



Sobre los orígenes del Fino: un vino singular entre los generosos

Javier Maldonado Rosso *

Considero de justicia comenzar este trabajo felicitando a todos los integrantes del GEHVID por su magnífica labor historiográfica a lo largo de estos últimos diez años y por la edición de la revista *Douro. Estudos e documentos*, y en especial a sus coordinadores: los doctores Gaspar Martínez Pereira, Francisco Ribeiro da Silva y Antonio Barros Cardoso.

Una de las líneas de investigación de las que vengo ocupándome en los últimos años es la referente a los orígenes del vino Fino: un jerez distinto a los considerados genuinos y un vino diferente entre todos los generosos.¹

Generalmente, el jerez del siglo XIX es considerado un vino generoso, envejecido, de color ámbar, aromas de frutos secos y paladar abocado. Esta es una definición reductora, parcial; pues lo cierto es que bajo la denominación de origen Jerez se hacía referencia a varios tipos de vinos: secos, semisecos y semidulces, cada uno de los cuales podía tener a su vez variedad de color, aroma y graduación alcohólica.²

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

¹ Maldonado Rosso, Javier (1996 y 1999).

² A fin de comprender esta complejidad, reproduzco algunas consideraciones de Maldonado Rosso, Javier (1999: 177-179): En el último tercio del siglo XVIII el jerez seco era comercializado en los mercados exteriores, principalmente en el británico, en una amplia gama de tipos, denominados numéricamente, que se clasificaban de menor a mayor edad del 1 al 10. Por debajo y por encima de esta clasificación se ofrecían otros vinos, que en el caso de los inferiores se conocían por su precio expresado en libras y en el de los superiores eran denominados con expresiones diversas referentes a la máxima calidad. Las diferencias entre estos tipos de sherry venían dadas por la vejez de los mismos, fundamentalmente, así como por las distintas combinaciones que integraban la composición

El Fino es un jerez diferente porque se trata de un vino de crianza biológica bajo velo de flor. Organolépticamente es un vino blanco, de color pálido, seco, de aroma punzante, de entre 15 y 15,5 grados actualmente. Es un vino generoso resultante de un mosto de 11 a 12 grados al que se le adiciona alcohol vínico hasta 15 grados. En tanto que otros tipos de vinos generosos de diferentes zonas vitivinícolas (Madeira, Marsala, Oporto, Jerez...) pueden ser comparados entre sí, el Fino es un vino difícilmente comparable a otros; es difícil encontrarle paralelos. Esta diferencia se acentúa si nos referimos a lo sustancial: a su tipo de crianza, que como hemos dicho es biológica. Sobre la superficie del vino contenido en botas del roble americano de 500 litros de volumen aparecen espontáneamente unas levaduras del género *saccharomyces* que se agrupan en capas y se extienden cubriéndola totalmente. Por su semejanza con los brotes florales, su color blanquecino y extensión por toda la superficie del vino, a esa capa de levaduras se la denominó desde antiguo *velo de flor*.

de cada uno de ellos. La prestigiosa casa CZ clasificaba en 1827 sus vinos de la siguiente manera: nº 1, "vino trasañejo" seco; nº 2, "vino superior reañojo"; nº 3, "vino superior bien reañojo"; y nº 7, "vino más superior y bien reañojo". En 1834, la casa exportadora Duff Gordon, de El Puerto de Santa María, indicaba que los números 0, 1, 4 y 6 tenían respectivamente "tres, cuatro, seis u ocho, y diez años de vejez"; pero parece que tal equivalencia no se correspondía exactamente con la empleada hasta la década de los años veinte del siglo XIX, dándose al menos dos números de diferencia a favor de los comercializados en los años treinta. Es decir que, muy probablemente, a finales del siglo XVIII, el jerez número 1 fuese un vino de dos a tres años, que de acuerdo con lo señalado por Juan Haurie era la edad mínima con la que se ponían en el mercado consumidor los vinos de Jerez a la altura de 1784 (p. 177).

