

sorprendidos con que se dictan nuevas disposiciones por países destacados de Europa occidental estableciendo nuevos contingentes y prohibiciones para importación de mercancías que han de redundar en perjuicio de todos los países de esta vieja Europa y que han de llevarnos a restringir, una vez más, el comercio

internacional. Queda con eso bien claro que esa ayuda no ha sido muy afortunada."

"Por eso nosotros podemos subrayar el contraste, puesto que todo se ha hecho en nuestro país sólo con nuestro propio esfuerzo"...

## Una inversión llamada "España"

El Jefe de la Misión de Estudios de la Administración de Cooperación Económica (la E.C.A.). Mr. Sidney Suffrin, que estuvo recientemente en España debió de darse buena cuenta de la situación y de los ánimos que en nuestro país concurren, si juzgamos por las referencias que nos llegan de las impresiones que ha dejado consignadas al regresar a Washington.

Hemos comprobado en ellas que se va afirmando el temple en favor de España, sobre todo en los Estados Unidos. Mr. Suffrin ha examinado nuestra economía, y ha visto que—como hace poco subrayó el Ministro de Comercio—somos un país que puede atraer las inversiones de capital extranjero. Fijemos la fórmula en una locución moderna y típicamente norteamericana: "Hay una buena inversión llamada España". Porque España no tiene Deuda Exterior de importancia y porque su capital se cifra en el trabajo y en la voluntad creadora de riquezas. Porque es designio declarado y afianzado de los españoles intensificar las exportaciones y mermar, en lo posible, las importaciones, equilibrando la balanza de su comercio exterior. Necesitamos—y Mr. Suffrin lo declara—materias primas, pero no brazos, no energías, no voluntad ni estímulos. Hemos combatido con nuestros medios exiguos la inflación. Hemos superado nuestra crisis, crisis originada en la escasez y en la pobreza, con recursos propios, sin socorros extraños. Y no nos sorprende, por lo tanto que Mr. Suffrin, al entrar por vez primera en contacto directo con los españoles, exclame: "Hemos vivido en plena oscuridad con relación a España." Gracias a nuestra agricultura (que Mr. Suffrin compara con todas las reservas justificadas en el volumen, con las agriculturas de Estados Unidos y de Francia), hemos podido subsistir, si precariamente, con lo indispensable para no perecer en años de sequía y aislamiento. Es la base—dice—de nuestra economía, y nos permitiría vivir sin el comercio exterior. Vivir, cierto, en la pobreza, pero libres. Y no sólo vivir subsistiendo, sino crear industrias, con la mira fija en lo porvenir. Se han repartido en ese tiempo las inver-

siones españolas entre la agricultura y la industria. Las primeras, con su sentido conservador de la economía: las segundas, con un empuje creativo. "Una inversión llamada España" no está amenazada con los fraudes, con las decepciones, con las malversaciones usuales. Tiende a aumentar la capacidad productiva del prestatario. Tiende a robustecer la potencialidad bélica de una nación que, como todas las de Europa, puede verse un día conminada por el enemigo común. Tiende, en suma, al acrecer del comercio internacional, pues si España requiere materias primas y medios de transporte y energía eléctrica, los suministros que reciba ya en forma pecuniaria, ya en equipos y productos, redundarán en un mayor rendimiento industrial y agrícola y en un correlativo florecimiento de su comercio con otras naciones.

"Hemos estado en plena oscuridad con relación a ella. La situación actual de España—expuso Suffrin—deriva de que, disponiendo de escaso capital para invertir, ha tenido que elegir entre la agricultura y la industria. Y ha elegido la industria. Creo que durante los tres últimos años hizo muy bien en distribuir sus inversiones entre una y otra."

Añadió que la Misión había encontrado que España cuenta con buenos banqueros que han evitado prácticas inflacionarias que, otros menos competentes, podrían haber seguido. Insistió en que el carbón español es de bajo grado, pero que la producción total podría incrementarse en un cuatro por ciento aproximadamente.

Refiriéndose a las industrias eléctricas del país, Suffrin dijo que, cuando España construyen una central hidroeléctrica, tiene que construir todo, ya que el sistema de transportes es muy limitado.

Es el de Mr. Sidney Suffrin un nuevo testimonio de la voluntad norteamericana de eximirse de las trabas puramente políticas y circunstanciales para llegar a conclusiones efectivas de concordia y amistad con España.

## Jerez, Xeres, Sherry

La historia del vino de Jerez se pierde en la antigüedad. Su importancia fué creciendo en los siglos, y hoy el Jerez-Xéres-Sherry goza de rango y de universalidad. Su exportación es una de las fuentes de riqueza de España más importantes. Esto bien merece que nos ocupemos de él, y demos a conocer, aunque por encima, detalles de su crianza, de su elaboración y de su mercado.

