



FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

GRADO EN TURISMO

**TRADICIONES E INFLUENCIA TURÍSTICA DEL VINO EN
RENANIA-PALATINADO Y JEREZ DE LA FRONTERA**

Trabajo Fin de Grado presentado por Clara Anguiano Guzmán, siendo la tutora del mismo la profesora Silvia Herce Pagliai.

Vº. Bº. de la Tutora:

Prof.ª Dra. Silvia Herce Pagliai
Dpto. Filología Alemana
Universidad de Sevilla

Dª. Silvia Herce Pagliai

Alumna:

Dª. Clara Anguiano Guzmán

Sevilla, a 8 de julio de 2019



GRADO EN TURISMO
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS
TRABAJO FIN DE GRADO
CURSO ACADÉMICO [2018-2019]

TÍTULO:

**TRADICIONES E INFLUENCIA TURÍSTICA DEL VINO EN RENANIA-PALATINADO
Y JEREZ DE LA FRONTERA**

AUTOR:

CLARA ANGUIANO GUZMÁN

TUTOR:

DRA. SILVIA HERCE PAGLIAI

DEPARTAMENTO:

ALEMÁN

ÁREA DE CONOCIMIENTO:

ALEMÁN

RESUMEN:

El objetivo del presente trabajo es conocer la historia de los vinos, las clasificaciones, tradiciones vinícolas e influencia turística que ha tenido el mismo producto en Renania-Palatinado, región de Alemania y Cádiz, provincia de Andalucía, España, ambas zonas consideradas paraísos vitivinícolas.

Para ello vamos a investigar acerca del vino en las regiones del sur de cada país, su clasificación, las distintas denominaciones, tradiciones vinícolas, así como la influencia turística que ha tenido el vino haciendo hincapié, además, en el vinagre, procedente del propio vino y en las rutas vinícolas de cada región, las cuales se han convertido en un fuerte atractivo turístico en estos países gracias a los vinos.

Por otra parte, a modo de conclusión, analizaremos las importantes diferencias que existen entre el sur de Alemania y el sur de España.

PALABRAS CLAVE:

Vino; producto; cultura; ruta; bodega

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
METODOLOGÍA.....	5
CAPÍTULO 1: EL VINO EN ALEMANIA Y ESPAÑA	
1.1 EL VINO EN ALEMANIA. BREVE TRASFONDO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL.....	7
1.2 EL VINO EN ESPAÑA. BREVE TRASFONDO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL.....	8
CAPÍTULO 2: ALEMANIA	
2.1 REGIONES VITÍCOLAS DEL SUR DE ALEMANIA.....	11
2.2 TIPOS DE VINO.....	12
2.2.1 El vinagre.....	14
2.3 TRADICIONES VITÍCOLAS E INFLUENCIA TURÍSTICA: RENANIA-PALATINADO.....	15
2.3.1 Ruta del vino alemán o Deutsche Weinstraße.....	16
CAPÍTULO 3: ESPAÑA	
3.1 REGIONES VITÍCOLAS DEL SUR DE ESPAÑA.....	19
3.2 TIPOS DE VINO.....	20
3.2.1 El vinagre.....	21
3.3 TRADICIONES VITÍCOLAS E INFLUENCIA TURÍSTICA: CÁDIZ, ANDALUCÍA.....	23
3.3.1 Rutas del Brandy y vino de Jerez de la Frontera.....	24
CONCLUSIONES.....	27

BIBLIOGRAFÍA..... 31

INTRODUCCIÓN

Desde antaño y hasta la actualidad, la actividad vinícola y el vino han sido y son un referente en muy diversas culturas y civilizaciones. Es un producto natural del campo, tan humilde como la agricultura de la que procede e increíble como el capricho de la naturaleza que lo produce, los lugares o el clima, que ha ido convirtiéndose en un misterioso recurso que alcanza rasgos mágicos o trascendentales.

El vino como producto es conocido por todo el mundo, sabemos cuánto puede costarnos, el grado de alcohol que contiene o de dónde procede. Pero, ¿sabemos qué dio origen al vino?, ¿qué tipos hay?, ¿cómo influye en nuestra sociedad? o incluso ¿cómo puede usarse como recurso turístico? El vino tiene diferentes orígenes y tradiciones. En cada país se clasifica de distinta forma, ya que para ello se tienen en cuenta distintos aspectos entre ellos la cantidad de azúcar en el vino embotellado, la calidad previa de los viñedos, el olor o la edad.

La historia que esconden los vinos lleva a considerarlos unos de los recursos turísticos más importantes del país. Relacionar el vino con el turismo ha hecho que el turista, como consumidor, se preocupe también por los métodos de elaboración, la cultura y el medio ambiente de cada país, otorgando una gran importancia al enoturismo. Maravillosas rutas vinícolas como la de Renania-Palatinado en Alemania o Jerez de la Frontera en Cádiz, han dado fama a estas regiones por la visita a su patrimonio, viñedos, bodegas y población.

Como bien sabemos, su consumo, además de crear la unión en un círculo de personas, tiene beneficios para nuestra salud “sobre todo por su capacidad antioxidante que ha mostrado efectos positivos frente a patologías como cáncer, enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas”. (Martín Larrazabal, B., 2016, p. 17).

La realización de los Estudios de Grado en Turismo nos ha permitido profundizar en diferentes campos de estudio históricos, socioculturales y etnológicos y, en concreto, fue este último ámbito el que influyó a la hora de elegir el tema del presente Trabajo de Fin de Grado. Despertó nuestro interés por realizar esta investigación acerca de la cultura vinícola, por conocer la riqueza de la variedad de vinos tanto en la República Federal Alemana como en España. De la región alemana, podemos destacar que se distinguen trece regiones vinícolas donde se producen vinos de gran calidad, cada vez más demandados, entre ellos el vino *Riesling*, por su sabor ligero y afrutado. De la región española, la cual tiene diecisiete comunidades autónomas, hay algunas más conocidas que otras por la importancia, calidad de sus vinos y tradición vinícola, por ejemplo, la Manzanilla de Jerez.

Además del vino, en este trabajo hablaremos sobre el vinagre, ya que se trata de un producto milenario que, además de ser elaborado a partir de la fermentación del vino, al igual que éste ha estado presente en toda nuestra historia. El ser humano lo ha empleado no solo para fines gastronómicos, sino que, además ha desempeñado una labor importante en el ámbito sanitario. El vinagre es uno de esos productos que están habitualmente en nuestra cocina, es parte esencial de nuestra dieta mediterránea y como hemos mencionado mejora nuestra salud en aspectos como, por ejemplo, favorecer la digestión. En nuestro trabajo, además de presentar el vinagre de vino más destacado de las zonas de estudio, Renania-Palatinado en Alemania y Jerez en Cádiz, señalamos la relevancia cada vez mayor que está adquiriendo éste tanto entre los consumidores como en las empresas productoras, las cuales están poniendo todo su empeño en crear mejores vinagres a partir de los mejores vinos (Callejón, 2008).

Nos hemos centrado en la zona sur de ambos países, consideradas paraísos vinícolas y, principalmente, en las rutas del vino del Estado Federal de Renania-Palatinado y de la provincia española y andaluza de Cádiz, centrada esta ruta en la comarca de la ciudad

de Jerez de la Frontera. Ambas zonas hacen de ambos países, un gran atractivo turístico.

METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta uno de los sectores más importantes en la economía y que más influencia tiene en la sociedad, hacemos especial incidencia en el vino como producto de unión social y fomento del turismo. Decidimos estudiar el vino en el sur de Alemania y España, Renania-Palatinado y Cádiz.

Antes de iniciar la investigación acerca del vino en ambas zonas, nuestra intención fue realizar un estudio gramatical sobre los adjetivos del vino en estas dos regiones, haciendo una comparación de las palabras usadas para describir los aromas y el gusto del vino en Alemania y en España.

Una vez empezado dicho análisis, el realizar un estudio tan centrado en la gramática, no nos pareció un trabajo de fin de grado muy relacionado con el Grado de Turismo, por lo que decidimos cambiar el desarrollo del trabajo siguiendo la misma temática, decantándonos por una investigación de las zonas vinícolas de Renania-Palatinado y Cádiz, ambas, consideradas paraísos vinícolas.

Con el fin de conocer las zonas de estudio y los tipos de vino en cada una, siempre dentro del ámbito turístico, en primer lugar, hemos estudiado la localización del estado federal alemán de Renania-Palatinado ya que, antes de iniciar esta investigación desconocíamos su situación geográfica. Para ello hemos visitado fuentes diversas, de procedencia digital, como pueden ser artículos, documentos, trabajos, encontrados en plataformas como el Catálogo Fama de la Biblioteca de la Universidad de Sevilla, el portal de difusión de producción científica Dialnet, Google académico, así como libros vinícolas de Alemania.

Una vez localizada la región y obtenida información acerca de sus características generales en relación al vino, hemos podido contrastar la información obtenida con personas que han realizado la ruta que estamos estudiando, las cuales nos han confirmado los datos recogidos y nos han proporcionado información adicional sobre los tipos de uvas.

Del mismo modo, realizamos un proceso de localización y búsqueda de información similar con la provincia de Cádiz; buscamos qué tipos de uvas son las más importantes y qué vinos son los más consumidos.

Seguidamente, hemos llevado a cabo una búsqueda acerca de sus atracciones vinícolas, que hace que el turista se decante por estos destinos, encontrando las citadas rutas del vino, la Ruta del vino alemán y Ruta del Brandy y vino de Jerez.

Para describir estas rutas nos hemos basado en descripciones de visitantes, vídeos sobre Jerez de la Frontera y, como apoyo, el libro Las Rutas del Vino: Excursiones Enológicas 2018 (Guía Azul).

También hemos utilizado páginas web especializadas en el turismo con el fin de entender de una manera más exacta el concepto del turismo en torno al vino, mediante el que, al fin y al cabo, se dan a conocer dichas regiones como destinos vinícolas de renombre mundial.

En lo que concierne al vinagre, hemos realizado, igualmente, búsqueda en internet acerca de la importancia de éste en cada zona de estudio. El caso del vinagre en Alemania ha sido más complejo al no encontrar una información acerca de su importancia tan amplia como la de Andalucía, por lo que hemos centrado nuestra búsqueda en el mercado del vinagre en Alemania, acentuando la manera en la que este producto es vendido y aceptado por los clientes. En cambio, en Andalucía, al ser el vinagre un producto tan importante como el vino del que procede, hemos encontrado multitud de información acerca de éste. Hemos visitado páginas en las que hemos

podido observar todo tipo de vinagres, sus orígenes, usos, bodegas...además de entrevistas a personas que llevan elaborando vinagre de vino más de 50 años y conociendo la historia del vinagre andaluz a la perfección.

Como herramienta de citación de autores aplicado en nuestro trabajo, hemos hecho uso de la aplicación Mendeley, aconsejado por la Universidad de Sevilla.