Esto se correspondía, además, con lo que le explicaba en 1803 Francisco Antonio de la Tijera, gerente de la casa CZ, al comerciante gaditano Jorge Butler. Los tres colores básicos que podía tomar cualquiera de los jereces denominados numéricamente eran *brown* (oscuro), *gold* (oro) y *pale* (pálido); cada uno de los cuales admitía a su vez graduaciones de tono: *very* y *light*, e incluso otras referidas al gusto de mercados de ámbito más restringido, cuales las tonalidades denominadas *Irish* y *London*. Además de ello, se hacían también referencias al cuerpo de los vinos y a su sabor: *light* (ligero), *rich* (rico), *dry* (seco), *very dry* (muy seco), *soft* (suave), *creaming* (cremoso), *full* (lleno), etc. El hecho de que los vinos de cada número tuviesen igual precio independiente del color en que se sirviesen abunda en que la clasificación numérica se basaba en la vejez de los mismos, si bien el color, cuerpo y paladar de cada uno de ellos admitía las variables ya señaladas. Como le dijera categóricamente Sandeman a Julián Pemartín en 1829: "no hablamos de la vejez ni del color intrínseco de los vinos, sino del modo de adaptarlos al consumo de este país". Todo ello es sumamente elocuente respecto a la complejidad que encierra cualquier intento de establecer una identificación absoluta en tal época entre los *brown* y *gold*, el *ámbar* y el *pale* con los tipos *oloroso*, *amontillado* y *fino*. En el mercado británico no se comercializaban estos vinos naturales sino compuestos con otros ingredientes vínicos, como estamos viendo (pp. 178-179).



El velo de flor desempeña varias funciones de las cuales las principales son: a) impedir el contacto directo del vino con el oxígeno del aire y, en consecuencia, evitar el envejecimiento oxidativo de éste; y b) aportar al vino micronutrientes.

Esta levaduras son microorganismos muy sensibles que requieren unas condiciones precisas de temperatura, humedad y grado alcohólico.³ Estas condiciones se obtienen mediante la arquitectura de las bodegas jerezanas⁴, el riego de los suelos, la apertura o cierre de ventanas para regular el aire frío o caliente y el uso de esterones (para permitir o impedir la entrada de sol), etc. El ciclo vital de estas levaduras es muy corto y cuando mueren se desprenden del velo y caen al fondo de las botas. Si no se tiene una atención especial, el velo de flor puede desaparecer por completo y entonces el vino entra en contacto con el oxígeno del aire y se inicia una crianza físico-química.

Este problema se soluciona mediante el empleo del peculiar sistema de envejecimiento y crianza conocido como de criaderas y soleras. Se trata de un sistema de crianza dinámico, por medio del cual se combinan constantemente entre sí vinos viejos y nuevos. El resultado es la obtención de tipos homogéneos y de edad media (dependiendo de la frecuencia de las sacas y los rocíos), puesto que los vinos de cada añada se mezclan con los de otras cosechas anteriores, que a su vez se han combinado entre sí, y así en un proceso incesante.

En concreto, el sistema se presenta de la siguiente manera. Tomamos una andana o cachón de botas ideal. En ella las botas se apilan en tres o cuatro hiladas debidamente superpuestas. La hilada de botas inferior, contiene el vino más viejo, y toma, por su cercanía al suelo de la bodega, el nombre específico de solera, de donde proviene el nombre del sistema. Las otras hiladas de botas reciben el nombre genérico de criaderas, numerándose de abajo hacia arriba como primera, segunda, tercera... criadera; conteniendo cada una de ellas vinos más jóvenes.

Es de las botas de la solera de las que se hacen las correspondientes sacas de vino para su puesta en el mercado. El vacío producido por la saca, que nunca supera un tercio de su contenido – que es de 500 litros – es reemplazado con vinos de las botas de la primera criadera; el de ésta con los de la segunda criadera, y así sucesivamente, hasta ser reemplazado el vacío de la última criadera por vinos jóvenes de cada añada.

La operación de reemplazo de vinos por la escala de las criaderas se denomina “*corrida de escalas*” y el hecho de trasegar los vinos de unas a otras se denomina

³ Respecto a las levaduras conviene leer el artículo de Juan Jiménez (2003).

⁴ García del Barrio Ambrosy, Isidro (1984) y Maldonado Rosso, Javier (1999: 171-175).

