

EL VINO FINO DE EL PUERTO Y LA IDIOSINCRASIA PORTUENSE

Discurso de ingreso como académico de número. 8 de noviembre de 2024

Academia de Bellas Artes Santa Cecilia

Juan Gómez Benítez

PRÓLOGO

En primer lugar, quiero expresar en este acto mi emoción al haber sido elegido para la alta distinción de formar parte del Cuerpo de Académicos de esta centenaria institución ciudadana portuense. Emoción por el honor que representa y por la responsabilidad que asumo para contribuir a la defensa de los objetivos de esta academia en los tres campos de la cultura: las artes, las ciencias y las letras.

Sensación de responsabilidad que aumenta al considerar los numerosos académicos que han contribuido a dar prestigio a esta institución, de la talla de Rafael Alberti, José Luis Tejada, Juan Lara, Manolo Prieto o Luis Suarez, por citar sólo a algunos de aquellos de cuyo saber y amistad no podemos disfrutar ya, como muestra de admiración y respeto. Aunque me tranquiliza saber que podré contar con el sabio consejo y la desinteresada ayuda de los académicos de tan diversas disciplinas y tan profundos conocimientos que me han elegido.

La academia de Bellas Artes Santa Cecilia es sin duda el faro cultural que ilumina de forma altruista y desinteresada El Puerto con sus conocimientos y enseñanzas. Contribuiré a partir de ahora a esta institución en la medida de mi saber y mis aptitudes, y con la conciencia de que a partir de hoy aumenta mi compromiso para el enaltecimiento de la sociedad portuense.

Y ya que mi exposición estará dedicada al vino y a su relación con El Puerto, debo mostrar mi reconocimiento a todos los bodegueros emprendedores que en el siglo XIX se instalaron en El Puerto, hicieron grande a nuestra ciudad en el mundo del vino y construyeron bellas bodegas, aunque muchas de ellas presentan un pésimo estado de conservación y merecerían una actuación más diligente de las administraciones.

Fueron innumerables los bodegueros que se establecieron en El Puerto en este período, en el que llegaron a existir en nuestra ciudad casi un centenar de bodegas e industrias vinícolas complementarias, las exportaciones de vino de El Puerto se llegaron a equipar a las de Jerez y las bodegas en nuestra ciudad aportaban el 60 % de los impuestos municipales. Pero si nos atenemos al volumen de las exportaciones que he podido cuantificar en el período 1830-1875, deberíamos citar por orden de importancia a los siguientes bodegueros:

James Duff Gordon, cuya obra fue continuada y ampliada por la familia Osborne. Peter Harmony, un personaje de leyenda de origen gallego y afincado en Estados Unidos que construyó un gran núcleo de bodegas a ambos lados de la calle Valdés. Manuel Moreno de Mora, cuyas bodegas con entrada por la calle Los Moros todavía conservan su nombre. Frederick William Cosens propietario de la bodega en la esquina de las calles Valdés y Aurora, además de hombre ilustrado, que llegó a ser Académico de la Real Academia de la Historia y de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Y, por último, John William Burdon cuyas bellas bodegas en la calle Cielo, pasado el tiempo, fueron transformadas por Fernando A. de Terry en las caballerizas de su famosa yeguada de caballos cartujanos.

Y por encima de todo, quiero mostrar mi agradecimiento a mi padre que fue capataz general de bodegas en Osborne durante muchos años, me introdujo en el sector y me enseñó los secretos de la profesión. Y que junto a mi madre nos legaron a mis

hermanos, hoy aquí presentes, y a mí algo mucho más importante, que son los valores de honestidad, rectitud y bonhomía con los que transitar en la vida de forma íntegra. Infinitas gracias, por todo ello.

Por otra parte, me siento verdaderamente honrado por que el académico Antonio Leal Jiménez, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Cádiz y Doctor en Comunicación Audiovisual y Publicidad por la Universidad de Málaga, haya aceptado acompañarme hoy como padrino. A Antonio me une un triple vínculo, que en orden cronológico son, como profesional de una bodega portuense, como profesor de la Universidad de Cádiz y en la actualidad en la defensa del Patrimonio Histórico de El Puerto como miembros de la Junta Directiva de la Asociación Betilo. En todo momento he apreciado en Antonio sus numerosos valores, entre los que destacaría su amplitud de miras, su visión de futuro y su claridad y honestidad al exponer sus opiniones. Antonio, espero poder seguir contando, con estos valores en esta nueva etapa que comienzo.

