

VINOS GENEROSOS ANDALUCES

LOS VINOS GENEROSOS

Son los **vinos secos, abocados o dulces** producidos con variedades selectas de uvas, que, siguiendo normas tradicionales o particulares (incluyendo la adición de alcohol vínico en determinadas fases de su elaboración y la de vinos dulces naturales), les dan características distintivas y cuya **graduación alcohólica estará comprendida entre 14º y 23º**, debiéndose la mayor parte de este contenido alcohólico a la fermentación del mosto inicial.

Dentro de este grupo de vinos se incluyen algunos prestigiosos vinos del mundo como por ejemplo: **Porto y Madeira** (Portugal), **Sauternes** (Francia), **Tokay** (Hungria), **Málaga, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y Jerez**.

VINOS GENEROSOS ANDALUCES

Son **vinos con una alta graduación alcohólica** debido a su especial elaboración, que normalmente implica la adición de alcohol vínico para obtener un producto de una calidad excepcional y única.

Estos vinos se encuentran en las **Denominaciones de Origen: Jerez, Málaga, Condado de Huelva y Moriles-Montilla**, aunque también hay vinos de estas características en otras zonas como por ejemplo: Aljarafe (Sevilla), Lopera (Jaén).

Nos centraremos en los viñedos del Jerez, una de las zonas más importantes de Andalucía y España tanto por su calidad como cantidad y originalidad, así como en su forma de elaboración y crianza del vino.

Además **el estilo de elaboración jerezano es el que suele utilizarse en casi todas estas zonas**, aunque cada una tiene pequeñas modificaciones que son las que les otorgan, posteriormente, personalidad a sus vinos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS DE JEREZ

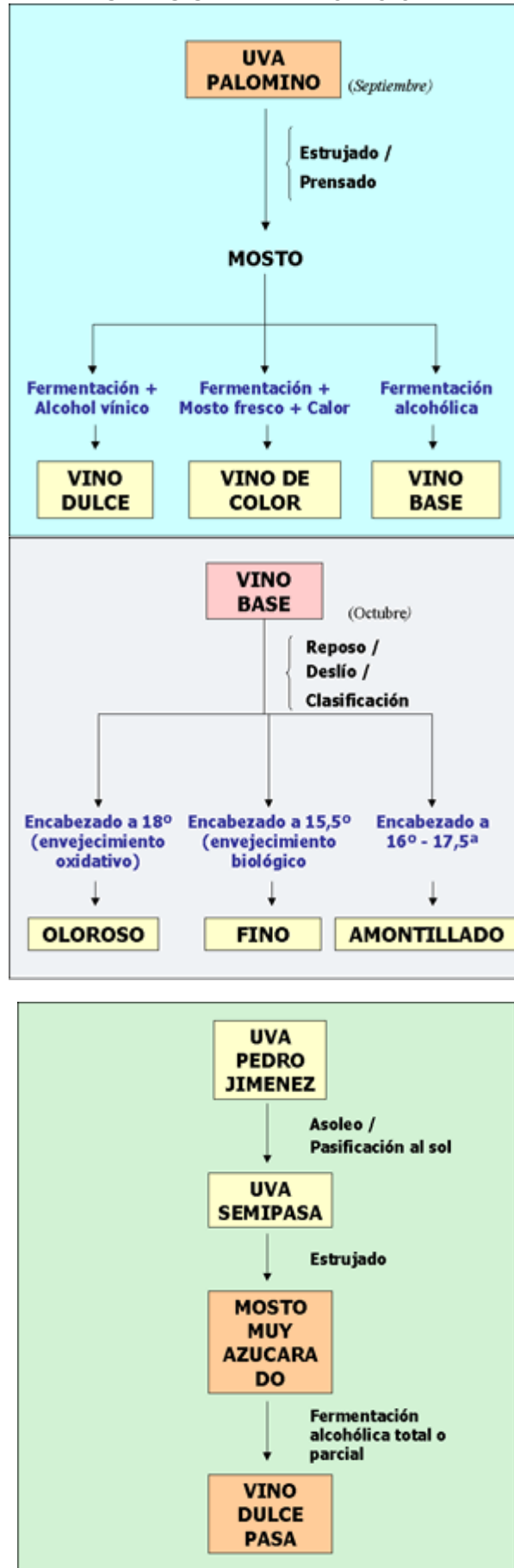
Para empezar, nos detendremos en dos factores ciertamente fundamentales para la obtención de estos vinos únicos:

