

EL PAPEL DE LA VOZ

EDICIÓN CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR

AGOSTO 2024



La Diputación apoya la candidatura para que
las Carreras de Caballos de Sanlúcar de Barrameda
sean declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad



Diputación
de Cádiz

Presidente:

José Joaquín Carrera Moreno

Director:

Francisco Romero | @franromerop

Subdirector y coordinador edición Sevilla:

Pablo Fdez. Quintanilla | @PJFernandez

Redacción:

Patricia Merello | @95_patri

Emilio Cabrera | @EmilioCabrera7

Kiko Abuín | @fabuin

Rubén Guerrero | @RubenGuerrero

José Landí | @joselitolandia

Carlos Piedras

Francisco J. Jiménez | @preludio1014

Alaia Rotaeche | @aL_rc

Redactor jefe de Fotografía:

Juan Carlos Toro | @CarleteToro

Fotografías:

Manu García | @ManuGarciaFoto

Mauri Buhigas | @mauri_buhigas

Jose María Reyna | @Reynafotografo

Dirección comercial:

Carlos Vega (Marketer Global Media)

Comerciales:

Miriam Gil

Ángel García-Mier

Diseño original:

Jorge Franco | @FPJorge

Impresión:

onlineprinters.com

Edita:

Comunicasur Media S.L.

Calle San Juan Grande, 11, 1a planta

11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Depósito Legal CA 433-2015

CONTENIDOS DESTACADOS

- 4** Los veranos de Sanlúcar
Por Carmen Álvarez Marín
- 6** Apoyando a Sanlúcar
Por Almudena Martínez del Junco
- 8** El hipódromo del Guadalquivir
Por Kiko Abuín
- 16** Patrimonio natural, diversión y encanto en las playas de Sanlúcar
Por Pablo Fdez. Quintanilla
- 20** 10 sitios para comer en Sanlúcar
Por Francisco Romero
- 24** Visitas a la lonja de Sanlúcar
Por Pablo Fdez. Quintanilla
- 28** La segunda 'vida' de redes de pesca en desuso
Por Patricia Merello
- 32** El Castillo de Santiago, rescatado tras siglos de abandono
Por Patricia Merello
- 36** Fichas de gastronomía
Por Kiko Abuín



ensar en Sanlúcar de Barrameda en verano es inevitablemente hacerlo en caballos cabalgando por la playa, con Doñana como 'vecina', siguiendo atentamente las carreras. Pero es mucho más. Es disfrutar de su gastronomía en cualquiera de sus establecimientos hosteleros. De los archiconocidos langostinos a diversas frituras, pasando por

sus papas 'de arena' con denominación de origen de La Algaida. Y por supuesto, su manzanilla, o guisos como el 'veranillo'. Por algo fue Capital Gastronómica en 2022. Pero los atractivos de Sanlúcar van más allá de los sobradamente conocidos. En el ámbito patrimonial, destacan el Castillo de Santiago, o iglesias como la Merced o Santo Domingo. Pero también hay una Sanlúcar 'verde', que se quiere potenciar, recuperando espacios como el jardín de las Piletas o el Pinar de la Dinamita. Sanlúcar es todo lo que se conoce, y lo que no. Hay que adentrarse en ella para impregnarse de su espíritu, para conocerla, y respetarla. Anímense.

Francisco Romero

Los veranos de Sánlucar

S

anlúcar es una ciudad infinita, poliédrica en sus distintas visiones y versiones. La Sanlúcar abierta, acogedora, cosmopolita. La Sanlúcar histórica y patrimonial, impresionante para el visitante y protagonista del devenir de este país en los últimos siglos. La Sanlúcar verde, Puerta de Doñana, mezcla de salinas, campo, pinares, lagunas y parque natural. La Sanlúcar que ofrece una de las imágenes más icónicas del verano en España, la de nuestras carreras de caballos. La Sanlúcar que vive de día y de noche, la ciudad que (casi) nunca duerme y que abraza su capacidad para acoger al turista dándole lo mejor de cada casa. La Sanlúcar que pone en la mesa los excelentes productos que vienen de la mar y de la tierra. Sanlúcar se multiplica para ofrecer todos los veranos de tu vida.

Pero, en ese empeño, los que tenemos la responsabilidad de representar a nuestros vecinos y vecinas debemos trabajar en impulsar un turismo sostenible en Sanlúcar bajo la marca Ciudad Amable. Nuestras ciudades viven con preocupación el debate sobre el futuro que debemos encaminar. En Sanlúcar, apostamos por equilibrar la turistificación que vivimos, un balance entre el desarrollo turístico basado en el sol, la playa y el servicio hotelero, y la puesta en valor y protección de nuestro medio natural, cultural e histórico buscando ese

CARMEN ÁLVAREZ MARÍN
ALCALDESA DE SANLÚCAR



ansiado turismo amable y sostenible. Sanlúcar puede ser un foco de atracción durante todo el año poniendo en valor estas potencialidades. Ahí es cuando conseguiríamos la anhelada desestacionalización. Creo que en eso estamos todas y todos de acuerdo.

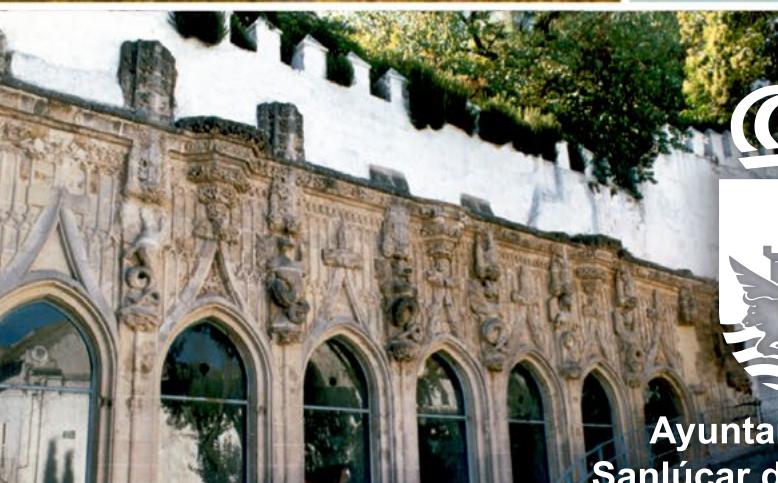
Sin embargo, en este contexto, no podemos obviar las necesidades de un municipio como el nuestro en el que se registra una alta demanda de vivienda para los que somos de aquí. El equilibrio también se tiene que dar entre la actividad propia de un municipio turístico y la calidad de vida de los ciudadanos que residen todo el año. Teniendo una planta hotelera no demasiado elevada, sí que contamos con más de 2.500 viviendas turísticas dadas de alta, una cifra que choca con los más de 2.000 demandantes de vivienda que existen en la ciudad. Turismo sí, pero no a cualquier precio. El bienestar de los sanluqueños y sanluqueñas siempre tiene que ser una prioridad.

Y en esas estamos. En ofrecer las múltiples versiones de Sanlúcar buscando diversificar y desestacionalizar la actividad turística de la localidad con medidas concretas en nuestro primer año de Gobierno, como es el caso de la puesta en valor del Pinar de la Dinamita, el Pinar del Faro, las lagunas de Bonanza y otros espacios naturales, así como la rehabilitación del histórico jardín de Las Piletas para su próxima reapertura.

