

Vinos de Jerez III: Tipología



Tipos de vinos: generosos (secos), dulces naturales y generosos de licor (de cabeceo)

Tres son los **tipos** de vinos que se elaboran en Jerez amparados por las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda: los llamados **vinos generosos**, que son sólo secos, es decir, sin azúcares residuales, y que comprenden Finos y Manzanillas, Amontillados, Palos Cortados y Olorosos; los **vinos dulces naturales**, con alto contenido de azúcar procedente de la propia uva, que no ha fermentado totalmente; y los **vinos generosos de licor**, que son productos de mezclas (cabeceos) de los dos tipos anteriores. Todos estos vinos están *fortificados*, lo que quiere decir que en algún momento de sus procesos de producción se les ha añadido alcohol procedente de vinos destilados, lo que los hace entrar en la categoría general de Vinos de Licor.



El Anexo VII del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, define los distintos tipos de vino. El «**vino de licor**» es aquel con un grado alcohólico adquirido no inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol., con un grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol., obtenido a partir de mosto de uva parcialmente fermentado, vino, una mezcla de esos dos productos, o mosto de uva o una mezcla de este producto con vino, que tenga un grado alcohólico natural inicial no inferior al 12 % vol., y al que se haya añadido alcohol neutro de origen vínico al 96% vol. un aguardiente de vino al 52%-86% vol. y mosto de uva concentrado o una mezcla de alcohol vínico con mosto parcialmente fermentado o con mosto o mosto mezclado con vino. Por el contrario, un «**vino**» es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva, y debe tener un mínimo de 8,5-9% vol. de alcohol adquirido (según la zona vitivinícola) y un grado alcohólico total no superior al 15 % vol. o superior pero si son vinos de denominaciones de origen protegida sin aumento artificial del grado alcohólico, y una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro. El término tradicional «**vino generoso**» se regula en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, Anexo III, parte B, punto 8, que lo define como «vinos de licor secos con denominación de origen protegida elaborados total o parcialmente bajo velo de flor y obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido Fino, y ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en barricas de roble». Pero en mayo de 2023 la Comisión Europea recibe una solicitud de modificación de esa definición, a la que

responde positivamente en enero de 2024: generoso pasa a ser el vino y el vino de licor seco que se elabora en las denominaciones de origen protegidas "Condado de Huelva", "Jerez-Xérès-Sherry", "Lebrija", "Málaga", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles" y "Rueda", siempre que se haya obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid autorizadas en cada una de las denominaciones de origen protegidas indicadas, con al menos dos años de edad media de envejecimiento en barricas de roble, criado bajo un velo de levaduras típicas, denominado "velo de flor", con un grado alcohólico adquirido mínimo de 14 % vol. para los vinos y de 15 % vol. para los vinos de licor, con un contenido de azúcares reductores (glucosa + fructosa) máximo de 4 g/l (o 9 g/l, si la acidez total expresada en g/l de ácido tartárico no es inferior en más de 2 g/l al contenido en azúcar residual) o, solo para los vinos de licor, el límite que para "seco" que establezca su pliego de condiciones. El «vino generoso de licor» se regula en el mismo Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, Anexo III, parte B, pero en el punto 10: «La mención específica tradicional "vino generoso de licor" queda reservada al vino de licor con denominación de origen protegida obtenido de "vino generoso" o de vino bajo velo de flor capaz de producir dicho «vino generoso»; al que se le ha añadido, bien mosto de uvas pasificadas al que se le ha agregado alcohol neutro de origen vínico, bien mosto de uva concentrado rectificado, o "vino dulce natural"; y ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en barricas de roble». Por tanto, un vino generoso de licor, como su propio nombre indica, es un vino generoso seco que se ha endulzado mediante la mezcla con otro producto vínico dulce.

En julio de **2021** se aprobó dar a los *vinos sin fortificación* amparo en las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y este cambio tendrá efectos con una nueva normativa que entrará en vigor cuando la Comisión Europea lo apruebe. La tipología para estos es la misma que la que hemos visto para los fortificados, y la única diferencia es de método: una cuidada viticultura, a partir de uvas muy maduras y asoleo (exposición de las uvas recolectadas al sol durante unas horas), permite alcanzar los requisitos mínimos de volumen de alcohol sin necesidad de añadirlo.

Vinos Generosos



Producto de una *crianza biológica*, bajo una capa de levadura (velo de flor) que aísla el vino del aire e interacciona con él cambiando su composición, tenemos los **Finos** y **Manzanillas**, siendo estas últimas un vino de crianza biológica que se cría sólo en Sanlúcar de Barrameda y que por la brisa marina desarrolla un velo de flor particularmente abundante, persistente y de composición diferenciada, dando lugar a un vino especialmente pálido, delicado y ligero, con un aroma que recuerda a la *camomila*. Se asegura que el nombre del vino viene de ese aroma característico, pero hay quien señala (López Robledo) que el origen puede estar en el pueblo homónimo del Condado de Huelva, desde donde se transportaban botas de vino a Sanlúcar para su embarque y exportación en los siglos XVI y XVII (Vizetelly ya recoge esta interpretación en su libro de 1876). Se ha dicho siempre que «Sanlúcar es finura y Jerez concentración», si bien los Finos, que tomaron como modelo las Manzanillas pero siempre mantuvieron diferencias, han ido pareciéndose cada vez más a estas. La mayor actividad del velo de flor explica que las Manzanillas puedan tener aún hoy menos glicerina y azúcar residual que los Finos, lo que implica un vino con menos cuerpo y menos untuosidad, y más acetaldéhdos a cambio de menos ácido acético, y por tanto más punzante y más seco, con menos acidez volátil, mientras que la cercanía al mar de las bodegas les conferiría un aroma más salino y yodado. En cambio, los Finos, a partir quizás de mostos más concentrados procedentes de pagos del interior, desarrollaban un velo de flor menos abundante y persistente, y experimentan cierta oxidación estacional durante su crianza (los Finos de El Puerto estarían entremedias), y se comercializaban con mayor graduación. Un reciente trabajo de investigación científico (Cordero-Bueso et al., 2017) aborda el tema de las **diferencias en la composición de las levaduras** que intervienen en la crianza de uno y otro tipo de vino. Cosa distinta es la razón por la que se dan esas diferencias en las levaduras del velo de flor. Para empezar, las uvas de los pagos costeros que tradicionalmente se utilizaban para la elaboración de la Manzanilla pueden ser diferentes por suelo y clima a las de los pagos de interior, si bien nada impide hoy a un bodeguero sanluqueño proveerse en estos, y viceversa, como es el caso de la *Manzanilla Entusiástico* de Delgado Zuleta, a partir de uvas de Trebujena, o Barbadillo y sus enormes viñedos jerezanos de Gibalbín (lo que contradice el propio concepto de Denominación de Origen). Antaño estaba extendida la creencia en que la diferencia radicaba en la mezcla en Sanlúcar de uvas procedentes de albarizas, barros y arenas, pero en todo caso esto no es cierto en absoluto actualmente. La vendimia se hacía antes en Sanlúcar que en

el resto del Marco, recolectándose uvas menos maduras en general, diferencia esta que tampoco se da ya. Otra razón de la distinta composición y comportamiento del velo de flor puede estar en el clima, debido a las particularidades de Sanlúcar de Barrameda, localidad orientada a Poniente y rodeada por el mar, el río Guadalquivir y las marismas, lo que garantiza menores temperaturas y niveles de humedad más elevados. Sin embargo, hay bodegas sanluqueñas que se han localizado tierra adentro (Delgado Zuleta, Barón, Ferris), y bodegas jerezanas que se han construido o equipado con la crianza biológica (temperatura, humedad) como objetivo. Una tercera razón de las especificidades organolépticas de la Manzanilla, puede estar en la forma en que operan las soleras. En Sanlúcar el número de escalas de las soleras de Manzanilla, allí llamadas *clases*, es mayor, casi nunca menos de 9 y alguna hasta 14 (en vez de entre 3 y 7 del Fino), pues los vinos ligeros de la costa necesitaban más protección que los del interior y había que asegurar la flor, lo que requería más escalas para alcanzar una determinada edad (en los borradores del primer Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen, de los años 30, se recogía la exigencia de un mínimo de 5 criaderas para la Manzanilla). No obstante, esto tampoco es siempre así hoy día, y una Manzanilla como *Torrebrevia*, de Infantes Orleans-Borbón, tiene una solera con tres criaderas, pero la de un Fino jerezano como *Inocente*, de Valdespino, tiene diez. Por otro lado, se aduce que para la Manzanilla el número de *sacas* de la solera suele ser más frecuente a lo largo del año (de 4 a 12 veces), pero con menos cantidad en cada ocasión (3 o 4 jarras por bota en vez de 10), aunque una vez más hay excepciones a esta regla no escrita. Hay quien señala también que las botas pueden llenarse algo menos en Sanlúcar, dejando más superficie a la flor, cosa que en todo caso podría hacerse igualmente en Jerez o El Puerto. Una importante diferencia tradicional radicaba en que después del *deslío* el vino se fortificaba en Sanlúcar solo al 14,5% de media, pero nunca a más del 15,5%, por lo que la Manzanilla tenía menos graduación que el Fino, que solía alcanzar el 17% al embotellarse, pero esto también dejó de hacerse a principios de los años 80 (los requisitos mínimos para ambos tipos de vino son idénticos). Las Manzanillas eran vinos ligeros muy marcados por la crianza biológica, pero los Finos eran vinos blancos de mostos con más cuerpo, más concentrados y contundentes, en los que la crianza biológica añadía un toque de elegancia. Pero ambos tipos de vino han ido pareciéndose cada vez más, con los Finos «amanzanillándose», y actualmente la única exigencia reglamentaria es que la Manzanilla se críe en Sanlúcar, y las especificidades de este vino son puramente organolépticas y de matiz, cuya explicación remite al clima local y a la selección de levaduras que forman el velo de flor. Todo ello explica que en el Marco se arrastren al menos desde 2008 diversos conflictos a cuenta de la Manzanilla y el Fino, agravado por el hecho de que aquella es uno de los pocos tipos de vinos tradicionales cuya demanda resiste la crisis (los precios son otro tema). La última batalla sería estuvo motivada por la prohibición por parte del Consejo Regulador de la venta de Manzanilla con Denominación de Origen en bolsas contenidas en cajas de cartón (BIB, *bag in box*) a bares y restaurantes, asunto que acabó resolviéndose en el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía (2018) y en el Tribunal Supremo (2019). Algunas bodegas de

Sanlúcar, las siete incluidas en la Asociación de Bodegas Artesanas (Yuste y Argüeso, La Gitana, La Cigarrera, Barón, Elías González y Sánchez Ayala), amenazaron durante este conflicto con promover un Consejo Regulador propio para la Denominación de Origen Manzanilla (2016) y más tarde con distribuir el vino en el formato prohibido aunque dejándolo sin el amparo de la Denominación de Origen (2020). Se creó una comisión (2018) para discutir estas y otras cuestiones, de forma que un acuerdo mayoritario permitiera una modificación de conjunto de los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Jerez-Sherry-Xérès» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» (creada esta segunda en **1964**). Al final se optó por dar curso a reformas parciales para las que hay consenso, pero durante la tramitación de la primera de ellas, que introduce la posibilidad de vinos sin fortificación, la Comisión Europea ha exigido una clarificación de las diferencias entre Manzanilla y Fino, y esto reavivó la guerra, con las bodegas de Jerez y El Puerto de Santa María (veintisiete de ellas agrupadas en la asociación Fedejerez) intentando reservarse en exclusiva la elaboración del Fino. El 22 de diciembre de 2020 el pleno del Consejo Regulador aprobó por mayoría contestar a la Comisión Europea que no hay diferencias entre Fino y Manzanilla en lo relativo a la certificación al menos, y que la diferencia está en el lugar de crianza. Dicho de otra forma, en la normativa actual no hay parámetros medibles en el vino que permitan diferenciar un Fino de una Manzanilla de Sanlúcar consistentemente, y muchos opinan que tampoco puede haberlos. Aunque en Sanlúcar esto se recibió mal, las negociaciones continuaron, culminándose con la firma el 10 de **mayo de 2021** de un acuerdo que reserva la Manzanilla para Sanlúcar pero excluye la producción de Fino de la localidad (con un período de gracia de diez años), a la vez que unifica la Zona de Crianza y la Zona de Producción, homogeneizando el Marco. Además, el acuerdo incluye la elaboración de una normativa específica para la venta de vino en envases desechables para consumo local. Se aprueba también crear las categorías *Manzanilla Pasada* y *Fino Viejo* para los vinos de 7 o más años. Este acuerdo es llevado al pleno del Consejo Regulador el 27 de julio, y es ratificado por amplia mayoría (diecinueve votos a favor y uno en contra, del vocal del Grupo Estévez, motivado por la autorización de los BiBs, que piensan llevar de nuevo a los tribunales). La primera mención registrada a la Manzanilla es de **1781** y Esteban Boutelou habla de ella en 1807 (vinos «que se distinguen constantemente por su olor de manzanilla»), aunque su nombre no se vuelve de uso común en los registros comerciales hasta después de 1814, aparece en los libros de Barbadillo en 1827 y se vende ya regularmente desde 1830. No obstante, debido a su inestabilidad, fue un vino de venta mayormente local hasta que el ferrocarril, en 1877, facilita una distribución más amplia. En Sanlúcar se producían también hasta ese momento Olorosos y *vinos de color* (un vino oscuro que se calentaba para reducirlo y usarlo en mezclas), que se enviaban a Jerez y El Puerto de Santa María. A la altura de 1892 la Manzanilla ya era el principal producto de Sanlúcar, su embotellado generalizado se da a principios del siglo XX y en los años 20 desaparece el comercio de *vinos de color*. Por otro lado, como se ha dicho, en la normativa vigente el proceso de elaboración del Fino es idéntico al de la Manzanilla, con la única salvedad de que en su caso se puede elaborar en

los nueve municipios que integran el Marco (al menos 6 meses de envejecimiento deben producirse en Jerez, Sanlúcar o El Puerto de Santa María). El Fino también se elabora hoy día en Montilla-Moriles, pero a partir de uvas Pedro Ximénez en vez de Palomino, y sin fortificación. Allí era difícil en el siglo XIX producir un vino que no se oxidara, por lo que el tipo propio de la zona era el Montilla, que se parecía a un tipo similar de Jerez, el Amontillado. Durante mucho tiempo se consideraba que los vinos que desarrollaban velo de flor se habían puesto malos, y las botas se devolvían al bodeguero sin más (para evitar su aparición se fortificaban los vinos o se llenaban totalmente las botas). Pero Sandeman, agente de Pemartin en el Reino Unido, informó a principios del siglo XIX, tras las Guerras Napoleónicas, de la creciente preferencia británica por los vinos pálidos, debido a las adulteraciones que se venían practicando en los cabeceos de los vinos más oscuros que hasta ese momento habían sido los preferidos. El velo de flor evitaba la oxidación de la Manzanilla, dando al vino un color muy pálido, por lo que algunos bodegueros de Jerez se fijaron en este vino sanluqueño y adoptaron su forma de producción. William Garvey comenzó a enviarlos a Inglaterra tímidamente en la década de 1820, sin divulgar que el vino procedía de botas que habían desarrollado velo de flor, y en la década de 1850 su bodega lo hacía ya de forma sistemática bajo la marca *Fino San Patricio*. González Dubosc (más tarde González Byass) empezó a exportar el *Fino Tío Pepe* en cantidades importantes en 1844 y Wisdom & Warter en la década de 1850. A partir de aquí se empezaron a construir bodegas ideales para el desarrollo de la flor, y se hizo hegemónica en todo el Marco la uva de Sanlúcar, la Listán o Palomino. Aunque en el Marco la crianza mínima en botas de madera debe ser de dos años, Julian Jeffs apunta que «un Fino alcanza la perfección a los **6 años** de vejez». Si se deja más tiempo en las botas, a partir de los 7 años, el velo de flor se debilitará, la concentración alcohólica subirá y el vino pasará a ser un *Fino-Amontillado* (término ya en desuso, equivalente a Manzanilla *Pasada*) y después un *Amontillado* de pleno derecho, aunque el límite entre estos estados no está claro (en el primer caso se inicia un proceso, caracterizado por la oxidación y los efectos de la concentración, apreciable pero que no sobrepasa las transformaciones provocadas por la acción de las levaduras, y en el segundo ese proceso ha dejado ya una huella apreciable en el vino). Pero aunque lo descrito es lo más probable, el Fino puede también envejecer más tiempo reteniendo su carácter de Fino, dando lugar a un Fino *Viejo*. Las Manzanillas están a punto un poco antes que los Finos (a los **4-5 años** de edad), si bien las *Pasadas* tienen más tiempo de crianza y ello les aporta matices diferentes, equivalentes a los de un Fino Viejo o un Fino-Amontillado.

Manzanilla de Sanlúcar. La *princesa* del Marco de Jerez se elabora única y exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda y sólo a partir de uvas Palomino Fino o Listán Blanco (en contraste con el Fino, que puede elaborarse con otras uvas autorizadas). Es «el equivalente vínico de zambullirse en el mar». Fruto de crianza biológica, destaca por su salinidad, su floralidad y su amargor un punto punzante. Hay Manzanillas de dos grandes clases: *Fina*, que tiene típicamente entre 3 y 5 años de edad media, aunque las hay

de 2, que es el mínimo; *Pasada* (o *Añeja*, o *De Larga Crianza*), más vieja, obtenida cuando la flor empieza a escasear (de 7 años en adelante, según se ha establecido en 2022); y *Manzanilla Muy Vieja*, con 10 años o más de crianza. No obstante el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda se limita de momento a describir así las características de la Manzanilla Pasada: «Las manzanillas que como consecuencia de su prolongada crianza presenten notas de color dorado y estructura pronunciada podrán utilizar la mención *Manzanilla Pasada*, siempre que cuenten con la certificación del Consejo Regulador. Estas características organolépticas serán objeto de verificación mediante un Comité de Cata». El concepto es el mismo pero en el pasado estos vinos eran algo diferentes. Antonio Barbadillo definía así la *Manzanilla Pasada*: «la edad máxima para mantener una Manzanilla en fino, con más de 20 clases [escalas] y ajustando bien las sacas y el vacío de las botas de crianza, se puede llevar en promedio hasta 15 años; después, la flor no persiste todo el año, por falta de nutrientes y aumento del grado alcohólico y se *pasa*, de ahí el nombre de Manzanilla Pasada con que se denominó a estos vinos, y aún hoy se llama así a algunos vinos, sin serlos». Puede ser filtrada y clarificada (la más habitual) o *en rama* (filtrada solo lo justo, más inestable). Este vino tiene entre 15% y 17% de alcohol, muy poca glicerina (< 2 gr/l) y muy baja acidez total. Una Manzanilla joven puede oxidarse después de embotellada, y a esto se le llama **remontado**. No debe confundirse con una oxidación de un buen Fino o Manzanilla en botella, que simplemente los *amontilla*. El sabor de la Manzanilla recuerda a la **almendra**, con una acidez que le da frescura, pero con un característico punto de amargor y salinidad. El aroma recuerda también las levaduras y la manzana verde. Debe servirse muy fría: alrededor de 7 grados (entre 6 y 8 grados), un poco más para los vinos más viejos.

