

EL VINO PAJARETE ORIGINAL DE ANDALUCÍA

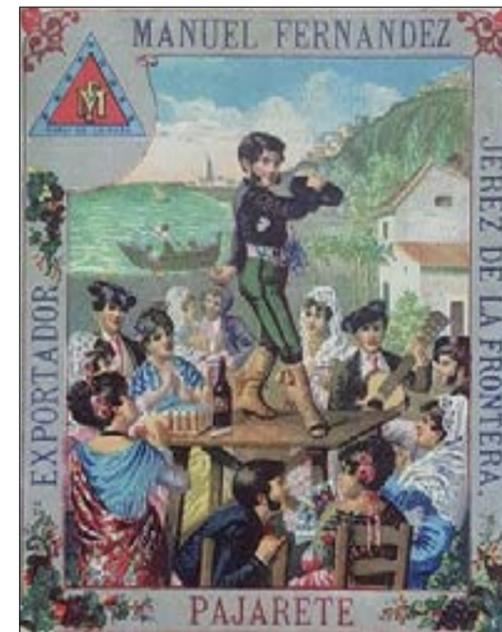
DIÁLOGOS LÍQUIDOS | GEOGRAFÍA VITÍCOLA



EL VINO PAJARETE ORIGINAL DE ANDALUCÍA

A mediados del s. XIX, el Pajarete empezó a ser imitado en otras zonas vitivinícolas andaluzas, entre ellas, Jerez de la Frontera y Rota, como queda reflejado en la búsqueda bibliográfica de Montaña (2022). En la Exposición de París de 1875, los vinos de este tipo producidos en Málaga, Cádiz capital o Moguer (Huelva) llegaron a ser distinguidos con siete medallas de oro (Rivero et al., 2001)

AUTORES: SALVADOR RIVERO, RAFAEL OCETE,
MIGUEL LARA, JOSÉ LUIS JIMÉNEZ GARCÍA,
MARÍA DE LOS ÁNGELES LÓPEZ MARTÍNEZ,
LUIS JAMES RIVERO Y CARLOS ÁLVAR OCETE



Etiqueta de Pajarete de Jerez de la Frontera



Etiqueta de Pajarete de Málaga (Consejo Regulador de la DO Málaga)

EL SUSTRATO DEL PAGO Y SU CLIMATOLOGÍA

La roca madre donde se asentaban los viñedos se encuentra integrada por margas calizas blanquecinas del Oligoceno, afectadas por la Orogenia Alpina (Gutiérrez et al., 1991), que reciben el nombre local de albarizas del Marco de Jerez. De hecho, Clemente y Rubio (1807) ya indicaba lo siguiente: “La mayor parte del viñedo de Sanlúcar, Jerez y Trebujena está plantado sobre colinas de albarizas. Se le encuentra también constantemente a mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Paxarete (donde le llaman albero) baxo de la tierra vegetal” (Clemente y Rubio, 1807: 237).

Unos sesenta años más tarde, Parada indicaba también: “las tierras de Pajarete son alberos recubiertos de tierra vegetal” (Parada, 1868: 152). Dichas margas contienen gran cantidad de fósiles de foraminíferos, radiolarios y diatomeas. Los suelos que se desarrollan sobre las margas corresponden al grupo de los Entisoles. Exhiben una importante proporción de carbonato cálcico que fija los fosfatos, originando fosfato octocálcico (Ocete, 1978) y tienen un gran poder de retención de agua (García del Barrio, 1988).

Referente a la climatología, cabe destacar que la temperatura media anual de la zona del citado pago ronda los 17°C, con escaso riesgo de heladas invernales. En verano hay varios días que se sobrepasan los 40°C. La Sierra de Grazalema, situada a unos 20 km de la zona, es un factor fundamental de su climatología. Constituye una importante barrera contra los vientos secos de levante. Paralelamente, determina la pluviosidad de esa zona geográfica, situada en torno a los 600-950 mm anuales, al interceptar los vientos de poniente cargados de humedad. No obstante, en Grazalema, la precipitación anual es muy superior, pudiendo oscilar entre los 2.500 y 4.000 mm. El periodo de mayor precipitación, alterado por el actual marco de cambio climático, se produce entre los meses de noviembre a marzo. Posteriormente, comienza el periodo de sequía (Rivero et al., 2001).