Disfrutemos de Sanlúcar. En verano y todo el año. Hagamos un uso responsable de los servicios de la ciudad. Procuremos no ensuciarnos y respetar el medio natural. Tenemos la posibilidad de construir entre todas y todos una Sanlúcar infinita. Os invito a que lo hagamos juntas y juntos.



SANLÚCAR CIUDAD AMABLE



Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda

Apoyando a Sanlúcar

S

ALMUDENA MARTÍNEZ DEL JUNCO
PRESIDENTA DE LA DIPUTACIÓN
PROVINCIAL DE CÁDIZ

Sanlúcar se prepara para vivir uno de los acontecimientos más esperados del verano de Andalucía y de España. Sus carreras de caballo entre Bajo de Guía y Las Piletas son mucho más que un evento deportivo y se han convertido, a lo largo de 200 años, en una cita social, turística y cultural sin igual que ha forjado la historia de este irrepetible rincón del Bajo Guadalquivir.

Como presidenta de la Diputación de Cádiz, es una satisfacción saludar desde estas páginas la celebración de un espectáculo único que atrae las miradas de miles de personas y que contribuye a hacer de la provincia de Cádiz ese lugar maravilloso en el que cualquier cosa puede ocurrir.

Porque en estos días de agosto podemos ver a caballos que corren cerca de la desembocadura del río más grande de Andalucía, ese Guadalquivir al que tanto le han cantado los poetas. Estos días especiales de agosto, el mar nos cede su espacio para formar un hipódromo de arena blanca en el que galopan ejemplares pura sangre con el sol poniéndose por Doñana. Días en que la tradición marca que los más jóvenes monten cestas de cartón sobre la playa mientras los bañistas apuran el día de playa antes de ocupar un hueco en la arena. Tardes de verano que recogen el rumor creciente del ajetreo



de jinetes, organizadores, preparadores, criadores mientras los palcos se van llenado de gente.

Desde la Diputación de Cádiz apoyamos los dos ciclos de carreras –el primero durante los días 14, 16 y 17 y el segundo del 28 al 30 de agosto- porque son un referente deportivo de primer nivel en Andalucía y porque son una oportunidad para disfrutar de Sanlúcar y de la provincia de Cádiz. Este hipódromo natural acogerá a más de 30.000 espectadores para presenciar las más de 20 carreras entre las que quiero destacar el Gran Premio Diputación Provincial de Cádiz, el próximo 16 de agosto.

Además, el apoyo va más allá, puesto que el pleno de la Diputación de Cádiz ha respaldado recientemente la adhesión de esta institución provincial al expediente de solicitud iniciado por la Real Sociedad de Carreras de Caballos para que las carreras sean declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Este reconocimiento se uniría a la declaración de Interés Turístico Internacional en 1997 y a la Medalla de Oro de Andalucía recibida en 2020.

Quiero desejar a la Real Sociedad de Carreras de Caballo de Sanlúcar, a quienes participan en ellas, a toda la sociedad sanluqueña y a los visitantes que acuden a vivir esa experiencia que viven de manera plena este espectáculo que seguro que será un éxito.

Y quiero aprovechar para invitar también a que conozcan el resto de la provincia de Cádiz. Una provincia que despliega su diversidad desde la sierra al mar y desde el Atlántico al Mediterráneo. En toda ella está presente la Diputación de Cádiz colaborando con grandes eventos culturales y deportivos entre los que destaca, sin duda, las carreras de caballo de Sanlúcar.



ARENAS DE SANLÚCAR



UN BALCÓN
AL MAR

PRÓXIMA PROMOCIÓN DE VIVIENDAS
A solo 200 metros de la playa.

REGÍSTRATE: www.arenasdesanlucar.com



El hipódromo del Guadalquivir

Siete carreras en dos ciclos, mes de agosto, Sanlúcar de Barrameda. Con estos datos fácilmente identificamos el evento que cada año tiene lugar en la playa sanluqueña, las carreras de caballos que este año alcanza la 179 edición



POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

La Sociedad de Carreras de Caballos sanluqueña programa estas competiciones, las más antiguas del Turf nacional. Se mantienen desde el año 1845 y su origen se vincula a las competiciones informales que realizaban los dueños de ganado equino que era utilizado para el transporte de pescado desde el antiguo puerto de Bajo de Guía hasta los mercados locales.

Son las segundas en antigüedad reglamentadas y las más veteranas en España. La Sociedad calcula que cada jornada de carreras reúne a más de 30.000 personas, entre las que el turista nacional y extranjero va creciendo cada año del mismo modo que el impacto mediático y la imagen de ‘marca’ de Sanlúcar, que se exporta a medio mundo.

Las Carreras de Caballos de Sanlúcar tienen dos ambientes, el de la competición y lo social, que se desarrolla en los ‘palcos’, lugar que se llena de un ambiente festivo paralelo a las propias carreras. Este espacio forma parte de los valores endógenos de este evento que, por cierto, tiene lista de espera en patrocinadores interesados en vincular sus marcas a las carreras.



1. La vista del box de salida.
2. Un jockey se ajusta el casco.
3. Los mozos obligan a un caballo a entrar al cajón de salida.
4. El inicio de la carrera.







1. Una curva en la orilla.
2. Las clásicas apuestas de las carreras.
3. Agua y arena al paso de la carrera.



Las carreras que superan lo deportivo: un gran espectáculo con alcance “social y cultural”

Este año se alcanza la edición 179. ¿Las carreras de caballos de Sanlúcar siguen siendo un referente del verano con una consolidación absoluta?

Sí, totalmente. Somos el evento deportivo más importante de Andalucía en el mes de agosto y somos, como siempre, un referente en lo que es la competición, en lo social y cultural.

El visitante, el turista, ¿se hace cada año más evidente?

Las carreras tiene un gran poder de atracción por todo lo que concluye. Hemos hecho un estudio en el que se desvela que hay unas 30.000 personas cada tarde de carreras no solo de personas de Sanlúcar; acude gente de todas partes de España, de Europa y del mundo. Porque incluso dentro del recinto acreditamos a medios de comunicación que vienen desde Japón, Estados Unidos, alemanes, ingleses...

¿Qué le llama más la atención a este público foráneo?

El conjunto de todo. Pasar una tarde de playa, las puestas de sol... y en un momento dado se encuentra con un pura sangre corriendo, que no es algo habitual de ver en ninguna parte del mundo. Caballos que corren en el circuito nacional de España, jockeys, preparadores... que corren en prestigiosos hipódromos. Es decir que es algo único. Aquí tenemos la parte lúdica y festiva en la que una vez terminada la carrera, grupos de familias y amigos se juntan para continuar con la tarde de meriendas. Eso se ha alargado más hasta la noche disfrutando de los amigos, de la familia y de todos los grupos de personas que se juntan.

¿Cómo se conforma ese espacio, esa zona de fiesta que es paralela a las carreras?

El tema de las fiesta de palcos, que se hace en el segundo ciclo, se conforma dentro del propio recinto donde

montamos 52 palcos, que son de los socios y que han ido pasando de padres a hijos, incluso de abuelos a nietos.

El patrocinio es fundamental para poder montar todo esto.

No podríamos montar todo sin la colaboración de los patrocinadores que tenemos; patrocinadores como el Ayuntamiento de Sanlúcar, Diputación de Cádiz, Junta de Andalucía y empresas privadas. Gracias a Dios tenemos muchas empresas que están interesadas en estar.

