

VINOS, VINAGRES, AGUARDIENTES Y LICORES de la provincia de Cádiz



Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso
(eds.)

SEPARATA

FAMA Y EVOCACIÓN LITERARIA
DE LOS VINOS GADITANOS

Marieta Cantos Casenave

Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J., eds. (1997):
Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz,
Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz

Es prácticamente un lugar común hablar de la importancia que el vino -y toda la cultura que genera- ha tenido en nuestra provincia desde tiempos inmemoriales, y, no podía ser menos, cuando es la nuestra una tierra bañada, en el sureste, por el mar Mediterráneo, cuyas costas han estado ribeteadas desde milenios atrás por viñas y olivos.

Si el vino gaditano -fuera éste de Jerez o Sanlúcar- era ya muy apreciado entre los habitantes de Roma, al menos desde el año 31 antes de Cristo, parece que en Andalucía era conocido posiblemente antes del comienzo de la conquista romana, y que el sur de esta región -especialmente toda la isla gaditana- había estado consagrada al culto de Dionisos¹, con todo lo que ello significa de herencia en la manera de ver del mundo. El vino de los ritos orgiásticos dedicados al dios griego venía a sustituir la sangre de la víctima de los sacrificios a otras divinidades y, así, era considerada como el elixir de la inmortalidad².

Es este aspecto misterioso, religioso, del vino, esto es, de vehículo de religación del hombre con el universo y la divinidad, lo que ha sido encomiado por tantos hombres -y especialmente, por tantos escritores- a lo largo de la historia, y lo que también ha sido puesto de relieve respecto de los distintos caldos gaditanos. No vamos a remontarnos aquí hasta testimonios literarios ingleses -por otra parte, tan significativos- como los de Geoffrey Chaucer en el siglo XIV -tan conocedor de los intrínquilis del comercio vinatero- o los de William Shakespeare -apasionado degustador del *sack* o *sherry*- ni tan siquiera los de su contemporáneo Ben Jonson o, los de Laurence Sterne y Charles Dickens, ya en los siglos XVIII y XIX, respectivamente, pues recordar el aprecio de los escritores ingleses por los vinos de nuestra tierra³ -que exportaron también al continente norteamericano, recordemos, por ejemplo, a Washington Irving- podría ser una tarea, si bien grata, demasiado larga para esta ocasión.

¹ CARO BAROJA, J. *El vino y la civilización mediterránea (Meditación andaluza)*, Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia, Jerez, 1957.

² PIÑERO RAMÍREZ, P. M., "In taberna quando sumus. De Berceo al *Lazarillo*", en *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, 1995, págs. 201-220.

³ NOYA, C., "El jerez en la literatura inglesa", en *El jerez-xérès-sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María / Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996, págs. 229-237.

Por eso, en esta aproximación a los jugosos intercambios entre el vino y la literatura, atenderemos a las voces no menos cualificadas de los escritores nacionales, que ya en los siglos XVIII y XIX podían valorar el vino que hoy degustamos, según las técnicas de crianza y envejecimiento que se empezaron a experimentar en la centuria ilustrada.

Precisamente, como se ha puesto de manifiesto en otras ocasiones, es en los sainetes del gaditano Juan Ignacio González del Castillo, donde se hallan, en nuestra historia de la literatura, las primeras alusiones a la manzanilla⁴ y a la afición de los gaditanos por el preciado líquido sanluqueño y otros vinos como la mistela⁵, el pajarete⁶ -producidos en Jerez y en las localidades serranas de Prado del Rey, Villamartín y Alcalá de los Gazules⁷, y el jerez⁸. Las libaciones de los personajes de estos sainetes -junto a la ejecución de bailes de palillo- adquieren tanta importancia en estas pequeñas piezas dramáticas que, en el siglo siguiente, toda una tradición de teatro breve andaluz girará, en buena medida, en torno a bailes como el bolero y al ritual consumo conciliador de la manzanilla⁹. Muchos de estos números bailables se desgajaron de las piezas dramáticas donde estaban insertos para trasladarse desde la escena teatral a los cafés flamencos, donde, junto a otros vinos jerezanos, la manzanilla habría de convertirse en inseparable y apreciada acompañante.

