LA INDUSTRIA BODEGUERA DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ EN LAS EXPOSICIONES NACIONALES Y UNIVERSALES EN EL SIGLO XIX.

Rafael Montaño García

Peripecias Libros,
Jerez de la Frontera, 2022
ISBN: 978-84-124710-0-7

La actividad comercial ha acompañado al ser humano casi desde sus inicios y ha producido en todas las épocas grandes avances a la civilización, al conseguir que los productos de una región estuvieran accesibles en otra donde inicialmente no estaban disponibles. Esto ha reportado siempre ventajas mutuas tanto para el que elabora el producto como parara el que lo recibe.

La actividad comercial a gran escala en nuestra región la comenzaron los fenicios, considerado como el primer pueblo de mercaderes de la historia, que llegaron a nuestras tierras buscando los minerales de Tartesos, fundamentalmente cobre y plata. Junto a su actividad comercial los fenicios también trajeron los innumerables adelantos de la cultura de oriente medio, que era la cuna de la civilización y que en aquellos tiempos estaba mucho más avanzada que la que aquí había. En relación al vino, cabe resaltar que trajeron la Vitis vinífera domesticada y sus técnicas de cultivo, así como la consideración del vino como un vínculo entre el ser humano y los dioses. Tan grande fue la influencia en nuestra cultura de la actividad comercial de este pueblo, que el término fenicio ha quedado en la lengua castellana como sinónimo de persona que tiene habilidad para comerciar o negociar, y así queda recogido en una de las acepciones que esta palabra tiene en el diccionario de la Real Academia Española.

Grandes comerciantes fueron también los romanos que construyeron el Portus Gaditanus en nuestra localidad para embarcar con más facilidad todos los productos de la fértil campiña gaditana. Entre estos productos procedentes de nuestra región tan valorados en Roma figuraba en lugar destacado el vino, cuya elaboración fue descrita con esmero por el noble patricio gaditano Lucio Junio Moderato Columela en su obra *De re rustica,* uno de los primeros tratados de agricultura.

Por otra parte, el comercio en época andalusí permitió la llegada a nuestra región de innumerables especias y productos aromáticos del extremo oriente que enriquecían los zocos y alhóndigas de la época. Al mismo tiempo facilitaron también la llegada a nuestra zona de innumerables conocimientos, como la destilación del alcohol que se había inventado en China.

Asimismo, las ferias medievales, tan frecuentemente recreadas en la actualidad en muchos pueblos de nuestra geografía, eran el centro del comercio de la época donde el vino eran uno de los productos más deseados.

El comercio con América supuso un impulso enorme para España y en particular para nuestra región que debía aprovisionar los barcos con el vino necesario, tanto para la travesía como para su consumo en América, hasta que la viña se empezó a cultivar allí. Los frutos del comercio con América produjeron el florecimiento de El Puerto de Santa María y su edad de oro entre los siglos XVII y XIX en todos los aspectos, y en particular en la actividad vitivinícola.

Pero el destino comercial preferente de los vinos del marco de Jerez han sido siempre los países europeos, y en particular el mercado británico; los habitantes de estos países apreciaban mucho la calidad de nuestros vinos en relación con la de los vinos de otros países. Tan grandes eran sus afanes por nuestros vinos que muchos ciudadanos ingleses, irlandeses, franceses, holandeses, alemanes y de otros países europeos se establecieron en nuestra zona para comerciar nuestros vinos con sus países de origen y contribuyeron de forma indudable a la génesis de los vinos de Jerez como se conocen en la actualidad.

La celebración de exposiciones y ferias de ámbito general o sectorial comenzó a generalizarse a mediados del siglo XIX, cuando lo permitieron las facilidades del transporte de personas y mercancías en barco o tren. El alcance de estas ferias y exposiciones variaba desde el regional de pretensiones limitadas, hasta el internacional, pomposamente llamado a veces universal, de las más amplias expectativas, pasando por el nacional de alcance intermedio.

