ch
MAGAZINE

**CHICLANA**
Publicación de actualidad, reportajes e información de Chiclana, Novo Sancti Petri y La Barrosa

**NÚMERO 11**
SEPTIEMBRE 2020

JOSÉ MARÍA ROMÁN

## "TENEMOS QUE HACER ESFUERZOS EN BUSCA DE LA NORMALIDAD"

"Me preocupa mucho el discurso, muy peligroso, que este verano se ha difundido en contra del turismo" . **Pág. 18**

RANCAPINO CHICO

## "NECESITABA EXPLORAR NUEVOS CAMINOS"

El cantaor chiclanero se doctora en la Bienal de Sevilla con su último espectáculo, 'Una mirada al pasado'. **Pág. 20**

# Sorbos del territorio

De raíces centenarias, los afamados vinos de Chiclana se han convertido en destacados embajadores de excelencia del destino

# MIMAR LO NUESTRO

Cierto es que los chiclaneros, al igual que los andaluces en general, tenemos muchas virtudes. Actitudes ante la vida que nos hacen ser diferentes, acogedores, solidarios, creativos, conciliadores y alegres. Pero como en toda moneda, también existe la cruz, nuestras no virtudes. Esas que nos hacen no apreciar todo lo que tenemos y, por tanto, no defender y apoyar con la solidez que deberíamos muchos de nuestros valores.

De hecho, a veces somos capaces de aplaudir y respaldar ideas y proyectos por el simple hecho de que vienen de afuera, aunque esos mismos o mejores ya los alumbraron gente de aquí.

Algo similar pasa con el vino de Chiclana, un producto de calidad, reconocimiento y tradición, generador de empleo y riqueza, por el que, al parecer, no hay mucho interés por conocer y, consecuentemente, por promocionar, consumir y ofrecer a quienes nos visitan.

Nada que ver con lo que ocurre en otras regiones de España, en las que, pese a contar con vinos y productos de menor calidad, existe un frente común en su defensa y difusión como un valor más del territorio/destino.

*Juan Manuel Reina*


## STAFF

**Edita**
Novonius Comunicación S.L.

**Director**
Juan Manuel Reina

**Diseño y maquetación**
estimulokreativo.com

**Fotografía**
J.M.R. / P.L.

**Publicidad**
649 131 660
chmagazine@novocomunicacion.es

**Redacción**
649 131 660
redaccion@novocomunicacion.es

NOVONIUS COMUNICACION S.L. · Urb. C.R. La Soledad, 5 · Edificio CEEI oficina 204 · 11130 Chiclana

**Imprime:** Imprime Santa Teresa Industrias Gráficas. *Sanlúcar de Barrameda.*

# LA GRAN ESENCIA DE LOS PAGOS DE CHICLANA

DESDE HACE SIGLOS, LA SUERTE DE CHICLANA Y DE LOS CHICLANEROS HA ESTADO LIGADA A UNA CULTURA, LA DEL VINO, QUE LE HA DADO FAMA MÁS ALLÁ DE SUS FRONTERAS Y QUE AÚN HOY SIGUE LATIENDO CON FUERZA

Aunque ya no soy un chiquillo, recuerdo que no hace tanto las viñas blindaban por los cuatro costados la localidad, imprimiéndole colores (verdes intensos) y aromas únicos de Chiclana. Viñas que de forma espectacular actuaban de frontera natural con las localidades vecinas de Puerto Real, Medina Sidonia y Conil de la Frontera".

Son los recuerdos de juventud, aún muy presentes, de quien hoy es el presidente de la Unión de Viticultores Chiclaneros, Manuel Manzano.

Recuerdos que, pese a lo llovido, aún están muy latentes en la memoria y el corazón de quienes, vendimiadores y bodegueros, se han afanado durante siglos en extraer la mejor de las esencias de un territorio que es imposible entender, narrar e, incluso, sentir sin aludir a sus nobles y afamados caldos.

Vinos que marcaron el desarrollo, la economía e, incluso, la fisonomía de una Chiclana que, hasta bien entrado el siglo XX, ligó toda su suerte a esa 'alquimia' casi tan antigua como la existencia del hombre.

Bodegas y vinos que, como la propia vida del chiclanero, han estado sometidos a claros y oscuros; a reconocimientos y aplausos, a crisis, varapalos e, incluso, a alguna que otra funesta 'sentencia de muerte' felizmente no ejecutada.

Caldos cuyos aromas y sabores, sutiles, cautivadores y salinos, todavía se pasean por la ciudad, por las encaladas calles de su centro histórico; ese que, pese al frenesí de una localidad que ha crecido en las últimas décadas a velocidad de vértigo y ha fijado su mirada en otros sectores, aún sabe y huele a fino, oloroso, amontillado, cream, blanco, moscatel...

Y es que la ahora Chiclana del turismo, la construcción y la industria no hace mucho vivía por y para la viticultura, ese noble arte que, llegado el mes de septiembre, inundaba las calles de la localidad de carros, tractores y camiones (según la época) cargados de uva, dando paso al festivo ceremonial de la pisa y la obtención del preciado mosto.

Baste decir que en Chiclana (segunda mitad del siglo pasado) llegaron a convivir casi cien bodegas y que el cultivo de la viña se llegó a popularizar de tal manera que, al igual que ocurre con los olivares de localidades serranas como Olvera, rara era la familia que no tenía un trozo de tierra con viñas, que era heredado generación tras generación con un gran carga emocional.

Una apasionada y esforzada entrega a la viña que, tal y como señala la Guía de Recursos Bodegueros, propició que se produjesen vinos que "viajaron a las Indias con Cortés, que se exportaron a Flandes, que dieron vida a una ciudad que fue Villa por decisión Real y por el prestigio de sus viñas, que alegraron a los Diputados en las Cortes gaditanas, que determinaron el trazado urbano de una ciudad en la segunda mitad del siglo XX. En cada calle una bodega, y en cada bodega una invitación a beber vino de Chiclana, reír, hablar, congeniar con una tierra y su espíritu".

Ilustre pasado del que, pese a los duros embates sufridos por el sector con el arranque masivo de viñas y los vaivenes económicos padecidos, aún quedan huellas tan vivas y relevantes a nivel nacional e internacional como la Bodega Sanatorio que, en un ya lejano 1795, fundó Pedro Aragón Morales y cuya primera ubicación fue el Callejón de Jerez.

Heredera de la mejor tradición chiclanera, no solo ha logrado sobrevivir a los reveses de los tiempos, sino que se ha convertido en referente destacado de los grandes caldos de Chiclana, esos que en sus orígenes se servían a las tabernas de la localidad para disfrute de los jornaleros.

Del mismo modo, la Unión de Viticultores Chiclaneros es el mejor de los ejemplos de esa tradición familiar chiclanera ligada a la vid, además de reflejar ese espíritu cooperativista en torno a esta que vio la luz en 1914, con el nacimiento del Sindicato de Obreros Viticultores de Padre Salado.

Con casi doscientos socios, ha sabido capear con gran acierto los malos tiempos y en la actualidad cuenta con una superficie de cultivo de 215 hectáreas, en las que predominan la uva palomino y moscatel.

Tradición familiar de la que, tras más de 160 años, hace gala Bodegas Velez, cuya casa-bodega vio la luz en 1857, cuando Juan Manuel García Balbás adquirió unas 400 botas procedentes de las soleras jerezanas de los almacenistas Pedro Juan de Mier y de la Vega, de su tío Juan J. Balbás y de Manuel de Elejalde y Coma, así como las bodegas de San Antonio.

**LA FORTALEZA DEL SECTOR MODELÓ UNA LOCALIDAD QUE ACELERABA SU PULSO CON LA VENDIMIA**

Al siglo XIX se remontan también los orígenes de esa otra bodega que, aún hoy, es embajadora del buen hacer chiclanero, Bodegas Velez.

Fundada por los hermanos Primitivo y Tomás Collantes, los vinos y vinagres de Bodegas Velez son el mejor ejemplo de esos productos de fama mundial que se localizan en el Marco de Jerez y que son fruto de excepcionales procesos de cría y envejecimiento.

## Clima: el maridaje perfecto

*El clima benigno de la zona es determinante para entender el carácter de los vinos de Chiclana. El sol, las cálidas temperaturas y los vientos de Levante y Poniente son un extraordinario caldo de*

## Albarizas, arenas y barros

*Son los suelos que alimentan a los extraordinarios viñedos chiclaneros. Tierras marcadas por su proximidad al mar, que aportan a los caldos locales sutiles toques salinos.*

## Una enraizada tradición familiar

*Para entender los vinos de Chiclana, igual de importante que el clima y la tierra es la enraizada tradición familiar. Con centenares de pagos con nombres y apellidos.*

Presidente de la Cooperativa Unión de Viticultores Chiclaneros

# MANUEL MANZANO

## "Pese al varapalo del Covid-19, creo que la situación del sector en general no es mala. Nosotros seguimos ilusionados, como lo demuestra la 'adopción' del Fino Palillo"

No son tiempos fáciles, algo a lo que, dicho sea de paso, está acostumbrado el sector bodeguero de la localidad desde hace décadas. Gremio de raíces muy profundas, que ha visto como en los últimas semanas ponía fin a su aventura una de las marcas más señeras de Chiclana, Bodegas Miguel Guerra SL, tras casi un siglo de existencia.

