vinetur

El libro que deberían leer todos los amantes de los vinos de Jerez

Un completo estudio para conocer a fondo los vinos de Jerez que todo amante de los vinos deberían leer

lunes 31 de enero de 2022

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA



Muchas son las publicaciones que hoy en día podemos leer en diferentes medios de comunicación sobre los **Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda** . La singularidad del proceso de elaboración de estos vinos han traspasado nuestras fronteras, posicionándose como parte de los grandes vinos históricos europeos por su

calidad.

Pero pocas veces se habla de las Bodegas de Producción y Crianza que podemos visitar en el Marco de Jerez – repartidas entre las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda – desde un **punto de vista arquitectónico**.

Concretamente en Jerez, la Bodega, entendida como un elemento genuino que aporta su producción de vinos al patrimonio histórico industrial europeo, es estudiada de forma impecable por el Doctor en Historia del Arte, Fernando Aroca Vicenti, en su libro "De la ciudad de Dios a la cuidad de Baco. La arquitectura y urbanismo del vino de Jerez (siglos XVIII-XX)".

Bajo mi punto de vista, es un libro de lectura obligada, cuya importancia reside en la reinterpretación que el autor sabe hacer de la **historia urbanística de Jerez**, dentro del sector industrial vinícola y bodeguero, abordada desde su estudio arquitectónico y documental. Un tema del que por desgracia tenemos poca bibliografía, a pesar de haberse convertido con el paso del tiempo en una auténtica seña de identidad, de profundo arraigo socio cultural.



La obra se divide en dos partes. La primera de ellas, titulada "Las Bodegas y el Urbanismo" se subdivide a su vez en dos apartados; "De la ciudad Convento a la ciudad Bodega" y "De la ciudad Bodega a la Bodega ciudad".

En ella, Fernando Aroca analiza la evolución urbanística que sufre Jerez, desde el siglo XVIII hasta el XIX, pasando de ser una ciudad de carácter agrícola hasta llegar a implantar un modelo plenamente industrial, para atender la gran demanda vinícola de la zona. De ahí, el paso de una "ciudad convento" a la "ciudad de Baco", como bien define el autor en el título de este trabajo.

En la segunda parte del libro, enunciada bajo el título de "La Arquitectura del Vino de Jerez", se desglosan los siguientes apartados; "Antecedentes y factores desencadenantes", "La Bodega jerezana en el siglo XVIII", "La Bodega jerezana en el siglo XIX", "La Bodega jerezana en el siglo XX", "La otra arquitectura" y por último, el epílogo, "La Bodega de ayer y hoy. Viajeros y turistas".

Desgrana en ellos, un estudio pormenorizado de la arquitectura de las Bodegas más representativas de la ciudad durante esta cronología, así como los antecedentes y factores que influyeron en su desarrollo y evolución, respecto a plantas, alzados, materiales de construcción, etc.

También estudia los maestros de obras, arquitectos e ingenieros, que ejecutaron aquellas Bodegas más importantes. Y por último, pone en valor otras edificaciones, que aunque no estaban destinadas a la crianza de Vinos, si guardan una estrecha relación con el florecimiento de la industria y proliferación de las casas bodegueras en la ciudad.

A medida que lees el libro, es casi inevitable para todos los amantes de los **vinos de Jerez**, no tener recuerdos y visiones de estrechas calles empedradas entre bodegas del casco histórico intramuros, donde se respiran los aromas del Jerez, que escapan por ventanas de arcos escarzanos, desde las viejas barricas apiladas en pirámides que se pierden en la oscuridad, la quietud y el silencio.

En definitiva, un estudio que pone de relieve la compleja evolución de la arquitectura bodeguera jerezana desde el siglo XVIII al XX, que cumple el objetivo de ayudar al lector a conocer más a fondo esa idiosincrasia ineludible a los Vinos de Jerez.