

INTRODUCCIÓN

El verso hierve en la mente, como en la cuba el mosto

José Martí, "El Poema del Niágara", 1882

Pocos frutos de la tierra han sido tan cuestionados como el vino, convertido en fácil presa de inexactitudes nacidas al amparo de un profundo desconocimiento. Pocos recuerdan que el vino forma parte de la *dieta mediterránea*, y que en España es algo -o mucho- más que un producto agrario o una bebida para erigirse en todo un factor diferenciador. Porque, en efecto, para los españoles el vino es incluso una seña de identidad, que está presente en la literatura, en la historia, en el arte, en la arquitectura, en la religión, en las fiestas y, en definitiva, en la cultura y en el más hondo sentir del pueblo. Y así como el vino está presente en la historia de España, ya desde la antigüedad, forma también parte inseparable de la colonización española de América.

Sin embargo, conviene recordar que en principio, y por extraño que parezca, el descubrimiento de América en 1492 no motivó una especial preocupación por el desarrollo agrícola y ganadero de los territorios ultramarinos. El principal interés de la Corona en estos instantes iniciales fue el establecimiento de un sistema de factorías para los llamados *rescates*, es decir un comercio de trueque con los aborígenes americanos a quienes se les daría baratijas europeas a cambio de oro, plata y otras materias preciosas.

El desabastecimiento y carencias que muy pronto comenzaron a padecer los primeros colonos hispanos en el Nuevo Mundo hicieron ver la necesidad de disponer *in situ* de unos cultivos básicos, ya que los suministros que podían remitirse desde la Península tenían los inconvenientes de la tardanza, la irregularidad y la escasez, cuando no eran totalmente incomedibles (así, con cierta frecuencia el trigo enviado desde Sevilla llegaba podrido tras una azarosa navegación).

Pese a estas deficiencias hubo, sin embargo, poco interés por la dedicación a las labores agropecuarias. El deseo general de los colonos fue siempre el hallazgo de metales preciosos que les facilitarían un rápido enriquecimiento. Por su parte, la Corona mostró en los instantes iniciales de la colonización americana una casi absoluta preocupación por las extracciones de oro y plata en detrimento de la fundación de colonias agrarias y ganaderas. No obstante, la continua ausencia de alimentos imprescindibles en la dieta de los hispanos provocará los primeros cambios a esta situación con el inicio de los cultivos y cría de animales.

Nos consta que en 1494 ya se realizaron las primeras pruebas destinadas a comprobar las posibilidades de fructificación de algunas plantas europeas en el Nuevo Mundo. Incluso el propio Estado fomentó estas iniciativas con la concesión de gratificaciones a aquellos labradores que consiguieran obtener una determinada cantidad de ciertos productos altamente demandados.

Pero fueron principalmente los hábitos alimenticios derivados de la llamada *dieta mediterránea* los que, junto a las prácticas religiosas de los españoles, determinaron los tipos de productos más deseados por los colonos americanos (aceite, harina de trigo y vino), circunstancias todas que contribuyeron a la aparición de las primeras iniciativas agrícolas en el Nuevo Mundo. Muy pronto comenzaron los ensayos de plantación de vástagos de olivo en las islas del Caribe y en distintas regiones mexicanas, aunque con decepcionantes fracasos; mayor éxito hubo, sin embargo, en tierras peruanas (hacia 1540), desde donde se extendieron a diversas zonas de Chile.

Las semillas de trigo fueron plantadas por vez primera en la Española, pero al igual que en el resto de las Antillas la excesiva humedad impidió su buen desarrollo. Mejor suerte corrió en Tierra Firme y en otras regiones continentales como en México, Costa Rica, Ecuador, Perú y Chile, lugar este último donde la planta alcanzó tal fertilidad que incluso permitiría la exportación de grano hacia otras comarcas a mediados del siglo XVI.

