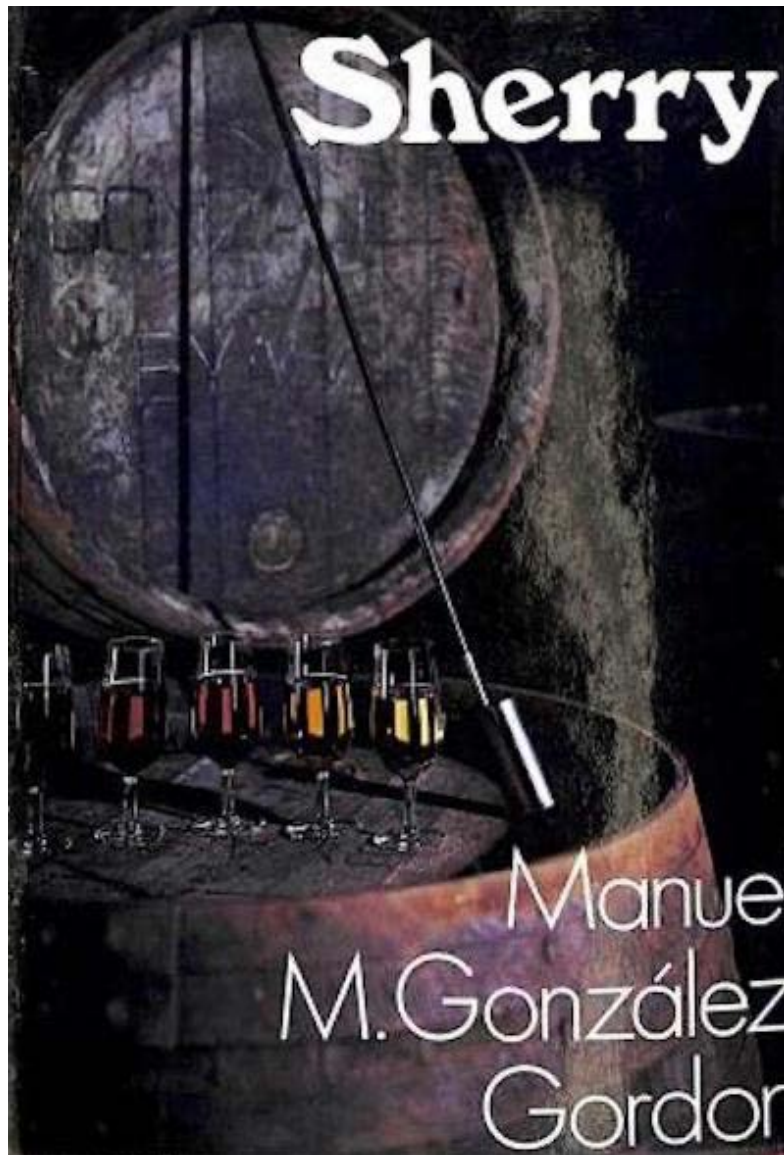


## Vinos de Jerez V: Referencias



*Los libros marcados con asterisco (\*) son referencias fundamentales.*

### ***Libros y artículos***

Abela y Sainz de Andino, Eduardo (1885): *El libro del viticultor*. Madrid.

Amerine, M.A. y Cruess, W.V. (1990): *The Technology of Wine Making*, 4th Edition, Avi Pub Co.

Aladro Prieto, José Manuel (2021): *La escala urbana del jerez (Los complejos bodegueros jerezanos en el siglo XIX)*. Ed. Peripecias

Aladro Prieto, José Miguel (2012): *La construcción de la Ciudad Bodega arquitectura del vino y transformación urbana en Jerez de la Frontera en el Siglo XIX*. (Tesis Doctoral Inédita). Universidad de Sevilla.

Alcalá Galiano, Antonio (1862-64): *Recuerdos de un anciano*, Luis Navarro Editor, 1878.

(\*) Aroca Vicenti, Fernando (2007): *De la ciudad de Dios a la ciudad de Baco. La arquitectura y urbanismo del vino de Jerez (siglos XVIII-XX)*, Manuel Romero Editores.

(Referencia para los temas de arquitectura bodeguera, junto con la de Aladro Prieto).

Allen, H. Warner (1933): *Sherry*, Constable & Co., London.

Allen, H. Warner (1952): *Port and Sherry*, Constable & Co., London.

Allen, H. Warner (1961): *A History of Wine*, Faber & Faber, London.

Aroca, Fernando (2007): *De la ciudad de Dios a la ciudad de Baco. La arquitectura y urbanismo del vino de Jerez en los siglos XVIII-XX*.

Avdanina, Daria y Zghun, Alexander (2022): "Sherry Wines: Worldwide Production, Chemical Composition and Screening Conception for Flor Yeasts", *Fermentation*, 8(8).

Baiocchi, Talia (2014): *Sherry: A Modern Guide to the Wine World's Best-Kept Secret, with Cocktails and Recipes*. Ten Speed Press.

Baker, G.A., Amerine, M.A. y Roessler, E.B. (1951): "Fractional blending systems for aging alcoholic beverages". *Food Technology*, 5(7), 304-5.

(\*) Baker, G.A., Amerine, M.A. y Roessler, E.B. (1952): "Theory and Practice of Fractional-Blending Systems". *Hilgardia*, 21(14), 383-409.

(Este artículo presenta un análisis matemático del sistema de criaderas y solera; el libro de Beltrán Domecq, *Sherry Uncovered*, ahora también en español como *El Jerez y sus Misterios*, presenta también fórmulas para el cálculo de las edades medias de los vinos en una solera; la referencia de Lars Marius Garshol desarrolla una explicación intuitiva; y además se puede construir una hoja de cálculo, como esta de Michael Tonsmeire: <https://archive.org/details/SoleraAgingSpreadsheet>).

Ballester, J., Mihnea, M., Peyron, D. y Valentin, D. (2013): "Exploring minerality of Burgundy Chardonnay wines: a sensory approach with wine experts and

trained panellists". *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 19 (2), 140-152.

(\*) Barbadillo, Manuel (1951): *El vino de la alegría. La manzanilla de Sanlúcar*. Jerez Industrial.

(En este libro Manuel Barbadillo habla de los orígenes históricos de muchos pagos del Marco de Jerez)

Barbadillo, Manuel (1975): *Alrededor del vino de Jerez*. Gráficas del Exportador. (Una deliciosa colección de "recortes de prensa" sobre Jerez y su mundo).

Barbadillo, Manuel (1975): *Otra vez la Manzanilla*. Gráficas del Exportador.

Barbadillo, Manuel (1995): *La Manzanilla y Otra vez la Manzanilla*. Antonio Barbadillo

(Este libro es una nueva publicación conmemorativa de dos citados anteriormente)

Bascuñana García, Lucio (1933): "Las especies típicas del vino de Jerez", Conferencia en la Escuela Profesional de Comercio de Jerez (8 de abril de 1933).

Bejarano, Francisco (2004): *El Jerez de los bodegueros*. Ed. Andalucía Abierta.

Blázquez Pérez, Juan y Barrio Martín, Joaquín (1996): *El Vino en la Antigüedad Romana*. Serie Varia del Consejo Regulador.

Borrego Plá, María del Carmen (1998): *El Jerez, hacedor de cultura I. Génesis de una expansión: desde los orígenes hasta 1492*. Consejo Regulador y Caja San Fernando.

Borrego Plá, María del Carmen (2002): *El Jerez, hacedor de cultura II. Entre dos mundos: desde 1492 hasta 1700*. Consejo Regulador y Caja San Fernando.

(\*) Borrego Plá, María del Carmen (2009): *El Jerez, hacedor de cultura III. Consecución de la Universalidad: desde 1700 hasta 1930*. Consejo Regulador y Caja San Fernando.

(María del Carmen Borrego Plá es propietaria de las Bodegas Maestro Sierra y fue Profesora Titular de Historia de la Universidad de Sevilla. Los tres volúmenes de su obra sobre la historia de Jerez son de conocimiento obligado).

