

CERETANUM

Revista de la Real Academia de San Dionisio,
de Ciencias, Artes y Letras, de Jerez de la Frontera

AÑO 2026
NÚMERO 9

CERETANUM

Revista de la Real Academia de San Dionisio, de Ciencias, Artes y Letras,
de Jerez de la Frontera

CONSEJO DE REDACCIÓN

Director: Juan Salido Freyre

Secretario: Juan María Vaca Sánchez del Álamo

Coordinador: Eugenio Vega Geán

Miembros del Consejo de Redacción: Francisco Antonio García Romero,
Bernardo Palomo Pachón, Ana María Orellana Cano, Pilar Chico López, José
Luis Zarzana Palma, Jesús Medina García de Polavieja, Manuel Antonio Barea
Rodríguez, Felipe Ortuno Marchante, Juan Félix Bellido Bello.

<http://www.academiasandionisio.com>



Miembro de número del Instituto de Academias de Andalucía



Miembro asociado del Instituto de España



ISSN: Edición impresa 2952-3605

Depósito Legal: CA 48 - 2023

ISSN: 2952-3605

Editado en Jerez de la Frontera, Cádiz, por Real Academia de San Dionisio,
de Ciencias, Artes y Letras

Maquetación y diseño: Antonio Santos

Imprime: Estugraf Impresores - Ciempozuelos (Madrid)

Impreso en España

RAMIFICACIONES DE LA “RELACIÓN” DE ALVAR NÚÑEZ CABEZA DE VACA

Elías Durán Freire
Cardiólogo

Todo aquel que se acerque a la figura del jerezano Alvar Núñez Cabeza de Vaca con el propósito de considerar la etapa más brillante de su vida, tiene que referirse, forzosamente, al periplo norteamericano descrito en la «Relación»¹. Este libro, una crónica de la fracasada expedición de Pánfilo Narváez, que partió de Sanlúcar de Barrameda el 17 de junio de 1527 para la exploración y colonización de La Florida, ha interesado a historiadores, antropólogos etnólogos, geólogos, geógrafos, literatos, novelistas y médicos². Previamente, en un libro, abordé las actividades “médicas” del hidalgo en su accidentado viaje norteamericano (1527-1536) y la resonancia de estas actividades en la América del Norte y en la España contemporánea³.

El presente artículo incluye unos comentarios que me surgen acerca de una curiosa observación de nuestro personaje jerezano sobre un tema, muy actual, incluido en alguna de las identidades relacionadas con la orientación sexual (LGTBI). Alvar Núñez escribe: «En el tiempo que así estaba, entre estos vi una diablura, y es que vi un hombre casado

con otro, y estos son unos hombres amarionados, impotentes, y andan tapados como mujeres y hacen oficios como mujeres, y tiran arco y llevan muy gran carga, y entre estos vimos muchos de ellos así amarionados como digo, y son más membrudos que los otros hombres y más altos; sufren muy grandes cargas»⁴.

PRIMER COMENTARIO. ¿Se podría escribir claramente sobre homosexualidad masculina en la España de la primera mitad del siglo XVI? La «Relación» de Alvar Núñez iba dirigida a Carlos V («...yo escribí con tanta certinidad que

¹ Cabeza de Vaca (1542): *La relación que dio Alvar Núñez Cabeza de Vaca*. Zamora (Agustín de Paz y Juan Picardo).

² Hamilton, Nancy (1983): “Painting Depicts Cabeza de Vaca, First Texas surgeon”, *Texas Times, The University of Texas System* (mayo-junio 1983), p. 2.

³ Durán Freire, Elías (2020): *Álvar Núñez Cabeza de Vaca. Un jerezano del siglo XVI*, Punto Rojo Libros, Sevilla.

⁴ Maura, Juan Francisco (2003): *Naufragios. Alvar Núñez Cabeza de Vaca*, Ediciones Cátedra, Madrid, p. 173.

aunque en ellas se escriban cosas muy nuevas...»), y en los tiempos del Emperador dominaron los excesos y torturas de la Inquisición⁵. Tal vez, ello explica que las referencias a la homosexualidad masculina sean escasas en la literatura española del siglo XVI, veladas y cargadas de ambigüedad (por ejemplo, en el *Lazarillo de Tormes* -1554- se describe la relación entre Lázaro y su tercer amo, el escudero, con cierta indeterminación)⁶. Y esta característica social y religiosa de la época no deja de ser sorprendente, porque la Iglesia siempre fue consciente de la existencia de la homosexualidad incluso en sus propias filas. Baste leer la norma base del manuscrito occidental, que es la regla de los monjes, escrita por San Benito Abad hacia el 540 d. C., en el capítulo de «Cómo han de dormir los monjes»: «Duerma cada cual en su cama. Reciban de su Abad la ropa de cama adecuada a su género de vida. Si es posible duerman todos en un mismo local, pero si el número no lo permite, duerman de a diez o de a veinte, con ancianos que velen sobre ellos. En este dormitorio arda constantemente una lámpara hasta el amanecer. Los hermanos más jóvenes no tengan las camas contiguas, sino intercaladas con las de los ancianos». Tantas cautelas (luz encendida, el abad en medio, jóvenes con viejos) no pretendían sino evitar tentaciones libidinosas⁷.

Pese a la tan remota noción por la Iglesia de esta homosexualidad, la realidad del siglo XVI español era que la Inquisición perseguía duramente los actos homosexuales (hasta con la condena a muerte)⁵, y

la sociedad penalizaba cualquier desviación del modelo viril. Así que Alvar Núñez menciona el hecho como una «diablura», un término fuerte, cercano a una perversión, a un acto demoníaco, o cuando menos a una repulsa moral; y los calificativos de «amarionados impotentes» y «tapados como mujeres», reflejan tintes homófobos propios de la época.

SEGUNDO COMENTARIO. Las citas de Alvar Núñez sobre los habitantes del Nuevo Mundo incluyeron descripciones de sus costumbres⁸. De ellos queda patente que no eran seres homogéneos, no contaminados y buenos por naturaleza, como los considera en su «Brevisima» Bartolomé de las Casas (a quien la propaganda antihispánica pretende hacerlo apóstol de los derechos humanos, incluso candidato a beato)⁹. Alvar Núñez escribe: «Todas estas gentes, cuando no son de una familia, se matan de noche por acechanzas y usan unos con otros grandes crueldades». Alguna de sus observaciones tienen que ver con lo que hoy, en el mundo de la diversidad sexual, se encuadran

⁵ García Carcel, Ricardo-Moreno Martínez, Doris (2000): *Inquisición. Historia crítica*, Ediciones Temas de Hoy, Madrid, p. 305.

⁶ *El Lazarillo de Tormes. Tratado primero*, Ed. Orbis. Barcelona (1983)

⁷ Regla integra: www.sbenito.org.ar/regla/rb.htm

⁸ Cabeza de Vaca (1984): "Naufragios y Comentarios (1)" (Edición de Roberto Fernando), *Historia 16*, Madrid, capítulo XV.

⁹ Bartolomé de las Casas (1981): *Brevisima Relación de la Destrucción de las Indias*, Editorial Fontanera.

en prácticas y roles de género. Y las hizo de forma tan breve que resultan de un laconismo sorprendente. Así, comenta como vivían en clanes (las tribus resultaban de la reunión de clanes). Y afirma: «Toda la gente de esta tierra anda desnuda, solo las mujeres tapan de sus cuerpos algo cubierto con una lana que en los árboles se cría. Las mozas se cubren con unos cueros de venado»⁸.

Aunque distingue entre tribus dedicadas a una incipiente agricultura de otras eminentemente cazadoras o pescadoras, la carga del trabajo correspondía a las mujeres. El calificativo de esos hombres incluidos en «esa diablura» concuerda con la realidad de alguien que ha vivido desde dentro la cultura que narra: hombres «amarionados», que sufren «muy grandes cargas»; y hombres más «membrudos», que los otros hombres, pues (como en el caso de las mujeres) realizan actividades de la vida diaria que requieren esfuerzos físicos¹⁰. En definitiva, unos seres humanos biológicamente masculinos asumiendo roles femeninos en la sociedad, incluyendo vestimenta y comportamiento.

Y TERCER COMENTARIO. A mediados del siglo XVI, Gonzalo Fernández de Oviedo (primer cronista de las Indias nombrado en 1532 por el emperador Carlos V) escribió sobre escenas de sodomía talladas en la arquitectura, en la joyería de oro y en estatuas de Nueva España (actual México). Cronistas, también del siglo XVI, mencionan que en Nueva España había hombres vestidos con hábitos de mujer, hacían oficios de mujeres como te-

jer e hilar, y algunos caciques tenían uno o dos para sus vicios¹¹. Pero la observación de Alvar Núñez Cabeza de Vaca, de la «diablura» que he reseñado en la primera comunicación registrada en la literatura sobre homosexualidad en hombres del Nuevo Mundo (y concretamente en indígenas del suroeste de lo que hoy es Tejas¹⁰).

El matrimonio igualitario también conocido como matrimonio entre personas del mismo sexo, matrimonio homosexual, matrimonio gay o matrimonio para todos es una institución social del carácter civil o religioso que reconoce la unión conyugal concertada por dos personas del mismo sexo, para establecer y mantener una comunidad de vida e intereses¹². La historia del matrimonio igualitario ha sido un proceso largo y gradual de reconocimiento legal y social; y ha evolucionado hasta la legalización en muchos países. Thomas Jefferson (tercer presidente de los Estados Unidos, entre 1801 y 1809), escribió en 1787 que «la parte más antigua de la historia estadounidense está escrita en español»; entonces él creía que los estadounidenses deberían aprender a hablar español, pensamiento que fue, y es hoy,

¹⁰ Jesse E. Thompson, Jesse E. (1973): *Sagittectomy. First record surgical procedure in the American Southwest*, N. Engl. J. Med. 289:1403-1407.

¹¹ Oliver, Guilhem (2010): “Entre el pecado nefando y la integración. Homosexualidad en el México antiguo”. *Arqueología Mexicana*, n.º 104, pp. 58-64.

¹² *Real Academia Española. Diccionario de la lengua española*: v. “matrimonio” (23ª edición), consultado el 18 de diciembre de 2021.

polémico, pero supuso la antesala de una revisión de la leyenda negra sobre España en América. Susodicha revisión la iniciaron en los albores del siglo XX un conjunto de ilustrados historiadores de origen anglosajón¹³. De ahí, la persona de Alvar Núñez Cabeza de Vaca ha formado parte importante de la ya conocida herencia historia hispana oculta de Norteamérica. Y dentro de esta parte, Alvar Núñez figura como protagonista de la Historia del matrimonio gay en América («...vi un hom-

bre casado con otro...») ¹⁴, historia que se inicia en 1528, casi un siglo antes de la llegada de los Peregrinos a Plymouth Rock (1620), llegada presentada por la historiografía tradicional como el embrión de Estados Unidos.

¹³ Lumnis, Charles F. (1987): *Los descubridores españoles en el siglo XVI*, Ed. Grech, Madrid, pp. 57-65.

¹⁴ Pérez, Miguel. HiddenHispanicHeritage.com.

¿ARTES APLICADAS *VERSUS* OFICIOS ARTÍSTICOS?

Domingo Martínez González

Profesor de Dibujo

Ex Director de la Escuela de Arte de Jerez

Miembro de número del Centro de Estudios Históricos Jerezanos (CEHJ)

Académico correspondiente de la Real Academia de San Dionisio.

“Aprende las reglas como un profesional,
para que puedas romperlas como un artista”.
(Pablo Picasso)



Fig. 1: Talla en madera

Partimos de una **aparente contradicción** en el enunciado como planteamiento inicial. Infinidad de preguntas nos asaltan. ¿Seguimos hablando de los **Gremios**

del Medievo? ¿Existe realmente una tradicional rivalidad de **Artes menores frente a Artes Mayores**? Decoración, Artes populares... ¿son términos denostados?



Fig. 2: Rótulo caligráfico.

La reflexión nos lleva a considerar diferentes conceptos y “anotaciones al margen”: ¿**Afición** frente a profesión?, ¿**belleza** o utilidad?, ¿**armonía visual** o **mensaje**? Vocación, sentimiento y fundamento. ¿Ciclos Formativos de Grado Medio frente a Ciclos de Grado Superior? ¿**Escuelas de Arte** frente a **Facultades** de Bellas Artes, Estudios Superiores (Enseñanzas Artísticas Superiores) frente a Grados?

Premisas para reflexionar:

- Tradición e innovación.
- Aprecio y desconocimiento en la misma proporción.
- Siempre he mantenido que el Arte se disfruta y se sufre a partes iguales.
- Patrimonio educativo práctico ante reflexión como disquisición de argumentario cultural conceptualizado.**
- Conocimiento teórico arropado por inspiración creativa como base de una auténtica obra de arte.



Fig. 3: Antigua fachada del edificio de la Escuela de Arte de Jerez.



Fig. 4: Antigua clase de Dibujo



Fig. 5: Textos conceptuales (encontrado en Instagram).

Resulta imprescindible el **dominio técnico** como base de todo **proceso artístico**. Para ello debe existir una conjunción entre **arte** y **artesanía**.



Fig. 6: Dominio técnico como base del proceso artístico.

Se relaciona habitualmente un origen humilde de una manualidad cotidiana como principio de un noble estamento artístico de alto nivel. La pirámide artística parte de una **sólida base estructural** de la que hay que ir despegándose jerárquicamente.

Maestría. Reivindicación de la figura del Maestro de Taller como pieza fundamental del proceso de aprendizaje y como complemento necesario en los procesos creativos.

ANTECEDENTES

José Manuel Moreno Arana afirmaba el 31 de enero de 2023, con motivo de su intervención en el ciclo 'Jerez Siempre' de la Real Academia de San Dionisio, sobre *Policromía y pintura mural en la Jerez dieciochesca*:

“En el contexto de confusión de los márgenes entre parcelas artísticas en el barroco jerezano, no resulta nada extraño que el acabado policromo de los interiores se ejecutase (sobre todo, con motivo del dorado de los conjuntos retablisticos) por los mismos artistas que intervenían en ellas, ejerciendo al mismo tiempo como doradores y pintores”.

“El saber del pasado persiste en nosotros **A pesar de los estragos del tiempo**” (1). Esta cita de William Morris da título a una interesante selección de escritos del gran artista británico, asociado con el movimiento *Arts and Crafts*, quien promovió la mejora de los métodos de producción artesanales frente a la producción en cadena.

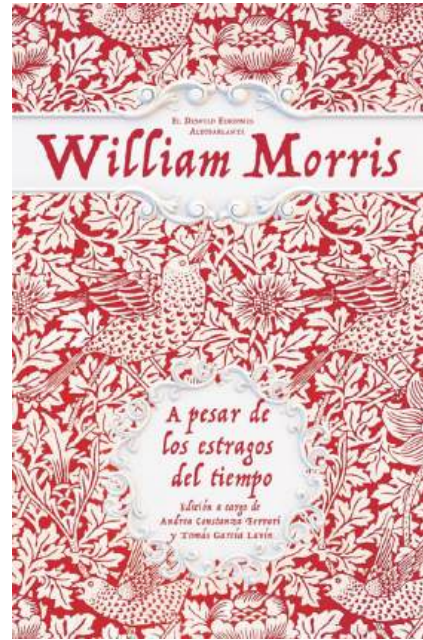


Fig. 7: Portada del libro de William Morris.



Fig. 8: 'Catedral' de Feininger para Manifiesto BAUHAUS.

Diseño=Forma+Función

Walter Gropius afirmó que “No existe ninguna diferencia esencial entre el artista y el artesano. **El artista es un perfeccionamiento del artesano**”.

La *Staatliches Bauhaus* de Weimar se crea a partir de la fusión de la antigua Escuela Superior de Bellas Artes y la antigua Escuela de Artes y Oficios del Gran Ducado de Sajonia.

“Las viejas escuelas de Bellas Artes no pueden despertar esa unidad, **¿cómo podrían hacerlo si el arte no puede enseñarse?**”.



Fig. 9: Karl Peter Röhl. Emblema de la Bauhaus de Weimar, 1919.

La Bauhaus planteaba preparar a arquitectos, pintores y escultores de toda categoría para que se convirtieran, según sus capacidades, en artesanos hábiles o artistas y creadores independientes y fundar una **comunidad de trabajo** compuesta de **maestros** y **aprendices** capaz de crear obras arquitectónicamente completas.



Fig. 10: Oskar Schlemmer. Logotipo de la Bauhaus, diseñado en 1922.

La Escuela alemana tenía como principio que el arte nace por encima de todo método, no siendo susceptible, por tanto, de aprendizaje y mantenía que sí lo es, en cambio, la artesanía.

Según nos ratificaba **Manuel Santander** en su artículo sobre el **centenario** de la Escuela de Arte de Jerez (creada por el Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes por Real Decreto de 14 de octubre de 1910):

La **Escuela de Artes y Oficios de Jerez de la Frontera** tenía sus antecedentes en la **Academia de Bellas Artes de Santo Domingo**, creada en 1878, aunque su reglamento se aprobó en 1881, como nos confirmaría **Jesús Caballero Ragel** en el libro del centenario de la Escuela (2), quien nos indicaría que “habría que remontarse a 1876, cuando la Sociedad Económica jerezana creó una primitiva Academia de Dibujo en las casas del Marqués de Villapanés en la Cruz Vieja”, incluso a 1837 con la ‘Academia de Aritmética, Geometría y Delineación’, un organismo de vida efímera que en 1840 se denominó de “**Aritmética,**

Geometría, Delineación y Mecánica aplicada a las Artes y Oficios”.



Fig. 11: Rótulo Escuela de Artes y Oficios.

De la labor de la **Academia de Bellas Artes de Santo Domingo** merecerán ser recordados nombres tan relevantes como Pedro J. Lassaleta, José M^a Rodríguez de Losada, Germán Álvarez de Algeciras y otros artistas singulares que se anticiparon y que tuvieron una importante trayectoria.



Fig. 12: Academia de Bellas Artes.

El Reglamento recogía que dicha Academia se fundaba como una “Sociedad que **tenía por objeto**:

1°. Difundir los **conocimientos artísticos** por medio de clases públicas.

2°. Fomentar en general la afición, **educando el gusto**, para cuyo fin se propone la Academia celebrar Exposiciones de Bellas Artes.

3°. Establecer en su día un **Museo permanente** de Pinturas y Esculturas antiguas y modernas y de objetos arqueológicos.”



Fig. 13: Trabajos premiados en el curso de 1892 a 1893.

Como dato significativo hay que apuntar que en ella desarrolló su labor docente **Nicolás Soro Álvarez**, quien sería el primer director de la Escuela de Arte de Jerez a partir de 1910 en estos locales del antiguo convento de la Victoria, donados al Ayuntamiento por Luis Pernía.

Como **antecedentes** también se conocen iniciativas de diverso éxito y escasa duración para propiciar el ambiente artístico y organizar exposiciones, como la llamada ‘**Escuela Jerezana**’ o el **Casino de Artesanos**, llegándose a formar el **Museo de Santo Domingo** en los claustros del mismo nombre (nació a raíz de la ‘**Exposición de Fomento de las Artes e Industrias Nacionales**’).

Juan de la Plata escribió que “corría el año de gracia de 1844” cuando un grupo de profesores planteaba a la Corporación Municipal su compromiso de plantear

una “**Escuela de Nobles Artes**”, puesto que pensaban que en nuestra ciudad había “jóvenes dotados de **un gran talento artístico**, los cuales darían honor y utilidad a su país, a sí mismos y a sus familias, si lo cultivasen”.

El Ayuntamiento creó una comisión que manifestó que la idea era realizable y que habría que hacer todo lo posible ‘hasta conseguir tener un plantel de alumnos en las **bellas artes** que algún día den lustre a su cuna’. Se propone un primer presupuesto por importe de 36.896 reales de vellón y como local ideal la Casa de la Justicia en la Plaza del Arenal (actual Colegio *Cervantes*). Se incluían “**asignaciones para clase de arquitectura y adorno; clase de dibujo natural; sala del natural; clase de yeso; clase de aritmética; geometría y mecánica aplicada a las artes y oficios; clase de física y química, aplicadas a las artes y oficios, con nociones de botánica, mineralogía y gnomónica, o ciencia que enseña el modo de hacer los relojes solares**”.

El **Alcalde** de entonces llegó a afirmar que “los amantes del progreso que encierra nuestro pueblo se apresurarán a entrar en la liza abierta al saber: La **ciencia arqueológica** que nos explica los monumentos del pasado; la **estética**, que nos señala las fuentes perennes de la belleza; la **historia del arte** que nos revela las distintas manifestaciones que ha revestido éste, en diversas edades, y la **indumentaria** que nos dice cual analogía ha existido siempre entre el adorno del hombre y el medio en que ha vivido, tendrán sus intérpretes que establecerán con el público ese **comercio**

de ideas, tan necesario a la obra de la civilización”.

Es interesante señalar que, como indica Juan de la Plata, el proyecto de la **Biblioteca Pública** había ido parejo con el de la **Escuela de Artes y Oficios**.

Hay una serie de términos asociados a las personas que intervienen que resultan destacables: “Junta Provisional Revolucionaria de Jerez”, “**Liga de Contribuyentes**”, “Junta Local de Instrucción Pública”...

Nos cuenta **Jesús Caballero** que la Escuela de Artes y Oficios siguió la labor iniciada por la Academia de Santo Domingo, fundiendo de alguna manera los estudios artísticos en las llamadas “**Escuelas de Artes e Industrias**” (de allí derivarían las posteriores enseñanzas de Artes y Comercio).



Fig. 14: Se necesitaba un personal especializado.

“Se trataba de adaptar los estudios artísticos a las viejas y nuevas modalidades donde se necesitaba un personal especializado en conocimientos de artes: **tallistas, marmolistas, litógrafos, yeseros, fundidores de hierro, guarnicioneros, grabadores, artes gráficas en general**, etc. Se buscaba una **preparación artística y técnica** de los artesanos y demás obreros manuales de las diferentes industrias, se buscaba una clara **utilidad social**”.

LA ESCUELA COMO TRAMPOLÍN INICIAL PARA REALIZAR ESTUDIOS SUPERIORES

Siguiendo con las referencias al **Libro del Centenario** (**‘100 taytantas carpas’**), es destacable que en Jerez se conforma un grupo de artistas en torno a la actividad de la Escuela de Artes y Oficios.

Como indicaba **Bernardo Palomo**, **“la Escuela de Arte ha sido, tradicionalmente, el punto de partida de muchas INTENCIONES”**, insistiendo en que “la Escuela mantiene su carácter de núcleo generador”.



Fig. 15: La formación como punto de partida.

Primeros en prepararse para ir a BBAA: Vicente Vela, Joaquín Cañete, Gutiérrez Montiel, Carlos Ayala, Manolo Daza, Gonzalo Martínez, Luis Gonzalo...

Actuando básicamente Manuel Romero como profesor “aglutinador”.



Fig. 16: Las Bellas Artes como meta.

Mención aparte tendrían las mujeres artistas de aquella época, siempre tan poco ponderadas y sin divulgación precisa. **Mercedes Romero Millán**, por ejemplo, quien expuso en enero de 2023 en la sala ‘María Manuela Pozo’ del Ateneo de Jerez y fue, como nos contaba el carismático Pepe Marín el 2 de enero de ese año en ‘Diario de Jerez’, alumna de Manuel Romero y de Juan Padilla, ambos directores de la Escuela de Arte y, en lo personal, contrajo matrimonio con el pintor, imaginero y profesor de vaciado en dicha institución jerezana, Manuel Prieto “Sacry”, quien formara un tándem creativo con el pintor y especialmente escultor Francisco Pinto.

Durante mucho tiempo promocionaron y titularon muchas Ceramistas y Diseñadoras de Moda (principalmente) en la Escuela de Arte de Jerez.

‘Diario de Sevilla’ publicó el 6 de enero de 2023 una entrevista de la periodista Fátima Sigüenza a Sara Rubayo, historiadora de arte y divulgadora cultural, en la que la entrevistada expresaba que **el papel de las mujeres en el arte ha sido bastante activo**, afirmando que “no sólo como creadoras, pintoras, escultoras o arquitectas, también como bordadoras, ilustradoras, cineastas y fotógrafas, y sobre todo a nivel de mecenas, sustentadoras, y no sólo el papel de musas”, concluyendo que la mujer siempre ha estado alrededor del arte como parte sustentante y creadora.

En este sentido, ‘**i+Diseño**’, *Revista Internacional de Investigación, Innovación y Desarrollo en Diseño*, en su volumen 20 (2025) publica el artículo ‘**Una historia incompleta: mujeres, diseño gráfico y narrativas ausentes**’ (3), una investigación de Haridian Díaz Mesa, Dácil Roca Vera y Noa Real García, en la que se afirma que “Históricamente, las habilidades y el rol de las mujeres en el campo del diseño no han sido determinados por elección propia o nivel de habilidad, sino por lo que se consideraba inherentemente femenino. Artes y oficios decorativos como el diseño textil, la ilustración, el tejido, la cerámica y la confección han sido tradicionalmente asignados a las mujeres. Aunque existen excepciones, estas son raramente conocidas o se ignora el origen patriarcal del diseño que permitía o limitaba la participa-

ción de las mujeres. Antes de mediados del siglo XX, las mujeres interesadas en trabajar o estudiar arte y diseño eran animadas a centrarse en las artes decorativas, en contraposición con los campos de diseño dominados por los hombres, más tecnológicos e industrializados, como la imprenta”.

Sobre **el sesgo técnico y la división sexual del trabajo** se indica que el informe *The Design Economy* (2022) identifica la escasa representación de la mujer en determinados ámbitos de actuación como el diseño industrial, de producto o digital. En relación con esta problemática, de producto o digital. En relación con esta problemática, **Kristin Bartlett** sostiene que “el género funciona como un patrón de relaciones sociales, donde la percepción del género de una persona influye en la consideración de su adecuación para trabajar en ciertas áreas del diseño”.

Por la propia tesitura de los tiempos vividos, hasta hace menos tiempo del que nos gustaría recordar, muchas de las artistas han trabajado a la sombra de sus parejas, con referencias como “la mujer de...”.

Poco a poco, con la incorporación de personalidades como **M^a Ángeles Lobatón** o **M^a Manuela Pozo**, la nómina de mujeres y su reconocimiento han crecido considerablemente.

FORMACIÓN SINGULAR

Uno de aquellos primeros jóvenes que comenzaron una singular carrera desde la Escuela de Artes y Oficios de Jerez hacia Bellas Artes destacó especialmente. **Gonzalo Martínez Andrades** ejemplifica a la

perfección el ideal de formación académica y artística de quienes pasan por las aulas de aprendizaje artístico y se convierten en referentes docentes de primer orden.



Fig. 17: Gladiador (1958). Etapa I. Dibujo a carboncillo y tinta sobre papel de color.



Fig. 19: Discóbolo (1960). Etapa I. Pastel sobre papel.



Fig. 18: Mineros (1959). Etapa I. Gouache sobre papel.



Fig. 20: Niña jugando a los dados (1960). Sanguina sobre papel.

En sus palabras encontramos el razonamiento al que nos referimos:

“El arte del dibujo no se debe ni a la habilidad ni a la intuición, solo lo consiguen aquellos que tienen un talento innato y una sólida formación basada en el trabajo y la investigación”.

En abril de 2015 tuve el honor de presentar en el Salón de Actos de la Escuela de Arte de Jerez el libro ‘Dibujo y Composición’ de **Gonzalo Martínez**.

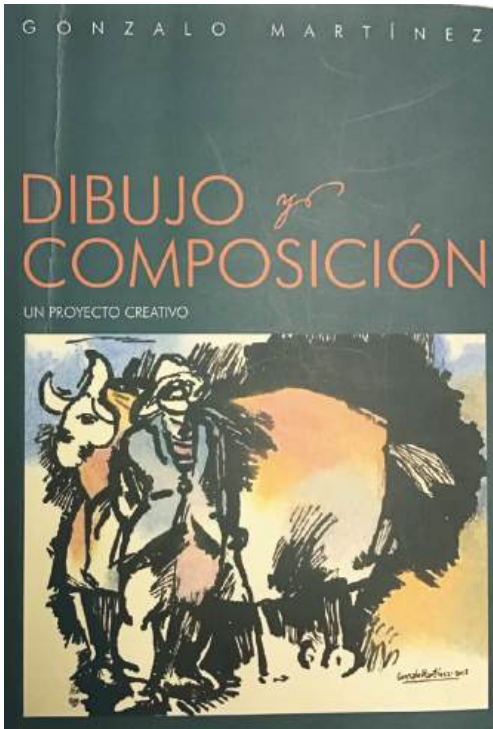


Fig. 21: Portada del libro ‘Dibujo y Composición’.

Tiene publicado un importante número de libros tan significativos como ‘Ayer y hoy en mi memoria. Cincuenta años de Dibujo’ (2008).



Fig. 22: Portada del libro ‘Ayer y hoy en mi memoria. Cincuenta años de Dibujo’.

El día 9 de marzo de 2023 presentó ‘Una mirada al Arte’ en la Academia de San Dionisio de Jerez.

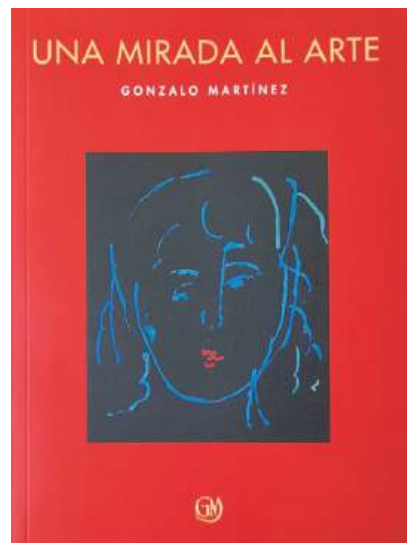


Fig. 23: Portada del libro ‘Una mirada al Arte’.

EJEMPLOS ANTERIORES

Como ejemplo de compaginación de “artes mayores y menores” podríamos mostrar ejemplos anteriores como los referidos a la **Exposición Iberoamericana de Sevilla** en 1929.



Fig. 24: Cartel de Gustavo Bacarizas.

