



Vinos licorosos en las conmemoraciones españolas de entre siglos (del siglo XIX al siglo XX)

Alberto Ramos Santana *

Entre los asuntos relacionados con la Historia del Vino, el del consumo concreto, el de los gustos privados sobre la tipología de los vinos para consumir en cada ocasión, es, posiblemente, de los menos tratados. La razón puede estar en la dificultad de encontrar fuentes que nos aproximen a los gustos particulares de los consumidores, pues si ha sido relativamente complicado investigar la tipología de los vinos elaborados por las bodegas y, lo que es casi tan importante, la evolución de su elaboración en el tiempo, así como los procesos de comercialización al por mayor del producto vinícola, pocas fuentes documentales nos reflejan de manera certera cómo, cuándo y qué tipo de vino prefería el cliente final, el consumidor privado.

Sin embargo existen fuentes más o menos directas que nos pueden dar pistas verosímiles sobre los gustos del consumidor. De una parte está la correspondencia de los bodegueros con los minoristas, con los taberneros, que compraban vino en función, casi siempre, del gusto de sus clientes. Existen además otras fuentes cuya dificultad estriba, no en la localización, sino en los frutos de su explotación. Como muestra de lo que queremos decir están los libros de viajes, donde habitualmente el cronista, el viajero, da referencias de lo que comía y bebía, sobre todo, cuando su viaje describe un país extranjero. En este sentido las crónicas de los viajeros románticos y decimonónicos en general, suelen ofrecer información, una información que se encuentra dispersa en el conjunto de una crónica a veces larga, por lo que muchas veces se ha desechado recurrir a ella por el tiempo necesario para la localización de la referencia que interesa.

* Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz

Otra fuente que se caracteriza por su dispersión es la de los menús y cartas de los restaurantes y ventas donde se servían vinos junto a las comidas. No ha sido frecuente que se guarden los tarjetones en los que se anunciaba cuáles eran los manjares y bebidas que se iban a servir en comidas de negocios, de amistad o reuniones políticas. Pero cuando se pueden localizar la información que ofrecen, pese a su dispersión, es verdaderamente rica. Igualmente tampoco ha sido frecuente que las crónicas de prensa, que recogen celebraciones y homenajes que se efectúan a través de un almuerzo o cena, recojan los menús consumidos, pero también en los casos donde el periodista se ha detenido a anotar los platos y vinos consumidos, la información es destacable.

El trabajo que presentamos gira en torno a las fuentes antes mencionadas¹. En otras ocasiones hemos anotado referencias de viajeros en España sobre los platos y caldos que consumían, cuando aparecen reflejados; pero para este trabajo hemos recurrido a los tarjetones donde se anunciaban a los comensales el menú que iban a degustar durante una comida²; y hemos apuntado las referencias de vinos y alimentos servidos que aparecen en las crónicas de algunas celebraciones en periódicos de la época.

Y es que se ha destacado en muchas ocasiones el importante papel de las comidas y los banquetes en la vida social y política de cualquier nación, importancia que radica en la función de dinamizadores y suavizadores de las discusiones que ejercen tanto la comida como la bebida. Ante una buena mesa se ha llegado a acuerdos y se han tomado decisiones de gran trascendencia en la historia de la humanidad.

Así opinaba el norteamericano Washington Irving – el célebre autor de *Cuentos de la Alhambra*. Cuando Irving fue destinado a Londres, como secretario de la legación de su país, continuó con la correspondencia que mantenía con su buen amigo Juan Nicolás Böhl de Faber, quien a la sazón ocupaba un cargo de alta responsabilidad en el negocio bodeguero de Duff Gordon, y a quien había conocido el año

¹ Un trabajo parecido a éste lo elaboramos sobre las referencias al consumo de los vinos finos del Marco del Jerez. Cfr. Alberto Ramos Santana: "El vino fino en las conmemoraciones de entre siglos. (Del siglo XIX al siglo XX". En: *Actas de las II Jornadas del Vino Fino*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y VINADAPT, El Puerto de Santa María, 1997. págs. 55 a 68.

