



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



Muga

BODEGAS
TERRAS GAUDA



VINOS
HISTÓRICOS
de
Jerez



BARBADILLO

GRUPO CABALLERO

GRUPO ESTÉVEZ

GONZÁLEZ BYASS

TRADICIÓN

EL SABOR
DE LOS
GRANDES



VINOS
HISTÓRICOS
de
Jerez



VINOS
HISTÓRICOS
de
Jerez

Jesús Barquín, profesor universitario en el campo del Derecho Penal y la Criminología, es uno de los más prestigiosos expertos en materia de vinos tradicionales andaluces. Entre otros galardones, obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía "Marqués de Busianos" 2006, a la difusión de la gastronomía española en el mundo, especialmente de los vinos de los marcos de Jerez y Montilla. Es miembro permanente del panel de cata de *The World of Fine Wine*, revista en la que escribe regularmente, así como en *Metrópolis* y *Elmundovino*. Ha sido uno de los principales autores del libro dirigido por Hugh Johnson y Neil Beckett, *1001 Wines You Should Try Before You Die* (2008), traducido a una docena de idiomas, entre ellos el español: *1001 Vinos que hay que probar antes de morir* (2009). Aparte de su trayectoria como escritor sobre vino y gastronomía, como fundador y miembro destacado del Equipo Navazos, es inspirador de la colección "La Bota de...", serie de ediciones limitadas de vinos procedentes de botas seleccionadas en las mejores bodegas andaluzas que han obtenido un gran reconocimiento nacional e internacional, incluyendo el Premio Sibaritas 2008 al Mejor Vino del Año en España.



Edita

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Modesto Lafuente, 41 - 2º D

28003 Madrid

Tel: +34 91 343 07 08

Fax: +34 91 535 78 51

fundacion@culturadelvino.org

www.culturadelvino.org

Presidente

Guillermo de Aranzabal

Gerente

Emilio Castro Medina

Textos

Jesús Barquín

Barbadillo / Grupo Caballero / González Byass /

Tradición / Grupo Estévez

Imágenes

Consejo Regulador de las denominaciones de

origen Jerez Sherry, Manzanilla y Vinagre de

Jerez / Jesús Barquín / Barbadillo / Grupo

Caballero / González Byass / Tradición /

Grupo Estévez

Diseño y maquetación

Magic Circus

Patronato de la Fundación

- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
- Grupo Codorníu
- Bodegas Julián Chivite
- Bodegas La Rioja Alta S.A.
- Bodegas Muga
- Bodegas Terras Gauda
- Bodegas Vega Sicilia
- Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Sumario

Sumario

7 Presentación

7 El Sabor de los Grandes

9 Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

11 La mera constatación de un hecho.

12 Cómo nace un gran vino. Las claves del terruño.

13 LOS SABIOS DEL JEREZ. Los estudiosos del vino, sus trabajos y aportaciones. Orientaciones para una bibliografía esencial.

20 Clases de jereces: no tan complicado como parece. Secos y dulces. Crianza biológica y crianza oxidativa. Tipologías intermedias y tipologías no comerciales.

23 Tres ciudades. La zona de producción. Más sobre la crianza biológica.

26 Palo cortado: el misterio desvelado.

30 El noble vino viejo: siglas de edad.

32 Catedrales mundanas: los edificios bodegueros.

36 En la mesa.

38 Un tesoro por descubrir.

41 Bodegas y Vinos

42 **Barbadillo:**

de la Montaña a la cuna sanluqueña de la crianza biológica

45 **González Byass:**

la quintaesencia del Marco de Jerez

49 **Lustau – Luis Caballero:**

desde el Puerto al éxito

52 **Tradición:**

raíces centenarias de uno de los productores más recientes

55 **Valdespino - José Estévez:**

Jerez, del siglo XIII al XXI

59 Fichas de los vinos

EL SABOR DE LOS GRANDES



Presentación

EL SABOR DE LOS GRANDES

El término vino sugiere, de inmediato, la bebida universal. Cada persona asocia el vocablo vino a aquél con el que está más familiarizado: al vino de su localidad, de la zona de producción más próxima o de la Denominación con la que se siente más identificado.

En los países productores tradicionales, como es el caso de España, el VINO está presente como bebida, como concepto y como símbolo en su amplio ámbito cultural: desde la presencia permanente del viñedo en todo el territorio peninsular y en las islas, hasta el "día a día", en el que la botella, la marca, el tipo o el origen del vino, nos resulta familiar y nos acompaña por los comercios, los bares, los restaurantes y las cafeterías de nuestro entorno, y también a través de los medios de comunicación: periódicos, revistas, radios, televisión, cine etc.

El VINO sugiere placer, agasajo, confraternidad, disfrute y compañía. El VINO es pues algo más que un producto habitual. Es un símbolo cultural y un reflejo de la historia de los pueblos. Todos los países, de todas las geografías, sean o no productores, desean el VINO, quieren conocerlo, familiarizarse con él, intimar, disfrutar. Porque el vino genera inquietud, engancha culturalmente por su misterio, por sus diferentes personalidades, y por sus distintos caracteres.

Al VINO pretende seguirse la pista, manejarlo y llegar a conocerlo, por los mismos mecanismos que al ser humano: se le somete a pruebas analíticas, para ver como está de acidez, de azúcares, de materias fenólicas, de sales minerales. Se le chequea, se le ausculta, se le aplican resonancias magnéticas, pruebas de contraste, de carbono catorce, cromatografías en fase gaseosa... todo ello para captar su constitución, su naturaleza y sus componentes.

Pero, al igual que ocurre con la insustituible relación personal, el hombre quiere algo más del vino que una relación ordenada (informatizada) de resultados analíticos; quiere sentir el vino, hacerlo suyo, participar de él y con él en su propia esencia. Por eso el vino tiene un valor primario que el hombre anhela. No bastan los libros, las guías, los mapas de vinos y zonas, las relaciones de clasificaciones, los textos que hablan de vinos desconocidos, ni tan siquiera las botellas. Lo que se quiere es abrazar al vino, sentirlo, incorporar su carácter al nuestro. Por eso el vino, aun siendo un hecho cultural, un término de civilización y un concepto de valor, por encima de todo, es un ser aprehensible, tocable, tangible y sensible.

Es una satisfacción para una entidad como la Fundación el poder hacer llegar a las personas y grupos que sienten inquietud por el vino, productos como los que aquí se presentan, para que dejen de ser un símbolo de exclusividad, algo inalcanzable y se acerquen al hombre para fundirse con él en una unidad íntima, cultural y vital. No hay vinos extranjeros, ni lejanos, ni inalcanzables, ni mucho menos; sólo hay objetos de deseo, y aunque ello sea parte de nuestra propia cultura, no es algo esencial. Lo que determina la importancia de los grandes vinos no está sólo en ellos, también está en el hombre, en la sabiduría para apreciarlos, la capacidad para disfrutarlos, la amplitud para comprenderlos y sobre todo la generosidad para compartirlos.

Hoy con nosotros **Jerez**.



Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



de todo ello: Si se da por descontada la excelencia, entonces es que ésta existe al margen de que también haya habido algún acomodamiento en años recientes. Si se da por descontado que en la zona se elaboran vinos de excepcional calidad, será porque verdaderamente las cosas son así.

Para empezar, se da por hecho que los vinos de Jerez atesoran una fecunda historia tras de sí. Bien, ¿y qué?, podrá pensar alguien. “Y mucho”, se nos antoja como única respuesta razonable a semejante reparo. Porque no son cualquier cosa las evidencias contrastadas de que ya hace veintiocho siglos se pisaba la uva en los lagares fenicios de Doña Blanca (Puerto de Santa María, siglo VIII a.c.), casualmente dentro de la zona más noble de lo que hoy constituye la D.O. Jerez-Xérès-Sherry. ¿Será acaso también mera casualidad que precisamente el primer tratadista riguroso de la agricultura, Lucio Columela, el padre de la vitivinicultura, naciera y se criara en esas mismas tierras? ¿O que 18 siglos después de Columela la obra fundacional de la moderna ampelografía fuera redactada por el sabio Simón de Rojas Clemente exactamente en Sanlúcar de Barrameda? ¿Y qué decir de que el mercado internacional del vino en los últimos 400 años haya estado protagonizado por un escogido club de tres o cuatro regiones vinateras, Jerez entre ellas? Demasiadas casualidades... Lo más probable es que, en el fondo, el Marco de Jerez sea verdaderamente una zona privilegiadísima para la elaboración de vinos excepcionales, y que el dato de un mercado que ha colocado recientemente otras zonas y otros estilos de vino en un lugar de privilegio sea meramente circunstancial.

Sumémoslo todo: Tierras con carácter, vidueño seleccionado a lo largo de los siglos para la mejor expresión del terreno, factores climatológicos singulares que acentúan la expresión del terruño en la viña y en la bodega, técnicas de cultivo y de crianza autóctonas, generaciones de vinateros de éxito internacional, bibliografía culta de inigualable calidad... A pesar y con independencia de que hoy el péndulo de los tiempos esté ubicado en el extremo menos favorable de su oscilación, los vinos del Marco de Jerez se encuentran por derecho propio en la élite. En otras palabras: cuando se afirma que los jereces se encuentran entre los más grandes vinos del mundo no se está formulando una valoración. Esas palabras representan, en realidad, la mera constatación de un hecho.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

CÓMO NACE UN GRAN VINO. LAS CLAVES DEL TERRUÑO

El entorno que da lugar al nacimiento de un vino de clase mundial puede resumirse en una improbable conjunción de circunstancias centradas en la uva, el suelo y el clima, provocada (o, al menos, interpretada) sabiamente por los humanos. Una/s variedad/es de uva que en otros lugares daría resultados mediocres, un terreno y un clima que para cualquier otro cultivo se mostrarían esquivos y unos vinateros que han sabido verlo así, sea por la experiencia de muchos años, sea por el destello de inteligencia de unos pioneros. Y, muy importante, que han sabido desarrollar las técnicas de viña y bodega idóneas. Así sucede en el Marco de Jerez, donde el arte vinatero está aquilatado por siglos de tradición, jalonados por figuras de tremenda relevancia, como Columela, Clemente y Boutelou.

12



Los sabios del Jerez



Manuel Mº González Gordon

Por fortuna, en 2006 se publicó la más completa y actualizada de todas ellas, facsímil de la de 1970: *Jerez, Xerez, Sherish*.