Los fenicios que arribaron a nuestras costas con su bagaje espléndido de cultura y civilización, al encontrar nuestras tierras fertilísimas, donde se pro-

ducía la vid, ensancharon su cultivo y comenzaron la exportación del néctar jerezano. Los romanos mejoraron los cultivos de la viña y repusieron las cosechas italianas, insuficientes, con las de la Bética, abundantísimas. Los mismos árabes, abstemió por el Corán, se entregaban amorosamente a las viñas, cuyo producto, el vino, cambiaban por tejidos y esclavas en los puertos del Mediterráneo, escalas obligadas del comercio.

Las crónicas nos cuentan cómo Alfonso X, el Rey Sabio, quedó encantado a la vista de los verdes



## La vendimia

En Jerez se efectúa la vendimia en el mes de septiembre, por razones climatológicas. Se hace la corta de la uva, no "a tajo hecho", sino según el grado de madurez de sus racimos. La uva ya cortada se "solea" o expone al sol durante veinticuatro horas en el "almijar" sobre "redores" o discos de esparto, protegiéndose del relente de la noche por otros "redores" superpuestos.

Una vez "soleada" pasa la uva a los lagares, donde se la pisa, se le prensa, iniciándose en el zumo la fermentación "tumultuosa", que dura una semana. Después viene la fermentación lenta, que en los caldos jerezanos dura hasta años. De esta forma el vino se enriquece en éteres y aldehídos que le dan su carácter propio.

A fin de enero suele aparecer el "mosto claro" y es entonces cuando se aprecia el tipo o estilo a que "tira" o puede salir el vino, particularidad de este de Jerez entre los demás vinos españoles.

El bodeguero jerezano comprueba con frecuencia la tendencia de los mostos, especialmente por el sentido del olfato, y marca las botas o vasijos con signos convencionales que le sirven de referencia. Esta operación requiere gran experiencia y una

viñedos jerezanos cuando tomó esta ciudad a los moros en el año 1264.

Curiosos documentos de la antigüedad demuestran el celo que los jerezanos ponían en el cultivo de sus viñedos, abandonados tan sólo cuando en defensa de la patria, las herramientas de cultivo se cambiaban por las armas.

En 1730 los viti-cultores de Jerez aumentaron la plantación de viñas nuevas en tierras de calizas y albarizas con los vidueños Palomino, Pedro Ximénez, Beba, Cañocazo y Albillo. Es la época en que comienza a surgir potente el negocio vinatero.

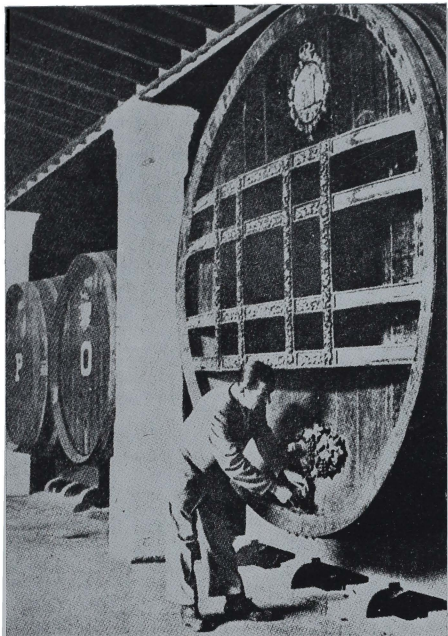
Hoy, el trabajo de viña es altamente costoso porque la viticultura no permite innovaciones, maquinarias ni métodos nuevos. Como hace cientos de años, son los brazos de los obreros los que ejecutan, fieles a una tradición, las faenas de viñas.

Seguramente, más de un visitante se habrá preguntado al llegar a nuestra ciudad, dónde están las viñas jerezanas. Y es que éstas no se hallan al borde de las vías principales, sino en los caminos de Trebujena y Sanlúcar, escondidas y apartadas de su vista. Se encuentran situadas no sólo en el término de Jerez, sino también, aunque en mucha menor proporción, en los de las vecinas ciudades del Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, que, con Jerez, constituyen lo que se llama "zona de crianza".

especial sensibilidad, muy apreciadas para la buena selección de tipos o estilos de vinos. Es curioso el hecho comprobado de que mostos procedentes de la misma viña y tratados de idéntico modo se orientan o "tiran" hacia tipos muy distintos entre sí, y de tal manera influyen en su desarrollo la composición del suelo y las condiciones de ambiente, que los ensayos realizados comprueban que vides jerezanas plantadas en otros terrenos y climas, al parecer similares a los de Jerez, han dado por resultado vinos inferiores, distintos del que lleva este nombre, y, por el contrario, vides americanas cultivadas en estos términos o injertadas en las nuestras han producido mostos con todas las características del vino jerezano. Por ello, porque es la naturaleza la que actúa y no la mano del hombre, son nuestros vinos tan difíciles de imitar.