La Guita (Hijos de Rainera Pérez Marín/Grupo Estévez), *La Gitana* (de Hidalgo), *La Goya* (Delgado Zuleta) y *Solear* (Barbadillo) son las más reconocidas y vendidas, las cuatro estupendas, pero hay muchas más que merece la pena conocer.

Hay que conocer tanto las jóvenes *finas*, que pueden ser una delicia, sobre todo las que tienen perfiles más marinos y salinos, como las *pasadas* (cada bodega produce al menos una), con un punto de oxidación que añade complejidad y carácter. Entre estas citaría primero, por su excelente relación entre calidad y precio, la *Manzanilla Barbiana en rama* de Delgado Zuleta, procedente de las antiguas soleras de Rodríguez La-Cave, y junto a ella *La Gitana en rama* de Hidalgo y la *San León Reserva de Familia* de Argüeso, pero también la *Manzanilla Saeta* de CAYDSA, la *Manzanilla Pasada* de Bodegas del Río, la *Manzanilla Pasada Los Caireles* de Portales Pérez, *La Goya XL* de Delgado Zuleta, *Pastora* de Barbadillo, *Gabriela Oro* de Bodegas Barrero (antes llamadas Sánchez Ayala), *Maruja Pasada* de Juan Piñero, *Pastrana* de La Gitana-Hidalgo, la *Manzanilla Pasada* de Manuel Antonio

de la Riva, *La Kika* de Yuste o la *Velo Flor "Olorosa"* de Alonso. Entre las finas, con una crianza no muy prolongada pero con mucha atención puesta en la viticultura, la expresiva y ecológica *Manzanilla Entusiástica*, de Delgado Zuleta y la también ecológica *Manzanilla Salicornia* de Barbadillo, además de la *Manzanilla Fina* de Manuel Antonio de la Riva (que viene de una selección de las soleras de Bodegas del Río), la expresiva *Manzanilla* de Fernando Rey de Castilla y la *Manzanilla Origen*, de Callejuela. Hay *Manzanillas de añada* realmente interesantes, como las de Callejuela, Valdespino y Barbadillo.

Fino. Se puede criar en todo el Marco de Jerez excepto en Sanlúcar. Hay dos grandes tipos: *Fino*, con edades medias de entre 4 y 7 años; *Fino Viejo* (o *Añejo* o *De Larga Crianza*), que equivale a la *Manzanilla Pasada*, embotellado cuando el velo de flor empieza a perderse de forma natural, y cuya edad media debe igualar o superar los 7 años; y *Fino Muy Viejo*, con 10 años o más de crianza. Esto último es lo que se conocía como un *Fino-Amontillado*, aunque este segundo término ya no está permitido, pues lleva a confusión por combinar términos (el *Fino* más viejo comercializado, *La Panesa* de Emilio Hidalgo, tiene casi 15 años). Los *Finos* con mucha edad siempre han resultado difíciles de diferenciar de un *Amontillado*, ya que el paso de un tipo de vino al otro es gradual y las fronteras entre ambos siempre han sido difusas. Filtrado o *en rama*, los *Finos* destacan por su baja acidez e intensa *sapidez* (que algunos definen como una combinación de salinidad y mineralidad). Tienen entre un 15% y 17% de alcohol y muy poca glicerina (< 2 gr/l). Como en el caso de la *Manzanilla*, el sabor recuerda sobre todo a la **almendra** amarga. Debe servirse muy frío: alrededor de 7 grados (entre 6 y 8 grados), un poco más para los vinos más viejos. Dado que tradicionalmente han sido tres los tipos de uva autorizados en la Denominación de Origen, cabe la posibilidad de elaborar un *Fino* con uva Pedro Ximénez, cosa que hace Bodegas Ximénez-Spínola, pero también González Byass, que tiene una serie de tres *Finos* varietales de añada elaborados con uvas Palomino del pago Carrascal (el más interior de los jerezanos), Pedro Ximénez y Moscatel, este último toda una novedad. En 2021 se aprobó la ampliación del catálogo de uvas admitidas y está por ver si alguna de ellas permitirá obtener un *Fino*.

Los *Finos* más conocidos son *Tío Pepe* (González Byass) -cuya popularidad no quita que sea un vino estupendo-, su antagonista histórico *La Ina* (Luis Caballero, antaño Pedro Domecq) -también excelente-, el referencial *Inocente* (Valdespino), *Fino Quinta* (Osborne) o, en su día, *San Patricio* (Garvey).

Mis favoritos son, como en las *Manzanillas* de Sanlúcar, los más viejos y concentrados, con mucho carácter, y por su estupenda calidad en relación al precio recomendaría el clásico *Fino Inocente* de Valdespino y el intenso *Fino La Ina* que fue de Domecq y hoy pertenece al grupo de Luis Caballero. No pueden dejar de citarse la edición anual del *Tío Pepe*

En Rama y el maravilloso *Tres Palmas* de González Byass, el *Fino Perdido* de Sánchez Romate, el *Fino 1730 En Rama* de Álvaro Domecq, el *Fino* de Tradición, el *Fino* de Maestro Sierra, el viejísimo *La Panesa* de Emilio Hidalgo, el *Fino El Aljibe* de Bodegas Poniente, el *Fino La Honda* de Osborne o el ya famoso *Viña Corrales* de Peter Sisseck; y en Montilla-Moriles, el *Fino Capataz* de Alvear o el *Fino Gran Barquero* de Pérez Barquero, por citar algunos especialmente queridos. Son muy interesantes el *Fino Coquintero* de Osborne y el *Antique Fino* de Rey Fernando de Castilla, ambos con una relativamente elevada graduación alcohólica (un 17%), poco común hoy día pero típica en los Finos que se hacían hasta los años 80 (las Manzanillas en cambio siempre iban al 15%). Hasta los años 70 las producciones en la viña eran mucho más bajas, y el asoleo concentraba aún más los componentes de la uva, por lo que un volumen de alcohol más alto acompañaba y no era un problema. Deben conocerse además los Finos *de añada* y los no fortificados, como los fabulosos Finos *La Barajuela* y *Caberrubia* (este segundo mezcla de añadas) de Bodegas Luis Pérez, o los excelentes de Williams & Humbert (el *Finolis* es un ejemplo) y de González Byass.



La primera mención al **Amontillado** aparece en los libros de Pascual Moreno de Mora, de El Puerto de Santa María, que vende algo de este vino a una casa de Cádiz en 1769. El término Amontillado alude a los vinos de Montilla-Moriles, en Córdoba, donde se obtenían a partir de la uva Pedro Ximénez unos vinos pálidos que al poco, debido al clima o al transporte a Cádiz para su exportación, se oxidaban. En Jerez se elaboraban también vinos pálidos secos que experimentaban la misma transformación, por lo que se les llamó Amontillados. Hoy, en el Marco de Jerez, esto ocurre de forma natural y gradual en las soleras a partir de los 8 años de crianza aproximadamente. Pero para que estos vinos tengan viabilidad comercial se opta en general por no esperar tanto, y se *provoca* esa muerte del velo de flor añadiendo alcohol al Fino o a la Manzanilla hasta situarlo por encima del 17%. El vino así refortificado gana después algunos años más en la solera de Amontillados, envejeciendo ahora de forma oxidativa. No obstante hay muchos matices que la terminología tradicional conseguía sugerir: pueden encontrarse *Finos-Amontillados*, en los que el velo de flor *empieza* a morir por el paso del tiempo, predominando las notas biológicas en el vino (en Jerez estos vinos eran los equivalentes aproximados a las Manzanillas *Pasadas*); *Amontillados Finos*, con más peso de

la oxidación y la madera, cuyo intercambio de componentes con el vino se intensifica con la creciente graduación alcohólica debido a la concentración, pero siendo todavía un vino relativamente joven; y los *Amontillados Viejos*, con mucho peso relativo del añejamiento oxidativo debido a la alta edad. Un ejemplo de *Fino-Amontillado* es el *Fino Tres Palmas* de González Byass, mientras que el *Cuatro Palmas* es un Amontillado Viejo producto de la evolución del mismo vino. El *Fino Imperial VORS* de Díez Mérito es otro caso de Amontillado muy viejo que procede del envejecimiento natural (sin refortificación) de lo que fue un Fino. El *Tres Palmas* de González Byass es un Fino-Amontillado, mientras que el *Viña AB* de la misma casa es un clásico Amontillado-Fino, básicamente un Fino muy viejo cuya flor se ha dejado morir naturalmente, abriendo paso a un proceso de añejamiento oxidativo. En todos los casos, el Amontillado es un vino singular porque combina la **crianza biológica**, bajo velo de flor, propia del Fino y la Manzanilla, a lo largo de los primeros años en las criaderas, y el **envejecimiento oxidativo**, que lo oscurece y concentra sus componentes paulatinamente. En general es aconsejable un mínimo de 8 años de crianza combinada, pero preferentemente más. Esa yuxtaposición de envejecimientos (biológico-oxidativo) hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes, con menos glicerina que un Oloroso pero más acetaldehídos.

Amontillado. De color ámbar y con notas de frutos secos. El rey indiscutible de los vinos de Jerez por su complejidad, y porque combina las crianzas biológica y oxidativa: no es otra cosa que un Fino o una Manzanilla con varios años de crianza que ha perdido el velo de flor, bien sea de forma *natural* -debido al paso del tiempo- o porque se ha fortificado de nuevo hasta el 17% o 18% vol. Cuanto más viejo, mayor contenido de alcohol, debido a la *merma* y consiguiente concentración, pudiendo alcanzar un 22%, aunque lo más usual es un 20% vol., con muy poca glicerina residual (que se habrá consumido en la etapa bajo flor). Hay tres grandes tipos, según el lugar de elaboración: Jerez Amontillado, Manzanilla Amontillada y Amontillado de El Puerto. Era usual etiquetar como Amontillado *Fino* el vino de menos edad, y como Amontillado *Viejo* el de más edad, pero hoy estos últimos pueden obtener una certificación de edad VOS o VORS que los distingue. El aroma recuerda a la **avellana**. Este tipo de vino debe servirse a 12 grados de temperatura o un poco más si es más viejo (en todo caso, entre 13 y 16 grados).

Dos Amontillados (relativamente) populares son *Tío Diego* (Valdespino) o *Viña AB* (González Byass), ambos estupendos.

Mis favoritos aquí son aquellos que tienen un reparto equilibrado entre la crianza biológica y el añejamiento oxidativo. Dejando como siempre a un lado los vinos muy viejos, que son siempre extraordinarios -habría que citarlos todos, empezando por el *Cuatro Palmas* de González Byass, el *Quo Vadis?* de Delgado Zuleta, el *Fino Imperial* de Díez Mérito, el *Amontillado VORS* de Tradición o el *Amontillado La Honda* de

Osborne- y centrándome por tanto en los más asequibles, merece la pena iniciarse con el *Amontillado* de Gutiérrez Colosía. También de El Puerto de Santa María, citamos el *Amontillado del Castillo* de Lustau, más los sanluqueños *Monteagudo* de Delgado Zuleta y *Príncipe* de Barbadillo, y los jerezanos *Don Zoilo* de Williams & Humbert, *Viña AB* -un maravilloso *Tío Pepe* de doce años-, *Tío Diego* de Valdespino, *NPU* de Sánchez Romate y *Botaina* de Luis Caballero (que fue de Domecq); a los que hay que añadir el *Fossi*, de Primitivo Collantes, este de Chiclana, y ya de Montilla-Moriles, el *Amontillado Amón* de Delgado, el *Amontillado Tauromaquia* de Gracia Hermanos, y el *Amontillado Gran Barquero* de Pérez Barquero. En el Aljarafe, comarca de la provincia de Sevilla limítrofe con Huelva, también se elaboran vinos en criaderas y solera, y en el pasado (siglos XVI y XVII sobre todo) esta zona tuvo un papel mucho más importante en la producción de vinos para exportación a las Indias. Más tarde, tras el desplazamiento del centro del comercio indiano de Sevilla a Cádiz a principios del XVIII, los bodegueros de la zona fueron proveedores de Jerez, como comenta Vizetelly en el capítulo X de su célebre libro de 1876, lo que se prolongó hasta mediados de la década de 1960. Aunque se insiste siempre en que estos vinos eran de menor calidad que los de tierras de albarizas de Jerez, cabe mencionar aquí el estupendo *Amontillado Muy Viejo* de Bodegas Góngora, de Villanueva del Ariscal, elaborado a partir de uvas Garrido Fino.



El **Palo Cortado** (en Sanlúcar lo llaman a veces Jerez Cortado) es un tipo de vino Oloroso que se identificaba en la fase de *sobretablas* por una separación poco frecuente de aroma (*Amontillado*) y sabor (*Oloroso*). La ambigüedad actual de los Palos Cortados se debe a que es un tipo de vino que nunca ha sido exactamente el preferido en los mercados de destino, gustos que cambiaron con el tiempo: en el siglo XVIII y el primer cuarto del XIX los favoritos fueron los vinos oscuros, con cuerpo, estructurados, a menudo endulzados, y después vinos más ligeros y finos, pálidos, para cuya elaboración se desarrollaron las soleras y se perfeccionó la crianza biológica. En la segunda época que se inicia durante los años 30 del XIX, de los mejores mostos se intentaba obtener *en añadas* el vino más apreciado, la *Palma*, pero su desarrollo era impredecible, debido a la intervención de un velo de flor que se comprendía mal, y el vino que por esa y otras razones no conseguía seguir

ese camino se catalogaba simplemente como un Palo Cortado o Cortado. La conversión del ácido málico -que da ese toque de manzana verde típico de los Finos y que desciende con la maduración de la uva- en ácido láctico durante la fermentación alcohólica, por acción de unas bacterias presentes en la madera de las botas (fermentación maloláctica), reduce la acidez y los aromas frutales y añade aromas a caramelo o a crema, y explica ese comportamiento imprevisible de la flor. Las botas donde envejecen los Palos Cortados (y las de Olorosos "pata de gallina") tienen al parecer más propensión a esa fermentación maloláctica por una mayor presencia de las bacterias lácticas. Pero además, en el pasado, alguna de las muchas variedades de uvas, más azucaradas (hexosas, pentosas), su menor maduración al vendimiarse (por recogerse en los primeros pases o junto con otras variedades, siendo de maduración más tardía) o la localización de las mismas en el centro del viñedo podían explicar mayores niveles de ácido málico, y más probabilidad de pérdidas del velo de flor en la añada. Otro factor es la fermentación en botas, que provocaba altas y fluctuantes temperaturas que favorecen la acumulación de glicerol en detrimento del etanol, lo que también inclinaba el vino hacia el Palo Cortado. Los mostos de menor calidad o que evolucionaban peor producían directamente un tercer tipo de vino hoy desaparecido, la Raya, el más frecuente de todos. Por tanto, lo *misterioso* no era el Palo Cortado sino la Palma, que conseguía mantener el velo de flor y permitía obtener los deseados Finos y Amontillados. Cuando se extiende el sistema de criaderas y solera, conectado a una añada previa pero breve y perfectamente controlada, aquellos tipos de vinos del pasado que tenían su terminología propia desaparecen (Palma, Raya, Palo Cortado). El término Palo Cortado se reutiliza al ser asociado a un nuevo tipo de vino *en la solera*, el Oloroso *fino*, producido a partir de mostos de yema de uva Palomino, con alguna intervención temprana del velo de flor. Se trata de un tipo intermedio entre el Amontillado y el Oloroso de solera actuales. La supervivencia de este tipo intermedio a la simplificación y estandarización de los años 70 del siglo XX se debe a las leyendas que se inventaron precisamente en ese momento sobre su origen y sobre su inevitable y próxima extinción, que estimularon el interés de los aficionados. Lo determinante es que el Palo Cortado procede de los mostos de primera yema -presiones muy ligeras-, igual que los Finos y Amontillados, y sus características particulares no se deben a la fermentación maloláctica, sino al añejamiento oxidativo de esos mostos. Idealmente, en boca el Palo Cortado será en general muy similar a un Oloroso, con gordura y persistencia, pero la nariz debería ser más punzante, con una limpieza y delicadeza que recuerda al Amontillado. Si el envejecimiento de los vinos es extremo, los Amontillados, Olorosos y Palos Cortados tienden a parecerse mucho, hasta hacerse difíciles de diferenciar, aunque al principio pudieran haber sido distintos. De hecho Manuel Barbadillo recogía una descripción de 1964 del Palo Cortado como un vino que «es, en realidad, un Amontillado que tiene más cuerpo y es más pastoso, añadiendo años a su crianza. Según su edad, el Palo puede ser *Un Cortado*, *Dos Cortados* y *Tres Cortados*». Es decir, el Palo Cortado sería algo así como un Amontillado con mucho añejamiento oxidativo, tras una evolución lógica y previsible sin demasiado misterio. Hoy no existe una manera

reglamentariamente establecida de elaborar el Palo Cortado en el Marco del Jerez, aunque las normas que regulan la Denominación de Origen dan claras pistas (Apartado B.1.a): «Vino de crianza *predominantemente oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor*». De la normativa actual recogida en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen se entiende que durante algún tiempo, sin precisar, el vino debería haber estado bajo velo de flor, fortificado al 15%, lo que puede ser el tiempo que el vino pasa en *sobretablas*. La norma describe por tanto un Oloroso Fino o *afinado*. El procedimiento que las bodegas más utilizan **hoy en día**, y el más sencillo y directo, consiste en que el capataz decida que una partida de vinos nuevos procedentes de mostos de primera yema van a formar parte de las escalas de Palo Cortado, encabeza las botas que cree oportunas dependiendo de la demanda de este vino y lo destina directamente a este fin (así lo hace Barbadillo, y otras muchas bodegas). El encabezado puede hacerse al 17% directamente, o al 15% para dejar el vino bajo velo de flor un tiempo, como sugiere la normativa, sobre todo si el mosto de origen es más gordo, y después volver a alcoholizar. Por tanto, lo que hoy se conoce generalmente como Palo Cortado *de solera* no es más que lo que antaño se conocía como Oloroso *fino*. Pero otras bodegas mantienen actualmente procedimientos más complicados para producirlo. Algunas, como La Guita, han experimentado con el llenado de las botas por encima de las 4/5 partes para "ponerlo difícil" al velo de flor y obtener así un Palo Cortado; otras, como Valdespino, fermentan el mosto en botas de madera, mezclan vino de la novena criadera (segunda escala, sobre la solera) de su *Fino Inocente* con vino de la novena criadera de su *Amontillado Tío Diego*, fortifican hasta el 18% y lo insertan en la solera de *Palo Cortado Viejo C.P.* (de "calle Ponce") para que complete el añejamiento oxidativo. En todos los casos descritos se obtiene una especie de Oloroso, pero más ligero y delicado, porque viene siempre de los mostos más finos o de mostos que han sido *afinados* con una breve crianza biológica inicial. Por tanto, este vino en general se puede "elaborar" siguiendo cualquiera de las fórmulas descritas, y no habría problema alguno en sostener su producción. No hay que esperar a que se produzca una "ocurrencia" imprevisible durante la fase de *sobretablas* o durante el añejamiento, como cuentan que ocurría antaño (y como dicen que sigue ocurriendo en algunas bodegas), cosa que ni siquiera era cierta antes de la hegemonía de las soleras. A todo lo anterior se suma la posibilidad de obtener un Palo Cortado *estáticamente*, por el procedimiento de **añadas**, que es el origen histórico de este vino. Hasta el primer tercio del siglo XX el añejamiento estático, en añadas, era un método de producción común en el Marco de Jerez (dejando reposar el vino en una bota, sin trasiegos de ningún tipo), pero después desapareció por completo. Hoy vuelve a haber interés por los vinos *de añada*, y Williams & Humbert o González Byass han sido pioneros en su recuperación (y no solo para los Palos Cortados). Los Palos Cortados *de añada* actuales, como los de antaño, parten de mostos de la mejor calidad, y son la finura del mosto, el tiempo de envejecimiento y el *envinado* de la bota los que determinan las características del vino (las diferencias respecto del Oloroso son por tanto de matiz). Tampoco aquí hay que esperar a una "ocurrencia" inexplicable, y su producción es perfectamente controlable. Como en el pasado, lo realmente