CAPÍTULO 1

EL VINO EN ALEMANIA Y ESPAÑA

1.1. EL VINO EN ALEMANIA. TRASFONDO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL

Alemania es un país centroeuropeo con un atractivo especial en sus vinos, los cuales son muy importantes para los alemanes¹.

Alemania se encuentra en el octavo puesto de los países que más vino producen, por detrás de Italia, Francia y España. Sus vinos de alta calidad y variedad, son famosos a nivel mundial y de los más especiales de toda Europa. Para entender mejor la importancia del vino alemán es necesario saber un poco de su pasado vinícola.

Los ríos Rin y Mosela tienen una alta importancia en la historia del vino alemán ya que fue aquí donde los romanos introdujeron por primera vez este producto. Las plantaciones de vid se situaban en las fértiles cuencas de estos ríos, que determinan la mayor zona vitivinícola alemana, dejando además monumentos que hacen recordar la historia de este país.

El cultivo de la vid se extendió a la Edad Media, convirtiéndose el país alemán en uno de los mayores productores de vino a nivel mundial.

En la Época Medieval algunos monasterios e iglesias situados en las zonas del Rin y del Mosela influyeron en la mejora de producción y calidad del vino. Tenían grandes extensiones de tierras con viñedos bajo su dominio, con unas 200 sucursales comerciales en todo Europa para vender los vinos de su zona, con cantidades anuales rozando los 100.000 hl por año.

El control de la Iglesia sobre el vino alemán duró hasta el siglo XIX, cuando ésta fue secularizada. En esta época crece la exportación y aparece la variedad de uva *Riesling*, siendo hoy día la cepa más importante tanto en la viticultura alemana como en toda Europa Central. Esta variedad de uva blanca era de las más cultivadas produciendo uno de los vinos más caros, exquisitos y apreciados del mundo, las demandas eran tan altas que los precios llegaron a aumentarse a un nivel desconocido hasta hoy.

La Primera y Segunda Guerra Mundial destrozaron económicamente a Alemania y todo el trabajo vinícola que había detrás. La falta de mano de obra tras este acontecimiento, provocó un abandono crucial en las zonas de cultivo y la producción quedó en un segundo plano debido al hambre de la población, motivo principal en este momento.

Esta decadencia de los vinos alemanes comenzó su recuperación en los años 70 y 80 de manera tan destacada que se contempló como un verdadero florecimiento, “el boom del Riesling”. Cosecheros y productores crearon los mejores vinos tintos y blancos centrándose más en la calidad que en el volumen y aumentando el consumo hasta tal punto que actualmente se celebra el culto a la uva Riesling, tanto en Alemania como en otros países.

Hoy día el vino sigue estando muy presente, desempeña múltiples funciones en la vida social de los alemanes, quienes celebran cada año fiestas relacionadas con este

¹ véase para este apartado Todo sobre Alemania (2016). Vinos de Alemania. Recuperado de <http://alemaniando.com/vinos-de-alemania/>.

producto reuniéndose en las calles, decoradas con guirnaldas y dando un giro a la visión sería que tenemos de este país².

1.2. EL VINO EN ESPAÑA. TRASFONDO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL

A lo largo de la Historia de España, vino y cultura han ido de la mano.

Las buenas condiciones climáticas del país y la fertilidad de los suelos han hecho de España uno de los países de mayor producción vinícola. Poco a poco se ha ido desarrollando el país, aumentando la economía gracias al comercio del vino que, además, ha marcado la cultura de casi todas las regiones de la Península Ibérica³.

Diferentes culturas han dado lugar a diferentes tipos de vinos. Hace alrededor de 3.000 años, los fenicios plantaron los primeros viñedos en el litoral sudoccidental andaluz. Crearon un puerto en esta zona costera al que llamaron Gadir (Cádiz actualmente) y la provincia de Cádiz, Xera (Jerez de la Frontera). Durante 3000 años, la historia la ido moldeando la identidad de los vinos en esta provincia, así como su producción, comercio y disfrute, han sido un factor determinante en la historia vinícola e identidad cultural de los habitantes gaditanos.

Los fenicios tenían un espíritu comerciante y gracias al clima cálido de España, los vinos soportaron muy bien los traslados del Mediterráneo al norte de África.

La producción de vino continuó con los romanos, quienes introdujeron nuevas técnicas y métodos de cultivo aumentando el tráfico comercial que habían alcanzado los vinos españoles.

La desaparición del Imperio Romano y la invasión bárbara frenaron el desarrollo de la viticultura en España. Los visigodos, más civilizados y entre sus principales cultivos la vid, volvieron a dar importancia a la producción y consumo de vino.

Fue en el siglo VIII cuando con la llegada de los árabes a España se dieron ciertas dificultades en el desarrollo de la vid y producción de vino ya que como bien sabemos el consumo de alcohol queda fuera de sus costumbres. Aun así, los musulmanes volvieron a consentir plantaciones de vid, en primer lugar, porque una fruta de la cual salen bebidas tan cotidianas como, por ejemplo, el zumo, no puede prohibirse a los que no son de origen musulmán y, en segundo lugar, ciertas dinastías más liberales hacia cristianos dominados permitieron que continuara la elaboración.

La historia vinícola de España y tradición folklórica junto con la importancia que tiene el vino en las comidas mediterráneas y beneficios para la salud, hace que hoy día este país siga teniendo un gran interés por estos caldos siendo una parte consustancial del ciudadano español⁴.

España es reconocida por muchos productos a los que no les damos el suficiente valor o el reconocimiento que merecen, como por ejemplo el aceite, los olivos, las naranjas de Levante, el jamón y, por supuesto, el vino, sobre el que nos centraremos en este trabajo y en torno al cual viven muchas compañías cuya función es sustentar a la bodegas y hosteleros de una de las mejores bebidas⁵.

² véase para este apartado Figueredo, M. (2016). Las fiestas del vino en Alemania. Recuperado de <http://blog.universaldeidiomas.com/las-fiestas-del-vino-en-alemania/>

³ véase para este apartado Vino y Cultura. (2019). Vino es España. Recuperado de <http://a2vinoycultura.com/vino-en-espana/>

⁴ véase para este apartado Guerra, I. (2017). La cultura del vino en España. Recuperado de <https://larepublica.es/2017/01/24/la-cultura-del-vino-espana/>

⁵ véase para este apartado Jubileo Santo Domingo. (2016). La importancia del sector vitivinícola en España. Recuperado de <https://jubileosantodomingo.es/la-importancia-del-sector-vitivinicola-espana/>

Para resaltar la importancia de este producto, España cuenta con rutas del vino para hacer que turistas puedan disfrutar y aprender acerca de este producto a través del enoturismo, además de aumentar la economía, por eso, es importante rentabilizar el producto.

CAPÍTULO 2

ALEMANIA

2.1. LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL SUR DE ALEMANIA

Los vinos alemanes tienen una complicada producción, sobre todo en lo que concierne al cultivo, ya que el clima de Alemania es conocido por ser frío y tener pocas horas de sol, de ahí que se busquen los mejores emplazamientos con mayor insolación⁶.

Como se mencionó anteriormente, las primeras plantaciones de uva fueron en las cuencas de los ríos Rin y Mosela. A pesar de que algunos cultivos han cambiado de zona debido al cambio climático, actualmente, la mayoría de los viñedos alemanes siguen situándose en el suroeste del país, en los meandros de los valles fluviales de estos ríos. Aquí podemos encontrar las mejores laderas y terrazas en pendiente, orientadas hacia el sur y suroeste, con mayor insolación durante el año y un excelente microclima para las cepas.

Para entender mejor la situación de los viñedos alemanes prestaremos atención a la breve explicación ofrecida por Werner Bremm en su página "*Weingut Alfred Reir*".

Las regiones vinícolas alemanas se concentran en el Suroeste del país. Sus viñedos están ubicados en pendientes pronunciadas que miran hacia el Sur, en unos cuantos valles y casi siempre cerca de un río que, al reflejar el calor y ayudar a mantener una temperatura constante de día y de noche, produce un clima más templado. En otoño la tiniebla y la niebla que ascienden desde el río y protegen a las uvas contra heladas tempranas. Aparte de las condiciones generales del clima, es importante tomar en cuenta el microclima de las viñas individuales. La orientación e inclinación de una vertiente en particular, la intensidad del sol reflejado por el río, alguna cadena de montes protectores o la cima boscosa de una montaña que desvía el viento: todos estos factores contribuyen al sabor y calidad final del vino. El suelo influye también en el sabor de la uva y, por consiguiente, en el sabor del vino. La vid va absorbiendo una gran cantidad de minerales y microelementos del subsuelo y cuánto más tarde en madurar la uva, tanto mayor será el contenido de estos elementos que participan en la formación del sabor del vino.

Este tipo de clima y suelo mencionados son los que encontramos en el suroeste de Alemania y hacen tan especial el vino en Renania-Palatinado, país considerado paraíso vinícola con abundantes días soleados que permiten el buen cultivo de la vid.

Como hemos comentado, las zonas vinícolas alemanas más destacadas son las próximas a los ríos Rin y Mosela, pero, además destacan el río Nahe, Neckar y Meno, con sus viñedos situados en las laderas⁷. Como menciona el escritor Diego Núñez en su libro "*Viaje Cultural por el Viñedo Alemán*" (2007), en estas zonas hay trece regiones vecinas a la frontera con Austria, Suiza y Francia. Repartidas por el sur y suroeste, son once las regiones situadas en la parte occidental del país a lo largo del río Rin y sus afluentes, que fueron las primeras en aparecer antes de la caída del muro de Berlín. De estas once regiones occidentales, seis están justo en el valle del Rin o muy cerca, y son: País de Baden, Renania-Palatinado, Hessische Bergstrasse, Rheinhessen, Rheingau y

⁶ véase para este apartado Los Vinos del Mundo (2008). Alemania. Recuperado de <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/alemania.html>

⁷ véase para este apartado Comenge. (2016). El vino fuera de España: Alemania. Recuperado de <https://www.comenge.com/blog/cultura-viticola/el-vino-fuera-de-espana-alemania.html>

Mittelrhein; otras tres reciben los nombres de los ríos que las cruzan: Mosel-Saar-Ruwer, Ahr y Nahe; y quedan las dos últimas: Franconia, con sus viñedos en el río Meno y Württemberg, en el río Neckar.

En la parte oriental pueden verse otras dos que aparecieron tras el acontecimiento de la caída del muro de Berlín y se sitúan en la cuenta del río Elba: Saale-Unstrut y Sachsen⁸.

A continuación, mostramos una imagen en la que se pueden observar las diversas regiones vinícolas del sur de Alemania.

