

VINOS GENEROSOS

INTRODUCCIÓN

Si la mayoría de los vinos que se elaboran en el mundo siguen los métodos y prácticas francesas, en el caso de los vinos de Jerez podemos decir que su elaboración original es su marca de distinción.

Es por ello que desde hace tiempo estos vinos suscitaron el interés de comerciantes extranjeros como Harvey, Byass, Terry, Domecq, Garvey, entre otros. Inglaterra fue el centro del comercio de los mismos durante siglos ya que supo ver en ellos su inestimable valor. Los vinos Generosos han sido los únicos capaces de ser envejecidos y exportados sin menoscabo de su calidad-

El 90% de los vinos de Jerez se destinan a la exportación. Los ingleses, como hemos dicho, se han preocupado minuciosamente de controlar los mercados tradicionales del Jerez, por lo que en Gran Bretaña, Holanda, Alemania o Estados Unidos es difícil ver una botella con una etiqueta que contenga la palabra Fino, Amontillado u Oloroso ya que los comerciantes suelen pedir mezcla de vinos, por ejemplo: 60% Fino y 40% Amontillado con una etiqueta de "Stevens Sherry", "Dry". No obstante la calidad de los vinos de Jerez es inimitable.

1.- CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO. SUELO Y CLIMA.

UBICACIÓN.

El viñedo del Marco de Jerez supera las 10.000 hectáreas, repartiéndose por los términos municipales de Jerez de la Frontera, Trebujena, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Rota, Puerto de Santa María, Puerto Real , Chiclana de la Frontera en Cádiz y Lebrija en Sevilla.

EL SUELO.

Hay tres tipos de tierras en Jerez:

- **Las Albarizas**, llamadas así por su color blanco, formada por acumulación de diatomeas y algas microscópicas, son las mejores tierras y constituyen la zona conocida como "Jerez Superior". Solo se encuentran en esta parte del mundo. La composición predominante de compuestos calizos, la gran capacidad de absorción y retentiva de agua, la facilidad que aporta el terreno para la penetración de las raíces, facilitan la absorción de agua ante la falta de escasez de lluvias.
- **Los Barros**, de color oscuro, se encuentran en los valles y las vaguadas. Contienen gran cantidad y sílice y arcilla.

- Las Arenas, de tonalidades doradas, se sitúan más cerca de la costa.

Los pagos de mayor calidad son Marcharnudo, Carrascal, Balbaina, Añina y Los Tercios situados en Jerez. En Sanlúcar son los de Miraflores y Pastrana.

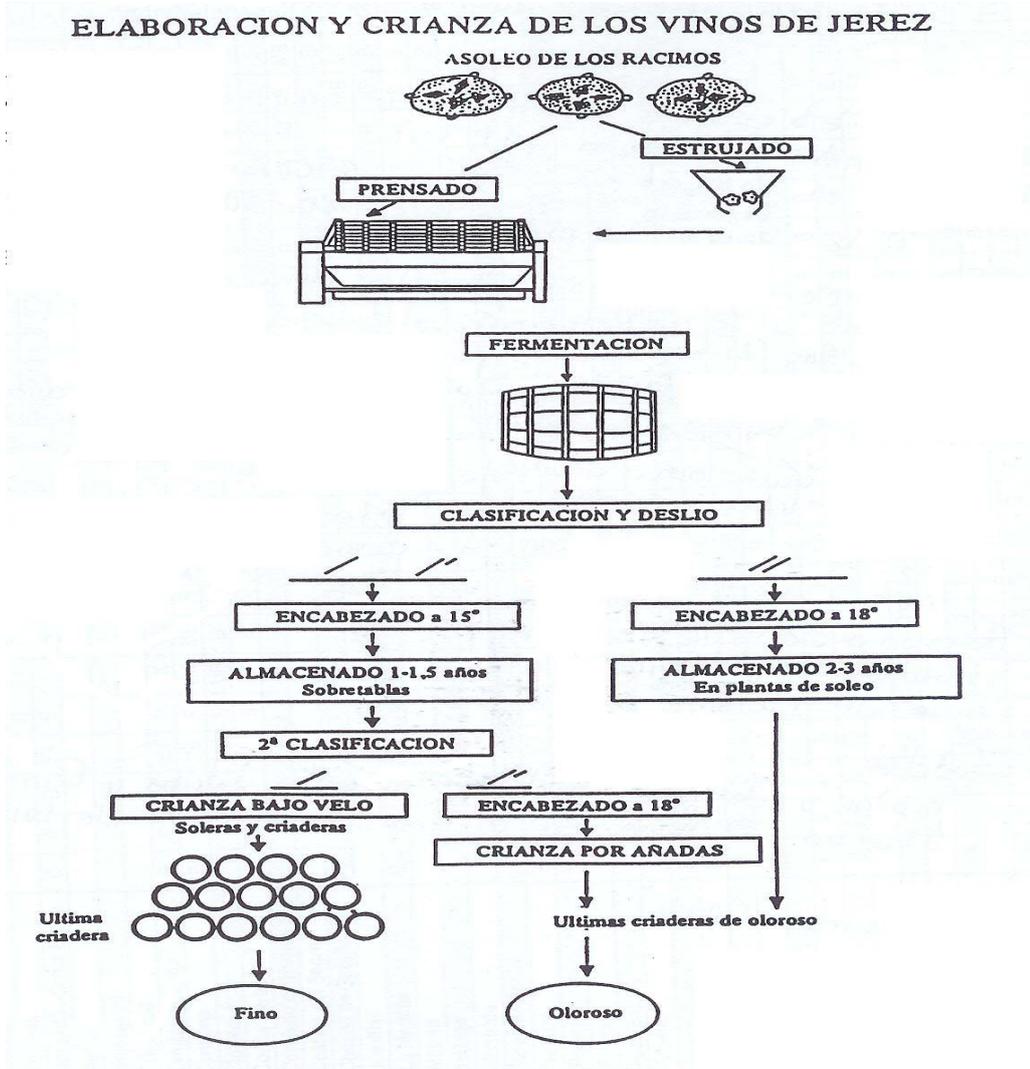
El Clima.