difícil es obtener un Fino o una Manzanilla *de añada*, y no cualquiera de los demás tipos. Un ejemplo es Bodegas Faustino González, que elaboran su Palo Cortado a partir de las botas con mosto de primera yema que previsiblemente, envejeciendo en añadas, acaban desarrollando un comportamiento que las aleja de la obtención de un Fino, y después se mezclan distintas añadas antes de embotellar. Mezclar (cabecear) sobre la marcha y sin más un Amontillado y un Oloroso también da lugar a un vino que en teoría debería ser parecido a un Palo Cortado (si se deja reposar la mezcla, para que armonice) pero es un procedimiento poco honesto pues se considera que el resultado no es un Palo Cortado auténtico (es sin embargo lo que se vende barato en algunos bares como Palo Cortado "de la casa"). Por último, no hay acuerdo actualmente sobre el significado de los términos Dos Cortados, Tres Cortados y Cuatro Cortados, que originalmente era un término que aludía a la edad de las añadas, pero que después pudo usarse como indicativo de la gordura o corporeidad del vino. Así lo indican, por ejemplo, Manuel Barbadillo o Julian Jeffs, quien reconoce que la clasificación es totalmente arbitraria y puede variar entre bodegas, de manera que no debe extrañar que otros afirmen que alude al número de fortificaciones aplicado para rectificar el vino. La idea más extendida es que indica estadios del añejamiento del vino. Así, Rafael García Gómez, que fue Capataz General de González Byass, señala que su vino preferido es «el Palo Cortado y, más concretamente, el *Dos Cortados*, estadio superior de los Amontillados que tienen adecuadas características de finura y expresividad. El *Un Cortado* y el *Dos Cortados* son vinos para disfrutar. Los *Tres Cortados* y *Cuatro Cortados* son, más bien, vinos de nariz, porque en boca resultan (sobre todo el *Cuatro Cortados*) demasiado esenciosos, concentrados y astringentes. No se disfrutan». El tiempo de envejecimiento del vino es una variable de suma importancia en los Palos Cortados, que no deben ser ni demasiado jóvenes ni demasiado viejos. Antonio Flores, enólogo de González Byass, considera de suma importancia la edad a la que se embotella un Palo Cortado, pues con menos añejamiento del necesario «probablemente a ese vino le faltará fuerza en boca, aunque tenga elegancia y finura en la nariz; y luego la nariz se irá *maderizando*, irá perdiendo esa elegancia», de manera que «puede haber grandes palos cortados de 10-12 a 30-45 años».

Palo Cortado. El Palo Cortado de solera no es más que un subtipo de Oloroso, con aromas que pueden recordar a un Amontillado. De color caoba y gran complejidad, los parámetros analíticos de Palos Cortados y Olorosos son muy similares, salvo por algunas diferencias en sustancias como el lactato de etilo. Entre 17% y 22% de alcohol y mucha glicerina (más cuanto menos tiempo haya estado bajo flor, si lo ha estado). Es la variedad más rara, con solo 100.000 botellas al año de un total de 60 millones, aunque su producción ha aumentado con la moda. Este tipo de vino debe servirse a 12 grados de temperatura o un poco más si es más viejo (en todo caso, entre 13 y 16 grados).

Este es un vino un tanto especial, más bien caro y de producción relativamente limitada, que hoy día llama mucho la atención de los

aficionados. Pueden citarse como relativamente fáciles de encontrar y asequibles los de las casas con una mayor capacidad de distribución, como el *Leonor* de González Byass, el *Península* de Lustau o el Don Zoilo de Williams & Humbert.

Los muy viejos son siempre una experiencia difícil de olvidar (conozcan por ejemplo el VORS de Tradición, el VORS de Cayetano del Pino, el de El Maestro Sierra, el Colosía Palo Cortado, el VORS de Urium o el Cardenal VORS de Valdespino). Entre mis favoritos de edades (y precios) intermedios hay que citar primero cualquiera de los excelentes de Cayetano del Pino, especialista jerezano en este tipo de vinos -tanto con su marca como en la serie de *Almacenistas* de Lustau-. Además, la lista debe incluir el sanluqueño *Los Caireles* de Portales Pérez, el *Península* de Lustau, el *Palo Cortado De La Cruz de 1767* de Arfe, el *Clásico* de Urium o el *Dos Cortados* de Williams & Humbert. Con una estupenda relación entre precio y calidad, el *Bertola* de Díez Mérito, el *Regente* de Sánchez Romate o el *Monteagudo* de Delgado Zuleta pueden ser primeras opciones asequibles para conocer este tipo de vino. Merece la pena tener un contacto con los *de añada*, que probablemente reproducen más que ningún otro tipo lo que fueron los Palos Cortados originales. González Byass o Williams & Humbert producen estupendos ejemplos de ello. Un experimento interesante es el *Agostado Palo Cortado* de Cota 45 (Ramiro Ibáñez), que es un Palo Cortado *de añada* elaborado a partir de una mezcla de diversas uvas autóctonas, lo que acerca aún más este vino a lo que debieron ser los primeros Palos Cortados, el tipo de vino más común que se producía en Jerez.



El **Oloroso** es un vino que tiene un proceso de envejecimiento físico-químico específico llamado *oxidativo*, desde el principio. Aunque para obtener este vino se fortifica el vino joven al 17% vol al menos, la merma (un 3-5% cada año) hace que la presencia de alcohol pueda aumentar hasta el 22% incluso. Cuando las soleras se van extendiendo a partir de mediados del XIX, el Oloroso de mostos *finos* acaba sustituyendo al Palo Cortado, que era originalmente un vino similar pero de añada. En un Oloroso no debería aparecer ningún matiz, ningún recuerdo a levadura, a flor, a crianza biológica como la del Fino, la Manzanilla o el Amontillado, porque un Oloroso en sí es la antítesis del Fino/Manzanilla. Hoy

día *todos* los vinos llamados Olorosos son siempre secos, prácticamente sin azúcar residual, pero en el pasado se podía añadir un poco de vino dulce y comercializar el vino como Oloroso *abocado* o *dulce*. El color depende de la oxidación de los flavonoides, un tipo de polifenoles, y se hace más oscuro con la edad. La glicerina (que la flor consume en los Finos y Manzanillas, pero no en los Olorosos) puede dar a estos vinos un regusto dulzón y una textura oleosa, y cuando esto era prominente se solía marcar estos vinos con una **pata de gallina** en la bota, un trazo horizontal y que continúa hacia la derecha el vertical de un palo cortado. Aunque pueden comercializarse con sólo dos años de edad promedio, un Oloroso alcanza su esplendor a partir de los 8 años. Aunque hoy se obtienen de segundas yemas, del mosto extraído con más presión, en el pasado estos vinos, que eran el vino de Jerez por antonomasia, se hacían con los mejores mostos, y se describían como más gruesos en boca que un Fino pero muy suaves, de color topacio. Hoy lo más parecido a eso que se elabora son precisamente los Palos Cortados. Además, aquellos Olorosos Finos se elaboraban con uva Palomino, pero también con un poco de Mantúo de Pilas y de Perruno, responsables del color dorado del vino. Las **Rayas** eran un tipo de Oloroso, originalmente de añada pero después también añejados en soleras, que se hacían en Jerez, y eran vinos que procedían de mostos más bastos, con algo de azúcares residuales y que se usaban sobre todo para mezclas. Los casos intermedios se calificaban de Rayas Olorosas, y si había ligereza, Rayas Finas. Cuando en la década de 1960 y 1970 la producción se tecnificó y las calidades se estandarizaron estos vinos desaparecieron como productos diferenciados de las bodegas. Muchos Olorosos actuales se parecen probablemente a aquellas Rayas, pero secos.

Oloroso. Es el único vino de Jerez elaborado con uva Palomino cuya crianza es cien por cien oxidativa, en principio sin haber conocido el velo de flor (aunque hay algunos Olorosos *afinados* que sí lo han hecho muy brevemente, como el *Gobernador* de Emilio Hidalgo). Por desgracia hoy día proceden en general del mosto de segunda yema, obtenido mediante la aplicación de más presión a la uva, con lo que la cantidad de residuo seco procedente de la uva aumenta y el vino tiene más cuerpo. De color caoba oscuro y una nariz dominada por notas minerales y de frutos secos, tiene una boca extremadamente potente y seca, entre 17% y 22% de alcohol y mucha glicerina. El aroma recuerda a la **nuez** y al caramelo, con notas tostadas, de madera y especias. Este tipo de vino debe servirse a 12 grados de temperatura o un poco más si es más viejo (en todo caso, entre 13 y 16 grados).

Algunos de los buenos Olorosos más accesibles por su disponibilidad son *Alfonso* (González Byass), *Río Viejo* (Luis Caballero), *Bailén* (Osborne) o *Don Zoilo* (Williams & Humbert), pero casi todas las bodegas producen al menos uno de estos vinos.

Asequibles e ideales para una primera toma de contacto con este tipo de vino son cualquiera de los antes citados. Los muy viejos se

recomiendan solos (entre otros, el elegante VORS de Tradición, los dos extraordinariamente viejos de El Maestro Sierra, el *Victoria Regina* VORS de Díez Mérito, el *Old & Plus* VORS de Sánchez Romate o el *Sibarita* VORS de Osborne). Debe destacarse el *Oloroso Alfonso* 1/6 y 2/6 que comercializa González Byass tratando de mostrar lo que eran los Olorosos clásicos de Jerez. De los Olorosos más asequibles pero extraordinarios prefiero los muy glicéricos, como el referencial *Pata de Gallina* de la serie Almacenistas de Lustau (de García Jarana). Después ampliaría la lista con el *Gobernador* de Emilio Hidalgo, *Sangre y Trabajadero* de Gutiérrez Colosía, el *Oloroso 15 años* de El Maestro Sierra, el *Oloroso Cruz Vieja* de Faustino González y muy especialmente *El Cerro* y *Origen* de Callejuela, elaborados con mostos de primera yema. Los Olorosos *de añada* deben conocerse, como los estupendos de Williams & Humbert, los que comercializó Bodegas Tradición (estos muy escasos y caros) o el *Oloroso* y la *Raya La Barajuela*, de Bodegas Luis Pérez. De Montilla-Moriles es una referencia que debe conocerse el *Gran Barquero Oloroso* de Pérez Barquero y el *Oloroso Catón* o el *Asunción*, ambos de Alvear y el segundo de ellos abocado. Mencionaremos aquí también un Oloroso del Condado de Huelva, una Denominación de Origen vecina que tuvo mucha relación con Jerez: el *Doceañero Seco*, de Bodegas Andrade, elaborado con uvas Palomino y Zalema (Perruno).

Vinos Dulces Naturales



El **Pedro Ximénez** se elabora partir de uvas del mismo nombre, procedentes, en su mayor parte, de Montilla-Moriles, donde es la uva de referencia. En el Marco no se admiten vinos, uvas o mostos que vengan de fuera, con una única excepción, que es el Pedro Ximénez. Este puede traerse de Montilla-Moriles que, por así decir, es Zona de Producción de este vino para el Marco de Jerez. Al menos un 85% del mosto debe provenir de uvas Pedro Ximénez, y como mínimo seis meses de envejecimiento deben añadirse en el Marco. La mayor parte de estos vinos vienen efectivamente de Montilla-Moriles, para integrarse en las soleras de las bodegas del Marco de Jerez. Es cierto que la uva se cultiva también aquí, pero de forma muy minoritaria, con solo un 3% de la

superficie dedicada a ella, pues la Pedro Ximénez es propensa a pudrirse en climas húmedos y se desarrolla mucho mejor en Montilla-Moriles o en las viñas del interior. Además, la PX obtenida en el Marco es más ácida y tiene menos azúcar que la producida en Montilla-Moriles. El vino se suele obtener asoleando las uvas, lo que tiene como consecuencia una pasificación parcial que concentra azúcares y ácidos, aunque no es necesario («a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas» dice el Pliego de Condiciones en B.2). Estos vinos podrían ser *mistelas* («es posible la utilización de mosto de uva pasificada de la variedad de vid Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación», según se describe en D.1, donde se autoriza la importación de estos vinos de Montilla-Moriles) o no serlo, esto último cuando se añade el alcohol un vez se ha iniciado la fermentación (en C.2.2, sobre la vinificación de los dulces naturales: «tan pronto comienza su proceso de fermentación... Una vez detenida la fermentación»). Cuando se alcanza un 10% de alcohol la fermentación se detiene, preservándose los azúcares naturales de la uva. Se espera a una clarificación y deslío antes de fortificar al 15% para pasar a envejecer en botas de madera, aunque también es posible poner el vino a envejecer con un 10% de alcohol y fortificarlo al 15% o más antes de embotellarlo, cumpliendo así con lo que establece la normativa europea. Con el añejamiento en soleras este vino pierde volumen de alcohol en vez de ganarlo, pues este se disipa a través de la madera de las botas. La paralela concentración de ácidos permite contrarrestar el altísimo dulzor, típicamente entre 300 y 400 gramos por litro. Se puede elaborar también un Pedro Ximénez de color dorado, a partir de uvas no pasificadas y con poco añejamiento, y aunque no existe una categoría prevista para él el vino estaría amparado por la Denominación de Origen si cumple con los requisitos de volumen de alcohol mínimo, de añejamiento y de concentración de azúcares previstos.

El Pedro Ximénez es uno de los vinos más dulces que existen, con un mínimo de 212 gr/l de azúcar, pero normalmente con unos 300-400 gramos de azúcar por litro (480 gr/l es el máximo que he encontrado en un vino comercializado). Densísimo y con notas aromáticas que recuerdan al chocolate o el regaliz, al caramelo o a la miel, los higos y los dátiles, es para tomar en pequeñas cantidades. La temperatura ideal de servicio para los *vinos dulces naturales* está entre 10 y 12 grados.

Este tipo de vino se emplea mucho en mezclas y como vino *de postre*, debido a su intenso dulzor. Son -relativamente- conocidos y populares el *Néctar* (González Byass) o *El Candado* (Valdespino).

Los vinos muy viejos de este tipo son toda una experiencia (el *Pedro Ximénez Viejo VORS* de Osborne, el *Pedro Ximénez Noé VORS* de González Byass o el *Don PX Convento 1946* de Toro Albalá, de Montilla-Moriles, por ejemplo). En Jerez, las Bodegas Ximénez Spínola están especializadas en el cultivo de la uva Pedro Ximénez y la elaboración de vinos a partir de ella, y merece la pena conocerlos, y en

particular el *Pedro Ximénez Solera 1918* y su *Pedro Ximénez Vintage* (diferentes añadas). González Byass también cultiva sus propias uvas Pedro Ximénez, y su oferta más asequible es el *Pedro Ximénez Néctar*. Hay Pedro Ximénez dorados, aunque no sean vinos amparados, como el Pandorga de Cota 45, el Dulce Natural de Callejuela o el Carrascal de Luis Pèrez. Pero dado que casi todo el vino PX viene de Montilla-Moriles, deben conocerse los vinos dulces naturales comercializados en esa Denominación de Origen, algunos sin igual, como el ya citado de Toro Albalá.



El vino **Moscatel** es otra especialidad del Marco de Jerez donde, a diferencia de la Pedro Ximénez, la uva Moscatel de Alejandría con el que se elabora sí se cultiva ampliamente, sobre todo cerca del mar. El vino se produce de forma muy similar al Pedro Ximénez: las uvas se asolean o se recogen sobremaduradas, se prensan y el mosto se fermenta sólo parcialmente, se encabeza y pasa a envejecer en botas. A este vino oscuro y muy dulce se le llama *Moscatel Pasas*. Otra posibilidad es no asolear la uva, obteniéndose un mosto a partir de uvas frescas, someterlo a fermentación parcial y embotellar el vino con mucho menos tiempo de añejamiento, incluso sin pasar por botas de madera, para que la oxidación no sea excesiva, obteniéndose así un *Moscatel Oro* o *Dorado*. La característica distintiva de esta uva son los aromas florales (azahar, jazmín) y cítricos, que quedan atenuados sin embargo por la oxidación que se produce cuando el añejamiento es muy prolongado. La normativa establece que al menos un 85% del mosto debe provenir de uvas Moscatel pero en la práctica estos vinos, como los Pedro Ximénez, son en Jerez casi siempre monovarietales.

De color castaño o pardo (Moscatel Pasas) o bien dorado (Moscatel Oro). El sabor es dulce, pero puede tener un final algo seco y amargo. La temperatura correcta de servicio es de entre 10 y 12 grados.

Este es un vino muy minoritario, pero muchas bodegas lo ofrecen en sus catálogos. Entre los muy viejos son justamente famosos el *Toneles* de Valdespino y el *Moscatel Las Cruces* de Lustau. Mis preferidos son los autóctonos *Playa Regla* de las bodegas de José Mellado Martín y las distintas variantes elaboradas por Bodegas César Florido, ambas en Chipiona, o los de Primitivo Collantes elaborados en Chiclana, pero

puede citarse también el *Moscatel Emilín* (de pasas) y *Moscatel de Chipiona* (dorado) de Lustau.



El vino llamado **Dulce** es similar a los dulces naturales elaborados a partir de uvas Pedro Ximénez o Moscatel, pero abierto a la posibilidad de emplear uvas Palomino como base de su elaboración. Las uvas se recogen muy maduras, y pueden asolearse para incrementar la concentración de azúcar en la fruta. Como el Moscatel, su nombre puede llevar el descriptivo «de Pasas» si las uvas han sido pasificadas y el contenido de azúcar sea superior a 212 gr/l. Pero lo importante de todos los vinos dulces naturales, este incluido, es que la fermentación del mosto se detenga mediante la adición de alcohol. El Dulce puede envejecer en soleras o en añadas, pero se elabora muy poco y en series muy limitadas (y caras). Es una pena, pues es un tipo de vino muy interesante, diferente de los otros dos vinos dulces naturales autorizados por la Denominación de Origen de Jerez y que puede recordar a los vinos de Madeira. Antonio Flores, enólogo de González Byass, destaca de este tipo de vino que «no tiene nada que ver con el Pedro Ximénez, no tiene que ver nada con el Moscatel; resalta su personalidad, los frutos secos y el caramelo».