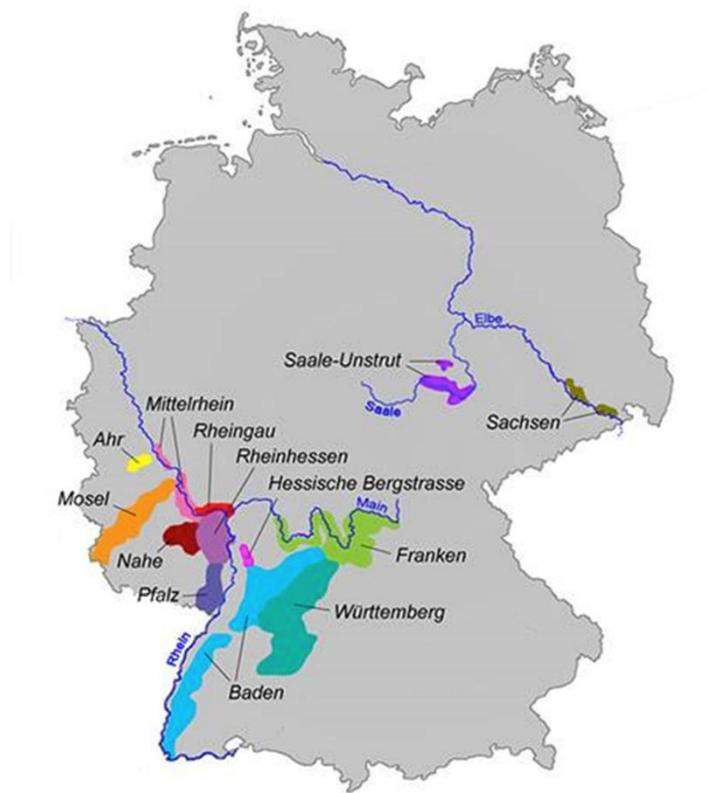


Figura Error! No text of specified style in document.2.1.1. Regiones vinícolas de Alemania

Fuente: <http://blog.vinopremier.mx/10772-2/>

2.2. TIPOS DE VINO

Para comprender un vino es muy importante saber de dónde procede, pero el tipo de uva con la que ha sido elaborado es el factor imprescindible a la hora de comprarlo. Hoy día se tiene más en cuenta la variedad del mismo que su origen⁹.

Alemania cultiva una impresionante cantidad de uvas: tinta y blancas. Hay alrededor de 140 variedades para la producción de vino, siendo aproximadamente cien de uva blanca

⁸ véase para este apartado Núñez, D. (2007). Viaje Cultural por el Viñedo Alemán. Recuperado de <https://www.bookfinder.club/?p=Viaje+Cultural+Por+El+Vi%C3%B1edo+Aleman&ln=it>

⁹ véase para este apartado Asorey, F. (2016). Viños de Suárez. Recuperado de <http://vinosdesuarez.com/calidad-del-vino-esta-en-el-tipo-de-uva/>

y cuarenta de uva tinta. Los vinos blancos son los más elaborados, destacando la uva *Riesling*, los tintos sin embargo son menos abundantes debido al difícil clima de Alemania para cultivar este tipo de uva.

De la variedad tinta las más importantes son: *Spätburgunder (Pinot Noir)*, *Dornfelder*, *Blauer Portugieser*, *Blauer Trollinger*, *Schwarzriesling (Pinot Meunier)*, *Lemberger*, *Regent*, y otras.

De la gran cantidad de uvas blancas alemanas, destacan: *Riesling*, *Müller-Thurgau*, *Silvaner*, *Scheurebe*, *Kerner*, *Pinot Gris*, *Gewürztraminer*, *Grauer Burgunder o Ruländer (Pinot Gris)*, *Weisser Burgunder (Pinot Blanc)*, entre muchas otras¹⁰.

La uva *Riesling* es la variedad más importante tanto en Alemania como en toda Europa Central, es la uva que más soporta el clima frío y todo tipo de suelos. Produce vinos elegantes de una calidad superior a las demás cepas y suelen adquirirse también para colecciones. Esta uva tiene un gran valor en los valles del río Rin y del Mosela, zonas que, como ya hemos comentado, son clave para el cultivo de la vid en Alemania.

Existen muchas formas de clasificar un vino, entre otras, por su edad, color, azúcar o grado de alcohol contenido. Roca y Wöhr (2001) en su página Vins Alemany S.L. afirman que en Alemania la clasificación del vino “se orienta exclusivamente al contenido de azúcar en el mosto antes de la fermentación”.

Según explica Ángel González en el periódico digital de gastronomía, *The Gourmet Journal*,

la principal diferencia de la clasificación de vinos alemanes es que la calidad viene estipulada por el contenido natural de azúcar de las uvas vendimiadas, lo cual nos indica la graduación aproximada que se obtendrá tras la vinificación. Cada categoría debe reunir una cantidad mínima de alcohol y por norma general, cuanto más maduras estén las uvas, más opulentos y con mayor complejidad obtendremos los vinos.

(González, 2012)

Hay dos categorías para denominar al vino alemán, de mesa y de calidad, ambos divididos en dos tipos¹¹.

- Vinos de mesa, en alemán *Tafelweine*:

- *Deutscher Tafelwein* (vino de mesa alemán): es nuestro típico vino de mesa, más simple y ligero. Estos vinos no llevan en su etiqueta el nombre de ningún viñedo ni región vinícola del que proceden. Hay que destacar que, si lleva el nombre “*Deutscher Tafelwein*”, es decir, si pone su procedencia, “*deutscher*”, “alemán, de Alemania” no puede mezclarse con vinos procedentes de otras tierras, para eso tendría que poner solo “*Tafelwein*”, es decir, “vino de mesa”.

- *Deutscher Landwein* (vino del país, vino de la tierra): vino de mesa con una calidad superior, más especial y elaborado con uva procedente de regiones delimitadas para vinos de la tierra.

- Vinos de calidad, en alemán *Qualitätswein*:

- *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)* o vino de calidad procedente de regiones vinícolas destacadas. Estos vinos de calidad pueden llevar en su etiqueta una de las trece regiones donde ha sido elaborado si el 85% de sus uvas son de allí.

¹⁰ véase para este apartado Todo sobre Alemania (2016). Vinos de Alemania. Recuperado de <http://alemaniando.com/vinos-de-alemania/>.

¹¹ véase para este apartado Vinos Alemanes (2014). Vinos Alemania. Recuperado de <http://vinosalemania.blogspot.com/2014/03/clasificacion-de-los-vinos-alemanes.html>

- *Prädikatswein*: vino de atributos especiales, producido en una de las treinta y nueve subregiones de las trece regiones vitícolas, siendo siempre más importante la región, que al fin y al cabo es la que aparece en la etiqueta del vino. Estos se dividen a su vez en seis en base a los grados de azúcar: *Kabinett*, *Spätlese*, *Auslese*, *Beerenauslese* (BA), y *Trockenbeerenauslese* (TBA).

Podemos decir que la calidad de los vinos alemanes está en el contenido de azúcar, no en la cantidad producida. Los vinos que cumplen una alta calidad y características específicas que definen el producto, son considerados “denominación de origen”, es decir, que han sido elaborados con uvas autorizadas en áreas designadas, “vinificados, envasados y finalmente comercializados con las normas de la denominación”. Las trece regiones alemanas antes destacadas son denominación de origen y las leyes vinícolas o *Weingesetze* son las que regulan los vinos en toda Alemania, así como regulan, igualmente, estas denominaciones de origen, su producción, composición y embotellado¹².

2.2.1. El vinagre

El vinagre es un acompañante muy consumido en la gastronomía alemana y sus residentes están acostumbrados a asociar éste con sus orígenes y su historia, de ahí la importancia del vinagre en este país. Es tanta la conexión de los alemanes en cuanto a su pasado que incluso la venta del vinagre llega a ser muy costosa en lo que concierne a su promoción. En Alemania, la venta del vinagre, por ejemplo, online, se realiza a través de la proyección de una imagen del producto que recuerde la historia y sea atractiva, con el fin de conseguir su venta. Los alemanes buscan en un producto la tradición, la elegancia, la calidad y lugar de origen, por ello, la venta del vinagre se realiza conectando al cliente con su cultura y tradición¹³.

Es necesario que el vinagre sea diferenciado de otros productos y promocionado, por lo que Alemania, con su gran mercado lo tiene más fácil que cualquier otro país. El mismo caso ocurre en Italia, Francia y España. Respecto a lo comentado anteriormente acerca del enfoque en el cliente, en Alemania los gastos de promoción e inversión en imagen son mayores puesto que se centran más en asociar al cliente con sus orígenes, y eso requiere altos precios.

El vinagre en Alemania es consumido en cualquier época del año, quiere decir que no hay estacionalidad en cuanto a su consumo, pero si existen zonas especiales para ello, por ejemplo, el oeste de Alemania, donde encontraríamos las mejores uvas para su elaboración como por ejemplo la uva *Riesling*.

Un dato muy interesante respecto a la venta de vinagre en Alemania es que, al estar éste muy relacionado con la dieta Mediterránea, igual que el vino, su venta se realiza en tiendas especializadas, situando el producto cerca de ingredientes necesarios para esa dieta como el aceite de oliva, la sal y el vino.

Alemania y España forman parte de los países que asociamos con productos como el vinagre, el queso, el aceite de oliva, entre otros muchos y esto es porque, en estos países tienen más éxito que en otros, los cuales la asociación a estos alimentos es menor. Esto se consigue gracias a la imagen que dan de estos productos y su relación con el origen de la sociedad, consiguiendo que el cliente quiera consumirlos con más frecuencia.

¹² véase para este apartado Álvarez, E. (2018). Denominación de Origen (Alemania). Recuperado de <https://enriquealvarez61.wordpress.com/2018/05/04/denominacion-de-origen-alemania/>

¹³ véase para este capítulo Medina, D. (2011). Estudio de Mercado Vinagre Gourmet en Alemania (Estudio de mercado). Oficina Comercial de ProChile en Alemania.

Como ejemplo de lo comentado acerca del vinagre en Alemania podríamos mencionar un vinagre de vino muy conocido en este país que se denomina en español *Agridulce de Riesling* en alemán *Süß-saurer Weinessig aus Riesling*.

Este vinagre está elaborado con vino de uva *Riesling* procedente de Lonsheim, en Alemania. Es un vino muy elegante de sabor afrutado, de acidez fina y cuerpo sedoso, de estructura equilibrada que puede emplearse para acompañar todo tipo de comidas. Este aroma y textura es conseguido gracias a la uva *Riesling*, que como ya comentamos en el anterior apartado se cultiva en las laderas escarpadas del río Rin en Alemania¹⁴.

2.3. TRADICIONES VITÍCOLAS E INFLUENCIA TURÍSTICA: RENANIA-PALATINADO

Renania-Palatinado es un estado alemán situado al suroeste del país. Por él pasan los ríos Rin, Mosela y Nahe, importantes para la plantación de uva, principal industria en Renania¹⁵.

Renania es la segunda región vinícola más grande de Alemania, destaca por sus más de 100 millones de viñedos y 144 pueblos vinícolas, además de sus rutas, que tanto a pie como en bici permite disfrutar de maravillosas vistas y catas de sus mejores vinos¹⁶.

Esta región es un gran atractivo turístico por su especial vino, criado en un microclima cálido y por grandes productores que hay tras este producto preferido por alemanes y turistas, con una alta importancia ya que es en Renania-Palatinado la región donde se produce más del 70% de todos los vinos elaborados en Alemania¹⁷.