- **El suelo:** El habitual en Jerez es del **tipo albariza**, un suelo que sólo se da en esta parte del planeta. Con unas características especiales de gran capacidad de absorción de agua y una composición predominante de calizas, y un tipo de terreno que facilita una buena penetración de las raíces para la obtención de sustratos de lo más diversos que después se transmiten al vino.

Esta facilidad de absorción de agua consigue paliar la falta de precipitaciones que se suelen dar en el periodo veraniego.

- **El clima:** Es templado, nivel de precipitaciones en torno a 600 c/c/año, caluroso en verano y con una influencia muy notable del cercano Océano Atlántico, tanto por los vientos de poniente en verano (suavizan el clima facilitando la mejor maduración de la uva) como por los frecuentes "rocíos" matinales, que son un aporte moderado pero continuo de agua para la planta, facilitando todos los procesos de nutrición y síntesis de las uvas de la variedad Palomino, que es la base de la mayoría de los vinos jerezanos. La otra variedad de uva de más importancia en los vinos de Jerez (fundamentalmente en los vinos dulces) es la Pedro Ximénez.

SÍNTESIS DE LA ELABORACIÓN



Como vemos, la elaboración varía según los tipos de vinos a obtener.

En el caso de los **finos, olorosos y amontillados**, en Jerez la variedad utilizada es la **Palomino**.

Hasta la obtención del mosto (así se denomina al vino joven recién fermentado) es un **proceso análogo al de la obtención de cualquier vino blanco**.

Una vez obtenido este vino, que normalmente tiene un contenido alcohólico en torno a 10.5º, en la clasificación **se elige a qué tipo de vino vamos a encaminar la elaboración**.

Si se cumplen unas condiciones mínimas de "finura", y después de separar las lías o sedimentos formados en el depósito de fermentación, **el vino se encabeza** (se le añade alcohol vínico) a 15-15.5º, **si no se destina a otros vinos de menor calidad**.

El vino encabezado pasa a botas de roble americano. El hecho de encabezarlo se debe a que queremos eliminar con esta adición de alcohol (recordemos que ejerce un efecto antiséptico) a todo microorganismo presente en el mosto que pueda interferir la actuación de las levaduras de flor que son las que van a producir las buenas características cualitativas de este vino.



Estas levaduras necesitan del aire para actuar por lo que estas botas se llenan solo en sus 5/6 partes, quedando una cámara de aire que permitirá la **formación de un velo blanquecino** (son las citadas levaduras que suben a la superficie) que cubrirá toda la superficie del vino, aislándolo del aire.

El vino estará en esta fase, llamada de "sobretablas", unos o dos años, momento en el que se realizará una segunda clasificación. Los avezados catadores de Jerez decidirán en este momento si el vino se destinará a **fino** o a **oloroso**.

Si el vino es de aroma suave, pero punzante, con sabor seco pero sutil, y con dejo a almendra, se elegirá para fino, pasando a continuación al sistema de envejecimiento de los vinos de Jerez que no es otro que el famoso sistema de soleras y criaderas.

Si el vino no tiene las anteriores características se encabeza hasta 18º con lo que se consigue eliminar también las levaduras de flor (el velo) y provocar una crianza exclusivamente oxidativa que dará lugar a los **olorosos**.

Si a lo largo del proceso de crianza del fino se observa que su evolución no es la esperada, se encabezará hasta un determinado grado alcohólico para eliminar las levaduras de flor y que continúe envejeciendo, a partir de ese momento, por una fase oxidativa, entonces obtendremos el **amontillado**.

El **sistema de criaderas y soleras** tradicional de Jerez tiene por objeto ofrecer vinos de Jerez en sus diferentes tipos con unas características constantes año tras año, uniformes, que las distintas partidas que salen al mercado cada año sean lo más parecidas posibles.