De color ámbar a caoba, con un tono más similar a un Oloroso que a un Pedro Ximénez o un Moscatel. El sabor es dulce, pero por lo general menos que esos otros dos tipos de vinos naturales, y también algo especiado, con un punto de amargor, aunque están presentes los recuerdos a frutos pasificados. La temperatura correcta de servicio está entre 10 y 12 grados.

Este es un vino aún más escaso que el Moscatel, y sólo algunas bodegas lo ofrecen en sus catálogos, etiquetados en el pasado como *Olorosos abocados*, *Olorosos dulces* o *Jereces dulces*. Curiosamente son las grandes bodegas las que le han prestado alguna atención recientemente. Lustau ha ofrecido este tipo de vino en varias añadas, en series de unidades muy limitadas: 1989, 1990, 1992, 1997, 1998, 2000 y 2002. La serie se comercializó de forma discontinua y no siguió el orden temporal de las añadas, por lo que los vinos tenían distintas edades en el momento de embotellarse (13, 14, 17, 19 y 27 años). Los primeros lanzamientos (añadas de 1989, 1990 y 1997) aún se llamaban *Oloroso Abocado* o *Rich Oloroso Abocado*, pero un cambio en la normativa obligó a modificar esta práctica y las siguientes ediciones se

etiquetaron simplemente como *Añada*. La otra bodega que ha comercializado recientemente un *Dulce*, también de añada, es González Byass. Se trata de su *Viña Dulce Nombre 1986*, incluido en la exclusiva serie *Vinos Finitos*, con 34 años de edad cuando se presenta en 2020. Este vino ya se comercializaba en el pasado, pero la añada de 1986 fue la última. Los Dulces proporcionan una experiencia que complementa la que nos ofrecen los Pedro Ximénez o los Moscatel, y hay que conocerlos.

Vinos Generosos de Licor



Los *vinos de cabeceo* son los que resultan de una **mezcla**, y, específicamente, los **Vinos Generosos de Licor** son los que mezclan vino seco y vino dulce, resultando un vino con más de 4 gramos de azúcar por litro, de los que hay dos grandes tipos, uno basado en vinos de crianza biológica y otro en los que intervienen vinos secos de crianza oxidativa. Estos dos grandes tipos se subdividen a su vez en distintos tipos según la cantidad de azúcares. En el primer grupo tenemos el **Pale Dry** y **Pale Cream** y en el segundo tipo el **Medium Dry**, **Medium Sweet** y **Cream**. Esta tipología es el resultado moderno de una larga tradición cuyas raíces se hunden en el tiempo. Ya en el siglo XVII los importadores ingleses compraban distintos vinos de Jerez para elaborar en destino sus propias mezclas, que podían ser muy variadas. Desde finales del siglo XVIII las bodegas exportadoras pueden envejecer sus vinos sin restricciones, y a partir de ese momento pasan a preparar ellas las mezclas para exportación, cada vez más variadas y complejas. Se clasificaban con una secuencia de números que representaban grupos de edad de los componentes principales de la mezcla, y por tanto eran también una indicación del coste, pero además cada uno de estos grupos admitía muy distintos tipos de vino en función de la combinación de color (Pale, Brown, etc.) y dulzor (Very Dry, Sweet, Very Sweet, etc.). La casuística era enorme y la terminología y criterios de las listas de producto no estaban estandarizadas entre las distintas bodegas. En estos vinos de cabeceo para la exportación a Gran Bretaña, generalmente endulzados, es donde se concentraron los fraudes y las imitaciones que desprestigiaron los vinos de Jerez y condujeron a la crisis de la década de 1870, que duró medio siglo. Por eso el Marqués de Casa Domecq los denostaba en su célebre *Memoria* de 1902, en la que analizaba las causas de la

crisis («en la combinación de los diversos tipos naturales de nuestro vino, pierden todo su carácter, en ventaja de ninguno; (...) las combinaciones se hacen con vinos sin formar, cuya neutral combinación (...) nos entrega al nivel de los vinos más ordinarios, hasta abandonarnos, al fin, a las falsificaciones»), mala sombra de la que no han podido librarse desde entonces. La demanda exterior de los vinos secos para ser consumidos tal cual, con algunas excepciones, sólo creció desde el final de la Segunda Guerra Mundial, pero durante esa época los vinos de cabeceo seguían siendo, de largo, los vinos más vendidos. Hoy día son los vinos secos los que captan más la atención del público en general, mientras que los dulces naturales y semidulces de cabeceo (excepto quizás el Pedro Ximénez) están en franca decadencia, y su demanda desciende sin parar, especialmente en el extranjero. Hoy día las mezclas se llevan a cabo en grandes tanques de 80-125 botas de capacidad, y se dejan reposar unos días para pasar después al embotellado o, en los de más calidad, a envejecer como mezcla en las botas de una solera, en algunos casos incluso años. Para las mezclas se pueden usar **tres grandes tipos de vinos dulces** (Pedro Ximénez, Moscatel, Dulce) y también un edulcorante vínico llamado *mosto concentrado rectificado*. Este último se obtiene a partir de un mosto del que se concentran y separan los azúcares (mediante un intercambio iónico, por ejemplo), hasta alcanzar al menos los 617 gramos de azúcar por litro, y tiene la ventaja de no añadir sabor ni color. En algunos casos este *mosto concentrado rectificado* se usa junto con el Pedro Ximénez, con el objetivo de alcanzar el dulzor buscado sin que los aromas y sabores del vino dulce natural tengan excesivo protagonismo en la mezcla. Cuando corregir el color era necesario, se usaba un mosto concentrado mediante calor llamado **vino de color** («el obtenido por la fermentación del mosto fresco, al que se adiciona una tercera parte de mosto concentrado, generalmente a fuego directo, de forma que se llegue a la caramelización de los azúcares, cuyo color es muy intenso y que con la edad adquiere aroma»). El **Cream** es un *vino de cabeceo*, de color ámbar o más oscuro y que combina aroma de envejecimiento oxidativo y mucho dulzor (115-140 gr/l de azúcar), mezclando Oloroso (u otro tipo de vino seco de Jerez) y un vino dulce natural, generalmente un Pedro Ximénez, pero también puede ser un Moscatel. Las proporciones son variables (50/50, 60/40, etc.), y el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen sólo determina un rango para el azúcar que ha de contener el vino resultante. Fue un invento de vinicultores británicos establecidos en Bristol, donde se hacían dos tipos, el Bristol *Milk*, dorado, y el Bristol *Cream*, más oscuro, con Oloroso más viejo, y que en los años 50 era el Jerez más vendido en todo el mundo. El **Medium** puede tener un color algo más claro (se usa a veces Amontillado) y un aroma que a veces combina los de la crianza biológica y oxidativa, siendo menos dulce que los Cream (4-115 gr/l): si no sobrepasa los 50 gramos por litro, hablamos de "Medium Dry", mientras que si el contenido en azúcares es superior a los 50 gramos por litro puede etiquetarse como "Medium Sweet". En los años 60 se incorporó al Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry el **Pale Cream**, que ya tenía tradición en el Reino Unido (de la mano de Croft) y que es una mezcla de vino con aroma de crianza biológica y el dulzor propio de un Medium Sweet, generalmente una mezcla de

Fino o Manzanilla con *mosto concentrado rectificado*. No obstante, si la cantidad de azúcar es inferior a 50 gramos por litro el vino se llama **Pale Dry**. La mayor parte de estos vinos son de consumo fácil, edades medias no muy altas y escasa complejidad, casi como refrescos con alcohol. Sólo los intereses comerciales de las grandes bodegas exportadoras explican que estas bebidas refrescantes elaboradas con vino y edulcorantes industriales estén amparadas por la Denominación de Origen. No obstante, los mejores ejemplos de los *vinos de cabeceo* son excelentes, como el *Cream Matusalem VORS* y el *Apóstoles Medium VORS* (con Palo Cortado como base), ambos de Gonzalez Byass; los *Harveys Very Old Oloroso Blend Medium* y *Very Old Palo Cortado Blend Medium*; el *Barbadillo Oloroso Dulce VORS*; el *Medium Solera PDP*, el *Medium BC 200* y el *Medium Solera India*, los tres de Osborne; o el *Medium Sweet As You Like It* de Williams & Humbert, con Amontillado como base. Todos estos vinos son básicamente Olorosos extremadamente viejos a los que se ha añadido sólo un poco de Pedro Ximénez para redondearlos, dejándolos reposar en botas de madera para que se integren debidamente. Otros vinos menos viejos (algún Cream de entre 15 y 20 años, algún Medium) tienen también un excelente nivel, son asequibles y merece la pena conocerlos.

Cream, Pale y Medium. Mezcla de un Oloroso y Pedro Ximénez (PX) o Moscatel (también podría usarse *Dulce, mosto concentrado rectificado o vino de color*) en diferentes proporciones, y es un vino pensado por y para la exportación, para complacer paladares sajones, teutones y similares. Aunque el más conocido y consumido es el Cream, este cuenta con dos cómplices, el *Pale* (Fino+PX) (entre 15,5% y 22% de alcohol y muy poca glicerina) y el *Medium* (Oloroso o Amontillado+PX) (entre 15% y 22% de alcohol). El *Bristol Cream*, inventado en torno a 1860 por Harveys, fue desde los años 50 el Jerez más vendido, aunque los gustos están cambiando (otra vez), y girando hacia los vinos secos, más auténticos. Debido al dulzor hay que servirlos muy fríos, por debajo incluso de los 10 grados. El Medium tiene algo de aroma de bollería, de dulce de membrillo o de manzana asada. El Cream, en cambio, añade a los aromas del Oloroso que le sirve de base notas dulces y tostadas que recuerdan a los frutos secos, el turrón y el caramelo. El *Pale* atenúa el regusto amargo de Finos y Manzanillas con un dulzor delicado.

Estos vinos de cabeceo han sido muy populares en el extranjero, especialmente el *Bristol Cream* (Harveys) y el *Pale Cream* (González Byass, bajo su marca Croft), pero en España *Canasta* (Williams & Humbert), *Solera 1847* (González Byass) y *Eva Cream* (Barbadillo) son los más populares. Entre los Medium, menos dulces, el más conocido internacionalmente es el *Dry Sack* (Williams & Humbert), y en la hostelería andaluza suele encontrarse el *10 RF* (Osborne).

En general, los Olorosos combinan mejor con los vinos dulces que cualquier otro tipo de vino seco o combinación de ellos. Aunque lo más frecuente es utilizar Pedro Ximénez, hay algunos vinos elaborados con

Moscatel. Además, mis favoritos van por los de más edad, añejados en soleras específicas para la mezcla, pues todos los vinos generosos de licor agradecen mucho una buena integración entre sus componentes. Dejando fuera los vinos muy viejos, todos maravillosos y ya citados, entre los Medium recomendaría especialmente el *Amoroso* de Maestro Sierra, pero también el *Old Harvest Medium Dry* de Ximénez-Spínola. Por su excelente relación entre calidad y precio añadiría el *Cream* de Maestro Sierra, pero hay que citar también otros vinos que alcanzan los 12 a 15 años de edad media, como el *Harveys Signature 12 Year Old Cream*, el *Don Zoilo* de 12 años de Williams & Humbert, el *Aranda Cream* de Álvaro Domecq, el *East India Solera* y el *Rare Cream*, ambos de Lustau, el *Isabela Cream* de Valdespino o el *Clásico* de Urium; y, sobre todo, los *Cream* de 20 años o más de edad promedio, empezando por el magnífico de Tradición (*Cream VOS*) y siguiendo por los de Williams & Humbert (*Canasta 20*), Valdespino (*Solera 1842 VOS*), Barón (en su gama *Soluqua*) o Juan Piñero, estos dos últimos de Sanlúcar. Un *Cream* no tan viejo como los citados pero con una concentración de azúcares muy ajustada es el de Bodegas del Río, en Sanlúcar, aunque se vende de momento sólo en la propia bodega. Como curiosidad complementaria mencionamos aquí también un *Cream* del Condado de Huelva, el *Ermita de Santa Águeda Cream*, de Bodegas Marqués de Villalúa, elaborado a partir de un Oloroso (que procede de mostos de uvas Zalema y Listán) y Pedro Ximénez.

Indicaciones especiales de edad

Hay varias categorías especiales de vinos por lo especial de su crianza: una de ellas engloba los llamados **Vinos de Jerez con Vejez Calificada**, creada por el Consejo Regulador en enero del **año 2000** para vinos con alguna crianza oxidativa, secos o de licor. En julio de ese mismo año se aprobarán los acrónimos con que se les conocerá. Se trata de los antiguos *vinos de sacristía*, tradicionalmente reservados en un lugar especial de la bodega para ocasiones especiales, y que ahora se comercializan con regularidad debidamente amparados y diferenciados. Los hay de dos tipos: Vinos de más de 20 años o "**V.O.S.**" ("Vinum Optimum Signatum", es decir, *Vino Seleccionado como Óptimo*, y coincidente también con la expresión inglesa "Very Old Sherry") y Vinos de más de 30 años o "**V.O.R.S.**" ("Vinum Optimum Rare Signatum", *Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional por lo Escaso*, y coincidentes igualmente con la frase inglesa "Very Old Rare Sherry"). Esta vejez y calidad se comprueba en **cada partida o saca** de cada bodega enviando una muestra a un laboratorio (la Estación de Viticultura y Enología de Jerez, donde se practican diversas pruebas) y a un Comité de Cata. Los análisis miden el contenido en ésteres, cenizas y extracto seco, y se emplea el carbono-14 en alguna ocasión. El **sistema de cupos** se ajusta para estos vinos: por cada litro de vinos de "más de 20 años" comercializado por una bodega, ésta debe disponer al menos de 20 litros en su correspondiente sistema de crianza; y si el

vino calificado es de más de 30 años, por cada litro de vino comercializado la bodega habrá de disponer de un mínimo de 30 en añejamiento. Menos del 1% de los vinos comercializados de las Denominaciones de Origen son de estos tipos. Los vinos más viejos tienen entre 75 y 100 años de edad media, motivo por el cual Bodegas Tradición, por ejemplo, usa la etiqueta V.O.R.S. pero añade información sobre la edad media real a algunos de sus vinos, mientras que otras bodegas han decidido no usar estos acrónimos. Casi todos son Amontillados, Olorosos, Palos Cortados y Pedro Ximénez, pero también se califican Mediums y Creams.



El Consejo Regulador aprueba en noviembre de **2002** los **Vinos con Indicación de Edad**, para los que se certifican edades de **12** o **15** años. La elección de los 12 años no parece caprichosa, o al menos tiene su justificación en la tradición. Henry Vizetelly comenta en su libro de 1876 que a los cuatro o cinco años de edad los vinos ya pueden ser bebidos, pero que es a los doce años cuando alcanzan su perfección, aún sin el sabor punzante de los vinos más viejos. Hay tipos de vino que, sin embargo, agradecen mucho un añejamiento adicional, como los Palos Cortados. En vez de comprobarse cada "saca" el Consejo Regulador certifica cada sistema de criaderas y solera del que procede este vino. El cupo de ventas anual asignado será proporcional a las existencias en el total *de la solera*: una doceava parte en el caso de vinos que indican tener 12 años o una quinceava parte en el de los vinos que indican 15 años. Los vinos se someten a cata y pruebas una vez al año, aunque aquí tests similares al del carbono-14 no son efectivos.

En la reforma de **2022** se introducen cambios, pues se indica (Anexo 3, B.5) que se pueden usar términos alternativos: «añejo», «de larga crianza» o «viejo» y «old» para vinos de crianza biológica con 7 años o más, o para vinos de crianza oxidativa con al menos 12 años; también «muy viejo», «very old» para vinos de crianza biológica con 10 años o más, o vinos con crianza oxidativa de 20 años o más; y «rare old» sólo para los que tengan 30 años o más. Se autoriza también el uso del término «Reserva» o similares para vinos «con envejecimiento especialmente prolongado», sin más detalles.

Por último, todos los vinos *de añada* tienen certificada su edad, pues las botas se sellan por el Consejo Regulador para certificar y garantizar la añada, y por

tanto la edad, del vino.