Las dificultades ambientales impidieron también el florecimiento de la vid en las islas del Caribe pese a los esfuerzos realizados desde 1493 a 1519. No obstante, Gonzalo Fernández de Oviedo nos dice que en Santo Domingo hubo "muchas parras que llevan buenas uvas y las hay en los heredamientos, en muchas partes y pueblos de esta isla, que se trajeron los sarmientos de Castilla", que el Almirante don Diego Colón cuidaba una viña "que a espuestas o canastas se traían las uvas" o que racimos de éstas eran vendidos en las calles de la capital dominicana procedentes del ingenio de Diego Caballero en Nigua.

Parece también que en Jamaica el hidalgo Antonio de Burguillos tuvo una viña que en cada esquilmo le proporcionaba dos o tres pipas de buen vino. Y de Puerto Rico tenemos noticias de la segunda mitad del siglo XVI respecto de un excelente desarrollo de las parras. En todos los casos, sin embargo, da la impresión de que el trabajo no se vio correspondido con los resultados alcanzados, de modo que muy pronto se fue abandonando el cultivo en las islas caribeñas y durante el resto del período colonial se acabó dependiendo de la importación de caldos canarios y peninsulares. Cuando este suministro escaseó no se dudó en obtenerlo de las colonias extranjeras en América, que en algunos casos abastecieron de vino elaborado en sus propias metrópolis y en otros casos incluso proporcionaron caldos hispanos.

Fuera del ámbito antillano, sabemos que a partir de la década de 1530 también se llevaron a cabo intentos de aclimatación de las cepas en Nueva España, pero con resultados decepcionantes en términos generales; sólo en California y en las Provincias Internas las plantas arraigaron con éxito. Un buen ejemplo lo tenemos en la provincia de Parras, sobre todo en el siglo XVIII.

Por lo que se refiere a Sudamérica, gracias a unas mejores condiciones del terreno y a un buen clima, la vid floreció excelentemente en los valles peruanos de Arequipa, Ica, Lima, Nazca y Pisco, de manera que hacia la primera mitad del siglo XVI el número de viñedos ya era abundante. En el siglo XVII los vinos de Perú se distribuían por distintos espacios americanos -bien fuera hacia el interior del continente, bien por mar mediante cabotaje hasta alcanzar la propia Guatemala-, pues una buena cosecha en Ica y Nazca podía producir varios cientos de miles de botijas por año entre ambas. Con razón se ha afirmado que la vid fue el más importante de los cultivos comerciales del territorio peruano, tanto por su abundante consumo como por ser un producto de exportación.

De Perú las cepas fueron trasplantadas a Chile con tan notables efectos que la calidad del fruto permitiría en la segunda mitad del siglo XVI la abundante producción de un magnífico vino. La excelencia de estos caldos y su asequible precio con respecto a los procedentes de la Península los hicieron muy apreciados en Hispanoamérica. A principios del siglo XVIII en las tierras próximas a Santiago se habían plantado medio millón de cepas, que producían anualmente cerca de 200.000 botijas.

No podemos soslayar que el cultivo de determinados productos agrícolas, en este caso el de la caña de azúcar, hizo que la obtención de aguardiente fuese una de las actividades más lucrativas. Hasta tal punto esto fue así que la propia Corona estableció en el siglo XVIII el estanco de esta bebida, dentro de una política económica encaminada al aumento de los ingresos fiscales.

En general, se puede decir que durante la primera mitad del siglo XVI la Corona fomentó el cultivo de la vid en Ultramar, dictando órdenes tendentes a la remisión de cepas a Indias. Sin embargo, la competencia que ello suponía para los caldos procedentes de la Península determinó que en 1569 se ordenara al virrey Toledo la prohibición del cultivo de la vid con el utópico objetivo de que todo el vino que se consumiera en las colonias procediera de la metrópoli. Al igual que sucedió con tantas otras disposiciones reales para Indias, "se acató pero no se cumplió" en todos sus términos. En 1610 se volvía a reiterar la exigencia, señal inequívoca de que las órdenes dictadas no se cumplían. A grandes rasgos, en esta actitud se mantuvieron los colonos hasta el mismo instante de la independencia, es decir haciendo uso del vino que les llegaba desde la Península, comprándolo en las otras colonias extranjeras de América cuando éste escaseaba o produciéndolo en sus propias haciendas, así como consumiendo bebidas alternativas como el aguardiente y otras de origen prehispánico como el pulque, la chicha, etc.

