

Escaparate

Revista Social del Sur de España
www.revistaescaparate.com

Julio 20 ● n°161



ESPECIAL VERANO 2020

TEKILA

Restaurante & Bar

Comida Casera 100% Mexicana

Cupón válido de la promoción solo para recoger en el local.
Promoción válida en Tekila Betis.
No válido con otras promociones.

BETIS, 41

955 381 412 - 651 502 559
@tekilacallebetis /// Tekilabetis.com



**DISFRUTA DE
UN 15% DE
DESCUENTO
EN TU
PRÓXIMO
PEDIDO PARA
RECOGER**

TEKILA



Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

 @niebladeltoro 

Fotografía

JAVIER COMAS
ANÍBAL GONZÁLEZ
MARATANIA

Redacción

JAVIER COMAS

Redes Sociales

MARTA VIVAS

Diseño y Maquetación

MARATANIA
www.maratania.es

Dirección Comercial

CONCHA JIMÉNEZ

Departamento comercial

954 229 631 / 627 943 102

direccioncomercial@revistaescaparate.com

Reparto

VIASER

Edita

Sevilla No Madeja Do S.L.

Impresión

EGONDI

Depósito legal:

SE-4804-06

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos, fotografías, ilustraciones y demás contenidos. La empresa editorial no se hace necesariamente responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.



Nodo

Foto Portada: Aníbal González

TWITTER: @escaparatevis
FACEBOOK: revista_escaparate
INSTAGRAM: revista_escaparate



SUMARIO 161

6 | DE PUERTAS PARA ADENTRO

Charming Trasierra...

12 | ENTREVISTAS

José Ignacio Bidón y Vigil de Quiñones

18 | ESPECIAL VERANO

18 A lomos de la marea

22 Los galgos que vuelven a la vida

30 Los ilustres moradores de Doñana

36 Los veranos de la *Belle Époque* española

42 | REPORTAJE

Los hijos del vino

60 | REPORTAJE

Los Reyes de España visitan Sevilla



No perdamos tiempo que se va la vida

“Ya hemos visto que la vida era otra cosa”

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN

direccion@revistaescaparate.com

@niebladeltoro



Vivimos días para reflexionar, reencauzar, concluir y decidir. No hemos vivido un confinamiento para seguir como siempre. No, amigo. Ni mucho menos. No ha sido moco de pavo como para quedarnos con los brazos cruzados viendo la vida pasar y repitiendo con inercia esquemas. Vamos a coger el toro de la vida por los cuernos y vamos a darle un revolcón a nuestra realidad. Vivamos vivos, con los ojos abiertos de par en par para ver más que nunca hacia donde va nuestra felicidad: la vida es una espera constante. De un tiempo a esta parte ando sentimental, más sentimentalón de lo acostumbrado, incluso con bipolaridad anímica si me admite un exceso de sinceridad. Eso sí, con más ganas si caben por hacer, por construir, por proyectar, por luchar por las metas de siempre y las recién descubiertas que en conjunto sumen nuestro confort espiritual, interior. Hay un antes y un después en mi forma de ver la vida. No tengo otro objetivo en estos días confusos que encontrar mi sitio en el mundo, mi felicidad, mi bienestar, replanteándome lo que hasta hace un cuarto de hora largo era firme y definitivo. Estos son unos días y éstas unas noches idóneas para ir de cabeza al meollo de nuestra cuestión. No malgaste este momento crucial en otra cosa que no sea ser generoso contigo. La generosidad no se mide por el tamaño o el volumen de aquello que se da, sino por la grandeza del corazón que lo da. Regálate tiempo para pensar en ti. No nos dejemos llevar como camarón por la marea. Fundamental ese ratito, por simple que parezca, saboreando nuestro vino favorito, divisando el horizonte de la ventana con la sonrisa dibujada por todo lo que nos dejamos atrás y por todo lo bueno que está por llegar, si

nos empleamos en ello, claro está. Fundamental el silencio en el paseo marítimo viendo la puesta de sol y el olor a mañana fresca paseando descalzo por la orilla. Esencial llamar a quienes queremos sin pudor para decírselo y con la humildad de reconocer que les necesitamos para que el paisaje hagan de nuestro mundo un bonito sitio donde emplear nuestra vida, nuestras ilusiones y nuestros retos. Vivimos días espectaculares para crecer y para deshacernos de lo que nos achica. Ha llegado el momento de elegir nuestra vida. Hagámonos amigos de la soledad y de la ausencia de ruido para pararnos y replantear cada guión y punto de nuestra existencia. No queramos otra cosa que lo auténtico. No seamos mediocres. Seamos ambiciosos con nuestros sentimientos. Buen momento para rezar, para estudiar, para amar, para compartir, para convivir. Buen momento éste para la vida. Regalémosno esa reflexión, sin prisa, pero sin pausa. La vida nos brinda una oportunidad de oro para exprimirla precisamente. No estamos para tonterías de la tía Carlota. ¡Para nada! Escribo estas palabras en la calma aplanada de Sanlúcar de Barrameda, con el carácter de pueblo y el sosiego de sus calles empapadas de solera y lentitud que sugieren tomarse la vida con calma. Esta sensación que respiro mientras hilvano esta carta es un ofrecimiento silencioso para optar por una vida tranquila en el karma de nuestro interior. Ese estar a gusto en nuestra piel nos convierte en proclives para alcanzar los hitos que nos queramos marcar. Este confinamiento que dejamos de momento atrás ha debido servirnos para ir a lo positivo, no enredarnos en lo superfluo, porque ya hemos visto que la vida era otra cosa. No perdamos el tiempo que se va la vida. ●



FOOD AND MUSIC 2020

4 de Julio

JUAN PEÑA

5 de Julio

**FERNANDO
SOTO**

6 de Julio

LOURDES BAREA

8 y 9 de Julio

**Dj SESSIONS
LOUNGE**

10 de Julio

**AMPARO
LAGARES**

11 de Julio

JUAN LARA

12 de Julio

**Live Music Trumpet
& Voice**

15 y 16 de Julio

Dj SESSIONS R&B

17 de Julio

**Relaxing at
Garden Sessions**

18 de Julio

JUAN PEÑA

19 de Julio

GIULIA TUCCI

22 y 23 de Julio

**Dj SESSIONS
CHILL JAZZ**

TICKETS:

www.vivekaizenhoteles.com

Charming Trasierra...

TEXTO: RAMÓN VERGARA
FOTOS: RAÚL VAQUERO



Tras

la considerable reforma del cortijo que data de los siglos XV y XVI. Asentado en pleno corazón de la Sierra Norte sevillana y rodeado de olivos. Este lugar mágico se alza como un balneario con carácter británico inmerso en pleno campo andaluz. Paredes blancas encaladas, suelos de barro cocido, antiguos portones de madera, paz, serenidad, limonada....



Desde que su propietaria Charlotte Scott y su familia adquirieron la finca hace unos veinticinco años no han parado de hacer reformas en el caserío e incluso ampliaciones de éste, ya que desde el año noventa y dos comenzaron a explotarlo como hotel. Un trabajo arduo pero muy satisfactorio para personas como Charlotte, una enamorada de Andalucía y del Arte, con un interés excepcional en conservar el patrimonio y las costumbres de nuestra tierra, algo muy a tener en cuenta de una señora de nacionalidad inglesa.









Entre las joyas de Trasierra, sus olivos, naranjos y limoneros. Destacaría el precioso conjunto de tinajas que abunda entre sus jardines y los alrededores de la piscina, también los espléndidos retratos realizados por el gran pintor Paco Carvajal a Charlotte y a sus hijos. Siempre me encanta volver a Trasierra, dar paseos a caballo, disfrutar de la compañía de esta familia tan inglesa como española... y tan respetuosa con las costumbres de aquí. Sigo creyendo que quedarse sin cobertura en el móvil, como ocurre aquí, es uno de los mayores lujos de hoy en día... ¿o no?... ●



José Ignacio Bidón y Vigil de Quiñones

Luis Cernuda, un héroe de Filipinas y una droguería en la plaza del Pan

Fotos y texto: Javier Comas



Charlar

con José Ignacio Bidón y Vigil de Quiñones

es entrar de lleno en los recuerdos de una España que navegaba entre la depresión post colonial y el romanticismo literario de la Generación del 27. En la avenida de la Palmera está el despacho de este abogado de prestigio que guarda entre sus paredes, estanterías y cajones algunos de los recuerdos únicos de un árbol genealógico que divaga entre apellidos con reconocimientos militares o amores por las letras universales. Es cónsul general de Filipinas en Extremadura, Ceuta y Melilla y es descendiente de dos emblemas de la historia de nuestro país: sobrino nieto de Luis Cernuda Bidón y nieto de Rogelio Vigil de Quiñones, uno de los héroes de Baler.



El periodista entra en el salón de reuniones del abogado. Entre fotos de recuerdos, reconocimientos y emblemas, la mirada del protagonista se dirige directamente a un pequeño retrato de los primeros años del siglo XX realizado en la París de entonces, en el pequeño estudio de fotografía de Baldomar situado en el número 28 del

boulevard Poissonnière, a dos manzanas del Museo del Louvre. El retratado era su abuelo: Renato Ulises Bidón Villar. Un empresario sevillano que poseía una tienda de productos químicos en la plaza del Pan y que viajaba constantemente por Europa para suministrar su establecimiento. Era primo hermano de Luis Cernuda Bidón y esta estampa estuvo colgada durante décadas

en la casa del genio que se convirtió en uno de los escritores más importantes de la historia de las letras universales.

En Bidón S.A. nació el germen de un genio introspectivo, de un Cernuda que llevó desde el exilio al más alto rango el verso y la prosa salida de sus manos. Allí se encontraban a diario los dos primos para charlar de su pasión por las letras, en un negocio que



duró más de 100 años y que José Ignacio recuerda así a través de la personalidad de su abuelo: “Era una persona muy culta y escribía en el ámbito privado, donde ganó algunos premios. La vida le llevó a regentar el negocio familiar, aunque se licenció en historia y había viajado a Inglaterra y Francia para suministrarse de esos productos”. Gracias a esos viajes, “Luis Cernuda se interesó por el extranjero y por los conocimientos adquiridos por su primo hermano”. Nació la inquietud en el poeta. El abogado y profesor en derecho recuerda, en palabras de su ya desaparecido abuelo, que “por aquella época era casi imposible salir fuera del país y de aquellos viajes traía hasta los balones de fútbol, algo que aquí apenas había”.

Y es que, la relación de hermanos que mantuvieron durante

décadas ambos primos fue crucial en la vida y obra de Cernuda. José Ignacio apunta que “es algo bastante desconocido. A Luis Cernuda, que estudio derecho obligado por su padre, lo que le interesaba era la literatura y estuvo muy influenciado por Ulises”. Las ganas de conocimiento se iban incrementando. Cernuda “era un incomprendido en Sevilla, se ahogaba en su ciudad y quería escapar de aquí”, recuerda escucharlo en palabras de su abuelo. “Por eso viajó tanto”, apunta José Ignacio. “Como tenía que tener una actividad, estuvo en las universidades de Oxford o Cambridge, entre otras tras salir de un país ya enclaustrado en tiempos convulsos”.

Pero volviendo atrás, las calles del barrio de Santa Cruz y sus paseos hasta la Alfalfa crearon el caldo de cultivo perfecto para

su primer libro lírico: “Perfil del Aire”, con un nombre que lo lleva a la calle donde nació. Sevilla estaba en todos sus primeros versos hasta que se languideció entre sus estampas y recuerdos. José Ignacio apunta que “el padre de Luis Cernuda era militar y recibió una educación muy prusiana por ello. Eso le agobiaba”. Después marchó a vivir al número 6 de la calle Acetres, una preciosa casa con patio sevillano que en 2021 será un museo municipal dedicado al escritor. Por testimonio familiar, el entrevistado señala a Cernuda como “un joven muy apocado”. Cuenta una anécdota que “de niño, cuando algunos señores tiraban billetes desde un balcón a los jóvenes para verlos pelearse entre sí por el dinero, él ni se inmutaba”. Aquello labró su personalidad que “lo hizo alejarse de aquella Sevilla de pillos y



truhanes”, porque Luis Cernuda era distinto: “Vestía elegantísimo e impoluto y llamaba la atención por aquello”. Un escritor que tenía por amigos a Lorca, Alberti o toda la generación del 27 de la que formó parte.

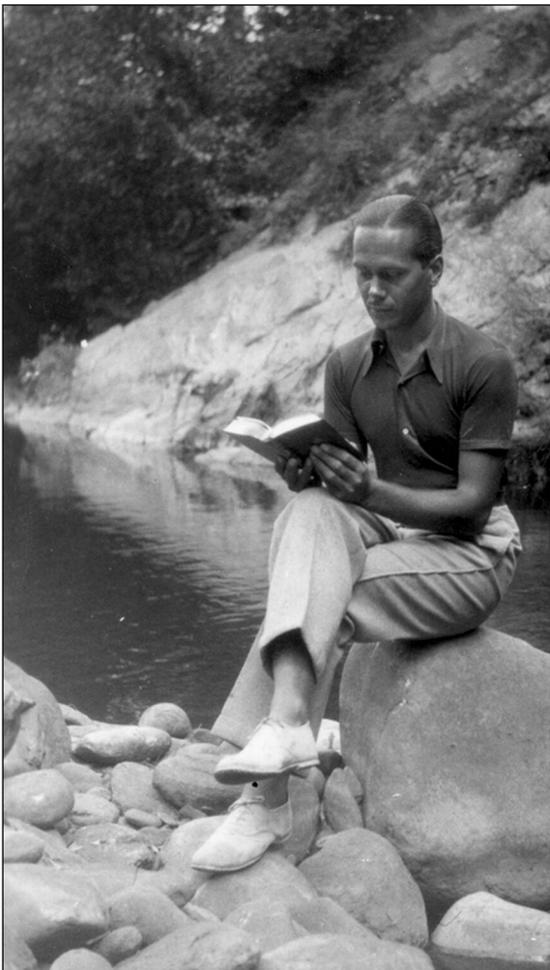
Pero antes, el recuerdo regresaba a aquella plaza del Pan, “la que muchas veces nombró en sus textos”. Y es que, todo tiene un porqué en la obra del maestro: “Cada vez que escribía algo, se lo enseñaba recelosamente a su primero hermano Ulises”, abuelo del entrevistado. Porque,

Cernuda “era muy receloso con lo que escribía: y acudía a aquella droguería con mucho secretismo: “No quería ni que su primo le estropeará mínimamente una página al ojearla”, recuerda un Bidón que guarda en su memoria el testimonio gráfico de aquel Cernuda que tuvo al abuelo de nuestro protagonista como confidente. Un poeta que murió el 5 de noviembre de 1963 en México, con la mera compañía de la poeta y amiga Paloma Altolaguirre. “Allí solo quedó de sus recuer-

dos un baúl que posee la familia Yangua”.