No obstante, Manuel Manzano, presidente de la Unión de Viticultores Chiclaneros y una de las voces más autorizadas cuando de hablar de vinos de Chiclana se trata, analiza con moderado optimismo el presente y el futuro del sector, en especial el del colectivo que representa.

**Si tuviese que dar una opinión sobre la situación actual del sector, ¿cuál sería ?**

Sin conocer al detalle la situación de todas las bodegas y teniendo en cuenta el momento de crisis global que atravesamos, creo que el sector, las pocas bodegas que quedamos en Chiclana (Primitivo Collantes, Manuel Aragón, Velez y nosostros), no estamos mal.

Es obvio que el cierre de bodegas como Miguel Guerra no es una buena noticia, pero, insisto, creo que las que quedamos podemos mirar al futuro con cierta esperanza e ilusión.

**Cierre, el de Miguel Guerra, en el que la Cooperativa ha jugado un gran papel para que no se no pierda uno de los vinos más emblemáticos de la localidad, Fino Palillo.**

Así es. Desde un clima de buena sintonía, se nos planteó la posibilidad de hacernos con el Fino Palillo y el Consejo Rector tuvo a bien 'adoptar' un vino que viene a fortalecernos y que, obviamente, habla de que gozamos de buena salud.

**Solera, velo de flor y botas que ya acunan.**

Sí, ya tenemos esa esa extraordinaria herencia en nuestras instalaciones, reposando y esperando a una comercialización que se hará a partir de Navidades y que confiamos que nos impulse.

**Una feliz competencia para vuestro Fino Chiclanero.**

Bueno, son dos vinos buenos. Cada uno tiene su clientela aquí y en la Bahía de Cádiz y, por tanto, no van a pelear, van a sumar en términos de ventas.

**Hablemos de ventas, ¿que consecuencias ha tenido el Covid-19?**

Es obvio que el confinamiento hizo que se desplomaran, pero luego, poco a poco, se han ido recuperando.

Ni que decir tiene que nuestro futuro está ligado al de la hostelería y su debilitamiento siempre nos afecta, así como la no celebración de eventos tan importantes para el vino como las ferias y fiestas locales.

No obstante, nosotros también le vendemos vino a granel a las grandes compañías de Jerez, algo que tendremos que incrementar.

**¿Hay un después para la Cooperativa con el Covid.-19?**

Esperemos que no, al menos en negativo. Como digo, nos afecta, pero la realidad es que contamos con una estructura consolidada (entre 170 socios), que busca nuevos horizontes y que está dispuesta a dar apoyo a quienes se animen a apostar por un cultivo tan nuestro.

Es más, es cierto que existe interés por plantar y, de hecho, se está plantando nuevas zonas.

## "Nuestro objetivo pasa por consolidar el proyecto y seguir aumentando las ventas"

## Paso de gigante: zona de crianza y denominación Jerez-Xérèz-Sherry

Según adelanta a ch Magazine Manuel Manzano, una de las grandes esperanzas de los vinos de Chiclana para conquistar nuevas fronteras/mercados pasa por la catalogación del término como 'zona de crianza', lo que les permitirá utilizar en sus etiquetas la prestigiosa denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry, hasta ahora reservada al triángulo Jerez, El Puerto y Sanlúcar.

"El nuevo Consejo Regulador, del que soy vocal", apunta Manuel Manzano, "va a impulsar un nuevo reglamento que, pienso, va a considerarnos zona de crianza (hasta ahora somos de producción), con todo lo positivo que ello será para nuestros vinos".

"Esta nueva catalogación va a permitir a los vinos de Chiclana seguir avanzando en su proyección, algo que, aunque vamos consiguiendo a través de las ventas on line, puede y debe ir mucho más allá bajo el paraguas de la etiqueta denominación Jerez-Xérès-Sherry".

"Esperemos", concluye, "que pronto se concrete; es una cuestión de justicia".

PROMOCIÓN LOCAL DE LOS VINOS

## "Es una tarea pendiente de todos: bodegueros, hosteleros y cocineros

*"Es una realidad que los vinos de Chiclana no tienen la proyección en la hostelería y la gastronomía local que tienen otros vinos en sus territorios y, siendo honestos, creo que es una responsabilidad y una tarea pendiente de todos: bodegueros, hosteleros, cocineros...".*

*"En mi opinión", destaca Manuel Manzano, "hace falta más contacto entre nosotros y que se impulsen iniciativas para que, por ejemplo, los camareros conozcan muy bien la riqueza y la diversidad de los caldos de Chiclana e inviten a los miles de comensales que pasan por sus mesas a probarlos. Esto ocurre en otras zonas de España y del mundo y el beneficio es para todos".*

# EL PRESTIGIO DE LOS VINOS DE CHICLANA

BODEGAS MANUEL ARAGÓN SE HA CONVERTIDO EN EMBAJADORA DESTACADA DE LA EXCELENCIA Y RENOVACIÓN DEL SECTOR

Con orígenes que se remontan a principios del siglo XIX (1815), bajo la figura de Pedro Aragón Morales, Bodegas Manuel Aragón es hoy por hoy destacada embajadora de los vinos de Chiclana. Honor que se ha ganado a pulso, por méritos propios, y que, como defiende Sebastián Aragón (propietario y enólogo), es producto de la pasión y la entrega de quienes 'solo saben hacer vino'.

Un buen hacer del que dan fe las excelentes valoraciones de sus caldos, elogiados en la famosa Guía Peñín, con puntuaciones que los sitúan entre los mejores de España.

Sus Oloroso Premium, Palo Cortado, Fino en Rama, Amontillado Premium, Pedro Ximénez y su Moscatel Los Cuatro se han convertido en vinos de culto para quienes buscan la excelencia, reconociendo la apasionada labor de una familia que ha hecho del vino, del cultivo de la uva y de su transformación, un modo de vida y una forma de interpretar un territorio al que dan prestigio.

Y es que esta bodega es ejemplo del camino emprendido por el sector chiclanero, que no es otro que la apuesta por la calidad, por esos vinos que marcan la diferencia y que tienen una clara identificación con Chiclana.

Proceso de calidad e identificación que, como se refleja en sus vinos Retallo y Sauvignon Blanc, también pasa por la renovación de la imagen de sus etiquetas.

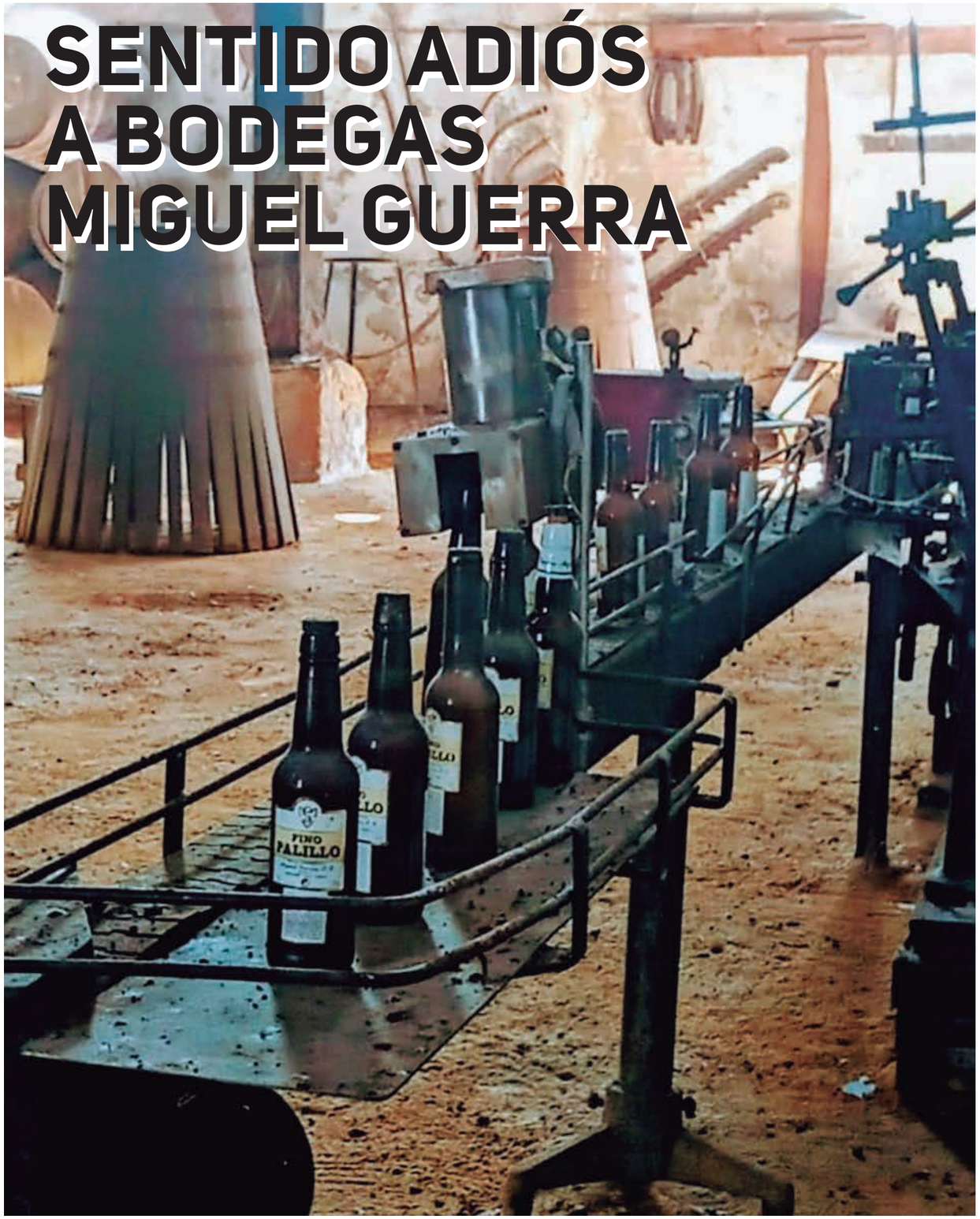
Así, Retallo muestra la puerta de entrada del Pago de las Cañadillas, donde también residen las viñas de las que surgen cada temporada; mientras que el Sauvignon Blanc, luce la icónica Torre del Puerco asomándose a la playa, además de una ave migratoria como es la Espátula, que cruza cada año la costa chiclanera hasta llegar a África, y al fondo, una pincelada de la célebre contienda histórica que tuvo lugar en este rincón del sur, como fue la batalla de Chiclana o como reza la etiqueta: 'La Batalla de la Barrosa, la conquista'.