Borrego Plá, María del Carmen (2019): *Relación de Gastos para la Armada de Fernando de Magallanes (1518-1519) Reflexiones Transcripción*. Consejo Regulador.

(\*) Boutelou, Esteban (1807): *Memoria sobre el cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, Imprenta Villalpando, Madrid.

[https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337166159Memoria\\_sobre\\_el\\_cultivo\\_de\\_la\\_vid\\_en\\_Sanlucar\\_de\\_barrameda\\_y\\_en\\_Xerez\\_de\\_la\\_Frontera\\_\\_BAJA.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337166159Memoria_sobre_el_cultivo_de_la_vid_en_Sanlucar_de_barrameda_y_en_Xerez_de_la_Frontera__BAJA.pdf)

(Una de las grandes referencias históricas para la viticultura del Marco).

Bretón Abrisqueta, Juan Luis (1993): "El sector del vino de Jerez hasta el plan de reconversión 1991-1995: antecedentes, desarrollo y perspectiva". Informe Anual Agrario en Andalucía, no. 3, Unicaja, Málaga, pp. 3-77.

(\*) Busby, James (1833): *Journal of a Tour through some of the vineyards of Spain and France*. Sidney.

<http://www.revistaestudiosregionales.com/documentos/articulos/pdf597.pdf>

(El fundador de la viticultura australiana viajó por Europa para conocer, dejándonos este célebre diario escrito en 1831 que nos presenta una maravillosa fotografía del Jerez de la época).

(\*) Cabral Chamorro, Antonio (1987): "Observaciones sobre la regulación y ordenación del mercado del vino en Jerez de la Frontera 1850-1935: los antecedentes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen", *Agricultura y Sociedad*, 44, 171-197.

(Fundamental para entender los antecedentes de la Denominación de Origen)

Cabral Fernández, José y Cabral Fernández, Antonio (2005): *Entre cepas*. Ed. Antonio y José Cabral.

(\*) Cabral Fernández, José (2018): *Vitivinicultura ecológica en el marco de Jerez*. Ed. José Cabral.

(Este libro es una referencia importante para la viticultura en el Marco).

Capell Brooke, Arthur (1831): *Sketches in Spain and Morocco*. Two Volumes. London.

Casas Lucas, Justo (1961): *Viticultura tradicional y enología*. Academia de San Dionisio.

(\*) Casas Lucas, Justo (2008): *La vinificación en Jerez en el siglo XX: antecedentes, interpretación y aportaciones 1955-85*. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Andalucía.

(Libro técnico pero referencial que expone los resultados de las investigaciones enológicas iniciadas por Manuel González Gordon en 1955, con Justo Casas como jefe del laboratorio).

Castejón, R.M.; Morales, M.L.; Silva Ferreira, A.C.; Troncoso, A.M. (2008): "Defining the Typical Aroma of Sherry Vinegar: Sensory and Chemical Approach", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2008, 56, 17, pp. 8086–8095.

Castellet, Buenaventura (1865): *Enología Española. Tratado sobre los vinos de España*. Imprenta de Gómez e Inglada. Barcelona.

Chartier, François (2017): *Papilas y moléculas. La ciencia aromática de los alimentos y el vino*. Planeta.

Connel-Smith, Gordon (1976): *Forerunners of Drake: Study of English Trade with Spain in the Early Tudor Period*. 2nd Edition, Greenwood Press.

Croft, Pauline (1973): *The Spanish Company*, London Record Society.

Cruess, William V. (1948): "Investigations of the Flor Sherry Process". California Agricultural Experiment Station Bulletin, 710, 1-40.

Cruz, Susana; García de Luján, Alberto; y Bustillo, José Manuel (1996): *Clones de la variedad de vid Palomino Fino*, Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura.

De las Cuevas, José y De las Cuevas Jesús (1979): *Vida y milagros del vino de Jerez*. Ed. Sexta.

Denman, James Lemoine (1876): *Wine and its Counterfeits*, London.

Deneulin, P. y Bavaud, F. (2016): "Analyses of open-ended questions by renormalized associativities and textual networks: A study of perception of minerality in wine". *Food Quality and Preference*, 47, 34-44.

Díaz González, Enrique (1983): *Rumasa*. Planeta.

Domecq y Núñez de Villavicencio, Pedro (Marqués de Casa Domecq) (1902): *Memoria sobre el estado actual del negocio de vinos de Jerez y manera de mejorarlo. Por D. Pedro Domecq y Núñez de Villavicencio*, Tercera Edición, Ed. Sucesores de Rivadeneyra, 1923.

<https://mdc.csuc.cat/digital/collection/comercUPF/id/46372>

Domecq Williams, Beltrán (2013): *Sherry Uncovered*. Tasting & Enjoyment. Prensa.

(\*) Domecq Williams, Beltrán (2019): *El Jerez y sus Misterios. Cata y Degustación*. (2ª edición). Consejo Regulador.

(Las dos referencias de Beltrán Domecq, un enólogo experto, ofrecen un análisis formalizado y riguroso del sistema de criaderas y solera).

Domínguez Machuca, J. A.; Domínguez Machuca, M. A.; Ferguson Amores, M.A. (1998): "Estudio del caso del Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda con un enfoque de sistemas". Cuadernos de Economía y Dirección de la Empresa, 1, 131-147.

Drummond, Jack Cecil y Wilbraham, Anne (1958): *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*, London.

Duguid, P. y da Silva Lopes, T. (1999): "Ambiguous Company: Institutions and Organizations in the Port Wine Trade, 1814-1834", *Scandinavian Economic History Review*, vol. 47, 84-102.

Durán-Guerrero, Enrique; Castro, Remedios;García-Moreno, María de Valme; Rodríguez-Dodero, María del Carmen; Schwarz, Mónica; y Dominico Guillén-Sánchez (2021): "Aroma of Sherry Products: A Review", *Foods*, 10(4), 753.

Estévez, Maribel (2014): *José Estévez y el Vino de Jerez*. Ed. Canto y Cuento.

Fernández de Bobadilla, Gonzalo (1949): *Prólogo y Notas al "Cultivo de la vid en Jerez y en Sanlúcar" por Esteban Boutelou*. Ministerio de Agricultura, Madrid.

Fernández de Bobadilla, Paula (2014): *El Pequeño Gran Libro del Jerez (para niños)*. Consejo Regulador.

Fernández López, Enrique (2020): "El vino de Jerez en la literatura española: desde Pérez Galdós hasta nuestros días", en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds) (2020): *La vinatería andaluza entre los siglos XVIII y XX*, Peripicias Libros, pp 451-470.

Fernández García, Eva (2006): "Brands and the Expansión of the Sherry Exports, 1820-1980", *Working Papers in Economic History*, Universidad Carlos III de Madrid, pp. 1-32.

Fernández García, Eva (2010): "Unsuccessful Responses to Quality Uncertainty: Brands in Spain's Sherry Industry, 1920-1990", *Business History*, 52 (1), 100-119.

Fernández García, Eva (2012): "Especialización en baja calidad: España y el mercado internacional del vino, 1950-1990", *Historia Agraria. Revista de Agricultura e Historia Rural*, 2012, (56), 41-76.

Fernández Pérez, Paloma (1999): "Challenging the Loss of an Empire: González & Byass of Jerez", *Business History*, 41(4), 72-87.

Fernández de la Rosa, Gumersindo (1882): "Los vinos de Jerez", *Gaceta del Ministerio de Fomento*, vol. 1, 2ª época, 146-150 y 335-361.

Fernández de la Rosa, Gumersindo (1886): *Informe sobre el Congreso vinícola inaugurado en Madrid el 7 de junio de 1886 dirigido al Exmo. Ayuntamiento de*

*Jerez de la Frontera, por su representante el Ingeniero Agrónomo D. Gumersindo Fernández de la Rosa, Imprenta del Guadalete, Jerez.*

Fielden, Christopher & Hidalgo, Javier (2010): *Manzanilla*. Grub Street Cookery.