Clemente y Rubio se albergó en Pajarete a comienzos del siglo XIX y reconoció la presencia de 39 viníferas allí cultivadas

LA GRAN BIODIVERSIDAD VARIETAL DE LOS VIÑEDOS DEL PAGO

Aunque después de la reconquista cristiana seguramente existieron viñas en la zona que nos ocupa, las principales plantaciones fueron fomentadas por los Padres Jerónimos, que se establecieron en el cercano pueblo de Bornos en 1662. Posteriormente, adquirieron la actual finca de La Granja, en Pajarete, donde estuvo albergado Simón de Roxas Clemente y Rubio a comienzos del s. XIX. En su obra ya citada, reconoció la presencia de 39 viníferas cultivadas en Pajarete (Rivero et al., 2001): Agracera, Albillo loco, Albillo pardo, Almuñécar, Botón de gallo, Calona, Cepa Canasta, Cienfuentes, Cordoví, Ferrar blanca, Ferrar común, Gallega, Heben, Jaén blanco, Laeren de Rey, Letubí loco, Listán de Paxarete, Mantúo castellano, Mantúo de Pilas, Mollar cano, Mollar negro, Moscatel blanco, Moscatel gordo blanco, Moscatel menudo, Moscatel morado, Palomina blanca, Palomino negro, Pedro Ximénez (Pero Ximen), Perruno duro, Perruno negro, Quebrantatinajas, Ruizia, Soplona, Teta de vaca blanca, Tintilla, Uva de Rey y Vigiriega común.

Esa enorme cantidad de vidueños podría considerarse, tomando la expresión del texto de Cid Congil (2021), una impor-

tante “Reserva de la Vinósfera”. Clemente y Rubio señaló que la Mollar negro y la Pedro Ximénez constituían los vidueños más abundantes del pago. Como él no pudo determinar por sus características ampelográficas una de las variedades, la bautizó como **Ruizia**. Así lo justificó: “La dedico a Don J.M. Ruiz de Granada, uno de los que me han comunicado más datos para esta obra y a Antonio Ruiz, viñador muy instruido de los PP. Gerónimos”.

La variedad **Almuñécar** es un clon de la Moscatel de Alejandría, con bayas muy alargadas de contorno elíptico, conocidas en la zona malagueña y costa granadina como uva de yema, porque sus pasas se aplastaban entre los dedos índice y pulgar. Estas servían para “carear”, es decir, para cubrir las cajas de exportación de pasas de moscatel de las zonas indicadas, dada su impresionante imagen (Jiménez Cantizano et al., 2012).

El **Palomino** negro es el nombre dado a la vinífera tinta más cultivada actualmente de España, el Tempranillo y la Laeren, llamada Lairén o Airén es la variedad blanca con mayor extensión del país cultivándose, principalmente, en Castilla-La Mancha. Ambas se incluyen dentro de las 16 varie-

GEOGRAFÍA VITÍCOLA

dades que ocupan una mayor superficie de viñedo a nivel mundial (Anderson y Aryal, 2017).

Respecto al **Pedro Ximénez**, durante la época del romanticismo otro viajero británico, Ford (1846), recalca lo siguiente:

«De esta uva se hace el exquisito y meloso vino dulce llamado Pajarete, nombre que muchos derivan equivocadamente de pájaros, porque éstos acostumbran a picar las uvas más maduras; pero en realidad, tiene su origen en haberse hecho antiguamente

solo en Pajarete, pequeño lugar cerca de Jerez». (Ford, 1846: 152)

La **Tintilla** encontró refugio, tras la invasión filoxérica, en los arenales de la zona costera gaditana de Rota, ya que en esos suelos no puede construir galerías subterráneas para propagarse. Por ello, actualmente se conoce como Tintilla de Rota, empleada tradicionalmente para la producción de vinos dulces, y se corresponde con la variedad Graciano de La Rioja.

BREVE RESEÑA SOBRE SIMÓN DE ROXAS CLEMENTE Y RUBIO

Simón de Roxas Clemente y Rubio, nacido en 1777 en Titaguas (Valencia), constituye un claro prototipo de Hombre de la Ilustración. Trabajó como bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid y escribió distintos trabajos de historia y ciencias naturales. Por dominar el árabe, se le seleccionó para una misión de espionaje en Marruecos, por lo que se le envió a Cádiz, a inicios del s. XIX. Dicha operación quedó abortada y Simón se quedó en Sanlúcar de Barrameda, trabajando en el Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz, que albergaba plantas exóticas



en dicha localidad. Fue la primera persona que determinó con buena precisión la altura del pico más elevado de las cordilleras españolas, el Mulhacen, situado en Sierra Nevada (Granada).