² Queremos destacar que en este apartado, para la elaboración de este trabajo ha sido esencial la correspondencia del doctor Thebussem con "un cocinero de su majestad", publicada, con varios y curiosos menús. Confer: Doctor Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa): *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* Colección Grano del Paraíso, Ed. Laia, Barcelona, 1986.



antes, cuando Irving llegó a Cádiz en 1828³. Casi recién llegado a Londres, en carta de 29 de Septiembre de 1829, Irving escribe lo siguiente:

“En mi nueva calidad de secretario de Legación tengo ahora que acudir a usted. Como usted sabe, la mesa pesa mucho en la Diplomacia y es muy importante que un ministro tenga un buen vino sobre las demás cosas. Me he comprometido con Mr. Melane (el ministro) a que gracias a la ayuda de usted se le consiga un barril de vino viejo de Jerez, que lleve en cada copa la mejor prueba”⁴.

La historia de España no es ajena, naturalmente, a esta costumbre, que creemos debe proceder de la cortés tradición de agasajar a amigos y visitantes. El recurso a los banquetes parece multiplicarse durante la época de la Restauración en nuestro país, quizás, como una manera más de consolidar la línea de acuerdos que Antonio Cánovas del Castillo implantó como forma de ejercer la política nacional, y que encontró adecuada respuesta en Práxedes Mateo Sagasta.

Pero de inmediato observamos que las motivaciones para celebrar los banquetes son variadísimas, como Mariano Pardo de Figueroa, el doctor Thebussem⁵, apuntaba en una de sus célebres cartas recogidas en *La mesa moderna*, no sólo motivaciones diplomáticas o de negociación política conducían ante una buena y surtida mesa. Desde la inauguración del ferrocarril que uniría España con Portugal, celebrado con un banquete en Elvas⁶, hasta la reunión de amigos para celebrar una lotería, que dio lugar a una comida desarrollada en la “Fonda La Barrila” de Reus el 23 de Mayo de 1880, incluyendo celebraciones militares de la fiesta de sus patronos; comidas conmemorativas de los centenarios de Cervantes, Calderón, etc; celebraciones como la de los ingenieros de Madrid por el nuevo reglamento que se les concedía; de los

³ Sobre las relaciones de Irving con los Böhl de Faber, con Nicolás y Cecilia, y concretamente sobre sus apreciaciones sobre el vino, puede verse Marieta Cantos Casenave: “Fernán Caballero y el mundo vitivinícola andaluz”. En: Ramos Santana, Alberto y Javier Maldonado Rosso (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, El Puerto de Santa María, 1996, págs. 238 a 250.

⁴ Santiago Montoto: *Fernán Caballero (algo más que una biografía)*, Gráficas del Sur, Sevilla, 1969, pág. 158.

⁵ Mariano Pardo de Figueroa (Medina Sidonia, 1828–1918), Doctor en Derecho, miembro correspondiente de la Academia de la Historia y de la de Lengua, perteneció además a la Academia de Utrecht, al Instituto Arqueológico de Roma, a las Sociedades de Filatelia y Gastronomía de Londres, Gran Cruz de Alfonso XII y Cartero Honorario del Reino, poseedor de una espléndida biblioteca, escribió sobre historia, gastronomía, arqueología, filología, filatelia, folklore, heráldica, tauromaquia, teatro, literatura, etc., dejando una extensa y muy interesante obra impresa. Su seudónimo, doctor Thebussem, era un juego con la palabra “embustes”.

⁶ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 128.

médicos gaditanos para arreglar las bases de un próximo Congreso Regional; de los cazadores de la provincia por cualquier acontecimiento cinegético..., comidas que, sin excepciones, terminaban con un, a veces excesivamente largo, turno de oradores. Sin lugar a dudas, con la misma estructura de banquete y discursos, destacaban las comidas dedicadas a homenajear a algún personaje de la vida política o administrativa de España, que se convirtieron en auténticas reuniones de profundo sentido ideológico, de reivindicación política, hasta el extremo que se llegó a decir, en el pasado siglo, que estas celebraciones pantagruélicas eran los mejores difusores del ideario de un partido o de un grupo de presión, del que enseguida se hacía eco la prensa⁷.

