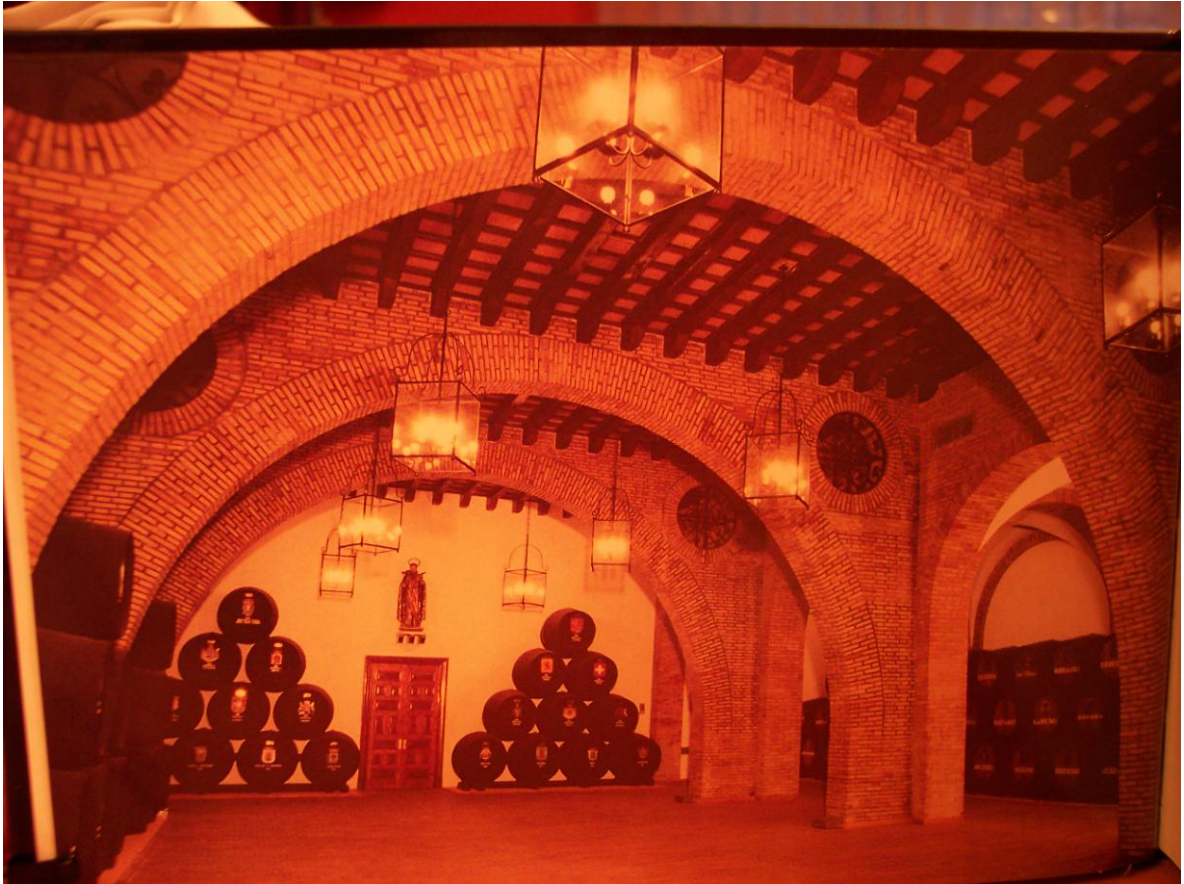


ALGUNOS DATOS SOBRE LOS VINOS DE JEREZ.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

CALIDAD CERTIFICADA DESDE HACE 69 AÑOS

Los vinos de Jerez son caldos muy especiales; vinos generosos elaborados en una zona geográfica determinada –el mágico “triángulo del Jerez”–, siguiendo procedimientos genuinos que son el resultado de tradiciones milenarias.

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez es el órgano encargado de velar por este singular producto y garantizar a los consumidores de todo el mundo su origen y calidad.

Creado en 1933 el Consejo Regulador de los vinos de Jerez es el más antiguo de España y es heredero directo de diversas instituciones que a lo largo de la historia han creado un modo único de entender la vitivinicultura.