El misterio del apellido

Uno de los misterios mejor guardados de la vida del poeta está en su segundo apellido Bidón, que comparte con el entrevistado. En la tumba del país americano donde está enterrado, este aparece como “Bidou”, hecho que el propio José Ignacio argumenta, tras el testimonio de su abuelo que “lo creó como una ficción para ocultar su personalidad real y su pasado castigado en España”.



Luis Cernuda

El último de Filipinas murió en Sevilla

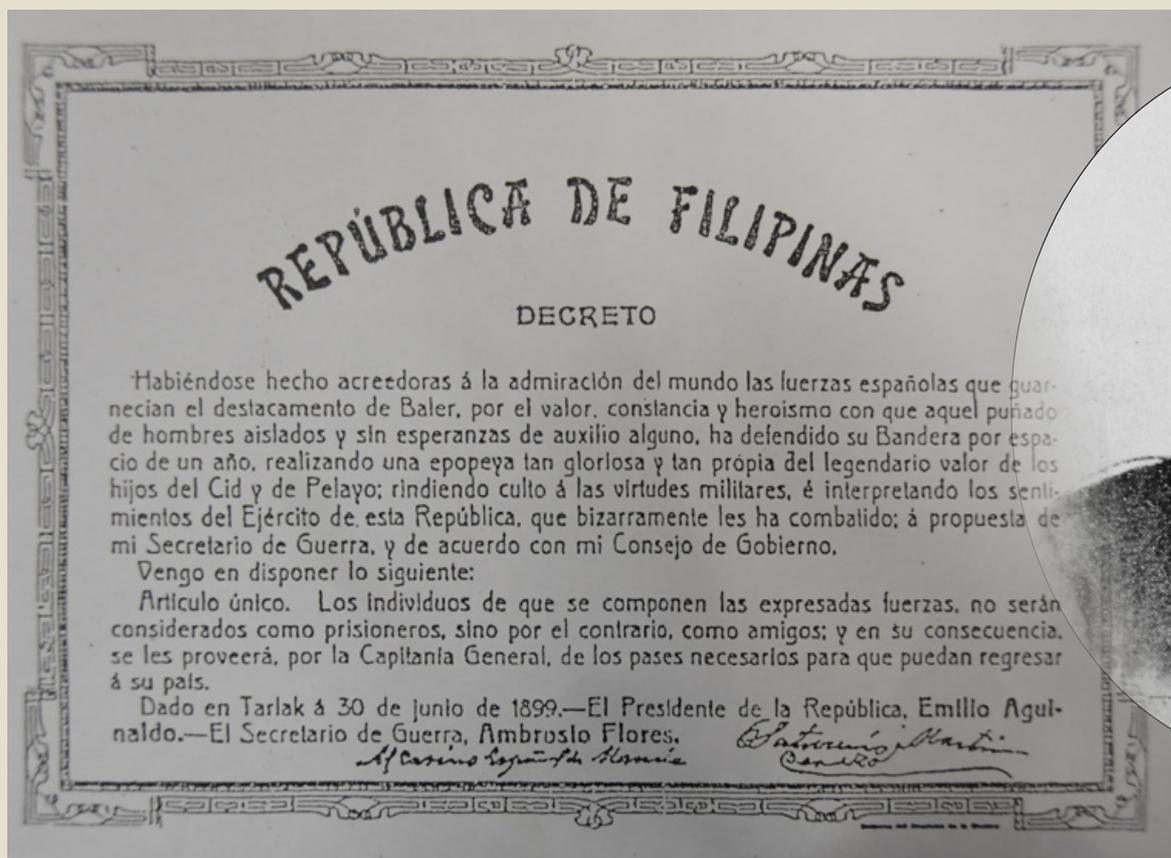
El 2 de junio de 1899, en el sitio de Baler, una remota iglesia de la isla de Luzón, 38 soldados y religiosos españoles, de los sesenta originales, sobrevivieron tras más de un año de asedios por parte de los filipinos insurrectos sin tener conocimiento que las islas ya no eran españolas. Con la firma del Tratado de París entre España y Estados Unidos, se ponía fin formalmente a la guerra entre ambos países (que habían firmado un alto el fuego en agosto de 1898) y España cedía la soberanía sobre Filipinas a Estados Unidos. Aquellos casi cuarenta hombres salieron casi moribundos pero considerados como héroes en ambos bandos de la contienda. Uno de ellos fue Rogelio Vigil de Quiñones, abuelo del entrevistado.

Aquí la relación con Cernuda no existía, aunque el hilo final del árbol genealógico alcanza como unión a nuestro abogado José Ignacio Bidón y Vigil de Quiñones. Aquel destacado héroe era un médico que vivió su juventud en Granada y nacido en Marbella. Tras el suceso filipino, se casó con 44 años y “por eso, al ser yo el nieto más joven, solo estoy dos generaciones para abajo”, apunta Bidón.

Marchó a Filipinas “por un desamor y pidió el destino más lejano que había”. Allí marchó como médico provisional y le tocó vivir el asedio a Baler. Otro de los tesoros de nuestro abogado está en uno de sus papeles: “A todos los supervivientes le dieron un salvoconducto para que regresaran a España como héroes. Uno de estos documentos acreditativos lo conserva su nieto

entre legajos”. Rogelio será recordado posteriormente por fundar el Hospital Militar de Sevilla y por descubrir, entre muchas otras enfermedades, la cura del Beriberi: un mal letal que los asiáticos sufrían por la ingesta del arroz en mal estado.

Su relación Filipinas culmina el hilo en nuestro protagonista, hijo predilecto de Baler y conocedor de aquel país que fue colonia española durante siglos. Nieto vivo de un héroe que cuando murió su madre, con 93 años, en la esquela quedó marcada de la siguiente manera: “Muere la última hija de Filipina”. El pasado más heroico de España puede encontrarse en cualquier lugar inesperado. La historia que une el honor militar con las letras más universales que salieron de un sevillano en el siglo XX. ●



Rogelio Vigil de Quiñones Peque

A lomos de la marea

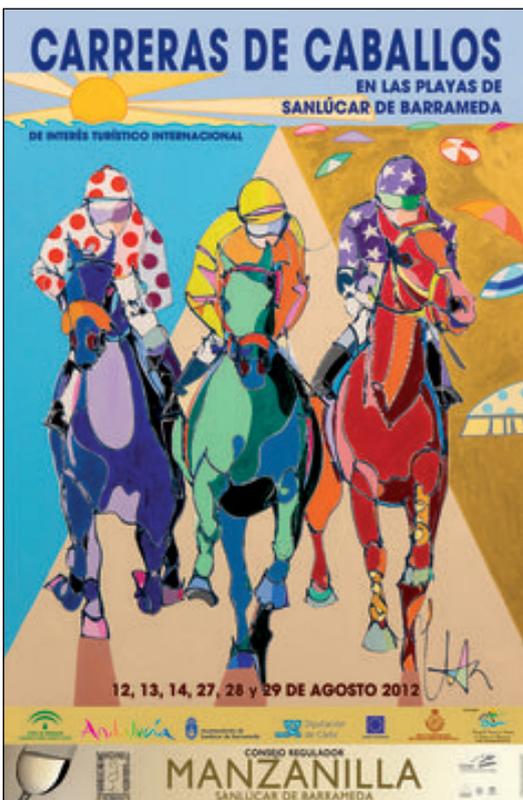
Las orillas de Sanlúcar de Barrameda se convierten cada año en un espectacular hipódromo natural

TEXTOS: ALFONSO PÉREZ-VENTANA

FOTOS: MARATANIA



La tarde del 31 de agosto de 1845 se celebraban las primeras Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda. 175 años después este espectáculo se repite cada mes de agosto congregando en la desembocadura del Guadalquivir a miles de visitantes para contemplar lo que se conoce como “El mayor espectáculo de las Playas del Sur”. Esta temporada, si la pandemia del Covid lo permite, se celebrarán los días 18, 20 y 21 de agosto





Pocos eventos del calendario veraniego gozan de la tradición y fama de las Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda que cada agosto, desde hace 163 años, convierten a este municipio gaditano de tradición marinera en una de las ciudades españolas más animadas social y deportivamente. El interés que despiertan las carreras en la playa no es algo fortuito, como explica el presidente de la Sociedad de Carreras de Caballos, Rafael Hidalgo García de Velasco, “a su larga tradición hay que sumarle el entorno en el que se celebran, la desembocadura del Guadalquivir con el coto de Doñana al fondo y esas puestas de sol tan maravillosas, además de ese maridaje que se da entre lo deportivo y lo social”.

El origen de estas carreras se sitúa, tradicionalmente, en las improvisadas competiciones que se celebraban entre los propietarios de los caballos que transportaban el pescado desde el antiguo puerto de Bajo de Guía hasta los mercados sanluqueños y de poblaciones cercanas.

Desde que nacieran sólo se han interrumpido, por causas de fuerza mayor, en la guerra de Cuba (1898), la de África (1921) y durante la II República y la Guerra Civil (de 1931 a 1939). La peste equina impidió en 1989 que se celebrara el segundo ciclo, el primero sí tuvo lugar. Este año la Covid ha hecho sus estragos también en esta tradicional cita. A pesar de que el primer ciclo estaba programado para los días 13, 14 y 16


acuuario de sevilla
global omnium

vuelv9
ahora todo se ve con otros ojos



tus entradas en www.acuariosevilla.es

de agosto y el segundo durante el 28, 29 y 30 de agosto, la Sociedad está trabajando para reducirlos a tres días y que se puedan celebrar el 18, 20 y 21. Aunque su esencia no se verá alterada, esta edición 2020 -de celebrarse- lo haría entre grandes cambios y adaptaciones para asegurar las medidas sanitarias pertinentes.

El secreto de su permanencia en el tiempo se encuentra, según Rafael Hidalgo, en “el encanto y cariño especial con el que el pueblo de Sanlúcar recibe a todo el que se acerca por aquí, que hace que cada año vuelvan”. Mucho han evolucionado hasta lo que son en la actualidad, pero manteniendo la esencia, para Hidalgo incluso han ganado con el tiempo, “gracias a la mejora de la organización por parte del equipo de profesionales que trabajan todo el año para las carreras”.

La marea manda

Las tablas de mareas son las encargadas de establecer el calendario de

la competición para que coincida con la bajamar y saque a la luz una franja de arena húmeda, idónea para correr, que se convierte cada año en un espectacular hipódromo natural, sobre una extensión de aproximadamente 2 kilómetros, desde Bajo de Guía a la Playa de las Piletas.

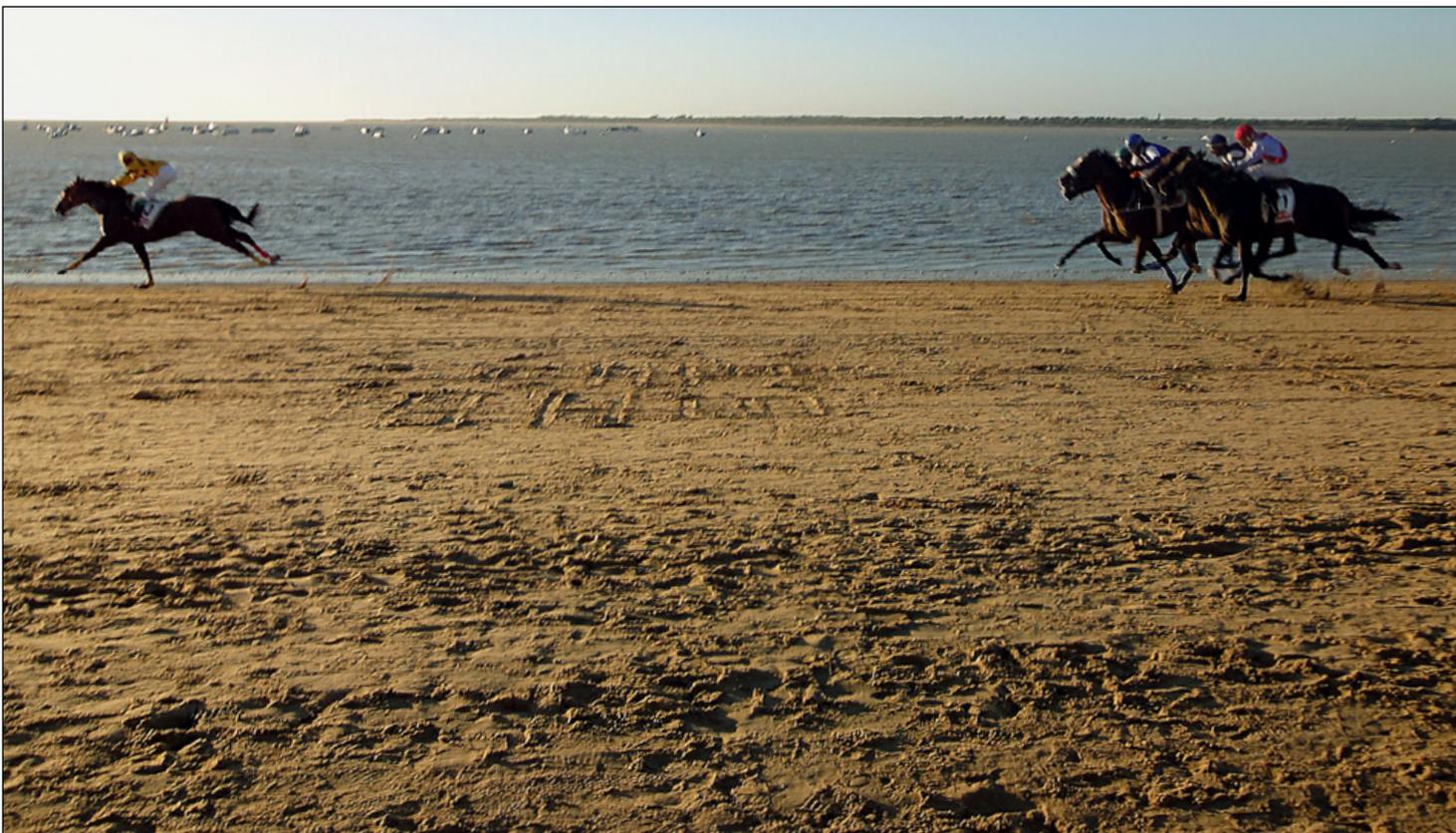
Para Rafael Hidalgo las carreras son la combinación perfecta entre lo lúdico, lo social y lo deportivo. Y es que en estas carreras están presentes las cuadras más importantes del turf nacional y en ellas participan cerca de un centenar de purasangres en la treintena de carreras de cada uno de los dos ciclos.

La postal cambia según el punto del recorrido en el que se encuentre, los bañistas abarrotan la playa esperando que pase el todoterreno de la Guardia Civil tras el último caballo, para introducirse en el agua y desde allí divisar la llegada a meta. Las casetas de apuestas infantiles salpican la playa donde los más pequeños hacen sus pinitos en los negocios en las taquillas fabricadas por ellos mismos.

En la playa de las Piletas el ambiente cambia, allí se instala un hipódromo donde visitantes de todos los rincones de España y el mundo quieren ver en primera línea la foto finish.

