

REVISTA VIP



FERIA de
PRIMAVERA
Y FIESTA del
VINO FINO
EL PUERTO
DE SANTA MARÍA

FERIA DE PRIMAVERA
Y FIESTA DEL VINO FINO
EL PUERTO DE SANTA MARÍA.

Orígenes de la Feria. (pág. 3)

Dedicatorias. (pág. 4)

Que es la Feria de El Puerto. (pág. 5)

Una fiesta abierta. (pág. 6)

Las Cascas. (pág. 6)

Enganches y Caballos. (pág. 7)

15 Claves para entender la Feria. (pág. 9)

El Vino Fino. (pág. 10)

Textos:

Francisco Organbuides

Francisco Andrés Gallardo

Javier Maldonado Rosso

José María Morillo.

Fotos:

Archivo Municipal, Jorge Roa

web Gente del Puerto (www.gentedelpuerto.com)

Maquetación:

Concejalía de Innovación y Nuevas Tecnologías

Departamento de Publicaciones

Ayuntamiento de El Puerto de Santa maría

Edita:

Concejalía de Turismo



ORÍGENES DE LA FERIA

sión menor a las ferias de la Vendimia de Jerez.

El precedente más ambicioso en El Puerto de la feria contemporánea se encuentra en la Exaltación al Vino Fino que se celebró en la Victoria en septiembre 1930, a instancias del entonces alcalde Eduardo Ruiz-Collura.

Fue en el pleno municipal celebrado el 17 de enero de 1945 cuando se creó la Feria de Primavera con la filosofía de la que ha llegado hasta este momento. Ignacio Osborn, como alcalde, y Eduardo Curra, Manuel Gago, José Merello y Pedro Salvatierra como tenientes de alcalde, acordaron su instauración.

Con la reincorporación económica de la posguerra, en 1943 y 44 se renació la Feria de Ganado en el Coto de la Isla (aunque Antonio González Morillo, "Gaudale", afirma que un año antes en 1942 el participó en la primera Feria de Ganado organizada por el entonces alcalde, Fernando Terry del Cuvillo). En 1945, el Palmar de la Victoria, frente al Tiro de Pichón, volvía a ser el escenario del mercado de ganado, como en las décadas anteriores. La verbena nocturna pasaría al paseo de la Victoria, tal

como ocurría en las fiestas veraniegas. El Ayuntamiento había fijado la celebración para el final del mes de abril, a fin de beneficiar a ganaderos y agricultores y sumarse así al calendario tradicional de otras poblaciones. En aquella primera edición fue del 22 al 26 de abril, dedicándose los tres últimos a la actividad comercial. La exposición ganadera también utilizó terrenos pertenecientes a la sociedad censuaria Plus Ultra, y el servicio municipal de aguas de Cádiz colocó una tubería de suministro para los abrevaderos. Al ganado, oficialmente se le sumaban los enganchos, los jinetes, el vino y los entrañables farolillos verbeneros.

El 22 de abril de 1945 nacía modestamente la Feria de Primavera portuense. La apuesta, paternalista y populista,

funcionó desde el primer momento. La Feria se encuentra, desde entonces, en lugar privilegiado entre las preferencias populares, salvando cómodamente vicisitudes políticas y sociales de toda índole. (Texto: Francisco Andrés Gallardo)

Aunque se conviene que la Feria de El Puerto es censuaria y, como se la conoce hoy, nació en la década de los cuarenta, lo cierto es que ya existía en el siglo XVIII. La actual es la heredera de aquella Feria de Guía, que luego pasaría a ser Feria de la Victoria y que se celebraba en agosto.

La tradición de la llamada corrida grande de agosto es heredera de la tarde de toros que se daba con ocasión de aquella feria. A través del suceso «El robo de la pupila (En la Feria del Puerto)», del gaditano Juan Ignacio González del Castillo (1763-1800) conocemos el ambiente de aquella feria portuense dieciochesca, con un aroma de buñolerías de miel o azúcar blanca, mixtelerías y rosqueteras. (Texto: Curo Organbides).



Dedicatorias de la Feria

Desde hace 14 años la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino es la más importante de las celebraciones lúdico- de El Puerto de Santa María, se dedica a alguna Comunidad Autónoma, Provincia o Ciudad española. En 1998 (primera dedicatoria) se dedicó a Madrid, la capital de España.



