

LA MANZANILLA, UNA EXCLUSIVIDAD SANLUQUEÑA

Por JAVIER HIDALGO

INTRODUCCIÓN

Voy a intentar no dogmatizar y hablarles de este vino único en base a mis impresiones, recibidas a lo largo de mi vida que, se puede decir, siempre ha estado en contacto con este producto de la vinicultura andaluza.

Los únicos méritos que me amparan al hacerlo ni siquiera son méritos propios, a saber: el haber nacido entre medio de dos familias que por muchos años se han dedicado a la producción de este vino tan particular y el haber trabajado y trabajar para una empresa que se esfuerza en mantener la buena imagen de la manzanilla y la produce y la exporta a treinta y cinco países. En efecto, tanto la familia de mi madre como la de mi padre, han producido manzanilla durante generaciones. La primera, a través de una firma conocida como Herederos de Argüeso, S. A., cuya marca principal es Manzanilla San León. La segunda, la familia de mi padre, a través de la firma Bodegas Hidalgo La Gitana, productora de Manzanilla La Gitana, para cuyo departamento de exportación he trabajado por más de 30 años. Dos empresas rivales que se mantuvieron independientes la una de la otra, a pesar de que en el pueblo se decía que San León se había casado con

La Gitana cuando mis padres contrajeron matrimonio. Aprendí mucho en mi niñez de mi abuelo Argüeso, acerca de la elaboración de la manzanilla y de sus misterios, entre las piernas de *botas* de sus bodegas en la calle de la Mar y luego, trabajando para Hidalgo La Gitana he aprendido las particularidades del negocio y del mercado manzanillero.

Agradezco sinceramente a la Academia Sevillana de Buenas Letras, el que me haya ofrecido la oportunidad de hablar de este vino que se puede decir, corre por mis venas. Esta oportunidad tiene especial relevancia para mí por el hecho de que nos encontramos en Sevilla, que sin duda ha sido y es el mejor mercado manzanillero de España y el que ha dictado siempre los hábitos de su consumo.

DEFINICIÓN

Paso ahora a hablar de lo que aquí me ha traído y empezaré por la definición. Yo diría que la manzanilla es el más seco, el más aromático, el más refrescante y el más natural de todos los tipos de vinos que se conocen con el nombre genérico de jereces. Es además el jerez que exige mayor dedicación a la hora de elaborarlo y el que por ello resulta más caro de producir. Está amparado por la denominación de origen más antigua de España y entra, dentro de la clasificación general de los vinos, en el apartado de los vinos generosos o fortificados con alcohol, como ocurre con todos los jereces. A diferencia de los otros tipos de vinos de Jerez, como finos, olorosos, amontillados, etc., que pueden ser producidos en cualquier parte de la zona geográfica protegida y que incluye tres municipios principales, Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, la manzanilla ha de ser madurada y envejecida exclusivamente en bodegas localizadas en el municipio sanluqueño. Estamos pues ante un vino exclusivo de un municipio concreto, algo realmente único en el mundo de la producción de vinos. Su nombre está legalmente protegido de forma que solo puede ser usado para denominar estos caldos criados en las bodegas sanluqueñas.

Sanlúcar de Barrameda es un municipio cargado de historia, de tradición y de leyenda, donde la calidad de vida alcanza

las más altas cotas. Es un municipio conocido fuera de sus lindes por tres grandes referencias, a saber, la manzanilla, los langostinos y las carreras de caballos que se celebran en su playa. De estas tres referencias, interrelacionadas entre sí, la más fuerte es su vino único, la manzanilla. Según Manuel Barbadillo Rodríguez, “Sanlúcar y Manzanilla son nombres que están entretreídos, que se unen y se fusionan de por vida en un perfecto maridaje”. Este vino tiene otras particularidades exclusivas, como poseer un nombre femenino y no hacer referencia ese nombre a la localidad donde es producido. Lo importante para su producción no es la procedencia de las uvas, que pueden ser de cualquier lugar dentro de la comarca conocida como Marco de Jerez, sino dónde es envejecido el caldo resultante de las mismas.

