

LAVINIA

LAVINIA
Un viaje por
el Mundo del Vino

ESPAÑA

elmundovino.com

elmundo.es

Buscar en

Buscar

VINOS
BODEGAS
REGIONES
VIAJES
REPORTAJES

Consumo
Cultura del Vino
En el restaurante
Enología
Grandes vinos
Historia del vino
Mercados
Personajes
Vino y gastronomía
Viñedos y bodegas
Viticultura
Zonas vitivinícolas

AYUDA
GALERÍA

Archivo Catas
antiguas
Archivo Copas de
Ariadna



LA TIENDA

▼ el mundo.es

Portada
España
Internacional
Economía
Sociedad
Comunicación
Televisión
Solidaridad
Cultura
Ciencia/Ecología
Tecnología
Madrid24horas
Obituarios
DEPORTES
SALUD
MOTOR
Metrópoli
Especiales

| [archivo](#)

Zonas Vitivinícolas

DIFÍCIL FINAL DE VENDIMIA EN EL MARCO

Incierto futuro del fino sanluqueño

JESÚS BARQUÍN



La próxima votación en el Consejo Regulador acerca del Reglamento de las dos denominaciones de origen del Marco del jerez: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, está agudizando en los últimos días el enfrentamiento en el sector acerca de la propuesta de excluir Sanlúcar de la zona de crianza del fino. Mientras tanto, la vendimia se acerca a su fin con parte de los viñistas (sobre todos los de los municipios costeros, los más perjudicados por las lluvias torrenciales) pidiendo ayudas que compensen los malos resultados de la cosecha, que tan bien había empezado a finales de agosto.

De acuerdo con la reglamentación vigente, cualquiera de las tres ciudades del jerez pueden criar finos en sus bodegas, lo que implica que en Sanlúcar los vinos criados bajo velo de flor pueden ser considerados, bien manzanillas, bien finos (raramente en la práctica), y embotellados como tales según criterios organolépticos o según conveniencias del mercado. En cambio, en Jerez de la Frontera y en el Puerto de Santa María los vinos de crianza biológica sólo pueden ser finos, desde que hace algunas décadas la creación y delimitación de la DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda implicó la absoluta exclusividad de producción de la manzanilla en dicha ciudad de la desembocadura del Guadalquivir, obligando a los productores de Jerez o El Puerto a comprar vino –o a mantener bodegas– en Sanlúcar si querían seguir comercializando manzanillas.

El debate se viene desarrollando, al menos en su presentación ante la opinión pública, no tanto entre los productores de una ciudad frente a los de las otras dos, sino más bien como un desacuerdo local: unos productores sanluqueños (con Barbadillo, Argüeso y Pedro Romero a la cabeza) quieren mantener el 'statu quo'. Otros, en cambio (con Hidalgo, Zuleta y La Guita como más destacados), apoyan que todo vino de crianza biológica producido en Sanlúcar de Barrameda haya de ser embotellado ineludiblemente como manzanilla, nunca como fino. Como telón de fondo, está por desgracia la guerra comercial por las marcas blancas y el BOB, un asunto en el que, como ha escrito Álvaro Girón con su agudeza habitual: "Estamos dando vueltas a la noria como un borrico. El tema marcas blancas –que es lo que hay detrás de toda esta historia– es más de lo mismo: a) precios tirados por el suelo; b) calidad escasísima; c) imagen lamentable de los vinos del Marco en su mercado más tradicional".

Argumentos contrarios a la exclusión de Sanlúcar

Existe un escrito redactado sobre esta materia por un grupo de bodegas sanluqueñas, entre las que destacan Barbadillo (Solear), Herederos de Argüeso (San León) y Pedro Romero (Aurora), así como las cooperativas Covisan y Virgen de la Caridad. Se ha hecho público su contenido: una petición formal a la Junta de Andalucía para que la reforma en curso del reglamento de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y

Manzanilla no modifique la actual redacción de su artículo 15, en el sentido de que las bodegas sanluqueñas puedan seguir criando fino y poniéndolo directamente en el mercado. No nos consta que el tenor literal de dicho escrito esté disponible, así que intentaremos resumir la posición de estos productores que desean prolongar la situación actual en el futuro reglamento acudiendo a las diferentes informaciones publicadas, y a declaraciones de algunos partidarios de que en Sanlúcar se pueda seguir produciendo fino, incluyendo la propia alcaldesa de la ciudad:

1. En Sanlúcar de Barrameda se ha criado fino toda la vida, sin que haya un motivo para que ahora haya de variar la situación. Si Sanlúcar tiene esa capacidad, ¿por qué no va a poder seguir haciéndolo? Según las palabras de un bodeguero sanluqueño sin identificar recogidas en el 'Diario de Jerez': "En Sanlúcar se puede criar fino, claro que se puede criar fino y no sólo manzanilla. Basta con quitar los estores, abrir de par en par y aprovechar el sol los meses de calor para que las botas críen fino y no manzanilla". Con más elegancia y propiedad lo explica el ya citado doctor Girón Sierra: "Se trataría de cascos de bodega que por su menor exposición a los vientos marinos –fundamentalmente en el Barrio Alto– no reúnen las condiciones para la crianza de manzanilla dando lugar a vinos más 'gordos'".