CHICLANA EN UN CLIC

TODA LA INFORMACIÓN
DE LA CIUDAD
REPORTAJES, ENTREVISTAS,
NOTICIAS EN
WWW.DESCUBRECHICLANA.COM

Una web clara, actualizada, perfectamente estructurada y abierta a la ciudadanía y a las empresas para difundir la enorme riqueza del territorio y su gente

# SENTIDO ADIÓS A BODEGAS MIGUEL GUERRA




MAESTROS EN EL ARTE DE LA CRIANZA DE LOS VINOS FINOS DE CHICLANA DESDE INICIOS DEL SIGLO XX, BODEGAS MIGUEL GUERRA PONE PUNTO Y FINAL A UNA DE LAS GRANDES DINASTÍAS BODEGUERAS DE LA LOCALIDAD

Hablar en Chiclana maestría en el arte de la crianza de los vinos finos de la tierra era hablar de Bodegas Miguel Guerra, una dinastía de destacados bodegueros (cuatro generaciones) que ha decidido poner punto y final a una aventura que Miguel Guerra Virués iluminó en las primeras décadas del siglo pasado.

Casi un siglo de dedicación al noble arte de la elaboración de vinos que han sido embajadores de los aromas de los pagos de la localidad y que en su día fueron 'herederos' de parte de la solera de otro afamado vino chiclanero, Fino Sanitario, perteneciente a los descendientes de Juan de Dios Guerrero (bisabuelo de Miguel Guerra Guerrero) y que pasó a unirse con la solera del Fino Palillo.

Un fino, Palillo, que ha sido estandarte del buen hacer de Miguel Guerra y que, como ocurriera con el Fino Sanitario, afortunadamente no va a desaparecer, ya que su antiquísima y valiosísima levadura original, botas... descansan ya en las bodegas de la Unión de Viticultores Chiclaneros.

"Para nosotros era muy importante, vital, que no se perdiera una forma de entender y elaborar el fino tan característica de Chiclana. Fino con gran prestigio que, afortunadamente y gracias a la Unión de Viticultores Chiclaneros, y, en especial, a su presidente, Manuel Manzano, va a perpetuar", señalaba sensiblemente emocionado Juan Guerra el día del anuncio de dicho acuerdo entre la Unión y Bodegas Miguel Guerra.



# RUTAS ENOLÓGICAS, TESOROS AÚN POR DESCUBRIR

EL AYUNTAMIENTO HA APOSTADO POR PONER EN VALOR ESTE SINGULAR PAISAJE A TRAVÉS DE SENDEROS QUE RECORREN SU HISTORIA

Chiclana no es solo sol y playa a la hora de venderse como destino turístico y de ello habla su enraizado sector vitivinícola, con un gran número de atractivos que se sustancian en los grandes vinos de la tierra.

Caldos que son el resultado final de un extenso paisaje de viñas que desde siempre ha dominado su geografía, siendo el escenario principal de una forma de interpretar la tierra y de toda una cultura.

Paisaje que el Ayuntamiento de Chiclana está poniendo en valor a través de la adecuación y señalización de rutas en los cordeles de El Fontanal y María, junto a la principal zona de viñedos del municipio, así como del acondicionamiento de zonas de descanso y plantaciones de especies autóctonas.

Concretamente, los cordeles de El Fontanal, con su inicio en los hornos romanos junto a la autovía, y de María, con inicio en el cruce de la Venta Tocino, y que confluyen junto a la vía pecuaria de la Puerta Verde y al Corredor Dos Bahías.

Una puesta en valor que, sin lugar a dudas, ha de servir para que quienes nos visitan y los propios chiclaneros se animen a descubrir y disfrutar de un paisaje que es referente de algunos de los grandes vinos anadluces y nacionales.

## DOBLE VALOR

Con este proyecto, tal y como apuntara el delegado municipal de Fomento, Adrián Sánchez, el municipio da un doble paso adelante. Por un lado, el de poner en valor una cultura y un sector que sigue generando riqueza y empleo y, por otra parte, ofrecer un nuevo atractivo a quienes se interesan por Chiclana. Atractivo que se antoja una importante herramienta para luchar contra la estacionalidad.

'PRIMITIVO Y COLLANTES' Y 'BODEGAS VELEZ' MANTIENEN MUY VIVO EL ESPÍRITU QUE LAS IMPULSÓ A LO LARGO DEL SIGLO XIX

# FIELES A LA TRADICIÓN DEL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS

Testigos y protagonistas destacadas de aquellas épocas en las que decir Chiclana era decir vino, las bodegas 'Velez' y 'Primitivo y Collantes', sus huellas, están aún muy presentes en las calles de una ciudad a la que han dado fama y prestigio con sus nobles caldos. Caldos salinos y profundos; esencias de una tierra de albariza, arena y barro y de un clima agradable y luminoso.

Huellas que tienen su origen muy atrás, en el siglo XIX, cuando, como es el caso de Bodegas Velez, Juan Manuel García Balbás, natural de Cabuérniga (Santander), inició su actividad en Jerez como almacenista de vinos, abriendo en pocos años tiendas de ultramarinos en Cádiz, San Fernando y Chiclana de la Frontera, donde fundó en año 1857 la casa-bodega.

No obstante, no fue hasta principios del siglo pasado (1905) cuando, gracias al impulso de su yerno, José Velez, adquirió su actual nombre, Velez.

Hoy, más de 160 años después, el conjunto arquitectónico único de Bodegas Velez (San José, San Juan, Santa Teresa, Santa Elisa, La Cruz, La Carmela y La Andana Húmeda) continúa acunando vinos (Fino Reguera, Oloroso Claveran, Amontillado Solera 1891, Moscatel Especial, Palo Cortado Velez...) que son producto de procesos de crianza biológica y oxidativa, bajo el tradicional sistema de criaderas y soleras. Caldos que se antojan únicos para degustar solos, en compañía de una buena chacina chiclanera, o acompañando a los variados platos de la rica gastronomía local.

**163 años más tarde, Bodegas Velez se mantiene fiel a sus orígenes**

**Primitivo y Collantes cuenta con más de 50 hectáreas en pagos de un territorio con denominación de origen**

Crianza biológica (velo de flor) que, hasta nuestros días, también ha marcado la historia de los prestigiosos vinos de las Bodegas Primitivo y Collantes (finos, moscateles, amontillados, cream, olorosos y vinagres) y cuyos orígenes se remontan a esa primera pieza de bodega que, en el XIX, adquirieron en la localidad los hermanos Primitivo y Tomás Collantes (también de origen santanderino) y popularmente conocida como Bodega El Gallo.

Situadas en lugares estratégicos que "facilitan la circulación de corrientes de aire del viento del sur y del oeste procedente del océano Atlántico", las Bodegas Primitivo y Collantes siguen siendo refugio y lugar de crianza de las uvas que se cultivan en alguno de los pagos (más de 50 hectáreas) con más solera de Chiclana de la Frontera (Pozo Galván, Matlián y el Inglés).

En definitiva, más de un siglo volcados en cuerpo y alma a la elaboración y crianza de exquisitos vinos con D.O Jerez-Xeres-Sherry y vinagres con D.O Vinagre de Jerez que han ocupado y siguen ocupando un lugar destacado tanto en la historia de la viticultura local como de la provincial, andaluza y española.

BODEGA CENTRO MANUEL ARAGÓN

## El mejor escenario para disfrutar de vinos sublimes

Localizada en la calle Olivo, en el centro de la ciudad, es 'templo' de referencia de las Bodegas Manuel Aragón-Sanatorio. En ella podemos disfrutar de su despacho de vinos, así como de las tapas que ofrece para acompañar sus nobles y afamados caldos. Pequeño museo del vino, es un rincón ideal para disfrutar en compañía de amigos y familiares, así como para la celebración de reuniones en un ambiente típicamente chiclanero.

En un excelente estado de conservación, esta bodega centro de Manuel Aragón nos deleita con la arquitectura tradicional de las bodegas chiclaneras, de techos altos de madera y blancos muros, sobre los que se alinean esas botas que encierran y miman vinos amables y aromáticos, cosecha de una de las bodegas más antiguas de la localidad y con caldos reconocidos en Chiclana y España.