Como indica el presidente de la sociedad “el primer ciclo es más comercial con los stands de empresa y el segundo más social con los palcos”, esta fiesta se ha convertido en todo un referente social, por la noche la animación se encuentra en las estas pequeñas casetas que familias y empresas instalan para que sus amigos disfruten de los manjares gastronómicos de la zona. En la carpa principal se encuentra el escenario donde la música no para hasta altas horas.

Para que todo esto se haga realidad la Sociedad de Carreras trabaja intensamente el resto del año, como explica su presidente, “esto no sólo se organiza en el mes de agosto, se ha convertido en un trabajo del año entero ya que, aunque todas las temporadas salen muy bien, siempre hay algo que hacer para mejorarlo”. ●



Los galgos que vuelven a la vida

Galgos&friends ha recuperado desde Sanlúcar de Barrameda a más de quinientos galgos

TEXTO JAVIER COMAS

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ



Desde

hace más de tres lustros, Lola Bustillo ha rescatado desde Sanlúcar de Barrameda a más de quinientos galgos que han vuelto a tener una segunda oportunidad tras la desazón humana de una raza hecha para el aire y el viento. Su fundación Galgos & Friends, de la que es alma mater, es un emblema nacional de la recuperación de estos perros que viven un pasado difícil y que, con el amor de una nueva casa, vuelven a encontrar la felicidad. Escaparate ha reunido a un gran número de ellos que hoy corren por la playa de Bajo Guía con la felicidad del aroma de Doñana y la libertad de un hogar digno para esta raza de postín. celebrarán los días 18, 20 y 21 de agosto

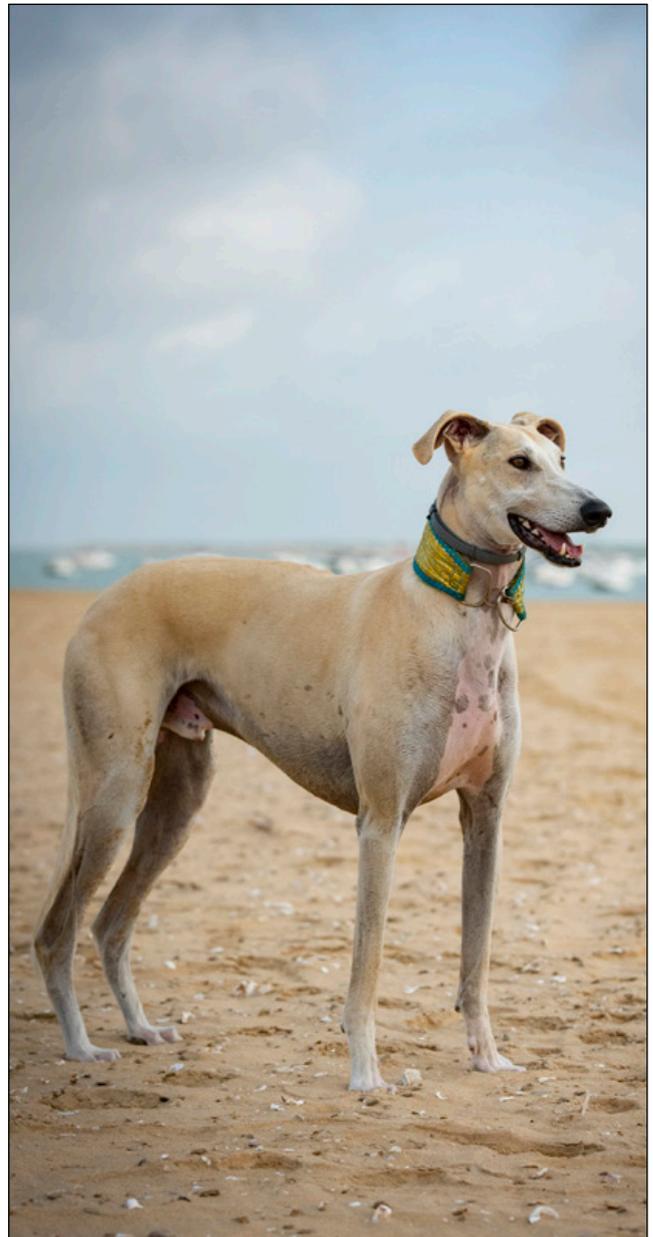


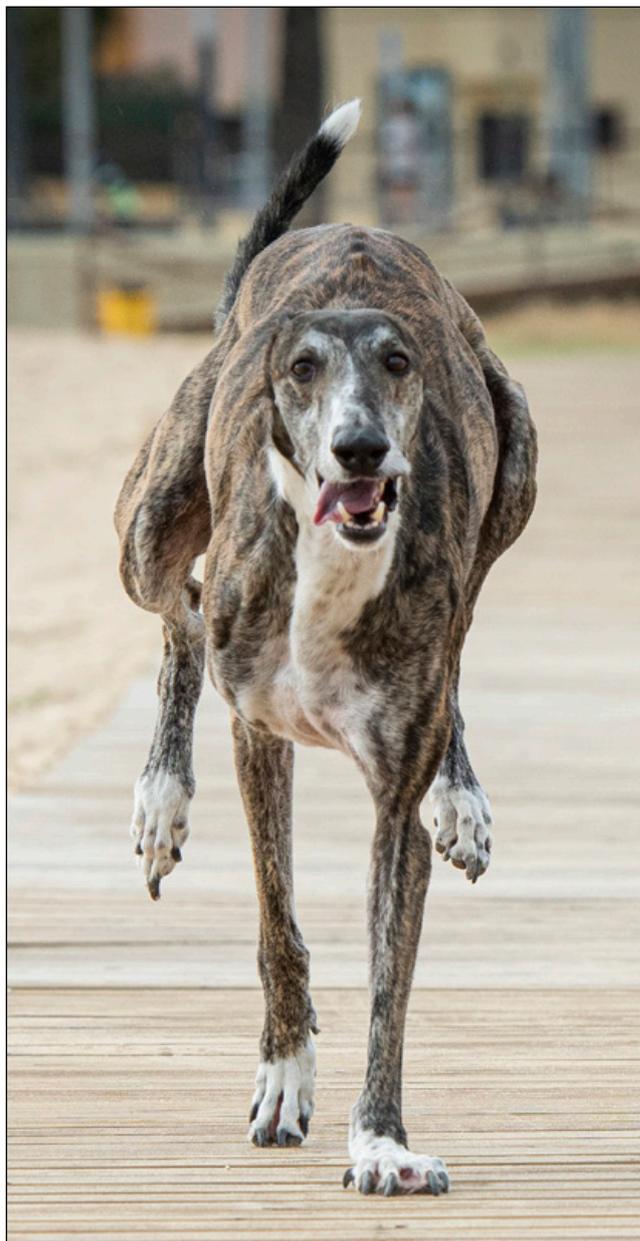
Ita, Micaela y Bruno pasean de la mano de su dueña María del Mar, la hermosa Lette no deja un rato a su “madre” Keta. Romero y Manuela vienen con Astrid, mientras que Kenia y Pastora han hecho una familia con Gerardo, Laura y su pequeña. Davinia, la tesorera de esta fundación, cuida de Paco y Tena, mientras que Blanca ha revivido a Viernes y mantiene aún en acogida a Roma. Todo hasta llegar a Lola Bustillo, el emblema

de todo este sueño para ella que es el cuidado de los galgos y que ahora intenta recuperar a Boss y Goyo.

Mientras, pasean y corren por la playa con sus dueños mientras Lola ofrece las claves del trabajo que Galgos & Friends viene haciendo desde hace dieciséis años. Personalizado en estos perros, habla de los grandes problemas que se encuentra con ellos. “Manuela había estado atada a la rueda de un tractor y nos la encon-

tramos deshidratada y quemada. Siempre fue muy buena, nunca tuvo miedo”. Así, “Romero vino con una pata rota, con muchísimo miedo, mientras que Tena y Paco llegaron de bebés con la pata rota”. Por su parte, “Kenia llegó con un problema congénito en la pata delantera y unos fantásticos adoptantes la han sabido llevarla a una vida genial. Mientras, a Lette lo sacamos de la perrera porque lo iban a matar. Me avisaron y saqué tres más”, recuerda

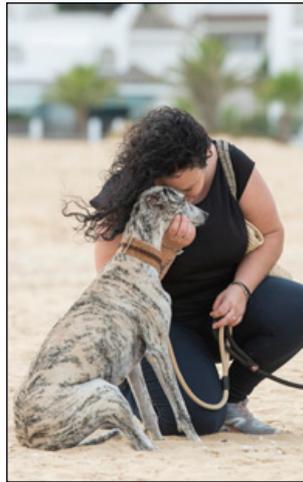




Lola. También, “Viernes viene de un pueblo de Sevilla y me llamaron directamente desde el veterinario porque lo llevaron allí con toda la espalda sin pelo, se le veían hasta los tendones. Le hicieron las primeras curas en Sevilla y luego me lo traje para aquí, donde se fue curando hasta el día”, argumenta Lola. Recuerda también que a Roma “nos llevamos cinco meses para cogerla. Iba de punta a punta del pueblo hasta que conseguimos alcanzarla. Se fue a una casa de acogida hasta que se les escapó el 20 de mayo y también echamos un día fatal hasta cogerla. Ahora está con ellos de acogida”. Todo ello mientras cuida con sus manos a dos hermosos galgos. “El último en llegar ha sido Boss, aún tiene mucho miedo y viene de los alrededores de las Tres Mil Viviendas. Venía todo lleno de bocados y sigue con muchísimo miedo”. Mientras, “a Goyo se lo encontraron en la carretera entre Sevilla y Lebrija. Me llamaron y les dije que lo echaran de la carretera. En cuanto abrieron el coche, él mismo se metió. Ya lleva conmigo seis meses”.

Estos son algunos de los casos personales de unos animales que cuida con el tesón de unos hijos. La belleza hecha animal que tras el dolor físico “tienen una difícil recuperación psicológica”. La presidenta de esta fundación recuerda los orígenes de estos animales que “suelen vivir en búnkeres de cincuenta galgos hacinados donde todos se pelean por su comida y por sobrevivir. Cuando los abandonan, no saben lo que es una persona. La mayoría tiene mucho miedo a la voz y al sonido de botas”. Todo





ello contrasta con su carácter: “No son nada peleones y es muy difícil que ladren”.

Con este abandono, estos animales padecen al unísono enfermedades como la filariosis, erliquiosis y leishmania. Patologías que se pueden sumar a los maltratos habituales como “bocados, patas rotas y, algunos, en la cabeza; porque le han intentado cortar la cabeza para matarlo”.

Lola Bustillo es todo un ángel de la guarda para estos animales. Su teléfono no deja de sonar las 24 horas con avisos de galgos que aparecen en la deriva: “A mí me llaman los mismos galgueros y, si en media hora no estoy, ya lo han matado”.

Posteriormente, llegan a una fundación sin recinto, “pero con un gran número de casas de acogida” donde llegan a adoptarse. El procedimiento es sencillo, como comenta Bustillo: “Se ponen en contacto con nosotros”. Las adopciones las lleva Lola personalmente. Y es que “casi todas las protectoras hacen cuestionarios pero yo prefiero estar un mes hablando con los que quieren acoger. Así no me pueden engañar, aunque me haya equivocado alguna vez”, espeta Lola. Al cerrar la acogida del animal, “primero hacemos un contrato temporal, donde lo tienen diez o quince días. Si no se adaptan, regresa a nosotros”. Pero asiente: “El problema peor que suelen tener es la ansiedad. Como viven en manada, no se acostumbran a vivir en soledad”.

Todo ello en una fundación que ha rehabilitado galgos que hoy viven felices en países como Francia, Bélgica, Italia o Alemania. Pero, su presidente es franca: “Intento que se queden aquí porque, ya que son españoles de origen”. ●



Una de las razas más hermosas del mundo

Hablar del galgo es hablar de velocidad. Perros hechos para correr y que en las últimas décadas se están convirtiendo en un símbolo doméstico de casas de postín. Lola señala las claves de esta raza: “Nobles, muy limpios, no huelen porque no tienen grasa, divertidos, aunque la gente no se lo crea, y, especialmente, buenos con los niños”. Estos perros corren “cinco minutos al día a sesenta kilómetros por hora y luego, se quedan dieciocho horas durmiendo”. Una raza con veinte tipos diferentes de galgos, donde “el español es mucho más fuerte que el resto y el inglés, el más rápido”.

Y es que esta raza ha sufrido el rechazo cuando no ha servido para el trabajo. Lola recuerda casos históricos vividos donde “el galgo que no sabía correr lo colgaban de puentes, encinas u olivares y casi nunca se les daba una segunda oportunidad”. Por ello, recuerda que “cuando yo empecé iba con siete u ocho galgos. Me decían que estaba loca porque nadie iba a querer adoptar un perro de esta raza como mascota. Al final, lo hemos conseguido”. Todo, con una historia que ha marcado la vida de esta mujer de bandera con alma sanluqueña: “Tenía un galgo azul que se llama Pau. No se levantaba. Me lo trajeron de la perrera, rodeado de perros muertos y fui a por él. Era enorme y precioso. Me costó muchísimo que se pusiera en pie y tenía un tic constante en la cabeza. Creíamos que había pasado el parvo de adulto y poco a poco se fue recuperando. La veterinaria me dijo que no iba a tener una larga vida porque llegaba muy tocado de todo. Pero vivió conmigo cinco años. Con esto resumo mi vida con los galgos”, añora una Lola que ha devuelto a la vida a estos hermosos animales. Esbeltos y señoriales que hoy corren por bajo guía gracias al amor incondicional que el tiempo no quiso regalarles al nacer.



Los ilustres moradores de Doñana

TEXTOS: ALFONSO PÉREZ-VENTANA

Desde

Alfonso X a todos los presidentes de la Democracia, a lo largo de ocho siglos, Doñana ha sido refugio y cazadero de reyes, nobles y jefes de Estado. Debe su nombre a la hija de la princesa de Éboli y en sus palacios han pemoctado Eugenia de Montijo, Goya, Fabiola de Bélgica o Gorvachov. Sus afamadas cacerías regias dieron paso, con la Democracia y la expropiación, a visitas de Estado y vacaciones presidenciales.



Una de las visitas más ilustres fue la de Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia, que en 1863 visitó Doñana para participar en un alanceamiento de jabatos.

Esta es la historia de un paraíso natural infinito entre El Rocío, Sanlúcar y el océano Atlántico, considerado una de las reservas naturales más importantes del mundo. Desde tiempos remotos, a pesar del paludismo y la crudeza del campo salvaje, ha sido refugio de especies únicas y también de grandes personalidades y escenario de hechos sorprendentes.

Durante seis siglos, Doñana -conocido como bosque de Las Rocinas- perteneció a la poderosa casa nobiliaria de Medina Sidonia, desde que su fundador, Guzmán el Bueno, recibiera estas tierras en pago a su hazaña en la defensa de Tarifa. Es el VII duque de Medina Sidonia quien manda construir en esos parajes una residencia para su esposa, doña Ana

Gómez de Mendoza y Silva, hija de la princesa de Éboli, mujer que ha dado nombre a este territorio conocido desde entonces como coto de Doña Ana, hoy Parque Nacional de Doñana.