Para indignación de los sanluqueños y regocijo de los jerezanos, José María Pemán definía la manzanilla como “un fino vestido de marinerito”. Y es que la relación entre la manzanilla y el jerez es siempre compleja. Para ponerlo de una forma sencilla “Manzanilla es un vino seco hecho a partir de uvas producidas en el Marco de Jerez, pero envejecido en bodegas del casco urbano sanluqueño”. El Marco le pone la materia prima y el clima marítimo sanluqueño le confiere sus características distintivas. John Arlott resumía todo esto en un artículo publicado en *The Guardian*, en julio de 1971: “Manzanilla es otra cosa. Aunque según la legislación española es un jerez, tiene un exclusivo y completamente diferente aroma y sabor seco, derivado según se dice de los vientos salinos del mar que soplan en las viñas alrededor de Sanlúcar de Barrameda. Tiene sus propios devotos —especialmente entre los españoles— quienes la beben con preferencia al jerez”.

John, que era uno de esos devotos de la manzanilla a juzgar por el consumo que de ella hacía una vez retirado en la isla de Alderney, se equivocaba acerca de la influencia de los vientos salinos: no es en la viña donde surten su efecto, sino en las bodegas mientras tiene lugar el envejecimiento del vino. En esto de la preferencia por parte de los consumidores locales, incide también John Busby, uno de los padres de la industria del vino en Australia y Nueva Zelanda, quien pasó tres meses de 1831 visitando viñas en España y en la hoja de su diario correspondiente al 28 de septiembre dice:

nos detuvimos en una venta para pedir una copa del vino llamado *Manzanilla* (sic), el *Vin de Pays* de aquella zona, del cual me asegura el Dr. Wilson que es preferido a todos los demás vinos por las gentes de toda clase en la región; no se le conoce en las bodegas de los comerciantes ingleses, pero es una bebida agradable y ligera, que tiene al mismo tiempo suavidad y sabor...

Esto sugiere que hace ciento ochenta años, la manzanilla era consumida por los locales mientras que el jerez se embarcaba hacia el mercado británico. Se podría decir, y así se entiende en general, que la manzanilla es un jerez, pero alternativamente los jereces no pueden ser llamados manzanilla.

Volveremos más adelante sobre esta compleja relación jerez–manzanilla, pero de momento vamos a ver cuáles son las características fundamentales de nuestro vino.

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES

Aparte de las características físico–químicas propias, la manzanilla posee dos cualidades derivadas de su proceso natural de maduración que la convierten en un vino de lujo, en una especialidad dentro del grupo de vinos a que pertenece. Estas dos, para mí sobresalientes cualidades, son el aroma y la fragancia.

Muy a menudo, cuando dirijo degustaciones de mis vinos en el extranjero, he visto producirse el gran efecto de la profusión de olores de la manzanilla. Cuando después de una introducción sobre lo que son los jereces en general empieza la degustación, siempre comenzamos por la manzanilla y al descorchar las botellas, un penetrante y complejo conjunto de aromas invade la habitación. Es algo de lo que los presentes se percatan de inmediato.

Un entrañable tío mío, que ha producido, vendido y consumido ingentes cantidades de manzanilla a lo largo de su vida, dice que allí dondequiera que esté, por lejos que sea de Sanlúcar, si sorbe de una copa de manzanilla y cierra los ojos, ve la Boca del Guadalquivir, con sus barcos pesqueros y Doñana al fondo. Yo pienso que la imaginación de mi tío está basada en ese olor

y sabor que toda copa de manzanilla emana y que recuerda las algas de la playa de Bajo de Guía, la brisa de poniente del Atlántico y las flores de la marisma. Esa misma profusión de aromas es la que se percibe cuando al atardecer, en primavera y otoño, se pasea por las calles de Sanlúcar, aromas producidos por las vetustas botas encerradas en las bodegas del casco antiguo sanluqueño. Cuando hasta bien entrado el siglo XX, se suministraba el mercado sevillano a base de bocoyes de manzanilla que eran transportados cada noche a lo largo del Guadalquivir corriente arriba, se decía que Sevilla olía a manzanilla al amanecer. Tal era el efecto del trasiego del vino desde estos bocoyes, que una vez desembarcados eran cargados en carros que lo distribuían por bares y tabernas de la ciudad.

La otra gran cualidad que posee el vino sanluqueño es su fragancia. Es decir, este mencionado aroma es suave y delicado y encierra frescura y ligereza. Es lo que hace de la manzanilla un vino “light”, el más “light” de todos los que componen la familia a la que pertenece. En otras palabras más de calle, un vino que se cuela o que entra muy bien.