Es muy cálido y atemperado por la cercanía del Atlántico, lo que supone inviernos templados y veranos caluros. Dominan los vientos de poniente y levante refrescando el ambiente y facilitando la maduración de la uva. Es importante el rocío como aporte indispensable de agua para la planta.

El Viñedo y la Uva.

Recibe tradicionalmente más cuidados que cualquier otra, hasta 24 trabajos diferentes a lo largo del año. Mantiene una producción baja por hectárea ya que la máxima permitida es de 8.000 Kgr./Ha en la zona de Jerez Superior, y de 10.500 en el resto.

2.- ELABORACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS DE JEREZ



Para elaborar los vinos finos anualmente se saca un vino joven blanco base, llamado "MOSTO", que oscilará entre los 10,5 °y los 12,5 ° de alcohol natural. A este vino se le añadirá alcohol vínico incrementando su graduación natural hasta los 15° en el caso de los vinos que se vayan a criar con levadura en flor, o hasta los 18° en el caso contrario.

LA CRIANZA BIOLÓGICA Y LA CRIANZA OXIDATIVA.

Jerez utiliza dos tipos de crianza para sus vinos, la biológica y la oxidativa. Con la crianza biológica se elaboran los finos y las manzanillas, y el resto de tipos de vino se elaboran mediante la oxidativa.

Una vez obtenido el "mosto" se encabeza, es decir, se le añade el alcohol vínico. El encabezado del vino elimina las bacterias acéticas que podrían transformar el vino en vinagre. En este proceso se deja las levaduras que hacen posible la crianza biológica. Estas levaduras forman la "Flor de Jerez", que es una capa de color blanco, como si fuera nata, que evita el contacto directo del vino con el oxígeno. La "Flor" consume todo el oxígeno que penetrara en el vino aportando al vino el sabor y aroma característico de este tipo de crianza.

Cuando el "sobretablas" lleva una semana se hace su primera clasificación y se señalan los recipientes con una serie de marcas características:

/ - Raya: "sobretablas" de máxima calidad, se emplea para finos. Se está creando una flor de calidad.

o - Círculo: Se emplea para olorosos, ya que la calidad está por debajo de lo esperado.

Tras esta primera clasificación se encabezan, los vinos finos hasta 15,5 °, y los vinos olorosos. Cada vino se introduce en toneles de roble llamadas "Botas" de 500 a 600 litros de capacidad. Estas botas son de madera vieja donde los taninos han sido agotados, ya que el Jerez es un vino blanco y delicado al que la astringencia perjudica. Cada uno de ellos sigue un tipo de crianza, los finos biológica y los olorosos oxidativa, ya que las levaduras con un porcentaje tan alto de alcohol mueren y dejan penetrar el oxígeno en los vinos que se van oxidando poco a poco. Después de esta clasificación si los vinos Finos, no siguen las características que marca el bodeguero, se encabezan a 17 ° y pasan de Fino a Amontillado, en definitiva de crianza biológica a oxidativa.