Desde la plantación de las vides en las mejores tierras de albariza, hasta la entrada de la uva en los lagares; desde el envejecimiento de los vinos en la quietud de las bodegas hasta el control organoléptico y analítico de las “sacas”... Todo el largo y complejo proceso que conduce a la amplísima variedad de tipos de Jerez está sujeto a la tutela de esta institución, que avala el origen y la calidad de cada botella de Jerez mediante la incorporación de un sello numerado.

VINOS DE JEREZ CON VEJEZ CALIFICADA

LOS MEJORES Y MÁS ANTIGUOS VINOS DE JEREZ

Las bodegas de Jerez, cada una de ellas, guardan auténticos tesoros enológicos. En la solemnidad de las inmensas bodegas-catedrales o en el ámbito más íntimo de las pequeñas “sacristías”, el lento discurrir de las criaderas y soleras impone un ritmo especial en el ambiente, haciendo que el vino envejezca fundiendo el pasado con el presente. Tan sólo los catadores osan perturbar esa quietud hundiendo sus venencias en cada bota para verificar si los vinos están preparados para pasar a la siguiente criadera.

Con frecuencia los catadores seleccionan partidas que por sus especiales características son dignas de pasar a engrosar las criaderas de vinos muy especiales. Vinos que conforman sistemas de soleras cuyos orígenes se confunden con los propios de las casa, casi siempre en el siglo XIX o incluso en el siglo XVIII. Vinos centenarios de una calidad tan excepcional y una vejez tan extraordinaria que rara vez llegaban a comercializarse.

Tradicionalmente, el disfrute de estos vinos estaba reservado a algunos privilegiados – miembros de las familias bodegueras o empleados de confianza- que tenían acceso a estas sacristías, o bien se utilizaban para el agasajo de autoridades o personalidades de visita por tierras jerezanas.

No obstante, cada vez son más las bodegas que aún –siendo necesariamente en pequeña escala- comercializan estos vinos excepcionales, de los que realizan “sacas” ocasionales para deleite de los amantes del vino. Al objeto de dotar a estos vinos de una certificación oficial que permita identificar su vejez y calidad extraordinaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérèz-Sherry ha creado dos categorías especiales de vinos de Jerez con Vejez Calificada: Vinos de más de 20 años o V.O.S. y Vinos de más de 30 años o V.O.R.S.



LA CRIANZA DEL VINO DE JEREZ



Uno de los factores clave de la propia identidad de los Vinos de Jerez es el método de envejecimiento o crianza llamado de Criaderas y Soleras. Un maravilloso y perfecto procedimiento dinámico de envejecimiento, por el que los vinos jóvenes va metódicamente mezclándose con aquellos procedentes de las anteriores vendimias. A lo largo de las distintas “criaderas” o escalas de envejecimiento se va produciendo un lento proceso de mezclas, de modo que la “saca” que finalmente se realiza de las botas de la “solera” no es sino el resultado de una mezcla o cabeceo de todas y cada una de las vendimias; la historia completa de una bodega materializada en sus propios vinos.

Desafortunadamente, este sistema, perfecto en su concepción, imposibilita hablar de la edad exacta de los vinos de Jerez, salvo que nos refiramos a ella en términos de promedio.

El sistema de certificación desarrollado por el Consejo Regulador se basa en una calificación de las partidas de este tipo de vino expedidas por cada bodega, o dicho en lenguaje bodeguero, en una calificación de “sacas”. La certificación del Consejo no se concede por tanto a marcas comerciales concretas o a tipos de vinote una bodega en particular, sino a cada partida específica que se extraiga de la correspondiente solera, con una vejez media de más de 20 años o de más de 30 años.

COMITÉ DE CATA Y PARÁMETROS ANALÍTICOS

Para conseguir este certificado de calidad y vejez, las bodegas deben someter sus vinos (que previamente serán inmovilizados y precintados por los inspectores del Consejo Regulador) al dictamen de un Comité de Cata independiente. Dicho comité lo integran expertos de acreditada solvencia y conocimientos, sin vinculación alguna con las bodegas del Marco de Jerez. Junto a personal del propio Consejo Regulador, intervienen en el Comité personalidades del mundo de la Universidad, técnicos y expertos que pueden considerarse auténticas autoridades en la cata de los Vinos de Jerez.