Con el paso del tiempo la finalidad de estas exposiciones pasó a ser no exclusivamente comercial, sino que también pretendía exponer las bondades del país que la albergaba, lo que sin duda contribuyó a la génesis de la actividad turística, llegando a veces incluso a superar este fin al interés comercial inicial. Ya en los últimos tiempos se separaron las exposiciones comerciales especializadas de las exposiciones generales que pretenden dan a conocer un país o una ciudad, y existiendo una organización internacional que regula estas exposiciones.

Inicialmente en las ferias donde se presentaban vinos, también se hacía su valoración por jurados de expertos, otorgándoles premios y medallas en función de su calidad. En la actualidad esta actividad se ha desligado de las exposiciones y se realiza en los frecuentes concursos de vino que jalonan el calendario vitivinícola.

En este libro, el autor presenta una revisión de las ferias y exposiciones desarrolladas en el siglo XIX, centrándose en la participación de las bodegas del marco de Jerez y en los vinos y productos presentados. Este tema, que en principio podría suponerse árido y reiterativo, resulta de gran interés pues constituye un estudio arqueológico de la comercialización de los vinos del marco de Jerez del S XIX, de la que se extrae una gran cantidad de valiosa información de distinto tipo.

Cabe resaltar que en el texto se describen con detalle un total de treinta y seis exposiciones de diferente extensión y ámbito, aunque en todas ellas había alguna sección dedicada a los vinos.

En este libro, además de las bodegas presentes en cada exposición, se describen los tipos de vinos y licores presentados, algunos de ellos tan pintorescos como vinos de frutas (fresa, melón, moras, higos chumbos, etc.), precios y formatos de estos vinos, una profusa recopilación de etiquetas de vinos de bodegas, en su mayoría ya desaparecidas. Estas etiquetas serían sin duda la delicia de un coleccionista, aunque su belleza no se puede apreciar en toda su amplitud dadas las limitaciones del color de la edición.

Sorprende la relativamente escasa participación en estos eventos de bodegas de El Puerto, no encontrándose casi nunca las bodegas más importantes de la localidad, como Duff Gordon, John William Burdon, o Manuel Moreno de Mora, etc., aunque se observa una más frecuente participación de bodegas de tamaño medio, como las de José María Pico o Jorge Tuhillier. Por el contrario, cabe destacar una frecuente participación de bodegas de Chipiona, lo que no resulta proporcional al peso que esta ciudad tenía en el comercio del sector. De todas formas, hay que tener en cuenta que la participación de las bodegas en ferias y exposiciones ha sido siempre voluntaria y cada empresa lo decidía en virtud de diferentes criterios, habiendo algunas que nunca participaban y lo continúan sin hacer. Por el contrario, otras bodegas lo hacían con mucha frecuencia, ya sea por costumbre o porque les resultaba rentable. Este es el caso de la bodega González Byass que era la bodega de la zona que más participaba en estos eventos. Esta tradición la sigue manteniendo esta empresa pues es de largo la bodega española que tiene más participaciones y premios en los concursos internacionales de vino y está en este aspecto entre las tres primeras bodegas a nivel mundial, según se aprecia en el ranking que elabora cada año la asociación mundial de escritores y periodista del vino (WAWWJ).

Otro factor que pudo tener influencia en la asistencia a las ferias fue el convulso estado de la política en España en la segunda mitad del siglo XIX, cuando

se produjo el derrocamiento de la reina Isabel II durante la conocida como revolución gloriosa de 1868 y la inestabilidad política a la que condujo este hecho. Buena muestra de esa situación es que la exposición aragonesa de 1868 la debió clausurar en 1871; el monarca Amadeo de Saboya reinante en esos momentos.

Capítulo aparte merece en el libro la descripción e imágenes de los edificios construidos para cada exposición que puede quedar para la historia de la arquitectura. Se debe tener en cuenta que para estos eventos se edificaban fastuosas construcciones que en muchos casos tenían vocación de continuidad y embellecen todavía las ciudades que las albergaron, algunas de las cuales aparecen en la portada del libro. Ejemplo de ello es la torre Eiffel que se construyó para la exposición universal de Paris de 1889 o el Parque de la Ciudadela con su espectacular arco del triunfo que se construyó para la exposición universal de Barcelona 1888, que fue la primera exposición universal celebrada en España.