Los vinos de añada y los vinos sin fortificación

Hasta principios del XX los **Vinos de Añada** eran algo normal en Jerez. Sirva de ejemplo que a finales de 1895 la mayoría de los vinos de González Byass eran todavía *vinos de añada*. Se tomaban para este proceso los mostos con más cuerpo, se les añade alcohol y, como indicaba Manuel González Gordon, un poco de vino dulce, obteniéndose Olorosos, Amontillados, Palos Cortados o algún tipo de vino dulce. Pero más tarde la producción de estos vinos desaparece -debido a la generalización progresiva del sistema de criaderas y solera, aplicado primero a la producción de Finos desde mediados del XIX-, para recuperarse poco a poco desde el año 2012. Antes de eso González Byass dejaba unas 1.000 botas en crianza estática cada año, y tiene hoy 4.000 botas de añada, y Williams & Humbert tiene una serie de botas en estática que se remonta a 1935, faltando sólo dos años. Actualmente son una posibilidad más de elaboración de los vinos de Jerez, que ya se ha mencionado en relación al Palo Cortado, aunque hay también Olorosos y Amontillados y, más recientemente, incluso Finos y Manzanillas. Las bodegas han tenido siempre algunas botas apartadas con *vinos en crianza oxidativa de añada*, o que no se refrescaban, pues así el vino envejecía mucho más rápido que en el sistema de criaderas y solera, y de esa forma se disponía de un vino de alta calidad que podía usarse para ajustar o afinar algunas soleras. Pero actualmente se ha despertado un interés por la variedad y la experimentación en general, y además **sólo lo escaso puede ser caro** (lo que explica también las «sacas» temáticas o especiales de las soleras). En este contexto los *vinos de añada* han vuelto a la vida comercial. Resulta ciertamente extraña la exigencia de la normativa relativa al sellado de las botas: un representante del Consejo Regulador sella las botas y retira los sellos a requerimiento de las bodegas. Esto se estableció para los vinos oxidativos, pero nada impedía utilizar el procedimiento para vinos de crianza biológica, con mucha más demanda potencial, cosa que dos bodegas empezaron a hacer en 2012 (Williams & Humbert y Callejuela). El requerimiento de sellado supervisado dificultaba este desarrollo, pues los vinos jóvenes criados en biológica necesitan vigilancia constante. Pero las bodegas aprovechan la retirada de sellos para una «saca en falso», es decir, sacar vino para oxigenarlo y reintroducirlo en la bota, para tener un poco de flexibilidad. Las añadas en crianza oxidativa estática envejecen mucho más rápido que en soleras, pero las añadas en crianza biológica estática tienen un **desarrollo en el tiempo diferente**: más lento hasta aproximadamente el quinto año (los vinos conservan su perfil de vinos blancos), y mucho más acelerada a partir de ahí (se pierde el velo y rápidamente los vinos empiezan a oxidarse). Para iniciar la crianza estática hoy el mosto se encabeza y se traslada a las botas -llenándolas hasta arriba- donde comenzará una crianza estática (sin trasiego), generalmente de carácter oxidativo. Aunque estos vinos se encabezan al 18% vol, la evaporación -en 20 años se ha perdido 1/6 del total- acabará subiendo la graduación al 20-22%, y

esta pérdida explica que se vayan almacenando en botas cada vez más pequeñas para que la oxigenación y la evaporación se ajusten al volumen remanente durante el proceso de envejecimiento. No obstante, desde 2015 empiezan a verse también Finos y Manzanillas *de añada*, obviamente con edades muy limitadas dado que no se puede refrescar el vino para mantener la flor viva. Las botas que envejecen los vinos mediante el sistema de añadas se encuentran cerradas y selladas con cera por el Consejo Regulador, por lo que la falta de aire y de nutrientes -provenientes del vino joven- que sí tenemos en el sistema de criaderas y solera hacen que el velo de flor no pueda desarrollarse o no dure mucho. Julian Jeffs apunta que, si no se les refresca, los vinos que apuntaban a Olorosos y desarrollaron velo de flor lo pierden a los cuatro o cinco años, y los que iban para Finos a los 8 o 10 años, pero a partir de ahí siguen evolucionando de manera impredecible y a veces hay que reclasificarlos: «La añada de 1930 [de Williams & Humbert] ya era un vino memorable cuando fue clasificada como una humilde Raya en 1957, pero en 1965 era tan bueno que fue reclasificado como un Oloroso viejísimo, y así se mantuvo hasta 1987. En las Bodegas Beam hay un tonel que fue una vez Fino y ahora tiene más de 200 años, aunque ha sido refrescado de vez en cuando con vino viejo, y ahora es negro y está tan concentrado que solo se podría beber mezclado con un vino más joven». En los años 90 dos bodegas empezaron a comercializar sus *vinos de añada*: González Byass (200 botas de 20.000 cada año, al principio comercializadas en subastas y después ya regularmente) y Williams & Humbert (apartaron una bota en 1920, otra en 1922, y desde 1924 una cada año, mientras que en las últimas décadas apartaban 50 botas por año, para comercializar). Recientemente se han unido otras bodegas a esa tendencia (Lustau, Tradición o Hidalgo, entre otras). Sin embargo, el enólogo Peter Sisseck descartó la elaboración de un Fino de añada argumentando que estos vinos se quedan sin glicerina por la acción de la flor y sin una aportación de las *cabezuelas* que descansan en el fondo de las botas que lo compense: «cuando tú haces un fino de añada partes de una bota limpia, sin cabezuelas, y la flor, además de alcohol, se alimenta de glicerina, de modo que, en estas circunstancias, el vino se queda esquelético y resulta más duro y punzante». En las **etiquetas** de los vinos pueden aparecer fechas que *no* indican la añada, lo que se autoriza expresamente (Apéndice 3, B.5.d) para el año de fundación de la solera o de la bodega. En efecto, es frecuente ver en la etiqueta el año de fundación de la bodega (por ejemplo, el *Amontillado 1730* de Álvaro Domecq, aunque su bodega es reciente); o la fecha de la fundación de la solera (como *Alvear PX 1927*). Pero hay más casos que invitan a la confusión, como el *Lustau Almacenista 1918 matured by Pilar Aranda y Latorre*, que indica en la etiqueta "Añada 1918", cuando no lo es (es la fecha de fundación de la solera, y lo llamaron "añada" porque las botellas se etiquetaron antes de la regulación actual); o el *Jerez Sibarita* de Pedro Domecq, en cuyas etiquetas aparece "Añada 1792", que es una vez más la fecha de fundación de la solera. Cabe suponer que esas prácticas quedan prohibidas pues generan confusión e irán desapareciendo, salvo que sean marcas registradas antes de octubre de 2022 (Apéndice 3.B.5.d). En otras etiquetas aparece la fecha de la *saca*, como en

algunas Manzanillas *en rama* (por ejemplo, "Primavera 2012"), y esto sí está permitido (Apéndice 3, B.7.d)

El pleno del Consejo Regulador de la D.O. de Jerez ha aprobado en 2021, aún a la espera de aprobación por parte de la Comisión Europea, el amparo de los **jereces sin fortificación, tranquilos o criados al natural** que históricamente solo se consumían en el mercado local, pues su baja graduación alcohólica los hacía inestables y no permitía su transporte largas distancias. Los vinos de Jerez se hicieron populares en Inglaterra durante los siglos XVII y XVIII y la exportación requirió su fortificación y, más adelante, la generalización del sistema de criaderas y solera en el XIX requería también una fortificación, pero por motivos enológicos (regular la aparición o no de levaduras en un entorno cómodo y seguro para ellas). Más adelante, en 1861, la introducción de un arancel por parte de Gran Bretaña a los vinos con más de un 15,5% de alcohol y las polémicas campañas sobre la salubridad del *Sherry*, incentivaron el desarrollo de vinos sin fortificación, o al menos sin fortificación adicional una vez se desliaban. En 1876 Henry Vizetelly, en su *Facts About Sherry*, habla de ellos, y vinos como el *Fino Tío Pepe* o el *Fino Inocente*, o el *Amontillado Carta Blanca*, se publicitaban como "libres de aguardientes". De ser cierto, lo más probable es que lograran producirlos mediante el asoleo de las uvas. Estos vinos sin fortificar se consideraban los de más calidad, y eran más caros (por ser más costosos), que los fortificados, pero desaparecieron a finales del siglo XIX. La norma actual que requiere que los Finos y Manzanillas comercializados alcancen *al menos* el 15% vol y los Olorosos, Amontillados y Palos Cortados *un mínimo* del 17% se mantiene, pero se permitirá alcanzarlo sin añadir alcohol, como de hecho se hace en Montilla-Moriles. Ya desde 2008 se venía experimentando con la forma de obtener vinos típicos de Jerez sin adición de alcohol, probando y recuperando diversas técnicas del pasado (selección y recolección manual de las uvas, vendimia más tardía, asoleo tradicional; dos ejemplos son el Fino y el Oloroso de añada *La Barajuela*, de Bodegas Luis Pérez). Por tanto, a partir de esas experiencias, hoy se sabe que es perfectamente posible alcanzar graduaciones del 15% o más solo a partir de la fermentación del mosto y cómo hacerlo, pero a estos vinos no se les puede llamar todavía Jerez-Xérès-Sherry o Manzanilla, pues la fortificación es aún obligatoria, al menos hasta que la Comisión Europea apruebe definitivamente y en última instancia la nueva regulación. La justificación para solicitar la admisión de estas técnicas alternativas de producción en las Denominaciones de Origen es básicamente primar la calidad en detrimento de la cantidad. Pero también se pretende conseguir con ello un aumento de la variedad de vinos en el Marco, todo ello dentro de su tradición histórica y con el amparo de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

La **experimentación** va más allá de la búsqueda de tipos tradicionales sin fortificación, y muchas pequeñas bodegas están explorando posibilidades con nuevos métodos de cultivo, de vinificación, de envejecimiento o con tipos de uvas. Hoy día unas doce bodegas lanzan al mercado, en series muy pequeñas,

casi 50 tipos de vinos distintos. Los experimentos de Cota 45, de Muchada-Léclapart, de Bodegas Forlong, de Primitivo Collantes, de Fernando Angulo, etc. son interesantes de seguir. Por supuesto que estos vinos están todos fuera de las Denominaciones de Origen de momento, si bien *algunos* de ellos podrán encajar en los nuevos tipos que se incluyan con las reformas previstas del Pliego de Condiciones de los vinos de la Denominación de Origen Jerez-Sherry-Xérès y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, mientras que otros quedarán fuera y de ellos hablamos a continuación.

Productos con sus propias Denominaciones de Origen: el Brandy y el Vinagre

El **Brandy de Jerez** o *Sherry Brandy* es un espirituoso producido a partir de la destilación del vino, como el Coñac, el Armañac o la Grappa. El Brandy es la tercera bebida alcohólica más consumida del mundo, tras el Vodka y el Whisky. El Brandy se obtiene a partir de **vino destilado que se envejece en botas de roble que se han envinado antes con vino de Jerez**. Para poder ampararse en la Indicación Geográfica Protegida *Brandy de Jerez*, creada en **1989**, con un Consejo Regulador propio y diferente del de las Denominaciones de Origen de los vinos y el vinagre, debe producirse en Jerez, Sanlúcar o El Puerto, aunque la materia prima, el vino destilado, venga de otra parte, como veremos. Fueron los musulmanes en España quienes desarrollaron las técnicas de destilación para la obtención de alcohol a partir del vino mediante el empleo de alambiques (de cuya existencia hay registros desde el siglo X). Ellos empleaban el alcohol para producir perfumes y medicinas. Hay referencias al vino destilado en Jerez desde 1580, cuando el ayuntamiento ya los gravaba, y se exportaban en el siglo XVII (a Holanda sobre todo), pero empieza a comercializarse en grandes cantidades en el último cuarto del siglo XIX, y sobre todo con el lanzamiento de la marca Fundador en 1874 por parte de Pedro Domecq. Aquello fue una respuesta a la crisis de la década de 1870 que afectó a los vinos de Jerez. Hoy para muchas bodegas el Brandy y otras bebidas son más importantes que los vinos tradicionales. El Brandy de Jerez no es sólo vino **destilado** (el término *Brandy* viene de la adaptación al inglés de una palabra holandesa, *brandewijn*, que quiere decir *vino quemado*). Primero se produce un vino joven, un vino base blanco de buena calidad y de unos 11 a 13 grados, hoy obtenido en su mayor parte a partir de uvas Airén de La Mancha, aunque suelen ser bodegas jerezanas las propietarias de esas destilerías. Las uvas Palomino del Marco se consideran demasiado caras y preciadas para la producción de Brandy, y sólo el *Lepanto* de González Byass se produce con ellas (también el Grupo Estévez las emplea). No obstante, algunos productores añaden al vino base estándar algo de vino procedente de uvas Palomino, justo antes de la destilación. Una vez las lías -restos de piel, pepitas, etc.- se decantan, se procede a la **destilación** del vino base, habiendo dos alternativas. La destilación en *alquitaras* (como se conocen en Jerez a los alambiques) a los que se aplica fuego directo, lo que conforma un proceso discontinuo en el que hay que ir rellenando la caldera por lotes. Los componentes más volátiles, como el

alcohol, se evaporan primero y salen por el *retrógrado* en la parte superior de la caldera, dirigiéndose al *serpentín*, donde se enfrían y condensan. Este proceso puede repetirse para el producto destilado obtenido, y en cada repetición la concentración de alcohol aumenta. Además, el primer destilado (*cabezas*) y el último (*colas*) que sale del serpentín se desechan, conservándose para elaborar el Brandy sólo la cantidad intermedia (*corazón*), que son aguardientes con un 60-70% de alcohol (*holandas*), que no es demasiado. La alternativa son las *columnas de destilación*, que permiten una destilación continua mediante la aplicación de vapor de agua y no fuego directo. El vapor se hace ascender por unas columnas por las que baja el vino, pasando por varios niveles. En cada uno de esos niveles puede hacerse una extracción de vapores, que al condensarse darán un aguardiente con una determinada concentración. La destilación discontinua produce las mejores *holandas* (menos de un 70% de alcohol y 200-600 gramos de sustancias volátiles por hectólitro de puro alcohol), mientras que la destilación continua permite obtener diversos productos: *holandas*, pero también *aguardientes* (entre 70% y 86% de alcohol y 130-400 gramos de sustancias volátiles, como aldehídos, ácidos volátiles, ésteres y alcoholes superiores) y *destilados de alta graduación* (entre 86% y 94,8% de alcohol y con menos de 100 gramos de sustancias volátiles). Si el vino base es de calidad, interesa preservar las sustancias volátiles, que aportan sabor y aromas, junto a una menor concentración de alcohol, pero cuando el vino que se destila tiene defectos, o usamos melazas obtenidas a partir de patata o remolacha, su aprovechamiento requiere una destilación repetida que resulte en un aguardiente con mucha concentración de alcohol y pocas sustancias volátiles. El destilado resultante se mezcla con agua destilada para reducir la graduación de alcohol a los niveles aptos para el consumo según la normativa, que están en el rango entre 36% y 45% del volumen de alcohol. Para obtener un litro de Brandy se necesitan tres litros de vino (que proceden de cuatro kilos de uvas). Para la producción de Brandy de Jerez pueden usarse cualquiera de los tres espirituosos, pero las *holandas* deben suponer el 50% como mínimo del Brandy final. Este Brandy resultado de mezclar diversos productos de la destilación aún no es Brandy de Jerez. Para ello es necesario un proceso de **envejecimiento en botas de roble** de 500 o 600 litros previamente envinadas con vino de Jerez. Se pueden usar todos los tipos de vino, pero sobre todo se emplean Olorosos y Pedro Ximénez, pues tienen los sabores, colores y aromas más complejos e interesantes para el Brandy. Cuando este se introduce en las botas envinadas la madera va liberando aromas que se incorporan al destilado, en parte procedentes de la madera y en parte del vino con que se impregnó. Cuanto más se envejece el Brandy, más suave se hará y más aromas del vino tendrá. El Brandy corre casi siempre por un **sistema de criaderas y solera**, aunque se puede envejecer también en una **añada**. Se requiere una maduración mínima de 6 meses y un mínimo del 36% de alcohol en el Brandy final. Hay **tres categorías** de Brandy de Jerez según la edad promedio: *Solera*, mínimo de 6 meses y al menos 150 gramos de sustancias volátiles por hectolitro de alcohol puro; *Solera Reserva*, mínimo de un año y al menos 200 gramos de sustancias volátiles por hectolitro de alcohol puro; y *Solera Gran Reserva*, mínimo de tres años y más de 250 gramos de

sustancias volátiles por hectolitro de alcohol puro. Los mejores Reservas y Gran Reservas tienen edades muy por encima de los mínimos. Casi todas las bodegas producen hoy uno o más Brandis. Algunas de las marcas más conocidas son *Cardenal Mendoza* (Sánchez Romate), *Terry Centenario* (Grupo Fundador), *Gran Duque de Alba* (Williams & Humbert) y *Osborne Magno* (Osborne). Hay bodegas que tienen además Brandis *premium* de edades muy altas: *Brandy Gran Reserva El Maestro Sierra* (más de 40 años), *Romate Cardenal Mendoza Non Plus Ultra* (más de 50 años) o *Brandy Platinum Bodegas Tradición* (más de 50). En 2009 Osborne y González Byass decidieron bajar la cantidad de alcohol de sus Brandis *Veterano* y *Soberano* -el 50% de las ventas de Brandy de Jerez- al 33% y después al 30%, lo que impide que sean comercializados como Brandy de Jerez (los llaman *espirituosos*). Después se fueron añadiendo otras bodegas. Esto permite a los fabricantes reducir su coste y los impuestos especiales al alcohol, aunque supone desligarse de las normas de la Denominación de Origen del Brandy de Jerez, lo que les permite además alterar los procesos de producción, empleando alcohol de grano en vez de alcohol de vino, que es tres veces más caro. El problema es que a los fabricantes que sí siguen las normas les cuesta hacer ver a los consumidores por qué sus productos son más caros. En 2008 se vendieron 45 millones de litros, pero diez años más tarde fueron sólo 9 millones, lo que explica los cambios (a la desesperada) descritos.

El **Vinagre de Jerez** (= *vino agrio*) se obtiene a partir de vinos que se estropean accidentalmente debido a la fermentación acética o acetificación provocada por una bacteria aeróbica (*Mycoderma aceti*), que transforma el alcohol etílico del vino base, oxidándolo, en ácido acético más agua. Fue Louis Pasteur quien en 1864 identifica esta bacteria y su función, diferenciándola claramente de la *Mycoderma vini* responsable de la fermentación alcohólica que también él había descubierto. El ácido acético fue, hasta el descubrimiento del ácido sulfúrico por parte de los árabes en el siglo VII, la sustancia más ácida conocida, utilizada como conservante y disolvente. La fórmula sería $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH} + \text{O}_2 \rightarrow \text{CH}_3\text{COOH} + \text{H}_2\text{O}$. La bacteria actúa sobre una sustancia hidroalcohólica que puede ser vino resultado de la fermentación de los azúcares del mosto, pero también de la fermentación de los azúcares cualquier otra fruta, caña de azúcar o incluso arroz (previa hidrólisis enzimática por parte de la amilasa, que convierte el almidón en glucosa), etc. En Jerez las botas de vino contaminadas con esta bacteria siempre se apartaban de la solera y se consumía privadamente, hasta que en el siglo XIX empieza a producirse, comercializarse y exportarse, sobre todo a Francia. Pero fue a partir de los años 40 del siglo XX cuando algunos bodegueros (Pilar Aranda, Antonio Páez) vieron el potencial comercial de este producto. Hoy Francia supone un 40% de las ventas, frente al 44% del mercado español y el 10% de Estados Unidos. El problema de su producción industrial consiste en acelerar el proceso, y desde el descubrimiento de Pasteur se han propuesto de distintos métodos para lograrlo. Actualmente se usan acetificadores industriales la temperatura y la oxigenación del vino para facilitar la proliferación de la bacteria y su acción sobre el vino, pero también se puede dejar que la acetificación se produzca

lentamente (o culmine) durante el envejecimiento en las botas de madera. Las condiciones de temperatura y oxigenación que favorecen el desarrollo de las bacterias acéticas son muy similares a las que se dan en las soleras donde se crían los vinos, por lo que el peligro de acetificación indeseada es muy alto. Esto se combate mediante una selección de microorganismos por medio de la regulación de la concentración de alcohol en los vinos. El Vinagre de Jerez **tiene su propia Denominación de Origen desde 1995**, la primera en España, y esta coincide en su zona de producción con la de los vinos, con el mismo Consejo Regulador desde el año 2000. Este importante producto del Marco **envejece en un sistema de criaderas y solera** (aunque no es obligatorio). Ese añejamiento puede durar entre 6 meses y dos años, con un mínimo de 70 gramos por litro de ácido acético y hasta un 3% de alcohol para la categoría más básica; entre dos y diez años para el **Reserva**, con los mismos requisitos de concentración de ácido acético y volumen de alcohol; y más de diez años el que se embotella como **Gran Reserva**, con al menos 80 gramos por litro de ácido acético y un 3% máximo de alcohol. Para hacer el necesario ajuste en la concentración de ácido acético, que puede superar los niveles aceptables para el paladar en los vinagres más viejos, se autoriza la su hidratación, así como el tratamiento del producto para estabilizarlo antes del embotellado. El vinagre puede elaborarse a partir de vinos del año no fortificados o ya criados de uvas Palomino, Pedro Ximénez o Moscatel. El llamado *Vinagre al Pedro Ximénez o al Moscatel* (semidulce) puede llevar un poco de vino Pedro Ximénez o Moscatel o mosto de esas uvas cuya fermentación alcohólica se ha detenido mediante la adición de alcohol. La concentración mínima de ácido acético está en los 60 gramos por litro y el contenido mínimo de azúcares 60 gramos por litro. El llamado *Vinagre Dulce* puede llevar *mosto concentrado* o *mosto concentrado rectificado*, también con el objeto de añadir dulzor, que aquí debe alcanzar al menos los 150 gramos por litro. El dulzor en general combina muy bien con la acidez del vinagre, y cuando proviene de vinos o mostos dulces de Pedro Ximénez o Moscatel se incorporan además los matices organolépticos de esas uvas. En todo caso el de Jerez es un vinagre único con complejos aromas y sabores, consecuencia de 58 compuestos distintos presentes, como detalla el trabajo de Castejón, Morales, Silva y Troncoso (2008), y situado entremedias de un vinagre de vino blanco y un vinagre de vino tinto. Si las ventas de Olorosos, Amontillados y Palos Cortados en los últimos años suman un millón de litros, y todos los vinos amparados por las Denominaciones de Origen unos treinta millones, el Vinagre de Jerez suma más de cinco millones. Varias bodegas se dedican en exclusiva a la producción de vinagres, pero todas las bodegas producen alguna cantidad de este apreciado producto.

