vinetur

El vino de Jerez a granel en los tabancos de Jerez: Tradición y singularidad

viernes 20 de octubre de 2023

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA



La historia del tabanco jerezano se remonta a siglos atrás, cuando comerciantes locales comenzaron a servir vinos de Jerez directamente desde los barriles de las bodegas que tenían en sus establecimientos tras la barra.

A pesar de que muchos de ellos ya no existen, aún perduran en la ciudad algunos de los más emblemáticos, donde el tiempo parece detenerse para que puedas encontrar historias de generaciones pasadas de jerezanos que se reunían aquí en sociedad para

disfrutar de su vino favorito. En la actualidad, en ellos se sigue practicando la antigua tradición de despachar el vino directamente de las botas en vasos o recipientes que los clientes traen consigo o que adquieren en el local para llevarse a casa.

Por lo general, encontramos en ellos toda la gama clásica de vinos de Jerez a granel, además de las marcas de bodegas más solicitadas por los "parroquianos" del tabanco. Todo ello, los convierte en un espacio ideal para que el visitante pueda conocer la amplia gama de estilos de Jerez que comercializan las bodegas del Marco, desde los más secos como el Fino o Amontillado, hasta el más dulces como el Cream o Pedro Ximénez, pasando por los complejos sabores del Palo Cortado y el Oloroso. Y es que Jerez de la Frontera es una ciudad de sobra conocida por su amplia e histórica producción de grandes vinos generosos y exportaciones internacionales, además de la multitud de premios recibidos en concursos de gran prestigio y calado internacional.



El vino a granel en los tabancos no es más que una introducción al consumo de las grandes marcas de las casas bodegueras de la ciudad. Y a su vez, conforma una parte esencial de la cultura y gastronomía local. Los tabancos han sido puntos de encuentro durante generaciones, donde se compartían historias, anécdotas, flamenco y

tradiciones populares. La experiencia de disfrutar de vino a granel en un tabanco es todo un viaje en el tiempo y una conexión viva con la rica historia y cultura vinícola de esta región al sur de Andalucía.

Los jerezanos y jerezanas hemos vivido en la última década una "reinvención" del tabanco jerezano, en la que se han vuelto a abrir algunos que estaban cerrados u otros que han sabido reinventar su modelo de negocio, lo cual, ha impactado sin duda positivamente en el turismo que visita la ciudad cada año en busca de sus tradiciones, y siempre manteniendo en todos ellos el denominador común del vino de Jerez a granel, servido directamente desde las botas.

De hecho, la combinación de Ruta de Tabancos y el vino de Jerez a granel ha alcanzado la popularidad de antaño, aunque con un público más joven, multicultural y viajero. Cada año, son muchos los turistas nacionales e internacionales que buscan vivir una experiencia auténtica y única en el acogedor ambiente de los tabancos que hay en la ciudad, comparando sus vinos a granel y maridándolos con las típicas tapas jerezanas, porque no hay una mejor forma para sumergirse en la cultura local y su historia vinícola.

Y es que la tradición de servir Jerez directamente de los barriles en un ambiente popular y auténtico sigue atrayendo a lugareños y turistas por igual, creando una experiencia que trasciende el tiempo, el paladar y como no, los sentidos.

Desde estas líneas, invito a los lectores y lectoras a que si visitáis Jerez suméis a vuestra lista de imprescindibles una ruta por los tabancos más populares repartidos por el centro de la ciudad, para aprender sobre sus vinos y acompañarlos con tapas más tradicionales de la gastronomía popular jerezana en un ambiente acogedor y único.