- 1998 Madrid
- 1999 Extremadura
- 2000 Cantabria
- 2001 Galicia
- 2002 Alicante
- 2003 Jaén
- 2004 Castilla y León
- 2005 Aragón
- 2006 Vizcaya
- 2007 Comunidad Autónoma de Ceuta
- 2008 Comunidad Foral de Navarra
- 2009 Valencia
- 2010 Oporto
- 2011 Cádiz
- 2012 Países Iberoamericanos



¿QUÉ ES LA FERIA DE PRIMAVERA Y FIESTA DEL VINO FINO?

La Feria de primavera y Fiesta del Vino Fino es la fiesta grande de la Ciudad de El Puerto que se ha engido en tal título por el favor de los portuenses que cada año demuestran con su amplia participación que si bien otras ocasiones festivas, como la Virgen del Carmen, el día de la Patrona, el Carnaval, etc. son imprescindibles en el calendario el punto común de convivencia festiva de todos los portuenses es su Feria.

Un paréntesis de cinco días y seis noches en la vida ciudadana que se consagran a la alegría de vivir y compartir. Como buena feria de la Andalucía baja, la de El Puerto consiste en inventarse una ciudad construida en un lugar apartado a base de casas de lona y otros materiales efímeros, llena del colorido de farolillos y banderolas y una alegre y abundante iluminación nocturna en la que las actividades fundamentales son bailar, comer, beber y cultivar amistades. Esta ciudad de fortuna que cuenta con dos avenidas y cuatro calles en las que se alinean alrededor de 100 casetas requiere un notable esfuerzo organizativo, ya que durante los cinco días y seis noches los asistentes han de contar con los servicios normales que se encuentran en cualquier ciudad como transporte público, limpieza y recogida de basuras, Policía Local, vigilancia de normas de consumo, servicios sanitarios y de emergencia, etc.

Un elemento distintivo de las ferias del entorno de la Bahía de Cádiz, al que la Feria de El Puerto, como Feria de la Bahía por antonomasia, no podía renunciar, es el gusto que muestran sus casetas por adornarse en su exterior hasta el punto de reproducir en sus fachadas monumentos locales o construcciones típicas andaluzas.

UNA FERIA ABIERTA

La afabilidad y la invitación son obligadas en las casetas abiertas, en su mayoría, para el distrito de todos. No existen en la Feria portuense las casetas familiares siendo la mayoría regentadas por peñas y entidades ciudadanas que, a veces, se reservan un espacio particular en su caseta. En general se trata de una feria abierta en la que tanto el portuño como el visitante puede deambular de una caseta a otra hasta quedarse en la que se sienta más a gusto.

Lo que no debe perderse el visitante en ningún caso son: paseo de ecabalistas y cangachos, que suele alcanzar su mejor momento hacia las tres de la tarde, en la llamada avenida de Cádiz, frente a la Caseta Municipal, los concursos infantiles, las exposiciones dedicadas a este excepcional caldo de nuestra tierra y la animación nocturna.

Junto a la Feria y como complemento indispensable para los niños y jóvenes se instala un parque de atracciones. Al visitante, especialmente si no conoce nuestras ferias, se le puede recomendar que venga sin prisas y que se deje



LAS CASETAS

llevar, que no se prive de los placeres gastronómicos que se encuentran en las casetas y que disfrute del buen vino de El Puerto servido, siempre, fino y en convenientes medidas botellas.

no crea que dentro va a encontrar a un grupo de personas tristes), etc. Apenas existen casetas privadas, esto es, reservadas a sus socios, si hay un grupo de casetas que gustan de reservar una zona para los socios. En cualquier caso, al forastero no le costará mucho tiempo trabar amistad y encontrar todas las puertas abiertas. A pesar de lo efímero de la existencia de las casetas a los portuenses le gusta adornarlas tanto en el exterior como en el interior. Por algo hay un concurso de exorno de las casetas con premios en ambas categorías.

El Ayuntamiento cuida a través de la Ordenanza de Feria, que las más vistosas, las mejor vestidas y adornadas se sitúan cerca de la Caseta Municipal, la más grande de todas y la única que cuenta con parte de obra de fábrica. El exorno interior de las casetas en sus versiones más lujosas, incluye los mantones de Manila, cerámicas, cuadros, muebles decorados... Pero en ninguna latitará la alegría que proporcionan los farolillos de papel, algo consustancial con la Feria.