Godoy, el que fuera primer ministro y valido de Carlos IV, le encargó realizar un estudio sobre las variedades de los viñedos de Andalucía. Sus progresos ampelográficos se fueron publicando en el Semanario de Agricultura y Artes destinado a los Párrocos.

Finalmente fueron recogidos en un espléndido libro publicado en 1807, En-

sayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía. En el mismo, se recoge un total de 117 de variedades de cultivo y dos silvestres en Andalucía.

Respecto a las dos últimas, encontradas en La Algaida (Sanlúcar de Barrameda) en las proximidades de la desembocadura del Guadalquivir, curiosamente a una la llamó Virgiliana, en honor de Virgilio, autor ro-

mano quien diera a la vid silvestre el nombre de Labrusca, nombre que se conserva en todos los idiomas derivados del latín. En francés, se escribe Labrusque. Dados sus conocimientos del árabe, a la otra [variedad silvestre](#), por tener un contorno muy sinuoso del limbo de la hoja, la denominó Garabatona, nombre derivado del vocablo castellanizado “garabato”.



Fuente/source: Clemente y Rubio (1807).

En el plano político, Simón apoyó decididamente el pronunciamiento del general Rafael de Riego de 1820, para aplicar la constitución liberal de 1812, contra el absolutismo de Fernando VII de Borbón. De 1820 a 1823, año en que volvió el abso-

lutismo, estuvo ejerciendo como diputado por Valencia. Luego, tuvo que huir a refugiarse en su pueblo. Volvió a Madrid donde falleció en 1827 y se le enterró en una fosa común a extramuros de la Puerta de Toledo.

ELABORACIÓN DE PAJARETE Y NOTA DE CATA

Por regla general, las variedades más empleadas para la producción del Pajarete eran la Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría y ambos vidueños de Mollar negro. La vendimia se hacía cuando los racimos de dichas viníferas llegaban a su madurez. Posteriormente, se asoleaban, con el fin de incrementar la concentración de azúcar. Tras ser pisados y prensados, la fermentación se llevaba a cabo con los hollejos. Al terminar este proceso, se le añadía arropo y aguardiente, hasta conseguir un vino de color ámbar oscuro, con una graduación entre 16 y 18 ° v/v de etanol. Contenía abundante glicerol, que le daba redondez y suavidad, ya que dejaba una abundante lágrima en los catavinos. El aroma era propio de uvas pasas. Al probarlo, su sabor era bastante dulce, y dejaba en la boca una

sensación aterciopelada. Su posgusto era muy prolongado. González Gordon (1948) indicaba que el Pajarete jerezano era enviado a Escocia y Estados Unidos para suavizar algunos tipos de whisky.

En Chile, se produce Pajarete en las zonas de Atacama y Coquimbo, generalmente elaborado con uvas Moscatel y Criolla (Uva País). Este vino constituye un producto típico vinculado a su homónimo español. Se trata de un caso parecido al Chacolí: los colonizadores españoles asentados en Chile durante el período imperial procuraron elaborar un producto que evocara al que habían conocido en la península. El Pajarete constituye junto al Asoleado, el primer vino chileno reconocido como Denominación de Origen (1953) (Castro et al., 2016).

ALGUNAS CITAS DEL PAJARETE EN LA LITERATURA ESPAÑOLA

Pardo Bazán (1886-1887) en la descripción de un evento de la nobleza, la boda del Marqués de Ulloa recogía:

«Al regresar hubo refresco para la familia y amigos íntimos solamente; un refresco a la antigua española, con almíbares, sorbetes, chocolate, vino generoso, bizcochos, dulces variadísimos, todo servido en macizas salvi-

llas y bandejas de plata con gran etiqueta y compostura. Seria y solícita, la novia atendía y servía a todo el mundo: dos o tres veces su pulso desatentado le hizo verter el Pajarete que escanciaba». (Pardo Bazán, 1886-1887: 293)

Frasquita Larrea, madre de la escritora Cecilia Böhl de Faber, alias Fernán Caballero,

en su Diario del viaje a Bornos y Ubrique, describió la citada finca de La Granja en la entrada de sus notas de fecha 20 de julio de 1824: “Al llegar a La Granja, se atraviesa un olivar por cuyas cuestas corre tortuosa la senda, ofreciendo diferentes y hermosos puntos de vista. Pajarete es un pago de viñas, cuyo vino si bien poco conocido es

afamado en toda Europa. Cada una de estas viñas tiene su casa y entre ellas sobresale El Rosalejo” (Larrea, 1824: s.p.).

