

# GUÍA PRÁCTICA del JEREZ

La periodista española, Cristina Alcalá, nos introduce en el mundo del jerez, uno de los vinos más esenciales y peculiares de la enología mundial, un vino que en realidad son muchos vinos bajo un mismo nombre.

POR CRISTINA ALCALÁ

## PINCELADAS DE HISTORIA

La región de Jerez ofrece unas condiciones especiales para la elaboración de vinos generosos. La situación geográfica del viñedo jerezano favoreció desde la antigüedad el comercio por vía marítima. Un vino y una región que han ido cambiando de nombre a lo largo de la historia. Xera para los fenicios –introdujeron el cultivo de la vid en el año 700 a.C.–, Ceret para los romanos –en esa época empiezan a ser apreciados fuera de sus fronteras–, Sherish durante la dominación árabe –a pesar de la prohibición coránica se mantiene la producción de pasas y alcohol–, Xeres “de la Frontera” en la Reconquista –el vino viaja con expediciones marítimas por todo el mundo–, Sherrish o Sherry Wine –término que aparece en el XVII, antes denominado Sack, quizás por el término español saca. Un vino tan demandado como regulado en su producción. Documentos del siglo XV ya reglamentan desde la vendimia al sistema de elaboración e incluso sus particulares “botas” de crianza. Una de las influencias más importantes, y que aún perduran, para el desarrollo de esta zona fueron los ingleses. Durante los siglos XVII y XVIII establecieron en Jerez sus propias bodegas para asegurarse el abastecimiento de vino, muchas de las cuales todavía se conservan, al igual que sus apellidos.

## MARCO DE JEREZ

Así se denomina la región delimitada de la provincia de Cádiz para cultivar las viñas, elaborar las uvas y criar los vinos de jerez. Se sitúa entre la reserva natural del Coto de Doñana, el cauce del río Guadalquivir, la serranía gaditana y el mar de la costa Atlántica. De los nueve municipios que componen la zona de producción –unas 10.000 ha–, los términos históricos Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda componen el “Triángulo de Jerez”, y son los únicos lugares donde es obligado completar la crianza de los vinos de jerez.

Solo se permite cultivar tres variedades blancas. La Palomino, uva neutra de piel fina y pulpa jugosa, representa el 95% de las plantaciones; Moscatel y Pedro Ximénez, utilizadas sobretodo para elaborar vinos dulces.

Una de las particularidades del Marco de Jerez es su tipo de suelo: las albarizas. Representan un 80% de la superficie y es la tierra más idónea para la elaboración del jerez. Son margas blancas (“alba” significa blanca), cargadas de cal, de estructura esponjosa, con un subsuelo profundo donde las raíces pueden profundizar para extraer sus reservas de agua en época de sequía. Están localizadas en las lomas altas, contienen en torno

a un 60% de caliza y son las de mayor calidad. Además del factor suelo, la proximidad del océano Atlántico y de los ríos Guadalquivir y Guadalete ejerce un efecto moderador sobre las temperaturas aunque existen oscilaciones térmicas muy pronunciadas durante todo el año. Los vientos cargados de humedad benefician al suelo y su microflora favorece la posterior crianza de los vinos.

## ALGUNAS PISTAS SOBRE EL JEREZ

Entender los entresijos de la elaboración de vinos jerezanos no resulta fácil, y conocer la cantidad de tipos que existen es todo un reto. Levadura flor, mezclas, almacenistas, criadores, encabezado, sobretablas, cabeceo... términos con los que hay que estar algo familiarizados para tener una idea clara de sus vinos. Ya sabemos cómo es el terreno y las variedades, así que nos metemos en la bodega.

Existen tres grandes grupos de vinos de jerez, vinos generosos (secos), vinos dulces naturales (con azúcares residuales por parada de fermentación) y vinos generosos de licor (mezcla o “cabeceo” de los dos anteriores). Nos centramos en los primeros.

Los vinos de jerez son vinos generosos, encabezados o fortificados, términos que definen una práctica según la cual se le adiciona una cierta cantidad de alcohol de origen vínico. El origen de esta práctica estuvo en la necesidad de estabilizar los vinos para que soportasen las largas travesías hacia mercados lejanos. Esto es fundamental puesto que va a definir la tipología y crianza de los vinos generosos. ¿Qué tipos de jerez secos existen? Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado. Se diferencian tan solo en función del tipo de envejecimiento al que sean sometidos.