En cuanto al exterior hay dos tendencias: la sencilla, elegante de los municipios, los municipios contrasta con aquellas casetas que realizan artísticos fachadas inspiradas en monumentos locales o en elementos arquitectónicos tradicionales andaluces. Por lo demás toda caseta tiene su barra bien surtida y su tablado donde bailar las sevillanas, porque la música de la Feria son las sevillanas, folklóres vivo y común a toda Andalucía Occidental. En cualquier caso para pasarlo bien tampoco hace falta mucho más aparato, como dice la sevillana bastan cuatro lonsa estirar, un cubo de cá y un montón de farolillos.

De la Ordenanza de la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino.

Título 4. De las condiciones técnicas de las casetas. Art. 13º). Para la decoración de la caseta se utilizarán los materiales considerados tradicionales como: encajes, tela, papel, etc. quedando prohibido la utilización de materiales derivados del plástico o del petróleo, así como la colocación de elementos que por sus dimensiones, peso o características puedan afectar a la resistencia de la estructura o no garanticen la solidez y seguridad del recinto.



15

CLAVES PARA ENTENDER LA FERIA DE EL PUERTO

Recomendaciones para el visitante

1. Solicite plano de la Feria en la Oficina de Turismo situada en la Plaza del Castillo, 9.
2. Imprescindible visitar la casca que instala la Peña La Charanga, una de las que mejor ambiente tiene, y cuya decoración por dentro y fuera ha marcado la pauta en las fachadas de los distintos módulos que se instalaban, habitualmente re-presentando lugares y fachadas de edificios portugueses.
3. Para comer en la feria, de tapas y raciones, desde guisos de cocina al típico, jamón, queso y gambas. Las tortillas de patatas y los pintos fritos, imprescindibles. Gastronomía de lujo: en las Casacas de La Alpujarrá y La San Problemas.
4. Los puechitos morunos son de obligada degustación. Al menos dos puntos se instalan en la Feria. Una casaca en la Avenida de Andalucía, junto al transformador de Sevilla-na, y otro espacio más en el Parque de Atracciones.
5. Por sus precios, las casacas de Izquierda Unida y de CCOO, con mariscos incluidos, se han convertido en obligatorias en un recorrido de urgencia por la Feria.
6. La noche de velada, los casereros (entidades, cofradías, asociaciones, ...) se suelen reunir para cenar en privado y se cierran algunas de las casacas al público en general durante dos horas aproximadamente. El resto de la Feria el acceso a las casacas es libre.
7. Feria se pregona unos días antes de inaugurarse, y tradicionalmente se encarga de organizarlo la Hermandad del Olivo (HEL-OLIBO). Otras casacas como Los Romeros se hace su pregón la noche de la Velada, y La Charanga realiza la presentación de su cartel, con anterioridad en una bodega portuense.
8. Este año 2012, al estar la Feria dedicada a los Países Ibéricos, dados los lazos que nos unen con esas tierras y en el año en el que se celebra una importante efeméride: el Bicentenario de la Constitución Española de 1812, en la que diputados de dichos países jugaron un relevante papel en la elaboración de dicho documento fundacional, se hace obligado visitar su casaca, instalada en la calle Villa de Madrid. Habrá degustaciones, exhibiciones y un buen ambiente a compartir.
9. En jornada de tarde, a partir del mediodía, exhibición de coches de caballos, enganches, caballistas, amazonas, por el paseo central, la Avenida de Cádiz.
10. Consulte en la Oficina de Turismo por el programa de actos: exhibiciones de enganches, concurso de ganado, bailes típicos, etc...
11. En la Casaca Municipal se celebran actuaciones para el gran público, que van desde las propias de esta tierra hasta música más movida, que de todo se demanda en la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino.
12. Como fiesta del Vino Fino que es, se pueden degustar Fino Quinto (Osborne y Cia), Fino Pavón (Luis Caballero), Fino Campo de Gata (Gutiérrez Colosía). Está mal visto tomar otros vinos de fuera. La manzanilla es un vino de Sanlúcar.
13. Para acceder a la Feria, lo mejor es usar los transporte públicos: taxis, autobuses y coches de caballos. Además de poder beber con tranquilidad se ahorran atascos y llegará en poco tiempo al recinto Ferial. Recomendamos cerrar el precio con los coches de caballos.
14. Una variante del Fino es tomarlo con alguna bebida gaseosa, lo que se conoce como "Rebujito". Esta inteligente medida (no bien vista por los antiguos), alivia el calor y rebaja la ingesta de alcohol. Es imprescindible acompañar las copas de vino (en catavino de cristal o vaso de plástico, según sea exigente), de tapas y raciones.
15. La calle del infierno, para chicos y no tan chicos, trae anualmente novedades en atracciones, tómbolas y habilidades. Los precios, como en todas las ferias, subidos de presupuesto.

