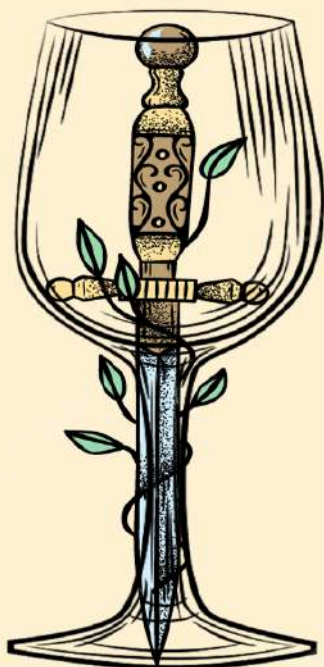


RECURSOS ENOLÓGICOS



SERGIO JOSE CARMONA CAMACHO
PABLO GONZÁLEZ RAMOS
PABLO GUISSADO TEJADA

ÍNDICE:

CONTEXTO HISTÓRICO	4
Época Antigua	6
Época Islámica:	6
Reconquista Cristiana:	6
Siglos XV y XVI:	6
Siglos XVII y XVIII:	6
Siglo XIX:	6
Siglo XX:	7
BODEGAS:	8
Bodega Osborne, S.A (C. los Moros, 7, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	8
BODEGAS OBREGÓN (C. Zarza, 51, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	9
BODEGAS CABALLERO (Calle San Francisco, 32 El Puerto de Santa María, Cádiz)	10
Bodegas Emilio Lustau, S.A (C. Arcos, 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz)	11
Bodega Gutierrez Colosía Molleda (Av. de la Bajamar, 40, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	12
APARTADO DE BODEGAS QUE ESTÁN CERRANDO O ESTÁN CERRADAS	14
Bodegas 501 (C. Valdés, 9, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	14
Bodega Juan C. Grant, S.L (C. Bolos, 1, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	16
Bodegas Fernando A. de Terry (C. de los Toneleros, 1, 11500 El Puerto de Santa María, Cádiz)	17
Bodega Miguel M. Gómez, S.A. (La Ina, Km 14, 5, 11595, Cádiz)	18
DESTILERIAS:	19
Rives Pitman (C/ Aurora 4, El Puerto de Santa María . 11500 Cádiz)	19
Cacao Pico (C. Cielos, 22, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	20
CASAS VIÑA	20
El Limbo y Santa Ana (Diseminado Santa Ana, 1, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	20
La Tula (Camino de Aranibar s/n, El Puerto de Santa María, Cádiz)	22

Las Tablillas (Diseminado Pago N Sra Carmen, 4, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz) 23	
La Espartera (Casa de Espartero, Diseminado la Pintada, 1, 11500 El Puerto de Sta María, Cádiz)	24
Majuelo Laffitte	26
María Manuela	26
Barceló	27
Boulet	27
Nuestra Señora del Carmen	28
Pineda	28
Aranibar	29
Campbell o María Luisa	30
La Casa Pintada	30
Belludo Bajo	31
El Carmen / Bendita Locura	31
La Felipona	33
La Palma	33
María-Dolores	34
La Rosa (Casa de Rosa, Diseminado la Rosa, 1, 11500, Cádiz)	34
Elementos para la elaboración de los vinos del marco de Jerez.	35
El clima:	35
El suelo:	36
Los tipos de uva:	36
El ciclo de plantación:	37
Plantación de portainjerto:	37
Injertado:	38
Desarrollado de la planta:	38
El ciclo anual de una planta adulta:	38

CONTEXTO HISTÓRICO

España es uno de los países de Europa occidental que cuenta con mayor tradición vitivinícola, tradición y estilos aportados por las diferentes invasiones y pueblos llegados a la península Ibérica. La gran variedad de suelos y climas ha incentivado una extensa gama de vinos, cada uno de ellos marcado con una personalidad distinta. El esmerado cultivo de las viñas, su adaptación a las condiciones de tierras y climas, junto a una cuidadosa elaboración, han permitido que los vinos españoles alcancen una merecida fama internacional. Todas esas circunstancias determinaron en su día la necesidad de reglamentar estos vinos con Denominaciones de Origen para protegerlos, regular su producción y garantizar su calidad en todas sus fases.

Para que un vino sea amparado por una DO es necesario que haya sido producido, elaborado y embotellado en la zona de producción y crianza establecida por la denominación. Los reglamentos de cada DO establecen los tipos de cepas que pueden cultivarse en cada una de ellas, las formas más adecuadas de poda, los límites de producción de cada variedad, etc.; en definitiva, reglamentan el cultivo, la elaboración y crianza de los vinos. Aunque en muchos casos la calidad no está ligada a una DO. Tras la adhesión de nuestro país a la Unión Europea, los vinos españoles son más reconocidos por la normativa comunitaria como Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD).

Los tipos de cepas, estilos de crianza y tipicidades particulares de muchas zonas hacen de España un mosaico vinícola difícil de encontrar en otro lugar del mundo.

Las nuevas plantaciones de variedades europeas (foráneas) se han ido adaptando en los diferentes microclimas de las DO y zonas vinícolas, hecho que ha enriquecido algunos vinos españoles. Sin embargo, como en todos los casos elaborados con variedades europeas, los hay buenos, mediocres y muy regulares. El hecho de que un vino exponga el nombre de una uva “foránea” en la etiqueta no significa que el vino sea de más calidad.

La tendencia hacia las variedades foráneas es en parte efímera, ya que el futuro del vino siempre se centra en la calidad y la producción de vinos de finca y “pago”. Estos vinos están ganando cada vez más presencia en el mercado, a menudo en reconocimiento y agradecimiento a la necesidad que tienen las grandes marcas y empresas del sector. En España la clasificación de los vinos es la siguiente:

DO. Denominación de Origen.

DOC. Denominación de Origen Calificada.

DOP. Denominación de Origen Provisional.

DE. Denominación Específica.

DEP. Denominación Específica Provisional.

Vinos de la Tierra

Vinos de Mesa. Vinos comunes

Los tipos de vinos según tengan crianza o no son los siguientes:

Vinos nuevos: Son aquellos que llegan al mercado antes de Navidad, incluyendo blancos, rosados y tintos (estos últimos son elaborados principalmente mediante maceración carbónica).

Vinos jóvenes: Son los blancos, rosados y tintos que salen al mercado de cara a la primavera (febrero-marzo) y tienen una longevidad de un año en la mayoría de los casos.

Vinos de crianza: Son aquellos que tienen un envejecimiento de, al menos, 24 meses.

Reserva: Son aquellos cuya elaboración demanda un periodo de, al menos, 3 años.

Gran Reserva: Cuentan con una maduración mínima de 60 meses, 18 de los cuales, se pasan envejeciendo en barrica.

En Andalucía existen cuatro importantes DO productoras de los grandes vinos generosos, tanto de crianza oxidativa como de crianza “bajo velo”. Vinos dulces y secos con sus estilos intermedios, han sido los representantes de los vinos españoles entre los grandes (sobre todo Jerez). Los grandes de Jerez y Montilla-Moriles, junto con los de otras zonas, están surgiendo de un letargo injusto, especialmente en el apartado de “vinos de postre” en las cartas de los restaurantes. Andalucía es la principal productora de este tipo de vinos, tanto por tradición como por climatología y suelos, pero estas DO están elaborando nuevos vinos, principalmente vinos blancos jóvenes, frescos y agradables para consumir en el año a partir de las variedades clásicas de las distintas zonas. Diferentes fenómenos vinícolas están consiguiendo el resurgimiento de nuevos vinos andaluces. La mayoría de vinos sin DO aparecen como “vino de la tierra” o “vino de mesa”. Son vinos tintos y blancos que parten de variedades españolas en mezcla con variedades foráneas europeas. Estos nuevos vinos se elaboran en la zona de Arcos de la Frontera, Ronda, Baza y las Alpujarras de Granada y Almería.

Jerez de la Frontera, ubicada en el corazón de la región que ha otorgado renombre a los mundialmente famosos vinos de Jerez, tiene sus raíces en la legendaria Xera de los fenicios en el siglo IV a.C; una “ciudad cerca de las míticas columnas de Hércules”. Los vinos de Jerez se remontan a la antigüedad, como supo describir el poeta Marcial (40-104 d.C.), en sus famosos *Epigramas*. El llamado triángulo está limitado en sus extremos por

Trebujena, Sanlúcar y Chiclana, quedando Jerez y El Puerto en el centro aproximadamente. Con su costa bañada por el océano Atlántico y entre los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extienden 23000 ha de viñedos, que peinan terrenos ondulados de marca caliza blanca.