Pero antes de la crianza hay que elaborar el vino base, y ese vino blanco seco tiene una particularidad muy importante: el velo o flor. En cada uno de los depósitos en los que ha tenido lugar la fermentación aparece de manera natural una especie de nata que cubre la superficie de vino, aislándolo del contacto con el aire. La flor es una película de microorganismos constituida por las mismas levaduras autóctonas que dieron lugar a la fermentación alcohólica. Se la conoce por el nombre de flor porque en determinados momentos del año, sobretodo en primavera y otoño, se desarrolla con mayor fuerza. Además de aislar el vino del aire y evitar así su oxidación, la flor interacciona constantemente con el vino porque, entre otras cosas, se alimenta de algunos de sus componentes como el alcohol o glicerina, de ahí su carácter tan



Las albarizas, la tierra más idónea para la elaboración del jerez. Pura cal.

particular y distintivo. Este vino del año antes de ser sometido a la crianza –fase de sobretablas– será clasificado por los expertos catadores y maestros jerezanos, depósito por depósito, según sus características organolépticas. A partir de ahí, y después de encabezarlos con alcohol hasta los 15,5 % o 17%, comienza el tiempo de crianza.

#### TIPOS DE CRIANZA

Para reconocer los tipos de vino de jerez es interesante saber cómo es y a qué crianza son sometidos.

- **Crianza biológica.** Son los que tienen la particularidad de criarse con el denominado velo o flor, responsable de esas características notas punzantes en nariz. Son el Fino y la Manzanilla. Respecto a la Manzanilla, comentar que su sistema de elaboración es muy similar a las del Fino pero su particularidad reside en que la crianza se realiza exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones microclimáticas de esta población de la costa atlántica hacen que el velo de flor que protege los vinos en crianza biológica tenga una naturaleza muy peculiar.

- **Crianza oxidativa.** Son los que han tenido una crianza en contacto con el aire y a los que se les impide la formación de velo con adición de alcohol. El prototipo de vino es el Oloroso, además de los Olorosos dulces, Pedro Ximénez, Palo Cortado y Cream.

- **Envejecimiento mixto.** Son vinos que en una primera etapa y clasificación han tenido crianza bajo velo y más tarde se han encabezado para eliminar la flor, es decir, han mantenido una crianza biológica y otra oxidativa. El tipo de vino por excelencia con este envejecimiento es el Amontillado.

Después de encabezar los vinos comienza el proceso de crianza por el tradicional sistema de criaderas y soleras. Este es un método de envejecimiento que se basa en la mezcla de vinos de diferentes añadas para mantener constante la calidad a lo largo del tiempo. El origen de este sistema se remonta a los inicios de la comercialización masiva de los vinos jerezanos. Ofrece la posibilidad de almacenar diferentes cosechas y además cubre la necesidad de abastecer a un mercado con una calidad estable. Las botas jerezanas de 600 litros de capacidad y de mucha edad (no interesa el aporte de la madera nueva y además no permitiría el desarrollo de la levadura flor), están dispuestas perfectamente unas sobre otras en filas o andanas, con cuatro, cinco y hasta más de diez alturas. En este sistema de crianza se denomina solera a la fila más baja, la más próxima al suelo y es la que contiene el vino más viejo. La fila inmediatamente superior se llama primera criadera, su vino será algo menos viejo y así hasta llegar a la más alta donde se encuentra el vino más joven. Una operación importante en este sistema es la denominada

cambios de temperatura y humedad se produzcan lentamente y sin brusquedad para que la flor se mantengan en buenas condiciones.

#### TIPOS DE VINOS

- **Fino:** envejecen siempre bajo velo. Seco y poco ácido, de aroma punzante, complejo, delicado y característica notas de almendra amarga.

- **Manzanilla:** con igual sistema de elaboración que el Fino, suelen ser más ligera al paladar, con algo menos cuerpo y untuosidad, con un toque salino, yodado y característico aroma a camomila. La mayor humedad de la zona hace que el velo sea más grueso, preservando mejor los aromas y protegiendo el color, manteniéndolo más pálido.

- **Oloroso:** vino de crianza oxidativa muy potente,



saca, consiste en extraer de la solera un tercio de vino, esta cantidad se sustituirá por otro vino de la primera criadera, éste por otro de la segunda y así sucesivamente hasta llegar al más joven. A este proceso de crianza dinámica se le llama rociado o corrido de escalas, de esta manera los vinos se van uniformando periódicamente. Esta operación comienza en Septiembre y suele realizarse 4 veces al año.

Este tipo de crianza está muy relacionado con el estilo de las bodegas jerezanas. Más allá de su espectacularidad, valor histórico y arquitectónico, las bodegas siempre están orientadas al poniente, con techos altos y suelos de una arena amarillenta llamada albero. Su razón de ser es crear un microclima lo más estable posible para que los

con mucho cuerpo y característico aroma a nuez.