En nuestro trabajo trataremos de apuntar la utilización de los vinos licorosos en dichas celebraciones y banquetes; para el desarrollo de nuestra exposición hemos acotado un período cronológico que va desde 1875 a 1931, con algunas excepciones, como podrá comprobarse. Es éste un período en el que se mezclan dos argumentos de interés para nosotros: en primer lugar, el auge de las celebraciones, entre las que destacan, como dijimos, las de los que Valera Ortega ha llamado con acierto "los amigos políticos"⁸, es decir las reuniones de correligionarios y simpatizantes de un partido, de una ideología o de un personaje representativo de una tendencia política, que se reunían con miras a consolidar la cohesión del grupo en torno a un candidato electoral o a uno de sus líderes, ya fuera con motivo de un homenaje, con objeto de presentar una candidatura o cualquier otra razón⁹; y, en segundo término, el auge de lo que podríamos denominar la información gastronómica en la prensa. En efecto, nunca como en ese período –sólo comparable con lo que ocurre en nuestros días con la intervención de grandes cocineros en los medios de comunicación– la prensa prestó tanta atención a los asuntos gastronómicos, tanto en la difusión de recetas, como en la publicación de los diferentes menús consumidos en las comidas que tanto proliferaron por España.

Es un período, también, en que los menús se convirtieron en auténticas obras de arte y en documentos históricos muy significativos¹⁰, pues, además del interés mera-

⁷ *Ibíd.*, pág. 129.

⁸ José Varela Ortega: *Los amigos políticos. Partidos, elecciones y caciquismo en la Restauración (1875 – 1900)*, Alianza Ed., Madrid, 1977.

⁹ Ejemplos de lo que decimos, mirando sólo a la provincia de Cádiz, se pueden encontrar en José Marchena Domínguez: *Burgueses y Caciques en el Cádiz de la Restauración*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996; también en Gonzalo Álvarez Chillida: *José María Pemán. Pensamiento y trayectoria de un monárquico (1897–1941)*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.

¹⁰ Doctor Thebussem: *Op. cit.*, pág. 133.



mente culinario, en muchas ocasiones las excelencias de los platos servidos solían tener carácter simbólico, otorgándoseles a los platos elaborados nombres significativos. Es el caso de una comida servida con motivo de la botadura del navío Cristóbal Colón en 1896; el menú se compuso, entre otros platos, de “lobo de mar, salsa siglo XV, novillito a La Rábida, financiera a la Santa María, guineas asadas a la Colón”, etc¹¹.

Conviene advertir, antes de seguir hablando de las comidas conmemorativas, que en la época de la Restauración estaba de moda la cocina y los cocineros franceses, considerada como la más representativa del buen gusto gastronómico; en francés, no siempre de forma correcta, se expresaban, habitualmente, los platos que se servían en las comidas de toda Europa¹². Como ejemplo podemos recordar que en un banquete celebrado en el andén de la estación del Mediodía de Madrid por el Arma de Artillería del ejército español, para conmemorar el día de su patrona en 1892, el menú servido por el Café Inglés incluía, siempre en francés, “Saumon, sauce crème” y “filet de boeuf à la Richelieu”, entre otras exquisiteces¹³. Como señalamos antes, esto era bastante habitual en toda Europa. Un menú italiano de 1857 incluía “la salade verte”, “les faisans au jus” y “le fromage anglaise”¹⁴. También pasaba, incluso, en las comidas del rey de España, cuya minuta podía encabezarse diciendo “Menu de sa Majesté le Roy de 28 Novembre 1875”¹⁵. Sin embargo, en honor a la verdad, hay que decir que la casa real recurría a la cocina nacional cuando agasajaba a altas personalidades extranjeras, dando ejemplo de defensa de los productos y gustos culinarios nacionales. Sirva de ejemplo recordar los platos ofrecidos por el rey Alfonso XII al Príncipe de Gales en el banquete celebrado el 30 de Abril de 1876, en el que se sirvió casi exclusivamente una suculenta muestra de platos regionales españoles. El menú consistió en Cocido a la española; bacalao a la vizcaína; vaca estofada con menestra a la andaluza; calamares salsa negra; ropa vieja a la castellana; pollos con arroz a la valenciana; perdices escabechadas; bartolillos a la Botín. Y de vinos: Manzanilla, Valdepeñas, Cariñena, y Jerez Amontillado¹⁶.