El clima meridional se compensa con las influencias atlánticas, proporcionando veranos e inviernos suaves; la proximidad al mar proporciona una humedad alta, con precipitaciones anuales apreciables que contrasta con una notable insolación. En esta DO se elaboran los clásicos vinos generosos y encabezados como: manzanillas o finos (vinos blancos y secos con denominación de origen propia, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levadura llamada velo de flor) amontillados (es un vino generoso que puede alcanzar hasta los 20 grados de alcohol, lo que hace especial a este vino es su doble proceso de fermentación: una crianza biológica y otra oxidativa), palo cortado (vino de Jerez de crianza oxidativa que se caracteriza por su figura y elegancia en nariz, parecido al de los amontillado), olorosos (tipo de vino fortificado que se produce principalmente en la región de Jerez, se caracteriza por ser seco, oscuro y tener un alto contenido alcohólico), creams (vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de vinos secos de crianza oxidativa, endulzado por lo general con vino Pedro Ximénez) Pedro Ximénez (vino dulce procedente de la uva Pedro Ximénez o Ximen que somete a un proceso de secado natural al Sol llamado pasificación y que convierte a la uva fresca en pasas), moscatel (tipo de vino de Jerez monovarietal en el que predomina las notas afrutadas típicas de este tipo de uva, se sitúan cerca de la playa en terrenos arenosos y con una gran influencia del mar). El sistema utilizado para criar los vinos es el llamado de “criaderas” y “soleras”. Los nuevos vinos de Jerez son los blancos jóvenes y afrutados, elaborados a partir de la variedad Palomino principalmente. Son vinos frescos y afrutados para consumir en el año.

La historia del vino en El Puerto de Santa María, Cádiz, hunde sus raíces en la antigüedad. Su evolución se ha dado distintas etapas:

Época Antigua: La producción de vino en la comarca de El Puerto de Santa María se remonta a la época de los fenicios, quienes establecieron colonias comerciales en la zona hacia el siglo VIII a.C. Los fenicios fueron pioneros en introducir la vid y la viticultura en la zona. Posteriormente, los romanos continuaron esta tradición y desarrollaron la producción de vino en la región.

Época Islámica: Durante la ocupación islámica de la Península Ibérica, la producción de vino continuó, aunque hubo restricciones impuestas por la ley islámica que prohibía el consumo de alcohol. Sin embargo, la vid se cuida y se utilizaba principalmente para la producción de pasas y vinagre.

Reconquista Cristiana: Con la reconquista cristiana de la región a partir del siglo XIII, se levantaron las restricciones musulmanas al vino y la producción y el comercio del vino volvieron a florecer. Los monasterios y bodegas se convirtieron en importantes centros de producción de vino.

Siglos XV y XVI: Durante la Edad Media y el Renacimiento, El Puerto de Santa María se convirtió en uno de los principales puertos de exportación de vino de España hacia Inglaterra y los Países Bajos. Los vinos de Jerez, incluido el famoso Jerez (Sherry), se exportaban a gran escala.

Siglos XVII y XVIII: En estos siglos, la industria del vino experimentó un auge en la región, con la construcción de numerosas bodegas y la expansión de la viticultura. El vino de Jerez se volvió muy popular en toda Europa y se convirtió en un producto de exportación importante.

Siglo XIX: Durante el siglo XIX, la filoxera, una plaga que afectó a las viñas de Europa, causó estragos en la industria vinícola de El Puerto de Santa María y la región en general. Está considerada como la plaga más devastadora en la historia de la viticultura mundial, que provocó el fin del cultivo tradicional de la vid en europea. Más de cinco millones de hectáreas de viñedo tuvieron que ser arrancadas en el continente entre 1870 y 1930. Al parecer, su entrada en la Península Ibérica tuvo lugar durante los años 1870 por tres focos muy alejados entre sí: Oporto, Málaga y Girona. Los dos primeros fueron provocados por la importación de pies americanos. El tercero se produjo por la invasión natural desde Francia a través del Rosselló y los Pirineos Orientales. Al contrario que en Francia, donde la filoxera en sólo dos décadas se extendió por todo el país, en la Península tardó medio siglo en llegar al corazón de La Mancha. Sin embargo, se recuperó con el tiempo mediante la introducción de técnicas de injerto y variedades de uva resistentes a la filoxera (insecto de origen americano que se alimenta de las raíces y las hojas de la vid).

Siglo XX: El vino de Jerez y El Puerto de Santa María continuó siendo apreciado a nivel internacional, y las bodegas de la región desarrollaron una reputación sólida. La denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry se estableció en 1935 para proteger y regular la producción de estos vinos.

En conclusión, El Puerto de Santa María, Cádiz, ha desempeñado un papel fundamental en la historia del vino en España y Europa. Su tradición vitivinícola se ha mantenido durante miles de años y ha contribuido a la reputación de los vinos de Jerez en todo el mundo.

En el Puerto de Santa María se ubican un gran número de bodegas, casas viñas y varias destilerías. Las cuales son:

BODEGAS:

Bodegas Osborne, S.A. Bodegas 501, S.A. Luis Caballero, S.A. Bodegas Emilio Lustau, S.A. Gutierrez Colosia Molleda. Bodegas Fernando A. de Terry (Grupo Domecq). Juan C. Grant, S.L. Bodegas Obregón, S.L. Miguel M. Gómez, S.A.

DESTILERÍA:

Rives Pitman y Cacao Pico.

CASAS VIÑAS:

Limbo y Santa Ana, La Tula, Las Tablillas, La Espartera, Majuelo Laffitte, María Manuela, Barceló, Boulet, Nuestra Señora del Carmen, Pineda, Aranibar, Campbell o María Luisa, La Casa Pintada, Belludo Bajo, El Carmen / Bendita Locura, La Felipona, La Palma, María-Dolores y La Rosa.

BODEGAS:

Bodega Osborne, S.A

La Bodega Osborne tiene una larga historia que se remonta a 1772, cuando Thomas Osborne Mann fundó la empresa en Cádiz. Sin embargo, la bodega en El Puerto de Santa María se estableció posteriormente y se ha convertido en una de las ubicaciones más icónicas de la marca.

Una de las características más reconocibles de la Bodega Osborne es el famoso "Toro de Osborne". Este gigantesco símbolo publicitario de un toro negro, con el logotipo

de Osborne, se ha convertido en un ícono de la carretera española y en un emblema de la cultura española. Aunque inicialmente fue un anuncio de brandy, el Toro de Osborne también ha llegado a representar la marca de vinos de Jerez.

La Bodega Osborne en El Puerto de Santa María ofrece visitas guiadas a los visitantes que desean explorar su historia y aprender sobre el proceso de elaboración de vinos de Jerez. Estas visitas suelen incluir recorridos por las bodegas, catas de vino y la oportunidad de conocer más sobre la cultura del vino en la región.



Fig 1. Foto realizada por Pablo González Ramos

Osborne es conocida por producir una variedad de vinos de Jerez de alta calidad, incluyendo: Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez. Estos vinos son apreciados en todo el mundo por su sabor único y sus métodos de elaboración tradicionales, como el sistema de criaderas y soleras.

A pesar de su rica tradición enológica, Osborne también ha abrazado la innovación en la producción de vinos. Han trabajado en la mejora de las técnicas de elaboración y en la conservación de las variedades de uva autóctonas, contribuyendo así a la preservación de la herencia vitivinícola de la región.

Elabora y comercializa los brandies Carlos I, Felipe II, 103, Veterano, Magno, Carlos III y Conde de Osborne. Así mismo, comercializa un derivado del brandy llamado Ponche Santa María. También elabora y comercializa las marcas de ginebra Ampersand, Nordés Gin y Gin Gold 999. Además están entre sus marcas el conocido Anís del Mono y los licores Xantiamen.

Así mismo, la distribución exclusiva en España del ron venezolano Santa Teresa, de la ginebra Brockmans, entre otras marcas, han sido confiadas al Grupo Osborne.



BODEGAS OBREGÓN

La empresa Bodegas Obregón, S.L., fue fundada en 1935 por D. José Luis González Obregón (El Puerto de Santa María, 1905-1995). Está inscrita desde entonces en el Consejo Regulador del Vino y sus caldos gozan de la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry.