Según una publicación en el Periódico por José Gil Franquesa (2008), la importancia del vino en esta zona tiene su origen en la dura historia que ha vivido Renania-Palatinado debido a guerras en la época de los romanos, quienes plantaron las primeras uvas, la intranquilidad de las familias y el destrozo de tierras. El vino es para Renania y sus habitantes el bonito recuerdo de una dura época, transmitiendo la paz y la alegría que necesitaban, siendo, además, los mejores vinos de toda Alemania los de Riesling.

Son tantas las celebraciones en torno al vino que es muy difícil nombrarlas todas. Si hay una muy importante que tiene lugar en la famosa Ruta del vino alemán o *Deutsche Weinstraße*. En esta ruta se puede disfrutar de festivales del vino desde marzo hasta octubre. Este festival conocido internacionalmente es el *Wurstmarkt* o "Festival de la salchicha" en Bad Dürkheim, después hay otros como, por ejemplo: el Festival de la Vendimia del Vino Alemán o *Deutsches Weinlesefest*.

¹⁴ véase para este capítulo Badia Vinagres. Agridulce de Riesling. Recuperado de <http://badiavinagres.com/portfolio/agridulce-de-vino-riesling>

¹⁵ véase para este apartado Geijo y Larraz (2011). Renania Palatinado. Recuperado de <http://www.viatorimperio.com/renania-palatinado>

¹⁶ véase para este capítulo Boudet (2013). Enoturismo en Pfalz (Palatinado). Recuperado de <https://www.verema.com/blog/enoturismo/1071764-enoturismo-pfalz-palatinado>

¹⁷ véanse para este apartado Comenge. (2016). El vino fuera de España: Alemania. Recuperado de <https://www.comenge.com/blog/cultura-viticola/el-vino-fuera-de-espana-alemania.html> y Festival de la Vendimia en Renania Palatinado. Centraldereservas.com. Recuperado de <https://www.centraldereservas.com/ofertas/conciertos-fiestas-y-festivales/festivales-y-conciertos/festival-de-la-vendimia-en-renania-palatinado>

Los romanos han dejado una tradición tan especial en esta zona de Alemania que cada año estas abundantes fiestas, en las que se disfruta de la música, la gente, la comida tradicional y por supuesto, el vino, se han convertido en un gran atractivo turístico¹⁸.

Según un estudio de Fitur, Feria Internacional de Turismo (2014), Renania Palatinado es cada vez más conocido por los turistas españoles. Así mismo, la Oficina Regional de Estadística (2013) anotó una tasa de crecimiento mayor en las llegadas y pernoctaciones de turistas españoles, colocándose por encima del promedio nacional. El principal motivo de la cantidad de turistas, además del vino y sus fiestas, es la gran diversidad que tiene Renania-Palatinado: paisajes naturales, pueblos con castillos medievales, campos de viñedos, etc.

2.3.1. Ruta del vino alemán o *Deutsche Weinstraße*

Como ya hemos mencionado anteriormente, el vino tiene su origen en los romanos, por lo que esta ruta tiene también su cuna en esa época. Esta ruta se encuentra en la región de Pfälzer Wald o Bosque del Palatinado creada en 1935, que cruza castillos medievales, aldeas, colinas, viñedos, y distintas localidades fomentando el enoturismo en esta región.

La Ruta del vino alemán conecta con la Ruta del vino de Alsacia, en Francia y tiene un recorrido de 85 km con diversas atracciones turísticas. La ruta cruza Francia, desde “la puerta del vino alemán” o *Deutsches Weintor* en la frontera francesa en Schweigen-Rechtenbach hasta Bockenheim en el norte.

Puede realizarse en bicicleta o a pie, tanto en primera, verano u otoño haciendo paradas en distintos pueblos para degustar sus maravillosos vinos¹⁹. Los viñedos se sitúan mirando hacia el sol, el carril bici los atraviesa ofreciendo a los ciclistas naturaleza, cultura y placer.

Las paradas pueden ser en restaurantes importantes ya que el Palatinado y sus pueblos más pequeños son muy conocidos también por su cocina regional; además de paradas culinarias, se realizan también paradas culturales en castillos como, por ejemplo, el *Castillo de Hambach*, alzado sobre el pueblo del mismo nombre. Este tiene tal importancia porque tras varios derrumbamientos ha sido reconstruido y hoy día es un museo en cuyo interior se encuentran documentos sobre la importante historia de Alemania.

La ruta sigue hacia el sur, donde se sitúan las cepas más antiguas de más de 400 años y todavía siguen dando vino. La gran parte de los pueblos del Palatinado fueron devastados en el siglo XVII durante las guerras de sucesión, pero en el sur los viñedos quedaron intactos, por lo que esta parte es muy significativa en esta ruta²⁰.

Durante todo el camino podemos encontrar tiendas de vino, degustaciones, como, además ya hemos comentado, fiestas del vino en las que participar, siempre señalado con carteles amarillos con un racimo de uva²¹. En la Puerta del vino es donde acaba y empieza la ruta, quien la cruza llega a Francia y puede continuar su viaje.

¹⁸ véase para este apartado Torné M. J. (2010, agosto, 10). La región de Renania-Palatinado celebra una vendimia muy particular. *Tusdestinos.net*. Recuperado de <https://tusdestinos.net/la-region-alemana-de-renania-palatinado-celebra-una-vendimia-muy-particular/>

¹⁹ véase para este apartado Gulín, L. (2018). Ruta Alemana del Vino. Recuperado de <http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/1140119/ruta-alemana-vino>

²⁰ véase para este apartado DW Español. (Productor). (2012). *El Palatinado: cicloturismo por la ruta del vino | Destino Alemania* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=X-Z2tZR67cg>

²¹ véase para este apartado Deutsche Weinstrasse. Ruta del vino alemán. Recuperado de <https://www.guiadealemania.com/ruta-del-vino-aleman/>

Es importante resaltar, además del clima agradable de la zona, el gran trabajo de los agricultores, quienes desempeñan un papel determinante en la consecución y el mantenimiento de la uva y, por supuesto, del vino.

CAPÍTULO 3

EL VINO EN ESPAÑA

3.1. REGIONES VITÍCOLAS DEL SUR DE ESPAÑA

Según Vinetur, revista digital del vino, tras años de sequía en Andalucía, es en 2018 cuando una primavera llena de lluvias, recargó los acuíferos y las reservas de las plantas y el suelo siendo posible el cultivo de la vid, la cual ha crecido sana y de calidad gracias a la ausencia de problemas medioambientales, el duro trabajo de los agricultores y a las suaves temperaturas que tiene Andalucía²².

Andalucía goza de una climatología, topografía y geología ideal para la plantación de todo tipo de uvas. Es de clima Mediterráneo con temperaturas medias de aproximadamente 16°C, sin heladas ni granizos que impidan o destruyan el cultivo y una insolación anual estupenda para la elaboración de uno de los mejores vinos de la península²³.

Algunos agricultores del sur de Alemania, han venido a Andalucía a buscar un futuro como agricultor y poder cultivar la vid sin tanta preocupación por el clima²⁴.

Andalucía cuenta con unas 30.000 hectáreas de viñedos obteniéndose más de un millón de hectolitros de vino anuales²⁵.

En la comunidad andaluza casi todas las regiones son vinícolas y cuentan con estas características climáticas explicadas anteriormente. Las provincias con mayor importancia vinícola son Almería, Granada, Sevilla, Málaga, Córdoba, Huelva y Cádiz, siendo las más reconocidas estas tres últimas. Hay unas seis denominaciones de origen con origen en estas provincias y son: Montilla-Moriles, en Córdoba; Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, ambas en Cádiz; Condado de Huelva; Málaga y Sierras de Málaga²⁶.

En Andalucía existe una vitivinicultura de vinos más común para mercados locales y mercados comarcales, conocido como la Andalucía interior y, por otro lado, hay una vitivinicultura andaluza de vinos de calidad orientados a la exportación, la Andalucía exterior, que son Málaga, Jerez, Condado de Huelva, Aljarafe, Montilla-Moriles.

De todas las regiones vinícolas andaluzas, centraremos el trabajo en la provincia de Cádiz, considerada al igual que Renania-Palatinado, tierra de vinos y pasajes.

²² véase para este apartado Vinetur. (2018, julio, 30). Andalucía inicia la vendimia. Vinetur. Recuperado de <https://www.vinetur.com/2018073047898/andalucia-arranca-la-vendimia.html>

²³ véase para este apartado Andalucía y sus vinos. Web Oficial de Turismo de Andalucía. Recuperado de <http://www.andalucia.org/es/gastronomia/andalucia-y-sus-vinos/>

²⁴ véase para este capítulo CEDECOM. (Productor). (2017). *Andalucía tierra de vinos* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=cqOPPNSwJeo&t=378s>

²⁵ véanse para este apartado Agronews Castilla y León (2019). Recuperado de <https://www.agronewscastillayleon.com/andalucia-cuenta-con-30000-hectareas-dedicadas-al-cultivo-del-vinedo-de-las-que-salen-187000>

²⁶ véase para este apartado Andalucía, riqueza vitivinícola de este a oeste. ABC de Sevilla. Recuperado de <https://sevilla.abc.es/gurme/productos/andalucia-riqueza-vitivinicola-de-este-a-oeste/>

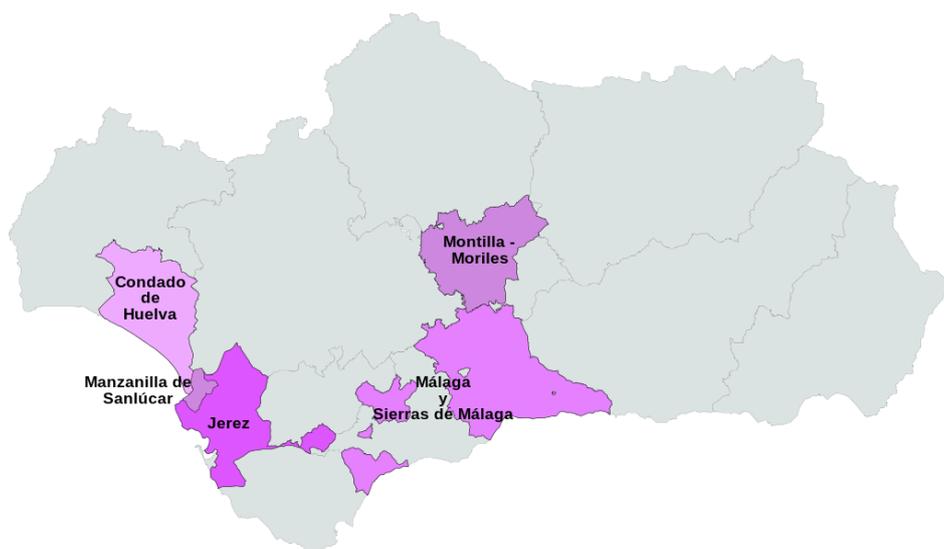


Figura Error! No text of specified style in document.3.1.1. Regiones vinícolas de Andalucía

Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Andaluc%C3%ADa

3.2. TIPOS DE VINO

España tiene un gran prestigio por sus vinos y cada vez es más importante en este país el elaborado en Andalucía, siendo el 75% de estos vinos procedentes de una de las seis denominaciones de origen antes mencionadas: Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar, Málaga, Sierras de Málaga y Montilla-Moriles²⁷.

