va a dejar después a los sarmientos completamente secos y abrasados. Son esos sarmientos que, en manojos, habréis visto formados junto a los viñedos después de cada poda, en espera de ser acarreados al hogar, donde pondrán por el invierno las tintes granas de su fuego en las mejillas de los labradores, que acaso sienten sus pechos henchidos del templado aliento que el vino mismo da a sus entrañas. Viñas de Toro, que, como dice el refrán, «no las tienen todos». No las tienen todos; solamente estos pueblos de la Tierra del Vino. Y ya que de refranes me he acordado, viene al dedo aquel otro tan cierto: «Vino de Toro es como el oro y



a Sardón y Tudela en una variante perceptible, legua a legua, del sabor y el ardor de cada cuba. Así hasta Tierra Medina, Rueda y La Nava. Los vinos que se crían en todos estos sitios no han querido buscar al bebedor en lugares lejanos; quieren ser bebidos en su pueblo, junto a la cepa misma en que nacieron. Siendo así, ningún cosechero se preocupó jamás de encabezar los vinos para que pudieran remontar, sin detrimento de su esencia, sierras ni latitudes. Ahora se hace algo de esto ya y no resulta mal, pero hay quienes, en el partido mismo de Valladolid, preparan sus caldos con pretensión de amontillados, y metiéndolos en botellines como los de vermut, los lanzan al mercado aperiitivo en las calles y plazas de León, Salamanca, Valladolid y Palencia... ¡Dios los perdone!

A través de esta excursión llegamos a la Tierra del Vino, cuyos límites arcifinales van desde poco más allá de la salida de Tordesillas, pasando por Toro, hasta el límite de Salamanca, en el Cubo del Vi-

prieto como el moro. Porque es así: prieto, espeso, rico y precioso, bien graduado y espumoso, con una espuma tintada en sangre del otro toro: del toro que pasta por estas riberas del Esla, del Duero y del Tormes.

¿Cómo sabe el vino de Toro y de las comarcas circundantes? En todos los sitios donde un pellejo de vino puro se estrabese a recipientes de cualquier naturaleza—cuba, pipa, damajuana, botellas...—, si ese vino es tinto, deja un olor que es justamente el sabroso matiz de los vinos de Toro. Este es el tipo conocido, pero de pueblo a pueblo, en estas tierras, cambia el tono, la fuerza y el color. Cambia multiplicando singularidades que los nativos veedores del país conocen bien; pero aquí los catadores no se limitan a paladear, beben un trago largo y silencioso, para después decir: «Este es de Villarbalbo; este otro, de Corese».

En cada uno de estos pueblos, y en tantos otros más que están junto a ellos, hay un montecico o teso que domina todo el



término municipal. Desde estos alcores se puede contemplar el viñado junto a los pinares insertos en un fondo de barbechos y presos en la red dilatada que trazan las lindes todas de los predios; más allá, siempre el río jalonado de arboledas, y en cualquier sitio próximo, una dehesa. Es la vega que se ve desde esos tesos—que hay vegas dilatadas en Castilla—el suelo donde padece el tronco de la cepa para beber y agotar el jugo exhausto de las entrañas del secano. Se extiende la vista desde la misma puerta de la bodega, porque para eso está ese montico en el pueblo, para guardar en su seno las hondas entrañas de las bodegas.

De cualquier modo se exprimen las uvas para dar vino en estos paisajes: pisa de labrador y prensa romana. Después dejar dormir y sisear el mosto tan sólo unas semanas, sin que nadie sea osado de entrar en la bodega. Y ya está hecho el milagro. Hoy, lo mismo que hace mil años. Cuando se trata de vino de Zamora y de Toro se desea que siempre sea así: la cosecha del vino como alcan—seguido de una labor agrícola tan sólo, sin distinguir el cultivo de las uvas con el cultivo de los caldos en formas enológicas. Porque esto basta para que refresque en el estío y caliente en invierno, según dijo Medina Bocos, un poeta de esa tierra. Lo que si se sabe es que este vino no se sube jamás a la cabeza; puede embriagar el alma, pero no emborrachar. Quizá se venga luego, servido en las tabernas, por cuantas cosas le hacen. Pero aquí nunca hubo reyerta después de beberlo; eso queda para cuando este vino es mercancía y deca sobre los mostradores.

A la luz del candil, porque no hay otra luz en las bodegas, el vino hermana y une; es alimento y reflexión; incita en los días de bodas o bautizos, y consuela en las horas augustas del dolor.

Es un vino bueno y fraternal; es un vino que iguala a todo el que lo bebe; y como está guardado en cubas tan antiguas que saben cuanto hay que saber, porque en sus lomos se han proyectado desde siglos sombras de los que van a la bodega, lleva experiencia y calma a los labios sedientos. A la luz del candil, abierta la espita, brota un roto chorro de rubies, que, recogido en la vieja mortera o en el vaso de vidrio roto, pasará a templar el anhelo.

En otro tiempo las vides fueron cultivadas por su dueño, y hay en las viejas casas de los pueblos diplomas con doradas monedas y complicada tipografía que recuerdan los premios y menciones ganados en cualquier Exposición. El vino si que ahora siendo igual, aun cuando el galardón esté empolvado y en el olvido. Esto es lo mismo, porque este vino no puede tener mejor recompensa que el beberse lo mismo que lo bebieron los abuelos: sin gusto complicado y tal como simplemente ha nacido de la tierra.

Y también el premio al pasajero, al caminante, al que por un momento pasa por todos estos sitios, a quien puede decirse como decía el poeta mencionado:

Que todos los favores que pides el Destino, aun creyendo, en tu honor, que los mereces, no valen muchas veces lo que un trago de vino.

Y pensar que, como siempre, el poeta estaba en lo seguro.



los VINOS de la MANCHA

Por JUAN MARCILLA ARRAZOLA



Si hubiera que aplicar a una sola comarca en el mundo el nombre de "tierra del vino", no dudáramos en la elección. Esa comarca sería La Mancha, porque si bien no sería imposible buscar otra, menos extensa, ciertamente, en la que el viñedo ocupase andlago porcentaje en la superficie cultivada o que sobresaliese en algún aspecto de la producción vinícola (cantidad, calidad u originalidad de sus vinos, etcétera), en ninguna llegaría a ser la vid y el vino tan consustancial como lo es para la región manchega. En ella la vid está "en su propia casa" y en las bodegas el buen vino parece que "se hace solo".

No se trata de impresiones turísticas, a la vista de tanta viña y de tanta y tanta tinaja. Hay causas fundamentales para que la viña sea insustituible y para que el vino sea la mayor riqueza de la amplia porción de la meseta Central que comprende a toda la provincia de Ciudad Real y a una buena parte de las de Toledo, Albacete y Cuenca.

Los suelos son allí variados, pero siempre "viñeros".

Tierras sueltas, de "garbancillo", gravilla de caliza concrecionada (en gran parte de la región) o de areniscas rojizas (en las proximidades de Alcázar, por ejemplo) o de arenas cuarzosas (algunos suelos de Valdepeñas) o de margas calizas, con subsuelos, a veces someros, de toscas ricas en carbonatos de cal y, menos frecuente, de areniscas duras. Tierras pobres, salvo las de vegas y fondos, fáciles de labrar la mayoría y de limpiar de malas hierbas, secas o muy secas, pero que conservan frescura en capas hondas, a las que con buen cultivo llegan las raíces de la viña y no alcanzan las de los cereales. La misma filoxera ha visto frenada su destructora actividad en muchos de estos terrenos, y lo que fué rápida tragedia en otras regiones se trocó en lenta propagación (en la Mancha), que dió tiempo a todas las soluciones... cuando no se quiso cerrar los ojos a la evidencia.

El clima es duro, estrictamente continental, pero, para la vid, sólo las heladas

basta un cultivo extensivo, algo cuidadoso, para lograr aceptable producción, no obstante la escasez y mala distribución de la lluvia. En situaciones más favorables y con cultivo esmerado es posible obtener grandes cosechas. Claro es que no todo son venturas para el viticultor manchego en lo que se refiere a condiciones climáticas, pero si se comparan sus adversidades con las que se sufren en otros países y regiones, se advierte el privilegio de La Mancha, en donde el coste de producción de uva y de vino es seguramente el más reducido del mundo entero.

La elaboración de buenos vinos es igualmente fácil, porque los mostos de uva sana y bien madura casi siempre son robustos, como los vinos resultantes. ¿Cómo de otro modo podrían resistir la larga conservación en envases de tan deficiente cierre como las tinajas, con un mínimo de trasiegos y otros cuidados posteriores a la fermentación?

A pesar de todo ello, la viticultura manchega ha sufrido largos períodos de crisis, en los que la oferta se congestionaba y los precios de venta se igualaban o descendían por bajo de los de coste de producción, aun siendo éstos ínfimos en los años a que nos referimos. No se redujeron las superficies de viñedo, porque son muchos los secanos de La Mancha para los que no fué fácil, ni lo es, encontrar cultivo más remunerador.

Hoy las cosas han cambiado tanto que pudiera ocurrir que se olvidaran tiempos pasados y se creyese que la historia no puede repetirse. Con la uva a 1,20 ó a 1,30 pesetas el kilo, es poco grato el recuerdo de los años en que había dificultad de colocarla a 9 ó 10 céntimos.

Hoy se replanta con entusiasmo en La Mancha (y en toda España), y bodegueros y, todavía más, viticultores, ven recompensados sus trabajos; pero hace falta, precisamente ahora, refrescar la memoria para no volver a incurrir en pasados yerros.

Toda La Mancha es productora de vinos, que se venden en su primer año, y las demás elaboraciones suponen poca cosa en el volumen total de caldos, que es tan considerable que supone de 1/4 a 1/5 de la cosecha española. Sin conceder valor de certeza a las cifras, dan idea de las elaboraciones manchegas los siguientes datos aproximados que deducimos de los que figuran en el Anuario Estadístico de las Producciones Agrícolas del año 1935, para el conjunto de las provincias de Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete (conjunto que excede a La Mancha propiamente dicha, de la cual aisla-

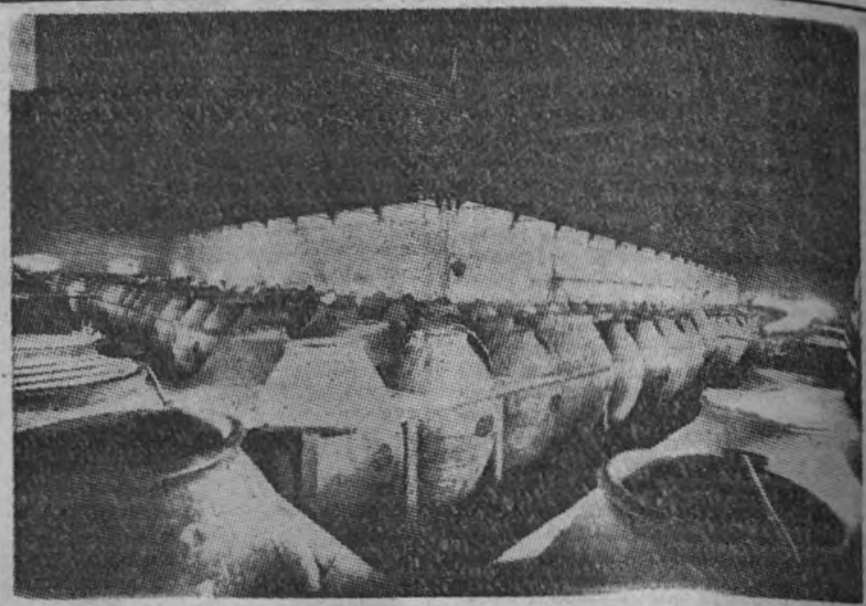
terados, casi siempre con productos finales muy defectuosos.

Poco deben haber variado los anteriores porcentajes después de nuestra guerra de Liberación, porque ni las circunstancias han obligado a ello ni parece que se ha iniciado un reajuste previsor. Únicamente, quizás, se haya incrementado la producción de azufrados.

No vamos a descubrir las excelentes condiciones que reúnen los vinos manchegos como vinos de pasto. Los blancos, de graduación alcohólica 12°-14° (13° como media), proceden de la uva Airén, casi exclusivamente, y son secos, sanos, robustos, sin "terruño" y aun muy finos si se elaboran bien, especialmente con desfan-

los "vinos base" de muchos de calidad selecta en los más variados tipos. ¡Si los vinos pudieran hablar, no serían pocos (españoles y extranjeros) los que nos dirían su origen manchego, contradiciendo a la designación de origen de su etiqueta!

Pero esto mismo demuestra la falta de iniciativa de los elaboradores de La Mancha, los cuales, habituados a producir vino, sin apelativos, se encuentran sin el recurso precioso de otras salidas para años de superproducción y escasa demanda. Seguramente la organización de la industria vinícola en La Mancha, fundada en la venta de uvas por los viticultores a los dueños de bodegas (no viti-



Una bodega manchega con tinajas

gado previo, por sulfatación, como vinos pálidos, vírgenes. Su aroma y gusto, francos, les abren muchas posibilidades en la crianza, para mezclas, etcétera.

Los vinos tintos se elaboran muchas veces a base de mostos de Airén "enmadrados" con uva tinta Cencibel, y en parte de La Mancha albaceteña o coquense con mostos de Bobal, con parte de los orujos. Con más color y más capa los últimos, en ningún caso son muy cargados ni muy ricos en extracto los vinos manchegos, aunque con otra elaboración pudieran serlo; pero a ello se prestan mal las clásicas tinajas. La graduación alcohólica es bastante alta (13°-15° en la mayor parte de La Mancha, 11°-13° en alguna zona alta de Cuenca) y la robustez es grande. Vinos calientes, poco ácidos, secos, que pueden ser muy finos, porque a ello se presta la uva Cencibel, francos de gusto, estables en el matiz, pudiéramos decir que son el patrón de vinos de pasto para el consumidor que no apetece vinos ácidos y frescos...; pero también son primera materia excelente para otros destinos.

Los claretes de Valdepeñas gozan de justa fama dentro y fuera de la región manchega. Proceden también de mostos de Airén y de frutos de Cencibel, los últimos sólo en proporción de un diez por ciento. El Valdepeñas es un vino muy seco, alcohólico (13°-15°), nada "gordo" a la boca, pero "lleno", poco ácido, gustoso y aromático, cuando no se abusa del gas sulfuroso para su conservación y para acentuar la palidez del color, que es rosado violeta muy claro. Envejeciendo en adecuada crianza, los claretes manchegos son excelentes vinos de mesa para los mercados que demandan los más alcohólicos y robustos; pero no siempre se cuida, como el asunto merece, de la selección, uniformidad y estabilidad completa de la brillantez de los vinos, que a veces son embotellados demasiado pronto y sin los cuidados necesarios. A pesar de ello, en Madrid y en otros puntos el consumo de los valdepeñas está asegurado.

Sería necesidad insigne el pensar en transformar estos tipos de vinos clásicos manchegos y, afortunadamente, la realidad se imponía por aconservarlos, porque en el armonioso conjunto de vinos españoles juegan un papel importantísimo. Ellos forman la gran masa de vinos de pasto, cuya salida no se limita a la región Central, sino que alcanza a casi toda España y a los mercados extranjeros, y son tan dúctiles estos vinos que, con mezclas o mediante operaciones suplementarias de elaboración, constituyen

cultivos o solo en escala muy inferior al volumen de sus elaboraciones) y sin cooperativas de elaboración (que fracasaron siempre por falta de espíritu de asociación), no es la más favorable para atenuar la excesiva uniformidad de destino de los mostos, aunque en otros aspectos ofrezca ciertas innegables ventajas. El comprador de uvas tiene la posibilidad de disminuir las adquisiciones de fruto en espera de mejores compras de caldo, en las malas épocas y a la vista del estado de los mercados en cada momento, y en las bodegas de cosechero se elabora saluariamente, lo que hace más difícil la continuidad de la iniciativa.

No es, sin embargo, imposible el intentar encauzar las cosas por caminos más previsores, sin revolucionar demasiado la tradicional manera de ser de la economía y de la técnica de la vinificación en La Mancha.

La habituación a la coordinación de esfuerzos podría comenzarse a lograr, a mi juicio, con instalaciones de carácter sindical, para el aprovechamiento en común de los subproductos, orujos y heces. La enorme concentración de la población en grandes núcleos, característica en La Mancha, permitiría en muchos pueblos el trabajo en gran escala, con perfectos y modernos montajes, y el llegar a explotar los subproductos de un modo más completo, sin que me sea posible, sin ocupar demasiado espacio, detallar aquí finalidades concretas y modos de obviar dificultades de índole diversa, que no faltan.

Por otra parte, son susceptibles de incremento en La Mancha las elaboraciones de vinos finos de mesa, aunque no debe olvidarse que para la crianza de estos vinos con garantía de calidad son precisas las cuevas y muy conveniente la tonelería de madera, de pequeña cabida, y todo ello supone aportaciones de capital, en gran parte inmovilizado.

Por eso, y dado el carácter de elasticidad (adaptable a mayor porcentaje de mostos no vinificados en la forma tradicional, en los años de gran producción y

(Continúa en la página 18)



Alumnos de la Escuela Especial de Ingenieros Agrónomos en prácticas de enología

tardías y primaverales suponen un riesgo anual, de difícil previsión. Los fríos invernales no llegan a extremos dañinos para la cepa. El calor y el sol procuran una magnífica madurez a los frutos, y la sequía, esa terrible sequía del verano manchego, aminora la severidad de los ataques de las criptógamas, hasta el punto de que en muchos años el mildú no hace su aparición (o sólo en contados lugares y de modo pasajero) y el oidium es fácil de combatir con dos o tres azufrados. La podredumbre del fruto no es demasiado frecuente y, en gran parte, es debida a formación de la cepa en tronco excesivamente bajo.

Con amplios marcos y podas severas,

damente no conocemos datos numéricos relativos al destino de los mostos). Por cada 100 hectolitros de mosto se elaboran:

Como vinos blancos comunes...	50	Hls.
" vinos tintos comunes.....	36,3	"
" vinos claretes comunes.....	10,6	"
" vinos finos de mesa.....	2,3	"
" vinos licorosos dulces y mistelas	0,1	"
" mostos azufrados.....	0,5	"
" mostos concentrados.....	0,1	"

TOTAL..... 100,0 Hls.

