



Sanlúcar, manzanilla y libertad

[Gabriel Raya](#)

.-Hace tiempo que no escribía de vinos, aunque siendo una de mis pasiones heredada por vía paterna, solo era cuestión de tiempo.

Tras leer el siguiente artículo en el Diario de Cádiz firmado por Ángel Espejo

["Sanlúcar echa un pulso a las bodegas de Jerez en defensa del bag in box"](#)

, lo considero el enésimo ataque infundado a nuestros bodegueros sanluqueños, manifestando además que no tengo el placer de conocer al autor de este error, perdón, de este artículo y que no tengo animadversión a su persona, gustos o intereses.

Son tales los dislates de esta publicación, que intentaré aportar mi subjetiva opinión por partes.

1) <El Ayuntamiento sanluqueño se posiciona abiertamente en favor de la manzanilla de 'garrafón'>

Aquí directamente al leerlo en mi cabeza han saltado un sinfín de adjetivos calificativos, nada educados por cierto. El garrafón es el envase que sí que está autorizado a día de hoy por el Consejo Regulador, garrafa grande de cristal forrada de plástico que desde Sanlúcar hemos manifestado por activa y por pasiva que es un recipiente anticuado, siendo el bag in box el ideal para este tipo de presentaciones por reunir mejores condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, transporte, etc. Además no hay término más peyorativo que garrafón, coloquialmente entendido como vino o licor de baja calidad. Calidad que por cierto es la que tienen que cuidar organismos como Fedejerez y el Consejo Regulador, dedicándose en exclusiva a sus tareas. Les aseguro que en las bodegas de Sanlúcar que defienden el uso de un recipiente adaptado al S. XXI no encontrará vinos de garrafón, solo magníficos vinos únicos en el mundo para el disfrute de todo el que quiera apreciarlos. 2) <se saltan a la torera la normativa sobre vino, en general y la de la Denominación de Origen, en particular>

No sé a que normativa se refiere, pero La Ley del Vino no desautoriza un envase que para nada tiene que ver con la industria del garrafón. Es el reglamento interno del consejo regulador el que no admite el envase del bag in box, pues solo admite cristal, siendo el realmente autorizado por el consejo, me reitero, la arcaica garrafa de cristal forrada de plástico, que sí que es un garrafón en toda regla.

3) <los bodegueros de Jerez reivindican que en Sanlúcar no se puede elaborar uno u otro

tipo de vino indistintamente en función del interés comercial, ya que todo lo que se cría en la localidad vecina tiene necesariamente que ser 'manzanilla', al igual que lo que envejece en las bodegas de Jerez sólo puede ser 'fino'>

Esta barbaridad con b de burro es para nota... No en todas las bodegas de Sanlúcar se cría la manzanilla, es más en algunas se cría vino fino y de hecho así se comercializa en el mercado. La diferencia está en las condiciones ambientales dentro de las bodegas sobre todo por la influencia de la humedad y temperatura que permiten la vida de la flor dentro de las botas durante todo el año. Es más, iré más lejos. Hay bodegas sanluqueñas con cascos que crían y otros que no, por lo que producen manzanilla y fino. Lamentablemente para el resto del mundo, solo se cría manzanilla en Sanlúcar, algo lejos del alcance de Jerez u otras localidades cercanas a la ciudad elegida por el azar o el destino para confluir en ella el río, el océano, Doñana y las brisas de poniente, Sanlúcar de Barrameda.

4) <según las estimaciones de la institución jerezana del vino resta ya más de un millón de litros de ventas anuales a la Denominación de Origen>

Nuevo error. Este es el más sencillo de explicar. El mercado y los clientes son los que no aceptan el garrafón que admite el consejo y es del siglo pasado, por lo que las bodegas sanluqueñas se ven obligadas a descalificar sus vinos para poder venderlos en bag in box, eso sí, a precios incluso a veces superiores a los de las botellas de cristal. Ese vino no le restaría al Consejo si se adaptara a los tiempos que corren tal y como hicieron algunos hace muchos años, como la D.O. Montilla Moriles de la vecina Córdoba.

Para dejar aún más cristalino mi parecer, considero que la misión principal del Consejo Regulador ha de ser velar por la calidad de los vinos y dejar la política comercial a los bodegueros y a los profesionales que viven de ello. Si esto va más lejos, me temo que con el tiempo no sería la primera vez que la Comisión Nacional de Competencia (CNC) sancionara al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda por restringir la competencia entre bodegas y limitar su libertad comercial. Consejo, en el que por otra parte trabajan magníficos profesionales como Beltrán Domecq o César Saldaña, cabezas visibles de un gran equipo humano en el que hay personas como Inmaculada, Belén y tantos y tantas otras.

A este paso espero sinceramente que Sanlúcar de Barrameda pueda algún día tener en su ciudad a una FedeSanlúcar, que luche unida por sus intereses propios, con voz y "peso" en "su Consejo y su Denominación de Origen" y que tengan que venir desde fuera a pedir a permiso y no al contrario, que es lo que sucede ahora.