Conviene añadir que estas espléndidas edificaciones se continuaron haciendo en las exposiciones celebradas en el s. XX, que no quedan recogidas en este libro, y de las que tenemos buen ejemplo en las realizadas en Sevilla para la exposición iberoamericana de 1929. Para esta exposición se construyó el pabellón central en la Plaza de España, que sigue siendo uno de los edificios emblemáticos de Sevilla y que dada su belleza y espectacularidad ha sido utilizada para el rodaje de escenas de numerosas películas, como Lawrence de Arabia o Star Wars. Asimismo, el pabellón real de esta exposición se construyó en la plaza de América ubicada en los jardines del parque de María Luisa y numerosos pabellones de países sudamericanos se construyeron en la avenida de la Palmera. Estos antiguos pabellones todavía contribuyen a la belleza de esta avenida de entrada a Sevilla procedente de Cádiz y paralela al río Guadalquivir que surcaron durante varios siglos los barcos con destino y procedentes de Sudamérica.

Paso a relatar a continuación, y sin ánimo de hacer una descripción pormenorizada, algunas de las curiosidades expuestas en el libro que me han parecido especialmente interesantes.

En el certamen vinos y aguardientes de Madrid de 1846 se utilizaron unas normas para la cata y degustación de los vinos muy similares a las que se utilizan en la actualidad, aunque como en aquella época no existían consejos reguladores, las bodegas debían presentar certificados expedidos por los respectivos ayuntamientos para acreditar la autenticidad de sus vinos. En este concurso el bodeguero jerezano de origen berlinés Mauricio Sevil presentó un aguardiente de vino de 36º elaborado con un alambique perfeccionado por él, que puede ser

uno de los primeros brandies de Jerez, muy anterior a los primeros brandies elaborados por Pedro Domecq Loustau a partir 1874 considerados como el origen de los brandies jerezanos.

En la exposición universal de Londres de 1851 el comerciante de vino John Fowler presentó toneles de 4000 litros de capacidad, denominados Monster Casks, construidos en Inglaterra, traídos a Jerez para llenarlos de vino y llevados de nuevo a la exposición para agasajar a sus invitados. Toda una proeza para los medios de aquellos tiempos.

La exposición agrícola, industrial y artística de Sevilla de 1858 se realizó con el mecenazgo de Antonio de Orleans y Borbón, Duque de Montpensier y casado con la infanta María Luisa Fernanda, hermana de la reina Isabel II, cuya residencia era el palacio de San Telmo, actual sede de la Junta de Andalucía, y persona muy relacionada con Sanlúcar donde tenía su residencia de verano, que es la actual sede del ayuntamiento de la localidad, por lo que hubo una gran representación de bodegas de Sanlúcar.

En aquellos tiempos en los que Filipinas era todavía española se utilizaban denominaciones de vino como vino paseado a Manila, oloroso navegado, que quedan todavía como recuerdo de las largas travesías en barco.

En la exposición internacional de vino de Burdeos de 1882 se cita como gran novedad que había alumbrado eléctrico.

Para la exposición universal de Burdeos de 1895 se construyó una botella gigantesca de treinta y seis metros de altura con once pisos, con cabida para cuatrocientas personas y una terraza en el tapón.

Resulta de mucho interés el extenso índice de bodegas que tiene el libro en sus páginas finales y que permite localizarlas fácilmente en el texto y conocer el historial de las numerosas bodegas del marco ya desaparecidas que aparecen en el libro.

Para terminar, y a modo de resumen, se puede afirmar que el autor ha realizado para este libro una ingente recopilación de información de ferias y exposiciones realizadas durante más de cincuenta años en la segunda mitad del siglo XIX, que expone con un estilo acertado en un libro que constituye una fuente de información e inspiración recomendable para los amantes de los vinos de Jerez.

Toda esta información merecería un estudio adicional en profundidad que podría ser objeto de otra publicación o de un estudio académico.

Juan Gómez Benítez
Universidad de Cádiz