Cream Arrumbao, Moscatel Los Cuatros, Fino Granero, Oloroso Tío Alejandro, Retallo Blanco, Moscatel Naranja, La Batalla de La Barrosa, Vermut Artesano y Moscatel Gloria son algunos de los vinos a saborear.

**Teléfono 956 40 07 56**

EL RINCÓN DE PAQUIRO

## Tradición y cultura 'regadas' con sorbos de aquí

Junto al Museo Taurino Francisco Montes Paquiro (calle San Agustín), se encuentra su cantina, un establecimiento coqueto, de larga tradición local, del que jornaleros y chiclaneros han hecho desde tiempos inmemoriales lugar de parada y encuentro.

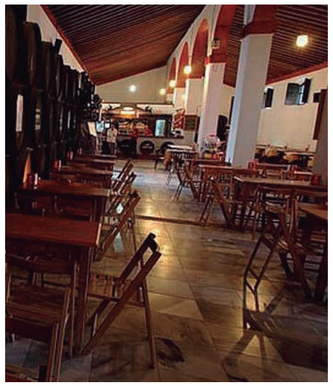
Muy acogedor y a la orilla del río Iro, se antoja el sitio ideal para degustar los buenos vinos de Chiclana con una tapa de buen queso, jamón, etc.

**Teléfono 956 40 51 51**
**www.museopaquiro.com**

COOPERATIVA VITICULTORES

## Ambiente bodeguero, vinos amables y gastronomía tradicional

Pared con pared a la Bodega de la Cooperativa Unión de Viticultores Chiclaneros se encuentra este establecimiento con claro ADN viticultor. Amplio, de arquitectura bodeguera y con una propuesta gastronómica tradicional (tapas, raciones...), es punto de reunión habitual de aquellos a los que les gustar disfrutar de la vida a sorbos, regando esos momentos especiales con los buenos caldos de la cooperativa.



EL CARRETERO

## Marcado carácter bodeguero

En este amplio 'escenario bodeguero' en el que dominan las tejas árabes, las vigas de madera, los grandes arcos de medio punto y existe un típico patio andaluz, existe especial predilección por los vinos de la tierra. Esos caldos de Chiclana que maridan a la perfección con excelentes embutidos y tapas típicas de la tierra.

**Teléfono 956 40 07 57**
**bodegaselcarretero.com**

BODEGAS VELEZ

## La Sacristía, parada obligada

Junto a las Bodegas Velez, en la calle Soledad, se encuentra uno de los lugares con más solera de cuantos existen en Chiclana, La Sacristía, un despacho de vinos en el que se han 'escrito' muchas de las grandes tertulias de la localidad.

Apoyarse en su mostrador y disfrutar de uno de los buenos vinos de Velez es una experiencia obligada.

**Teléfono 956 40 00 53**
**bodegasvelez@terra.es**

LA EMBAJADA

## Rincón de culto a los caldos locales

Su ubicación, la antigua vinagrera de la bodega Primitivo Collantes (calle Arroyuelo), es toda una declaración de intenciones. Un espacio con puro sabor a Chiclana, en el que degustar los buenos vinos de la localidad en ambientes únicos y de la mano de una atractiva oferta gastronómica en la que se combina lo tradicional y lo nuevo con gran acierto.

**Teléfono 689 13 06 33**
**info@laembajadachiclana.com**

# PAISAJE ETERNO

BODEGAS, VINOS, PAGOS, UVAS, BOTAS... DIBUJAN DESDE TIEMPOS INMEMORIALES UN TERRITORIO QUE SE VIVE Y SIENTE SORBO A SORBO

Por **PEDRO LEAL**

Pocas experiencias se antojan más profundas y especiales para un fotógrafo que poder atrapar y captar esas imágenes que hablan y retratan la historia, la más profunda, de un pueblo, del propio. Imágenes, algunas, que han permanecido inalterables durante años, siglos, y de las que inconscientemente ha participado un gran número de personas, chiclaneros y foráneos, impregnándolas de emociones, sentimientos y, sobre todo, historias.

Imágenes que, en el caso de Chiclana, la de la Frontera, están obligadamente ligadas a ese enraizado mundo de bodegas y viñas; universo que jornaleros y bodegueros llevan mimando desde hace siglos y de cuyo paso del tiempo e inmortalidad son testigos vivos las viejas maderas de las botas, los gruesos y húmedos muros de las bodegas, los delicados velos de flor de vinos sublimes y las agrietadas manos de los vendimiadores, curtidas de sol a sol en infinitos mantos de verdes viñas.

Si bien es cierto que atrás, muy atrás, quedaron esos tiempos en los que pasear por Chiclana, por su casco histórico y entorno, era recrearse en un sinfín de blancas fachadas bodegueras y despachos de vinos en los que jornaleros, pescadores y lugareños en general compartían conversación, alegrías e incertidumbres en torno a una buena copa de vino; aún hoy los escenarios ligados al vino tienen un especial protagonismo en nuestra localidad.

Protagonismo que recogen estas fotografías, realizadas en épocas muy distintas, pero que son buen ejemplo de esa cultura que, aún hoy, se respira y siente con fuerza.

Vinos claros y salinos, que concentran toda la esencia de un lugar único, el más al sur de Europa; botas de vino, que se antojan mágicos cofres de roble en los que los caldos chiclaneros toman cuerpo y vigor; tierras de albariza, arena y barro, en las que los esforzados vendimiadores se citan con la uva llegado el mes de septiembre y bodegas con solera, en las que generaciones y generaciones han puesto todo su esfuerzo y buen hacer para elaborar y mantener viva una cultura, una filosofía de vida, que define al chiclanero y a Chiclana.

**Las botas reflejan en sus maderas el paso de un tiempo que se antoja inalterable**

**La vendimia sigue siendo ese ritual que une con fuerza al chiclanero con el territorio**

Y es que como dijo José Ortega y Gasset, "el vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza".

Esperemos que nuestras campiñas nuncan pierdan su brillantez, que nuestros corazones no dejen de festejar, que nuestras pupilas no dejen de irradiar ilusión y esperanza y que nuestros pies no queden huérfanos de compás.

ALCALDE DE CHICLANA

# JOSÉ MARÍA ROMÁN

## "Debemos seguir trabajando, luchando y haciendo esfuerzos, mascarillas incluidas, en favor de la normalidad. De ello va a depender nuestro futuro y nuestra felicidad"

Acostumbrado a manejarse en mil y una tormentas (quienes le conocen bien resaltan su capacidad de trabajo y adaptación), José María Román reconoce que para esto, una pandemia y sus consecuencias, nunca se está preparado.

Una pandemia que el municipio, no sin heridas, ha sabido capear con acierto este verano y que, como subraya el alcalde de Chiclana, "nos va a seguir planteando retos diarios".

**Comencemos por lo personal, ¿cómo se encuentra en lo anímico tras estos extraños y difíciles meses de verano?**

Aunque con la moral alta y convencido del potencial de Chiclana y los chiclaneros para salir de esta situación, le puedo decir que no ha sido ni está siendo fácil.

En política, por defecto, sabemos que nos va a tocar lidiar con días, semanas e, incluso, meses duros, pero, ni por asomo, con situaciones tan extraordinarias y complicadas en lo sanitario, económico, institucional, social y afectivo como la actual.

Una situación que, como bien sabe el ciudadano, nos propone retos diarios, a los que hay que responder de la forma más rápida y acertada en beneficio de todos.

**"Me preocupa el discurso que he oído este verano contra el turismo; vivimos de él"**

**Respuesta institucional que, por lo que se ha podido ver, ha sido acompañada por la de actores tan importantes para la economía local como los empresarios, comerciantes y hosteleros, además de por la ciudadanía en general.**

Felizmente, yo no me puedo quejar, ya que a nivel económico hemos tenido muchos contactos y hemos rematado faena muy importante para la ciudad, para su desarrollo y empleo.

Todos hemos tenido claro que tocaba entenderse para poner en marcha medidas de ayuda a los sectores y convenios directos por valor de 110.000 euros.

En cuanto a la ciudadanía, el comportamiento ha sido y está siendo ejemplar, si bien es cierto que la Policía Local ha tenido que intervenir en algunas ocasiones para correguir actitudes y situaciones no correctas. Eso sí, de una minoría.

**En torno al miedo originado por el COVID-19, se han percibido ciertos discursos y comentarios contra el turista y el turismo, ¿qué percepción tiene de esto cuando hablamos de un sector clave para la localidad?**

Es algo que me preocupa, más aún cuando son muchas las familias en nuestra localidad que comen de eso que se critica.

Además, esos críticos han de entender que las geografías de los territorios marcan los espacios de oportunidad.

Es decir, Chiclana está donde está, tiene el litoral que tiene y es un territorio para que el turismo triunfe.

Potencialidades que, por otra parte, se han aprovechado también este verano, haciendo las cosas muy bien. Si no lo creen, que comparen con otros.

Creo que no es custionable que el modelo turístico sostenible funciona; de ello, sin ir más lejos, hablan los más de 5.000 puestos de trabajo que, en situación de normalidad, se generan en temporada alta.

Por tanto, creo que se le hace a la ciudad un flaco favor cuando se interpreta el turismo como un intruso o algo negativo y se dice que ya está bien de turismo. Más aún cuando, incluso, se hace desde la esfera de lo político.