Las botas de 500 l. están dispuestas unas sobre otras, alineadas en **tres o cuatro filas**. **La escala más baja se denomina solera** y es la que contiene el vino más viejo. De ésta se realizan extracciones



o sacas parciales de vino que van a embotellarse para venderse. Este volumen de la saca hay que reemplazarlo por otro volumen igual de vino procedente de la escala inmediatamente superior, denominada **primera criadera**, haciéndolo a las botas de la solera, lo que se llama el **rociado**.

A su vez la primera criadera se rellena con la superior o **segunda criadera** y así sucesivamente hasta que la última criadera, se rellena con vino procedente de la fase de sobretablas.

¿ Cómo funciona el sistema de "solera" ?



Después de acabar el envejecimiento por el sistema de criaderas y soleras, que durará dependiendo del número de sacas que se hacen al año, ya tenemos el vino, cuyas características de los diferentes tipos son:

- **Fino:** Vino de color oro pajizo, pálido, de aroma punzante y delicado, ligero, seco y poco ácido, y con un contenido alcohólico en torno a 15° - 18°.
- **Amontillado:** Color ámbar, aroma punzante atenuado, suave y lleno el paladar, seco y con un contenido entre 16° y 22°.
- **Oloroso:** Vino de color oscuro, muy aromático, de mucho cuerpo, seco o ligeramente abocado y con un contenido de 17° a 22°.
- **Palo cortado:** Es un tipo intermedio entre amontillado (suave, delicado y punzante) y oloroso (del que tiene su cuerpo y nariz)
- **Raya:** Es similar al oloroso, pero con aroma algo menos delicado.

A continuación, en cuanto el vino sale de las soleras, **se pasa a cabecearlo:** esto es **mezclar soleras** diferentes, **rectificación del grado alcohólico**, y **adición de los vinos** de color, vino dulce, dulce pasa, Pedro Ximénez, y Moscatel, al vino sacado de la solera.

Las tres operaciones son optativas, si se realiza la adición, los tipos que se pueden obtener (preferentemente dedicados a los mercados extranjeros y donde tienen gran aceptación) son de menor a mayor contenido en azúcares los siguientes:

Pale-Dry, Old East India, Medium Dry, Medium, Medium Sweet, Golden, Cream, Brown.

Tras el cabeceo, si es que se ha optado por éste, se clarifica, estabiliza y filtra el vino antes de su embotellado y posterior puesta en el mercado.

La Manzanilla

Es un vino cuya **elaboración es similar a la del fino**, pero tiene **características finales distintas** a este. La variedad de uva es la misma, la Palomino. La diferencia se debe fundamentalmente a que las uvas están situadas cerca de Sanlúcar de Barrameda, junto al Océano Atlántico y en la desembocadura del río Guadalquivir.

Es determinante la influencia de las brisas marinas (que afecta tanto a la uva en el campo, como al vino en las bodegas), que le transmiten al vino una raíz más yodada, salina. Las características del velo formado son distintas, es un velo que resiste todo el año, a diferencia del de Jerez que en invierno y verano prácticamente desaparece, los rociados y sacas por año son más numerosos en Sanlúcar, que además dispone de más escalas en las criaderas y soleras.

OTROS VINOS GENEROSOS ANDALUCES

- **Montilla-Moriles:** se elaboran finos, amontillados, olorosos, y dulces Pedro Ximénez. Las diferentes características climáticas respecto a Jerez también se transmiten al carácter de sus vinos, a veces no necesitan ni encabezarse con alcohol vínico. La variedad Pedro Ximénez es la principal.
- **Condado de Huelva:** se elaboran, entre otros, finos y olorosos, que en esta D.O. se denominan Pálidos y Viejos respectivamente. La variedad principal es la Zalema.
- **Málaga:** esta D.O. abarca en su mayoría todo tipo de vinos dulces, siendo bastante importante la variedad Pedro Ximénez y la Moscatel. Son unos vinos muy peculiares, admirados en gran parte del mundo en épocas anteriores y que en la actualidad están intentando recuperar parte del prestigio perdido.

DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES VINOS DE JEREZ

Vinos Generosos

Algunos vinos de Jerez son totalmente secos, como consecuencia de haberse elaborado mediante una fermentación completa de los mostos. Sus diferencias se deben fundamentalmente al tipo de crianza a que han sido sometidos.



Fino

De color pajizo o dorado pálido, aroma punzante y delicado (almendrado), seco y ligero al paladar, con crianza en flor, y con una graduación entre 15° y 18°.



Amontillado

De color ámbar, con aroma punzante atenuado (avellanado). Suave y ligero al paladar. Su graduación oscila entre los 16° y los 22°.



Oloroso

Inicialmente seco, de color ámbar a caoba, con aroma muy acusado como indica su nombre(nuez). Con mucho cuerpo y vinosidad. Su graduación alcohólica se sitúa entre 17° y 22°.



Palo Cortado

Vino de color caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Conjuga las suaves, delicadas y punzantes características del Amontillado y el cuerpo y la nariz del Oloroso. Su graduación oscila entre los 17° y los 22°.

Vinos Dulces Naturales

Las uvas de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez, tras ser vendimiadas, se someten a un proceso de sobremaduración o "soleo". La concentración del contenido en glucosa de la uva da lugar a un mosto extraordinariamente denso y dulce, que se somete a fermentación parcial. Se obtiene así un vino de una enorme riqueza en materias reductoras, que se envejece posteriormente mediante crianza oxidativa en las criaderas y soleras.



Pedro Ximénez

Vino de color caoba oscuro, con profundos aromas de pasificación. Suave y dulce a la boca. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio. Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez expuestas al sol para su pasificación.



Moscatel

Vino de color caoba oscuro, elaborado exclusivamente con uvas de esta variedad, previamente expuestas al soleo para su pasificación. Suave y muy dulce, con un aroma característico de la variedad.

Vinos Generosos de Licor

Los vinos generosos, originalmente secos, se "cabecean" (mezclan) en ocasiones con vinos dulces para dar lugar a otros vinos de jerez ligeramente dulces.



Pale Cream

Es un vino de color amarillo pajizo, aroma punzante y delicado y sabor dulce. Su graduación varía de 15,5° a 22°.



Medium

Vino de color ámbar a caoba claro. De aroma atenuado y paladar ligeramente dulce. Con una graduación alcohólica entre 15 y 22°.



Cream

Vino dulce, obtenido a partir del oloroso, de color caoba. Tiene aroma intenso, paladar aterciopelado y mucho cuerpo. Su graduación se sitúa entre 15,5° y 22°.

Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Las especiales condiciones microclimáticas de las bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda dan lugar a unos vinos de crianza biológica de características genuinas y diferenciadas del resto de los vinos del Marco: La Manzanilla. Vinos tan especiales y tan circunscritos a este término municipal que han dado lugar a una Denominación de Origen en sí misma: la Denominación "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda".



Manzanilla

De color pajizo, aroma punzante, seco y ligero al paladar, con crianza en flor, exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Su graduación alcohólica oscila entre 15° y 19°.

Aunque la Manzanilla por antonomasia es la llamada "Manzanilla Fina", extremadamente pálida, ligera y punzante, dependiendo de la duración y peculiaridades de su crianza, se conocen otros tipos de Manzanilla. Entre ellas destaca la llamada "Manzanilla pasada", menos pálida de color y con más cuerpo, fruto de una ligera oxidación como consecuencia de su prolongada crianza.

SERVICIO DE VINOS GENEROSOS

COPA

Todos los vinos los vinos de jerez se sirven en catavinos aunque actualmente hay una tendencia a servirlos en copa de vino blanco.

TEMPERATURA

- El Fino y la Manzanilla entre 7 y 9 ° C.
- El amontillado y el oloroso entre 13 y 14° C.
- El Pedro Ximénez y el moscatel en torno a los 15° C.
- El Pale Cream a unos 10° C.
- El Medium entre 10 y 11° C.
- El Cream a 13° C aproximadamente o con hielo.