“rociar”. Se trata, pues, de efectuar unos rociados sistemáticos, corriendo las escalas de las criaderas. Operación, por lo demás, cuidadosamente realizada para obtener la más perfecta homogeneización de los tipos, por lo que el reemplazo de los vinos se hace distribuyendo la cantidad a extraer de cada bota de una hilada de la escala entre la totalidad de las botas de la escala superior (en el tiempo; no en la altura en la andana). De esta forma, la mezcla se lleva a sus últimas consecuencias. Concretando aún más la operación o faena, ésta se llevaba a cabo tradicionalmente trasladando el vino correspondiente de cada bota de cada criadera, mediante bomba de sifón, a una bota en la que se combinaba todo él; para con posterioridad pasar a efectuar el rocío de la criadera posterior. La crianza de los vinos de Jerez, pues, combina los sistemas de añadas y soleras, aunque sea éste el característico pues es al que se incorporan para su elaboración definitiva y peculiar los vinos criados durante un tiempo por el sistema de añadas.

La explicación que tradicionalmente se ha dado al surgimiento y desarrollo del sistema de soleras en el Marco del Jerez ha sido económica y enológica, como señalara Parada y Barreto⁵ y ha sostenido González Gordon.

*“Si fuera posible tener almacenados suficientemente grandes, creemos que el sistema de crianza de añadas sería el más razonable y útil en Jerez; pero económicamente no es posible esto, y de ahí que se haya recurrido al sistema de soleras, que tiene por objeto conservar siempre un tipo de vino uniforme en edad y estilo”.*⁶

Este sistema de crianza, que es el que se aplica a todos los vinos del marco del Jerez, es más importante y peculiar aún en el caso del vino Fino. Decíamos que las levaduras que componen el velo de flor sobre la superficie del vino Fino en el interior de las botas caen al fondo de éstas cuando mueren y que si no se le presta cuidado, el velo puede desaparecer al dejar al vino en contacto con el aire, que lo oxidaría. A fin de evitar esto y de poder criar el vino Fino durante una edad media de cuatro a cinco años, se emplea el sistema de criaderas y soleras.

Casas Lucas considera de mayor importancia aún el sistema de soleras para la crianza de flor de estos vinos por el hecho de que mediante la corrida de escalas se consigue que los vinos más jóvenes vayan abasteciendo gradualmente a los inmediatamente más viejos de los micronutrientes necesarios para mantener el proceso

⁵ Parada y Barreto, Diego (1868, 128).

⁶ González Gordon, M.M. (1970, 337).



biológico de las levaduras de flor, “para sostener hasta la saca una crianza de flor típica de cada escala”.⁷

Digamos por último, en lo que se refiere a esta explicación previa e imprescindible sobre el vino Fino, que su nombre se debe a su principal característica organoléptica: su finura. En otras muchas zonas vitivinícolas el adjetivo fino se aplica a los mejores vinos, a los de mayor calidad, en oposición a los vinos comunes. En el Marco del Jerez, tal cualidad dio nombre al vino: el adjetivo “fino” pasó a dar nombre al vino.⁸

Esto es, *grosso modo*, lo que sabemos actualmente del vino Fino o Jerez – Fino. Pero la consideración de que goza el vino Fino es relativamente reciente. A principios del siglo XIX, en el Marco del Jerez el velo del flor era considerado negativo para el vino. Así lo escribió un experto de la zona en el *Semanario de Agricultura y Artes Populares*, una interesante revista de divulgación técnica:

*“Antes que entre abril es preciso executar segundo trasiego (llamado de la cabezuela) en el que se separan del vino los turbios que haya formado de nuevo y de una telita blanca que llaman flor, que el vino cría por encima y le es muy perjudicial”.*⁹

A partir de que encontré esta opinión, el interés por los orígenes del vino Fino fue doble. No se trataba ya sólo de reflexionar e investigar cómo surgió un vino generoso pálido y seco en medio de una tendencia supuestamente inclinada mayoritariamente en el mercado británico a vinos generosos semidulces y abocados y oscuros; sino de indagar también acerca de cómo ese vino, considerado en principio débil y enfermizo, pasó a convertirse en el tipo característico de la vitivinicultura del Marco del Jerez y en uno de los vinos considerados, por los expertos, entre los más originales de los existentes.

¿Cómo, cuándo y por qué, pues, comenzó a valorarse y a producirse a escala industrial – comercial el Jerez – Fino?. No estoy en condiciones de poder dar respuesta a estas cuestiones; pero, sin duda, son las preguntas que debemos hacernos para poder encontrar respuestas satisfactorias. Se trata de un problema histórico sobre el que se han preocupado tiempo atrás algunos historiadores y todo parece indicar que aún tendremos que continuar ocupándonos de él durante algún tiempo, puesto que hasta ahora sólo hemos conseguido acercarnos y dar vueltas a

⁷ Casas Lucas, Justo (1961).