Fifield, William (1978): *The Sherry Royalty*. Ed. Sexta.

Ford, Richard (1845): *The Handbook for Travellers in Spain*. Ed. John Murray, Londres.

Ford, Richard (1846): *Gatherings from Spain*. Ed. John Murray, Londres.

Forrester, José-James (Barão de Forrester) (1859): A verdadeira causa da crise commercial no Porto, segunda edição, Gumercial.

García del Barrio Ambrosy, Isidro (1979): *La tierra del vino de Jerez*. Ed Sexta.

(\*) García del Barrio Ambrosy, Isidro (1979): *La tierra del vino de Jerez*. Ed Sexta.

(Esta es la clasificación más detallada que existe de los suelos en el Marco de Jerez)

García del Barrio Ambrosy, Isidro (1988): *Mapa de Suelos de la Provincia de Cádiz. E. 1:50.000. 1. Jerez de la Frontera*, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Sevilla.

(\*) García de Luján, Alberto (1997): *La viticultura del Jerez*. Mundiprensa.  
(Referencia esencial para la viticultura en el Marco)

García de Quevedo de la Barrera, José (1970): *Economía del Jerez*. Ed. Gráficas del Exportador.

García Gómez, Ángel María (2022): "Henry Vizetelly: Vinos y Bodegas en Montilla".

[https://www.researchgate.net/publication/359861573\\_Henry\\_Vizetelly\\_Vinos\\_y\\_Bodegas\\_en\\_Montilla](https://www.researchgate.net/publication/359861573_Henry_Vizetelly_Vinos_y_Bodegas_en_Montilla)

García González-Gordon, Begoña (2007): *Las niñas de «El Atillo»*, Ed. Romero Bejarano.

García González-Gordon, Begoña (2007): *Una vida en Doñana*, hechos, recuerdos y anécdotas de Antonio Chico, guarda mayor, Ed. Los Papeles del Sitio.

García González-Gordon, Begoña (2008): *Un paseo por González Byass. Recordando a su Fundador*, Fundación González-Byass.

García González-Gordon, Begoña (2010): *González-Byass, 175 años mirando hacia el futuro en familia*, Fundación González-Byass.

García Maíquez, Enrique (2004): *Los vinos de ida y vuelta. Discurso de ingreso en la Academia Iberoamericana de Farmacia*. *Ars Pharm*, 45(4): 373-383.

García Ruiz, José Luis (2004): "El Consejo Regulador de Jerez como certificador de calidad"

[https://www.researchgate.net/publication/339784230\\_El\\_Consejo\\_Regulador\\_de\\_Jerez\\_como\\_certificador\\_de\\_calidad](https://www.researchgate.net/publication/339784230_El_Consejo_Regulador_de_Jerez_como_certificador_de_calidad)

(\*) García Ruiz, José Luis (2020): *Tres cuartos de siglo de Consejo Regulador (1935-2010)* Separata

[https://www.researchgate.net/publication/339746657\\_Tres\\_cuartos\\_de\\_siglo\\_de\\_Consejo\\_Regulador\\_1935-2010\\_Separata](https://www.researchgate.net/publication/339746657_Tres_cuartos_de_siglo_de_Consejo_Regulador_1935-2010_Separata)

(Referencia fundamental para conocer todos los detalles de la evolución de la normativa de la Denominación de Origen)

Gautier, Théophile (1843): *Viaje por España*. Editorial Maxtor, 2008.

Giguère, Hélène (2010): *¡Viva Jerez! Enjeux esthétiques et politique de la patrimonialisation de la culture*, Presses de l'Université Laval.

Gómez Díaz-Franzón, Ana María (2002): *La Manzanilla. Historia y Cultura de las bodegas de Sanlúcar*. Pequeñas Ideas Editoriales.

Gómez Díaz-Franzón, Ana María (2018-19-20): *Imagen publicitaria del Marco de Jerez (1868-1936). Un retrato de la época Volumen I, II y III*, Editorial Universo de Letras.

González Álvarez, Francisco (1875): *Apuntes sobre los vinos españoles*. Madrid.

(\*) González Gordon, Manuel (1972): *Sherry. The Noble Wine*. Littlehampton Book Services, 1990.

(Esta de González Gordon es una fuente histórica de la que todos beben, que recoge la tradición que va de la década de 1930, cuando se publica la primera edición, a los años 70, momento en que se publica la edición revisada y en que comenzarán los cambios dramáticos en el Marco que nos han llevado hasta hoy. Existió una tercera edición en español, de 1970, reeditada en facsímil en 2005, con el título *Sherry, Jerez, Xérès*).

Hamvas, Béla (1945): *The Philosophy of Wine*, Medio Kiadó (2016).

Heymann, H., Hopfer, H., y Bershaw, D. (2014): "An exploration of the



perception of minerality in white wines by projective mapping and descriptive analysis". *Journal of Sensory Studies*, 29 (1), 1-13.

Hidalgo, Javier y Fielden, Chris (2009): *La Manzanilla. El vino de Sanlúcar*. Ed. Almuzara.

Howkins, Ben (2019): *Sherry. Maligned, Misunderstood, Magnificent*. Académie du Vin Library.

Hutton, Edward (1906): *The Cities of Spain*. London.

(\*) Ibáñez Espinar, Ramiro y Pérez Vega, Luis "Willy" (2016): *Las Añadas en el Marco del Jerez* ([www.lossobrinosdehaurie.com](http://www.lossobrinosdehaurie.com)).

(Este es un ensayo de investigación histórica muy revelador, especialmente en lo relativo a métodos de producción y tipologías).

Jeffs, Julian (1994): *El vino de Jerez*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

(Esta es una traducción de la cuarta edición de su famoso libro *Sherry*, que en inglés va por su sexta edición. Ver abajo).

Jeffs, Julian (2000): *Vinos de España*. Tusquets.

(\*) Jeffs, Julian (2016): *Sherry*. 6th Edition. Infinite Ideas Ld.

(Una de las referencias modernas imprescindibles sobre el Sherry, cuya primera edición es de 1961, escrito a partir de la experiencia del autor en las bodegas de Jerez en 1956. Una delicia de lectura, muy bien documentada y centrada sobre todo en los aspectos históricos. Su única traducción al español, de tirada muy limitada, se hizo en 1994 a partir de la cuarta edición de la obra, de 1992).

Johnson, Hugh (2005): *Historia del Vino*, Blume.

Liem, Peter & Barquín, Jesús (2012): *Sherry, Manzanilla & Montilla. A guide to the traditional wines of Andalucía*. Manutius.

(\*) Liem, Peter & Barquín, Jesús (2019): *Manzanilla, Jerez y Montilla. Vinos tradicionales de Andalucía*. Abalon Books.

(El libro de Julian Jeff se centra sobre todo en la historia y el de Liem y Barquín, en la actualidad y las tendencias de futuro, siendo ambos enfoques complementarios. La versión en español del libro Liem y Barquín no es una mera traducción del original en inglés, sino una segunda edición ampliamente revisada y puesta al día por Barquín y colaboradores).

Lignan-Darmaillac, Sophie (2004): *Les grandes maisons du vignoble de Jerez (1834-1992)*, Editorial Casa de Velázquez.

Lechuga y Florido, Antonio (1897): *Plano del Término Municipal de Jerez de la Frontera*.

<http://www.gigapan.com/gigapans/44987>

López Cepero, Adolfo (1904): *Plano parcelario del término de Jerez de la Frontera*.

<http://gigapan.com/gigapans/68318>

López Estudillo, A. (1992): "La vid y los viticultores de Jerez, la crisis comercial y el impacto de la filoxera: un campo abierto a la investigación", *Revista de Historia de Jerez*, nº1, 50-53.

López Martínez, M., Hidalgo Tablada, J. y Prieto y Prieto, M. (Dirs.) (1885-1889): *Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería e industrias rurales*, Viuda e Hijos de J. Cuesta Editores, Madrid.