Benito Pérez Galdós, en su obra titulada Fortunata y Jacinta, recogió: “El Pajarete brillaba con reflejos de topacio engastado en oro” (Pérez Galdós, 1887: 281).

LA INFESTACIÓN FILOXÉRICA: EL OCASO DEL PAGO DE PAJARETE

La presencia de este pulgón norteamericano que destruye los pelos absorbentes de las viníferas euroasiáticas fue detectada por primera vez dentro de España en el Lagar de La Indiana, término municipal de Moclinejo (Málaga), en 1878 (Ocete et al. 2006). La Real Orden de 18 de junio de 1885, que contenía la Ley de Defensa contra la filoxera, en su artículo primero anunciaba: “Se declara calamidad pública la plaga que los viñedos de algunas provincias de España, conocida con el nombre de Phylloxera vastatrix”. Actualmente, el nombre científico de ese pulgón es *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch) (Homoptera, Phylloxeridae).

En 1894 la plaga se detectó oficialmente en la provincia de Cádiz. De las Cuevas (1961) narraba lo siguiente: “Pero el mal sube como un lagarto venenoso que no

podría detenerse. De Málaga a Morón. De Morón a Montellano, Villamartín, Prado del Rey, Lebrija. De Lebrija, con unos cavadores de viña a Jerez” (de las Cuevas, 1961: 46). Por la citada causa, la población de Prado del Rey perdió una cuarta parte de su población, unos mil habitantes, entre 1894 y la Primera Guerra Mundial. Se cumplía así el terrible vaticinio de la Gaceta Vitivinícola de 1879: “La producción de vino corre un peligro con la presencia de la plaga de la filoxera, que hace progresos, destruye regiones enteras de viña y arrebató a millares de gente su manera de vivir”. Como ya se ha adelantado, la plaga fue la causa principal de la desaparición del pago de Pajarete, que ya había sido afectado anteriormente por los hongos parásitos norteamericanos: oídio y mildiu.

CONCLUSIÓN

El estudio de la historia del Pajarete español permite completar la tetralogía de productos típicos homónimos entre España y Chile. Este conjunto estaría formado por Pajarete español, Pajarete chileno, Chacolí español y Chacolí chileno (Mujica et al., 2021; Lacoste et al., 2015). Los cuatro productos están vinculados entre sí, y para comprender mejor la identidad e historia de cada uno, conviene examinarlos como partes de un sistema mayor, formado por los cuatro integrantes. Por un lado, el presente estudio aporta a un mejor conocimiento de los vinos típicos españoles y, a la vez, este trabajo permite conocer mejor la influencia y las relaciones que se pudieron desarrollar entre los productos peninsulares y sus homónimos de Chile. A la vez, se muestra un estrecho lazo entre los viticultores españoles y los colonos chilenos, que utilizaron los mismos nombres para denominar productos típicos muy similares, y con algunas diferencias entre ellos. También se perciben diferentes ciclos históricos.

El Pajarete español desapareció con la filoxera, mientras que el Pajarete de Chile

continuó su desarrollo hasta la actualidad. En cambio, el chacolí se ha mantenido vivo en ambos países. Otro elemento notable entre ambos productos es que cada uno de ellos tiene Denominación de Origen reconocida en un país: el Chacolí en España y el Pajarete en Chile.

En el plano específico del Pajarete, el paralelismo entre España y Chile es notable, porque en ambos países este producto típico tuvo una forma de elaboración similar, basada en la técnica de la deshidratación de la uva por exposición al sol. Lo notable es que esta técnica, dentro de Chile, se traspasó a otro producto típico, el Asoleado, que también tiene su Denominación de Origen (Lacoste et al., 2016).

Otro elemento comparativo importante es la fortificación del Pajarete con añadido de aguardiente. En el reglamento de la DO Pajarete de Chile, no se acepta la fortificación; pero la tradición chilena de elaboración de Pajarete ha incluido esta práctica en algunos periodos, tal como ha ocurrido también con el Pajarete español.

AUTORES

Salvador Rivero: Bodegas Rivero, Cádiz, España.