⁸ Maldonado Rosso, Javier (1996).

⁹ *Semanario de Agricultura y Artes Populares*, 1801, p. 118.

su alrededor. En este proceso de investigación es en el que se inserta esta nueva reflexión sobre el tema, esta vez acudiendo a la comparación con otro de los más importantes vinos generosos: el Oporto.

Para algunos autores, representados historiográficamente por James Simpson, los orígenes de la elaboración a escala industrial y comercial del Jerez – Fino se sitúan a partir de los años cuarenta del siglo XIX; y su desarrollo se daría en la segunda mitad de esta centuria, coincidiendo con la degradación de la calidad de los jereces añejos y dulces y con el cambio de gusto que se estaba operando en el mercado británico desde mediados de esa centuria.¹⁰

Esta hipótesis contiene dos afirmaciones íntimamente relacionadas entre sí, que conviene matizar: 1) que el gusto británico se inclinaba, hasta mediados del siglo XIX, por vinos dulces, fuertes y oscuros: los sack portugueses y españoles (oportos y jereces), como ha señalado Antonio de Barros Cardoso¹¹; y 2) que fue a partir de mediados del siglo XIX cuando el gusto británico mudó a vinos secos, ligeros y pálidos.

Hay que decir al respecto que en el marco del Jerez la producción y exportación de vinos era mayoritariamente, desde el último tercio del siglo XVIII, de vinos fuertes y oscuros, pero no dulces sino secos y abocados¹². La producción de vinos dulces corrientes y de moscateles y Pedro Ximénez representaba un reducido porcentaje del total. La producción española de vinos dulces y su exportación se daban principalmente en la zona vitivinícola de Málaga. En el marco del Jerez predominaban los tipos seco y abocado, término este último bajo el que podrían incluirse lo que denominamos vinos semisecos y semidulces, dependiendo del porcentaje de azúcar que contuviesen. Conviene también señalar que en el caso de los oportos, ese azúcar se mantiene en el vino mediante la interrupción de la fermentación del mosto; mientras que en el caso de los jereces abocados, su punto de dulzor se logra mediante la adición de una corta cantidad de vino dulce (común, moscatel o Pedro Ximénez, elaborados mediante interrupción de la fermentación o de forma natural) a un vino seco, que es el tipo básico de vino del marco del Jerez

En segundo lugar, hay que decir que el cambio de gusto en el Reino Unido y la época en la que se produjo es una cuestión más compleja de lo que aparenta. Algunos autores sitúan este cambio de gusto más tarde (en las décadas de los setenta del siglo XIX). Tales son las apreciaciones que hacen Denmon y el cónsul del Reino Unido en Cádiz en el año 1884. El primero señalaba que

¹⁰ Simpson, James (1985).

¹¹ Cardoso, Antonio de Barros (2003: p. 843).

¹² Maldonado Rosso, Javier (1999).



“El gusto del público en general ha cambiado de modo tan manifiesto que se está revolucionando el comercio de vinos, los viejos y fuertes jereces y oportos de antaño están siendo sustituidos gradualmente por vinos de calidad más ligera, que nuestros padres apenas habrían reconocido como tales vinos. En lugar de los tragos fuertes que producía el alcohol añadido y la dulzura que proporcionaba la sacarosa, la gente busca el sabor a vino, el bouquet y la limpieza en el paladar.”¹³

Por su parte, el cónsul británico en Cádiz, refiriéndose sólo a los jereces de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, advertía:

“Los exportadores tanto de Jerez como del Puerto de Santa María parecen haberse olvidado del cambio que se ha producido en el gusto de los ingleses durante la última década, ya que se adhieren a la idea fija de que el vino para el mercado inglés ha de ser un vino dulce alcoholizado, el cual ya no satisface las necesidades de ese mercado.”¹⁴

Otros autores, en cambio, adelantan esta mudanza del gusto británico a los años treinta, como es el caso del barón de Forrester.

Como es conocido, José – James Forrester, comerciante británico de vinos establecido en Oporto, desató una virulenta polémica, en las décadas de los años cuarenta y cincuenta del siglo XIX, acerca de los tipos de vinos y las prácticas vitivinícolas en la zona del Duero y Oporto, denominada “o combate de Forrester” por Gaspar Martins Pereira¹⁵. Forrester vindicaba la vuelta a la producción de vino seco, que según su consideración era el legítimo oporto, al que auguraba mejores resultados en el mercado británico que al nuevo oporto tinto y dulce, que, contra la opinión de Forrester, se convertiría en el genuino Oporto contemporáneo.