INTRODUCCIÓN

Debo confesar que he tenido pocas dudas a la hora de elegir el tema de esta disertación. Dados mis antecedentes, esta debía versar sobre los vinos de El Puerto.

Y ningún vino resulta al mismo tiempo tan atractivo y tan complejo como EL VINO FINO DE EL PUERTO, el vino más autóctono y genuino de nuestra ciudad, que por ello ha sido siempre calificada popularmente como LA CIUDAD DEL VINO FINO.

No voy a dedicar mi exposición las particularidades de la elaboración de este tipo de vino, ya sobradamente conocidas, sino a su relación con nuestra ciudad y la idiosincrasia sus habitantes.

El vino es, sin duda, el producto con más contenido histórico y cultural de la civilización occidental y nos ha acompañado desde que el ser humano se hizo sedentario en los albores del Neolítico. Las primeras huellas de elaboración de vino se han encontrado en la región del Cáucaso (actual República de Georgia) y datan de unos 8.000 años¹. Desde entonces el vino ha ejercido siempre un importante papel en los diferentes ámbitos de la vida humana, desde los usos más elevados, como el religioso y en grandes celebraciones o como elemento de distinción social, hasta los más básicos, siendo también utilizado durante mucho tiempo como un alimento calórico y fuente de energía.

A lo largo de la historia, cada pueblo ha ido aportando al vino una parte de su conocimiento y su forma de entender la vida. Por ello, se puede afirmar sin temor a exagerar que el vino encierra un compendio de la cultura y la naturaleza del pueblo que lo elabora.

Esta no es una afirmación puramente voluntarista de mi parte, pues está recogida en numerosas obras de la antropología del vino, como el libro "Wine and Culture", publicado en el año 2013², donde se afirma que "el vino es, más que un producto agrícola, un símbolo cultural que refleja la identidad de las regiones donde se produce y cómo estas identidades se ven influenciadas por el proceso de producción y consumo del vino. Asimismo, las prácticas vitivinícolas locales están cargadas de significado cultural, desde las tradiciones en la elaboración hasta las prácticas de consumo"².

En resumidas palabras, esta prestigiosa obra establece que existe una interdependencia mutua entre elaboración del vino y cultura popular.

Por todo ello, se entiende la frase del célebre científico francés y padre de la enología actual Luis Pasteur que afirmó *“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros.”*

Atendiendo a estos antecedentes, se debería admitir que los portuenses hemos aportado nuestras particularidades a los vinos elaborados en El Puerto. Podríamos remontarnos al vino que elaboraban los fenicios hace casi 3000 años, pero su tratamiento excedería de la duración aconsejable de esta conferencia y de mis conocimientos de historia antigua.

Por ello, me voy a centrar en la elaboración y crianza de los VINOS FINOS en El Puerto en los últimos casi 200 años.

No están bien documentados los orígenes de la crianza biológica en El Puerto, aunque todo parece indicar que fueron posteriores a los de Sanlúcar y debido al establecimiento en nuestra ciudad, a partir del segundo decenio del S XIX, de numerosos comerciantes y burgueses gaditanos e indianos regresados de América que decidieron dedicarse a la vinatería.

Para obtener alguna información sobre la producción de vino por las primeras bodegas establecidas en El Puerto, hemos iniciado una investigación sobre las exportaciones de las bodegas portuenses en ese período que está aportando valiosa información, para lo que se están utilizando diferentes fuentes de información. Señalo a continuación algunos de los documentos relacionados con el VINO FINO en los que se especifica que eran de calidad superior y no una mezcla de vino pálido ordinario, alcohol y vino dulce que también se vendía como Sherry pálido en aquel tiempo:

En los años 1837 y 1838 ya estaban registradas ventas de vino fino en Estados Unidos de Duff Gordon y de Peter Harmony que se anunciaban en la prensa de Nueva York.