¹¹ *Ibíd.*, pág. 93.

¹² Esta costumbre estuvo en el origen de la interesante correspondencia cruzada entre el doctor Thebussem y “un cocinero de Su majestad”, pues en la primera carta Thebussem se queja de que en las comidas del Rey de España se escribieran los platos en francés, respondiendo el cocinero que era el idioma de la cocina. Cfr. *Ibíd.*, capítulos 1 y 2.

¹³ *Ibíd.*, pág. 33.

¹⁴ *Ibíd.*, pág. 125.

¹⁵ *Ibíd.*, pág. 75. El 28 de noviembre se conmemoraba el aniversario del nacimiento del rey Alfonso XII.

¹⁶ *Ibíd.*, pág. 58.

En general hay que subrayar la exquisitez y variedad, tanto en platos como en vinos, que encontramos en los menús que hemos consultado. Y destacar que, salvo rarísimas excepciones, en todas las ocasiones se servía un vino licoroso como un elemento de gran calidad y prestigio de la comida.

El menú de una comida aristocrática celebrada en Madrid el 18 de Mayo de 1872 es una demostración de cómo se trataba de enaltecer una buena comida con el acompañamiento de unos buenos vinos, de vinos de prestigio, que, con la referencia a su origen, realizaban el menú. La información se publicó en un díptico en el que se indica en una página los platos¹⁷, y en la otra textualmente: “VINOS: Sopas, Jerez Seco; Fritos, Bordeaux Chateau Margaux; Pescados, Sauterne; Entradas, Madera; Fiambres, Rhin; Asados, Champagne; Postres, Moscatel”. Por cierto que en este menú aparece la denominación brandy, y no cognac como era habitual¹⁸.

Otro ejemplo muy completo es el de la comida por el cumpleaños del rey Alfonso XII el 28 de noviembre de 1876. Con un extenso menú en el que se pudo consumir hasta trece platos más los postres¹⁹, se sirvieron como vinos Jerez, Sauternes, Madera, Champagne y Málaga²⁰.

Y aunque no sea un banquete celebrado en España no quiero dejar de apuntar que en una celebración posiblemente en honor del emperador Guillermo II de Alemania²¹, compuesto de catorce platos más diversos postres, se degustaron vinos como de Médoc, Benedictine champagne, Chateau Latour, Porto de bodegas Sandeman, Jerez de Pedro Domecq y Pajarete, siendo destacable que hubiera en ese almuerzo “alemán” tres vinos de la península ibérica: porto, jerez y pajarete.

Otra comida donde no faltó el jerez, pues en la época estaba de moda, es en una que se sirvió en Barcelona el 15 de noviembre de 1888, en un menú que

¹⁷ Los platos servidos fueron: “Sopas: Purée a la Reine, Consonmè a la Royal; fritos: pastelillos a la Monglar, ancas de Rana, costilletas a la Bechamel; 1ª entrada: Solomillo a la Jardinière; pescado: salmon a la sauce Tartare; 2ªs entradas: Pastel de foie gras al aspic, filetes de ave a la financiére; ponche a la Romana; legumbres: Petits pois a la inglesa; asado: faisanes; postres: boudines, helados variados, piñas, dulces, &,”

¹⁸ Dr. Thebussem: Op cit. pág. 161.

¹⁹ El menú los componían los siguientes platos: puré de guisantes verdes, arroz a la italiana, salmón a la Chambord, piernas de corzo asadas, olla podrida, perdigones con trufas, lenguados con hierbas finas, foie-gras en tortera, ponche a la romana, espárragos con salsa blanca, jamón en dulce, faisanes a la real, timbal de piña a la americana, panes de almendra con naranja, postres, helados y café.

²⁰ Ibídem, pág. 15.