La realidad es que unos tienen chimeneas o altos hornos y Chiclana tiene un destino sostenible en lo económico y en lo ambiental, así que quienes están promoviendo este discurso para hacer un daño en lo político deberian pensárselo.

**Pongamos la vista en los próximos meses, ¿cómo se presentan?**

No cabe la menor duda de que, mientras dure la pandemia, las cosas no van a ser fáciles. Pero el objetivo es crear un espacio y un tiempo de normalidad; hablamos en términos de desarrollo de la vida.

Es decir, por poner un ejemplo, celebrar la campaña de Navidad en los términos comerciales y familiares que correspondan.

Por otra parte, desde el Ayuntamiento estamos trabajando en el conjunto de inversiones con el que contamos (25 millones de euros confirmados a día de hoy) y con la activación de la iniciativa privada, que no se olvida de Chiclana.

Con esto quiero decir que el COVID-19 no nos puede dejar machacados para que no movamos la economía, el empleo y, en definitiva, busquemos la felicidad de las familias.

**Un tiempo para el desarrollo, el empleo y la búsqueda de la fecilidad que, entiendo, va a requerir de mayor entendimiento político e institucional, ¿cómo están las relaciones con la Junta, por aquello que de esas relaciones dependen asuntos tan importantes como el PGOU, la ITI...?**

Hay distintas Juntas. Hay algunos elementos de la Junta que están en la normalidad, algunas consejerías, y hay otros que promueven decisiones políticas para cortar.

Pongo como ejemplo la negativa al proyecto de Ciudad Amable, una iniciativa de enorme trascendencia para coser las dos arterias principales de La Barrosa y Chiclana.

Una realidad de la que el PP es muy consciente y, pese a ello, ha optado por el bloqueo.

No obstante, nuestra actitud va a ser la de tratar de tender puentes, aunque me temo que hay quienes prefieren apostar por políticas de tierra quemada que, obviamente, no escapan al ciudadano, que no es tonto.

**"HAY MUCHAS JUNTA; UNAS ACTÚAN CON NORMALIDAD Y OTRAS IMPULSAN DECISIONES POLÍTICAS PARA CORTAR"**

Si el PP se sintiese fuerte en Chiclana, la actitud sería diferente, más constructiva.

**Hablemos del equipo de gobierno, ¿cómo se está comportando en este tiempo de pandemia, se plantea realizar cambios?**

La verdad es que muy bien. Estamos teniendo muchas reuniones, muchos contactos para lograr los objetivos marcados y, sobre todo, para velar por la seguridad de los chiclaneros.

Pese a este intenso trabajo, no ha habido fricciones y, por lo que se refiere a mí, estoy satisfecho con la dinámica de los concejales.

**En este contexto, ¿qué mensaje se le puede lanzar al ciudadano?**

Yo creo que lo que hay que hacer es seguir trabajando, seguir luchando, hacer esfuerzos en favor de la normalidad. Si todos hacemos ese esfuerzo, podremos crear una economía, mascarilla incluida, que permita buenos niveles de convivencia, economía, empleo y felicidad.

Debemos buscar esa normalidad.

CANTAOR

# RANCAPINO CHICO

**"Tenía la necesidad de evolucionar, de tomar riesgos, de seguir abriendo mi propio camino en el flamenco y 'Una mirada al pasado' es el fruto de esa inquietud en la que siempre estamos enredados los artistas"**

Quizás no le hacía falta, lo había demostrado todo ya, pero, por si acaso, Rancapino Chico, digno heredero de esa zaga chiclanera que mira al flamenco desde lo 'jondo', no dejó pasar la oportunidad de la Bienal de Flamenco de Sevilla para doctorarse en una asignatura de la que nació maestro.

"Tenía la necesidad de seguir mi camino, de atreverme a evolucionar, de tomar riesgos y, precisamente, eso es lo que representa 'Mirada al pasado', un espectáculo", explica, "pensado para los amantes del flamenco, pero también para aquellos que lo están descubriendo".

**ALONSO NÚÑEZ SE DOCTORA 'CUM LAUDE' EN UNA DE LAS CATEDRALES DEL FLAMENCO, LA BIENAL DE SEVILLA**

Sereno y satisfecho por haber logrado la aprobación de quien más le importa, su padre, Alonso recorre un doble camino en su nuevo espectáculo. "Por una parte fijo mi mirada en lo tradicional, rindiendo homenaje a esos cantes y cantaores que son la base del flamenco, de donde parte todo, y que son eternos. Y, por otra, me recreo en esos otros cantes que en su día fueron tachados de comerciales, pero a los que el tiempo les ha dado rango de maestría".

"Cantes", aclara, "como el Emigrante de Juanito Valderrama o los de Manuel Molina, con los que en su época, con grandes dosis de incomprensión, revolucionó este arte, saliéndose de la senda de lo entonces tradicional".

Cantes a los que Rancapino Chico da su impronta, esa que lo ha llevado al lugar que se merece, a la cumbre, teniendo muy claro que "el cante tradicional es una cosa y que, luego, existen otros cantes, que son otras cosas".

Antonio Mirena, a golpe de buleria; Manolo Caracol, zambra; Juan Moreno 'El Torta', por bulerías, o Paco Toronjo, cantaor onubense al que, incluso, reivindica desde la escenografía que lo caracterizó (cante en mesa), marcan el camino de 'Una mirada al pasado' que se antoja una lección magistral.

Una mirada en la que ni podía ni falta un sentido homenaje a ese otro gran revolucionario del flamenco, del que bebió desde la cercanía, la admiración y el cariño, Camarón de la Isla.

Y es que como Camarón, al que recuerda/versiona con los tanguillos 'Una rosa pa tu pelo', de uno de los grandes discos de la historia del flamenco, 'Potro de rabia y miel'; Rancapino entiende que "la pureza no se puede perder nunca cuando uno la lleva dentro".

**"He pensado en los amantes de este arte y en quienes se están adentrando en él"**

Pureza que, como refleja en este trabajo, Rancapino Chico ha forjado a base de sorbos cristalinos, de pequeños suspiros de los más grandes que ha dado este arte y con los que ha sido amamantado artística y sentimentalmente desde que tuviera uso de razón.

"No ha sido fácil. Salir de tu zona de confort y abrir nuevos caminos siempre genera dudas y miedos, pero estoy satisfecho".

"La pena", lamenta Alonso, "es que, debido a la actual pandemia, tendremos que esperar un tiempo, al igual que están haciendo otros artistas, para poder recorrer los escenarios con este espectáculo, en especial, el de Chiclana, mi pueblo, que me hace especial ilusión".

A la espera de ese momento, Rancapino Chico señala que, "ya estoy pensando y trabajando en otros proyectos que me ilusionan mucho".

Y es Alonso Núñez Fernández, aunque nunca dejará de beber de los grandes, es ya fuente de este arte.



ANTONIO REYES

## EL CANTAOR CHICLANERO VUELVE A OPTAR A LOS GRAMMY LATINOS

SU ÚLTIMO TRABAJO, 'QUE SUENE EL CANTE', CONQUISTA A LA ACADEMIA LATINA

Que el flamenco de Chiclana está de moda, en todo lo alto, no se puede negar. Rancapino Chico, Juan José Alba y Antonio Reyes así lo vienen demostrando con espectáculos, actuaciones quejíos y toques que van más allá de nuestras fronteras.

Cantes que se pasean por los mejores escenarios, los más ambicionados, y que , incluso, están nominados a los mayores galardones de la música, como es el caso del 'Que suene el cante', último trabajo discográfico de Antonio Reyes y firme candidato a los Grammy Latinos.

De este modo, quien en 2016, también con el toque de Diego del Morao, fuese nominado por la Academia Latina de la Grabación a Mejor Album de Música Flamenca, vuelve a repetir privilegio en esta edición gracias a un trabajo que el cantaor chiclanero ha gestado durante el periodo de confinamiento.

Producido por el empresario José Luis Lara y con la producción de Luis de Periquin, 'Que suene el cante' es un paso más, brillante, de una carrera discográfica en la que Antonio Reyes se inició con aquel 'Viento del Sur'.

Antonio, que ha dado las gracias a todos los que, de una forma u otra, son partícipes de este nuevo éxito.

A la espera de esa gran gala de los Grammy Latinos, a celebrar el próximo 17 de noviembre en Las Vegas, Antonio Reyes tiene previsto actuar el 5 de l mes que viene en el Teatro Moderno, a las nueve de la noche, junto a Sal de Cádiz, La Salvaora y Antonio Higuero a la guitarra.

Sin lugar a dudas, un momento muy dulce para un arte que aquí, en Chiclana, se escribe con letras mayúsculas.

# GICA, HOSTELEROS Y ROYAL AL ANDALUS, 'ESTATUILLAS' 2020

EL AYUNTAMIENTO RECONOCE Y PREMIA LA CONTINUADA Y ACERTADA LABOR DE TRES PROTAGONISTAS DESTACADOS DE UN DESTINO QUE APUESTA POR LA CALIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD

No hay grandes proyectos sin grandes y pequeñas aportaciones y de eso, de sumar esfuerzos e ilusiones, sabe, y mucho, Chiclana. Un destino que, aún en tiempos de COVID-19, ha mostrado una gran fortaleza gracias, una vez más, a la apuesta decidida y creativa de quienes le dan forma desde hace años.