¿Actualmente las carreras de caballos tienen lo que necesitan o hay que avanzar en algo?

El problema es que estamos en un entorno natural que hay que conservar. Somos los primeros interesados en conservarlo. Sí que es verdad que es complicado. Necesitaríamos más espacio y más de tiempo para el montaje. Comenzamos cuando nos dan los permisos. Podríamos mejorar en este tema y en ello están las instituciones. Pero claro, es la burocracia. Dentro de lo que cabe, todo el mundo está encantado con las carreras, todos entienden la historia que tienen y están por la labor de ayudar y de echar una mano.

La 179 edición de las Carreras de Caballos de Barrameda en la playa, ¿cómo las espera? ¿Qué desea para esas fechas?

Deseo que vengan muchos caballos, deseo que la gente disfrute y que por supuesto acudan a ver este espectáculo tan grande que tenemos aquí en la playa de Sanlúcar en un marco incomparable. Y que todo el mundo salga contento y haya disfrutado.



JOSÉ MANUEL ROMERO
DIRECTOR DE LA SOCIEDAD DE CARRERAS DE CABALLOS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

VIRGEN DEL ROCIO

COOPERATIVA AGRARIA



¡DEL CAMPO A LA MESA!

NUEVA FRUTERÍA - PRODUCTOS DE LAS ARENAS FINAS
VENTA DIRECTA - MÁXIMA CALIDAD Y FRESCURA

Las
Arenas
finas

DESCUBRE MÁS





PLAYA DE LA JARA

Una playa tranquila, agradable, para pasar el día, y con aguas tranquilas pero también influidas por el viento para practicar windsurf o paddle surf. El acceso se realiza desde la carretera de La Jara, rodeada de equipamientos y en una zona de viviendas. Está rodeada de dunas, retamas... una playa natural influída por la cercana presencia del Parque Nacional de Doñana. Destaca el Corral de Merlin, un histórico emplazamiento que aprovecha las bajadas de marea para la pesca.



Patrimonio natural, diversión y encanto en las playas de Sanlúcar

POR PABLO FDEZ. QUINTANILLA
FOTOGRAFÍAS DE JUAN CARLOS TORO

La puerta de Doñana ofrece vistas espectaculares con una gran variedad, pero las playas de Sanlúcar son mucho más. Ofrecen planes no solo para el verano, sino también para todo el año. Hablamos de actividades deportivas, gastronomía... Y un encanto y elegancia irrepetibles

PLAYA DE BAJO DE GUÍA

Una de las playas más famosas no ya de Sanlúcar, sino de España. Arena fina en los últimos metros del río Guadalquivir. Cuenta con un espectacular paseo que es milla de oro gastronómica. En Bajo de Guía puedes disfrutar de actividades deportivas, darte un baño o ver atardecer en Doñana. Un oleaje suave para disfrutar de un magnífico día en familia. Tradición, elegancia, una de las vistas más bonitas del mundo, y muchísima vida, desde donde puede verse cada día la vuelta a puerto de las embarcaciones de Bonanza. Un imprescindible de Sanlúcar.



PLAYA DE LAS PILETAS

Otro imprescindible para conocer Sanlúcar en verano, y en el resto del año, es la playa de Las Piletas. Son 800 metros de costa, pero con un amplio espacio de entrada desde zona urbana, con muchos lugares para comer cerca, y también con impresionantes vistas. Es una de las preferidas por muchas personalidades que pasan sus vacaciones en la localidad. Uno de esos grandes emplazamientos para ver la llegada a la meta de los caballos durante las carreras.



PLAYA DE LA CALZADA

Es la playa por excelencia de los sanluqueños, muy familiar, preferida también por su comodidad y amplitud. Uno sabe, en esos casos, a qué hora llegar. Pero, quizás, si se encarta, como se suele decir, uno puede quedarse hasta entrada la noche disfrutando del verano en La Calzada. Castillitos en la arena, sombrillas, pero a la vez espacio de sobra.

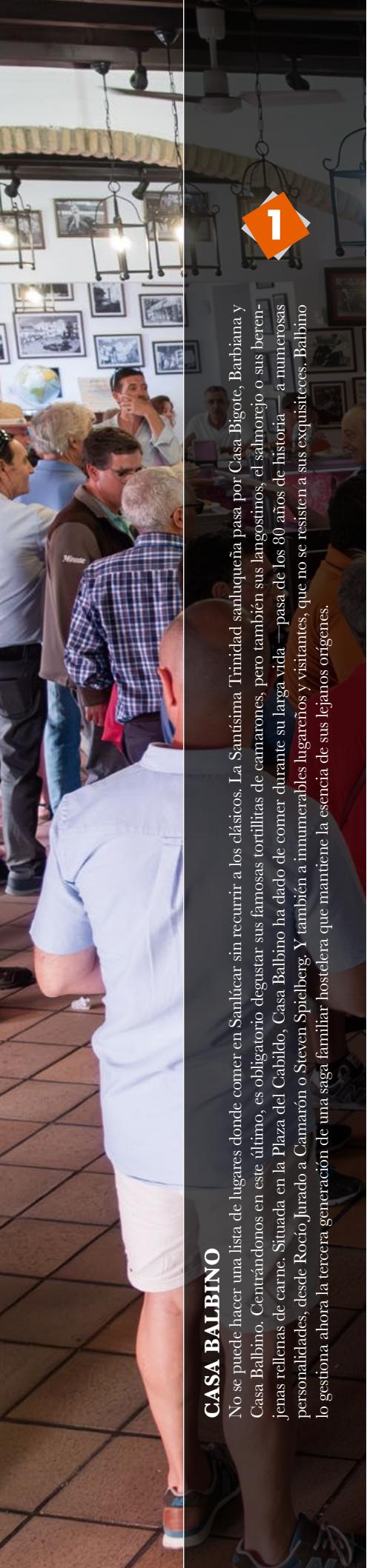
10 SITIOS

PARA COMER EN SANLÚCAR

POR FRANCISCO ROMERO

CASA BALBINO

No se puede hacer una lista de lugares donde comer en Sanlúcar sin recurrir a los clásicos. La Santísima Trinidad sanluqueña pasa por Casa Bigote, Barbiana y Casa Balbino. Centrándonos en este último, es obligatorio degustar sus famosas tortillas de camarones, pero también sus langostinos, el salmonete o sus berenjenas rellenas de carne. Situada en la Plaza del Cabildo, Casa Balbino ha dado de comer durante su larga vida —pasa de los 80 años de historia— a numerosas personalidades, desde Rocío Jurado a Camarón o Steven Spielberg. Y también a innumerables lugareños y visitantes, que no se resisten a sus exquisitíceas. Ballino lo gestiona ahora la tercera generación de una saga familiar hostelera que mantiene la esencia de sus lejanos orígenes.





2

EL COLORAO

Desde finales de los años 30 del siglo XX, es decir, hace casi un siglo, El Colorao viene siendo un referente del buen comer, sobre todo, pescado frito. La familia Gálvez Sánchez gestiona uno de los establecimientos más puros de todo Sanlúcar, situado en la calle Sargenta, donde nació como tabanco. Su secreto es sencillo: cuidar su materia prima. Las papas de Sanlúcar y la fritura de pescado en todas sus formas son su especialidad. Y también el buen trato al cliente, “como amigos”. “Hay que entregarse. Si ofreces lo que cualquiera, no viene la gente”, contaban sus dueños a este medio. En vista de su larga vida, no parece mala fórmula.