2. El interés tradicional de la economía vitivinícola tradicional sanluqueña pasa por seguir produciendo fino. La prohibición sumiría a Sanlúcar de Barrameda en una profunda crisis y "podría comprometer a generaciones futuras".

3. La propuesta de reforma del art. 15 del reglamento llevaría implícita la intención de dejar fuera parcialmente a Sanlúcar de Barrameda de la DO Jerez-Xérès-Sherry, lo que sería un atentado "contra el derecho y el patrimonio de la ciudad".

4. La prohibición de criar fino plantearía el problema de qué hacer con las actuales existencias de unas 70.000 botas de fino que albergan los cascos de bodega sanluqueños.

5. La opción de establecerse en los municipios vecinos sería muy perjudicial para la economía sanluqueña, y además entra en contradicción con las políticas públicas de creación de empleo y fomento de empresas locales.

6. La prohibición referida al fino crea abriría la puerta a una futura extensión a otras clases de vinos, como amontillados, olorosos, creams, etc., cuya comercialización y exportación por las bodegas sanluqueñas pudiera prohibirse también en el futuro.

7. Según un artículo de Cristina Cruz Barbero en el semanario 'Información Sanlúcar' (15 al 21 de septiembre de 2007, pág. 7), algunos vinateros sanluqueños consultados por ella acerca del argumento de que la manzanilla es un vino específico, que tiene su propia DO, y que permitir que en Sanlúcar se críe fino constituiría un ataque contra el criterio fundamental de la especificidad geográfica de la manzanilla, habrían manifestado que esta especificación "es de risa", ya que Sanlúcar lleva más de 70 años produciendo fino o manzanilla indistintamente.

8. Está documentado desde 1933 que las bodegas de Sanlúcar elaboraban y comercializaban fino, por tanto mucho antes de que la manzanilla tuviese una denominación de origen propia.

Argumentos a favor de la exclusión de Sanlúcar

El pasado 21 de septiembre se envió a los medios de comunicación un texto firmado por el grupo de productores sanluqueños que apoyan, junto a la mayoría de Fedejerez, que el fino pase a ser un vino exclusivo de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María, mientras que todos los vinos de flor de Sanlúcar de Barrameda serían manzanilla. Reproducimos literalmente este manifiesto, que viene con el título "En defensa de la manzanilla... y de Sanlúcar":

"Las bodegas abajo firmantes ante la polémica levantada en torno a la crianza de Fino en la Ciudad de Sanlúcar de Barrameda manifiestan y desean aclarar que:

1. La reforma de la OCM del Sector Vitivinícola, la futura Ley del Vino Andaluza y el Reglamento CE 510/2006 sobre la protección de las denominaciones de origen forman el marco jurídico en el que se ha de desarrollar la modernización de los Reglamentos que determinan la actividad de las bodegas del Marco de Jerez y su adaptación a la realidad actual, para también blindar la protección de nuestras DD.OO. estableciendo claramente sus límites.

2. En las conversaciones mantenidas por los diversos agentes involucrados en la redacción del nuevo Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" algunas bodegas situadas en Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María solicitaron que ya que la crianza del Fino estaba permitida en Sanlúcar, se permitiera en el nuevo reglamento la crianza de la manzanilla en el resto del Marco de Jerez.

3. Ante esta amenaza para la manzanilla y en definitiva para la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, las bodegas de Sanlúcar representadas en la Comisión Ejecutiva de la Federación de Bodegas del Marco de Jerez ("Fedejerez") mantuvieron una reunión en la que salvo Antonio Barbadillo, S.A. todas las demás bodegas mantuvieron una posición coherente al aceptar que se eliminara la crianza del fino en Sanlúcar, como modo de frenar la ambición de las bodegas jerezanas y portuenses de criar manzanilla en Jerez y El Puerto. Posteriormente otras dos bodegas sanluqueñas representadas en la Comisión Ejecutiva de Fedejerez (Herederos de Argüeso, S. A. y Pedro Romero, S.A.) han cambiado de parecer y ahora defienden que se siga criando fino en Sanlúcar.

4. Las excepcionales condiciones orográficas y microclimáticas de Sanlúcar hacen posible la crianza de la manzanilla que es, por tanto, exclusiva de Sanlúcar. Enológica mente no es posible criar fino en Sanlúcar ya que por definición, en su método de elaboración, lo único que diferencia al fino de la manzanilla es la crianza de esta última en las condiciones únicas de Sanlúcar.