⁴ Alberto RAMOS SANTANA ha encontrado los primeros documentos que atestiguan una antigüedad para la manzanilla que data, al menos, desde 1781. Asimismo se ha hecho eco de las varias veces que se menciona dicho vino en los sainetes de González del Castillo. Confer: "la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda: dos siglos de una denominación característica", en *La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*, Fundación Sancho El Sabio, Vitoria, 1996, págs. 321-328.

⁵ Queda recogido así en *El maestro de la tuna*, en *Sainetes de Don Juan del Castillo*, Oficina de la Viuda de Comas, Cádiz, 1812, pág. 236.

⁶ Así aparece en el sainete *Los caballeros desairados*, *Ídem*, pág. 139.

⁷ Así parece desprenderse de unos documentos que obran en poder de D. Fernando Toscano.

⁸ Se nombra como vino acostumbrado entre los gaditanos en *El fin del pavo*, en *Sainetes de Don Juan del Castillo*, pág. 255.

⁹ A este respecto pueden consultarse mis trabajos, "El teatro breve gaditano mediados del siglo XIX: algunas piezas andaluzas de José Sanz Pérez", en *Casticismo y literatura en España. Cuadernos Draco* n°1 (1992), págs. 99-118; y "El bolero: recurso escénico en los sainetes de Juan Ignacio González del Castillo", en *Actas del VI Congreso de Folklore Andaluz*, Cádiz, 1997 (en prensa).

Ya en otra ocasión hemos tratado, por otra parte, de las relaciones de Fernán Caballero -quizás una de las primeras en reivindicar las excelencias de los distintos vinos gaditanos¹⁰, con el mundo de la vid y el vino¹¹. Poníamos de manifiesto entonces sus experiencias como hija de criador de vinos -Juan Nicolás Böhl de faber trabajó primero para Duff Gordon, y se asoció, después, con Tomás Osborne, fundador de las actuales bodegas¹², las prácticas comerciales durante la enfermedad de su segundo esposo, Francisco Ruiz del Arco -aristócrata propietario de viñas-, que le llevaron a mantener tratos con otros productores de vinos, su interés por las cosechas y problemas que, como el *oydium*, acechaban a la vid, y sus conversaciones a este respecto con viticultores sanluqueños como José Pastrana Seik. Asimismo ponderábamos con qué atención debía escuchar a los humildes campesinos, y anotar así cuantos refranes, máximas y sentencias en que el pueblo andaluz trataba de encerrar toda la sabiduría respecto a la calidad de las tierras, al clima, a las tareas más importantes para la obtención de buena uva y buen vino habían de llevarse a cabo:

Agua en agosto,
azafrán, miel y mosto.
Cávame en polvo y bíname en lodo,
darte he vino hermoso.
E, incluso, sobre la afición a los ricos caldos:
Al amigo de tu vino
no le quieras por vecino.
Si por beber no he de ver,
adiós luz¹³.

¹⁰ Aparte del sainetista González del Castillo, entre los escritores españoles, sólo encontramos algunas menciones aisladas a nuestros vinos. Es el caso, por ejemplo, de la alusión a la fama de la manzanilla en el artículo de Estébanez Calderón *La feria de Mairena* (1843). Confer: *Escenas andaluzas* (ed. de A. GONZÁLEZ TROYANO), Cátedra, Madrid, 1985, pág. 120.

¹¹ CANTOS CASENAVE, M., "Fernán Caballero y el mundo vitivinícola andaluz", en *El jerez-xérèx-sherry en los tres últimos siglos*, págs. 239-250.

¹² Sobre el origen de esta y otras familias bodegueras, puede verse el trabajo de Alberto RAMOS SANTANA, "Los bodegueros del Marco del Jerez: actitudes y mentalidad", *El jerez-xérèx-sherry en los tres últimos siglos*, págs. 159-181.

¹³ Refranes y máximas populares recogidos en los pueblos de campo, en *Obras de Fernán Caballero*, Atlas, Madrid, 1961, págs. 255-266.

Por último, rememorábamos las consideraciones que en su producción literaria pueden rastrearse en torno a los orígenes del Pedro Ximenez, las cualidades de la manzanilla o del jerez, los no menos exquisitos mostos de Chipiona así como las especiales características del paisaje gaditano¹⁴, peculiarmente alfombrado por "pintorescas" vides.