A fines del siglo XIX el panorama vitivinícola americano era de naturaleza tal que José Martí se enorgullecerá afirmando: "Nuestra América, apenas lo quiera, producirá buenos vinos. Por qué los californianos no son mejores, es difícil de explicar; paradoja parece, pero es cierto; los productos tienen las condiciones del hombre que nace en la tierra en que aquéllos se crían: y el hombre, en pago, tiene las condiciones de los productos entre los cuales nace, y de los cuales se nutre. Para vida buena, espíritu caliente y sol brillante. Casi no hay país de Hispanoamérica que no esté poniendo especial atención al cultivo de la vid. Chile y Perú dan vinos, ya no malos; de la frontera del norte, van a México unos vinillos suaves y rojizos que auguran una excelente industria. Guatemala se enorgullece con razón de

sus uvas de Salamá, que parecen ciruelas de las famosas de Fontainebleau. Montevideo tiene comarcas enteras, plantadas de cepas. En Buenos Aires, allá en los confines de Bolivia, ya hemos dicho en *La América* que cunde la afición al cultivo de la vid... Y no haya miedo en emprender en América este cultivo. Su uso está ya bastante generalizado en nuestros países para que no esté asegurado el consumo de cuantos vinos produzcamos, apenas comencemos a prepararlos bien. Hay que educar la uva, y que aprender a hacer vinos cortesés y ligeros" (*La América*, Nueva York, septiembre de 1883).

Fue esta importancia del vino en sí mismo, y que brevemente queda reseñada en las páginas anteriores, la que condujo a la Asociación Española de Americanistas a planificar la celebración a fines del año 2001 de un simposio sobre el tema "El Jerez en la Historia de España y América", tema central que al poco tiempo se decidió ampliar incluyendo el estudio de los otros vinos peninsulares, así como el de las llamadas "bebidas espirituosas", cuyo análisis podría darnos una visión mucho más completa respecto de unos productos (y de las prácticas socio-culturales a ellos asociadas) que han tenido y tienen tan transcendental presencia en la economía y la sociedad hispana y americana. "El vino de Jerez (y otras bebidas espirituosas) en la Historia de España y América" fue, pues, el título definitivo del simposio. Y ninguna sede mejor para este encuentro que la "Muy Noble y Muy Leal" ciudad andaluza, española y universal de Jerez de la Frontera. Una población de gran importancia histórica, que ha sido anfitriona de reyes, y en cuyo escudo figuran unas "azules olas del mar" que nos evocan a ese océano próximo que unió en épocas pasadas a la Península con sus posesiones ultramarinas americanas y que hoy en día sirven para demostrar los lazos fraternales de la capital jerezana con nuestros hermanos hispanoamericanos.

Una ciudad que ha dado nombre a uno de los vinos más universalmente reconocidos y de más personalidad: el vino apellidado *Jerez*, que ya desde el horizonte fenicio ha sido objeto y sujeto cultural para la tierra que le da el nombre y el ser, hasta tal punto que a través de su dilatada trayectoria histórica y haciendo gala de una capacidad de adaptación extraordinaria, ha ido creando una serie de variadas pautas y patrones culturales, cuyo *poso* aún permanece hoy en día. El *Jerez*, pues, como protagonista de grandes acontecimientos y pequeñas cotidianidades, de buenos y de malos años, de risas y de llantos, actuando como nutriente, pero también con un significativo valor terapéutico de excipiente, desinfectante y preventivo para astenias y epidemias; aunque curiosamente y como característica de todas las culturas que lo acrisolaron, la recomendación y práctica de prudencia *mesura* en su consumo: *porque no disfruta el paladar con el exceso sino en la medida, no pidas para beber cuba, sino cata.*

