



## **JEREZ, CUNA DE NUESTRO VINO MÁS INTERNACIONAL**

Fenicios, romanos, árabes e ingleses ninguno de estos pueblos ha podido resistirse ante la tentación de nuestro vino más internacional: el Jerez. Su sabor y su olor, fuertemente influidos por las condiciones del terreno, han viajado durante generaciones a través del mundo entero. En contra de la opinión general, su gran variedad nos permite afirmar que existe un Jerez para cada momento, para cada comida, para cada ocasión.

Fueron los fenicios -s. XI a.C.- los que trajeron a Cádiz las primeras vides procedentes de las tierras de Canaán. Desde entonces y hasta la fecha, las vides se han multiplicado y han permitido la elaboración del vino español más conocido internacionalmente.

El Jerez, Xères o Sherry -proveniente del nombre "Sherish", con el que los árabes rebautizaron a la ciudad y del que a su vez proviene la denominación dada por los británicos- empezó a cobrar relevancia mundial gracias al comercio que los ingleses desarrollaron a partir del siglo XVII. En la actualidad, existen 55 empresas inscritas en el Consejo Regulador como criadoras y expendedoras de vino de Jerez que exporten a más de cien países.

El trinomio clima, tierra y variedad de cepa tiene una vital relevancia enológica en la elaboración de este caldo. Si bien todos los vinos están determinados por la zona en la que se cultivan, el Jerez-Xères-Sherry lo está mucho más. Su cuna, la comarca del Marco, está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz, y, excepcionalmente, el de Lebrija, en la provincia de Sevilla. En total 11.250 hectáreas con un clima meridional cálido, con inviernos suaves y veranos calurosos, y en donde las uvas están sometidas a más de tres mil horas anuales de sol.

Sin embargo, el viento atlántico y la blandura, rocío de las noches estivales, aportan a las cepas la humedad suficiente para su conservación. Esta humedad es muy importante en el Jerez, si tenemos en cuenta que las botas, en su crianza, están abiertas para permitir su aireación por las brisas del suroeste que, en contacto, con las levaduras naturales de la uva, forman un velo de levadura o flor que aísla al vino del aire y le proporciona sus nutrientes y un aroma y sabor característico.

Además de este dato, el Jerez está determinado por los suelos en los que se cultiva. Las tierras albarizas, formadas por la sedimentación de las aguas y con

gran contenido orgánico, favorecen el almacenamiento de la lluvia caída (600 litros/m<sup>2</sup>) que nutrirá a la cepa en los meses secos.

El rendimiento por hectárea de vino no puede exceder de 8.000 litros, según el Consejo Regulador, si bien el promedio del Marco de Jerez no alcanza este volumen. La producción máxima admitida es de 70 litros de vino al año, o mosto, por cada cien kilos de uva calificada según la normativa del Consejo. La cepa pertenece en un 95% a la variedad de Palomino fino, uva blanca, y el 5% restante está integrado por las de Moscatel y Pedro Ximénez, productoras de los vinos dulces.

## **Elaboración**

El proceso de vinificación del Jerez se inicia con la recogida y tratamiento de la uva para extraerle el mosto. La vendimia se suele realizar durante la primera decena del mes de septiembre, para concluir al final de ese mismo mes. Esta recogida se hace a mano, y las operaciones de prensado han sustituido el sistema antiguo de pisado a pie por una maquinaria que respeta los principios enológicos del vino.

La fermentación del mosto, paso posterior al prensado, se lleva a cabo en fermentadores normalmente de acero inoxidable, a una temperatura de alrededor de 25°C. Al cabo de treinta días la fermentación queda prácticamente finalizada, con la obtención de un mosto de una graduación alcohólica del 12% en volumen, que es posteriormente encabezado hasta alcanzar los 15-16° por la adición de alcohol vínico.

A continuación, y ya encerrado en las botas o barricas de doble de 500 litros, comienza la crianza biológica, el fenómeno más característico del vino de Jerez. Esta crianza, que exige una temperatura en torno al 18° o 20°C y en la que se forma un manto de levaduras o flor, va transformando el vino, acrecienta su finura, su aroma e incluso su palidez.

Además de la crianza biológica bajo el velo de flor, existe, en la segunda fase de los Amontillados y los Olorosos y vinos dulces, un envejecimiento físico-químico en botas, a lo largo de dilatados períodos de tiempo. En este envejecimiento no se produce desarrollo biológico y sí una merma del agua contenida en el vino, lo que provoca la concentración de los demás componentes, aumentando el extracto seco y el contenido de alcohol. Por ello se observa un aumento considerable del grado alcohólico en vinos que han sido sometidos a un proceso de envejecimiento físico-químico por períodos superiores a diez años.