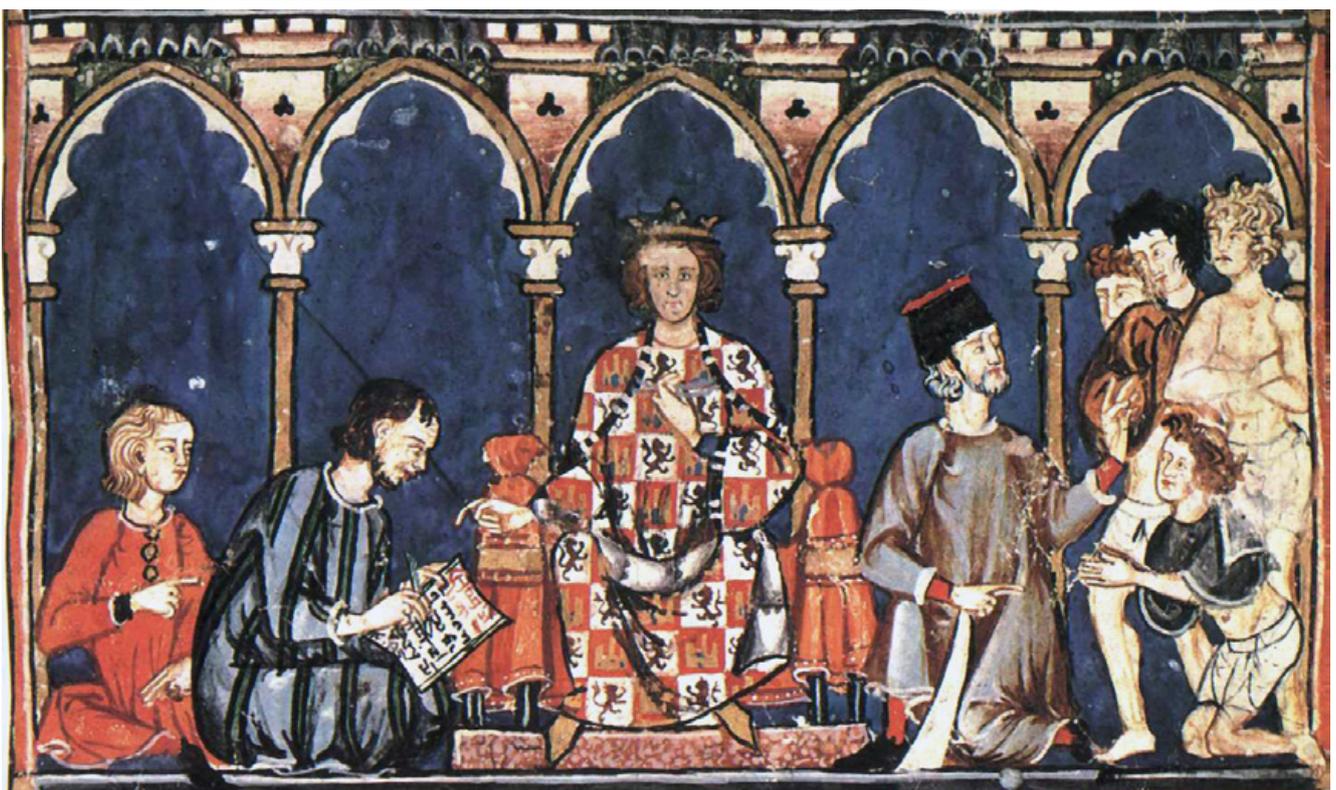
Las cacerías, inconcebibles hoy en este espacio protegido, han sido a lo largo de la historia lo que más ilustres visitantes ha atraído al coto. Desde que Alfonso X lo eligiera como cazadero real en 1255, las élites españolas y europeas han protagonizado famosas cacerías regias, fascinadas por la abundancia de venados, jabalíes, ánsares, linceos y zorros.

Todos los propietarios de Doñana han sacado partido a la riqueza cinegética del lugar. Felipe IV, conocido por su afición a las fiestas, participó invitado por el IX duque de Medina Sidonia, de grandes cacerías y banquetes

en su honor acompañado de una corte de casi 12.000 personas que disfrutaron de espectáculos de bufones, música, teatro y fuegos artificiales. Según los archivos de la Casa de Medina Sidonia, la pompa de estos festines puso en serios apuros los bolsillos del duque, al tener que dar de comer, entretener y alojar -la mayoría en barracas y tiendas de campaña improvisadas- a la inmensa compañía del monarca.

Una de las visitas más ilustres fue la de Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia por su matrimonio con Napoleón III, que en 1863 visitó Doñana para participar en un alanceamiento de jabatos. Cuentan las crónicas de la corte imperial de París que entró a Doñana desde Cádiz por el Guadalquivir en una gran falúa -embarcación- propulsada

Desde que Alfonso X lo eligiera como cazadero real en 1255, las élites españolas y europeas han protagonizado famosas cacerías



por decenas de remeros. Según la prensa de la época, la antojadiza emperatriz de los franceses, fascinada por este arte, tuvo el capricho de llevar a Versalles a jinetes, caballos, garrochas y perros españoles que hicieron una exhibición con jabalíes autóctonos en los jardines de palacio ante la corte imperial.

Otros fines tuvo la visita de Francisco de Goya, invitado al palacio de Doñana en 1796 por su íntima amiga y modelo, la XIII duquesa de Alba, recién enviudada del XV duque de Medina Sidonia, hecho que escandalizó en la corte de Carlos IV. En esos días, Goya pinta el Álbum de Sanlúcar y el retrato de la Duquesa de Alba con mantilla, en el que aparece de fondo el monte bajo de Doñana. Algunas teorías, que defienden que la maja desnuda y

la vestida son la duquesa de Alba rejuvenecida para no levantar sospechas, apuntan además a que fue en Doñana donde Goya pintó la primera de sus majas, la desnuda. Éstas argumentan que no se tiene constancia de más encuentros entre ambos durante ese año en los que la duquesa pudiera posar para el pintor.

Los penúltimos de Doñana

El conde de Garvey rompió en 1900 con más de seis siglos de posesión ducal, al hacerse con siete mil fanegas de fango y nueve mil de arena por el precio de cincuenta mil pesetas. “No fue más de dos veces al coto, lo adquirió como recreo, para regalárselo a su hijo” cuenta su bisnieto, Felipe Morenés, marqués de Villarreal de

Burriel. Los herederos del conde de Garvey convirtieron una sencilla residencia de campo en el palacio de las Marismillas. La edificación

llegó a tener, tras sucesivas reformas que le imprimieron aires victorianos, dieciocho dormitorios con sus respectivos cuartos de baño y un comedor con paredes forradas de nogal en el que se encuentra, todavía hoy, una mesa de caoba de Cuba de una sola pieza y cinco metros de largo.

La familia Garvey mantuvo la tradición y recibió en sus posesiones a monarcas, miembros de familias reales europeas y políticos españoles. Alfonso XIII, que durante 14 inviernos -hasta su exilio en Roma- iba de montería a Doñana, fue un gran asiduo de las Marismillas, donde contaba con estancias y vajillas propias.

Franco, no tan bienvenido por la familia -de tradición monárquica- también demostró en 1944 junto a sus altos cargos y ministros sus supuestas dotes cinegéticas. El caudillo tumbó, según las crónicas, cuatro venados y dos jabalíes que pasaban por allí. Juan Carlos de Borbón, por aquel entonces ni siquiera príncipe, obtuvo su primer trofeo de caza en esos parajes en 1953.

Invitados por el marqués de Borghetto en 1963, Balduino y Fabiola, reyes de Bélgica, también pernoctaron en el palacio de las



Goya, invitado al palacio de Doñana en 1796, pintó a la Duquesa de Alba con mantilla, en el que aparece de fondo el monte bajo de Doñana.

El Conde de Garvey rompió en 1900 con más de seis siglos de posesión ducal, al hacerse con siete mil fanegas de fango y nueve mil de arena por el precio de cincuenta mil pesetas.

Marismillas durante varios días, en los que se dedicaron a la caza del jabalí en el monte bajo y del ánsar en las marismas.

Felipe Morenés recuerda como Franco le dijo a su abuelo, el marqués de Borghetto: “señor Marqués, mientras yo esté en el mundo, no va a tener problemas con el coto, pero hágase a la idea de que el día que yo no esté, lo va a perder su familia”. Y así fue.

Morenés narra los últimos días de su familia en Doñana. “Cuando ya se habían firmado todo los papeles de la expropia-

ción, fui a pasar la última noche al coto, como Pizarro, con el guarda y mis hijos, estuvimos todo el día repasando a caballo todo aquello y llegamos hasta Palacio, almorzamos allí y terminamos en el Rocío, rezamos una salve a la Virgen y nos volvimos para Jerez. Al día siguiente por la mañana ya no era nuestro”.

De la expropiación se salvó el coto y el palacio del Rey, todavía hoy en manos privadas, como finca de recreo y explotación agro-ganadera. La familia Noguera compró en 1938 a la

princesa Luisa de Orleans, abuela de Don Juan Carlos, el palaciego cortijo construido en tiempos de Juan II de Castilla -siglo XV- y que pasó por manos de los Reyes Católicos, Isabel II y los duques de Montpensier.

Tras la expropiación en 1980, el palacio de Doñana que construyeran los Medina Sidonia, se convirtió en sede de la Estación Biológica y el de Marismillas -de los Garvey- se destinó a uso protocolario, sobre todo a partir de 1992. Las cacerías dieron paso a recepciones y cumbres de estado



Casa Morales

FUNDADA EN 1850

García de Vinuesa, 11 - 41001 Sevilla - 954 22 12 41

de los presidentes del Gobierno español con algunos de los más importantes mandatarios internacionales del siglo XX, como Mijaíl Gorbachov, François Mitterrand, Helmut Kohl o Tony Blair, entre otros.

Las anécdotas fueron muchas durante las ilustres visitas de esos años, sobre todo las referentes al intercambio de regalos. El canciller alemán Helmut Kohl, como muestra de afecto y acto de promoción de la industria patria, regaló un camión todoterreno de la marca Mercedes a Felipe González en su visita en febrero de 1989 en el que presidente español, al volante, enseñó las maravillas del coto a su homólogo alemán.

El regalo de González a Gorbachov fue mucho más austero pero no menos práctico. El ex presidente de la URSS llegaba

a Doñana a finales de agosto de 1992 y las bermudas con las que González le agasajó fueron sin duda de gran ayuda para hacer frente a la canícula.

Cinco años antes, Mitterrand realizó una visita exprés a Doñana de tan sólo ocho horas, en las que le dio tiempo de probar la rica paella a la que le invitó González y celebrar una peculiar rueda de prensa en medio del campo ante más de 200 periodistas.

“Gracias por cuidar de mi familia tan magníficamente” fue la nota que dejó escrita Tony Blair en el libro de visitas del parque. Estas palabras tenían un gran significado de fondo, ya que el Primer Ministro de Reino Unido llegaba a Doñana, junto a su familia, pocas horas después de la firma de los acuerdos de Stormont del viernes Santo de 2008, que

ponían fin a la actividad terrorista del IRA. La foto de Aznar y Blair brindando por la paz con manzanilla en Sanlúcar de Barrameda dio la vuelta al mundo.

En el patio del palacio de Doñana, permanecen aún los bonsáis que cultivó y regaló el presidente González. Desde que Felipe iniciara esta tradición en 1986, todos sus sucesores han elegido Doñana como lugar de descanso. Felipe, que llegó a decir que sus vacaciones en Doñana es lo único que echa de menos de su etapa de presidente, fue el primero y el que más disfrutó del parque.

Los guardas y el servicio de la residencia recuerdan la campearía con la que les trataba, con ellos recorría la naturaleza empapándose de la sabiduría de los hombres del campo. Felipe González pasaba los días paseando, y

Alfonso XIII fue un gran asiduo de las Marismillas, donde contaba con estancias y vajillas propias.



en ocasiones, salía a pescar en el barco de su amigo Pichilín, propietario de un chiringuito en la vecina localidad de Matalascañas.

Esta actitud contrasta con la lejanía e inaccesibilidad que, al parecer, demostraba José María Aznar, cuyos únicos baños de masas se los daba en las contadas ocasiones que cruzó en barcaza a Sanlúcar para disfrutar de la manzanilla bien fría de Bajo de Guía y las “papas aliñas” de la bodega Barbiana, cosa que, por otra parte, no hizo en ninguna ocasión González.

De la vida de Zapatero y Rajoy en Doñana poco se sabe, del primero poco más que le gustaba practicar running campo a través y visitar casa Balbino en la vecina Sanlúcar. De Rajoy, que solía

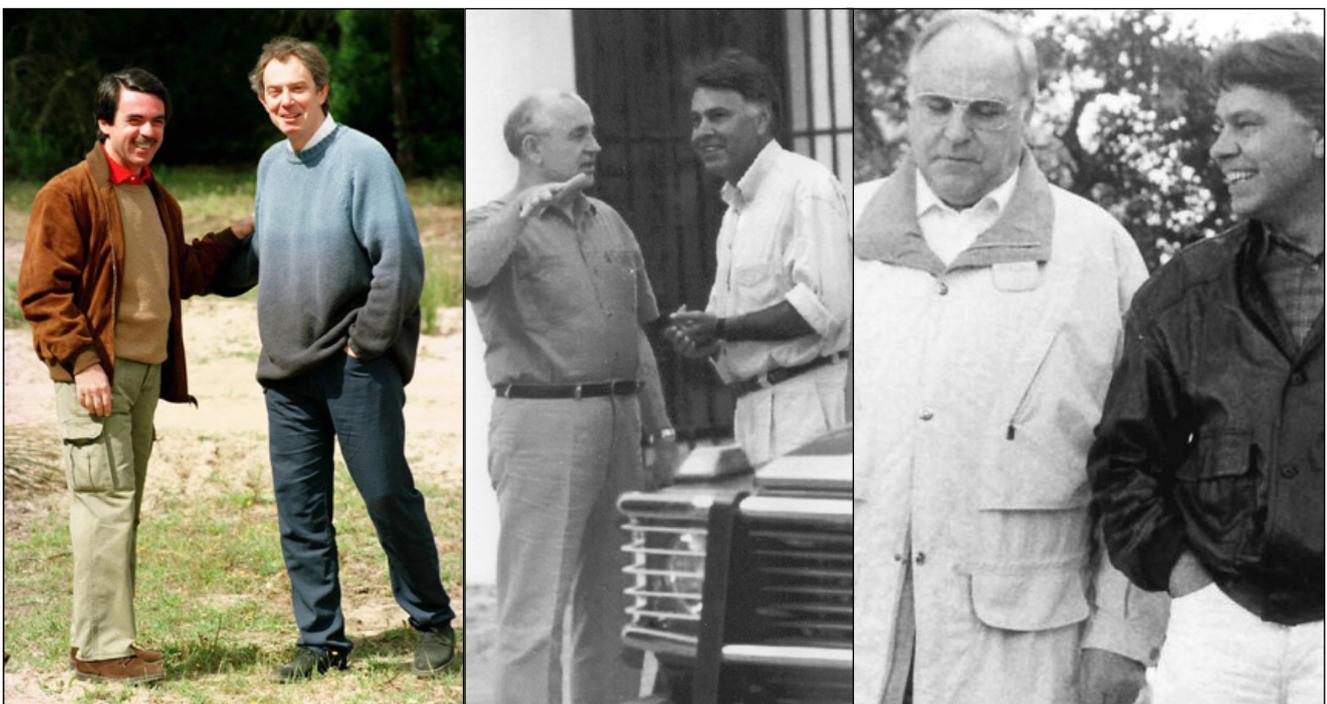
visitarlo en Semana Santa con su familia y que prefería el descanso y el senderismo. El pasado verano, en plena tormenta política por el bloqueo de su investidura, el actual presidente, Pedro Sánchez, se tomó unos días de vacaciones familiares en el Palacio de las Marismillas, bajo estrictas medidas de seguridad y un celo extremo a su intimidad.