En 1855 Jorge Thuillier, propietario de bodegas en la calle Zarza, escribe en una deliciosa carta que “vende dos barriles de vino fino superior que será de lo mejor para que sus amigos puedan beber una cosa excelente”. Y en 1859 el concesionario y bodeguero gaditano José Esteban Gómez vende vino fino superior de la bodega Viuda de Harmony a 62 libras por bota, que es un precio al que se vendían los vinos de calidad superior.

Por otra parte, parece extraerse de los libros de Diego Parada y Barreto del año 1868³ y de Henry Vizetelly de 1875⁴ que ya en aquellos años nuestra ciudad destacaba por sus vinos TIPO VINO FINO. Y por esa misma razón las grandes bodegas de Jerez han tenido hasta tiempos recientes bodegas en El Puerto donde albergaban sus criaderas de VINO FINO.

LAS CLAVES DEL VINO FINO DE EL PUERTO

El vino no es el fruto directo de una planta sino un producto muy dirigido por el ser humano para un fin muy determinado, que es en último término dar satisfacción a sus sentidos y alegría a su alma.

El vino es un producto de una elaboración larga y compleja desde la vid a la botella, llevada a cabo mediante un conjunto de procesos estrechamente interrelacionados entre sí y que, por ello no se deben compartimentar.

Todos estos procesos que forman parte de la elaboración del vino se pueden considerar condicionantes de su composición, porque cada uno aporta una cierta

parte de las características del vino. Pero ninguno de estos procesos se puede considerar determinante en el sentido de que sea decisivo o concluyente para la composición del vino⁵.

A pesar de ello, las cambiantes modas en los estilos de los vinos que se van sucediendo a lo largo del tiempo enfatizan en cada momento más una fase concreta del proceso e intentan mostrar su predominio.

Describiré a continuación las claves que condicionan la tipología de los VINOS FINOS de El Puerto: Las viñas, el clima y la crianza biológica.

Las viñas en los pagos vitícolas de El Puerto (Balbaína baja y Los Tercios)

Cuando los bodegueros que se establecieron en El Puerto en los primeros decenios del siglo XIX plantaron o compraron las viñas de las que aprovisionarse de uva, debieron hacer lo que resultaba más lógico, dadas las dificultades de transporte de la época. Y esto era elegir las viñas más cercanas, siempre que tuvieran una calidad adecuada. Por ello, debieron descartar los viñedos de arenas de los pagos próximos a la costa como Fuentebrabía, Çantarranas y El Águila por no producir vinos de calidad adecuada^{6,7}.

Por ello, se decantaron por los viñedos de los pagos como Balbaína Baja y Los Tercios, algunos de los cuales ya venían siendo cultivados por los cargadores a Indias desde el siglo XVIII como las viñas Aranibar, El Bizarrón y Canibro⁸ que todavía conservan nombres de ilustres cargadores establecidos en El Puerto.

Otras viñas como El Limbo, La Rosa, El Carmen, Pineda, María Manuela, El Majuelo de Laffite, La Tula, La Palma, Las Puentes Chica, Santa Cruz y un largo etc. siguen grabadas a fuego en la memoria bodeguera portuense, y en muchas de ellas he trabajado o participado en las labores de vendimia. Aunque, desafortunadamente casi todas estas viñas están actualmente arrancadas y se dedican a otros cultivos.

Estas viñas se encuentran en línea recta a tan sólo unos 8 km del mar, mientras que los típicos pagos de jerez, como Macharnudo o Carrascal se alejan hasta los 18 o 20 km. Aunque pueda parecer poca diferencia de distancia, climatológicamente la diferencia es enorme. Porque el mar tiene un gran efecto moderador de temperaturas y de aporte de humedad. De esta forma, las viñas más próximas al mar suelen tener una maduración más pausada y tardía que las viñas situadas en el interior, dan uvas de menor contenido de azúcares y extracto y por tanto originan unos vinos más ligeros y delicados. Por ello, sus vinos son más apropiados para una posterior crianza como vino fino que marcará en ellos más fácilmente su impronta.

Las bodegas de El Puerto se alimentaron siempre de estas viñas, por lo que se fue creando en las bodegas de la ciudad una cultura de estilos de vinos ligeros, cultura que se mantuvo cuando ya los modernos medios de transporte facilitaban traer uva de otras localizaciones.