Estas y otras facetas del vino de *Jerez* no se limitaron a permanecer en el solar andaluz que lo vio nacer, sino que ya en el siglo XVI se atrevieron a dar el "salto oceánico", pasando del Viejo al Nuevo Mundo y convirtiéndose en un integrante más de las raíces culturales peninsulares, aunque a

veces en las nuevas tierras su consumo primase sobre su cultivo, el cual iba a tropezar con problemas climatológicos, laborales, fiscales e incluso competenciales, recordando todo ello ciertas coyunturas similares a otras de nuestros días.

En esta perspectiva general se insertan los diversos estudios incluidos en el presente libro, que recoge la mayor parte de las ponencias presentadas en el simposio celebrado en el Alcázar de Jerez en noviembre de 2001: desde los importantes conocimientos agronómicos del gaditano Columella, muchos de los cuales aún siguen vigentes, hasta la difícil andadura del *Jerez* en el Nuevo Continente, con sus problemas comerciales, fiscales, climatológicos y de adaptación, pasando por la competencia que el vino malagueño le supuso en el mercado inglés durante los siglos XVIII y XIX, justamente una de las épocas esplendorosas de las bodegas jerezanas, cuyas construcciones se convertirían a la vez en una significativa muestra de la que más tarde se denominaría *arquitectura industrial*. La similitud de muchos de estos aspectos con la problemática actual se deja percibir con toda claridad. Precisamente para poner de manifiesto esa interrelación, se ha incluido el estudio de actuales avances técnicos, que sin perder su calidad tradicional, han servido para modernizar no solo el propio vino de *Jerez*, sino también algo que no queríamos ni podríamos olvidar: su madre, la viña. Testigos fehacientes de toda esta larga historia, la numerosa documentación guardada en los respectivos y variados archivos, cuya enumeración y somera descripción, presentarían una utilidad fuera de toda duda.

Este conjunto de estudios vendría a complementar el perfil de *vino generoso*, objeto de original y larga crianza, crisol de culturas, que nuestro protagonista jerezano ha mantenido a lo largo de los tiempos y cuyos aromas y calidades han sido reconocidos mundialmente, hasta tal punto que *una copa de Jerez* ha servido en muchas ocasiones como referente andaluz e incluso español. Combinación de peculiaridades abocetadas con exquisito afán en la que fue conferencia inaugural del simposio y que abre también el presente libro.

Se puede decir que el conjunto de estudios sobre el *Jerez* aquí incluidos, tiene un cierto carácter de muestreo sobre una temática tan rica como desconocida y, por tanto, fascinante, y que por sí sola se nos aparece como una significativa fuente a estudiar, para un mayor y mejor conocimiento histórico-cultural de la tierra en la que se inserta. Porque no podemos olvidar que el *Jerez* es un ser un ser vivo, terriblemente inquieto, polifacético y con una muy larga andadura histórica, sensible por tanto a desenfoces y, lo más grave de todo, a generalizaciones, muchas veces tan injustas como inexactas, que inciden directa y negativamente en la inmisericorde batalla de la competitividad, en la cual se encuentra actualmente inmerso. Creemos que sólo desde un conocimiento riguroso y fundamentado, lejos de prepotentes pedanterías y populismos trasnochados, se podrá debatir con conocimiento de causa, sobre sus muchos significados, en cualquier tipo de foro. Ahora que tanto se habla de la praxis, de la utilidad a corto plazo, cabe recordar que también la historia puede tener utilidad inmediata, por ejemplo y en nuestro caso, puede darnos un fundamentado conocimiento -desentrañar las raíces- de un fruto de la tierra primordial en todo el occidente andaluz, redundando en su

más idónea promoción, lo que en último caso quiere decir también economía: la historia sirve y sirve pronto, bien y lealmente.