## La bodega

La bodega jerezana se compone generalmente de varias y altísimas naves sostenidas por cuadradas columnas, empavesadas de arriba abajo por sutiles telas de araña, signo de venerable vejez. Ningún vinatero sensato osaría quitar esta pátina del tiempo en su bodega, porque la vejez se estima, se ama. Y la vejez en una bodega jerezana constituye precisamente el intrigante o el ingenio del mejor soleraje, cotizado en pesas por una tradición secular. Estas



naves nos llevan a la crujía.

Las bodegas jerezanas alcanzaron su máximo esplendor en los dos últimos siglos. El turismo nacional e internacional conoce estas bodegas famosas, museos de la riqueza vinícola jerezana, y bajo sus bóvedas centenarias y en sus toneles alineados en "andanas", tan largas como su existencia, duermen los vinos famosos, arrullados continuamente por la admiración de sus visitantes.

Hileras de panzudas botas duermen unas sobre otras, colocadas en tercera, en cuarta, según las botas superpuestas que formen la "andana". Todas al unísono y en reposo van haciendo y enriqueciendo, con el tiempo, el vino de Jerez.

#### Como "cria" Jerez sus vinos.

Clasificado el mosto en la bodega pasa al sistema de "crianza", que bien puede ser de "añada" o de "solera". El primer sistema consiste en dejar envejecer el vino lentamente, sin cubrir sus mermas o cubriéndolas con otro del mismo tipo y año, nunca con otros más jóvenes.

El sistema de "solera" es completamente distinto. Las mermas naturales o extracciones son repuestas con vinos más jóvenes. Con esta sistema se consigue un tipo de vino uniforme, sin que se alteren sus características, sea más o menos el consumo que de él se haga. La "solera" se compone

de una serie de toneles cuyo número varía en relación con la extracción de dicho vino. El vacío hecho por la saca se cubre con otro vino de la segunda "criadera". Este, por el de la tercera y así hasta llegar a la última, que se alimenta con vino nuevo o del año.

El número de "criaderas" establecidas depende de la clase del vino de la "solera". Un vino ligero necesita menos "criaderas" que un amontillado viejo, de mucho cuerpo. El vino "hecho" necesita menos "criaderas" que el vino tipo "fino".

Así pues, entiéndese por "solera" no el vino añejo y oscuro de color—siendo así que todos los vinos de Jerez provienen de sus "soleras", ya sea un vino "fino", de color pálido, o un vino "hecho", de color oscuro—, sino los toneles que la constituyen, formando "andanas" u orden al ras del suelo, y sobre éstas las "criaderas".

Estos toneles no se vacían nunca en más de un tercio, para que el "correrse las escalas" o rellenar las "criaderas", predomine el tipo sobre el vino que se añade; y estas operaciones necesitan su debido tiempo, pues si no, el vino llegaría más chico, es decir, más joven que lo que debiera, para conservar así de un modo uniforme la "solera". "Soleras" invariables, que si aumenta la venta en el mercado, de su vino, aumentan de igual forma sus toneles y, en proporción directa, los de sus "criaderas", para lo cual se recurre a su "añada". Esto explica asimismo, que el negocio de crianza y exportación de vinos de Jerez requiera un gran almacenado para ir reponiendo con caldos similares y suficientemente envejecidos los vinos que salen al mercado, y justifica el precio del vino de Jerez, que ni se improvisa, ni se sustituye, ni se elabora con química alguna. Es el tiempo quien lo enriquece.

#### Clases de Jerez.

En los vinos de Jerez se advierte una variedad extensa, aunque estos tipos pueden encuadrarse en tres genéricos: Vino fino, hecho y dulce, existiendo dentro de ellos grupos intermedios muy estimados y de muy difícil logro.

Cada grupo se distingue por su aroma. El público gusta del Jerez con el paladar. Todo buen jerezano distingue con el olfato la clase de vino.

El tipo FINO es de color pálido y de olor punzante. Puede seguir dos direcciones: el FINO propiamente tal, pálido, ligero, más chico, muy parecido a la "manzanilla", y el AMONTILLADO, de más cuerpo, más lleno, de color avellanado. Según crianza, origen y edad, dentro de éstos se dan diversos tipos.

El vino HECHO es de color ámbar rojizo y de más graduación alcohólica que el anterior, existiendo dentro de este dos grupos: el RAYA y el OLOROSO. El primero es más gordo, más basto y de menos calidad. El OLOROSO es más limpio, de un olor penetrante, siendo el aristócrata de los vinos jerezanos. Según sea más o menos dulce, es SECO o ABOCADO, lo cual se consigue por una vinificación especial.

(continuará)