No existía industria vinagrera organizada y se obtenían vinagres, en pequeña escala, a partir de piquetas o de vinos al-

VINOS CATALANES

Por CLAUDIO OLIVERAS MASSO

EN 1927, en virtud de un plebiscito organizado por grandes rotativos franceses, fué elegido M. Curnosky Príncipe de los Gastronomos, de cuyo título se valió para fundar, luego, la Academia de la Gastronomía, en la que se agrupaban los 40 "gourmets" más finos de Francia y, posteriormente, publicó un notable opúsculo en el cual se enumeraban y exaltaban los muy numerosos tipos, selectos y corrientes, de vinos de su país, así como también los más renombrados platos, delicados y comunes, de la cocina de las diversas regiones francesas. De tal opúsculo, una y artísticamente impreso y avalado por grabados a la piedra de Hofer, se nos hizo amable y atenta dedicación —que mucho agradecemos— de un ejemplar "hors commerce". Nosotros estamos desde luego, conformes con cuanto en él relaciona tan fino observador como notable gastrónomo y degustador, pero no podemos menos de discrepar en una afirmación que, con carácter casi de sententia, figura en su primera página preliminar, pues dice que, ante todo, debe afirmarse que lo que asegura la superioridad de los vinos franceses es que son los "fines" del mundo que se pueden beber "comiendo"; añadiendo tan sólo, a guisa de demostración, que para convencerse de ello basta con probar de comer con Jerez, con Oporto o con Tokay (que son, no obstante—dice—, grandes vinos), y que el que lo haga se arriesgue a una indigestión o a una congestión, mientras que, por el contrario—añade—, la excelente cocina regional francesa, nacida de la diversidad de aquellas provincias, se acompaña a maravilla de los vinos locales, que son como su prolongación natural. Y termina su prólogo manifestando que si aquellos vinos de Champagne, de Burdeos, de Borgoña, de Turena y Anjou, y otros, tienen un renombre universal, no hay que olvidar que por todas partes de su nación se pueden encontrar deliciosos, espirituales, delicados y agradables "vinos del país" que bastarían para la gloria vinica de otras numerosas naciones.

No negamos, ni regateamos siquiera, méritos ni deliciosas y excelentes cualidades a ninguno de tales vinos, pues, antes al contrario, los reconocemos y los alabamos sinceramente, como siempre lo hemos hecho, por entender que se lo merecen, sin la menor duda, pero quisiéramos que se nos permitiera por lo menos negar la exclusividad que hemos indicado y también cambiar la conclusión que sienta el Príncipe de la Gastronomía al decir que el "paraíso del vino" es o está en su país, por la de que si el nuestro es, por tantos y tantos conceptos, "un paraíso" a ello puede contribuir, en la parte alícuota que corresponda, la inmensa variedad de tipos de excelentes vinos de todas clases, gamas y cualidades, hijos del calor y de la luminosidad de nuestro sol, y este sí que es un incomparable privilegio de que Dios nos ha hecho don.

Porque nosotros tenemos algo más que el "Jerez" y más que el "Málaga", que los "Prioratos", "Malvasías" y tantos otros vinos también de antiguo renombre universal; nosotros tenemos igualmente en todas las comarcas vitícolas de España—casi toda ella—deliciosos, espirituales, delicados "vinos del país", gloria de nuestra variadísima y riquísima producción vitícola. Y un solo ejemplo de uno de estos tipos quisiéramos citar ahora, porque es el que, en estos últimos tiempos, hemos bebido en nuestro cotidiano yantar, y es el de los vinos del "Ribera", que, regando los típicos platos gallegos, no habríamos cambiado, ni cambiáramos, por otro alguno. Y conste que adonde quiera que hayamos ido desde ha años —y son ya mucho los que tenemos y mucho lo que hemos recorrido—hemos bebido siempre con preferencia, y muchas, muchas veces con exclusividad, los vinos del país, ya fuesen selectos, ya fuesen corrientes, y ello no sólo para conocerlos, sino que también por gustarnos y hasta porque los vinos, aun los más perfectos, ganan al ser bebidos en la propia comarca de su producción, estando de todo punto conformes con esta afirmación que sienta también en su opúsculo M. Curnosky, Príncipe 1927 de la Gastronomía.

En dicho opúsculo se relacionan, clasificados por regiones, algún centenar de vinos de las más diversas clases y de los más distintos tipos y calidades, y aun lo

finaliza indicando que podría citar hasta otro centenar, y que si a ello añadiera la designación de los numerosísimos platos y guisos típicos, habría precisado dar a su estudio las dimensiones de un Diccionario. De toda conformidad también con tal afirmación, pero está muy lejos —tenemos de ello la evidencia—de ser un privilegio, como no lo es tampoco el que, de todo el mundo, sólo en Francia se obtengan vinos aptos y aptísimos para ser consumidos comiendo, y, fuera de ella, sólo se obtengan que puedan serlo antes o después de las comidas o entre horas. Bien lo sabemos todos los españoles, y muchos, muchísimos, legiones, que no lo son, pero a quienes gustan y encantan nuestros vinos en las comidas y al margen o fuera de ellas, y numerosos de los cuales, en sus clases respectivas, pueden muy bien parangonarse con los que más elevados se encuentran en el pináculo degustativo. Como prueba de esto, claro está que no pretendemos citarlos todos, ni muchísimo menos, ni podríamos hacerlo aunque quisiéramos. Afortunadamente nuestro cometido es muchísimo más modesto, pues se nos ha pedido que nos ocupásemos solamente de algo de los vinos catalanes, pero aun así limitado nuestro trabajo, los forzosamente cortos límites de un artículo como éste, permiten, aún menos que un opúsculo, relacionar cuánto hay de bueno y de selecto en aquellos extensísimos y verdaderamente variadísimos viñedos, tan excelentes como cuidadosamente cultivados.

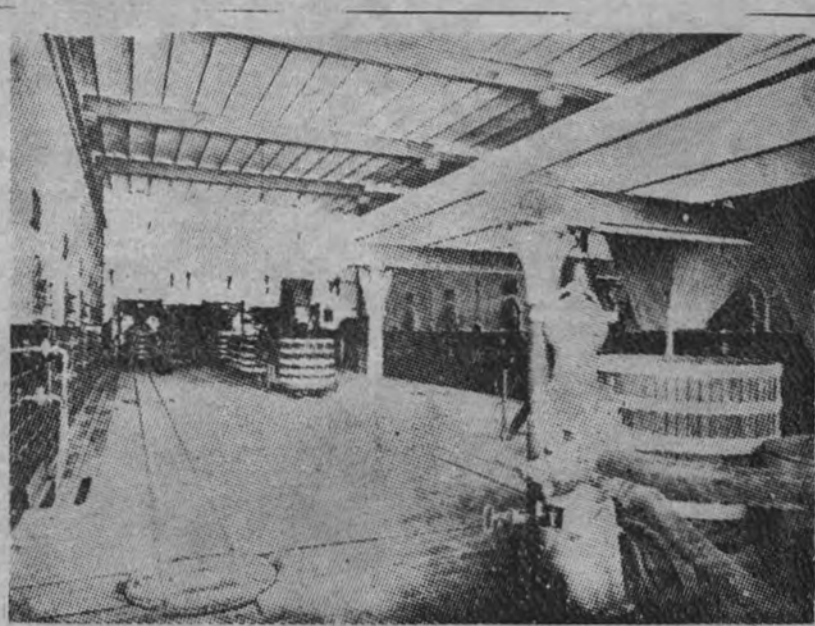
Si empezamos, en efecto, por la provincia de Barcelona, por ser en la que hi-

daderas joyas de la viticultura catalana. Hablen si no por nosotros los vinos del Panadés Alto y Bajo, buen número de los cuales merecen el honor de la botella, constituyendo celebradas marcas de vinos de mesa, es decir, para beber comiendo. Y en la misma capital del Panadés—Vilafrañca—encontramos excelentes Vermuts y hasta soberbio Espumoso, elaborado por aquella renombrada Estación Enológica. Y si en la costa de Levante barcelonesa existen, entre otros, los citados Alellas, en su costa de Poniente, a más de excelentes marcas de vinos de mesa, se elaboran los celebrados y mundialmente renombrados Moscateles y Malvasías de Sitges, que son verdaderos néctares. Y aun quedan, en la misma provincia, los vinos de las comarcas del Vallés, y de Manresa, y de Salillas, y de la de Martorell, y tantos y tantos otros que nos es imposible ni enumerar siquiera en el corto espacio de que disponemos.

Si de la provincia de Barcelona pasamos a la de Girona, resulta que no por ser menos vitícola que la primera dejan de cosecharse buenos y hasta excelentes tipos de vino. En la costa figura en primer lugar Blanes, población en que, a más de los vinos corrientes, se elabora un Espumoso que seguramente fué uno de los primeros de esta clase que se elaboró en España. Son excelentes, cada uno en su tipo, los vinos de la comarca de Figueras o del Ampurdán, los de Pont, los Vilajuiga y Garriguella, con una característica especial muy apreciada en el mercado de la capital de la provincia: algo más al N., los de Villamaniscla, y eer-

ro mosaico en cuanto a vinos se refiere. Figuran seguramente en primer lugar los de antiguo universalmente renombrados vinos del verdadero Priorato (Poboleda, Gratallops, La Morera, Porrera, Torroja, Vilella Alta y Scala-Dei) y del Bajo Priorato (Falset, Bellmunt, Bisbal, Capssanes, Cornudella, La Figuera, Lloà, Masroig, Pradell, Tivisa, Ulldemolins, Vilella Baja, etc.); los de Ascó, Mora la Nueva y Mora de Ebro, en las Riberas de este río, en las cuales se elaboran también los celebrados y especialísimos vinos de Vinyes. Figuran igualmente los vinos de las comarcas de Tortosa y Amposta, los de Tivisa y Vaudellós, los del Campo de Tarragona alto y bajo (Reus, Morell, La Pobla de Mafumet, Secuita, Montroig y Montbrió, etc.); los de la comarca de Valls y de la cuenca del Gayá, con marcas finísimas como las de Vilarrodona, Santas Creus y Aiguamurcia; los de la cuenta del Francolet y comarca de Montblanch, con las selectas marcas de la Esplugas, y así como en el Priorato existe una riqueza de vinos verdaderamente extraordinaria en sus diversos tipos corrientes, de mezcla, licorosos y rancios, y los de elevadísima fuerza alcohólica, la máxima que es posible tenga un vino naturalmente, figura también en la provincia de Tarragona otra comarca esencialmente vinícola: la de Conca de Barberá, que se distingue, en cambio, por producir los vinos menos alcohólicos de la provincia, pero constituyendo, tanto los rosados como los tintos y blancos, tipos de mesa finos y delicados, cuya enumeración alargaría en demasía este artículo. Y todo esto sin contar con que en la provincia de Tarragona se elaboran riquísimas Mistelas y excelentes Vermuts, de suerte que se ve con cuánta razón la hemos calificado de verdadero mosaico enológico, pues que la gama de sus vinos (como por lo demás la de los de toda Cataluña, quizás menos conocida por los profanos de lo que se merecería por las cualidades de la inmensa mayoría de ellos) no puede ser ni más extensa ni más variada, pues abarca desde los vinos rudos y curtiertes, ricos en alcohol, color y extracto, a los vinos delicados, de poca graduación natural, produciéndose en ella vinos finísimos de todas clases, secos, aterciopelados, licorosos, abocados, frutuosos, espumosos, de mezcla. De todo hay, pues, en la provincia de Tarragona, y se encuentran en ella, según se desee y absolutamente naturales, vinos para aperitivo, vinos generosos, vinos finos y selectos, vinos rudos de mezcla, vinos rancios y de postre, e, sencillamente, una gran variedad de buenos vinos corrientes blancos, rosados y tintos, que animan la mesa tanto del rico como del pobre.

Y ahora, al finalizar esta deshilvanada relación de vinos catalanes, quedamos por decir que no pretendemos, ni muchísimo menos, haberla dado completa; para ello nos queda en el tintero mucho y bueno, y no sólo en el tintero, sino que también en la memoria, que, a nuestros años, nos es ya harto infiel en ocasiones; pero si algo no podemos olvidar es, precisamente, todos y cada uno de los vinos catalanes, pues a su estudio, a su mejoramiento y perfección y a su conocimiento hemos dedicado buena parte de nuestra vida, habiéndoles incluso elaborado, en sus más diversas clases, por miles y miles de hectolitros, y hemos sido testigos y hasta promotores de la construcción de muchísimas de las numerosas bodegas cooperativas, verdaderos palacios enológicos que constituyen el orgullo de tantas y tantas poblaciones catalanas, y que, en tan alto grado han contribuido a que sus vinos sean hoy lo que son, y contribuirán seguramente a lo que puedan ser el día de mañana, cada vez más finos, cada vez más selectos y cada vez más renombrados. Pero hoy no podemos ocuparnos de todo esto, por interesante que sea, ni de citar ni estudiar características; nuestro propósito ha sido mucho más modesto, y ya lo hemos indicado al principio: el de desvirtuar una afirmación errónea o concepto equivocado, y creemos que hemos demostrado que, al pedir cotidianamente a Dios que se digno concedernos el pan nuestro de cada día, nos es muy posible desear que podamos "comerlo" con algunos de estos numerosísimos vinos que en nuestra queridísima España tenemos, a escoger, sin necesidad de tener que pasar para ello las fronteras; bien al contrario de lo que, como se ve, tan equivocadamente afirma M. Curnosky.



ABUNDANCIA DE VINOS EN LA COMARCA DEL PANADES

cimos nuestras primeras armas enológicas, encontramos una gran variedad de clases de excelentes vinos, muchos de ellos selectos y aun selectísimos. Desde los de Alella, de abolengo ya muy antiguo, y cuyo renombre ha ido y va aumentando de día en día, en sus diversos tipos, a partir casi de lo que va de siglo, en que se empezó a elaborar en común (y recuerdo que antes de llegar a ello se hicieron ensayos siguiendo particularmente cada uno idénticas normas, a cuyo efecto se nos honró pidiéndonos diéramos alguna conferencia, que gustosos dimos), hasta los selectos y renombrados Espumosos, de la comarca del Noya, elaborados bajo el método champañés y criados en soberbias y valiosísimas instalaciones con tanta pulcritud, minuciosidad e inteligencia como puedan serlo los más selectos vinos de Champagne, existe gran variedad de tipos de vinos de mesa, ver-

ca de éstos, los de Espolla, de elevada riqueza alcohólica natural por proceder de viñedos privilegiados situados en la vertiente meridional del Pirineo Oriental y, por tanto, magníficamente soleados.

La provincia de Lérida es, por sus condiciones especiales, la menos vitícola de las cuatro catalanas, pero, no obstante, no faltan en ella buenos tipos y excelentes marcas de tintos, blancos y rosados, en sus comarcas de la Sagarra y del Urgel, en Paláu, en Anglesola, Cervera, Tàrraga, Mollerusa, Borjas, Juneda, etc., etc.

Y pasando, por último, a la provincia de Tarragona, resulta ser cuna de innumerables clases y tipos de vinos, muchos de ellos de antiguo renombre universal. Tal provincia, en efecto, por su orografía, agrología y climatología especiales, en sus diferentes comarcas, da origen a una diversidad ciertamente extraordinaria, constituyendo su conjunto un verdade-

BODEGAS PRADO BODEGAS EN DAIMIEL Y BOLAÑOS (C. REAL)
CRIADOR Y EXPORTADOR DE VINOS FINOS
PIDA VERMUT "PRADO"
Casa central: DAIMIEL
Sucursal Madrid: MARTIN SOLER, 8 - Teléfono 71918



Quando nida un coñac
EXCELSIOR

*Bobadilla
Jerez*

PRUEBE Y COMPARE



Coñac GANADOR

Manuel Guerrero y Compañía

JEREZ DE LA FRONTERA

LARIOS, S. A.

Vinos auténticos de Málaga :: Vinos manchegos dulces
y secos :: Coñac y licores finos

Casa central: MALAGA :: Sucursal: MANZANARES (Ciudad Real)

Exigid siempre

VINAGRES "LA CORDOBESA"
VINOS "CORONADO"

Duque de Sexto, 11
Teléfono 29373
M A D R I D

EL JEREZ, VINO DE ABOLENGO Y FUENTE DE RIQUEZA

HACE dos mil años que el vino de Jerez se exporta. No es un supuesto ni un alarde de abolengo, sino un hecho probado por documentos irrefutables, que si no consisten en ostentosas inscripciones sobre lápidas de mármol, no por ser humildes como lo son los trozos de ánforas o de cántaros, ceden en alto valor histórico a los más brillantes documentos.

El ilustre Hübner, en su diligente y paciente labor de rebusca en los pedruzcos de cántaros con que se fué formando en Roma el monte Testáceo, encontró copioso documental demostrativo de que el vino gaditano se importaba en la ciudad de los Césares. Con este nombre se conocía el vino de Jerez, porque el embarque se hacía por el Portus Gaditanus, antes Portus Menestheo y hoy Puerto de Santa María. No tiene esto nada de extraño, cuando todavía el Jerez se distingue en ciertos mercados extranjeros, y especialmente en Alemania, con la denominación de Xerez-Cádiz, para denotar el genuino vino de Jerez que se embarca en Cádiz, y diferenciarlo de las imitaciones. Pero entonces había otra razón: que Gades era ciudad descolante por el número de sus caballeros, conocidísima en Roma, a la que surtía del famoso «garum», tan estimado por los gastrónomos, quienes más aún apreciarían el vino que les llegaba del mismo puerto. Que la elaboración del caldo jerezano era esmeradísima—aun antes de nacer—lo evidencia el célebre gaditano Columela en su obra «De Re-rústica», en la que, al tratar de los cuidados que se dedicaban a las viñas, puntualiza que para defender las cepas del terrible Voitur—el viento Levante de hoy—se las protegía con esterones de palma, para que el viento no dañase el fruto. Marco Columela, tío del escritor, y aun él mismo, poseían viñas en la comarca; y hasta su apellido parece significar «cosechero de vinos». El vino de Jerez o gaditano era, como importado por ser exquisito, un signo de riqueza y de refinamiento en las mesas de los opulentos próceres, y la demanda del néctar llamado gaditano no desapareció sino con el Imperio.

Andando los siglos.—No estamos haciendo Historia, sino trazando rasgos. Y por esto, se nos puede permitir un salto de siglos, para señalar otra fase interesante en la exportación del Jerez; la de su preferencia en Inglaterra. Empieza a dibujarse hacia el siglo XV, y ya en el XVII el Sherry se había difundido tanto, que era un vino tan buscado por el gran señor como por el plebeyo. Shakespeare, en varias de sus obras, panegeriza el «Sack» o «Sherry», y pone en boca del sanchopancesco Falstaff los más encendidos elogios para el delicioso vino.

En todas las mesas el «Sherry» tenía su puesto de honor, y en el archivo de la Universidad de Oxford se conservan varias facturas de vino Sherry, adquirido para consumirlo en las grandes solemnidades.

Peppy, en su «Diario», demuestra que el «Sherry» había alcanzado un gran consumo en Londres, y ya en el siglo XVIII podía decirse que el consumo del vino jerezano en Inglaterra había recorrido análogo camino que el que ha logrado la cerveza entre nosotros.

Más conocido en el extranjero que en España. No muchas son las citas que de los escritores españoles se puedan hacer relativas al vino de Jerez, más famoso en el extranjero que en nuestro propio solar. En nuestro Siglo de Oro se citaban vinos populares, ligeros y mediocres, pero rara vez el vino jerezano. No era un vino popular; estaba en rango más elevado que el «Canarias», el «Malvasía», etcétera.

Epocas de apogeo.—La primera que puede señalarse es en los siglos XVII y XVIII. Irrumpen en Jerez por entonces comerciantes de diversos países, atraídos por la exuberancia del negocio de vinos; aumentan los nombres ingleses, franceses, holandeses, entre las casas exportadoras, y ya están próximas a formar mayoría en el opulento gremio de vinatería sobre mediados del siglo XVIII. Se inician entonces las obras de la Colegial de Jerez, a cuyo coste se atendió primordialmente con el impuesto de un peso por cada bota de vino.



