

La Fiesta de la Vendimia de Jerez

00:00:00

Bienvenidos a este primer capítulo de la serie tradiciones y cultura de Andalucía. He elegido empezar esta serie con las fiestas de la vendimia de Jerez que se celebran todos los años a final del verano. Este año tendrán lugar entre el 30 de agosto y el 14 de septiembre.

00:00:22

Pienso que es un tema interesante porque estas fiestas ocupan diferentes aspectos relacionados con cultura y tradiciones de Andalucía, como por ejemplo el vino de Jerez, la gastronomía, el flamenco y también los caballos. En este podcast voy a hablar un poco de todos estos temas y empezaré primero con una breve introducción a la ciudad de Jerez de la frontera.

00:00:57

Jerez está en el suroeste de España, en la provincia de Cádiz, también en el suroeste de Andalucía. El nombre Jerez de la Frontera no es diferente al de otros municipios o pueblos de Cádiz, como por ejemplo arcos de la Frontera, Castellar de la Frontera, Chiclana de la frontera, Conil de la Frontera, Jimena de la Frontera y Vejer de la Frontera. Son siete pueblos de Cádiz que tienen este apellido, entonces esto es debido a la época de la reconquista. Estos pueblos durante dos siglos aproximadamente formaron una frontera natural entre los reinos cristianos y los reinos moros.

00:01:49

Era la frontera entre la España Mora y la España cristiana. En la provincia de Huelva, más cerca de Portugal, también están los pueblos de Rosal de la frontera y palos de la frontera, aunque este apellido se debe a la frontera con Portugal.

00:02:10

Muy bien. A continuación voy a hablar de las Fiestas de la de la Vendimia, empezaré hablando de una breve introducción a las fiestas.

00:02:23

A continuación hablaré de la vendimia en sí y de actividades relacionadas o actividades que se realizan en la fiesta de la vendimia de Jerez, como la ceremonia de la pisa de la uva, las catas magistrales, los vinos de Jerez, los Tabancos y el flamenco, y por último, hablaré un poco de las galas ecuestres.

00:02:51

Bien empezaré hablando un poco de la palabra vendimia. La vendimia es la recolección de la uva, sobre todo para elaborar vinos. Este es un proceso fundamental en la producción del vino y se celebra o se lleva a cabo cada año a final del verano o a principio del otoño.

00:03:15

La palabra vendimia viene del latín *vindemia*, que se compone de dos palabras, “vinea”, que significa viña, y “demere”, que significa quitar o arrancar. Esto refleja la acción de quitar o arrancar las uvas maduras de la viña para transformarlas en vino después.

00:03:38

La vendimia es, por supuesto, una actividad agrícola, pero también tiene un significado cultural y festivo muy importante en muchas regiones donde se produce vino. La vendimia se celebra al mismo tiempo con fiestas populares. En estas fiestas se conmemora la cosecha y se comparten tradiciones relacionadas con la producción del vino, como por ejemplo, en el caso de la fiesta de la vendimia de Jerez.

00:04:12

Una actividad que se celebra en la fiesta de la vendimia de Jerez es la ceremonia de la pisa de la uva. Es un acto institucional que da inicio a la programación oficial de las Fiestas de la Vendimia. La ceremonia recrea el inicio del proceso de producción del vino. Es cuando la uva llega al lagar. El lagar es el recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto, que es el zumo exprimido de la uva antes de fermentar y convertirse en vino. En este lugar se repite la faena, el trabajo de la pisa de los racimos de uva y la lenta extracción del jugo del fruto, que es el primer mosto tras la vendimia. Este acto, pues, se va acompañado de música también.

00:05:08

Otra actividad que se lleva a cabo en la fiesta de la vendimia de Jerez son las catas magistrales. Son catas magistrales o catas guiadas. Estas catas son acontecimientos donde los participantes pueden degustar y evaluar productos que son generalmente vinos bajo la dirección de un experto. Este experto es a menudo un enólogo, es decir, un experto en vino o también un sommelier, que da información detallada sobre el producto, su origen, el proceso de producción y sus características.

00:05:54

A continuación voy a hablar brevemente de los diferentes vinos de Jerez en Jerez, pues es una, es una región claramente relacionada con el vino, de ahí viene la palabra en inglés sherry, por ejemplo, durante muchos años se han producido vinos en Jerez y los vinos se pueden clasificar en tres grandes tipos: vinos generosos, vinos generosos de licor y vinos dulces naturales.

00:06:30

Los vinos generosos básicamente son vinos secos, es decir, que tienen un máximo de azúcar de cinco gramos por litro. Los principales tipos de vinos generosos que tienen una graduación entre 15 o 17 grados, son el vino fino, el amontillado oloroso y palo cortado.

00:07:02

A continuación tenemos los vinos generosos de licor. Estos vinos generosos de licor tienen un contenido en azúcares que es superior a cinco gramos por litro. Entonces se pueden distinguir básicamente Pale Cream, Medium, y Cream, y por último, hay vinos dulces naturales, que son los que tienen una concentración mayor de azúcar. Estos vinos envejecen en contacto directo con el oxígeno del aire y esto hace que adquieran un color intenso de caoba y también un aspecto más denso. Los dos tipos de vinos dulces naturales son moscatel y Pedro Jiménez.

00:07:59

Bien, a continuación voy a hablar un poco de los tabancos. ¿Qué son los tabancos? Los tabancos son bodegas antiguas que tienen un ambiente especial y estos tabancos son los lugares ideales para degustar vinos de Jerez y también las tapas. Parece que la palabra tabanco se originó entre los siglos XVII y XVIII como resultado de la fusión de las palabras estanco, que es una tienda donde se venden productos relacionados con el tabaco, y tabaco, estanco y tabaco, y parece ser que de ahí viene la palabra tabanco.