Los vinos Amontillados son los únicos vinos que tienen los dos tipos de crianza: biológica al principio y oxidativa después.

Al cabo de un año, los vinos calificados con " / ", sufren una nueva clasificación definiéndose de la siguiente manera:



- **PALO (ANTIGUAMENTE PALMA)**, es el fino de mejor calidad. Habitualmente, se marcan con un "palo" aquellas botas en las que la flor sigue presente con gran vitalidad protegiendo al vino de la oxidación y transformando sutilmente sus características iniciales. De esta forma se define el grado de finura que va adquiriendo el vino. Son claramente vinos destinados a su crianza bajo velo de flor que mantienen, e incluso aumentan, la palidez inicial comenzando a mostrar las características notas punzantes de la flor.
- **PALO CORTADO:** Ocasionalmente, algunas de estas botas en las que la flor sigue presente, se marcan con el clásico "palo cortado". El capataz indica que son vinos que, a pesar de su gran finura y aparente vocación para la crianza biológica, van a reconducirse mediante crianza oxidativa. Se trata de vinos muy especiales, clasificados como tales en base a criterios muy específicos de cada bodega y que, tras una fase de "sobretablas" bajo velo de flor, se van a encabezar por encima de los 17º para iniciar el que será su envejecimiento definitivo de carácter oxidativo. El mosto es fino y de calidad pero no ha desarrollado flor.

En algunos casos, a pesar de haberse calificado el vino en primera instancia para su evolución mediante crianza biológica, tras el período de sobretablas se advierte que el estado de la flor en la superficie del vino no es tan vigoroso como sería deseable ya que en algunos casos presenta huecos importantes o ha desaparecido. Ante el agotamiento del velo, el vino se ha de encabezar por encima de los 17º, de modo que la crianza oxidativa de lugar finalmente a vinos olorosos.

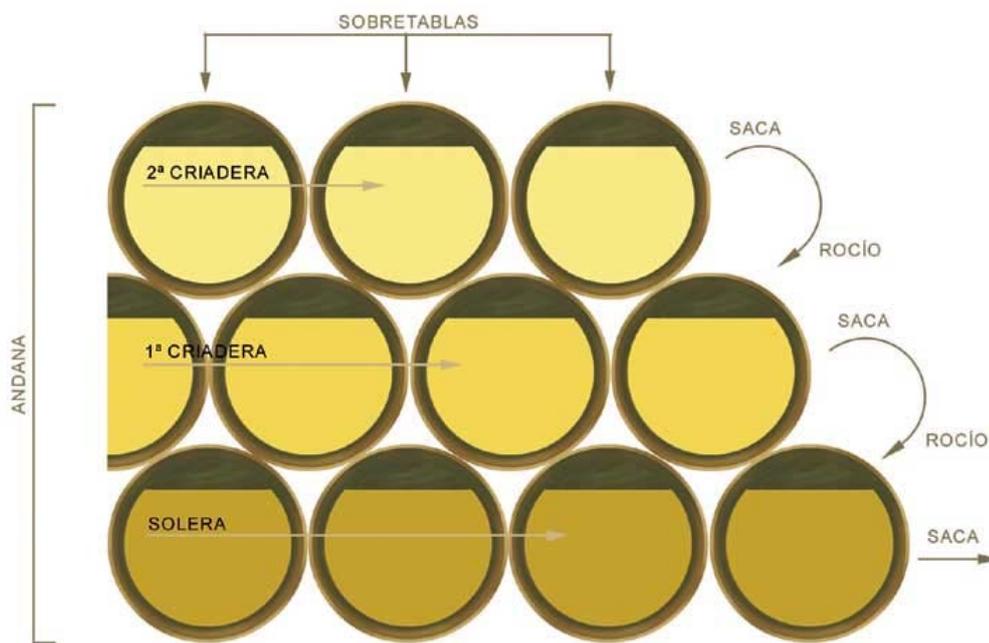
- **PARRILLA:** vinos que, por diversas razones, no presentan las características requeridas para los distintos tipos de vino de Jerez. Bien por una elevada acidez volátil (en cuyo caso servirán para refrescar las criaderas de Vinagre de Jerez) o por cualquier otra causa que haga que los catadores los clasifiquen como "no aptos".

EL SISTEMA DE "SOLERAS" Y "CRIADERAS".

Cuando ya se ha decidido donde va destinado el vino de cada bota, este se lleva a sus correspondientes criaderas.

El sistema consiste en una pila de botas, normalmente de cuatro, en la que a la más cercana al suelo se llama solera y la superior 1ª criadera, la superior 2ª criadera, la superior 3ª criadera.