Pero, pese a este error de perspectiva y a las imprecisiones que, según ha advertido el Dr. Pereira, comete en algunos de sus planteamientos, Forrester aporta información de interés acerca de la mudanza de gustos en el Reino Unido. En su opúsculo titulado *A verdadeira causa da crise commercial no Porto...*, publicado en esta ciudad en 1859, Forrester señala que si bien en los años veinte tuvieron mayor aprecio vinos “*mais fortes encorpados, doces e tintos*”, en la década siguiente este gusto mudó “*para vinhos louros, pouco encorpados e com muita*

¹³ Tovey, Charles (1877).

¹⁴ Jeffs, Julian (1994: 139-140).

¹⁵ Pereira, Gaspar Martins (1990).

velhice".¹⁶ Aunque Forrester se esté refiriendo a vino tinto de Oporto, las consideraciones son válidas, o al menos conviene que sean tenidas en cuenta, para el vino de Jerez, pues si bien éste es blanco, lo principal al respecto, y eso es lo que aquí interesa, es la oposición dulce – seco, esto es, el gusto de los vinos.

El interés de estas apreciaciones del barón de Forrester sobre el oporto es que coinciden con otras sobre el jerez expresadas privadamente por comerciantes británicos agentes de casas exportadoras de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera en los años treinta, e incluso en los veinte, del siglo XIX, acerca de los vinos ligeros, suaves y pálidos. Uno de ellos era un comerciante muy importante de vinos de Oporto y Jerez, Georges Sandeman, que en 1827 le decía al bodeguero Julián Pemartín, radicado en Jerez de la Frontera:

*"Los vinos pálidos, ligeros y de buen paladar y gustoprincipian a tomar favor."*¹⁷

Hay que indicar de inmediato, a fin de evitar confusiones, que en general, el color pálido no supone que un vino sea seco. Hay célebres vinos pálidos dulces, como el tokay, el sauternes y otros, incluido, actualmente, el sherry pale cream. En el marco del Jerez, el color pálido se ha asociado tradicionalmente con los vinos secos, pero no puede perderse de vista que se han elaborado – y pueden hacerse – vinos dulces (común, moscatel y Pedro Ximénez) pálidos y que desde el siglo XIX se han exportado al Reino Unido jereces pálidos abocados, esto es, con adición de una pequeña cantidad de vino dulce pálido¹⁸. Este vino está en el origen del tipo que actualmente denominamos sherry pale cream. Aparentemente, estas matizaciones no vienen sino a ponernos la situación más complicada aún de lo que ya la teníamos. Pero, en mi opinión no debemos considerarlo así; por el contrario, se trata de información que contribuye a clarificar las cosas. Todo parece indicar que se elaboraban y exportaban al Reino Unido vinos pálidos secos y pálidos abocados. Así pues, ¿cuándo cambió el gusto británico por vinos fuertes, dulces y oscuros hacia vinos ligeros, secos y pálidos?, ¿en los veinte, en los treinta, en los cuarenta, en los cincuenta, en...?.

¹⁶ Forrester, José – James (1859).

¹⁷ Maldonado Rosso, Javier (1996: p. 43).

¹⁸ Rusell, A. Christian (1881: p. 29) decía que un pale era un vino compuesto del que formaban parte un vino pálido ordinario, un fino, una pequeña cantidad de vino dulce y una porción de aguardiente vínico. Es importante en esta composición la presencia de vino Fino diferenciado de vino pálido ordinario. Y por encima de todo destaca la diferenciación entre pale y Fino en el mercado británico.



A tenor de las distintas opiniones que tenemos acerca de los cambios de gusto respecto al vino en el Reino Unido, debemos reconsiderar la concepción que tenemos del mercado británico. En lo que al vino respecta, el mercado británico se presenta caprichoso en exceso, como coincidían en calificarlo los productores y comerciantes de Oporto y Jerez en el siglo XIX. Pero, además y sobre todo, conveniría que lo consideráramos, por ser más ajustado a la realidad, un mercado amplio y variado, en el que siempre hubo cuotas de consumo para vinos secos y dulces, y mediosecos y mediodulces; tintos y blancos, y claretes y rosados; fuertes y ligeros; astringentes y suaves; pálidos y oscuros en una extensa gama de tonalidades; más o menos aromáticos; jóvenes y envejecidos; de diversas calidades y de diferentes precios... Un mercado en el que cambiaban temporalmente las cuotas de consumo de los diferentes tipos de vinos, lo que representaba preferencias y cambios coyunturales y frecuentes de gustos, pero no mudanzas generalizadas y estructurales; aunque en el largo plazo se observe una tendencia paulatina hacia la preferencia por vinos ligeros, suaves, secos y pálidos, en el caso de los generosos blancos.

