

Elogio del Vino de Jerez

Se ha celebrado no hace mucho en el madrileño y popular marco de Torres Bermejas un acto de homenaje al vino de Jerez, a los venenciaderos y por tanto a la vendimia jerezana.

Durante la reunión tuvo lugar el II Concurso Nacional de Destreza en el delicado oficio de manejar la "Vendimia" y como esto es una especialidad laboral, allí estuvo el Presidente del Sindicato Nacional de la Vid, y precisamente por darse, este arte en Jerez como ningún otro sitio del mundo, estuvo también una destacada representación del vino jerezano. Fué en síntesis un Concurso de destreza y un triunfador en el difícil arte de venenciar y como remate de la jornada, la belleza de una mujer, la Reina por éste año de la Vendimia jerezana. Nada faltó para la brillantez de la fiesta donde aparte la gracia y la destreza, el verdadero triunfador de la velada fué el vino de Jerez, de ese prodigioso enclave de sol, luminosidad y belleza donde se asienta el contorno: comarcas de Arcos y Trebujena, pagos de Macharnudo, Balbaina, Carrascal, Los Tercios, El Majuelo...

En una palabra, la cuna y la solera del mejor vino del mundo.

SINGULARIDAD DEL "JEREZ"

El gran soporte sobre el que descansa la extraordinaria calidad del vino jerezano es esa tierra blanca y compacta llamada "albero", en gran parte cuna del formidable secreto del jerez.

Sobre él, las cepas ilustres de "Palomino", Pajarete, Listán, constituyen títulos de gloria, blasones espléndidos, en una palabra, la aristocracia del Jerez.

LA ESCALA DE ORO.

Tenemos ya cuanto hace falta para producir el mejor vino del Sur de España, la tierra y las cepas. Resta fijar la época del milagro. Ocurre en septiembre y se llama Vendimia jerezana. El aire huele a vino -dirá Juan Ramón Jiménez- y todo el campo trasciende luminosidad y alegría.

Terminada la vendimia empieza el proceso fabuloso, las milenarias operaciones se realizan como en un rito: el lagar, las bodegas, dentro de ellas, la misteriosa taumaturgia de las "añadas" y las "soleras" y finalmente, el vino completo, el milagro del jerez con sus cinco maravillosas posibilidades: amontillado, dulce, fino, oloroso y manzanilla: la escala de oro del jerez.