Esfuerzos que, con motivo del Día del Turismo, quiso agradecer y distinguir el Ayuntamiento, que en esta ocasión puso su mirada en tres sectores claves: la hostelería, el alojamiento y el alquiler residencial.

"Si hoy podemos hablar de un verano bueno dentro de circunstancias tan adversas, es porque, entre todos, apostamos por un modelo de turismo que, desde la calidad y la sostenibilidad, marca la diferencia", destacó José María Román.

Sostenibilidad y calidad del que es bandera el Hotel Royal Al Andalus, primer establecimiento en suelo peninsular del Grupo Iberostar (1991) y que, tal como apuntó el alcalde, "pasó mucho inviernos solo y hoy es un gran referente del destino".

Un largo camino que, en este caso en el sector de la hostelería, también ha recorrido la Asociación Chiclanera de Hostelería, "cuya labor y la de sus juntas directivas han servido para que hoy Chiclana sea un destacado destino gastronómico".

Destino que tiene una de sus fortalezas, presentes y sobre todo futuras, en el alquiler residencial, tal y como subrayó el regidor chiclanero tras entregar al representante de GICA (Gestores Inmobiliarios de la Provincia de Cádiz) la preciada estatuilla del atún.

Y es que aunque fue una entrega de premios inusual, quedó muy claro que, además de fortaleza, Chiclana aún tiene un prometedor futuro por ganar.

## ROMÁN: "DEBEMOS SEGUIR TRABAJANDO CON EL MISMO EMPEÑO E ILUSIÓN"

### LOS PREMIADOS

**HOTEL ROYAL AL ANDALUS**
Fue el primer hotel del grupo en la Península Ibérica (1991). Junto al Iberostar Andalucía Playa y las instalaciones del Club de Golf Novo Sancti Petri, oferta una experiencia de máxima calidad y respetuosa con el entorno.

**GICA**
Formada por más de 85 agencias de toda la provincia, ofrece el mejor servicio a sus clientes con un sistema de trabajo de colaboración, bajo un estricto código ético.

**ASOCIACIÓN HOSTELERÍA**
En 1986 un grupo de hosteleros de la localidad se reunió con el fin de aunar fuerzas para luchar por las necesidades del sector. De esa reunión nació la Asociación Chiclanera de Hostelería hace ya 34 años, tiempo en el que ha logrado consolidar el destino gastronómico Chiclana.

# Crónica en Verde

Empresa municipal

## CHICLANA NATURAL, A LA VANGUARDIA EN SISTEMAS DE CALIDAD Y GESTIÓN

Chiclana Natural se ha convertido en un claro referente del modelo de desarrollo por el que viene apostando Chiclana, su Ayuntamiento, desde hace años. Un modelo que, de forma ambiciosa, fija su mirada en la sostenibilidad y, por extensión, en el cuidado del medio ambiente.

Buena prueba de este compromiso son las distintas y contrastadas certificaciones con las que cuenta la empresa municipal y que hacen referencia a su sistema de calidad, gestión medioambiental y gestión de crisis.

Certificaciones, cinco, que una vez más ha vuelto a confirmar con éxito Chiclana Natural y que corresponden a sus sistemas de calidad según las Normas UNE-EN-ISO 9001 y 14001; a las denominadas UNE-EN 15975-1 y UNE-EN 15975-2, relativas a situaciones de crisis y emergencia previsibles y que atestigua que cuenta con los procedimientos necesarios para la identificación y gestión de los riesgos asociados al abastecimiento.

"Cuando hacemos referencia a estas certificaciones, a su refrendo, no estamos hablando de un simple trámite de cara a la galería, sino que nos estamos refiriendo a la consolidación del nivel de eficacia de los sistemas de gestión implantados en la empresa, poniendo el énfasis en la optimización de todos los recursos disponibles para obtener el mayor grado de satisfacción de la ciudadanía", ha subrayado el delegado municipal de Medio Ambiente.

Y es que, según destaca Roberto Palmero, "el control y planificación de todos los procesos necesarios para identificar las necesidades y requisitos de los ciudadanos nos permite luego poder satisfacerlos y, por ello, es esencial la fiscalización que realizan estas auditorías".

Auditorías que, como es obligado, someten a Chiclana Natural, al conjunto de sus numerosos operativos, a un estricto control.

Concretamente, el sistema de calidad comprende el diseño y mantenimiento de instalaciones de abastecimiento y saneamiento de aguas; la atención al cliente, contratación y suministro de agua potable urbana; el control y seguimiento de los servicios medioambientales municipales: recogida de residuos, limpieza viaria, el mantenimiento de parques y jardines y, por último, el mantenimiento y limpieza de playas.

Cabe destacar que sobre la empresa municipal recae gran parte de la responsabilidad de ese compromiso que desde el Ayuntamiento se ha adquirido con el desarrollo de una ciudad que apuesta en todas y cada una de sus vertientes por la sostenibilidad como principal garantía de futuro.

### Un listón cada vez más alto

*A las referidas certificaciones hay que unir el EMAS, sistema europeo de ecoauditoría al que Chiclana Natural se incorporó en primera instancia para la evaluación de la gestión administrativa y mejora del comportamiento medioambiental en La Barrosa y Sancti Petri, además de La Bandera Azul, la Q de Calidad Turística, la oriflama de Ecoplayas y el Safe Tourism.*

# LA ATALAYA

## La obsolescencia de algunos mapas

J. LUIS ARAGÓN
ANTROPÓLOGO

En una de estas plácidas tardes de verano cuando caía la tarde y cerré la agenda, mis ojos volvieron al mapa de España que se halla habitualmente en la última o últimas páginas. Miré, inevitablemente, hacia el Sur de España y observé cómo por enésima vez Chiclana no aparecía en él, de la misma manera, que en otros muchos mapas... más antiguos. ¡Chiclana no está en el mapa! ¿En el año, 2020? No podía creerlo porque la expresión "no estar en el mapa" tiene el significado de estar obsoleto, desusado, caduco... Me pareció como si el tiempo se hubiese detenido, para los autores o editores de este mapa, en aquellos lejanos años de mi niñez o juventud. Y no me refiero a los mapas del famoso litógrafo Mateu, de Madrid, autor a principios del XX de mapas de colores primarios hoy desvaídos que nos transportan a otras épocas de la historia. No. Esta agenda es una agenda actual. Entonces miré la nota aclaratoria que aparece en la primera página impresa que dice: "Información actualizada a Febrero de 2019". Actualizada, sí, pero el mapa sigue siendo antiguo. Es como un cortar y pegar cada año sin poner al día ningún dato, ni plasmar la realidad social, económica y demográfica –en él solo aparecen como siempre ciudades con un importante número de habitantes–. Es como si Chiclana hoy tuviese los 21.500 habitantes de 1960. Este mapa se olvida del importante tejido social, económico-industrial, cultural y deportivo que tiene nuestra ciudad. Parece que se olvida de que Chiclana es, hoy por hoy, uno de los primerísimos destinos turísticos nacionales e internacionales.

> **Es como un cortar y pegar cada año, sin actualizar la realidad social, económica y demográfica**

Donde sí está Chiclana es en otros mapas, claro. Y también en Google Maps, como el 98% de los lugares del planeta. Hace tan solo unos días ha aparecido actualizado su servicio gratuito con novedades que van desde la posición de los pasos de peatones –solo en las grandes ciudades– a la mejora en el color de los fondos en la representación del paisaje de lugares desérticos, nevados, bosques, e incluso la hierba. Actualmente los mapas sin actualizar han quedado como "survivals" antropológicos, a penas sin utilidad alguna. Solo las bibliotecas antiguas y los coleccionistas los conservarán como reminiscencias y testimonios del pasado. También para aquellos que aún recordamos cuando caminábamos sobre un mapa de papel por desiertos y selvas imaginando mil y una aventuras, en nuestra más tierna infancia.

# CÁDIZ BIENMESABE, LA GRAN 'CRUZADA' DE LOS PRODUCTOS GADITANOS

IRENE GARCÍA, PRESIDENTA DE LA DIPUTACIÓN DE CÁDIZ: " ES UNA NUEVA APUESTA POR LAS SEÑAS IDENTIDAD GADITANAS, PARA GENERAR RIQUEZA Y EMPLEO DE LA MANO DE LOS MUNICIPIOS Y LA INICIATIVA PRIVADA"

Decir que Cádiz tiene gran parte de los mejores productos de Andalucía, España y parte del mundo es decir una obviedad. Solo hace falta ver las caras de quienes, años tras año, acuden a las grandes citas gastronómicas de la provincia para entender que aquí, en Cádiz, tenemos algunos de los tesoros más deseados para los amantes de lo exquisito, de lo singular.

Productos que tienen un valor aún mayor porque están enraizados a una cultura amamantada por diferentes civilizaciones y a un sector agroalimentario que es referente de calidad y sostenibilidad.

Pues bien, todo esto y más es lo que, con la participación del sector privado, quiere poner en valor la Diputación de Cádiz y Global Media Office (empresa organizadora) con una iniciativa que apunta mucho más allá de nuestras fronteras y que tiene como nombre dos palabras tan de aquí como: Cádiz y bienmesabe. Como se suele decir, pa'que más.