Los "otros vinos" peninsulares están representados por los caldos malagueños, castellanos y canarios, sin olvidarnos de los procedentes del Aljarafe sevillano y los oriundos del Condado onubense, todos los cuales fueron objeto de un muy intenso tráfico trasatlántico. Mención especial merecen, por su importancia en la América colonial, el pulque y el aguardiente de caña -que por ese motivo ambos gozan de sendos apartados propios-, al igual que debemos destacar el conocimiento que las culturas indígenas americanas tenían de toda una extensa gama de bebidas. Un caso singular fue el de los "vinos" de Filipinas, que estrictamente no eran tales vinos, sino licores; así como ya en el siglo XX otros licores como el "Chartreuse", exportado a América con gran éxito.

Dice el viejo refrán castellano que "el vino, para que de verdad sepa a vino, hay que beberlo al lado de un amigo". A estos amigos que hemos encontrado en Jerez de la Frontera, y que nos han ayudado a la celebración de este simposio y a la posterior publicación de las actas, son a los que deseamos dar nuestras más sinceras gracias. A Dorí Romero Amaral, responsable del Servicio de Publicaciones del Ayuntamiento de Jerez, a cuyo cargo ha quedado la magnífica edición técnica de este libro. A Milagros Abad, directora del palacio de Villavicencio, la hermosa sede que albergó durante tres días las distintas sesiones científicas. A la Universidad de Cádiz y a su vicerrector de Extensión Universitaria por su contribución económica. Al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen por su apoyo, así como a su director general, Cesar Saldaña, quien dictó la conferencia inaugural del simposio, y a Santiago Lledó, jefe de promoción del citado Consejo, por sus múltiples gestiones y por habernos brindado una inolvidable "cata" como colofón del simposio. A Mauricio González Gordon y López de Carriosa, vicepresidente de González Byass, por su generosidad al ofrecer las bodegas de tan prestigiosa marca para una visita de todos los asistentes.

Los inevitables cambios políticos hacen que debamos duplicar nuestro agradecimiento a todos aquellos gestores municipales que ayer y hoy contribuyeron tanto a la celebración del simposio como a la publicación de las ponencias presentadas. Por ello, expresamos nuestro profundo reconocimiento a Ma Ángeles Gómez Bernal, delegada de Educación y Cultura del Ayuntamiento de Jerez en noviembre de 2001, sin cuya excepcional acogida a nuestra propuesta difícilmente hubiera sido posible ese encuentro. Por el mismo motivo extendemos nuestro agradecimiento a Marina de Troya, actual delegada de Cultura, quien desde el primer momento asumió la "herencia" recibida y comprendió la importancia de la edición de un libro que, al margen de su estricto y variado contenido científico, en gran medida es también un canto a Jerez y al *Jerez*, y cuya difusión internacional contribuirá a conocer más, si cabe, una ciudad y un vino ya de por sí universales.

Gracias también a Pedro Pacheco, alcalde de Jerez en 2001, que como máxima autoridad municipal mostró su entusiasta apoyo y nos distinguió con su presencia en el simposio. E igualmente gracias a la actual alcaldesa, W José García-Pelayo Jurado, porque nos consta que también ella ha sido sensible a nuestra iniciativa.

Por último, deseamos expresar un reconocimiento especial a los autores de los trabajos aquí incluidos y a todos los participantes en aquel simposio de la Asociación Española de Americanistas, que una vez más da prueba de su vitalidad y empeño en promover actividades científicas que redunden en beneficio del americanismo español y, por ende, de la cultura universal.

Ma del Carmen Borrego Plá
Universidad de Sevilla

Antonio Gutiérrez Escudero
Escuela de Estudios Hispano-Americanos
CSIC, Sevilla