Productos históricos sin amparo de las Denominaciones de Origen

Además, en el Marco se producen cada vez más vinos *de mesa* blancos sin fortificar o de grado natural, llamados tradicionalmente **Vinos de Pasto**, que quiere decir vino para comer, para acompañar la comida. Esos vinos formaban el grueso de la producción en el Marco durante el siglo XVIII, hasta el pleito de

Haurie, y siguieron estando en las cartas de vinos de las grandes bodegas en el siglo XIX con precios similares a los Olorosos y sólo algo por debajo de los Finos y Amontillados más jóvenes y, como recuerda Vizetelly tras su visita a la bodega de Julián Permartin en 1875, se exportaban a Inglaterra. La carta de precios de la imagen es de 1864, de González Byass, donde el *Vino de Pasto* aparece entre los *Natural Sherries*, y bien caro. Tras la filoxera, y una vez entrado el siglo XX, estos vinos fueron desapareciendo de la producción de las bodegas, y no se incluyeron entre los vinos amparados cuando se crea la Denominación de Origen en 1935 (en la de Montilla-Moriles, sin embargo, los vinos blancos de mesa siempre estuvieron incluidos como Vino Joven o Vino de Tinaja, y de acuerdo con esta tradición en 2021 incluyen expresamente la categoría de Vinos de Pasto para aquellos con al menos un año de crianza, sin más requerimientos).

Prices Current of Sherry Wines FOR 6 Months
 from 1st January to 30th June 1864 free on board in Cadiz bay.

<i>Common Wines</i>		<i>Natural Sherries</i>	
◆◆	at £ 24	Oloroso	at £ 80
◆◆◆	" " 28	Vino de Pasto	" " 80
◆◆◆◆	" " 32	Vino Fino	" " 90
<i>Good Sherries</i>		Amontillado *	" " 90
Nº 1 00 & OS SL	at 40	" * *	" " 105
" 2 ♂	" 46	" * * *	" " 120
" 3 ♂	" 52	" * * * *	" " 135
" 4 x	" 58	" * * * *	" " 150

gold and brown.

The natural pale color.

Un *Vino de Pasto* es por tanto: **1**, un vino elaborado con uvas blancas autóctonas (las 6 autorizadas hoy en las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, con protagonismo de la Palomino o Listán); **2**, elaborado a partir de mostos cuyo origen está en las tierras de albariza de la zona de producción y crianza de los jereces, con referencias al pago o el viñedo de procedencia de las uvas, sin fortificación; y **3**, con una crianza oxidativa y/o biológica (en este caso muy moderada) en botas de roble, de duración variable, entre nada (todo el tiempo en tanques de acero) y los dos años mínimos exigidos a los Finos y Manzanillas. Con ellos se pretende hoy producir vinos jóvenes con uno o dos años de crianza como máximo, y por tanto menos costosos de elaborar pero distintivamente jerezanos (generalmente uva Palomino cultivada en albarizas, un toque de las levaduras del velo de flor). Lo que algunos llaman **nuevo canon** en Jerez, establecido por Dirk Niepoort con los blancos del *Douro* portugueses como modelo, es precisamente lo que después se conocerá como un *Vino de Pasto*, es decir, un vino blanco de mesa, sin fortificación, poca crianza en botas de madera o depósitos de acero y poca o incluso ninguna intervención de velo de

flor. El enólogo Willy Pérez considera que estos vinos pueden ser el futuro del Marco de Jerez en cuanto a ventas, y pueden llegar a ser cuando menos un producto complementario importante para las bodegas del Marco. Para ellos también se pide amparo en las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pero esto, si se produce, llevará su tiempo. Se argumenta a su favor que estos *Vinos de Pasto* ya existen como parte del proceso de elaboración de los vinos amparados (los mostos que, una vez fortificados, forman las añadas previas a las soleras, es decir, los *sobretablas*), y su comercialización bajo el amparo de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda haría más comprensibles los generosos a los consumidores que se acercan por primera vez a los vinos de la región. Los vinos generosos se elaboran a partir de uvas blancas, pero no son lo que un consumidor no iniciado espera encontrarse cuando le sirven un vino blanco, sino vinos muy singulares. Por tanto, los *Vinos de Pasto* serían el primer escalón en el ascenso al mundo de los generosos de las Denominaciones de Origen, la puerta de entrada o base de la pirámide como se dice ahora habitualmente. A estos argumentos otros responden señalando que la posibilidad de elaborar Finos o Manzanillas de añada sin fortificación y con sólo dos años de crianza ya permite abordar ese segmento de mercado y esa narrativa, y que no es necesario crear una categoría nueva de vinos amparados en las Denominaciones de Origen, que serían además sustitutivos cercanos (muy similares) a los que ya producen muchas bodegas establecidas con sus soleras. Tampoco hay que olvidar que la baja acidez y el perfil poco aromático de la uva Palomino conspiran para ponerlo difícil a quienes deseen producir un gran vino blanco distinto de los tipos tradicionales, Finos y Manzanillas, y cuyo único problema parece ser el alto nivel de alcohol mínimo exigido. En todo caso los vinos de mesa blancos elaborados a partir de uva Palomino están en el mercado desde hace décadas, y han sido un producto de éxito, empezando por el *Castillo de San Diego* de Barbadillo, lanzado en 1975, y cuya popularidad se vio impulsada por la gastronomía (era el vino de la casa en los restaurantes *La Dorada*, famosos en los 80). La lista de productores de estos *Vinos de Pasto* es hoy amplia y no para de aumentar (Equipo Navazos, Bodegas Luis Pérez, Bodegas Forlong, Cota 45, Callejuela, Barbadillo, Bodegas El Gato, Vinos del Atlántico, Primitivo Collantes, etc.). Actualmente estos vinos tienden a ser productos cada vez más sofisticados y caros, sobre todo los que elaboran pequeñas bodegas, con referencias explícitas a la viña, al tipo de suelo y al pago, una viticultura muy cuidadosa y crianzas breves pero intensas (añadas bajo velo de flor por lo general, pero no siempre, y viejas botas envinadas con Fino o Manzanilla para la crianza). Estos métodos de elaboración eran los más extendidos en el Marco de Jerez hasta que la fortificación y las soleras se fueron imponiendo. En conjunto son vinos interesantes, y algunos de ellos **reseñables**: el *Navazos Niepoort* de Equipo Navazos, desde 2008 modelo y referencia a seguir por otros muchos que han venido después, como *La Escribana*, de Luis Pérez, y *Sobajanera*, de Callejuela, que fueron los primeros en recuperar el uso del término «Vino de Pasto» en 2018, *Socaire* y *Tivo* (este con Uva Rey) de Primitivo Collantes, los *UBE* de Ramiro Ibáñez, la serie *Mirabrás* de Barbadillo, *Lumière* de Muchada Léclapart, *La Fleur* de Forlong, los

siete vinos de Manuel Antonio de la Riva, *Meridiano Perdido* de Joaquín Gómez Beser o *Tia Ito* de Carmen de la Pascua, por mencionar algunos de los más destacados. Por lo general, a estos vinos, cuando son prometedores, unos cuantos años de envejecimiento *en botella* los hace aún mejores. Lo más probable es que se cree para ellos, se acaben llamando *Vinos de Pasto* o *Blancos de Albarizas* (otra posibilidad, quizás más comercial), alguna Indicación Geográfica Protegida (IGP) específica con el nombre «Jerez» en ella, como *Vinos del Marco de Jerez* o similar (si en Sanlúcar lo aceptan, que está por ver), pues actualmente la IGP *Vinos de la Tierra de Cádiz* puede acoger prácticamente a cualquier tipo de vino que se haga en la provincia sin más requisitos. Con el tiempo la IGP jerezana podría convertirse en una Denominación de Origen con muchos puntos en común con la de Jerez-Xérès-Sherry, como las uvas autorizadas o la delimitación de la zona de producción y crianza. En 2021 se creó un grupo de 9 productores de *Vinos de Pasto* llamado *Territorio Albariza* con el fin de promocionarlos: Luis Pérez, Callejuela, Cota 45, Forlong, Muchada-Léclapart, Primitivo Collantes, Manuel Antonio de la Riva, Meridiano Perdido y San Francisco Javier (de Peter Sisseck). La visita al Marco de Eric Asimov, crítico del New York Times, que publicó su artículo dedicado a estos vinos («In Sherry Country, Wines of the Future That Look to the Past») en junio de 2023, ha supuesto una llamada de atención de alcance internacional sobre ellos y un espaldarazo. El 12 de septiembre de 2023 sale a la venta en La Place de Bordeaux el *De la Riva Macharnudo San Cayetano*, Vino de Pasto del que la experta en Burdeos Jane Anson ha escrito que «es uno de los vinos más emocionantes que salen a la venta en septiembre». Estos vinos ya están en boca de todos y ahora toca seguir desarrollándolos y mejorándolos, pues hay un espacio en el mercado para ellos y pueden hacer de embajadores de los grandes vinos del Marco de Jerez.

Las bodegas de Jerez buscan aumentar sus ingresos con productos que se adaptan a las nuevas demandas y tendencias, y que tienen una relación estrecha con la tradición del Marco. En Jerez se ha producido una especie de **Vermouth o Vermut** desde el siglo XIX, un vino infusionado con quinina y diversos ingredientes botánicos y conocido como Xerez-Quina (Valdespino aún lo elabora). Pero ahora estos productos se han hecho muy populares como aperitivo, y en este contexto empiezan a verse distintos Vermouth bajo diferentes marcas jerezanas. El Vermouth es una bebida que se dice fue creada por Hipócrates, que mezcló flores de ajeno (*wormwood*, de donde viene *vermouth*) con hojas de dictamnus (o gitam o hierba gitana) para crear así un *vino aromatizado*. Los hay **blancos**, cuyo origen es francés, y **rojos**, más dulces, dicen que inventados en Italia. Un ejemplo de *Vermouth* jerezano es *La Copa* de González Byass, que se lanzó en 2016, recuperando una fórmula de 1896. La receta de González Byass consiste en una mezcla de Oloroso y Pedro Ximénez con 8 años de edad a la que se añaden hierbas y especias como piel de naranja, ajeno, canela, quinina, clavo, ajedrea, nuez moscada y angélica. Otro ejemplo de esta bebida es el *Vermut Lustau*, que mezcla Pedro Ximénez y Amontillado de 10 años de edad (envejecidos separadamente) con diez productos aromáticos (piel de naranja, quinina, ajeno, genciana, salvia,

cilantro, etc.). Lustau lanzó en 2017 una versión blanca de su *Vermut*. Delgado Zuleta produce su *Goyesco* a partir de una Manzanilla (procedente de la solera La Goya) en la que se maceran una selección de hierbas inspirada en el Coto de Doñana y que contiene ajeno, genciana y piel de naranja dulce y amarga (más otros ingredientes secretos). Una vez la maceración se ha completado, se mezcla con más Manzanilla y el resultado se envejece 6 meses adicionales en botas envinadas. Se está planteando la posibilidad de regular y proteger los vermouths de Jerez con una indicación específica como la que ampara al Brandy de Jerez y al Vinagre de Jerez, dado que la materia prima principal son precisamente vinos de Jerez. De momento el Consejo Regulador certifica la presencia de estos vinos para que sea posible mencionarlos en la etiqueta (Oloroso, Manzanilla, etc.).

En Rota se hace aún la **Tintilla de Rota**, un vino dulce elaborado a partir de uvas Tintilla. Estas son pequeñas, azuladas, muy oscuras, esféricas y con mucha acidez. Al no ser blanca no se admite como una de las uvas autorizadas en las Denominaciones de Origen y los vinos obtenidos a partir de ella no pueden etiquetarse hoy como Jerez-Xérès-Sherry. Se ha comprobado que genéticamente esta uva es idéntica a la Graciano usada en Rioja, Francia, Australia o Argentina, o a la Parraleta de Somontano, si bien la Tintilla que se cultiva en el Marco presenta algunas diferencias, que se reflejan en los vinos: tiene una pepita en vez de dos o tres, los rendimientos son mucho más bajos (unos 800 gramos por cepa), con racimos muy sueltos y de poco peso, sarmiento más caído, tanino dulce, con moderados índices de polifenoles a pesar del fuerte color). Hay registros del cultivo de la Tintilla en Andalucía desde mucho antes que en el norte. En 1750, en el catastro de la Villa de Rota, ya se señalan suelos plantados con esta variedad de uva. Rojas Clemente señala en 1807 que esta uva «en Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebujena, Arcos, Espera y Malaga tienen de él algunas manchas». Con ella se producía un vino dulce tinto del que hay referencias de su exportación como producto valioso que datan de 1664, se conocía en Inglaterra como **Tent**, según recoge Cyrus Redding en su *History and Description of Modern Wines* (1851), y fue muy apreciado como vino de misa o de postre en Inglaterra hasta principios del siglo XX. Las raíces tienen que profundizar mucho hasta llegar a una capa de arcilla, y por este motivo las cepas de Tintilla sobrevivieron a la filoxera, pero ya González Gordon indicaba en 1935 que el vino dulce elaborado a partir de la uva Tintilla «hoy amenaza extinguirse». Aunque era una uva tradicional de Cádiz, su baja productividad y el estar excluida de las admitidas en las Denominaciones de Origen la han marginado hasta hacerla casi desaparecer, como otras muchas. Hacia 1980 solo aparecían en los catastros 0,3 hectáreas dedicadas a esta uva en Cádiz. Javier Maldonado Rosso, del Grupo de Estudios Históricos sobre el Vino de la Universidad de Cádiz, explica en el libro-catálogo de la exposición sobre la Tintilla patrocinada por la Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos en 2004, que había **cinco métodos de elaboración** del vino Tintilla: **1**, según José Navarrete y Vela Hidalgo en su libro *Niza y Rota* (1899), la Tintilla se hace mezclando el mosto con *arrope* -un mosto concentrado al 20% que proporciona dulzor y

color- y añadiendo posteriormente aguardiente, ya en la bota; **2**, J. L. W. Thudichum en su libro *A Treatise on Wine* (1894) describe un método parecido pero sin la adición de aguardiente, atribuyendo la presencia del alcohol a una fermentación incipiente de la mezcla de mosto y *arrope*; **3**, Henry Vizetelly en su libro *The Wines of the World* (1875) y también en *Facts about Sherry* (1876) no menciona tampoco la adición de alcohol, pero sí indica el uso de *vino de color* -tradicionalmente una mezcla de mosto reducido por cocción y mosto en fermentación- en vez de *arrope*, que se mezcla con las uvas asoleadas para que fermenten con sus hollejos, después se prensa la pasta resultante colocada sobre esteras de esparto y el resultado se envejece; **4**, Francisco González Álvarez, enólogo jerezano, en su libro *Apuntes sobre los Vinos Españoles* (1878), describe detalladamente un proceso que combina una vez más mosto, *arrope* y alcohol; y **5**, Manuel González Gordon en su libro *Jerez, Xerez, Sherish* (edición de 1970) describe un proceso en el que al mosto parcialmente fermentado no se le añade *arrope*, pero sí alcohol. El envejecimiento puede hacerse en soleras o en añadas. Algunas variantes recuerdan a los Oportos Ruby y otras más a un Pedro Ximénez o Moscatel actuales. Bodegas J. Martínez "El Gato" elabora hoy día este vino en Rota combinando mosto, *arrope* y alcohol, y envejeciéndolo en una solera, alcanzándose en uno de los vinos comercializados los 40 años de edad media. Estas bodegas son las únicas supervivientes en Rota tras la pérdida de viñedos debida a la instalación de la base aeronaval en la década de 1950 (además de los viñedos, la localidad era conocida por sus huertas). La uva se cultiva sobre todo alrededor de Rota, en el pago de Tehigo, compuesto por tierras de *barros* y *arenas*. En 1995 Bodegas Ferris, situadas entre Sanlúcar y Rota, empieza a plantar cepas de Tintilla para recuperar este tipo de vino, elaborado aplicando la fórmula de González Álvarez. En 2002 hace lo propio González Byass, plantando en la Finca Moncloa de Arcos de la Frontera y elaborando un vino dulce desde 2009 según el método de González Gordon, que incluye la vendimia de la uva sobremadura y su asoleo, estrujado, maceración de 8 días y prensado, fortificación y reposo, para después envejecer 18 meses en barricas de roble francés. Lustau y Callejuela elaboran también variantes de este vino dulce, en ambos casos a partir de una fórmula similar a la que detalla González Gordon. Dado que Tintilla es el nombre de la uva, aparece también como identificador en vinos de mesa tintos sin fortificar, cada vez más numerosos, y que ya se hacían en el siglo XIX como recuerda Vizetelly tras su visita en 1975 a los viñedos de Domecq en Macharnudo y tras su visita a Rota, donde se hacía también un «vino tinto común» de manera similar al dulce pero sustituyendo el vino de color con vino blanco. Un buen ejemplo de estos tintos de Jerez son los producidos por Bodegas Luis Pérez, con uva Tintilla pero también con variedades internacionales.