La última visita de la Reina doña Sofía, fue en 2014, con motivo del cincuentenario de la Estación Biológica de Doñana. Gran amante y defensora de la naturaleza, cruzo en barcaza desde Sanlúcar y recorrió en todo terreno los principales ecosistemas del parque: marisma, dunas y bosque mediterráneo. Doña Sofía pasó noche en Doñana, concreta-

mente en el llamado Chalet de los Príncipes, un edificio que se construyó junto al palacio de Doñana con motivo de la primera visita que los entonces Príncipes de España realizaron a este lugar en 1972. Antes, recibió un ramillete de flores de manos de los hijos de los trabajadores que la atendieron como princesa hace cuatro décadas.

Don Felipe y doña Leticia recorrieron el Parque Nacional de Doñana, concretamente la zona de La Vera del Puntal, el pasado 14 de febrero tras su visita también a la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción de Almonte, con motivo del año Jubilar Mariano del Rocío y en presencia de la Virgen.. ●

Tras la expropiación en 1980, el palacio de Doñana se destinó a uso protocolario, recibiendo a importantes mandatarios como Mijaíl Gorbachov, François Mitterrand, Helmut Kohl o Tony Blair, entre otros.



Los veranos de la *Belle Époque* española

TEXTOS: ALFONSO PÉREZ-VENTANA

Sombreros canotier y afilados bigotes en los señores, trajes de baño de intachable castidad en las damas, casetas-vestuario con toldos a rayas, vendedores de barquillos, estirados paseos frente al mar para ver y dejarse ver, es la postal en blanco y negro de las playas del norte de España (y alguna del sur) que vivieron su particular Belle Époque sin envidiar a las más famosas ciudades balneario europeas.



Retrato oficial de Alfonso XIII y Victoria Eugenia en Santander, 1915

Santander: los últimos veraneos de Alfonso XIII

Durante diecisiete años, hasta la proclamación de la II República, cada verano se repetía la esperada imagen de la llegada de los Reyes a Santander. El Rey pasaba oportuna revista a las tropas en el muelle ante la plana mayor del Ayuntamiento. A las puertas del hermoso Palacio de la Magdalena, regalo de la ciudad a sus monarcas (sufragado por suscripción popular al precio de 700.000 pesetas), bellas señoritas de la sociedad santanderina ofrecían flores a los Reyes y el cuerpo de Bomberos formaba un arco humano para celebrar su llegada.

La predilección de los Reyes por la ciudad cántabra tiene su origen en la visita que Isabel II, abuela de Alfonso XIII, hizo a Santander en 1861, atraída por las bondades de los llamados “baños de ola” en el Sardinero que pronto se pusieron tan de moda entre la nobleza y la alta burguesía. En el caso de la Reina Victoria Eugenia, nacida en el Castillo de Balmoral (Escocia) Santander le recordaba a su tierra natal por el clima, el paisaje e incluso por la arquitectura del palacio, que ella misma decoró. Alfonso XIII encontró en la ciudad el mejor lugar para disfrutar de sus deportes favoritos como el tenis, el polo, la vela o la caza.

La agenda de los monarcas en Santander estaba plagada de trofeos deportivos, recepciones y eventos sociales varios, casi siempre acompañados de su corte “veraniega” entre la que se encontraban los infantes don Carlos y doña Luisa o los Marqueses de Santo Mauro. Uno de los más sonados eran las “garden parties” que a beneficio de la Cruz Roja se celebraban en Villa Piquío, propiedad en aquellos días de los Pombo, una de las familias más acaudaladas de la ciudad. A esas veladas al aire libre acudían las damas y señoritas de la aristocracia santanderina y foránea que entablaban bailes y conversaciones con los Reyes y sus Infantes.



Instantánea del Santander de 1916. Un rincón de la playa del Sardinero, junto a la ermita de San Roque

San Sebastián y María Cristina

Si Santander es el Sardinero y Alfonso XIII, San Sebastián es la Concha y María Cristina.

La Reina Regente era una enamorada de Donostia donde veraneó durante tres décadas hasta un año antes de su muerte en 1929. María Cristina y su corte se trasladaban cada verano al Palacio de Miramar frente a la bahía de la Concha. Su amor a la ciudad fue devuelto por ésta nombrándola Alcaldesa Honoraria, dedicándole un puente, una calle y el famoso hotel que todavía hoy es seña de San Sebastián.

El florecimiento de la ciudad coincidió y fue consecuencia en

parte de la presencia de la Reina que protagonizó el esplendor de una ciudad que se convirtió en destino de vacaciones de la elite social europea a la altura de las vecinas Biarritz o Arcachon.

Durante la Belle Époque, la playa de la Concha era el eje de la vida social en la conocida por entonces como Bella Easo. Allí se construyeron el casino (actual Ayuntamiento), el Teatro Victoria Eugenia y el Hotel María Cristina. Fue en julio de 1912 cuando la reina homónima pisó por primera vez el brillante edificio diseñado por el mismo arquitecto del Ritz de Madrid y París. El hotel pronto se convirtió en el alojamiento favorito de la

alta sociedad internacional y aún hoy hospeda cada año a estrellas de Hollywood durante el Festival de Cine.

El otro centro neurálgico de la vida social donostiarra era el Casino. Allí se daban cita políticos, toreros, millonarios y artistas, míticos y variopintos personajes internacionales en el umbral de la I Guerra Mundial, desde la espía más famosa de todos los tiempos, Mata Hari; al revolucionario Leon Trotsky, el Sha de Persia, los potentados Rothschild, el compositor francés Maurice Ravel o las más brillantes estrellas españolas de la Época, como Pastora Imperio y Raquel Meller.

La Reina Victoria Eugenia y otras damas practican deporte en "el Real Tennis del Sardinero". Septiembre de 1916. Recorte de la revista Mundo Gráfico



San Sebastián: famosas regatas a remo





La Moda que viene de París . "Como traje favorito para el baño de mar sigue usándose el maillot" .Revista Nuevo Mundo, mayo de 1914

La Toja, fangos de lujo

Utilizada como zona de pastoreo para los habitantes de O Grove, cuando se descubrieron las propiedades de sus fangos, pronto se convirtió en lugar de descanso estival y curación de males de la alta sociedad. Hasta la reina Isabel II acudía a La Toja en su peregrinar por las playas del norte en búsqueda de cura para sus afecciones de piel.

Aunque el primer balneario de la Toja data de 1899, fue en 1907 cuando abrió sus puertas el emblema de esta pequeña isla, el Gran Hotel. Un proyecto del marqués de Riestra, el rico más rico de Galicia, que creó un "resort" de lujo inspirado en las estaciones termales de Vichy y de Marienbad, donde hallar reposo a los afanes del invierno y dejarse ver en las tardes de bochorno y partidas de póquer y bridge.

Curiosamente, los primeros ilustres visitantes del complejo tenían que acceder a la isla en barcas o incluso a pie los días de marea muy baja, ya que hasta cuatro años después de su inauguración no se estrenó el entonces considerado puente más largo de Europa.

Monica Castillo.

BIG • WALL • ART

www.monicacastillo.es

C/ Algeciras 13, Tomares 41940

615946472 - 615946430

www.mcinteriores.es





Los hijos del Infante Don Fernando juegan en la playa

El veraneo en Gijón. "Gijón se prepara a festejar a los numerosos veraneantes que acuden a aquella hermosa playa para disfrutar de sus saludables emanaciones y de su deliciosa temperatura". La imagen superior muestra una vista de la playa de San Lorenzo a la hora del baño. Recorte de la revista Mundo Gráfico

Gijón, toros y mar

A principios del Siglo XX, la industrial Gijón comenzó a adoptar como propias ínfulas de ciudad cosmopolita con bastante acierto y gracia. Como en muchas ciudades del norte, en agosto celebraba su Semana Grande, las fiestas de Begoña, en honor a su patrona. Durante esos días, la popular sociedad La Chistera, organizaba sus grandes corridas de toros que llevaban a Gijón a grandes figuras del toreo de la época como Belmonte, Vicente Pastor, Machaquito o Bombita. Paralelamente, el Real Club Astur de Regatas, cuyo presidente de honor era Alfonso XIII, gran aficionado a los deportes náuticos, organizaba las regatas de balandros. Precisamente, el presidente del club, el señor García Sol, organizaba sonadas fiestas veraniegas en su palacete de Granda a las que cada año acudía la alta sociedad de la zona. En 1925, Alfonso de Borbón, Príncipe de Asturias fue el invitado de honor.



Sanlúcar de Barrameda: el San Sebastián del Sur

Sanlúcar vivió intensamente sus dorados años 20. Pero, mucho antes, a mediados del XIX, la ciudad despertó socialmente y fue foco de forasteros, que atraídos por las bondades de este rincón entre lo salado y lo dulce, eligieron el “San Sebastián del Sur” para sus baños de mar. Los años 40 del siglo XIX fueron decisivos para Sanlúcar. En 1845 se funda la Sociedad de Carreras de Caballos y en el 49, llegan a la Ciudad los Duques de Montpen-

sier, Infantes de España, Antonio de Orleans y María Luisa Fernanda de Borbón, que con residencia en el sevillano Palacio de San Telmo, eligen Sanlúcar para fijar su retiro estival en un precioso palacio, hoy sede del Ayuntamiento.

Con los Duques, llegó su corte de nobles, políticos y gente del arte, que impregnó a Sanlúcar de un carácter cosmopolita y refinado, mezcla explosiva con la clase natural del sanluqueño y el espectacular escenario natural. Los advenedizos la convirtieron en el lugar de veraneo de la aristocracia y alta burguesía sevi-

llanas y en unas décadas llegó a ser el centro de veraneo del sur de España.

Las carreras de caballos en la playa, como lo siguen siendo hoy, eran el acontecimiento social del verano. Tienen su origen en las improvisadas competiciones que se celebraban entre los propietarios de los caballos que transportaban el pescado. El calendario lo marcan las tablas de mareas, para que coincida con la bajamar y saque una franja de arena húmeda, idónea para correr, que se convierte cada año en un espectacular hipódromo natural. ●

Instantáneas del Sanlúcar de principios de siglo XX



Los hijos del vino

TEXTO: MARIO NIEBLA DEL TORO

FOTOS: ANÍBAL GONZÁLEZ

El paso de los siglos les ha ido dando solera a sus apellidos hasta convertir la suma de sus castas en una aristocracia del vino o también llamada por el vulgo “Vinocracia”. Son familias bodegueras del denominado Marco de Jerez que han dado lo mejor de sus vidas de generación en generación por criar uno de los mejores caldos del mundo con identidad genuina, propia, única en el mundo. En Jerez y en El Puerto de Santa María se llama fino. En Sanlúcar de Barrameda sólo tiene uno que es la manzanilla, la más caprichosa de las señoritas, pues sólo en las mejores bodegas se cría. Algunos la describen como un fino con aires marineros, por la brisa marina que la mimó, filtrada por el Parque Nacional de Doñana. Un enclave mágico que no se entiende sin el vino desde el siglo XVIII. Estas familias han emparentado en no pocas ocasiones entre ellas durante años y su forma de vida, con influencia burguesa británica y francesa, por la inversión venida de esos orígenes europeos en el XIX; fraguó y ha transmitido con el paso de los años una imagen propia de la alta sociedad local, conocido como el señorío andaluz. En algunos casos sus logotipos han llegado a convertirse en emblema nacional, como puede ser el famoso Tío Pepe o el toro de Osborne. Sus vinos son para alta y baja cuna pues sus precios son populares. Se bebe en catavino o en vasitos, servido muy frío y compañía de verdadero lujo al marisco, salazones y al pescado. Ideal para el aperitivo y sublime para cerrar tratos, como en esta tierra del Sur de España se ha hecho años tras años, de padres a hijos. Es una bebida de ocasiones especiales y de diario. No están en este reportaje todos los que son, pero los que están sí han sido escogidos de entre los más representativos: Osborne, González, Barbadillo, Hidalgo y Estévez en pleno trabajo en sus respectivas catedrales del vino, entre patios y botas que no barriles.





OSBORNE

El origen de la bodega fue Thomas Osborne quien a finales del siglo XVIII inició esta aventura empresarial que más de dos siglos después se ha consolidado como uno de los grupos de alimentación y bebidas más importantes de nuestro país. El señor Osborne, procedente de Exeter, capital del británico Condado de Devon, comenzó en el mundo del vino de Jerez de la mano del cónsul británico en Cádiz Sir James Duff, propietario de las afamadas bodegas Duff Gordon. Con el paso del tiempo Thomas Osborne creó su propia compañía vinatera y comenzó a conquistar las mesas más exigentes en el continente europeo. El Zar Nicolás II, la Familia Real Británica y Española o el mismísimo Vaticano se convirtieron en clientes habituales de la casa Osborne, gracias a la gran labor de promoción de sus marcas que realizó el primer Conde de Osborne, Juan Nicolás Osborne y Bohl de Faber. Hoy es la sexta generación de la familia Osborne quien ha tomado las riendas de la compañía llevando a cabo un exitoso proceso de diversificación e internacionalización en las últimas décadas. La empresa continúa siendo propiedad de la familia al cien por cien y sigue teniendo su sede principal en el corazón de El Puerto de Santa María. Unas bodegas centenarias que envejecen en su interior la mayor colección de vinos viejos de todo el marco de Jerez. Un conjunto arquitectónico de gran belleza que cuenta con unos cuidados jardines y unas impresionantes bodegas que son visitadas por público nacional e internacional todos los días de la semana.

También en El Puerto cuentan con unas bodegas más modernas donde envejecen sus Brandys y que reciben el nombre de El Tiro, por encontrarse situadas sobre el antiguo Tiro de Pichón de El Puerto de Santa María. Estas bodegas, situadas en las afueras de la ciudad, albergan una tonelería, tren de embotellado, laboratorios y almacenes de producto terminado en un entorno de estética cuidada que recibe a todos los visitantes de la ciudad por encontrarse prácticamente en el acceso principal de la misma.