TIPOS DE VINO DE JEREZ CON VEJEZ CALIFICADA

La certificación del Consejo Regulador se limita a vinos de enorme calidad y con una crianza extraordinariamente prolongada. Además, de acuerdo con la normativa de Vejez Calificada, dichos vinos deben necesariamente ser de alguno de los siguientes tipos: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado o Pedro Ximénez.

Se trata por tanto de un pequeño pero significativo porcentaje del amplio abanico de los Vinos de Jerez. A pesar de ello, el carácter exclusivo y minoritario de estos vinos los convierte precisamente en esa “punta de lanza” en la que se condensa todo el carácter artesanal, toda la esencia de calidad, selección y culto al tiempo que son los Vinos de Jerez.

Amontillado

El Amontillado es un vino elaborado mediante una primera fase de crianza biológica (bajo velo de **flor**), la cual le aporta importantes componentes aromáticos: nariz ligeramente punzante, con recuerdo de levaduras y frutos secos (avellanas).

La pérdida de la flor, bien de forma natural o mediante el encabezado con alcohol vínico por encima de los 17°, provoca la exposición del vino a la oxidación dentro de las botas. En contacto directo con el aire, el vino desarrolla a partir de ahí toda una serie de nuevas características organolépticas: desde su amarillo pajizo pálido inicial, el vino se torna de un bello color ámbar; surgen aromas de vainilla, cuero, tabaco... se va redondeando y suavizando al paladar.





Con frecuencia, en los Amontillados de vejez extraordinaria, predominan los aportes de la fase oxidativa como consecuencia de su prolongada crianza. Los tonos ambarinos van dejando paso a un color caoba moderado y se van perdiendo las características de la crianza biológica, a favor de aquellos otros matices más propios de los vinos Olorosos.

Oloroso

Los olorosos son vinos en los que desde un primer momento se optó por la elaboración mediante crianza oxidativa. Para ello, y tras el dictamen del catador, los vinos jóvenes fueron encabezados hasta los 17º evitando así el desarrollo de la flor. En permanente contacto con el aire, la oxidación y la concentración de los componentes aromáticos producida por la auténticamente sorprendentes.

Desde su origen como vino blanco, el Oloroso va adquiriendo progresivamente tonos cada vez más oscuros: ambarinos primero y, con el tiempo, caobas cada vez más intensos, que se muestran enmarcados en una densidad cada vez mayor.

En la nariz, su nombre lo dice todo: potentes, profundos, llenos de matices (frutos secos, vainilla, tabaco...). En la boca son ampulosos, cálidos y aterciopelados. El paso del tiempo les da una redondez que no impide identificar claramente sus múltiples matices, particularmente en su larga fase retronasal.

Palo Cortado

Vinos envejecidos mediante crianza oxidativa –sin la protección del velo de flor- a pesar de lo cual desarrollan algunos aspectos organolépticos más característicos de los Amontillados, en los que ha habido un aporte de crianza biológica: particularmente, una especial finura en la nariz, que contrasta con la rotundidad y potencia en boca.

Al paladar presentan todas las características propias de los Olorosos: estructurados, redondos y con un amplio postgusto. En vía retronasal fluyen en oleadas las notas de vainilla, frutos secos, tostados... pero siempre con una especial finura, muy rara en vinos cuya crianza ha sido puramente oxidativa.

La selección de vinos para las criaderas de Palo Cortado es algo que pertenece al territorio subjetivo y casi misterioso de los catadores de cada bodega. No hay por tanto descripciones precisas ni procedimientos de elaboración: tan sólo la nariz del catador presta a descubrir y apartar unos vinos que han desarrollado esta asombrosa personalidad.

Pedro Ximénez

Vinos procedentes de la pasificación de uvas de la variedad Pedro Ximénez. Tras la corta, los racimos se extienden sobre **redores** de esparto para el **soléo**, que puede durar entre tres y siete días. Obtenido el mosto, extraordinariamente rico en glucosa, se realiza una fermentación parcial a base de detener la acción de las levaduras mediante la adición de alcohol vínico.

Sin el manto protector de la flor, los vinos envejecen mediante el método de criaderas y solera, en permanente contacto con el aire. La oxidación incrementa aún más la densidad original del vino y lo conduce a adquirir un profundo color caoba oscuro.