D. José Luis González Obregón fue uno de los grandes expertos en vinos y brandies de Jerez con que afortunadamente ha contado la vinatería de la zona. Comenzó su actividad bodeguera muy joven, pasó por diferentes puestos y llegó a ser capataz

general de la empresa Hijos de Jiménez Varela, S.A., cuyo prestigio por la calidad de sus caldos se debió en parte a sus buenos oficios y profundo conocimiento de la vitivinicultura.

En 1935, D. José Luis González Obregón inició su actividad empresarial. Montó una primera bodega en la calle Ricardo Alcón, 8, y poco después, otra en la calle Zarza. Años más tarde amplió su negocio con otras bodegas en calle Arenas y Santa Fe. En esta última continúan actualmente las principales instalaciones de la empresa y la mayor parte de sus criaderas y soleras de vinos y brandies.



Fig 3. Foto realizada por Pablo González Ramos

Desde sus inicios y durante muchos años, la actividad de Bodegas Obregón, S.L. Fue la de almacenista, esto es, la crianza y el envejecimiento de sus vinos para su venta en bodegas exportadoras.

Con el paso del tiempo, D. José Luis González Obregón amplió la actividad de su empresa y se dedicó al embotellamiento de sus propias marcas de vinos, brandies y

licores, así como a la venta de vinos en rama en varios bodegones y tabernas de su propiedad.

Actualmente, Bodegas Obregón, S.L. es una empresa que desarrolla diversas actividades vinícolas: produce vinos con su propia marca envejece vinos para su venta a otras empresas bodegueras y mantiene abiertas dos singulares bodegas en El Puerto de Santa María: Taberna La Draga (ubicada en plaza de Bizcocheros) y Bodegón de Obregón (situada en la calle Zarza), siendo esta última la más la más antigua y una de las más peculiares tabernas de la ciudad.

BODEGAS CABALLERO



Bodegas Caballero se encuentra en la localidad gaditana de El Puerto de Santa María, es una empresa familiar fundada en 1830, radicada en España y con amplia presencia en mercados internacionales. Se dedican a la elaboración y comercialización de Bebidas Espirituosas y Vinos de máxima calidad, con una fuerte vinculación a los vinos de la DO Jerez-Xerez-Sherry.

Actualmente Bodegas Caballero está presente en más de 50 países, con 125 empleados, generando una facturación superior a 53 millones de euros. Una Compañía que busca crecer a través de la Innovación, de alianzas estratégicas y de nuevas adquisiciones.

La misión y valores de Bodegas Caballero es contribuir a la satisfacción de los consumidores de bebidas espirituosas y vinos, poniendo a su disposición productos de máxima calidad, para su disfrute en un ambiente de alegría, convivencia y cordialidad, gestionando para crear valor para la Compañía y la Sociedad.

Bodegas Emilio Lustau, S.A

La historia de Bodegas Emilio Lustau se remonta a 1896 cuando Don José Ruiz-Berdejo y Vey, un emprendedor y enólogo, fundó la bodega en Jerez de la Frontera. La bodega se especializa en la producción de vinos de Jerez de alta calidad, incluyendo Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream, Pedro Ximénez y Moscatel.

Aunque la bodega tiene su sede principal en Jerez de la Frontera, también cuenta con instalaciones en El Puerto de Santa María, lo que le permite aprovechar las condiciones climáticas y geológicas particulares de la región para la crianza de sus vinos.

Emilio Lustau es conocida por su amplia gama de vinos de Jerez, que abarcan desde los secos y elegantes como el Fino y el Manzanilla, hasta los más complejos y envejecidos como el Oloroso y el Pedro Ximénez. Estos vinos son altamente apreciados por su calidad y sabor distintivo.

La bodega utiliza el sistema tradicional de criaderas y soleras para la crianza de sus vinos, lo que implica una mezcla y envejecimiento gradual de diferentes añadas de vino. Esto aporta complejidad y consistencia a sus productos.

Ofrece visitas guiadas a sus instalaciones donde los visitantes pueden aprender sobre el proceso de elaboración de sus vinos, recorrer las bodegas y participar en catas de vinos de Jerez. Es una oportunidad para conocer la tradición y la artesanía detrás de sus productos.



Fig 5. Foto realizada por Sergio Jose Carmona Camacho

A lo largo de los años, los vinos de Emilio Lustau han recibido numerosos premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional, lo que destaca su calidad y excelencia en la industria del vino.

En el año 1990 el destino de Bodegas Lustau cambió al pasar a manos de la conocida compañía Luis Caballero, productora de bebidas espirituosas; bajo la dirección de Luis Caballero Florido. Este hecho supuso un considerable respaldo financiero y la posibilidad de desarrollo y expansión para Lustau.

Bodega Gutierrez Colosía Molleda

Bodegas Gutiérrez Colosía es una bodega histórica ubicada en El Puerto de Santa María, Cádiz. Fundada en 1838 por José Gutiérrez Dosal, la bodega se ha destacado por su tradición vitivinícola y la producción de una amplia variedad de vinos y productos relacionados.



Bodegas Gutiérrez Colosía cuenta con una historia que se extiende por más de 180 años. Durante este tiempo, ha mantenido su compromiso con la elaboración de vinos de alta calidad, convirtiéndose en referencia en la ciudad de Jerez.

La bodega se encuentra en la ribera del río Guadalete, lo que le proporciona un entorno único para la crianza de sus vinos de Jerez. La cercanía al mar y las condiciones climáticas locales influyen en el proceso de

envejecimiento de sus vinos.

Gutiérrez Colosía es conocida por producir una amplia gama de vinos de Jerez, incluyendo Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream, Pedro Ximénez y Moscatel. Estos vinos son el resultado de técnicas tradicionales de vinificación y crianza, y a menudo son galardonados por su calidad.



Al igual que otras bodegas de la región, Gutiérrez Colosía utiliza el sistema de criaderas y soleras para envejecer sus vinos. Este método implica una mezcla gradual de vinos de diferentes edades, lo que proporciona complejidad característica a sus productos.

La bodega ofrece visitas guiadas a sus instalaciones, donde los visitantes pueden

aprender sobre el proceso de elaboración de los vinos de Jerez, recorrer las bodegas y participar en catas de vinos. También se pueden encontrar actividades relacionadas con la cultura del vino y la gastronomía.

Gutiérrez Colosía ha estado involucrado en la promoción de la cultura del vino en la región y ha participado en eventos y actividades relacionadas con la enología y la tradición vinícola de la zona.

A lo largo de los años, los vinos de Gutiérrez Colosía han sido reconocidos en concursos y competencias de vinos por su calidad y sabor distintivo. Un ejemplo de esto es el Oloroso que el equipo de Países Bajos maridó con Mollejas con anguila y wasabi "Vigor" y terminó siendo galardonado en la X Copa Jerez.

Esta bodega pasó antes por muchas manos hasta que el bisabuelo de Juan Carlos en el siglo XX compró la bodega. Ellos son la cuarta generación de la bodega Gutierrez Colosía. La bodega está en la zona campo de guía, enfrente se sitúa el río Guadalete. Esto aporta una humedad y frescura necesaria para la crianza y el envejecimiento de los vinos, tanto para los vinos como para la conservación de la bota.

Las botas son de roble americano, todo el marco tiene el mismo roble. Las que podemos encontrar allí concretamente tienen entre 50 y 100 años. Esta bodega tiene una altura de unos 13 metros, posee techos a dos aguas y los arcos característicos de las bodegas del marco de Jerez (naves catedrales)

Durante todo el año esta bodega tiene entre el 80% y 100% de la humedad necesaria, por lo que la temperatura que se mantiene aquí es de 23/24°C.

A día de hoy, es la única bodega de El Puerto que está enfrente de la ribera y que se vale de la humedad que le ofrece para aclimatar el establecimiento.

El sistema de soleras y criaderas se sigue desde finales del siglo XVIII y principios del XIX.

En el marco de Jerez, un @ son 16,66 litros de vino. Allí se nos muestra una bota que posee 30 @. No hay máximo de @ en una bota. Los tipos de uva que hay en el marco de zona de interior: la uva palomino de tierras albarizas (con esta se hace el



Fig 8. Foto Realizada por Pablo Gonzalez Ramos

fino, el amontillado y el oloroso) la uva moscatel y la uva Pedro Ximénez.

Gutierrez Colosía se autodefine como una bodega familiar que se puede encontrar en sitios gourmet. Del 100% de su producción, un 40% es nacional y un 60% exporta fuera del país.

APARTADO DE BODEGAS QUE ESTÁN CERRANDO O ESTÁN CERRADAS

Bodegas 501

Esta antigua bodega de El Puerto de Santa María fue fundada en el año 1783. En 1875, Alfonso XII le otorgó el título de Proveedor de la Casa Real.

