

HOJA INFORMATIVA DE LA ACTIVIDAD DEL
VIERNES 8 DE JULIO DE 2016

CHARLA-COLOQUIO

"LAS MARCAS DE TIZA EN LA ELABORACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS DE JEREZ"

por

José Blandino Carrasco

Capataz de bodega y asesor de "Bodegas Tradición"

Tenemos el honor de disfrutar de la presencia de un amigo de nuestro "Ateneo del Vino", **JOSÉ "PEPE" BLANDINO CARRASCO** que algunos estudiosos de la vitivinicultura del Marco del jerez consideran uno de los "sabios del vino todavía vivo".

Nació en El Puerto de Santa María el año 1942, donde vive en el Barrio Alto. Es hijo de un tonelero y "arrubaó" de las "Bodegas Pedro Domecq" de El Puerto. Su abuelo también fue "arrumbaó" en la misma compañía. Es el mayor de 7 hermanos. Estudió en el colegio portuense San Luis Gonzaga, de los Jesuitas. Está casado y tiene dos hijas y un hijo, **José Luis "Selu" Blandino**, que sigue la tradición familiar y trabaja en las "Bodegas Tradición", en el antiguo "Rincón Malillo", en Jerez, muy cerca de lo que queda de las "Bodegas Pedro Domecq", actualmente "Bodegas Fundador", junto con "Terry" y "Harveys".

Hoy, ya, felizmente jubilado, que no inactivo, dedica su tiempo a la familia y a enseñar al que quiera escucharlo sobre el vino y las bodegas.

Comenzó a trabajar, allá por el año 1963, siguiendo la saga familiar, en una de las "Bodegas Pedro Domecq" [antiguas "Bodegas La Viña del Pollero Alto"], situada en la Ribera del río Guadalete.



Espaldas de las "Bodegas Pedro Domecq" [Aurora esquina con Valdés] en El Puerto

En esta bodega se "cierran" los mostos y los sobretablas y envejecen algunas colas de vinagre.

No era difícil verlos viajando, padre e hijo, en la moto Lambretta que **Pepe** conducía.

Primero trabaja como eventual para, en 1996 pasar a fijo.

En 1973 supera las pruebas y se convierte en capataz de segunda. Su horario oficial de trabajo es de 8 a 12 y de 14 a 18. y nos cuenta que a partir de ese día fue obligado a "ir con chaqueta".

Ya en 1979 es capataz general de "Pedro Domecq" para Sanlúcar, Chipiona y El Puerto. Prepara un "blending" (color + alcohol + pedro ximénez) para la elaboración de rones en El Caribe.



Marcas de tiza en las botas de una andana

Este mismo año Ramón Mora-Figueroa, propietario del latifundio "Las Lomas" en la comarca de La Janda, asume la presidencia del grupo, al ser el accionista mayoritario, y con el apoyo del "Banco Popular Español".

En 1980 se anuncian en "Domecq" las primeras reestructuraciones.

El 7 de julio de 1982, al poco de la llegada de Ramón Mora-Figueroa se declara una gran huelga en "Pedro Domecq", que duró más de casi 4 meses y se saldó con casi 400 despidos. Los casi 1.000 trabajadores de la plantilla se reducen a algo más de la mitad y se aplican drásticas rebajas en las retribuciones.

En 1984, ya trasladado a Jerez, se dedica, en "Domecq", a la "preparación y embarque de las botas"

Durante algún tipo es el encargado de cuidar dos vinazos jerezanos: el "Amontillado 51-1^a" y el "Fino La Ina", buques insignias de la escuadra de "Pedro Domecq".

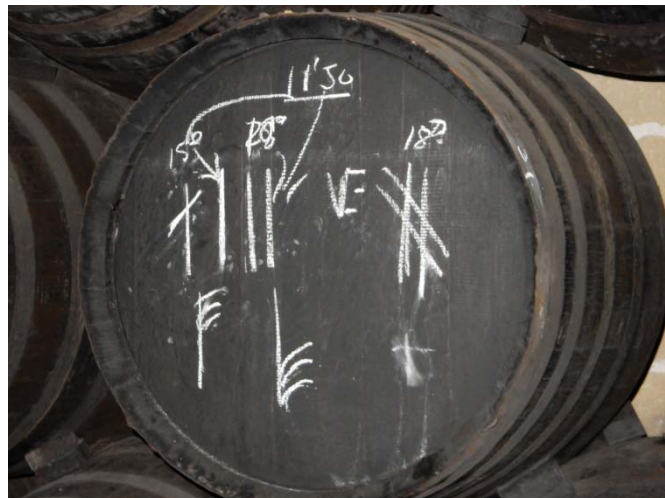
En 1987 "Allied Lyons" compra "Harveys" y, después "Domecq".

En 1989 "Domecq" diversifica y adquiere "Tequila Sanza", "Whisky DYC" y "Anís Castellana".