²¹ La tarjeta del menú, aunque no tiene fecha, reproduce la efigie del emperador. Ibídem, pág. 105. El mismo menú en otra tarjeta sin la imagen de Guillermo II, en la pág. 27.



siguiendo también otra moda de la época se redactó en francés, y con el que se sirvieron como vinos Jerez, Chateau Ikem, Mouton Rostchild y Vve Cliquot Tokayer²².

A pesar de su evidente carácter patriótico, también en francés se exponía la relación de platos – un total de once – que se sirvió en Valencia el 17 de diciembre de 1896 con motivo de la bendición de la bandera del Décimo tercero batallón Expedicionario de Filipinas, que poco después debió salir para combatir en las islas. Para acompañar la comida se sirvieron Jerez, Chablis, Sauternes, Bordeaux y Champagne²³.

Aunque hay ocasiones en que no se da detalle de los vinos bebidos, siempre encontramos vinos de licor en los menús. Por ejemplo, en Octubre de 1927 se celebró una comida en el Asilo de las Hermanitas de los Pobres de Cádiz para celebrar el 50 aniversario de su fundación; el menú consistió en sopa de fideos, huevos fritos, carne de ternera en salsa, entremeses de mortadela y queso. Como postres, peras y plátanos. De bebida, vinos de la tierra, es decir, de Jerez dulce y seco; licores, café y cigarros...²⁴

De un nivel económico superior era la comida organizada, para celebrar el primer día del año 1928, en el “Hotel de France et París” de Cádiz. Por el precio de veinte pesetas, cada cubierto, se ofrecía el siguiente menú: crema a la Reina, langostinos a la Moderne, solomillo Renacimiento, espárragos salsa Mouselines, poularde de mans trufada, ensalada Cosmopolita, tarta Odalisca, plomberie de piña y postres. Y en este caso los vinos se especifican con detalle: Jerez fino seco Hotel France, blanco cepa Sauternes B.B., tinto, cepa Borgoña CVNE, champagne, Moët Chandon²⁵.

Lo mismo se comprueba en la lista de platos y vinos del almuerzo servido con motivo de la botadura del buque Cristóbal Colón en 1896. Tras los platos denominados con nombres alegóricos, como más arriba comentamos, se da amplio detalle de los vinos que acompañarían a tan alegóricos manjares: Coronata 1875, Broglio Excelsior, Jerez Medio Siglo, Barolo 1889 y Champagne Monopole²⁶.

Otra relación detallada es la que incluía Madere Superieur, Chateau Larosse Pergausen, Medoc en Carafes, Chambertin 1874, Champagne frappé GH Mumm²⁷, que se sirvieron en un banquete que se ofreció en París, el 13 de octubre de 1889

²² *Ibidem*, pág. 43.

²³ *Ibidem*, pág. 52.

²⁴ El menú aparece reseñado, como se hizo habitual en una noticia publicada por *Diario de Cádiz*, el día 13 de Octubre de 1927. Citaremos desde ahora: *DC*, 13/10/1927.

²⁵ *DC*, 30/12/1927.

²⁶ Dr. Thebussem, pág. 93.

²⁷ *Ibidem*, pág. 148

en honor del diputado español Juan Navarro Reverter por parte del Comité de Relaciones Internacionales entre los Estados de Raza Española de Europa y América.

Mas ejemplos abundan esta tendencia. Por ejemplo en la recepción dada al Rey por la Diputación y Ayuntamiento de Tarragona el 28 de febrero de 1876, en la que se sirvió Jerez Néctar, Chateau Iquem, Chateau margaux, Cristal Champagne y Veuve Clquot frappé²⁸. Igualmente, en un lunch servido por el restaurante Lhardy a los participantes en la Conferencia Internacional de la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial en 1892; entre los vinos, sólo se especifica un Jerez Amontillado "Lhardy", pues después se indica que se servirían Bordeaux, Bière Anglaise, Bière de Rotterdam, Cognac y Anisette de Bordeaux²⁹. Cabe recordar que, todavía hoy, entre las especialidades más apreciadas por el público en el restaurante "Lhardy" está degustar en la tienda – antes o sin subir al comedor – unas croquetas caseras acompañadas de un excelente Porto.