López Robledo, Manuel Jesús (2010): *La Palma y los Vinos del Condado*. eDAP Documentos de Arquitectura y Patrimonio, pp. 11-24.

Macpherson y Hemas, José (1873): *Bosquejo geológico de la provincia de Cádiz*, Imprenta de la Revista Médica (Facsímil publicado en 1996).

Maldonado Rosso, Javier (1995): "En torno a los comienzos del Fino como tipo de vino diferenciado", en Javier Maldonado Rosso (ed.) *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, arte y mentalidades*, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 1996, 31-60.

Maldonado Rosso, Javier (1996): "Génesis de las vinaterías jerezana y sanluqueña contemporáneas", en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, El Puerto de Santa María, Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz y Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 11-28.

Maldonado Rosso, Javier (1997): "Diversificación y consolidación de la industria de bebidas en la provincia de Cádiz a finales del siglo XIX", en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.), *Vinos, vinagres, aguardientes y licores*, Cádiz, Diputación de Cádiz.

Maldonado Rosso, Javier (1997): "El proceso de consideración del fino como tipo característico de la viticultura del Marco de Jerez", en Javier Maldonado Rosso (ed), *Actas de las III Jornadas del Vino Fino*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 1998, 85-110.

(\*) Maldonado Rosso, Javier (1999): *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII-XIX)*, Huerga y Fierro Editores.

(Referencia esencial para la historia del Marco de Jerez moderno, desde el

momento en que se crea la gran industria exportadora de vinos añejos que hoy conocemos)

Maldonado Rosso, Javier (2004): *El célebre Tintilla de Rota (siglos XVIII-XX)*, Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos.

Maldonado Rosso, Javier (2014): "Cambios de consumo y de gusto de los vinos de Jerez en el Reino Unido y sus consecuencias en la zona de producción entre mediados de los siglos XVIII y XIX". *Historia contemporánea*, 48, 117-140.

Maltman, Alex (2013): "Minerality in wine: a geological perspective". *Journal of Wine Research*, 24(3), 169-181.

Marcilla Arrazola, Juan (1930): *Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos*. Servicio de Capacitación y Propaganda del Ministerio de Agricultura, Madrid.

Martín Gutiérrez, Emilio y Ruiz Pilares, Enrique José (2019): *El viñedo en Jerez durante el siglo XV*. Peripicias libros.

Martínez Ruíz, José Ignacio (2016): "El comercio de Vinos entre España e Inglaterra en la Segunda mitad del XVII: construcción de una serie anual y primeros resultados". *Historia Agraria*, 70, 11-46.

Medina García de Polavieja, Jesús (2014): "El pasado y el futuro del vino de Jerez". Discurso de Ingreso en la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras.

Mesa, J.J., Infante, J.J., Rebordinos, L., Cantoral, J.M. (1999): "Characterization of Yeasts Involved in the Biological Ageing of Sherry Wines". *LWT - Food Science and Technology*, volume 32, issue 2, pages 114-120.

Mesas, J. M. y Alegre, M. T. (1999): "El papel de los microorganismos en la elaboración del vino the role of the microorganisms in winemaking", *Ciencia y Tecnología Alimentaria, Journal of Food*, 2:4, 174-183.

(\*) Montañés Primicia, Enrique (2000): "El vino de Jerez en el sector exterior español, 1838-1885", *Revista de Historia Industrial*, 17, 189-209.

(Fundamental para conocer la evolución de las exportaciones de vinos de Jerez y de sus precios en el siglo XIX)

Montañés Primicia, Enrique (2017): "La industria vinícola del Jerez y la replantación del viñedo, 1894-1914: una aportación de historia empresarial", *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 71, 143-173.

Montañés Primicia, Enrique (2016): "La estructura empresarial de Jerez y su evolución en los últimos 80 años", en César Saldaña Sánchez (coord) (2016):

*Actas del Congreso científico El vino de Jerez en los 80 años de la denominación de origen 1935-2015*, Ed. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry, pp 221-240.

Montañés Primicia, Enrique (2019): "El jerez entre 1900 y 1928: la trayectoria de González Byass", en Raúl Molina Recio (coord) (2020): *Pioneros: empresas y empresarios en el primer tercio del siglo XX en España*, Ed. Comares, pp 153-176.

Montañés Primicia, Enrique (2020): "La crisis de la filoxera y la exportación del jerez (1894-1914)", en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds) (2020): *La vinatería andaluza entre los siglos XVIII y XX*, Peripetecias Libros, pp 139-152.

Morilla Critz, José (1997): "La viticultura de Andalucía en 1831 vista por James Busby, padre de la viticultura Australiana", *Estudios Regionales*, 49, 261-298.  
<http://www.revistaestudiosregionales.com/documentos/articulos/pdf597.pdf>

Morilla Critz, José (2000): "Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias del consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglo XIX y principios del XX". *Revista de Estudios Regionales*, 57, 15-36.

(\*) Noya Gallardo, Carmen (1993): *La terminología vinícola jerezana en Inglés*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.  
(Estupendo diccionario terminológica de la traductora de la obra de Julian Jeffs al español).

Pan-Montojo, Juan (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Alianza Universidad.

Paneque Guerrero, Guillermo; Roca Ramírez, Manuel; Paneque Macías, Patricia; Pardo Calle, Cristina; Aldecoa, Juan (2000): "Revisión de estudios sobre suelos vitícolas de las tierras del Jerez". Comunicación en congreso. Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola, 3er Simposio Internacional Zonificación Vitivinícola, 2000.

(\*) Parada y Barreto, Diego Ignacio (1868): *Noticia sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, Imprenta del Guadalete, Jerez.  
[http://www.bibliotecavirtualdeandalucia.es/catalogo/es/catalogo\\_imagenes/grupo.do?path=88817](http://www.bibliotecavirtualdeandalucia.es/catalogo/es/catalogo_imagenes/grupo.do?path=88817)

Pardo Calle, Cristina; Segovia González, María Manuela; Paneque Macías, Patricia; Espino Gonzalo, Celia. (2011): "An approach to zoning in the wine growing regions of "Jerez-Xérès-Sherry" and "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" (Cádiz, Spain)". *Spanish Journal of Agricultural Research*. 9(3). DOI:10.5424/sjar/20110903-343-10

Parr, W. V., Valentin, D., Breitmeyer, J., Peyron, D., Darriet, P., Sherlock, R. y Ballester, J. (2016): "Perceived minerality in sauvignon blanc wine: Chemical reality or cultural construct?". *Food Research International*, 87, 168-179.

Pascual Hernández, Jorge (2007): *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Consejería de Agricultura y Pesca.

Pasteur, Louis (1866): *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Imprimerie impériale, París.

(\*) Pemartin, Julián (1965): *Diccionario del vino de Jerez*. Gustavo Gili Ed. (Fundamental fotografía de la cultura jerezana a través de su riquísimo vocabulario, justo antes de los cambios acelerados que acabaron con buena parte de ella).

(\*) Pepys, Samuel (2014): *Diarios: 1660-1669*. Ed. Renacimiento. (Aquí se recogen algunos detalles sobre la España del siglo XVII y sus vinos).

Piedras, Carlos (2019): *Sherry & Brandy 2.0*. Consejo Regulador.

Piqueras Haba, J. (2005): "La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926", *Cuadernos de Geografía*, 77, 101-136.

Purser, R. E. (1967): "Fractional-Blending System: Age and Blend of Wine Produced", *American Journal of Enology and Viticulture*, 18, 175-181.

(\*) Quirante Rives, José Vicente (2021): *Un viaje sentimental al Jerez*. Confluencias Editorial. (Una pequeña joya. Un viaje iniciático maravillosamente escrito, muy perceptivo y atinado y, sobre todo, sensible, complejo y sofisticado).

(\*) Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (1996): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz. (Una referencia importante para la historia del Marco de Jerez, que recopila los trabajos presentados a un Seminario en otoño de 1994).