3

GOZO SLOW FOOD

En la tierra de la manzanilla y los langostinos, también hay lugar para otras apuestas gastronómicas que resultan muy interesantes. Como el restaurante napolitano Gozo Slow Food, ubicado en la calle Bolsa, cerca de la plaza del Cabildo, donde el chef Marco Conte elabora pizzas sanas con productos locales de gran calidad. “La pizza es un alimento conocido en todo el mundo, pero también el más prostituido porque se entiende por comida basura”, contaba a este periódico Conte, que reivindica sus orígenes, pero adaptando su carta a los productos de cercanía. De hecho, usa productos 100% sanluqueños para elaborar la masa de sus pizzas, que es “sana, clásica y contemporánea”. Unas exquisiteces que se salen de la clásica cocina local.



4

DOÑA CALMA

Miguel, Gildo y José Hidalgo son los hermanos que están al frente de Doña Calma, un gastrobar situado en los soportales del Edificio Los Infantes, frente a la playa de la Calzada, donde los langostinos y el atún rojo de almadraba son las estrellas. Una de sus creaciones más demandadas es el jamón de atún —“cortado muy finito”—, o también los tacos con atún y piriñaca. Los langostinos están presentes en platos como el arroz negro meloso con choco y langostinos. Tampoco hay que obviar sus croquetas de cabineros o el tarantelo de atún rojo en salsa de ostras con verdura escabechada. Una familia, los Hidalgo, que hace las delicias de sus comensales también en otro de sus negocios, El Veranillo de Santa Ana, y recientemente, también en La Lobera.



AVANTE CLARO

Más de 30 años contemplan al restaurante Avante Claro, situado en una ubicación inmejorable, en pleno Bajo de Guía, muy cerca de la desembocadura del Guadalquivir. Lo que fue en sus inicios una tasca para pescadores se ha convertido en un referente gastronómico en el que se apuesta por la “cocina tradicional innovadora”, donde se “experimenta con sabores”. Lo dice su gerente, Ángel Rodríguez, el responsable de su amplia oferta culinaria. La hamburguesa de choco al pan frito con patatas gajo o la caña de hojaldre rellena del guiso tradicional de raya a la naranja son solo dos ejemplos de los muchos platos que componen la carta de Avante Claro, que no deja indiferente a nadie.



TRASIEGO

“Nosotros no mezclamos soleras, pero mezclamos todo lo demás”, dicen desde Trasiego, haciendo referencia a su nombre, que se refiere a la mezcla de soleras y criaderas del vino. Eso hacen con su carta, en la que hay platos tradicionales con un punto de innovación. En este rinconcito de la plaza de la Victoria, en un local con tintes modernos pero carta arraigada a la tierra, se ofrecen desde filetitos de corvina en salsa de jamón y langostinos, hasta bacalao empanado en salsa tártara, pasando por choco a la plancha troceado con salsa verde. Un local impulsado por el Grupo El Loli, impulsor de una taberna tradicional situada en el Barrio Alto sanluqueño.



ENTREBOTAS

El chef José Tallafogó capitanea Entrebotas, un restaurante situado en las entrañas de las históricas Bodegas Hidalgo La Gitana, en un enclave íntimo de la ciudad. Su trayectoria lo avala. De hecho, su restaurante El Espejo fue el único de Sanlúcar, junto a Casa Bigote, en ser reconocido como Bib Gourmand en la Guía Michelin. Entrebotas destaca por sus ingredientes de calidad y sus productos de cercanía. Incluso por su apuesta por el cultivo de navazo, una técnica que aprovecha la salinidad del río en acuíferos subterráneos para dar un sabor y una textura únicos. Es una cocina de “raíces”, basada en “recetas antiguas a las que nosotros le damos un toque, pero siempre manteniendo su sabor”, explicaba el chef a este periódico. Un auténtico deleite para los sentidos.





8 TABERNA DER GUERRITA

Es uno de esos tesoros gastronómicos “escondidos” de Sanlúcar. Fundada en 1978, la Taberna Der Guerrita se agarra a sus orígenes, pero mira al futuro. Situada en el Barrio Bajo, y fundada por Manuel Guerra, ahora es su hijo Armando quien lleva las riendas del negocio, al que le ha imprimido nuevos aires. La taberna es un lugar para comer, pero también para beber vinos de gran calidad. Tiene una enoteca y una sala de catas. Es un lugar de encuentro para parroquianos habituales y para quienes busquen una experiencia única, singular, muy auténtica.



9 LUCERO

En la señera plaza del Cabildo de Sanlúcar se encuentra Lucero, un restaurante donde se ha creado una experiencia “guay, de ticket real”, y no un lugar donde ir ocasionalmente. La visita merece siempre la pena. Contemplar la decoración es un deleite para los sentidos. El techo es poco menos que una capilla sixtina a la sanluqueña. La carta no se queda atrás. No hay que menospreciar sus tomates. O el queso Puerto Carrillo, de Benaocaz. O su pan de Artesa. Mención especial merece el arroz, una de sus señas de identidad. La gamba de Huelva y el langostino de Sanlúcar no faltan. Y apuestas como las albóndigas de ternera madurada, el menudo o el solomillo de vaca madurada a la parrilla marcan diferencias.



10 AIPORA

De muy reciente apertura, Aipora Gastrofusión viene a revolucionar la cocina sanluqueña. Se apuesta por la tradición, pero también por la mezcla con cocinas tan variopintas como la japonesa, la tailandesa o la mexicana. Manu Pérez en la cocina y Jennifer Hernández en sala llevan las riendas de un establecimiento que viene a hacerse un hueco en la complicada parcela gastronómica de Sanlúcar. Lo hacen con platos como el Ningyo-yaki de choco, una berlina japonesa rellena con guiso de choco, pan frito y alioli verde. O la corvina al miso con ensaladas de brotes, aliño de sésamo y yuzu. Por poner algunos ejemplos de sus apuestas. Un local que dará que hablar.







Visitas a la lonja de Sanlúcar: un maravilloso “caos” junto a los manjares del mar

El puerto de Bonanza se abre cada tarde a los visitantes para reivindicar el trabajo de los marineros y de la propia lonja, que tiene más de un centenar de especies registradas. “Al final, los langostinos son baratos para todo lo que moviliza la pesca”

Una mujer, junto a algunos de los pescados recién vendidos en la lonja de Bonanza, durante la visita.

E

POR PABLO FDEZ. QUINTANILLA
FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS TORO

l levante saluda al grupo. Vienen de Madrid y de Barcelona. Por delante, una visita de hora y media en la que Tatiana, la guía, irá desgranando detalles sobre la pesca. Estamos en Bonanza, en Sanlúcar, donde ya uno casi no distingue qué es Guadalquivir y qué es Atlántico. La lonja es un gran mercado de mayoristas que, a pesar de la informática, mantiene mucho de la esencia histórica.

La vista comienza con una charla sobre la historia de Bonanza y sobre los caladores, sobre los oficios que perviven y sobre los vaivenes que llevaron el centro neurálgico del comercio de Sanlúcar hacia Bajo de Guía, pero que volvió a Bonanza hace no tanto tiempo.