Otro gaditano de este siglo, Pedro Ibáñez Pacheco, natural de El Puerto de Santa María, recoge también en sus *Cuentos gaditanos* las preferencias que los habitantes de nuestra tierra tenían por la mistela¹⁵, la manzanilla¹⁶, y distintos aguardientes¹⁷.

Pero también otros autores nacionales -especialmente andaluces- anduvieron no menos parcos en sus cumplidos. Pedro Antonio de Alarcón, por ejemplo, que vivió durante unos meses de 1852 en la capital gaditana -y debió probar, seguramente, nuestros deliciosos caldos- alaba en su relato *El Asistente* (1854) las cualidades comunicativas de la manzanilla¹⁸, que eleva los espíritus, libera los corazones y hace a las almas francas. Asimismo, en *El libro talonario* ensalza la producción vinícola de Rota que, según sus palabras, "abastece de vino a toda la población -poco amante del agua potable y malísimamente dotada de ella-. Suponemos que entre otros caldos roteños el escritor debió conocer la tintilla en el viaje que realizó a Rota en el mes de octubre de 1877, con motivo de una invitación del político y escritor José Navarrete. Quizás en esa época acababa de realizarse la vendimia o aún se ultimaban algunas faenas que Alarcón pudo contemplar en su atento y placentero recorrido a caballo por los diferentes pagos del campo roteño¹⁹.

¹⁴ Más datos sobre esta obra pueden consultarse en mi tesis de licenciatura, "Los Cuentos gaditanos" de Pedro Ibáñez-Pacheco, leída en la Universidad de Cádiz, 1991.

¹⁵ Se nombra este vino en *El cuarto de billete*, en *Cuentos gaditanos*, nº XXVII, gautier editor, Cádiz, 1876, pág. 91.

¹⁶ Vino al que se cita como "néctar de Puerta Tierra", según denominación tomada -afirma el autor- de los sainetes de Juan Ignacio González del Castillo. Confer: *La pata de carnero*, en *Cuentos gaditanos*, nº LXVIII, pág. 236.

¹⁷ En *Los pasteleros*, además de la afición al vino de mayorca (sic.), se menciona el aguardiente, a veces elaborado al modo del de ojén, a que se alude en *La revolución de setiembre*. Confer: nº XVIII y VII, de *Cuentos gaditanos*, págs. 57 y 18, respectivamente.

¹⁸ Precisamente a esta capacidad sociabilizadora del vino está dedicado un apartado del trabajo de Isidoro MORENO NAVARRO, "La cultura del vino en Andalucía: identidades socioculturales y culturas del trabajo", en *Historia y cultura del vino en Andalucía*, págs. 179-199.

¹⁹ Así se recoge en la reseña escrita por Ignacio A. LIANO, "Centenario de una visita", en *El libro talonario*, Fundación Alcalde Zoilo Ruiz-Mateos, Rota, 1981, págs. 43-45.

De todas formas, tal vez sea Juan Valera el que dedica más atención a este caldo sanluqueño, abundantemente mencionado en sus obras, lo mismo que el jerez. Y nada tiene de extraña esta afición si recordamos al buen gastrónomo que era -amigo de nuestro paisano, el Doctor Thebussem-, y tenemos en cuenta, por otra parte, que era un dueño -junto con sus hermanas- de varias viñas en sus fincas el «Alamillo», la «Nava», y la «Capellanía», en Baena, la primera, y Doña Mencía, las otras dos.

Su padre, militar retirado, se había dedicado al cuidado de las tierras y el comercio de los productos vitivinícolas eran la base del sustento de la economía familiar. En ese ambiente, debió de aprender mucho de todo lo relacionado con los cuidados de las viñas, la producción de uvas y la elaboración y comercialización de vinos, y, allá por donde viajaba, estudiaba las posibilidades de un futuro mercado. Cuando le llegó el turno a este "Juan de las Viñas" como él se autodenominó en alguna ocasión, trató de rentabilizar la producción de sus vinos, sobre todo, cuando a partir de 1860 se halla, casado y con hijos, en situación de cesantía diplomática. Después de varios fracasados intentos de vender su vino directamente en Londres y también a Francfort, decide hacerlo a los comerciantes de Jerez y El Puerto que lo utilizan para elaborar sus propios caldos.