Conservo como una joya los cuadernos de trabajo de mi padre, donde se describen todas las viñas que suministraban a Osborne en los años 70. Entonces cada viña tenía su propio lagar y enviaba a la bodega sus mostos que se fermentaban en botas en la bodega. Pero los mostos de las diferentes viñas no se mezclaban, de forma que cada viña rociaba una solera diferente. Esto generaba una rica biodiversidad bodeguera con múltiples utilidades a la hora de diseñar y preparar los vinos, que ya actualmente casi nadie utiliza para simplificar el trabajo interno en bodega.

El microclima de El Puerto

Es de conocimiento general y comúnmente aceptado que el microclima de El Puerto es menos continental y más oceánico que el del interior del marco de Jerez, debido a su proximidad a la línea de costa y por encontrarse en la desembocadura del río Guadalete. Estos factores actúan como amortiguadores de la temperatura y fuentes de humedad y favorecen el desarrollo de la crianza de los vinos finos. Pero son muy escasos los estudios científicos que lo verifiquen.

Por ello, en los años 1994 y 95 estudié el comportamiento ambiental de dos bodegas de crianza biológica de características similares, una en El Puerto y otra en Jerez y presenté los resultados en las II Jornadas del Vino Fino, celebradas en el año 1996.

Puse de manifiesto que la temperatura media del vino en la bodega de El Puerto era de promedio 0,9 °C inferior a la de Jerez en los meses de julio y agosto⁹. Esta diferencia puede parecer escasa, pero es mucha cuando está en el entorno de los 25 °C, que suele considerarse el límite de resistencia térmica de la levadura de velo en las condiciones de la crianza biológica. En estas mediciones la temperatura del vino en las bodegas de El Puerto nunca llegó a superar los 25 °C, mientras que en la de Jerez llegaron a medirse 26,5 °C, temperatura a la que a buen seguro se produciría una gran mortalidad en las levaduras del velo de flor.

Además, en el año 2022 emprendí un estudio para la caracterización del microclima del marco de Jerez. Para ello, analicé estadísticamente los datos de las estaciones agroclimáticas automáticas de control de cultivos, instaladas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, medidos de forma ininterrumpida durante más de 20 años. Se utilizaron los datos de 6 estaciones: 2 situadas en Jerez, 2 en El Puerto y 2 en Sanlúcar y sus resultados se publicaron en el año 2023¹⁰.

Este estudio mostró una gran similitud entre los microclimas de El Puerto y Sanlúcar y apreciables diferencias con Jerez que se concretan en los siguientes parámetros directamente relacionados con la crianza de los vinos:

- Promedio de las temperaturas máximas en verano en Jerez 32,2 °C y 30,4 °C en El Puerto
- Frecuencia de los siempre perjudiciales vientos de levante del 15 % en Jerez y del 13 % en El Puerto, aunque su velocidad media en el Puerto es algo superior a la de Jerez.
- La frecuencia y velocidad de los vientos de Poniente en El Puerto son apreciablemente superiores a los de Jerez.
- Promedio de las humedades relativas en verano en Jerez: 57,8 % y 63 % en El Puerto.
- Por otra parte, se ha podido verificar que la humedad de los vientos de levante, que son sobre todo de dirección Sudeste, medida en El Puerto no es superior a la medida en Jerez por el pretendido efecto de su paso por las marismas y los meandros del río Guadalete, hecho que no deja de ser más que una leyenda urbana.

En resumen, estas condiciones de temperaturas, humedad y fuerza y dirección de los vientos configuran unas condiciones muy favorables para el desarrollo de la crianza de los vinos finos en El Puerto durante todo el año, incluidos los meses de verano.

La crianza biológica bajo velo de levaduras

Se conoce como crianza biológica al envejecimiento de los vinos bajo una capa de levaduras, llamada velo, en la superficie libre del vino que confiere a los vinos finos sus propiedades de aroma y color tan particulares. Esta crianza es sin duda la aportación más destacadas de los vinos del marco de Jerez a la enología mundial.