La Cofradía de Pescadores de Sanlúcar ha hecho un esfuerzo por abrir sus puertas y consolidar así un relato que genere valor añadido entre los consumidores. “El objetivo es visibilizar la actividad de la pesca, ver la realidad de lo que genera y produce, y que de alguna manera se vea la importancia que tiene”, explica José Carlos Macías, biólogo de la Cofradía y una de las personas que más ha estudiado la realidad que rodea a la lonja.

Si el consumidor es consciente del camino que realiza el pescado desde el mar hasta la mesa, todo va rodado. Por ejemplo, por qué hay un precio tan alto para algunos productos en ciertos momentos del año. Y que hay otros que mantienen una alta calidad y son a la vez asequibles. “Te puedes encontrar con el langostino y la cigala, pero también con otras variedades. El precio depende de la demanda, pero también de si se pesca más lejos o más cerca. Todas esas cuestiones tienen que ver”.

El puerto de Bonanza es el tercero de España, por detrás de los de Vigo y de Isla Cristina, según la cantidad de toneladas anuales. Aunque hay un pero. Los otros dos puertos citados tienen flota de otros países, especialmente de barcos portugueses. Atendiendo a la procedencia de la flota, el puerto de Bonanza sería el primero 100% español.

Uno de los momentos más interesantes de la visita se produce cuando el grupo de una docena de visitantes ve cómo bajan del barco las cajas de pescado. Y cómo, en realidad, un pequeño buque con varios marineros apenas podría surtir a un grupo reducido de comensales. Detrás de cada langostino hay un gran esfuerzo.

Posteriormente, pasan al momento de la entrega de las cajas a la lonja, cuando, por turnos, después de una faena de muchas horas, el armador se juega si su jornada habrá sido productiva.





1. Un momento de la visita.

2. Los visitantes observan una descarga de pescado.

3. Álvaro, un joven redero.

Las cajas con el material son supervisadas para comprobar el tamaño de los ejemplares, la variedad y otras cuestiones importantes a la hora de realizar la compra-venta. Jaime Buzón tiene esa función de supervisión en la lonja. “Estamos cerca de la parada biológica”, el momento en que se deja que el caladero respire, una especie de barbecho controlado. “Los barcos cogen cinco o seis kilos de langostinos y hace un mes eran 20 o 25 kilos”.

En cada subasta suele haber unos 80 empresarios al día, aunque están inscritos el doble. De cierta manera, se van turnando de forma natural y no suelen coincidir todos. Estos mayoristas son grandes empresas, pescaderías o incluso restaurantes que tienen el ojo puesto siempre en qué entra por Bonanza. “Saben en qué barco comprar, qué dinero echar a cada uno, cómo faenan, cuáles tienen langostinos más grandes...”.

La subasta es descendente. Es decir, la lonja fija un precio de salida por kilo, que puede ser quizás unos 100 euros, y rápidamente el precio va bajando, como una cuenta atrás. El primer empresario que pulse el mando que se les facilita a la entrada, se lleva el producto. No hay contraofertas, digamos. Si ves cómo el que está a tu lado pulsa el botón, no puedes ofrecer un euro o dos euros más para reengancharte a la compra. Todo se hace así para que sea fluido.. “Al final, los langostinos son baratos para todo lo que moviliza la pesca y lo que cuesta”.

Al final de la visita, muchos quedan impactados con “el caos” que supone una tarde de subasta. A fin de cuentas, esta lonja es un lugar de trabajo en sus entrañas. Gritos, alguna discusión, bullicio. Cada día, de media, las transacciones llegan a casi los 100.000 euros. A cinco días por semana, este puerto de Bonanza es un motor económico para la localidad.

Dentro de la visita, uno puede pasar junto a los rederos, el histórico oficio que pervive con la labor manual. La razón: no hay máquina que facilite el trabajo de reconocer dónde una red tiene un agujero, ni el cálculo necesario para enmendarlo. Sigue saliendo a cuenta la labor manual. Una red no es un patrimonio menor para un armador. El problema es que tardan los profesionales rederos muchos años en formarse. Álvaro, un vecino de Bonanza, está aprendiendo. José es su maestro, con 45 años a sus espaldas, en el suelo, dando puntadas. “Me distrae”, dice sobre su tarea. Le gusta. Va aliñada de horas de charlas con otros compañeros. Mientras salga a cuenta arreglar en lugar de sustituir, Álvaro seguirá teniendo un oficio para toda la vida.

Empezó sin cobrar, porque este oficio es como la universidad: “No te pueden dar nada si no aprendes. Ni en dos años, ni en tres, ni en cuatro, no se aprende. Yo llevo dos años y ya tengo cogido el truquillo. Ya valemos para algo”. Esta es su vida, y puedes vivirla de cerca.

Si quieres conocer la lonja de Bonanza desde dentro, puedes llamar al **624 03 09 38**.



La segunda ‘vida’ de redes de pesca en desuso

Beatriz Bartel, sanluqueña de 50 años, impulsa un proyecto para reutilizar estas artes de pesca que acaban en los vertederos y convertirlas en objetos que adornan el Castillo de Santiago gracias al trabajo de los rederos



POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCIA

oloridas montañas de redes reposan en el puerto de Bonanza en Sanlúcar. Algunas están rotas y otras se han quedado pequeñas para su uso. Su destino era el vertedero hasta que a una mujer se le ocurrió transformar los desechos marinos en “tesoros sostenibles”. Darles una segunda vida y reutilizarlos para confeccionar objetos. Beatriz Bartel, sanluqueña de 50 años, observa esas artes de pesca de las que quedó prendada a mediados de 2022.

Fue ese año cuando en su cabeza se encendió una bombilla y comenzó a hilvanar un proyecto “romántico y apasionado”, como ella dice, que pone en valor la historia de su tierra natal y al que llamó En Redes.

Todo comenzó cuando Beatriz decidió dejar su trabajo en gestión de clínicas, al que le había dedicado gran parte de su vida laboral, para emprender. Siempre había estado montando eventos y ayudando a su entorno a conseguir espacios, así que, dio un giro y montó una empresa de experiencias turísticas bautizada con su mismo nombre. “Quería dar a conocer la esencia de Sanlúcar, de Bajo de Guía, de sus benditos langostinos, pero quería enseñar la verdad de esta ciudad que tiene una historia con el mar increíble”, comenta a lavozdelsur.es desde Bonanza.

Se lió la manta a la cabeza y se propuso redescubrir Sanlúcar. Para ello, se dirigió al puerto, que sus pies pisán en el momento de la entrevista, donde pudo observar cómo faenaban los barcos y todos esos montes de redes. “Me enamoré, me parecían maravillosas”, recuerda la sanluqueña, que se acercó a uno de los rederos para saber más.

-¿A dónde van estas artes cuando ya no tienen usos?

-Al vertedero.

-No puede ser verdad, no me lo puedo creer.

Tras esa conversación, a Beatriz se le removió algo y con la mirada clavada en esos copos de pesca que tanto le atraían por su estética, se lanzó. “Quería recuperar estas artes y empecé a desarrollar el proyecto y ver si era factible. Investigué y contacté con otros lugares”, comenta.

Así consiguió dar a luz a una iniciativa que destaca por ser sostenible. Las redes que rescata están hechas con nailon y, en su mayoría, con plástico. “Imagina la cantidad de toneladas que se pueden quitar”, dice frente al mar, con una vista de las salinas y Doñana al fondo.