Además de esto, nuestro vino es el más seco de su grupo, el que menos vestigios de dulce encierra. Este carácter seco se acentúa con ese postgusto salino o amargo, que una vez más recuerda el ambiente marino. Un postgusto que además es prolongado y que previamente ha tenido trazas herbáceas. Quizás el factor que hace más valiosa a la manzanilla sea la limitación de su área de producción a un solo municipio. Pero este valor del vino no ha sido bien aprovechado por sus productores y comercializadores porque la verdad es que se vende a unos precios que guardan poca relación con su exclusividad y su coste de producción.

Un amigo mío no se cansa de decir que si en lugar de española la manzanilla fuera francesa, es decir, patrimonio del país vecino, su precio y su reconocimiento mundial serían infinitamente mayores.

¿Cuál es la razón de esa exclusividad sanluqueña de la manzanilla? Pues simplemente unas condiciones medioambientales que concurren precisamente en este rincón del Valle del Guadalquivir. Al estar situada en la desembocadura, Sanlúcar se beneficia de la influencia de tres grandes agentes medioambien-

tales que son el propio río, el océano en que éste desemboca y la vecindad de la marisma. Juntos condicionan un microclima que resulta ser más moderado que el del resto de la zona de producción de los vinos del Marco de Jerez, menos cálido en verano y menos frío en invierno. La posición de la población sobre una ligera elevación que encara el estuario le facilita la recepción de los efectos de estos tres agentes. Este microclima posibilita el desarrollo de una serie de organismos vivos integrantes de la *flor* del vino, que actúan como catalizadores para todos los procesos de transformación que tienen lugar mientras que se lleva a cabo la maduración y el envejecimiento. Se trata en resumen de una cadena de condicionantes. La localización geográfica propicia un clima moderado que permite la existencia de la *flor*, la cual se establece en la superficie del vino y cataliza las transformaciones evolutivas del mismo.

Lo que nosotros llamamos *flor* es una asociación de hongos y bacterias que al vivir en la superficie del vino dentro de las vasijas, lo cubre como si de un velo de nata se tratara y lo aísla del contacto con el aire, protegiéndolo de forma natural de la oxidación. Le infringe al vino lo que llamamos una “crianza biológica” y al mismo tiempo impide por aislamiento la crianza físico-química por oxidación propia de otros vinos de esta zona.

Como cualquier ser vivo o conjunto de ellos, la *flor* precisa un determinado nicho ecológico y unas condiciones ambientales que parecen resumirse en dos aspectos: temperatura comprendida en los 16 más–menos 8 grados centígrados y una humedad relativa que no debe salir del nivel de 90 más–menos 10 por ciento. La conformación de las bodegas, a veces con aspecto de catedrales, la naturaleza de las vasijas, conocidas como *botas* y hechas de madera de roble americano y la brisa del Atlántico, que contribuye a suavizar las temperaturas del verano, son otros factores que propician el medio ideal para el desarrollo de la *flor* del vino. Aun hoy no se conoce con exactitud la identidad de los microorganismos que componen la *flor* ni los procesos de transformación que condiciona en el vino. Está claro que es un agente natural que coloniza al vino sin necesidad de tenerlo que plantar y quizás por ello estos caldos madurados bajo crianza biológica sean el mejor ejemplo de sostenibilidad de toda la industria vini-

cola. Y tal vez sea preferible permanecer en la ignorancia acerca de la identidad y los procesos de la *flor*, para contribuir al romanticismo que toda actividad bodeguera entraña.

La *flor* vive y vegeta en Sanlúcar a lo largo de todo el año, a diferencia de lo que ocurre en otras zonas del marco de producción de los jereces y sus organismos confieren al vino unas características distintas, solo susceptibles de ser adquiridas por este procedimiento biológico de maduración. La *flor* cubre igualmente los vinos finos en otras localidades de la región, pero parece que en Sanlúcar está integrada por unas estirpes diferentes de las mismas especies de hongos y bacterias que la hacen más exuberante y al mismo tiempo vegeta durante todo el año. Se vuelve aquí a cumplir ese conocido principio biológico que mantiene que una concreta localización geográfica propicia un microclima determinado y éste condiciona un alto grado de especialización en los seres vivos hasta el punto de inducir subespecies, razas o variedades de una misma especie. El particular microclima de Sanlúcar ha generado una variedad de formas o razas en las especies que integran la *flor*, que la hacen diferente de cualquier otra *flor* en la zona. Esta es la clave de la diferencia entre fino y manzanilla.