Rodando botas

Otra inolvidable época de apogeo en el negocio de Jerez fué ya a mediados del XIX. La exportación a todos los mercados de Europa, pero singularmente a Inglaterra, produjo un alza sin precedente en los vinos, en el valor de las viñas; los antiguos almacenados de vinos, muchos de estos con más de medio siglo, suponían una inmensa riqueza; la demanda en la exportación era creciente y parecía que la línea ascensional no podría tener declive. Era la época áurea en que el viñador iba con «botas» de charol a la viña, y en que alguna onza de oro figuraba entre los ahorros del viñista.

Comercio de economía.—El que con las especias y con los productos del Extremo Oriente realizaba Holanda en las tres centurias del XVI al XVIII lo implantó y desarrolló Inglaterra para el vino de Jerez. No todo el que allá se enviaba, allí se consumía; una buena parte se reexportaba a países en que Albión ejercía su soberanía o con los cuales traficaba. El «Sherry» iba recorriendo el mundo bajo pabellón y nombre británicos. ¡Todavía en el pasado siglo había mercados en que se creía que el «Sherry» era producto de Inglaterra! Ya los tiempos son otros: de Jerez salen las expediciones para cualquier rincón del mundo.

Monopolio natural.—El vino que Jerez produce, no puede producirse en otra parte? Tal vez. Cuando se reúnan las condiciones de clima, de suelo, de situación, de cultivo de la viña, de cuidados a las cepas, de labores inteligentes, consagradas durante siglos, de procedimientos y esmeros en la crianza del vino; cuando todas esas condiciones converjan y actúen en la misma forma que en Jerez, y cuando millones de microseres tengan la humorada de trabajar en otra parte como en Jerez, a favor de las circunstancias que condicionan la vida de tan insignificantes como decisivos organismos, entonces, si; entonces será posible que fuera de Jerez haya vinos como el de Jerez.

Mientras que esto no suceda, el Jerez será un monopolio natural de la comarca de Jerez.

La riqueza del Jerez.—El vino jerezano es una delicia para el olfato, para el paladar, para el humor; es, en fin, de una riqueza inapreciable para regalo del individuo; pero también una fuente de riqueza para la economía nacional. Como promedio de los últimos años de exportación normal puede cifrarse el valor de lo exportado anualmente en más de doscientos cincuenta millones de pesetas. Si en la actualidad pudieran servirse los innumerables pedidos que yacen en las carpetas de las casas vinateras jerezanas, no es mucho suponer que la exportación anual llegaría a exceder del doble de aquella cifra. Los cuidados dedicados a la elaboración del insuperable vino, lo bien sostenido en su calidad, dan la confianza de que esa fuente de riqueza será inextinguible, en beneficio inmediato de la economía nacional.

(Servicio de P. del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas.)



LAS MÁS VIEJAS SOLERAS DE JEREZ
hacen hoy los más deliciosos "caldos"

Fino Marisameño • Amontillado N. P. U.
Oloroso DONA ANA • Coñac N. P. U.
Coñac Viejísimo ROMATE • Coñac
CARDENAL CISNEROS • Anis ROMATE

ROMATE

LA CASA DE FAMA MUNDIAL DESDE EL SIGLO XVIII

Coñac DELAGE
JEREZ

ELOGIOS DEL VINO

SONETO

¡Oh, generoso néctar jerezano!
¿Quién a tu blando halago se resiste?
Tú das aliento al débil, gozo al triste,
Al enfermo salud, fuerza al anciano.

Rindiéndote el influjo soberano
Del calor de la vida que en ti existe,
La alada imagen y el agudo chiste
Surgen copiosos del cerebro humano.

Con justo orgullo recordarnos puedes
Bendecido y amado de los cielos,
La noble y rica vid de que procedes.

Madre fué de tus ínclitos "abuelos",
Que escanciaba a los dioses Ganimedes
Para calmar sus iras y sus duelos.

GASPAR NÚÑEZ DE ARCE
20 de mayo de 1899.

DEL "COMPLEAT ANGLER",
DE IZAAK WALTON

"VIATOR: Me encuentro optimista, Señor. Este vaso de Sacke me reconforta, y con la excelente trucha que me habéis regalado, me encuentro el estómago."



SONETO

¡Detente, pasajero!, aquí reposa
El Adán de los vinos jerezanos,
Padre de tantos ínclitos ancianos
Como duermen en torno de su fosa.

Enterrado está el sol bajo esta losa.
Pero no se lo comen los gusanos,
Sino que vida y alma los humanos
Aún piden a su llama generosa.

"Abolengo" se nombra aqueste vino,
Y cada gota concentrado encierra
De mil generaciones el destino...

Si las cuitas del mundo te hacen guerra,
Cátalo media vez. "¡oh, peregrino!",
Y jurarás que "el cielo está en la tierra".

En testimonio de verdad,
(1878) P. A. DE ALARCÓN

"...¡Muchachos: dadme Sacke, de ese
viejo Sacke
que alegra a las Musas!
El mayor placer de la vida en la tierra
[no es otro
que un buen vaso de Jerez, de buena so-
lera.]"

(«Pasquils Palimodias», 1619)

De la Oda "A un ánfora"

De HORACIO

"narratur et prisce Catonis
saepe mero caluisse virtus."

(Se cuenta que también Catón, el viejo, a menudo encendía con el vino su virtud.)

tu lene tormentum ignenio ad mores
plerumque duro."

(Tú haces suave violencia en un espíritu
muchas veces dormido.)

"... el vino mantiene, esfuerza y alegra el corazón
del hombre."

FRAY LUIS DE GRANADA
"Introducción al Símbolo de la Fe". Cap. X

VINO ESPAÑOL...

VINO español... Néctar fuerte,
de oro, o de sangre, licor
que amalgamas el sabor
del Amor y de la Muerte...
Cuando tu linfa se vierte
dentro de la sangre, baña
el espíritu y la entraña
en una fiera alegría
tan nuestra..., que se diría
¡que nos bebemos a España!

MANUEL MACHADO

EL CANTO DE LOS TONELES

Por SALVADOR RUEDA

(FRAGMENTOS)

LEGIONES de toneles empolvados
que dormís en las lóbregas bodegas
y tenéis una nota de alegría
de cada gota en el topacio presa:
"Jerez", "Málaga", "Chipre", "Siracusa",
"Manzanilla" olorosa, toda esencia,
digna de ser bebida, por lo alegre,
en el "cuenco" de viva castañuela.

Rancios toneles donde está la vida
del sol, hecha colores y hecha esencias,
y que los senos sois en que se guarda
la sangre generosa de la tierra;
en vosotros están la fantasía,
el numen fácil y la estrofa inédita;
notas de una canción son vuestros átomos,
ritmo de sangre y revibrar de arterias.
Para entonar un cántico grandioso
al amor, a la vida y a la fuerza,
ordenad en las bóvedas gigantes
cual órgano triunfal vuestras trompetas

Elogio del vino de Jerez

Por SHAKESPEARE

"Falstaff: Un buen Jerez
actúa doblemente. Primero, se eleva
hasta el cerebro: disipa mis locuras,
las tristezas y preocupaciones que
rodean la mente, y lo transforman en
un órgano clarividente, rápido, inventivo,
fiero, con matices tan deliciosos,
que trasladados a la palabra por medio de
la voz, constituye el nacimiento
de la felicidad."

(Enrique IV. Acto IV. Escena III.)

LA MANZANILLA

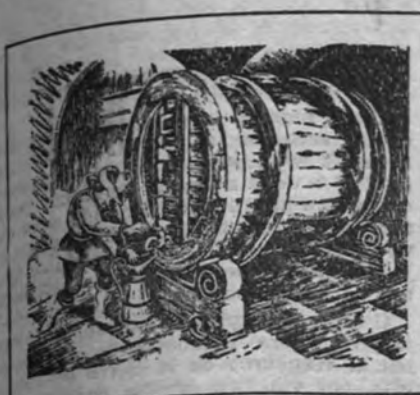
LA manzanilla es mi vino
porque es alegre y es buena
y porque--amable sirena--
su canto encanta el camino.

Es un poema divino
que en la sal y el sol se baña.
La médula de una caña
más rica que la de azúcar...
¡El color que da Sanlúcar
a la bandera de España!

MANUEL MACHADO

LAUDE Y MEMORIA DE LOS VINOS GALLEGOS

Por ALVARO CUNQUEIRO



No hablo por hablar de los vinos gallegos; respeto su sacramento y, aunque no curse teología, entro y salgo en la disputa de sus cales, humores y trasgustos con la autoridad del probador. No vengo armado de venencia, pero se me puede retratar con la taza cuneá de mi apellido en la mano, en la que pinta un ribeiro o hace su espuma un agulla del Rosal. He bebido mano a mano con la mejor gente de mi país, y esta es la escuela de mi laude y mi memoria de los vinos gallegos, que son, como nosotros somos, humildes y mansos, honestos, suaves y remisos.

El Miño ordena la física y la metafísica de Galicia con la vena ancha y verd. de sus aguas oscuras. En Lugo comienza a beber vino de la "ribeira", su capital Chantada, y vinos de Lemos. Los blancos son de manzana reineta, y los tintos de la clara violeta, alegres, sueltos y pobres. Yo gusto de estos tintos parcos. Cuando menos lo piensa el Miño, llega, corretón, con leyenda de oro como un indiano, el Sil, león de pro. ¡Qué vinos trae! Ha comenzado en Ponferrada y en el Bierzo con unos aguados caldos, templados y ruidosos, con su agriño y su espuma murmuradora, y ha llegado al Barco con los valdeorras, serios, cabales. Del blanco de Valdeorras no gusto mucho; algo, que la lengua no sabe qué, le falta; pero el tintorro de Valdeorras es un vino severo, ancho, con la medida de la boca cuando se está comiendo fuerte, y entra entre pecho y espalda, cuando con él calmas tu sed, con la paz y el dulzor con que una mano amiga se apoya en tu hombro... Sin moverte apenas vas desde el Barco a Rúa Petin y al Vivey y a Quiroga. Son los vinos del Sil. Si en Galicia hubiera habido en el siglo XVIII un marqués de Pombal, hubiéramos tenido una Real Compañía de los Vinos del Sil. Los ingleses gustaban de ellos, y durante doscientos años se los llevaron, con sus aguardientes. Los vinos de la Rúa son como los valdeorras, aunque un poco menos graves. Por allí anda Amandi, que dicen gustó Augusto el Emperador. Yo, cuando el bimilenario, bebí un poco para ponerme a tono con la

paz romana. Los vinos quirogueses son chatos y combaten de una a otra orilla del Sil. Vinos benitos, los monjes de Ribas de Sil los trajeron de la dulce Francia a sufrir el orbayo gallego. Quedaron muy bien: calientes, gordezuelos, vivaces. Y su aguardiente, el mejor que haya en Galicia para esa fantasía que inventaron los Taboada de Tor y se llama "licor café"...

Aquí, desde la Rúa a Trives, sube la más labrada montaña de la tierra. Ya el padre Sarmiento pasó y dijo que eran aquellas viñas mostrales, la novena maravilla del mundo. A base de paredones y contentes, el gallego hizo cuna a la tierra sobre los desmontes y precipicios, y en surcos de piedra y tierra plantó viñas. Este vino, careado de sol, es corto de sabor, pero noble, fuerte, bien pintado. Si en Trives cortáis jamón — el morado

buen tostado, ambrosia, madre de levitaciones. Ribadavia — que es, según Risco, como una Praga — tiene el mismo olor claro y abierto de su nombre: a vino, a heno, a melocotón y a otoño.

Hay un refrán antiguo que aquí digo como quien dice una hermosa canción:

«O val do Rosal que moito val,
o val Fragoso é moi fermoso,
pro o val Miño é moito millor!»

Este es el refrán, como una canción. En estos tres valles medran viejas, purísimas, nobles viñas. Agullas, albariños, rodeiros... Los agullas blancos, que brincan, espumosos; los tintos, tan mates y pausados, acanelados, lentos, que te voltean la cabeza como en una muiñeira ritual y lacónica, de pasos contados, la música en números, el lagarto de la saya de Carolina dán-



jamón que curaron humo e inverna en aquellas alturas que Manzanaeda preside — ayúdale con su vino.

Y sin más, ya estamos en el Miño otra vez, que, con las del Sil, lleva las aguas del Avia. Ribeiro de Avia. Aquí son los ribeiros; aquí es el tostado; aquí es el vino del país. Yo bebo vino del Ribeiro, blanco o tinto, siempre que puedo. Son unos vinos que no van a mejor, que son un poco abantos, pero dan la temperatura del hombre. Yo confío, todavía, en un Spalianzani que ponga en claro que estos señores, honrados y católicos vinos del Ribeiro, son los tintos más apropiados para el estómago del europeo romano. Y un

dole al rabo. Los albariños, tan frescos, tan llenos de vino, con aquel color, aquella camelia que los encierra. Aquellos rodeiros, vinos de "tasca", alborotadores, agrios, que toman en seguida la madera y se atristan... En los tres valles que el refrán alaba medran viñas ricas y señoras, cuyos vinos derraman por aquellas tierras una neblina rosada y una brisa mansa.

Punto y aparte para la península del Morrazo. No porque allí bebamos vinos ilustres, sino porque allí bebí, mano a mano con Maumau, con Agustín de Cela, con el tío Juanito, con Jo-



sé María Castroviejo, con Juan Santos Ríos... Vino de Temperán, que da fuerza viril. Blanco del tío Juanito, alegre y largo. Vinos del Casal de Acuña, que corrian tras la anchoa. Vinos taberneros, turbios y pobres, salobres. Y aguardientes de lija, buenos para escoceses, quizás. Y aguardientes de hierbas, medicinal, jabonoso, anisado, regoldador...

Vinos del Lévez y del Ulla, vinos de las Rías Bajas. Vino espadeiro, que es el vino de la muiñeira y de la riveirana. Del Fefiñanes no gusto; es un bolosí bretón, descastado y corto, digan lo que digan en contra. Hay por allí, por Cambados, muchos vinos que le pueden. Y colándonos tierra adentro, los hay como cristianos viejos, enteros, justos y borrachos.

Todos estos vinos se beben en Santiago de Compostela mejor que en ningún otro lugar del mundo. Allí, entre piedra y cielo, trepidando en los bocoyes cuando repican las campanas basilicales, con ese frío de lluvia y soledad que envuelve a Compostela, en el padre Benito o en el Senado, los vinos del país se asoman a las tazas con sus ojos de rubio de perla cuando ha llegado el fin de su peregrinación. Y en mayo, por la Ascensión del Señor, en la robleda de Santa Susana, los mejores ribeiros acunan el cuerpo el pulpo de la Arosa, curado con el viento atlántico...

No quiero dejar sin su ramo de laurel — Sambrequín de los escudos de las tabernas gallegas — a la ciudad de Betanzos, donde, si los vinos naturales son malos, se bebe mucho, aunque no tanto como en Lugo o en Compostela. Pero en Betanzos se bebe mal, aunque sus tabernas son las más olorosas del país gallego y corona su puerta el ramo de laurel/romano.

Vinos gallegos. Son como sonios los gallegos. Y, también, como gallegas. Pese a su agrio, a sus breves fuerzas y calores, a su cal reposado, yo gusto de ellos como de borgoñas, sauternes o lo que sea. Tienen un dulzor que hay que buscarles, ayudándoles a franquearse. Humildes, honestos, mansos, suaves y remisos vinos, yo levanto er mi mano la taza para recordarlos y alabarlos, desde el Miño al Mandeo, dándole la vuelta al mapa de mi tierra.



LA RIOJA Y SUS VINOS

Por MOISES MARTINEZ-ZAPORTA

La región productora de estos vinos, de tanto renombre y estimación en los mercados nacionales y extranjeros, se extiende de Este a Oeste, de uno a otro confín de la provincia de Logroño, internándose por el Sur en toda ella hasta las estribaciones de las sierras de la Demanda, San Lorenzo y Cameros. La sierra de Cantabria, de Logroño a Occidente, y el río Ebro al Oriente, la delimitan por el Norte.

En esta demarcación, ligeramente hecha, figuran muchos pueblos de la provincia de Logroño, bastantes de la de Alava y algunos de la de Navarra.

El cultivo de la vid, de vital importancia en toda ella, es en algunos pueblos, y con amplio margen, el dominante. A él se dedican alrededor de 30.000 hectáreas, que vienen a producir en la actualidad, y un año con otro, muy cerca de 600.000 hectolitros de vino, apenas veinte por hectárea.

Las condiciones de situación, diversidad de suelos, clases de vidagos (viníferas) cultivados, producciones y sistemas de elaboración, con o sin ulterior crianza, determinan diferencias bien acusadas en los caldos de una a otra parte de la región y aun en los de una misma jurisdicción; hecho que se traduce en una gama muy variada de vinos, que cuando se elaboran bien y se crían los apropiados a este fin son todos de alto valor y estima, integrando la gran «familia riojana», de aire peculiar e inconfundible.

Los terrenos de acarreo del Ebro y sus afluentes, aguas abajo de Logroño: Alhama, Cidacos, Leza e Iregua, con algunas manchas del mioceno en planicies y relieves de poca consideración, sirven de asiento en la parte oriental de la provincia, y a partir del último afluente citado, a un vasto viñedo que, alejándose más o menos del río Ebro y disfrutando de un clima generoso en cuanto a sol se refiere, está constituido casi absolutamente por la variedad Garnacha tinta, oriunda de Aragón probablemente, que ha suplantado, con economía de cultivo y quizá con fortuna, en el transcurso de poco más de medio siglo a las viníferas indígenas o de largo tiempo cultivadas Tempranillo y Mazuela. Es la zona conocida por «Rioja baja».

De la vinificación de sus frutos resultan caldos de alta graduación—14, 15, 16 y aun 17 grados—, de gran capa y vinosidad, pastosos, con algún vestigio de azúcar por descomponer, lo que contribuye a darles «boca» y untuosidad, y poco ácidos; vinos que despojan (aclaran) rápidamente y quedan suaves y prontos para el consumo, aun antes de finalizar el invierno.

De otro lado, y como bien se advierte por sus condiciones organolépticas, esquemáticamente apuntadas, son vinos que pueden mejorar, y de hecho lo cumplen, a otros de parajes menos favorecidos por el clima o aquellos de añadas anormales.

Pero si, como queda dicho, son vinos, en su mayoría, destinados a ser consumidos jóvenes—y va sin hacer constar que también en esta materia la juventud tiene sus encantos, bien apreciados por sus conocedores insitu y de distintas provincias españolas—o a mezclas, ello no excluye otras posibilidades. Sin recurrir a testimonios ajenos, ensayos de tipo industrial realizados en la Estación de Viticultura y Enología de Haro bajo mi dirección han permitido asegurar que ese fruto, elaborado con arreglo a una técnica que no discrepa sensiblemente de la normal, y después de unos años de crianza en recipientes de roble, se transforma en vinos con condiciones de finura tales (hacemos caso omiso de límites extranjeros amoldados a sus productos), que pueden cederse con los mejores de la región riojana. Con ellos, los paladares que prefieren la plenitud a la ligereza, los poco aficionados a los ácidos, los enamorados a las sensaciones y aromas fuertes, y más con manjares adecuados, encontrarían su vino ideal.

