

# NOTICIA DE LOS VINOS DE JEREZ

Las últimas noticias de ese maravilloso rincón de la geografía española que se llama Jerez de la Frontera son suficientes, y necesarias, para alegrar los corazones de los hombres amantes del buen vivir y los buenos paladares—el bien beber—de todo el mundo.

Según dicen los jerezanos—hombres felices y de color de viñas tostadas por el sol—, la producción de la uva ha aumentado de un 10 a un 15 por 100 con relación al año 1954.

Y su calidad es extraordinaria.

Pero no es cuestión menos importante, puesto que lo es de interés internacional—afecta a los bolsillos del amplio círculo mundial de amantes del jerez—, que los precios mínimos de exportación permanecen invariables, puesto que desplegaron un frente unido, incluso ante los precios, generalmente más altos, que se pagaron por la Palomino, la uva del jerez en la cosecha del año pasado. Esa uva—listán, en Sanlúcar; horguezuela, en El Puerto; «ojo de liebre», en Lebrija—, de la que Abela afirmaba que es la uva oriental auténtica, criada en Jerez como los pura sangre de Guerrero, y cuyos racimos González Gordón define: «amarillos cuando les da el sol, verdes cuando entren en la sombra».

## AUMENTO DE LAS EXPORTACIONES

Con los precios firmes, no resulta una gran sorpresa precisamente el que las exportaciones a todos los países vayan claramente por delante de las cifras del año 1954.

Ya el total de 1955 fué de 24.650.733 litros, que es decir un incremento de 2.266.810 litros sobre el año anterior.

Metidos en estadísticas, diremos que los precios normales fueron de 252 dólares, precio bruto, y de 226, precio neto FOB, por barril de 500 a 516 litros.

Y para los interesados en compras pequeñas, de volumen familiar, bueno es que sepan que el precio de una caja de 11 botellas—contenido neto, nueve litros—fué de 5,40 dólares.

La Historia dice que Jerez fué fundada por los celtas y que alcanzó cierta importancia durante la dominación romana de España.

Y algunos se preguntan si la estirpe céltica pervivirá en el vino de Jerez.

Lo cierto es que a los celtas de Escocia e Irlanda les encantan unos tragos de jerez, y que, junto a los verdes viñedos que tapizan el valle de Jerez existe una inteligente afición a los caballos,

parecida a la irlandesa. Afición justificadísima, ya que es en aquella tierra hondamente andaluza donde se crían los caballos de raza árabe mejores de España.

## GRAN BRETAÑA, PRINCIPAL CLIENTE

En Gran Bretaña, donde, sin duda, todo el mundo nace con un buen gusto especial por los diferentes tipos de jerez—claro, oscuro, dulce, seco, semisecco y muy seco—, correrá generosamente también este año «el sol de España embotellado» o fuertemente abrazado por las duelas de los barriles.

Y es que Gran Bretaña, antiguo y acreditado cliente, ha vuelto a ser este año el más importante comprador extranjero de los caldos jerezanos.

Los pedidos ingleses en 1955 superaron en 1.922.332 litros a los de 1954, alcanzando un total de 15.926.300 litros. Que es decir más de la mitad de las exportaciones de jerez. O dicho de otro modo igualmente expresivo: una cantidad suficiente para suministrar a cada individuo inglés—hombres, mujeres y niños—una ración aproximada de cuarto de botella.

Claro es que, teniendo en cuenta la excelente fama de bebedores de los británicos, es muy de suponer que muchas damas inglesas, con sus rubios niños, tendrán que conformarse con otros aperitivos más o menos efervescentes.

Los Estados Unidos, donde el que es esencialmente un vino ligero de aperitivo ha estado soportando un pesado derecho de aduanas, correspondiente al grupo de los licores, fueron el cuarto comprador. Sus pedidos de 1955 fueron de 1.155.201 litros, 55.411 litros menos que el año anterior.

A este respecto, los españoles consideran poco razonable el exigir al jerez el pago de los mismos derechos que el coñac. Sobre todo cuando los vinos de mesa italianos y franceses consiguieron evitar tan enojoso portazgo.

## PEQUEÑA HISTORIA

Cuarenta y cinco días de lluvia, trescientos días de sol, diecinueve labores anuales, hinchán la uva para septiembre con el divino mosto de Jerez.

Cuatro meses después, este mosto se ha convertido en vino, pero, entendámonos, no vino de Jerez.

El vino nuevo se clasifica y se le deja dormir un año más. Al año, surge ya la vocación de cada vino—si para fino o para oloroso—y hay una nueva clasificación.

Entonces empiezan los misteriosos signos de la enología jerezana sobre las botas.

Los finos, condecorados con palmas; los gordos, con rayas, y si el vino es gordo, pelo limpio—prodigioso equilibrio—, a la raya se le cruza la transversal, y tenemos los maravillosos palos cortados.

Meditemos como la clasificación se hace sólo por el olor, por el aroma de los vinos; por la nariz, como dicen los técnicos.

Es bonito saber que el vino más viejo del mundo es un vino seleccionado únicamente por su aroma, o sea, por su sentido más frágil y sutil.

Cuando sabemos la vocación del vino—fino, oloroso, palo cortado, pata de gallina—, pasa al doctorado de las soleras. Cada vino es entregado a una serie de profesores viejos, donde madura, grado a grado, cada curso en una bota más definida, más cerca de la perfección.

Al final, el vino nuevo es ya tan viejo, tan sabio, tan absoluto como el original.

Sólo entonces podemos llamarlo orgullosamente vino de Jerez.