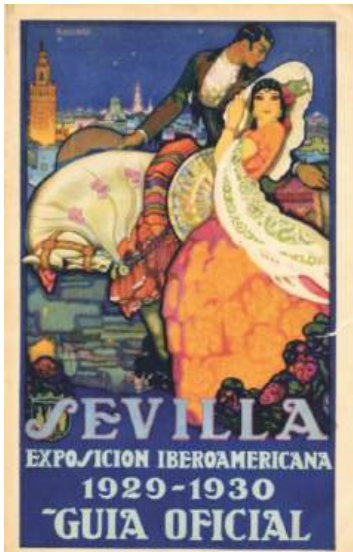


Fig. 25: Portada de la Guía Oficial por Teodoro Miciano.

APORTACIONES

Habría que detenerse en otra ocasión en las importantes aportaciones de artistas como Francisco **Lorente** Roldán, **Carlos Gallegos** García-Pelayo, Manuel **Muñoz Cebrián**, José Ramón **Fernández Lira** (entrañablemente conocido como ‘El Lira’), Carlos **González Ragel**...



Fig. 26: Cartel de Fiestas de Primavera 1929.



Fig. 27: Cartel de Fiestas de Primavera 1935.



Fig. 28: Cartel de Fiestas de Primavera 1949.



Fig. 30: Azulejos con Esqueletomaquia de Ragel.



Fig. 29: Cartel de Fiestas de la Vendimia 1954.

Pintura, Carteles de Feria, Dibujo Publicitario...

Empresas publicitarias como *Publixérez* nos dejaron exquisitas muestras de arte gráfico.



Fig. 31: Publicidad conservada en Bodegas Tradición sobre Publixérez.



Fig. 32: Diseños de Publixérez para empresas jerezanas.



Fig. 33: Muchos fueron los comercios de Jerez anunciados por Publixérez.

Enrique López nos dice en su artículo “Mamelón: los artesanos gráficos del jerez” (4) que “en el cambio de los ochenta a los noventa, el ordenador personal aplicado a las artes gráficas irrumpe y, en pocos años, desplaza los usos tradicionales de la fotomecánica, convirtiendo los procesos gráficos en procedimientos digitales. Pero quizás el efecto más inmediato fue que puso en manos del diseñador herramientas que sólo podían usarse de forma mediatizada hasta el momento: el diseñador preparaba los artes finales cuidadosamente en un conjunto de dibujos, maquetas e instrucciones que debían ser interpretados y reelaborados por personal especializado. En cambio, a partir de ahora, preparará los textos y las imágenes, para reunir su trabajo en un archivo digital, listo para su impresión, reduciendo enormemente las fases de producción. Este cambio tuvo grandes ventajas, pero también produjo un gran cambio en la forma de concebir y elaborar los proyectos, pues fases que se realizaban manualmente quedaban relegadas al mero deseo de hacerlas, pues era relativamente fácil cubrirlas con procesos digitales. Podemos decir que, por un lado, el diseño se hizo más conceptual y la velocidad de dichos procesos se aceleró, dejando menos espacio para la reflexión. Todo avance tiene sus costes, como afirma Virilio (1997)”.

Como diría Fellini: “E la nave va”.

En este punto hay que remitir a **José Luis Jiménez** por la extraordinaria difusión y continuada y pionera reivindicación de figuras que van siendo reconocidas y otras que no tanto como **Siul**, **Bort** y tantos otros.



Fig. 34: “Artesanos gráficos del jerez”.

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

En Jerez podemos hablar de muchas **sagas artísticas familiares**:

Nicolás Soro y Teodoro Miciano, Juan Padilla (padre e hijo), Ramírez y sus hijos Paco y Fernando Toro... sin olvidar a las de los fotógrafos como los Calvache, Pe-reiras o Iglesias.

Hay que destacar la singular trayectoria de quien fuera profesor en la Escuela de Arte:

TEODORO MICIANO (dibujante, grabador, cartelista...).



Fig. 34: Célebre composición de Manuel del Valle.

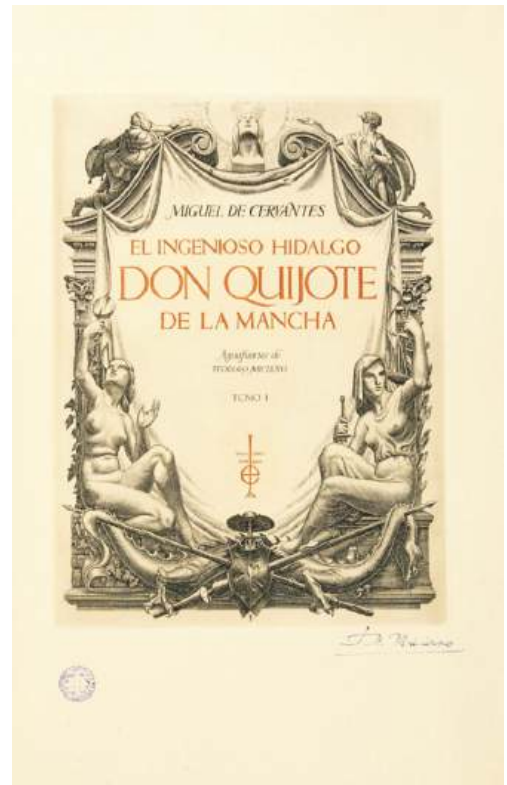


Fig. 35: ‘El Quijote’ ilustrado por Miciano.



Fig. 36: Miciano, cartel de Fiestas de Primavera 1930.

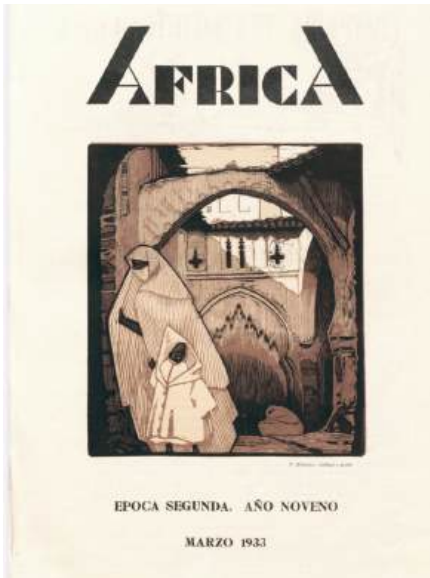


Fig. 37: Miciano, portada de la revista 'África' 1933.



Fig. 38: 'Spleen', gouache de Miciano para el Concurso de Portadas de la revista 'Blanco y Negro', 1934.

Mención aparte merecen los equipos: Fernando de la Cuadra y Juan Luis Vassallo, Paco Pinto y Manolo Prieto...

ARTESANÍA ARTÍSTICA

Nos ejemplifica perfectamente el tema la **Familia DAZA**.



Fig. 39: Artesanía artística M.DAZA.

Desde su origen, la saga explica la evolución del artesano al artista (del carpintero al dorador, galerista, pintor, profesor...).

Desde hace generaciones, la familia Daza ha mantenido una relación con el mundo del arte y las artesanías, bien sea a través de las antigüedades, la conservación y restauración de obras y el taller de dorado, desde tiempos inmemoriales hasta los actuales, como más recientemente por la docencia de la asignatura de dibujo en varios centros por algunos de sus componentes, y la apertura de salas de exposiciones abiertas al público por otros. Esto ha contribuido a depositar en Jerez un poso cultural y unos valores artísticos repartidos también sobre bastantes generaciones, además de servir de ejemplo sobre lo que la continuación de una tradición significa.



Fig. 40: Diseño de una pieza para Dorado (Manuel Daza Marín).



Fig. 41: Miembros de la familia Daza dorando un paso.

Una tradición entrañable y una clara “complicidad” entre la **Artesanía** y las **Bellas Artes**:

Daniel Daza Selma: Nacido en 1983 en Jerez. Licenciado en Bellas Artes, restaurador, profesor de Dibujo, dorador e ilustrador.

Daniel es hijo de **Francisco Daza Gallego**. Nacido en 1942 en Jerez. Dorador y Galerista (expuso en la galería **FDAZA** a aquellos primeros artistas que hicieron BBAA, como Gutiérrez Montiel, Carlos Ayala, Gonzalo Martínez,...y, por supuesto, **Manolo Daza**, hermano de Paco).

Paco y Manolo eran hijos de **Manuel Daza Marín**. Nacido en 1911 en Jerez. Dorador y Galerista, hermano de **Rodrigo Daza**.

Manuel y Rodrigo eran hijos de **Rodrigo Daza Andrade**. Nacido en 1876 en Jerez. Dorador.

Rodrigo Daza Andrade era hijo de **Manuel Daza Perea**. Nacido en 1856 en Jerez. Dorador.

Manuel Daza Perea era hijo de **Rodrigo Daza de la Torre**. Nacido en 1809 en San Fernando. Casado en segundas nupcias en Jerez en 1855. Carpintero (así consta en su partida de defunción). Fallecido en Jerez.

Rodrigo Daza de la Torre era hijo de **Cristóbal Daza de Barrios**. Nacido en 1767 en Medina Sidonia. Casado en Jerez en 1804. Sin constancia de profesión. Fallecido en Jerez.

Cristóbal era hijo de **Rodrigo Daza de Cárdenas**. Nacido en Medina Sidonia.

Rodrigo Daza de Cárdenas era hijo de **Juan José Daza Márquez-Palomino**. Nacido en Medina Sidonia.

Juan José era hijo de **Rodrigo Daza**.
Nacido en Medina Sidonia...



Fig. 42: Equipo Daza en el taller de Dorado.

Y no nos olvidemos del inigualable **Rodri** (hijo de Rodrigo Daza Marín) y de la continuidad de la saga galerista con José Daza (FEDARTE), sin hablar de los Melero cineastas, pero no nos apartemos del apellido Daza.

Paco Daza Selma, quien nos ha facilitado los datos de la Familia Daza, nos cuenta que “aunque yo era pequeño, siempre los recuerdo con sus batines manchados y trabajados, el olor a cola de conejo en sus ropas, virutas de pan de oro que se adherían a sus barbas, estuco en los surcos de las manos, sus gafas a media nariz que los envejecía... Admiraba su dedicación, su paciencia, su interés en el detalle, su esmero, la delicadeza y fluidez con la que colocaban el pan de oro.

Que tengamos constancia escrita, fue **Manuel Daza Perea** (mi tatarabuelo), el primero que se dedicó al oficio del dorado, luego **Rodrigo Daza Andrade** (mi bi-

sabuelo), más tarde sus hijos, **Manuel y Rodrigo Daza Marín** y finalmente los hijos de estos, **Francisco Daza Gallego y Rodrigo Daza Alonso**”.



Fig. 43: Daniel Daza Selma ha continuado con la labor artística familiar.

Al cumplirse en 2026 45 años de la apertura y 20 del cierre de la **galería de Arte FDAZA** en la jerezana calle Tornería, organizamos con el Ayuntamiento de la ciudad en la sala *De Profundis* de los Claustros de Santo Domingo una exposición conmemorativa con la muestra de una interesante cantidad de obras de artistas que expusieron en su momento junto a una importante documentación sobre la actividad artística desarrollada, constituyendo un significativo testimonio y una apuesta decidida por iniciativas de futuro.

Otra vinculación interesante de la **sala FDAZA** con la vida artística y la idiosincrasia jerezana es la variedad de artistas que expusieron en ella y realizaron el **cartel de la Feria del Caballo**, como fueron Paco Toro, Manolo Daza, Carlos Ayala, José Caballero Salguero, Gutiérrez Montiel, José Manuel Reyes o Gonzalo Martínez.

Y si hablamos de Semana Santa (las Fiestas de Primavera junto a las de la Ven-

dimia siempre generaron importantes circunstancias creativas) también encontramos magníficos ejemplos.

IMPORTANCIA DEL APRENDIZAJE

Todo lo anterior nos lleva a considerar el concepto de APRENDIZ, el aprendizaje continuo como evolución artística (nivel inicial, “amateur” y experto veterano).



Fig. 44: Instancia Solicitud de INGRESO en la Escuela de Artes y Oficios Artísticos.

Como ejemplo significativo señalamos a **Manolo Prieto Fernández** (**‘Sacry’**), otro alumno de Manolo Romero (se inscribió con 15 años como **Litógrafo** en la Escuela de Artes y Oficios).

En ‘Dibujos Mamelón’, empresa fundada por Juan Montes Pina, trabajó con

Manuel Valle Cortés, Rafael Virués de Segovia, Sebastián Moya ‘Cachirulo’ y otros compañeros que anticiparon lo que luego sería ‘PRO-GRA-MA’ (**Proyectos Gráficos Mamelón**), donde trabajaba Juan Herrador, de tan grato recuerdo en la Escuela.

Entró como “discípulo y asalariado” en el taller de **Francisco Pinto** con un nivel de aprendizaje importante adquirido con Tomas Chaveli.



Fig. 45: En la foto de archivo de A. Mariscal aparece Paco Pinto con sus discípulos y colaboradores.

Trabajó y enseñó en la Escuela de Jerez fundamentalmente el Modelado, el Moldeado y el Vaciado y experimentó policromías con nuevos materiales sobre procedimientos tradicionales.



Fig. 46: Copia del San Jerónimo de Torrigiano que se exhibe en la escalera de la Escuela de Arte.



Fig. 47: Placa que testifica el trabajo de Manolo Prieto.

En el Prólogo del libro de **Juan Luis Sánchez Villanueva** 'Del Viejo al Niño' (5) tuve ocasión de escribir sobre nues-

tro Manolo Prieto, expresando lo siguiente: "Hay que ser muy valiente (hay quien puede pensar que incluso insensato) para querer dedicarse al Arte y no digamos para intentar compartirlo con clientes, amigos, discípulos y alumnado. Dar ese paso es una decisión impetuosa pero inteligentemente razonada, pues no hay nada más comprometido ni reconfortante a la vez que sacrificado". Mi texto terminaba calificando a Prieto como **"Escultor, dibujante y pintor. Maestro en su oficio. Artista en su Escuela. Eterno en su profesión"**.

Tenía un dibujo que podríamos calificar de volumétrico.



Fig. 48: Dibujo alegórico de Manolo Prieto.

Y en el interior del libro, Luis de Soto y Oriol se refiere a él como “Ávido de conocimientos y de un incansable aprendizaje...”.



Fig. 49: Interés formativo y avidez de conocimientos.



Fig. 50: Participamos en Échirolles, Mois du Graphisme.

Ejemplo de Échirolles: Lycée ‘Marie Curie’.

Con la Escuela de Arte participamos en 2009 en un proyecto europeo *Comenius* (con centros de Estonia, Lituania, República Checa y Francia). Yo tuve ocasión de ir a la visita francesa cerca de Grenoble.

Se empleaba allí la **Metodología Proyectual**: en clase de Bachillerato se trabajaba según premisas parecidas a las promovidas por Bruno Munari. El trabajo se organizaba por Proyectos, se planteaban procesos creativos de Diseño en clase, con dos profesores, y luego se trasladaba la parte práctica a los **talleres** (según pareciese apropiado el desarrollo en madera, metal u otros materiales alternativos).

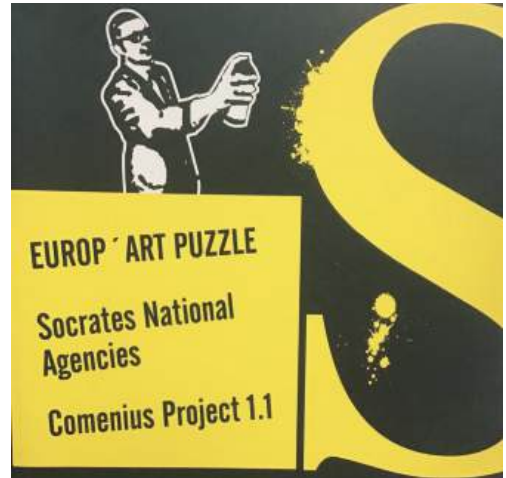


Fig. 51: Jerez no es solamente un lugar en el mapa.

Luisa Porras escribía entonces en torno al proyecto *Europ'Art Puzzle* que “la amistad y el trabajo conjunto podrían ser la mejor medicina para curar nuestro

trastornado mundo” (6). Recuerda a los planteamientos iniciales del *Vorkus* de la Bauhaus.

MI CASO PERSONAL

Yo, a día de hoy, también me siento identificado con ese **proceso de aprendizaje**:

ANTECEDENTE

En la imagen podemos observar el impreso para el Examen de Ingreso de mi madre, **Dolores González Gallardo**, en la **Escuela de Artes y Oficios Artísticos y Bellas Artes de Sevilla**.



Fig. 52: Ingreso en Artes y Oficios de Sevilla de Dolores González.

INICIO

Junto a estas líneas, mi **Carnet de Bibliobús** de 1972.



Fig. 53: Carnet personal de Bibliobús.

Mi formación comenzó en el instituto de Bellavista (Sevilla) con mi profesora de Dibujo **Isabel Gisbert** y después con **Juan Llamas** y **Álvaro Rendón** (en el entonces llamado BUP, es decir, Bachillerato Unificado y Polivalente), para incorporarme durante COU (Curso de Orientación Universitaria) a la Escuela de **ARTES APLICADAS Y OFICIOS ARTÍSTICOS** de Sevilla, donde cursé Dibujo Artístico antes de ingresar en la Facultad de Bellas Artes de la universidad hispalense.



Fig. 54: Mi paso por la Escuela de AA. y OA. de Sevilla.

De cualquier manera, después de haber disfrutado y aprendido mucho con las historietas del dibujante **Francisco Ibáñez**, considero como mi verdadero MAESTRO a **Mingote**.

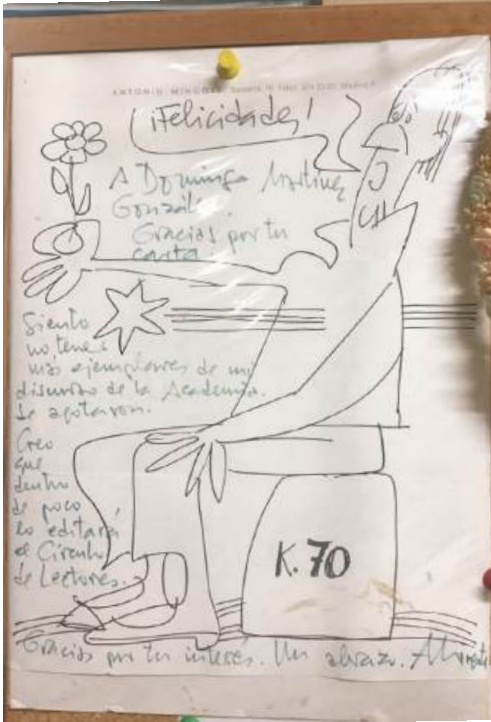


Fig. 55: Carta de Mingote.

Mi padre era barbero en Sevilla (no el de Rossini), compraba el **diario ABC** para su barbería y luego lo traía a casa. Yo admiraba los dibujos publicados por Antonio Mingote y dibujaba mis monigotes en los estrechos márgenes de aquellos periódicos.

Años después pude hacer realidad uno de mis mayores sueños, compartir mis dibujos en las mismas páginas que él. ¡Era **compañero** de mi maestro! (7)



Fig. 56: Uno de mis dibujos publicados en ABC.

Todo aquello me sirvió para valorar el **Patrimonio cultural** heredado del que somos depositarios y responsables de su transmisión y desarrollo tecnológico y artístico, así como para comprender que **EL VERDADERO PATRIMONIO SON LAS PERSONAS Y LAS INSTITUCIONES QUE VELAN POR ÉL**.

Mi paso como docente por centros tan emblemáticos como el instituto ‘Coloma’ y la Escuela de Arte me hizo reconocer las trayectorias singulares que han servido como antecedentes de **innovadores planteamientos** que están convirtiendo estos centros en singularidades con visión de futuro que hacen realidad la potencialidad de los argumentos que sitúan a su alumnado y profesorado en la última vanguardia educativa.



Fig. 57: Mi dibujo para el 180 aniversario del instituto 'Coloma'.



Fig. 58: Banderola antigua de la Escuela de Arte.

CONCLUSIÓN:

Conjunción inevitable: ARTES Y OFICIOS (recordatorio 'Arts&Crafts').

Es imprescindible la consideración de la **Artesanía como trampolín** necesario para zambullirse en profundidad en nuevas aventuras y del **Arte como capacidad de decisión** de modalidad de natación para mantenerse a flote y conseguir medallas. Labor de equipo aunque se destaquen individualidades geniales.

No podemos abandonar el "Conservatorio" de oficios artísticos tradicionales, pero hay que potenciar la actualización de todas las estrategias.

En Jerez es conocida la vinculación de grandes trabajadores gráficos con el tema del etiquetado y la publicidad de vinos (Juan Montes, J. L. Torres, Manuel Valle, Cachirulo, Cervera, Rafael Virués, Juan Herrador...). Algunos dibujantes tuvieron también éxito en su faceta de "tiras cómicas" (recientes son las viñetas de Peri y de Maro, por ejemplo). La mayoría empezaron como "aprendices" y lograron un fantástico nivel profesional.

Empresas como *Publixérez* incentivaron el trabajo de nuestros grandes dibujantes publicitarios, aquellos incipientes "proyectistas". Grandes maestros como Andrés **Martínez de León** o Justo Lara Garzón '**Ponito**' crearon escuela.

Hoy día la realidad es bien diferente en cuanto a tecnologías y procesos formativos. Se podría rematar citando de nuevo a **William Morris** ('El arte de la gente'):

"De no ser por su arte, ¿quién sabe cuán poco conoceríamos de tantos períodos? La pretendida Historia ha recordado

a reyes y guerreros porque destruyeron; el Arte ha recordado a la gente porque creó”.

Quienes pretendan ser Artistas de verdad necesitan conocer el oficio. Y no estamos hablando únicamente de las herramientas u oficios tradicionales sino de la vertiginosa variedad de recursos que se desarrollan continuamente.

La Artesanía puede conseguir resultados artísticos de calidad, pero solamente trabajando al unísono se llegará al rendimiento óptimo.



Fig. 59: Art Thinking.

Para seguir reflexionado sobre el tema, sugiero el libro: *El arte es una forma de hacer (no una cosa que se hace)* (8), de

Andrea de Pascual y David Lanau. Según la Editorial Catarata, se trata de una reflexión que contribuye a cuestionar y replantear el papel y las relaciones entre el arte, la educación y el conocimiento desde el *Art Thinking*. En su presentación se nos dice que “esta obra indaga en las tensiones que atraviesan las relaciones entre el arte y la educación, y analiza cómo sus **aparentes dicotomías** pueden ser trascendidas para ubicarnos en nuevos territorios de pensamiento y acción”.

Por otro lado, queremos destacar una **noticia ilusionante**: Sevilla acogió en 2023 una iniciativa pionera en España que situó a la capital como **referente europeo de la alta artesanía contemporánea**.

Dentro de la estrategia de *Sevilla City Office* para posicionar a la ciudad en el mundo y en segmentos turísticos de excelencia, Sevilla tiende la mano a la Fundación Michelangelo, una organización sin ánimo de lucro con sede en Suiza y creada en 2016 para defender a los mejores artesanos europeos, dar valor y visibilidad a su trabajo y fortalecer su conexión con el diseño.

Con esta iniciativa, se quiere “inspirar a una nueva generación de artesanos, acercarlos a más clientes y lograr una manera más sostenible de fabricar, de producir y vender. **La artesanía se presenta como una ventaja competitiva para la economía local**”, entroncando muy fácilmente con el diseño más vanguardista.

Otra actividad en este sentido es el ENCUENTRO INTERNACIONAL DE OFICIOS ARTÍSTICOS E INNOVACIÓN, que se desarrolla en Valladolid (CRAFTINNOVA).

Craftinnova es un evento que se ha venido desarrollando durante los últimos años trabajando con escuelas, instituciones y agentes del sector para “poner en diálogo la artesanía contemporánea con la formación, la experimentación y el futuro del sector”.

Plantean cada edición como una oportunidad para visibilizar proyectos con base artesanal, conectar generaciones y demostrar que el oficio no es pasado, sino “estructura de futuro”.

Desde la organización afirman que “es una forma de entender cómo la artesanía se piensa, se enseña y se proyecta”.



Fig. 60: Craftinnova.

INVESTIGACIÓN ACTUALIZADA

Si antes nos referíamos a épocas pasadas, quiero terminar de alguna manera actualizando la reflexión y señalando el extraordinario trabajo de **Sebastián García Garrido**, catedrático en Diseño de la Comunicación de la Universidad de Málaga que presenta sus investigaciones plásticas en ámbitos como el Centro de Exposiciones de Benalmádena (9).



Fig. 61: 'A los ebanistas', 2021.

En una de sus emblemáticas obras presenta una suerte de Anagrama: **EBA-NISTAS-SEBASTIÁN**.



Fig. 62: Si recolocamos las letras...

En sus publicaciones, el profesor García Garrido se hace eco de la afirmación del Centro de Información de Naciones Unidas para México, Cuba y Rep. Dominicana: “Para existir cada persona necesita dar testimonio de su vida diaria, **expresar su capacidad creativa y preservar los**

trazos de su historia. Esto solamente es logrado a través del Patrimonio Cultural”.

Son interesantísimas las composiciones tipográficas que hace Sebastián García Garrido, como las que presentamos sobre **Mondrian, Albers, Munari y Max Bill** (10).



Fig. 63: 'A Piet Mondrian y su cosmografía cuadrangular', 2013.



Fig. 64: 'A Josef Albers y sus experiencias sobre el cuadrado', 2013.



Fig. 65: 'A Bruno Munari y sus libros ilegibles', 2013.



Fig. 66: 'A Max Bill y sus composiciones de color', 2013.

GPV

Con **Guillermo Pérez Villalta** tuvimos ocasión de analizar sus ilustraciones para el libro 'Viajes de Gulliver' de Jonathan Swift (11) y participar en las actividades de 'El pensamiento en la boca' (*Un proyecto*

sobre arte, cocina y modos de hacer) organizado por Cajasol a partir de la frase de Tristan Tzara, confirmando que el **proceso creativo** es fundamental en cualquier tipo de obra.

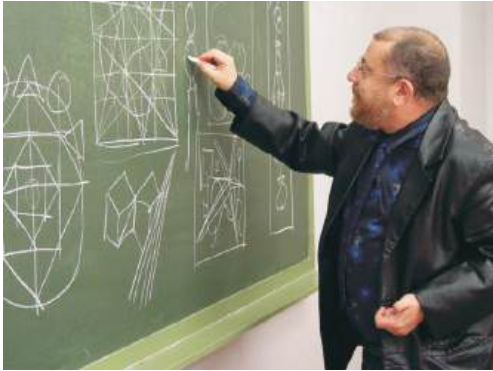


Fig. 67: Pérez Villalta en pleno proceso creativo.

Arremangarse y mancharse las manos es una forma de crear muy satisfactoria y sincera, pero parte de una profunda reflexión creativa o supone una configuración posterior.



Fig. 68: GPV.

El gran **Carlos Saura** se expresaba así en una entrevista realizada por Alberto Ojeda publicada el 6 de febrero de 2022 en el Cultural de ‘El Español’:

“Para envejecer bien aconsejo hacer cosas con las manos, no solo con la cabeza. Los pintores, por ejemplo, viven más de la media. **Todo el mundo debería dibujar**”.

En las Facultades de Bellas Artes básicamente se investiga conceptualmente y en las Escuelas de Arte, tradicionalmente, se ha creado plásticamente.

Estamos todos en el mismo barco. **Nunca se acaba de aprender. ES UNA CONSENSUADA LABOR DE EQUIPO O LA INCORPORACIÓN DE AMBAS OPCIONES EN UNA MISMA PERSONA.**

Cuentan que Miguel Ángel Buonarroti decía que **“El peligro más grande para la mayoría de nosotros no es que nuestros objetivos sean muy altos y no los alcancemos, sino que sean muy bajos y los alcancemos”**.

En una Tribuna publicada el 11 de febrero de 2023 en el periódico ‘Huelva Información’, el periodista **José Antonio Merat León** afirmaba que **“el sector productivo está preocupado porque faltan oficios”**.

En el ámbito educativo es bien sabido que hay que conocer el oficio, no basta con tener conocimientos de las materias.

El lema de ‘Arts&Crafts’ es, según la exposición del MNAD (Museo Nacional de Artes Decorativas), “Cabeza, Mano y Corazón” (cabeza para la creatividad y la imaginación, mano para la habilidad y el

oficio y corazón para la honestidad y el amor). **Tengamos cabeza, mano y corazón.**



Fig. 69: MNAD.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA:

- MORRIS, W. (2018): *A pesar de los estragos del tiempo: sobre libros y artes populares*, Edición a cargo de Andrea Constanza Ferrari y Tomás García Lavín para El Desvelo, Cantabria.
- ESCUELA DE ARTE DE JEREZ (2010): *100 TAYTANTAS CARPAS*, Libro catálogo del centenario. Impreso en España por Digital Impresión, S. L.
- DÍAZ MESA, H., ROCA VERA, D. y REAL GARCÍA, N. (2025): “**Una historia incompleta: mujeres, diseño gráfico y narrativas ausentes. ‘i+Diseño’**”, *Revista Internacional de Investigación, Innovación y Desarrollo en Diseño*, volumen 20. Universidad de Málaga.
- LÓPEZ MARÍN, E. (2019): “**Mamelón: los artesanos gráficos del jerez. ‘i+Diseño’**”, *Revista científico-académica internacional de Innovación, Investigación y Desarrollo en Diseño* Vol. 14/ Año XI/ Abril.
- SÁNCHEZ VILLANUEVA, J. L. (2016): *Del Viejo al Niño, Manuel Prieto (Sacry) visto por Juan Luis Sánchez Villanueva*. Edición: J. L. Sánchez Villanueva, Alejandra Angulo Torralvo (Mácoma Estudio) y Lauren López Desb.
- LAASBERG, R., PORRAS, L., GROUSSON-TROYES, G., KOTKOVA, M. y SUTKUS, V. (2007 y 2009): *My country as a sign. Europ’Art Puzzle*. European School Project 2006/2007. Y *Europ’Art Puzzle Project 2006/2009*. Socrates National Agencies. Comenius Project 1.1.

