vinetur

La Gabriela iluminará, con aires sanluqueños, la Feria de Sevilla

En una semana se consumirán más de 1.5 millones de botellas de manzanilla

martes 9 de abril de 2024

ESCRITO POR CARLOS M. MONTERO



Si tenemos que hablar de un vino que sea el protagonista de la Feria de Sevilla, ese, sin lugar a dudas, es la manzanilla. Según informó el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen 'Jerez-Xérès-Sherry' - 'Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda' - 'Vinagre de Jerez', en 2023 fueron más de un millón y medio de botellas las que se consumieron en el Real en tan solo una semana, cifra que se espera superar este año.



Como bien saben, la manzanilla es un vino blanco y seco, con Denominación de Origen propia, elaborado con uva palomino y envejecida bajo una capa de levaduras llamada velo de flor. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones climáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor muy peculiar. Como consecuencia, el vino adquiere características particulares y diferenciadoras.

SI bien es cierto que bebidas como el rebujito, un mix de gaseosa cuyo ingrediente principal es la manzanilla, se han popularizado en esta fiesta, cada vez son más los sevillanos que buscan en la Feria la manzanilla de la calidad que habitualmente encontramos en nuestros bares y restaurantes de referencia. Nos hemos vueltos 'marquistas', básicamente porque sabemos lo que vamos a encontrar detrás de una determinada etiqueta.



Este es el caso de Bodegas Barrero con 'La Gabriela', que nace de la unión de varios factores. Sus mostos proceden de las cien hectáreas de las viñas 'Las Cañas' y 'La Soledad', ambas situadas en el pago Balbaína Alta, reconocido como uno de los mejores del Marco del Jerez por la elegancia y calidad que sus uvas aportan a los vinos. Estos envejecen en bodegas cuya alta humedad existente, por la cercanía al mar, unido al fresco viento de poniente, especialmente predominante en épocas calurosas, hacen que se den las condiciones idóneas para el desarrollo del 'velo de flor', levaduras que se desarrollan en la superficie del vino y que mejoran sus características organolépticas, aportándoles matices y sabores únicos.

Y es que, si bien es cierto que el nombre de Bodegas Barrero es relativamente nuevo, su semilla es anterior a 1798, año en el que el Marqués de Casa Arizón, propietario de barcos que comerciaban con las Indias, vendió la bodega "San Pedro" a la familia Vicario Iñigo. Este es el primer documento que encontramos de la bodega, lo que nos indica que sus orígenes son anteriores a esta fecha. Años de duro trabajo dan como resultado que, poco a poco, las ventas se fueran incrementando manteniendo como base la calidad por encima del precio. El respeto al producto es básico.



Un primer punto de inflexión surge con la incorporación a la firma su actual gerente e hijo del propietario José Luis Barrero Pérez. Se hace necesario el aumento de capacidad productiva y la oportunidad se presenta en el año 2.019, cuando se produce la compra de los dos cascos bodegueros de la calle Trasbolsa de la histórica firma Pedro Romero, S.A.



El segundo punto de inflexión, clave para esta empresa, aparece con el fichaje de Gabriel A. Raya Toscano como director comercial, que se une al ambicioso proyecto haciendo que la bodega haya adquirido más peso específico dentro del mercado con una amplia gama de vinos que van, desde su clásico buque insignia, 'La Gabriela', que les recomiendo encarecidamente que prueben, hasta el Oloroso Galeón VORS, pasando por manzanillas pasadas, en rama y amontillados de enorme calidad. La veteranía es un grado y, a pesar de su corta edad, 'de casta le viene al galgo'.



Lo que les decía al principio del artículo. Incremento en el número de botellas para 2024, pero también aumenta en el nivel de exigencia de los propios socios de las casetas que ven en la Feria una ocasión ideal para disfrutar ellos, pero también para agasajar a sus visitas, como mandan los cánones, con lo mejor de lo mejor y, en este caso, la manzanilla cobra un papel de vital importancia. Como dijo alguien alguna vez, 'la vida es demasiado corta para beber mal vino'.