Un aspecto de la manzanilla que en otra época ha dado que hablar es su estabilidad dentro de la botella. La competencia de la industria manzanillera creó la leyenda negra de que nuestro vino no era estable una vez embotellado y por tanto no podía ser consumido en perfectas condiciones fuera de Sanlúcar. Se trataba de la leyenda de que la manzanilla no podía viajar. Nada más lejos de la realidad, porque al estar siempre protegida de la oxidación por la presencia de la *flor*, nuestro vino es el más estable de entre los que se producen bajo crianza biológica. Da igual estar en Sanlúcar o en las antípodas porque la manzanilla embotellada y convenientemente almacenada es igual de estable. Más aun hoy en día en que los procedimientos de filtrado y beneficiado han progresado tanto con la técnica moderna.

No cabe duda pues de que la manzanilla es diferente, tan diferente que tiene un vaso propio llamado *caña* para ser consumida, un vaso cilíndrico que también cuenta con su propia bandeja o *cañero*, hecha de dos pisos con el superior perforado

para encajar las cañas y ser así más estable, diseñada especialmente para servir manzanilla a los jinetes en ferias y romerías. De la misma forma, la venencia, ese instrumento bodeguero que sirve para extraer una muestra de vino de la bota y que en el resto del Marco de Jerez está hecha de fibra de vidrio y acero inoxidable, en las bodegas manzanilleras de Sanlúcar está hecha de caña y recibe ese nombre, *caña*. Algo que también diferencia a la manzanilla es el hecho de que la mayor parte de la producción sigue en manos de empresas bodegueras familiares que no han cambiado de propiedad a lo largo de muchas generaciones.

Aunque la manzanilla se produce a partir de cualquier mosto de toda la zona de producción del Marco de Jerez, existen pagos sanluqueños reconocidos como los productores de la mejor materia prima para la manzanilla. Miraflores, Martín Miguel, Mahina, La Callejuela, son algunos de ellos. En general se entiende que las mejores uvas son las procedentes de las suaves colinas de tierra albariza que se asoman al estuario del Guadalquivir, que reciben continuamente el beneficio de la brisa marina y el rocío nocturno durante la época estival.

ORIGEN, HISTORIA Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

Existen diversas hipótesis para explicar el origen del nombre de la manzanilla. Personalmente me inclino por la que la relaciona con la planta que produce la camomila (*Matricaria chamomilla*), una planta compuesta cuyas flores sirven para producir esa infusión tan conocida. El sabor amargo-salino de la camomila y la fragancia de sus flores son dos aspectos comunes con la manzanilla vino. Existe otra planta, aunque de diferente familia, conocida también por el nombre de manzanilla. Se trata de un ranúnculo acuático que florece en la marisma en primavera, el *Ranunculus aquatilis*, de flores amarillo y blanco. Pero dudo que esta flor salvaje tenga algo que ver con el nombre de la manzanilla y me inclino a pensar que es la similitud con la camomila, en sabor y aromas, lo que le da el nombre al vino sanluqueño. En este sentido se pronunciaba mi tío abuelo, Don Luis Hidalgo Colom, en una carta dirigida a Don Manuel Barbadillo y fechada en

1913, cuando escribía: "...debió denominarse así por el parecido que tiene su olor peculiar con la flor de la manzanilla o camomila..." Un fuerte apoyo para esta teoría viene de un antiguo libro sobre los vinos de la región, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Fue escrito por Esteban Boutelou y publicado en Madrid en 1807 y contiene la que es quizás la primera referencia escrita al vino manzanilla. Boutelou era un experto en horticultura, educado en Inglaterra y nombrado director de los Jardines Botánicos en 1803 por Manuel Godoy, el valido, quien convirtió a Sanlúcar en la capital de verano de nuestro país. Boutelou fijó su residencia en Sanlúcar y en su libro habla de la variedad de uva *Listán* que produce vinos espectaculares "por su olor a manzanilla". En otra parte del libro se refiere a que "los vinos de manzanilla deben ser muy claros, blancos, sin ningún color, transparentes, cristalinos, con amplio sabor, ligeros y suaves al paladar: deben tener poca graduación pero deben calentar el estómago".