En el menú impreso de la comida del rey Alfonso XII celebrada con motivo de su cumpleaños en Madrid el 28 de Noviembre de 1875, se concretan los alimentos que se sirvieron, y en paralelo los vinos, indicando claramente con que plato ha de tomarse cada uno de ellos. El Jerez aparece acompañando a los potajes, y en concreto con un "consommé à la D'Orleans", mientras que al final de la comida se incluye como vino una Malvasía de Sitges³⁰.

Es conocido, además, que el orden de los platos en la minuta es el orden del servicio. Igual ocurre con los vinos. Teniéndolo en cuenta se comprueba que generalmente el vino de nuestra tierra siempre viene indicado en primer lugar cuando es fino. Así ocurre en el menú del banquete, antes descrito, del Arma de Artillería con motivo de su patrona en 1892, servido por el Café Inglés. Los vinos servidos fueron, por este orden, Jerez, Sauternes, Château Margaux, St. Julien Champagne³¹. Igualmente en una comida celebrada en Barcelona el 15 de Noviembre de 1888: Jerez, Chateau Ikem, Mouton Rotschild, Vve. Cliquot Tokayer³².

Verdaderamente tanto en la comida como en la bebida, parecen excesivos los productos. Así lo criticaba el cocinero del rey de España en una de sus cartas dirigida al doctor Thebussem el 25 de julio de 1877, donde decía:

"Ahora, en primer lugar, se sirven los vinos en una confusión y rutinas desesperantes. Con las ostras, Sauterne; con la sopa, Jerez; con el pescado,

²⁸ *Ibidem*, pág. 49.

²⁹ Todo el menú, incluyendo el motivo del banquete, se escribió en francés. *Ibidem*, pág. 63.

³⁰ *Ibidem*, pág. 75.

³¹ *Ibidem*, pág. 33.

³² *Ibidem*, pág. 43.



cerveza; con las entradas, Burdeos; con las aves, Tokay; con los asados, Champagne; con los postres, Oporto; con el café, Cognac. Se necesita un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico para resistir estas mescolanzas...”

pero como sabemos, pese a opinar que muchos comensales preferirían comer con uno o dos vinos tan solo, en los menús de Su Majestad se incluían siempre cuatro o cinco vinos diferentes, cuestión de moda o protocolo que el cocinero debía soportar.

En este sentido los ejemplos se repiten constatemente. En una comida política celebrada en Madrid, con asistencia de Práxedes Mateo Sagasta, el 19 de Noviembre de 1888, con las ostras los comensales pudieron beber Chateau Yquem, para acompañar la sopa –que era en esta ocasión un puré de cangrejos a la francesa– se sirvió “Jerez Predilecto”, con el pescado el vino del Rhin Jahaunesberg, con las carnes Chateau Lafitte de 1874 y con las legumbres Clos de Vougeot 1814³³.

Muy significativo es el banquete ofrecido en honor del gran republicano don Emilio Castelar por sus correligionarios en Sevilla en Diciembre de 1891; el menú, como era habitual, viene expresado en francés, aunque en esta ocasión encontramos muy detallados los vinos que se sirvieron: “Xerez, Fino Gaditano de González Byass; Bordeaux, Medoc Superieur de J. Calvet et Cie; Champagne, Fleur de Sillery de Bouché et Cie”³⁴.

Otro ejemplo lo encontramos en la comida que se desarrolló en Jerez en la última semana de Octubre de 1927, con motivo de un banquete en honor de José Millán Astray, “creador del tercio”, que llegó acompañado de su esposa y varios amigos. Visitó las bodegas de “los señores Domecq y González Byass”, donde fue agasajado, asistiendo a un almuerzo en el parque González Hontoria, regado de vino fino de ambas bodegas; por la tarde, fue obsequiado con un té en el hotel “Los Cisnes”³⁵.

No sólo las supuestas grandes personalidades eran agasajadas con vinos generosos. En la Fiesta de Pascua en el Hospital Militar de Cádiz, a todos los soldados que se encontraban enfermos se les obsequió con un almuerzo después de la misa. El menú consistió en gallina, jamón con tomate, merluza en salsa, tortilla con patatas, postre de frutas, todo ello acompañado de vino fino³⁶.