- **Palo Cortado:** vino de elegante aroma que combina la delicadeza y finura en nariz del Amontillado con la estructura del Oloroso en boca.

- **Amontillado:** suave, punzante, muy persistente en boca y de particular aroma a avellana.

Estos son los cinco tipos básicos de vinos generosos secos. A partir de ahí se elaboran una gama muy extensa de estilos de vinos: tipo Medium –mezcla de Amontillado con Pedro Ximénez o MCR (mosto de uva concentrado rectificado)– tipo Cream –elaborados a base de Olorosos–, tipo Pale Cream –vinos finos a los que le añada MCR o vinos dulces sin envejecer–. En definitiva, una diversidad que define la capacidad de los vinos de jerez en cuanto a elaboración y estilos.

Los vinos de jerez son vinos fortificados, término que define una práctica según la cual se le adiciona una cierta cantidad de alcohol de origen vínico.

## GUÍA PRÁCTICA del JEREZ

Es importante saber que todos los vinos de jerez tienen un mínimo de tres años de envejecimiento. Pero existe una certificación especial reservada a auténticas joyas enológicas, las famosas sacristías, sacas o partidas especiales de bodegas centenarias que conservan reliquias de una calidad extraordinaria. Estos vinos excepcionales tienen una Vejez Calificada especificada en la contraetiqueta con dos siglas: V.O.S. (Vinum Optimum Signatum), vinos con más de 20 años de antigüedad, y V.O.R.S. (Vinum Optimum Rare Signatum), superan los 30 años de envejecimiento.

### SUGERENCIAS PARA DISFRUTAR DEL JEREZ

La copa ideal degustarlos es el catavinos jerezano. En su defecto, una copa de vino blanco no demasiado grande estaría bien. En general se toman frescos, sobretodo los Finos y Manzanillas, a una temperatura entre 7 y 9 grados. Los demás dependerá del tiempo de crianza y vejez del vino. Por ejemplo, un Oloroso o Amontillado seco se recomienda tomarlo entre 13 y 14 °C, y la gama de Pale Cream, Medium y Cream entre 10 y 12 grados.

Además de la óptima temperatura, un factor decisivo a la hora de disfrutar de toda la complejidad de un vino de jerez es su tiempo de embotellado y conservación. Los Finos y Manzanillas son vinos que deben ser consumidos en un corto periodo de tiempo, un año aproximadamente. Tener guardada una botella en casa durante tres

años, comprar una en la tienda que lleva años en la estantería, o que te sirvan una copa de una botella abierta desde hace dos semanas es asegurarse que lo que se está bebiendo poco tiene que ver con el Fino. Una vez abierta la botella su deterioro es más que apreciable a la semana. Por su tipo de crianza, los Amontillados se pueden guardar durante dos o tres años dependiendo de su vejez, y una vez descorchados pueden aguantar en buenas condiciones durante dos o tres semanas. En el caso de los Olorosos, el tiempo de guardar es similar y con botella abierta pueden durar perfectamente un mes. Algo distinto son los Pedro Ximénez debido a la cantidad de azúcar que contienen. Los viejos podemos reservarlos en nuestra bodega hasta cuatro años sin problemas, y hasta más de un mes una vez abiertos. Una recomendación, una vez abierta la botella, hay que cerrarla bien y guardarla en el frigorífico en posición vertical.

### ¿CON QUÉ ACOMPAÑAR UNA COPA DE JEREZ?

Las opciones gastronómicas de los vinos de jerez son tantas como los estilos de sus elaboraciones y crianzas, y más variada de lo que se pueda creer. Su versatilidad para acompañar distintos tipos de cocina hace que cada vez sean más apreciados por cocineros y sumilleres. Algunas sugerencias para cada tipo de vino.

Los Finos y Manzanillas son ideales como copa de aperitivo por su sabor delicado y punzante, acompañarlos con jamón, almendras, anchoas, gambas a la plancha, salazones, pescaíto frito, gazpacho e incluso sushi o ceviche, es una experiencia enriquecedora. El carácter del Amontillado combina muy bien con sopas y consomés, carne blanca, salmón ahumado, verduras o risottos. Las armonías gastronómicas de los Olorosos con carnes estofadas, caza y quesos curados son sorprendentes, al igual que el Pedro Ximénez con helado de vainilla o quesos azules.

Los vinos más viejos, esas reliquias cargadas de historia, son un delicioso trago largo, un manjar para disfrutar en buena compañía. Tiempo e historia detenida en una copa. ✨



**JEREZ**  
**SHERRY**  
**MANZANILLA**  
DENOMINACIONES  
DE ORIGEN