“Quería hacer cosas que tengan una extensión importante, porque al final si yo lo que quiero es realmente darle a las redes una segunda oportunidad, hacer cosas pequeñas tan solo necesitaría una red”, reflexiona desde este enclave idílico en el que trabajan los rederos, manos artesanas fundamentales en este proyecto.

Desde el primer momento, los rederos aceptaron la propuesta de la sanluqueña y, desde entonces, ella se encarga de los diseños de los objetos, mientras que ellos seleccionan las redes más idóneas y ejecutan la idea. Las limpian con agua y jabón y crean obras de arte. Piezas exclusivas con redes que cosen con “aguja y navaja” de forma artesanal.

En concreto, son las manos de cuatro hombres naturales de Sanlúcar las que convierten los restos en artículos. “Hemos hecho hamacas para nuestros cuartos. Tenemos hamacas recicladas bastante bonitas”, comenta Salvador Vidal Palacios, de 57 años, que lleva desde los 14 en este oficio.

“Si no las reutilizamos, van a la basura. Nosotros buscamos las redes, las cosemos, las cortamos, las untamos... es todo artesanal”, explica. Él trabaja junto a su hermano Daniel Vidal, de 49 años; su sobrino Jose María Suárez, de 26; y su hijo Jose Antonio Vidal Segovia, de 27. Una familia marinera que siempre ha vivido de este sector en Bonanza, reparando redes o saliendo a faenar con barcos.



1. Los sanluqueños Salvador, Jose María y Daniel, entre las redes. Los rederos buscan las redes que se pueden reutilizar.

2. Una alfombra hecha con redes recicladas en el Castillo de Santiago.

3. Beatriz muestra la hamaca elaborada por los rederos.



“Para mí Sanlúcar es mágica”, expresa antes de llegar al Castillo de Santiago, donde actualmente están expuestos los objetos creados con las redes. Junto a los muros de esta histórica fortaleza construida en el siglo XV, se divisan alfombras, hamacas y toldos para la sombra.

“Tuve la suerte el año pasado de cenar con los gestores del castillo y les comenté el proyecto. Un año después se pusieron en contacto conmigo para hacerlo”, explica Beatriz mientras se adentra en el bien patrimonial ubicado en el barrio Alto.

En su interior cuelgan los desechos marinos convertidos en elementos decorativos que en su pasado guardan historias de pesca. Esa que ha dado de comer a tantas generaciones en el municipio. “Cada nudo que hagas es un paso hacia un mundo de posibilidades ilimitadas”, versa uno de los paneles explicativos.

EXPERIENCIAS EN EL GUADALQUIVIR

SANLUCAR DE BARRAMEDA

MÚSICA EN DIRECTO



Conciertos a bordo del buque "LA PEPA".

Casi 3 horas de navegación con grupos musicales de primer nivel.



CENAS MARIDADAS



Los principales restaurantes de Sanlúcar, con las mejores bodegas.

Navegando junto a la orilla de Doñana al atardecer.



PUESTAS DE SOL

Navegamos en "LA PEPA" hacia una de las puestas de sol más increíbles del mundo.

Con servicio de bar y música en directo..

PLAYAS DE DOÑANA



El placer de disfrutar de una de las pocas playas vírgenes de nuestro país.



Servicio diario de cruce a las playas de Doñana.

REAL FERNANDO

www.visitasdonana.com

Línea gratuita 956 363 813

VISITAS AL PARQUE NACIONAL DE DOÑANA



Te llevamos a conocer una auténtica joya de la naturaleza.

Visitas guiadas en barco y vehículos 4x4.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tfno. 956 363 813 - 613 927 574



info@visitasdonana.com - lapepabarco@gmail.com

El Castillo de Santiago, rescatado tras siglos de abandono

Esta fortaleza, de finales del siglo XV, está en la segunda fase de su rehabilitación, que se inició hace más de 20 años, siendo el primer caso en Andalucía en el que un bien público se financia solo con fondos privados



J

POR PATRICIA MERELLO
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA

n sol radiante acompaña. Aunque fuera martes y el cielo estuviese encapotado, el clima no impediría que entraran visitantes al Castillo de Santiago en Sanlúcar. Allí, Carmen Jurado, gestora cultural, les recibe con una sonrisa y con Tizona en su regazo. La gata enternece a los viajeros que se acercan a la taquilla mientras, a sus espaldas, se erige una fortaleza con seis siglos de historia.

Sus imponentes muros tienen mucho que contar desde que Enrique Pérez de Guzmán, II duque de Medina Sidonia, los mandara levantar a finales del siglo XV para la defensa de la villa, con las novedades militares de su tiempo. Fue uno de los mejores castillos del tipo de transición artillera tardomedieval de España, es decir, aquellos que son capaces de resistir a la artillería de pólvora.

Un año después de su construcción, Isabel la Católica visitó el edificio y subió a la torre del homenaje, donde, según cuenta la tradición, vio por primera vez el mar. Carmen ha pisado esas escaleras muchas veces más. Esta sanluqueña de 43 años empezó como guía en 2007, cuando el castillo apenas llevaba un año abierto al público, y tras casi dos décadas, ya conoce como la palma de su mano los recovecos del lugar.

Aunque en 1972 fuese declarado Bien de Interés Cultural (BIC), este monumento, que hoy es uno de los principales atractivos turísticos del municipio, estaba cerrado. No fue hasta 2006 cuando sus puertas se abrieron a la ciudadanía tras muchísimos años de un abandono que todavía se palpa. “Esto fue un rescate de urgencia”, dice Carmen a lavozdelsur.es. Ya en los años 90 los bomberos tuvieron que tirar las piedras del torreón central porque había riesgo de desprendimiento.

La fortaleza estaba en un estado de “franco deterioro”, pero en 2003 un hombre vio que esta joya patrimonial se estaba cayendo a pedazos y decidió invertir en ella. Álvaro Taboada de Izúñiga, gallego, con residencia en El Puerto, creó Officia, una empresa destinada a esta intervención urgente que se dedica a la puesta en valor del patrimonio, y se encargó de su gestión. “Es una persona muy sensibilizada, si no llega a ser por él, se estaría cayendo y sería un residencial de viviendas”, dice Carmen, echando un vistazo al inmueble, que es propiedad del Ayuntamiento.

Tras tres años de obras, asesoradas por el investigador experto en fortalezas Luis Mora-Figueroa, tuvo lugar su inauguración como punto de interés turístico. Así, el castillo se encuentra inmerso en la segunda fase del proyecto de rehabilitación impulsado por esta empresa, iniciativa que tiene la peculiaridad de ser el primer caso en Andalucía de un bien público íntegramente financiado con fondos privados. “Su mantenimiento requiere



1. La puerta de la Sirena, la entrada al Castillo de Santiago.

2. Carmen Jurado, gestora cultural que trabaja en el Castillo de Santiago en Sanlúcar desde 2007.

3-4. Vista interior del patio de armas.



Espadas y cascos en la zona expositiva.

un gran esfuerzo económico, estamos invirtiendo muchas horas, todo el dinero recaudado de las visitas se destina al castillo”, comenta la sanluqueña.

La fortificación lleva siglos en tierra de nadie, aunque a lo largo de su vida ha tenido diferentes usos. “Diría que ha estado más tiempo abandonado que usándose”, dice Carmen, antes de repasar su historia.