En el almuerzo celebrado en Cádiz en honor de don Fernando Carrasco, a principios de Octubre de 1927, los vinos servidos fueron: finos de Guerra y Ruiz, riojas de Diamante e Imperial y champagne de la viuda de Cliquot³⁷.

³³ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 168.

³⁴ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 143.

³⁵ DC, 23/10/1927.

³⁶ DC, 26/12/1927.

³⁷ DC, 4/10/1927.

Y en el banquete servido, pocos días después, en la Sala Capitular del Ayuntamiento de Cádiz en honor de los jefes y oficiales de las fuerzas de mar y tierra, el menú, con caracteres de internacional, fue: consomé de ave en taza, huevos a la africana, langostinos a la rusa, jamón al “madera”, crema de espinacas, perdices a la Francfort, bizcocho helado, salsa Damasco y fruta; los vinos fueron, de Jerez, Carta Blanca, de Hijos de Agustín Blázquez y Tío Perico, de La Cave y compañía; de Burdeos, St. Emilion de J. Calvet y cía; champagne, Vve. Cliquot, así como licores variados³⁸. El almuerzo fue descrito por la prensa de la época como exquisito.

Un último ejemplo antes de terminar. Se trata del almuerzo organizado en el hotel “París” de Cádiz por el alcalde Carranza, al que asistieron, entre otros, José María Pemán y Fernando Carrasco. El menú fue “nacional”: entremeses, caldillo de perro, langostinos con mayonesa, menudo a la andaluza, pechugas de pollo a la Bella Vista, bizcocho al chocolate con frutas, postres, café. En los vinos, conocido el anfitrión, no es de extrañar que barrera para la familia: se sirvieron amontillado, fino y oloroso de Alvaro Picardo y Cía, seguidos de burdeos y champagne de Vve. Cliquot, y escoltados por el consabido habano³⁹.

Como conclusión creo que podemos afirmar que los vinos licorosos o generosos eran habituales en las listas de comidas y banquetes a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, y que la propuesta de su consumo se debía a dos razones muy simples: daban prestigio a los ágapes de la época que querían destacar por su calidad, y, en segundo lugar, eran vinos apreciados por los consumidores, por lo que su servicio y consumo era agradecido por los comensales.

Bibliografía consultada:

- ALVAREZ Chillida, Gonzalo: *José María Pemán. Pensamiento y trayectoria de un monárquico (1897-1941)*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.
- CANTOS Casenave, Marieta: “Fernán Caballero y el mundo vitivinícola andaluz”. En: Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, El Puerto de Santa María, 1996.
- DOCTOR Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa): *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* Colección Grano del Paraíso, Ed. Laia, Barcelona, 1986.
- MALDONADO Rosso, Javier: “En torno a los comienzos del fino como tipo de vino diferenciado”. En: Javier Maldonado Rosso (ed.): *Actas de las I Jornadas del vino fino. Historia, arte y mentalidades*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, EL Puerto de Santa María, 1996

³⁸ DC, 12/10/1927.

³⁹ DC, 13/11/1927.



- MARCHENA Domínguez, José: *Burgueses y Caciques en el Cádiz de la Restauración*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.
- MONTOTO, Santiago: *Fernán Caballero (algo más que una biografía)*, Gráficas del Sur, Sevilla, 1969.
- PEMARTÍN, Julián: *Diccionario del vino de Jerez*, Ed. Gustavo Gili, Barcelona, 1965.
- RAMOS Santana, Alberto: "La sociabilidad y el vino: las tabernas". En: Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso: *Solera. Exposición sobre los vinos de nuestra tierra*, Junta de Andalucía, El Puerto de Santa María, 1992.
- RAMOS Santana, Alberto y Juan Ramón Ciriaco Narváez: *Gran Teatro Falla*, Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos Cádiz/Ceuta y Unicaja, Cádiz, 1995
- VARELA Ortega, José: *Los amigos políticos. Partidos, elecciones y caciquismo en la Restauración (1875 - 1900)*, Alianza Ed., Madrid, 1977.