Julian Jeffs es otro de los grandes tratadistas sobre el Marco de Jerez. Su fundamental libro *Sherry* apareció por primera vez en 1961, y va ya por la quinta edición en lengua inglesa, completamente revisada y actualizada en 2004. En España está publicado como *El vino de Jerez* (1994).

Por la parte de la erudición técnica, complementada por incursiones en valiosos aspectos de la cultura del vino, es capital la figura de Isidro García del Barrio, cuya obra *La Tierra del Vino de Jerez* (1979) es de imprescindible lectura. Como con toda la razón del mundo escribe Manuel Barbadillo en su prólogo a esta obra: "Nunca pagará debidamente esta zona privilegiada del Sherry, la labor, sistemática, ordenada y científica, que este ilustre y excepcional ingeniero hace en su favor". Como también es capital el nombre de Justo F. Casas Lucas, quien tan recientemente como 2008 ha publicado el monumental *La Vinificación en Jerez en el siglo XX. Antecedentes, interpretación y aportaciones 1955-1985*.

Otra obra reciente de enorme fuste, hasta la fecha disponible tan sólo en el idioma francés en que fue escrita es la de Sophie Lignon-Darmaillac (2005), *Les Grandes Maisons du Vignoble de Jerez (1834-1992)*.

El historiador Javier Maldonado Grosso es uno de los nombres claves del acercamiento con rigor a la cultura del vino del Marco de Jerez en los últimos años. Como obra completa, destaca su monumental y solidísimo libro publicado en 1999 *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Son múltiples sus aportaciones adicionales a través de artículos y de la organización de congresos sobre la materia, en ocasiones en colaboración con Alberto Ramos Santana, catedrático de Historia Contemporánea en la Universidad de Cádiz.

Es asimismo destacable la aportación de Carmen Borrego Plá, historiadora, bodeguera e hija de bodegueros, en materia de historia y cultura de los jereces: *El Jerez, hacedor de cultura*, volúmenes I (1998) y II (2003), además de su fundamental contribución al libro *El Vino de Jerez y Otras Bebidas Espirituosas en la Historia de España y América* (2004).

Por la parte de los historiadores, hay otros nombres relevantes, como el de Ana María Gómez Díaz, quien a su labor investigadora resumida en el exhaustivo libro *La Manzanilla. Historia y cultura. Las bodegas de Sanlúcar*, une un esfuerzo incansable para proteger el patrimonio sanluqueño desde la directiva del Aula Gerión. O el del malogrado Antonio Cabral Chamorro, cuyo espléndido libro *Agronomía, agrónomos y fomento*

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



El terreno es verdaderamente excepcional: albarizas, suelos blancos de alto contenido calizo que acumulan y regulan el aporte hídrico a las vides. Se trata de un terreno de alto contenido calcáreo, producto de la sedimentación de los contenidos orgánicos de las aguas que cubrían ampliamente la zona en el Oligoceno. Tiene dos virtudes en particular que lo hacen idóneo para la vid: muy escaso en nutrientes, por un lado, y extraordinariamente poroso a la vez que apto para reflejar la luz y “sellarse” en superficie en la canícula, por otro lado, almacenando de este modo en profundidad las abundantes reservas hídricas que aportan las lluvias entre otoño y primavera. Los suelos de barros proceden de sedimentaciones recientes, y por tanto son fértiles; el conocimiento de su menor aptitud para el cultivo de la vid está documentado desde tiempos romanos, y tan sólo se suelen plantar en épocas de intensa expansión del negocio vinatero. Mientras que las arenas, fundamentalmente silíceas y ubicadas cerca de la línea litoral son pobres, pero particularmente adecuadas para la uva moscatel. Hoy en día, los viñedos del Marco ocupan tierras albarizas en una proporción abrumadoramente mayor que barros y arenas.

La pluviosidad en el Marco es alta en términos comparativos: en torno a los 600 litros al año de media, lo cual es superior a las cifras medias de otras importantes regiones vinícolas españolas, como por ejemplo Rioja (entre 350 y 550 l/año), Ribera de Duero (400-550 l/año) o Priorat (450-500 l/año). Estas lluvias se concentran típicamente entre el final de la vendimia y el inicio de la formación de las bayas en las cepas, quedando almacenadas en profundidad en las tierras albarizas,



lo que permite un aporte regulado a través de las raíces por las propias plantas. Por lo demás, el clima suave, en el que los calores estivales se ven atenuados por las rociadas de las brumas atlánticas, favorece tanto una equilibrada maduración del fruto cuanto la formación y el mantenimiento de la mirífica flor que cubre el fino y la manzanilla y hace de éstos unos vinos únicos.

El palomino fino es un varietal de limitada intensidad aromática, pero que produce mostos de equilibrada y fina estructura, adecuados para los específicos sistemas de crianza que se han ido perfeccionando en la zona a lo largo de los tiempos, y vehículo idóneo para la transmisión de la pureza caliza de las tierras blancas.

Es bien conocido que la variedad de vidueños plantados en el Marco hasta finales del Siglo XIX era muchísimo más amplia que en la actualidad, en que el palomino fino es la variedad que domina casi en términos de absolutismo, a pesar de algunos restos de moscatel en las subsistentes arenas costeras, y de que el reglamento de la zona siga permitiendo el ahora mismo inexistente pedro ximénez. Sobre el panorama en los años inmediatamente anteriores a la filoxera, testimonio fiable es el de Parada y Barreto, quien en materia tan genérica y fácilmente comprobable como ésta no podía dejar de transmitir una información comúnmente aceptada como correcta. Este autor confirma en 1868 que, si bien el palomino es la variedad más ampliamente difundida en las albarizas, en estas y otras tierras comparte el viñedo junto con perruno, cañocazo, albillo, pedro ximénez, diversos moscateles y mantuos (como mantuo castellano y mantuo de Pilas), mollar, beba, calona y



Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



Palomino Fino

otras, además de algún resto histórico de tintilla en terreno arenoso. En la actualidad, se cultivan tan sólo las variedades Palomino Fino, Pedro Ximénez y Moscatel, estas últimas en un porcentaje muy inferior a la primera.

Las razones por las cuales el palomino fino se fue imponiendo poco a poco entre los siglos XVIII y XIX, y ya de manera fulgurante en las replantaciones posteriores a la llegada de la plaga de la filoxera, residen sin duda en su consabido carácter neutro, así como en su perfecta adaptación a las épocas del año idóneas para la vendimia en el Marco. De hecho, hoy en día la presencia de los otros dos varietales aceptados por la Denominación de Origen, pedro ximénez y moscatel, son muy minoritarios. En el caso del pedro ximénez, porque en el Marco de Jerez se emplea exclusivamente para la elaboración de pedro ximénez dulce, cuya "importación" desde el Marco de Montilla está generalizada debido a la expresa autorización de la normativa comunitaria y a la mayor eficiencia e idoneidad de la denominación cordobesa en el proceso de pasificación y obtención del mosto extremadamente dulce de esta uva. En cuanto al moscatel, su cultivo está reservado de hecho a terrenos de arenas cercanos a la línea de playa, pero cada vez más infrecuente, a lo que no son ajenas la creciente ocupación urbanística y la pujanza de ciertos cultivos alternativos sobre esas mismas arenas, en particular bajo invernadero.



Moscatel

Es importante fijarse en que la neutralidad del palomino fino implica una especial predisposición para transmitir de forma transparente el terruño. Un terroir (si queremos rendir honores al entronque netamente francés que ha tenido la difusión del concepto en décadas recientes) que en el Marco de Jerez ha de enfocarse —y esto es por cierto un elemento clave en la extrema excelencia de la vitivinicultura tradicional andaluza— en un doble sentido: abarca tanto las condiciones edafológicas y climatológicas que determinan la calidad del fruto y, por tanto, del mosto y el vino de partida, cuanto las condiciones climatológicas y topológicas que condicionan la crianza. En ambas fases, las aportaciones culturales a lo largo de la historia por parte de los vinateros del Marco son, verdaderamente, de primera categoría.

En cuanto a la viña, no es suficientemente conocido el dato de que en el siglo XVIII ya estaba perfectamente asentada una clasificación al detalle de los pagos del Marco. Por una parte, los cuatro grandes pagos de albariza jerezanos hacia el interior: Carrascal, Macharnudo, Balbaína y Añina. Por otra, el atomizado viñedo sanluqueño, donde la primera

calidad, como ya dejara en claro Columela mil setecientos años antes, también correspondía a las tierras blancas. Mencionaremos algunos que han continuado en explotación hasta el presente o hasta hace bien poco: Atalayas, Mahína, Martín Miguel. Las técnicas de viticultura del Marco han marcado durante siglos la vanguardia de la explotación de la vid orientada a a calidad: así la aserpia como método de retención de las abundantes lluvias estacionales y de combatir la erosión, el especial marco de plantación en vaso, la poda en vara y pulgar. Técnicas que están profusamente documentadas en las más importantes obras sobre los jereces y la manzanilla, pero cuya descripción excede el ámbito de este escrito, máxime cuando hoy en día la evolución de las plantaciones, sobre todo orientadas a la mecanización de la recogida, ha provocado que carezcan de la actualidad que en otros tiempos.



Pedro Ximénez

En cuanto a la bodega, el gran avance histórico se produjo a finales del siglo XVIII en torno a los vinos de Sanlúcar de Barrameda, tanto en las propias bodegas como en los despachos de vino, tabancos o tiendas de montañeses, en los que se aprendió a dominar la flor; esa lámina de levaduras que cubre el vino dentro de las botas y toneles, y que produce un efecto casi mágico en su contenido: consume alcohol, acidez volátil, oxígeno y glicerina; y aporta peculiarísimos aromas complejos y punzantes que dan lugar a un vino nuevo. La crianza biológica bajo velo de flor es, para muchos, la gran aportación de España a la enología universal. Según todos los indicios, nació en Sanlúcar; y los documentos disponibles apuntan que en esas primeras décadas los vinos criados bajo velo, destinados fundamentalmente a un consumo local, normalmente no se alcoholizaban. Fue probablemente la influencia jerezana, con su marcada vocación exportadora, la que condicionó el potente encabezado (encabezar equivale a alcoholizar) de cara al transporte y la estabilidad de los vinos embarcados hacia otros países, en especial Inglaterra.