Don Juan Valera sabía de que los bodegueros de la comarca jerezana estaban mucho más adelantados en los procedimientos de la vinificación y así estudia la técnica utilizada por los hombres de nuestra provincia en el trasiego de los mostos -para un aclarado natural-, la aceleración del proceso de clarificación -a base de tierra de Lebrija o de clara de huevo-, y el posterior encabezamiento para elevar la graduación alcohólica -mediante la adición de aguardiente vínico- y conseguir así una mejor conservación de los caldos²⁰.

En fin, si bien es verdad que Valera luchó por hacer valer los vinos de la región cordobesa, no es menos cierto que estimó el buen hacer de los vinateros gaditanos y las magníficas virtudes de nuestras manzanillas y jereces.

²⁰ De todo ello nos da cumplida información Matilde GALERA SÁNCHEZ, en "Valera, viticultor y enólogo", *Boletín de la Real Academia de Córdoba*, año LV, (enero-junio de 1984), nº 106, págs. 281-300.

Galdós, fue otro de los que aclamaron la calidad de nuestros vinos. En sus viajes por la provincia gaditana debió conocer y paladear tanto la manzanilla como el jerez y otros productos véricos de nuestra tierra, pues, en novelas como *Fortunata y Jacinta*, Juanito Santacruz tiene oportunidad de beber en Sevilla numerosas cañas de manzanilla, "para asimilarse a Andalucía y sentirla bien en sí", y, luego, en Jerez, es invitado también a tomar unas cañas²¹.

Tiene, por otra parte, don Benito varios cuentos en los que la provincia gaditana y sus vinos merecen especial atención. Así, por ejemplo, en el denominado *Theros*, después de describir la salida del tren desde la estación de Cádiz, y pintar el paisaje de la bahía y las salinas de la Isla de San Fernando, narra la veloz llegada a Jerez:

Llevábale sin duda tan aprisa el exquisito olor e las jerezanas bodegas, que más cerca estaban a cada minuto, y por último, la inquieta maquinaria dio resoplidos estrepitosos, husmeó el aire, cual si quisiera oler el zumo almacenado entre las cercanas paredes, y se detuvo.

Estábamos en la más colosal taberna que han visto los siglos, llena de lo más fino, delicado y corroborante que en materias de néctares existe. Al llegar a aquel punto del globo, ningún viajero puede permanecer indiferente. Ve un glorioso campo de batalla sembrado de despojos, lo mutilados miembros de la sobriedad vencida y destrozada por su formidable enemigo. El triunfo de éste es completo. Su insolente orgullo ha poblado de emblemáticos trofeos el campo. Millones de vides coronan de verdes pámpanos la tierra. Toneles hacinados se alzan en pilas, o ruedan como borrachos que han perdido la cabeza. Todo es bulla, animación, mareo²².

²¹ Cito por la edición de Francisco Caudet, Cátedra, Madrid, 1992, vol. I, pág. 225 y ss.

²² *Cuentos fantásticos* (edición de Alan E. Smith), Cátedra, Madrid, 1996, págs. 190-191.

A continuación, y en un sabroso -y escasamente citado- párrafo canta la grandiosidad del jerez:

No se puede resistir a la tentación del hijo de Noé. Es del color del oro y tiene el sabor de la lisonja. Beberlo es tragarse un rayo de sol. Es el jugo absoluto de la vida, que lleva en sus luminosas partículas fuerza, ingenio, alegría, actividad. Su delicado aroma se parece a un presentimiento feliz, su gusto estimula la conciencia corporal. Engaña al tiempo, borra los años y aligera las cargas que nos hacen doblar el fatigado cuerpo. Lleva en sí un espíritu poderoso que se une al nuestro, y juntos forman una especie de seráfico genio, el cual, si se ensoberbece, puede trocarse en demonio²³.

Junto a la descripción de su luminosa apariencia, encontramos una loa en la más clásica tradición de poetas griegos y latinos, donde la virtud animadora del vino aparece siempre resaltada.

El vino es, por otra parte, en estos relatos un recurso literario -basado por otra parte en la realidad misma- para que el narrador pueda hacer aflorar la conciencia liberada del personaje. Así ocurre en el cuento ya citado, y también, en *Tropiquillos*. En estados de mayor o menor embriaguez los protagonistas de sus relatos -como los de algunas novelas- sufren de alucinaciones, a veces, altamente reveladoras de los acontecimientos que el destino les tiene reservado, o ven pasar su vida como si de un vivo espectáculo se tratara, y, en cualquier caso, sufren extrañas experiencias en las que se enfrenta al héroe con su conciencia.