Con la celebración de una gran feria como referente (IFECA es el espacio elegido), Cádiz Bienmesabe, 'Plan para la potenciación y difusión de la excelencia del producto agroalimentario de la provincia de Cádiz' contará también con congresos (sectores alimentario y agroalimentario, la pesca, agricultura y ganadería, con el vino como maridaje transversal), seminarios y embajadas especializadas (gastroturismo, las últimas tendencias farmacéuticas, la distribución y logística, los medios de pago y la seguridad en las transacciones o el marketing digital, entre otros) y, no menos importante, iniciativas de formación; teniendo como base de operaciones El Centro de Excelencia Turística El Madrugador, en El Puerto de Santa María.

"Cádiz Bienmesabe es una nueva apuesta por las señas identidad gaditanas, para generar riqueza y empleo de la mano de los municipios y de la iniciativa privada" ha indicado Irene García, presidenta de la Diputación de Cádiz, que, además, ha destacado que, "pretendemos establecer una alianza público privada y ser capaces de desarrollar un tejido en red para favorecer el desarrollo socioeconómico y el impulso del turismo, a partir de nuestros productos de calidad y nuestra gastronomía de excelencia".

Por su parte, Juan Ochoa, responsable de Global Media Office junto a Miguel Ángel Pascual, ha destacado que, "días atrás, un operador internacional del mundo del vino, nos dijo: Ustedes no saben que están sobre un cofre que esconde una barbaridad de tesoros", aludiendo a que, precisamente, Cádiz Bienmesabe persigue desentrañar y dar a conocer esos tesoros por todo el mundo.

A la presentación, en el auditorio de la Merced, en Sanlúcar, también asistieron Alfonso Rodríguez Gómez de Celis, vicepresidente del Congreso de los Diputados, José María Román, vicepresidente primero de la Corporación Provincial, Jaime Armario vicepresidente de IFECA, otros miembros del gobierno provincial, y el alcalde de la ciudad que aspira a ser en 2022 Capital Gastronómica de España, Victor Mora.

> **CONGRESOS, SEMINARIOS, PROMOCIÓN FORMACIÓN Y UNA GRAN FERIA**

# RECOGIDA DE LA UVA

Texto: **JOSÉ DE MIER** / Foto: **PEDRO LEAL**

El escenario escogido por el fotógrafo es una zona de la más idónea para la producción de uva palomina, son tierras de albarizas y se encuentran geográficamente en los niveles más altos de nuestro término. Desde el pago de 'Miralamar' se divisa una gran parte de la Bahia de Cádiz, así como casi toda la campiña chiclanera. De su propio nombre se deduce que situados en ese entorno podemos contemplar la belleza de 'la mar' a ambos lados del Castillo de Sancti-Petri.

Con motivo de la conmemoración del VII Centenario de la ciudad de Chiclana, se instaló en dicho espacio uno de sus 'puntos mágicos'. Estos puntos coinciden con lugares que o bien nos hacen recordar hechos históricos de relevancia acaecidos en la ciudad o resultan excelentes miradores de su paisaje más tradicional.

Una mañana del mes de septiembre, tal vez pasada la fiesta de la Virgen de los Remedios, con un cielo nuboso, las cuadrillas de vendimiadores están dispuestas a recoger la uva, siempre ha sido así en esta zona tan antigua desde tiempo inmemorable. Aunque el personal que forman los grupos es de lo más heterogéneo, se observa en la fotografía la ausencia de mujeres, en este caso, sin embargo era esta, la corta de la uva, la única labor de la viña que se le permitia realizar a las mujeres.

Los más profesionales, los hombres de campo, los viticultores son los jefes de las cuadrillas, los más expertos y acostumbrados a las tareas de la vid. Utilizan vestimenta apropiada y se distinguen por sus 'zajonas' o 'zahones' como les denomina el diccionario de la RAE, aunque en este caso, en vez de un mandil de cuero hasta la rodillas, más propio para las fiestas, son los dos perniles los que se alargan hasta llegar al calzado.

El papel de esta prenda no es ni mucho menos estético sino que resulta imprescindible para mantener medianamente limpios los pantalones, confeccionada mediante una fuerte lona blanca, resguarda a estos desde la cintura a los pies y siempre por la parte de delante.

**LA CORTA DE LA UVA ERA TIEMPO ATRÁS LA ÚNICA FAENA DE LA VIÑA QUE SE LE PERMITÍA REALIZAR A LAS MUJERES**

Los cortadores se ayudan de una navaja, pequeña y bien afilada, para despojar a la cepa de los racimos de uva que van depositando en el suelo, en el centro del 'liño', fila de cepas, sobre un 'trapijo', para que la uva no se contamine con el fango.

Estos montones se van depositando en una canasta que podia contener hasta quince kilogramos, diez de estas canastas completaban una carga, 145 Kilogramos, capacidad media de los serones transportados por los animales. Si el transporte a la bodega se hacía sobre carros o camiones, se utilizaban 'capachos', cada uno podia contener, de media, unos 70 Kilogramos de uva, 10 'capachos' equivalian a toda una carretada de uva.

Lo tradicional era que cada 'cortador de uva' durante la faena del día, pagada con un jornal o salario, recolectara una 'carretada de uva' (690 kilogramos), esta unidad de medida era muy importante, pues supone la uva necesaria para producir una bota de mosto, 512 litros.

TURISMO

## COMPROMETIDA APUESTA POR UN DESTINO INTELIGENTE

Siempre hay un paso más por dar, un proyecto nuevo que impulsar, una meta más que alcanzar y, más aún, si hablamos de uno de los sectores más inquietos y exigentes que existen, el turístico. Una filosofía que ha hecho suya el Ayuntamiento, su Delegación de Turismo, y que ahora quiere llevar más allá con un nuevo reto, ser un Destino Turístico Inteligente o, lo que es lo mismo, un destino que avance a través de la innovación y la tecnología. El primer paso ya está dado, la inclusión de Chiclana en la Red de Destinos Turísticos Inteligentes y, con ello, el compromiso de, a través de las nuevas tecnologías, avanzar en las mejoras de la competitividad, eficiencia, desarrollo sostenible, calidad de vida y dinamización económica.

BARRIADAS

## EL PLAN DE INTERVENCIÓN SOCIAL SE PONE EN MARCHA

*Dinamizar y fomentar la empleabilidad, grandes objetivos de una iniciativa con una inversión de 1,4 millones de euros*

Si hay un proyecto importante de ciudad, de búsqueda de equilibrios, de impulso al empleo en la ciudad, ese es el Plan Local de Intervención Social en Barriadas, una iniciativa que, hasta 2022, movilizará una inversión de 1.499.448 euros.

Con los grandes objetivos de dinamizar la zona de influencia en cuestión (entre la Plaza Mayor y Fuente Amarga) y fomentar la empleabilidad, dicho plan se ha puesto en marcha con los primeros contactos entre el delegado municipal de Servicios Sociales, Francisco José Salado, y las representantes de la Asociación Arrabal, Minerva Montañez e Inmaculada Urbano, y los representantes de Cruz Roja, Isabel Luengo y Moisés Rodríguez.

Encuentro en el que se han marcado las líneas de trabajo a seguir para poner en marcha los proyectos incluidos en este plan.

"Ahora estamos coordinando el trabajo a seguir, que empezaremos de forma inminente con la incorporación de un local en el que trabajar y la contratación del personal necesario para impulsar el plan. El personal realizará en las barriadas una labor destinada al trabajo social, educativo, con familias vulnerables, favoreciendo la inclusión e integración social, también en la búsqueda de empleo".

**PRIMERAS REUNIONES DEL DELEGADO DE SERVICIOS SOCIALES CON ASOCIACIONES Y CRUZ ROJA**

MUNICIPIO TURÍSTICO

## DIEZ PROYECTOS PARA SEGUIR MEJORANDO

Eliminación de barreras arquitectónicas en ruta Centro Histórico (presupuesto de 76.302,66 euros); iluminación ornamental del puente del VII Centenario (132.450,59); punto de información exterior durante las 24 horas del día, los 365 días del año (12.757,03); kiosko interactivo informativo con tecnología de holograma (17.424); rampa de acceso al pinar público de La Barrosa en ruta de la playa (29.745,08); mejora del sistema de seguridad en carpintería en la oficia de Información Turística de la Primera Pista de La Barrosa (58.469,98); mejora de accesibilidad en ruta de la playa, en el paseo marítimo (85.819,65); mejora de accesibilidad en el entorno del Punto Mágico Templo Hércules, ruta a la playa de los Pinares de La Barrosa (81.622,84); alfombra en el centro de interpretación Nueva Gadeira, espacio arqueológico (157.093,09) y ruta 'Chiclana, ciudad de la música (104.060 euros) son los proyectos que el Ayuntamiento ha elevado a la Junta en la nueva convocatoria de Municipio Turístico.

"Al igual que hicimos en convocatorias anteriores, hemos presentado más proyectos de los que realmente nos corresponden, de tal forma que, en caso de que alguno se quede fuera en la baremación, podamos llevar a cabo otro distinto a los inicialmente previstos", explicó la delegada de Turismo, Pepa Vela.

A Chiclana le corresponden ayudas por valor de 400.793,26 euros.

Recordar que Chiclana fue declarada Municipio Turístico el 9 de mayo de 2006 por el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.