Todavía podríamos apuntar sin salirnos de un cuadro restringido la gran coyuntura que ofrece esta zona para el cultivo de cepas blancas, para con sus mostos, sumamente azucarados, elaborar sin grandes artificios de técnica vinos blancos licorosos, de crianza y conservación fácil, que no reclamarían esas cantidades de anhídrido sulfuroso, que tanto hace desmerecer esta clase de vinos. Y aun nos atreveríamos a señalar esta misma finalidad, conseguida con la vinificación de la Garnacha realizada en blanco, a casas de importancia que, percatadas de las posibilidades sin explotar, puede afirmarse, de esta zona, van implantando sus instalaciones modernas en puntos adecuadamente elegidos.

De propio intento hemos omitido la ci-



Vista aérea de viñas escalonadas en la región riojana

tación de los vinos rosados (claretes) que esta parte de Rioja produce, elaboración que, si bien puede estar justificada por alguna exigencia de mercado, no añade, a nuestro juicio, ningún timbre de gloria a sus productos.

Entrando por el Oeste en la Rioja, y en la margen derecha del Ebro, comienza una zona, cuyo centro es Haro, que comprendiendo las cuencas de los afluentes de aquel río, Tirón y Glera, llega hasta la del Najerilla, también afluente del Ebro. Zona mucho más accidentada, de condiciones climáticas peculiares, desde luego muy distintas a las propias de la zona baja; con más pluviosidad, cielo menos despejado, inviernos rudos, veranos cortos, régimen especial de vientos, y éstos con elevado estado higrométrico (humedad) la mayor parte del año; con tierras del mioceno o arrastres de tal formación en su mayoría, originando suelos bastante calizos; con encepamiento secular, constituido por las viníferas Tempranillo, Mazuela, Graciano y Garnacha (que hasta aquí llegó en su invasión), tintas, y Viura, Calagorria y Malvasía, blancas.

En ella, y coincidiendo con la invasión filoxérica de sus viñedos, ha seguido al esfuerzo individual, altamente meritorio, de algunos cosecheros aislados, la implantación de poderosas entidades, que con elementos de toda índole, en armonía con el correr de los tiempos, y ya con la experiencia deducida de esos esfuerzos individuales unida a los dictados de una ciencia enológica francamente progresiva, todo ello completado con organizaciones comerciales bien orientadas, permitieron desde hace años perfeccionar elaboraciones y crianza y difundir por España y el mundo entero los productos tan excelentes de esta parte de la zona conocida por «Rioja alta».

De la vinificación del fruto de las variedades citadas, principalmente las tintas, y siempre con una base amplia de Tempranillo, se obtienen a costa de pocas precauciones, ya que los mostos son equilibrados y poco densos, y de otro lado las temperaturas en la época de fermentación son relativamente bajas, vino sanos, bien constituidos, robustos, que permiten ser sometidos a la crianza; la que despojándolos y afinándolos al limar asperezas y restar algún componente en exceso (ácido y sales ácidas principalmente), al mismo tiempo que favoreciendo la formación de complejos de oxidación, imperfectamente conocidos todavía, hacen realidad las esperanzas que hicieron concebir de primer momento al técnico capacitado para suponerlas en potencia.

Esta crianza, que materialmente no es otra cosa sino la permanencia larga—tres, cuatro, cinco y aun seis años—del vino en recipiente de roble de pequeña cabida—barrica de 225 litros de capacidad es la generalmente adoptada—, dispuestos en locales a temperatura poco variable y más bien baja (alrededor de 14°), con decantaciones periódicas (trasiegos), que separan el vino claro del depósito creado en el intervalo, produce los efectos es-

cuetamente dichos, permitiendo el embotellado, que todavía completa esa perfección, impidiendo de paso, al librar el vino de todo contacto con el aire, el rebasar este punto de perfección y caer por la pendiente de la decrepitud. Bien podía decirse que estos vinos tienen también infancia, juventud, madurez y vejez, y es precisamente en la época madura cuando florecen todas sus cualidades.

En la botella, y mejor en la copa, ofrecen ese color rojo con ligero tinte amarillento, de transparencia brillante. Son poco alcohólicos (10 1/2 a 11 1/2 grados), ligeros (ligereza no exenta de vinosidad), delicados, frescos, muy aromáticos, que tan gratamente impresionan al olfato y al paladar, excelencias bien conocidas por todos sus habituados.

Hasta aquí nos hemos referido a los vinos tintos. Pero también en esta zona y con las viníferas blancas anteriormente citadas, y excepcionalmente con Garnacha vinificada en blanco, se obtienen vinos blancos, secos principalmente, que con crianza apropiada contribuyen al prestigio de la región.

Son quizá menos alcohólicos que los tintos, pálidos de color, con tonalidad verde-amarillenta, sumamente aromáticos y más ligeros y delicados que aquéllos.

En la parte occidental de la zona que linda y llega al límite del cultivo de la vid, en este sitio, y sin abandonar la misma; y en la oriental, en la cuenca del Najerilla, en jurisdicciones donde el cultivo de la Garnacha tinta y Calagorria y Viura blancas dominan, y con vinificación especial—a modo de como se hace con los vinos blancos—, se obtienen unos rosados (claretes) que siempre se consumen en el año que sigue a su elaboración.

Son vinos de color de rosa poco pronunciado, se ofrecen brillantes y son poco alcohólicos, vivos, ligeros, de sabor picante muy agradable, al que contribuye su juventud; un poco de boca (azúcar por desdoblamiento), y parte de ácido carbónico, que, después de su fermentación, quedó disuelto en su masa.

Estas excelencias se acusan destacadamente en bodega; pero aun atenuadas por envases defectuosos, la mayoría de las veces, usados para su transporte—pellejos con enlucido de pez, que presta siempre gusto extraño, en lugar de envases con revestimiento impermeable, para no perder el sabor a «crudo», las agujetas (ácido carbónico); y aquí también la madera de cualquier índole con enlucido de parafina tendría aplicación—; excelencias, decimos, que satisfacen plenamente a sus partidarios de la zona y de los mercados de Burgos, Palencia, etc., en donde son muy solicitados. Diganlo si no los altos precios que alcanzan en pueblos tan afortunados con Cuzcurrita y Sajazarra, al este de Haro y Hormilla, y Azofra, cerca del Najerilla, por no citar otros con no menor nombradía.

Todavía hemos de mencionar los espumosos que alguna casa, que radica en esta repetida zona, elabora a usanza de la Champagne, por lo que supone de esfuerzo loable y susceptible de perfec-

ción, y al que corresponde con largueza el público conocedor.

En la margen izquierda del Ebro, desde las cercanías de las Conchas de Haro hasta las proximidades de Logroño, en las faldas de la sierra de Cantabria, y con exposición al mediodía, hay una zona que abarca algún pueblo logroñés y los de Alaja. De ahí que se la conozca con el nombre de «Rioja alavesa».

Con un clima parecido al propio de Rioja alta, pero notablemente dulcificado por el resguardo de la sierra de Cantabria, sus viñas, asentadas en gran parte sobre arrastres de la dicha sierra, que dan lugar a margas muy calizas, y con un encepamiento idéntico en enumeración, aunque el Tempranillo, en los tintos, y Malvasía (Rojal, Tobía, que son sinónimos), en los blancos, predominan, y sin que la Garnacha haya ganado sensiblemente terreno; la viña, repetimos, tiene una producción unitaria menor, y sus vinos, tintos en su casi totalidad, y sus viñedos en buena proporción, se dedican a la crianza expuesta, a la botella. Con respecto a los similares de la zona anterior, son algo más cubiertos de color, de más graduación, algo menos ácidos, de más pasta (vinosidad), pero de aroma quizá más pronunciado y, en algún modo, distinto. Vinos de alto mérito, en resumen.

Con elaboración especial, y separando lágrimas (primer mosto-vino que fluye del tino sin esfuerzo ninguno) y últimas porciones que da la prensa, se obtienen vinos, en esta Rioja alavesa, muy cargados de color, de bastante alcoholidad (13 a 14 grados y medio), muy pastosos, bajos de acidez y algo abocados, que bien pronto quedan muy suaves y que, a precios elevados, para vinos jóvenes, se disputan los mercados vascos.

Finalmente, en la margen derecha del Ebro, entre Rioja alta y baja, existe una zona—«Rioja media» nos atrevemos a denominarla—en la que clima, tierras y encepamiento participan en los propios a las limitrofes. Como es natural, sus vinos afinados y corrientes, también son participes de las cualidades de los peculiares de esas zonas, y algunos tienen puesto relevante y bien ganado en los mercados del interior y del exterior.

Como habrá visto el paciente lector, la región de Rioja ofrece, por sus condiciones peculiares de todo género, y aun puede hacerlo con más perfección, en mayor cuantía y más diversidad, vinos finos y corrientes de pasto muy variado, de alto mérito, cada uno en su clase, que tienen bien ganada fama en España y en el extranjero.

Al acrecentamiento de este crédito adquirido deben tender en lo sucesivo los esfuerzos de todos los interesados: viticultores, elaboradores y criadores, y comerciantes.

La especialización en la función que cada uno asume, naturalmente con medios adecuados, permitirá alcanzar ese objetivo; pero con la norma de no invadir campos ajenos sin la preparación y elementos que el paso puede requerir.

El viticultor, especialmente en la situación actual, debe concretarse, en la mayoría de las ocasiones, y libre de ambiciones desorbitadas, a su condición de productor. Si afortunadamente se decidiera a salir de su individualismo, constituyendo Asociaciones (Cooperativas) con sus vecinos de pueblo, zona o región, persiguiendo, en el caso más amplio, los beneficios propios, más los correspondientes a las otras funciones, mediten bien los dirigentes de estas Asociaciones qué etapas podrían acometer para que las fuerzas no flaquearan antes de llegar a la meta (caso ya registrado en la región, causante de muchas desilusiones, que nada restan a la bondad del sistema), limitándose a las pertinentes.

Elaboradores y criadores han de esforzarse por alcanzar un mayor perfeccionamiento en técnica, locales y utillaje para sacar todo el partido posible a primera materia de tan elevado índice de bondad y tan variada, atentos a las indicaciones de los dedicados al estudio de posibilidades, exigencias y factible acrecentamiento de mercados, que a su vez han de procurar por que los productos lleguen tal y como son al consumidor, sin desvirtuar su origen, calidad y precio.

Un organismo capacitado e imparcial que orientara y presidiera el cumplimiento de estos extremos habría de dar amplia satisfacción a toda clase de intereses legítimos y al propio tiempo beneficiaría los del público consumidor, también respetables.



LOS VINOS DE CANARIAS

Por FRANCISCO ALONSO LUENGO

A PENAS las Islas Canarias habían sido incorporadas al mando occidental cuando ya la vida económica del Archipiélago adquirió ese carácter expansivo que es su signo principal y más destacado. Siglos y siglos de vida guanche, cuyo aislamiento rompió de cuando en cuando las visitas, acapian de piráticas que cualquier otra cosa, de navegantes de todos los tiempos y ciegos, desde los fenicios a los mallorquines y desde los hombres del Norte a los del Mediodía, no depararon a las Islas Afortunadas otra fortuna material que una economía cantada por Viera, con impulsos sin duda excesivamente primitivistas, como parigal de la vid por los héroes de Homero y Virgilio, pero que en realidad no era más que el exponente del atraso material de un pueblo que a comienzos del siglo XV hallábase aún en plena edad de piedra. Mas llega Castilla, y si el espíritu recibe el supremo don de Cristo, la materia se desarrolla y el círculo económico, reducido hasta entonces a los estrechos límites no ya del Archipiélago entero, sino de cada isla e incluso de cada tribu, se amplía hasta extender su radio a los confines del mundo conocido, para llegar bien pronto, por la ruta del Poniente, a las tierras de un mundo nuevo, en cuyo puente de unión con el antiguo será el Archipiélago el pilar fundamental.

Acaba la conquista en 1496; y ya de 1497 a 1500 realizase por el Adelantado Benítez de Lugo repartimientos de aguas y tierras condicionados al establecimiento de Ingenios de azúcar en plazos de dos o tres años. Mas la caña, cuyo dulce don llegó desde los luminosos cielos canarios hasta las oscuras costas de Flandes, no logró mantener mucho tiempo su esplendor, sin duda porque las Islas, generosas, prestaron a América, en unión de conquistadores, misioneros y colonos, su cultivo, y pronto no pudieron resistir la competencia que el desarrollo de éste, en condiciones más propicias, planteaba.

Pero si ese carácter expansivo de la economía canaria, esa tendencia a colocar sus productos afuera de los mares y fronteras quedó, como se ha apuntado, fijada desde el comienzo, también casi al principio se reveló esa otra característica de la vida económica del Archipiélago, esa sucesión y superación de crisis, ese crecer, ese prosperar y decrecer, unos detrás de otros, de los diversos cultivos de exportación. Siempre que uno de estos cultivos, tras la etapa más o menos dilatada de prosperidad, vio llegar la decadencia y acercarse la crisis, hallaron los isleños otro que lo sucediera con ventaja.

De todos los productos que fueron o son la base de la vida material de las Islas, es el vino el que dió calor a la etapa económica de más larga duración, y también a una de las más interesantes, aunque no la más rica. Y es asimismo el cultivo de la vid el que proporcionó solución a la primera crisis de la historia económica canaria, sucediendo a la caña y abriendo así ese camino de sustitución de unos cultivos por otros más propicios, que será seguido en la superación de futuras crisis.

La primera de éstas, la de la caña, llegó bastante pronto, puesto que el comercio del azúcar canario decayó y desapareció posiblemente a mediados del siglo XVI. Pero sus consecuencias no fueron tan profundas como las de otras posteriores, debido a la menor población de las Islas y a que la solución fue probablemente hallada antes aun de su total planteamiento. Efectivamente, ya en 1497 se reparten terrenos para ser dedicados al cultivo de la vid. Y en los años siguientes, hasta 1511, se conceden datas de agua y tierra con la expresa condición de no destinar los campos y los riegos a plantaciones de caña, sino precisamente de vides. Pudieran estas medidas haber sido motivadas por el afán de especulación de los cultivadores de caña ya establecidos, pero también es probable que su origen estuviera en la previsión del Adelantado y del Cabildo ante las perspectivas que presentaba la competencia americana. Lo

cierto es que dieron la pauta para futuras soluciones.

Pronto las vides, traídas de Candia—como afirma cierta tradición—, de Castilla, de Madera o de todos estos sitios a la vez, prosperaron pujantes en el suelo de Tenerife y Gran Canaria, y pronto el vino de las Afortunadas emprendió la ruta conquistadora que efímeramente había seguido el azúcar, y que en siglos venideros seguirían otros dones del suelo de las Islas. En el último tercio del siglo XVI eran ya apreciados en los mercados extranjeros los vidueños y malvasías del Archipiélago. Shakespeare fué bautizado en el año 1564 y hay que suponer que el vino de Canarias era ya famoso en Inglaterra cuando escribió los conocidos elogios de los caldos de las Islas que figuran en sus obras. Pero la época de estos vinos fué, sobre todo, el siglo XVII y parte del XVIII. Es entonces cuando los puertos de Garachico, en Tenerife y Gando, en Gran Canaria, se ven frecuentemente visitados por aquellos navios ingleses y holandeses que venían a recoger la mayor parte de las 16.000 pipas que por término medio exportábase cada año.

Inglaterra fué el cliente más importante. Los comerciantes canarios tenían, en muchos casos, representantes en Londres que se encargaban de recibir los vinos y de venderlos como si dijéramos «en consignación». E. Carrasco, en su trabajo «Shakespeare y Canarias», cita una carta de un tal Juan Casby, de Londres,

mo provisión para su viaje al Estrecho de Magallanes y al Perú. Las repetidas guerras en que España intervino en esta época hicieron pasar al comercio de los vinos por numerosas vicisitudes y paralizaciones pasajeras. Y en las negociaciones que dan fin a los diversos conflictos bélicos o en gestiones inmediatas a la paz no es raro que figuren asuntos relacionados con los vinos del Archipiélago.

Hubo una ocasión en que al anhelado logro de la paz exterior sucedió un período de discusiones internas, motivado precisamente por la intervención de los ingleses en el comercio de los vinos. Iué cuando Carlos II de Inglaterra volvió a sentarse en el trono de sus mayores y se concluyó la paz con España. Al abrirse nuevamente el comercio no descuidaron los ingleses en venir a hacer a nuestras Islas el de las «Malvasías», tan de su gusto en aquella edad. Mas con el fin de realizar el tráfico con el mayor provecho posible, los mercaderes de Londres formaron una «Compañía de Canarias», con privilegio real, y enviaron a Tenerife agentes y factores instruidos para comprar el vino a precio ínfimo y vender los efectos importados, en cambio, al más alto posible. Ante este intento de monopolio creóse tal malestar que, en 1666, el Ayuntamiento dispuso el extrañamiento de las Islas de todos los correspondientes y factores ingleses, y que nadie vendiese sus vinos a la Compañía de Londres, bajo las más severas penas. Como si la publi-

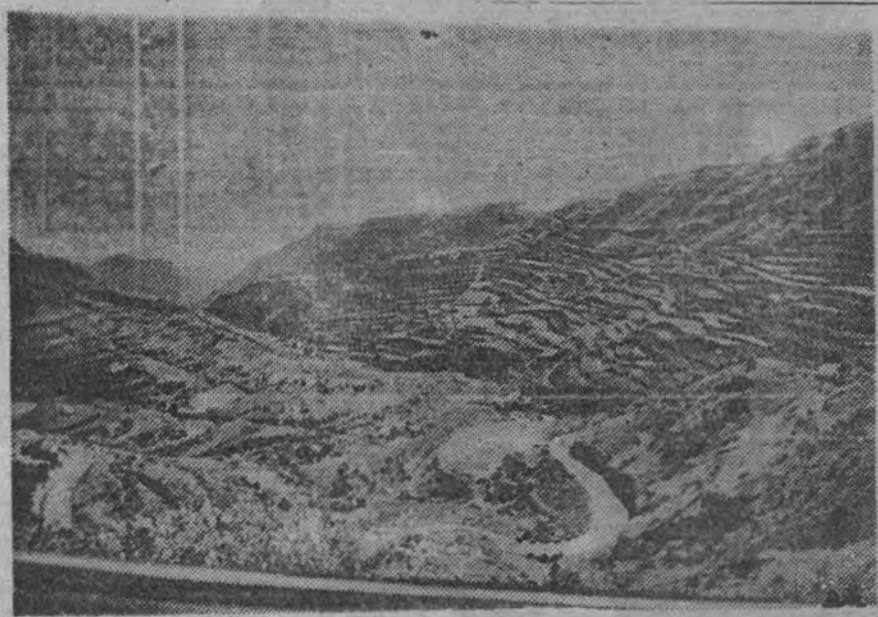
regó sus comidas con el licor de las Afortunadas. Goldoni, Casanova, Feijóo, Walter Scott, Kuprin, Gautier... o ensalzan también o lo hacen asimismo beber a sus personajes. En un comienzo del siglo XIX, en el banquete con que se celebra el magnífico negocio que llevan a cabo los Estados Unidos adquiriendo a Luisiana en 15 millones de dólares, se escoge champán para brindar en honor de los franceses vendedores, y Málaga y Canarias para beber a la salud de los comisionados españoles presentes en el acto. Y todavía Mayne Reid menciona el vino de Canarias en aquellos relatos de aventuras que regalaron nuestra adolescencia.