- MARTÍNEZ GONZÁLEZ, D. (2024): *Los últimos monos*. Colección *Obras de Referencia*. Departamento de Estudios y Actividades del Servicio de Publicaciones de la Academia de Artes Escénicas de España.
- DE PASCUAL, A. y LANAU, D. (2018): *El arte es una forma de hacer (no una cosa que se hace)*, Ed. Catarata.
- GARCÍA GARRIDO, S. (2014): *Elogio de la Lengua Española y las Artes del Libro*. TIPOMETRÍAS, Universitas Malacitana. i+Diseño, Colección BELEROFONTE para la difusión de la Cultura Clásica Contemporánea. Publicación realizada con financiación de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía obtenida mediante concurso público.
- GARCÍA GARRIDO, S. (2021): *Dibujo de línea, síntesis y abstracción*, Real Academia de Bellas Artes de San Telmo, Málaga.
- SWIFT, J. (2006): *Viajes de Gulliver*, Ilustrado por Guillermo Pérez Villalta. Traducción y notas de Emilio Lorenzo. Galaxia Gutenberg, Círculo de Lectores.

SUEÑOS BESTIARIOS

José Ruiz Mata

Asociación Andaluza de Escritores Críticos Literarios

Director de *Tierra de Nadie*

I

Javier Fernández de Tanagra soñaba que era una golondrina que soñaba que era un pez que soñaba que era un hombre. Por tamaña osadía los dioses lo castigaron a volar en sueños, a nadar en sueños y a vivir sobre la tierra.

II

Fernando Jiménez Olaz soñó que era un cordero, a la mañana siguiente encontraron su cadáver degollado sobre el malecón del puerto.

III

Cristóbal Zapata Ornacho soñó que era un dragón que arrasaba con su fuego la ciudad. Al día siguiente pidió entrar como voluntario en el cuerpo de bomberos.

IV

Amancio Prieto Sánchez, cansado de tanta lucha se durmió para soñar que era

una brizna de hierba fresca que se mecía con el viento de la pradera. En la paz de su sueño vio a un rebeco que, indiferente, pacía a su lado. Sintió miedo por terminar en su estómago y quiso ser rebeco. Entonces el hombre soñó que era un bóvido que comía pacientemente entre el verde. Pero el viento le trajo el olor de una manada de lobos que bajaban hambrientos de las montañas. Quiso correr, esconderse, pero ante lo inminente de la necesidad optó por soñar que era lobo y se sintió correr por la ladera peñascosa en busca de los rebecos. Sonó un disparo, y hombres armados y con mastines batían la sierra a la caza del lobo. Quiso ser hombre y se despertó.

V

Aniceto Rodríguez Barea se durmió creyendo que el hombre era el más perfecto entre todos los animales. Lo único que enturbiaba sus sueños era que ellos no lo sabían, no les importaba.

VI

Fernando Buendía Sifuentes soñó que era un robusto carnero montaraz que defendía, a cabezazo limpio, su rebaño de hembras ante los furiosos ataques de los más jóvenes. Y que, una vez demostrado su dominio y poder, hacía uso de su condición cubriendo paciente y repetidamente a cada una de ellas. A la mañana siguiente su mujer lo había abandonado harta de tanta abulia.

VII

Serafín Molleja López soñó que era un hermoso sapo que dejaba pasar los días encima de la hoja de un nenúfar y que distraídamente atrapaba las moscas que se ponían a su alcance. Por la mañana se despertó con un sabor añejo pero indefinible en la boca, que ni el dentífrico le pudo arrancar.

VIII

Jacinto de la Rosa Márquez soñó que era una araña que con gran paciencia esperaba tras su red la caída de sus víctimas. Tan pronto como amaneció, como todos los días, se fue a su fábrica de tapices a recibir a sus clientes.

IX

Rigoberto Álvarez del Moral soñó que era un pequeño insecto que, pegado a una hierba, se mecía con la brisa. Pero, cruel destino, un cervatillo comía el verde sin respetar a los incautos insectos, con cada bocado tragaba hojas, raíces y todo lo que a ella iba adherido. El pequeño ciervo se acercaba, el hombre, convertido en insecto

podía oír ya su respiración, de un momento a otro iría a para al estómago del rumiante, sería disuelto por sus jugos gástricos. Una dentellada más y todo habría concluido, pero por fortuna allí estaba el lobo salvador, el lobo justiciero que tirándose al cuello del cruel cervatillo lo devoró en un instante, permitiendo que nuestro hombre pudiera seguir con su sueño y sus vaivenes.

X

Omar ben Yaser, ante su humilde jaima, soñaba con ver crecer sanos a sus retoños. En otro lado del mundo, un hombre, al que no conocía, sólo era perturbado por el sueño negro del petróleo.

ASUNTOS VARIOS**I**

En cuanto realizo una buena obra, enseguida le paso a Dios la factura, o al menos le solicito una buena comisión.

II

Quien se proclama francotirador contra la idiotez humana, si es honrado, acabará pegándose un tiro en la boca.

III

Cada vez que salgo, está lloviendo.

IV

El amor es algo bello. O al menos eso es lo que dicen.

V

¿Se suicido o la maté?
No sé. Es tan fácil distraerse.

VI

Soñé que iba en mi coche a gran velocidad cuando de pronto me quedé sin frenos. Llevo varios días pensando qué pudo producir aquel fallo.

VII

La última gota no rebosa el vaso, solo se limita a salir sin más.

VIII

Mostrarse amargado y circunspecto mientras los demás se divierten, da el placer de sentirse superior a la ignorante e irresponsable masa.

IX

Un pirata no tiene que quedarse tuerto o perder una pierna para lucir un parche o pasear su pata de palo. Esos abalorios son conquistas de muchos años de oficio y el uniforme que otorga la paciente naturaleza.

X

Ante lo trascendente nos entretendemos en pensar en lo nimio, porque la trascendencia es demasiado complicada para nuestras miserables mentes, pero en algo tenemos que pasar el tiempo, con algo nos tenemos que justificar.

XI

El único órgano del hombre que no envejece es la vista. Cuando era un jovencito me gustaban las mujeres de veintisiete y ahora, que ya soy algo más que maduro, me sigue gustando mirar a las mujeres de veintisiete años.

XII

La sequía, por pertinaz que sea, siempre termina con la lluvia.

XIII

Todo tiene solución. Y para los enemigos, incluso la muerte.

XIV

La Esperanza es lo último que se pierde. Me enteré tarde, ya me había casado con ella.

XV

La Iglesia se sustenta sobre los pecadores y los curas sobre los miedos ajenos.

XVI

Anoche vino Onán a visitarme. Su llegada levantó ciertas expectativas, pero en mí apenas si ha dejado recuerdo; quizás fuese por lo fugaz de su presencia.

XVII

Hoy ha vuelto Onán, esta vez llegó de la mano de mi vecina.

XVIII

La venganza también es un género literario.

XIX

Si aún no he logrado la doble luna de tus pechos, si no he podido entrar en el otro lado de la luna del espejo, si ni siquiera he conseguido dejar atrás la luna de Valencia, si todavía sigo temiendo a la luna de plata; qué puñetas me importa si un hombre, americano por más señas, pisó ese satélite llamado Luna el 21 de julio de 1969.

XX

Por fortuna, morir se lleva su tiempo.

XXI

Según Aristóteles, la felicidad se encuentra en la actividad intelectual. Ahora me explico por qué hay tanta infelicidad en este mundo.

XXII

(Gracias a Dios, soy ateo)

A veces los dioses se sienten generosos y les conceden a algunos mortales la gracia de no creer en ellos.

XXIII

El pozo más profundo no tiene agua, como el más bello de los caminos no conduce a ningún lugar.

XXIV

No hay crueldad como la del tiempo.

XXV

Todos tenemos nuestro demonio con quien pactar y nuestro dios que nos limita el pensamiento.

XXVI

El que más y el que menos, necesita un enemigo que lo justifique.

XXVII

Un hombre se casa y se echa a perder. Un soltero no sirve ni para hacer puñetas.

XXVIII

Con los genes también heredamos los sueños de nuestros antepasados.

XXIX

(A Descartes)

Sufro, luego existo.

XXX

(A Pablo Neruda)

Me gusta que estés callada, como si no estuvieras.

XXXI

Tengo el nivel exacto de pesimismo como para pasarlo bien.

XXXII

Un sueño hay que tenerlo lo suficientemente alto como para no perderlo mientras nos dedicamos a su búsqueda.

XXXIII

Por la naturaleza de sus metas conocemos el espíritu de los hombres.

XXXIV

El mundo se divide entre los que sufren y los desconsiderados.

XXXV

Una mano de cal cubre más que un saco de arena.

XXXVI

El crimen perfecto es la ejecución.

XXXVII

Arrogante es una persona cinco minutos antes de que le partan la boca.

XXXVIII

El dinero que entra por la chimenea arde con facilidad.

XXIX

El salmón tiene la suerte de saber dónde va a morir.

XL

(Dedicado a los poetas de la línea clara)

Desde el balcón la veo alejarse
con su bolso penduleante bajo el brazo
y su caminar decidido.

Le grito:

—¡Tráete dos kilos de pijotas!

XLI

(Fe de errata para el manual del político)

Donde dice política alimenticia, debe decir política alimentaria.

XLII

(A Antonio Machado)

Dile al caminante que no hay camino,
sino orgasmos en la mar.

XLIII

(A mi mujer)

Bajo el suave calor de tu mirada nadie
es extraño, la vida alegre y el mundo seguro.

XLIV

Me gustan las luchas cuerpo a cuerpo,
es una forma de obtener cariño sin perder
la masculinidad.

XLV

Hijo mío, el secreto del éxito consiste
en protegerse con el fuerte y castigar a los débiles.

XLVI

El mundo se divide entre los oficialistas,
adictos a todo sistema imperante por
opuesto que sea, y los proscritos, que son
siempre críticos con cualquier régimen
que se establezca.

XLVII

La ignorancia es lo único que tiene
porvenir, pues no precisa pensamiento, ni
preparación, ni esfuerzo.

XLVIII

La ignorancia sólo es llevadera cuando
se tiene conciencia de ella y no se es atrevido.

XLIX

(A Heráclito)

Nunca se mirará dos veces el mismo
hombre en el mismo espejo.

L

Leer o no leer, esa es la cuestión.

LI

Por mucho que dure la eternidad, más
eternas son las tinieblas.

LII

El silencio acaba con el verbo, la esperanza
con la noticia, la vejez con la muerte.
Solo la lucha es perpetua.

LIII

El gato le conminó:
—Qué quieres que te prometa para que
salgas de tu escondrijo.
El ratón le contestó:

–No me engañes. El que no piensa cumplir, todo lo ofrece.

LIV

Un día antes de morir, el hombre cree tener toda una vida por delante y concibe planes. Si pudiese pensar un día después de su óbito, sentiría su vida como un instante y todas las importantes obras o preocupaciones de su ajetreada existencia menguarían considerablemente en valor.

LV

La cuantía de un daño la valora quien lo sufre no quien lo causa.

LVI

Solo cambio una noche por otra.

LVII

Si has elegido ser pedestal es porque te gusta cargar con estatuas.

LVIII

Toda diferencia en el espacio engendra tiempo.

LIX

Todo hombre necesita un buen pretexto para ser derrotado con dignidad.

LX

Solo existen los paraísos abandonados.

LXI

¡Era tan dulce el engaño!

LXII

La fe conduce al error.

LXIII

Todo lo que se observa amablemente es hermoso.

LXIV

La venganza requiere paciencia.

LXV

Si es tan fácil, ¿por qué lo complicamos?

LXVI

Mi padre me advirtió:

–Mira por el cirio que la procesión es muy larga.

LXVII

Todo lo que viene de fuera llega tarde.

LXVIII

Tengo espíritu de carmelita. Me encantan las Carmen.

LXIX

Querido hijo, otro secreto del éxito consiste en atender más a tu conveniencia que a la justicia.

LXX

Además, querido hijo, el éxito exige tener más en cuenta tu interés que el amor a la verdad.

LXXI

El instinto y la emotividad mueven al mundo, no la lógica y la razón.

LXXII

Existen unas ideas apropiadas y otras inadecuadas. ¿Cómo distinguirlas?

LXXIII

El presente tiene un gran futuro por delante.

LXXIV

Yo he sido un buen catequista, todos mis catecúmenos son ateos.

LXXV

Los pequeños detalles hacen verdad a la mentira y falsa a la verdad.

LXXVI

A Jorge Manrique

Cualquiera tiempo, si pasado, es mejor.

LXXVII

Ayer vi a una persona por la calle, tenía tus mismos andares, tu mismo pelo, tu misma espalda. A que vas a ser tú.

LXXVIII

Si supiera preguntar, lo sabría todo.

LXXIX

El hombre no madura, solo envejece.

LXXX

El fracaso no existe, los fracasados sí.

LXXXI

El autor construye, el lector deconstruye.

LXXXII

Llegue cuando llegue, siempre es tarde.

LXXXIII

¿Cómo reaccionarás a mi caricia?

LXXXIV

Lo espero todo del tiempo y casi nada de los hombres.

LXXXV

Es muy humano huir de la verdad molesta.

LXXXVI

Hemos rebajado tanto el concepto arte, que cualquiera puede ser artista.

LXXXVII

La belleza solo existe en nuestra mirada.

LXXXVIII

Se suele hablar de los hechos, casi nunca de las motivaciones.

LXXXIX

El escritor no inventa una mentira para disfrazar la realidad. Inventa una realidad para desvelar las mentiras.

XC

Freíd sostuvo: «Este hábito de supresión constante de nuestros impulsos naturales es lo que nos da un toque de refinamiento». No existe el veneno sino la dosis.

XCI

Dicen que un virtuoso es aquel que evita expresamente todo aquello que le provoca sensaciones físicas agradables. Estaría bien si no intenta imponérselo a los demás.

XCII

Un puritano siempre estará atrapado entre su severa conciencia y las irresistibles tentaciones.

XCIII

Las expectativas pueden crear una realidad que confirma esas expectativas.

XCIV

Saborear una copa de buen vino conlleva, a veces, tener que apurar el áspero poso de sus restos.

AMANUENSES DE DIARIOS**I**

El tío de Juan Fernández, compañero mío de colegio, se pasó toda su vida, minuto a minuto, escribiendo su diario.

II

Más tarde, Juan Fernández, decidió no esforzarse en recordar nada y para ello se propuso escribir en una libreta su diario de todo lo que le pasaba, le ocurría o pensaba. Así, al verlo escrito, no temía por olvidarlo y podía dejar su mente libre para que nuevos aires entrasen en ella, puesto que cuando quisiese recordar no tendría más que ir a su libreta y leer. Con los años se le olvidó cómo se escribía y para qué servían esos signos impresos en un artificio que tampoco recordaba cómo se llamaba.

III

También otro compañero de colegio, Alfonso Martínez, decidió no ir más a clase y dedicarse a escribir durante todo el día lo que soñaba por la noche. Llegó a ser tan diestro en la representación de los sueños, que a veces se acostaba tardísimo intentando terminar su tarea.

IV

Antes de que Alfonso Martínez se marchara del colegio me contó que en las montañas del Tíbet oriental existen unos monjes milenarios que inventan y escriben unas vidas que el resto de los humanos, como impostores, nos esforzamos torpemente en copiar. El prior de todos ellos es el encargado de escribir la vida de esos monjes. Cada vez que un libro acaba, un hombre muere. Cuando uno de los monjes pone su libro sobre el facistol y lee en voz alta su relato, su pupilo adquiere una fama que es conocida y comentada por el resto de los monjes escribanos.

ABECEDARIO

- A Casa abierta por donde se entra en el abecedario.
- B Embarazada de orondos pechos.
- C Tiene sueño o hambre.
- D Señor barrigón.
- E Para tenedor le falta el mango, para peine más púas.

- F Señor desnudo fumándose un puro.
G Gime.
H Le gusta el rugby.
I Equilibrio inestable.
J Es saxofonista.
K Pararrayos caído.
L Le gusta la geometría y te echa un pulso.
M Un uno que se mira al espejo.
N Una Z que se ha caído.
Ñ N con bisoñé.
O Un viaje sin fin.
P La B ha parido.
Q Un globo que asciende.
R La P echa a andar.
S Sale de la cesta.
T Golpea.
U Trae buena suerte.
V Vasija de múltiple uso.
W Dúo de saxofones.
X Mide el tiempo.
Y Le gusta el champaña.
Z Indecisa, va, viene, cae, va.

DIARIO DE UN PEREGRINO QUE HACE EL CAMINO DE LA PLATA, “MOZÁRABE”, A PIE DESDE SEVILLA A SANTIAGO DE COMPOSTELA

Adolfo Gallego Navarro



MUXÍA Y FINISTERRE
DEL 4 DE ABRIL AL 30 DE MAYO
DE 2004. 1073 KM

El Consejo de Redacción de la revista Ceretanum ha considerado oportuno e interesante publicar una parte de este Diario

de un peregrino, escrito por D. Adolfo Gallego Navarro, quien ha venido recopilando vivencias, sentimientos y descripciones de todo tipo durante bastantes años y a lo largo de muchísimos kilómetros de tenaz andadura peregrina y compostelana. Se ha respetado su peculiar idiolecto, así como su



Compañeros de hospedería.

particular uso de los signos de puntuación y sus expresiones más personales, reflejo todo ello de un caminar auténtico, convencido y fiel, un caminar que mira a su destino, pero no descuida cada paso ni cada encuentro. Lo escribió Kavafis en su Ítaca: Cuando emprendas el viaje hacia Itaca, /ruega que tu camino sea largo / y rico en aventuras y descubrimientos. /.../ Ruega que tu camino sea largo. Que muchas sean las mañanas de verano /en que, ¡con qué placer y alegría!, /llegues a puertos nunca vistos antes...

Varias han sido sus peregrinaciones, en cuyos Diarios anotaba toda suerte de datos importantes (etapas, kilómetros, albergues, gastos...), además de noticias históricas sobre el Camino de Santiago:

- Camino a pie desde Roncesvalles a Santiago de Compostela, «Camino Francés», 13 de abril al 22 de mayo de 2003.

- Camino "Vía de la Plata", "Mozárabe", a pie desde Sevilla a Santiago de Compostela, Costa da Morte, Muxía y Finisterre, 1073 km, 4 de abril al 30 de mayo de 2004.

- Camino a Fátima, Santiago de Compostela y Santa Vera Cruz de Caravaca, 30 de marzo al 20 de mayo de 2009.

- De Irún a Santiago de Compostela, «Camino del norte» por la costa, 11 de mayo al 15 de junio de 2010.

Hemos escogido la siguiente sección del Camino "Vía de la Plata".



Vista exterior Monasterio de Oseira.

Domingo veintitrés de mayo de 2004, 50.º día de camino de Oseira a Laxe, 30 km. Me levanto a las cinco para asistir a la vigilia oración, con los monjes desde las 5,30h a 6,30h; estoy con un exmonje de Zamora leyendo-cantando los salmos según el guion para este día, a los diez monjes acompaña el órgano que lo toca el padre José María, encargado de la hospedería, quien ofició ayer una boda. Resulta toda la ceremonia muy bien.

Desayuno con los demás, colacao, pan, mantequilla, fruta, galletas; todo muy rico. Pago 50€, donativo-compensación por comidas y estancia en la hospedería con los compañeros varios días, quedo con el monje José María en volver el fin de semana siguiente; me despide en la puerta, son

las siete, nos hacemos foto cuesta arriba por carretera, buen tiempo, buenas vistas del monasterio, el sol saliendo por encima de las montañas, precioso el paisaje, más subidas ahora por caminos y veredas estrechas, alternando con tramos de carretera, dejamos atrás Villarello, Carballadiña, Outerio, a las 9,30h estamos en A Gouxa, están montando el mercadillo de verduras, zapatos, ropa, puestos con calderas para cocer pulpos; tomamos café, charlamos con gente del bar, compro un sombrero para el sol, 6€, seguimos camino; arboledas muy altas formando como un tunel sombrío, aquí le llaman *corredoira*, alternando con tramos de carretera, paramos a las 12h en el bar La parrillada, hacemos improvisada comida con queso comprado

antes, refresco, vino y pulpo, todo muy bueno. Seguimos a las 13h, a la derecha algo retirado queda Castro de Dazón, más carretera, más calor, hago algunas fotos a iglesias y a los compañeros de espaldas; a las 15h paramos en un bar de sexta, zumos y café, faltan unos 9 km de carretera y después camino bajando. A las 17,30h estamos en Laxe, pequeña aldea de Lalín, estupendo albergue, ducha, lavado ropa, descanso, cena que nos hace la señora hospitalaria, charla con la pareja de extremeños, a las 23,30h, con Dios, a dormir.

Lunes, veinticuatro de mayo 2004, 51.º día de camino, de Lexa a Bandeina 20 km, nos levantamos a las 6,30h bien descansado, poco dormido, entre ronquidos y desvelamiento, cada noche parece que dormo menos. Salimos a las 7,15h camino de la gasolinera donde desayunamos en su cafetería; regresamos un poco para coger el camino, buen día soleado, llegamos enseguida a Prado, A Borralla y a Ponte Taboada, hago foto de la iglesia, habiendo seguido un trozo de calzada, cruzamos el puente romano del río Deza, hago foto con Manuel y de una inscripción en piedra del siglo IX, continuamos por caminos con mucha arboleda, sendas estrechas con empedrados con aguas residuales, entre robledales, pinos, y otros árboles muy grandes, llegamos a Silleda, buena población moderna, tomamos cerveza y refresco en un bar, busco donde comprar, entro en un Superdía, adquiero pan, fruta, embutido y varios, 12,60€, vuelvo al bar, son cerca de las 12h cuando nos vamos hacia Bandeira. Buen camino, atravesando va-



Santiago peregrino. Negreira.

rias veces la carretera, saludamos a una señora que trabaja la tierra labrándola y limpiando el huerto de patatas, vemos una buena sombra con hierba, plantamos el chiringuito para comer en plan picnic, así aligeramos peso, bocadillos de chorizo con tomate, queso filadelfia, zumos, tinto, fruta, muy bien; seguimos a las 13,15h, hace buen sol, buenas *corredoiras* con mucha sombra que nos protege, a las 14h empiezan a oírse truenos, la tormenta se acerca, se nubla y refresca el tiempo, nos desviamos hacia el albergue antes de pasar por Bandeira por carretera, nos quedan 3 km, llegamos a las 15h pasadas, la hospitalera Cristina nos atiende, buen albergue, unido al camping; baño relajante, lavado de ropa, descanso, los compañeros van a Bandeira, compran comida para cenar; a las 19h llegan un francés y cuatro ciclistas, ce-



Cena despedida en Santiago con compañeros del camino.

namos, escribo el diario, llueve con ganas, a las 22h a dormir, a Dios gracias +.

Martes veinticinco de mayo 2004, 52.º día de camino de Bandeira a Santiago de Compostela, 34 km, buen descanso, a las 6,30h en pie, tomamos fruta y chocolate caliente que preparo, pasamos por el pueblo camino de Ponte Ulla, donde llegamos a las 10,30h, desayuno café con leche y bollería, seguimos por carretera hacia Santiago, a medio camino tomamos refresco y cerveza con frutos secos, la primera parte del camino con paisajes abiertos, sembrados y huertos, tiempo nublado con lluvia fina a intervalos, nos protegemos con chubasqueros, y cubrimos las mochilas, después deja de llover y hace calor bochornoso, son las 16,30h en las afueras de Santiago; entramos en un restaurante, tomamos menú, macarrones y pescado plancha, seguimos hacia el centro, a las 17,30h estamos en la plaza de la catedral, nos hacen foto a los cuatro, nos quedamos en la pensión Santa Catalina,

ducha rápida, recogemos la compostela y voy a misa de 18h para peregrinos, la catedral repleta, muchos extranjeros, la homilía dedicada a los mismos peregrinos, recuerda el esfuerzo, la constancia, el espíritu que anima a los millares de peregrinos de todo el mundo para llegar hasta Santiago; hacen la ofrenda del *Botafumeiro*, saco un par de fotos, doy los cabezazos al maestro Mateo y abrazo al Santo Apóstol; vuelvo a la pensión a descansar, enseguida vuelven los compañeros, Manuel de Madrid ha sacado billete de bus para mañana; salimos a cenar, saludamos a Lena, compañera del camino, nos dirigimos al Gato negro, típico restaurante antiguo, celebramos la llegada a Santiago; pulpo, berberechos, calamares en su tinta, ribeiro, empanada y tarta de queso, nos hacen una foto a los cuatro; satisfechos salimos, tomamos menta-poleo, café y chupitos; charla amigable en la terraza del bar, muy contentos de la experiencia del camino, sobre las 12h regreso a la pensión, escribiré mañana, a dormir, gracias a Dios.

Miércoles veintiséis de mayo de 2004,

53.º día de camino de Santiago de Compostela a Negreira (destino Muxía y Finisterre) 22 km, dormido a intervalos y con voces de la calle nos levantamos a las 6,30h, bien descansado. Se despide Manuel de Madrid, sale en bus a las 8h; salimos a las 7,25h, desayunamos en un bar en las afueras de Santiago; dejamos la ciudad pasando por la plaza del Robledal, con inmensos robles centenarios y una antigua fábrica de pieles medio derruida, que están arreglando, bonito camino cuesta arriba, foto panorámica de la catedral, vamos andando que es una delicia, entre eucaliptos, pinos, robles; muchas *corredoiras*, el suelo alfombrado con las hojas y hierbas, se pisa que da gusto,

A las 12h paramos en restaurante rural Camino do Castelo en Covas (Ames), zumo y empanada, nos regalan vieiras e invitan a cerezas, muy ricas, después cruzamos ponte Maceira sobre el río Tambre, hago varias fotos, el camino atraviesa pequeños poblados, aldeas, algunos chalets y casas de buen porte, llegamos a Negreira pasadas las 14h, hago fotos a lo que parece una muralla, Pazo do Cotón, fortaleza medieval restaurada en el siglo XVII y a la antigua capilla de San Mauro; entramos en el albergue, muy bueno, ducha rápida y vamos a comer a un bar de la calle principal, preguntamos horario de bus para Muxía y salimos para allí, son las 17,30 h, en una hora hacemos el viaje; nos atienden muy bien en la oficina del peregrino; no hay albergue, dormiremos en el polideportivo, colchonetas en el suelo; vamos hacia el Santuario de la Vir-

gen de la Barca, día espléndido, sol de verano, hago varias fotos, tomo un baño en el mar junto a unas rocas, muy buena el agua, volvemos por el nuevo paseo marítimo, llevamos las mochilas al pabellón de deportes, damos un paseo por la orilla del mar viendo los secaderos de congrios, cenamos comida casera en casa Señora Marisa, pote gallego, pescado plancha, membrillo con queso, poleo y café; aportación fondo común gastos 40€ vamos al pabellón, han llegado peregrinos, tres chinos y tres franceses; son las 23h, preparamos las colchonetas y sacos de dormir en el suelo, a descansar del estupendo día, gracias a Dios +.

Jueves veintisiete de mayo 2004, 54.º

día de camino de Muxía a Fisterra (Finisterre) 31 km, hemos descansado y dormido bien, en pie a las siete, desayunamos en el bar Blanco y Negro, café y magdalenas, buen día y buen camino entre aldeas, campos de cultivo mar y bosques; playa de O Rostro; para cruzar el río, se descalzan, yo en bañador, un baño fresquito, un paraje natural de película, foto en el agua; en Frixe tomamos café, foto a iglesia Santa Leocadia siglo XV, el camino sigue cruzando el campo, algunas flechas desorientan al peregrino, ocasionan error y hay que volver atrás, pasamos Lires y algunas aldeas cruzando carretera, San Vincenzo de Duío, As Escaselas, San Martiño de Duío donde vamos por el paseo marítimo de Fisterra varios kilómetros; tomamos cerveza en el mismo paseo, descansamos un poco, seguimos hacia el centro, tomamos bocadillo en otro bar, poco

después yo tomo ensalada y sardinas en el bar Bautista; a las cinco abren el albergue; ducha y pequeño descanso, andamos 2 km hasta el faro, cuesta arriba en lo alto del monte junto al mar rompeolas sobre las rocas, bonitas vistas, algo nublado, saco varias fotos, tomamos colacao en la cafetería O Refugio, junto al faro, alguna gente yendo y viniendo sin cesar; regresamos tranquilamente, sacamos fotos a iglesia Santa María das Areas y capilla Nuestra Señora del Buen Suceso, donde entro a oír misa, están cantando a la Virgen, la iglesia llena, hago foto y regreso al albergue, damos una vuelta y viendo dónde cenar, lo hacemos donde comí a mediodía, ensalada mixta y sardinas, yo caldo gallego y chocos fritos, bien; paseamos por el pueblo, tomamos poleo y café en el bar Galería, muy típico, foto cacharros, vasijas, antiguas figuras y cosas raras, pero agradable música folk; antes de las 23h vamos para el albergue; está lleno de peregrinos, nos han dado una lámina del fin del Camino Xacobeo Costa da Morte, algo fúnebre; pueblo marinero, puerto, barcos de pesca, buena playa, grande Mar Cantábrico, hoy en calma, en fin; "er fin der mundo", contentos; escribo diario, gracias a Dios, a dormir +.

Viernes veintiocho de mayo de 2004, 55.º día, regreso a casa, con parada y estancia en Monasterio Abadía Cisterciense de Oseira (Orense), muchos roncadores, poco dormir, bien descansado, en pie a las siete, desayuno tostadas frente al albergue; a las 7,45h bus a Santiago, llegada a las 10,30h, sacamos billetes, toma-

mos café y refresco en la cafetería, nos despedimos, van para el centro de Santiago hasta las 18h y cogerán el bus para Santander, yo voy a las 12h a Cea y de allí a Oseira, antes de salir tomo enfrente de la estación bocadillo de tortilla francesa con zumo de naranja 3,80€ gastos día anterior cena desayuno y bar 20€; bus a Cea, llego a las 13,30h, el bus a Oseira lo han suspendido por huelga, almuerzo en el bar Olegario, sopa, merluza queso con dulce membrillo, 5€; salgo andando hacia el monasterio Oseira haciendo dedo (autostop) después de haber pasado por Cotelar, Piñar, hago foto a la iglesia de San Mamede, que están preparando para la fiesta del próximo domingo; con suerte me recoge un coche, matrimonio de Orense, al llegar a Oseira me invitan a una cerveza, tienen una casa frente al Monasterio, agradezco su amabilidad. Entro en la abadía, al ratito me recibe el padre José Luis, muy simpático y amable me lleva a una habitación solo, descanso, ducha, lavado ropa, a las 19,30h oración de vísperas, varios peregrinos extranjeros y huéspedes, unos 14 asistentes más los frailes, gran paz, el canto de los padres, muy buena melodía, entonación y fuerza; a las 20,20h cena con todos los asistentes, revuelto de coliflor, calamares, ensalada, yogur, fruta, todo muy bueno; a las 21,30 oración de Completas; los mismos asistentes, cantos de oración de la noche, gracias por el día concedido y ruego al sueño y buen despertar, al salir bendición individual por el prior; feliz día, escribo diario en la habitación, gracias a Dios, a dormir +.