**LA ILUMINACIÓN ORNAMENTAL DEL PUENTE VII CENTENARIO, ENTRE LAS INICIATIVAS**

NUEVO PGOU

## SOSTENIBILIDAD COMO ELEMENTO DE CRECIMIENTO Y TURÍSTICO

El nuevo PGOU que se va a tramitar tendrá como uno de sus mandamientos la sostenibilidad, ya que, según trasladó el alcalde a empresarios del sector inmobiliario, "hemos visto que funciona y posibilita la llegada de ciudadanía para vivir y la consolidación del turismo".

Asimismo, el Ayuntamiento de Chiclana trabajará en elementos importantes para el desarrollo de la ciudad como la movilidad, las viviendas y las clasificaciones de suelo.

Así, en materia de vivienda,se trabajará para adecuar el Plan General al número de viviendas futuras, teniendo en cuenta el crecimiento poblacional de los próximos doce años.

En cuanto a las clasificaciones de suelos, el alcalde apuntó que "en la LISTA (nueva Ley Urbanística en Andalucía) se van a limitar los suelos entre urbanos y rústicos, por lo que se acaba con la calificación de suelos urbanos no consolidados".

"Por ello, viendo los convenios, alegaciones, recursos y sugerencias, hay un planteamiento de crecer en lo que corresponde a suelo urbano consolidado", explicó José María Román, que aclaró que "es importante el mantenimiento de suelos rústicos, que serán aquellos espacios naturales, inundables y aquellos que cuentan con unas características específicas, pero también es importante consolidar los suelos urbanos".

# Sabías que...?

## Se cumplen ahora 55 años de la espectacular riada que sembró la desolación en las calles del centro de la localidad

Hace ahora 55 años, un 19 de octubre de 1965, sobre la once y media de la mañana, tuvo lugar uno de los acontecimientos más desoladores sufridos por la ciudad y sus habitantes a lo largo de su historia.

A esa hora, tras unas fuertes lluvias, una gran 'ola' superó los límites del cauce del río Iro, invadiendo la localidad y sembrando sus calles de desolación.

Como tantas otras veces, el río, alimetando por las intensas lluvias caídas en la zona alta de su cauce, Medina Sidonia, se desbordó, si bien en esta ocasión la fuerza del agua fue la mayor que se recuerda y sus efectos desconocidos hasta la fecha.

Zodiacs, helicópteros..., nada parecía suficiente para rescatar y evacuar a cientos de chiclaneros que, cuales naufragos, se agarraban a muebles y demás enseres para mantenerse a flote.

# Cifras

**150**

**OBRAS DE TEATRO MÍNIMO**

Gran respaldo al XXII Certamen de Teatro Mínimo Rafael Guerrero, organizado por Taetro.

**8.000**

**EUROS PARA LUCHAR CONTRA LA SILICOSIS**

Ha donado el Ayuntamiento a la Asociación Nacional para el desarrollo de proyectos a lo largo de este año.

# Apuntes

### Ateneos de Andalucía

## Galardón al proyecto Ciudad de las Estrellas

El proyecto científico coordinado por La Ciudad de las Estrellas, basado en la divulgación, en el turismo astronómico, así como en la puesta en valor de las ciencias en general y de la astronomía y la astronáutica en particular, ha sido premiado dentro de la modalidad Ateneo y Cultura por la Federación de Ateneos de Andalucía. Recordar que el CiE está dirigido por la ateneísta, periodista y divulgadora científica de Chiclana, Virginia Sánchez Moreno.

### Cortometrajes

## Llega el 'Chicharrón Film Festival'

Se desarrollará el año que viene con un concurso exprés de cortometrajes y cursos formativos.

### Fiestas

## Los Viernes de Carnaval llegan al escenario de la Box

Chirigotas y comparsas de primer nivel se dan cita en Los viernes de Carnaval. El aforo es limitado y gratuito, pudiéndose adquirir las invitaciones en www.juventudchiclana.es.

LA SALA DEDICADA A PAQUIRO LUCE UN ASPECTO MÁS ELEGANTE Y SIMPLE

# Nuevos aires

## El Museo Taurino se reforma para prestar un mejor servicio a sus visitantes

El que fue el primer museo de la localidad en abrir sus puertas, el Museo Francisco Montes Paquiro, ha reinaugurado su sala principal, esa en la que rinde tributo a la gran figura del toreo chiclanero y autor de la tauromaquia moderna.

"Habíamos detectado un problema de humedades que nos costaba eliminar y por ello hemos formado un sistema de pladul con corchos aislantes y con una separación de 15 centímetros, hemos tratado la pared y, aprovechando el desmontaje de la sala, hemos adecuado el mobiliario y eliminando otros elementos que estaban deteriorados, dando un concepto más simple y elegante a toda la estancia".

Concretamente, se ha procedido al forrado de madera de una de las paredes y también se ha realizado una reubicación de las piezas que están expuestas.

"Para nosotros era muy importante no olvidarnos del mundo de la cultura, porque nos tiene que ayudar a la vida local, de la economía y del empleo", subrayó el alcalde, José María Román, con motivo de esta 'reinauguración' del gran espacio del Museo Francisco Montes Paquiro.

# Hicieron Chiclana

## José Manuel Moreno Periñán, Ratón, rey de la velocidad

La historia de las ciudades, de los pueblos, la escriben los historiadores, los políticos, los poetas, los artistas... y también los deportistas, quienes, fruto del talento, el esfuerzo y la ilusión son capaces de lograr conquistas hasta entonces no conocidas. Conquistas como la que en aquel ilusionante verano del 92 logró José Manuel Moreno Periñán, Ratón.

Pura explosión sobre la pista, Moreno puso en el mapa del Olimpo a una ciudad, Chiclana de la Frontera, que por entonces respiraba ciclismo por los cuatro costados.

# Cita con la buena música local en la Box

Las instalaciones del Centro de Iniciativas Juveniles Box se convierten hasta el próximo 4 de diciembre en un gran escenario para la música, concretamente para la de los artistas locales.

'Put-off' (16 de octubre), 'Flabio Márquez Band' (30), el cuarteto de Andrés Olaegui (20 de noviembre) y 'Silverwood Valley' (4 de diciembre) son los grupos que pasarán por un escenario que impulsa la Delegación de Juventud.

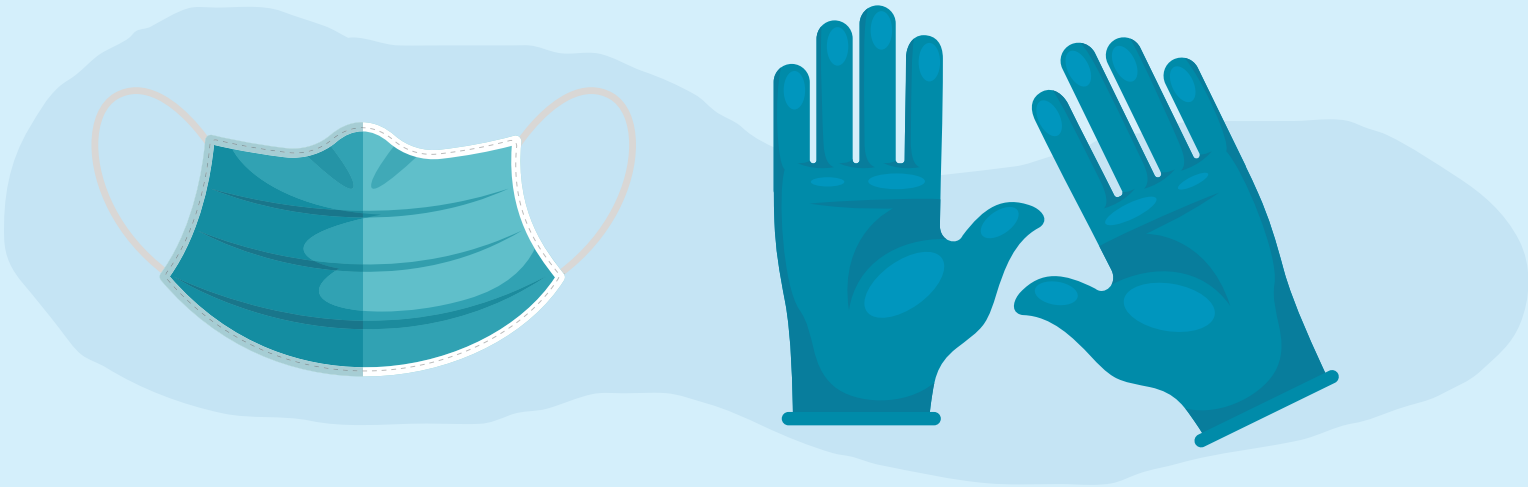
El aforo es limitado, la entrada gratuita y las invitaciones se pueden conseguir en la página web de la Delegación, www.juventudchiclana.es.

Además, las personas que lo deseen podrán disfrutar de estas actuaciones en stream en las redes sociales de Juventud.

Sin lugar a dudas, una excelente iniciativa para escuchar la buena música que realizan los artistas locales de forma segura.

**CORONAVIRUS** COVID19

# ¡NO TIRES LOS GUANTES Y MASCARILLAS AL SUELO!



Mantén limpia tu ciudad.
Evita la propagación del virus

## SE RESPONSABLE, SE SOLIDARIO

Usa las papeleras
y los contenedores

Deposita la
basura dentro
del contenedor

Ayuntamiento de Chiclana

chiclana natural