Sin embargo, hacia ya entonces bastante tiempo que había pasado el auge de los caldos del Archipiélago. Cuando Viera escribió su historia, a fines del siglo XVIII, aun el Valle de la Orotava, la región más rica de las Islas, aquella de la que se dijo «que no hay legua y media de tierra que produzca ni que valga tanto», estaba «todo plantado de vides, entretejidas de bellos árboles frutales». Lo que puede ser una prueba de que el comercio del vino aún prosperaba, ya que de otro modo el Valle estaría cubierto de otras plantas pero también puede ser muestra, y esto es más probable, de que aun no había sido hallado el cultivo que sustituyera a las vides con provecho suficiente. Desde luego, el estado económico de las Canarias dejaba a la sazón, según testimonio del mismo Viera, bastante que desear, por lo que hay que suponer que la decadencia de los vinos era ya cosa consumada.

El mismo historiador señala el momento en que quizá se inicia la decadencia, cuando, refiriéndose a la Compañía que originara los famosos disturbios de que se hizo mención, dice: «La Compañía inglesa se deshizo, pero el comercio de vinos no ha vuelto jamás al auge momentáneo que tuvo». Sin duda a los importadores de Londres no les interesaba el asunto si éste no proporcionaba suficientes ganancias; y, como eran los dueños de los barcos podían poner sus puertos o reducir el tráfico, con iguales resultados deplorables para las Islas. Es curioso suponer cuáles otros podrían haber sido esos resultados si los canarios hubieran dispuesto de navíos en que transportar sus vinos. Y es curiosa la similitud que el asunto presentaría así planteado con los modernos problemas de los barcos fruteros y de la ampliación de los mercados para ciertos frutos que casi no tienen más que uno.

El bloqueo continental, que interrumpió durante muchos años el comercio con Inglaterra, y el «coidium», que asoló la vid de Malvasía, dieron el golpe de gracia. Hoy el vino tiene una importancia muy relativa en el conjunto de la riqueza canaria, y su producción no sólo no es exportada, sino que ni siquiera alcanza a cubrir el consumo interior del Archipiélago. Aún se obtienen vinos muy cuidados, pero la famosa Malvasía apenas se cultiva más que por algunos cosecheros empeñados en la loable tarea de no dejar desaparecer este caldo tradicional. Lo cual no quiere decir que no se pueda y se deba intentar la recuperación de la calidad y el esplendor antiguos.

Así pasó la gloria de los vinos canarios. Mas si los contemporáneos de la decadencia, y en nombre de ellos uno de los más ilustres, Viera, pudieron lamentarse de tal estrago y cantar los pasados esplendores como la meta ideal de sus aspiraciones económicas, hoy sabemos que aquella crisis, la más larga de la historia canaria, como también fué la más dilatada la etapa que la precedió, desembocó en la época más rica de la cochinilla. Del mismo modo que ésta, cuando llegó su hora, abrió el paso a la formidable intensificación de los regadíos, a la ampliación del comercio a términos antes insospechados, a los cultivos de plátanos y tomates, que permitieron al Archipiélago triplicar o cuadruplicar su población y crearon la actual riqueza de las Islas, más pujante y floreciente que nunca lo fué en tiempos pasados.



Cultivos en terrazas, en la zona de las medianías, donde crecen las plantas de tipo mediterráneo, y en tre ellas la vid

a Gaspar de Vitoria, de Tenerife, fechada en 17 de septiembre de 1660. Dice así la parte que interesa: «... recibí una de Vm. de 15 de mayo, por vía de Francia, y en respuesta de ella digo, señor, que de los vinos descargados del navío «Cabeza de Negro», no se pudo vender uno de ellos hasta después de estar en limpia, y entonces vendí 50 pipas a 12 £ 10 peniques; 7 pipas a 22 £ 10 ps.; 5 a 18 £ 10 ps., y 4 pipas de vino agrias a 18 £ pipa, todo a pagar a tres meses. Quedarán cosa de 18 pipas; de ellas hay 12 pipas sanas que pueden producir cerca de 18 £ la pipa, y 6 hay agrias, que no producirán más de 5 £ la pipa; lo restante es merma y mader.» También a América llegaba el vino canario, especialmente a las Barbadas.

Todos los afanes de las Islas agrupándose entonces en torno al vino, como hoy se aplican a los plátanos y tomates. Y, como sucede casi siempre en estos casos, no sólo la vida económica, sino también la política interior y hasta las relaciones exteriores se ven influenciadas por las incidencias de la producción y del comercio de la malvasía. Si hemos de creer a algún escritor, uno de los propósitos de Drake al bloquear las Islas en 1585 fué amenazarlas a fin de obtener mil botas co-

cación de esta ordenanza hubiera animado al general descontento a manifestarse en forma tangible, produciéndose revueltas y tumultos, que culminan en Garachico, donde cuadrillas de enmascarados violentan las bodegas, destrozan las cubas y hacen correr arroyos de vino, dando lugar a «una de las inundaciones más extrañas que se pueden leer en los anales del mundo». Este hecho, llamado el «Derrame del Vino», marcó la época de la mayor agitación interna en las Islas, que repartieron en dos bandos poderosos, ambos apoyados oficialmente, pues los capitanes generales protegían el comercio exclusivo de los ingleses, en tanto que las ciudades y la Audiencia defendían la libertad de los cosecheros. No terminó el conflicto hasta que, un año más tarde, llegó un enviado especial de la Corte, que encontró la solución acabando, en primer lugar, con la Compañía formada en Londres e implantando, con un criterio que nada desmerecería en nuestros días, un sistema flexible de tasas aplicables al vino y a los géneros importados de Inglaterra.

No sólo Shakespeare elogió los vinos de Canarias; y sir John Falstaff no fué el único héroe de una creación literaria que



Precinto de garantía que llevan todas las botellas de JEREZ AUTENTICO



GONZALEZ

BYASS

JEREZ

VINOS DE ANDALUCIA "EL JEREZ"

Por GONZALO F. DE BOBADILLA

ENTRE los vinos españoles es, indudablemente, el Jerez el vino más universalmente conocido. Desgraciadamente, no es con su nombre español como se halla difundido por el mundo, sino con los de «Sherry» y «Xérès», el primero como derivado de la pronunciación árabe y el segundo por haber sido el de Jerez el nombre que llevó esta ciudad hasta que modernamente se cambió la X por la J, según demuestra con gran erudición y minuciosos datos don Manuel M. González Gordon en su obra «Jerez-Xérès-Scheris».

La exportación del vino de Jerez parece haberse iniciado hacia el siglo XV, y hoy representa para España un importante renglón entre los productos de exportación, pues la media de los últimos cinco años es de unos 200.000 hectolitros, con un valor aproximado de más de 60 millones de pesetas, lo que supone una importante suma de divisas, muy necesarias a la economía nacional en estos difíciles tiempos.

Los países europeos son los principales consumidores del vino de Jerez, y hasta el comienzo del actual conflicto mundial figuraba como primer importador Inglaterra, con casi un 70 por 100 de la exportación total.

La producción, crianza y exportación del vino de Jerez está controlada, como corresponde a un vino de «denominación protegida», por un organismo oficial, que es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, que se rige por su correspondiente reglamento, empezando su vigilancia desde la viña donde se producen los caldos hasta el momento de su exportación, garantizando la pureza del vino exportado.

El vino de Jerez se produce en la provincia de Cádiz, en los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. En este último término su tipo de vino tiene características especiales, y es la famosa y alegre «Manzanilla».

No todos los terrenos son los apropiados para la producción del Jerez de calidad, sino únicamente los de formación terciaria, excesivamente ricos en calizas, que llegan en ocasiones hasta el 80 por 100, y son los célebres terrenos de «albarizas». Estos suelos no son precisamente los más adecuados para la vegetación de la vid, y el encontrar las variedades de portainjertos americanos adecuados a la replantación de los viñedos, después de su pérdida por la filoxera, constituyó un problema de muy difícil resolución. Hoy con el empleo de las variedades de «Berlandieris» y sus híbridos se han conseguido excelentes resultados en cuanto a desarrollo y duración de la plantación. La preparación del terreno para la fundación del viñedo se hace con una esmerada labor de desfondo para exterminar las malas hierbas, meteorizar el suelo y mezclar parte del abono. Después se hace la plantación al marco real, de 1,50 a 1,57 metros, según los casos. Este marco no es arbitrario, sino consecuencia de siglos de experimentación, y que resulta el más adecuado para el buen desarrollo de la cepa, la aireación y soleo de los racimos y para proteger la evaporación del suelo durante los largos y calurosos días del verano.

Cuando el portainjerto tiene suficiente desarrollo se verifica la injerta en las variedades típicas del viñedo jerezano, que son principalmente las variedades de los «Palominos», el «Palomino Fino» y el «Palomino de Jerez», y en menor proporción el «Pedro Ximénez», «Cañocazo», «Albillo» y «Garrido Fino».

Hasta los cinco años no empieza la producción normal del viñedo, al que durante este período de tiempo, y después anualmente, se le dan al menos cinco labores de azada con verdadero lujo de detalles.

Para tener una idea del gasto que supone la fundación de un viñedo jerezano diremos que al llegar al quinto año el costo se aproxima a unas 40.000 pesetas por hectárea, sin incluir el valor de la tierra, intereses de capitales, amortización, contribuciones, etc. Los gastos anuales son de una cifra aproximada a las 7.000 pesetas por hectárea, también sin incluir intereses, amortización y contribuciones.

Muchos ensayos de podas se han hecho para estudiar cuál sería la más conveniente, y, como pasa casi siempre en estas experimentaciones, han demostrado de modo concluyente que la adoptada, después de siglos de práctica, es la mejor; pero con la ventaja que de sus conclusiones se deducen las razones científicas que avalan lo que infundadamente muchas veces se llama «rutina». Esta poda es la conocida con el nombre de «vara y pulgar».

La vendimia, incluyendo en esta palabra desde la recolección de la uva hasta el envasado del mosto, es un conjunto de

faenas que se hacen con gran escrupulosidad, y suele empezar en los primeros días del mes de septiembre.

La corta de la uva no se hace de una sola vez, sino en varias «vueltas», recogiendo cada vez los racimos que van llegando a su completa madurez. Los racimos cortados se van colocando con muchísimo cuidado, procurando no dañar nada la uva, en unas «canastas» especiales, donde, a hombro de obreros o a lomo

y multiplicación, después de terminada ésta, formando un «velo» o «nata» en la superficie del vino, la famosa «flor del vino» de Jerez. Es en esta fase de vida de la levadura cuando su intervención en las características y bondad del Jerez es importantísima.

Esta «flor» fué confundida durante mucho tiempo con otro microorganismo que vive también en velo en la superficie de los vinos y que es perjudicial a los mis-

edades. La «solera» propiamente dicha es la «escalera» fundadora, la base sobre la cual se empezó a almacenar, y como las vasijas en Jerez se colocan en varias series, unas encima de otras, la primera que se puso es la que está más cerca del suelo, y de ahí su nombre. Después viene la «primera criadera», con un vino del mismo tipo y un poco más joven; a continuación la «segunda criadera», también del mismo tipo de vino y más joven que el de la primera, y así sucesivamente hasta reunir un número de «criaderas», o sea una cantidad tal de vino del mismo tipo, que esté en relación con el volumen de las ventas, o sea con las «sacas» de la «solera».

La «saca», o sea la extracción del vino para su preparación y venta, se hace sólo de la «solera» propiamente dicha. Al hacer la «saca» la «solera» queda con menos vino y es necesario reponérselo, lo que se hace sacando la cantidad total de vino a reponer, proporcionalmente, de las vasijas que forman la «escalera» siguiente, o sea de la «primera criadera»; la «saca» que se le hace a ésta se le repone de la «segunda criadera», y así sucesivamente hasta la última, que recibe los vinos de las «añadas», según ya dijimos.

La reposición del vino en cada vasija se hace con un material especial y muy sencillo, que evita que se remuevan los depósitos de los vinos formados durante los muchísimos años de existencia de la «solera», y que no dañan tampoco la «flor» que se encuentra en su superficie. Esta faena se llama «rociar», y al conjunto, «acorrer las escalas».

Por el sistema de crianza en «solera» se consiguen dos fines importantísimos: el envejecimiento paulatino del vino y la no variación del tipo del mismo, pues si se dejaran los vinos sin rociar se conseguirían envejecerlos, pero su tipo podría ir variando con la edad.

Cada casa exportadora tiene montadas sus «soleras» para sus diversos tipos de vinos, finos, amontillados, olorosos, etc., y a las que dedican, ya personalmente o por personas especializadas, esmerada atención, o quizás, mejor dicho, vigilan con «verdadero cariño».

La exposición de las características de los distintos tipos de Jerez y las razones científicas de sus probables orígenes salen fuera de la naturaleza y límite de este artículo, con el que hemos querido justificar que la fama de que mundialmente goza no es debida sólo a un don de la Naturaleza, sino que la inteligencia, los esmerados cuidados de selección, el trabajo, el capital, etc., puestos desde el momento de la plantación del viñedo hasta la exportación del vino, y acumulados de muchas generaciones, han hecho del vino de Jerez un vino mundialmente apreciado y orgullo de nuestra Patria.

Jerez es tierra de hidalgos, de gente alegre y espléndida, y los bodegueros sus más genuinos representantes. Todas sus bodegas, grandes y chicas, tienen siempre las puertas abiertas para recibir a sus visitantes, sin distinción de clases y sin necesidad de presentación, sino únicamente buena salud para poder catar hasta saciarse los inimitables caldos que desde hace siglos almacenan y custodian, y que son el más preciado blasón de la constante laboriosidad de un pueblo.



Botas jerezanas

de caballerías provistas de dispositivos especiales, son transportadas al «calmilar». El «calmilar» es una gran explanada situada en los alrededores de la casa, y donde en unas ruedas típicas de esparto, llamadas «redores», se verifica el soleo de la uva.

Al vaciar las canastas en el «redor» se hace cuidadosamente, y a continuación, y ya hasta el momento de la pisa, se espulgan los racimos de las uvas dañadas y de las defectuosas por enfermedad.

En estos «redores» se verifica el soleo de la uva durante un tiempo que varía según el estado de madurez, y que generalmente se aproxima a las veinticuatro horas. No es una práctica arbitraria ni sin fundamento. Nuestros estudios nos han puesto de relieve su importancia por los cambios químicos que se producen en el jugo y por el muy importante de hacer una especie de selección de las levaduras que han de intervenir en la fermentación del mosto.

A continuación se verifica la «pisa» según la costumbre tradicional, o sea a «pies», con zapatos especiales. El mosto obteni-

mos; pero estudios verificados en la Estación de Viticultura y Enología de Jerez de la Frontera demostraron su identidad con la levadura.

En los meses de diciembre-enero, cuando ya los mostos-vinos están claros y brillantes, se procede a su primera clasificación, marcándose en los fondos de las vasijas con signos más o menos convencionales su calidad y estilo o tipo, procediéndose inmediatamente a su deslio o separación de las heces y a su alcoholización, llamada «encabezado».

La alcoholización se lleva hasta una graduación algo superior a los 15 grados centesimales, dejándole a las vasijas como una sexta parte de su volumen de vacío; condiciones ambas, graduación y vacío, necesarias para el buen desarrollo de la levadura en flor, que intervendrá ya en la crianza durante un tiempo más o menos largo, según el tipo de vino de que se trate.

Este conjunto de vasijas, clasificadas, desliadas, alcoholizadas y almacenadas, constituye una «añada», que llevará como distintivo el año de la vendimia.



Bodega típica

do en la pisa se recoge en vasijas distintas, clasificándose de «yema» o «primer pie», «segundo pie» y «máquina», y en estas mismas vasijas son inmediatamente transportadas a las bodegas, donde se verifica la fermentación del mosto y su transformación en vino.

En la fermentación del mosto de Jerez intervienen tres grupos principales de levaduras; dos de ellos con la fermentación terminan su vida, y el tercer grupo son levaduras que verifican la fermentación del mosto, pero tienen la facultad de continuar su vida, o sea su desarrollo

Los vinos se mantienen en las «añadas» un tiempo más o menos variable, según diversas circunstancias, y de ellas, previa nueva clasificación de los diferentes tipos, se van tomando los vinos que han de ir a rellenar la más joven «criadera» de un determinado tipo de vino, cuya «solera», o más viejo escalón, es el vino que se vende en el mercado con una determinada marca.

Los vinos de Jerez se crían por su sistema especial de «soleras», constituidas por una serie de «escalas» que contienen vinos del mismo tipo, pero de distintas

De una Ordenanza de Jaime I

«Por cuanto en época remota los vinos españoles denominados «Sackes» (apelativo generalizado en Inglaterra de nuestro Jerez) eran apenas conocidos en esta Corte, y teniendo en cuenta que en estos últimos años, aun cuando no en gran magnitud, se ha considerado conveniente para la salud pública, a fin de que la nobleza y quienes tengan necesidad de su empleo para remediar enfermedades puedan disponer de un vaso de dicho vino, y para no emplear demasiada cantidad por abuso o cualquiera otra causa,

Estimamos que, habiéndose dispuesto de este licor para las comidas en modo habitual cual si se tratara de una bebida corriente en toda clase de ceremonias de un modo superfluo e innecesario más bien que por necesidad,

Consideramos, dada la frecuencia con que se invita a nuestra Nobleza y a quienes se hospedan en Palacio, que a fin de que si por conveniencia para su salud tuvieran precisión de beber «Sackes», ser de nuestro agrado se permita adquirir para nuestro consumo la cantidad de 12 gallones de dicho vino, al día, y no más de esta cantidad.»

RINCONES DE ESPAÑA

SAHAGUN (León)

"LA NUEVA", S. L.
GRAN FARRICA DE HARINAS

TELEFONO 8
SAHAGUN
(LEON)

FERRETERIA «EL LABRADOR»
— **JOSE SALVADOR** :—
General Sanjurjo, 8 — **SAHAGUN**

FARMACIA CENTRAL de
DON VALENTIN GARCIA LOPEZ
Pl. Generalísimo, 3 :: **SAHAGUN** :: León

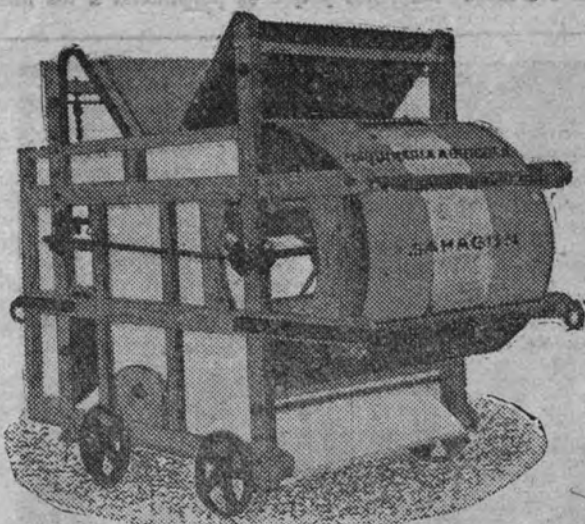
GRAN BAR
"La Estrella"
Plaza del Generalísimo, 19

No pretendemos hacer una apología de este maravilloso pueblo de la provincia de León. Su magnífica vega, cuya feracidad es comparable con la de Granada, es digna de admirar. De ascendencia romana, Sahagún posee numerosos monumentos de las más variadas épocas, destacando sus magníficas puertas monumentales del siglo XVII, en las que campea el característico escudo de los Austrias;

la iglesia de San Lorenzo y el convento de las monjas Benedictinas.