Su producción se exporta a más de 15 países, siendo su Brandy de Jerez 501 uno de los que más se consumen en España.

Diez años después de abandonar su actividad elaboradora, los cascos bodegueros y las marcas de la inactiva Bodegas 501, actualmente reconvertida en distribuidora, en El Puerto de Santa María saldrán a subasta, según anunció la Agencia Tributaria.



Fig 9. Foto realizada por Pablo Guisado Tejada

Sus orígenes se remontan a 1783, convirtiéndose en una de las sagas familiares más relevantes del marco de Jerez, merecedora del título de Proveedores de la Casa Real, otorgada por Alfonso XII. Ofrece interesantes visitas a sus bodegas, entre ellas y en el periodo estival, unas visitas nocturnas, iluminando la bodega con candiles, siguiendo la antigua usanza.

La Distribuidora 501 se define en su página web como una empresa joven, pero con un equipo directivo y comercial que posee amplia experiencia en la distribución de productos de gran consumo. Trabajan tanto con sus propias marcas como con marcas de la distribución, se caracteriza porque sus productos (en función del mercado) se adaptan en el diseño, presentación, sabor... Están presentes en las principales cadenas de supermercados e hipermercados nacionales e internacionales. (2018, Distribuidora 501)

En 2006, las Bodegas 501 de El Puerto y Bodegas Rioja Santiago de Haro firmaron un acuerdo en el que comercializaban de forma recíproca su catálogo con el objetivo de aumentar el volumen de ventas de ambas bodegas. La compañía llegó a crecer tanto gracias a esto que se le dio el nombre “La Rotonda 501” a una rotonda de la ciudad.

En 2009 llega el acuerdo con el Grupo Osborne, en el que este último se encargaría de producir la gama de brandis 501 (Solera, Grana y Oro) con destino al mercado nacional durante los primeros tres años.

En 2017, salió la noticia de que la empresa tenía una gran deuda con Hacienda. A raíz de esto en 2019, los casos bodegueros y las marcas de Bodegas 501 se pusieron en subasta por 15 millones de euros. El “Diario de Jerez” publicó que esta deuda se debía a un supuesto fraude en el pago de los impuestos del alcohol.

Bodega Juan C. Grant, S.L



Es conocida popularmente como Bodegas Las 7 Esquinas. Remonta sus orígenes al año 1841, siendo su fundador D. Edmundo Grant Falconell.

Amparada por el Consejo Regulador de la denominación de origen Jerez/ Xeres/ Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, la bodega realiza su labor comercial mediante la venta de sus vinos en el despacho situado dentro de la propia bodega, donde pueden adquirir su vino Fino, así como Oloroso, Amontillado, Moscatel, Pedro Ximenez, y Cream.

Pablo González

El sistema de crianza del vino Fino que se realiza en las Bodegas Grant es el llamado sistema de Criaderas y Soleras, el cual consiste en un envejecimiento dinámico de los vinos, donde se combinan vinos de distintas cosechas de forma organizada y equilibrada. En este sistema cada solera, es decir, la hilera de botas más cercana al suelo, dispone de un número de criaderas que son las escalas de las botas por las que corre el vino en su proceso de crianza.

Dicha crianza se realiza mediante un largo y cuidado proceso biológico activado por unas levaduras que forman el velo de flor en la superficie del vino.

Estos microorganismos vivos aíslan al vino del contacto del aire impidiendo su oxidación, y le aportan nutrientes al vino sus características de finura, ligereza y suavidad.

Bodegas Grant está presente en otros países del mundo gracias a sus distribuidores y partners comerciales.



Fig 11. Foto realizada por Sergio José Carmona Gamacho

Bodegas Fernando A. de Terry

Bodegas Fernando A. de Terry es una bodega histórica ubicada en El Puerto de Santa María, Cádiz, con una larga tradición en la producción de vinos de Jerez. A lo largo de su historia, ha sido parte del Grupo Domecq, una de las compañías vinícolas más importantes de España.



La historia de Bodegas Fernando A. de Terry se remonta a 1844, cuando fue fundada por el comerciante inglés Terry. Desde entonces, ha sido una de las bodegas más emblemáticas de la región de Jerez.

Se encuentra en El Puerto de Santa María, una ubicación estratégica en el corazón de la región vinícola de Jerez, cerca de la costa del Atlántico, lo que influye en las características únicas de sus vinos.

La bodega es conocida por su amplia gama de vinos de Jerez, que incluye variedades como Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream, Pedro Ximénez y Moscatel. Estos vinos son elaborados siguiendo métodos tradicionales y se caracterizan por su complejidad y carácter distintivo.

Emplea el sistema de criaderas y soleras para envejecer sus vinos. Este sistema permite una mezcla gradual de vinos de diferentes edades, contribuyendo a la calidad y la consistencia de sus productos.

La bodega fue parte del Grupo Domecq, una de las principales compañías vinícolas de España. La familia Domecq desempeñó un papel importante en la industria del vino de Jerez. Sin embargo, en la década de 1990, parte del grupo fue adquirido por otras empresas y, en consecuencia, algunas bodegas, incluida la de Fernando A. de Terry, pasaron a ser propiedad de otras entidades.

Bodega Miguel M. Gómez, S.A.

Aunque no hay datos físicos sobre la fundación de esta bodega, según las fuentes consultadas se trata de la segunda bodega instalada en Cádiz.

La empresa, originalmente liderada por José Esteban Gómez Peñasco, un destacado comerciante local, posiblemente fue fundada por José Esteban Gómez y Gómez, oriundo de Almendro, Huelva. La fecha de fundación se estima en 1816, tras su matrimonio con María Luisa Aramburu Fernández.

Sus actividades incluían la adquisición de vinos y mostos de bodegas en las provincias de Cádiz, Huelva y Sevilla, para luego mezclarlos y crear sus propios productos.

Este negocio era bastante popular y rentable en ese momento porque prácticamente no necesitaban invertir en el producto, redujeron los costos de producción y obtuvieron importantes ingresos por la venta de alcohol.

En 1904, la bodega Gómez sufriría un cambio importante ya que falleció la esposa de Don José y éste abandonó todos sus negocios, entregando sus empresas comerciales a sus varios hijos con todos sus derechos y obligaciones, cambiando el nombre comercial a Gómez y Compañía.

Sin embargo, cambios en la legislación del Consejo de Administración de Jerez impactaron a la empresa, llevándolos a tomar una decisión arriesgada pero necesaria:

trasladar la bodega al Puerto de Santa María mientras se instalaban nuevas instalaciones por parte de la Compañía de Cooperación de Producción de Gas de Cádiz.

Finalmente, en el Puerto de Santa María, la familia Gómez continuó con éxito su actividad bodeguera, convirtiéndose en una de las más prestigiosas durante los años del franquismo. A finales del siglo XX, la empresa adoptó el nombre "Bodegas Alameda" y dejó de producir vino, utilizando sus instalaciones para diversas celebraciones y eventos.

DESTILERIAS:

Rives

Rives es una marca española conocida por su producción de bebidas espirituosas, especialmente ginebras y licores. Rives es una empresa fundada en 1880 en El Puerto de Santa María, Cádiz, España. Durante más de un siglo, ha sido una marca líder en la producción de destilados.

Principalmente sus productos son:

Ginebras: Rives es ampliamente conocida por sus ginebras, que incluyen productos como la ginebra Rives Special Gin y Rives Pink Gin. Estas ginebras han ganado popularidad en el mercado español y también han sido reconocidas internacionales.

Licores: Rives no solo destaca por sus ginebras sino también por su amplia gama de licores, incluyendo variedades frutales y cremosas. Entre sus productos más notables se encuentran el Rives Crema Catalana y el Rives Toffee.

A lo largo de los años, Rives ha continuado innovando y lanzando nuevas variedades de productos para satisfacer la evolución de las tendencias cambiantes en el mercado de las bebidas espirituosas.

La empresa se encuentra en la región de Jerez, que es conocida por su rica tradición vinícola y de destilados en España.



Fig 13. Foto realizada por Pablo González Ramos

Ha recibido varios premios y reconocimientos en concursos de bebidas espirituosas por la calidad de sus productos, que han contribuido a consolidar su reputación de marca.

Los productos de Rives, especialmente sus ginebras, se exportan a diversos países, lo que contribuye a su presencia global.