En la bodega, el terruño aparece en cuanto que el clima condiciona la crianza, y ha de ser domeñado en la medida de lo posible, mediante construcciones que defiendan del pernicioso régimen de levante, caluroso y seco (que también lo es, en cierta medida, para la viña, si bien tiene la ventaja de proteger las cepas frente a ciertas enfermedades y plagas) y atrapen los beneficiosos vientos húmedos de poniente, mediante la adecuada orientación y específicas características constructivas a las que más adelante nos referiremos en detalle. De todo ello se sigue que no sea extraño que bodegas cercanas dentro de una misma población, e incluso rincones de la misma bodega, sean muy diferentes entre sí en cuanto a su idoneidad para la crianza biológica.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

En este contexto, hay que destacar asimismo que la relativa cercanía de la costa atlántica favorece por lo demás el cultivo de la vid, que se beneficia de la exposición a los vientos dominantes de poniente, los cuales suavizan la temperatura en verano y aportan humedad proveniente del mar a través de las blanduras o rocíos, sobre todo matinales e incluso a veces en plena época de canícula, los cuales a menudo empapan el suelo y las plantas con una eficacia equiparable a la de una mansa pero sostenida lluvia.

CLASES DE JERECEs: NO TAN COMPLICADO COMO PARECE

Uno de los principales escollos para acceder al conocimiento de los jereces es su amplia y compleja gama, la cual no es fácil conocer de un plumazo. A fin de no meternos por vericuetos complejos que puedan producir más confusión que claridad al lector, conviene simplificar. Dejaremos a su curiosidad la profundización ulterior; si es que así le place.

SECOS Y DULCES

Para empezar, hay jereces secos (incluso tremendamente secos): fino (Fino Inocente de Valdespino, por ejemplo), manzanilla (Manzanilla en Rama de Barbadillo), amontillado (Amontillado Reliquia de Barbadillo), palo cortado (Palo Cortado de Añada 1978 de González Byass y Palo Cortado VORS de Tradición), oloroso (Oloroso Del Puerto Almacenista Obregón de Lustau y Oloroso VORS de Tradición). Pero es preciso andar con cuidado, porque no es raro que algunos amontillados, olorosos e incluso palos cortados incorporen cierta proporción de azúcares y se muestren, por tanto, ligeramente dulcecillos. En tales casos, la mención 'amoroso', 'abocado', o incluso 'medium' o 'cream' en la etiqueta son la clave para saber lo que uno se va a encontrar dentro de la botella. Conviene subrayar que la mayor parte de estos jereces son secos en su estado natural durante su envejecimiento en las botas y que los conocedores suelen preferir el producto auténtico y directo, tal como se encuentra en las vasijas de roble americano, antes que las mezclas, casi inevitables cuando se trata de un jerez con cierto grado de dulzor. No obstante, hay excepciones destacadas en las que no se realiza la mezcla en el momento inminentemente anterior al embotellado, sino que el vino ha envejecido ya cabeceado durante décadas en la solera. Suele tratarse, en estos casos, de vinos verdaderamente excepcionales, que rivalizan en cuanto a complejidad y armonía con los mejores viejos jereces secos.

También los hay dulces, incluso tremendamente dulces. En este apartado entran vinos de mezcla como suelen ser en casi todos los casos el Cream (con conspi-

20,

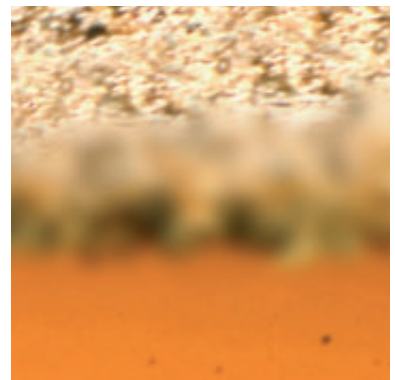


cuas excepciones), el Medium y el Pale Cream, la mayor parte de ellos carentes de la profundidad de los mejores jereces. O vinos puros, como el Pedro Ximénez (a menudo abreviado: PX) y el Moscatel. El jerez de uva moscatel cuenta con algunos representantes de mérito en el mercado, pero sobre todo hay que destacar que a la categoría de los moscateles viejísimos pertenecen algunos de los vinos más complejos y espectaculares que catarse puedan. En concreto, pensamos en ciertas botas de moscatel muy viejo que poseen tanto González Byass como Valdespino, en el último caso presente en el mercado bajo la mítica marca Moscatel Toneles.

Los muy dulces Pedro Ximénez, por las peculiaridades de su elaboración y crianza, son vinos que tienden a concentrar la acidez, lo cual permite equilibrar el alto contenido en azúcares. Son vinos muy densos, que el paso de los años va volviendo cada vez más oscuros, con un aspecto en sus manifestaciones más añejas que algunos tienden a identificar como "aceite de motor". Según el estilo de cada casa y la edad media de envejecimiento, su perfil aromático está caracterizado por notas frutales (pasas, higos secos, dátiles) o por notas tostadas (regaliz, maderas nobles, incienso, catedral). Aquéllos que, a pesar de una extremada vejez, muestran un equilibrio entre ambos apartados pueden llegar a ser memorables, como es el caso, entre otros, del Pedro Ximénez Niños VORS de Valdespino. Los precios suelen ser consecuentemente altos, aunque nunca tanto como el número de años de inmovilizado y pérdidas (ya se sabe: la parte de los ángeles) ni, sobre todo, como su excelsa calidad exigiría.

CRIANZA BIOLÓGICA Y CRIANZA OXIDATIVA

Por otra parte, los jereces se pueden clasificar según el tipo de crianza a que son sometidos. Casi un 50% del total de botellas que salen cada año al mercado está constituido por finos y manzanillas, vinos sometidos a un peculiar sistema de crianza de carácter biológico, bajo un manto de levaduras (velo de flor) que impide -e incluso combate- la oxidación del vino y le confiere unas características



Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

peculiares y únicas: notas punzantes, aromas mentolados, almendrados, de monte mediterráneo.

Todo lo contrario de los demás jereces que se embotellan: algo más de la mitad han pasado por crianza oxidativa a lo largo de períodos más o menos largos hasta convertirse en amontillados, olorosos, palos cortados y PX, que son las categorías básicas y más nobles.

TIPOLOGÍAS INTERMEDIAS Y TIPOLOGÍAS NO COMERCIALES

Las categorías mencionadas cumplen la función de proveer un esquema clasificatorio a la compleja realidad de unos vinos que, en la realidad, no se agrupan según compartimentos estancos sino que en gran medida se ordenan en un continuo con fronteras difusas entre unos tipos y otros. Una consecuencia inevitable de la propia existencia de tales categorías es que se den tipos intermedios, fronterizos. Como tales hay que entender definiciones tales como manzanilla pasada, manzanilla olorosa y manzanilla amontillada (Manzanilla Amontillada Almacenista Cuevas de Lustau); o como fino amontillado y amontillado fino.

También hay otras definiciones específicas que no se suelen emplear modernamente en el etiquetado, salvo excepciones muy concretas, o bien que corresponden a estilos de vino empleados como auxiliares en la tradición del Marco. Así por ejemplo: amoroso, raya, color, combinado, brown, pajarete, etc. Entre las denominaciones en desuso desde el punto de vista comercial se encuentra una particularmente noble: *palma*, que a veces aparece de manera quintaesencial como en el caso del vino **Cuatro Palmas** de González Byass, un apabullante ejemplo de vejez y finura. De hecho, la expresión “palma” era frecuente en la calificación y marcado a tiza de las botas en la época no tan lejana en que se fermentaba en estas mismas vasijas, para señalar un fino de particular delicadeza y limpieza de aromas.



Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

24



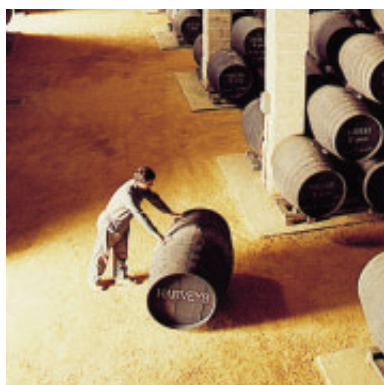
o bien adquirir existencias a bodegas sanluqueñas para después embotellar el vino bajo una marca propia. En cambio, el fino puede proceder de cualquiera de las tres localidades de la zona de crianza, incluida Sanlúcar; si bien es una materia que en los últimos tiempos está siendo sometida a discusión, no sin importante controversia.

Sin duda, hay matices apreciables entre los vinos de crianza biológica de las tres ciudades que forman el Triángulo del Jerez, pero probablemente se ha exagerado la influencia que el clima tiene en cuanto a determinar estas diferencias. Sobre todo, si tenemos en cuenta que en épocas recientes los avances técnicos y del conocimiento en la gestión de los edificios bodegueros permite compensar sin dificultad los pocos grados de diferencia de temperatura y de humedad que pueden existir entre la más interior Jerez, y las localidades marino-fluviales de El Puerto y Sanlúcar; a su vez con notorias diferencias entre estas dos. Y también porque la desaparición casi absoluta del peculiar sistema de cultivo hortelano que constituían los navazos (excavaciones del terreno en dos o tres metros para aproximar las raíces de las plantas a pocos centímetros de la zona freática correspondiente a la desembocadura del río Guadalquivir) en el Barrio Bajo de Sanlúcar; muy posiblemente ha determinado un acercamiento de los niveles de humedad y temperatura ambientales de esta localidad hacia los típicos de las otras ciudades del Jerez.

Mucho más notoria es, a nuestro juicio, la influencia de factores culturales diferenciales, que a veces provocan modificaciones aparentemente de origen natural pero que en el fondo son consecuencia de la selectiva intervención humana. Así, entre los elaboradores sanluqueños de manzanilla es frecuente que el número de escalas (número de criaderas, más la solera) sea elevado, incluso de más de una docena en algún caso, con sacas (extracciones de vino de la solera para su embotellado) y consecuente corrida de escalas muy frecuentes, incluso cada mes. El resultado es un vino muy criado, que “corre” mucho, lo cual acentúa un característico perfil muy marcado por la flor y probablemente fomenta que sean determinadas cepas de levadura, y no otras, las que predominen sobre las demás.