Santa María das Areas. Finisterre.

Sábado veintinueve de mayo de 2004, 56.º día, estancia en el Monasterio Abadía Cisterciense de Oseira (Orense) me levanto a las cinco, he dormido bien, a las 3,00 miré la hora, a las 5,30 voy a la capilla, ya han llegado algunos asistentes y frailes, enseguida toca la campana y empieza la ceremonia, vigilia y oración, el órgano acompañando al coro logra un conjunto muy armonioso, hay libros para que los asistentes participen en el canto de los salmos y así lo hacemos, estamos un poco más de una hora y después puedes quedarte en meditación-contemplación. Preside la capilla un Cristo en la Cruz y una Virgen, a las 18,35h acaba la ceremonia, salen casi todos, me quedo un momento y voy a la habitación, descanso un rato, a

las 19,35h vuelvo para la eucaristía de Laudes, que dura una hora: ceremonia sencilla, cantada, concelebrada por todos los frailes como una familia, solemne y al mismo tiempo con mucho calor humano, de verdadera hermandad, la nave con techo gótico, suelo de madera de unos 10 m de largo y 5 de ancho, paredes de piedra, tiene un estar agradable con muy buenas vibraciones. Al salir 8,45h, directamente al comedor a desayunar, colacao, pan con mantequilla, mermelada y fruta; pequeño descanso en la habitación, a las 10,20h oración de tercia, salmos de alabanza por el coro y asistentes con el órgano que dura 25 minutos, han llegado varias personas más un matrimonio francés, peregrinos, Pedro y Mónica, un matrimo-



Claustro Monasterio. Oseira.

nio joven, Carlos y Macarena; un muchacho Juan de Santiago; a las 13h sexta, Ángelus, la oración de mediodía, por el estilo de la anterior; a las 13,15h almuerzo, somos once, los dos matrimonios y yo en una mesa, y en la otra seis más; buena comida y buen ambiente, acelgas con chorizo y muslo de pavo al horno, ensalada, vino, fruta, todo muy rico; en el hueco de la mañana hice compra de regalitos; a las 15h Nona, la oración de la tarde, después escribo todo el tiempo hasta las 18h, salgo a dar una vuelta, saludo al abad Nacho, va con Carlos y Macarena, les acompaño, vemos la amplia cocina antigua y refectorio, terminamos la visita, hago fotos; en la cena, somos los mismos, han llegado cinco peregrinos en bicicleta que también ce-

nan en otra mesa, sopa puré de verduras, filete de ternera con espárragos, vino, yogur, fruta; Juan nos hace foto cenando; aprovecho para escribir diario en la habitación, a las 21,30h Completas, la oración de la noche, igual que la de la noche anterior, por indicación del monje hospedero, acompaño a los cinco peregrinos a sus habitaciones, el mismo padre José Luis me pone el sello de despedida en la credencial; por la tarde salimos Nacho el prior, con Carlos y Macarena por el campo del monasterio, vistas preciosas, vacas con terneros y un toro; Carlos y Macarena tienen amistad de antiguo, me han tratado muy amistosamente; regresamos, algunos frailes son mayores, están necesitados de vocaciones, pero el optimismo



Playa Muxía a Finisterre.



Fortaleza Medieval. Negreira.



Bosque de pinos. De Muxía a Finisterre.

no falta; a las 22h terminan la oración de Completas con la bendición-aspersión individual del agua a todos por el prior con su despedida, recogida, escribo en la habitación hasta las 23h, muy contento y agradecido por el día bien aprovechado felizmente, gracias a Dios, a dormir +.

Domingo de Pentecostés, treinta de mayo de 2004, 57.º día, estancia en el Monasterio Abadía Cisterciense de Oseira (Orense) y regreso a casa; me levanto a las 7h, asisto a la oración de Laudes, a las 8,30h, a continuación desayuno, organizo mochila para el viaje, salgo al pueblo, hago fotos a lavadero y río con niño jugando en el césped, regreso a la iglesia, a las 11,30h misa solemne de Pentecostés, órgano a car-

go del monje José Luis, preside el superior prior Nacho, concelebran todos los monjes, importante fiesta litúrgica, ofrenda de incienso y bendición con el agua bautismal, uno a uno, a todos los presentes llegados hasta el altar, la iglesia llena, hago fotos, termina a las 12,45, pequeño descanso, a las 13,15h oración Sexta y Ángelus; a continuación, comida algo extraordinaria, con café, dulces y copa para quien quiera, donativo por el fin de semana 30€, charla de sobremesa con Carlos, Macarena y los demás, Manuel de Cascabelos y su paisano artista pintor, profesor de universidad: está pintando un cuadro del patio de la abadía, muy bueno; Carlos va a Murcia alguna que otra vez, está preparando el doctorado; Manuel se ha ofrecido a llevarme a Orense,

¿MÁS MALO QUE LA QUINA?

Antonio Aguayo Cobo

Doctor en Historia del Arte

Miembro de número del Centro de Estudios Históricos Jerezanos (CEHJ)

Director de la Editorial Peripecias

PROPIEDADES

Según el diccionario de la RAE, la palabra “quina” en la segunda de sus acepciones, tiene los siguientes significados:

f. Corteza del quino, de aspecto variable según la especie de árbol de que procede, muy usada en medicina por sus propiedades febrífugas.

f. Líquido confeccionado con quina y otras sustancias, que se toma como medicina, tónico o mera bebida de aperitivo.

En las escuetas definiciones de la quina que da el diccionario se mencionan las propiedades medicinales que posee, aunque sin especificar cuales son.

De un sabor intenso, muy amargo y característico, la quina se ha utilizado históricamente para la curación de la malaria, siendo hasta época reciente el único remedio conocido. El quino o árbol de la quina procede de la selva amazónica, siendo su uso conocido en las culturas precolombinas de Perú, donde era utili-

zado como medicamento por sus cualidades antipalúdicas, antipiréticas y analgésicas.

El hecho de tener un sabor tan amargo ha hecho que su uso se halle asociado con vinos dulces, tales como el Moscatel, Pedro Ximénez u Oloroso, dando lugar a un tipo de vino muy característico del Marco del Jerez, aunque al tratarse de un vino no considerado noble, se ha utilizado fundamentalmente como un poderoso reconstituyente, y dato curioso, enfocado fundamentalmente a un público infantil, a pesar de su graduación alcohólica, aunque su elaboración y uso en la actualidad es prácticamente inexistente.

Aunque las primeras elaboraciones del denominado Jerez-Quina hay que buscarlas a finales del siglo XIX, esta bebida tuvo una segunda época de esplendor en los años 40 a 60 del pasado siglo XX, en que las condiciones económicas y sociales originadas tras la contienda civil en el periodo de la posguerra, hacían que una buena parte de la infancia, así como de otras

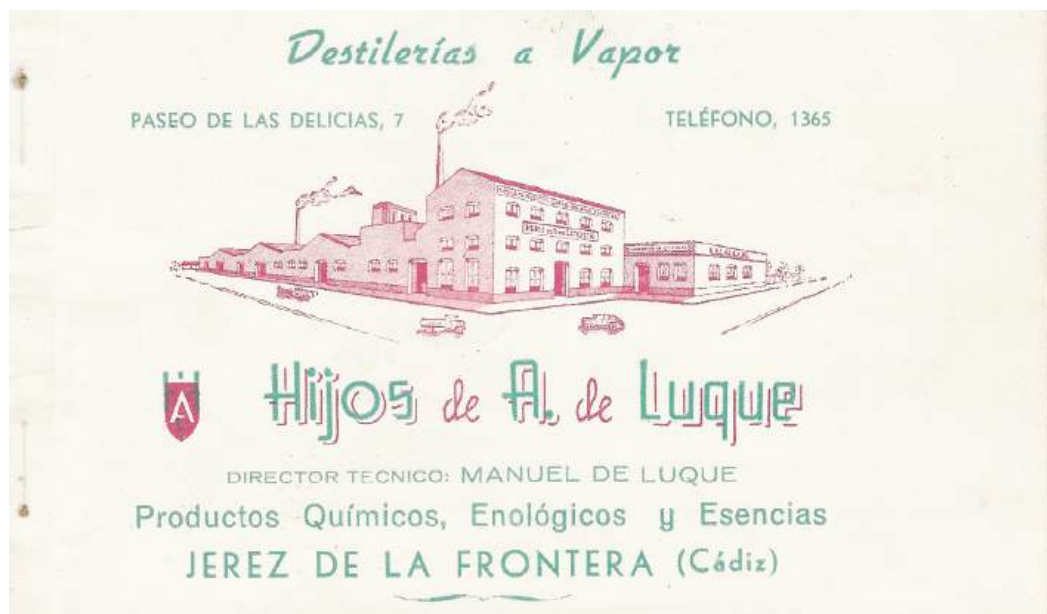


Ilustración 1. Destilerías a Vapor. Hijos de A. de Luque.

edades, a causa de una deficiente alimentación y condiciones higiénicas, provocaban un permanente estado de debilidad de una buena parte de la población, origen de diferentes enfermedades, que el Jerez-Quina, en sus diferentes y múltiples marcas trataba de remediar, o mejor, de enmascarar, recobrando al menos en apariencia, una salud, física o mental, deteriorada por la carencia permanente de una buena y adecuada alimentación, producto del aislacionismo del régimen resultante de la contienda, que dio lugar a una época de autarquía y aislamiento internacional.

De la importancia que el Jerez-Quina tuvo en la posguerra española, en los años 40, deja constancia el folleto de las Destilerías a Vapor, de los Hijos de A. de Luque, editado en 1943¹, al tratar el tema de

los vinos quinados y de su importancia para el bienestar social del momento:

Preparación de vinos compuestos Quina y Vermouth

*La elaboración de vinos quinados ha aumentado grandemente, hasta el punto de que es rara la Casa exportadora de vinos que no prepara este excelente aperitivo, pero no todos los vinos quinados responden en su composición a dicho nombre, pues una cosa es hacer un vino amargo y otra un vino **quinado**. Lo primero se consigue muy económicamente con plantas que dan un amargo muy distinto al característico de la quina; para lo segundo es preciso emplear como base*

¹ Hijos de A. De Luque. *Destilerías a vapor*, Jerez, 1943, páginas 20-22.

la corteza de quina (Loja o Calisaya) que aparte su amargo especial y agradable, transmite al vino su riqueza en alcaloides de la quina, elementos indispensables para hacer de esta clase de vinos un verdadero aperitivo y un excelente tónico y febrífugo.

Pero, aun empleando la corteza de quina en forma de tintura más o menos añejada en la bodega, no se consigue agotarlas; para eso es preciso aparatos extractores de gran potencia concentradora, que son los que tenemos instalados en nuestra fábrica, que dejan el leño de la quina completamente agotado, con extracción completa de sus alcaloides. Un Extracto Quina así elaborado, es la mejor base para preparar un buen vino quina.

Además, empleando nuestro Extracto Quina, se evitan los enturbiamientos y precipitados tan frecuentes en vinos elaborados con la corteza o tintura, y por último, es mucho más rápida la preparación del mismo, pues a las 48 horas de elaborado con nuestro extracto, puede clarificarse o filtrarse para su embotellado.

Preparamos el

Extracto Quina “Luque”

Núm. 1, y

Extracto Quina “Luque”

Núm. 2 (Aromatizado con naranja)

Dosis: De 600 a 800 gramos por hectolitro.

El vino base que se emplea, es una combinación de vino seco y vino dulce, cuyo conjunto da una graduación de 18° de alcohol y una densidad de 3 a 6° Baumé y color oscuro.

En este breve texto de los hijos de Adolfo de Luque, el que fuera director del laboratorio de más prestigio de Jerez, y autor de un buen número de los certificados

que figuran en las botellas, se expresa claramente la enorme importancia y difusión que en ese momento están adquiriendo los vinos quinados, afirmando que prácticamente todas las bodegas elaboran estos vinos, tanto como aperitivo como, y esto es lo más importante, como poderosos reconstituyentes.

Somos conscientes de que los ejemplos aportados en este breve artículo suponen una mínima parte de la enorme producción de vinos quinados producidos en el Marco del Jerez, a pesar de lo cual creemos que puede ser representativo para la comprensión de ese fenómeno denominado Jerez-Quina.

Aunque desconocemos el momento exacto en que tiene lugar el nacimiento de este tipo de caldos, famosos no por la calidad de sus vinos, ya que los denominados vinos nobles del Marco no son empleados en su elaboración, sino por sus propiedades medicinales, terapéuticas y curativas, que los convierten, sí no en un caso único en el mundo de la viticultura, sí en un vino con características muy singulares.

Dadas las características de este tipo de vinos, la iconografía es muy diferente a la utilizada para el resto de productos del Marco, haciendo hincapié en su carácter benéfico, constituyendo un documento social y político de primer orden para poder entender la sociedad del momento. El arte, y las etiquetas hemos de verlas como una forma de arte, y como tal, con un lenguaje y significados propios, que constituye una forma de expresión de la sociedad y cultura, así como de los aspectos políticos, sociales y económicos que la hacen posible.

En este primer apartado de nuestro trabajo no nos ocuparemos de la iconografía, sino que para poder entender las cualidades y propiedades de estos vinos nos centraremos no en las etiquetas que constituyen la parte más llamativa y artística, sino en las contraetiquetas, que en muchos casos contienen un certificado, firmado por los más prestigiosos médicos del momento,

en las cuales dan fe y certifican las indudables y verificables virtudes de los caldos quinados contenidos en la botella.

Aunque no se trata de una etiqueta, sino de un certificado, fechado en 1942, en él se muestran los puntos fundamentales que figuran en las contraetiquetas en las que se muestran los certificados que avalan la calidad de los diferentes Jerez-Quina.

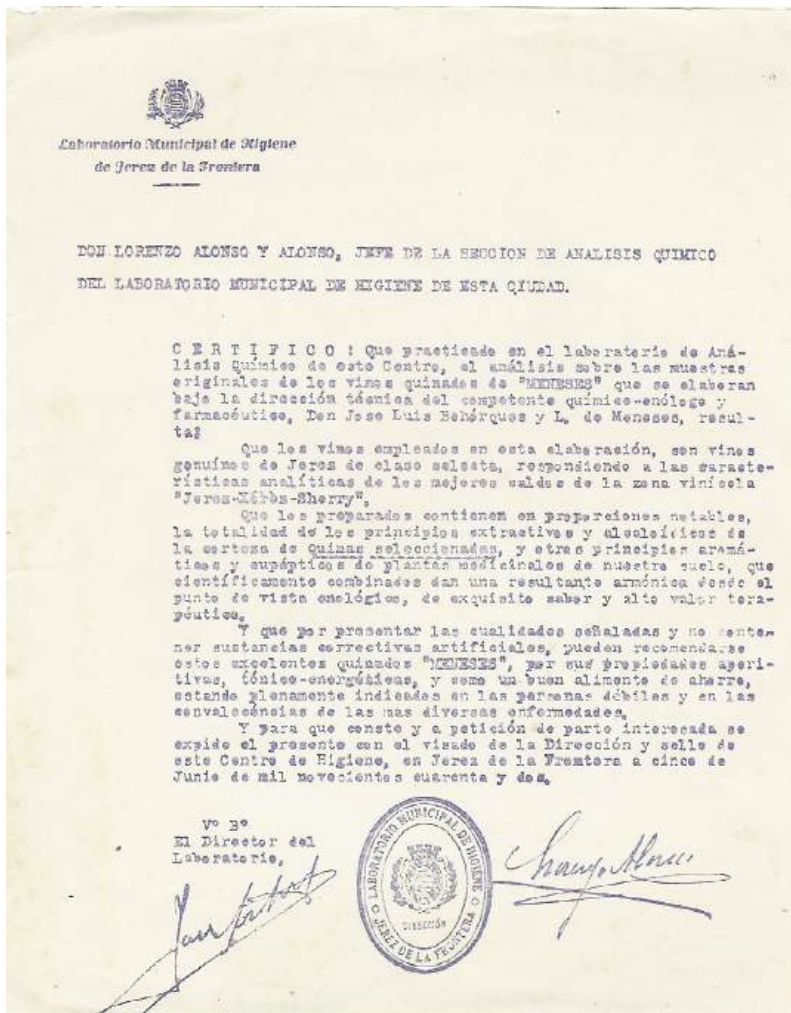


Ilustración 2. Certificado. Jerez quinado Meneses.

DON LORENZO ALONSO Y ALONSO, JEFE DE LA SECCIÓN DE ANÁLISIS QUÍMICO DEL LABORATORIO DE HIGIENE DE ESTA CIUDAD.

CERTIFICO: Que practicado en el laboratorio de Análisis Químicos de este Centro, el análisis sobre las muestras originales de los vinos quinados de "MENESES" que se elaboran bajo la dirección técnica del competente químico-enólogo y farmacéutico, Don José Luis Bobórques. Y L. de Meneses, resulta:

Que los vinos empleados en esta elaboración, son vinos genuínos de Jerez de clase selecta, respondiendo a las características analíticas de los mejores caldos de la zona vinícola "Jerez-Xérès-Sherry".

Que los preparados contienen en proporciones notables, la totalidad de los principios extractivos y alcaloídicos de la corteza de Quinas seleccionadas, y otros principios aromáticos y eupépticos de plantas medicinales de nuestro suelo, que científicamente combinados dan una resultante armónica desde el punto de vista enológico, de exquisito sabor y alto valor terapéutico.

Y que por presentar las cualidades señaladas y no contener sustancias correctivas artificiales, pueden recomendarse estos excelentes quinados "MENESES", por sus propiedades aperitivas, tónico-energéticas, y como un buen alimento de aborro, estando plenamente indicados en las personas débiles y en las convalecencias de las más diversas enfermedades.

Y para que conste y a petición de la parte interesada se expide el presente con el visado de la Dirección y sello de este Centro

de Higiene, en Jerez de la Frontera a cinco de Junio de mil novecientos cuarenta y dos.

Vº Bº

El Director del
Laboratorio

Firma

Firma

Estos certificados, emitidos por laboratorios o por los más eminentes médicos, son los que figuran en las contraetiquetas de los diferentes caldos quinados.

Son muchas las marcas que acompañan sus vinos con dichos certificados, haciendo valer el poder terapéutico que los referidos doctores aseguran haber comprobado de forma empírica en muchos de sus pacientes, los cuales vieron mejorar su salud de forma ostensible y palpable.



Ilustración 3. Jerez-Quina «Supremo». Bodega J. Ruiz.

La primera de las marcas que traemos, al aportar en su contraetiqueta el certificado de sus múltiples cualidades y bondades, es el del Jerez-Quina “Supremo”

Fecha en Jerez, el 4 de enero de 1897, el certificado firmado por el Dr. Joaquín González Gallardo, afirma que el Jerez-Quina “Supremo”, de la bodega de J. Ruiz, está elaborado a base de *vino generoso viejo*, por lo que resulta altamente recomendable:

JEREZ-QUINA “SUPREMO”

Exclusivo de J. Ruiz y C^a. Jerez

En la composición de este notable preparado a base de selecto VINO GENEROSO VIEJO de Jerez, cuidadosamente elegido, entran la QUINA PURA y otras plantas medicinales acertadamente combinadas. Reconócese con justicia como el mejor APERITIVO y más poderoso restaurador de salud, mostrando con especialidad sus benéficas cualidades en la DISPEPSIA y la NEURASTENIA, lo mismo que en la anemia, las fiebres y la disentería. Es un enérgico fortificador del sistema nervioso y supremo reconstituyente. Tomado antes de las comidas o durante ellas, así como después, ya sea puro o aguado, como agradable refresco, a la vez que excita el apetito es el más eficaz regularizador de las digestiones, mereciendo por ello la general predilección de que goza.

CERTIFICO que el uso de este exquisito estimulante es siempre de excelente resultado para restablecer el equilibrio en todos los trastornos de la economía.

Jerez 4 Enero 1897

Doctor Joaquín González Gallardo

Como puede apreciarse, las cualidades del dicho Jerez-Quina “Supremo” son múltiples y variadas, actuando como un fortificador del sistema nervioso, fundamentalmente, aunque sus bondades van mucho más allá, asegurando el Dr. Joaquín González Gallardo que es el mejor aperitivo, sin duda, que se puede encontrar, además de restablecer el equilibrio de los trastornos de la economía.

Fecha también en 1897 es el Jerez-Quina “La Riva”, de las Bodegas de Manuel Antonio de la Riva.



Ilustración 4. Jerez-Quina «La Riva». Bodegas Manuel Antonio de la Riva.

JEREZ-QUINA “LA RIVA”

El Doctor en Medicina y Cirugía que suscribe

Certifica: Que el JEREZ-QUINA preparado por la Casa “Manuel Antonio de la Riva” a base de los mejores vinos generosos, escrupulosamente combinados con corteza de pura quina calisaya y otras escogidas plantas tónicas estomacales, constituye un excelente estimulante del apetito y regulador de las funciones de la nutrición, recomendable por sus efectos tónicos y reconstituyentes en la convalecencia de las enfermedades, y en general para todas aquellas personas que sintiendo la fatiga producida por exceso de trabajo físico o intelectual necesitan un enérgico restaurador de las fuerzas.

Mezclado con agua, es un exquisito refrigerante que participa del agradable sabor y aroma del vino generoso viejo con que se elabora y del amargo refrescante de la quina, utilizable, por sus propiedades antisépticas y antifebrífugas, como bebida habitual en los países cálidos.

En uso frecuente entre mi clientela he obtenido siempre los resultados más satisfactorios.

Jerez, 15 de septiembre de 1897.

Tadeo de la Puente Ortiz

En este certificado se alude al poder tónico y reconstituyente del vino de Jerez, base del preparado, unido a las propiedades de la quina, al tiempo que a su poder refrigerante, tal como se utiliza en los países cálidos, de los que es originaria la quina, en América del sur, de lo cual se hace eco el doctor, constituyendo un inmejorable tónico y refresco.

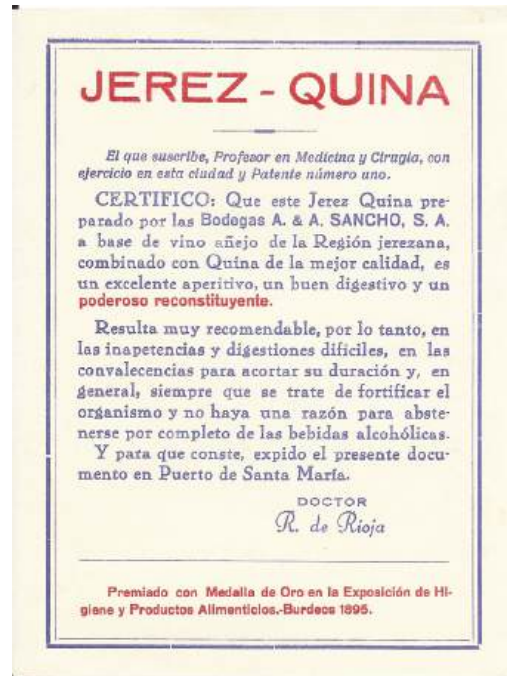


Ilustración 5. Jerez-Quina. Bodegas A. & A. Sancho.

Aunque careciendo de fecha explícita, con la única referencia temporal de la Medalla de Oro obtenida en la Exposición de Higiene y productos Alimenticios de Burdeos en 1895, que nos permite una aproximación a la fecha, el doctor R. de Rioja certifica las bondades del vino Jerez-Quina de las Bodegas A. & A. Sancho, de El Puerto de Santa María:

JEREZ-QUINA

El que suscribe, profesor de Medicina y Cirugía, con ejercicio en esta ciudad y Patente número uno.

CERTIFICO: Que este Jerez-Quina presentado por las Bodegas A. & A. SANCHO, S. A. a base de vino añejo de la Región

jerezana, combinado con Quina de la mejor calidad, es un excelente aperitivo, un buen digestivo y un poderoso reconstituyente.

Resulta muy recomendable, por lo tanto, en las inapetencias y digestiones difíciles, en las convalecencias para acortar su duración y, en general, siempre que se trate de fortificar el organismo y no haya una razón para abstenerse por completo de las bebidas alcohólicas.

Y para que conste, expido el presente documento en El Puerto de Santa María.

Dr. R. de Rioja

En la composición del Jerez-Quina de las Bodegas A.& A. Sancho se emplea un vino añejo de la Región jerezana, sin especificar cual, por lo que parece no darle excesiva importancia a la calidad o variedad del componente base, que es el vino, al que se le añade quina de la mejor calidad. En cuanto a las indicaciones del dicho caldo, no se especifican enfermedades, ni físicas ni síquicas, tan solo se hace referencia al hecho de ser un poderoso reconstituyente, por lo que es adecuado para las inapetencias.

Lo que sí es interesante es en el hecho de hacer hincapié en el tema del alcohol, aspecto este que suele olvidarse, ya que estos vinos tienen una graduación alcohólica superior a los 12°, que hoy día haría que estuvieran vetados a la población infantil, pero que en ese momento no parece importar en absoluto.

MONJA-QUINA

Este producto es un excelente aperitivo preparado con la base de un buen vino en el que se ha tenido en infusión, tiempo bastante, cierta cantidad de BUENA QUINA y otras plantas medicinales tónicas y reconstituyentes, por lo que es digno de ser recomendado a gran número de enfermos, así como también a todas aquellas personas que por exceso de trabajo intelectual o físico, o por otras causas, necesitan de un energético restaurador de fuerzas.

Tomado antes de las comidas es un poderoso APERITIVO y durante ellas facilita extraordinariamente la digestión.

Mezclando una copa con un vaso de agua, resulta una agradable bebida altamente refrigerante.

Numerosos clientes han

obtenido con su uso excelentes resultados.

1.º Agosto 1900

Doctor Francisco M. Terán.

El Gobierno Español por las patentes números 18.427 del 14 de Abril de 1896 y 29.680 del 9 de Junio de 1902, derivadas de la 14.757 del 30 de Septiembre de 1893, reconoce mis vinos patentados sin espumas a la base de quina y otros amargos, y sus correspondientes denominaciones, garantizando su exportación para todos los mercados de Europa y América comprendidos en el convenio de Berna firmado en París el 20 de Marzo de 1883 y demás tratados, previo cumplimiento de lo allí establecido, sin oposición a las leyes del país e internacionales de reciprocidad.

Cayetano del Pino y C.ª S. L.

Contra etiqueta de la marca MONJA-QUINA, protegida por el expediente del certificado, título del Registro de Marcas núm. 8.786

Ilustración 6. Monja-Quina. Cayetano del Pino

Si el anterior vino es considerado como uno de los mejores, sino el mejor, no le va a la zaga en popularidad el vino quinado cuya imagen se ha erigido por derecho propio como una de las más representativas de todos los caldos quinados.

El Dr. Francisco M. Terán certifica el 1 de agosto de 1900 las bondades y cualidades del vino quinado de la bodega Cayetano del Pino, denominado Monja-Quina:

MONJA-QUINA

Este producto es un excelente aperitivo preparado con la base de un buen vino en el que se ha tenido en infusión, tiempo bastante, cierta cantidad de BUENA QUINA y otras plantas medicinales tónicas y reconstituyentes, por lo que es digno de ser recomendado a gran número de enfermos, así como también a todas aquellas personas que por exceso de trabajo intelectual o fisi-

co, o por otras causas, necesitan de un enérgico restaurador de fuerzas.

Tomado antes de las comidas es un poderoso **APERITIVO** y durante ellas facilita extraordinariamente la digestión.

Mezclando una copa con un vaso de agua, resulta una bebida altamente refrigerante.

Nuestros clientes han obtenido con su uso excelentes resultados.

1º de Agosto de 1900

Dr. Francisco M. Terán

El Gobierno Español por las patentes números 18.427 del 14 de Abril de 1896 y 29.680 de 9 de Junio de 1902, derivadas de la 14.757 del 30 de Septiembre de 1893, reconoce mis vinos patentados sin espumas a la base de quina y otros amargos, y sus correspondientes denominaciones, garantizando su exportación para todos los mercados de Europa y América comprendidos en el convenio de Berna firmado en París el 20 de Marzo de 1883 y demás tratados, previo cumplimiento de lo allí establecido, sin oposición a las leyes del país e internacionales de reciprocidad.

Cayetano del Pino y C^a. S. L.

Contra etiqueta de la marca **MONJA-QUINA**, protegida por el expediente del certificado, título del Registro de Marcas núm. 8.786.

El certificado del Dr. Francisco M. Terán, muy amplio y ambiguo, no especifica a que tipo de enfermedades puede estar destinado el vino Monja-Quina, sino que indica su uso como reconstituyente para aquellas personas que por exceso de tra-

bajo, intelectual o físico, presentan un estado de agotamiento, cuyas fuerzas hay que restaurar.

Llama la atención lo poco explícito que es el certificado del médico, pues habla de “buena quina”, además de otras plantas medicinales, sin especificar, añadidas a un buen vino, al que tampoco parece dársele mayor importancia.

Sin embargo, los aspectos legales y administrativos ocupan un lugar importante dentro de lo que es el certificado de la contraetiqueta, por lo que parece que es a lo que más importancia concede la bodega.



Ilustración 7. Jerez-Quina. Osborne

La contraetiqueta del Jerez-Quina de las Bodegas Osborne, de El Puerto de Santa María, muestra una doble certificación, la del laboratorio que lleva a cabo el

análisis del vino y la del doctor que recomienda su consumo basado en las propiedades del mismo.

Laboratorio de Análisis Químico

Dr. A. de Luque

Larga 73, 75 y 77

Jerez de la Frontera

Ex-director del Laboratorio Químico Municipal. Ex-alumno por oposición de la Farmacia de San Juan de Dios, de Granada. Subdelegado de farmacia de Jerez de la Frontera.