El vino que va a salir a la venta se saca de la solera, y se rellena con la 1ª criadera. Esta primera criadera se rellena con el vino que se saca de la 2ª criadera, y esta, a su vez, con la 3ª criadera. A esta última se le incorpora el vino del año.



Este sistema de soleras y criaderas hace posible una perfecta homogeneización del vino, que cada año es igual, ya que se trata de una mezcla sucesiva de las cosechas de cada año. Por eso las etiquetas de las botellas de los vinos de Jerez nunca indican la cosecha, ya que el vino es una mezcla de muchas de ellas.

3.- TIPOS DE VINOS DE JEREZ.

3.1 Vinos Generosos

- **FINO.** Las bodegas de crianza se localizan en Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María. Son los vinos que producidos mediante una crianza biológica tienen una finura extrema. Las levaduras están más activas en primavera y en otoño. La crianza se realiza con "velo", muy sensible a la humedad y a la temperatura. Viven con buena cantidad de aire dentro de la bota por lo que ésta no se llena totalmente. En estas condiciones el vino se mantiene de color pajizo o dorado pálido, con aromas punzantes y delicados que nos

recuerdan a almendras; con baja acidez y sabor seco. Tienen una graduación alcohólica de entre 15 a 18 °.

- **MANZANILLA.** El fino en Sanlúcar de Barrameda se denomina manzanilla. La diferencia con el fino radica en que las levaduras en flor se producen con más fuerza debido a la mayor influencia atlántica. Al ser el clima más homogéneo, la flor actúa con más intensidad sobre el vino dándole un acabado más delicado y sutil, con un color amarillo menos intenso. Tiene una graduación alcohólica entre 15° a 19 °.
 - **MANZANILLA FINA.** Es la manzanilla normal.
 - **MANZANILLA PASADA.** Es la que ha estado más tiempo en barrica y que está más oxidada. Esta es la más apreciada por los consumidores de manzanilla.
- **AMONTILLADO.** Es un vino que no tiene todas las características de un fino y que mediante un encabezado a 16° - 22 ° se somete a crianza oxidativa. Las características como vino son muy buenas, pero no lo suficiente como para llegar a fino. Los amontillados son vinos de color ámbar con aroma punzante con recuerdos a avellanas. Suave pero más complejo que el fino tanto en aromas como en boca.
- **OLOROSO.** Son vinos que cuando se clasifican no tienen la suficiente calidad como para convertirlos en finos. Se encabezan y se elaboran con crianza oxidativa. Las características de este vino son que es seco, con colores entre ámbar y caoba, aroma muy intenso y profundo que nos recuerdan a las nueces, tiene una graduación alcohólica entre los 17° y los 22°.
- **PALO CORTADO.** Es un fino en el cuál no se ha desarrollado el “Velo Flor” o no en su totalidad. Se cría mediante crianza oxidativa, pero con la particularidad de que al ser un vino de gran calidad, nos va a dar unos vinos de características muy parecidas a los amontillados, tanto en nariz como en boca. Vino de color caoba brillante, con aromas de avellana, equilibrado y elegante. Se mezclan las suaves, delicadas y punzantes características del amontillado y el cuerpo del oloroso. Graduación entre los 17 ° y los 22°.

3.2. VINO DULCE NATURAL.

- **P. X. (PEDRO XIMÉNEZ).** Es una elaboración especial, antes de su prensado se tienen de 10 a 15 días en soleo para la evaporación del agua y la concentración de azúcares. La fermentación de los P. X. es muy laboriosa y complicada, muchas veces hay que ayudar a los vinos encabezándoles hasta 10° para que puedan arrancar. Por mucho que quieren fermentar siempre quedará un resto muy importante de azúcar. Cuando ya los hemos fermentado se encabezan y se llevan a la crianza en las soleras y criaderas. Estos vinos tienen un color caoba oscuro, y aromas a pasificación. Nos encontramos con un vino pleno con vigor y perfecto equilibrio. La graduación alcohólica de los PX. Estará entre los 15° a 22° y el contenido en azúcar entre los 180 gr./l. a los 500 gr./l.

- **MOSCATEL.** Vino que se elabora con esta variedad de uva y que se exponen al soleo para su pasificación. Tiene color caoba oscuro con aromas muy característicos, es suave y muy dulce. El alcohol y al azúcar en estos vinos tendrá los valores de 15° a 22° para el alcohol y 180 gr./l. a los 500 gr./l. para el contenido en azúcar



3.3.- VINOS GENEROSOS DE LICOR DE JEREZ.