Por su parte, los finos de El Puerto de Santa María, prototípicamente representados por el Puerto Fino de Luis Caballero y de Lustau, tienen un carácter netamente identificable frente al estándar medio jerezano. En los de El Puerto se presenta un difícilmente definible aire a bodega vieja que los hace peculiares. De nuevo, la predominancia de ciertas cepas de levadura seleccionada por la preferencia secular de gustos de su mercado local puede tener mucho que ver con esto. En cuanto a los finos de Jerez, el hecho de que tradicionalmente en esta ciudad haya residido el núcleo de la comercialización y exportación ha podido condicionar la opción por un estilo más robusto y encabezado tradicionalmente a niveles comparativamente altos, perfilado por la necesidad de asegurar la estabilidad del vino en sus viajes por mar y durante su futuro almacenamiento en destino.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



PALO CORTADO: EL MISTERIO DESVELADO

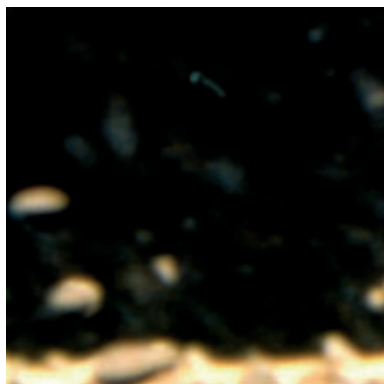
Hay en el léxico vinatero español algunas palabras exclusivas que carecerían de razón de existir salvo por su referencia a alguna clase de vino: “Palo cortado” es un ejemplo (‘amontillado’ es otro, quizás “tinto” también si se prescinde de su uso en algunos países americanos como sinónimo de café solo). De hecho, “palo” y “cortado” son palabras comunes, incluso polisémicas si se toman por separado. Pero su combinación es improbable fuera del contexto de las bodegas andaluzas. Un palo corriente de madera puede estar partido o tronzado, según el lenguaje cotidiano, pero difícilmente cortado. Cosa diferente es lo que sucede cuando se trata de un cruce de trazos en una bota bodeguera, en cuyo caso estaremos hablando de un vino que, al menos cuando es lo suficientemente viejo, “conjugas las suaves, delicadas y punzantes características del amontillado y el cuerpo y la nariz del oloroso”, por seguir la definición estrictamente organoléptica que adopta el Consejo Regulador del Jerez.

La denominación “palo cortado” está aceptada reglamentariamente no sólo para los vinos del Marco de Jerez, sino también para los del Marco de Montilla, si bien en esta última zona son una excepción (aunque existen) los palos cortados de verdadera calidad, a diferencia de lo que sucede con otras categorías en las que existen excelsos representantes cordobeses. En cambio, los palos cortados gaditanos de El Puerto, Sanlúcar y Jerez suelen ser, casi sin excepción, vinos enormes, entre los cuales se encuentran algunas de las joyas de la enología andaluza, española y universal.

Hay dos mitos relativamente extendidos acerca del palo cortado: uno es el del misterio, otro es el de que se podría tratar de una tipología de vino en proceso de extinción. Ambos carentes de suficiente fundamento, si se observa el asunto con detenimiento.

Parece imposible hablar del Palo Cortado sin caer en el tópico del vino misterioso que surge donde y cuando le da a él la gana, y no cuando el vinatero así lo quiere. Aunque la realidad no responda al tópico, es indudable que el halo de romanticismo favorece la buena prensa del Palo Cortado y atrae sobre sí la atención de los aficionados. Y, por tanto, también de las bodegas del Marco de Jerez, que se esmeran en presentar productos de alta calidad, normalmente en sus gamas de vinos más viejos y a precios relativamente altos. A diferencia de otros tipos de jereces, en este caso no hay apenas vinos extremadamente asequibles. No obstante, algunos de los disponibles en el mercado pueden considerarse un verdadero regalo, no porque el precio sea barato en términos absolutos, sino porque la calidad es extraordinaria y el precio moderado.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



bota, en tanto que destinada a crianza bajo velo, es cruzado (cortado) por el capataz con un trazo horizontal que da nombre al vino, quedando un signo en algo parecido a una cruz con sus palos cruzados por el centro, como una cruz griega, pero con el mástil vertical más largo que el que forma los brazos horizontales.



De forma simultánea, el vino es reencabezado con alcohol vínico a la graduación habitual de las criaderas más jóvenes de jereces de crianza oxidativa (en torno a 17,5° alc.) y se destina provisionalmente a las escalas específicas de palos cortados. Si ulteriores catas de la misma bota sugieren que el vino necesita otra vez ser corregido, se le añadirán nuevas medidas de alcohol, en lo que ha sido siempre el método recurrente para "curar" los vinos irregulares. De ahí, las expresiones "dos cortados", "tres cortados"...



El anterior es el método histórico y no hay, por esa parte, misterio alguno. La única parte incierta es la referente a por qué ciertas botas desarrollan estas características y otras no. En ese sentido es en el que se suele decir que el palo cortado no se produce, sino que "sucede". Mas los tiempos cambian y todo lo anterior pertenece ya a la historia, de modo que, si se siguiera adoptando una actitud pasiva en esta materia, el palo cortado estaría verdaderamente abocado a la extinción.



En efecto, tal procedimiento "cabal" hoy en día apenas si se da. El control de los procesos de vinificación en el Marco ha sustituido casi por completo la fermentación en bota por la fermentación en depósitos de acero inoxidable y la clasificación ahora se produce no por unidades de 500 l (bota por bota de 36 arrobas rellenas en 5/6 partes), sino por grandes lotes de decenas de miles de litros (depósito por depósito), con lo que la incertidumbre y la variabilidad se reducen al mínimo. Es más, incluso en las contadísimas bodegas donde se sigue fermentando en bota una parte de la cosecha, el número de botas es tan limitado y la atención de enólogos y capataces a lo que sucede en las mismas tan continuada que tampoco en este caso se dan apenas desvíos de la línea trazada.

A lo anterior se une el factor a estas alturas centenario –aportado en su día por Manuel González Gordon en su "biblia" del jerez– de la desaparición de decenas de castas que, sobre todo hasta que sobrevino la filoxera, coexistían en los viñedos del Marco junto al palomino fino.

Una segunda vía a través de la cual puede "suceder" un palo cortado es históricamente infrecuente, aunque adquiere cierta importancia en el contexto de los jereces de añada: La vasija en cuestión contiene vino que ha sido, a temprana edad (veremos que en el dato de "cómo de temprana" puede estar una clave) encabezado para crianza oxidativa, a unos 17.5/18° alc. Con el tiempo, el vino no evoluciona hacia un

oloroso prototípico, sino que se muestra particularmente fino en nariz (como los amontillados) y con una estructura bien armada pero delicada en boca.

En este sentido, el dato de que los jereces de añada de la casa González comercializados en los últimos años sean palos cortados (como el Palo Cortado de Añada 1978 antes citado), después de la serie inicial de olorosos de los años 1960 y comienzos de los 1970, es un detalle revelador, incluso ilusionante.



Por último, en el contexto de los palos cortados que “suceden” (o casi), interesa mencionar que en esa otra época, cuando el control analítico era menor y los encabezados se realizaban siempre de manera artesanal, era más fácil que también pudiera darse el desarrollo de la flor en vinos destinados a crianza exclusivamente oxidativa. Se trataría de casos en los que el grado alcohólico del vino de ciertas botas fuera, de hecho, menor que el que deberían tener. Imagine el lector una bodega con decenas de miles de botas (“cada una de su padre y de su madre”, como se dice en la zona) que había que catar y clasificar periódicamente. La tasa de errores tenía, por fuerza, que ser muy alta. Y, con ello, las probabilidades de que en las botas evolucionaran vinos con un perfil intermedio entre el amontillado y el oloroso proliferaban.

En la actualidad, el reto es conocer con detalle esos diferentes procedimientos razonables, más o menos “canónicos”, de ocurrencia del palo cortado, y aplicarlos a la producción -inevitablemente minoritaria y muy escogida- de este tipo de jerez. Son varias las bodegas que están comprometidas en este objetivo, y que lo están alcanzando sin alharacas. La excelente calidad de la mayor parte de los palos cortados que siguen llegando al mercado en las sacas más recientes así lo acredita.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



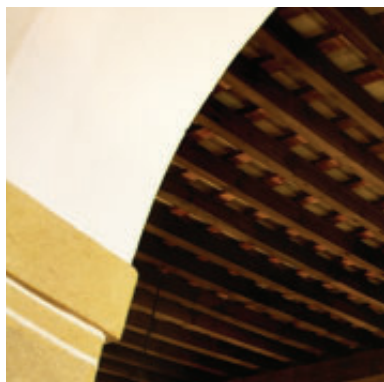
EL NOBLE VINO VIEJO: SIGLAS DE EDAD

Hace un par de décadas comenzó a generalizarse el fenómeno, antiguamente menos frecuente en el Marco de Jerez y en otras zonas de vinos tradicionales en Andalucía, de que las bodegas sacasen al mercado vinos muy viejos, soleras fundacionales y sacristías. La autoridad que se encarga de supervisar los vinos de Jerez, el Consejo Regulador de las dos Denominaciones de Origen vinateras que están reconocidas en la zona (Jerez es una, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, la otra), se tomó en serio el reto. Como garantía para el consumidor y para proteger el prestigio de sus vinos y bodegas, a comienzos del siglo XXI puso en marcha un procedimiento para certificar la vejez de aquellos vinos que en su etiquetado reclaman una edad media superior a 20 ó a 30 años. Así nacieron dos marchamos, VOS y VORS, que garantizan la vejez y la alta calidad de los vinos que las exhiben en la etiqueta.

En el Marco de Jerez, el sistema de envejecimiento por añadas es muy minoritario. Cuando se emplea, el cálculo de la edad del vino resulta tan sencilla como contar el número de años transcurridos hasta el presente. Pero los jereces se someten casi siempre a envejecimiento dinámico, por el sistema de solera y criaderas, de modo que el vino embotellado contiene proporciones variables procedentes de un buen número de cosechas. A lo único a lo que se puede aspirar en estos casos es a calcular la edad media del vino, que es precisamente lo que acredita el sistema de vejez calificada.

Hay dos certificaciones superiores: VOS (*Very Old Sherry*) y VORS (*Very Old Rare Sherry*), equivalentes respectivamente a más de 20 y más de 30 años de vejez media, mientras que existen además sendas menciones de edad de 12 y 15 años. El procedimiento es tanto más fiable cuanto más viejo es el vino. Pero, incluso más allá del rigor con que el Consejo Regulador lleva el asunto, la mejor garantía de que los vinos del Marco de Jerez que se venden con anuncio de vejez son realmente viejos o muy viejos reside en que, debido a lo limitado de las ventas, hay

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina



CATEDRALES MUNDANAS: LOS EDIFICIOS BODEGUEROS

La situación empresarial del Marco de Jerez casa mal hoy en día con el fichaje de grandes nombres de la arquitectura o de la ingeniería para el diseño de bodegas. Contar con la firma de Moneo, Gehry, Foster o Mazières ha sido en los últimos años privilegio de otras zonas vitivinícolas españolas beneficiarias del reinado de los tintos. Los tiempos recientes y presente son más bien de ajustes de gastos, en los que algunas compañías han recurrido a la venta de viejos edificios bodegueros ubicados en los revalorizados centros históricos de las ciudades para sanear sus cuentas de resultados, una incesante sangría que parece haberse moderado gracias a una crisis del ladrillo que seguramente ha tardado demasiado en llegar. De hecho, la fisonomía urbana de, sobre todo, Jerez y Sanlúcar ha cambiado sensiblemente en las últimas décadas como consecuencia de un fenómeno creciente de especulación inmobiliaria que se alía con el adelgazamiento de la industria vitivinícola en el Marco. No son éstos, por tanto, buenos tiempos para la arquitectura bodeguera jerezana, portuense y sanluqueña. Los ha habido mejores. Y, por suerte, todavía perduran algunas de las impresionantes bodegas conocidas como "catedrales del vino".