Según la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (2016), en Andalucía se cultivan más de 50 variedades de uvas, siendo un 85% de ellas blancas. De la variedad de uva blanca destacan: *Tempranillo Macabea*, *Palomino*, *Pedro Ximénez*, *Zalema*, *Moscatel PX*, *Palomino Tempranillo*.

De la variedad de uva tinta destacan: *Tempranillo Syrah* y *Tempranillo Molinera*²⁸.

Podríamos decir que la uva más empleada en Andalucía es la blanca: *Palomino*, *Pedro Ximénez* y *Moscatel*, elaborando los mejores vinos blancos y catados por miles de turistas al año en las grandes bodegas de Cádiz como Bodegas Barbadillo, en Sanlúcar de Barrameda con más de dos siglos de antigüedad.

En las aproximadamente 40.000 hectáreas que tiene de viñedos se cultivan todas estas uvas con el mismo “principio de generosidad” o técnica que consiste en “añadir aguardiente de vino durante la fermentación o en una fase posterior”. En todas las provincias, gracias al calor y la sequedad del verano, la uva alcanza una gran madurez

²⁷ véase para este capítulo Fuerte Hoteles. (2018). Recorremos Andalucía vino a vino a través de sus distintas denominaciones de origen: los doce mejores caldos andaluces. Recuperado de <https://blog.fuertehoteles.com/comer-y-beber/mejores-vinos-andalucia/>

²⁸ véase para este apartado Secretaría General de Agricultura y Alimentación (2016). Uva de vinificación: campaña 2016. Recuperado de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/FP_Uva%20vinificac_2016%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/FP_Uva%20vinificac_2016%20(3).pdf)

y de producen variedad de vinos con distintos matices en función del grado de alcohol, azúcar, etc²⁹.

Los vinos españoles y, por tanto, los andaluces, se dividen en dos categorías al igual que los alemanes: vinos de mesa y vinos de calidad. Estos últimos producidos en la región demarcada³⁰.

- Vinos de calidad:

- *Denominación de origen (DO)*: Hoy día existen unas 40 sometidas a las variedades de uva, los rendimientos y las condiciones de producción muy reglamentadas.

- *Denominación de origen reglamentada (DOC)*: se aplica para las regiones de la Rioja y Priorat, con reglas mucho más estrictas y los vinos sometidos a rigurosos test de degustación.

- Vinos de mesa:

- *Vinos de la tierra (VdIT)*: son vinos que no tienen aún estatuto denominación de origen (DO) pero provienen de una región delimitada, por lo que deben mostrar una evidente tipificación.

- *Vino comarcal (VC)*: no tienen ningún criterio específico, solamente una indicación de origen. Hay unas 30 áreas vinícolas creadas así.

- *Vinos de mesa (VdM)*: no tienen indicación de origen, ni de año de cosecha ni nombre de la cepa o de la uva. Son vinos conformes a las reglamentaciones europeas.

Dentro de estas categorías, los vinos andaluces pueden ser de distintos tipos según su proceso de elaboración, embotellamiento, tratamientos químicos, etc, entre ellos: *Roble, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva, Ecológico, Biodinámico, Crianza Biológica, Crianza Solteras y Criaderas, Generosos, Finos, Amontillados, Olorosos, Manzanilla, Dulces Naturales, Vermut Casero y Espumoso Natural*³¹.

Andalucía cuenta con un litoral muy extenso, playas y paisajes preciosos, un patrimonio artístico, ambiente festivo y gastronomía extraordinarios, y, para los andaluces una de las cosas más apreciadas es disfrutar de todo esto junto con unas tapas acompañadas de vino fino.

3.2.1. El vinagre

Andalucía, su cultura y su historia se comprenden por su tradición, por tanto, el vino y el vinagre forman parte de ésta desde principios de la historia. El vinagre siempre ha estado unido al vino, hoy día es aplicado en todos los aspectos de la vida cotidiana y, como comentábamos también en Alemania, participa en comidas de gran variedad.

Gracias a la gran elaboración y autenticidad de los vinos y vinagres en Andalucía, existen tres Denominaciones de Origen Protegidas de vinagres: Vinagre de Jerez, de 1995; Vinagre de Condado de Huelva, de 2002; y Vinagre de Montilla-Moriles, de 2008. Estas Denominaciones de Origen están muy conectadas a la región de la que tienen nombre, cada una aportando a cada vino la materia prima necesaria para su elaboración.

²⁹ véase para este apartado Benito, P. (2012). Los vinos de Andalucía. Recuperado de <http://urbinavinos.blogspot.com/2012/07/los-vinos-de-andalucia.html>

³⁰ véase para este apartado Collombet, F. (2017). *Guía esencial de los vinos*. España: EDITORS.

³¹ véase para este apartado QualitySpain. Recuperado de <http://qualityspain.es/vinos/>

Los vinagres andaluces con Denominación de Origen son los que, dentro del mercado, tienen mayor competencia puesto que llevar el nombre de la zona productora que les da origen los hace más valiosos y a la vez diversifica la producción vitivinícola. Quiere decir que dentro de todos los vinos andaluces que hay, la Denominación de Origen da una señal de calidad puesto que es la marca de “Calidad Certificada”³².

El vinagre de Jerez es un producto único en el mundo, lleva elaborándose desde hace cincuenta años, aunque hoy día no cuenta con suficiente materia prima para poder llevar a cabo su producción como se quisiera.

Jerez es conocido como el templo del vinagre y éste puede emplearse en la gastronomía gaditana al gusto de los cocineros en diversidad de platos. Es muy importante que la materia prima con la que se cree el vinagre sea de calidad, que es lo que da lugar al producto de calidad, en este caso sería el vino el que hace que el vinagre sea un tesoro gastronómico.

El vinagre de Jerez lleva consigo una larga historia asociado a la cultura de la sociedad conectado a las tradiciones gaditanas y a todos los ciudadanos.

Podría decirse que lo que diferencia el vinagre de Jerez de otros es la crianza en botas de roble americano que antes han sido envinadas con vinos jerezanos con una permanencia de mínimo seis meses hasta más de veinticinco-treinta años. Los aromas de vinagres son muy variados: frutos secos, cáscaras, nueces, avellanas, entre otros³³.

El secreto del carácter único y de la extraordinaria calidad del vinagre de Jerez reside en su origen, puesto que estos vinagres reciben la exclusividad de los vinos de esta región. El vinagre con Denominación de Origen de Jerez únicamente está elaborado con vinos de Jerez cuyas uvas han sido cultivadas en viñedos jerezanos. Este proceso les confiere una personalidad única que viene marcada por su historia, entorno y cuidada elaboración.

Hoy día existen cinco tipos de vinagres de Jerez: vinagre básico de Jerez, vinagre de Jerez Reserva, vinagre semidulce y vinagre Moscatel.

Como comentamos en el apartado anterior, las principales uvas con las que se elaboran los vinos son la uva *Palomino*, *Pedro Ximenez* y *Moscatel*, desde los más secos hasta los más dulces, constituyendo el inicio a partir del cual se crean los vinagres de una gama muy diversa³⁴.

El hecho de que el vinagre de Jerez esté únicamente elaborado con vinos de Jerez hace que toda la profundidad, la vinosidad, y la potencia del propio vino vaya transferida al vinagre³⁵.

Para que un vinagre sea bueno es necesario que aporte acidez, lo que provoca que potencie el resto de sabores de los platos. Además, el vinagre llevará el mismo tiempo de crianzas y soleras que un vino jerezano.

³² véase para este apartado Junta de Andalucía. Denominaciones de Origen Protegidas de Vinagres. Portal de la Junta de Andalucía. Recuperado de <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>

³³ véase para este apartado J Campos A. (Productor). (2018). *El vinagre de Jerez, en Andalucía Directo* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=p8kHWZUfzQ&t=89s>

³⁴ véase para este apartado Canal Andalucía Cocina (Productor). (2016). *Vinagre de Jerez de la Frontera, Cádiz* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=ZlvvOu6FHFA&t=93s>

³⁵ véase para este apartado vinustv (Productor). (2009). *Vinagre de Jerez* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=e3W1F0Flull>

Todo esto hace que el vinagre de Jerez sea un vinagre internacional, aunque el mercado principal sigue siendo España, pero muy seguido por Francia o Reino Unido, llevándolo a ser utilizado tanto en cocina tradicional como en cocina de vanguardia³⁶.

3.3. TRADICIONES VITÍCOLAS E INFLUENCIA TURÍSTICA: CÁDIZ, ANDALUCÍA

Cádiz es una provincia situada en el litoral andaluz con variedad de playas y todo tipo de atractivos de interés turístico internacional³⁷. La provincia gaditana, además de las diversas fiestas que celebra durante el año, es importante por sus vinos, cuyo municipio, Jerez de la Frontera, puede presumir de darle nombre a uno de los vinos más famosos de España. La importancia de éstos se ha adquirido año tras año con las tradiciones que se han llevado a cabo en esta ciudad, llena de encanto, bares y locales para consumir el vino con alegría y arte³⁸. El puerto de Cádiz está diariamente repleto de turistas, la mayoría para probar este caldo³⁹.

En esta provincia se elaboran vinos de uva tinta y uva blanca, y cuenta con más de 10.000 hectáreas de viñedos⁴⁰ que, gracias a la fertilidad del suelo, la humedad y el buen clima hacen que el vino de Cádiz no sea un producto cualquiera, sino algo nunca antes probado⁴¹.

Cádiz celebra gran variedad de fiestas durante todo el año. Los gaditanos tienen unas costumbres muy unidas a ellos, con la fama de hacer que una visita a esa provincia haga querer volver. Entre todas las fiestas que tienen lugar en Cádiz, destacan, por ejemplo, el Carnaval, la Semana Santa, el Corpus Christi o la feria de Jerez. Al contrario que Renania-Palatinado, el vino es consumido más diariamente, no solo en ocasiones especiales⁴².

Aquí podemos destacar las Rutas del vino de Jerez, conocida también como *Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez*. Esta Ruta ha sido considerada como la que más enoturismo ha aportado al estado español según la Asociación de Ciudades Españolas del Vino (ACEVIN). Jerez ha aumentado en este 2019 casi 10.000 visitantes más que en 2018, siendo la Ruta de Jerez la más visitada de España, según César Saldaña, presidente de la Asociación de la Ruta del Vino y del Brandy de Jerez⁴³.