Cacao Pico

Destilerías Pico se encuentra ubicada en la ciudad de El Puerto de Santa María, en pleno "marco de Jerez", una zona tradicionalmente conocida por sus vinos y licores. Fundada en 1824 por D. Manuel Pico, y tras tres generaciones como empresa familiar, en el año 1940 se constituyó en sociedad, adoptando el nombre de Destilerías del Cacao Pico S.A.

En 1952, la empresa pasó a manos de los hermanos Merello, quienes son los actuales propietarios. El carácter reducido y familiar de la destilería ha sido una constante a lo largo de su historia, lo cual ha permitido consolidar una clientela leal a lo largo de los años.

El producto estrella de la destilería siempre ha sido el Gran Licor de Cacao Pico, elaborado de forma totalmente artesanal utilizando granos de cacao criollos de primera calidad y especialmente aromáticos, provenientes de Venezuela y Ecuador.

Gracias a su enfoque único y artesanal, y al uso de alambiques de cobre al baño maría, han logrado desarrollar nuevos destilados premium para otras compañías.



Fig. 14. Foto realizada por Pablo González Ramos

CASAS VIÑA

El Limbo y Santa Ana

Esta finca vitivinícola/Esta casa viña/. Es una de las más extensas de la región, albergando un hermoso edificio residencial y una nave que actualmente sirve como almacén para los productos agrícolas que se procesan y se envasan por primera in situ.

Santiago Castro Ferrer, quien adquirió este vasto viñedo en 1786, lo vendió en 1793 a Cristóbal Gobantes Reynoso. Tras el fallecimiento de Gobantes sin haber liquidado el monto total, María de las Nieves Páez (viuda de Castro Ferrer) recuperó la propiedad en 1806 y en 1809 se la cedió a su cuñado José Castro Ferrer como compensación por el pago de deudas.

Se cree que el nombre de Limbo se asignó en esta época, posiblemente porque algunas de las pequeñas parcelas originales ya se conocían así debido a su ubicación remota; o bien porque entre 1793 y 1806 estuvo en disputa a quién pertenecería finalmente el viñedo; o quizás porque el término "limbo" hace referencia a las capas de la hoja de vid.

En 1882, la familia Escribano Paúl, que había adquirido la propiedad en 1856, dividió el viñedo en dos partes iguales, asignadas a los hermanos Manuel y Ana-María, denominadas El Limbo y Santa Ana, respectivamente. En 1905, Ana-María Escribano Paúl unificó ambas secciones bajo ambos nombres.

Posteriormente el viñedo perteneció sucesivamente a Carlos del Cuvillo Sancho y Manuel Sánchez Cossío.

Santiago Castro Ferrer, quien compró esta amplia viña de 94 aranzadas en 1786, vendiéndola en 1793 a Cristóbal Gobantes Reynoso. Al fallecer Gobantes sin completar el pago total del monto, María de las Nieves Páez (viuda de Castro Ferrer) reclamó y recuperó la propiedad en 1806, cediéndola en 1809 a su cuñado José Castro Ferrer como resarcimiento por sus deudas.

Se sugiere que el nombre El Limbo se adoptó durante este periodo, ya sea por lo remoto de su ubicación, por la denominación previa de algunas parcelas, por la incertidumbre de la propiedad entre 1793 y 1806, o bien por la referencia a las capas de la hoja de vid.

En 1882, tras adquirirla en 1856, la familia Escribano Paúl dividió la viña en dos partes iguales para los hermanos Manuel y Ana-María, llamadas El Limbo y Santa Ana, respectivamente.

Ana-María Escribano Paúl fusionó ambas partes y nombres en 1905.

Posteriormente, la propiedad cambió de manos sucesivamente entre Carlos del Cuvillo Sancho y Manuel Sánchez Cossío.

La Tula

La vinculación de El Puerto de Santa María con la producción vinícola a menudo se asocia, directa o indirectamente, a un viñedo o bodega, sin importar la ocupación o clase social.

Crisanto-Miguel Winthuyssen Tisio, un sacerdote, fundó este viñedo en 1752 con una herencia de sus padres, Juan-Bautista Winthuyssen Gallo y Juana-Estefanía Tisio Salas, y otro viñedo heredado de María-Teresa Trapiero en 1765. El prominente empresario José-María López Martínez, un distinguido terrateniente, bodeguero, caballero de la Real Maestranza de Caballería de Ronda y concejal del Ayuntamiento de El Puerto, adquirió la propiedad en 1820. Allí plantó nuevos viñedos y construyó una sección de la casa junto con el aljibe. Él nombró el viñedo "La Tula" en honor a su primera esposa, María Gertrudis de Salas, usando una variante abreviada de Gertrudis.



Fig 15. Foto realizada por Pablo González Ramos

Más tarde, el viñedo fue heredado por Vicente Urruela Castrisones.

Fue Crisanto Winthuyssen (presbítero) quien formó esta viña con una suerte recibida de sus padres, Juan-Bautista Winthuyssen Gallo y Juana-Estefanía Tisio Salas, en 1752, y otra de Maria-Teresa Trapiero, en 1765.

El importante empresario José-María López Martínez (gran propietario de tierras, bodeguero, comerciante así como caballero de la Real Maestranza de Caballería de Ronda y regidor del Ayuntamiento de El Puerto) la compró en 1820, la plantó de viña nueva y edificó la parte de la casa y aljibe.

Parece ser que fue López Martínez quien le dió a esta viña el nombre de La Tula (variante abreviada de Gertrudis), en memoria de su primera mujer:

María-Gertrudis de Salas. Posteriormente, la viña le llegó por vía de herencia a Vicente Urruela Castrisiones.]

Las Tablillas

Esta Casa del Viñedo y sus vecinas están ubicadas en lo que durante millones de años fue una vasta marisma. Los análisis arqueológicos en la zona han revelado la presencia de restos de nenúfares y de mamíferos acuáticos como hipopótamos. En las proximidades se encuentra la mina Pocito Chico, datada en la Edad del Bronce.

En 1742, Carlos Casares y Josefa Sánchez traspasaron este viñedo a Carlos-Francisco Ángel Natera, el cura previo, para liquidar una deuda. Posteriormente, pasó a manos de los hermanos sacerdotes Manuel-Ramón y Juan de Palma Tobón.

Antonio de Pazos adquirió la propiedad en 1786, momento desde el cual empezó a ser conocida como Las Tablas de El Puerto y, más adelante, como Las Tablillas.



Fig 16. Foto realizada por Pablo González Ramos

Se denomina así por: las franjas de tierra entre los árboles, a extensiones lisas del terreno y a parcelas de tierra de linderos laterales rectos que resultan de la división de una finca, para ser dadas en arrendamiento o a censo.

Carlos Casares y Josefa Sánchez cedieron esta viña en 1742 a Carlos-Francisco Ángel Natera (cura de la Prioral) en pago de la deuda que tenían con él. Después fueron sus propietarios, sucesivamente, los hermanos Manuel-Ramón y Juan de Palma Tobón, que también eran sacerdotes, y otras personas.

Antonio de Pazos (un importante propietario y arrendatario agrícola) la compró en el año 1786. A partir de entonces aparece nombrada como Las Tablas de El Puerto y más adelante como Las Tablillas.



por Sergio Jose

La denominación tablas se aplica:

- A fajas de tierra comprendidas entre filas de árboles,
- A extensiones lisas de terreno (como es el caso de estas viñas que limitan al sur con la marisma del Gallo, cuyo paisaje plano difiere del ondulado del otro lado de este camino del Polvorista) y

- A parcelas de tierra de linderos laterales rectos que resultan de la división de una finca, para ser dadas en arrendamiento o a censo.

La Espartera

La Espartera es el término utilizado para describir a una mujer que se especializa en la minería, la recolección o la elaboración de utensilios con esparto, una planta silvestre típica de la cultura mediterránea y que se adapta muy bien a terrenos áridos y calizos, como los de la albariza.

Esta planta era esencial para la confección de objetos domésticos e incluso prendas de vestir, con vestigios que se remontan a hace 6.000 años, y su uso perduró hasta mediados del siglo XX.

Desde finales del siglo XVII y principios del XVIII, la familia Tovías. A finales del siglo XVII y principios del XVIII, la familia Tovías fusionó tres pequeñas parcelas para crear este viñedo.

En 1758, Pedro-José Biñalet adquirió la finca. Tras su fallecimiento, su viuda, Juana Márquez, confió la gestión de la viña al cura Sebastián Morales, quien finalmente la recompró en 1799 a los hijos del matrimonio Biñalet-Márquez. Durante algún tiempo, la finca fue conocida como "Viña del Cura Morales".