En los tratados clásicos de microbiología enológica se citan a cuatro especies levaduras del género *Saccharomyces* como las formadoras del velo de flor y se describen sus comportamientos. Estas son *S. beticus*, *cheresiensis*, *montuliensis* y *rouxii*, Aunque posteriormente han pasado a ser consideradas como diferentes cepas de la misma especie^{11,12}, voy a utilizar la terminología clásica más fácil de comprender. Las dos primeras levaduras presentan un comportamiento similar entre ellas, al igual que las otras dos, por lo que para simplificar la exposición en adelante sólo citaré la primera levadura. *S. beticus* tiene un crecimiento más rápido y forma antes el velo por lo que coloniza los vinos jóvenes y las primeras criaderas. Pero *S. montuliensis* es más resistente a diversos factores adversos, como alta temperatura y grado alcohólico elevado. Además, su velo es más compacto y estable, por lo que resiste mejor las manipulaciones durante las operaciones de saca y rocío. Por ello, suele aumentar su proporción en los velos durante la crianza, llegando incluso a ser mayoritarias en las últimas escalas de vino.

La composición aromática de vinos producidas con una y otra levadura ha sido muy bien estudiada. *S. beticus* produce un aroma ligero que se aprecia más complejo y variado, mientras que *S. montuliensis* produce un aroma más intenso que se aprecia más simple porque predomina sobre los demás¹³. La proporción en que están presentes cada una de estas cepas condicionará las características sensoriales del vino fino obtenido^{14,15}. Estas sutiles diferencias aromáticas no significan diferencias de calidad sino de estilos de vino que, de esta forma, se pueden adaptar a las diferentes preferencias de los consumidores.

El conocimiento de las levaduras del velo de flor se ha ido enriqueciendo a lo largo del tiempo gracias a las investigaciones de numerosos grupos de investigación, entre los que caben destacar los de las universidades de Sevilla, Córdoba, Málaga, Pablo de Olavide y Cádiz, en colaboración con diferentes bodegas de la zona.

Pero en los últimos años, el grupo de investigación de Microbiología Aplicada y Genética Molecular de la Universidad de Cádiz dirigido por el catedrático Jesús Cantoral, en colaboración con la bodega Caballero-Lustau, ha realizado avances sustanciales en este ámbito, utilizando para ello las más modernas técnicas de Biología Molecular.

Las últimas investigaciones sobre velos de flor de este grupo han tenido lugar en bodegas de El Puerto y Jerez, propiedad de las citadas compañías, durante el desarrollo de una tesis doctoral presentada en el año 2023¹⁶ que ha sido objeto de publicación en prestigiosas revistas del máximo nivel científico^{17,18}.

Estos estudios han puesto de manifiesto que la población microbiológica del velo de flor es mucho más compleja de la considerada hasta ahora, llegándose a identificar en los velos de flor hasta 9 cepas diferentes de *Saccharomyces* y 4 de no-*Saccharomyces* también formadoras de velo, pudiendo intervenir todas ellas en la composición y aroma del vino final. Además, se observaron diferencias significativas entre las poblaciones microbiológicas de las bodegas de El Puerto y Jerez, teniendo las de Jerez mayor número de levaduras en común entre sí.

Transcribo literalmente algunos de los párrafos de la tesis que son suficientemente elocuentes: *“La bodega situada en El Puerto mostró una distribución más homogénea y estable, tanto en el número de genotipos como en su frecuencia relativa a lo largo del tiempo. Esta homogeneidad puede deberse a las menores temperaturas y mayores humedades relativas en El Puerto. De hecho, el grosor del velo de flor varía mucho durante el año en las bodegas ubicadas en Jerez debido a su climatología. Las bodegas ubicadas en Jerez, muy próximas entre sí, mostraron una mayor fluctuación de genotipos, especialmente en verano, cuando el grosor del velo de flor es menor”*.

Ha de tenerse en cuenta que *“la temperatura media de las bodegas en Jerez oscila entre 26 °C en verano y 18 °C en invierno, mientras que la temperatura media en la bodega en El Puerto fue alrededor de 22 °C durante todo el año”*.