Cada año, los turistas que llegan al puerto de Cádiz, se decantan cada vez más por Jerez y el vino de esta región. Llegan turistas de todos sitios, Valencia, Bilbao, Zaragoza..., personas de todo España. Antes había muchos que se dirigían hacia Sevilla, sin embargo, hoy día la mayoría de visitantes se quedan la provincia de Cádiz. El principal motivo de esta región tan visitada son las bodegas, no solo están las grandes bodegas más conocidas, sino que, además existen pequeñas que no son tan famosas,

³⁶ véase para este apartado la anterior

³⁷ véanse para este apartado Turespaña. Portal oficial de turismo de España. Recuperado de <https://www.spain.info/es/que-quieres/ciudades-pueblos/provincias/cadiz.html>

³⁸ véase para este apartado Canalsurturismo. (Productor). (2015). *Jerez de la Frontera, la capital del vino. Cádiz* [Youtube]. De https://www.youtube.com/watch?v=fyH_FWccuXs

³⁹ véase para este apartado El Universo del Vino. (Productor). (2010). *El Vino en Cádiz* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=sGtKfGF8FQU>

⁴⁰ véase para este apartado Cata Vino (2014). El cultivo de los viñedos del vino de Jerez. Recuperado de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-cultivo-de-los-vinedos-del-vino-de-jerez>

⁴¹ véase para este apartado Fernández, C. (2014). Cádiz, tierra de vinos y paisajes. Recuperado de <http://www.mipaseoporelmundo.com/cadiz-tierra-de-vinos-y-paisajes/>

⁴² véase para este apartado Costumbres en Cádiz. Recuperado de <https://cadiz.costasur.com/es/costumbres.html>

⁴³ véase para este apartado Marín, T. (2019). El marco de Jerez continúa liderando los rankings de enoturismo de España. Urban Explorers. De <https://www.urbanexplorers.es/enoturismo-jerez/>

pero tienen una gran importancia, estas son las bodegas de cooperativas, principal industria de esta zona⁴⁴.

Con todas las bodegas que hay en España, Jerez es la ciudad que más turismo recibe porque es la región que mejor lo ha sabido explotar. Cuando visitamos Jerez podemos observar nada más llegar botas de vino que nos hacen ver la importancia que tiene este producto dentro de la ciudad.

En Jerez es muy tradicional decir que existen dos tipos de catedrales, las primeras son el edificio religioso y las segundas son “las catedrales del vino”, que son las bodegas más visitadas de Europa.

En cuanto al vino que podemos encontrar en estas bodegas está el Brandy, el cual podemos tomar después de cada comida como digestivo o tranquilamente para relajarnos en cualquier momento del día. En las bodegas hay unas cuatro mil botas llenas de vino y entrando en esta podemos notar los aromas del vino debido a la evaporación del alcohol.

Es imposible visitar Cádiz y no introducirte en las bodegas de Jerez de la Frontera. Muchas regiones españolas tienen también bodegas y vinos excelentes, pero no son tan reclamados porque, o no viven de ellos o no lo anuncian de la misma manera que lo hace la provincia de Cádiz⁴⁵.

3.3.1. Rutas del Brandy y vino de Jerez de la Frontera

Como ya hemos comentado anteriormente, el vino en España tiene un origen muy profundo, por lo que el inicio de las rutas vinícolas españolas es algo incierto.

En Andalucía las rutas del vino han sido uno de los productos enoturísticos más importantes en los últimos años. Se han creado rutas o itinerarios en la misma zona geográfica de Jerez de la Frontera, señalizada con carteles que indican las diferentes bodegas y lugares donde poder degustar los mejores vinos de dicha región, entre otras atracciones.

La creación de rutas vinícolas en Andalucía no solo pretende dar a conocer el vino de esta zona, sino que, además su intención abarca temas como, por ejemplo, el fomento de actividades turísticas, patrimonio de la ciudad, comercio, economía y empleo.

Podríamos decir que las rutas andaluzas que los visitantes realizan relacionadas con este producto dan a conocer los atractivos paisajísticos, enológicos, culturales, gastronómicos, monumentales y tradicionales de la población y sus tradiciones⁴⁶.

La ciudad de Jerez, con más de 7.000 hectáreas de viñedo, tiene una historia tan grande como la variedad de sabores y aromas que sus vinos han hecho de éstos de los más famosos del mundo. Las rutas del Brandy y el vino de Jerez es un producto turístico de excelencia incluido en las rutas vinícolas de España.

El vino de Jerez se cría en 9 municipios, desde las orillas del Guadalquivir hasta las marismas de Trebujena y las rutas vinícolas recorren estos municipios haciendo paradas en cada bodega para degustarlos. Los municipios que se recorren, para ser más exactos son: Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera, Lebrija, Trebujena, Chipiona, Rota,

⁴⁴ véase para este capítulo El universo del vino. (Productor). (2010). *El vino en Cádiz* [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=sGtKfGF8FQU&t=3s>

⁴⁵ véase para este apartado la nota anterior

⁴⁶ véase para este apartado Osuna P. (2013). La cultura del vino como atractivo para los turistas que visitan Andalucía, con especial referencia a los Vinos de Jerez (Tesis de doctorado). Universidad de Málaga, Facultad de Turismo

El Puerto de Santa María, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, siendo un signo de identidad de esta tierra.

En estas rutas se incluye, además de las visitas a las bodegas, paseos entre las botas, incluso pisar la tierra donde crecen las vides y conocer la historia representada en centros de interpretación.

De todas las bodegas de vino que hay en Cádiz las 16 mejores que pueden visitarse dentro de las rutas del Brandy y Jerez son: William & Humbert, Tío Pepe-González Byass, El Maestro Sierra, Emilio Lustau, Sandeman, Fundador Pedro Domecq-Harveys, Rey Fernando de Castilla, Almocadén, Hidalgo, Real Tesoro y Valdespino, Bodegas Barbadillo, Bodegas Álvaro Domecq, Bodegas Díez Merito, Bodegas Delgado Zuleta, Bodegas Osborne y Bodegas Caballero. Todas pertenecen a la región productora con Denominación de Origen "Jerez-Xérèx-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda". Un motivo más para su visita es conocer su historia, catar sus vinos y disfrutar de sus cascos y viñedos.

Restaurantes y hoteles suelen ofrecer, además, ofertas muy buenas para los visitantes que quieran disfrutar de la tradicional gastronomía gaditana acompañada de los vinos finos, creada por los chefs más cualificados.

El clima de esta zona es imprescindible para que el Jerez y sus rutas se hayan convertido en cultura, patrimonio histórico, historia y vino, todo muy ligado a la misma ciudad. Como hemos comentado ya, ofrece un conjunto de atractivos que se observan desde la esencia de los vinos, la viña y la bodega hasta la gastronomía, museos, alojamientos y enotecas, para que los visitantes puedan vivirlos como una aventura del pasado y del presente de esta tierra⁴⁷.

⁴⁷ véase para este apartado Turismo provincia Cádiz (Productor). (2009). *Rutas del Vino y del Brandy de Jerez*. [Youtube]. De <https://www.youtube.com/watch?v=PqROXg5Ziak>

CONCLUSIONES

Hoy día la demanda turística relacionada con el vino es inmensa. Sabemos que se está sobervalorando este producto para atraer clientes y que visiten, por ejemplo, bodegas o negocios turísticos, pero, ¿por qué el vino? Las respuestas pueden parecernos evidentes, pero el vino es mucho más que una bebida alcohólica.

Desde el origen de la historia, el vino ha sido un producto muy misterioso que ha provocado siempre efectos en la conducta de las personas, surgía como un milagro de la tierra y poco a poco el ser humano ha ido estudiándolo e incluyéndolo como una de las bebidas más cotidianas. Hoy día el vino se aprecia por la calidad, sabor y aroma. Es una bebida destinada a provocar la satisfacción en los consumidores y para ello, los viticultores se encargan de cultivar las mejores vides para producir un vino realmente bueno, un producto de calidad. Esta calidad no es casualidad, sino que depende de una serie de factores, entre ellos el hombre y el clima, que participan en el cultivo de la viña y en la producción del vino.

El vino es un producto que ha estado presente en todo tipo de eventos, por ello debemos darle importancia a todo lo relacionado con este. Es expresión de la naturaleza, nos une a las personas y nos lleva a esos buenos momentos que hemos vivido, por ello, al estar presente en tantos acontecimientos históricos, nos hemos centrado en dos regiones vinícolas que recuerdan el vino como parte de su historia y su pasado.

Hemos podido observar los distintos tipos de uvas que hay en cada región, cada una produciendo un vino distinto ya que cada tipo de uva provoca un aroma y sabor diferente, razón por la que se crean estas rutas que hemos mencionado, para catar cada tipo de vino y poder sumergirnos en los distintos viñedos que, con sus tipos de suelo y clima, producen distintas sensaciones en el paladar.

Tras el estudio de los tipos de uvas y vinos en cada región, pudimos observar que, tras toda la elaboración del vino, pasa a la del vinagre, aún más compleja y especial, puesto que necesita de un cierto periodo de estancia del vino en los barriles para crear los mejores vinagres de la región. Tras nuestro estudio en ambas regiones hemos podido comprobar que el vinagre, que siempre ha estado introducido en la gastronomía, tiene su origen en la elaboración de las bebidas alcohólicas, existen muchos tipos y cada uno tiene un sabor distinto que permite la elaboración de variedades de platos tanto andaluces como alemanes. Dentro de los tipos de vinagres hemos encontrado vinagre de vino tinto, vinagre blanco, vinagre de manzana o de sidra, vinagre de arroz, vinagre balsámico, vinagre de frambuesas, vinagre de miel, vinagre de suero de leche, vinagre de cereales, vinagre de malta, vinagre aromatizado o vinagre elaborado a partir de cerveza, éste muy popular entre los alemanes creado con cervezas terminadas de todo tipo cuyo carácter es únicamente el de la cerveza con la que ha sido creado. Dentro de este apartado hemos hablado acerca de las materias primas que se necesitan para la elaboración de un buen vinagre, que se produce a raíz del vino y en el caso de Jerez esta materia es escasa. La materia prima necesaria ha de ser de buen nivel, que contenga buenas uvas, componentes necesarios y una buena sanidad. Por el contrario, históricamente se daba prioridad a aspectos como la tierra o el clima.

Realizando la búsqueda acerca del vino y sus rutas más conocidas, la Ruta del vino alemán y la Ruta del Brandy o de Jerez, nos preguntamos si existirían rutas relacionadas con el vinagre y, para nuestro asombro, no existen. Siendo el vinagre de vino uno de los productos más producidos y consumidos, sobre todo, en los países mediterráneos, sería un excelente producto turístico la creación de rutas relacionadas con éste ya que existen tantos tipos de vinagre como tipos de vino.