Otros vinos tradicionales y tipologías intermedias, prácticamente desaparecidos

Tradicionalmente, en Jerez a los vinos que son *ligeramente* dulces se los

llamaba **Abocados**, ya fueran dulces naturales o producto de mezclas. Pero desde **2012** los Finos, Olorosos, Palos Cortados y Amontillados tienen que ser secos, y solo se puede aludir a ellos para informar de que forman parte de la mezcla, por lo que, por ejemplo, Lustau ya no puede repetir la etiqueta de su *Oloroso Añada 1990 Abocado*, según las reglas actuales un *Dulce*, y lo mismo puede decirse del *Oloroso Abocado 10RF* de Osborne, hoy etiquetado como *Osborne 10RF Medium*, o del *Oloroso Abocado Cristina* de González Byass, hoy *Cristina Medium*. **Amoroso** es un término que se ha usado en el pasado para indicar un Oloroso endulzado (por ejemplo, el *Maestro Sierra Amoroso*, con un 10% de PX). Pero estos términos, que aparecen de cuando en cuando en las etiquetas o los nombres de los vinos, indicando alguna suerte de dulzor ligero, no estaban regulados hasta 2022. *Abocado* pasa entonces a equivaler a un *semiseco*, con entre 5 y 50 gramos de azúcar por litro; *Amoroso* a un *semidulce*, con entre 50 y 115 gramos de azúcar por litro; *Rich* a un *dulce* con entre 115 y 212 gramos por litro; y *Very Rich* como un *muy dulce* con más de 212 gramos por litro. Por contra, las **Mistelas** (o *vino dulce recimo*, o *vino dulce apagado*) son vinos dulces formados por la adición de alcohol a mostos no fermentados, y que por tanto conservan prácticamente toda su azúcar natural. Se usaban para mezclas y provenían de Los Palacios, Huelva o Montilla-Moriles. Hoy sólo se emplean en Jerez para la producción de los Pedro Ximénez los de Montilla-Moriles. El **Paxarete** se elabora en Villamartín y Prado del Rey, cerca de Arcos de la Frontera y Bornos, y es una mezcla de mosto o vino con *arrope*, un sirope que se obtiene a partir del zumo de la uva, calentándolo hasta que reduce su volumen a una quinta parte (si es a un tercio recibe el nombre de *sancocho*). Este tipo de vino, mezclado con un poco de *Sherry*, se exportaba como *blended paraxete* para ser usado en mezclas con güisquis y rones. El **Vino de Color** es, según el Pliego de Condiciones (C.4), un «producto complementario» que consiste en «una mezcla de vino con "arrope", definido éste como mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado». El **Color**, o *Color de Macetilla* (en Jerez), o *Vinos de Macetilla* (en Rota), también se cataloga como «producto complementario» en el Pliego de Condiciones (C.4), donde se define como una mezcla de mosto sin fermentar y *arrope*. Esa mezcla se deja fermentar después, pero si se ha utilizado mosto ya fermentado el resultado es *Color Remendado*, y tiene menos calidad. Estos *vinos de color* ya se elaboraban en la antigua Roma, de donde pasaron a la España musulmana y de ahí a la tradición española cristiana. Los *vinos de color* se usaban en mezclas para añadir color, oscureciendo el resultado. Los **Claros de Turbios** se obtenían a partir de las lías de los vinos, y cuando estos son de primera clase el *claro de turbio* es bueno. Se usaban para mezclas con vinos asequibles.

El Consejo Regulador también ha simplificado y separado las categorías, con ánimo de clarificar, pero con ello se han perdido muchos **tipos intermedios** de vinos secos, diferenciados entre sí por matices, que los antiguos nombres sugerían bien. Las Palmas eran vinos pálidos de añada cuya edad quedaba indicada por el número de Palmas, pero estos vinos fueron desapareciendo,

sustituidos por Finos de solera. Las Palmas Cortadas eran también vinos pálidos de añada que se empezaban a oxidar y producían Amontillados, pero con la desaparición de los vinos criados en añadas en el primer tercio del siglo XX desapareció también el término. Los Amontillados pasaron a obtenerse a partir de los Finos en sus propias soleras, y la relación entre ambos quedaba reflejada en tipos intermedios: los *Finos Amontillados* («un Fino que comienza su camino hacia el Amontillado», con predominio de las notas de crianza biológica y ligeras oxidativas), los Amontillados *Finos* (crianza biológica con claras notas oxidativas y aporte de madera) y Amontillados *Viejos* (con mucho peso del añejamiento oxidativo debido a la edad). Los dos últimos se diferencian por la edad, pero el primer tipo indica simplemente un momento temprano en el paso de Fino a Amontillado. Del lado de los Olorosos teníamos los antiguos Palos Cortados *de añada* (con diferencias entre los Uno, Dos, Tres, Cuatro Cortados, que indicaban la edad), los Olorosos *finos* (crianza totalmente oxidativa pero con mostos de primera yema, en soleras, que por lo general han adoptado hoy el nombre de Palos Cortados *de solera*), los Olorosos *secos*, los Olorosos *dulces* y Olorosos *abocados* (los Cream, Medium y Dulce de ahora), y las Rayas en añadas y después en soleras, que podían tener también un tipo intermedio llamado Rayas Olorosas, algo más finas, ambas desaparecidas. Todos estos términos y alguno más aparecen en los inventarios históricos de las grandes bodegas de Jerez, algunas de las cuales insisten en seguir usándolos en los nombres, las marcas o la documentación descriptiva de algunos vinos actuales, pero ya no son tipos oficiales.

Este proceso de clarificación de los tipos de vinos y su terminología asociada no se detiene y continúa actualmente. En **2021** el pleno del Consejo Regulador acordó establecer 7 años como el tiempo de crianza media mínima para llamar *Pasada* a una Manzanilla y *Viejo* a un Fino, reforma que se aprobó definitivamente en octubre de 2022, apareciendo en el texto final una categoría más, el Fino Muy Viejo y la Manzanilla Muy Vieja, para crianzas de 10 años o más. Se sigue discutiendo la posibilidad de calificar con el nombre de Jerez Superior a los vinos de crianza biológica con más de 5 años y a los de añejamiento oxidativo con más de 7. En principio los distintos tipos de vinos deberían quedar definidos no en función de las propiedades organolépticas (que permiten clasificar un mismo vino como Palo Cortado o como Oloroso, como Fino o como Amontillado, según el criterio de la bodega) sino de sus características químicas o procesos de producción, aunque hay lógicas resistencias a ser demasiado rígidos en esto. Toda normalización implica acabar con aspectos interesantes de las tradiciones y con los matices, pero una clarificación adicional en algunos aspectos podría ser conveniente.

El «Sherry Cask»: envinado de botas para producir whisky

Uno de los grandes negocios de las bodegas del Marco es el **envinado de botas** para los productores de licores, sobre todo whisky escocés, que las usan para envejecerlos. Se dice que el 60-80% del aroma y sabor final del whisky

viene de la vasija de madera en que envejece. La mayor parte de las vasijas que se usan en la industria del whisky escocés vienen de Estados Unidos, donde la ley exige el uso de vasijas nuevas en la producción del whisky. Las botas envinadas con vinos de Jerez imparten aromas especiales al licor, pero además permiten envejecimientos muy prolongados sin que los efectos de la madera sobre el líquido sean excesivos. Hasta la década de 1980 se usaban las botas en las que los vinos del marco se exportaban a Gran Bretaña, pero a partir de la entrada de España en la Unión Europea el embotellado en origen fue obligatorio y las destilerías escocesas empezaron a encargarse del envinado «industrial» de botas para reproducir el perfil de las botas de exportación (al parecer la idea fue de William Phaup Lowrie, un productor de whisky de Glasgow que era también un distribuidor de Sherry). En el Marco se envinan actualmente algo más de 100.000 botas, sobre todo con vino en fermentación (para uso de las bodegas), o bien con Olorosos y Pedro Ximénez jóvenes (para producción de whisky). Estos vinos *no* son vinos maduros listos para embotellarse, como los que ocupaban las botas de exportación del pasado, sino algo más parecido a un sobretablas, con unos dos años de edad como mucho y sin haber pasado por una solera. La madera nueva está en contacto con el vino entre seis meses y dos años y medio, período durante el cual el vino extrae de la madera buena parte de sus taninos y complejos aromáticos y le añade otros. Algunos productores de whisky han comprado botas que provienen de soleras, y no de un envinado industrial, para ediciones especiales y limitadas de sus productos (Bruichladdich, con botas de Fernando de Castilla; The Dalmore, con botas de González-Byass; Tomatin con botas de Palo Cortado de Tradición; la española DYC con una bota de Palo Cortado de Equipo Navazos; o la bávara Slys, también con botas de Tradición), pero esto es mucho más caro y excepcional. El negocio del envinado es de tal magnitud que el productor de whisky The Macallan (propiedad del Grupo Edrington, con sede en Glasgow) compra en 2023 el 50% del Grupo Estévez (Valdespino, Marqués del Real Tesoro, La Guita) aportando además capital para la construcción de unas grandes instalaciones industriales dedicadas al envinado con capacidad para 80.000 unidades.

Los vinos empleados en el envinado de botas de roble nuevas ven alteradas sus propiedades organolépticas de forma muy marcada: la acidez volátil se dispara y el roble añade múltiples compuestos aromáticos al vino. Al **calentarse la madera** para hacerla más maleable los azúcares de la hemicelulosa se caramelizan, formando compuestos aromáticos volátiles como furfural (aroma a almendras), maltol (aromas tostados), ciclotene (caramelo); y lo mismo ocurre con la lignina, que pasa a formar aldehídos y fenilcetonas (vainilla), guaiacol (aromas ahumados), eugenol (clavo), etc. A todo esto se añaden componentes que vienen de la madera en sí misma: lactonas (aromas a coco), polifenoles (taninos y otros), terpenes, lípidos, ácidos, etc. En el Marco se usan casi exclusivamente botas de roble americano para la crianza o añejamiento de sus propios vinos, y los productores de whisky hacen lo mismo. El **roble americano** (*Quercus Alba*) imparte más aromas a vainilla o coco, y el **roble europeo** (*Quercus Robur* y *Quercus Petraea*, en el pasado de Galicia,

pero hoy de Francia o Rumanía) más taninos y aromas especiados. La madera de una bota absorbe por su parte unos doce litros de vino y en la exportación de botas envinadas a Escocia se dejan unos 5 a 10 litros de vino adicionales para evitar que la madera se seque, lo que supone un consumo de unos 20 litros de vino por bota envinada. Los vinos empleados en el envinado se usan después por lo general para hacer vinagre (uno de los grandes productores de Sherry Casks es Páez Lobato, que no casualmente es el mayor productor de Vinagre de Jerez, bajo el nombre Páez Morilla), o se destilan para hacer Brandy, pero nada prohíbe de momento embotellarlo y venderlo como vino. Esto al parecer podría estar produciéndose para vinos de gama baja en un momento en que hay escasez de mostos.

El pleno del Consejo Regulador aprueba en marzo de 2023, a propuesta de la Comisión de la Manzanilla, la prohibición del uso de la Manzanilla usada en el envinado de botas para el consumo humano como vino embotellado, aunque mantienen la posibilidad de su uso para hacer vinagre. Apenas un 1% de todo el vino que se usa para envinar botas es Manzanilla, pero la medida, que pasará al Pliego de Condiciones, presiona a los productores de Jerez (Fedejerez) para que hagan lo mismo con los demás vinos. Estos se resisten a regular en general el envinado de botas o a aceptar restricciones que puedan afectar la rentabilidad de este negocio. Sin embargo, se ha creado al menos un registro de usuarios de la marca protegida «Sherry Cask», que permite diferenciar las botas envinadas en el Marco de las producidas en Condado de Huelva y Montilla-Moriles; y se discute la creación de una Comisión de Envinado para tratar los temas específicos de este subsector.

Tipología oficial



En la normativa de la Unión Europea los vinos de Jerez se clasifican como **vinos de licor**, que son aquellos con contenido de alcohol situado entre el 15 y

el 22% vol y cuyo origen está, al menos en parte, en la fortificación del vino base. Pero tras un acuerdo en el pleno del Consejo Regulador de 2021, que se trasladará a los Pliegos de Condiciones cuando la Comisión Europea lo apruebe, los vinos de Jerez podrán ser, además de vinos de licor, vinos propiamente dichos, es decir, sin alcohol añadido, sin fortificación. No obstante, la reforma de 2022 ya prepara el terreno al señalar (Apartado C.2) en relación a la fortificación que «en el caso de los vinos generosos, se puede utilizar para propiciar los distintos tipos de crianza, en aquellos casos en los que no se alcancen las graduaciones requeridas para ello a través de la simple fermentación de los mostos».

Los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y su Consejo Regulador establecen unas categorías en función del color, sabor y ciertos parámetros objetivos relativos al azúcar y el alcohol:

- Fino y Manzanilla. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.
- Amontillado. Vino de color ámbar más o menos intenso, de aroma y sabor característicos, como consecuencia de su proceso particular de crianza, que incluye una primera fase de crianza biológica, seguida de una fase de crianza oxidativa.
- Oloroso. Vino de color ámbar intenso a caoba, de sabor característico y aroma muy acusado, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa.
- Palo cortado. Vino de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.
- Dry. Vino de color amarillo pálido a dorado, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor ligeramente abocado.
- Pale Cream. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor abocado.
- Medium. Vino de color ámbar a caoba, con aroma en el que se conjugan los propios de la crianza biológica y los de la crianza oxidativa y sabor abocado.
- Cream. Vino de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.
- Moscatel. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Moscatel, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color dorado ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.
- Pedro Ximénez. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Pedro Ximénez, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar dorado a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso;

con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

- Dulce. Vino elaborado a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de las variedades autorizadas, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

Los aromas y sabores de los vinos proceden de la uva, del proceso de fermentación alcohólica y del proceso de añejamiento, pero las dos primeras fuentes pierden su influencia con el tiempo (más persistente la primera en el Pedro Ximénez), y el vino que llega al consumidor muestra una serie de características organolépticas que proceden de su envejecimiento en botas de roble americano.

Vino	Color	Aroma	Sabor
Manzanilla	De amarillo pajizo a dorado pálido	A crianza biológica	Crianza total bajo velo de flor
Fino	De amarillo pajizo a dorado pálido	A crianza biológica	Crianza total bajo velo de flor
Amontillado	De ámbar más o menos intenso	A la particular crianza	1ª crianza biológica y 2ª oxidativa
Oloroso	De ámbar intenso a caoba	Muy acusado por exclusiva crianza oxidativa	Característico
Palo Cortado	De ámbar a caoba	Característico recordando al amontillado	Similar al oloroso
Dry	De amarillo pálido a dorado	Propio de la crianza biológica	Ligeramente abocado
Pale Cream	De amarillo pajizo a dorado pálido	Propio de la crianza biológica	Abocado
Medium	De ámbar a caoba	Propios de la crianza biológica y oxidativa	Abocado
Cream	De ámbar intenso a caoba	Profundo de la crianza oxidativa	Dulce
Pedro Ximénez	De ámbar a caoba intenso o ébano	Pasas	Muy dulce, denso y untuoso
Moscatel	De ámbar a caoba intenso o ébano	Pasas	Muy dulce, denso y untuoso
Dulce	De ámbar a caoba intenso o ébano	Pasas	Muy dulce, denso y untuoso

En las normas se fijan criterios para una categoría, Medium, de la que *Dry* es un caso particular, pero en la tabla que sigue aparecen separadas las dos posibilidades, *Sweet* y *Dry*. El Oloroso, Amontillado y Palo Cortado pueden tener hasta 9 gramos de azúcar por litro si el ácido tartárico es no inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcares reductores; el Medium *Dry* contiene menos de 50 gramos de azúcar por litro, y si contiene más se etiqueta como Medium *Sweet*; y la Manzanilla y el Fino se subdividen en Manzanilla *Fina* y Manzanilla *Pasada o Vieja* (apartado C.3 y Anexo 3, B.2 y B.5), y Fino y Fino *Viejo* (apartado C.3a y Anexo 3, B.2 y B.5), las segundas categorías con al menos 7 años de crianza. Pero además, en la reforma de 2022 se indica (Anexo 3, B.5 de ambos pliegos) que se pueden usar términos alternativos y complementarios: «añejo» o «de larga crianza» en vez de Viejo o Vieja/Old para vinos de crianza biológica con 7 años o más, o para vinos de crianza

oxidativa con al menos 12 años; Muy viejo o vieja/Very Old para vinos de crianza biológica con 10 años o más, o vinos con crianza oxidativa de 20 años o más; y Rare Old sólo para los que tengan 30 años o más. Es curioso que en el apartado C.3 de los Pliegos de Condiciones se hable del Fino Viejo y la Manzanilla Pasada, al margen de los Vinos con Vejez Calificada, pero no del Fino Muy Viejo o la Manzanilla Muy Vieja, que aparecen sólo en el Anexo 3, B.5 de ambos pliegos. Además, se autoriza el uso del término «Reserva» o similares para vinos «con envejecimiento especialmente prolongado» sin más detalles (Anexo 3, B.5.e y Anexo 3, B.5.f).

Tras los acuerdos de 2021, aprobados algunos de ellos por la Junta de Andalucía en octubre de 2022, el máximo de **azúcar residual** (glucosa y fructosa) para los vinos secos pasa de 5 gramos por litro a **4 gramos por litro**; y la barrera entre los tipos Pale Dry y Pale Cream y entre Medium Dry y Medium Sweet se establece en 50 gramos por litro en vez de 45. Estos cambios pueden verse reflejados en unas tablas incluidas en la reforma de los Pliegos de Condiciones de 2022 dedicadas a los «niveles de edulcoración», que incluyen la suma de glucosa y fructosa. En «Jerez-Xérès-Sherry» (Anexo 3, B.3):

Referencia (y sus traducciones)	Niveles de azúcar (*)
Muy Seco (very dry / tres sec / sehr trocken) Extra Seco (extra dry / extra sec / extra trocken)	< 2 g/L
Seco (dry / sec / trocken)	< 4 g/L
Semi seco (medium dry / demi sec / halb trocken) Abocado	≥4 < 50 g/L
Semi dulce (medium sweet / demi douce / halb süß) Amoroso	≥50 < 115 g/L
Dulce (sweet / douce / süß) Rich	115 – 212 g/L
Muy Dulce (very sweet / tres douce / sehr süß) Very Rich	> 212 g/L

(*) Glucosa + fructosa

En «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» (Anexo 3, B.3):

Referencia (y sus traducciones)	Niveles de azúcar (*)
Muy Seco (very dry / tres sec / sehr trocken)	< 2 g/L
Extra Seco (extra dry / extra sec / extra trocken) < 2 g/L	< 2 g/L
Seco (dry / sec / trocken) < 4 g/L	< 4 g/L

(*) Glucosa + fructosa.

La tabla que caracteriza los distintos tipos de vinos quedaría así (apartado B.2 del Pliego de Condiciones de «Jerez-Xérès-Sherry»):

Tipo de Vino	Azúcar gr/l	Alcohol (% vol.)
Fino/Manzanilla	< 4	15-17
Amontillado	< 4	16-22
Oloroso	< 4	17-22
Palo Cortado	< 4	17-22
Dry Medium	4-50	15-22
Pale Dry	4-50	15-22
Pale Cream	50-115	15-22
Sweet Medium	50-115	15-22
Cream	115-140	15-22
Pedro Ximénez	> 212	15-22
Moscatel	> 160	15-22
Dulce	> 160	15-22

Se añaden algunas **excepciones**: los vinos generosos con vejez calificada podrán «alcanzar un contenido en azúcar de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar»; y los vinos de crianza oxidativa podrán «superar las graduaciones alcohólicas contenidas en la tabla anterior, de conformidad con la normativa en vigor». Todo ello está motivado seguramente por la gran concentración que alcanzan los vinos muy viejos, que eleva su volumen de alcohol por encima de los límites e impide absurdamente su comercialización.