Otra propuesta acerca del origen del nombre es la que lo conecta con el diminutivo de manzana, al interpretarse que el vino tiene un cierto sabor y aroma parecido al de esta fruta o al de una manzana salvaje. Así lo mantiene André Simon quien en su *Dictionary of Wine* (1935) dice que la manzanilla "es el mejor jerez de la viñas de Sanlúcar, al oeste de Jerez de la Frontera. Es, o debe ser, de color pálido, de final seco y con un peculiar sabor a manzana silvestre, de aquí el nombre de manzanilla, pequeña manzana". Tommy Layton resume las dos propuestas en una sola cuando en su *Vinos y Castillos de España* escribe que según Manuel Barbadillo "la palabra viene del hecho de que manzanilla es camomila y el vino tiene el aroma de manzana de esta planta. A pesar de ello Mr. Layton escribió al alcalde de la población Manzanilla, en la provincia de Huelva, para pedirle opinión sobre la posible relación del vino con su pueblo. El edil, tal como era de esperar respondió que su pueblo producía un vino de calidad que históricamente había sido enviado a los productores de la zona de Jerez, particularmente a los de Sanlúcar y que éstos en un arranque de sinceridad decidieron llamar al vino por el lugar de dónde procedía, manzanilla. En contra de lo que defiende este alcalde se pronuncia Manuel Barbadillo cuando comenta que los

Duques de Medina Sidonia, Señores de Sanlúcar, aplicaron en una época muy anterior la norma del 6º Señor de Sanlúcar que concretamente prohibía la introducción en la ciudad de vinos *rociados* de Huelva y además insiste: “en el pueblo de Manzanilla, en el Condado de Huelva, se producen vinos pero nunca han sido llamados por el nombre del pueblo”.

Es evidente que este asunto genera una discusión interminable, ya advertida por Richard Ford, aquel impertinente viajero romántico que en su libro *Gatherings from Spain* (1846) escribe:

el origen del nombre es muy discutido; los que prefieren el sonido al significado, lo atribuyen a *Manzana* y si se tratara de sidra sería aceptable; otros lo relacionan con el distante pueblo de Mansanilla (sic) al otro lado del río, donde ni se produce ni se consume. La etimología verdadera debe encontrarse en su sorprendente parecido con la flor amarga de la camomila (manzanilla) que utilizan nuestros médicos para hacer un té medicinal y los de España para hacer un estimulante.

Luego Ford se muestra bastante parcial con respecto a la manzanilla cuando refiriéndose al jerez dice que: “destruye la salud si se toma habitualmente y en grandes cantidades, como ocurre en Gibraltar. De aquí que los propios nativos de Xerez, prefieran infinitamente mejor un vino ligero llamado manzanilla que se hace cerca de San Lúcar y es a su vez mucho más suave y barato que el jerez”.

Hasta aquí diversas interpretaciones acerca de la etimología del nombre manzanilla, entre las cuales, como dije antes, parece más acertada la que relaciona al vino con la infusión de la camomila o manzanilla.

El origen de la producción de manzanilla no se conoce bien pero la manzanilla tal como es hoy, debió empezar a producirse no más allá de hace trescientos años.

En la producción de este vino resulta mucho más importante la crianza y el envejecimiento, es decir el tiempo que pasa madurando en las bodegas, que la vinificación propiamente di-

cha, la transformación del jugo de la uva en vino a través de la fermentación. A diferencia de lo que ocurre en cualquier otra zona de producción de vinos, el jerez y la manzanilla se elaboran por un procedimiento exclusivo conocido como el *sistema de criaderas y soleras*. El resultado final de este original método no es un vino perteneciente a una cosecha determinada, sino una mezcla de cosechas convenientemente ensambladas hasta el punto de que en una misma copa servida con el producto definitivo, puede haber moléculas o elementos pertenecientes a una cosecha relativamente joven, como de hace cuatro años y a otra que date de hace cien años. El sistema en sí consiste en disponer las vasijas de roble americano, las *botas*, en grupos o lotes denominados *criaderas* o *clases*, cada una de las cuales conteniendo vino de diferente edad y representando un estado diferente de maduración. Las *botas*, de unos 500 o 600 litros de capacidad, ocupan una posición fija en la bodega de forma que es el vino el que circula de unas a otras. La *clase* definitiva, es decir, aquella en la que la manzanilla alcanza el punto de maduración que la hace apta para el consumo, se denomina *solera*, y de ella se saca el vino que va a ser embotellado y distribuido en el mercado. La *solera* se llama así por estar integrada generalmente por un conjunto de *botas* en el nivel más bajo de la bodega, el nivel del suelo, y *solera* deriva de la palabra suelo. Las *botas* se disponen hasta en tres o cuatro niveles en la bodega. El vacío que queda en la *solera* al efectuar una *saca*, esto es al extraer vino para el consumo, se rellena con vino procedente de la primera *criadera* y ésta se rellena con la segunda y así sucesivamente hasta la última *criadera* que es rellenada con el vino joven de la última cosecha.