Como hemos comentado anteriormente, el vinagre es parte de nuestra alimentación y ha sido utilizado, además como remedio en hombres y animales. El no encontrar rutas

relacionadas con el vinagre nos ha hecho pararnos a pensar en cómo podría aumentar la demanda turística si se creasen itinerarios en los que catar los distintos vinagres de cada zona. Las rutas vinícolas en España y Alemania permiten la cata de vinos en distintas regiones conociendo, además, la historia que hay detrás de estos caldos, entonces, ¿por qué no se lleva a cabo la creación de rutas relacionadas con el vinagre? Hemos visto la posibilidad de creación de éstas ya que, cada vez el vino se consume con más hábito, las rutas vinícolas en Jerez y Renania-Palatinado son las más importantes y el vinagre de vino, creado a partir del vino tiene una historia y elaboración tan importante como la del producto que le da origen. Sería ideal para los que quieran realizar estas rutas un recorrido por los pueblos vinícolas, haciendo paradas en las zonas más importantes donde probar los vinos y al mismo tiempo que descubren los sabores más exquisitos, probar los tipos de vinagres que han sido creados a partir de los anteriores vinos, así poder descubrir la increíble habilidad de los productores de crear algo tan maravilloso como es el vinagre a partir de uno de los productos más consumidos por todo el mundo, el vino.

Nuestro trabajo nos ha proporcionado, además, una amplia visión de las diferentes costumbres que hay entre ambas regiones, Renania-Palatinado y Andalucía, y, por tanto, entre ambos países, Alemania y España.

El consumo de vino en Alemania es mucho mayor que el consumo de cerveza. El motivo es el envejecimiento de la edad media de la población alemana, los cuales prefieren el vino. Los alemanes consumen casi el doble de vino que los españoles.

El consumo en España ha ido creciendo poco a poco, se vio aumentado en 2016 después de años decayendo, según el Observatorio Español de los Mercados del Vino, aun así, sigue siendo menor que en Alemania. Andalucía, es considerada tierra de vinos, cerveza y sol. Los andaluces estamos acostumbrados a consumir tanto cerveza como vino, aunque podría decirse que éste se reserva quizás todavía para ocasiones especiales.

En cuanto al tipo de vino consumido, aunque es la uva blanca la más cultivada en Alemania debido a las condiciones climáticas que puede soportar, el vino local consumido en Renania-Palatinado mayoritariamente es el tinto, al contrario que en Cádiz, Andalucía. En Renania-Palatinado sus vinos tintos son cada vez más reconocidos y de mayor reputación, cada vez más preferidos por turistas alemanes y de todo el mundo.

Por el contrario, en Andalucía el vino blanco es el más consumido, más que una bebida es una cultura. Podríamos decir que es la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda la más consumida, ya sea en ocasiones especiales o a diario. En Renania-Palatinado y distintas regiones vinícolas alemanas el vino se reserva para ocasiones especiales en la mayoría de los casos.

Por otra parte, el clima de la zona es muy influyente en la atracción turística. El sur de Alemania y el sur de España son muy diferentes en cuanto al horario, el ambiente, la comida, pero sobre todo el clima, algo muy importante para el cultivo de la vid.

En Andalucía, tenemos todo el litoral con unas temperaturas ideales para la plantación de la uva, sobre todo en Jerez con unos 300 días de sol al año, inviernos suaves y veranos calurosos con factores positivos que permiten la buena maduración de la uva como son: la altitud, exposición al sol y a los vientos y la proximidad al mar.

En Alemania, es más complicado la plantación de la uva. Se realizan, como hemos comentado anteriormente en las laderas y terrazas en pendiente, siendo estas zonas las que tienen un microclima adecuado, con un riesgo y trabajo mayor para los agricultores.

Podemos decir que, tras este estudio hemos comprobado que los conocedores de vino, dentro y fuera del país valoran el vino alemán, sin embargo, no se lo aprecia tan bien en el consumo diario. El vino es para muchos algo desconocido porque para algunos alemanes es un producto para personas “sabelotodo”. En el extranjero el vino alemán no goza de tanta popularidad porque en otros países consumidores todavía se lo sigue considerando un caldo dulce y aguado, esa es la opinión de la gran mayoría, pero va mejorando año tras año. Respecto a lo comentado anteriormente acerca del consumo, haciendo una breve comparación del vino alemán con otros países, por ejemplo, Francia, los franceses toman vino en el almuerzo y en la cena, por el contrario, en Alemania solo acompaña a las grandes celebraciones. Es cierto que el vino francés tiene una reputación muy grande, pero en Alemania el vino tiene un gran futuro, ya que con el cambio climático y el calentamiento global se podrá cultivar la vid también en el norte porque, como comentamos en el apartado de regiones vinícolas del sur de Alemania, solo era posible en las regiones del suroeste debido al clima.

En los últimos años los vinos alemanes son cada vez mejores y su demanda aumenta cada vez más. Esto es muy importante para los alemanes ya que, como hemos comentado, en Alemania ha habido desde hace muchos años una competencia muy grande con los vinos franceses. Los viticultores alemanes, con dedicación y técnicas innovadoras van mejorando la imagen del vino alemán y apuestan más por la calidad que por la cantidad. Los mejores vinos elaborados con uva *Riesling* cuestan entre treinta y cuarenta euros en la vinoteca y online, muchos dicen que es demasiado dinero. En Austria, por ejemplo, los vinos cuestan entre ochenta y noventa euros o incluso más; los mejores vinos franceses de Alsacia oscilan entre los ochenta y los cien euros y los Borgoña blanco que pueden llegar a los cien euros. Los italianos tienen los mismos precios, pero allí nadie se queja, en Alemania treinta euros ya es un sacrilegio.

En Alemania, trece asociaciones regionales, docena de clubes y ciento setenta y nueve cooperativas trabajan para mejorar la imagen del vino alemán, su objetivo es despojar al vino de su mala imagen y aumentar su consumo. Es necesario trazar un camino común para hacer que el vino alemán gane popularidad en el extranjero y para ello hay que promover la calidad.

En el caso del vino de Jerez, este producto da mucho dinero a la región puesto que la mayoría de los turistas que llegan al puerto de Cádiz no dudan en visitar Jerez de la Frontera y adentrarse en las bodegas a catar los vinos más exquisitos, pero, si es cierto que Jerez de la Frontera podría ganar más dinero con este producto vendiendo más. Con las bodegas de Jerez los habitantes vivían de la fábrica de cápsulas, de los tapones, etiquetas, ... todo Jerez vivía de eso, pero al no vender hoy día tanto vino como se pretendía, hubo que cerrar la fábrica de botellas. Sin embargo, a pesar de esto Jerez tiene un encanto maravilloso que hace que los visitantes que llegan a Cádiz sigan visitando Jerez de la Frontera y sus vinos.

Además del vino, Renania-Palatinado y Jerez de la Frontera han aumentado mucho su demanda turística debido a las maravillosas rutas vinícolas que, además de recorrer los viñedos y catar sus vinos en las bodegas, nos ofrecen la posibilidad de conocer los castillos medievales más significativos de Alemania, por ejemplo, o la famosa gastronomía gaditana. Es una manera de saber qué esconden esos vinos que hacen de Renania Palatinado y Jerez de la Frontera destinos vinícolas.

Tras nuestra investigación hemos podido conocer y apreciar todo lo que hay detrás de un buen vino. Consumir un vino, ya sea un Jerez o un *Riesling*, no consiste solo en saber a grandes rasgos sobre su sabor o aroma, sino también cuánto ha costado su crianza, durante cuánto tiempo ha sido guardado en bodega o qué uva la compone.

Con todo ello, el logro de estas dos regiones, ha sido conseguir llegar a ser, a través de sus fiestas vinícolas, sus rutas y demás atracciones, garantía de excelencia y

satisfacción ofreciendo sus vinos como marca de calidad y su región como destino turístico único.

Bibliografía

- ABC. (s. f.). Andalucía, riqueza vitivinícola de este a oeste. *Andalucía, riqueza vitivinícola de este a oeste*. Recuperado de <https://sevilla.abc.es/gurme/productos/andalucia-riqueza-vitivinicola-de-este-a-oeste/>
- Agridulce de Riesling. (s. f.). Recuperado de Agridulce de Riesling website: <http://badiavinagres.com/portfolio/agridulce-de-vino-riesling>
- Andalucía cuenta con 30.000 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo, de las que salen 187.000 toneladas de uvas. (2019). Recuperado de Andalucía cuenta con 30.000 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo, de las que salen 187.000 toneladas de uvas website: <https://www.agronewscastillayleon.com/andalucia-cuenta-con-30000-hectareas-dedicadas-al-cultivo-del-vinedo-de-las-que-salen-187000>
- Andalucía y sus vinos. (s. f.). Recuperado de Andalucía y sus vinos website: <http://www.andalucia.org/es/gastronomia/andalucia-y-sus-vinos/>
- Andalucía, J. de. (s. f.). Denominaciones de Origen Protegidas de Vinagres. Recuperado de Denominaciones de Origen Protegidas de Vinagres website: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>
- Boudet, C. (2013). Enoturismo en Pfalz (Palatinado). Recuperado de Enoturismo en Pfalz (Palatinado) website: <https://www.verema.com/blog/enoturismo/1071764-enoturismo-pfalz-palatinado>
- Cadena Ser. (2015). Renania-Palatinado, la Alemania por descubrir. Recuperado de Renania-Palatinado, la Alemania por descubrir website: https://cadenaser.com/ser/2015/05/04/viajes/1430719211_660037.html
- Cádiz, T. provincia. (2009). RUTAS DEL VINO Y DEL BRANDY DE JEREZ. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=PqROXg5Ziak>
- Campos, A. J. (2018). *El vinagre de Jerez, en Andalucía Directo*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=p8kHWZUfzpQ&t=89s>
- Canal Sur turismo. (2015). *Jerez de la Frontera, la capital del vino. Cádiz*. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=fyH_FWccuXs
- CEDECOM. (2017). *ANDALUCIA TIERRA DE VINOS | Documentales Completos*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=cqOPPNSwJeo&t=378s>
- CHP. (2008). *Alemania festeja su vino*. Recuperado de <https://www.dw.com/es/alemania-festeja-su-vino/a-3529177>
- CHP. (2008). *Paraísos vitivinícolas en Alemania*. Recuperado de <https://www.dw.com/es/paraísos-vitivinícolas-en-alemania/g-18766243>
- Cocina, C. A. (2016). *Vinagre de Jerez de la Frontera, Cádiz*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ZlvvOu6FHFA&t=93s>
- Collombet, F. (2017). *GUIA ESENCIAL DE LOS VINOS* (EDITORS, Ed.).
- Comenge. (2016). El vino fuera de España: Alemania. Recuperado de El vino fuera de España: Alemania website: <https://www.comenge.com/blog/cultura-viticola/el-vino-fuera-de-espana-alemania.html>
- Costumbres en Cádiz. (s. f.). Recuperado de Costumbres en Cádiz website: <https://cadiz.costasur.com/es/costumbres.html>