(\*) Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (2010): *Nueve bodegueros del Marco del Jerez (siglos XVIII-XX)*. Quorum Editores. (Otra referencia histórica fundamental, centrada en Juan Haurie, Julián Pemartin, Manuel Moreno de Mora, Ignacio Fernández de Castro, León Argüeso, Agustín Blázquez, Manuel José Bertemati, Alfonso Sancho y Pilar Aranda).

(\*) Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (2018): *Tres siglos*

*bebiendo Jerez. Comercio y Consumo (siglos XVIII-XX)*. Ediciones Suroeste.  
(Otro recopilatorio de trabajos, esta vez agrupados en torno al tema que se señala en el título).

(\*) Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds) (2020): *La vinatería andaluza entre los siglos XVIII y XX*, Peripecias Libros.

(Una colección de 23 trabajos presentados en un Simposio Internacional celebrado en noviembre de 2018, con varias referencias históricas interesantes y varias curiosidades, como las dedicadas a la literatura, el cine o la televisión).

Read, Jean (1988): *Sherry and the Sherry Bodegas*. Sotheby's Publications.

Revueltas Carrillo y Montel, Francisco (1883): *Vindicación del vino de Jerez o sea demostración científica de sus excelentes cualidades higiénicas y terapéuticas*. Imprenta del Guadalete. Jerez.

Rodríguez García, Juan y Vieira Rodríguez, Áurea (2017): "Análisis del Mercado de los Vinos de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda en el periodo 1982-2012". *Revista De Estudios Andaluces (REA)*, 34(1), 18-24.

Rodrigues, H., Sáenz-Navajas, M.P., Franco-Luesma, E., Valentin, D., Fernández-Zurbano, P., Ferreira V. y Ballester, J. (2017): "Sensory and chemical drivers of wine minerality aroma: An application to Chablis wines". *Food Chemistry*, 230, 553-562.

(\*) Rojas Clemente, Simón (1807): *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid.

(El más extenso catálogo de las variedades de uvas que una vez crecieron en el Marco. Una referencia histórica para los jóvenes enólogos).

<https://archive.org/details/A323445/mode/2up>

<https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/13236-ensayo-sobre-las-variedades-de-la-vid-comun-edicion-ilustrada>

Romero García, Claudia (2018): *La máquina termodinámica. El espacio como creador del vino en las bodegas de crianza del Marco de Jerez*. Trabajo de Fin de Grado. Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad Politécnica de Madrid.

Rose, A.H. (ed.) (1977): *Alcoholic Beverages*. Academic Press.

Rowles, Philip (2017): *Sherry. A life's journey*. Rowles Partnership-Communication.

(\*) Ruiz Mata, Diego (2020): *Sobre el vino y la bodega del siglo III a. C. de la Sierra de San Cristóbal en El Puerto de Santa María (Cádiz)*. Peripecias Libros.  
(Interesante para conocer el papel del vino en la historia de la humanidad)

(\*) Ruíz-Muñoz, Marina; Bernal-Grande, Maria D.C.; Cordero-Bueso, Gustavo; González, Mónica; Hughes-Herrera, David; Cantoral, Jesús M. 2017. "A Microtiter Plate Assay as a Reliable Method to Assure the Identification and Classification of the Veil-Forming Yeasts during Sherry Wines Ageing" *Fermentation* 3(4): 58.

(Interesante artículo donde se aborda el tema de las diferencias entre Fino y Manzanilla, que radica según los autores en las levaduras que intervienen en la crianza de ambos vinos).

Ruiz Rodríguez, M. (2021): *Nostalgia del vino de Jerez. Esplendor y decadencia del mejor vino del mundo*. Autor Editor.

(Un interesante libro de memorias de un corredor de vinos que trabajó más de medio siglo en el sector)

Russell, Christian A. (1881): *Sherry*, Doulton & Co, London.

Saintsbury, George (1920): *Notes on a Cellar-Book*, Macmillan.

(\*) Saldaña, César (ed.) (2006): *El Gran libro de los vinos de Jerez*. Junta de Andalucía. Consejo Regulador.

(Este manual publicado por la Junta de Andalucía es un buen texto de referencia con capítulos escritos por diversos autores especialistas).

Saldaña, César (2014): "Algunas reflexiones sobre el vino de Jerez, un patrimonio de todos". Conferencia en la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras.

Saldaña, César (coord.) (2014): *Jerez, cultura y vino*. Editorial Peripecias.

(Conferencias impartidas en el Consejo Regulador con ocasión del año en que Jerez fue Ciudad Europea del Vino).

(\*) Saldaña, César (2022): *El libro de los vinos de Jerez*. Editorial Almuzara.

(El mejor libro para introducirse en el mundo de los jereces. Muy completo, sistemático y a la vez claro y ordenado. Prosa elegante y precisa. En buena medida recoge los contenidos del Aula de Formación del Consejo Regulador).

(\*) Saldaña Trigo, José y Repeto, Juan Luis (2009): *La imagen del vino de Jerez. Historia Gráfica De Las Bodegas De Jerez De La Frontera Siglos XIX y XX*. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

(Hermosas reproducciones de etiquetas y referencias a la importantísima industria gráfica de Jerez).

Scacco, Antonio; Verzera, Antonella; Lanza, Carmela M.; Sparacio, Antonio; Genna, Giuseppe; Raimondi, Salvatore; Tripodi, Gianluca; Dima, Giovanna (2010): "Influence of Soil Salinity on Sensory Characteristics and Volatile Aroma Compounds of Nero d'Avola Wine", *American Journal of Enology and Viticulture*, 61, December 2010, pp. 498-505.

Shaw, Thomas George (1864): *Wine, the Vine and the Cellar*, 2nd edition, London.

Simpson, James (1996): *Spanish Agriculture: The Long Siesta, 1765-1965*, Cambridge University Press.

Simpson, James (2002): "Adapting to International Markets", *DOURO Estudos & Documentos*, vol. VII (13), 207-222.

[https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/808/adapting\\_simpson\\_D\\_2002.pdf](https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/808/adapting_simpson_D_2002.pdf)

Simpson, James (2004): "Selling to Reluctant Drinkers: The British Wine Market, 1860-1914", *Economic History Review*, 57(1), 80-108.

Simpson, James (2005): "Too Little Regulation? The British Market for Sherry, 1840-90", *Business History*, 47(3), 367-382.

[https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/728/too\\_simpson\\_BH\\_2005.pdf](https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/728/too_simpson_BH_2005.pdf)

(\*) Simpson, James (2011): *Creating Wine. The Emergence of a World Industry*, Princeton & Oxford, Princeton University Press.

(Un libro importante para entender el contexto global en el que se desarrolla la historia del *Sherry*)

Somerset Maugham, William (1905): *The Land of Blessed Virgin: Sketches and Impressions in Andalusia*, Heinemann.

Soto Molina, José (1948): *Jerez y su vino*, Jerez Industrial

Suter, George William y Palacios y Guillén, Miguel (1867): *Plano general de los terrenos vinícolas de Xerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar y Trebujena*. Proyectado y dirigido por el primero de dichos señores y levantado por el segundo. Escala 1:60.000. Londres. W. Hughes.

Torremocha García de la Rasilla, B. (2004). "La exportación de vino y brandy de Jerez: situación actual y perspectiva de futuro". *Boletín Económico ICE*, 2823, 85-100.

Tovey, Charles (1877): *Wine and Wine Countries*, 2ed, Whittaker, London.

Thomas, Jerry (1862): *How to Mix Drinks: The Bon Vivant's Companion*, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2017.

Thudichum, Johann Ludwig (1873): "Cantor Lectures: On Wines: Their Production, Treatment, and Use. Six Lectures", *Journal of the Society of Arts*. London.



Thudichum, Johann Ludwig (1896): *A Treatise on Wines*. George Bell & Sons, London.

Vizetely, Henry (1875): *The Wines of the World Characterized & Classed*. Ward, Lock, & Tyler, Warwick House.

