

Jerez, menos hablar y más beber

Texto—Andrés Sánchez Magro

Con los vinos de Jerez pasa como con la lectura. Todo el mundo presume de lo que lee, y de hecho es muy molón pasearse por la Feria del Libro de manera pomposa con un tomo bajo el brazo, pero los niveles culturales de la sociedad española cuando menos son discutibles. Con los mágicos ejemplares del Marco de Jerez pasa algo parecido, pues a cualquier gourmet que se precie, le seduce la posibilidad de ligar su imagen con los generosos más famosos del mundo. Está muy bien visto hablar de lo jerezano y su singularidad.

En Jerez se ha hecho un gran trabajo en las últimas décadas, y puede constatarse una recuperación del orgullo bodeguero, así como el cuidado de los Pagos y la profundización del legado recibido. Cada vez hay mayor respeto por los sumilleres, y demás amantes de la enopatía. Es chic apuntarse a Jerez. Hay mucho friqui incluso que se proclama sherry lover. Pero también hay mucho chau-chau y fanfarria,

cuando de ese entorno de vinos se trata. Los niveles de consumo siguen siendo bajos, la extensión de viñedos dedicado a la palomino no ha crecido, bien al contrario, y los esfuerzos que se realizan tienen dificultades económicas. Hay más esplendor y glamour que recepción efectiva por el consumidor medio. Al final la prueba del nueve radica en si se sirven copas de vinos jerezanos, portuenses, sanluqueños, o demás localidades de la Denominación de Origen, en las barras o en las mesas de los restaurantes. No es la impresión que uno tiene cuando vagabundea por tabernas y casas de comidas en muchos rincones del país. Se bebe poco jerez. Estamos ante un vino para iniciados, y salvo su consumo masivo y en las marcas más comerciales, y mucho con ocasión de ferias y romerías, todavía está fuera de la consideración popular.

Se han hecho cosas en las últimas décadas tremendamente positivas, se ha afianzado la promoción desde el

Consejo Regulador y de las propias bodegas, se ha profundizado en su armonía gastronómica, de la que es buena muestra la Copa Jerez (testimoniado en la reciente y estupenda publicación. “Comer, beber, amar Jerez”. Planeta Gastro). Hay una sensación dulce de que sólo se puede ir a mejor. Y además, se comunica bien por quienes se acercan a ese apasionante universo, desnudándole de las tentaciones herméticas con la que siempre se coquetea para darse valor. Jerez se cuenta mejor que nunca. Todo pinta bien, pero se bebe poco. O menos de lo que se debiera. Esperemos que no pase como con los índices de lectura o la compra de la Feria porque el informe Pisa no deja de retratarnos año tras año. De Montilla-Moriles hablamos otro día. ●



©XIMENA MAIER