CERTIFICO: Que del análisis practicado en el vino Jerez-Quina de los Sres. OSBORNE Y C^a. del Puerto de Santa María (España), resulta tener por base un vino generoso natural, de composición normal, careciendo de antisépticos y materias colorantes extrañas al vino.

La parte aromática y amarga que presenta, es debida a las quinas y otros principios aromáticos y amargos que lo hacen ser un poderoso aperitivo tónico y digestivo.

*El director
de Luque*

DON FRANCISCO MUÑOZ SECA
Licenciado en Medicina y Cirujía

CERTIFICO: Que distintas veces he tenido ocasión de comprobar este vino el cual resulta un excelente tónico, tanto por ser un buen vino de Jerez, como por entrar en su composición cierta cantidad de quina, que unido a otros principios medicinales, hacen de él una bebida agradable y nutritiva indicada en las personas que faltas de apetito, endebles y anémicas, necesitan de un restaurador de sus energías.

*Puerto de Santa María 4 de febrero 1901
(FIRMADO)*

Francisco Muñoz Seca

La doble certificación de laboratorio y médico constatan que la composición del Jerez-Quina de Osborne se basa en un buen vino de Jerez, lo que ya lo convierte de por sí en un excelente tónico, al que hay que sumarle la quina y otros principios aromáticos. En dichos certificados no se indica enfermedad alguna a la que pudiera estar dirigido el caldo quinado, sino que se limitan a señalar que es un buen vino, indicado para las personas inapetentes y débiles.

También certificado por el Laboratorio de A. de Luque y el Doctor Muñoz Seca, aunque careciendo de año es la Quina "Júpiter", de las Bodegas Cuvillo, de El Puerto de Santa María.

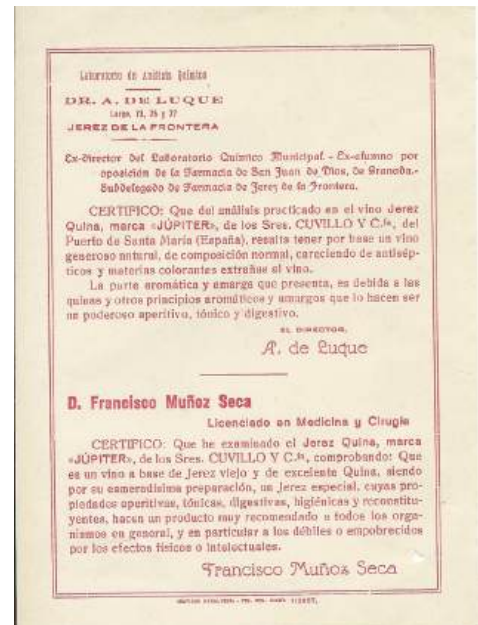


Ilustración 8. Quina «Júpiter». Bodegas Cuvillo.

Laboratorio de Análisis Químico

Dr. A. de Luque

Larga 73, 75 y 77

Jerez de la Frontera

Ex-director del Laboratorio Químico Municipal. Ex-alumno por oposición de la Farmacia de San Juan de Dios, de Granada. Subdelegado de farmacia de Jerez de la Frontera.

CERTIFICO: *Que del análisis practicado en el vino Jerez-Quina, marca "Júpiter", de los Sres. CUVILLO y C^a. del Puerto de Santa María (España), resulta tener por base un vino generoso natural, de composición normal, careciendo de antisépticos y materias colorantes extrañas al vino.*

La parte aromática y amarga que presenta, es debida a las quinas y otros principios aromáticos y amargos que lo hacen ser un poderoso aperitivo tónico y digestivo.

*El director
de Luque*

DON FRANCISCO MUÑOZ SECA
Licenciado en Medicina y Cirujía

CERTIFICO: *Que he examinado el Jerez-Quina marca "Júpiter" de los Sres. CUVILLO y C^a., comprobando: Que es un vino a base de Jerez viejo y de excelente Quina, siendo por su esmeradísima preparación, un Jerez especial, cuyas propiedades aperitivas, tónicas, digestivas, higiénicas y reconstituyentes, hacen un producto muy recomendado a todos los organismos en general, y en particular a los débiles o empobrecidos por los efectos físicos o intelectuales.*

FRANCISCO MUÑOZ SECA

Si el certificado del Laboratorio de A. de Luque reproduce exactamente el del vino de la Bodega Osborne, modificando tan solo el nombre del vino y la bodega, el del Dr. Muñoz Seca difiere ligeramente, poniendo un mayor énfasis en la esmerada preparación de la bebida, así como su indicación para las personas especialmente débiles o empobrecidas por los esfuerzos físicos o intelectuales. De cualquier manera, no se recomienda para ningún tipo de enfermedad específica, física o mental, limitándose a señalar su carácter de reconstituyente y tónico.



Ilustración 9. Jerez-Quina «Torre». Bodega A. R. Valdespino - Jerez-Quina El Vizcaino.

Son varios los vinos quinados que en el año 1906 son certificados por el Dr. Juan Luis Duran Moya, fechados todos ellos el día 6 de marzo de dicho año.

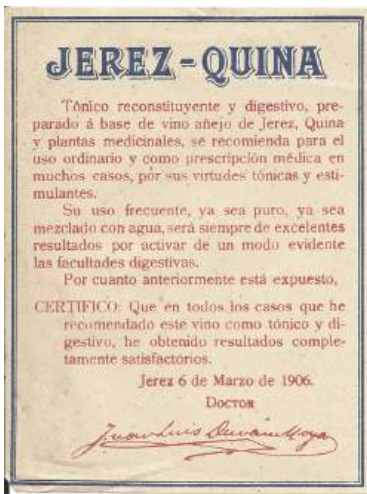


Ilustración 10. Jerez-Quina. Bodega Maqueda - Jerez-Quina

Modificando tan solo la marca del vino, el certificado del Dr. Duran Moya se repite exactamente igual en todos los casos:

Tónico reconstituyente y digestivo, preparado a base de vino añejo de Jerez, Quina y plantas medicinales, se recomienda para el uso ordinario y como prescripción médica en muchos casos, por sus virtudes tónicas y estimulantes.

Su uso frecuente, ya sea puro, ya sea mezclado con agua, será siempre de excelentes resultados por activar de un modo evidente las facultades digestivas.

Por cuanto anteriormente está expuesto, CERTIFICO: Que en todos los casos que he recomendado este vino como tónico y digestivo, he obtenido resultados completamente satisfactorios.

Jerez 6 de Marzo de 1906

Doctor

Juan Luis Duran Moya

Se da el caso curioso que la Bodega A. R. Valdespino utiliza el mismo certificado, en un formato diferente para otro Jerez-Quina que no identifica.



Ilustración 11. Jerez-Quina Valdespino.

Aun tratándose de diferentes vinos, marcas y bodegas, el certificado es idéntico para todos los vinos, señalando tan solo las cualidades de tónico y digestivas, pero sin indicarlo expresamente para ninguna enfermedad, entendiéndose que se trata tan solo de un tónico natural, que tiene como componente fundamental la quina, cuyas cualidades son conocidas.

La única etiqueta que se diferencia del resto es la de Maqueda, ya que, en la parte inferior, bajo la firma del doctor, se muestran los premios obtenidos por el vino en las diferentes exposiciones, obteniendo en todas ellas el primer premio.



Ilustración 12. Xerez-Quina «Unanue»

El Xerez-Quina “Unanue” muestra en su contraetiqueta un certificado, similar al de los otros vinos quinados, fechado en 1910 y firmado por el médico D. José Molle Gutiérrez:

Don José Molle Gutiérrez, Licenciado en Medicina y Cirujía, Médico de la Casa de Socorro Municipal.

CERTIFICO: que el vino XEREZ-QUINA “UNANUE” hecho a base de vino generoso combinado con plantas completamente inofensivas, lo hacen que posea propiedades aperitivas y tónicas en alto grado, y se pueda por lo tanto emplear en los casos siguientes:

1º En personas sanas, como elemento indispensable para estimular las secreciones de los jugos digestivos, consiguiendo por este medio excitar el apetito. 2º En las afecciones del estómago y sistema nervioso (Dispepsias, Neurastenia) 3º En todos los convalecientes.

Y para que conste, expido el presente en Jerez de la Frontera a nueve de Mayo de mil novecientos diez.

José Molle

Hay varios datos que llaman la atención en este certificado firmado por D. José Molle. En primer lugar, y a pesar de ser un vino quinado, en ningún momento se habla de que el vino contenga quina, sino que se habla de “plantas completamente inofensivas”, que le confieren propiedades aperitivas y tónicas. Tampoco se habla de un determinado vino de Jerez, sino que se alude de forma un tanto ambigua a un “vino generoso”. Por otro lado, teniendo en cuenta la escasa concreción de la composición del caldo, parece extraño que se indique específicamente para afecciones del sistema nervioso, tales como dispepsias y neurastenias, aunque ambas dolencias son especialmente ambiguas. Si una es un

malestar estomacal sin causa aparente, la otra, la neurastenia, es una especie de fatiga mental causada por un trabajo excesivo que ocasiona un agotamiento. Dadas las cualidades tónicas y estimulantes del vino, es evidente que para estos casos puede ser una bebida adecuada.



Ilustración 13. Xerez-Quina Ramondo

El doctor Muñoz Seca certifica en 1916 las bondades del Xerex-Quina Ramondo:

XEREZ-QUINA RAMONDO

Este *aperitivo* preparado a base del mejor vino generoso, combinado escrupulosamente con *quina pura* y plantas medicinales tónicas y reconstituyentes, es una bebida que conviene mucho a toda clase de enfermos, anémicos y debilitados, como también

a aquellas personas que por exceso de fatiga necesitan un *enérgico reparador* de fuerzas.

Tomado antes de las comidas excita el apetito, después de ellas, facilita la digestión y mezclado con agua constituye una bebida exquisita y refrescante.

CERTIFICADO: Que lo he recomendado a mi clientela alcanzando con su uso resultados admirables.

Puerto de Santa María 31 de enero de 1916.

Dr. Muñoz Seca.

El texto del certificado se repite en inglés.

El certificado del Dr. Muñoz Seca es muy similar al de los otros firmados por él. Se hace hincapié en que la bebida es un aperitivo a base de quina y del mejor vino generoso de Jerez, por lo que resulta un magnífico reparador de fuerzas.



Ilustración 14. Jerez quinado Nuestra Señora de Begoña. Bodegas Diego de Latorre.

El director del laboratorio de análisis químicos, Dr. A. de Luque, es el encargado de certificar las cualidades del Jerez quinado Nuestra Señora de Begoña, de las Bodegas Diego de Latorre:

Jerez Quinado
Ntra. Sra. de Begoña

*Del análisis practicado en el vino de Jerez Quinado denominado **Nuestra Señora de Begoña**, presentado en este laboratorio por la casa **Diego de Latorre** de esta localidad:*

*Resulta ser un **poderoso reconstituyente** preparado a base de vino genuino, puro y viejo de Jerez (el que ya por sí es un excelente tónico), con maceraciones de seleccionada **quina Calisaya y plantas medicinales y aromáticas**, no acusando la presencia de substancias nocivas, y sus caracteres organolépticos corresponden a los **tipos de vinos llamados generosos**.*

*Está su uso muy recomendado en la mayoría de las enfermedades y especialmente para los **anémicos y convalecientes**, resultando también muy eficaz para **combatir las fiebres infecciosas**.*

*Tomado en las comidas obra como **excelente tónico reconstituyente** que facilita la digestión y **combate victoriosamente la anemia y agotamiento de fuerzas**; aguado o mezclado con soda, constituye una **bebida exquisita, refrescante**, que apaga la sed y excita el apetito, y por su grato paladar, ligeramente amargo y aromático, resulta tan agradable, que goza de **merecida y justificada preferencia** entre todos los que se encuentran precisados de usarlo.*

Jerez de la Frontera a 28 de febrero de 1920.

*El director
de Luque.*

Aunque el laboratorio de A. de Luque ya había realizado anteriormente los análisis de varios vinos quinados, es en el de Nuestra Señora de Begoña en el que hace un certificado más amplio y específico.

Se hace hincapié en la base del preparado, un vino puro y viejo de Jerez, matizando que dicho caldo ya constituye de por sí un excelente tónico, al que se le añade quina Calisaya, además de otras plantas medicinales y aromáticas, que la hacen un poderoso reconstituyente. No se especifica ninguna enfermedad, pero se advierte que es óptima para la recuperación de las fuerzas perdidas por los enfermos y convalecientes.

Por otro lado, este vino mezclado con agua o soda es una excelente bebida refrescante.

El laboratorio A. de Luque, aun reconociendo las excelentes propiedades del vino quinado en cuestión, se abstiene de recomendar dicha bebida para ninguna enfermedad en concreto, ni física ni mental.

La contraetiqueta del Jerez-Quina “Cofradía”, de Bodegas Regionales, no contiene un solo certificado, sino que son siete los que atestiguan la calidad de la bebida, seis de ellos firmados todos ellos por prestigiosos médicos, además del análisis científico oficial:



Ilustración 15. Jerez-Quina «Cofradía». Bodegas Regionales

BODEGAS REGIONALES

Algunos certificados de eminentes doctores españoles.

Dr. Don Luis Díaz Emparanza, Licenciado en Medicina y Cirugía, CERTIFICO: Que la convalecencia de los pos-operados, en los estados de agotamiento, en la inapetencia habitual en estos casos, he administrado a dosis moderadas el Jerez-Quina “Cofradía” de Bodegas Malagueñas, con resultado satisfactorio como estimulante, como tónico, como activador en los estómagos faltos de jugo y malilidel.

Firma

Dr. Don Isidoro Anduiza Saloña, Doctor en Medicina y Cirugía, CERTIFICO: Que considero como gran tónico gene-

ral el Jerez-Quina “Cofradía” de Bodegas Malagueñas, después de intervención operatoria, y en todo caso de convalecencia.

Firma

Dr. Don Daniel García Hormaeche, Doctor en Medicina y Cirugía, CERTIFICO: Que el vino de Bodegas Malagueñas, de Jerez de la Frontera, Jerez-Quina “Cofradía” es un gran aperitivo, estimulante, digestivo y poderoso reconstituyente, especialmente en las convalecencias de las enfermedades y después de operaciones.

Firma

Dr. Don Santiago Guerra, Doctor en Medicina y Cirugía, CERTIFICO: Que tanto en los operados como en los enfermos inapetentes y agotados están indicados los preparados de Quina, por su acción estimulante en general y activador de la secreción gástrica e intestinos. El preparado Jerez-Quina “Cofradía” de Bodegas Malagueñas, de Jerez de la Frontera, cumple todas estas indicaciones, por su composición y rico paladar que lo hace insustituible en las afecciones citadas.

Firma

Dr. Don Luis Carrasco Ruiz, Licenciado en Medicina y Cirugía, CERTIFICO: Que en muchas ocasiones en que alguno de mis enfermos o convalecientes, he recomendado como tónico, estimulante alimenticio el vino de Jerez-Quina “Cofradía”, he tenido motivo de comprobar su excelente resultado, por lo que le creo superior a otros productos semejantes a él.

Firma

Dr. Don Jaime Murueta Goyena, Doctor en Medicina y Cirugía, CERTIFICÓ: *Que el vino de las Bodegas Malagueñas, de Jerez de la Frontera, Jerez-Quina “Cofradía” es un excelente tónico general, digestivo, debiendo los Cirujanos emplearlo con más prodigalidad en los convalecientes operados y en las enfermedades consuntivas, junto con el hígado, Vitaminas y Hierro.*

Firma

ANÁLISIS CIENTÍFICO OFICIAL

LABORATORIO QUÍMICO BACTERIOLÓGICO MUNICIPAL- *El que suscribe Doctor Don Esteban Echegaray, Doctor en Química, Director del Laboratorio CERTIFICA: Que la muestra de Aperitivo Jerez-Quina “Cofradía” recibida de Bodegas Malagueñas, de Jerez de la Frontera acusa el resultado siguiente: Alcohol en Volumen, 17; Densidad, 1.042; Residuo total, 182.500 g.p.l.; Materias minerales, 4.080 g.p.l.; Glucosa, 100.000 g.p.l.; Sulfatos en sulfato potásico 1.845 g.p.l.; Acidez total en ácido sulfúrico, 3.136 g.p.l.; Acidez volátil en acético, 0,900 g.p.l.; Ácido sulfuroso libre, 0,006 g.p.l.; Ácido sulfuroso total, 0,051 g.p.l.; Principios amargos solubles en éter, 0,340 g.p.l.; Materia colorante natural.- El vino es de calidad excelente y resulta un gran aperitivo por los principios estimulantes que contiene, siendo muy recomendable en todos los casos.- Bilbao, 29 de mayo de 1925. El Director.*

Firma

La contraetiqueta de Jerez-Quina “Cofradía”, de Bodegas Regionales, o

Malagueñas, según la denominación de la época, es la más completa de todas las estudiadas hasta el momento, adjuntándose incluso el análisis químico que, sorprendentemente, está realizado en Bilbao, tal vez para evitar suspicacias. Sin embargo, a pesar de la prodigalidad de los textos, lo que se dice es que dicha bebida es un tónico estimulante y un reconstituyente en caso de debilidad o convalecencia, sin especificar dolencia o enfermedad alguna, asegurando, eso sí, una superioridad sobre el resto de bebidas similares.

Es interesante la referencia que se hace a la graduación alcohólica, 17°, similar a la de un vino oloroso o amontillado.

Del mismo año, aunque mucho más escueta en su descripción y certificación es el Jerez-Quina de las Bodegas O’Neale.



Ilustración 16. Jerez-Quina «O’Neale». Bodegas R. O’Neale.

DON ENRIQUE MARESCOT

Médico-Cirujano

CERTIFICO: Que el vino

XEREZ-QUINA "O'NEALE"

Compuesto de vino generoso, quina y algunas plantas inofensivas, posee propiedades aperitivas y tónicas que le hacen recomendable como estímulo y como tónico principalmente para los convalecientes de algunas dolencias y sujetos debilitados.

Y para que conste expido el presente certificado en Pontevedra a primero de Febrero de mil novecientos veintisiete.

Enrique Marescot

Llama la atención la sencillez del certificado, que no especifica prácticamente nada, así como el hecho de que el médico elegido para expedirlo sea de Pontevedra, sin relación alguna, al menos de forma aparente, con los vinos de Jerez.

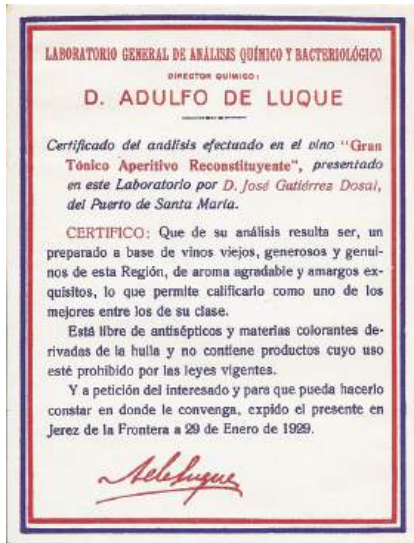


Ilustración 17. Gran Tónico Aperitivo Reconstituyente. Bodegas José Gutiérrez Dosal.

En el año 1929, es la Bodega de D. José Gutiérrez Dosal la que presenta su vino quinado "Gran Tónico Aperitivo Reconstituyente" en el laboratorio jerezano de D. Adolfo Luque para su análisis y certificado de sus cualidades.

LABORATORIO GENERAL DE ANÁLISIS QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO

Director químico:

D. ADULFO DE LUQUE

Certificado del análisis efectuado en el vino "Gran Tónico Aperitivo Reconstituyente", presentado en este laboratorio por D. José Gutiérrez Dosal, del Puerto de Santa María.

CERTIFICO: *Que de su análisis resulta ser, un preparado a base de vinos viejos, generosos y genuinos de esta Región, de aroma agradable y amargos exquisitos, lo que permite clasificarlo como uno de los mejores entre los de su clase.*

Está libre de antisépticos y materias colorantes derivadas de la hulla y no contiene productos cuyo uso esté prohibido por las leyes vigentes.

Y a petición del interesado y para que pueda hacerlo constar donde le convenga, expido el presente en Jerez de la Frontera a 29 de Enero de 1929.

de Luque.

El análisis del laboratorio está redactado en términos de asepsia científica, certificando tan solo la composición del vino y la calidad de los productos empleados, pero se abstiene de recomendarlo para ningún tipo de afección o enfermedad,

aunque hace constar que dada la calidad de los elementos que intervienen en su composición lo califica como de los mejores entre los de su clase.



Ilustración 18. Vino de Jesucristo. Bodegas M. Gil Galán.

VINO DE JESUCRISTO
EXCELENTE VINO
FERRUGINOSO QUINADO
Marca Registrada – en 1933

Este vino elaborado con los exquisitos caldos de los más afamados viñedos jerezanos, combinado con quina calisaya, hierro y raíz de genciana, está recomendado por eminencias médicas de todos los países como insustituible en la curación de las siguientes dolencias:

Pobreza, alteraciones y pérdida de sangre.

Debilidad general y nerviosa.

Convalecencias, anemia, raquitismos, palidez, partos, desarreglos menstruales, insomnios, debilidad mental, fatiga cerebral, impotencia, leucorrea o flujos blancos y en todos los casos en que el organismo depauperado necesita regenerarse.

De venta en Ultramarinos, Cafés, Bares, Confiterías, Farmacias, etc., etc.

El texto se repite a continuación en portugués, destinado a la exportación, probablemente a Brasil.

En esta ocasión, son varias las enfermedades y dolencias que se señalan para las que está indicado este vino que, aunque no está etiquetado con la denominación Jerez-Quina, se identifica como “ferruginoso quinado”, en cuya composición intervienen, además de los mejores caldos de Jerez, quina calisaya, hierro, genciana, etc. Las enfermedades van desde los desarreglos menstruales hasta la anemia, convalecencia, etc., pasando por el raquitismo, impotencia y ¡pobreza! (no especifica como se puede solucionar esto último en una España en la que las desigualdades sociales y la miseria eran el caldo de cultivo en el que se movía una población depauperada)

De las múltiples virtudes y cualidades atribuidas a tan excelente caldo, da idea el nombre con el que se denomina “Vino de Jesucristo”, dando a entender con esta marca sus cualidades, casi milagrosas, solo superadas por el mismo Cristo, hacedor de milagros, con los cuales puede casi equipararse, salvando las distancias, este vino ferruginoso quinado.

Llama la atención el hecho de que el certificado no esté firmado por ninguna eminencia médica, a pesar de nombrarlas, y que su difusión y venta sea a través de un muy variado y dispar sistema, pudiendo ser adquirido tanto en farmacias como droguerías o ultramarinos, además de bares y cafés.

En plena posguerra, durante los denominados “años del hambre”, las bodegas José Santiago sacan un nuevo Jerez-Quina, denominado “Santiago”, en el que se adjunta, de nuevo un certificado en la contraetiqueta, firmado por un doctor, que se presupone de reconocida solvencia y autoridad, recomendando dicho vino por las especiales características que lo hacen adecuado para un buen número de enfermedades causadas por la debilidad y fatiga.

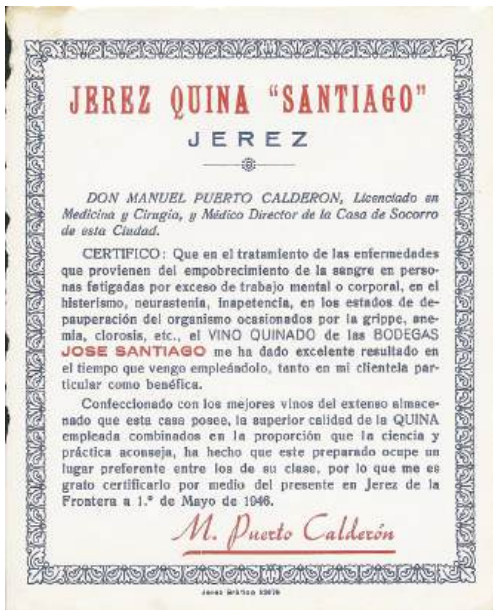


Ilustración 19. Jerez-Quina «Santiago». Bodegas José Santiago

JEREZ QUINA “SANTIAGO” JEREZ

DON MANUEL PUERTO CALDERÓN, *Licenciado en Medicina y Cirugía, y Médico director de la Casa de Socorro de esta Ciudad.*

CERTIFICO: Que en el tratamiento de las enfermedades que provienen del empobrecimiento de la sangre en personas fatigadas por exceso de trabajo mental o corporal, en el histerismo, neurastenia, inapetencia, en los estados de depauperación del organismo ocasionados por la gripe, anemia, clorosis, etc., el VINO QUINADO de las BODEGAS JOSÉ SANTIAGO me ha dado excelente resultado en el tiempo que vengo empleándolo, tanto en mi clientela particular como benéfica.

Confeccionado con los mejores vinos del extenso almacenado que esta casa posee, la superior calidad de la QUINA empleada combinados en la proporción que la ciencia y práctica aconseja, ha hecho que este preparado ocupe un lugar preferente entre los de su clase, por lo que me es grato certificarlo por medio del presente en Jerez de la Frontera a 1º de Mayo de 1946.

M. Puerto Calderón

Aparte de estas marcas que están perfectamente datadas, hay otras varias contraetiquetas que reproducen certificados semejantes a los vistos, pero que carecen de una fecha concreta, aunque pueden ser situadas en este arco temporal en el que nos estamos moviendo.

De estas no datadas solamente reproducimos cuatro, las más significativas y que tuvieron una mayor difusión y fama: *Magi-*

gal, *El Abuelo*, *Juncal* y *Bobadilla*. Los certificados aportados por todas ellas son muy semejantes, aunque hay diferencias, por lo que creemos necesaria su reproducción.



Ilustración 20. Jerez Quina Bobadilla. Bodegas Manuel Fernández.

BOBADILLA Y CIA.
BODEGAS DE
MANUEL FERNÁNDEZ Y Cª, S.L.
JEREZ
JEREZ QUINA

Este poderoso reconstituyente, a base de un rico VINO DE JEREZ, combinado con QUINAS seleccionadas y otras plantas amargas, es un maravilloso APERITIVO, reuniendo las propiedades de los vinos GENEROSOS.

Su uso está recomendado en la DIABETES, FIEBRES, ANEMIA, DISENTERÍA, DISPEPSIAS Y NEURASTENIA.

Aguado o mezclado con SODA es una bebida refrescante, excita el apetito y regulariza las digestiones.

Estas propiedades y el esmero de su preparación lo hacen ocupar un primer puesto entre sus preparados similares.

CERTIFICO: QUE EN MUCHOS CASOS QUE HE TENIDO OCASIÓN DE PRESCRIBIRLO, LOS RESULTADOS HAN SIDO SUMAMENTE SATISFACTORIOS.

J. Sierra.

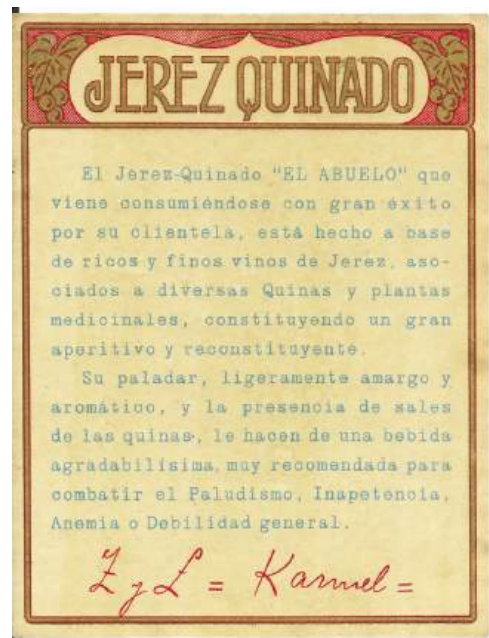


Ilustración 21. Jerez Quinado «El Abuelo»

JEREZ QUINADO

El Jerez-Quinado "EL ABUELO" que viene consumiéndose con gran éxito por su clientela, está hecho a base de ricos y finos vinos de Jerez, asociados a diversas Quinas y plantas medicinales, constituyendo un gran aperitivo y reconstituyente.

Su paladar, ligeramente amargo y aromático, y la presencia de sales de las quinas, le hacen de una bebida agradabilísima, muy recomendada para combatir el Paludismo, Inapetencia o Debilidad general.

Z y L = Karmel =



Ilustración 22. Jerez-Quina «Juncal». Bodegas Pedro Díez Ysasi.

JEREZ-QUINA "JUNCAL"

A base de vino de JEREZ de la mejor calidad y QUINA PURA, además de otros amargos estimulantes, cuya dosificación lo garantiza como el mejor regulador de la salud.

Antes de las comidas, estimula el apetito, también facilita las digestiones.

El éxito alcanzado por este producto es mundialmente conocido.

Pedro Díez Ysasi

NOTA: GARANTIZO LA PUREZA DE NUESTROS PRODUCTOS, ASÍ COMO LAS ALTAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE ESTE JEREZ-QUINA, CUYA FÓRMULA SE DEBE A EMINENTE FACULTATIVO.



Ilustración 23. Magigal. Gran vino ferruginoso quinado.

MAGIGAL

GRAN VINO FERRUGINOSO QUINADO

Este vino se ha elaborado a base de un buen Jerez Viejo y un excelente Pedro Ximénez, combinado con plantas aromáticas, quina calisaya, raíz de genciana y sulfato de hierro.

Por los amargos que contiene, constituye un aperitivo excelente; por la gran cantidad de vitaminas que encierra el vino de Jerez, es tónico y reconstituyente de primer orden;

por su acción directa al sistema nervioso central, es un excitante de la vitalidad.

Regulariza el ritmo de la circulación sanguínea, fortifica el organismo en general, y de ahí que al par de ser aperitivo y tónico, es un poderoso digestivo.

Su uso está indicado en todos los casos de debilidad, anemia, convalecencia, vejez prematura, dispepsias hipoclorídricas, y sobre todo en los casos de neurastenia con abatimiento, en los cuales, por el optimismo que infunde, contribuye extraordinariamente a que el enfermo disfrute la alegría de vivir.

Dosis conveniente, de una a dos copas de las usuales de vino, antes de cada comida.