Las características climáticas benignas de El Puerto descritas anteriormente han favorecido que a lo largo del tiempo los velos de flor en las bodegas de esta ciudad tengan una mayor proporción de cepas de *S. beticus* y produzcan un aroma suave ligero y complejo. Una vez establecido el equilibrio poblacional en cada bota, este adquiere una gran inercia y tiende a mantenerse si no se modifican de forma continuada las condiciones del ecosistema. Por ello, lo normal es que cada solera y cada bodega, y de forma más general cada ciudad, produzca vinos con un mismo estilo.

A pesar de ello, este equilibrio poblacional no es inmutable, porque los bodegueros cuentan con amplios conocimientos y posibilidades de modificarlo actuando sobre diferentes factores: aportando inóculos de otras especies de levaduras extraídos de otras botas o preparados al efecto, modificando ligeramente el grado alcohólico de crianza, las condiciones térmicas de la bodega, el vacío de las botas, la frecuencia de las sacas, etc.

Por ello, se puede afirmar que el estilo de VINO FINO de El Puerto muestra una firme voluntad de los bodegueros de esta ciudad de cuidar la crianza biológica que se desarrolla en sus bodegas para conservarla y mantenerla tal como se terminó estableciendo en los usos bodegueros locales, evitando desviaciones en su desarrollo que resultaran en la modificación del estilo del vino.

Características del VINO FINO de El Puerto

Para ilustrar esta tipología diferenciada de VINO FINO de El Puerto, voy a utilizar dos vinos finos elaborados con el mismo vino base y con similares tiempos de envejecimiento uno en El Puerto y otro en Jerez.

Son los vinos Finos en Rama Saca Primavera 2024 elaborados por la bodega Caballero-Lustau

Y les presento a continuación los adjetivos con los que los califican en diferentes guías de vino y prensa especializada.

Al VINO FINO DEL PUERTO se lo califica como: Amable, Complejo, Delicado, Elegante Equilibrado, Suave, de Estructura Fina y Cuerpo Ligero.

Y al VINO FINO DE JEREZ como: Concentrado, Intenso, Poderoso, Persistente, Profundo, Punzante, de Estructura Densa y Cuerpo Potente.

Son dos estilos de vino fácilmente diferenciables e identificables que responden a la forma de elaborar y criar los vinos en El Puerto y en Jerez.

La idiosincrasia portuense y el VINO FINO

Pretendo a continuación en este último apartado asociar el estilo de los vinos finos de El Puerto con la idiosincrasia de los portuenses.

El estudio de los caracteres predominantes de las poblaciones es una especialidad de la antropología social que resulta extremadamente compleja porque debe tener en cuenta factores tan diversos como históricos, geográficos, climáticos, genéticos, económicos y un largo etc.

Pero en relación al VINO FINO me voy a permitir analizar dos de estos factores según los dictados de los tratados antropológicos: son el clima y el mar.

En relación al clima, los habitantes de zonas de clima templado suelen ser sociables y extrovertidos, adaptables y flexibles en su vida cotidiana y suelen vivir a un ritmo de vida más pausado y relajado que se traduce en un enfoque hacia la calidad de vida, menos centrado en el trabajo continuo y más en los vínculos sociales y la vida familiar.

Por el contrario, los habitantes de zonas de clima continental suelen ser más planificadores, menos espontáneos en el trato social y más orientados al trabajo y la productividad económica.

Esta caracterización está basada en estudios científicos contrastados que analizan los efectos de climas muy diferentes ¹⁹. Pero no conozco estudios que analicen los efectos de pequeñas diferencias climáticas como las que se dan entre diferentes localidades del marco de Jerez.

Pero sin duda, el alma y la cultura portuense están muy relacionadas con el mar y especialmente por nuestra condición de puerto que llevamos hasta en el nombre de la ciudad, lo que ha determinado siempre la vida de la ciudad, aunque actualmente se haya reducido mucho su actividad.

Los habitantes de puertos de mar suelen ser abiertos y cosmopolitas, receptivos y abiertos a nuevas situaciones. Por el contrario, las personas de interior suelen tener un mayor sentido de la identidad local y más estables en sus actividades económicas y ritmo de vida.