El contexto de la arquitectura bodeguera del Marco está, en buena medida, protagonizado por estos edificios bodegueros de sencilla concepción y colosales dimensiones. Desde la llegada a Sanlúcar del gran botánico español Esteban Boutelou a inicios del siglo XIX, el porte de las grandes bodegas del Marco de Jerez (las poco después llamadas por Richard Ford "templos de Baco"), ha impresionado a los visitantes cualificados. Grandes bodegas que constituyen, por lo demás, la mejor solución arquitectónica desde el punto de vista bioclimático para las exigencias específicas de la crianza de los jereces.

Precisamente las décadas de los 60 y 70 del siglo XX vivieron la última gran expansión arquitectónica del Marco, con construcciones impactantes, tanto de González Byass (Bodega Las Copas) como de otras empresas bodegueras (La Mezquita; el complejo bodeguero de Bodegas Internacionales -hoy Williams & Humbert- con su interminable crujía central; la impresionante bodega semisubterránea de Garvey...) Edificios que, en buena medida, entroncan con la eficacia productiva de las grandes bodegas catedrales, características de la expansión del negocio vitivinícola a partir del último tercio del siglo XVIII y que vivieron su época de apogeo en la segunda mitad del siglo XIX.

Hay cierta tendencia a subrayar el carácter mágico de los vinos de Jerez, el asombro por que del zumo de una variedad de uva sin cualidades aromáticas primarias como la palomino fina puedan surgir ciertos vinos tan sutiles y delicados, u otros tan poderosos y apabullantes. Se suele presentar como un misterio el que

cierto edificio bodeguero críe excelentes finos o manzanillas mientras que otro cercano sólo lo hace a duras penas. Parece asunto maravilloso el que, dentro de un mismo cuerpo de bodega, ciertas botas situadas en un rincón produzcan vinos notoriamente más redondos y complejos que otras ubicadas en el rincón opuesto. Pero no hay nada sobrenatural en todo ello. El jerez, los jereces, son el resultado de un saber hacer perfeccionado a lo largo de los siglos. En él desempeñan un importante papel, junto a otros factores muy relevantes, las especiales condiciones de las bodegas de crianza ubicadas en las tres localidades gaditanas donde el vino envejece: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Desde hace unos 200 años, la maduración del jerez está protagonizada por el velo de flor; el cual acompaña (con altibajos) a finos y manzanillas a lo largo de toda su crianza y, brevemente, al menos durante los primeros meses hasta su encabezado, a la mayor parte de los demás vinos del Marco. La flor está formada por microorganismos vivos, levaduras del género *Saccharomyces*, que son sensibles al mantenimiento de ciertas condiciones ecológicas. Tres de ellas interesan en especial desde la perspectiva arquitectónica: aire abundante (la crianza bajo velo es aeróbica y consume mucho oxígeno), temperatura moderada (unos grados por encima o por debajo de 18° C) y humedad suficientemente alta, la cual por cierto es deseable asimismo para reducir las mermas de vino debido a la evaporación. Las características de las bodegas deben, por definición, propiciar un ambiente favorable a la crianza del vino, lo que es tanto como decir un ambiente favorable a las levaduras de flor. Y, también importante, deben estar adaptadas en su diseño a las necesidades de almacenaje y expedición de grandes cantidades de vino, así como a las peculiaridades del sistema dinámico de solera y criaderas que es predominante en la elaboración de los jereces desde hace también casi dos siglos. A grandes rasgos, el modelo arquitectónico que mejor responde a estas funciones es el de las “catedrales del vino”.

En la década de los 1870, justo a las puertas de una importante crisis del sector, se alcanzó el culmen en la construcción de las catedrales del Marco de Jerez. No hay que pasar por alto que el aumento de tamaño de estos edificios frente a los construidos en las décadas precedentes no responde sólo a requerimientos enológicos: sin duda, el auge de las ventas y la necesidad de almacenar y mover cantidades de botas muy superiores a las conocidas hasta entonces jugaron un papel decisivo en el tamaño de las nuevas construcciones, así como quizá también la intención de apabullar al visitante con sus proporciones y magnificencia. Pero lo que más nos interesa en el presente contexto es que estas bodegas fueron diseñadas para albergar y proporcionar adecuadas condiciones de oxigenación, temperatura y humedad a miles de botas. Entre los rasgos constructivos relevantes a los efectos de la crianza del vino, el más llamativo para el visitante aficionado es la desmesurada altura y los imponentes volúmenes interiores que crea.

Jereces y Manzanilla: mucho más de lo que se imagina

La más alta de estas enormes bodegas del siglo XIX fue construida en Sanlúcar de Barrameda en 1876 directamente por un reputado maestro de obras sanluqueño: Conejo, llamado a partir de entonces "El Esmerao". Se trata de La Arboledilla (hoy propiedad de Barbadillo), un lugar sobrecogedor por la proporción de volúmenes y por la sensación de tiempo detenido que inspira a cualquier sensible visitante. El edificio alcanza 7 m en las paredes laterales y 12,5 m en el centro, altura que sólo fue superada cien años más tarde por los 13,5 m de la monumental Bodega La Mezquita de Pedro Domecq (1971-1974). Aquellas medidas, unidas a su anchura de 33 m (la edad de Jesucristo, anchura estándar de las bodegas del Marco en la época) y al dato de que cada bota contiene 500 l de vino y viene a ocupar un metro cuadrado de bodega, teniendo en cuenta los pasillos y que se apilan en

34



andanas de tres botas, permiten a Isidro García del Barrio (*La Tierra del Vino de Jerez*, un libro imprescindible) calcular que cada bota de vino almacenada en esta bodega dispone de una cantidad de aire de entre 18 y 19 m³. Es ésta una cantidad enorme si se compara con cualquier edificio bodeguero de otras zonas vitivinícolas.

Es obvio que el mismo volumen de oxígeno disponible para la actividad aeróbica de la flor podría conseguirse aumentando la superficie y reduciendo la altura del edificio, pero entonces no se obtendrían los resultados deseados en cuanto a temperatura y humedad. Los grandes volúmenes de aire en altura permiten que en la zona pegada al suelo, donde se encuentran las botas, la temperatura en verano sea más baja que en el exterior, y que el calor ascienda hacia las capas de aire más altas dentro del mismo edificio, de modo similar a lo que sucede en los grandes templos europeos.

Por su parte, la disposición en alto de las ventanas de ventilación, que actúan como chimeneas de evacuación del aire ascendente, a la vez que como gateras para atrapar los vientos húmedos de poniente, regulan la humedad. Esto es muy necesario cuando se presentan las situaciones periódicas de temporal de levante, que produce un aumento muy marcado de la temperatura unido a un brusco descenso de la humedad ambiental.

También ayudan en esta termo e higrorregulación otras decisiones relacionadas con la construcción de la bodega, como:

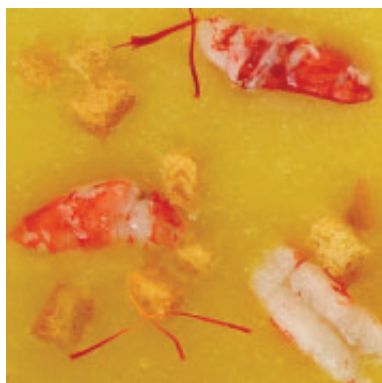
- **Ubicación:** en Jerez y en El Puerto, las bodegas tienden a estar emplazadas en zonas geográficas de la ciudad orientadas al Atlántico. En Sanlúcar se da en parte el mismo fenómeno, completado por un buen número de bodegas situadas en el Barrio Alto, sobre el acantilado (Barbadillo), así como otras que se han beneficiado históricamente de los casi desaparecidos navazos sanluqueños.
- **Orientación:** muy relacionada con lo anterior, allá donde la propia conformación urbana del entorno lo permite, las bodegas se construyen orientadas en sentido noreste-suroeste, con el tejado a dos aguas, de modo que se minimice la insolación y tanto la fachada corta del suroeste como la fachada larga del noroeste se beneficien del viento de poniente. La Arboledilla y las diferentes bodegas de porte catedralicio que Lustau-Caballero posee en Jerez y en el Puerto están otra vez, seguramente, entre los ejemplos más conspicuos en este apartado.
- **Otros rasgos constructivos:** pintura blanca (encalado) en el exterior; muros muy gruesos, empleo de materiales higrófilos que transmitan al ambiente la humedad y el frescor procedentes del subsuelo o del riego del piso de la bodega, cubiertas de teja árabe. Aquí los ejemplos pueden ser muchos, entre ellos el modernamente remodelado complejo de Lustau en Jerez o las eficaces instalaciones bodegueras del grupo José Estévez en las afueras de la misma ciudad.

Aunque lo dicho hasta aquí está puesto en relación sobre todo con la crianza biológica, que es la reina en el Marco y la gran aportación de Andalucía a la vitivinicultura mundial, bien puede trasladarse sin mayor problema a la crianza oxidativa. Tanto más fino y delicado será el envejecimiento de los vinos sometidos a oxidación en un ambiente de estabilidad ambiental como el descrito que si las condiciones son extremas. No obstante, dentro de las propias bodegas suelen reservarse las zonas más estables para las botas de fino y manzanilla.

La arquitectura del jerez será tanto más atractiva y fiable en cuanto se trate de bodegas que representen el carácter y el estilo propio de estos vinos, lo que aconseja volver la mirada hacia la monumentalidad interior y la amplitud de espacios en altura de las “catedrales del vino”. Éstas aúnan de manera equilibrada y a un coste razonable cualidades funcionales, carácter diferencial e imponente presencia, y siguen siendo la representación más emblemática de la arquitectura del vino en el Marco.

