

VINO

- SALA "V" La viña
- SALA "I" La vendimia
- SALA "N" La bodega
- SALA "O" El moscatel y los otros vinos de Chiclana

## la historia de Chiclana

del Parque Natural de la Bahía de Cádiz, comercializan una extraordinaria, y ecológica, Sal Marina Virgen y Flor de Sal. Además, se exponen fotografías, recursos audiovisuales y diversas herramientas. El tercer ámbito -EL VINO (cuatro salas)- describe la cultura vitivinícola de Chiclana, también de origen fenicio, aunque no se convirtió en una pujante economía hasta los siglos XVI y XVII, cuando participó del comercio con América. En este espacio se relata con paneles, fotografías, aperos y audiovisuales el cultivo de la viña, así como la historia de las bodegas de Chiclana, que aún siguen siendo artesanales y familiares. Además se explica la crianza y envejecimiento del Fino -el vino que sostiene aún hoy la producción-, el Moscatel y otros vinos generosos, como el Cream, que elaboran las bodegas de Chiclana, incluidas en la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry.

## ¿Por qué un Centro de Interpretación del Vino y la Sal?

El vino y la sal han sido fundamentales en el desarrollo social, económico y urbanístico de Chiclana desde su origen fenicio, pero, especialmente, desde el siglo XVI -con el comercio a América- hasta el segundo tercio del siglo XX. Fue el vino, la tradición secular de viñas y bodegas, la que justificó que Alfonso XII le otorgara en 1876 el título de "ciudad". Una Chiclana, entonces, que superaba las 3.500 hectáreas de uva palomino, rey y moscatel. Bien andado el siglo XX, en torno a 1970, la ciudad contaba todavía con unas ochenta bodegas y más de 3.000 hectáreas de viñedo. Hoy, apenas supera las 200 hectáreas, pero la viticultura sigue siendo una tradición artesanal, familiar e íntimamente ligada a la identidad de Chiclana. Con sus extraordinarios finos y sus afamados moscateles, forma parte de la D. O. Jerez-Xérès-Sherry. La marisma -que, en su mayor parte, está dentro del Parque Natural de la Bahía de Cádiz- ocupa un tercio de los 203 kilómetros



del término municipal de Chiclana. En ella, llegaron a existir a mediados del s. XIX -y hasta el año 1919- 38 salinas y cinco molinos de marea. Hoy únicamente quedan algunas salinas artesanales, muchas otras han sido reconvertidas en explotaciones acuícolas y un buen número permanecen abandonadas.

### Horarios

1 julio - 31 agosto

**Martes a viernes**  
Mañanas // 10.00h - 14.00h  
Tardes // 18.30h - 21.30h

**Sábados**  
Mañanas // 10.00h - 14.00h

**Domingos y lunes cerrado**

1 septiembre - 30 junio

**Martes a sábado**  
Mañanas // 10.00h - 14.00h  
Tardes // 18.00h - 20.00h

**Domingos y lunes cerrado**

**ENTRADA GRATUITA**

### Contacto

Plaza de las Bodegas  
(Junto Mercado de Abastos)  
11130 Chiclana (Cádiz)

(+34) 956 241 229

info@vinoysal.es



www.vinoysal.es



## Centro de Interpretación DEL VINO Y LA SAL

GUÍA DE VISITA

SAL

SALA "L" La sal y el pescado de estero

SALA "A" La salina artesanal

SALA "S" La marisma, un paraíso ecológico

ÁMBITO "EL MAR"

## La sal y el vino definen

El Centro de Interpretación del Vino y la Sal ocupa una antigua pieza bodeguera, propiedad del Ayuntamiento de Chiclana, que perteneció a las bodegas Primitivo Collantes. El edificio, construido entre 1962 y 1964 sobre terrenos de marisma -como todo el barrio de Las Albinas, en el que se encuentra-, remite a un tipo de construcción típico entre las bodegas de Chiclana a finales del siglo XIX y principios del siglo XX: cerchas de pino, arquerías para repartir el peso del tejado, ventanas altas... En su interior, se han instalado tres grandes ámbitos. Uno, el primero, denominado EL MAR, es una gran sala central para usos múltiples. El segundo, dedicado a LA SAL (tres salas), contiene información sobre las explotaciones salineras de Chiclana desde la colonización fenicia y romana hasta finales del s. XIX y comienzos del s. XX, época en la que alcanzó su mayor apogeo. En ellas se explica cómo las salinas artesanales, que hoy forman parte