Traigo a colación un lúcido artículo titulado ¿PORTUENSES? publicado en Gente del Puerto por nuestro admirado, querido y añorado académico Luis Suarez Ávila relativas a nuestra ciudad y al carácter de los que la habitamos, del que transcribo un párrafo:

“El mar proporciona un horizonte siempre renovado, anchuroso, sobrado, y profundo. Además permite el atractivo de la llegada, el primer contacto con la tierra de destino y, acaso, constituir el mismo destino definitivo. El mar y el abrigo de las aguas del Guadalete son un acicate que ha permitido a esta Ciudad ser cosmopolita y acogedora. No tener mar encorseta y adocena; limita y retrae. El mar libera y enriquece a las personas”.

Y en el mismo artículo afirmaba con sutil ironía que “para ser portuense-portuense es necesario haber nacido en El Puerto y tener en las venas alguna gota de sangre montañesa”²⁰. Esta afirmación de la presencia de montañeses en nuestra ciudad se puede extender al ámbito bodeguero a partir de un documentado y minucioso estudio sobre la población en El Puerto a mediados del siglo XIX ²¹. En el año 1850 la población de El Puerto era de 19.135 habitantes, de los que, como provincias no andaluzas, destacaban 476 montañeses.

Pero, sorprendentemente entre la población de montañeses de El Puerto 65 eran arrumbadores y 6 eran capataces de bodega, y sólo 20 eran almaceneros, uno de los oficios más asociados a los montañeses en El Puerto. En mi opinión, esta especialización de los montañeses en los trabajos de bodega debe estar relacionada con el gran número de bodegueros de origen montañés establecidos en nuestra ciudad, como entre otros Manuel Moreno de Mora, Antonio Ruiz-Tagle, Vicente M^a de la Portilla, Joaquín de la Vega, Atanasio Quijano, Marcos Gutiérrez, así como Juan Sánchez López que, aunque establecido en Jerez asesoraba a muchas bodegas del marco, entre ellas Duff Gordon.

Aunque la actividad bodeguera de El Puerto se ha reducido mucho en los últimos años, esta ha dejado una huella indeleble en nuestra ciudad a lo largo de los últimos 200 años. A lo largo de este largo periodo de crianza de vinos finos en El Puerto y de un consumo habitual de este vino en las casas, celebraciones, bares y las numerosas tabernas de la ciudad, las prácticas bodegueras y los gustos de los consumidores de nuestra ciudad han discurrido en paralelo, habiendo múltiples influencias cruzadas.

De forma que, tanto se puede afirmar que el paladar de los portuenses se fue adaptando a los vinos finos de El Puerto, como que los vinos finos de El Puerto están elaborados al gusto de los portuenses en un proceso de mimetismo cultural mutuo. Por ello, se puede afirmar sin temor a la exageración que el VINO FINO DE EL PUERTO, encierra buena parte del alma y el sentir portuense.

Por todo ello, una vez descritas en el apartado anterior las características del VINO FINO de El Puerto, me gustaría asociarlas con algunas de las características de la idiosincrasia típica portuense, tanto las virtudes como los defectos, aunque evidentemente no se puedan generalizar.

Y podría citar los siguientes calificativos considerados como virtudes:

Abierto, Acogedor, Amable, Amigable, Cortés, Diplomático, Empático, Extrovertido, Sociable.

En mi opinión, estas virtudes están en relación con los caracteres del VINO FINO de El Puerto antes citados: Delicado, Complejo, Equilibrado y Suave.

Pero, como no hay nada perfecto en la vida, al mismo tiempo la idiosincrasia portuense presenta un cierto número de defectos que paso a citar, esperando no herir susceptibilidades:

Conformista, Inconstante, Indolente, Detractor de su Ciudad, Falto de Ambición, Indeciso, Modesto, Pasivo, Superficial.

Estos defectos podrían estar en relación con ese aroma de menor Intensidad, Claridad, Profundidad Y Duración que tiene el VINO FINO de El Puerto en relación con el de Jerez.

Concluyo mi disertación con el deseo de que estas humildes palabras incrementen entre los asistentes a este acto y en los futuros lectores del texto el merecido reconocimiento al VINO FINO DE EL PUERTO. Y también aporten a las autoridades municipales argumentos y contenidos para la creación del Museo del Vino ya prometido por el Sr. Alcalde y que bien merece esta ciudad. Y que de esta forma todos valoremos EL VINO FINO DE EL PUERTO como uno de los símbolos de nuestra identidad portuense y patrimonio inmaterial de la ciudad.

