

Pero sobre todo, me interesa la relación de 8 mujeres, a la que yo añadiría otra más (Elena Butler, en Sánchez González, 2000) y que representan una línea de investigación muy interesante que espero que este joven investigador continúe.

En definitiva, es un artículo muy bien documentado, con una extensa base bibliográfica y con mucho interés.

**Carmen Cebrián González**  
Doctora en Historia de América

## **HECHOS SOBRE EL VINO DE JEREZ**

**Henry Vizetelly**

Traducción, prólogo y comentarios de Beltrán Domecq Williams  
Peripecias Libros. Colección *Varia Vinaria*

Jerez de la Frontera, 2020  
ISBN: 978-84-121928-7-2

Este libro publicado en el año 2020 por la editorial Peripecias Libros en su colección *Varia Vinaria* es una obra que permite conocer algunos usos y costumbres de Andalucía del último tercio del siglo XIX e imprescindible para conocer en profundidad la vitivinicultura de los vinos de Jerez en ese período antes de la llegada de la plaga de la filoxera a esa región. El libro original en inglés había sido hasta ahora una obra de referencia

para todo el que quisiera conocer y estudiar la elaboración y características de los vinos de Jerez de esa época, pero la carencia de traducción dificultaba hasta ahora su utilización. La elección del traductor Beltrán Domecq Williams resulta muy acertada porque aún en su persona los conocimientos de los vinos de Jerez, por su profesión de químico y enólogo y su dilatada experiencia en el sector, y de las bodegas de Jerez, por su familia con vínculos directos con varias de las sagas bodegueras más afamadas de Jerez. Además, por su conocimiento de la lengua inglesa que aprendió al mismo tiempo que el español, por ser inglesa su madre y toda su familia materna. Para completar la descripción del libro cabe resaltar sus cuidadoso diseño y edición y su excelente maquetación que incluye numerosas ilustraciones muy bien trasladadas desde las originales en la versión inglesa. Todas estas cualidades hacen de la lectura de este libro un ejercicio muy placentero y recomendable.

Situándonos en un contexto histórico y vinícola hay que señalar que tras la Guerra de la Independencia, España recibió la visita de un gran número de viajeros extranjeros atraídos por la nueva corriente romántica que buscaban en nuestro país vivencias exóticas y arriesgadas. Esa moda se prolongó durante todo

el siglo XIX y en ese tiempo la Península recibió numerosas visitas de grandes literatos, pensadores y artistas como Richard Ford y Washington Irving, que llegó a vivir en El Puerto. En mi opinión, este libro de Vizetelly, además de describir la vitivinicultura del Sherry de la época, está impregnado de esa visión de los viajeros románticos del Siglo XIX atraídos por los deseos de aventuras al viajar por este país. Esto se ve reflejado, por ejemplo, en las referencias que realiza a varios ataques de bandoleros habidos en la zona.

Cabe destacar en la obra los dibujos e ilustraciones que fueron realizados por William Prater y F. Gifford, sobre fotografías y bocetos tomados por Ernest Vizetelly, el hijo de Henry Vizetelly que le acompañó en el viaje. Estas ilustraciones poseen un gran valor descriptivo de las diferentes faenas que se realizaban en la viña y la bodega, pero en mi opinión en alguna ocasión se han idealizado y se ha realzado la imagen de los operarios de las viñas y bodegas que a veces tienen un porte que más parecen apuestos galanes del sur que humildes peones.

El libro se escribió poco antes de la llegada de la plaga de la filoxera al viñedo de Jerez por lo que todavía se cita la presencia de otras variedades de uva, como Mantuo, Perruno, Tintilla, etc.

En el tiempo en que se escribió la obra todas las grandes bodegas de Jerez, El Puerto y Sanlúcar estaban consolidadas y el vino de Jerez era uno de los preferidos en el mercado británico. Las cifras de exportación pasaron de 9000 botas en 1821 a más de 68000 botas en 1873. Pero la década de 1870 supone el punto de mayor auge comercial del Jerez y el comienzo del declive. Al final de esa década el jerez había perdido poder e influencia en el mercado inglés, debido sobre todo a la exportación de vinos de mala calidad y a la aparición de imitaciones del jerez de Gran Bretaña, Sudáfrica, Australia o California.

Henry Vizetelly era un gran experto y conocedor de vinos y uno de los primeros «wine writers». De hecho, este libro se publicó en primer lugar en las columnas de un conocido periódico londinense, para después editarse como un libro.

Su obra constituyó la réplica a una violenta campaña difamatoria contra los vinos de Jerez promovida en 1873 después de la publicación del libro «Un tratado sobre el origen, la naturaleza y las variedades de vino» por Johann Ludwig Wilhelm Thudichum y August Dupré. Esta campaña estaba basada en los supuestos efectos perjudiciales del yeso añadido a la uva durante la pisa. Por ello dedica el capítulo VI completo a la descripción detallada del enyesado durante la

vinificación y a la justificación de sus efectos y realiza numerosos comentarios a lo largo de la obra, especialmente en el último capítulo.