(Texto: José María Morillo).

Gracias a su localización, situación y emplazamiento, El Puerto de Santa María es la tierra del vino Fino, uno de los caldos más singulares y de mayor calidad del universo vitivinícola, amparado por el Consejo Regulador de la Denominación de origen vitivinícola del Jerez-Xeres-Sherry.

Un vino de Crianza Biológica

El fino es un vino blanco, generoso, seco y ligero, de color pajizo y aroma punzante y delicado (almendrado). Se obtiene de la uva palomino fino, alcanza de 15 a 15,5 grados de alcohol en volumen y se comercializa con una vez media de 4 a 5 años de crianza en bota. La singularidad del Fino consiste en ser un vino de crianza biológica y estar elaborado mediante el sistema de criaderas y soleras.

Por lo general, los vinos que se aviejan para su consumo efectúan dicho envejecimiento mediante un proceso oxidativo (físico-químico), por el contrario, el fino envejece mediante un proceso biológico causado por unas levaduras que forman un velo de flor en la superficie de las botas que contienen este tipo de vino. Son escasísimos en el mundo los vinos que gozan de crianza biológica, y de ellos el más destacado en opinión de los expertos, es el Fino.

En la superficie del Fino, aparece de forma, totalmente espontánea, una capa de levaduras (microorganismos) que recibe el nombre de velo de flor. Sus funciones son decisivas: así, el vino del contacto con el aire impide, así su oxidación, consumen parte del etanol del vino, y le aportan a éste nutrientes. La acción de las levaduras confiere al Fino las características de finura, ligereza, suavidad y delicadeza que le son propias. Esta crianza biológica se ve, además, favorecida por el sistema de criaderas y soleras.

El sistema de criaderas y soleras Dos son, fundamentalmente, los sistemas empleados para el envejecimiento



EL VINO FINO

de los vinos: el de añadas y el de criaderas y soleras. En el sistema de añadas el vino de cada cosecha o añada (de ahí su denominación) envejece sin combinarse con vinos de otras cosechas. Es un envejecimiento estático. Por el contrario, el sistema de criaderas y soleras consiste en un envejecimiento dinámico de los vinos. Se trata de un método en el que vinos de distintas cosechas se combinan entre sí de forma organizada, sistemática y equilibrada.

En tanto que los vinos de añadas de un mismo tipo y aún de una misma marca varían de calidad según las cosechas, los vinos de soleras presentan siempre idénticas características organolépticas. Tal es el resultado de la homogeneización que se consigue con este sistema. El sistema de criaderas y soleras comenzó a ponerse en práctica en el Marco del Jerez en el último tercio del siglo XVIII, pero su desarrollo fue un proceso que se extendió por espacio de un siglo, aproximadamente.

Las casas vinateras constituyeron sus soleras con los mejores vinos de cada tipo, puesto que ellas servirían como base para acelerar el envejecimiento de vinos más jóvenes. Cada solera dispone de un



número de criaderas, que son las escalas de botas por las que van corriendo los vinos en su proceso de crianza. En cada añada de botas, la hilerá más cercana al suelo recibe, por tal circunstancia, el nombre de solera. En ella se encuentra el vino más viejo. Las otras hileras o escalas de la andana se denominan criaderas y contienen vinos más jóvenes.

Las sacas de vino para el consumo sólo se efectúan de la solera. Se trata de sacas relativamente frecuentes y de escasa cantidad. El vacío producido por las sacas en una solera es reemplazado con idéntica cantidad de vino procedente de la primera criadera, al tiempo que el vacío producido en ésta es repuesto con vino de la segunda criadera... Y así sucesivamente. En la última criadera es el vino de la cosecha el que comienza su andadura por el sistema de criaderas y soleras. Para entender el sistema, resulta fundamental saber que el vino que se saca de cada bota de una escala se combina entre sí y se recole proporcionalmente en todas las botas de la escala siguiente.

(Texto: Javier Malvarado Rosso)





Ayuntamiento de
El Puerto de Santa María