La Evolución

Osborne ha sabido adaptarse a los tiempos como casi ninguna otra bodega y a lo largo de los años ha demostrado su capacidad de incorporar nuevos negocios a su actividad principal. Fue pionera en adquirir bodegas fuera del marco de la D.O. Jerez cuando se hizo con el control de Bodegas Montecillo, tercera bodega más antigua de la D.O. Rioja, a mediados del siglo XX. También apostó de manera acertada al diversificar en el segmento de bebidas espirituosas con la adquisición de Anís del Mono y posteriormente integrando las marcas Brandy Solera Gran Reserva Carlos I y Carlos III a su amplio portafolio de marcas propias. La adquisición de mayor sabor llegó con la compra de Cinco Jotas, los míticos jamones elaborados a partir de cerdos ibéricos puros en la localidad de Jabugo. Por el camino Osborne ha ido realizando operaciones de compra venta dentro y fuera de nuestro país como fueron Boffard, Solan de Cabras, Tequila Herradura o su última apuesta en Brasil Natique, una empresa productora de Cachaça, líder del mercado Premium en el país carioca.

Actualidad de la Bodega.

Hoy el Consejo de Administración de la casa Osborne lo lidera como presidente Tomás Osborne Gamero-Cívico, quinto Conde de Osborne. Ignacio Osborne es su consejero delegado y María del Carmen Osborne su vicepresidenta, además las consejeras y consejeros son M^a Paz Osborne, Sofía Osborne, José Antonio Osborne, Tomás Osborne Domecq, Enrique Osborne, Fernando Osborne, Fernando Terry Osborne y el consejero externo Francisco Ballester. La compañía hoy comercializa sus marcas por más de cincuenta países en el mundo convirtiendo al icónico Toro de Osborne en imagen de la marca España en exterior. Además Osborne no sólo comercializa sus marcas propias sino que también distribuye en exclusiva para el mercado español con un indiscutible éxito la ginebra americana Seagram´s, el ron más antiguo de Venezuela, Santa Teresa, y la popular bebida energética Monster. Gracias a esta importante labor de gestión Osborne ha conseguido mejorar sus cifras en un siete por ciento en el último ejercicio alcanzando una facturación de 222 millones de euros con una cifra resultante de 32,5 millones de euros.

El Futuro

La compañía está desarrollando un ambicioso plan de crecimiento en el mercado internacional, para ello ha incorporado a profesionales de primer nivel para engrosar sus filas en sus diferentes filiales repartidas por el mundo. El foco principal está en líneas generales en Alemania, Estados Unidos, China, Rusia, Brasil y México, entre otros países, pero también en el mercado nacional donde lidera con sus marcas algunas categorías de productos de gama premium. El Brandy es para Osborne su producto más internacional pero ahora mismo el jamón 5J se está convirtiendo también en el gran embajador de la gastronomía española en el mundo pudiendo consumirse en los cinco continentes en más de treinta y siete países. Sin duda el futuro de Osborne pasa por su internacionalización definitiva y consolidación en los mercados gourmets más importantes del mundo.



Anécdotas

A finales de los años noventa una nueva normativa europea que regulaba la publicidad en las carreteras hizo peligrar la continuidad del Toro de Osborne en estas. Desde entonces los Toros de Osborne lucen sin publicidad para poder permanecer en libertad en el campo, fueron indultados porque finalmente el tribunal superior de justicia dictaminó que se trataban de siluetas integradas en el paisaje y no de un reclamo publicitario al uso. Hoy más de 50 años desde su creación en el año 1956 los Toros lucen en nuestras carreteras y hacen las delicias de los turistas que visitan nuestro país. Sin duda se ha convertido en el gran icono del diseño industrial español de todos los tiempos y su silueta en uno de los logotipos más reconocidos de nuestro país según el foro de marcas renombradas españolas al que pertenece. Ahora la compañía lo ha convertido en un negocio en sí mismo y por medio de licenciatarios oficiales explota su imagen de marca, es posible comprar corbatas, camisetas, chaquetas, relojes, joyas y hasta cascos de moto con ese toro negro y enorme, el Toro de Osborne.



LTZ. L. PEREZ. PUERTO S. MARIA.

GONZÁLEZ BYASS

Don Manuel María González Ángel (1812-1887), a los 23 años de edad, se propuso hacerse un sitio en el negocio de los vinos que, por aquellos años, estaba en plena ebullición. Asesorado por su tío, José Ángel de la Peña –el que habría de ser el famoso Tío Pepe– fundó en 1835 la empresa bajo el nombre de Manuel María González, pasando al año siguiente a denominarse Manuel María González y Cía., al tomar como socios a Francisco Gutiérrez Agüera y a Juan Bautista Dubosc López de Haro. Manuel María tenía claro que el futuro dependería de la exportación y que el principal mercado era el Reino Unido. Juan B. Dubosc, a la sazón residente en Londres, fue nombrado representante general de la firma.

La vocación exportadora de González Byass está presente desde su nacimiento. En 1835 tuvo lugar la primera exportación a Londres: 10 botas. Al año siguiente fueron 62 y 406 en 1839. Gracias a estas exportaciones, a finales de 1836 comenzaron las relaciones con Robert Blake Byass, de la firma londinense Byass & Charington, comerciantes de gran reputación y compradores de sherry a otras casas jerezanas. Estos contactos con Robert B. Byass fueron estrechándose de tal manera que, aunque hasta 1851 no fue nombrado vendedor exclusivo para Inglaterra, venía ejerciendo como tal desde hacía once o doce años. Las ventas se multiplicaban año tras año y el gran embajador de la Casa –que en 1838 había pasado a denominarse González & Dubosc–, el infatigable señor Dubosc, abría nuevos mercados en Europa. Juan Bautista visitaba Francia, Alemania y hasta los confines de Rusia, dejando una estela de clientes.



Don Manuel María González Ángel (1812-1887)

La evolución

La expansión del negocio de estos años llevó a Manuel María a la construcción de la bodega “La Constancia”, siendo este nombre como una premonición del que iba a ser uno de los rasgos más significativos y continuos del carácter del fundador y de sus descendientes, a la par que una de las claves de su éxito. Su marca, Tío Pepe, de renombre universal, data de 1844 y es no sólo el vino fino de Jerez de mayor venta en el mundo, sino también el producto español presente en mayor número de países.

Nuevas bodegas como “Los Apóstoles”, “La Cuadrada” y “La Concha”, fueron contrayéndose en pleno corazón de

Jerez, junto al Alcazar, conforme crecía la compañía.

En 1855 el señor Byass se incorpora como socio pasando el nombre de la firma a ser González, Dubosc & Cía. En 1861 murió el señor Dubosc, continuando su apellido en el nombre de la casa hasta 1863, que pasó a denominarse González & Byass. En 1870 se transforma a González Byass & Co. al incorporarse como socios los hijos de Manuel María González Ángel -Manuel Crispulo y Pedro Nolasco- y los de Mr. Robert Blake Byass -Robert Nicholl y Arthur.

Durante este periodo el negocio se ha ido consolidando a la par que expandiendo, se han adquirido viñas, formado nuevas soleras y desarrollado



Bodegas de los Señores González Dubosc y Cia en Jerez de la Frontera.

Grabado conmemorativo de la visita de Isabel II a las bodegas

la comercialización de brandy de Jerez. Las marcas “Insuperable”, “Tres Copas”, “Iniciador”, “Jerezano” y “Extra” van abriéndose paso en el mercado paralelamente con los vinos de Jerez. Expansión de la empresa que continúa en el siglo XX con hechos como la construcción, en 1963, de la Gran Bodega Tío Pepe -con tres plantas, techada con cuatro bóvedas de hormigón y una capacidad para 30.000 botas- o, en 1972, con la construcción de la Bodega de Las Copas.

En 1985, coincidiendo con el 150 Aniversario de la fundación de la casa y por su alta contribución al desarrollo de Jerez, recibe del Ayuntamiento la más alta distinción: la Medalla de Oro de la Ciudad. En 1988, la familia González compró todas las acciones de la familia Byass.

En la década de los 80, la familia González decidió convertirse en

una Familia de Vinos incorporando bodegas en algunas de las regiones vitivinícolas más representativas de España. Fue en el año 1982 cuando Bodegas Beronia, una de las más emblemáticas de la D.O.Ca. Rioja, se une a González Byass. Un año más tarde, en 1983, González Byass integró al grupo una bodega amparada en la D.O. Cava y D.O. Penedés, Vilarnau, que elabora vinos y cavas desde 1948. En el año 2005 se inaugura una nueva bodega construida en medio de sus 16 hectáreas de viñedos.

Siguiendo su apuesta por la elaboración de calidad en distintos orígenes, González Byass ha recuperado la tradición de los vinos tintos en la provincia de Cádiz con “Finca Moncloa”, en Arcos de la Frontera. En mayo de 2006, González Byass inaugura Finca Constancia, una bodega de nueva construcción en Otero (Toledo) con 200 hectáreas

de viñedo propio donde se producen y envejecen vinos de calidad. La última, en julio de 2008, González Byass adquiere Viñas del Vero, la primera bodega por volumen y calidad de la Denominación de Origen Somontano que, con más de seis millones de botellas al año, absorbe el 45% de su producción.

Espíritu de la Casa

González Byass tiene como objetivo la elaboración en todo el mundo de vinos de calidad que representen la diversidad enológica de España, además de la comercialización de una gama de bebidas espirituosas premium.

Su misión es asegurarse que sus consumidores disfruten de una amplia gama de productos y de un servicio eficiente, rápido y accesible a través de una extensa red de distribución. Para ello están abiertos a colaborar con agentes que



les ayuden a maximizar el valor que ofrecen a sus accionistas, empleados, clientes y consumidores.

Ayudan a los que trabajan con ellos a desarrollarse, respetando el medio ambiente y mejorando el entorno socioeconómico con el que sienten que tienen un gran vínculo histórico.

Actualidad de la Bodega

El proceso de expansión realizado por González Byass durante los años 80, ha hecho que en la actualidad, esta Familia de Vinos esté presente en algunas de las principales regiones vitivinícolas de España respetando siempre la esencia de cada una y el terruño de cada zona vitivinícola.

En la última década del siglo XX, algunos miembros de la quinta generación fueron incorporándose a González Byass, siendo en 2006, el año en el que Mauricio González – Gordon y Pedro Rebueta, son nombrados presidente del Consejo de Administración y vicepresidente y consejero ejecutivo respectivamente.

En el XXI González Byass continúa con los valores que desde 1835 están presentes en la compañía. Uno de ellos, es el de llevar a cabo un trabajo basado en la búsqueda de la calidad en todos sus vinos dando fruto en los últimos años a La Colección Finos Palmas, los cavas de autor Albert de Vilarnau, los vinos de parcela de Finca Constancia o la colección de monovarietales de Beronia, son algunos ejemplos.

Además de la constante búsqueda de calidad, la internacionalización es otro de los pilares de González Byass siendo su vocación exportadora de González Byass la que le ha llevado a estar presente en la actualidad en 102 países en los que muestra la diversidad enológica de España.

Asimismo, González Byass no es ajeno a la necesidad del cuidar el

entorno y el medio ambiente por lo que, lejos de olvidar su compromiso constante con el medio natural en el que opera, la búsqueda de la sostenibilidad y del cuidado del medio ambiente integran e inspiran todos los procesos internos de elaboración y de gestión. Ejemplo de esto es CIDIMA (Centro de Investigación Desarrollo, Innovación y Medio Ambiente) fundado en 1955 y primer centro privado de esta naturaleza en España, Innovación y Sostenibilidad que se encarga de la gestión de calidad, el desarrollo e innovación en los procesos enológicos.

Las bodegas

Bodegas Tío Pepe (Jerez) (D.O.Jerez –Xeres-Sherry)

Fundada en Jerez, en 1835, muestra la tradición y el buen hacer de cinco generaciones familiares. En el conjunto monumental de sus bodegas envejecen joyas enológicas como Tío Pepe, universalmente reconocido como uno de los grandes vinos del mundo. Olorosos, Pedro Ximénez, Amontillados o míticos Palo contados completan la oferta de vinos de calidad.

Bodegas Beronia (D.O.Ca Rioja)

Bodegas Beronia, cuyo nombre hace referencia a la denominación que recibía en la antigüedad la zona que hoy conocemos como La Rioja, se encuentra en el municipio de Ollauri (Rioja Alta). Su filosofía está basada en tres aspectos fundamentales: la calidad de sus vinos, el respeto por el medio ambiente y su capacidad de adaptación a las nuevas tendencias del mercado, manteniendo siempre la esencia de La Rioja.

Vilarnau (D.O. Cava)

Vilarnau es una pequeña y vanguardista cava artesanal, donde la magia de la tradición y la modernidad se unen en perfecta armonía. Diseñada por el

arquitecto Luis González y decorada por el prestigioso interiorista Antonio Miró, su nombre hace referencia al antiguo DOMVS (casa románica fortificada de los Arnau). Esta cava se abastece de viñedos plantados en el mismo lugar en el que los primeros propietarios del Domvs cultivaban sus vides en el siglo XII. Vilarnau, que elabora una gama clásica de cavas y otra de autor, ofrece limitadísimas producciones de una alta calidad, avalada por premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Finca Moncloa (V.T. Cádiz)

La filosofía de Finca Moncloa se basa en recuperar la tradición casi olvidada de elaborar vinos tintos en la provincia de Cádiz y rescatar del olvido una variedad casi perdida, la Tintilla de Rota. Fue en 2001 cuando la familia González adquirió 45 hectáreas en la zona de Arcos de la Frontera para la plantación de uva tinta destinada a la elaboración de vinos de calidad en esta región, donde existía una tradición de elaborar vinos tintos durante los siglos XIV, XV y XVI.

Finca Constanca (V.T. Castilla)

Finca Constanca es la apuesta más importante de la familia González en el siglo XXI. Su nombre es un homenaje al fundador de González Byass, para quién la constancia era la virtud esencial para la vida. Por eso, llamó a su primera bodega en Jerez “La Constanca”, y por eso, Finca Constanca es el reflejo de la filosofía del fundador de González Byass traducida al siglo XXI. La Finca cuenta con 200 hectáreas de viñedo y está dividida en 70 parcelas diferenciadas por sus condiciones naturales. Cada parcela es única y se vinifica por separado, de ahí que esta bodega elabora Vinos de Parcela.

Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Viñas del Vero es la primera bodega de la Denominación de Origen de Somontano por su volumen y calidad. Situada en un enclave único en la proximidad de los Pirineos, se creó en 1986 y es una de las bodegas españolas más contemporáneas tanto por su tecnología como por el estilo de sus vinos. Cuenta con 700 hectáreas de viñedo propio. Viñas del Vero es pionera en desarrollar el potencial de los vinos de Somontano y, desde su creación, apuesta tanto por las variedades internacionales adaptadas a la zona como por la recuperación de las variedades más tradicionales como las Garnachas centenarias del valle de Secastilla. En 2011 conmemoró el XXV Aniversario de su creación.