En la nariz embriagan sus aromas de fruta pasificada, convenientemente suavizados y enriquecidos con notas de torrefacto, dátiles y chocolate. En boca son aterciopelados, con un dulzor que no empalaga y un prolongado postgusto en el que se combinan las notas de pasas con las propias de la crianza.

EL MARCO DE JEREZ

El Vino de jerez tiene su origen en el triángulo formado por las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en el extremo sur de Andalucía. Sobre horizontes abiertos, suavemente ondulados, cubiertos de la blanca tierra de albariza, se asientan 10.500 Has. de viñedos protegidos por la Denominación de Origen Jerez-Xérèz-Sherry.

La albariza es una tierra luminosa, de aspecto árido y seco, pero que sabe abrirse como una esponja para captar toda la lluvia que cae entre los meses de octubre a mayo, proporcionando así las reservas de agua que serán utilizadas por la planta en los meses secos del verano.

El viento de poniente es el que aporta a la cepa la humedad marítima, evitando que las hojas y otros órganos de la planta alcancen temperaturas excesivamente altas. Por su parte, el levante, cálido y seco, propicia la maduración de la uva a lo largo de los meses de verano.

LA VITICULTURA DEL JEREZ

El Reglamento autoriza exclusivamente la utilización de tres **variedades** de uvas, todas ellas blancas: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel.

La primera de ellas es, sin duda, la variedad fundamental en la elaboración del Vino de Jerez, mientras que las otras dos, por su mayor contenido en azúcar y sus características organolépticas, son utilizadas mayoritariamente para la elaboración del vinos dulces.

Gracias a sus especiales características vitícolas y enológicas la variedad Palomino ha ido extendiéndose cada vez más y hoy es la variedad preponderante en la elaboración del Jerez; aproximadamente un 95% de la superficie total de viñedos del Marco se dedica a esta variedad.

LA VENDIMIA

La **vendimia** tiene lugar en Jerez normalmente durante el comienzo de septiembre, si bien, dependiendo de las condiciones climáticas del verano, puede llegar a empezar incluso en el mes de agosto.

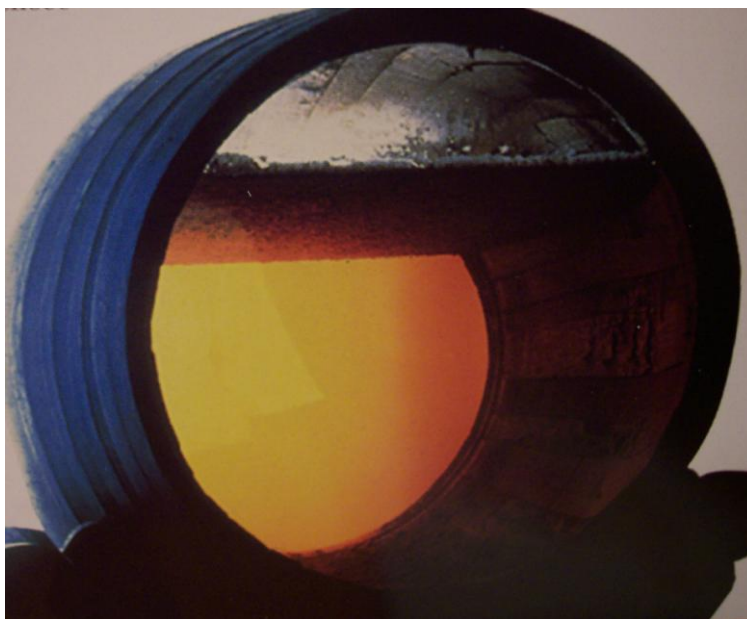
El comienzo de la recolección no se produce hasta que la madurez de la uva –en términos de contenido en glucosa- alcanza un mínimo de 10,5° baumé.

En la mayoría de los viñedos la vendimia se realiza de forma manual, aunque algunas explotaciones han comenzado a utilizar maquinaria para la recolección en los últimos años.