Su riqueza comercial es grande, sobre todo en el centro de la población, donde hay numerosos comercios magníficamente instalados.

El Ayuntamiento viene realizando una fecunda labor en beneficio de la riqueza y el ornato de este pueblo admirable.



La Casa de Julio Diez, establecida en Sahagún, que lleva más de veinte años construyendo máquinas aventadoras, ha conseguido el modelo arriba representado, del cual no existe en la actualidad ninguno que le supere. El esfuerzo de esta firma para lograr el máximo de perfeccionamiento merece el beneplácito y ayuda del público.

PARA PEDIDOS:
JULIO DIEZ
SAHAGUN (León)

HIJO DE
Juan Sahagún
ALMACEN DE ACEITES
GENEROS COLONIALES
Y ABONOS QUIMICOS
EXPORTACION DE
FRUTOS DEL PAIS
SAHAGUN. — Telef. 16 — (León)

Victoriano de la Puerta
Almacén de conservas,
jabones, vinos generosos, licores
y artículos similares
Agente comercial matriculado y colegiado
SAHAGUN (León)

Lope Moral Benavides
ALMACEN DE MADERAS Y
MATERIALES DE CONSTRUCCION
SAHAGUN (León)

Hijo de Cuesta, S. L.
ALMACEN DE COLO-
NALES
DEPOSITARIO de
LA CERVEZA CRUZ
BLANCA, de LEON
SAHAGUN
— LEON

FABRICA DE CHOCOLATES
Confitería FERNANDEZ
Sucesor Sobrino de J. FERNANDEZ
Casa fundada en 1839
SAHAGUN

Café-Bar "ESPAÑA"
JERONIMO ROBLES PEREZ
Plaza del Generalísimo, 2.—Teléfono 13
Sahagún (León)

— Fábrica de Sifones y Gaseosas —
IGNACIO VIDANES
— Café y fonda —
SAHAGUN—Junto a la Estación—(León)

FARMACIA
DEL LICENCIADO
Fernando Sánchez
SAHAGUN
(León)

JULIO DIEZ
FERRETERIA
Sahagún (LEON)

GRAN FABRICA DE URTIDOS Y PIELS
DE
ANDRES MARCOS

Vaquetas y becerros engrasados
Especialidad en sillares negro y avallana
Curtición vegetal

Teléfono 37 - **SAHAGUN (León)**

DOMINGO HIDALGO

Almacenes de hierro-abonos químicos y drogas
Representante del Monte de Piedad de León
Batería de cocina - Amas de hierro y madera
Herramientas para todos los oficios y herraje
para construcción

Teléfonos 19 y 33 - **SAHAGUN (León)**

TELEFONO DE «SI»:
32610

FLOR MEDIEVAL DE LOS VINOS

(Viene de la página 20)
pero no contrá el vino, que consideran bueno:

Buenas costumbres debes en ty syempre aver.
Guárdate, sobre todo, de mucho vino beber.

le dice el Amor al Arcipreste de Hita, pero no le prohíbe el uso tonificante del vino, sino que le prevé contra los males de la embriaguez:

...ca do mucho vino es,
luego es la luxuria e todo mal después,

como le aconteció al pobre ermitaño al que engañó—típica conseja medieval—el demonio obligándole a ingerir vino diciéndole que en él se hallaba la sangre de Jesús, empujándole hasta el crimen, pues

...estos pecados tales
traye el mucho vino a los descomunales.

Siempre, como «leit motiv», la lucha contra el exceso, que no es pecado ni falta contra la moral el deleitarse con algunos vasos inocentes, sin llegar a la demasia, que «en el beber demás yaz'todo mal provecho». Y en la donosura de los consejos morales del Arcipreste hay un fondo de social conveniencia, amable y simpático, que recomienda a los hombres que no busquen sus excitantes en el vino, porque éste en cantidades no prudentes

Faze perder la vista e acortar la vyda;
pierde la fuerza toda, sy s'toma sin medida;
faze temblar los huesos, todo seso olvida;
es con el mucho vino toda cosa perdida.
Faze oler el huelgo, que es facha muy mala;
huele muy mal la boca, non hay cosa que'l vala;
queme las assaduras, el fignado trascala;
si amar quierdes dueñas, el vino non te cala.

Y así podríamos continuar estrofas adelante a través del «Libro del buen amor», exponente clarísimo de una ideología me-

dieval, de un mundo en plena ebullición, donde algunos dan la voz de alarma, mientras otros beben alegremente, haciendo caso de vez en cuando, sabiendo en el fondo que

Es el vino muy bueno en su misma natural;
muchas bondades tiene si se toma con mesura.

El Medioevo es un período amplio de siglos por los cuales desfila una serie de buenos bebedores, de capacidad grande y de alegría sana y familiar, que saben calentar los vinos, azucararlos, reducirlos por el calor, guardarlos en «cubas e tinajas», transportarlos por los inseguros caminos a lomos de acémilas para enriquecer las bodegas de lejanos señores y ofrecerlos en relucientes jarros, sobre bandejas argentadas, a sus reyes, rodilla en tierra.

Las tierras españolas recogieron la romana tradición del cultivo de la vid, y aquellos que fueran considerados felices en los tiempos del Imperio porque confundían—en su «sermo provincialis»—el «bibere» con el «vivere», o sea el «beber» con el «vivir», desarrollan todo un culto, cristiano y sensato, al vino, frenándolo con una moral amable y bondadosa, llegando a entusiasmar con sus caldos y soleras a un pueblo abstemio preceptivamente como el árabe.

Manuel BALLESTEROS



Este rincón de la provincia de León tiene mucho que admirar en el aspecto artístico; pero no hay que olvidar tampoco la importante industria que posee. Los HIJOS DE LOPE GUTIERREZ, fabricantes conocidísimos de harina, han conseguido llevar a la perfección el planeamiento y realización de sus magníficas instalaciones, que le hacen ser los primeros fabricantes de su clase.

Allá por el siglo XII existía en Sahagún la Abadía del Monasterio, y en este mismo lugar se levantó en 1904 la fábrica que hoy dirigen orgullosamente los HIJOS DE LOPE GUTIERREZ, todo abnegación, sacrificio e iniciativa. Por ello es digno de hacerlo constar de una manera pública.

Esfuerzo e interés realizado por las Bodegas Cooperativas del Sindicato Agrícola de Sahagún (León)

Importantisima es la labor de las Bodegas Cooperativas del Sindicato Agrícola de Sahagún (León). En ellas se realizan cuantas operaciones vinícolas se llevan a cabo en la provincia, y con la exportación de los frutos y elaborando vinos rosados de la tierra y tipo Asturias, lograron, con el trabajo infatigable de la Directiva, acumular la confianza de los productores de la citada región.

Que el estímulo, el esfuerzo y el gran interés que la Directiva se toma en fomentar, propagar y difundir por el resto de España las cualidades de los vinos de esta hermosa región sirvan de ejemplo a otras regiones, que, a pesar de tener más riqueza vinícola, no propagan sus exquisitos vinos, como lo realizan las BODEGAS COOPERATIVAS DEL SINDICATO AGRICOLA.

FRAUDES EN LOS VINOS

Por ISIDRO GARCIA DEL BARRIO Y MORENO

SEGUN estadísticas correspondientes al decenio 1924-1935 (y a ellas tenemos que referirnos por no poseer datos, o éstos muy inexac- tos por razones de todos conocidas) había en España 1.450.000 hectáreas de terreno dedicado al cultivo del viñedo, con una producción media anual de 22 millones de hectolitros de vino.

En el día de hoy la cifra del viñedo tiene que haber sufrido disminución por destrozos causados por los rojos, pérdidas por la filoxera, disminución de la reposición, etc., etc., y calculamos, aun a pesar del viñedo plantado sin autorización en algunas regiones, que la superficie oscilará alrededor de 1.400.000 hectáreas.

La producción de vino en estos últimos años también ha sufrido y por las mismas causas—mas los intensos ataques de las enfermedades criptogámicas—enorme disminución, siendo de unos 15 millones de hectolitros la producción de la campaña 1940-41 y de unos 11 millones la de 1941-42, es decir, la mitad justa de la media antes consignada.

Estas circunstancias anormales han de pasar, y pronto, muy pronto nos encontraremos con nuestra producción normal media de 22 millones de hectolitros citada para el período 1926-1935.

El consumo de vino en España se cifraba en la misma época en 19 millones de hectolitros; de aquí que nos encontráramos con un exceso de producción sobre la media de tres millones de hectolitros aproximadamente.

Este exceso de producción es el que motivó en aquella época las crisis vinícolas que tanto dieron que hacer a los Gobiernos, agravadas por las grandes cosechas de los años 1927, de 29 millones de hectolitros; 1929, de 25 millones, y la mayor parte de los años del decenio con cifra superior a la del consumo.

Dichas crisis vinícolas produjeron grandes debates parlamentarios, grandes conferencias y reuniones de los elementos interesados o afectados, hasta que, por fin, se llegó a promulgar el Estatuto del VINO, decreto del ministerio de Agricultura, Industria y Comercio (en aquella época) de 8 de septiembre de 1932, que posteriormente fué elevado a ley por la de 26 de mayo de 1933.

Fuó el primer paso serio dado en España para regular la producción, venta y circulación del vino, pues aun cuando existían disposiciones muy acertadas y antiguas, como la conocida con el nombre de decreto del Sr. La Cierva, contemporáneo de la institución del Servicio de Fraudes en Francia, allá por los años de 1905 al 1908, quedó en el papel, pues le faltó el órgano adecuado para llevarlo a la práctica, y por ello no produjo efecto beneficioso alguno.

En el IDEARIO de los viticultores desde el año 1924 al 1929, y en su programa económico, figuraban como conclusiones:

Primera. Implantación de declaración de cosechas y de guías de circulación para el vino, como medio más práctico para evitar el fraude; y

Segunda. Considerar como adulteración toda adición al vino de sustancias que no procedan de la fermentación de la uva fresca.

Estas aspiraciones fueron recogidas por la ley, pues las crisis vinícolas por exceso de producción se veían agravadas por los innumerables fraudes, adulteraciones y mixtificaciones que con los vinos se efectuaban, sentando las bases precisas para su corrección, persecución y castigo, y lo que es más importante: creando el organismo adecuado para llevarlo a la práctica.

Uno de los fraudes más perjudiciales no sólo de aquella época, sino en nuestros días, es el agüado de los vinos; agüado al efectuar la pisa y prensado, agüado por el cosechero al vender sus vinos y agüado por el vendedor al expendirlo ya al público para el consumo. Vinos que en su origen tenían 13-14 grados de alcohol, se expenden apenas con 10 grados... ¿Cuánto puede representar de aumento de cosecha esta cuarta parte de agüado? Muy difícil es calcular lo que este fraude representa por la dispersión y la variación de tiempo y lugar para practicarlo, pero podemos asegurar, sin temor a equivocarnos, que no bajará de un millón de HECTOLITROS al año el agua que nos bebemos como vino.

Esta práctica, costumbre en algunos si-

tios, tan viciosa, perjudicial y fraudulenta, tiende a corregir el Estatuto del VINO mediante la facturación comercial (en vez de guías como vulgarmente se las llama), y que no son guías porque no tienen que acompañar a la mercancía en su movimiento o transporte.

Son simplemente la factura comercial corriente que debe dar todo vendedor y exigir y tener todo comprador de su compra, y en la cual constan los nombres de vendedor y comprador, procedencia, clase de vino, cantidad, graduación alcohólica, etc., y que servirá como elemento de comprobación de un vino en el consumo con el vino adquirido en origen.

Otro de los aspectos interesantes de la citada ley en cuanto a la regulación de la producción del vino es fijar las prácticas permitidas y las prohibidas, tanto en su elaboración como en los períodos de crianza y conservación, y cuanto a productos enológicos se refiere.

Nuestros antiguos vinicultores saben muy bien que no hace falta agregar producto alguno ni químico ni de ninguna clase para conservar bien sus vi-

hierro y paredes delgadas de cemento, cuando las antiguas eran de tierra o piedras de gran espesor; ha construido para almacenar el vino grandes depósitos, grandes estanques de cemento y otros materiales, cuando en la región no se usaba más que una pequeña vasija de madera, casi siempre de roble; ha introducido multitud de maquinaria y aparatos difíciles de sostener en el grado de limpieza preciso, etc., etc.

Pero el gran inconveniente no está en lo indicado, sino que este industrial, para desarrollar su negocio en grande, precisa adquirir grandes cantidades de vino, de distintas procedencias, de distintas características; unos, bien elaborados y constituidos; otros, los más, los malos, pues por más baratos son los primeros adquiridos, vinos defectuosos "que luego se habrán de corregir"; procede a la mezcla de todos ellos, y, ¡es natural!, el vino resultante no puede prevalecer si no es mediante un verdadero tratamiento preventivo curativo, y de aquí el empleo de multitud de productos para evitar la pu-

consiste en recolectar el fruto en buenas condiciones, pisarlo bien, conducir cuidadosamente la fermentación tumultuosa y luego dar al vino esos cuidados generales de crianza adecuados de cada región, y tener los locales de bodega y material vinario en perfectas condiciones de limpieza." ¡¡Qué cosa más sencilla!!

No hemos de pasar por alto el aludir al benzoato de sosa como conservador de jugos de uva y concentrados de jugos de uva. Ya antes de la guerra se hizo campaña en su favor para la conservación de estos jugos, muy recomendados como alimento para niños, ancianos y en múltiples enfermedades intestinales. A pesar de existir varios procedimientos físicos, parece hasta ahora necesario un conservador que impida la fermentación, y dentro del aspecto higiénico se tiene como más indicado el benzoato de sosa.

Es asunto de una doble importancia, pues a más de llenar el papel indicado, tales jugos y concentrados pueden resolver en gran parte el exceso de producción de vinos en los años que así ocurre.

Es fácil que muy pronto tengamos que volver a tratar de estas cuestiones, pues en cuanto tengamos una cosecha no ya en grado superior o excesivo, sino tan sólo de la media de la producción, con la disminución del consumo por la carestía, con la falta de exportación... volveremos a oír hablar, y con grandes apremios y grandes anuros, del benzoato de sosa, de los jugos de uva, de los concentrados, de la crisis vinícola...

No podemos entrar a considerar otros fraudes en los vinos, pues se haría excesivamente largo este trabajo; hemos tratado de los dos más importantes por el volumen que representan, pero nos quedan para otra ocasión otros muy interesantes: empleo de arropo de higos, hoy de infusiones de garrofa o algarroba; vinagres de ácidos minerales, etcétera, etc. Sin embargo, y aunque sea someramente, trataremos del reconocimiento y defensa por la ley o Estatuto del VINO de las "denominaciones de origen".

En España casi todas las regiones tienen un tipo especial de vino característico, por su primera materia, por sus métodos especiales de elaboración y de crianza; magníficos vinos, algunos reconocidos y apreciados en el mundo entero, y de entre ellos el JEREZ y el MALAGA, sin rival en todo el mundo; además los vinos de Rioja, Montilla, Priorato, Malvasía, etc., etc.

Estos vinos era necesario defenderlos, protegerlos no sólo dentro de España, sino en el extranjero.

Dentro de España es impropio y lastimoso que se pudieran HACER, FABRICAR vinos de Jerez, de Málaga y otros típicos y característicos en otras zonas geográficas, y con otras primeras materias completamente distintas, y teniendo que acudir en la mayoría de los casos al empleo de mejoradores, añejadores... Estas regiones pueden producir excelentes vinos secos, magníficos vinos dulces, pero nunca vinos de Jerez, vinos de Málaga, de Rioja, etc. Además, en la mayoría de los casos, se aplica el nombre de Jerez o Málaga a vinos malos, baratos, que no hacen sino establecer una competencia desleal a aquéllos, afamados y acreditados por su ya larga existencia llena de cuidados y atenciones.

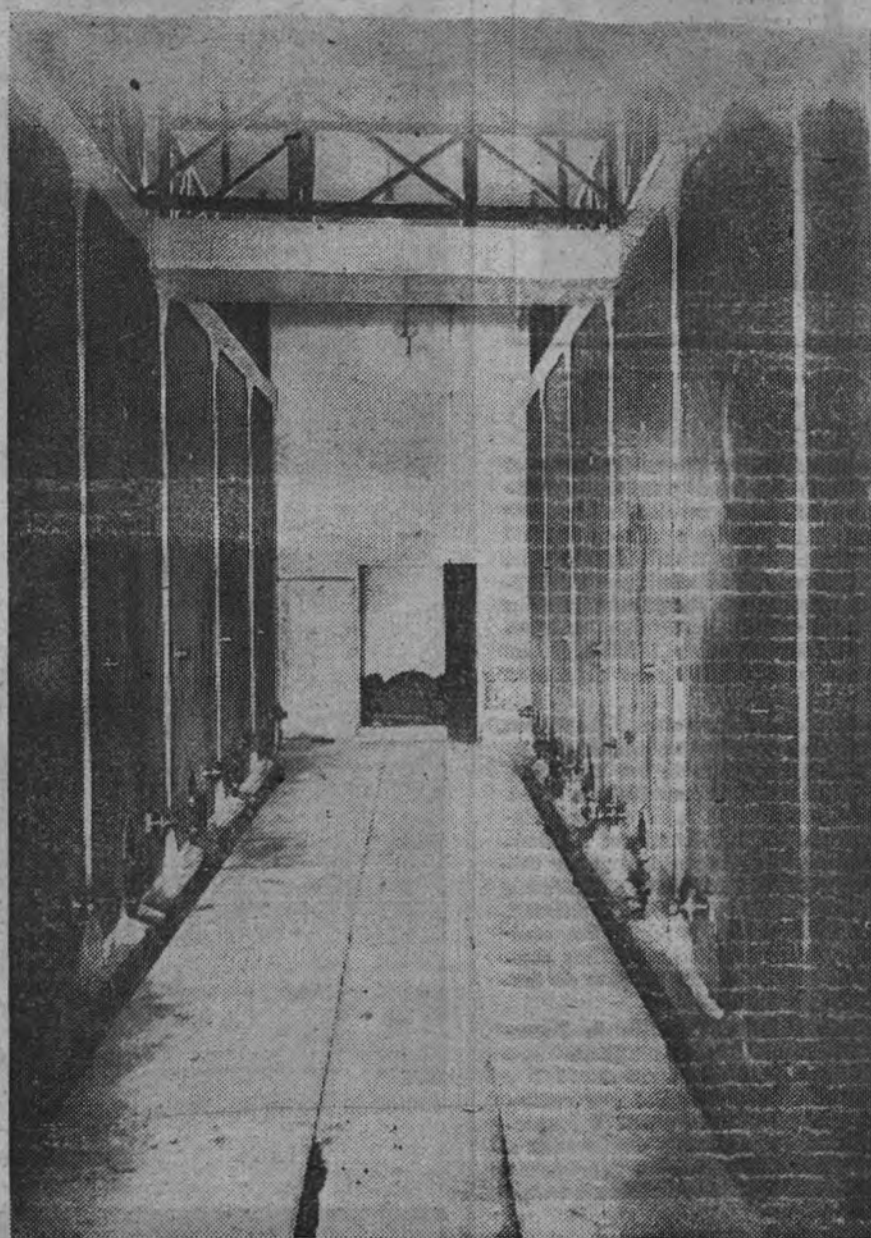
En el extranjero existen mercados afamados por su importancia y volumen de negocio donde se fabrican toda clase de vinos que luego se venden como de procedencia de las más acreditadas zonas geográficas del mundo.