En 1992 "Domecq" compra las portuenses "Bodegas Terry".

En 1994 el accionariado de "Domecq" se distribuye: 70% "Allied Lyons", 27% Mora-Figueroa y 3% en manos de directivos de la bodega. Pasa a denominarse "Allied-Domecq" con Mora Figueroa como Consejero-Delegado.

Pocos años después el grupo se reorganiza y bajo la Presidencia de Ramón Mora-Figueroa pasa a denominarse "Domecq España".



Marcas de tiza en la cabeza de una bota

En 1998 es adquirida por "Beam Global España".

Hasta 1999 no se desvincula totalmente de "Domecq" Ramón Mora-Figueroa, y, posteriormente, la compra el grupo japonés "Suntory", pasando a llamarse "Beam Suntory".

Recientemente adquiridas por magnate filipino Andrew Tan, propietario del "Grupo Emperador" que este año 2016 cerró la compra.

Desde su cese en "Domecq" trabajó como capataz en "Bodegas Tradición". Tras su jubilación continua vinculado a ella como asesor.

El lunes 20 de junio [2016] se han entregado en Madrid los **I Premios GASTROActitud Compromiso con la Tierra**, destinados a apoyar el esfuerzo de quienes de forma anónima o poco conocida trabajan en favor de la buena alimentación. Productores respaldados por historias singulares y por la calidad del trabajo.

El trabajo anónimo entre andanas de decenas de capataces de las bodegas jerezanas, cuya sabiduría hacen posible un vino de características inigualables, ha sido premiado en Madrid en un evento que ha reunido a lo mejor de la gastronomía a nivel nacional.

Con este reconocimiento se quiere poner en valor la labor de generaciones de capataces que han actuado como auténticos custodios de una tradición vinatera secular. Los responsables del principal portal gastronómico del país (gastroactitud.com), Julia Pérez Lozano y José Carlos Capel, han querido reconocer el momento de enorme interés que viven los vinos de Jerez y su relevancia dentro del panorama gastronómico nacional e internacional. Y como hecho diferencial, la puesta en valor y el mantenimiento de sistemas tradicionales de elaboración de vinos generosos convertida en una economía sostenible y no deslocalizable.

Los capataces de bodegas del marco de Jerez estuvieron representados por **Pepe Blandino**, capataz de Bodegas Tradición que recogió el galardón de la mano del cocinero Andoni Luis Aduriz, que ha ejercido de padrino de los premiados.

Pepe Blandino ha dedicado toda su vida al vino. Se ha llevado 53 años trabajando en bodegas del marco de Jerez, desarrollando el grueso de su carrera en "Domecq" para finalizarla en "Bodegas Tradición". Hijo de arrumbador, nieto de tonelero y padre del actual capataz de la bodega, es una muestra viva de la importancia de las sagas familiares que se dan el relevo en los oficios más tradicionales del mundo del vino de Jerez, pasando el conocimiento de padres a hijos.

Para **Pepe**, este reconocimiento supone “un gran honor para los trabajadores de bodega ver reconocida nuestra labor en la crianza de los vinos. Personalmente estoy muy orgulloso de recoger este premio en nombre de todos mis compañeros”.



Pepe Blandino explicando, este mismo año, la "saca" y el "rocío"

Escuchar a **Pepe Blandino** es una gloria. ¡Cómo se explica!. ¡Qué memoria!

"Beber del macarrón", de uno cualquiera de los muchos que se encuentran en la bodega.

"Tirar los muertos", arrojar los cascos, ya vacíos después de beber su contenido, detrás de las botas de una andana.



Pepe venencia un catavino de palo cortado

La cantidad de alcohol vínico necesario para subir 1% de vol. de alcohol una bota [6 L de alcohol de 96°].

Uso de "vinata" en El Puerto, "mitad y mitad" en Jerez y "aguardiente" en Sanlúcar para encabezar los mostos "raya [/] y "raya punto" [/.] [se añaden los mostos del año encabezados hasta 46° para que la "flor no sufra"] y, exclusivamente, a 96° para los "dos rayas" [//] con destino para olorosos.

En "Domecq" se molturaban, a diario, 1.200.000 kg de uva en tres turnos.

Su cometido era "hacer los vinos", el "desfangado", el "enfriado" en cámaras frigoríficas y el "filtrado".

El "trabajo en cuadrilla" a cuyo encargado se le llama "el ticitá".

El "jarreo" a mano con una jarra de 12 kg: una bota tienen 720 kg y necesita 40 jarras.

La primera viña en cerrarse era "El Bucaríto" en la carretera de Rota comenzando el día siguiente a la festividad de la Virgen de los Milagros [8 de septiembre].

En su charla [**Hotel Monasterio San Miguel / Salón Monasterio / Viernes, 8 de julio de 2016 / 20 horas**] nos enteraremos de muchas más cosas del mundo del vino y de las bodegas.