El futuro

En González Byass están decididos a marcar el rumbo adecuado para que las siguientes generaciones disfruten de los frutos del trabajo del fundador, tatarabuelo del actual presidente, Manuel María González, y que sus descendientes han cosechado desde el año 1835. Perseveran en entregarles a las futuras generaciones González Byass como un negocio viable, moderno y sostenible para que ellos puedan moldear para acomodarse a las demandas de sus tiempos.



TIO PEPE
Sol de Andalucía
embotellado



GONZALEZ BYASS
JEREZ • XÉRÈS • SHERRY

Anécdotas familiares

El fundador, Manuel María González Ángel fue un entusiasta de la innovación. Tuvo luz eléctrica antes que el propio Ayuntamiento de Jerez e invirtió en el ferrocarril de Jerez a Trocadero, el tercero de España. Esta línea innovadora continuó y en 1935 la familia compró a su inventor, Juan de la Cierva, uno de los primeros autogiros. Con el nombre de Jerez y González Byass en el fuselaje, sobrevoló Jerez durante ese año para celebrar el primer centenario de la compañía, pilotado por Ricardo González-Gordon.

Los González además tienen fama de no tirar nunca un papel. Gracias a esta costumbre, hace unos 25 años pudieron iniciar un archivo histórico en el que hay unos 180.000 documentos clasificados y unas 3.000 cartas manuscritas de nuestro fundador. Desde hace un año pasó a ser la Fundación González Byass.

A los González les gusta hacer, con los más jóvenes de la familia, una pequeña vendimia en la que tras recolectar la uva a mano, la pisan en un lagar por el sistema tradicional, con objeto de producir una bota de jerez de familia.

Son 150 accionistas de cuarta, quinta y sexta generación, aunque ya han nacido algunos miembros de la séptima.

REAL TESORO

El nombre tiene su origen en el carácter personal y familiar con el que nace la empresa, tomando el nombre de su fundador, José Estévez de los Reyes, para quedar finalmente en José Estévez, S.A. Bajo el nombre del conjunto empresarial, tienen el de las diferentes bodegas que integran el grupo, cada una de ellas, con su propia historia.

Don José Estévez de los Reyes, su fundador, nació el 24 de junio de 1931 en Jerez de la Frontera, Cádiz. Se casó con Isabel Puerto Cabrera y tuvo siete hijos. Estudió Ingeniería Técnica Industrial en Cádiz. Su formación profesional la complementó con el título de ingeniero en Productividad por el Instituto Tecnológico Internacional Gemsu, Bruselas, en

1968 y el de ingeniero Industrial por el Ministère du Développement et Scientifique de Francia en 1971. Además de realizar infinidad de Cursos de Control, Métodos, Tiempos y Organización de Trabajo en Bedaux (1958), estudios en Prospecciones Geológicas (1958-1962), sobre Control de Calidad (1971-1972) y realizar el programa de desarrollo para Alta Dirección de Empresas (PDADE) en el Instituto de Estudios Superiores de la Empresa (IESE), Universidad de Navarra, (1972-1973). Falleció el 20 de febrero de 2005.

El origen del grupo bodeguero jerezano José Estévez S.A., nace como consecuencia de la aventura emprendedora de su fundador, José Estévez de los Reyes, que ya en los años 70, con

el negocio de la sílice totalmente consolidado, decide apostar por el hermoso negocio del vino de Jerez, sector en el que desarrolló gran parte de su carrera profesional anterior y por el que sentía especial predilección. Fue en 1974 cuando José Estévez compró Félix Ruiz y Ruiz, a la que años más tarde cambiaría su nombre dándole el actual. A partir de esa fecha, y como podemos seguir en el calendario de fechas, se suceden una serie de adquisiciones e inversiones que aunadas al trabajo e ilusión de la familia Estévez y todo el equipo profesional que les rodea, ha convertido la empresa en un referente nacional en el sector de los vinos de Jerez y el mundo de las bebidas espirituosas.



En esta época de su vida, José Estévez encontró tiempo para dedicarlo al servicio de su pueblo, y así entre 1974 y 1979 fue teniente de alcalde del Ayuntamiento de Jerez de la Frontera (Cádiz). También participó muy activamente en la fundación de la popular y conocida Hermandad del Transporte. En el año 1984, toma una pequeña participación de Herederos del Marqués del Real Tesoro, S.A. y en 1985 adquiere el control de la misma, con una participación del 87% del capital y adquiere viñas para el abastecimiento de las bodegas.

En 1989 elabora un plan para fusionar las compañías Marqués del Real Tesoro y Félix Ruiz y Ruiz y crea José Estévez, S.A. unificándose las soleras y construyéndose uno de los centros de vinificación, producción y embotellados más modernos del sector. Además, constituye GREDISA

(Grupo Estévez de Distribución, S.A.) dedicada a la importación y distribución de bebidas y productos alimenticios, especializada en logística de distribución a grandes

En mayo de 1993, adquiere la marca internacional de vino fino Tío Mateo y todas sus soleras, consiguiendo ser la primera empresa del sector en España en conseguir en 1994 la acreditación de Calidad ISO 9002. El 9 de Septiembre de 1999 adquiere la prestigiosa bodega de Jerez, A.R. VALDESPINO, S.A. Sus renombradas marcas serán, sin duda, objeto de un proceso de desarrollo comercial al mismo tiempo que se dotará a esta firma de un equipamiento tecnológico de primera línea como es preceptivo en el Grupo.

Ese mismo año se le concede la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, concedida por el Gobierno de la Nación el 30 de

Abril de 1999 e impuesta por el entonces ministro de Trabajo, Manuel Pimentel. José Estévez fue una persona emprendedora que dedicó gran parte de su vida al vino de Jerez. Creía en el trabajo bien hecho; en la profesionalidad y experiencia de las personas; en el desarrollo de nuevas ideas y proyectos; en la solvencia y el rigor científico; en la iniciativa y, porque no decirlo, también en la intuición.

En el 2000 se construyen las nuevas instalaciones, adyacentes a la primera fase, que convierten al Grupo Estévez en la más moderna y eficiente bodega del marco de Jerez.

En 2007 el Grupo Estévez se hace con el control de las compañías Hijos de Rainera Pérez Marín (1852) y M. Gil Luque (1810), propietarias de la conocida Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda La Guita.



Marqués del Real Tesoro

La historia de lo que hoy constituye uno de los complejos bodegueros más importantes de Jerez se remonta al 8 de marzo de 1760, fecha en que está datada la carta real por la que Carlos III de España nombra Marqués del Real Tesoro a don Joaquín Manuel de Villena Guadalfajara Rodríguez de Manzano y Nieto, teniente general de la Real Armada. Ocurrió que cuando el teniente general navegaba al mando de la Real Flota fue agredido por naves piratas. Para proveerse de municiones sin detrimento del tesoro de la Corona, utilizó plata de su propio patrimonio.

A su triunfal regreso a España, el Rey premió su generosidad creando para él el Marquesado del Real Tesoro. En 1897, el título de Real Tesoro que había permanecido vacante fue concedido por el Rey Alfonso XIII al nieto del primer Marqués, quien fundó la marca de vinos de Jerez denominada desde entonces Marqués del Real Tesoro.

Valdespino

El origen de la Bodega Valdespino es antiquísimo. El primer miembro de la familia Valdespino que se dedica al cultivo de viñas y la crianza de caldos jerezanos fue don Alfonso Valdespino, contemporáneo del Rey Alfonso X El Sabio (combatió a

su lado en la Reconquista de Jerez de la Frontera de los árabes en el año 1264). Una vez finalizada la reconquista y como a los restantes caballeros, el Rey le premió con la cesión de tierras y fincas en la ciudad de Jerez, iniciándose así la larga tradición de los Valdespino vinculados con el vino de Jerez.

La Guita

La marca “La Guita” proviene de los orígenes de la Bodega, cuando el fundador solía preguntar a los clientes: ¿Tienes guita? Ya sabrán que "guita" además de cordel, también significa dinero. Así la gente empezó a llamar a la bodega la de “La Guita”... Posteriormente, para reafirmar la marca, se añadió el trozo de guita a la botella.

Las bodegas de José Estévez, S.A., están presentes en las tres localidades que forman el famoso triángulo del Jerez: Sanlúcar de Barrameda, con dos casos de bodega dedicados en exclusiva a la crianza de manzanilla La Guita. El Puerto de Santa María, con un casco de bodega en la calle Cruces y en Jerez de la Frontera, donde se encuentra la sede del Grupo, y residen todas las botas de crianza de las bodegas Marqués de Real Tesoro y Valdespino.

Evolución hasta nuestros días

Desde los orígenes del grupo bodeguero en 1974 con la compra de Félix Ruiz Ruiz hasta nuestros días, la empresa siempre ha estado inmersa en un constante cambio y crecimiento. Un crecimiento no sólo en cuanto al número de bodegas y marcas que la conforman, si no un crecimiento referido a la mejora



constante de la técnica, la calidad y los procedimientos.

Hoy día, Jose Estévez, S.A. es una compañía referente a nivel nacional e internacional, que aún de forma excepcional los criterios de calidad artesanal y los más vanguardistas avances tecnológicos. Prueba de ello podría ser, por ejemplo, la convivencia de una de las líneas de embotellado más modernas de Europa y los procesos artesanales de crianza de los vinos de pago de Valdespino: Fino Inocente y Amontillado Tío Diego. Una compañía que mira hacia el futuro con ilusión y abierta al cambio, pero que, al mismo tiempo, mantiene el saber hacer y la calidad de los orígenes tradicionales de la crianza de los vinos de Jerez.

Espíritu y actualidad de la bodega

Trabajo, constancia y renovación. Tres máximas muy presentes en la vida profesional del fundador, José Estévez de los Reyes. En la actualidad la bodega es dirigida por la segunda generación familiar, siendo José Ramón Estévez, presidente de la compañía; Juan Carlos Estévez, director de Explotación Agrícola y Ganadera; Maribel Estévez, directora de Bodega y Jaime Estévez, director del Departamento Jurídico de la empresa. La saga familiar mantiene el mismo espíritu de trabajo que José Estévez dejó grabado durante toda su vida profesional: la mejora constante de la calidad, la constancia en el trabajo y el amor a la cultura del vino de Jerez, todo rodeado de una perfecta armonía entre tradición e innovación.

En la actualidad, Jose Estévez S.A. es una de las principales empresas del Marco de Jerez. Cuenta entre su catálogo de productos con los más prestigiosos vinos del Marco: Entre ellos podemos encontrar La Guita, manzanilla líder del mercado nacional. Reconocidos vinos de Valdespino como son Fino Inocente o Amontillado Tío Diego, y sus grandes soleras de VOS Y VORS: Moscatel Toneles, Amontillado Coliseo, Palo Cortado Cardenal, Pedro Ximénez, Niños y un largo etcétera. Y como no, grandes vinos de Marqués del Real Tesoro: Fino Tío Mateo, Oloroso Almirante y Amontillado del Príncipe.

La calidad creciente de sus vinos se ha visto corroborada en los últimos meses con las puntuaciones obtenidas en las más prestigiosas publicaciones a nivel internacional: Wine Spectator, Wine & Spirits y la publicación del afamado crítico Robert Parker, The Wine Advocate, que concedió más de 90 puntos a 15 vinos del grupo, entre los que destacan los 100 de Moscatel Toneles, los 99 de Amontillado Coliseo o los 90 de manzanilla La Guita.

Principales viticultores del Marco de Jerez

Las buenas puntuaciones y crítica vienen a corroborar el buen trabajo realizado por la empresa y su apuesta firme por el Marco de Jerez. Buena prueba de esta apuesta fue la adquisición de 400 hectáreas de viñedo el pasado verano de 2012. Con esta adquisición José Estévez se sitúa como el principal viticultor del Marco de Jerez y garantiza así su abastecimiento de materia prima y el control de la calidad en todos los procesos de elaboración de los vinos. Desde 1998 José Estévez, S.A. mantiene la posición de Interproveedor con la compañía valenciana de supermercados Mercadona, una estrecha relación de confianza y estabilidad que ha permitido al Grupo abordar un gran proyecto de diversificación. En la actualidad, José Estévez, S.A. elabora 41 referencias que se venden en los más de 1.450 supermercados que la compañía valenciana tiene en España, como Ron Almirante, Whisky John Cor o Vodka knebep.

En la actualidad, la empresa exporta sus productos a 43 países de

los cinco continentes, representando un veinte de las ventas del Grupo. Un volumen que está en continuo crecimiento debido a la apertura de nuevos mercados y al renacimiento del interés por los vinos de Jerez, no sólo en los mercados europeos tradicionales, si no en grandes mercados como el estadounidense, el asiático o el de potencias emergentes como Brasil, Nigeria o Guinea. En consecuencia, esta diversificación del negocio, cuidando al máximo la calidad de los vinos de Jerez, junto al crecimiento del mercado exterior y la posición como interproveedor de Mercadona ha llevado al grupo a obtener en el último ejercicio una cifra de negocio que se sitúa por encima de los 100 millones euros.

Futuro de la bodega

El futuro de la bodega pasa por mantener el espíritu que José Estévez dio a la empresa, continuando con la línea trazada a lo largo de las últimas décadas: la búsqueda de la máxima calidad, el trabajo constante y la unión armónica entre tradición e innovación.



BARBADILLO

Su fundador fue Benigno Barbadillo Ortigüela en 1821. La empresa, por lo tanto, tiene una tradición bicentenaria. Benigno Barbadillo nació en Covarrubias (Burgos). Siendo muy joven se marchó a hacer las Américas, como tantos otros españoles de finales del siglo XVIII. Tras veinte años en México, regresó a su tierra con capital suficiente como para instalarse en Sanlúcar de Barrameda y adquirir la Bodega El Toro.

Sus bodegas están situadas en la zona histórica de Sanlúcar de Barrameda. Rodean al castillo medieval de Santiago y ocupan una superficie de 75.000 metros cuadrados.

Bodegas Barbadillo ha sabido hacer del equilibrio entre tradición

e innovación una de sus más destacables señas de identidad. Desde sus raíces como productora de vino de Jerez y Manzanilla, las Bodegas fundadas por don Benigno han alcanzado una más que notable proyección internacional.

Don Benigno, hombre emprendedor, imprimió un estilo propio en sus vinos con el que logró deleitar a sus clientes y adquirir un rápido prestigio. Fue pionero en la exportación por vía marítima al Reino Unido y América, gracias a la privilegiada situación de Sanlúcar. En 1.827 apareció por primera vez la denominación Manzanilla en un envío a Filadelfia. Barbadillo pronto se lanzó a comercializar su primera marca propia: "Pastora". En 1.954 se constituye en lo que hoy es Antonio Barbadillo, S.A. bajo control familiar. Hoy, en su

sexta generación, sigue siendo una bodega cien por cien familiar.