- De Graeve, F. y F. (2008). Los vinos del mundo. Recuperado de Alemania website: <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/empresa.html>
- De vendimia en Alemania. (2010). Recuperado de De vendimia en Alemania website: <http://www.vinos-blog.com/tag/fiestas-del-vino-alemania/>
- De, C. de D. y P. de la C., & Turismo, C. y D. (2008). *Enoturismo*. Recuperado de <http://www.juntadeandalucia.es/turismoycomercio/documentacion/32293.pdf>
- El cultivo de los viñedos del vino de Jerez. (2014). Recuperado de El cultivo de los viñedos del vino de Jerez website: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-cultivo-de-los-vinedos-del-vino-de-jerez>
- El mayor festival de vino del mundo-Wurstmarkt de Durkheim. (2019). Recuperado de El mayor festival de vino del mundo-Wurstmarkt de Durkheim website: <http://es.allexciting.com/durkheims-wurstmarkt/>
- El universo del vino. (2010). *El Vino en Cadiz*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=sGtkfGF8FQU>
- El Vino en Alemania: producción, tipos de uva, y clasificación. (2014). Recuperado de El Vino en Alemania: producción, tipos de uva, y clasificación website: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-vino-en-alemania-produccion-tipos-de-uva-y-clasificacion>
- El Universo del Vino. (2010). *El vino en Cádiz*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=sGtkfGF8FQU&t=3s>
- EN ALEMANIA SE BEBE MÁS VINO QUE CERVEZA. (2011). Recuperado de EN ALEMANIA SE BEBE MÁS VINO QUE CERVEZA website: <http://urbinavinos.blogspot.com/2011/11/en-alemania-se-bebe-mas-vino-que.html>
- Español, D. (2012). *El Palatinado: cicloturismo por la ruta del vino | Destino Alemania*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=X-Z2tZR67cg>
- Fernández, C. (2014). Cádiz, tierra de vinos y paisajes. Recuperado de Cádiz, tierra de vinos y paisajes website: <http://www.mipaseoporelmundo.com/cadiz-tierra-de-vinos-y-paisajes/>
- FERNÁNDEZ, R. M. C. (2008). *CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL DEL AROMA DEL VINAGRE DE VINO* (UNIVERSIDAD DE SEVILLA). Recuperado de https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/26156/R_T.PROV3.pdf?sequence%3D1&isAllowed=y
- Festival de la Vendimia en Renania-Palatinado. (s. f.). Recuperado de Festival de la Vendimia en Renania-Palatinado website: <https://www.centraldereservas.com/ofertas/conciertos-fiestas-y-festivales/festivales-y-conciertos/festival-de-la-vendimia-en-renania-palatinado>
- Fiestas en Cádiz. (s. f.). Recuperado de Fiestas en Cádiz website: <https://www.nuestrasfiestas.com/cádiz/>
- Fitur. (2014). Renania-Palatinado cada vez más popular entre sus visitantes de habla hispana. Recuperado de Renania-Palatinado cada vez más popular entre sus visitantes de habla hispana2 website: <https://www.ifema.es/fitur/noticias/exp/renaniapalatinado-cada-vez-mas-popular-entre-sus-visitantes-de#>
- Franquesa, J. G. (2008). De viaje por el Mosela y el Rhin. Recuperado de De viaje por el Mosela y el Rhin website: <https://viajar.elperiodico.com/destinos/de-viaje-por-el-mosela-y-el-rhin>

- Fuerte Hoteles. (2019). LAS 16 MEJORES BODEGAS DE JEREZ Y EL MARCO. Recuperado de LAS 16 MEJORES BODEGAS DE JEREZ Y EL MARCO website: <https://blog.fuertehoteles.com/top-ten/mejores-bodegas-de-jerez/>
- García, J. R., López-Guzmán, T., Ruiz, S. M. C., & García, M. J. (2010). *TURISMO DEL VINO EN EL MARCO DE JEREZ. UN ANÁLISIS DESDE LA PERSPECTIVA DE LA OFERTA* (Universidad de Murcia). Recuperado de <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/8389/110111.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gómez, M. L. M. (1999). *Cambios fisicoquímicos en las distintas etapas de producción de vinagre de Jerez* (Universidad de Sevilla). Recuperado de https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/26148/E_TD_437.pdf?sequence%3D1&isAllowed=y
- Gómez, P. O. (2013). *La cultura del vino como atractivo para los turistas que visitan Andalucía, con especial referencia a los Vinos de Jerez*. (Universidad de Málaga). Recuperado de [https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/6932/TFG La cultura del vino.pdf?sequence=1](https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/6932/TFG%20La%20cultura%20del%20vino.pdf?sequence=1)
- González, Á. (s. f.). La clasificación de los vinos alemanes. Recuperado de La clasificación de los vinos alemanes website: <https://thegourmetjournal.com/noticias/la-clasificacion-de-los-vinos-alemanes/>
- Guerra, I. (2017). La cultura del vino en España. Recuperado de La cultura del vino en España website: <https://larepublica.es/2017/01/24/la-cultura-del-vino-espana/>
- Guzmán, T. J. L.-G., & Cañizares, S. M. S. (2008). *La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas* (Universidad de Córdoba). Recuperado de http://pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_2.pdf
- Historia y Geografía de la Denominación de Origen del Vino en España. (s. f.). Recuperado de <https://foliosdehistorias.wordpress.com/origen-de-diferentes-asuntos/historia-y-geografia-de-la-denominacion-de-origen-del-vino-en-espana/>
- Iglesias, L. G. (2018). Ruta Alemana del Vino. Recuperado de Ruta Alemana del Vino website: <http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/1140119/ruta-alemana-vino>
- L, E. R. A. (2018). Denominación de Origen (Alemania). Recuperado de Denominación de Origen (Alemania) website: <https://enriquealvarez61.wordpress.com/2018/05/04/denominacion-de-origen-alemania/>
- La importancia de la variedad Riesling en Alemania. (2014). Recuperado de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-importancia-de-la-variedad-riesling-en-alemania>
- LA IMPORTANCIA DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA. (s. f.). Recuperado de LA IMPORTANCIA DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA website: <https://jubileosantodomingo.es/la-importancia-del-sector-vitivinicola-espana/>
- Larraz, S. G. e I. (s. f.). Renania Palatinado. Recuperado de Renania Palatinado website: <http://www.viatorimperii.com/renania-palatinado>
- Larrazabal, B. M. (2016). *El vino y la salud* (Universidad complutense). Recuperado de [http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/BEATRIZ MARTIN LARRAZABAL.pdf](http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/BEATRIZ%20MARTIN%20LARRAZABAL.pdf)
- Liu, Z. (2016). *Turismo del vino en España* (Facultad de Turismo y Finanzas). Recuperado de

https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/44455/Turismo+del+vino+en+España+_+Zhousong+Liu.pdf?sequence%3D1&isAllowed=y

- Los vinos de Andalucía. (2012). Recuperado de Los vinos de Andalucía website: <http://urbinavinos.blogspot.com/2012/07/los-vinos-de-andalucia.html>
- Marín, T. (2019). El Marco de Jerez continúa liderando los rankings de enoturismo en España. Recuperado de El Marco de Jerez continúa liderando los rankings de enoturismo en España website: <https://www.urbanexplorers.es/enoturismo-jerez/>
- Maté, V. (2017). El consumo de vino crece en España por primera vez en décadas. *El consumo de vino crece en España por primera vez en décadas*. Recuperado de https://elpais.com/economia/2017/04/10/actualidad/1491776727_273567.html
- Medina, D. (2011). *Estudio de Mercado Vinagre Gourmet en Alemania*. Recuperado de https://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/documento_09_06_11155755.pdf
- Megalópolis, C. (2016). *ESPAÑA (El Viñedo del Mundo)*. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=_2csuZd5Sd8&t=2s
- Núñez, D. (2007). *Viaje Cultural por El Viñedo Alemán* (V. Libros, Ed.).
- Oficina Nacional Alemana de Turismo. (2012). Cultura del vino y naturaleza en Alemania. *Alemania destino turístico*, 1-3. Recuperado de https://www.germany.travel/media/content/presse/es/2012_1/NP_Vino_y_Naturaleza_en_Alemania_2012.pdf
- Pasión por el Vino. (s.f.). Recuperado de Pasión por el Vino website: <http://www.vinsalemanys.com/es/content/6-vins-alemanys>
- RECORREMOS ANDALUCÍA VINO A VINO A TRAVÉS DE SUS DISTINTAS DENOMINACIONES DE ORIGEN: LOS DOCE MEJORES CALDOS ANDALUCES. (2018). Recuperado de RECORREMOS ANDALUCÍA VINO A VINO A TRAVÉS DE SUS DISTINTAS DENOMINACIONES DE ORIGEN: LOS DOCE MEJORES CALDOS ANDALUCES website: <https://blog.fuertehoteles.com/comer-y-beber/mejores-vinos-andalucia/>
- Reis, W. A. (s.f.). No Title. Recuperado de Vino de Alemania website: <http://www.weingut-reis.de/espanol/index.html>
- Ruta del vino alemán. (s.f.). Recuperado de Ruta del vino alemán website: <https://www.guiadealemania.com/ruta-del-vino-aleman/>
- Sánchez, P. R. (2015). *Viticultura y cambio climático en España: Vulnerabilidad en las distintas regiones y estrategias de adaptación frente al desarrollo de nuevas políticas* (Universidad Politécnica de Madrid). Recuperado de http://oa.upm.es/37877/1/PABLO_JOSE_RESCO_SANCHEZ.pdf
- Tipos de uva en el vino. (s.f.). Recuperado de Turismo de vino website: <https://turismodevino.com/saber-de-vino/tipos-de-uva-en-el-vino/>
- Todo sobre Alemania. (2016). Vinos de Alemania. Recuperado de Vinos de Alemania website: <http://alemaniando.com/vinos-de-alemania/>
- Tomé, M. J. (2010). La región alemana de Renania-Palatinado celebra una vendimia muy particular. Recuperado de La región alemana de Renania-Palatinado celebra una vendimia muy particular website: <https://tusdestinos.net/la-region-alemana-de-renania-palatinado-celebra-una-vendimia-muy-particular/>

- TOURESPAPAÑA. (s. f.). CÁDIZ (PROVINCIA). Recuperado de CÁDIZ (PROVINCIA) website: <https://www.spain.info/es/que-quieres/ciudades-pueblos/provincias/cadiz.html>
- Uva de vinificación: Campaña 2016. (2016). Recuperado de Uva de vinificación: Campaña 2016 website: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/FP_Uva_vinificac_2016 \(3\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/FP_Uva_vinificac_2016%20(3).pdf)
- Vinetur. (2018). Andalucía inicia la vendimia. Recuperado de Andalucía inicia la vendimia website: <https://www.vinetur.com/2018073047898/andalucia-arranca-la-vendimia.html>
- Vino en España. (s. f.). Recuperado de Vino en España website: <http://a2vinoycultura.com/vino-en-espana/>
- Vinos Andaluces. (s. f.). Recuperado de Vinos Andaluces website: <http://qualityspain.es/>
- Vinos de Jerez. (s. f.). Recuperado de Vinos de Jerez website: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez>
- Vinoteca. (s. f.). Alemania. Recuperado de <https://www.lavinoteca.info/alemania>
- Vins Alemanys. (s. f.). Recuperado de Historial vinos alemanes website: <http://www.vinsalemanys.com/es/content/15-historial-vinos-alemanes>
- Vinustv. (2009). *Vinagre de Jerez*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=e3W1F0Flull>