La ley no sólo reconoce estas denominaciones de origen, sino que las precisa y determina, y en el día de hoy ya están aprobados varios reglamentos de las denominaciones de origen de los vinos de Jerez y Málaga, y del funcionamiento de su Consejo Regulador para la defensa y protección de tales vinos.

Hemos indicado como el mayor acierto de la ley o Estatuto del VINO la creación del organismo adecuado para hacer efectiva la protección y regulación de los vinos en su producción, venta y circulación, y este es el Servicio de Represión de Fraudes (hoy Servicio de Defensa contra Fraudes).

EL SERVICIO DE REPRESENTACIÓN DE FRAUDES

El artículo 50 de la ley-Estatuto del VINO creó en el ministerio de Agricultura (Continúa en la página siguiente)



Moderna bodega con depósitos de cemento

nos; es más, aquellos antiguos elaboradores a que nos referimos, no conocían ninguno, y en sus típicas bodegas de elaboración y de crianza aún hoy se les oye decir: "A mí nunca se me torció un vino." Y son hombres que llevan sesenta y setenta años haciendo vino.

El fraude mediante el empleo de productos enológicos, y que en muchas ocasiones puede ser perjudicial para la higiene y salubridad públicas, tiene como causa u origen, desde hace ya bastantes años, la industrialización del vino y del negocio de vinos.

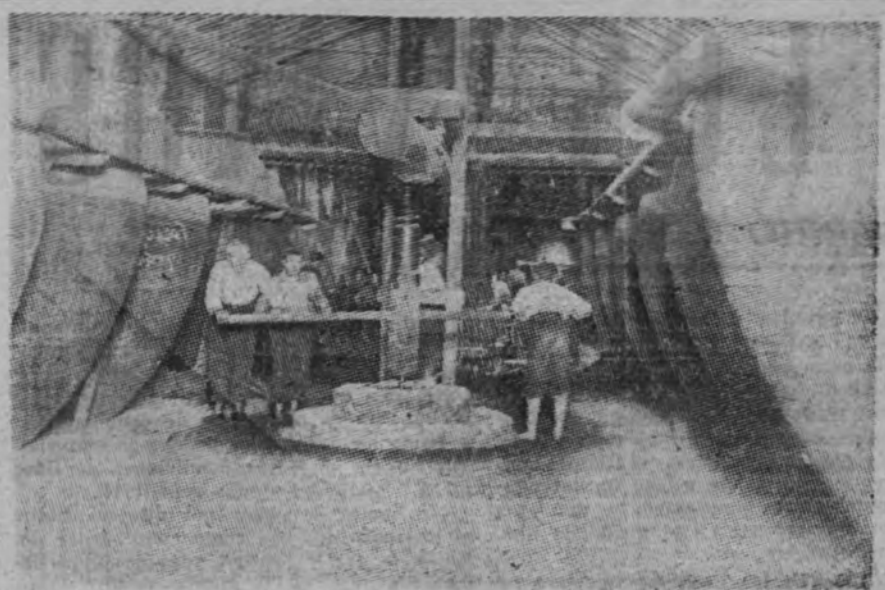
A aquella multitud de típicos cosecheros, con sus típicas bodegas sancionadas por transcurso inmemorial de tiempos, de mayor o menor importancia, pero de condiciones análogas y adecuadas a cada región, ha sustituido la llegada del industrial del vino o del negocio de vinos; ha construido grandes locales a pleno sol, donde las bodegas eran subterráneas, de

trefacción de aquella mezcla de vinos, alterados en su constitución, contaminados por los mal elaborados, de muy difícil conservación... y que no debían tener otro destino que a vinagres o a destilación.

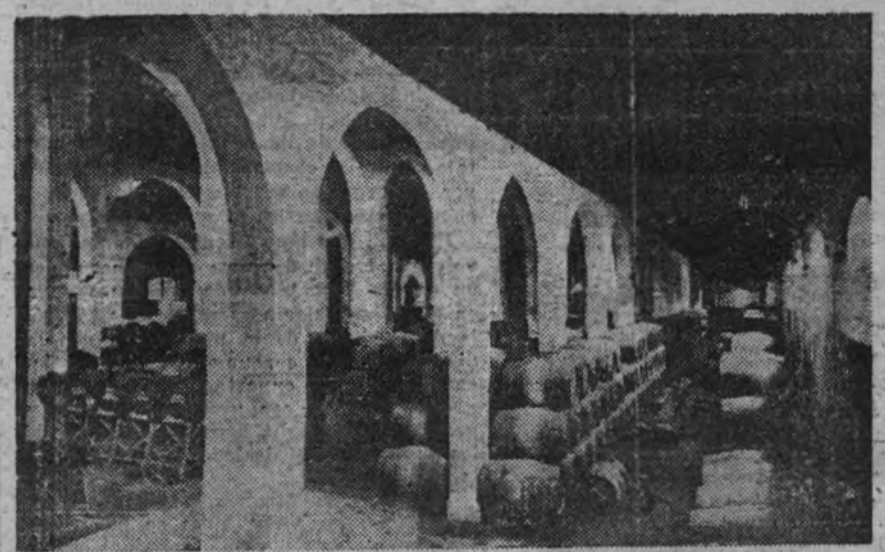
Llevar en sí estos productos, al ignorante comprador, un segundo fraude al vender una materia corriente, enmascarada con un nombre comercial, a precios ocho o diez veces superiores al del producto en cualquier droguería.

No hace falta ningún producto enológico, y nada mejor para apoyar esta conclusión que recordar las palabras de nuestro querido compañero D. Nicolás García de los Salmones, por desgracia para los vitivinicultores recientemente desaparecido, considerado y reconocido como la primera autoridad en el mundo en estas materias, que decía:

"El secreto para obtener buenos vinos



Prensado en una bodega manchega



Bodega jerezana

FRAUDES EN LOS VINOS

(Viene de la página 17)

ra, y dependiente de la Dirección General de Agricultura, un Servicio de Represión de Fraudes de los productos agrícolas, que, por el momento (en su creación), se ocupará de la inspección, vigilancia y cumplimiento de todo lo relacionado con la producción, consumo y circulación de los vinos, mistelas y demás bebidas alcohólicas.

Se constituyó el Servicio con una Sección Central y un Servicio Provincial, con funcionarios inspectores ingresados por oposición y que se denominaron veedores.

Distribuidos en todas las provincias, y en número según su importancia en relación con la producción y comercio de vinos, estuvieron dedicados, por orden del Servicio Central y durante todo el año de 1934 (primero de su labor), y en sus visitas en las capitales y pueblos de su provincia, a una labor de enseñanza y divulgación de la ley, obligaciones de los fabricantes, almacenistas, vendedores, patentizar los fraudes, etc., etc., es decir, una verdadera labor de ilustración y prevención en vez de persecución y castigo.

Ya en el año 1935 se comenzó a denunciar y castigar los más importantes y reiterados fraudes con plena constancia de la mala fe y sin poder alegar desconocimiento por la campaña del año anterior; se levantaron en todas las provincias multitud de actas y se tramitaron los expedientes por empleo de productos enológicos prohibidos, conservadores, añejadores, esencias para imitar los vinos, aguados, empleo de concentrados de higos, vinagres artificiales, falta de facturas comerciales y de declaración de cosechas, etcétera, etc.

Durante este año, y actuando los veedores con la máxima benevolencia y no denunciando en los pueblos que visitaban por primera vez, se tramitaron gran nú-

mero de expedientes, y aun teniendo el mismo criterio benévolo para la aplicación de las sanciones, se elevó el importe de las multas impuestas a más de 800.000 pesetas, sin contar con expedientes que, por su importancia, dieron lugar a intervenciones políticas que los paralizaron, en los cuales las multas importaban, en uno, 300.000 pesetas; en otro, 150.000, y en varios otros importantes, pero de menor cuantía.

Desde la fecha de nuestra Liberación, y hasta el día, poco se ha podido hacer, pues la desorganización de los servicios, la falta de personal, la tramitación de su depuración, unido a la falta de otra clase de personal en las Jefaturas Agronómicas, ha hecho hayan tenido que ser utilizados los veedores en otras actividades y trabajos: trigos y harinas, patatas, productos intervenidos y regulados, etcétera, etc., que ha separado a dichos funcionarios de sus funciones propias de inspección y vigilancia.

En la actualidad el Servicio de Represión de Fraudes ha sido ampliado mediante la ley de 10 de marzo de 1941 y constituye el Servicio de Defensa contra Fraudes, que ya abarca para la inspección, vigilancia y represión de fraudes a todos los productos agrícolas y primeras materias de uso agrícola, directas o transformadas.

Tenemos que limitarnos para no hacer excesivamente largo este trabajo; tan sólo indicaremos antes de terminar, que a la fecha actual está reorganizado el Servicio, instaladas sus oficinas y dispuestos sus laboratorios centrales, que ya han comenzado a trabajar y que, seguidamente, comenzarán las funciones vigilantes e inspectoras y los trabajos de descubrimiento, persecución y sancionamiento de los múltiples fraudes y mixtificaciones que hoy se cometen, ya con hábito de costumbre en casi todos los productos agrícolas que antes hemos enumerado. Otro de los puntos a que se ha de dedicar especial atención es a la protección y defensa de los vinos de denominaciones geográficas reconocidas oficialmente, como Jerez, Málaga, etc., aplicando una labor de saneamiento y defensa del consumidor en general y de los productores de buena fe, persiguiendo y castigando tanto abuso y afán desmedido de lucro, que tantos perjuicios causa no sólo a la economía nacional, sino que afecta también a la higiene y salubridad públicas.

ISIDRO GARCIA DEL BARRIO

Los vinos de La Mancha

(Viene de la página 6)

bajos precios), me parece que deben merecer especial atención la preparación de mostos azufrados y la de concentrados al vacío, con fáciles derivaciones a la elaboración de mistelas, vinos dulces licorosos, vermuta, etc., géneros todos fácilmente conservables con mejora de calidad y de precio en el transcurso de los años.

La industria vinagrera tiene también amplias posibilidades en algunas comarcas manchegas, marcadamente en las que producen vinos blancos de más bajo grado e inferior clase, aceptable para vinagres si se excluyen para la vinagrera los vinos enfermos y los muy bastos "de pozo". Aunque a muchos viticultores y bodegueros les parezca absurdo, puede ser en ciertas situaciones una excelente orientación de negocio el cultivar vides para obtener, como producto principal, un buen vinagre. Cabe en estos vineños forzar la cosecha con podas menos severas, aunque se resienta el grado de dulce, que no interesa sea muy elevado para la finalidad que se persigue.

Todas estas iniciativas deberían responder a una meditada coordinación, sin asfixiar las orientaciones privadas, pero

encabezándolas. Sabemos que, en pocas palabras, planteamos un problema de solución nada fácil; pero esa solución conlleva nada menos que a la racionalización de la industria vitivinícola y a la atenuación de los bruscos cambios de las coyunturas, que saltan desde la euforia a la producción en pura pérdida, sin motivo real, que haga inevitable la última.

En muchas ocasiones, y últimamente en una conferencia dada en la Universidad de Barcelona en mayo de 1940, he insistido en la idea, para mí obsesiva, de conceptualizar este prudente encamizamiento de la industria como el medio más eficaz de remediar sus fallos.

El momento actual es el más oportuno, porque los reajustes son menos espinosos en las épocas de prosperidad que en las de penuria. Los amplios beneficios encontrarán más acertada colocación en la mejora y ampliación de las instalaciones que en el aumento de la superficie replantada de viña y, además, no entran hoy en línea de cuenta los rancios prejuicios de la economía liberal que parecieron obstáculo insuperable en pasados tiempos.

Juan MARCILLA ARRAZOLA

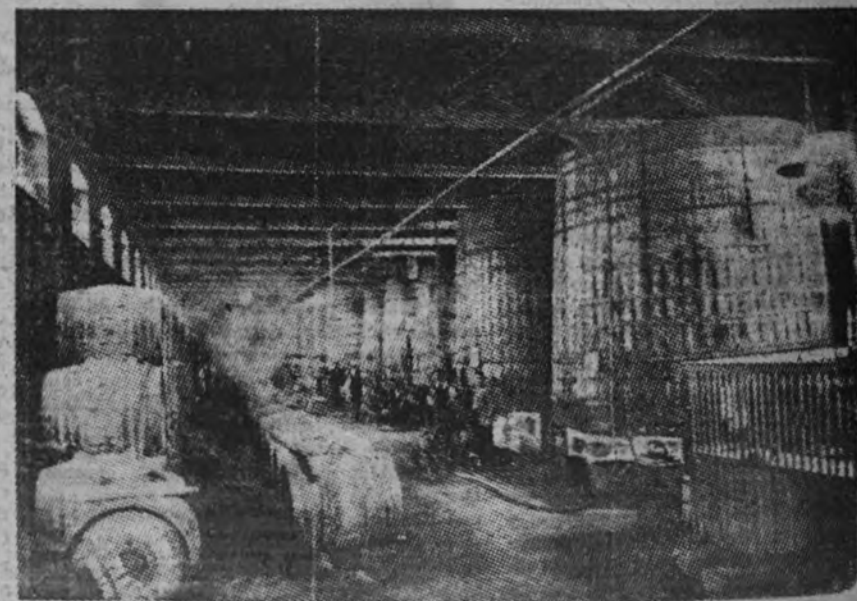
TRES FASES DE LA FABRICACION DEL VINO



Fabricación de bota



Recogida del orujo



El trasiego

Valor alimenticio e higiénico del vino

Por el Dr. D. JOAQUIN DECREF RUIZ

(De la Memoria presentada al «Office International del Vin» por el Comité Científico Español para la Defensa del Vino, en la reunión celebrada en París el 12 de diciembre de 1928.)

EN países como el nuestro, donde el vino, por su abundancia, está al alcance de los medios disponibles de las clases proletarias más humildes, sirve para completar la ración alimenticia insuficiente, por no poder utilizar otros medios más caros, a los cuales reemplaza con ventaja. El vino, según Duclaux, es un alimento que puede ponerse a nivel del almidón y del azúcar; alimento naturalmente incompleto, como casi todos los que utiliza el hombre, pero que es uno de los complementarios más importantes para poder responder a las necesidades del organismo.

El vino es, como todos los alimentos, útil mientras no se abusa de él o se sustituyen sus componentes naturales normales, bien por codicia o mala conservación, como ocurre con la leche y la carne.

He aquí la explicación del por qué se obra de tan mala fe con el vino. Los países latinos, Francia, Italia, Portugal y España, son los grandes y únicos productores de los mejores vinos y más baratos, así como de los más selectos y caros vinos, y de ellos tienen que ser tributarios los demás países que han probado y prueban, por todos los medios imaginables, sustituirlos; y en vista de que esa sustitución no ha sido posible, consiguiendo solamente fomentar la producción de alcoholes venenosos y, como consecuencia, el alcoholismo, tratan de desacreditar los vinos buenos latinos, para conseguir su ideal, que sería arruinar a las naciones vinícolas hasta conseguir que arrancaran todas sus cepas, cesando la obligación de importar tan preciados líquidos, y consecutivamente cesar ellos de exportar su más preciado metal convertido en moneda. Pero esto no sólo se hace imposible, por la demostración científica, con serias investigaciones que han hecho los sabios para demostrar lo contrario de lo que ellos propagan, sino que los pueblos latinos, que son objeto de su persecución, demuestran asimismo desde hace siglos, por sus hábitos, costumbres e instintos, que poseen la verdad que la Ciencia ha confirmado.

El ilustre médico jerezano D. Fermín Aranda habla de los resultados maravillosos obtenidos por los vinos de Jerez en enfermos de anemia, clorosis, fiebres tifoides, coxalgias, partos, éxtasis pulmonares, neurastenias y otras enfermedades, teniendo la explicación de estos efectos en que constituyen un poderoso tónico, por su composición, alcohol (medicamento antitérmico), éter (estimulante), hierro (gran tónico) y nitrógeno, que, unido a las vitaminas que contienen, hacen de nuestros vinos de Jerez un tónico reconstituyente sin igual en el mundo.

Durante el curso de 1926 a 1927 de la Sociedad Española de Higiene, el doctor Ruiz Santolaya presentó el tema «El vino como bebida higiénica y como agente terapéutico». Después de una apasionada discusión, se aprobó por gran mayoría la siguiente conclusión: «El vino puro, sin adulteración alguna, usado moderadamente, no es perjudicial; puede, en algunos casos, ser conveniente, y puede también, en determinadas circunstancias, ejercer una acción terapéutica.»

La Real Academia de Medicina de Bar-

celona, a petición del Consejo de Agricultura y Ganadería de Tarragona, dió un informe en 16 de mayo de 1909 sobre el vino, y cuyas conclusiones son las siguientes:

1.ª Que, en general, el vino natural y puro no puede perjudicar a los individuos que hacen de él un uso moderado, mientras que es indiscutible que el abuso de éste o el uso de los vinos adulterados constituyen daño para el organismo.

2.ª Que en los sujetos dedicados a trabajos que requieren gran esfuerzo muscular, cuyas combustiones son, por lo mismo, más activas, lo propio que en determinados estados patológicos como estimulante, puede el vino reportar mucha utilidad para la conservación de la dinámica corporal.

El instinto del pueblo español y su detenida observación venían aconsejando desde tiempo inmemorial la sustitución, en épocas de epidemia, del agua por el vino, constituyendo siempre un medio muy eficaz y acreditado este procedimiento para acabar con éxito las de origen hídrico, antes de que se conocieran los medios racionales científicos que hoy se emplean con ese objeto, y aun hoy suple esa antigua costumbre el descuido o retraso de la aplicación de medidas de higiene pública, sobre todo en los primeros días, contribuyendo inmediatamente al descenso de la mortalidad.

El vino ejerce, en definitiva, sobre el organismo un papel fisiológico útil demostrado por una observación milenaria, y que puede recibir hoy muy exactamente una interpretación científica rigurosa. Este papel es a la vez variado y potente.