Por las particularidades específicas de la manzanilla, ésta puede requerir hasta 14 o 16 *criaderas*, mientras que para criar los otros tipos de jereces no es necesario tener tantas *clases*. Cada vez que se realiza una *saca*, esto es cada vez que se extrae vino de la *solera* para ser enviado al mercado, hay que mover todo el vino de la bodega un paso adelante y para la manzanilla se realizan como mínimo tres *sacas* al año.

En tiempos pasados el trasiego se llevaba a cabo de forma manual por parte de los trasegadores provistos de grandes jarras y embudos especiales, llamados *canoas*, mediante una faena co-

nocida como *jarrear*. Hoy se realiza con bombas aspirante–impelentes, que simplifican notablemente la labor.

A consecuencia de esta continua mezcla fraccional, en una misma copa o botella puede haber hasta 60 cosechas representadas. No se conoce bien el origen del sistema de soleras y criaderas, pero pudo haber sido desarrollado por los propietarios de las tabernas y posadas sanluqueñas, la mayoría de los cuales eran inmigrantes del norte de España procedentes de aquella colonización norte–sur promovida por el rey Carlos III. Estos taberneros debieron darse cuenta de que el vino, que servían directamente de los barriles, mejoraba cuando se formaba la capa de *flor* en su superficie y ésta vegetaba con más intensidad cuando se añadía vino de la nueva cosecha. Los árabes introdujeron la costumbre de añadir a los vinos alcohol, que ellos habían descubierto, para hacerlos más estables durante el viaje hasta los lugares donde eran comercializados y la adición de este alcohol, junto con la presencia de la *flor*, han sido claves en el desarrollo y evolución del sistema de *criaderas* y *soleras*.

LAS VIÑAS DE LA MANZANILLA

Como todos los demás vinos, la manzanilla comienza en la viña, pero a diferencia de los demás vinos, la manzanilla no tiene una zona propia y determinada de viñas, o para mayor exactitud, tiene la misma zona de viñas que el jerez, pero ha de ser envejecida en el municipio de Sanlúcar, como se ha mencionado antes.

A comienzos del siglo XIX había tanto como cuarenta y tres variedades de uva cultivadas en el Marco de Jerez. Ahora esta cifra ha sido reducida a tres, la palomino, la Pedro Ximénez y la moscatel. Las dos últimas son utilizadas para hacer vinos dulces y en lo que concierne a la producción de manzanilla solo se usa la palomino, que por otra parte supone el 99 % o más de toda la viña de la zona de producción. Esta variedad es conocida más localmente como *Listán*, aunque también es acreedora de otros nombres como orgazuela o tempranilla. La palomino es una variedad peculiar que da lo mejor de sí como uva de mesa o para vino generoso, particularmente cuando se la somete a la influencia de la flor.

Mientras que la historia tradicional mantiene que fueron los griegos o los fenicios los que introdujeron la cepa en lo que hoy es el Marco de Jerez, recientes estudios arqueológicos han demostrado que la vid era nativa de esta parte de España desde mucho antes de la llegada de aquéllos. Lo que sí resulta probable es que fuera en la época de los fenicios cuando se generalizó la producción de vino en la región. Es Estrabón, el geógrafo clásico asentado en Roma, quien hacia el año 14 de nuestra era escribió primeramente sobre los vinos de esta región y fue él quien dijo que fueron los fenicios quienes primeramente introdujeron la vid hacia 1100 antes de Cristo. Aunque el Corán prohibía específicamente el consumo de alcohol, la producción de vino continuó en la región durante la ocupación árabe y hay poetas de la época que escribieron acerca de los placeres que se obtenían con su consumo. Al Hakim II decretó que todas las viñas debían ser destruidas, pero se le advirtió que entonces resultaría imposible impedir la importación de vinos inferiores de otras regiones, por lo que su decreto nunca fue llevado a efecto. Los moros fueron expulsados de Sanlúcar en 1264 y treinta y tres años después el señorío de la ciudad fue concedido a Alonso Pérez de Guzmán, “El Bueno”. Sus descendientes, que fueron Duques de Medina Sidonia a partir de 1445, se percataron del potencial de Sanlúcar como puerto y concedieron privilegios a los comerciantes ingleses. En 1517 la comunidad de ingleses comerciantes en vino era suficientemente importante como para el duque le permitiera erigir su propia capilla junto a la ribera dedicada a San Jorge, capilla que existe todavía y además poco después, Enrique VIII concedió a estos comerciantes el derecho a tener y elegir su propio gobernador o cónsul. Una manifestación más de los ímpetus imperialistas y colonizadores de los hijos de la Gran Bretaña, quienes unos años después no tuvieron ningún pudor en enviar a aquel famoso pirata llamado Drake que ellos mismos habían elevado al nivel de lord, al frente de la flota de Su Majestad para que tomara Cádiz y se apoderara de los vinos almacenados en las bodegas de la zona. Tras varios intentos, lo único que consiguió robar Sir Francis Drake fue una partida de vino almacenada en el puerto de Cádiz para su embarque. Gracias a ello, los vinos de esta región se pusieron de moda en el mercado británico y a