Las altas temperaturas que se registran en la zona en el momento de la vendimia, que pueden llegar a alcanzar los 40 grados centígrados, obligan a realizar la vendimia de forma rápida. Se intenta hacer llegar la uva cortada a los lagares de la forma más higiénica posible, de manera que no se produzcan roturas del grano ni fermentaciones no controladas. Para ello, en numerosas explotaciones se utilizan cajas de plástico de unos 14 kilos de capacidad.

LA FLOR DEL VINO

La fermentación de los mostos de Jerez, obtenidos mediante presiones suaves, da como resultado un vino blanco totalmente seco, de una graduación entre 11,5° y 12,5° en el que observamos una peculiaridad importante: la aparición de velo que cubre en su totalidad la superficie de vino, aislándolo del contacto con el aire. Se trata de **la flor del Vino de Jerez**.



La flor es una película de microorganismos constituida por las mismas **levaduras** autóctonas que posibilitan la fermentación alcohólica. Una vez transformada la totalidad de la glucosa del zumo de la uva, algunas de estas levaduras –del tipo *Saccharomyces*– entran en una fase aeróbica, por lo que suben a la superficie del vino en busca de oxígeno.

Forman así una película que en determinados momentos del año –sobre todo en primavera y otoño– se desarrolla con mayor fuerza, razón por la que se le conoce como “Flor”.

La flor no sólo aísla el vino del aire, evitando su oxidación, sino que se alimenta de algunos de los componentes naturales del vino, como son el alcohol, el azúcar residual, la glicerina, etc., por lo que se encuentra en permanente interacción con el vino, aportándole componentes aromáticos muy especiales.

UN VINO GENEROSO

Una de las características esenciales del jerez es que se trata de un vino “generoso” o fortificado; es decir, que su graduación alcohólica natural tras la fermentación es incrementada mediante la adición de una cierta cantidad de alcohol, siempre de origen vínico.

Cada invierno, los catadores clasifican los vinos Jóvenes en dos grupos diferentes. Los vinos más pálidos y ligeros reciben el nombre de “Finos” y los de más estructura y color el de “Olorosos”. Para unos y otros ha llegado el momento de “encabezado” o **fortificación**. Desde los originales 12° aproximados del vino base, se incrementa la graduación mediante la adición de destilado vínico hasta llegar a los 15° en el caso de los Finos y a los 17° en el de los Olorosos.

De esa forma se selecciona el tipo de crianza por el que se quiere conducir al vino. A 15° de alcohol el vino mantiene el velo de levaduras que llamamos Flor y así se mantendrá durante toda la crianza o envejecimiento dentro de las botas, evitando por tanto la oxidación del vino y confiriéndole características muy especiales.

Por encima de ese nivel de alcohol –a 17°– las levaduras mueren y al desaparecer la película de protección el vino entra en contacto con el aire. Comienza entonces un proceso irreversible de oxidación, que da lugar a una evolución totalmente diferente del vino.

LAS BODEGAS

La crianza del Vino de Jerez tiene lugar en el interior de edificios solemnes, casi mágicos. En la quietud de las bodegas, las botas descansan en perfectas hileras o andanas, envueltas en la penumbra y el silencio, mientras en su interior se va materializando la misteriosa transformación.

Ya se trate de naves majestuosas o de pequeños edificios llenos de vericuetos, las bodegas jerezanas son el resultado de siglos de conocimiento y tradición puestos al servicio de un diseño que persigue crear no ya edificios, sino más bien ambientes ideales para la crianza del vino. Orientadas hacia Poniente para aprovechar al máximo las brisas atlánticas; con techos altos y paredes gruesas que permiten evitar las súbitas oscilaciones térmicas del exterior; con suelos de albero que el bodeguero riega los días que sopla el viento de Levante y grandes ventanas cubiertas por esterones de esparto, que dejan pasar la brisa, pero no la luz...

Todo está perfectamente pensado para dotar al vino de las condiciones más propicias, para que nada perturbe el lento e interminable periplo de los vinos a través de las criaderas. Por eso al cruzar el umbral de una bodega nos invade la sensación de que entramos en un mundo diferente. Un mundo en que la luz tamizada sobre las botas, el silencio y la quietud, nos transportan a épocas pasadas, a los tiempos de aquellos bodegueros de siglos pasados que un día dieron comienzo a las soleras centenarias de los Vinos de Jerez.