En 1819, María-Soledad Castro Brea compró la finca, probablemente siendo ella la inspiración para el nombre La Espartera. Este nombre se registra por primera vez muchos años después en los documentos existentes.

La elección del nombre no es sorprendente, ya que el esparto, por su bajo coste, versatilidad y durabilidad, está estrechamente relacionado con el trabajo agrícola en general, y de los viñedos en particular, además de ser utilizado para la fabricación de sillas de montar y otros utensilios domésticos.



Fig 18. Foto realizada por Pablo Guisado Tejada

Majuelo Laffitte

Se denomina "majuelo" a la plantación de viña joven, que abarca hasta el cuarto año, cuando se espera que comience a producir frutos.

Aunque no se puede descartar que en su origen pudiese haber tenido otra función, desde hace tiempo esta es una casa destinada a guardar aperos y pertrechos de la viña, a la cual se le dio el nombre del que fuera propietario de este viñedo.

Rafael Laffitte Laffitte, nacido en El Puerto en 1805, se instaló en Sevilla con su familia.

Además de viticultor y agricultor, fue un importante ganadero de toros de lidia y un destacado político. En la legislatura de 1872-1873 fue senador por la provincia de Huelva.

María Manuela

El importante empresario de origen francés Juan-Bautista Biñalet, que fue concejal de El Puerto durante varios años, adquirió esta finca a pregón (o subasta pública) en 1801 y a su muerte la legó a su hermana Josefa - María.

Guillermo Lobé, un destacado comerciante que vivía entre El Puerto y Cuba, donde era cónsul general de los Países Bajos, compró esta viña a Josefa-María Biñalet (viuda de Juan-Mateo Sedze) en 1824 y le puso el nombre de su mujer: María- Manuela Malagamba.

En 1826, Tomás Ravina y Agustín Albertis (destacados comerciantes italianos afincados en la zona) compraron esta viña, que, junto con Boulet y Pineda, pasó a formar parte de una gran propiedad vitícola.

Pese a que el matrimonio Lobé Malagamba sólo la disfrutó dos años, la viña ha conservado el nombre de María-Manuela.



Fig 19. Foto Realizada por Sergio Jose Carmona Camacho

Barceló

Antonio Barceló Prats, comerciante natural de Palafrugell (provincia de Gerona), residente en Cádiz y vecino de El Puerto, donde tenía bodegas en la calle Santo Domingo, adquirió en 1793 esta viña de 37 1/2 aranzadas a Catalina-María del Carmen Vizarrón, esposa de Cristóbal Gobantes Reynoso.

Este hecho representó uno de los ejemplos del cambio del poder económico y social, pasando de manos de la aristocracia local a las de la burguesía del sector vitivinícola y comercial.

En el año 1817, Antonio Barceló Parts adquirió a Manuel de Lara otras 8 aranzadas de viña, contiguas a las que ya tenía. Después de su fallecimiento, su viuda, Mariana Solivera, vendió la viña en 1823 a Marcos Gutiérrez, quien a su vez la traspasó en 1829 a Antonio Mantilla.

Boulet

En 1777, José Boulet y Francisca del Rincón (matrimonio) heredaron de Cristóbal Palomino una viña de 10% aranzadas y compraron al Convento de Santo Domingo de El Puerto otra contigua de 15 aranzadas, que también había sido de Palomino.

Veinte años más tarde, José Boulet, que era administrador de los bienes del duque de Medinaceli en El Puerto, tuvo que entregarle a éste la viña como parte del pago del alcance que resultó en su contra de la gestión de las cuentas ducales.

Tomás Ravina, su hijo Juan- Andrés y su yerno Agustín Albertis compraron esta viña en 1827, al tiempo que adquirieron las viñas Pineda y María-Manuela, también ubicadas en este pago de Balbaina.

La casa de viña, modificada posteriormente, es una de las más antiguas de El Puerto y tenía oratorio.

Entre esta viña y La Rosa había otra, llamada Las Almenillas, cuya casa, en ruinas, fue derruida hace años.

Nuestra Señora del Carmen

El origen de esta viña fue la data del censo que en 1843 Juana Linch le hizo a Margarita Mora Peña de 8 aranzadas de tierra calma (dedicadas a cereal). Margarita y su esposo, Antonio González, las transformaron en viñedos y construyeron la casa.

En 1863, Margarita Mora, a sus 60 años y ya viuda, vendió la viña a los empresarios jerezanos Enrique Rivero O'Neale y Jerónimo del Río Zamorano a cambio de saldar las cuantiosas deudas que tenía y de recibir una pensión vitalicia de 16 reales de vellón diarios para ella y su hermana Magdalena.

Los hermanos Rivero Pastor, quienes la poseían en 1902, subastaron la viña públicamente a José-Maria Heredia Ferrer, residente en El Puerto, debido a que se encontraba en completo estado de inactividad, habiendo sido destruido por completo el cultivo de viñedos a causa de la plaga de filoxera.

El nombre de la viña es un reconocimiento a María del Carmen O'Neale Saelices, madre de Enrique Rivero O'Neale, de quien su marido Joaquín Rivero de la Tijera, afirmaba en 1834 que era muy capaz para los negocios.

Pineda

En el siglo XVIII, esta viña perteneció primero a José-Francisco Pineda y Josefa Enanqueta, y luego a sus hijos José-María (beneficiado de la Iglesia Mayor Prioral de El Puerto), Francisco-Javier (teniente de navío) y Pedro (brigadier de la Armada).

José de la Herrán la compró a los hermanos Pineda y la vendió en 1814 a Jerónimo Malagamba Vallarino (del comercio de Guatemala), de quien pasó a su cuñada García (mujer de Lorenzo Malagamba) y, después, a su sobrina María-



Fig 20. Foto realizada por Pablo González Ramos

Manuela Malagamba en 1825. Al año siguiente, la adquirieron Tomás Ravina y Agustín Albertis.

A finales del siglo XX, esta finca formó parte de los viñedos de la importante empresa vinatera portuense Osborne y Ca.

Se cultivó en los términos de El Puerto y Jerez.

Aranibar

Popularmente, esta viña es conocida como La Aníbal y La Niva, modificaciones fonéticas del apellido de su más destacado propietario: Juan Aranibar (natural de San Sebastián), capitán caballerizo del duque de Medinaceli.



Casado con Leonor Rodríguez Cortés (miembro de una de las familias más ricas de El Puerto de los s. XVII y XVIII), Juan Aranibar fue regidor municipal y uno de los más importantes cargadores a Indias (comerciante con las colonias españolas en América) de la segunda mitad del siglo XVII.

Juan Aranibar compró esta viña en 1660 y edificó la casa. Posteriormente, la viña pasó por herencia y compra-venta, de forma sucesiva, a Pablo-Miguel Vizarrón (alguacil del Santo Oficio de la Inquisición), Pedro-José Winthuysen Gallo (presbítero) y Ramón Céspedes (comerciante gaditano).

Aunque ha sufrido algunas reformas posteriores, sigue siendo una de las casas de viña más antiguas de El Puerto.

Campbell o María Luisa

Entre los años 1844 y 1850, Carlos Sutton Campbell formó esta viña agrupando tres pequeñas suertes de tierra colindantes que compró a Juana Linch, Francisco Martínez (alias, el utrerano) y Maria-Dolores Vaca.

Carlos Sutton Campbell denominó a esta viña con el nombre de pila de su mujer: Maria - Luisa Walsh Linch.

No obstante, la viña también es conocida como Campbell y Cambre, modificación fonética y también ortográfica (pues así aparece escrito en algunos planos y en otros documentos) del apellido de su primer propietario.

Campbell fue uno de los pocos empresarios británicos que poseyó viñas en el término municipal de El Puerto en el siglo XIX.

La Casa Pintada

José Belaustegui, comerciante, agricultor, bodeguero y exportador de vinos, compró esta viña para su hermana Magdalena como muestra de agradecimiento por sus cuidados, y le puso su nombre.

En la reforma que se le hizo a la casa en 1820, Magdalena Belaustegui tuvo una participación importante. Durante años la habitó por temporadas y redactó en ella su testamento.

La bodega, situada a la derecha de la casa, fue construida a principios de los años 1850 por María de los Dolores Gállega Belaustegui (hija de Magdalena) y Jacinto Ibáñez Pacheco, su marido.

Se desconoce el motivo por el que la viña anteriormente se llamaba La Casa Pintada, imponiéndose así al nombre de La Magdalena. Tal era la impronta de este

edificio, que para localizar pequeñas viñas colindantes se decía que estaban en el sitio que llaman de la casa pintada.