Aunque todos los certificados que reproducimos son muy similares, llama la atención este último de las Bodegas Magigal, en el que se hace hincapié en la euforia y alegría que produce este vino “feruginoso-quinado”. Dado que la dosis recomendada es la de uno o dos vasos de los de vino antes de las comidas, y teniendo en cuenta que la graduación alcohólica de estos vinos quinados estaba en torno a los 17 o 19 grados, no es de extrañar la “alegría de vivir” que provoca en aquellas personas que lo ingieren, y que en el caso de los o las dolientes, apesadumbrados y débiles, presos de abatimiento, les ayude a ver el mundo y la vida con un optimismo y euforia que por su condición física o mental no podrían tener.

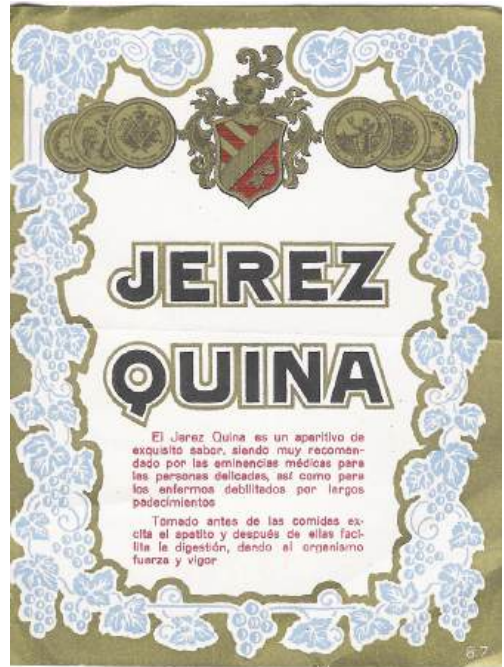


Ilustración 24. Jerez-Quina.

JEREZ QUINA

El jerez Quina es un aperitivo de exquisito sabor, siendo muy recomendado por las eminencias médicas para las personas delicadas, así como para los enfermos debilitados por largos padecimientos.

Tomado antes de las comidas excita el apetito y después de ellas facilita la digestión, dando al organismo fuerza y vigor.

Esta última etiqueta que adjuntamos, en la que no se especifica bodega alguna, aunque no es una contraetiqueta como las anteriores, nos parece interesante ya que en contra de la costumbre y la tradición del Jerez-Quina, es en la propia etiqueta que se detallan las características e indicaciones

terapéuticas-medicinales que posee y que la hace indicada en ciertas afecciones.

CONCLUSIONES

En un estudio sobre las etiquetas del Jerez-Quina desde el punto de la iconografía, puede parecer inútil o incluso absurdo, detenerse en el análisis de las contraetiquetas de dichos vinos, todas ellas muy similares en apariencia, pero que difieren entre sí, a veces, de manera sustancial en cuanto al contenido.

El conocer a través de estos certificados las cualidades e indicaciones de los vinos, creemos que nos proporcionan una visión clara del porqué de la iconografía elegida, las temáticas e incluso las marcas comerciales que se utilizan. Consideramos fundamental el contextualizar el vino, sus cualidades e indicaciones a la hora de poder analizar una iconografía y dotarla de un significado coherente.

Las distintas bodegas ponen especial énfasis en las contraetiquetas del Jerez-Quina, cosa que no sucede, al menos de esta forma, con el resto de las bebidas. En la mayoría de los casos se reproduce un certificado por medio del cual, las más ilustres eminencias médicas del momento señalan la composición del vino que contiene la botella, al tiempo que en algunas ocasiones se indican las propiedades terapéuticas, sus bondades, siempre “personalmente contrastadas”, y sus indicaciones para el tratamiento de determinadas enfermedades y dolencias. En todos los casos, el Jerez-Quina es recomendado como un excelente tónico y un poderoso reconstituyente.

A través de los certificados podemos conocer el nombre de los médicos, “doctores en Medicina y Cirugía” que avalan con su firma las bondades de los caldos.

En Jerez, en el año 1906, el Dr. D. Luis Durán Moya certifica hasta en seis ocasiones las bondades de diferentes vinos, siempre aportando el mismo documento, en el que tan solo se modifica el nombre o marca del vino.

En El Puerto de Santa María, es el Dr. D. Francisco Muñoz Seca el encargado de certificar, entre los años 1901 y 1916, las características y beneficios de los vinos.

En cuanto al laboratorio que realiza los análisis de los distintos vinos, el del Dr. D. Adolfo Luque se erige como el único fiable al que acuden todas las bodegas, tanto de Jerez como de El Puerto.

Caso extraño es el de las Bodegas Regionales, que envían su vino “Cofradía” al laboratorio de D. Esteban Echegaray, en Bilbao, al tiempo que los certificados que lo completan, hasta seis, están firmados por diferentes doctores españoles, sin indicar su procedencia.

Otro caso curioso es el del vino “Xerez-Quina O’Neale”, cuyo certificado está firmado por el Médico-Cirujano D. Enrique Marescot, de Pontevedra.

Desconocemos las causas por las que en ambos casos se recurren a laboratorios o profesionales ajenos a la zona de crianza del vino, mejores conocedores del tema sin duda. Tal vez, recurriendo a profesionales ajenos al mundo bodeguero de Jerez, pensaron que les daba una mayor objetividad al no estar influenciados por las grandes marcas, en un mundo en que la

competencia, dada la enorme cantidad de vinos Jerez-Quina conocidos, debía de ser muy fuerte.

Sabemos que las etiquetas aportadas como ejemplo suponen una mínima parte de la totalidad de los Jerez-Quina existentes, pero dado que el abanico temporal en que se mueve abarca un espacio de medio siglo, creemos que pueden darnos una idea de la importancia que tuvieron en su momento.

Las cualidades de la quina, conocidas desde hace ya varios siglos, no deja lugar a dudas acerca de sus beneficios para el organismo humano. Sus propiedades terapéuticas así como revitalizantes ha dado lugar a un tipo de vino muy característico del Marco del Jerez, el denominado Jerez-Quina, elaborado a base de un vino noble de Jerez, tales como los denominados olorosos o Pedro Ximénez, los denominados en el lenguaje de la época, vinos viejos, a los que se les añade una dosis de quina y también en algunos casos raíz de genciana, que les dan unas características muy específicas como aperitivo y reconstituyente, certificadas una y otra vez, hasta la saciedad, por las más eminentes y preclaras figuras de la medicina local, que garantizan sus beneficiosos resultados.

Este tipo de Jerez-quina se elabora desde época muy temprana, a partir del último tercio del siglo XIX, alcanzando su mayor difusión en los años 20 y 30 del siglo XX, aunque su éxito se prolongó después en la posguerra, en los denominados “años del hambre” y en los años que llegan hasta la época del desarrollismo.

Cabe preguntarse por el éxito de un vino que no forma parte de los que podríamos denominar vinos nobles del marco jerezano, al que además se le añaden sustancias tales como la quina y la raíz de genciana, de sabor muy amargo, que modifican sustancialmente el sabor de los caldos jerezanos, además de su uso, utilizándose como aperitivo e incluso como refresco, mezclado con agua o soda. La respuesta está en sus “constatadas” e incontrovertidas cualidades como tónico y reconstituyente.

El periodo de esplendor del “Jerez-Quina” es el que comprende el último tercio del siglo XIX y primero del XX. No es un periodo en el que la vida, para la gran mayoría de la población sea fácil. Es un periodo de crisis, tanto económica como moral. Es el momento, a finales del siglo XIX, en que se produce la pérdida de las provincias americanas, con el consiguiente hundimiento de la economía, dependiente en gran medida del comercio con América. Pero esa crisis no es solo económica, es además y, sobre todo, una crisis moral, en el que la población ve como se hunde el orgullo patrio, que ve como el que fuera gran imperio hispano, en que no se ponía el sol, poco a poco va desapareciendo hasta quedar tan solo en un recuerdo, esplendoroso, según la mentalidad de la época, pero pasado, con la certeza de que nunca volvería. Es el momento en que para sobrevivir moralmente se echa la vista atrás, tratando de rescatar un pasado, y poder aferrarse a los hechos heroicos que han constituido los soportes en los que basar una historia, muchas veces tergiversada,

manipulada, pero que sirve para mantener el orgullo patrio a pesar de los desastres que se suceden y sumen al país en una decadencia económica que supone la miseria para una gran parte de la población.

Si a la crisis moral se le puede poner freno echando mano de la historia, volviendo la mirada hacia las gestas heroicas de antaño, la crisis económica, más real, supone que la brecha social se hace más profunda, dejando a los menos favorecidos cada vez más hundidos en la miseria y la pobreza.

El hambre, la malnutrición, la miseria y las enfermedades constituyen el día a día de una parte de la población que, ajena a la posesión de una tierra que le es negada, tiene que aceptar salarios de hambre, tanto en el campo como en la ciudad. Una ciudad cada vez más superpoblada, más inhóspita y con menos posibilidades de supervivencia.

Es en este ambiente de penuria, de pobreza y de hambre que el jerez-quina alcanza sus mayores cotas de popularidad y ventas. Una buena parte de la población, sobre todo la urbana, padece una malnutrición permanente, causa y origen de numerosas enfermedades, tanto físicas como mentales. Las denominadas en ese momento como neurastenia, dispepsia, o debilidad en la sangre, son exponentes claros de esa deficiente alimentación que amenaza como una sombra a las clases más desfavorecidas.

La bebida está destinada, fundamentalmente, a un público urbano, fundamentalmente masculino, pero en el que no están excluidas las mujeres ya que una parte de

los males o enfermedades a las que está dedicada son propios de la mujer: desarreglos menstruales, partos, pospartos, etc., y por supuesto a los más pequeños, niños y niñas, cuya malnutrición es causa de innumerables enfermedades, como anemia y raquitismo.

El medio rural, formado fundamentalmente por jornaleros y jornaleras, con unas condiciones de vida que bordean los límites de la supervivencia, poco acceso puede tener a un vino quinado que, debido a su precio, por bajo que fuera, estaba muy lejos de su poder adquisitivo. El público urbano, aunque formado en su mayoría por un proletariado de escaso poder adquisitivo, sin embargo, al haber en Jerez una muy potente industria bodeguera, una gran parte de esa población, mayoritariamente masculina, tiene acceso a esa gran cantidad de puestos de trabajo generados por la industria vitivinícola.

La gran cantidad de trabajadores de las bodegas, a pesar de que sus salarios puede que sean escasos, constituyen una auténtica élite trabajadora dentro de la ciudad de Jerez. Son obreros especializados, y algunos, como los arrumbadores, precisan de una altísima cualificación, que los hace imprescindibles en la industria bodeguera.

Sin embargo, en ese mundo en crisis que es la época de los años 20 y 30, la malnutrición, la miseria, el hambre ancestral, atávica, eran parte integrante de una sociedad en que la supervivencia diaria era un logro por el que había que luchar.

Es a esta población, permanentemente malnutrida, a la que se dirigen los jerez-quina, destinados a elevar el ánimo de lo

que hoy podríamos denominar como pacientes con un síndrome depresivo causado, no solo por la penuria económica, sino también por la incertidumbre social y política, la crisis de valores tradicionales y la falta de futuro. Esta clase media, pobre vergonzante, junto a una pequeña burguesía que pugna por no hundirse, pero que apenas puede malvivir, es a la que está dirigida este vino, tónico y revitalizante, aperitivo destinado a abrir un apetito que no se sabe si se podrá saciar. Un vino cuyo valor reside en restituir unas fuerzas que los alimentos, escasos, no parecen poder conseguirlo.

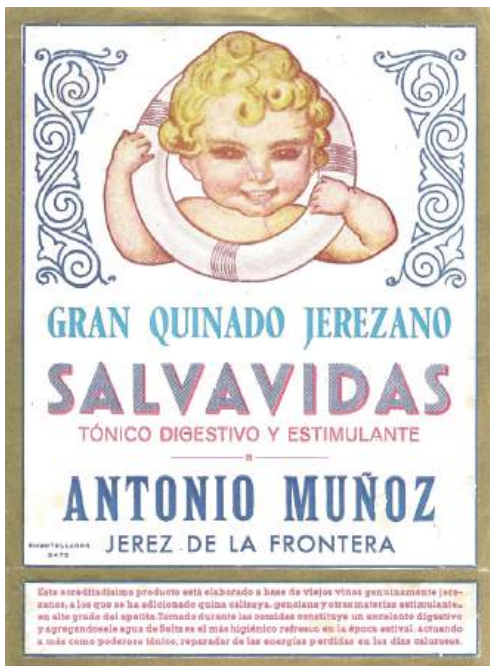


Ilustración 25. Antonio Muñoz. Gran Quinado Jerezano Salvavidas.

Para concluir, y a modo de símbolo, podríamos ver la etiqueta de la bodega de

Antonio Muñoz, en la que el rostro de un pequeño de rizados cabellos rubios y expresión alegre y feliz que sujeta en torno a su cabeza un salvavidas, haciendo alusión al poder sanador y salvador del vino contenido en la botella, cuyas características tónicas y terapéuticas vienen señaladas en la parte inferior.

Este acreditadísimo producto está elaborado a base de vinos viejos genuinamente jerezanos, a los que se ha adicionado quina calisaya, genciana y otras materias estimulantes en alto grado del apetito. Tomado durante las comidas constituye un excelente digestivo y agregándosele agua de Seltz es el más higiénico refresco en la época estival, actuando a más como poderoso tónico, reparador de las energías perdidas en los días calurosos.

Lo más curioso y llamativo es que en la época de la posguerra, época de miseria y hambruna, la malnutrición parece afectar especialmente a los niños y niñas, a los cuales se dirigen ahora las diversas marcas del jerez-quina y de otros vinos quinados hechos a semejanza de estos. Llama la atención que unos vinos cuya graduación está en torno a los 17-19 grados de alcohol, fuera recomendado para abrir el apetito de una infancia malnutrida, que buscaba, sus padres, el tónico revitalizante de que carecían con la deficiente alimentación.

Hay toda una generación de niños y niñas criados con los vinos quinados, famosos en su época: Sansón, Aníbal, San Clemente, Quina Santa Catalina, y tantos otros, que infundieron un vigor a

una infancia criada en plena época de los llamados años del hambre.

A esta infancia, a estos niños y niñas, es a los que se les decía, medio en serio, medio en broma, cuando hacían travesuras: Eres más malo que la quina, debido al sabor amargo de la quina, que había que endulzar con vinos dulces, y potentes, como el oloroso o el Pedro Ximénez.

Con ese dulce sabor, esa amargura de la quina, enmascarada, es con el que crecieron varias generaciones de españoles. Hoy los vinos quinados, muy escasos, tienen otra orientación, otro valor y otro destino. Ya no hay que paliar la miseria, o al menos, no con Jerez-Quina.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUAYO COBO, ANTONIO (2020 a) “Simbolismo de la uva y el vino en la iconografía jerezana del Renacimiento” en *De las cepas a las copas: el vino de Jerez desde la edad media hasta nuestros días. Homenaje a la profesora Mercedes Borrero Fernández.* / coord. por José María Miura Andrades; Silvia María Pérez González. Jerez de la Frontera.
- (2020 b) “La Emblemática vinatera en Málaga en el siglo XVIII”, en RAMOS SANTANA, ALBERTO; MALDONADO ROSSO, JAVIER (EDS.) *La vinatería andaluza entre los siglos XVIII y XX*. PeripiciasLibros, Jerez de la Frontera.
- (2022) *La imagen de Baco. Significados y usos simbólicos de la vid y el vino en la Emblemática*. PeripiciasLibros, Jerez de la Frontera.
- (2023) “La influencia del mundo clásico en las etiquetas del jerez. (La etiqueta como forma emblemática)” en *Revista de Historia de El Puerto*. N.º. 71. (páginas 93-132)
- (2024 a) “La mirada de la botella” en *Ceretanum*, número 4. (páginas 7-30)
- (2024 b) “La patria como referente: iconografía de un desencanto: (Las etiquetas del marco del jerez como expresión cultural)” en *Revista de Historia de Jerez*, N.º. 27, (páginas 205-262)
- (2024 c) “Imágenes bíblicas en las etiquetas del jerez (La etiqueta como forma emblemática)” en *Humanismo y Retórica visual*. MÍNGUEZ, VÍCTOR; MORTE GARCÍA, CARMEN; GARCÍA MAHÍQUEZ, RAFAEL. (ED.) Biblioteca Potestas. Universitat Jaume I. Castelló de la Plana. (páginas 619-642)
- (2025a) *Iconografía de los Viñeros de Málaga*. PeripiciasLibros, Jerez de la Frontera.
- (2025b) “Etiquetas y cambio político en el Marco del Jerez” en *Revista Puerta Abierta*, n. 8. Ateneo de Jerez. (Páginas 62-73)
- (2025c) “El vino, bebida de dioses y vía de ascenso a la divinidad” en *Revista de Historia de Jerez*, N.º. 28, (páginas 347-378)
- ALCIATO, Andrea (1548) *Emblemata*. Mathiam Bonhomme, Lugduni.
- (1985) *Emblemas*. Edición de Santiago Sebastián. Prólogo Aurora Egido. Traducción Pilar Pedraza. Akal, Madrid, 1985.

- CIRICI NARVAEZ, Juan Ramón (1996) “La estética de las etiquetas antiguas del vino fino” en MALDONADO ROSSO, Javier (ed.) *Actas de las I Jornadas del Vino Fino*. El Puerto de Santa María, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, (79-98)
- COVARRUBIAS, Sebastián de (2017) *Emblemas morales*. Edición de Sandra María Peñasco González. SIELAE & Society for Emblem Studies. A Coruña.
- FELIU GARCÍA, Emilio (1984) *Los lenguajes de la Publicidad*, Universidad de Alicante, Alicante, 1984.
- GÓMEZ DÍAZ-FRANZÓN, Ana (2018) *Imagen publicitaria del Marco de Jerez. (1868-1936) Un retrato de la época. Volumen I*. (2ª edición) Universo de Letras.
- (2019) *Imagen publicitaria del Marco de Jerez. (1868-1936) Un retrato de la época. Volumen II*. Universo de Letras.
- (2020) *Imagen publicitaria del Marco de Jerez. (1868-1936) Un retrato de la época. Volumen III*. Universo de Letras.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel María (1970) *Jerez-Xeres-Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad, su historia y su vino*, Jerez de la Frontera, 1970.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, Rosalía; AGUILAR MOYA, Laureano (2017) *Etiquetas en piedra. Antiguos talleres litográficos*, PeripiciasLibros, Jerez de la Frontera, 2017.
- GUTIÉRREZ DE QUIJANO Y LÓPEZ, Pedro (1924) *La Cartuja de Jerez*, Litografía Jerezana, Jerez de la Frontera, 1924.
- JUNIO, Adriano (2013) *Emblemas*. Estudio introductorio de Beatriz Antón. Libros Pórtico, Zaragoza.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1998) “El Madeira de Jerez (siglos XIX y XX) en VIEIRA, Alberto (Coord.) *Os vinhos licorosos e a Historia*. Centro de Estudos de História do Atlântico. Funchal, 1998.
- (1999) *La formación del capitalismo en el marco del Jerez*, Huerga & Fierro. Madrid, 1999.
- NÚÑEZ LÓPEZ, Antonio (1997) “Arte y Publicidad, un matrimonio de conveniencia. (Breves apuntes sobre arte y publicidad del Vino Fino y del Brandy de Jerez)” en RAMOS SANTANA, Alberto (ed.) *Actas de las II Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 1997.
- PÉREZ MULET, Fernando (2004) “Comunicación e imagen: Apuntes de arte gráfico en Jerez” en *Revista de historia de Jerez*, N° 10, (189-199)
- RAMOS PÉREZ, Rosario (2003) *Ephemer. La vida sobre papel*. Biblioteca Nacional, Madrid, 2003.
- RAMOS SANTANA, Alberto (1996) “Consideraciones en torno a las mentalidades en las etiquetas del vino fino, en MALDONADO ROSSO, Javier (ed.) *Actas de las I Jornadas del Vino Fino*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, (61-78), El Puerto de Santa María, 1996.

- (2014) “Bodegas y tabernas. El vino en Andalucía en el Siglo de Oro” *Andalucía en la historia*, n.º. 44 (26-29)
- (2018) “Iconografía de etiquetas antiguas del vino del Marco de Jerez, Shérès, Sherry. *Rivar*, Vol. 5, n.º 14, (201-222)
- (2019) “Vinos andaluces de etiqueta” en *Andalucía en la historia*, n.º 66 (18-23)
- REAU, Louis (1996) *Iconografía del arte cristiano*, Ediciones del Serbal. Barcelona, 1996.
- RIPA, Cesare (1987) *Iconología*, Traducción del italiano Juan Barja, Yago Barja; traducción del latín y griego Rosa María Mariño Sánchez-Elvira, Fernando García Romero; prólogo Adita Allo Manero, Akal, Madrid, 1987.
- SALDAÑA TRIGO, José; REPETO PRIETO, Juan L. (2009) *La imagen del vino de Jerez. Historia gráfica de las bodegas de Jerez de la Frontera. Siglos XIX y XX*. Junta de Andalucía, Sevilla, 2009.
- UNWIN, Tim (2001) *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, Tusquets, Barcelona, 2001.

LA TRADICIÓN OLIVARERA EN JEREZ

Antonio Mariscal Trujillo

Real Academia de San Dionisio

Centro de Estudios Históricos Jerezanos (CEHJ)

EL OLIVO EN LA ANTIGÜEDAD

En el principio de los tiempos, Adán, antes de morir, pidió a Dios el aceite de la misericordia y su hijo Seth recibió en el paraíso tres semillas del árbol de la vida y de la muerte y, poniéndolas en la boca de Adán, una vez muerto y sepultado, vio nacer un olivo, un cedro y un ciprés.

Hablar de la historia del Olivo es hablar de la historia de la humanidad. Su cultivo para la alimentación y obtención de aceite de sus frutos data del neolítico. Son numerosos los vestigios en diversos yacimientos arqueológicos que así lo atestiguan. Las Sagradas Escrituras citan al olivo en numerosas ocasiones. Así el Antiguo Testamento nos habla de cómo tras el Diluvio Universal una paloma volvió al arca de Noé con una rama de olivo en su pico. Prueba evidente de que este árbol estaba presente y era cultivado por los pueblos sumerios a orillas del Tigris y el

Eufrates. En los Santos Evangelios es conocido el pasaje en el que a la Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén la gente lo recibe con palmas y ramas de olivo. Fue también en el Huerto de los Olivos, o de Getsemaní en hebreo, cuya traducción es “prensa de aceite”, el lugar donde el Jesús fue prendido cuando oraba.

El aceite de oliva es uno de los cuatro símbolos más importantes del cristianismo, junto con el pan, el vino y el agua. La relación del aceite de oliva con el judaísmo se establece desde los orígenes de esta religión, tal como muestra el libro del Éxodo:

El Señor dijo a Moisés: -Toma perfumes de gran precio, cinco kilos de mirra en grano, dos kilos y medio de canela, dos kilos y medio de caña de olor, cinco kilos de acacia y tres litros y medio de aceite de oliva. Con estos ingredientes harás el aceite de la unción santa [...] También ungrás a Aarón y a sus hijos,

y los consagrarás para que estén a mi servicio como sacerdotes. A los israelitas les dirás: Este será el aceite de unción santa en todas vuestras generaciones [...] el que lo derrame sobre un laico (el aceite de oliva) será excluido de su pueblo. (Éxodo, 30: 22-33).

En la civilización sumeria florecieron las artes y los inicios del espíritu científico, además de su invento más extraordinario: un sistema de escritura que les permitió conservar y difundir sus conocimientos. Así en unas tablillas encontradas en las ruinas de Nippur se descifra un tratado de medicina entre cuyos remedios de encuentran el aceite de oliva y el de cedro. Si embargo hay autores que sitúan el origen del olivo en Egipto. Lo que sí está documentado que los egipcios utilizaban el aceite de las olivas para iluminar sus templos y para la administración de baños con este aceite previamente perfumado. También en determinadas momias existen vestigios de coronas confeccionadas con ramas de olivo, siendo los egipcios los primeros que al parecer comenzaron su extracción por procedimientos mecánicos, muy parecidos a los que se usaron en tiempos pasados en los molinos tradicionales.

Por su parte, los asirios ejercieron gran influencia sobre los cananeos, antecesores de los hebreos en Palestina y de los fenicios en la antigua Fenicia, legándoles gran parte de sus conocimientos, entre ellos el cultivo del olivo. De esta manera fenicios, asirios y babilonios transmiten su cultura al mundo helenístico precursor de nuestra civilización occidental.

También en la civilización cretense, que floreció entre el 3000 y el 1450 a. C. el cultivo del olivo fue, probablemente, la base de este desarrollo. Las ruinas del gran edificio-ciudad de Knossos revelan la presencia de varios sistemas para la extracción del aceite y grandes recipientes cerámicos, además de cisternas pavimentadas. Las tabletas de arcilla de las bibliotecas y los archivos revelan lugares de cultivo del olivo y destinos del aceite.

Desde la Antigüedad se conocen tratados importantes referidos a la agricultura, uno de ellos, escrito alrededor de los años 29 o 30 a. de C. por Virgilio y denominado: *Las Geórgicas* se refería a los cuidados de los frutales, de la vid y el olivo, la cría de ganados y la apicultura. Otros trabajos mucho más antiguos, del siglo VIII a. de C., escrito por el poeta griego Hesíodo titulado: *Los trabajos y los días*, describe minuciosamente las tareas que se deben realizar en el olivar. Parece ser que fueron los griegos quienes extendieron este cultivo en Italia, siendo la isla de Sicilia el primer lugar donde comienza a extenderse a gran escala.

La mitología griega también recoge el olivo en sus textos. De hecho, cuenta que, en una ocasión, una colonia griega era pretendida a la vez por Poseidón y por Palas Atenea. Para intentar dilucidar la cuestión, los dioses del Olimpo solicitaron a ambos competidores la donación de un presente a los ciudadanos de la colonia. Así, Poseidón, con un poderoso golpe de tridente, consiguió que surgiera del suelo un caballo, ejemplo de vigor, con el que haría a los ejércitos invencibles. Por

su parte, Palas Atenea hizo brotar un olivo de donde se obtendría el aceite, alimento de los hombres, fuente de luz, símbolo de la abundancia, remedio para las heridas y óleo de unción. Ante tales donaciones, los dioses del Olimpo dictaron sentencia a favor de Palas Atenea, diosa de la sabiduría, en cuyo honor se fundó la ciudad de Atenas.

«...los árboles se pusieron en camino para buscar un rey a quien ungir. Dijeron al olivo: «Sé tu nuestro rey». Les respondió el olivo: «¿Voy a renunciar al aceite con el que, gracias a mí, son honrados los dioses y los hombres para ir yo a vagar por encima de los árboles?» - Jueces, 9-8-9

En la Odisea, la presencia del olivo se repite varias veces; por ejemplo, Ulises y sus compañeros utilizan una viga de olivo para cegar al Cíclope. A menudo suceden episodios en que los protagonistas son untados de aceite de oliva, como habitualmente ocurría en la época. El aceite también se utilizó en el apresto, para untar el hilo. Quizás el paso más célebre es el relativo a la cama nupcial de Ulises. Él mismo (Libro XXIII) “cortó un enorme olivo de vasta hojarasca y os construyó a su alrededor una habitación”. Trabajó por lo tanto el tronco, encastando en él adornos de oro, plata y marfil, creando un precioso y único tálamo.

Sabido es que los fenicios fueron reconocidos como comerciantes e intrépidos viajeros. Con sus naves bordeando el mar Mediterráneo difunden esta planta-

ción en las islas griegas así como en la península helénica. De esta manera llegan hasta nuestras costas promoviendo el comercio, y entre otras mercancías traen aceite de oliva como producto de cambio por la plata extraída en el valle del Guadalquivir. Una vez establecidos en nuestras tierras son los propios fenicios los que introducen el cultivo del olivo en estas latitudes.

La antigua Roma, heredera de la cultura helénica, continúa difundiendo el uso de los aceites de oliva, en muchos casos como un artículo de lujo, atribuyendo la nobleza a este producto el secreto de su belleza, destinándose al pueblo llano y los campesinos el aceite de peor calidad. Con la dominación romana, el cultivo del olivo en España alcanza una gran importancia, especialmente en el valle del Guadalquivir. El aceite de oliva de esta era muy apreciado entre los romanos y las exportaciones a la capital del imperio adquiere gran importancia. Como dato anecdótico diremos que incluso los tributos de Hispania al imperio Romano eran pagados con aceite de oliva el cual gozaba de gran estima. Los romanos por tanto se encargaron de difundir su cultivo. De ello, dejó constancia el célebre Columela, un hispano romano nacido en Cádiz que en sus obras: «*De Re Rustica*» y en «*Doce libros de Agricultura*», habla ampliamente del olivo, del aceite y del adobo de aceitunas en Hispania. Por su parte Tito Livio, relata cómo Viriato fue perseguido por el ejército de Roma, del cual se refugió en la sierra de la Estrella, cerca de Talavera que estaba plantada de olivos.

Con la islamización de España a partir del siglo VIII y durante los ocho siglos que esta duró, los árabes introducen nuevas variedades de olivos en *Al-Andalus*, no olvidemos que la palabra aceite proviene del árabe “al-zait” (jugo de aceituna). Esta denominación, así como otros razonamientos, han llevado a algunos estudiosos a apuntar que posiblemente el olivar español provenga del “olea laperrini”, árbol originario de las montañas del Atlas. Teoría que tiene sus orígenes en lo escrito por Abu-Zacaria, un hispano-árabe nacido en Sevilla, quién a últimos del siglo XII dejó escrita una obra sobre la agricultura española en la que manifestaba que gran parte del olivar peninsular fue traído desde África por los musulmanes a causa de una gran sequía que destruyó el olivar en España.

En Andalucía ya desde la época de los Reyes Católicos el alimento más popular era lo que hoy conocemos como gazpacho, hecho con pan, tomate, aceite y vinagre. Y de aquí a América, pues el aceite de oliva acompaña en sus naves a los colonizadores españoles del Nuevo Mundo.