Para evitar malas interpretaciones sobre las razones de su defensa del uso del yeso, en la introducción del libro Vizetelly defiende su imparcialidad y afirma que no limitó sus investigaciones a los asuntos que los productores trataban de encomendar su atención.

En cuanto a estructura, el libro consta de 11 capítulos de los que los 9 primeros están dedicados a Sanlúcar, Jerez y El Puerto y los dos últimos a los vinos del Aljarafe sevillano, el condado de Huelva y Montilla, además de un apartado de conclusiones que no estaba separado en el libro original. Cada capítulo tiene incorporado unos acertados comentarios del autor de esta traducción que permiten actualizar y poner en perspectiva su contenido.

El estilo narrativo es brillante, directo, diríamos que periodístico con un frecuente uso de humor británico que lo hace divertido y atractivo y constituye una deliciosa descripción de los usos y costumbres de la Andalucía del siglo XIX, incluyendo los sueldos que se cobraban por las distintas faenas.

Cuando se lee la versión original del libro en inglés se puede observar que su lenguaje está plagado de arcaísmos y de licencias de estilo periodístico que dificultan mucho su comprensión, por lo que su traducción debió constituir un verdadero reto. Por ello, se puede observar que el autor de esta traducción ha intentado respetar al máximo el estilo original, llevando en ocasiones la traducción literal de algunos términos al extremo, lo que en ocasiones puede llegar a distorsionar el sentido del texto y hacer difícil su comprensión. Recomiendo revisar este aspecto en posteriores ediciones.

Para los lectores interesados en conocer al detalle el cultivo de la uva y la elaboración y comercio de los vinos de Jerez de aquella época puede resultar muy interesante alternar la lectura de este libro con la de «El Vino de Jerez» de Julian Jeffs, traducido por Carmen Noya Gallardo y editado por la Universidad de Cádiz en el año 1994. Este autor trabajó en una bodega de Jerez en los años 50 del siglo XX y escribió la primera edición en el año 1961, lo que le permitió conocer el final de las técnicas antiguas de elaboración y el comienzo de las modernas.

Quiero hacer hincapié en este comentario en la resumida descripción de cada capítulo y los aspectos que me han parecido más destacables de cada uno de ellos:

El capítulo I está dedicado a “La vendimia de la manzanilla”. En él se relata el duro trabajo de la vendimia y la pisa de la uva del que estaban excluidas las mujeres. En aquel tiempo todas las uvas se soleaban al menos dos o tres días. Asimismo, se describe, la adición de yeso, aunque la minimiza con relación al polvo que traían las uvas transportadas en canastos abiertos por mulos desde las viñas.

“Las bodegas de Sanlúcar de Barrameda” ocupan el capítulo II. Describe la fermentación en botas y después su crianza en las soleras que no tienen menos de 10 escalas. Pero sorprende que en este capítulo no se hable ni se cite la crianza bajo velo de flor tan propia de esta ciudad. Como anécdota, al final del capítulo se comenta asistencia del autor a un concierto de flamenco en un reñidero de gallos de pelea donde se describen con todo lujo de detalles las características del cante y baile de los gitanos que para el autor parecían tener connotaciones árabes y orientales.

Por su parte, el capítulo III, “Viñas de Jerez al Norte de la ciudad” describe viñas de pagos como Carrascal, Macharnudo y Ducha, donde todavía guardaban uva colgada para consumirla como uva de mesa. Después explica su visita, entre otras, la viña El Majuelo de Domecq, a la que califica como la mejor de Jerez con su impresionante lagar de 20 prensas. Y también al Cerro de Santiago de Pemartín que había recibido recientemente un asalto de forajidos que se habían bebido el vino.

“Otras viñas de Jerez” conforman el capítulo IV, en el que es especialmente interesante su descripción de la visita al Cerro Obregón y de la elaboración de vino dulce que llega a tal grado de perfección que comenta que se desechan uvas que en Sauternes serían utilizadas para hacer los mejores vinos. En este capítulo se hace una especial descripción de los ataques de bandoleros que ocasionaban que las viñas no estuviesen habitadas por sus propietarios que preferían vivir en Jerez de forma más segura.

“Los vinos de Jerez. Los cabeceos del Jerez para los embarques” son el centro del capítulo V, muy técnico, donde se detallan las líneas generales de la elaboración, crianza, preparación y tipología de los vinos de Jerez en aquella época.

Parece que la tipología actual de vinos finos, amontillados y olorosos no era la de aquel tiempo. Los amontillados eran los que se identificaban con palmas y tenían crianza biológica y los olorosos eran antes palos cortados. El calificativo de fino lo utiliza de una forma ambigua tanto para el tipo de vino como para su categoría o estilo.

Como curiosidad refiere que en una bodega hay 13 tuberías disponibles para bombear agua en caso de incendio porque en el tiempo de la Revolución en la que se preparó el libro ninguna bodega de Jerez estaba a salvo de ataques.