Manuel Barbadillo Rodríguez fue un escritor incansable y gran vinatero. Tomó las riendas del negocio antes de cumplir la mayoría de edad. Murió a los 95 años. Su periodo a cargo del Consejo de Administración coincide con un ciclo de gran expansión de Barbadillo, que pasó de tener dos edificios de bodegas a diecisiete. En la Dirección y en la Presidencia de la empresa le siguió su hijo Antonio Pedro Barbadillo Romero. Conocido como "El padre del Castillo de San Diego", en 1.977 lanza al mercado el primer vino blanco joven, un hito que logró colocar a la bodega en la elite entre las grandes del Marco y a su vino como el más vendido de España.





Espíritu y actualidad de la marca

Bodegas Barbadillo siempre ha apostado por la innovación, pero sin perder de vista las raíces. Esa mezcla equilibrada de tradición y modernidad es su principal fortaleza y constituye el espíritu esencial de su marca. Actualmente Bodegas Barbadillo está presente en más de 50 mercados, entre los que se encuentran Reino Unido, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca y E.E.U.U. Un fuerte proceso de diversificación de la empresa ha llevado a Barbadillo a la internacionalización de las principales marcas, el desarrollo de un tinto andaluz, Gibalbín, así como la apertura a otras D.O. y proyectos directamente relacionados con su actividad empresarial. Tal es el caso de Bodegas y Viñedos Vega Real en la D.O. Ribera del Duero, la empresa Sierra de Sevilla, comercializadora de productos procedentes de cerdos Ibéricos criados en el Parque Natural de la Sierra

Norte de Sevilla y recientemente la adquisición del 76% del accionariado de Bodega Pirineos en la D.O. Somontano.

La familia controla la empresa bajo Comisión Ejecutiva y Consejo de Administración. Todos sus miembros pertenecen a la familia Barbadillo.

El futuro

Bodegas Barbadillo tiene el firme propósito de ahondar en su doble condición de empresa tradicional y moderna. Con nuevos proyectos de innovación sobre la mesa y espaldas razos tan importantes como los 100 puntos Parker concedidos recientemente por el crítico más prestigioso del mundo a uno de sus vinos, continuará su proceso de expansión en el mercado nacional e internacional. La Bodega entiende que su condición de empresa 100% familiar es uno de sus principios más sólidos e inamovibles.

Anécdotas

Para pasar temporadas de campo-playa el 31 de Mayo de 1.901, compra D. Antonio Barbadillo Ambrossy la finca "La Caridad" en la playa de La Jara. Tanta importancia daba a La Jara para la unión de la familia, que en su testamento, dejó parcelas para todos. Actualmente muchos de sus descendientes pasan temporadas ó viven en dicha finca.

Este cariño hacia dicho lugar y la unión entre la familia ha hecho posible que desde hace al menos 25 años, a finales de agosto celebren en La Jara, la familia y amigos "La Fiesta de la Vendimia", en cuyo acto es elegida una Reina: se pisa la uva y el nuevo zumo obtenido es lanzado al mar.



*Mantón:
ese misterio en movimiento,
que desprende, arte,
belleza y elegancia*

Tfno. 600 721 597
Calle Polvillo, 5
Cantillana (Sevilla)

Instagram:
@tradiciones Isabela
Facebook :
Mantillas Encarni

Fotografía Jesús Ferrera



LA GITANA

Bodegas Hidalgo-La Gitana, S.A., fue fundada en 1.792 por don Pantaleón Hidalgo, iniciando el negocio de la manzanilla como almacenista, surtiendo de vino a los exportadores de Jerez y Puerto de Santa María. Fue su hijo Eduardo Hidalgo el que, con gran espíritu comercial, empezó a viajar y a ofrecer los vinos, teniendo grandes éxitos por la calidad de éstos, por lo que ya fue necesario hacer una gran inversión en locales para la crianza, tanto en calidad como en cantidad, de manzanilla y de otros vinos que por avanzada edad de ésta, se desarrollan como el Amontillado y el Palo Cortado.

Para ello, y como buen conocedor de la zona óptima en Sanlúcar para la crianza, eligió la Banda de la Playa que, en aquella época, era el “paseo marítimo” de Sanlúcar. Desde esa zona hasta la desembocadura del Guadalquivir, no existía ningún obstáculo inmobiliario, todo era zona de navazos (zona agrícola, donde se cultivaba bajo el nivel del río), edificando en el año 1.850 un complejo de bodegas de unos 14.000 metros cuadrados, ventiladas inmejorablemente por el aire del Atlántico que provoca en Sanlúcar el microclima especial, que la hace único punto geográfico en el mundo, donde se cría la manzanilla. Además, dicha zona,

al estar a bajo nivel freático, proporciona a la crianza un índice de humedad, que hace de ésta otro ingrediente natural importante.

El nombre que don Eduardo dio a la Compañía fue Vinicola Hidalgo y Cía., S.A., ya que, desde su fundación, una de las ideas principales fue la de ser siempre un negocio familiar, lo cuál, al día hoy sigue siendo así. Actualmente es la sexta generación directa de fundador, la que compone el Consejo de Administración, labor nada fácil en tantos años, lo que ha sumado muchos enteros al éxito que mantiene la familia Hidalgo como criadores y exportadores de sus vinos.



Anécdotas

Anécdotas muchas en estos 221 años de andaduras dentro del mundo del vino. Debemos tener en cuenta que la manzanilla La Gitana antes que nada es mujer, por lo que pide siempre respeto para su consumo. La mayoría de las anécdotas rondan a que, cuando se le ha tratado mal ésta siempre ha vencido todas las bromas que se han gastado. Numerar las anécdotas sería muy largo. Es mejor descubrirlas degustándola diariamente, preferiblemente en copa grande de vino, recipiente que, al ser mayor su cubicaje, La Gitana respira de otra forma, llegando a un resultado final precioso en boca y en nariz.



¿Por qué La Gitana?

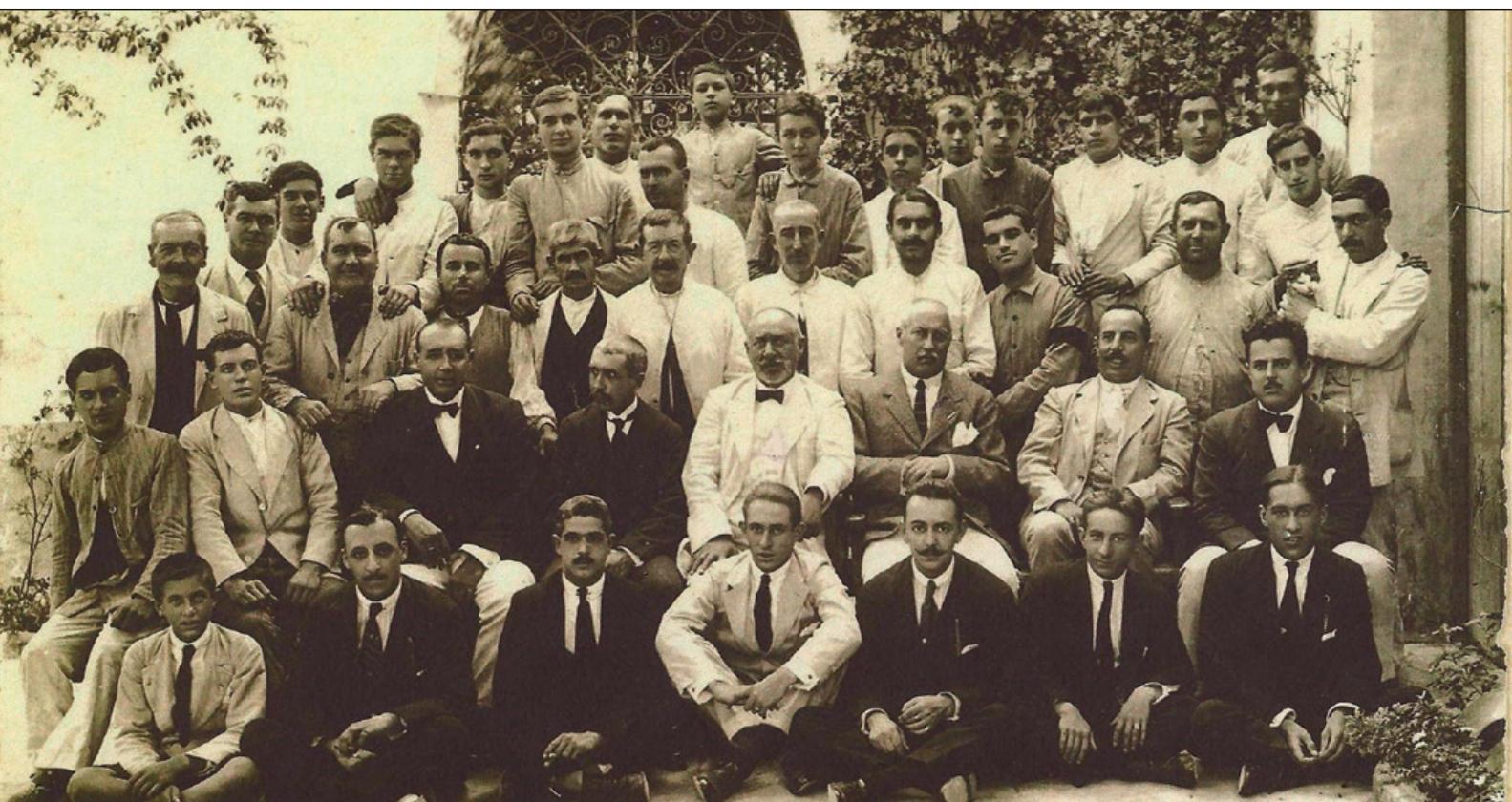
En cuanto a las marcas se refiere, fue don Eduardo Hidalgo el que, por amistad con una señorita de raza gitana, sacó la marca para la manzanilla, en aquel entonces Manzanilla Pasada, término que, en aquella época, definía a una manzanilla con un mínimo de 14 años en madera, ofreciendo ya al mercado un vino con gran estilo, madurez y fragancia marinera, desembocando en un toque salino en la boca, característica fundamental en una manzanilla.

Para la imagen de la marca, don Eduardo, gracias a sus tertulias en la provincia, conoció al padre de Joaquín Turina (compositor de música clásica gaditano) que, como buen artista también, accedió al encargo que don Eduardo le hizo de una pintura con el busto de una guapa gitana, pintura que hoy se conserva en perfecto estado en la Compañía.

Poco tiempo después y de una manera un poco informal, dicho artista pintó otro busto de Gitana en el pellejo de una pandereta, detalle que gustó hasta tal punto, que hoy es el anagrama de la Compañía.

Ni que decir tiene que, gracia a la gran labor comercial de don Eduardo y de todos los herederos, La Gitana es hoy la primera marca de manzanilla, tanto en el mercado nacional como en el extranjero, por calidad y cantidad. Tenemos también la suerte de tener como capataces de su crianza a toda una generación de grandes conocedores de la elaboración de éste tipo de vino.

Finalmente, y hablando del futuro, cada vez estamos más convencidos de que éste girará en torno a la calidad, en todos los procesos ya que no debemos olvidar que el vino no solo tiene el aspecto romántico de su elaboración, también hay que satisfacer una necesidad del consumidor y una necesidad de los canales comerciales. El concepto calidad, es para nosotros el primer eslabón, encontrando su máximo esplendor en la copa grande, como único vino blanco en el mercado con cinco años de crianza, para acompañar pescados, tanto frito como a la plancha, mariscos, arroces y cualquier tipo de ensalada mediterránea. ●



Tania Cantero

facebook: Tania Cantero Designs
instagram: tania.cantero.designs
@: tania.cantero.designs@gmail.com
tlf: 697820645



Los Reyes de España visitan Sevilla

Fotos y texto: Javier Comas



Felipe VI

y Doña Letizia viajaron a Sevilla el pasado 29 de junio dentro de su gira por el país tras finalizar el estado de alarma por la pandemia del Covid-19. Los Reyes de España visitaron el Polígono Sur y la labor social que realizan allí multitud de entidades en uno de los barrios más pobres de Europa. Del mismo modo, los monarcas se trasladaron posteriormente al centro de la ciudad para reunirse en el Alcázar con treinta empresarios andaluces que le plantearon las claves actuales económicas.







Pero, antes de llegar al Palacio Real de Sevilla, Don Felipe y Doña Letizia pasearon por el entorno Patrimonio de la Humidad que abarca desde la Catedral y hasta el Patio de Banderas, para acceder posteriormente al Alcázar. En dicho itinerario recibieron el cariño de los sevillanos que los vitorearon y aplaudieron.

Como dato histórico, al bajar de su coche oficial, accedieron al compás de la Puerta del Príncipe de la Catedral. Allí fueron recibidos por la jefa de Actividades y Protocolo de la Seo Hispalense, Margarita López Díaz y por el canónigo y director prefecto de liturgia de la Archidiócesis de Sevilla, Luis Rueda. Con esta breve visita, Don Felipe regresaba a este templo mayor veinticinco años después; cuando se produjo la boda de su hermana la Infanta Doña Elena de Borbón en 1995. Del mismo modo, visitaban este espacio por primera vez como monarcas. ●



VIDA SOCIAL: ENLACE IGLESIAS-BIDÓN

La iglesia de la Santa Caridad de Sevilla acogió la única boda religiosa que se celebró al menos en Andalucía con diez invitados y según las normas sanitarias y con mascarillas en fases de desescaladas. Tuvo lugar el pasado 22 de mayo. Los contrayentes fueron la señorita doña Beatriz Bidón Díaz y el señor don Pedro Iglesias León. Ejercieron como padrinos, el padre de la novia y cónsul general de Filipinas en Andalucía occidental, don José Ignacio Bidón y Vigil de Quiñones; y la madre del novio, doña Macarena León Roca. Desempeñaron el papel de testigos del enlace: Por parte de la novia, su abuela, Montserrat Alabau Lagart; su tía Montserrat Díaz Alabau y sus hermanas, Isabel María y Fátima Bidón Díaz. Por parte del novio, su padre, Pedro Iglesias Acue; y sus hermanos Pedro, Marcos y Salud Iglesias León. Además de Ángel Valle Carrizosa. La ceremonia religiosa del sacramento de matrimonio fue presidida por el reverendo Padre Rolando Arjonilla, capellán de los filipinos en Sevilla, perteneciente al Opus Dei. La celebración posterior consistió en una cena en el domicilio familiar de la novia y al que solo asistieron 10 personas, cumpliendo las normas sanitarias al momento del confinamiento y/o Estado de Alarma.



Porque el **estilo de vida** cambia

**Si quieres comprar o vender,
piensa en Gilmar.**



+34 900 121 900

Gilmar siempre contigo

   GILMAR.ES

 **GILMAR**
REAL ESTATE

¿Eres

autónom@?



CAJA RURAL
DEL SUR

*En Caja Rural del Sur
nos encargamos de todo.*

Tenemos

la tranquilidad

que buscas

Acércate a nuestras oficinas y te informaremos sobre todo lo que te interesa.