En sus orígenes, entre 1468 y 1492, finales de la Edad Media, estaba tan retirado de la costa que la artillería no llegaba al río, aunque le daba seguridad a la villa y servía para controlar, como vigía. Ya el siglo XVI, en plena emergencia del comercio con América, se establecen los duques de Medina Sidonia y queda solamente para su uso. “Sanlúcar se fue expandiendo y el castillo, poco a poco, se quedó inserto en el entramado urbano, y se queda para el arsenal de guardia”, explica Carmen, que menciona a Leonor Manrique de Sotomayor, condesa de Niebla.

Fue ella quien, a finales de este siglo, llevó a cabo la primera remodelación significativa de la fortaleza. Una vez reforzado, en el siglo XVII, el castillo deja de ser propiedad de los duques de Medina Sidonia y pasa a manos de la Corona. Cuando el duque de Medinaceli se hace con el control, lo convierte en un cuartel militar con guarnición permanente y, por entonces, se despoja a la fortaleza de su merlón. “En ocasiones disparaban salvadas sin motivo importante y caían en las casas de los vecinos. Les pidieron a la Corona que parara y esta le dijo que se fuera, ahí empieza la decadencia”, señala la guía.

Desde el siglo XVII hasta que fue rescatado, el mantenimiento del castillo ha brillado por su ausencia, aunque sí ha tenido usos esporádicos para alojar a tropas o como almacén. Durante la Guerra de la Independencia, en el siglo XIX, tras la batalla de Bailén, acogió a unos 800 prisioneros franceses y, después, quedó abandonado hasta que llegó Antonio de Orleans, duque de Montpensier.

Según detalla Carmen, este le pidió al Ministerio de la Guerra que le cediera el castillo para alojar a su escolta. “Cuando llegó aquí, atrajo con él a la aristocracia y convirtió Sanlúcar en la San Sebastián del Sur, pero cuando venía, los soldados se quedaban en casa de los vecinos, pero no les rentaba”, explica desde los pabellones que albergaron los aparejos militares en su época.

Tras la muerte del duque de Montpensier, el castillo quedó de nuevo abandonado y, a principios del siglo XX, pasó a ser de propiedad municipal. El Ayuntamiento lo estuvo utilizando como comedor social y hospital hasta que irrumpió la Guerra Civil, cuando se convirtió en una cárcel para presos, como ocurrió con muchas otras fortalezas de España.

De aquella época solo existe una fotografía realizada por un alemán en septiembre de 1936 en la que aparecen “comunistas detrás de los cerrojos y candados en el viejo castillo de Sanlúcar”. Una imagen tomada en el Salón del Duque, donde Carmen acaba de entrar. Un punto de actividad paranormal. Parecen notarse energías y fuerzas extrañas que hacen que las baterías de las cámaras se fundan y los flashes no funcionen. “Si os contara lo que he vivido aquí”, dice la sanluqueña que ya participó en un programa de Cuarto Milenio. A Iker Jiménez no se le escapó la oportunidad de poder hacer psicofonías en esta sala donde es fácil sentir escalofríos. “Aquí fue donde se hizo la foto”, dice la guía colocándose debajo del arco.

Tras la Guerra Civil, la fortificación cayó en las garras del vandalismo, las personas con drogadicción se colaban dentro e incluso llegó a sufrir dos incendios que casi dejan a Sanlúcar sin castillo. Se desmoronaba sin que nadie tomara cartas en el asunto. Ahora, está a salvo y se recupera, poco a poco, con esfuerzo, inversión económica y dedicación. En su interior, además de contar con un museo del traje y de armas, se organizan visitas teatralizadas, con audioguías, combates de lucha medieval, celebraciones de eventos y hasta exhibiciones de cetrería. Oficia y las trabajadoras le dan mimo.

NOCHES BLANCAS

Medina Sidonia 2024

27 Y 28 JULIO
2, 3 Y 4 AGOSTO

De 20:00h a 02:00h

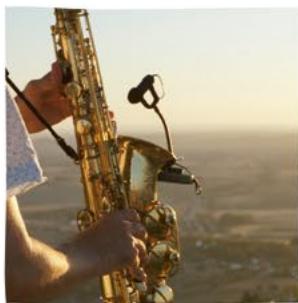
Consulta el programa
completo aquí



Fotografía: David Gil Bolaños



Este verano descubre Medina Sidonia, ciudad trimilenaria, en el corazón de Cádiz ❤



Jueves de verano

PUESTAS DE SOL CON MUSICA

Hasta el 12 de septiembre, **cada jueves a partir de las 21:00h**, acompañanós en estas mágicas puestas de sol con música en directo, desde el **Cerro del Castillo de Medina Sidonia**, con las mejores vistas a la bahía de Cádiz.



Miércoles 14/08

NOCHE DE LUZ Y COLOR

A partir de las 22:00h, las calles y rincones del centro histórico se iluminarán de colores a las luces de las velas, adornos, ritmo y actuaciones que harán de nuestra ciudad un espectáculo único.



Viernes 16/08
y Sábado 17/08

MEDINA ESTÁ DE MODA FEST

Dos días para disfrutar de la **mejor música y ambiente** en la explanada del Pabellón.

Contaremos con la actuación de los **Celtas Cortos** el viernes 16/08 para hacernos vibrar con sus grandes éxitos.



Sábado 07/09

ENDURO INDOOR CIUDAD DE MEDINA SIDONIA

A partir de las 20:00h, disfrutaremos de la **XIII edición, puntuable para el Campeonato de Andalucía**.

La prueba está organizada por CD MX Top-Cross y el Ayuntamiento de Medina Sidonia.



@TurismoMedinaSidonia

Toda la información en
@Medmfest

En el complejo deportivo
Prado de la Feria.



CASA BIGOTE, DONDE SE VENERA AL GENUINO LANGOSTINO DE SANLÚCAR, "EL DE VERDAD"

CASA BIGOTE
POR KIKO ABUÍN



DIRECCIÓN

C/ Pórtico de Bajo de Guía 10, Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

De lunes a sábado de 13:00h a 16:00h. y de 20:30h. a 23:30h.



RESERVAS

Teléfono 956 36 26 96 - www.restaurantecasabigote.com

Casa Bigote es uno de los restaurantes a cuya marca no hace falta añadirle ningún epíteto más para saber dónde está, qué ofrece, su calidad y el sabor gastronómico más genuino de una tierra, la sanluqueña, que lo del buen comer son palabras mayores. Es historia del más rico saber culinario de esta tierra.

Casa Bigote está regentada por la tercera generación. Hoy ha alcanzado las mejores cotas de calidad en la cocina y en el servicio; es una absoluta referencia en ese paseo de Bajo de Guía. “Nuestros productos y formas de trabajar son las de siempre. Hemos mantenido la excelencia con la que hemos trabajado desde sus inicios”. La cocina marinera de Casa Bigote es la esencia de este establecimiento, una especialidad que viene dada desde sus orígenes y que se respeta al ciento por cien. El local cuenta con dos ambientes; uno,

el tradicional restaurante a mesa y mantel con almuerzos o cenas reposados; y el que ofrece la barra de la taberna. En ese espacio, el tapeo y la ración mandan en una atmósfera más desenfadada. La casa mantiene “el langostino como bandera. Es el rey de la casa”, dice Fernando Hemoso. “Cuando hablamos del langostino, lo hacemos con reverencia al genuino de Sanlúcar, el de verdad”.