El capítulo VI, “El asumido efecto malsano del Sherry” está íntegramente dedicado al enyesado. Desacredita a los autores de las informaciones sobre el efecto malsanos del yeso a los que llama curanderos dispuestos a tratar de obtener publicidad con el pretexto de iluminar al lector poco inteligente. Estos argumentan que en el enyesado se utilizan dosis exageradas de yeso y se produce sulfato de potasa de efecto laxante. Además, los denigra acusándolos de forma mordaz de haber intentado fabricar Amontillado en Jerez por procedimientos químicos y haber obtenido en un caso un vino que sólo serviría para lavar las botas y en otro caso vinagre. Alega también que la calidad de alguna prestigiosa cerveza inglesa se debe a la cantidad de yeso que contiene el agua y que incluso muchos cerveceros añaden yeso al agua con la que fabrican la cerveza. Todo ello resulta un alegato demoleedor de las razones usadas en contra del uso del yeso y contra la campaña difamatoria del Jerez.

“Las bodegas en el barrio moro de Jerez” protagonizan el capítulo VII, en el que describe con todo lujo de detalles la bodega de González Byass que estaba en su esplendor en ese momento, y que tenían en funcionamiento todos los procesos y fases de elaboración de los diferentes vinos de Jerez. También lo hace, aunque en menor extensión, la bodega Domecq.

“Otras bodegas de Jerez”, donde se habla, sin detalle, de un gran número de bodegas de Jerez, empezando por la de Misa y Garvey, es el título del capítulo VIII.

En “Los vinos de la bahía de Cádiz, Chiclana y Trebujena”, como se denomina el capítulo IX, afirma que en aquel tiempo El Puerto embarcaba no menos de 20000 botas que se enviaban al puerto del Trocadero porque ya estaba el tren en funcionamiento.

En este capítulo se describen los vinos de El Puerto como la «contrapartida» de los vinos de Jerez que en mi modesta opinión es una traducción literal inadecuada de la palabra «counterpart» que también se puede traducir al español como persona o cosa que se parece mucho a otra. No olvidemos que en nuestro idioma la palabra contrapartida tiene varias acepciones, todas ellas negativas, y no parece ser esa la intención de H. Vizetelly. Es evidentemente un ejemplo de una traducción literal inadecuada.

Al formar parte esta recensión de *Revista de Historia de El Puerto* me permito detenerme especialmente en la traducción de este párrafo.

En la pag. 126 del libro se dice que «Los vinos del Puerto son en todos los aspectos la contrapartida de los de Jerez, excepto que son, en cierta medida, inferiores a las variedades más finas de la zona vitivinícola más renombrada, debido a que los mejores suelos apenas tienen el mismo carácter favorable. Pero, en el libro original el párrafo está redactado como “The wines of the Puerto are in every respect the counterpart of those of Jerez, excepting that they are, in a measure, inferior to the finer varieties of the more renowned viticultural districts owing to the best soils being of scarcely the same favourable character”.

En mi opinión se debería traducir mejor como: “Los vinos del Puerto son, en todos los aspectos, equivalentes a los de Jerez, con la excepción de que son, en cierta medida, inferiores a los tipos más finos de los pagos vitivinícolas más renombrados, debido a que los mejores suelos no tienen el mismo carácter favorable”. El autor parece querer dar a entender que sólo los vinos de los mejores pagos de Jerez son superiores a los de El Puerto. Esta versión sería confirmada porque a continuación afirma que “el juez más experimentado no detectaría ninguna diferencia entre los productos ordinarios de las respectivas zonas».

En este mismo capítulo se describen también algunas de las bodegas visitadas por el autor que eran las más importantes de El Puerto en esos momentos. En primer lugar, Duff Gordon y su patio de entrada ajardinado, que evidentemente no se corresponde a la actual bodega de Mora, que en aquel tiempo todavía no pertenecía a Duff Gordon, sino a la bodega de Exportación. Continúa con la bodega de M. de Mora, de la que dice que posee unos equipamientos de los más modernos, y que ya en la fecha de la visita no era dirigida por Manuel Moreno de Mora, fallecido en 1861, sino por su hijo José. También visitó la bodega Cosens, en una ubicación no identificada, y la bodega González y C<sup>a</sup>, que era el nombre que tenía entonces la actual González Byass, ocupando un convento abandonado, que tampoco ha podido ser identificado. Por último, también cita las bodegas de Gaztelu y de J.W. Burdon.

El capítulo X lleva el título de “Los vinos de los distritos de Sevilla y Moguer” y en él se comenta que vinos de estas regiones se venden entre otras cosas para mezclarlo con vino de Jerez y hacer Sherry barato. En esta zona también usan yeso y todavía prensan la uva con prensas de viga.

Y, por último, el capítulo XI: “Los vinos de Montilla. Comentarios concluyentes” refiere que en esta región se utilizan las variedades son Pedro

Ximenez y Baladí, también se usan prensas de viga y se fermenta en tinajas. Este colofón incluye un alegato final en favor del yeso, del que recomiendo revisar su traducción porque resulta confusa e incluso puede llegar a parecer lo contrario de lo que pretendía decir el autor.

Termina el libro aconsejando reducir el aumento innecesario del grado alcohólico que se hace después de la crianza, así como eliminar clarificaciones innecesarias antes del embarque pues afectan al sabor y *bouquet* del vino.

**Juan Gómez Benítez**  
Universidad de Cádiz