También Doña Emilia Pardo Bazán, en *Insolación* (1889), se hace eco del éxito del vino jerezano entre los madrileños, e, incluso entre los gallegos, pues hasta aquella septentrional región ha llegado la furibunda moda de los cafés flamencos, y los vinos gaditanos, más concretamente, de la manzanilla -y sus cañas-, que se ha extendido por las tabernas de la zona. Es, precisamente, Manzanilla superior el vino con el que por primera vez un galán gaditano convida a la protagonista de la historia²⁴, en una entrevista posterior el joven tratará de que su cortejada pruebe el celebrado Tío Pepe y un amontillado²⁵.

²³ *Ídem.*, pág. 191.

²⁴ Cito por la edición de Marina Mayoral, Colección Austral, Espasa-Calpe, Madrid, 1991, pág. 54 y págs. 75-76.

²⁵ *Ídem.*, págs. 152-153.

Asimismo, la manzanilla es un elemento indispensable en la novela *Los majos de Cádiz*²⁶ (1896) de Armando Palacio Valdés; entre otros motivos porque el protagonista de la historia es propietario de una taberna²⁷ y en torno al vino, el cante, el baile y las entrevistas sentimentales gira buena parte de la intriga.

Ya en el siglo XX son muchos los escritores gaditanos que destacan en el panorama literario nacional y, sin menospreciar, a cuantos hayan dedicado a nuestros caldos calurosos páginas o líneas, sería injusto dejar fuera de esta incompleta memoria a los autores de nuestra provincia. Podríamos recordar, en primer lugar, a Muñoz Seca, que comienza su carrera de comediógrafo con obras como *Las tres cosas de Jerez* (1907), en la tradición del costumbrismo andaluz, lo que le facilita la inclusión de elogiosas menciones a nuestros vinos. En esa misma línea se sitúa *Las Guerreras* (1901), donde, en un ambiente de tabernas y cañas, se hace elogio del palo cortado. Pero incluso, años después, cuando más tarde se aparte de estas comedias de corte pintoresquista y empiece a experimentar fórmulas nuevas, que dieron luego en llamarse "astracanadas", el autor no deja de referirse a manzanillas, finos, amontillados y otras variedades vónicas.

En algunas obras llega, incluso, a hacer publicidad -más o menos soterrada- de algunos de estos vinos. Así, por ejemplo, en *Los cuatro Robinsones*, cuatro amigos de la infancia se meten en una juerga flamenca, en la que no falta el Amontillado Domecq²⁸, firma a la que se prodigan otras alusiones. En estas evocaciones del vino y su ritual, se asoma muchas veces el portuense, el gaditano, que, desde su residencia en la capital madrileña, no puede menos que añorar el estimado zumo de nuestras uvas.

Lo mismo ocurre con la poesía del Alberti "madrileño", que, si en *La arboleda perdida* recordaba las andanzas vinateras de su bisabuelo, viajero por toda Europa, para vender los ya universales vinos jerezanos y portuenses²⁹, en *Sobre los ángeles* dedica un nostálgico poema, *El ángel de las bodegas*, a la flor del vino, falta de mar como el poeta.

²⁶ Sobre esta obra y la visión casticista de Cádiz ha trabajado Alberto GONZÁLEZ TROYANO. Confer: "Los Majos de Cádiz, de Armando Palacios Valdés", en *Cádiz en la narrativa*, Cátedra "Adolfo de Castro", Cádiz, 1986, págs. 29-38.

²⁷ Sobre la taberna como espacio literario ha trabajado Alberto RAMOS SANTANA en "Las tabernas, escenarios costumbristas", *Romanticismo* nº6 (1997, en prensa).

²⁸ *Obras completas*, tomo VII, Ediciones Fax, Madrid, 1947.

²⁹ Barcelona, 1975, págs. 53-54.