EN LA MESA

Por suerte los tiempos que corren son propicios a la libertad gastronómica, como lo demuestra por ejemplo el que Londres sea una de las mecas para los aficionados a la cocina japonesa, o que los restaurantes de inspiración española, con el concepto “tapa” por bandera, estén cada vez más asentados en la escena culinaria de los Estados Unidos. Si a esto añadimos el fuerte impulso que recientemente señalados chefs como Heston Blumenthal han dado al reconocimiento de la versatilidad de los jereces en la mesa, el panorama no podría pintar mejor; en hipótesis, para los vinos procedentes del mágico triángulo que forman Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María.





Otros momentos de armonía sublime se los debemos a un genio del maridaje, Josep Roca, Jefe de Sala del restaurante Celler de Can Roca en Gerona. Por recordar uno de ellos que casa a la perfección un plato difícil con un vino jerezano elevando la experiencia a cotas verdaderamente altísimas de elevación sensorial: armonía entre un oloroso ligeramente dulce y el Royal de Alcachofas con Foie, Mandarina y Trufa.

Los PX, sean los más jóvenes y dominados por la fruta pasa o, sobre todo, los más viejos, cumplen un brillante papel acompañando un helado de vainilla, o un sorbete de frutas, o incluso unas sencillas piezas de fruta aromática y jugosa. Para aportar bella armonía a una macedonia de frutas, una dulce copa de moscatel también será buena idea.

Recuérdese: siempre frescos o fríos, según el tipo de vino, el momento y el plato. Y algo muy importante que se suele descuidar: siempre asimismo en copas de razonable tamaño, como las que se suelen utilizar para el vino blanco, jamás en las copitas que son una auténtica maldición para la complejidad aromática de estos vinos.

UN TESORO POR DESCUBRIR

La calidad de los generosos andaluces pocas veces brilla tanto como cuando se pone a prueba junto a los mejores representantes de vinos dulces y oxidativos extraordinarios de todo el mundo (oportos, sauternes, tokaji, eisweine, sélection de grains nobles, trockenbeerenauslese...) los cuales permiten calibrar hasta qué punto los grandes amontillados, palos cortados, olorosos, moscateles y pedro ximénez son grandes de verdad.

En efecto, pocas personas con un poco de conocimiento discutirán que en la categoría de grandes vinos del mundo entren los vinos muy viejos y concentrados que algunas casas andaluzas sacan al mercado en limitadísimas ediciones y a menudo (no siempre) a precios muy altos. Podría objetarse que dichos vinos son difíciles al paladar, aptos sólo para iniciados, además de poco menos que anecdóticos en cuanto a su disponibilidad y volumen de producción. Y es cierto que lo costoso de los inmovilizados que llevan consigo hace impensable que el resurgir de la zona pueda apoyarse en los vinos más nobles y viejísimos. Otros aducirán que son muchas las regiones vinícolas que disponen de joyas secretas dignas de las mayores loas pero que, por su propia escasez, no pueden tomarse seriamente en cuenta como representativas de la zona. Bien, este último argumento no sería del todo atendible, ya que la variedad y abundancia de vinos viejos de gran calidad en el

vivimos en una época inmejorable para el simple aficionado, porque la mayor parte de los consumidores de vino tienen una idea aproximada de la excelencia de los jereces pero carecen a menudo de la fuerza de espíritu necesaria para salirse de la corriente que arrastra la masa y adentrarse en el maravilloso universo de los jereces. De modo que es posible disfrutar de muchas joyas con una disponibilidad y a menudo unos precios que serán impensables cuando el Marco de Jerez supere algunas de sus presentes paradojas.



Bodegas y vinos



Barbadillo: de la Montaña a la cuna sanluqueña de la crianza biológica



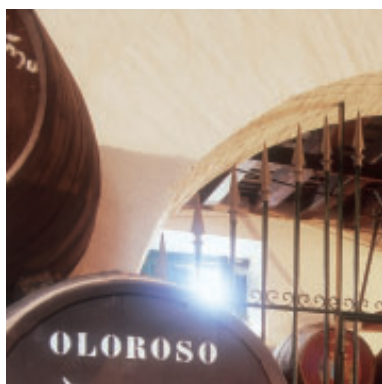
42

El contexto general de las empresas vinateras sanluqueñas es el de sociedades de raíz familiar de pequeño y mediano tamaño que se han mantenido esencialmente controladas por descendientes de los fundadores a lo largo de generaciones, sin toma de participación significativa de capitales extranjeros. Se trata de un perfil prototípico que comparte en sus rasgos básicos la Casa Barbadillo, salvo en el dato del tamaño: Barbadillo es una de las empresas de mayor dimensión del Marco, y por tanto uno de los actores más relevantes en la escena vinatera de la provincia de Cádiz.

Bodegas Barbadillo S.L. es una empresa 100% familiar y española desde que fue constituida en 1.821 por Benigno Barbadillo Hortigüela y Manuel López Barbadillo, primos que acababan de retornar tras veinte años en México. Sus primeros pasos vinateros los dieron en la que hoy es conocida como Bodega del Toro, precioso ejemplo de la arquitectura popular andaluza emplazado en un enclave privilegiado de Sanlúcar de Barrameda, asomada a la desembocadura del Guadalquivir desde el borde del Barrio Alto, alineada con históricos edificios como el Castillo de Santiago, el Palacio de Orléans-Borbón (hoy Ayuntamiento) y el Palacio Ducal de Medina Sidonia.

Los orígenes primeros de quien pasaría a la historia como fundador de una saga familiar (honor que recayó, en concreto, en Benigno Barbadillo) remiten, como en tantos otros casos de vinateros sanluqueños, a las montañas del norte de España, en este caso al entorno de Covarrubias en la provincia de Burgos, de donde eran

Barbadillo: de la Montaña a la cuna sanluqueña de la crianza biológica



En total, los edificios bodegueros de Barbadillo ocupan una superficie de más de 73.000 metros cuadrados con capacidad para 60.000 botas. Al inaugurar en 2.002 el Museo Barbadillo de la Manzanilla, se abrió al público este rico patrimonio. Cada una de las bodegas merece especial atención: La Cilla, Doña Caridad, Dos Hermanas, Las Mil Pesetas, Las Pastoras, El Potro, El Toro... pero sobre todas se alza majestuosa la gran bodega catedral de La Arboledilla, un templo laico al que no debería dejar de peregrinar ningún aficionado al vino al menos una vez en su vida.

Uno de los legítimos motivos de satisfacción de Bodegas Barbadillo es haber sido pioneros en lanzar al mercado (1975) el primer vino blanco joven de la Tierra de Cádiz, Castillo de San Diego, un ejercicio de innovación aplicada a la enología. Popularmente conocido como "Barbadillo" a secas, que en pocos años se convirtió en un gran éxito de ventas y llegó a ser el vino blanco más vendido de España. En un proceso de diversificación al que el lanzamiento en su día del Castillo de San Diego no fue ajeno, Barbadillo ha desarrollado un tinto andaluz: Gibalbín. Asimismo se ha abierto a otras D.O. y a proyectos directamente relacionados con su actividad empresarial: Vega Real (D.O. Ribera del Duero), Sierra de Sevilla (jamones y otros productos del cerdo Ibérico), recientemente Bodega Pirineos (D.O. Somontano). Una de sus ideas recientes es la elaboración de un espumoso brut, Barbadillo Beta, cuyas primeras pruebas puestas en el mercado apuntan a una indudable calidad.

En lo que se refiere al Marco de Jerez propiamente, la calidad de los vinos de Barbadillo sólo puede merecer el calificativo de sobresaliente, comenzando por la Manzanilla en Rama en sus cuatro sacas anuales. Más allá, sus manzanillas de mayor difusión comercial, Solear y Muyfina, y los excelentes Amontillado Príncipe, Palo Cortado Obispo Gascón, Oloroso Cuco, Pedro Ximénez La Cilla. Fabulosos los *Very Old Rare Sherries* de la casa (Amontillado, Oloroso Seco, Oloroso Dulce y Palo Cortado), entre los que la estrella es a nuestro juicio el Palo Cortado VORS, un auténtico espectáculo por carácter y autenticidad; todo en él denota una vejez excepcionalmente bien conducida, empezando por su profundo ribete verdosos: nariz típica de palo cortado muy viejo, compleja, intensa y limpia con una nota de piel de naranja; paladar redondo, con agradable acidez de concentración e impresionante final de vino viejísimo. Rematando con esas joyas escogidísimas y casi centenarias que son las Reliquias. En un balance global, el abanico de vinos emocionantes de Bodegas Barbadillo resulta de verdadera impresión.

González Byass: la quintaesencia del Marco de Jerez



En cualquier caso, si algo caracteriza la amplia gama de vinos que González Byass tiene en el mercado es su solidez y regularidad. La lista sería demasiado larga para enumerarla aquí, pero cabe mencionar asimismo la Manzanilla El Rocío, Olorosos Alfonso y Solera 1847, Pedro Ximénez Néctar; y por supuesto la gama VORS: Amontillado Del Duque, Palo Cortado Apóstoles, Oloroso Matusalem, Pedro Ximénez Noé. En el terreno del Brandy de Jerez, Soberano y Lepanto son dos marcas de primerísima línea, mientras que es de destacar asimismo la expansión en otras zonas vinícolas españolas, con las riojanas Bodegas Beronia, Finca Moncloa en VT Cádiz, Vilarnau en Cava/Penedés, y la reciente adquisición de Viñas del Vero en Somontano.



Frente a la amplia disponibilidad en todo el mundo de los productos de González Byass mencionados hasta ahora, en cambio sus escasos jereces de añada, tanto en versión Oloroso como en versión Palo Cortado, son arduos de conseguir; debido a la inevitable escasez de las tiradas puestas en el mercado. Casi desde la fundación de González Byass, un pequeño porcentaje de cada cosecha es apartado cada año para envejecer como vinos de añada, fuera del habitual sistema de soleras y criaderas.

Se embotellaron por primera vez en 1994 con ocasión del 150 aniversario de la primera partida de Tío Pepe enviada a Inglaterra. Desde entonces, ha ido embotellándose, como oloroso o como palo cortado, una decena de añadas escogidas, desde 1963 a 1979. Es importante tener en cuenta que, para disfrutar plenamente de estos vinos, así como de cualquier jerez seco que lleve años en botella, es aconsejable adoptar la precaución de decantar el vino para separar los posos.