partir de ahí comenzó una época dorada para los elaboradores locales. A partir del siglo XVIII la mayor parte de los vinos de Sanlúcar se empezaron a embarcar desde el puerto de Cádiz, debido a que la sedimentación en la boca del Guadalquivir dificultaba la navegación. Luego en el siglo XIX, Manuel de Godoy propició el dragado de la barra del río e incluso mandó a construir una casa de Aduana en Bonanza, para restablecer la condición de puerto marítimo de Sanlúcar, pero este renacimiento marítimo fue bastante corto. Hoy día el vino de Sanlúcar se embarca por los puertos de Cádiz y Algeciras, pero una gran parte de lo que se exporta viaja por carretera.

Las viñas del término municipal de Sanlúcar, concretamente las de determinados pagos, como Miraflores, la Callejuela o Martín Miguel, son reconocidas como las productoras de la mejor materia prima para la elaboración de manzanilla. Parece ser que la influencia de la brisa marina y el clima moderado que confiere la proximidad a la costa, beneficia a la planta de la misma manera que al vino una vez que está en la bodega. He oído decir a Antonio Barbadillo Romero, que las mejores viñas manzanilleras son las que están plantadas en las laderas de albariza que escurren hacia el estuario. La tierra albariza está integrada por una alta proporción de sales cálcicas y aunque no precisamente rica en nutrientes, tiene la capacidad de almacenar agua hasta un nivel del 75% de su volumen, lo que resulta crucial en este clima en que durante el largo verano no cae una gota de agua y las cepas tienen que vegetar y producir la uva a partir del agua almacenada en el subsuelo y procedente de las lluvias del otoño e invierno anterior.

MERCADO Y GASTRONOMÍA

El conocido escritor francés Próspero Mérimée, autor de la popular obra *Carmen*, fue un arduo promotor de la manzanilla. En 1864, escribiendo a su amigo Panizzi acerca de la vida en Madrid, dice que la calidad del vino en el mercado “es detestable. El único vino bebible es manzanilla, pero los únicos que la beben son los andaluces, las fulanas y yo”.

A lo largo de su relativamente corta y reciente historia, la manzanilla ha conocido dos épocas doradas en el mercado nacional. Una, aquélla en que se convierte en la bebida popular andaluza a raíz de su descubrimiento e irrupción en el mercado, el siglo XIX y los comienzos del XX. La otra, a partir de los años 80 del siglo XX. Los otros vinos producidos en el Marco de Jerez apenas han sido consumidos en España, con excepción del fino. Se puede comprobar leyendo la literatura costumbrista contemporánea que es el único vino al que hace mención. Pero a mediados del siglo XX, la manzanilla fue desbancada de su liderazgo por el fino a base de grandes campañas publicitarias hechas en la incipiente televisión por parte de las grandes bodegas jerezanas. Hasta ese momento la manzanilla había acaparado el protagonismo en ferias, romerías y celebraciones de carácter andaluz ligadas a la cultura del flamenco. A partir de ahí el fino ocupó su lugar, aunque es cierto que por poco tiempo.