BIBLIOGRAFÍA

1. McGovern, P. *et al.* Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. *Proc Natl Acad Sci U S A* **114**, E10309-E10318 (2017).
2. Black, R. E. & Ulin, R. C. *Wine and Culture: Vineyard to Glass*. (Bloomsbury Academic, Londres, 2013).
3. Parada y Barreto, D. *Noticias Sobre La Historia y El Estado Actual Del Cultivo de La Vid y Del Comercio Vinatero de Jerez de La Frontera*. (1868).
4. Vizetelly, H. *Hechos Sobre El Vino de Jerez*. (Peripetia Libros, 2020).
5. Ballesteros Torres, P. *Comprender El Vino. Casi Todo Lo Que Aún No Te Habían Contado de Los Vinos Españoles*. (Planeta Gastro, 2021).
6. Maldonado Rosso, J. El cultivo de la vid en el Puerto de Santa María a principios del siglo XIX. in *Actas de las VIII Jornadas de Andalucía y América (Universidad de Santa María de la Rábida* (ed. Torres Ramírez, B.) 215-234 (1988).
7. Ruiz Gil, J. A., López Amador, J. J. & Pérez Fernández, E. Navazos y viñas de arena. Dos métodos de cultivo en extinción en el litoral gaditano. *El Folklore Andaluz. Revista de cultura tradicioanl* 123-145 (1991).
8. García-Mauriño Mundi, M. Los Jenízaros y el comercio indiano 1700-1750. *Temas Americanistas* 57-72 (1986) doi:10.12795/Temas-Americanistas.1986.i06.05.
9. Gómez Benítez, J. Avance de un estudio de las climatologías de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María y su influencia en la Crianza de los vinos Finos. in *Actas de las II Jornadas del VinoFino* (ed. Ramos Santana, A.) 19-36 (Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 1996).
10. Gómez Benítez, J. Estudio del clima del Marco de Jerez (II). Datos climáticos actuales. *Revista Enólogos* **142**, 68-76 (2023).
11. Marcilla, J., Alas, G. & Feduchy, I. Contribución al estudio de levaduras que forman velo sobre ciertos vinos de elevado grado alcohólico. *Anales Cent. Inv. Vinícolas* (1936).
12. Iñigo, B. & Arroyo, V. Microbiología de los velos desarrollados sobre vinos de la zona de Montilla y los Moriles. *Rev. Cien. Aplic.* 23-29 (1964).
13. Morales, M. L. *et al.* Volatile metabolites produced by different flor yeast strains during wine biological ageing. *Food Research International* **128**, (2020).
14. Saldaña, C. *El Libro de Los Vinos de Jerez*. (Almuzara, 2022).
15. Martinez, P., Pérez Rodríguez, L. & Benitez, T. Evolution of Flor Yeast Population during the Biological Aging of Fino Sherry Wine. *Am. J. Enol. Vitic.* **48**, 160-168 (1997).
16. Ruiz Muñoz, M. Tesis doctoral: Aplicación de estrategias biotecnológicas en la mejora de los vinos finos de Jerez. (Universidad de Cádiz, 2023).
17. Ruiz-Muñoz, M. *et al.* Rethinking about flor yeast diversity and its dynamic in the “criaderas and soleras” biological aging system. *Food Microbiol* **92**, (2020).
18. Cantoral Fernández, J. *et al.* Taxonomic singularities of the veil of Flor yeasts in Fino Wines from the D.O. Jerez-Xérèz-Sherry. in *BIO Web of Conferences* vol. 68 (EDP Sciences, 2023).

19. Wei, W. *et al.* Regional ambient temperature is associated with human personality. *Nat Hum Behav* 1, 890-895 (2017).
20. Luis Suarez Ávila. ¿Portuenses? *Gente del Puerto* <https://www.gentedelpuerto.com/%C2%BFportuenses/>.
21. Sánchez González, R. Población. Urbanización. Profesión. La vida en El Puerto de Santa María a mediados del Siglo XIX. *Revista de Historia de El Puerto* 93-139 (2011).