Volvamos a la historia para resumir someramente los 174 años de esta empresa familiar que transcurren entre 1835 a 2009. Manuel María González Ángel (1812-1887), en la pujante juventud de sus 23 años de edad, se propuso hacerse un sitio en el próspero negocio de los vinos que, en la década de los treinta del siglo XIX, se encontraba en plena ebullición. Asesorado por su tío, José Ángel de la Peña —el que habría de ser el famoso Tío Pepe— fundó en 1835 la empresa bajo el nombre de Manuel María González, pasando al año siguiente a denominarse Manuel María González y Cía., al tomar como socios a Francisco Gutiérrez Agüera y a Juan Bautista Dubosc López de Haro. Manuel María tenía claro que el futuro de la casa dependería de la exportación y que el principal mercado era el Reino Unido. Juan B. Dubosc, a la sazón residente en Londres, fue nombrado representante general de la firma.

En el mismo año inaugural de 1835 tuvo lugar la primera exportación a Londres, por una modesta cantidad de 10 botas. El año siguiente el número ascendió a 62.



En 1988 la familia González compró todas las acciones de la familia Byass, de modo que la estructura accionarial actualmente se reparte en un porcentaje abrumadoramente mayoritario entre los miembros de la Familia González, actualmente en su quinta generación, la cual ha mantenido siempre la dirección de la empresa desde que la figura mítica de don Manuel María la fundara en 1835.

Por varios motivos, está justificado considerar que González Byass resume la quintaesencia, una suerte de crisol de los factores y elementos que han contribuido a lo largo de los siglos a construir la imagen y la sustancia del jerez y la manzanilla. Y ello, incluso en un aspecto muy significativo, como es el de servir de vehículo a través de su propia razón social para la exageración de la importancia que se suele atribuir a lo anglosajón en todo lo que a los vinos del Marco se refiere.

Es curioso el contraste entre la percepción del común de las personas acerca de cuál de los dos apellidos que componen la razón social de esta importantísima casa vinatera sea el que le confiere carácter y la singulariza, y la certeza que acerca de este mismo asunto se tiene entre la gente del vino y, sobre todo, los jerezanos y los naturales de las otras poblaciones gaditanas del Marco. Aquéllos intuyen que debe de ser en "Byass" donde se resume la excelencia de la empresa, quizás porque "González" suene demasiado cercano, y también por el mito, tan falso como a estas alturas profusamente extendido, de que serían los ingleses los verdaderos artífices de los vinos de Jerez. Sucede lo contrario entre la gente de dentro. Cualquiera que se mueva por Jerez y su entorno se dará cuenta de que la costumbre de los locales es la de abreviar en un simple, directo y contundente "González". Por supuesto, éstos tienen razón, ya que en realidad el añadido "Byass" ocupa un papel secundario (sin menospreciar la importancia de la comercialización) en el devenir histórico y en el presente de la empresa. Y, sin duda, un papel nulo en lo que se refiere a sus orígenes, netamente jerezanos y sanluqueños. Por tanto, la empresa González Byass es, ante todo y por muchos motivos, la Casa González.

Lustau – Luis Caballero: desde el Puerto al éxito



50

reas propias plantadas fundamentalmente de palomino fino y moscatel, con algunos viñedos reconvertidos recientemente a variedades tintas. Especialmente en la Viña Las Cruces, ubicada en una zona particularmente fresca por la cercanía al mar y el efecto de las muy húmedas “blanduras” oceánicas que cubren regularmente el viñedo cuando domina el régimen de poniente.

Los principales vinos de la casa madre del Grupo Caballero son, ante todo, el personalísimo Pavón Puerto Fino, así como el Amontillado Don Luis y el Moscatel Padre Lerchundi, entre otros. Pero la joya del grupo empresarial, en lo que a jereces y manzanilla se refiere, es la mencionada Emilio Lustau.

Las denominadas bodegas almacenistas son empresas dedicadas a la crianza y envejecimiento de vinos, ya sean procedentes de sus propios viñedos (como es el caso del almacenista sanluqueño Manuel Cuevas Jurado) o, más frecuentemente, adquiridos como mostos o como vinos en un estadio inicial de crianza a otros productores. Cuando prefieren no estar registradas como bodegas de extracción (o sea, de comercialización) en el Consejo Regulador, no pueden embotellar y poner directamente sus vinos en el mercado, sino que los venden habitualmente a grandes casas exportadoras que a menudo utilizan estos volúmenes para cabecear con otros vinos en la producción de sus marcas más difundidas.

En los años 1980, cuando aún estaba dirigida por Rafael Balao (otro de los nombres clave en la reciente historia del Marco de Jerez), Bodegas Lustau se dio cuenta del enorme potencial de calidad y distinción atesorado en las soleras de muchos almacenistas y, en una operación empresarial sólida y exitosa, decidió lanzar al mercado vinos seleccionados en ciertos almacenistas conforme a sus propios criterios de calidad. Hay una cierta justicia poética en el dato de que la firma Emilio Lustau fuera fundada en 1896 precisamente por un Almacenista, José Ruiz-Berdejo, siendo su yerno Emilio Lustau Ortega quien le dio en 1940 su nombre actual.

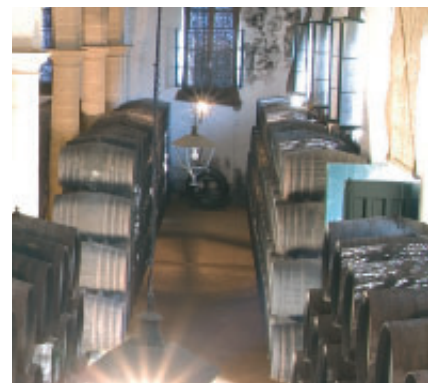


Además de algunos vinos de almacenista ya mencionados anteriormente, otros vinos particularmente destacados de la misma serie son, a nuestro juicio: Manzanilla Pasada de Sanlúcar Almacenista Cuevas Jurado 1/80, Amontillado del Puerto Almacenista González Obregón 1/10, Amontillado de Jerez Almacenista Fontádez Florido 1/30, Oloroso de Jerez Almacenista Zamorano 1/16, y Oloroso Pata de Gallina Almacenista García Jarana 1/38. Este último, el elegante y especializado Oloroso Pata de Gallina, procede de una centenaria bodega de 300 botas que Juan García Jarana posee en el popular y castizo barrio de Santiago. Este empre-

sario jerezano de motocicletas es un apasionado de los vinos de su tierra, y mantiene la actividad fundamentalmente por pura afición. El curioso nombre "pata de gallina" se debe a uno de los signos de tiza empleado por los capataces para clasificar las botas. Si, a partir de un palo inicial se van añadiendo otros palitos en sucesivas ramificaciones cada vez que el vino es catado y muestra un determinado perfil aromático, el resultado final es una marca con aspecto similar al de la pata de estas aves.

Además de los "almacenistas", Lustau embotella vinos en dos gamas adicionales: ediciones limitadas y solera gran reserva. En la primera nos encontramos con tres Very Old Sherries: Oloroso VOS, Amontillado VOS y Palo Cortado VOS, más el Pedro Ximénez "Murillo" Selección Centenario y el Oloroso Abocado de Añada, del que ahora mismo está en el mercado la de 1990. En la segunda de las mencionadas gamas, sería enojoso reproducir el extenso listado de vinos, así que seleccionaremos algunos de ellos: Finos Jarana y Balbaína, Manzanilla Papirusa, Amontillado Los Arcos, Palo Cortado Península, Oloroso Don Nuño, Pedro Ximénez San Emilio, East India, Moscatel Emilín, Oloroso Emperatriz Eugenia, y la muy escasa Tintilla De Rota.

Una de las grandes aportaciones de Luis Caballero a Emilio Lustau fue la compra en 2001, y el traslado en los años inminentemente posteriores tras cuidadosa reforma y restauración, de un impresionante complejo de bodegas tradicionales del siglo XIX, en su mayor parte de gran porte y concepción catedralicia, ubicado en la calle Arcos en pleno centro de Jerez de la Frontera y que constituye parte fundamental del rico patrimonio arquitectónico de esta ciudad. En este complejo se ubica la sede central de Lustau, en paralelo con el centro nuclear del Grupo Caballero, ubicado en El Puerto de Santa María, ciudad en la que también poseen el monumental Castillo de San Marcos, de origen medieval. Dos ciudades, dos referencias fundamentales del Marco, dos imponentes complejos bodegueros.



Tradición: raíces centenarias de uno de los productores más recientes



52

Ilusión y renovación con la vista puesta en la autenticidad a la vieja usanza son la clave y la divisa de Bodegas Tradición. Esta casa nació con el principal objetivo de respetar y poner en valor los procedimientos tradicionales en la elaboración de los nobles jereces viejos, devolviéndolos al lugar de privilegio incontestable que les corresponde entre los grandes vinos del mundo. Entre su fundación en 1998 y el primer embotellado en 2003, sus responsables fueron adquiriendo y ensamblando, con el asesoramiento de algunos de los mejores conocedores de los vinos del Marco, valiosas soleras y botas de gran vejez y calidad, tanto a bodegas en fase de disolución o de absorción por grupos empresariales más grandes, como a otras en activo cuyas existencias de vinos viejos superaban ampliamente sus necesidades de comercialización y estocaje a medio plazo.

Esta bodega es el empeño personal de un empresario jerezano con importantes intereses inmobiliarios en las esferas nacional e internacional, descendiente a su vez de una familia de vinateros con tradición que se remonta a más de doscientos años. De hecho, sus orígenes históricos entroncan con la casa Rivero, continuadora de la legendaria marca CZ (contracción de los apellidos de las familias Cabeza de Aranda y Zarco) considerada la más antigua de Jerez.

La principal peculiaridad de Bodegas Tradición es que sólo cría y vende vinos muy viejos, en todos los casos calificados por el Consejo Regulador con alguna de sus certificaciones de edad, ya sea V.O.R.S, (más de treinta años –vinum optimum rare signatum o very old rare sherry–), ya sea V.O.S, (más de veinte años de vejez –vinum optimum signatum o very old sherry–), tras la comprobación de estos

Tradición: raíces centenarias de uno de los productores más recientes



En cuanto al Amontillado VORS Tradición es un exponente clásico de la compleja elaboración de este tipo de vinos de crianza combinada, con una primera fase biológica bajo velo de flor, y una segunda, y en este caso muy prolongada, fase físico-química de crianza oxidativa. El amontillado de Bodegas Tradición, con una edad media estimada en torno a los 43 años, procede de un ensamblaje de viejas soleras adquiridas en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, lo que le confiere una peculiar complejidad.