Con la llegada del partido socialista al poder en 1982, se produjo una vuelta hacia la cultura tradicional andaluza y la manzanilla volvió a ocupar su lugar habitual en el mercado español. Hoy día la manzanilla representa el 60% del total de los vinos del Marco de Jerez que se consumen en España. Un 20% corresponde al fino y el resto se lo reparten entre los demás tipos: olorosos, amontillados, palos cortados, etc. De toda esa manzanilla Andalucía consume el 70% y hay regiones en España, como la costa de Levante o Extremadura donde el consumo es insignificante o nulo. No hay que olvidar que en nuestro país se producen vinos diferentes a lo largo y ancho de su geografía y es lógico esperar que en cada región se consuma el vino local casi en régimen de exclusividad.

En los mercados internacionales, la manzanilla ocupa el cuarto lugar, por detrás del fino, amontillado y cream.

Lo que la Manzanilla tiene de ventaja sobre todos los demás tipos de vinos producidos en el Marco de Jerez es su gran versatilidad para acoplarla a los alimentos. Una manzanilla marida igual de bien con mariscos que con jamón, aceitunas, gazpacho o espárragos. Es bien conocido que la tapa nació en esta ciudad para acompañar a la manzanilla, por y para ella, y como tapa se sirve hoy cualquier clase de alimento. En los mercados extran-

jeros se va extendiendo ahora la cultura de las tapas y como era de esperar la manzanilla se está beneficiando de ello.

Esta interrelación de nuestro vino con los alimentos no solo se limita a su papel de acompañante, sino también como condimento o parte integrante de las recetas culinarias. Sopa de galeras, cazón a la marinera, rape al pan frito, pato al veranillo o venado a la sanluqueña, son algunas, por mencionar unas pocas, de las muchas recetas de la cocina local que incluyen manzanilla entre sus ingredientes.

RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR

Quiero terminar haciendo una serie de recomendaciones al consumidor de manzanilla. La primera de ellas es exigir que la manzanilla sea auténtica, es decir, que haya sido envejecida en una bodega sanluqueña y en ninguna otra parte. Las regulaciones y los controles no son tan estrictos como para evitar que se encuentren “manzanillas” en el mercado pertenecientes a firmas que ni tienen bodegas en Sanlúcar ni la compran a los criadores de esta ciudad. Por otra parte son muy pocas las firmas que elaboran manzanilla auténtica y se pueden contar con los dedos de la mano las primeras marcas de Sanlúcar introducidas en el mercado, por lo que no resultará difícil elegir una manzanilla de las de verdad. Lo ideal es consumir manzanilla embotellada cuya producción está debidamente controlada y garantizada.

Una vez embotellado el vino, debe ser consumido en un período relativamente corto de tiempo y la botella, una vez abierta, si no es consumida en su totalidad se debe guardar con el tapón puesto, en el frigorífico. La manzanilla ha de servirse fría, aunque este es un término relativo y dependiente de la temperatura ambiente del lugar donde se sirve. Así, mientras que en un picnic en las tierras altas escocesas bastaría la temperatura ambiente, en Sevilla, en verano, el público la prefiere helada.

Y por supuesto ha de servirse acompañada de comida, bien sean tapas o platos propiamente dichos en la mesa, de los que como he mencionado antes, hay una gran diversidad para con los que la manzanilla marida perfectamente.

En cuanto al vaso, si se trata del catavino local éste ha de ser de buen tamaño y si no hay catavinos disponibles, una copa de vino blanco puede hacer el mismo papel. En la nariz de la manzanilla hay que encontrar ese aroma de la playa, de yodo y algas, mezclado con el de un ramo de flores silvestres y en la boca el sabor salino que recuerda al agua del mar.

Cualesquiera que sean los esfuerzos promocionales que se hagan a favor de la manzanilla, parece evidente que nunca será un vino de masas pero tendrá siempre un nicho entre los especialistas y conocedores. En España parece que continuará siendo un vino ineludible en ciertas celebraciones y en el extranjero deberá ocurrir como con el oporto de calidad, que estará presente en determinadas circunstancias y serán las primeras marcas, las que se publiciten y promocionen, las que disfrutarán de este halo de especialidad, exclusividad y calidad que tiene la manzanilla.

Terminaré con una expresión de un amigo y cliente mío del Estado de California. Él dice que beber manzanilla fresca es como sentirse en Sanlúcar respirando el aire nocturno de la marisma y disfrutando del delicioso sabor de los langostinos...

Todo esto es capaz de llevar dentro una copa de auténtica manzanilla, que no es poco.