# Ambito de la Sal

Nada es más útil que la sal y el sol.  
Plinio El Viejo

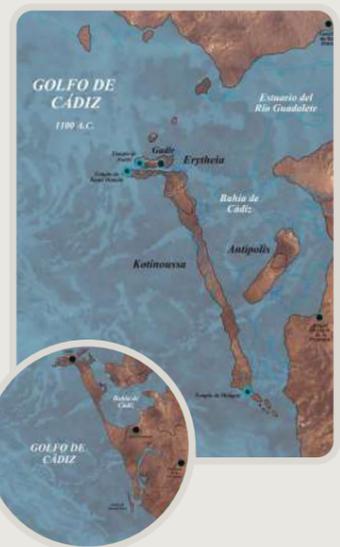
## SALA "S" La marisma y las salinas, un paraíso ecológico



Las salinas han sido concebidas, construidas y conservadas por el ser humano para aprovechar el desnivel que provoca la marea sobre la marisma: son terrenos que se inundan como consecuencia del flujo y reflujo del mar. La plasticidad de los fangos de estas marismas hace posible, desde hace tres mil años, su modelación. El valor de las salinas va mucho más allá de su importancia histórica y etnográfica: es también un paraíso ecológico de flora y fauna, con un paisaje único. Creado en 1989, el Parque Natural de la Bahía de Cádiz ha convivido con la permanencia de unas pocas salinas artesanales. A partir de 1970, el continuo abandono de las explotaciones salineras ha dado lugar a procesos de desecación y, en algunos casos, a su reutilización como explotaciones acuícolas. La adaptación de los "muros de afuera" como senderos naturales ha permitido la creación de rutas y senderos de valor paisajístico y ambiental, que permiten observar más de setenta especies de aves acuáticas.

## La Chiclana fenicia y la colmatación de la Bahía de Cádiz

La transformación antrópica de la marisma comenzó hace tres mil años. La actual Chiclana era navegable hasta el cerro del Castillo, donde los fenicios establecieron un asentamiento por ser la tierra firme más cercana al templo de Melqart. La evolución geológica y la sedimentación del río Guadalquivir -y del Guadalete- fue consolidando el paisaje marismero.



## La industria salinera, el siglo XVI y el duque de Medina Sidonia

Apenas hay vestigios del mantenimiento de las salinas costeras durante la invasión musulmana. No resurge hasta los siglos XIII y XIV, con la reconquista. Aunque es en el siglo XV cuando los documentos notariales demuestran la existencia de numerosas salinas en el marco de la Bahía, vinculadas sin duda al auge de la pesca y, además, al comercio con América. Las explotaciones salineras de Chiclana, ya en el siglo XVI, estaban entre las más importantes de Andalucía. Vinculadas a la jurisdicción del duque de Medina Sidonia, abastecían también a sus almadras de Conil y Vejer.

## SALA "A" La salinidad define el ecosistema



Una salina modela la marisma para crear un "circuito" de agua de mar en el que se favorece la máxima evaporación por la acción del sol y de los vientos. Y donde a la vez que se reduce la profundidad, aumenta la salinidad. El Océano Atlántico tiene 36 gramos de sal por litro de agua. Al atravesar el caño de Sancti Petri, el principal cauce que alimenta las salinas de Chiclana, el agua alcanza hasta los 45 gr., con los que penetra a través de "las compuertas de marea" al estero, donde la salinidad aumenta hasta 66 gr. También lo hacen un gran número de alevines de lenguado, dorada o lubina. A partir del estero, una salina adquiere una hipersalinidad insalvable, permaneciendo solo microorganismos como la Artemia salina, y se divide en zonas de evaporación (80-225 gr.) y de cristalización (250-280 gr.). Es el reino de las algas del género Dunaliella y las bacterias halófilas, que tiñen la salmuera residual de pigmentos rosados.

## ¿Qué es una salina?

Desde el estero, el agua penetra en las zonas de evaporación, que son tres: lucios, retenidas y vueltas de periquillo, estanques cada vez menos profundos (50-20 cm). En la tajería, la sal cristaliza con una escasa lámina de agua (10-5 cm). De julio a octubre se obtienen cuatro rasas o sacas. Cada m2 de tajo puede producir de 70 a 80 kilos de sal.



## SALA "L" El "despesque" o pesca en los esteros

A finales de octubre, se procede al "despesque" de los esteros mediante su progresivo vaciado y el uso de un copo. Este "pescado de estero" -dorada, lubina y lenguado, entre otras especies- es el que a principios de año penetró como alevín desde los caños. Un gran número de salinas ha reconducido su actividad al cultivo semiextensivo y extensivo de alevines.

## Zona de especial protección de las aves

El Parque Natural de la Bahía de Cádiz está considerada como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA). Es una zona de paso vital para las aves migratorias entre el norte de Europa y África. En la geografía salinera conviven un gran número de especies avícolas. Básicamente, tres tipologías según su alimentación: Limícolas (avoceta, chorlito patinegro), Ictiofagas (cormorán y garceta) y Filtradoras (espátula, flamenco).