EL OLIVAR EN JEREZ

Son diversas las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en nuestro término municipal en las que se han encontrado vestigios de almacenamiento tanto de vino como de aceite de oliva en el interior de lo que fueron depósitos subterráneos de determinadas “villas romanas”. Ello viene a decirnos que, desde los tiempos de la antigua Roma, e incluso desde épocas más remotas, el cultivo tanto de la vid

como del olivo fueron habituales en nuestra tierra, por lo que podemos deducir que a la llegada de los árabes a la Península Ibérica en el siglo VIII, el cultivo del olivar estaba solidamente asentado en nuestra campiña. Ello lo atestigua una referencia literaria de Al-Idrisi, un cartógrafo y geógrafo musulmán nacido en Ceuta en el año 1100, que dice lo siguiente:

Desde la ciudad de Carmona hasta Jerez, perteneciente a la Cora de Sidonia, hay tres estadios, y al igual forma desde la ciudad de Sevilla hasta Jerez hay dos grandes estadios de la ciudad. Y la ciudad de Jerez está situada en el centro, encastillada, amurallada y rodeada de arboleda y de hermosas comarcas. La rodean numerosas viñas, olivos e higueras.

Esta circunstancia referente al olivo queda también patente cuando en el Libro del Repartimiento encontramos alusiones a diversos molinos de aceite repartidos por el interior del recinto amurallado, e incluso una donación de Alfonso X al monasterio de Santo Domingo de 83 aranzadas de olivar y un molino de aceite situado en las inmediaciones del convento. También este mismo rey donaba en 1268 a los 40 Caballeros del Feudo, entre otras propiedades, quince aranzadas de olivar. Otras treinta serían donadas al año siguiente por este monarca a la Orden de Calatrava. Incluso en la representación de las murallas de Jerez que ilustra las Cantigas de Santa María del rey Alfonso X el Sabio, se puede ver claramente que los árboles que hay al exterior de la muralla son olivos.

A principios del siglo XVI la superficie destinada al olivar en Jerez estaba en manos casi exclusiva de grandes propietarios o de órdenes religiosas. Caben destacar los olivares del Convento de Santo Domingo y los del Monasterio de la Cartuja, este último con unas 170 aranzadas, superficie que se fue incrementando durante los siglos siguientes. Propietarios como Pedro Camacho de Villavicencio, Martín Dávila, Luis Ortiz o Juan de Herrera, entre otros, poseían olivares de entre 30 y 100 aranzadas de superficie. También es preciso mencionar que, al igual que ocurría con la vid, son varios los comerciantes extranjeros que se establecen en la campiña jerezana para explotar cultivos y comerciar con los productos del olivar.

Como curiosidad hemos de decir que en las actas notariales del siglo XVI se reflejan herencias de olivares en más de doscientas ocasiones. No cabe duda de que este cultivo daba trabajo a mucha gente, ya que para su cuidado había que arar la tierra con bueyes al menos tres veces, podar los árboles para impedir su crecimiento excesivo y, sobre todo, recoger la cosecha, que por descontado lo era a mano.

Como dato curioso hemos de decir que la propiedad de los olivares en su mayor la ostentaban personas de los sectores más elevados de la sociedad jerezana. Apellidos tan destacados en Jerez como fueron Morlas, Villavicencio, Gatica, Ponce de León, Dávila, Herrera, Cabeza de Vaca o Adorno, figuran en el siglo XVI como propietarios de olivares. También diversas órdenes religiosas y conventos de

nuestra ciudad, así como algunos hacendados campesinos.

En cuanto a las labores de cultivo y recolección en esa época, el profesor Martín Gutiérrez, no da cuenta que los propietarios las hacían mediante contratos con terceros. Existía la figura de Guarda del Olivar, el cual era el encargado de medir los tiempos en las tierras y el que permitía el acceso al olivar de ganado ovino y caballar entre los meses de mayo y agosto, actividad prohibida durante todo el resto del año, así como cortar leña alguna de los árboles. En enero se comenzaba una labor fundamental que, al igual que en la vid, requería de manos expertas, era la poda de los árboles. En cuanto a las labores de la tierra se realizaban durante los meses de febrero y marzo, mediante arado con yunta de bueyes a dos o tres rejas, o sea dos o tres pasadas, siendo cada una a mayor profundidad que la anterior.

Ya a partir del mes de noviembre se comenzaba a recoger la cosecha en la que intervenían un buen porcentaje de mujeres, casi todas vecindadas en Jerez, que en muchos casos iban acompañadas por sus hijos.

De este modo podemos ir avanzando en el tiempo y, a través de la historia de nuestra ciudad, encontrar centenares de menciones referentes a olivares y molinos de aceite.

En el período comprendido entre los siglos XVI y XVIII se pueden contabilizar numerosos molinos de aceite repartidos entre las collaciones de San Mateo, San Juan, San Marcos y San Dionisio, así como otros que van surgiendo en el arrabal

de San Miguel, los cuales proliferan en dicho barrio hasta el punto de crear un problema de suciedad y malos olores. A este respecto en las actas capitulares del año 1612 encontramos lo siguiente:

Se da cuenta que el alpechín de varios de los molinos de aceite existentes en el barrio de San Miguel corría por la calle San Miguel desaguardo en el Arenal, donde formaban grandes charcos con las consiguientes molestias y olores para los vecinos.

Se calcula no menos de una treintena de molinos situados en los diversos barrios de la ciudad. Solamente en el interior del Alcázar se han hallado restos de tres. Uno de ellos, el más grande de todos, fue reconstruido en su totalidad y allí permanece para asombro de visitantes y como testimonio de la importancia del cultivo del olivar y la consiguiente extracción de su aceite.

Hace pocos años, una excavación en la angosta calle Morla en el barrio de San Marcos, dejó al descubierto, muy bien conservados, los restos de otro magnífico molino de aceite. Al exterior del recinto amurallado, otro también de gran tamaño está localizado exactamente al final de la calle Armas de Santiago, frente a Picadueñas, en el interior de las antiguas bodegas de Bobadilla.

En palabras de Rosalía González, directora del Museo Arqueológico, la tradición olivarera en Jerez es un patrimonio industrial y cultural completamente olvidado, del que todavía es posible rastrear

algunos vestigios tanto en el ámbito urbano como en el rural. Su recuperación y puesta en valor creemos que es necesaria como últimos testigos de una actividad industrial importante en nuestro pasado.

Aparte de estos molinos urbanos también consta la existencia de un número indeterminado de almazaras situadas en los olivares de mayor extensión. Destaca sobre todo el que se encuentra en la casa de labor de la Cartuja Jerezana. Pendiente de su estudio y rehabilitación, parece ser que, salvo el techo, se encuentra intacto. Suponemos que debió ser un molino de gran capacidad de molturación y almacenamiento, dado el buen número de olivares que poseyó el Monasterio de la Cartuja hasta la Desamortización de Mendizábal en 1838. A este respecto añadiremos que, en 1818 el Monasterio de la Cartuja ocupaba el tercer puesto en cuanto a la posesión de tierras en el término municipal de Jerez. El primer lugar lo ocupaba el propio Ayuntamiento con cerca de 90.000 aranzadas seguido por el duque de San Lorenzo.

Nombres de lugares que han llegado hasta nuestros días como: Olivar de Rive-ro o Pozo del Olivar; Puerta del Olivillo, refiriéndose a la de Santiago, y del Aceituno o del Acebuche en relación a la Puerta de Rota. También calles como Oliva, Molineros, Acebuche o Molino de Viento, indican la notable relación del olivo con nuestra ciudad, cuya superficie cultivada en el siglo XVIII llegaba a casi igualar a la ocupada por la de la vid. Así en 1754 los olivares ocupaban unas 7.500 aranzadas y las viñas algo más, alrededor

de 9.100. Veinte años después observamos que la superficie dedicada al viñedo baja en unas mil aranzadas, manteniéndose casi igual las de olivar.

Los viajeros ilustrados, cual reporteros de la época, nos relatan en sus escritos algo sobre el paisaje y la economía de Jerez a finales del ochocientos. Así Estrada dice.

Hay en Jerez fábricas indianas, se mantienen caballos padres para la prolongación de la soberbia raza andaluza. Se recogen legumbres y trigo, mucho aceyte (sic), pero sobre todo gran cantidad de vino...

Por su parte el también viajero ilustrado Antonio Ponz nos dice de Jerez en 1799 con respecto a su economía en su obra *Viage a España* (sic) lo siguiente:

De viña 8.245 aranzadas; de olivares 7.969; de sembradío 1.078; de pasto; 26.601; de huertas 403; de arboleda 217; de pinar 161; de azucar 40; de bellotas 27.520...

Como podemos ver, si exceptuamos las tierras de alcornoques, encinas y pastos, es la superficie de olivar la segunda en cultivo tras la vid.

Conforme avanzaba el siglo XIX la superficie olivarera va disminuyendo paulatinamente. El importante auge que va tomando la industria vitivinícola, hace que miles de aranzadas dedicadas al olivar se vayan sustituyendo por la plantación de vides, proceso que se acelera a partir de 1870 por la demanda añadida de vinos

por parte de Francia que ve arruinados sus viñedos a causa de la filoxera, una plaga que aquí aún tardaría más de quince años en llegar.

El historiador Joaquín Portillo refiere en 1847, en su obra *Concisos recuerdos de Jerez*, que los olivares con molinos son 16 y que están demasiado descuidados por atender las viñas, disminuyendo rápidamente las 5.599 aranzadas que contaba antes. Añade que sus cosechas son escasas, inciertas y de no muy buena calidad. Por todo ello, al terminar el siglo, la superficie destinada al olivar en el agro jerezano era solamente de unas de 2.500 aranzadas. Otro de los motivos que impulsa a desmontar olivares es la aparición a mediados de ese mismo siglo XIX del petróleo, producto que sustituirá al aceite de oliva como principal combustible para el alumbrado doméstico y que popularmente sería conocido como “mineral” para diferenciarlo del “vegetal” o de oliva.

Hemos de mencionar que en siglos pasados el aceite de oliva tenía poco parecido con el actual, ya que lógicamente los procesos de refinado y filtrado eran muy primitivos, obteniéndose un aceite oscuro, de alta acidez y lleno de impurezas, por lo que, sin descartar el aceite de oliva en la alimentación, la gente prefería las grasas animales como la de cerdo por que daba más sabor a los guisados. El aceite de oliva se usaba principalmente para alimentar las lamparillas y velones del alumbrado doméstico.

Otro uso y muy importante era en la fabricación de jabones, sobre todo a partir del siglo XV, época en la que entra en

auge la fabricación de jabones para el aseo personal a base de aceite de oliva. Por supuesto, no podemos descartar la importancia de las aceitunas, una vez preparadas, en la alimentación habitual de nuestros antepasados.

Ingredientes: 3 litros de agua, medio kilo de sosa caústica, 3 litros aceite usado. Modo: Se mezcla el agua con la sosa y se pone a calentar hasta que se disuelva. Luego se añade el aceite poco a poco hasta que la mezcla cuaje. Después se echa en un recipiente de plástico donde reposará dos días. Luego se puede partir a tacos.

A pesar de lo antes dicho, podemos encontrar en el magnífico *Plano Parcelario del término de Jerez* de Adolfo López-Cepero realizado en 1904, no menos de 25 olivares en las cercanías de nuestra ciudad. Nombres como: Olivar de San Jerónimo, de la Clavería, de Gigote, de Montegilillo, del Troval, de Visley, de la Peñuela, de la Compañía, de Domecq o de Vista Alegre, jalonan las tierras cercanas a la ciudad, sobre todo al norte y nordeste de Jerez. Destacando por su extensión los situados en las tierras cercanas a la ermita de Salto al Cielo, que hasta la Desamortización de Mendizábal pertenecieron al Monasterio de la Cartuja. Recordemos la gran parcela donde hoy se asienta Jerez-74 junto al Parque González Hontoria, que hasta finales de los sesenta del pasado siglo fuera un olivar. Como mudo recuerdo de lo aquí expuesto y reliquia de lo que fue el olivar en nuestra

más cercana campiña, todavía hoy podemos contemplar una docena de centenarios olivos en el interior de una urbanización de unifamiliares ubicada en el Polígono de San Benito.

Actualmente es España el país que más olivos tiene de todo el mundo, unos 300 millones de árboles, seguido a gran distancia por Italia, Grecia, Túnez y Turquía, lo que hace de nuestro país el primer productor mundial de aceite de oliva, llegándose a producir algunos años más de un millón de toneladas. A nivel nacional el primer productor es Andalucía con un 80% del total.

Pero, ¿que ocurre en Jerez actualmente en relación con el olivar?. Pues sencillamente que estamos asistiendo a la recuperación de este cultivo con nuevas plantaciones de olivares. Hay que tener en cuenta que las tierras que son buenas para la vid también lo son para el olivar. Es preciso tener en cuenta la disminución progresiva y alarmante de la superficie viñedo en nuestra zona durante las últimas décadas. Para ello baste decir que de las 27.000 hectáreas de viñedos habidas en 1965, actualmente sólo quedan 7.000. Ello ha hecho que algunos agricultores con una buena visión de futuro y haciendo un gran esfuerzo económico hayan decidido por la producción olivarera. Dos ejemplos de esta iniciativa son las de la familia García Angulo en sus tierras cercanas a Gibalbín donde actualmente tienen en explotación 130 hectáreas de olivar, o la de empresario también jerezano, Manuel Caballero, el cual hace cinco años adquirió la finca Lomopardo en la cual sembró nada menos que 38.000 oli-

vos. Unos cultivos modélicos a mi entender en los que cabe destacar incluso el sistema de riego por goteo al pie de cada árbol. Según mis noticias hasta ahora son ya siete los empresarios de la Vid que han decidido plantar olivos en sus tierras.

Existen distintos tipos de aceites de oliva, en función de la variedad de aceituna del que se extrae. Las más conocidas son entre otras: Picual, Hojiblanca, Verdial, Manzanilla, Cornicabra, Arbequina, etc. Generalmente el aceite de oliva se elabora a base de distintos tipos de aceitunas todas ellas mezcladas. Sin embargo, existen otros tipos de aceites denominados monovarietales. Son éstos los que se elaboran con un sólo tipo de aceituna y, por tanto, con sus características propias. Dichos aceites monovarietales suelen ser de un precio más elevado, dado que para elaborarlos es preciso parar el molino, limpiarlo y continuar con el nuevo tipo de fruto, para volver luego a hacer lo mismo y seguir con la producción normal. Una de las ventajas de los aceites monovarietales es que tienen un sabor neto y bien definido influido por las características y atributos de la aceituna utilizada.

Pero de entre todos estos aceites a los que me acabo de referir, posiblemente y a juicio de los expertos, el que reúne las mejores cualidades gastronómicas es el de Arbequina. Una variedad de aceituna originaria de la localidad de Arbeca en Lérida y de ahí su denominación. El aceite de Arbequinas está considerado como un verdadero manjar, un aceite de gourmet, tanto por exquisito sabor y alta calidad, como por lo suave, ligero y delicado.

La verdad es que, como ocurre con los vinos, que no todos son iguales, aunque sean del mismo lugar. Sería aconsejable catar los distintos aceites monovarietales para así poder elegir los que más nos agraden. Por eso no todos los aceites denominados como “virgen extra” son iguales, dependen de la mezcla de aceitunas que lleve, y que estas hayan sido recogidas temprana o tardíamente. Hemos de destacar que los expertos consideran que entre las distintas variedades de aceite es el de aceitunas arbequinas, con diferencia, el más completo de todos los aceites.

Y este es precisamente el aceite que en estos momentos se está produciendo en nuestras tierras. Y es que tanto la composición del suelo como el especial clima de nuestra zona así lo permiten. Un aceite jerezano obtenido de aceitunas arbequinas que, por su excepcional calidad, ya está siendo demandado incluso fuera de nuestras fronteras. Las perspectivas son optimistas y el mercado en alza. Un cultivo que quizás algún día compense la pérdida que en las últimas décadas ha tenido nuestra producción vitivinícola, volviendo a generar la riqueza agroindustrial que un día perdimos.

RENDA BÁSICA UNIVERSAL, TECNOLOGÍAS Y JUSTICIA SOCIAL

UN ENSAYO CRÍTICO DESDE LA DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA Y EL MAGISTERIO DEL PAPA FRANCISCO

Juan Antonio Vital Santos

Doctor en Teología
y Máster en Doctrina Social de la Iglesia

INTRODUCCIÓN

Las sociedades contemporáneas se encuentran inmersas en un proceso de transformación profunda que afecta de manera directa a las estructuras económicas, sociales y culturales que habían sostenido, durante décadas, el modelo del Estado del bienestar. La aceleración de la digitalización, el desarrollo de la inteligencia artificial, la automatización del trabajo y la globalización económica han alterado de forma significativa la relación tradicional entre empleo, ingresos y protección social. A ello se suma una creciente desigualdad económica, la precarización del trabajo y una crisis ecológica global que pone en cuestión la sostenibilidad del actual modelo de desarrollo.

En este contexto de cambio estructural, la Renta Básica Universal (en adelante RBU) ha emergido como una de las propuestas más debatidas en el ámbito de la filosofía política, la ética social y la economía normativa. Definida como un ingreso monetario, individual, universal e incondicional, la RBU se presenta como un instrumento destinado a garantizar un mínimo vital que permita a todas las personas vivir con dignidad, independientemente de su situación laboral. Sus defensores la consideran una respuesta estructural frente a la pobreza, la exclusión social y la pérdida de centralidad del trabajo asalariado, mientras que sus detractores advierten sobre sus posibles efectos desincentivadores, su viabilidad

económica y los riesgos de dependencia o pasividad social.

Entre las justificaciones normativas más influyentes de la RBU destaca la propuesta del filósofo belga Philippe Van Parijs, quien, en diálogo con la teoría de la justicia de John Rawls, defiende la renta básica como una condición institucional necesaria para garantizar la libertad real para todos. Desde esta perspectiva, la justicia social no se limita al reconocimiento formal de derechos, sino que exige la provisión de medios materiales que hagan posible su ejercicio efectivo. La pobreza, en este sentido, no constituye únicamente una carencia económica, sino una negación práctica de la libertad.

Sin embargo, la creciente popularidad de la RBU ha ido acompañada, en no pocas ocasiones, de un tratamiento superficial o excesivamente tecnocrático del problema. En determinados discursos, la renta básica aparece como una solución casi automática a los efectos negativos de la automatización, o incluso como un mecanismo para garantizar la paz social en un contexto de pérdida masiva de empleo. Este enfoque corre el riesgo de despojar a la RBU de su dimensión ética y de convertirla en un instrumento funcional a un modelo económico que genera exclusión estructural.

Ante este riesgo, la Doctrina Social de la Iglesia (en adelante DSI) ofrece un marco normativo particularmente relevante para evaluar la RBU. Lejos de constituir una ideología económica cerrada, la DSI se presenta como una tradición ética orientada al discernimiento moral de las

estructuras sociales a la luz de la dignidad de la persona humana, el bien común, la solidaridad y el destino universal de los bienes. Desde esta perspectiva, la RBU no puede ser evaluada únicamente en términos de eficiencia económica o viabilidad técnica, sino en función de su capacidad para promover un desarrollo humano integral.

El objetivo de este trabajo es analizar críticamente la Renta Básica Universal desde la Doctrina Social de la Iglesia, poniendo en diálogo la propuesta de libertad real de Van Parijs con los principios fundamentales del pensamiento social cristiano. La hipótesis que guía este estudio sostiene que la RBU no es intrínsecamente incompatible con la DSI, pero solo puede ser éticamente justificada bajo condiciones exigentes. En particular, se defiende que la RBU solo puede considerarse legítima si se orienta al bien común, preserva el valor antropológico del trabajo, respeta el destino universal de los bienes y evita convertirse en un instrumento de dominación tecnocrática o de asistencialismo permanente.

Metodológicamente, el trabajo adopta un enfoque teórico-normativo. En primer lugar, se analiza el contexto de desigualdad propio de la era tecnológica, prestando especial atención a la crisis del Estado del bienestar, la transformación del trabajo y el impacto del cambio climático. A continuación, se expone la propuesta de la RBU y su fundamentación en la teoría de la libertad real. Posteriormente, se desarrolla una evaluación crítica desde la Doctrina Social de la Iglesia, incorporan-

do las principales objeciones y límites éticos de la RBU. Finalmente, se aborda la dimensión global e intergeneracional del problema y se formulan conclusiones que permitan discernir el alcance y las condiciones de legitimidad de esta propuesta.

1. CONTEXTOS DE DESIGUALDAD EN LA ERA TECNOLÓGICA

El Estado del bienestar, tal como se configuró en Europa tras la Segunda Guerra Mundial, se apoyaba en un equilibrio relativamente estable entre crecimiento económico, empleo asalariado y sistemas de protección social financiados mediante cotizaciones y fiscalidad progresiva. Este modelo suponía una centralidad del trabajo remunerado como principal vía de integración social y como fuente de derechos sociales.

Sin embargo, en las últimas décadas este equilibrio se ha visto profundamente alterado. La globalización económica, la deslocalización de la producción y la financiarización de la economía han debilitado la capacidad de los Estados para regular los mercados y garantizar niveles estables de empleo. A ello se añade la automatización creciente de procesos productivos, impulsada por el desarrollo de la inteligencia artificial, el big data y la robotización, que amenaza con sustituir un número significativo de puestos de trabajo tradicionales.

Este proceso no solo tiene consecuencias económicas, sino también antropológicas y sociales. El trabajo ha sido históricamente un elemento central de reconocimiento social, de participación comunita-

ria y de construcción de la identidad personal. La pérdida o precarización del empleo no implica únicamente una reducción de ingresos, sino una forma de exclusión que afecta a la dignidad y a la autoestima de las personas. Como ha señalado el papa Francisco, «no hay peor pobreza que aquella que priva del trabajo y de la dignidad del trabajo» (*Fratelli tutti*, n. 162).

En este contexto, las políticas sociales basadas exclusivamente en la activación laboral y en la condicionalidad de las prestaciones muestran crecientes límites. La exigencia de inserción laboral como condición para el acceso a la protección social resulta problemática cuando el propio sistema económico es incapaz de ofrecer empleo digno para todos. Esta tensión constituye uno de los principales argumentos a favor de la RBU como instrumento de garantía de ingresos desvinculado del mercado de trabajo.

Tecnopoder, algoritmos y nuevas formas de dominación

La revolución digital no solo transforma el trabajo, sino también las formas de poder y de control social. El uso masivo de datos, la expansión de los algoritmos y la concentración de poder en grandes corporaciones tecnológicas generan nuevas dinámicas de dominación que escapan, en muchos casos, al control democrático. Las decisiones que afectan a la vida de millones de personas—desde el acceso al empleo hasta el crédito o la información—son cada vez más mediadas por sistemas automatizados opacos.

El papa Francisco ha denunciado esta lógica bajo el concepto de “paradigma tecnocrático”, advirtiendo que «una forma de poder termina dominándolo todo» cuando la técnica se absolutiza y se separa de criterios éticos (*Laudato si'*, n. 108). En este marco, existe el riesgo de que propuestas como la RBU sean instrumentalizadas como mecanismos de pacificación social, destinados a amortiguar los efectos más visibles de la exclusión sin cuestionar las estructuras que la producen.

La pregunta central no es, por tanto, si la tecnología puede generar riqueza suficiente para financiar una renta básica, sino qué tipo de relaciones sociales y de poder se consolidan a través de estas soluciones. Una RBU desprovista de un horizonte ético claro podría convertirse en un instrumento de adaptación pasiva a un modelo que reduce al ser humano a consumidor asistido.

A la transformación tecnológica y laboral se suma una crisis ecológica de alcance global que intensifica las desigualdades existentes. El cambio climático, la degradación de los ecosistemas y la explotación insostenible de los recursos naturales afectan de manera desproporcionada a las poblaciones más pobres, tanto dentro de los Estados como entre regiones del mundo.

Desde la perspectiva de la Doctrina Social de la Iglesia, esta situación pone de relieve la necesidad de una justicia que no se limite al ámbito nacional ni al presente inmediato. Como señala Francisco, «no hay dos crisis separadas, una ambiental y otra social, sino una sola y compleja crisis

socioambiental» (*Laudato si'*, n. 139). Cualquier política de justicia distributiva, incluida la RBU, debe ser evaluada a la luz de su impacto ecológico y de su contribución a un desarrollo sostenible e inclusivo.

Renta Básica Universal: definición y antecedentes

La Renta Básica Universal (RBU) se define, en términos generales, como un ingreso monetario otorgado de forma periódica a todas las personas, a título individual, con carácter universal e incondicional, y suficiente para cubrir al menos las necesidades básicas de la vida. Esta definición, ampliamente aceptada en la literatura especializada, subraya cuatro rasgos fundamentales: su carácter monetario, su individualidad, su universalidad y su incondicionalidad.

En primer lugar, la RBU se concibe como una renta en efectivo y no como una prestación en especie. Esta característica responde a la convicción de que la entrega directa de dinero amplía la libertad de elección de las personas, permitiéndoles decidir de manera autónoma cómo satisfacer sus necesidades según sus prioridades vitales. Frente a los sistemas de ayudas en especie –alimentos, vales o servicios condicionados–, la renta monetaria evita la estigmatización y favorece la activación de las economías locales, especialmente en contextos de pobreza.

En segundo lugar, la RBU es estrictamente individual. No se concede a hogares ni a unidades familiares, sino a cada persona por el mero hecho de serlo. Esta

dimensión individual pretende garantizar la autonomía personal y evitar relaciones de dependencia económica dentro del ámbito familiar, particularmente relevantes en el caso de mujeres, jóvenes y personas mayores. La individualidad de la renta refuerza, así, su función emancipadora y su conexión con la dignidad de la persona.

El tercer rasgo definitorio es la universalidad. La RBU se concede a todas las personas con independencia de su nivel de ingresos, patrimonio o situación laboral. A diferencia de los subsidios condicionados, no exige pruebas de recursos ni evaluaciones administrativas previas. Esta universalidad busca, por un lado, eliminar los efectos estigmatizantes asociados a las prestaciones focalizadas y, por otro, simplificar los sistemas de protección social reduciendo los costes burocráticos y los errores de exclusión.

Finalmente, la RBU se caracteriza por su incondicionalidad. No exige contraprestación laboral ni disponibilidad para el empleo, ni impone obligaciones específicas al beneficiario. Esta característica constituye uno de los elementos más controvertidos de la propuesta, ya que cuestiona la tradicional vinculación entre ingresos y trabajo. Sin embargo, sus defensores sostienen que la incondicionalidad es precisamente la condición que permite garantizar una libertad real, al desvincular la supervivencia material de la participación obligatoria en un mercado laboral crecientemente precarizado e insuficiente.

Estos cuatro elementos distinguen a la RBU de otras formas de renta garantizada

y permiten comprender su ambición normativa: no se trata de una ayuda asistencial ni de un subsidio para situaciones excepcionales, sino de un derecho básico asociado a la ciudadanía o a la residencia, concebido como pilar de un nuevo contrato social.

Diferencias entre la RBU y otros sistemas de rentas y subsidios

Para valorar adecuadamente la especificidad de la RBU, resulta necesario distinguirla de otros instrumentos de protección social existentes. Los sistemas de subsidios condicionados, ampliamente utilizados en los Estados del bienestar contemporáneos, se basan generalmente en la comprobación de recursos y en la exigencia de determinadas conductas, como la búsqueda activa de empleo o la aceptación de ofertas laborales.

Estos sistemas presentan indudables ventajas, como la focalización de los recursos en los sectores más vulnerables. Sin embargo, también generan problemas significativos: altos costes administrativos, estigmatización de los beneficiarios, trampas de la pobreza y exclusión de personas que, aun necesitando, no cumplen los requisitos formales. Además, al vincular estrictamente la protección social al empleo, resultan cada vez menos eficaces en contextos de desempleo estructural y precarización laboral.

La RBU se diferencia también de los modelos de ingreso mínimo garantizado o renta mínima de inserción, que suelen ser temporales, condicionados y sujetos a evaluación periódica. Mientras estos

programas conciben la renta como un instrumento transitorio orientado a la reinserción laboral, la RBU la concibe como un derecho permanente, compatible con el trabajo remunerado y con otros ingresos.

Por último, la RBU se distingue del modelo de empleo garantizado, defendido por algunos sectores como alternativa preferible. Mientras el empleo garantizado busca asegurar un puesto de trabajo remunerado para todas las personas dispuestas a trabajar, la RBU separa el derecho a la subsistencia del derecho al empleo. Esta diferencia no implica necesariamente una oposición absoluta entre ambos modelos, pero sí refleja concepciones distintas sobre la relación entre trabajo, dignidad y ciudadanía.

Orígenes históricos de la idea de renta básica

Aunque la RBU suele presentarse como una propuesta contemporánea, sus raíces históricas se remontan a la reflexión filosófica y política de la modernidad temprana. Uno de los primeros antecedentes se encuentra en la obra *Utopía* (1516) de Tomás Moro, donde se plantea la necesidad de garantizar a todos un medio de subsistencia para evitar la criminalización de la pobreza. Moro sugiere que resulta injusto castigar severamente a quienes roban por necesidad cuando la sociedad no les ofrece alternativas para vivir dignamente.

En el siglo XVI, Juan Luis Vives, en su tratado *De subventionem pauperum*, desarrolla una propuesta sistemática de asistencia pública basada en la responsabili-

dad de las autoridades civiles hacia los pobres. Aunque su enfoque mantiene una fuerte vinculación con el trabajo, introduce la idea de que la subsistencia no puede depender exclusivamente de la caridad privada ni de la iniciativa individual.

Durante la Ilustración, pensadores como Montesquieu y Rousseau reforzaron la idea de que el Estado tiene la obligación de garantizar condiciones mínimas de vida a todos los ciudadanos. Rousseau, en particular, denunció la desigualdad extrema como una violación de la ley natural y defendió que ningún ciudadano debía ser tan pobre como para verse obligado a venderse, ni tan rico como para poder comprar a otro.

Un antecedente especialmente relevante es la propuesta de Thomas Paine, quien, a finales del siglo XVIII, defendió la idea de un ingreso universal financiado mediante un impuesto sobre la propiedad de la tierra. Para Paine, la tierra es un bien común cuya apropiación privada genera una deuda con el conjunto de la sociedad, deuda que debe compensarse mediante una renta garantizada para todos.

De la asistencia pública al Estado del bienestar

En los siglos XIX y XX, la cuestión de la pobreza se abordó principalmente a través del desarrollo del Estado del bienestar y de los sistemas de seguridad social. La protección frente al desempleo, la enfermedad y la vejez se articuló en torno al trabajo asalariado y a las cotizaciones, configurando un modelo basado en la reciprocidad contributiva.