De esta viña sabemos que en los años treinta del siglo XIX, su capataz era Simón Bazo y su casero, Manuel de Uргуia.

Belludo Bajo

Entre la gente de este pago corre la leyenda de que el nombre Belludo se debe a que uno de sus antiguos propietarios tenían mucho vello.

Lo cierto es que la denominación Belludo, así como las variantes Bellud, Bellune, Bellis y Bellido, con las que se conoce esta finca, son modificaciones fonéticas y ortográficas del apellido del comerciante británico Tomás Velleut, que fue dueño de una extensa superficie de tierra en las primeras décadas del siglo XVIII, lo que dio lugar a que esta parte del pago de con Balbaína se conociese también con el nombre de pago de Belludo.

Esta viña se plantó en tierras de cereal que el duque de San Lorenzo y el marqués del Valle de Sidueña dieron a censo a varias personas en parcelas de 3 y 5 aranzadas, en los años veinte y treinta del siglo XIX.

Décadas después, ocho de esas parcelas se concentraron en tres, que fueron las que compró Ramón Jiménez Varela entre los años 1863 y 1866, dando así comienzo a una de las más importantes empresas bodegueras portuenses de los siglos XIX y XX. Es probable que la casa se construyese en los años treinta del siglo XIX. Posteriormente ha tenido algunas reformas.

El Carmen / Bendita Locura



Basilio Pérez Campuzano (regidor del Ayuntamiento constitucional de 1812) compró en los años 1814 y 1817 dos suertes de viña (llamadas de Miera y Santo Domingo) a Francisco de Paula Miera y al Convento de Santo Domingo de El Puerto, con las que formó esta finca.

El importante empresario Rafael Laffitte Laffitte (nacido en El Puerto en 1805 y residente en Sevilla) la adquirió al heredero de Pérez Campuzano en el año 1854, y le dio el nombre de su madre.

Entrado el siglo XX fue propietario de la viña Juan Gavala Laborde, natural de Lebrija y vecino de El Puerto. Este prestigioso ingeniero de caminos, canales y puertos fue un destacado humanista, autor de "La geología de la costa y Bahía de Cádiz" y traductor y editor del poema latino Ora maritima, de Avieno.

Actualmente llamada Bendita Locura, es una casa de viña de mediados del siglo XIX, catalogada como patrimonio histórico de Andalucía, situada en plena campiña jerezana. Totalmente restaurado, conserva el encanto y el sabor de antaño, pero con todo el confort y atención esmerada para lograr que todas las personas que lo visitan se marchen con recuerdos memorables de su visita o estancia.

Tiene una pequeña capilla de consagración donde se puede celebrar una ceremonia religiosa. Por otro lado, también cuenta con un amplio exterior, que sería ideal para celebraciones de bodas, todo tipo de veladas al aire libre, como: un cóctel, fiesta, etc.

Cuenta con dos salones comunicados con grandes ventanales, con capacidad máxima para 300 personas, para la celebración de banquetes.

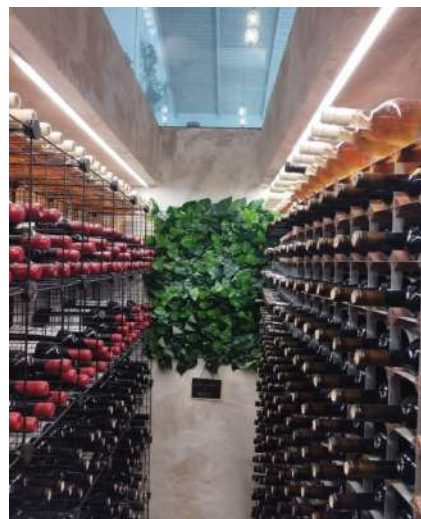


Fig 23. Foto realizada por Pablo González Ramos

Aparte de realizar eventos, esta casa viña se destina a hotel y consta de 3 habitaciones, cuyos nombres son Albariza, Syrah y Petit Verdot. Los nombres de cada habitación están relacionados con el tipo de uva que cultivan en su viñedo.

Además de contar con una pequeña bodega donde elaboran sus propios vinos, los cuales comercializan en algunos comercios gourmet y en internet, también los sirven en eventos y a sus visitantes.

La Felipona

El comerciante italiano Fernando-Francisco Philippo estableció esta viña entre los años 1706 y 1710, mediante la agrupación de cuatro suertes colindantes. La gente de la zona la nombraba La Felipona o La Filipona.

Micaela de Tapia, viuda de Philippo, la donó a su muerte al Convento de San Juan de Dios, que la vendió al también comerciante italiano Pedro Cavenago en 1758.

Posteriormente, esta viña pasó a ser propiedad del comerciante francés Antonio Sedze, cuyos descendientes decían en 1817: "La viña de la Felipona es la que sostiene el nombre de la Casa (...), es la finca primordial de la familia, y la que conserva la memoria de un buen padre."

En 1838, los síndicos de la quiebra de la empresa Herederos de Sedze la vendieron al bodeguero jerezano Francisco Goitia.

La Palma

Esta viña está dividida en dos suertes: la más extensa en el término de Jerez y la más pequeña en el término de El Puerto, donde se encuentra la casa.

Josefa de la Peña Bermúdez, viuda del capitán Miguel de la Vega Mendoza, simuló cederla a su hermano Juan-Antonio de la Peña, presbítero, para evitar impuestos, ya que el clero (junto con la nobleza) estaba exento del pago de contribuciones.

Según lo revelado en 1732 en su testamento por la propia Josefa, realizó esta simulación "por razones útiles que me insinuó para ahorro de derechos y en este aparente título ha corrido desde entonces sin que en realidad tenga en ella propiedad alguna...".

Tras pasar por varios herederos, Lorenzo Gil de Partearroyo, marqués del Castillo de San Felipe, adquirió esta viña en 1791, y a esta familia perteneció hasta las primeras décadas del siglo XX.

Aunque su origen podría ser anterior, el nombre La Palma aparece por primera vez en el año 1845, sin que se conozca su razón específica.

María-Dolores

Juan Gallardo González y Dolores Tello, residentes de El Puerto, adquirieron y tomaron a censo varias parcelas de tierra calma dedicadas al cultivo de cereal, a Juana Linch y al Marqués del Castillo del Valle de Sidueña de Jerez. Luego las plantaron con viñedos y construyeron la casa.

Se trata de uno de los casos en los que unos modestos arrendatarios de tierras se convirtieron en viticultores de su propia finca.

La data a censo era una modalidad de compra-venta de bienes raíces que consistía en el pago de una renta anual, conocida como pensión o censo, que correspondía a un porcentaje del valor del inmueble en cuestión. Los censos podían ser al quitar, redimibles mediante el pago del valor del bien, o perpetuos, irredimibles.

En 1877, Juan y Dolores vendieron la viña a vitalicio a Juan de la Portilla, quien se comprometió a darles sepultura de acuerdo a sus deseos.

El nombre de la viña puede deberse a Dolores Tello o a la segunda hija de Juan de la Portilla, también llamada Dolores, que falleció en edad pupilar; o a ambas.

La Rosa

Esta casa de viña presenta todos los elementos de la casa de viña tradicional. Tanto en la estética, como en la distribución y la funcionalidad. También se da la circunstancia de estar flanqueada por dos arroyos de escorrentía, uno por el norte y otro por el sur que desembocan en la laguna estacional del Gallo. Esta proximidad al agua propicia que sus tierras tengan más oportunidad de absorber humedad que aportar al viñedo en la temporada seca.

Durante las últimas décadas del siglo XVIII y las dos primeras del siglo XIX, esta viña fue propiedad de Juan de Dios Gobantes Vizarrón.

Es posible que el nombre de esta viña haga referencia a Rosa Urruela Barreda, una niña de 11 años cuando fue adquirida por sus tíos Miguel-José y Carlos Urruela Casares en 1828. Los Urruela, quienes habían acumulado fortuna en Guatemala, fueron una de las familias de indianos más importantes que regresaron a España tras la independencia de las colonias españolas en América. Estos indianos, que se establecieron en la zona, fueron los principales impulsores de la segunda fase de desarrollo de la industria vinatera en el Marco del Jerez, a partir de la segunda década del siglo XIX.

Elementos para la elaboración de los vinos del marco de Jerez.

El clima: El clima: La región de Jerez tiene un clima cálido debido a su ubicación en una latitud baja, siendo una de las zonas vitivinícolas más al sur de Europa.