Casa Bigote se constituye en un ícono de la gastronomía sanluqueña, que ya es mucho, con la mejor cocina marinera del mundo. Cuenta con una distinción de Michelin, el Bib Gourmand, que reconoce los mejores establecimientos de comida tradicional. Y luego está el exquisito trato, con la calidez de una familia: “Sirve de poco tener el mejor producto si no das al cliente ese puntito de cariño que todos agradecemos. Así las cosas se comen bien”.



EL VERANILLO, UN HISTÓRICO DE SANLÚCAR CON ALMA MODERNA Y RENOVADA

EL VERANILLO
POR KIKO ABUÍN
FOTOGRAFÍA DE MANU GARCÍA

José Ramón y Miguel Hidalgo Prat están al frente del Veranillo de Santa Ana, un restaurante sanluqueño que vive nuevos aires desde que en 2017 estos jóvenes hosteleros se hicieron cargo del establecimiento.

Hablar del Veranillo es evocar la tradicional gastronomía de esta tierra y de un espacio que forma parte del corazón y la historia del buen comer en Sanlúcar. José Ramón y Miguel cuentan con una amplia ascendencia en la restauración y la hostelería, formando parte de una familia con un amplio recorrido en este campo. Es un espacio destinado a los que buscan una gastronomía basada en el pescado y arroces, así como en otras propuestas tradicionales de Sanlúcar, como los guisos marineros “que aprendimos de nuestros padres”. La ropa vieja de corvina, “que inventó mi padre”; el jamón



DIRECCIÓN

C/Manuel Hermosilla 2, Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

De martes a domingo de 13:30h. a 16:00h. y de 20:30h. a 00:00h.

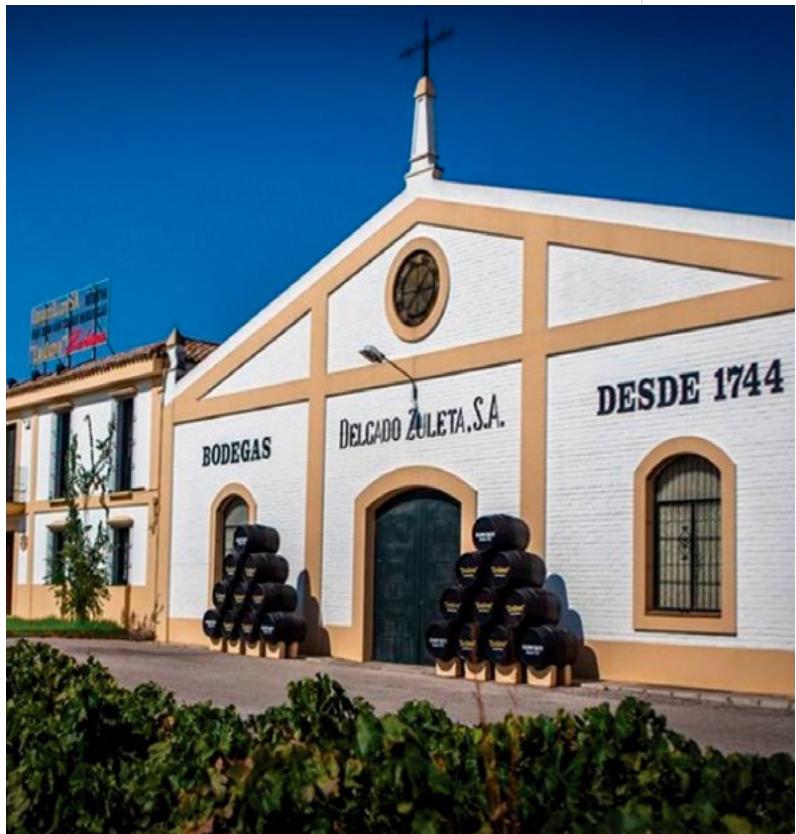


RESERVAS

Teléfono 685 57 51 68 - www.veranillodesantaana.com

de atún y las croquetas, “un clásico de nuestra marca”; pescados al horno, la caza en invierno, el arroz de pato, el cochinillo al horno, y por supuesto las paellas, indispensables para muchos clientes, especialmente el foráneo. El producto de temporada manda en la carta, pero con valor añadido, como por ejemplo los tomates que cultivan en su propia finca. Además, todos los platos se presentan con un toque moderno sin renunciar a la tradición, tanto en elaboración como en las presentaciones.

Esta gran aceptación, tanto de visitantes extranjeros como de los propios sanluqueños, unido a la calidad del producto que ofrecen así como el tratamiento culinario con el que trabajan, son avales más que suficiente que garantizan un experiencia gastronómica auténtica y pura Sanlúcar con calidad y excelencia en el servicio.



DELGADO ZULETA, 280 AÑOS DE EJEMPLAR TRADICIÓN VINATERA

DELGADO ZULETA
POR KIKO ABUÍN



DIRECCIÓN

Avda. Rocío Jurado s/n. Sanlúcar de Barrameda



HORARIOS

Tienda: laborales de 10:00h. a 15:00h.



CONTACTO

Tienda Online y Visitas: www.delgadozuleta.com

La reconocida bodega sanluqueña es la más antigua del Marco de Jerez. Según su archivo, sus orígenes se remontan al siglo XVIII, siendo el legajo más antiguo de 1719. Esta longevidad avala la tradición y excelencia de los productos que salen de estas bodegas.

Esos 280 años han motivado a Delgado Zuleta para llevar a cabo un homenaje a sus orígenes y a la familia fundadora, con el embotellado exclusivo de un tesoro, la manzanilla Carmen Viejo 58, que toma su nombre de la ubicación de su casa fundacional en el Barrio Bajo de Sanlúcar, lugar donde el creador de la bodega, Francisco Gil de Ledesma, ubicó su vivienda familiar, iniciando en los bajos de la misma la actividad vinatera en la primera mitad del siglo XVIII.

De la calidad de sus productos, el reconocimiento más sobresaliente lo ha obtenido en el International Wine Cha-

llenge, uno de los concursos internacionales de vinos más importantes. En esa cita, el amontillado Quo Vadis?, La Goya Mágnum y Viejo Zuleta, consiguieron alzarse con las mejores puntuaciones y obtuvieron varias medallas.

Delgado Zuleta tiene el único Centro de Interpretación del Vino de todo el Marco de Jerez desde 2012. Sus vinos están íntimamente unidos a la tierra sanluqueña, que es la que le da carácter e identidad, singularmente con la prevalencia de la manzanilla: “Una manera de entender la vida. El vino de la alegría, de compartir, de disfrutar; el vino de la luz, del mar, de la brisa. Un vino único, que solo se da en este rincón del mundo”, señala la bodega en una exaltación dedicada a este producto que conjuga aspectos tan endógenos como Doñana, Bajo de Guía, vientos de poniente, uva palomino, tierras albarizas.

SCHMIDT

Home SCHMIDT Home



Lo convencional
no es para ti



@ schmidt_jerez



Cocinas • Muebles de hogar y baño • Mesas y sillas

Telf. 856 813 724



PLAN DE PREVENCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS
FORESTALES EN ANDALUCÍA
INFOCA 2024

FRENTE A LOS INCENDIOS
**NO BAJES
LA GUARDIA**

ANDALUCIA TE NECESITA