Este modelo permitió importantes avances en términos de cohesión social y reducción de la pobreza, pero también generó nuevas exclusiones. Las personas fuera del mercado laboral formal –mujeres dedicadas al cuidado, trabajadores informales, migrantes– quedaron frecuentemente al margen de la protección social. La creciente fragmentación del empleo y la automatización han intensificado estas limitaciones, reabriendo el debate sobre la necesidad de mecanismos universales de garantía de ingresos.

La RBU surge, en este sentido, como una propuesta que pretende superar las limitaciones del modelo contributivo sin renunciar a los principios de justicia social. Su ambición no es sustituir al Estado del bienestar, sino repensarlo desde un enfoque más inclusivo y adaptado a las transformaciones estructurales de las sociedades contemporáneas.

La RBU como propuesta contemporánea

En las últimas décadas, la RBU ha pasado de ser una idea marginal a ocupar un lugar central en el debate público y académico. Experimentos piloto, debates parlamentarios y el interés de actores sociales diversos han contribuido a su visibilidad. Sin embargo, esta popularidad ha ido acompañada de interpretaciones muy dispares sobre su finalidad y su significado.

Mientras algunos la conciben como un instrumento de justicia social y emancipación, otros la defienden desde una lógica puramente funcional, como respuesta al desempleo tecnológico o como mecanis-

mo de simplificación administrativa. Esta ambigüedad refuerza la necesidad de una evaluación ética rigurosa que permita discernir bajo qué condiciones la RBU puede contribuir realmente a una sociedad más justa.

Este capítulo ha proporcionado el marco conceptual e histórico necesario para abordar, en los capítulos siguientes, la propuesta de la RBU desde su fundamentación normativa y su confrontación con la Doctrina Social de la Iglesia. Sobre esta base, resulta posible analizar con mayor profundidad la noción de libertad real y las implicaciones éticas de una renta básica incondicional.

3. LA PROPUESTA DE PHILIPPE VAN PARIJS: LIBERTAD REAL Y RENTA BÁSICA

La propuesta de la Renta Básica Universal encuentra en la obra de Philippe Van Parijs una de sus fundamentaciones normativas más influyentes y sistemáticas. Frente a enfoques que justifican la RBU principalmente por razones de eficiencia económica o de lucha contra la pobreza, Van Parijs sitúa el debate en el terreno de la justicia social y, de manera específica, en la noción de libertad. Su punto de partida es la constatación de que las sociedades contemporáneas, aun reconociendo formalmente amplios catálogos de derechos, fracasan a la hora de garantizar a todas las personas la posibilidad real de ejercerlos.

Para Van Parijs, el núcleo del problema no reside únicamente en la desigualdad de ingresos, sino en la desigualdad de oportunidades efectivas para llevar

adelante proyectos de vida valiosos. En este sentido, la pobreza y la precariedad no son meramente carencias materiales, sino formas estructurales de restricción de la libertad. Esta concepción conecta con una crítica más amplia al liberalismo clásico, que tiende a identificar la libertad con la ausencia de coacción legal, sin atender suficientemente a las condiciones materiales que hacen posible la autonomía real.

La pregunta central que articula la propuesta de Van Parijs es, por tanto, la siguiente: ¿qué tipo de organización institucional es necesaria para garantizar que todas las personas dispongan de una libertad que no sea solo formal, sino real y efectiva?

Libertad formal y libertad real

La distinción entre libertad formal y libertad real constituye uno de los aportes conceptuales más relevantes de Van Parijs. La libertad formal hace referencia al reconocimiento jurídico de derechos y libertades básicas: libertad de expresión, de asociación, de conciencia, de movimiento, así como la igualdad ante la ley. Estas libertades, propias del Estado de derecho, son condiciones necesarias de una sociedad justa, pero no suficientes.

La libertad real, en cambio, exige que las personas dispongan de los medios materiales necesarios para ejercer esas libertades. Una persona puede ser formalmente libre para elegir su profesión, expresar sus opiniones o participar en la vida política, pero si carece de recursos económicos suficientes para satisfacer sus necesi-

dades básicas, su capacidad de elección se ve severamente limitada. En este sentido, la libertad real incorpora una dimensión positiva: no basta con no ser impedido; es necesario poder hacer.

Van Parijs resume esta idea afirmando que una persona es realmente libre “en la medida en que posee no solo el derecho, sino también los medios para hacer aquello que podría querer hacer”. La justicia social, desde esta perspectiva, debe evaluarse en función de la distribución de oportunidades reales, no únicamente de la igualdad jurídica o de la ausencia de interferencias.

Influencia de la teoría de la justicia de John Rawls

La propuesta de Van Parijs se inscribe explícitamente en la tradición liberal-igualitaria inaugurada por John Rawls. En particular, adopta el marco de la teoría de la justicia como equidad y el principio de diferencia, según el cual las desigualdades sociales y económicas solo son legítimas si benefician a los menos aventajados.

Rawls distingue entre bienes primarios –derechos, libertades, oportunidades, ingresos y bases sociales del respeto a sí mismo– y sostiene que una sociedad justa debe organizar sus instituciones de modo que maximicen la posición de quienes se encuentran en peor situación. Sin embargo, Rawls mantuvo siempre una preferencia clara por políticas orientadas al empleo, como el trabajo garantizado o los subsidios salariales, y se mostró reticente ante la idea de un ingreso básico incondicional.

Van Parijs reconoce esta ambigüedad en Rawls, pero sostiene que una interpretación coherente del principio de diferencia conduce, al menos en determinadas circunstancias, a la justificación de una renta básica. Si el objetivo es maximizar las oportunidades reales de los menos aventajados, y si el mercado de trabajo es incapaz de ofrecer empleo digno para todos, entonces la RBU aparece como un instrumento institucional adecuado para cumplir ese objetivo.

De este modo, Van Parijs radicaliza el igualitarismo rawlsiano al desplazar el foco desde la igualdad de oportunidades formales hacia la igualdad de oportunidades reales, entendidas como capacidad efectiva de elección.

El principio de maximización de la libertad real

La propuesta normativa de Van Parijs puede resumirse en el ideal de “libertad real para todos”. Este ideal se traduce en un criterio distributivo específico: la sociedad debe organizar sus instituciones de manera que maximicen la libertad real de quienes disponen de menos oportunidades, siempre que se respeten las libertades formales de todos.

Para operacionalizar este ideal, Van Parijs adopta una versión del principio leximin, que prioriza sistemáticamente la mejora de la situación de los peor situados. En términos prácticos, esto implica evaluar las políticas públicas en función de su impacto sobre el conjunto de oportunidades reales disponibles para los individuos, comenzando por quienes se en-

cuentran en la posición más desfavorable.

La RBU se presenta, en este marco, como el instrumento más simple y eficaz para elevar el nivel de oportunidades reales de los menos aventajados. Al garantizar un ingreso incondicional, se amplía el margen de elección de las personas, permitiéndoles rechazar trabajos indignos, invertir en formación, dedicarse al cuidado o participar en actividades socialmente valiosas no remuneradas.

Trabajo, ocio y la polémica de la incondicionalidad

Uno de los aspectos más controvertidos de la propuesta de Van Parijs es la defensa de la incondicionalidad de la RBU. A diferencia de otros modelos de renta garantizada, la propuesta no exige contraprestación laboral ni disponibilidad para el empleo. Esta característica ha generado críticas significativas, tanto desde posiciones liberales como desde enfoques igualitaristas preocupados por la reciprocidad.

Van Parijs responde a estas críticas cuestionando la idea de que el acceso a los ingresos deba depender exclusivamente del trabajo remunerado. Argumenta que muchas actividades socialmente valiosas –como el cuidado, el voluntariado o la participación cívica– no son reconocidas ni remuneradas por el mercado, pese a su contribución al bienestar colectivo. Además, sostiene que el acceso a oportunidades laborales está condicionado por factores estructurales y por activos socialmente producidos, como la tecnología, las instituciones y el capital acumulado.

Desde esta perspectiva, la RBU no recompensa la ociosidad, sino que redistribuye de manera más justa el acceso a oportunidades que son, en gran medida, producto de la cooperación social. La famosa defensa de los “surfistas de Malibú” ilustra esta idea: incluso quienes eligen no participar en el mercado laboral se benefician de una estructura social que hace posible su elección, por lo que no resulta injusto que reciban una parte de los recursos comunes.

No obstante, esta posición deja abiertas importantes tensiones éticas, especialmente en relación con el valor del trabajo, la responsabilidad social y el vínculo comunitario. Estas tensiones serán abordadas críticamente en los capítulos siguientes desde la perspectiva de la Doctrina Social de la Iglesia.

La RBU como cimiento institucional de la libertad

Para Van Parijs, la RBU no es una política social más, sino un pilar institucional destinado a redefinir el contrato social en las sociedades contemporáneas. Al desvincular la subsistencia material del empleo, la renta básica permitiría afrontar los desafíos derivados de la automatización y de la precarización sin recurrir a soluciones coercitivas o excluyentes.

Sin embargo, esta ambición normativa plantea una cuestión decisiva: ¿puede una renta incondicional garantizar la libertad real sin debilitar el sentido de responsabilidad y cooperación social? ¿Es posible articular una RBU que amplíe las oportunidades individuales sin erosionar los vín-

culos comunitarios que sostienen la vida social?

Estas preguntas marcan el punto de transición hacia el núcleo del presente trabajo. A partir del próximo capítulo, la propuesta de Van Parijs será evaluada críticamente desde los principios de la Doctrina Social de la Iglesia, con el objetivo de discernir en qué medida la RBU puede constituir un auténtico instrumento de justicia social y bajo qué condiciones éticas resulta compatible con una concepción integral del desarrollo humano.

4. RENTA BÁSICA UNIVERSAL Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

La Doctrina Social de la Iglesia (DSI) constituye un marco normativo privilegiado para evaluar la Renta Básica Universal desde una perspectiva ética integral. A diferencia de los enfoques puramente económicos o tecnocráticos, la DSI no propone modelos cerrados de organización social, sino principios orientadores que permiten discernir moralmente las estructuras económicas, políticas y culturales a la luz de la dignidad de la persona humana y del bien común. Desde esta perspectiva, la RBU no puede ser aceptada ni rechazada de manera automática, sino que debe ser evaluada atendiendo a sus finalidades, a sus efectos sociales y a las condiciones bajo las cuales se implementa.

El magisterio social del papa Francisco ha renovado y actualizado la tradición de la DSI, ofreciendo claves especialmente relevantes para analizar las transformaciones del capitalismo contemporáneo, la crisis del trabajo y las nuevas formas de

exclusión. Sus enseñanzas permiten iluminar tanto las potencialidades emancipadoras de la RBU como los riesgos de su instrumentalización dentro de un paradigma tecnocrático dominante.

Dignidad humana y libertad real

El principio de la dignidad de la persona humana constituye el fundamento de toda la Doctrina Social de la Iglesia. La dignidad no depende de la productividad económica, del estatus social ni de la utilidad funcional del individuo, sino que es inherente a toda persona por el hecho de serlo. Desde este principio, la pobreza y la exclusión no son meramente problemas económicos, sino violaciones estructurales de la dignidad humana.

En este punto se observa una convergencia significativa entre la preocupación central de la DSI y la noción de libertad real desarrollada por Philippe Van Parijs. La pobreza no solo limita el acceso a bienes materiales, sino que restringe de manera efectiva la capacidad de elección y de autodeterminación de las personas. Tener derechos formales sin los medios para ejercerlos constituye, en la práctica, una forma de exclusión.

El papa Francisco ha denunciado reiteradamente esta contradicción. En *Evangelii Gaudium* afirma que «la exclusión social no es solo una cuestión económica, sino que tiene raíces más profundas: es una negación del derecho a la vida y a la participación en la sociedad» (EG, n. 53). Esta afirmación refuerza la idea de que la justicia social no puede reducirse al reconocimiento formal de derechos, sino que exige

condiciones materiales que hagan posible una vida verdaderamente humana.

Desde esta perspectiva, la RBU puede ser interpretada como un instrumento potencial para garantizar un umbral mínimo de libertad real, en la medida en que asegura a todas las personas los medios necesarios para satisfacer sus necesidades básicas. Sin embargo, la DSI introduce una advertencia fundamental: la dignidad humana no puede quedar subordinada a soluciones meramente funcionales o utilitarias. Una renta básica que se limite a garantizar la subsistencia sin promover la participación social y el desarrollo integral corre el riesgo de reducir a la persona a un sujeto asistido, privado de protagonismo histórico.

Crítica al paradigma tecnocrático y riesgo de dominación

Uno de los aportes más originales del magisterio de Francisco es su crítica al denominado “paradigma tecnocrático”. En *Laudato si'* advierte que «la tecnociencia, bien orientada, puede producir cosas realmente valiosas, pero también puede generar una forma de poder que termina dominándolo todo» (LS, n. 108). Esta crítica resulta especialmente pertinente en el contexto del debate sobre la RBU.

En determinados discursos contemporáneos, la renta básica aparece como una respuesta casi automática a la automatización del trabajo y a la pérdida de empleo masivo. Desde esta lógica, la RBU funcionaría como un mecanismo de compensación que permitiría mantener la estabilidad social sin cuestionar las estructuras econó-

micas que generan exclusión. El riesgo de este enfoque es que la renta básica se convierta en un instrumento de pacificación social al servicio del tecnopoder, más que en una herramienta de emancipación.

Francisco advierte contra este tipo de soluciones que, aun presentándose como humanitarias, pueden reforzar dinámicas de dominación. En *Fratelli tutti* señala que «el mercado solo no resuelve todo, aunque otra vez nos quieran hacer creer este dogma de fe neoliberal» (FT, n. 168). Aplicado a la RBU, este principio implica que una renta garantizada no puede sustituir la responsabilidad política de regular los mercados, redistribuir el poder y proteger a los más vulnerables.

Desde la DSI, la RBU solo puede ser compatible con la dignidad humana si se integra en un proyecto político orientado al bien común, que limite el poder de los grandes actores económicos y preserve el control democrático de las instituciones. De lo contrario, existe el peligro de que la renta básica legitime una forma de dominación más sutil, basada en la dependencia económica y en la pérdida de autonomía colectiva.

El trabajo como dimensión constitutiva de la persona

Uno de los puntos más delicados del debate sobre la RBU es su relación con el trabajo. La Doctrina Social de la Iglesia ha insistido históricamente en el valor antropológico del trabajo como dimensión constitutiva de la persona humana. El trabajo no es solo un medio para obtener ingresos, sino una forma de participación

en la creación, de servicio a los demás y de realización personal.

El papa Francisco ha reiterado esta centralidad del trabajo en múltiples ocasiones. En *Fratelli tutti* afirma con contundencia que «no hay peor pobreza que aquella que priva del trabajo y de la dignidad del trabajo» (FT, n. 162). Esta afirmación podría interpretarse, a primera vista, como una objeción directa a la incondicionalidad de la RBU. Sin embargo, el propio Francisco amplía el concepto de trabajo más allá del empleo remunerado, reconociendo el valor social de actividades como el cuidado, el voluntariado y la participación comunitaria.

Desde esta perspectiva, la RBU no debería entenderse como una negación del trabajo, sino como una oportunidad para liberar el trabajo de su reducción a mercancía. Una renta básica bien concebida podría permitir a las personas rechazar empleos indignos, dedicar tiempo a tareas socialmente necesarias no remuneradas y participar de manera más activa en la vida comunitaria.

No obstante, la DSI introduce una condición ética clara: la renta básica no puede fomentar una desvinculación radical entre ingresos y cooperación social. En *Evangelii Gaudium*, Francisco advierte contra el asistencialismo permanente, señalando que «la asistencia social, aunque necesaria en casos urgentes, no puede convertirse en una política estructural que genere dependencia» (EG, n. 204). Esto implica que la RBU solo es compatible con la DSI si se articula con una cultura del trabajo, entendida en sentido amplio,

y con un compromiso activo con el bien común.

Solidaridad, bien común y responsabilidad social

El principio de solidaridad ocupa un lugar central en la Doctrina Social de la Iglesia. No se trata de un sentimiento vago de compasión, sino de una determinación firme y perseverante de trabajar por el bien de todos, especialmente de los más vulnerables. La RBU puede ser una expresión concreta de esta solidaridad, en la medida en que busca garantizar condiciones de vida dignas a quienes quedan excluidos del mercado laboral.

Sin embargo, la solidaridad no puede separarse de la responsabilidad. La DSI insiste en que los derechos van acompañados de deberes y que la vida social se sostiene sobre la cooperación mutua. Una renta básica concebida exclusivamente como derecho individual, sin referencia al bien común, podría debilitar el tejido social y erosionar la confianza entre los miembros de la comunidad.

Francisco subraya esta dimensión comunitaria al afirmar que «nadie se salva solo» (*Fratelli tutti*, n. 32). Aplicado a la RBU, este principio implica que la renta básica debe formar parte de un proyecto social más amplio que promueva la participación, la corresponsabilidad y la inclusión activa de todos los ciudadanos.

Destino universal de los bienes como fundamento ético

Uno de los fundamentos más sólidos para una evaluación positiva –aunque

condicionada– de la RBU desde la DSI se encuentra en el principio del destino universal de los bienes. Este principio sostiene que los bienes de la creación están destinados a todos y que la propiedad privada tiene una función social subordinada a este destino universal.

El papa Francisco ha reafirmado este principio con especial claridad en *Fratelli tutti*, donde afirma que «el derecho a la propiedad privada solo puede ser considerado como un derecho natural secundario y derivado del principio del destino universal de los bienes creados» (FT, n. 120). Esta afirmación introduce una exigencia ética fuerte para cualquier sistema de distribución de la riqueza.

Desde esta perspectiva, la RBU puede interpretarse como un mecanismo institucional para garantizar a todos el acceso a una parte de los bienes comunes, especialmente en sociedades donde la riqueza se concentra cada vez más en manos de unos pocos. Sin embargo, la DSI insiste en que este principio no legitima cualquier forma de redistribución, sino aquellas orientadas al desarrollo humano integral y al fortalecimiento del bien común.

Condiciones éticas de legitimidad de la RBU desde la DSI

A la luz de lo expuesto, es posible formular una serie de condiciones éticas bajo las cuales la RBU puede considerarse compatible con la Doctrina Social de la Iglesia:

1. La RBU debe estar orientada explícitamente al bien común y no a la mera estabilidad del sistema económico.

2. No puede sustituir ni debilitar los derechos sociales fundamentales, como la educación, la sanidad o la protección social.

3. Debe preservar y promover el valor del trabajo en sentido amplio, evitando una cultura de pasividad o dependencia.

4. Ha de prevenir el clientelismo político y la dominación tecnocrática, garantizando el control democrático de su implementación.

5. Debe inscribirse en una concepción de justicia global y ecológica coherente con el destino universal de los bienes.

Solo bajo estas condiciones la RBU puede constituir un instrumento de emancipación real y no una nueva forma de control social.

5. CRÍTICAS Y LÍMITES DE LA RENTA BÁSICA UNIVERSAL

La Renta Básica Universal, pese a su creciente presencia en el debate público y académico, no está exenta de críticas profundas que afectan tanto a su fundamentación teórica como a sus posibles efectos sociales. Estas críticas no proceden exclusivamente de posiciones neoliberales, sino también de corrientes igualitaristas, republicanas y comunitaristas, así como del pensamiento social cristiano. Analizarlas resulta imprescindible para evitar una idealización acrítica de la RBU y para discernir si puede constituir un auténtico instrumento de justicia social.

Críticas desde la reciprocidad y la responsabilidad social

Una de las objeciones más recurrentes a la RBU es su carácter incondicional. Se

argumenta que otorgar un ingreso sin exigir contraprestación laboral o social vulnera el principio de reciprocidad, base de toda comunidad política estable. Desde esta perspectiva, la renta básica favorecería a quienes optan por no contribuir al esfuerzo colectivo, trasladando la carga del sostenimiento social a quienes sí trabajan.

Autores como Richard Musgrave han señalado que una política redistributiva basada exclusivamente en ingresos monetarios ignora otros bienes socialmente relevantes, como el tiempo libre. En este sentido, una RBU podría beneficiar injustamente a quienes prefieren el ocio frente al trabajo, aun disponiendo de la misma capacidad productiva que otros ciudadanos. Esta crítica adquiere especial relevancia cuando se analiza la RBU desde una ética del mérito o de la cooperación social.

La Doctrina Social de la Iglesia comparte, aunque desde presupuestos distintos, esta preocupación por la responsabilidad. El papa Francisco ha advertido que «la asistencia, cuando se convierte en permanente, termina generando dependencia y anulando la creatividad de las personas» (Evangeliū Gaudium, n. 204). Esta afirmación no niega la necesidad de ayudas económicas, pero subraya el riesgo de desvincular el derecho a la subsistencia de la participación activa en la vida social.

Desde esta óptica, la RBU solo puede ser moralmente defendible si no erosiona el vínculo entre derechos y deberes, y si se articula con una cultura de la responsabilidad que fomente la participación social en sentido amplio.

Críticas desde el valor del trabajo

Otra crítica fundamental se centra en la posible desvalorización del trabajo. En sociedades donde el empleo constituye un eje central de integración social, la RBU podría contribuir a una ruptura simbólica entre trabajo y dignidad. El riesgo no reside únicamente en la reducción de la oferta laboral, sino en la pérdida del sentido del trabajo como dimensión constitutiva de la persona y como servicio a la comunidad.

El papa Francisco ha sido especialmente claro en este punto al afirmar que «el trabajo no es solo un medio para ganar dinero, es una forma de dignidad, una vía de realización personal y de servicio a la sociedad» (Fratelli tutti, n. 162). Desde esta perspectiva, cualquier política que pueda debilitar el valor social del trabajo debe ser evaluada con extrema cautela.

Ahora bien, esta crítica no implica una defensa acrítica del empleo tal como se configura en el capitalismo contemporáneo. El propio Francisco ha denunciado repetidamente las condiciones de trabajo indignas, la precariedad estructural y la subordinación del trabajo al capital financiero. La cuestión clave, por tanto, no es si la RBU elimina el trabajo, sino si contribuye a transformarlo o, por el contrario, legitima su desaparición como problema político.

Riesgo de instrumentalización tecnocrática

Una de las críticas más relevantes desde la DSI es el riesgo de que la RBU sea instrumentalizada por el paradigma tec-

nocrático dominante. En este escenario, la renta básica funcionaría como una compensación mínima destinada a gestionar los efectos sociales de la automatización, sin cuestionar las causas estructurales de la exclusión.

Francisco advierte contra este tipo de soluciones aparentes cuando señala que «el paradigma tecnocrático tiende a ejercer su dominio también sobre la economía y la política» (Laudato si', n. 109). Aplicado a la RBU, este paradigma podría convertirla en un mecanismo de control social que garantice la estabilidad del sistema sin empoderar realmente a las personas.

Desde esta crítica, una RBU promovida por grandes corporaciones tecnológicas o por intereses económicos concentrados podría convertirse en una nueva forma de dominación, basada no en la explotación directa del trabajo, sino en la dependencia económica y en la pérdida de autonomía colectiva.

Límites económicos y políticos

Más allá de las objeciones éticas, la RBU enfrenta límites económicos y políticos significativos. Su financiación exigiría una reforma fiscal profunda, con implicaciones redistributivas de gran alcance. Diversos economistas advierten que una implementación mal diseñada podría generar efectos inflacionarios, desincentivos laborales o tensiones presupuestarias que debilitarían el Estado del bienestar.

Desde una perspectiva política, la RBU plantea también el riesgo de fragmentar la solidaridad social. En contextos de fuerte desigualdad global, la implanta-

ción de rentas básicas a nivel nacional podría reforzar barreras migratorias y profundizar la exclusión de quienes no son considerados ciudadanos plenos. Este escenario entra en tensión directa con la visión universalista de la DSI.

Francisco ha insistido en que «la fraternidad no puede quedar encerrada dentro de las fronteras de un país» (Fratelli tutti, n. 141). Cualquier política de renta básica que ignore esta dimensión corre el riesgo de reproducir nuevas formas de injusticia a escala global.

6. DISCERNIMIENTO ÉTICO DE LA RBU DESDE LA DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

A la luz de los capítulos anteriores, la Doctrina Social de la Iglesia no ofrece una aprobación automática ni un rechazo frontal de la RBU, sino un marco de discernimiento ético que permite evaluar sus posibilidades y límites. Este discernimiento se articula en torno a tres ejes fundamentales: el desarrollo humano integral, la centralidad del trabajo y el destino universal de los bienes.

Desarrollo humano integral

La DSI entiende el desarrollo no como mero crecimiento económico, sino como promoción integral de la persona en todas sus dimensiones: material, social, cultural, espiritual y relacional. En este sentido, la RBU solo puede ser legítima si contribuye a este desarrollo integral y no se limita a garantizar la supervivencia biológica.

Francisco lo expresa con claridad cuando afirma que «el verdadero desarrollo es

aquel que promueve a todos los hombres y a todo el hombre» (Laudato si', n. 18). Una renta básica que no vaya acompañada de políticas educativas, sanitarias y comunitarias corre el riesgo de reducir la justicia social a una transferencia monetaria.

Trabajo, participación y bien común

Desde la DSI, el derecho a la subsistencia no puede separarse del derecho –y deber– de participar en la construcción del bien común. La RBU puede ser compatible con este principio si se concibe como un suelo de seguridad que permita una participación más libre y digna en la vida social, y no como un sustituto del compromiso comunitario.

En este sentido, la renta básica debería ir acompañada de una ampliación del concepto de trabajo, reconociendo socialmente actividades como el cuidado, el voluntariado y la participación cívica. De lo contrario, se corre el riesgo de vaciar de contenido la dimensión social del trabajo.

Destino universal de los bienes y justicia global

El principio del destino universal de los bienes constituye uno de los fundamentos más sólidos para una eventual justificación ética de la RBU. Sin embargo, este principio exige una mirada global y solidaria que trascienda los límites del Estado-nación.

Francisco recuerda que «la propiedad privada es un derecho natural secundario, subordinado al destino universal de los bienes» (Fratelli tutti, n. 120). Esto implica que cualquier política redistributiva de-

be orientarse a garantizar el acceso efectivo de todos a los bienes necesarios para una vida digna, sin legitimar nuevas formas de exclusión.

CONCLUSIÓN GENERAL

A lo largo de este trabajo se ha analizado la Renta Básica Universal como una propuesta compleja y ambivalente, situada en la intersección entre filosofía política, ética social y teología moral. La RBU aparece, por un lado, como una respuesta posible a las profundas transformaciones del mundo del trabajo, a la creciente desigualdad y a la fragilidad de los sistemas tradicionales de protección social. Por otro, plantea riesgos significativos de instrumentalización, dependencia y despolitización de la justicia social.

Desde la Doctrina Social de la Iglesia, la RBU no puede ser evaluada únicamente en términos de eficiencia económica o viabilidad técnica. Su legitimidad depende de si contribuye realmente a la dignidad de la persona, a la libertad real entendida como capacidad de autodeterminación responsable, y al fortalecimiento del bien común.

El papa Francisco ha insistido en que «la política, tan denigrada, es una de las formas más preciosas de la caridad» (*Fratelli tutti*, n. 180). Aplicado a la RBU, esto implica que no puede ser concebida como una solución tecnocrática ni como un mero parche asistencial, sino como parte de un proyecto político orientado a transformar las estructuras que generan exclusión.

En conclusión, la RBU solo puede ser compatible con la Doctrina Social de la

Iglesia si se integra en una visión de desarrollo humano integral, si respeta y promueve el valor del trabajo en sentido amplio, si fortalece la solidaridad y la participación social, y si se orienta al destino universal de los bienes en un horizonte de justicia global. De lo contrario, corre el riesgo de convertirse en una solución aparente que perpetúe, bajo nuevas formas, las injusticias que pretende combatir.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Benedicto XVI. 2009. *Caritas in veritate*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Compendio de la Doctrina Social de la Iglesia. 2005. Madrid: Editorial Planeta.
- Francisco. 2020. *Fratelli tutti*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Francisco 2013. *Evangelii gaudium*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos
- Francisco. 2015 *Laudato si'*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Harari, Yuval Noah. 2019. *21 lecciones para el siglo XXI*. Barcelona: Debate.
- Juan Pablo II. 1981. *Laborem exercens*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos
- Juan Pablo II. 1991. *Centesimus annus*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Kameeta, Zephania. 2009. "Foreword." En *Making the Difference: The BIG in Namibia VII*. Windhoek, Namibia: BIG Coalition.

- Kant, Immanuel. 1989. *La metafísica de las costumbres*. Madrid: Tecnos.
- Lasalle, José María. 2019. *Ciberleviatán*. Barcelona: Arpa.
- Latour, Bruno. 2017. *Facing Gaia*. Cambridge: Polity Press.
- Locke, John. 2011. *Ensayo sobre la ley de pobres*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Marchesi Ullastres, Jaime. 2020. *Ciudad de los débiles*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos (BAC).
- Martínez, Julio L., SJ. 2017. *La cultura del encuentro*. Madrid: Ediciones Sal Terrae.
- Moro, Tomás. 2012. *Utopía*. Madrid: Taurus.
- Rallo, Juan Ramón. 2015. *Contra la renta básica*. Madrid: Deusto.
- Rawls, John. 1971. *Teoría de la justicia*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Rousseau, Jean-Jacques. 1996. *El contrato social*. Madrid: Taurus.
- Rousseau, Jean-Jacques. 2014. *Discurso sobre el origen y los fundamentos de la desigualdad entre los hombres*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Schlag, Martin. 2021. *Manual de Doctrina Social de la Iglesia*. Madrid: Didaskalos.
- Van Parijs, Philippe. 1996. *Libertad real para todos*. Barcelona: Paidós.
- Van Parijs, Philippe, y Yannick Vanderborght. 2017. *Ingreso básico*. Ciudad de México: Grano de Sal.
- Virno, Paolo. 2001. *Gramática de la multitud*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Vives, Juan Luis. 1781. *Tratado del socorro a los pobres*. Valencia: B. Monfort.
- Vital Santos, Juan Antonio. 2020. *Renta Básica Universal* (Trabajo fin de máster, Universitat Oberta de Catalunya).
- Universitat Oberta de Catalunya. 2021. *Apuntes del Máster Filosofía para los retos contemporáneos* (material docente interno).