También se introdujeron en 2022 regulaciones clarificadoras para **términos descriptivos** tradicionales (Apéndice 3, B.5 y Apéndice 3, B.4), como «Pale», si el color va de amarillo pajizo a dorado, «Golden» si va de dorado a ámbar y «Brown» si va de oro viejo a caoba oscuro (este no en «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»); y (Apéndice 3, B.7), como «single barrel» y «single cask» si el vino viene de una sola bota, «single vineyard» si las uvas vienen de una sola viña, «en rama» si el vino sólo ha sido filtrado antes de embotellar, y también «envejecido en botas de roble americano» o similares, en su caso, o «sistema de criaderas y solera», «solera system» o «solera», para vinos criados o añejados así. La fecha de embotellado, que no es obligatorio declarar, debe aparecer con alusión al mes o estación y al año. En los vinos de añada esta debe ir acompañada obligatoriamente del año de embotellado.

Los datos relativos a glicerina, pH, ácido tartárico, ácido acético y color

mostrado en la siguiente tabla son sólo **valores frecuentes**, pero relacionados con el aspecto y sabor de los vinos. La catalogación oficial tiene una base de tipo organoléptico, de manera que si un vino huele, sabe y tiene el color de un Oloroso, es un Oloroso. Esto explica que algunos vinos muy viejos puedan clasificarse indistintamente como Olorosos o como Palos Cortados (aunque, como hemos visto, hay unas pocas condiciones objetivas relativas al alcohol, el tipo y tratamiento de la uva, la cantidad de azúcares, etc. que deben cumplirse en cada caso).

Tipo de Vino	Glicerina gr/l	pH	Ácido Tartárico gr/l	Ácido Acético gr/l	Color Ahs 420nm
Fino/Manzanilla	< 2	3,0-3,5	3,0-5,0	< 0,4	< 0,250
Amontillado	< 5	3,0-3,5	4,0-6,0	< 0,8	< 0,250-1,000
Oloroso	< 10	3,0-3,5	4,0-6,0	< 0,8	> 0,800
Palo Cortado	< 10	3,0-3,5	4,0-6,0	< 0,8	> 0,800
Dry Medium	< 2	3,1-3,6	3,0-5,0	< 0,4	< 0,250
Pale Cream	< 2	3,1-3,6	3,0-5,0	< 0,4	< 0,250
Sweet Medium	< 10	3,1-3,6	3,0-5,0	< 0,8	> 0,800
Cream	< 10	3,2-3,7	3,0-5,0	< 0,8	> 0,800
Pedro Ximénez	-	4,0-5,0	3,0-5,0	< 0,8	-
Moscatel	-	4,0-5,0	3,0-5,0	< 0,8	-
Dulce	-	4,0-5,0	3,0-5,0	< 0,8	-

En realidad debe apuntarse que las Rayas, de las que se ha hablado, es un tipo de vino que ya no se hace (desde hace mucho tiempo), y que los doce tipos distintos de vinos considerados en la regulación de las Denominaciones de Origen acaban siendo muy confusos para el consumidor. Manuel González Gordon, como recuerda Jesús Medina, consideraba que los vinos de Jerez son de **dos tipos fundamentales**: Finos y Olorosos, diferenciados sobre todo por el tipo de envejecimiento: biológico y oxidativo. Los primeros se pueden dividir en Finos, Manzanillas y Amontillados, y los segundos en Olorosos y Palos Cortados. Aparte quedan los vinos dulces naturales (Moscatel, Pedro Ximénez y Dulce) y los vinos resultados de cabeceos (Medium, Cream).

Maridaje

El vino y la comida aparecen ya asociados en la *Historia Natural* de Plinio el Viejo, obra del siglo primero después de Cristo. Más tarde la corte borgoñona será la que introduce la costumbre de sentarse a comer, que se extenderá por las demás cortes europeas, quedando así establecida la base para la asociación moderna entre la comida y el vino, el **maridaje**. Recordamos aquí el viejo dicho: «si nada, Fino; si vuela, Amontillado; y si camina, Oloroso». No obstante, cada cual puede ajustar a su gusto la fórmula. Por ejemplo, el profesor George Saintsbury proponía una *sherry dinner* en la que se serviría «Manzanilla con las ostras; Montilla con la sopa y el pescado; un Amontillado con los aperitivos y el asado; un Amoroso o cualquier otro vino dulce con el postre y después de la cena, el más añejo y oscuro de todos los *Browns*». El propio Consejo Regulador da unos consejos genéricos de combinación de los vinos con diversos alimentos, basados en la capacidad de aquellos para

armonizar o alternativamente contrastar con estos. Los jereces *maridan* en función de su *complementariedad* o *contraste* con los sabores básicos de la comida. Por ejemplo, la baja acidez de los vino facilita su papel como complementos de comidas elaboradas con vinagres o ácidos. La sapidez nos hace salivar, y esto acompaña a las grasas (embutidos, quesos). El carácter yodado y salino de los finos y, sobre todo, de las manzanillas, los hace complementos perfectos para los mariscos. La intensidad de los aromas y la persistencia en boca de los olorosos los hace acompañantes perfectos para carnes y guisos, pero también y específicamente de los quesos de sabor fuerte o las setas. Los vinos de cabeceo dulces van muy bien con platos exóticos picantes, pero también con los patés, el foie o con los postres de pastelería. Los vinos dulces naturales son postres por sí solos, pero van también muy bien con frutas, quesos muy fuertes, helados o chocolates intensos.

	MANZANILLA	FINO	AMONTILLADO	OLOROSO	PALO CORTADO	PALE CREAM	MEDIUM	CREAM	PEDRO XIMÉNEZ	MOSCATEL
Aceitunas	•	•								
Frutos secos	•	•	•							
Embutidos	•	•		•	•					
Embutidos ahumados			•							
Quesos Frescos	•	•								
Quesos curados			•	•	•					
Quesos Pasta blanda	•	•	•							
Quesos Azules						•	•	•	•	
Foie gras						•	•	•	•	•
Salazones			•			•		•		
Ensaladas		•								
Consomés	•	•	•							
Pescado al horno/sal	•	•	•							
Ceviche / Aguachile	•	•	•							
Sushi / Sashimi	•	•	•							
Fritura de pescado	•	•								
Mariscos cocidos	•	•								
Mariscos			•							
Ahumados		•	•							
Atún fresco		•	•							
Alcachofas			•							
Espárragos			•							
Setas / Trufas			•	•	•					
Aves	•	•								
Carnes de caza				•	•		•	•		
Estofados				•	•					
Platos especiados			•		•	•	•			
Curry			•	•	•	•	•	•		
Helados lácteos						•	•	•	•	•
Frutos rojos						•	•	•	•	•
Citricos						•	•	•	•	•
Repostería					•	•	•	•	•	•
Chocolate negro					•	•	•	•	•	•

Cuotas de mercado por tipos de vino

Es conocido el severo derrumbe de la demanda de vinos de Jerez desde mediados de los años 80 y hasta hoy. En 1982 se vendieron 1.508.270 hectolitros, 192.054 en el mercado nacional y 1.316.216 en los exteriores. Pero en 2012 esas mismas cifras son 416.113 hectolitros (total), 118.198 (nacional) y 297.915 (exterior). Casi todas las regiones productoras de vinos en España experimentan aumentos en sus ventas entre 1987 y 2013, excepto Jerez. Hoy aproximadamente el 65% de los vinos que se producen en el Marco de Jerez se exportan, sobre todo a Reino Unido (40% de las exportaciones totales en 2012), Holanda (27%), Alemania (13%) y Estados Unidos (5%). El Reino Unido fue tradicionalmente el mercado más importante de todos, pero recientemente el mercado español lo ha igualado en importancia y lo ha superado incluso

recientemente. En 1985 las exportaciones eran el 87,3% del volumen total, en 2012 el 71,6% y en 2018 un 65%. Cada mercado tiene sus preferencias: Medium y Fino en Alemania y en Holanda; Cream, Amontillado y Fino en Gran Bretaña; Manzanilla y Fino en España.

Las cuotas de mercado en nuestro país por tipos de vino en 2012 fueron: Manzanilla, 58,24%; Fino, 20,70%; Pale Cream, 0,38%; Amontillado, 0,66%; Medium, 0,42%; Oloroso, 3,67%; Cream, 7,73%; y Otros, 8,20%. En los 20 años anteriores se observa una ganancia de importancia de la Manzanilla y una fuerte caída del Fino, pero ambos siguen suponiendo la mayor parte, de largo, del mercado. En los mercados exteriores las cifras para el mismo año son: Manzanilla, 2,41%; Fino, 23,55%; Pale Cream, 9,92%; Amontillado, 6,97%; Medium, 27,37%; Oloroso, 1,55%; Cream, 26,49%; y Otros, 1,73%. En ellos la demanda se concentra en los Cream y Medium (vinos de cabeceo), con los Finos en tercer lugar. La tendencia estas dos últimas décadas apunta a una fuerte caída de la importancia de los Amontillados, que en 1993 tenían gran importancia. Específicamente, en el Reino Unido las cifras para 2012 son: Manzanilla, 2,46%; Fino, 11,59%; Pale Cream, 24,07%; Amontillado, 12,58%; Medium, 6,34%; Oloroso, 1,03%; Cream, 41,28%; y Otros, 0,65%. En este mercado se observa una fuerte caída de los Amontillados y más suave de los Finos, con un creciente peso de los Medium y Cream. En Holanda tenemos: Manzanilla, 1,87%; Fino, 35,47%; Pale Cream, 0,08%; Amontillado, 0,31%; Medium, 51,39%; Oloroso, 0,04%; Cream, 9,65%; y Otros, 1,19%. Aquí se observa una caída de los vinos secos y un crecimiento del peso relativo de los Medium y Cream.



Los vinos de Montilla-Moriles

Deben mencionarse los vinos de la Denominación de Origen **Montilla-Moriles**, que comprende diecisiete localidades al sur de Córdoba y entre los ríos Guadalquivir, Guadaloz y Genil. El nombre de la Denominación incluye el de dos poblaciones relativamente pequeñas (Lucena o Puente Genil son pueblos mucho mayores), pero que tienen las mejores tierras de *albariza* (all  lo llaman *albero*), mientras que el resto de las tierras se conocen como *ruedos*, están constituidos también de albarizas, pero con arcilla y sílice en distintas proporciones, más productivos, pero se emplean para vinos dulces con Pedro Ximénez. La altura de estas tierras, que por el sur incluyen zonas de sierra, está entre los 125 y 600 metros, considerándose ideales las parcelas situadas a partir de 400 metros. Los terrenos de albarizas más puras y a mayor altura se catalogan como de Calidad Superior, suponen un tercio del total (localizado en la Sierra de Montilla y Moriles Altos) y sus uvas se destinan a la producción de los mejores vinos. Si queremos referirnos por igual a los vinos de Jerez y Montilla, que son de estilos similares, deberíamos decir *vinos tradicionales andaluces*. Los Montillas eran muy apreciados y demandados por los exportadores del Marco de Jerez en el siglo XIX, y muchos tenían bodegas all . Se trataba de vinos blancos oxidados, y no de Finos tal y como los conocemos hoy (se hicieron all  después que en Jerez, ya entrado el siglo XX), ni de vinos

dulces naturales, pues los grandes dulces de Montilla-Moriles son de finales del XIX, y hasta entonces estos se hacían en la propia Jerez, donde casi la mitad de los pagos de Macharnudo y Carrascal estaban plantados con Pedro Ximénez. La Denominación de Origen es de 1932, y su Consejo Regulador es de 1944. La actual decadencia de la demanda de los vinos de Jerez se da también en Montilla-Moriles, y si la superficie cultivada alcanzó las 18.000 hectáreas a finales de los 70, hoy son poco más de 5.000, de las que tres cuartas partes o más son de Pedro Ximénez y el resto de diversos tipos de uvas autorizados (Airén, Baladí-Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo). Se plantan unas 2.500 cepas por hectárea siguiendo un patrón 2x2. En los últimos años se ha intentado diversificar la producción mediante la elaboración de vinos tintos a partir de uvas apropiadas (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot). Los vinos actuales de esta Denominación de Origen andaluza son muy similares a los de Jerez en cuanto a tipología (Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez) y la calidad es también similar, pero con claras diferencias en cuanto al perfil organoléptico de los vinos. Dado que la uva Pedro Ximénez tiene más azúcar que la Palomino, sus vinos pueden tener también más alcohol natural y como consecuencia los Finos no necesitan fortificación, a diferencia de los de Jerez. Dado que la uva Pedro Ximénez se cultiva mejor en Montilla-Moriles, con su clima más seco, y se asolea también mejor, los vinos dulces obtenidos a partir de ella que envejecen en las soleras de Jerez proceden en su mayor parte de Montilla-Moriles hoy día, siendo esta la única excepción que permiten las normas que regulan la producción de los jereces. También en Montilla-Moriles se usa el sistema de criaderas y solera, adoptado más tarde que en Jerez, pero la crianza en añadas se emplea alternativamente de forma más amplia que en el Marco. Precisamente los vinos dulces Pedro Ximénez de Montilla-Moriles suelen ser *de añada*, algunas muy viejas (Bodegas Toro Albalá tiene añadas de PX que se remontan a 1910 incluso). Aunque, como en Jerez, se usan hoy tanques de acero refrigerados para obtener el vino base a partir del mosto, tradicionalmente se usaban grandes tinajas o conos de barro o cemento de entre 6.000-8.000 litros (algunas incluso 10.000) parcialmente enterradas, en vez de las botas de madera que se usaban en Jerez (en Sanlúcar se han usado también tinajas). El velo de flor de la crianza biológica en Montilla-Moriles crece más lentamente y es más débil que en Jerez, debido a la sequedad del clima. Por tanto, el consumo de nutrientes por parte de las levaduras del velo es menor, y los Finos de Montilla-Moriles conservan más cuerpo y estructura, saben más afrutados y dulzones (por la glicerina) y alcanzan mayores edades medias antes de su embotellado y comercialización (entre ocho y diez años por lo general). Pero hay diferencias también entre las distintas zonas de la Denominación de Origen, con vinos quizás más finos y elegantes en Montilla y más estructurados y rústicos los de Moriles. Los Amontillados y Olorosos son también algo diferentes a los de Jerez, reflejando el distinto carácter de la uva, el clima continental y las particularidades de los métodos de producción de la región. La fortificación de los vinos base, necesaria en Jerez, les da un sabor más *punzante*, mientras que en Montilla la ausencia de fortificación los hace más *redondos* (los 15 grados se alcanzan sin

alcoholizar, con uva sobremadurada). A diferencia de Jerez, que no impone requisitos, en Montilla-Moriles se exige que los Amontillados pasen por al menos 5 años de crianza biológica y 3 de envejecimiento oxidativo, y son vinos más opulentos, melosos y afrutados que los de Jerez. Los Olorosos son ligeramente abocados, y los Palos Cortados muy escasos e infrecuentes. Pero sus vinos más famosos hoy son los dulces naturales a partir de uva Pedro Ximénez asoleada. Se obtienen poco más de 30 litros de mosto por cada 100 kilos de uva mediante prensas especiales, con más de 400 gramos de azúcar por litro (la norma exige un mínimo de 272). La fermentación de los mostos es muy leve (sólo se ganan uno o dos grados), por lo que se fortifica hasta el 14-15% (frente al 18% de Jerez) y después se llenan las botas para su envejecimiento. El método de Montilla preserva el sabor a fruta mucho tiempo, mientras que el de Jerez potencia el carácter oxidativo (en Montilla llaman a esto Pedro Ximénez *quemado*). Hay 41 bodegas de crianza y expedición en la región (más o menos como en Jerez), de las que 12 están registradas como exportadoras. Pero las principales y más conocidas en el extranjero son tres: Alvear (fundada en 1729), Pérez Barquero (fundada en 1905) y Toro Albalá (de 1922). Otras bodegas importantes, pero de alcance más local, son Navisa, Cruz Conde, Delgado, Lagar Blanco, Navarro y Robles.



Los vinos del Condado de Huelva

Por último deben mencionarse los vinos del Condado de Huelva, que han tenido

una estrecha relación histórica con los de Jerez y muchas similitudes. Tomando como referencia el Marco de Jerez, hacia el oeste, al otro lado del Guadalquivir y el Coto de Doñana nos encontramos con la Denominación de Origen del Condado de Huelva, cuyos viñedos han ido perdiéndose, y hoy se concentran en torno a Bollullos par del Condado, Chucena y Manzanilla. Todo el área de producción y crianza se encuentra en la provincia de Huelva, limitando con el Atlántico al sur, el Coto al este y el río Tinto al oeste. Los suelos son de albariza en la zona de Manzanilla y Chucena, pero la mayor parte contienen arenas, barros y arcillas. La uva autóctona se llama Zalema, y además es la mayoritaria de la zona (más de un 80%), por su productividad, si bien es una variedad relativamente insípida y que produce vinos sin demasiado carácter. El Consejo Regulador trata de fomentar su sustitución por otras variedades autorizadas, como la Palomino Fino o la Garrido Fino, esta última autóctona de la provincia de Sevilla. Desde los años 80 esta industria se sostiene por la producción de vinos de mesa blancos (Del Año, Joven o Tradicional) y tintos (Joven; Roble, con tres meses en barricas de roble; Crianza, dos años de envejecimiento de los que al menos seis meses son en barrica de roble y el resto en botella; Reserva, tres años de los que uno debe ser en barrica; y Gran Reserva, cinco años con dieciocho meses en barrica como mínimo). Sin embargo, uno de los productos de más éxito para los bodegueros es el llamado Vino Naranja del Condado de Huelva, que fortifica vinos o mostos con un alcohol de vino que se ha enriquecido previamente con aromas de naranja mediante maceración de pieles de ese fruto. Después el vino envejece en criaderas y solera un mínimo de dos años. Pero los que nos interesan aquí son los vinos similares a los del Marco de Jerez, también envejecidos en criaderas y solera, que en el Condado de Huelva se llaman Generosos, todos fortificados y con un mínimo de tres años de añejamiento. Son de dos tipos: *Condado Pálido*, seco y con crianza biológica, usualmente a partir de uvas Palomino y Garrido Fino; y *Condado Viejo*, seco o abocado, de crianza oxidativa, a partir de uvas Zalema por lo general, pero no siempre. Además, se elaboran vinos Generosos *de Licor*, con dos años como mínimo de envejecimiento, secos o dulces, con una variada tipología que incluye el Pale Dry, Médium, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez, Moscatel y Dulce. Por último, hay vinos dulces, con más de 45 gramos de azúcar por litro, llamados Vinos *de Licor Dulces*, donde se incluyen los vinos que apenas tienen fermentación alcohólica (mistelas). En esta Denominación de Origen se producen también vinagres, y los llamados *Vinagres Viejos Condado de Huelva* son similares a los de Jerez, con distintos tipos: de añada pero también envejecidos en criaderas y solera (el Solera, entre seis meses y un año, y el Reserva, más de un año).

Rubén Osuna Guerrero
Facultad de Ciencias Económicas, UNED
Paseo Senda del Rey 11
28040 Madrid
rosuna@cee.uned.es

rosuna@gmail.com