Experimenta veranos secos y altas temperaturas, lo que resulta en una alta evapotranspiración. Sin embargo, la proximidad al Océano Atlántico suaviza el ambiente y lo hace más húmedo, especialmente durante las noches. Durante la primavera y el verano, períodos críticos en el ciclo vital del viñedo, los vientos predominantes conocidos como Poniente y Levante influyen en la zona. Las precipitaciones son relativamente altas, con un promedio de alrededor de 600 litros por metro cuadrado al año, principalmente en otoño e invierno. Esta cantidad de agua, junto con el rocío nocturno del océano Atlántico, es suficiente para el crecimiento adecuado de las vides.

El suelo: Marco de Jerez tiene un horizonte abierto, suavemente ondulado, con colinas de suave pendiente. cubiertos de una tierra caliza que en los meses secos resulta deslumbrantemente blanca: la "albariza". Esta marga blanda aflora en la superficie en la

parte alta de las colinas, dando lugar al paisaje característico de las viñas del Jerez. Es rica en carbonato cálcico, arcilla y sílice, procedente ésta de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupó esta zona durante el período oligoceno. La albariza más fina, con mayor proporción de caliza y elementos silíceos, proporciona los caldos más selectos y solicitados del Marco de Jerez.

Su principal característica desde el punto de vista vitícola es su alto poder retentivo de la humedad, almacenando la lluvia caída en invierno para nutrir la cepa en los meses secos.

Existen en el Marco otras variedades de tierras también destinadas a la producción de Vinos de Jerez, aunque en porcentajes menores, llamadas "barros" y "arenas".

Los tipos de uva: Las variedades de uva aptas para la elaboración del Jerez, según el Reglamento del Consejo Regulador, son Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, todas ellas blancas. Estas tres variedades, arraigadas en la tradición del Marco de Jerez, pertenecen a la especie "Vitis vinifera", y son reconocidas por proporcionar uvas de alta calidad para la vinificación. En la región, destaca especialmente la uva Palomino, aunque también se cultivan otras variedades como Pedro Ximénez, Mantuo, Albillo, Cañocazo, Perruno y Moscatel, entre otras, todas ellas desarrolladas a partir de sus propias raíces.

Uva Palomino: Ha sido la variedad de uva más tradicional durante siglos y hoy es la reina indiscutible del Marco de Jerez. Su identificación con la tierra de Albariza y el clima de la región, junto con las técnicas desarrolladas por el enólogo para su cultivo, la convierten en un elemento de especial importancia para la creación de vinos de Jerez únicos.

Los racimos suelen tener bayas largas, cilíndricas, de densidad media a alta, esféricas y de tamaño mediano, con piel fina y color amarillo verdoso.

La subvariedad "Palomino Fino", la más común en la región, germina en la segunda quincena de marzo y madura a principios de septiembre.

Pedro Ximenez: Se trata de otra variedad muy tradicional en el Marco de Jerez, así como en el resto de Andalucía. Sus principales sinónimos son Alamis y Pedro Ximén.

Debido a su mayor contenido en azúcar y mayores niveles de acidez, produce vinos dulces de gran calidad. A menudo se somete a un proceso de "soleo" antes de la fermentación para concentrar el contenido de azúcar en las uvas.

Moscatel: El Moscatel cultivado generalmente en el Marco es el denominado "de Chipiona". Se trata de una variedad de uva de origen africano, aunque extendida en muchas regiones vitivinícolas del mundo, y fue mencionada por Columela en la Antigüedad, durante los primeros años de la era cristiana. En la región de Jerez se producen los distintivos vinos dulces que llevan su nombre, a menudo elaborados con uvas soleadas de alta calidad. Crece mejor en viñedos situados cerca del mar.

El ciclo de plantación:

Preparación del terreno: Una vez elegida la zona de viñedo, en verano se prepara la plantación realizando un trabajo intensivo conocido como "agostado". Luego y después de la nivelación, en diciembre, se marcan los puntos exactos en los que se plantará cada portainjerto. Las hileras de vides o liños se plantan en dirección norte-sur para aprovechar al máximo la insolación durante todo el día, pero también hay que tener en cuenta la pendiente del terreno.

Plantación de portainjerto:

El portainjerto resistente a la filoxera se planta en invierno, en forma "barbado" (enraizada). De esta forma se aprovecha el periodo de lluvias. El portainjerto utilizado en Jerez deberá tener unas características diferentes; Especialmente resistentes a la caliza gracias a la alta proporción de este elemento que tienen las albarizas.

Injertado:

Cuando el portainjerto está completamente desarrollado en primavera, de agosto a septiembre, se injerta sobre él la variedad vinífera (normalmente Palomino). Este injerto se realiza con la modalidad de "yema", del tipo denominado "escudete". Consiste en insertar la yema de Palomino en el costado del ejemplar o portainjerto, debajo de la superficie del suelo.

Desarrollo de la planta:

En la primavera siguiente, se expone la zona injertada y comienza a brotar la yema injertada, dando lugar a la parte aérea futura de la cepa. En caso de que la yema no brote por algún motivo, se intentará un nuevo injerto durante el próximo invierno, utilizando la técnica de "espiga".

Durante los tres años siguientes, se realizan podas para guiar el crecimiento de la planta, asegurando que alcance la altura adecuada para su correcto desarrollo y facilitando las tareas futuras cuando entre en producción. Las uvas producidas durante estos primeros años suelen tener una calidad menor y se utilizan principalmente para la producción de vino.

El ciclo anual de una planta adulta:

Una vez que la planta alcanza la madurez (a partir del cuarto año), se debe realizar anualmente la poda de producción para regular su rendimiento. La poda consiste en realizar un número determinado de cortes en las ramas y partes leñosas de la planta durante el invierno, período en el que la vid está en reposo.

La poda tiene un impacto significativo en el crecimiento anual y la salud de la vid, que tiene una vida útil de aproximadamente 30 años en esta región. El tipo de poda es un factor importante en las prácticas vitícolas, y en Jerez prevalece la poda "vara y pulgar" o jerezana, que consiste en formar dos brazos o "brocadas" a partir del tronco de la cepa.

Durante la poda, se establecen secuencias predeterminadas en las ramas, conocidas como "pases", para facilitar la circulación de la savia y favorecer el crecimiento, desarrollo y envejecimiento de la vid. Las hileras de vides se conducen en espalderas para sujetar las ramas frutales y sostener la vegetación, asegurando una exposición adecuada al sol.

Para retener y almacenar agua durante el invierno, se construye una "aserpia" o "alumbra" en los cerros de Albariza después de la cosecha. Estas estructuras consisten en caballetes o espalderas en las calles del viñedo que forman cuencas rectangulares para retener y almacenar el agua de lluvia.

En primavera, se disuelve la "aserpia" y se nivela el suelo para mantener la humedad y evitar la evaporación durante los meses cálidos de verano. El laboreo consiste en eliminar las malas hierbas y mantener la humedad del suelo, lo cual es crucial cuando las temperaturas estivales son altas.

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

Librería Raimundo (2007). *Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez*. Rústica Editorial.

Azcárate Luxán, I. 1996. La Filoxera. En: *Plagas agrícolas y forestales en España en los siglos XVIII y XIX*, pp. 193-280. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica. Serie Estudios: 131. 439 p.

Martínez, C. (14 de noviembre de 2018). La plaga que cambió el viñedo en España. *Museo Nacional de Ciencias Naturales*. [https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana#:~:text=La%20filoxera%20\(Daktulosphaira%20vitifoliae\)%20es,las%20hojas%20de%20la%20vid](https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana#:~:text=La%20filoxera%20(Daktulosphaira%20vitifoliae)%20es,las%20hojas%20de%20la%20vid).

Tobar, S. (3 de julio de 2021). Bodegas 501 del Puerto: historia del bicentenario brandy de Jerez para reyes perseguido por Hacienda. *El Español*. https://www.elespanol.com/invertia/empresas/distribucion/20210703/bodegas-puerto-historia-bicentenario-jerez-perseguido-hacienda/593441842_0.html

Á. E. (21 de mayo de 2019). Salen a subasta los cascos bodegueros y marcas de Bodegas 501. *Diario de Jerez*. https://www.diariodejerez.es/jerez/subasta-bodegas-501_0_1356464832.html

Maldonado, J. *Ruta de las Casas de Viña de El Puerto* [Archivo PDF]. <https://www.turismoelpuerto.com/uploads/2021/casas-vinas/panel-a.pdf>

Distribuidora 501 (2018). *Sobre nosotros*. <https://distribuidora501.com/sobre-nosotros/>

Sherry Wine (2022). *Historia de Jerez.*
<https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/historia-del-jerez#>