Este tipo de vinos data de las mezclas que hacían los comerciantes del siglo XIX para sus clientes. Para cada cliente se realizaba la mezcla que más le gustaba. De aquellas mezclas se han consolidado algunos nombres como el DRY SACK, que es una mezcla de oloroso, amontillado y P. X. Estos vinos tienen que tener entre 17,5° y 22° de alcohol

Los que se comercializan habitualmente son los siguientes:

- **CREAM.** Es una mezcla de Oloroso con P. X. Esta mezcla da una dulzura en boca y tonos pasificados y hace desaparecer la potencia aromática del Oloroso y su carácter seco. Su graduación está entre los 15,5° y los 22°. Azúcar entre 115 gr./l a 140 gr./l.
- **PALE CREAM.** Es el resultado de un vino fino que ha sido dulcificado. Esto se consigue siguiendo los métodos tradicionales de mezcla con Vino dulce natural. Pale Cream es un vino dulce de color oro pálido. Tienen la frescura característica de un Fino pero con la dulzura de un Cream. Alcohol entre los 15,5° y los 22°. Azúcar entre los 45 gr./l. a 115 gr./l.
- **MEDIUM.** Mezcla de seco Amontillado con vino dulce natural. Este vino tiene un rico sabor almendrado siendo más seco que un Cream. Alcohol entre los 15° y los 22° y Azúcar entre los 45 gr./l. a 115 gr./l.
- **As**

- DRY. Mezcla de Fino o Manzanilla con un vino dulce natural en el que la graduación esté entre los 15º y los 22º y el azúcar entre los 5 gr./l. y 45 gr./l. como máximo

4.- VINOS CON INDICACIÓN DE EDAD Y VEJEZ CALIFICADA.

Poder contar entre los vinos de una DO. con reliquias como las que tiene la Jerez, es un auténtico orgullo de bodeguero. Estos vinos se han elaborado durante decenas de años en pequeños rincones escondidos de las bodegas. El acceso a estas “sacristías” se realiza, por parte del propietario, en contadas ocasiones, para disfrutar de estos vinos verdaderamente únicos. Estos vinos suelen ser del tipo Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y PX. La clasificación de los mismos se efectúa respetando la edad: de más de 20 años y de más de 30 años.

Los vinos de + de 20 años serán estarán calificados como **VOS. (Vinum Optimun Signatum ó Very Old Sherry ó Vino Seleccionado como Óptimo).**

Los vinos de + de 30 años, serán clasificados como **VORS. (Vinum Optimun Rare Signatum ó Very Old rare Sherry ó Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional)**

Estas clasificaciones no se conceden a Bodegas o a Marcas comerciales. Se realizan tras analizar cada una de “las Sacas” realizas en las Botas. Los controles de catalogación de estos vinos son diversos tipos:

- **Comité de Cata** independiente del Consejo Regulador y con la suficiente experiencia en la cata de este tipo de vinos.

- **Parámetros analíticos** de los vinos como, Carbono 14, contenido de ésteres, las cenizas o extracto seco de los vinos.

- **Asignación de cupos.** Así el consejo regulador garantiza la vejez de los vinos. Por cada 1l. de vino que se venda se tiene que tener en la bodega 3 l. en existencias. Así que por cada l. de VOS, que se venda la Bodega tiene que tener 20 l. y por cada uno de VORS. 30 l. en existencia. Existe una categorización que se dan a bodegas y marcas. Es un reconocimiento por parte del Consejo Regulador. Esta categoría se denomina **VINOS DE JEREZ CON INDICACIÓN DE EDAD**, en la que se distinguen dos edades de **12 y de 15 años**. Los vinos de estas bodegas o marcas también pasan los controles de los vinos VOS y VORS.

VINOS DE AÑADA. Aunque lo normal no es utilizar la calificación de añadas, en ocasiones se tienen vinos que por sus características o por decisión del bodeguero se elaboran sólo con crianza oxidativa. Los vinos catalogados son los Olorosos, Palo Cortado o Amontillado. Además de los controles que hemos comentado anteriormente, las bocas de las botas de estos vinos están lacradas por el Consejo Regulador. Si el lacre tiene algún síntoma de manipulación, el vino es descalificado de su categoría.

Con el control de estos vino la DO. Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de San Lúcar, demuestra que sus vinos son únicos en el Mundo.



“EL VINO DE JEREZ TARDA TANTO COMO UNA PERSONA EN ALCANZAR LA MADUREZ TOTAL”.
JULIAN JEFFS