En esta situación se comprende que el vino Fino, aunque muy diferente de los otros jereces secos, oscuros y fuertes, tenía posibilidades de desarrollo tanto en el mercado de origen como en el británico, pero existía el problema del velo de flor, que resultaba incomprensible para los expertos británicos aún a la altura de finales del siglo XIX.¹⁹

En relación con este aspecto Ricardo Romero²⁰ ha planteado interesantes reflexiones. Para este autor no todo vino pálido seco de Jerez debe ser identificado como vino Fino o Jerez – Fino. El denominado *pale* no sería vino Fino, puesto que no cabe hablar de este nuevo tipo de vino de Jerez hasta finales del siglo XIX, que es cuando se comienza a practicar la crianza bajo velo de flor, según su opinión. Romero se basa para ello en los avances científicos del siglo XIX:

*“En lo que respecta al vino de Jerez, en concreto al Fino, las investigaciones de Pasteur abren nuevos caminos para desarrollar la técnica de la crianza con seguridad y sin la amenaza de desastre que pueden traer los incontenibles ‘hongos’. Se puede experimentar lo que luego se llamará crianza biológica, sin que ello suponga saltos en el vacío. Ya se trabaja con la seguridad que nos proporciona la ciencia del Dr. Pasteur, y sólo queda ajustar el ‘aguardientado’ para que sobrevivan los ‘micoderma vini’ y se inhiban los ‘micoderma aceti’”.*²¹

¹⁹ Thudichum, J.L.W. (1894).

²⁰ Romero, Ricardo (2001).

²¹ Ibidem.

Estas interesantes reflexiones de Ricardo Romero deben ser matizadas, en mi opinión. Los estudios de Louis Pasteur al respecto se desarrollaron durante las décadas de los años cincuenta y sesenta del siglo XIX y en 1866 se publicó su libro *Études sur le vin*, por lo cual podríamos adelantar en tres décadas el momento que según Romero se inició la crianza biológica, que sitúa, como ya hemos señalado, a finales del siglo XIX.

Pero con todo, lo que más llama la atención es el hecho de considerar que es a partir de los estudios de Pasteur cuando se practica el aguardientado de los vinos de Jerez para inhibir los *mycoderma aceti* y favorecer y ayudar al desarrollo de los *mycoderma vini*. El aguardientado de los vinos de Jerez y de Málaga y otros generosos se practicaba desde mucho tiempo atrás, un siglo al menos, para evitar el torcido o acetificación de los vinos y ofrecer a los consumidores británicos graduaciones más altas, según sus preferencias. En este caso, Pasteur determinó los fundamentos científicos de unas enfermedades y de unas prácticas tendentes a remediarlos que ya se practicaban desde tiempo atrás de forma empírica.

En cuanto a la crianza bajo velo de flor, que es lo que más interesa en relación con lo que veníamos tratando, se tiene la certeza de que se practicaba a principios de la década de los años setenta del siglo XIX, según testimonio del Dr. Thudichum:

*“Con la expresión ‘flor’ los extractores se refieren al hongo blanquecino que crece en la superficie del vino (...). En noviembre de 1871, todo el vino de ese año que yo examiné (y examiné muchos cientos de botas) estaba cubierto con ese moho. Al expresar mi asombro a los extractores por permitir que sus vinos reposaran con un vacio y se cubrieran con este moho, admitieron que era un rasgo desfavorable que la flor apareciera en el mosto o en el vino joven que estaba todavía en las primeras lías, pero dijeron que les gustaba la flor en el vino después del primer trasiego, en las añadas o en los vinos de criaderas y soleras: Decían que el vino, a pesar de la flor robusta y creciente, se desarrollaba mejor. No es fácil entender por qué, o cómo el hongo puede ser desfavorable unas veces y ventajosas otras”.*²²

²² Thudichum, J.L.W. (1984, 283-284): “With the expression *Flor* the extractors signalize the whitish fungus which grows on the surface of wine; (...). In November, 1871, all the wine of that year which I examined (and I examined may hundreds of botas) was covered with this mould. On expressing my astonishment to the extractors that they allowed their wines to lie with a vacio and to be covered with this mould, they admitted that it was an unfavourable feature if the flor appeared on



Queda pues claro que la crianza biológica bajo velo de flor se practicaba en el marco del Jerez al menos dos décadas antes de lo que considera Ricardo Romero. Desde cuándo se practicaba este peculiar sistema de crianza es una cuestión que continuamos aún sin conocer con precisión, pero todo parece indicar que ya se practicaba con anterioridad a este testimonio de principios de los años setenta del siglo XIX.