5. De las 134.000 botas de existencias de vino de crianza biológica en Sanlúcar tan sólo unas 18.000 se declaran actualmente como fino, lo que representa solamente un 13% del total. Enológica mente hablando estas 18.000 botas son realmente manzanilla con lo que una vez reformado el Reglamento volverían a constar como tal en los registros del Consejo Regulador.

6. Las ventas actuales de fino realizadas por las Bodegas de Sanlúcar son de aproximadamente 4.000 botas anuales y se realizan mayoritariamente con marcas propias de supermercados europeos y a unos precios irrisorios. No hay ninguna marca de fino reconocida en Sanlúcar. Es impensable que se argumente que haya puestos de trabajo en juego, máxime cuando la bodega que tiene mayores ventas de fino, Antonio Barbadillo, S.A. ha manifestado en múltiples ocasiones y por escrito a Fedejerez que su oposición a la reforma no es por motivos empresariales o económicos.

7. Con la reforma propuesta del Reglamento las bodegas de Sanlúcar podrán seguir embotellando fino en nuestra ciudad, simplemente tendrían que comprar dicho fino en Jerez o El Puerto de Santa María y es lógico pensar que en muchos casos dicho fino se podría cambiar por la manzanilla que las bodegas de dichas ciudades necesitan comprar en Sanlúcar para su propio embotellado.

8. La reforma propuesta, si no idéntica, es muy similar a la que a la inversa se dio en los años 60 cuando las bodegas de Jerez de la Frontera y del Puerto de Santa María dejaron de criar manzanilla, en lo que sin duda supuso un avance en el proceso de reconocimiento de la manzanilla y de sus límites y singularidades actuales hasta su declaración como DO

9. Actualmente la manzanilla es un vino con un gran prestigio nacional e internacional reconocido por crítica y público. Sus ventas van en aumento mientras que las ventas de fino van en descenso según datos del Consejo Regulador. Si se mantiene la tendencia actual pronto las ventas mundiales de manzanilla superarán a las de fino en volumen habiendo sido superadas ya en valor.

10. Las bodegas abajo firmantes basamos nuestros negocios, como casi todas las de Sanlúcar, en la crianza y comercialización de manzanilla y entre todas sumamos más de un 50% de cuota de mercado nacional e internacional por lo que nuestro primer objetivo es la defensa y promoción de la manzanilla y por lo tanto de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda. Con la reforma propuesta del Reglamento, la manzanilla y su Denominación de Origen salen fortalecidas y de paso se eliminan las peligrosas ambigüedades y amenazas sobre su legitimidad.

Por todo lo anterior las bodegas abajo firmantes manifiestan que la mejor defensa de la manzanilla es potenciar y hacer valer su Denominación de Origen con criterios coherentes y, por tanto, renunciando a la crianza del fino en nuestra ciudad.

Firmantes: Bodegas Carbajo (Predilecta), Bodegas Hidalgo-La Gitana, Bodegas Juan Piñero, Delgado Zuleta (La Goya), Hijos de Rainera Pérez Marín (La Guita), M^a del Pilar García de Velasco (La Cigarrera), Miguel Sánchez Ayala (Gabriela)".

Lluvias y truenos en la segunda mitad de la vendimia

Mientras el enfrentamiento sigue adelante, la añada 2007 no ha venido siendo nada pacífica desde el punto de vista de la meteorología. La casualidad ha querido que las circunstancias climatológicas adversas se hayan ensañado con los viñistas sanluqueños (y, casi con mayor intensidad, portuenses, en los que predomina el latifundio, frente a la proliferación de viñas pequeñas y medias en Sanlúcar), cuya vendimia es más tardía que en las albarizas de interior; así, los viñedos de Jerez y Trebujena han producido sensiblemente más kilos de uva que el pasado año 2006.

A pesar de la sensación de vendimia desastrosa que transmiten algunas informaciones, la realidad del balance global de la cosecha es de un aumento superior al 20% en número de kilos (unos 86 millones en 2006, por más de 100 millones de kilos de uva asegurados para 2007), bien que con una disminución generalizada del grado, que para 2007 sólo superará en unas décimas el 10,50% establecido como mínimo. Sólo que una lectura limitada a los datos globales no permite apreciar que en Sanlúcar y en El Puerto sí es cierto que se ha producido en 2007 una situación de crisis. Como resulta obvio, se trata de fenómenos de la naturaleza cuya dinámica es del todo ajena a las posibles discusiones entre productores y entre ciudades, pero también es cierto que un cielo borrascoso y relampagueante no es el mejor ambiente para el diálogo...

Fecha de publicación: **24.09.2007**