El vino normal y de valor vinario real, tomado a dosis fisiológicas, constituye, ante todo un alimento por el alcohol que contiene y que encierra justamente en las proporciones y las condiciones de disolución necesarias para permitir al alcohol que se queme de la mejor manera posible dentro del organismo y suministrar así una aportación energética en ausencia de toda acción nociva. Después de todo lo dicho, conviene conocer una porción de concusas sociales que han venido contribuyendo a que pueblos que sienten fisiológicamente, como hemos visto demostrado, la necesidad del uso del alcohol etílico y que no lo poseen en las condiciones agradables de ser administrado, careciendo de buenos y abundantes vinos, sufran las consecuencias de una equivocada administración, sobreponiendo los intereses mercantiles o industriales a los humanos. No otra cosa significa, a sabiendas de que la falta de vino desarrolla la industria de malos alcoholes; con ellos la degeneración de su raza, desacreditar y prohibir el uso de la única forma de satisfacer esa necesidad higiénicamente. Estos pueblos latinos que desde su iniciación cultivaron, tuvieron y bebieron vino son los que han asombrado al mundo por su fecundidad, su inteligencia, su valor y su altruismo. Esta raza española, cuando descubrió, conquistó y civilizó América, llevaba siglos bebiendo su vino y bebiéndole sigue. A pesar de eso, tiene una cualidad de que muy pocos pueblos pueden ufannarse hoy día. Todo español tiene la seguridad, por lo menos, de que su madre no fué alcohólica; más aún, ni siquiera borracha. Quién sabe si la más grande proeza que vieron los siglos y que llevó a cabo la raza hispana se lo deba a eso, a haber tenido vino, no teniendo necesidad de buscar sustitutos que lo envenenaran moral y materialmente. A eso debió, sin duda, igualmente el que la mujer de raza española tomó siempre vino a las dosis que el instinto, la observación y luego la Ciencia le marcaron para poder tener hijos capaces para esas empresas y para otras que aun les tenga reservada la Providencia. En España es tan exiguo el alcoholismo, como veremos más adelante, que casi se puede decir que no existe. Desde luego, en la mujer no existe en absoluto, y si va habiendo alguna, son aquellas que buscan su educación en el extranjero. Afortunadamente, eso es caro y servirá de barrera a la clase media y al

pueblo, que, por otro lado, muy satisfechos de su españolidad, no intentan siquiera imitar a las que pretenden implantar esa moda suicida. Sin embargo, el Gobierno deberá tomar a prevención severísimas medidas.

Después de lo antes expuesto, nada de extraño tiene que los médicos españoles, sobre todo los que procedemos de estas regiones, creamos sin ningún género de duda que el vino puro y abundante evita el alcoholismo. Los dicen además nuestras costumbres, que clasifican el vicio repugnante al abuso del alcohol, siendo el borracho habitual aislado completamente en sociedad, hasta el punto de que en España no se olera lo que es tolerable en todo el resto del mundo, que los empleados públicos y privados sean borrachos, siendo esta condición la que les cierra las

puertas de todo empleo. También es notable que en las poblaciones de España, país vinícola por excelencia, no se vean jamás borrachos por las calles, y yo desafío a cualquier individuo extranjero que pueda citar el caso de haber visto una mujer, un soldado, un oficial borracho en público, cosa muy frecuente en grandes naciones, incluso muy militaristas, que yo conozco bien. El espectáculo que dan los marineros de guerra extranjeros en nuestros puertos, que son recogidos a montones con espléndidas borracheras, no dan jamás los marinos españoles, mucho menos los oficiales, en los puertos extranjeros.

Otro ejemplo concluyente es el de Suiza, que ha disminuido su alcoholismo en un 30 por 100 haciendo una activa propaganda en favor del vino.

NOBLE EJECUTORIA DE LA MANZANILLA

EL vino de Manzanilla puede con orgullo ufannarse de la limpieza de su origen como un noble de su rancia cepa de hidalguía. No fué un vino que brotó simplemente del resultado de unas manipulaciones alquimistas y escaló las cumbres de la fama sin pasar antes por el camino penoso de la competencia. Nació de las vides santiagueñas y añejado en sus viejas bodegas, la Manzanilla puede ahora, al cabo de los años, hacer gala de su valor, de su cuna, y sobre todo, tiene derecho a mostrar en alto el viejo pergamino de su nobleza, que habla de sacrificio, de trabajo y de esa fragancia característica que es patrimonio exclusivo de este vino famoso.

Es un vino que se puede comparar con el antiguo Lesbiano, el que Horacio bebía largamente a la fresca sombra, y del que decía que nunca hacía daños. En su elogio hablan autores muy diversos: así el ilustre secretario del duque de Montpensier, M. Antoine de Latour, habla de ese «riente y dorado vino que los andaluces beben con gusto en un vaso que apenas si tiene una pulgada de diámetro, pero que en revancha tiene sus buenas cinco pulgadas de altura», agregando con indudable espíritu: «No puede ser un vino vulgar aquel que pide su vaso aparte. La Manzanilla tiene esto de común con el Johannisberg.» Así también, Henry Vizetelly (1875), escritor inglés de gran autoridad, demuestra, con su fino humorismo británico, ser un entusiasta de este vino en algunas páginas de sus obras «The Wines of the World» y «Facts about Sherry», y Esteban Boutelou, historiador por excelencia de los caldos de Sanlúcar, escribió en 1807 su famoso libro sobre los vinos de Manzanilla.

En el teatro ha tenido también su sitio de honor el vino de Manzanilla. En la popularísima zarzuela de Guillermo Perrin y Miguel de Palacios titulada «Certamen Nacional» se dice:

«La Manzanilla se presentó.
¡Olé y olé,
que es un vinillo que entiendo yo!
¡Y es la verdad!
¡Viva Sanlúcar,
que es mi mamá!»

No es necesario inquirir mucho para buscar claramente la patria indiscutible de este producto sobresaliente. Porque hablar de la Manzanilla es simplemente hablar de Sanlúcar de Barrameda y de exaltar como consecuencia las virtudes ejemplares de esta tierra de privilegio. Sanlúcar y Manzanilla son nombres que se enlazan, que se unen y que se confunden en un maridaje perpetuo y armonioso.

Las mejores Manzanillas se producen en el triángulo que forman Jerez, Sanlúcar y el Puerto de Santa María. El terreno es en su mayoría una mezcla de albariza, arena y caliza, predominando esta última, lo que lo hace muy beneficioso para el desarrollo de la vid, produciendo una uva rica en sabor.

La Manzanilla es un vino suave, amoroso y ligerísimo, que, criado en Sanlúcar de Barrameda, se perfecciona y mejora en el ambiente salino de Cádiz. Es el producto de una clase de uva muy apreciada, que se conoce en Sanlúcar con el nombre de «Listán», y en Jerez y su término por el de «Palomino Blanco». Los racimos son grandes; los granos, de tamaño regular, y cuando la uva está completamente madura tiene el color del oro viejo oscuro.

Para criar el vino de Manzanilla se emplea el sistema de soleras, para la cual se necesita el empleo de un gran capital; pero con ello se contribuye al mejoramiento del vino, pues las continuas mezclas que sufre modifican las imperfecciones de su estado primitivo. La Manzanilla fina, en su cuarto o quinto año, posee un fragante bouquet floral, que combinado con la singular frescura de su aroma permite asimilarlo en gran manera a un buen vino del Rhin. Es entonces cuando se manifiesta más claramente este olor, esta fragancia, a un tiempo aromática y amarga, que son los caracteres típicos de la Manzanilla. De ella se ha dicho que es el mejor de los aperitivos y, con algunos montillos poco añejados, acaso el único vino blanco español que se puede tomar a todas horas. Vino completo, que oculta una gran fuerza bajo sus apariencias de graciosa fragilidad, perfumado también, como una mujer que sepa elegir bien sus perfumes.

Teléfono de ARRIBA: 32610

Una manzanilla estupenda "SOLEAR"

Antonio Berbadillo, S. L.

Exportadores de vinos y coñacs

SANLUCAR DE BARRAMEDA

TABU

PRIMER LICOR ESPAÑOL DEDICADO A LA MUJER

M. G. LUQUE

JEREZ

CARTA BLANCA

AMONTILLADO FINO

Agustín Blázquez

JEREZ

SE recoge a vid, se lleva a los lagares, se prensa y, tras las operaciones necesarias, se convierte en vino transparente, blanco o tinto, como topacio o como ámbar. ¿Son todas estas estampas privativas de nuestra época contemporánea, de nuestros tiempos más recientes? Indudablemente, no. Desde que la Humanidad despertó a su ser y comienzan a recopilarse las viejas tradiciones de los primeros pasos y emigraciones la imagen del vino, de sus consecuencias no ha dejado de presentarse a los hombres. En relatos antiguos, en representaciones arcaicas, en textos casi perdidos y en cánticos y relatos.

Toda la vida mediterránea de la Antigüedad se nos presenta como un inmenso trasiego vinícola. En los cantos homéricos, en la preocupación de los griegos de Jenofonte al través de las tierras hostiles del Asia buscando «mercado» para comprar vinos, en las fiestas dionisiacas de Grecia y de Roma, verdadera exaltación de la bebida, y en las anécdotas de helenos e italianos. A Filipo de Macedonia, interpellado por una mujer que invocaba al Filipo «de antes de beber ante el Filipo después de haber bebido»; a Alejandro, que muere por sus excesos en la bebida, y a los hellogábalos y orgiásticos señores de la Roma imperial. Estampas de una época antigua cuyo fondo parece ser una interminable teoría de ligeros barcos que iban y venían—en larga navegación de cabotaje—de un puerto a otro del gran mar interior transportando henchidos odres con los vinos de las comarcas que la actividad colonial de fenicios, etruscos, griegos y romanos iba ocupando por el litoral.

Pero el viejo mundo mediterráneo, soleado y de cielos invariables, cae ante nuevas tierras que quieren participar en su historia y que vuelcan sobre la heredería de todo el pasado de la Antigüedad, de Roma, el empuje juvenil y nuevo de sus pobladores y de los emigrantes que vinieron de más lejos. Comienza la Edad Media, se inicia la Historia de Europa, y con ella todo un mundo distinto, con apetencias nuevas, con prejuicios diferentes y con posibilidades ilimitadas en todos los campos de la actividad.

Y así surgen, al lado de las antiguas modalidades locales, los productos diversos de cada una de las naciones, el comercio en manos de determinados Estados marítimos y toda una serie de prejuicios y de conceptos sobre la vida y las costumbres. La moral cristiana, la dureza de una vida de lucha constante y una nueva posición ante el mundo y sus goces crea en la Edad Media europea una actitud nueva ante el vino, ante su disfrute, y también una especie de alegría subterránea—que se percibe al hablar de él—, que es el aliciente nuevo que presta a los cantores del vino y a los que con él se ayudan a conllevar las penas de la vida el hecho de hallarse en el límite de lo moral y de lo pecaminoso.

Una historia de los vinos medievales es casi como intentar una historia universal de la Edad Media. En el vino van mezcladas todas las facetas de la vida humana. Lo encontramos al hablar de comercio, cuando tratamos de leyes y disposiciones oficiales, si investigamos la industria, si estudiamos las costumbres, si leemos de moral, si queremos saber de cualquier faceta del hombre de los siglos medios. Nos sirve, además—en este constante encuentro—, como diferenciador de pueblos y de caracteres nacionales.

Con la fantasía que es necesaria para toda reconstrucción histórica hemos de hacer revivir en nuestra mente lo que fueron las reuniones medievales en las grandes salas de los castillos, al calor de los leños aun húmedos que llenaban el ambiente de calor y de humo, y en cuyo chisporroteo tendría fija la mirada el compuesto señor feudal hasta que—como nos dice Ruperto de Nola que era obligado (1)—«un paje trajera hasta él una bandeja con frascos de vino y botellas, y, tras verter en ellos la bebida que su amo le indicara, acompañara al vaso que su mano llevara por el aire con la savilla bajo el



Flor medieval de los vinos

Por MANUEL BALLESTEROS

para que ninguna gota pudiera manchar la riqueza de las vestiduras señoriales.

Quizás entonces algún juglar o recitador trashumante estuviera entonando romances o loores a dioses y santos y creyera oportuno el momento para salirse del asunto y decir ingenuamente, como el bueno de Gonzalo de Berceo:

Quiero fer una prosa en roman paladino,
en el cual suole el pueblo hablar con su vezino,
ca non so tan letando por fer otro latino;
bien valdrá, como erro, un vaso de bon vino.

pensando que las tierras de aquel castillo tendrían en sus anejos buenas viñas, cuyo producto enriquecía las bodegas del señor. Amplias tierras útiles sólo para vinos y trigo, como aquellas que canta el poema del conde Fernán González:

De panes e de vynos, tierra muy comunal
no fallaría en el mundo otra mejor ni tal

con marcado patriotismo lugareño, que cifra la riqueza en las espigas y en las vides, que dan ganancia y gloria a la propia comarca.

La escena tendría mayor magnificencia si en lugar de verificarse en la sala de un magnate es en el palacio del mismo rey donde tiene efecto. «Quando el rey tome el vino, quítele el platel do come delante, porque no cayga vino o agua en él; téngalo apartado ente sy levantado en alto, dando lugar al que sirve la copa...», nos dice Enrique de Villena en el capítulo V de su «Arte Cisoria» (2). Se deslizará el néctar de la jarra al vaso y lo colmará. Puede que sea el «vi ab piment», de que tanto gustaba Pedro IV, o el «vinum ciprium», de Chipre, admirado por las cortes medievales francesas (3), o el «vinum jaquensium», de Jaca, que aun aparece mencionado en el siglo XVI. Todos los nobles beberán entonces a la par que su monarca y los juglares redoblarán sus cánticos, alegres por el «vinum claritum», «confectum» por los monjes de las cercanas abadías y por el vino más vulgar de los mercados («vin du marché»), o por el «vino cocho», reducido a

fuego, artificial, que quizás se les diera como premio excepcional, y del cual nos habla el Arcipreste de Talavera en su «Reprobación del amor mundano»:

Estas dos escenas no son más que simples ejemplos de una actividad de ingestión muy desarrollada en la Edad Media. Sin que queramos decir que el antecedente de los modernos «cock-tails» hayamos de buscarlo en las reuniones

medievales o en los alambiques de villas y conventos, no hemos de creer tampoco que el vino natural, tal como se logra de la vid, era el único goce de bebida de aquella humanidad turbulenta, pues al lado de los vinos que nos describe en el siglo XIII el «Poema de Alejandro»:

Ally fallaría las bonas cardenellas
e las otras mores que son más tempranellas,
las blancas alfonsinas que tornan amariellas,
las alfonsinas negras que son más cardenellas,

contamos el «Acqua vitae», que cita Arnaldo de Villanova; las «alojas» o bebidas aromatizadas y azucaradas, y tantas otras composiciones, destilaciones y aditamentos al producto primitivo de la viña, que nos dan muy alta idea de la preocupación epicúrea y de la delectación de los hombres del medioevo, que no perdonaban esfuerzo para procurarse este complemento, ya sea trayéndolo de lejanas comarcas o impidiendo su importación para beneficio de la propia. Así, toda la documentación medieval está esmaltada de estas preocupaciones; unas veces serán interminables contratos en los que conste al detalle «vinea quas habeo in termino de...» y descripción por menor de las condiciones de una tierra de vinos, o disposiciones y privilegios de los reyes, de los merinos y adelantados para dejar pasar—o prohibir—el transporte de los vinos de unas tierras a otras. Los Archivos municipales se hallan llenos de plectos entre las villas y los señores de behetría sobre el pago de portazgos, decomisos de odres y de cubas por negarse a la satisfacción de derechos de aforo. Fueros, concesiones reales, reclamaciones de los señores, hacen desfilan ante nuestros ojos el «vinum clerici», del cual trata un edicto de 1493; el «vinum viride», o verde, ya citado en el siglo XIII. Incabables cuestiones sobre la introducción de vinos de Alava en Castilla, sobre que se permita pagar deudas en vino, acerca de lagares y de bodegas. Toda una inmensa trama vital de costumbres, legislación, acontecimientos y actividad en torno a los vinos.

No eran sólo los Estados cristianos donde el vino corría como río inacabable. Los mercados cordobeses y los zocos de las taifas españolas mercaban los vinos de la tierra liberalmente a los hijos del Profeta, que no sentían el menor empacho religioso en ingerir grandes cantidades del líquido alcohólico, en participar con él en orgías nocturnas, tras las cuales no creían faltar a la ley coránica acudiendo pun-



tualmente a los deberes religiosos y a las abluciones matutinas.

Todo este bullir vinícola de la Edad Media, desde las modestas libaciones en ventas y mesones hasta las grandes fiestas en los palacios, como las que celebraba la gran Orden del Folsón en los palacios de los duques de Borgoña, en que las fuentes de vinos diferentes eran llevadas por joveces somera y vaporosamente vestidas, no se realizaba sin una mezcla de unión religiosa que censuraba y de afición por la bebida en que tomaban parte todas las clases sociales. Así el calumniado Arcipreste de Hita, acusado de ser un frecuentador de tabernas y vinaterías, decide que «el mucho vino es bueno en cubas o en tinajas», mejor que en las cabezas de quienes lo beben; y al lado de los excesos de los goliardos, estudiantes vagabundos de la Edad Media italiana, aparecen los consejos del Amor al Arcipreste para «que aya en sí buenas costumbres e sobre todo que se guarde de beber mucho vino blanco e tintos». Una canción de aquellos canta con colorido la escena de la bebida:

«Quando clonca col frati, e in giro si artano
le tazze colme di color apurante,
con ambidue le mani alza il su calice
l'abate e grida con voce tonante:
Oh quele raggio di divine gloria
e il nappo in pugno a un franco bevitor!
Oeh inonda, o Bacco, questo tuo cenobio
con rivi di davidico fiorer!
Poi rimescendo il vin, dono di Cereve,
sciamu: —Chi ha core d'ingollarsi questo
ch'lo sto per bere, c'elion mauiscuol?
Rispondon tutti: —No! da qual fa presto!» (4)

tras la cual rodarian poco después todos insensibles bajo las mesas como resultado de la sabia combinación de la exaltación báquica de los cánticos y de las calientes bebidas ingeridas. Grandes orgías cuya frecuencia hace ponerse en guardia a moralistas y éticos de aquellos tiempos, que, unas veces de modo indirecto y otras atacando de lleno al vicio, claman contra los excesos en el uso de los vinos. De este modo, Ruperto de Nola halla insertos en su obra los «Consejos de San Bernardo», que profiere un «Aviso singular» acerca de la bebida:

«En el uso del vino debes tener templanza; excusa la embriaguez, que impide el oficio de la razón. El borracho sólo una cosa hace bien, que es caer en el lodo, pena justa de su pecado. Dígote que la abstención del vino es prudencia singular, y el que entre machos vinos y banquetes se muestra templado en el beber, podrá decir días terrenal, según ficción de poetas...»

Y de igual modo, Alonso Martínez de Toledo, en el capítulo XXXIV de su «Reprobación del amor mundano», insiste con mayor virulencia sobre la censura del vicio de la bebida, desde el punto de vista especialmente del pecado y de la moral, exclamando: «El quarto pecado mortal es gula; deste non se puede excusar el que ama, o es amado, de muchos excesivos comeres e beveres, en yantares, cenos e plaseres, con sus comadras, comiendo en beviendo ultra mesura, que allí no ay rienda en comprar... para los bevedores vino blanco e tinto, el agua vaya para el río... Lo que tiene un deje irónico, ya que al mismo tiempo que se truenan contra la bebida se admira un poco los goces que ella proporciona o se les considera al menos gentes alegres, que destinan el agua exclusivamente para engrosar el caudal de los ríos.

La Edad Media, sin embargo, no tiene una fría actitud abstencionista, y hubiera causado risa la «Ley Seca» o desprecio la actitud hipocrita de Mr. Higgins del Pickwick. Descargan su ira los anatematizadores medievales contra los borrachos, contra los excesos, contra lo que es vicio»

(Continúa en la página 16)

(1) «Libro de los gusados», I, y estudio de Dionisio Pérez, «Los clásicos olvidados», Madrid, 1929.
(2) Barcelona, 1879. Estudio y notas de Ferrer y Hincio Navarro.
(3) Duncange, col. 1628.
(4) «I canti del goliard». Ed. di Leo. P. M. Milan, Mondadori, 1928.