(\*) Vizetelly, Henry (1876): *Facts about Sherry, gleaned in the vineyards and bodegas de Jerez, Seville, Moguer, & Montilla Districts during the Autumn of 1875*. Kessinger Publishing. Traducido por Beltrán Domecq como *Hechos sobre el vino de Jerez* y publicado en 2020 por editorial Peripecias.

(Esta es la referencia para entender cómo eran y cómo se elaboraban los vinos de Jerez durante su edad de oro, de 1820 a 1870).

VV.AA. (1957): *La bebida española*. Ediciones Industriales.

(Este volumen contiene breves semblanzas biográficas de bodegueros del Marco).

VV.AA. (1997): *Vinos, Vinagres, Aguardientes y Licores de la Provincia de Cádiz*. Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz.

VV.AA. (2015): *Jerez, Cultura y Vino*. Ed. Peripecias.

VV.AA. (1990): *Plan de Reconversión del Marco de Jerez*. Price Waterhouse.

VV.AA. (2015): *Jerez, Cultura y Vino*. Peripecias Libros.

VV.AA. (2016): *Vino de Jerez en los 80 años de la Denominación de Origen, el Congreso Científico*. Consejo Regulador.

VV.AA. (2018): *El gran libro de los vinos de Jerez*. 3ª edición. Consejería de Agricultura y Pesca.

(Una interesante colección de ensayos a cargo de especialistas, que cubre una amplia temática, desde la historia a la viticultura, pasando por la vinificación o la normativa).

VV.AA. (2018): *Tres siglos bebiendo Jerez. Comercio y Consumo (XVIII-XX)*. Ediciones Suroeste.

Walker, R.R.; Blackmore, D.H.; Clingeffer, P.R.; Holt, H.; Pearson, W.; Francis, I.L. (2019): "Effect of rootstock on yield, grape composition and wine sensory attributes of Shiraz grown in a moderately saline environment", *Australian Journal of Grape and Wine Research*, Volume 25, Issue 4, October 2019, pp. 414-429.

Waugh, Alec (1957): *Merchants of Wine*. Cassel.

Wilson, George B. (1940): *Alcohol and the Nation: a Contribution to the Study of the Liquor Problem in the United Kingdom from 1800-1935*. Nicholson And Watson Limited.

Yvancos Muñiz, J. (2013): *Una familia ideal: Los Ruiz Mateos, sus andanzas y sus presuntas estafas*. Espasa.

Zaldívar, Santamaría E. (2017): *Caracterización químico-sensorial en vinos blancos y tintos del atributo mineralidad*. Tesis doctoral. Universidad de La Rioja.

## **Enlaces**

Dos recopilaciones bibliográficas básicas:

<https://www.Sherrynotes.com/2014/Sherry-news/Sherry-books/essential-books-on-Sherry/>

<https://www.Sherry.wine/es/profesionales/bibliografia>

Interesante web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:

<https://www.Sherry.wine/es>

Materiales de los Cursos del Consejo Regulador:

<https://www.sherry.wine/professionals/sherry-academy#coursesinformation>

Blog sobre Jerez, sus vinos y su historia bodeguera, de Paula McLean (en inglés):

<http://jerez-xeres-Sherry.blogspot.com>

Web dedicada a los vinos de Jerez, editada por Ruben Luyten (solo en inglés):

<https://www.Sherrynotes.com>

Una gran fuente de información de todo tipo sobre el Marco de Jerez, en español:

<https://www.lasacristiadelcaminante.com>

Web dedicada a los vinos españoles en general, pero con excelentes artículos sobre los de Jerez (en español e inglés):

<https://www.spanishwinelover.com>

Blog de Ricardo Sanchoyarto que trata diversas cuestiones técnicas sobre el mundo de vino, explicadas con claridad:

<https://www.aprenderdevino.es>

Blog de Guillermo Manuel de Villena:

<https://devinosque.blogspot.com>

Un también interesante blog de Andrew Ward sobre experiencias con vinos concretos, en cenas y catas, y con mucha información de *insider* (en inglés):  
<https://undertheflor.com>

Una gran colección de artículos (unos 150) publicados en el Diario de Jerez por José Luis Jiménez García sobre Jerez y su huella en la cultura:  
<https://jerezdecine.wordpress.com>

Otro interesante blog de un grupo de amantes de los vinos de Jerez. Reseñas de catas y diversas actividades de divulgación (en español):  
<https://losgenerosos2014.blogspot.com>

Sobre los vinos de Montilla-Moriles:  
[https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2020-11-25/boeing-737-max-permiso-volar-futo\\_2842284/](https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2020-11-25/boeing-737-max-permiso-volar-futo_2842284/)

Historia de Manuel González Gordon:  
[https://www.diariodejerez.es/jerez/lado-humano-papa-Sherry\\_0\\_688431524.html](https://www.diariodejerez.es/jerez/lado-humano-papa-Sherry_0_688431524.html)

La clasificación para crianza en los vinos de Jerez:  
<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-clasificacion-para-crianza-en-los-vinos-de-jerez>

Una guía de jereces viejos:  
<https://www.spanishwinelover.com/conoce-369-una-guia-de-jereces-viejos-con-ayuda-del-corrал-de-la-moreria>

¿Qué queda de los señoritos de Jerez?  
[https://elpais.com/elpais/2015/04/29/icon/1430315021\\_123538.html](https://elpais.com/elpais/2015/04/29/icon/1430315021_123538.html)

Historia reciente de Tío Pepe:  
[https://elpais.com/economia/2018/10/03/actualidad/1538561007\\_110309.html](https://elpais.com/economia/2018/10/03/actualidad/1538561007_110309.html)

Sobre los vinos de Jerez en Shakespeare:  
<http://www.traduccionliteraria.org/1611/art/campillo.htm>

Sorolla y la vendimia de Jerez (Inma Peña):  
<https://www.lasacristiadelcaminante.com/sorolla-la-vendimia-jerez/>

Sobre las diferencias entre Finos y Manzanillas:  
[https://www.diariodejerez.es/opinion/articulos/manzanilla-sanlucar-barrameda-fino\\_0\\_1492651016.amp.html](https://www.diariodejerez.es/opinion/articulos/manzanilla-sanlucar-barrameda-fino_0_1492651016.amp.html)

<https://www.sherry.wine/es/noticias/manzanillaun-vino-ligado-su-origen-sanlucar-de-barrameda>

<https://www.sherrynotes.com/2020/sherry-news/fino-manzanilla-internal-conflict-sherry/>

Lorenzo Alconero (2013): "El jerez, prisionero de su propia herencia":  
<https://www.enoarquia.com/el-jerez-prisionero-de-su-propia-herencia/>

Lorenzo Alconero (2018): "Diccionario del jerez y la manzanilla":  
<https://www.enoarquia.com/diccionario-del-jerez-y-la-manzanilla/>

Juancho Asenjo (2016): "Bag-in-Box, inyección letal para Sanlúcar. Práctica ilegal legalizada":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=10&vs\\_fecha=201602&vs\\_noticia=1456687120](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=10&vs_fecha=201602&vs_noticia=1456687120)

Ballesteros Torres (2015): Diálogo jerezano:  
<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/dialogo-jerezano/>

Jesús Barquín (2005): "El Palo Cortado, la verdadera historia":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200506&vs\\_noticia=1119605167](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200506&vs_noticia=1119605167)

Jesús Barquín (2005): "VOS y VORS: Ancianos en forma":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200503&vs\\_noticia=1111337406](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200503&vs_noticia=1111337406)

Jesús Barquín (2007): "El Jerez no se hace solo. Rafael García, capataz con solera":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=8&vs\\_fecha=200702&vs\\_noticia=1171023029](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=8&vs_fecha=200702&vs_noticia=1171023029)

Jesús Barquín (2009): "Terruño jerezano, testaruda realidad":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=25&vs\\_fecha=200908&vs\\_noticia=1250770723](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=25&vs_fecha=200908&vs_noticia=1250770723)