00:08:47

Estos tabancos son los lugares ideales para degustar vinos de Jerez, porque en estos en esta tabernas se vende vino de Jerez o bien por vaso o también se puede comprar a granel. También tienen una pequeña cocina donde se elaboran platos típicos de Jerez.

00:09:11

Y también los tabancos o muchos tabancos ofrecen espectáculos flamencos para los visitantes. Entonces los tabancos es el lugar ideal para degustar vinos de Jerez, comer la gastronomía típica y disfrutar de espectáculos flamencos.

00:09:33

El tabanco más antiguo de Jerez es el tabanco, perdón, el Tabanco el Pasaje. El Pasaje ofrece espectáculos flamencos durante todo el año. Otros tabancos típicos de Jerez son el Tabanco San Pablo, el Tabanco la Bodeguita, el Tabanco Plateros, el Tabanco el Guitarrón de San Pedro, el Tabanco, las Banderilla, el Tabanco la Pandilla.

00:10:07

Dentro de la gastronomía que se puede degustar en Jerez tenemos las tapas. Dedicaré otro podcast específicamente a la gastronomía de Andalucía y también al flamenco. Hoy voy a hablar muy por encima de algunas tapas típicas o platos típicos de Jerez, como por ejemplo el ajo caliente. Es un plato que se hace con tomate de viña, que este tipo de tomate era muy habitual, pero ahora es muy difícil de conseguir. Es un plato característico de los mostos. Entonces este plato, pues, se bebe acompañado con el vino de Jerez. También tenemos el aneto, un plato muy característico de Jerez, que son dos filetes de pollo rellenos de jamón de jamón Serrano y queso.

00:11:12

La berza Jerezana, que es un plato de gran tradición en Jerez, es básicamente un guiso donde se mezclan verduras y legumbres. Las legumbres son normalmente garbanzos y habichuelas y donde el ingrediente principal es la berza que es un vegetal.

00:11:39

El rabo de toro, es decir, el toro que pueden ver en las corridas de toros, no es un plato originario de Jerez, pero se ha convertido poco a poco en un plato que se puede encontrar en muchos restaurantes y tabancos de la ciudad.

00:12:01

Y también, por supuesto, tenemos los postres, como por ejemplo el tocino de cielo, tocino de cielo es un dulce típico de Jerez y también los pestiños, que es un dulce muy típico de la Navidad.

00:12:23

Con el vino y las tapas se intenta crear un maridaje, es decir, el complemento que hace el vino a la comida que se sirve maridar es básicamente un intentar crear un equilibrio entre el vino de Jerez que se bebe y la comida, es decir, que no destaque, que no sobresalga más en la comida que el vino, es decir, que haya un equilibrio entre el vino y la comida.

00:13:01

Como digo en otro Podcast, pues hablaré con más detalle de la gastronomía andaluza y de las tapas.

00:13:11

Voy a terminar este podcast con otro elemento fundamental de la cultura de Jerez que son los caballos. Cuando pensamos en Jerez, pues por supuesto pensamos en los vinos de Jerez, pero también se nos vienen a la mente los caballos.

00:13:33

Existe una exhibición que se denomina “Cómo bailan los caballos andaluces”, que por supuesto, se puede disfrutar durante las Fiestas de la vendimia de Jerez, pero también se puede asistir y contemplar este espectáculo durante todo el año.

00:13:54

Todos los caballos están, digamos, vestidos a la usanza del siglo XVIII. Hay diferentes tipos de espectáculos.

00:14:07

Por ejemplo, la doma Vaquera, tenemos la doma vaquera que el jinete, el jinete con las riendas en una sola mano, conduce al caballo por la pista al paso, es decir, más despacio y al galope, un poco más rápido, cambiando de ritmo y realizando diferentes giros y acrobacias.

00:14:33

La doma clásica la ejecutan los caballos de equitación avanzada y lo hacen al compás de música clásica que les acompaña en cada una de las actividades que realizan sobre la pista.

00:14:53

Los enganches son carruajes, entonces los caballos, lógicamente, también tienen la función de tirar de carros. Estos enganches o carros o carruajes se usaban antiguamente para el transporte de personas y mercancías y hoy en día, pues se usan para el deporte y las exhibiciones, y también es un espectáculo muy digno de ver.

00:15:25

Trabajos en la mano, donde el caballo obedece a su jinete desmontado. En este caso el jinete no está montado en el caballo, sino que el caballo... el jinete está de pie y digamos que da una serie de órdenes al caballo, que realiza ejercicios de alta escuela y de la equitación antigua tradicional.

00:15:52

Y por último, se puede disfrutar en esta gala ecuestre de un carrusel, que es un grupo de caballos y jinetes que al unísono es decir, al mismo tiempo, realizan ejercicios por la pista de equitación avanzada. Y este espectáculo “Cómo bailan los caballos andaluces” como digo, se puede disfrutar en la ciudad de Jerez durante todo el año.

00:16:22

Bien espero que hayan disfrutado de este primer podcast, que esto les anime a visitar la ciudad de Jerez y también la provincia de Cádiz, como por ejemplo la misma ciudad de Cádiz y otros pueblos de la provincia como por ejemplo Arcos de la Frontera. Espero que hayan disfrutado de este podcast, y por hoy ya me despido. Muchas gracias.