Un elemento que hay que tener muy en cuenta al respecto es que en los años cuarenta del siglo XIX comenzó a exportarse al Reino Unido una de las marcas más conocidas aún hoy de vino Fino: Tío Pepe.²³ Ante este hecho contrastado hay que preguntarse si en esos años el Tío Pepe era un vino Fino o un jerez pálido corriente ajeno al sistema de crianza biológica bajo velo de flor. No lo sabemos fehacientemente. Esta es la verdad. Y hay que considerar que todos los vinos evolucionan a lo largo del tiempo y mantienen sus marcas de comercio. Queremos decir con esto que cabe la posibilidad de que el Tío Pepe hubiese comenzado siendo un jerez pálido sin crianza o de breve crianza físico – química y que más adelante pasase a ser elaborado por el sistema de crianza biológica bajo velo de flor. Es una cuestión sobre la que hay que continuar investigando.

A la altura de la década de los años setenta del siglo XIX no parece haber lugar a dudas sobre el hecho de que el Tío Pepe era un vino de crianza biológica, dado que según Vizetelly el que él probó tenía siete años, y esta vejez es imposible conseguirla en un vino Fino si no es mediante crianza bajo velo de flor merced al sistema de criaderas y soleras, como ya indicamos y explicamos líneas atrás. Conviene recordar lo que decía al respecto Vizetelly:

*“Después de probar el moscatel, un vaso de vino ligero de Jerez, conocido como Tío Pepe, de siete años, y con solo 25 grados de alcohol de graduación normal, resultó agradable y refrescante. Este vino tiene el bouquet y gran parte del sabor, incluyendo toda la delicadeza, de los cultivos más excelentes del Rin, además de ese sabor peculiar y suave de la almendra que estos vinos desarrollan frecuentemente”.*²⁴

mosto or young wine in criaderas and soleras. They said that wine, otherwise sound and growing flor, developed best. It is not easy to understand why, or how the fungus should be infavourable at one and advantageous at another time”.

²³ Guerrero Gutiérrez, Juan (1996).

²⁴ Vizetelly, H. (1876: p. 70): “After tasting the muscatel a glass of ligut Jerez wine, known as Tío Pepe, seven years old, and containing only 25 deg. of proof spirit, proved agreeably refreshing. This wine has the bouquet and much of the flavour, including all the delicacy, of the rarer growths of the Rhine, coupled with that peculiar soft almond taste which these latter wines not unfrequently develop”.

No sabemos aún cuándo cambió de perjudicial a beneficiosa la consideración de los propios elaboradores del marco del Jerez sobre el velo de flor del vino, pero todo parece indicar que durante un tiempo se practicaba pero se ocultaba, hasta que paulatinamente fue dándose a conocer o resultó imposible por más tiempo mantenerlo en secreto.

Cabe sostener que en la segunda mitad del siglo XIX se incrementó la exportación al Reino Unido de vino Fino a causa de la pérdida de prestigio de los jereces dulces o abocados y del cambio de gusto que venía produciéndose desde tiempo atrás.²⁵ Pero creo que esta explicación debe ser completada con otro factor que señala Gaspar Martins Pereira, que es la importancia que tuvo el establecimiento de la escala alcohólica para la determinación del impuesto por la entrada de vinos en el Reino Unido, que tuvo como consecuencia que en Oporto, para la elaboración de vinos dulces, se empleasen vinos blancos y “geropigas louras”, así como que se produjese Porto Branco.²⁶

La vuelta a la elaboración en Oporto de vino blanco seco en los comienzos de la segunda mitad del siglo XIX y su exportación al Reino Unido es un fenómeno significativo del comportamiento de este mercado en relación con los vinos secos, ligeros y pálidos, que ayuda a explicar las posibilidades que también se abrían en el marco del Jerez para este tipo de vino, que si bien podía ser corriente o Fino, fue la tendencia que favoreció que éste se desarrollase en las siguientes décadas.