Jesús Barquín (2011): "La crianza biológica de Finos y Manzanillas. ¿Por qué no menos alcohol?":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=4&vs\\_fecha=201105&vs\\_noticia=1305857372](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=4&vs_fecha=201105&vs_noticia=1305857372)

Jesús Barquín (2020): "La solera, esa incomprendida":  
<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/la-solera-esa-incomprendida/>

Jesús Barquín y Álvaro Girón (2004): "El arte del Amontillado. ¿Existe una tipicidad sanluqueña?":  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200408&vs\\_noticia=1092807156](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200408&vs_noticia=1092807156)

Jesús Barquín y Álvaro Girón (2004): "A vueltas con la tipicidad. Amontillados como cuchillos":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200409&vs\\_noticia=1095015276](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200409&vs_noticia=1095015276)

Joana Bonet (2015): "¿Qué queda de los señoritos de Jerez?":

[https://elpais.com/elpais/2015/04/29/icon/1430315021\\_123538.html](https://elpais.com/elpais/2015/04/29/icon/1430315021_123538.html)

Paco del Castillo (2015): "Cata de Amontillados":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=201512&vs\\_noticia=1449009918](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=201512&vs_noticia=1449009918)

Paco del Castillo (2016): "Vinos de Montilla-Moriles":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=201609&vs\\_noticia=1474552934](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=201609&vs_noticia=1474552934)

Paco del Castillo (2003): "Presente y futuro de finos y manzanillas":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=2&vs\\_fecha=200308&vs\\_noticia=1061502710](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200308&vs_noticia=1061502710)

Paco del Castillo (2003): "Los vinos de crianza biológica de Andalucía occidental":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=2&vs\\_fecha=200308&vs\\_noticia=1061188646](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200308&vs_noticia=1061188646)

Amaya Cervera (2021): "Tintilla de rota, la nueva estrella de Andalucía":

<https://www.spanishwinelover.com/conoce-489-tintilla-de-rota-la-nueva-estrella-de-andalucia>

José Ángel Dienes (2007): "¿Génesis de una solera?":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200705&vs\\_noticia=1178653245](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200705&vs_noticia=1178653245)

José Ángel Dienes (2007): "El Palo Cortado Cardenal (Valdespino). Historia de una gran solera":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200704&vs\\_noticia=1175801255](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200704&vs_noticia=1175801255)

García Lázaro, José y Agustín (2014): *Un recorrido por el término municipal de Jerez en 1897. El plano de Antonio Lechuga y Florido*. Diario de Jerez, 22 de junio de 2014.

[https://www.diariodejerez.es/jerez/recorrido-termino-municipal-jerez\\_0\\_818618288.html](https://www.diariodejerez.es/jerez/recorrido-termino-municipal-jerez_0_818618288.html)

Lars Marius Garshol (2014): "The solera paradox":

<https://www.garshol.priv.no/blog/312.html>

Álvaro Girón (2009): "¿Terruño en Jerez?":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=200902&vs\\_noticia=1235507602](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200902&vs_noticia=1235507602)

Álvaro Girón (2015): "Una historia probable de los jereces secos: del azar a la necesidad":

<http://www.vilaviniteca.es/blog/es/una-historia-probable-de-los-jereces-secos-del-azar-a-la-necesidad/>

Álvaro Girón (2016): "Cabalgando entre dos crisis":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=6&vs\\_fecha=201603&vs\\_noticia=1456877423](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=6&vs_fecha=201603&vs_noticia=1456877423)

Adam Leith Gollner (2021): "Does Your Wine Really Taste Like Rocks?":

<https://www.newyorker.com/culture/annals-of-gastronomy/does-your-wine-really-taste-like-rocks>

Jamie Goode (2020): "Recovering the magic of El Marco: back to the sherry vineyards, and old ways of making wines":

<https://wineanorak.com/2020/11/13/recovering-the-magic-of-la-marca-back-to-the-sherry-vineyards-and-old-ways-of-making-wines/>

Armando Guerra (2015): "El Marco de Jerez y el cambio posible":

<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/el-marco-de-jerez-y-el-cambio-posible/>

Ramiro Ibáñez (2015): "Origen de los Palos Cortados":

<https://devinosque.blogspot.com/2015/01/encrucijado-2012-el-palo-cortado.html>

Ramiro Ibáñez (2017): "Los Palos Cortados" (en inglés):

<https://undertheflor.com/2017/04/07/ramiro-ibanez-and-the-history-of-palo-cortado/>

Paz Ivison (2014): "En busca del... ¿jerez perdido?":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=201408&vs\\_noticia=1409250583](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=201408&vs_noticia=1409250583)

Paz Ivison (2015): "El pago se demuestra vinificando":

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=10&vs\\_fecha=201506&vs\\_noticia=1434478294](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=10&vs_fecha=201506&vs_noticia=1434478294)

Andrew Jefford (2016): "The Jerez terroir challenge":

<https://www.decanter.com/wine-news/opinion/jefford-on-monday/jefford-on-monday-the-jerez-terroir-challenge-293321/>

José Luis Jiménez García (\_\_\_\_): "El jerez y los escritores viajeros":

<https://www.jerez.es/fileadmin/images/rutavinbran/pdf/JerezLiteratura.pdf>

David Léclapart (2019): "Champagne y Jerez. El Yin y el Yang en la misma alma":

<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/champagne-y-jerez-el-yin-y-el-yang-en-la-misma-alma/>

Ruben Luyten (2017): "Sherry Casks in the Whisky Industry". Online: <https://www.whiskynotes.be/sherry-casks-in-the-whisky-industry.pdf>

Ruben Luyten (2022): "Ancient sherry typology: Palma, Palma Cortada, Raya...". Online: <https://www.sherrynotes.com/2022/background/ancient-sherry-types-palmas-palma-cortada-rama/>

Verónica Martorell (2014): "La temperatura del vino": <https://www.enoarquia.com/la-temperatura-del-vino/>

Carlos Marco (2015): "El velo de flor": <https://www.enoarquia.com/el-velo-de-flor/>

Carlos Marco (2016): "The veil of flor": <https://www.enoarquia.com/veil-of-flor/>

Carlos Marco (2017): "Albariza: El origen": <https://www.enoarquia.com/albariza-el-origen/>

Carlos Marco (2017): "Albariza: El auténtico pilar del Marco de Jerez": <https://www.enoarquia.com/albariza-el-pilar-del-marco-de-jerez/>

Jordi Melendo (2010): "La filosofía de Anselme Selosse": [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=8&vs\\_fecha=201002&vs\\_noticia=1265788699](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=8&vs_fecha=201002&vs_noticia=1265788699)

José M. Pinedo (2020): "Finca Moncloa - La recuperación de la Tintilla de Rota": <https://grandespagos.com/2020/09/29/finca-moncloa-la-recuperacion-de-la-tintilla-de-rota/>

Ricardo Romero (2005): "La uva y el vino Tintilla de Rota": <http://grupogastronomicogaditano.com/Articulos/TintillaRota.htm>

Víctor de la Serna (2016): "Así renacen Jerez y Montilla": [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=201602&vs\\_noticia=1455236396](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=201602&vs_noticia=1455236396)

César Saldaña, Paola Medina y Antonio Flores (2019): "Añadas, ¿alternativa a las soleras y criaderas?":

<https://www.sherry.wine/es/copa-jerez/blog/anadas-alternativa-a-las-soleras-y-criaderas>

Koren Shadmi (2019): "Manzanilla Sherry: Singular, Saline and So Polarizing":  
<https://www.nytimes.com/2019/08/01/dining/drinks/wine-school-manzanilla-sherry.html>

Michael Tonsmeire (2009): "Solera Aging Spreadsheet":  
<https://archive.org/details/SoleraAgingSpreadsheet>

