vinetur

El Jerez y sus Tabancos

viernes 12 de agosto de 2022

ESCRITO POR FRANCISCO J BECERRA



Vasos de tabancos. Fotografía de Paco Barroso

Una de las grandes señas indiscutibles de Jerez, son sus vinos. El universal jerez, que se cría en sus impresionantes bodegas y que nace de esos mostos de tierra albariza, donde la brisa del mar está muy presente. Aunque esta ciudad no es solamente vino, caminar por las calles de su casco antiguo y perderse entre su gran patrimonio barroco, mudéjar o renacentista es indispensable para luego saborear mejor sus generosos.

Jerez incluso tiene música propia; la Bulería jerezana, pero también perfume. Esa característica fragancia que nos regala cada vez que paseamos cerca de una bodega y a través de sus ventanas de arcos escarzanos, podemos percibir esa misteriosa magia. El cante y el aroma te lo entrega esta ciudad, pero el Tabanco te regala los cinco sentidos completos cuando pedimos un Jerez. El primero te proporciona a la vista el abanico de colores de este gran generoso, su tacto al menear con arte la copa o el vaso, su fina fragancia, su gusto al paladar y el oído al brindar.

El vino de Jerez es un vino blanco gran reserva, proveniente de la uva Palomino y la Pedro Ximénez (PX) de albariza, en el caso de la Palomino o también llamada Listán en la zona de Sanlúcar, su crianza en bodegas se selecciona en diferentes gamas o palos de jereces creando una paleta de colores, aromas y sabores. De sus soleras nacen el Fino, los Mantecosos o Entrefinos, los Amontillado, los Olorosos y los Olorosos dulces o Cream (cabeceados y ensamblados en botas con PX). Estos vinos serán los más consumidos en estos establecimientos en forma de granel y golpe de canilla. En el caso de los vinos de solera de Pedro Ximénez siempre han sido orientados mayoritariamente para 'cabecear' o mezclar estos generosos como en las conocidas 'Morenitas' o, en los denominados 'Toritos', estos últimos compuestos de Brandy de Jerez con unas gotas del dulce Pedro Ximénez.

Pero para el que no los conozca, los Tabancos son unos establecimientos netamente jerezano y con una gran singularidad popular. Es donde se desarrolla parte de la idiosincrasia jerezana, expresada en el arte del copeo, el cante y 'la guasa'. Para entenderlos, profundizaremos en los diferentes establecimientos que existieron y existen en la capital del Marco de Jerez.



Tabanco El Pasaje

El granel es la base central de estos genuinos establecimientos, donde encontraremos en primer lugar el Despacho de vinos, en los cuales solamente se expide jerez a granel o 'en rama' de una casa bodeguera concreta. Como ejemplo de Despacho eran los conocidos y extintos 'Palyver', donde se podía comprar los vinos de las desaparecidas bodegas de Palomino y Vergara. Hoy en día hay muchas bodegas y particulares que disponen de sus propios Despachos donde introducen al consumidor responsable en este admirable mundo del Jerez.

En segundo lugar existía hasta hace muy poco en la ciudad otro emblemático establecimiento, que estaban entre la Tasca y el Tabanco denominados 'Pare y Beba'. En estos lugares eran muy frecuentes por los parroquianos los vinos de medio Tapón y los denominados por los clientes más antiguos 'Marotos de Riparia', (cortos de Mosto o vino base de Palomino de segunda Prensa y Rayas olorosas). También había otro vino de inferior calidad que el anterior llamado 'Espirriaque', término que se sigue utilizando hoy en día para definir un mosto de baja calidad.

Y llegamos al Tabanco jerezano, una de las preguntas más frecuente es la definición de este establecimiento. Un nombre que posiblemente fuese adquirido a fínales de los Siglos XIX y principios del S.XX, y donde se vendiese tabaco proveniente de las colonias

americanas y posteriormente,- tras el desastre del 98-, de los independientes países hispanoamericanos. Otras teorías datan a este establecimiento en el S.XVII al entablar similitud con las fechas de la creación del 'Real Estanco de Tabacos' pero esta teoría puede conllevar a connotaciones románticas.

Hoy en día el Tabanco jerezano ha evolucionado pero sin perder su solera, los más antiguos se han convertido en locales que conservan el vaso montañés o jerezano para beber granel, el papel de estraza para servir los productos gastronómicos y chacinas de la zona, apuntado a tiza para reflejar en la barra lo que se va consumiendo. Sin embargo, los de una fundación más reciente conservan el estilo y ofertan productos y guisos de la zona de la provincia de Cádiz y la campiña jerezana.

El Tabanco se ha convertido por méritos propios en un lugar de encuentro con los que quieren descubrir y también profundizar en el Jerez, ya que a diferencia entre los dos anteriores establecimientos (despachos y 'pare y bebas'), el Tabanco es una fusión de ambos, pero en este caso, el granel que disponen en sus cachones de botas o medias no solo es de una casa bodeguera, sino de varias. La ventaja para los consumidores de estos vinos de solera, es que se puede consumir jerez a un módico precio y comprender su gama básica en catavino jerezano o en Vaso montañés, pero también se pueden maridar al mismo tiempo los productos de la zona con jereces de primera marca, vinos de pasto y de la tierra de Cádiz. Todo un lujo donde los Tabancos son un patrimonio, una fuente viva que canaliza la cultura jerezana alrededor de los vinos de Jerez, formando parte, sin duda alguna, a la introducción hacia los generosos del Marco.