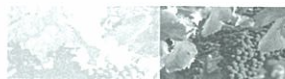
El origen y el desarrollo del vino Fino fue, pues, un proceso largo y accidentado que ocupó buena parte del siglo XIX y aún de principios del siglo XX, que fue cuando se conoció la naturaleza del velo de flor y se identificó a sus componentes como levaduras del género *saccharomyces*²⁷. Del lado de la oferta supuso toda una apuesta de los productores agrarios e industriales y de los comerciantes por sacar adelante un vino que, pese a la consideración negativa o al desconocimiento de la naturaleza del velo de flor, era de calidad.

No quiero extenderme más. Es mucho aún lo que nos queda por saber del origen de este singular vino generoso, pero en este camino a mí me ha servido considerablemente lo estudiado por colegas que se ocupan de la historia del vino de Oporto, porque se trata de dos zonas que, aunque diferentes, comparten importantes similitudes, y su comparación es indispensable, porque, como sabemos, sin comparación no es posible hacer historiografía ni comprender el pasado.

²⁵ Simpson, James (1985).

²⁶ Pereira, Gaspar Martins (1990: p. 74).

²⁷ Maldonado Rosso, Javier (1998).



Bibliografía citada

- CARDOSO, Antonio Barros (2003): *Baco e Hermes. O Porto e o comércio interno e externo dos vinhos do Douro (1700-1756)*; Porto, Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto.
- CASAS LUCAS, Justo (1961): *Viticultura tradicional y enología*, Jerez de la Frontera, Academia de San Dionisio.
- FORRESTER, José – James (Barão de Forrester) (1859): *A verdadeira causa da crise commercial no Porto*; Porto, Typ. Gumercial (segunda edição).
- GARCÍA DEL BARRIO AMBROSY, Isidro (1984): *Las bodegas del vino de Jerez*; Madrid, Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.
- GUERRERO GUTIÉRREZ, Juan (1996): “Historia de fino Tío Pepe”, en Maldonado Rosso, Javier (ed.): *Actas de las I Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 15-29.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel – María (1970): *Jerez – Xérès – Sheris*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador.
- JEFFS, Julian (1994): *El vino de Jerez*; Cádiz, Universidad de Cádiz.
- JIMÉNEZ, Juan (2003): “La levadura de flor. Secretos de la vida del vino Fino”, en García Pazos, M. (eda.): *Actas de las VII Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 17-24.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1996): “En torno a los comienzos del Fino como tipo de vino diferenciado”, en Maldonado Rosso, J. (ed.): *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, Arte y Mentalidades*; El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 31-60.
- (1998): “El proceso de consideración del Fino como tipo característico de la viticultura del Marco del Jerez”, en Maldonado Rosso, J. (ed.): *Actas de las III Jornadas del Vino Fino*; El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 85-110.
- (1999): *La formación del capitalismo en el marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.
- PARADA Y BARRETO, Diego (1868): *Noticias sobre la historia y el estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, Jerez de la Frontera, Imprenta del Guadalete.
- PEMARTÍN, Julián (1965): *Diccionario del vino de Jerez*, Barcelona, Gustavo Gili Editores, S.A.
- PEREIRA, Gaspar Martins (1990): *O Douro. O vinho, a vinha e a região de Pombal a Joao Franco*; CENPA, Porto.
- (1996): “A viticultura duriense e o vinho do Porto na época contemporânea. Notas para um programa de pesquisa”, en *Douro. Estudos e Documentos*, 2 (2ª), pp. 155-165.
- ROMERO, Ricardo (2001): “Evolución del gusto en el consumo del vino Fino”, en García Pazos, M. (eda.): *Actas de las VI Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 27-59.
- RUSELL, A. Christian (1881): *Sherry*, London, F.H. Doulton and Co., Preinters.
- SIMPSON, James (1985): “La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850 – 1900”, en P. Martín Aceña y L. Prados de la Escosura (eds.): *La nueva historia económica en España*, Madrid, Tecnos, pp. 166-191.
- THUDICHUM, J.L.W. (1894): *A treatise on wines*, London, George Bell and Sons.
- TOVEY, Charles (1877): *Wine and wine countries*, London.
- VIZETELLY, H. (1876): *Facts about Sherry*, London, Wand, Lock and Tyler, Norwick House