### **Normativa**

Orden Ministerial	BOE	Orden Consejería	BOJA
19/01/1935	22/01/1935	-	-
25/04/1935	29/04/1935	-	-
26/07/1935	27/07/1935	-	-
18/04/1936	21/04/1936	-	-
20/10/1941	28/10/1941	-	-
12/07/1951	24/07/1951	-	-
29/04/1953	13/05/1953	-	-
29/10/1959	05/12/1959	-	-
15/12/1964	08/01/1965	-	-
23/12/1969	15/01/1970	-	-
02/05/1977	12/05/1977	-	-
13/07/1979	23/08/1979	-	-
11/04/1997	24/04/1997	08/10/1996	22/10/1996
29/10/1997	13/11/1997	05/05/1997	20/05/1997
09/09/1999	24/09/1999	03/03/1999	27/03/1999
26/12/2000	30/12/2000	22/02/2000	18/03/2000
-	-	27/03/2002	20/04/2002
-	-	19/02/2007	07/03/2007
-	-	13/05/2010	28/05/2010
-	-	30/11/2011	22/12/2011
-	-	02/08/2013	08/08/2013
		04/10/2022	10/10/2022

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen de Jerez-Xérès-Sherry (2022):

[https://www.sherry.wine/documents/274/Pliego\\_Jerez\\_normal\\_consolidado.pdf](https://www.sherry.wine/documents/274/Pliego_Jerez_normal_consolidado.pdf)  
[https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/10/Pliego\\_Jerez\\_normal\\_consolidado.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/10/Pliego_Jerez_normal_consolidado.pdf)

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen de Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (2022):



[https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/10/Pliego\\_Manzanilla\\_normal\\_consolidado.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/10/Pliego_Manzanilla_normal_consolidado.pdf)

Solicitud de modificaciones al Pliego de condiciones de la Denominación de Origen para vinos sin adición de alcohol:

[https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_JEREZ\\_XEREZ\\_SHERRY\\_modificado.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_JEREZ_XEREZ_SHERRY_modificado.pdf)

Parque Natural Bahía de Cádiz. Mapas guía (1992, 2008):

[http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/rediam/menutem.04dc44281e5d53cf8ca78ca731525ea0/?vgnextoid=9e223555117ce310VgnVCM2000000624e50aRCRD&vgnnextchannel=773aa7215670f210VgnVCM1000001325e50aRCRD&vgnnextfmt=rediam&lr=lang\\_es](http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/rediam/menutem.04dc44281e5d53cf8ca78ca731525ea0/?vgnextoid=9e223555117ce310VgnVCM2000000624e50aRCRD&vgnnextchannel=773aa7215670f210VgnVCM1000001325e50aRCRD&vgnnextfmt=rediam&lr=lang_es)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, Gaceta de Madrid nº22 de 22 de enero de **1935** y n.º 119 de 29 de abril de 1935

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/01/22/pdfs/GMD-1935-22.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/01/22/pdfs/GMD-1935-22.pdf)

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/04/29/pdfs/GMD-1935-119.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/04/29/pdfs/GMD-1935-119.pdf)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, Gaceta de Madrid nº208 de 27 de julio de **1935**

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/07/27/pdfs/GMD-1935-208.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1935/07/27/pdfs/GMD-1935-208.pdf)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, Gaceta de Madrid nº112 de 21 de abril de **1936**

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1936/04/21/pdfs/GMD-1936-112.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1936/04/21/pdfs/GMD-1936-112.pdf)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, BOE nº301 de 28 de octubre de **1941**

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1941/10/28/pdfs/BOE-1941-301.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1941/10/28/pdfs/BOE-1941-301.pdf)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, BOE nº205 de 24 de julio de **1951** [modificación menor]

<https://www.boe.es/gazeta/dias/1951/07/24/pdfs/BOE-1951-205.pdf>

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, BOE nº133 de 13 de mayo de **1953** [modificación menor]

[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1953/05/13/pdfs/BOE-1953-133.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1953/05/13/pdfs/BOE-1953-133.pdf)

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, BOE nº291 de 5 de diciembre de **1959** [modificación menor]  
[https://www.boe.es/diario\\_gazeta/comun/pdf.php?p=1959/12/05/pdfs/BOE-1959-291.pdf](https://www.boe.es/diario_gazeta/comun/pdf.php?p=1959/12/05/pdfs/BOE-1959-291.pdf)

Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xeres-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1964**):  
<https://www.boe.es/boe/dias/1965/01/08/>

Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xeres-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1969**):  
<https://www.boe.es/boe/dias/1970/01/15/>

Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xeres-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1977**):  
<https://www.boe.es/boe/dias/1977/05/12/>

Real Decreto 2004/1979 por el que se regula la constitución de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y el Consejo General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (**1979**).  
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1979-20609>

Modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xerès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1997a**):  
<https://www.boe.es/boe/dias/1997/04/24/>  
<https://www.juntadeandalucia.es/boja/1996/121/40>

Modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xerès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1997b**) [modificación menor]:  
<https://www.boe.es/boe/dias/1997/11/13/>  
<https://www.juntadeandalucia.es/boja/1997/58/s3>

Modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xerès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y de su Consejo Regulador (**1999**) [modificación menor]:  
<https://www.boe.es/boe/dias/1999/09/24/>  
<https://www.juntadeandalucia.es/boja/1999/37/48>

Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez" y la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (**2000**):  
<https://www.boe.es/boe/dias/2000/12/30/>  
<https://www.juntadeandalucia.es/boja/2000/33/4>

Normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Cádiz» (2005).

<https://www.boe.es/boe/dias/2005/08/10/pdfs/A28134-28135.pdf>

Reglamento y Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez" y la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (2010), que sustituye completamente el de 1977 en respuesta a la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía:

<https://www.juntadeandalucia.es/boja/2010/103/23>

Reglamento y Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez" y la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (2011) en respuesta a la necesidad de adaptación a nuevos cambios normativos:

<https://www.juntadeandalucia.es/boja/2011/249/39>

Reglamento y Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez" y la modificación del Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (2013):

[https://www.juntadeandalucia.es/boja/2013/155/BOJA13-155-00020-13127-01\\_00031907.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/boja/2013/155/BOJA13-155-00020-13127-01_00031907.pdf)

[https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/ORDEN\\_modificacion\\_Jerez\\_y\\_Manzanilla\\_BOJA.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/ORDEN_modificacion_Jerez_y_Manzanilla_BOJA.pdf)

Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» (2018):

[https://www.juntadeandalucia.es/boja/2018/34/BOJA18-034-00022-2746-01\\_00130181.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/boja/2018/34/BOJA18-034-00022-2746-01_00130181.pdf)

<https://www.boe.es/boe/dias/2018/12/31/pdfs/BOE-B-2018-61549.pdf>

[https://www.sherry.wine/sites/default/files/reglamento\\_de\\_funcionamiento\\_del\\_consejo\\_regulador\\_de\\_las\\_ddoo\\_jerez-xeres-sherry\\_manzanilla-sanlucar\\_de\\_barrameda\\_y\\_vinagre\\_de\\_jerez.pdf](https://www.sherry.wine/sites/default/files/reglamento_de_funcionamiento_del_consejo_regulador_de_las_ddoo_jerez-xeres-sherry_manzanilla-sanlucar_de_barrameda_y_vinagre_de_jerez.pdf)

Modificaciones en Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (2022):

[https://www.juntadeandalucia.es/boja/2022/195/BOJA22-195-00003-15774-01\\_00269043.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/boja/2022/195/BOJA22-195-00003-15774-01_00269043.pdf)

<https://www.juntadeandalucia.es/boja/2022/195/s54>

Pliegos de Condiciones Consolidados (2022):

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/>

[Default.aspx](#)

[https://www.sherry.wine/documents/274/Pliego\\_Jerez\\_normal\\_consolidado.pdf](https://www.sherry.wine/documents/274/Pliego_Jerez_normal_consolidado.pdf)

<https://winewitandwisdomswe.com/wp-content/uploads/2023/03/Pliego-de-Condiciones-Manzanilla-DO-updated-2022.pdf>

Rubén Osuna Guerrero

Facultad de Ciencias Económicas, UNED

Paseo Senda del Rey 11

28040 Madrid

rosuna@cee.uned.es

rosuna@gmail.com