

Cádiz y la ruta del vino

Revista

La provincia de Cádiz nos brinda una magnífica oportunidad de disfrutar de dos de los placeres más codiciados por el hombre: el placer que nos brinda la buena mesa y el que mata la curiosidad del viajero. Hay un triángulo de oro en las tierras gaditanas, denominado el marco, por el que el paladar se pierde entre el dorado y fresco brillo de la Manzanilla y el dulce aroma del Moscatel. La ruta del vino de Cádiz constituye un recorrido majestuoso, de orígenes extranjeros, que acercaron a tierras andaluzas las uvas Palomino y Pedro Ximénez, ejes fundamentales de los caldos jerezanos. El viaje sacia la curiosidad de los más exigentes gracias a un conjunto de atractivos turísticos inimitables que se componen de las visitas a las centenarias bodegas, los monumentos históricos, las cálidas playas, el gracejo de sus gentes y la belleza del mundo del caballo. Nuestro recorrido comenzará por Chiclana de la Frontera, cuyos viñedos ofrecen excelentes vinos que, en su mayoría, irán a parar a las bodegas de Jerez. El sabor artesano y rústico del fino chiclanero, nos transportará a la ermita de Santa Ana, la iglesia de Jesús nazareno o la torre San Juan Bautista. La gastronomía local hace justicia a sus vinos, destacando especialmente la "berza chiclanera", los pescados de estero y mariscos tras los cuales, nos será por seguro necesario echar mano de una buena siesta, en la playa de la Barrosa. Al llegar al Puerto de Santa María es casi imposible no sentirse invadido por las reminiscencias de la que fuera puerta hacia las Américas. Ya los fenicios descubrieron el carácter alegre de esta ciudad, que invita a descubrir sus calles, sus vinos y sus excelentes mariscadas. Los vinos criados en el Puerto adquieren un perfume singular, gracias al sistema de "soleras" desde el pálido y seco Fino, al dulce Pedro Ximénez y Moscatel, pasando por Amontillados y los viejos Olorosos. El visitante podrá disfrutar de un vino para cada plato, aunque en nuestra mesa predominarán los productos del mar. Los guisos marineros autóctonos no tienen desperdicio, le sugerimos "raya al pan frito" o los "lenguados con fideos". No se olvide de los mariscos, los cocederos del Puerto son de los más conocidos del país. Rota debe su nombre a la cultura árabe, Rolota-Ruta. Por sus caminos pasó Alfonso X El Sabio en 1264, y su influencia se deja ver en la arquitectura medieval de su casco antiguo, franqueado por murallas y en el que se encuentra el Castillo de Luna, un edificio árabe construido en el siglo XIII. El visitante se verá sorprendido por la mezcla de un pasado histórico y la modernidad llegada con los americanos de la base naval, que han aportado un aire cosmopolita a su población. En los viñedos roteños, además de los finos, se produce un curioso vino tinto, muy apreciado por sus vecinos. Y para comer la afamada "urta a la roteña", un plato exquisito y generoso. Chipiona, reina de los claveles y villa marinera, se erige en la costa gaditana con su gran faro. La influencia romana de este municipio queda reflejada en las ruinas de una torre en honor de Escipión el Africano, el conquistador de Andalucía. Sólo aquí podemos disfrutar del moscatel romano, que según los entendidos, huele a naranja, pasas, geranio roto y miel de azahar. Famosa por sus playas, desde la de Regla hasta Punta Cóndor, podemos disfrutar de las excelencias de sus platos: "erizos", "ortigas de mar" o "corvina con guisantes", siempre acompañados con una copa de fría manzanilla. Y de merienda Moscatel con carmelas. Atrás dejaremos el barco del arroz, inerte a la fuerza del mar, para adentrarnos en uno de los puntos más luminosos de la provincia. Allí, donde el río se hace mar, nace la Manzanilla. Tan dorada como la luz del sol en la desembocadura del río, Sanlúcar de Barrameda puede presumir de su belleza arquitectónica. Un paseo por sus plazas e iglesias, como la Plaza de la Paz, nos hablará de una historia de augustos nobles y viejas civilizaciones que se remontan a los cartagineses. El aroma de puerto de mar se deja notar en el sabor de sus langostinos, criados en viveros de rancio abolengo. La brisa sanluqueña nos llevará irremediablemente a Bajo de Guía, cita ineludible con el buen comer, donde degustaremos una gran mariscada rociada por Manzanilla. A lo largo de las marismas y acercándonos al final de nuestro recorrido, llegaremos a Trebujena, puerta norte de la viticultura gaditana. Sus viñedos son discretos, como sus gentes, y son los únicos considerados del Jerez superior. Franqueadas por ganaderías de reses bravas, las tierras calizas de Trebujena generan un mosto de reconocido prestigio, ideales para acompañar la gastronomía local, compuesta por peces del Guadalquivir (angulas, anguilas, camarones y albures) caza menor y "potaje de garbanzos". Para terminar nuestra ruta del vino por la provincia de Cádiz, dejaremos el plato fuerte, nuestra visita a Jerez, capital del vino y del caballo y cuna del flamenco. Su origen se remonta al año 711. Los árabes la llamaron Xerez, título que apostilla a muchos de sus caldos, y construyeron mezquitas y palacios. Su expansión llega de la mano de Alfonso X el Sabio, junto con la conquista de América, época en la que se fundarán la mayoría de sus bodegas. Jerez encierra joyas arquitectónicas, como La Cartuja

(siglo XV), pero también sus bodegas son hermosas desde un punto de vista estético. Actualmente, pueden realizarse visitas a las bodegas de Pedro Domecq, González Byass o las del Grupo Garvey, entre otras, donde podremos catar sus vinos. Resumen de nuestra ruta, en Jerez podremos degustar finos, manzanillas, olorosos y amontillados, junto al palo cortado y a los dulces Pedro Ximénez y Moscatel. Si todavía nos queda apetito, no podemos marcharnos sin sucumbir ante un "arroz con langostinos" o un "lenguado con salsa de setas", tras lo cual podremos disfrutar del baile de los caballos de la Real Escuela Ecuestre.