Rafael Ocete: investigador independiente, La Rioja, España.

Miguel Lara: Instituto de Formación Agraria y Pesquera, Alimentaria y de Producción Ecológica, Cádiz, España.

José Luis Jiménez García: Real Academia de San Dionisio, Cádiz, España.

María de los Ángeles López Martínez: Universidad de Sevilla, España.

Luis James Rivero: Bodegas Rivero, Cádiz, España.

Carlos Álvar Ocete: investigador independiente, La Rioja, España.

BIBLIOGRAFÍA

- Anderson, K. y Aryal, N. (2017). Growth and Cycles in Australia's Wine Industry. An Statisticat Compendium, 1843 to 2013. Adelaida, The University of Adelaide Press.
- Castro, A.; Pszczółkowski, P.; Mujica, F.; Núñez, E., Cofré, C.; Adunka, M.L. y Soto, N. (2016). "El parajete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido". *Idesia* 34(4): 23-35. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016005000020>
- Cid Congil, L. (2021). A maravillosa historia do Viño en Galicia. Ourense, Luis Cid Congil.
- Clemente y Rubio, S. (1807). Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía. Madrid, Imprenta Villalpando.
- De las Cuevas, J. (1962). Villamartín. Jerez de la Frontera, Jerez Industrial S.A. (1961). Biografía del vino de Jerez. Jerez de la Frontera, Jerez Industrial S.A.
- De la Reynière, G. (1998). Manual de Anfitriones y Almanaque de Golosos. Traducción de Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets.
- Ford, R. (1846). Gatherings from Spain. Londres, John Murray.
- García del Barrio. (1988). Mapa de suelos de la provincia de Cádiz. Jerez de la Frontera, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- González Gordon, M.M. (1948). Jerez-Xérèz-Sherry. Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador.
- Gutiérrez, J.M.; Martín, A.; Domínguez, S. y Moral J.P. (1991). Introducción a la geología de la provincia de Cádiz. Cádiz, Universidad de Cádiz.
- Jiménez Cantizano, A.; Lara, M., Ocete, M.E. y Ocete, R. (2012). "Short Communication. Characterization of the relic Almuñécar grapevine cultivar". *Agricultural research* 10(2): 454-460. DOI <https://doi.org/10.5424/sjar/2012102-549-11>
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Fernando Mujica, F.; Aguilera, P.; Adunka, M. Núñez, E. y Cofré, C. (2015) "Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)". *Idesia* 33(3): 97-108. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300014>
- Lacoste, P.; Castro, A.; Soto, N.; Rendón, B.; Jeffs, J.; Pszczółkowski, Ph.; Aguilera, P. y L. Adunka, M. (2016). "Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen". *Idesia* 34(1): 85-99. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016000100010>
- Larrea, F. (1824). Diario del viaje a Bornos y Ubrique. El Puerto de Santa Marta, Fundación Osborne.
- Montaña, R. (2022). La industria bodeguera de la provincia de Cádiz en las exposiciones nacionales y universales en el siglo XIX. Jerez de la Frontera, Peripecias Libros.
- Mujica, F. y Castro, A. (2021). "La Fiesta del Chacolí de Doñihue: análisis histórico cultural de una celebración (1975-2020)". *Revista RIVAR* 8(23): 183-202. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4795>
- Ocete, R. (1978). Estudio de la distribución de fósforo en una catena de tres suelos pesados desarrollados sobre margas calizas del Oligoceno. Tesis de licenciatura. Sevilla, Universidad de Sevilla.
- Ocete, R., Gallardo, A., Lara, M., López Martínez, M.A., Pérez Izquierdo, M.A. (2006). Una perspectiva histórica sobre la crisis filoxérica y su impacto en el viñedo andaluz. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- Parada, D. (1868). Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera. Jerez de la Frontera, Imprenta de Tomas Bueno.
- Pardo Bazán, E. (1886-1887). Los Pazos de Ulloa. Tomo I. Madrid, Daniel Cortezo y C^a. Tomo I.
- Pérez Galdós, B. (1887). Fortunata y Jacinta. Madrid, Imprenta de La Guirnalda.
- Rivero, S.; Minnery, A.M.; Ocete, R. y López Martínez, M.A. (2001). "Parajete, historia y futuro". *Douro: Estudios e Documentos* VI(2): 221-227.
- Townsed, J. (1988). Viaje por la España de Carlos III. Traducción de Javier Portus. Madrid, Turner.