# Ambito del Vino

## SALA "V" La tierra y el mar crean el vino



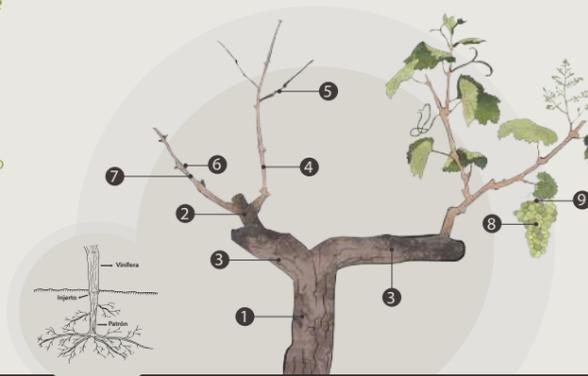
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia como si ésta fuera ya ceniza en la memoria.  
Jorge Luis Borges. Romance del Vino

Las vides crecen hacia el sol, pero en el Marco de Jerez brotan también del mar. De la tierra Albariza (blanca, en latín) que un día, en el lejano Oligoceno, fue mar. Una tierra caliza, arcillosa, muy orgánica, que preserva la humedad de la lluvia. Pero Chiclana es también tierra de Barros, en los que el agua salada late a pocos metros de profundidad penetrando en la uva Palomino y es, además, tierra de Arenas, las más cercanas a la Playa de La Barrosa. El Consejo Regulador prohíbe el riego de las viñas en todo el Marco. La acción del viento de poniente, que viene del mar, refresca la viña, mientras que el levante la seca y protege.

## Partes de una cepa de uva Palomino Fino

La variedad conocida como "Palomino fino" -aunque recibe otras muchas denominaciones, como "Listán" o "Palomina blanca"- es la que ocupa prácticamente todo el viñedo en Chiclana, con más del 90% de la producción. El resto se dedica a la moscatel de Alejandría.

1. Tronco
2. Pulgar
3. Brazos
4. Brotes
5. Nieto
6. Yema
7. Vara
8. Gajos
9. Masliyo



## SALA "T" La tradición de la vendimia en el centro urbano



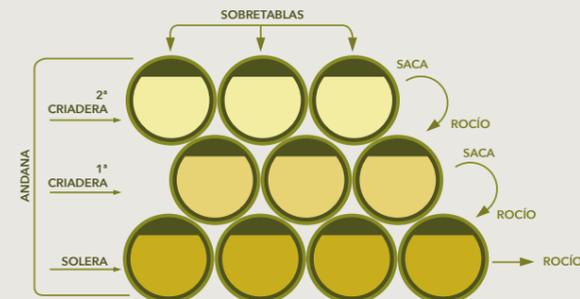
A diferencia de Jerez, las bodegas en Chiclana forjaron el centro urbano, con lo que la ciudad al completo participaba hasta no hace muchos años de la vendimia. Hacia principios del mes de septiembre, el escobajo de la vid se vuelve oscuro y la uva "se rinde"; esto es, se vuelve blanda y dulce. Es el momento de vendimiar. El grado de maduración de la uva debe ser, como mínimo, de 10,5° Baumé (o alcohol potencial). Si la viña en Chiclana es un vestigio de trabajo familiar, manual y tradicional, la bodega no lo es menos, pese a la progresiva introducción de las nuevas tecnologías, como las prensas mecanizadas o los depósitos de acero para fermentación en frío.

## SALA "N" La crianza del fino



## Esquema criaderas y soleras

Es el trasiego, al menos, en tres escalas de botas. Comenzando por la solera -la que está sobre el suelo-, se hacen, como máximo, cuatro sacas al año de un tercio de su contenido. Y se repone ("rocía") con la saca de la siguiente: primera, segunda criadera... Al final, se añade el "sobretabla".



## Botas centenarias y un oficio en desaparición

En tanto que unidad de transporte, la "bota" de roble pasó a ser también medida de volumen en el Marco de Jerez. Contiene 30 arrobas (499,80 litros). Si se dedica a crianza de finos, solo se llenan con 22 a 25@. Otras medidas de tonelería: tonel (entre 55 y 60@), bocoy (40@), bota gorda (36@), bota bodeguera (32@), media bota (15@) o barril (desde 8@).

## SALA "O" El moscatel y los otros vinos de Chiclana

Aunque el fino sea el vino con mayor producción, las bodegas locales elaboran un extraordinario vino dulce natural: el Moscatel. Y lo hacen, según su crianza, con una amplia paleta cromática, desde el oro pálido al ámbar y castaño... En Chiclana se producen, además, otros vinos incluidos en la D.O., entre los que destaca el Cream, vino denominado de "cabeceo" o generoso de licor, mezcla de oloroso y moscatel o mosto concentrado rectificado. Y un extraordinario vinagre, dentro de la D.O. Vinagre de Jerez. También, bajo la mención de calidad "Vino de la Tierra de Cádiz", vinos blancos de uva palomino y otras variedades como la sauvignon blanc. Además de algunos tintos.