## **Criaderas y soleras**

Otro de los puntos más importantes en la elaboración del Jerez es la forma en que se realiza el envejecimiento del vino. Este proceso consta de dos fases, una estática o sistema de añadas, y la segunda de forma dinámica o por sistema de soleras.

Durante la fase estática, en barricas, el vino adquiere las cualidades necesarias para definir su tipo y pasar a sus soleras específicas. El tiempo que permanece en esta etapa depende de la categoría y tipo de vino, siendo de uno a dos años para los vinos sometidos a crianza biológica -Fino, Manzanilla- y de más años, incluso diez, para los tipos Olorosos.

La segunda de las fases, por Soleras, parte de una característica muy singular en este vino. Si de una bota de vino de Jerez en crianza se retira (saca) una pequeña proporción y el vacío resultante se repone (rocía) con igual volumen de otro vino en crianza, más joven, de características similares, este último adquiere, gradualmente la misma calidad que el que se encuentra en la bota.

De esta forma, el sistema de Soleras está compuesto por una partida de botas de igual edad que se llaman Escala. La que contiene el vino más envejecido y que se será destinado a la venta se sitúa sobre el suelo, por lo que se denomina Solera. Sobre ésta se colocan las distintas escalas que la siguen en menor vejez, que reciben el nombre de Criaderas, y se enumeran según su orden de antigüedad respecto a aquélla (1ª criadera, 2ª criadera... etc).

Periódicamente, se saca una proporción del vino de las botas que componen la solera. Este vacío se rocía con el vino que le sigue en vejez, o 1ª criadera; ésta a su vez es completada con vino de la 2ª criadera y así sucesivamente hasta la escala o criadera más joven, que se repone con vino procedente del sistema de añadas.

Este sistema dinámico, como el que más, supone, por ejemplo, que una copa de vino de Jerez procedente de un sistema de solera y cuatro criaderas con una crianza de seis años y operaciones de saca y rocío, sea el resultado de 140 faenas bodegueras de gran trasiego.

### **Amplio abanico**

El Jerez posee una gran variedad. Los distintos tipos de uva -Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel, así como las condiciones de elaboración, crianza y envejecimiento posibilitan la existencia de cinco grandes categorías: fino, manzanilla, amontillados, olorosos y dulces.

*Fino:* de color oro pálido, aroma fragante y delicado, recordando a la almendra, es seco, ligero al paladar, y un poco ácido. Tiene un contenido alcohólico de un 15 a un 17° y su crianza en flor es de al menos tres años. Este tipo de vino es ideal para toda clase de tapas, así como para acompañar sopas, mariscos, pescados, jamón y quesos suaves. Se debe servir frío.

*Manzanilla:* es un vino fino, de color pajizo, elaborado y envejecido en la localidad de Sanlúcar de Barrameda y con un volumen alcohólico de entre 15 y 17°. Su perfume recuerda al de la manzana madura. Su crianza en flor le confiere unas características peculiares. Resulta un vino más ligero que el fino y más delicado en nariz y boca. Tiene su propia denominación de origen, aunque no Consejo Regulador, que es el de Jerez. Es un excelente

acompañante de tapas, mariscos, quesos suaves, sopas y pescado blanco y jamón. Debe servirse frío.

*Amontillado*: de color ámbar, aroma punzante y atenuado, recuerda al de las avellanas, suave, seco y con un contenido alcohólico de entre 17 y 20°. Tiene una fase inicial de crianza biológica, de cuatro a cinco años, y posterior envejecido físico-químico, más de cinco años. Además del aperitivo, es aliado perfecto de las carnes blancas, sopas, pescado azul, mariscos, verduras y los quesos curados.

*Oloroso*: básicamente posee un envejecimiento físico-químico, de más de siete años. Es de mucho cuerpo (nuez), seco, de color oscuro y muy aromático. Tiene un contenido de alcohol de entre 15 y 20% del volumen. Es muy adecuado para tomar antes de las comidas, para la caza y las carnes rojas.

*Vino dulce*: elaborado a partir de mostos azucarados de uvas Pedro Ximénez y Moscatel, encabezado con alcohol de vino, quedando con más de 200g/l de azúcares. Fruto de una combinación de un buen oloroso con un Pedro Ximénez se obtiene el Cream, vino de mucho cuerpo, denso, color muy oscuro y exquisito paladar. Es excelente para aderezar guisos de carne, verduras y repostería. En algunas ocasiones conviene rebajarlo con algo de fino para que no resulte tan dulce. También se puede tomar para acompañar los postres y durante la sobremesa.

No obstante, existen otros tipos de vinos, variante intermedias entre estas categorías, como el Palo Cortado, que es un Oloroso con aromas de Amontillado, o los Pale Cream, Raya, o Medium obtenidos de la utilización en mayor o menor proporción de vinos Dulces con Finos, Amontillados y Olorosos.