Otro camino distinto, más novedoso tal vez, ha sido el seguido por escritores que han optado por la novela -vehículo más apropiado que el relato para considerar ciertos temas y ambientes con mayor profundidad y detenimiento- para examinar los intrínquilis del mundo de la producción y venta de vinos en sus distintos aspectos. Así, Blasco Ibáñez en *La bodega* (1905) se ocupa de esa -unas veces antigua, otras moderna- aristocracia andaluza dedicada a la explotación de la tierra y a la comercialización del vino, del enfrentamiento entre viejas y nuevas formas de poder, y de los conflictos sociales que el emergente negocio plantea.

En esa misma línea, aunque unas veces con intenciones de denuncia y otras con perspectivas más idílicas, pueden situarse *La gran borrachera* (1953), de Manuel Halcón, y *La bodega entrañable* (1957), de los hermanos José y Jesús de las Cuevas, hasta llegar a la gran novela que es *Dos días de Setiembre*, de José Manuel Caballero Bonald (1962), que retomaría el asunto con una nueva novela, *En la casa del padre* (1988). No son estas las únicas novelas ni los únicos autores que se han acercado a este complejo e interesante mundo, pero sí quizás los más significativos³⁰.

Sí convendría, quizás, demorarse más en los relatos del gaditano Fernando Quiñones que en sus *Cinco historias del vino* (1959), escritas, como tales, para un premio de relatos convocado con motivo de las "XII Fiestas de la Vendimia" de la capital jerezana, y que, con tal motivo, iban a titularse *Cinco historias del vino de Jerez*. Como el mismo autor confiesa en unas notas añadidas al final de las mismas, sabía que en un premio de tal categoría había de estar por fuerza el elogio, pero también que su compromiso consigo mismo habría de impedirle caer en los lugares comunes que, con alguna frecuencia, suelen salpicar este tipo de creaciones literarias.

³⁰ Sobre esta temática de la novela pueden consultarse los trabajos de Alberto GONZÁLEZ TROYANO, "Un tríptico de Jerez: el (des) no-velado mundo de las familias bodegueras", en *Gades* n° 14 (1986), págs. 65-74; y "La literatura de las bodegas", en *Solera*, págs. 37-41.

Así, entre los límites impuestos por la convocatoria de un premio y los de la alerta conciencia del buen escritor fueron saliendo estos cinco relatos, en los que están presentes desde el típico ejemplar de sacerdote-trabajador de la bodega jerezana que dedica su vida -casi con total entrega- a lo que considera no un oficio sino una profesión de fe, protagonista de *Muerte de un semidiós*, hasta exaltación de la fiesta de la Vendimia -en el relato que cierra el libro- como si de una consagración del Otoño -y del amor de madurez- se tratara. En medio están *La botella* -en que el vino de Jerez posibilita a un hombre desorientado, perdido, temporalmente arruinado por el curso de la vida, recuperar el deseo de vivir, y encajar de golpe toda su trayectoria vital, para asumir, con ganas, todo un futuro por delante-, *Siempre tuvimos razón* -en que, partiendo de la novedad de una información acerca de los beneficios del vino, se asiste a todo el ritual de la degustación y sabiduría del vino-, y *Las comarcas del vino* -donde de la conciencia infantil del protagonista surgen los primeros recuerdos del sabroso olor de mostos y bodegas de la comarca, mezclados con las delicias de las primeras excursiones "por libre" a viñedos y pagos secretos³¹.

El prólogo de Pemán -cantor también de los vinos de nuestra tierra³² pone de manifiesto que una de las circunstancias en que el autor compuso estos relatos coincide con la que ya hemos señalado en casos anteriores, esto es, que el autor andaluz, gaditano, escribió su obra desde su voluntario exilio madrileño, lo que, sin embargo, -y así lo destaca el prologuista- no ha sido óbice para que el escritor supiera rehuir del estrecho color local, del casticismo ensimismado. Por el contrario, las anécdotas trascienden para hacer que la vivencia del vino jerezano sirvan para proyectar toda la magia que envuelve a la cultura del vino, para poder transmitir toda esa riqueza y sabiduría que encierra una acumulación tan larga y sostenida de experiencias, una acrisolada manera -la de toda nuestra tierra, en realidad- de ver el mundo.

³¹ *Cinco historias del vino*, Ediciones del Caballo y la mar, Madrid, 1959.

³² Para mayor abundancia de citas laudatorias del vino jerezano puede consultarse el libro de Manuel M^o GONZÁLEZ GORDON, *Jerez-xérèx-sherry*, Jerez, 1970.