El único de los vinos de Bodegas Tradición clasificado como V.O.S. es su Pedro Ximénez, elaborado con otra de las variedades de uva que coexisten, junto al abrumadoramente mayoritario palomino fino y el costero moscatel, en la denominación de origen. Nos referimos al pedro ximénez, variedad de dudosos orígenes legendarios y que se pasifica al sol antes de su estrujado con objeto de obtener el dulcísimo y denso mosto a partir del cual comienza la crianza, puramente oxidativa, de estos vinos singulares. Se trata del más “joven” de los vinos de la bodega, con una edad promediada que se calcula en torno a los 22 años. Un momento excelente de equilibrio en el que los torrefactos y el regaliz propios del envejecimiento se combinan con evidentes notas de fruta escarchada, dátiles e higos procedentes de la uva pasificada. Es memorable la armonía que esta clase de vinos procura en la mesa con quesos azules de textura untuosa del estilo del Stilton, Roquefort o Cabrales.

Con carácter general, Bodegas Tradición suele hacer un par de recomendaciones atinadas en cuanto al servicio y conservación de estos vinos excepcionales. Por un lado, puesto que sus vinos se someten tan sólo a un ligerísimo filtrado antes del embotellado, sin tratamiento en frío con el objetivo de alterar lo menos posible sus cualidades organolépticas, es posible que si se enfrían en exceso puedan precipitar partículas que enturbien ligeramente el vino. En tal caso, aconsejan atemperar el vino, seguido de una cuidadosa decantación para separar las partículas. Por otro lado, tienen toda la razón del mundo cuando recomiendan que se rehúya el catavinos y se emplee en cambio una copa de degustación más amplia. El placer que procuran los grandes jereces (no sólo los más viejos como éstos de Bodegas Tradición) se multiplica en proporción al tamaño de la copa, lógicamente hasta llegar a un cierto límite de tamaño. Es impresionante la diferencia entre disfrutar cualquiera de los viejos vinos que forman parte de la colección de VOS y VORS de Bodegas Tradición en una pequeña y vulgar copita o en una copa de vino blanco, o incluso tinto, fabricada por algún de las casas especializadas en la materia. Una enorme diferencia a favor de la segunda opción. Sin lugar a dudas.

Valdespino – José Estévez: Jerez, del siglo XIII al XXI



A. R. Valdespino es una antigua bodega del Marco de Jerez hoy integrada junto a otras bodegas tradicionales en uno de los principales grupos vinateros del Marco. Marqués del Real Tesoro fue en 1984 la primera de las grandes adquisiciones de José Estévez en el hasta ahora incesante proceso de construcción y crecimiento del grupo que lleva su nombre. Estévez había comenzado su actividad bodeguera en Jerez con la compra en el año 1977 de la pequeña bodega de crianza y almacenado Félix Ruiz. Otros dos grandes hitos se produjeron en 1999-2000, tras la compra y fusión con una de las casas jerezanas más prestigiosas: Valdespino, y en 2006-2007 con la adquisición de Rainera Pérez Marín (La Guita) y M. Gil Luque. Tras lo cual el Grupo Estévez, hoy en día gestionado por los hijos de su fallecido fundador, se ha afianzado como una de las compañías más importantes del sector, por volumen y por facturación.

El apellido Valdespino se asienta en Jerez a partir del año 1264, junto a otros que también han venido a protagonizar la historia de estos vinos durante siglos y hasta el presente (Palomino, Carrizosa). Alfonso Valdespino era uno de los caballeros a las órdenes del rey Alfonso X, quien le premió con tierras privilegiadas en agradecimiento a sus servicios en la guerra contra la dinastía nazarí por el dominio de Andalucía. Muchas han sido las peripecias que esta familia, y sus viñas y vinos han vivido a lo largo de más de siete siglos, hasta su adquisición por otro jerezano de raza en los albores del siglo XXI: José Estévez.

La sociedad anónima José Estevez posee a través de Valdespino y de Real Tesoro una superficie importante de viñedos, de los que obtienen la mayor parte de los 3.000.000 de litros de mosto que necesitan cada año para renovar sus existencias. Parte de esa superficie de viñas (en concreto, las pertenecientes a Valdespino) se sitúa en el famoso pago de Macharnudo, el punto más alto del Marco de Jerez. Sus mostos alimentan las soleras de algunos de los nombres más sonoros de Valdespino,

Valdespino – José Estévez: Jerez, del siglo XIII al XXI

una bodega que ha mantenido a contracorriente en el Marco un concepto terruñista. Y, a pesar de los problemas inherentes al traslado de las botas desde los viejos cascos de bodega del centro histórico jerezano hasta el complejo donde se centralizan las actividades del grupo, se ha querido mantener la idiosincrasia de la vieja firma jerezana.

A pesar de que los vientos no soplan -ni han soplado en las últimas décadas- a favor de los vinos de Jerez, tanto José Estévez como sus hijos, han descartado la tentación de unificar las diferentes soleras de fino y de manzanilla, o al menos de simplificar su estructura a fin de arañar costes. Con una pasión vinatera digna del mayor encomio, la Casa Estévez mantiene diversas líneas de soleras y criaderas conforme a sus orígenes diferentes en las bodegas que han ido siendo incorporadas al grupo. Y no sólo en el caso evidente de las marcas que siguen en el mercado, como la Manzanilla La Guita, el Fino Tío Mateo o el prestigioso Fino Inocente, sino también en los casos de otras soleras de abolengo como la del Fino Casanova originario de la bodega Félix Ruiz a partir de la que José Estévez cimentó su gran empresa, o la de las escalas de fino procedente de Macharnudo Alto paralelas a las de Inocente que constituyen la primera fase, biológica, en la compleja crianza biológica del clásico amontillado Tío Diego, uno de los favoritos del selecto núcleo de consumidores cotidianos de amontillado que aún existe en Jerez de la Frontera.



Para mantener la autenticidad de Valdespino, la Casa Estévez hubo de proveer abundantes recursos materiales y humanos, incluyendo un excelente equipo técnico con los enólogos Eduardo Ojeda y Maribel Estévez a la cabeza, y la colaboración del joven capataz procedente de Valdespino, José Luis Monje. El resultado: unos vinos que no han perdido nada de su idiosincrasia, sino que la han acentuado, refinando aún más su carácter tras el traslado a sus nuevas instalaciones de las afueras de Jerez.

Si la autenticidad es importante, más aún lo es la calidad, y en esto Valdespino pertenece, por derecho propio, a la primera fila entre las bodegas de vinos tradicionales andaluces. Si excepcional es el ya mencionado Fino Inocente, su gama de vinos viejos resulta de verdadera impresión, con unos Olorosos V.O.S. (Don Gonzalo y Solera 1842) profundos y complejos, cabeceados en algunos casos (eso sí, siempre desde el inicio de la crianza en las mismas botas en criaderas y solera, nunca a posteriori) con un toque de Pedro Ximénez viejo para atemperar las asperezas de la edad pero, aun así -o quizá por ello-, diferentes y característicos. Con un Palo Cortado VORS (Cardenal) y un Amontillado VORS (Coliseo) de espectacular equilibrio dentro de su concentración; ambos son de esos vinos que le hacen a uno suspenderse en el tiempo por su hondura y complejidad, el segundo con un característico perfil afilado en boca debido a su origen manzanillero. Y con dos vinos dulces viejísimos que se encuentran entre las más rutilantes joyas de la enología española. Sin nada que envidiar en cuanto a vejez, concentración y equilibrio al enorme Pedro





**Fichas de
los vinos**

Fino Inocente, Valdespino

Los orígenes del Fino Inocente (no “Ynocente”, como algunos creen erróneamente debido a la peculiar grafía de la “I” inicial) se remontan a más de 120 años atrás, antes incluso de ser registrado como marca por Valdespino en 1894. Se trata de uno de los grandes vinos blancos españoles, una institución en el mundo de los finos. Su solera viene precedida de diez criaderas en las que el vino es sometido a una lenta y profunda crianza biológica llevada hasta su límite e incluso algo más allá a lo largo de una decena de años, protegido del oxígeno por las levaduras de flor. Valdespino es una de las pocas casas jerezanas que siguen elaborando sus finos según el clásico sistema de fermentación en botas. Los mostos destinados al Fino Inocente, tras fermentar en viejas botas de roble americano de 600 l, continúan en las mismas su crianza biológica bajo velo de flor. Inocente es asimismo un fino de terruño, ya que sus escalas sólo se nutren de uvas procedentes del Pago Macharnudo. En concreto de las albarizas del viñedo Macharnudo Alto, ubicado en una zona privilegiada al norte de la ciudad de Jerez. Este viñedo ha permanecido en manos de Valdespino desde tiempos inmemoriales.

Es Inocente un vino para conocedores, embotellado en la madurez, lo que refuerza aún más su carácter. Se trata de un vino todo finura y raza, con una nariz punzante y totalmente hecha, seria. Al paladar es seco, con un peso en el paso de boca, y una concentración que se resuelven en una enorme persistencia y complejidad. Puede disfrutarse desde el primer momento, recién sacado de la solera. No obstante, si se guarda en condiciones adecuadas, sigue dando satisfacciones durante largo tiempo después de su embotellado.



60

Manzanilla Amontillada de Sanlúcar Almacenista Cuevas 1/21, Lustau

Siendo destacado el nivel general de las varias decenas de vinos de Almacenista que Lustau embotella, hay algunos que sobresalen, como la Manzanilla Amontillada 1/21 de Manuel Cuevas Jurado, un vino que une a su calidad el interés de una de las pocas, si no la única, manzanilla amontillada disponible en el mercado.

La cifra 1/21 indica que la solera de este vino está compuesta por 21 botas, envejecidas en la bodega de Manuel Cuevas Jurado en la calle Trabajadero de Sanlúcar de Barrameda, donde desemboca el río Guadalquivir. La familia Cuevas tiene un negocio de ultramarinos al por mayor en Sanlúcar; además de las viñas en el pago de Callejuelas, de excelentes tierras albarizas. Don Manuel tiene un entusiasmo contagioso cuando habla de sus vinos, sentado en un rincón del patio de su bodega, con una copa de manzanilla bien fría en la mano.

Palomino fino 100% con una graduación de 17,5°. Color oro, nariz punzante y aromática con recuerdos de madera y de la brisa marina del Atlántico, típicos de los vinos de Sanlúcar. En el paladar se aprecia un sabor avellanado, y una ligera y atractiva acidez. Vino delicado y elegante, con un final muy largo y seco. Debe servirse ligeramente frío como aperitivo, con tapas como almendras, aceitunas, o también para acompañar consomé, foie gras, carnes y embutidos, quesos e incluso platos elaborados de pescado o mariscos. Es asimismo de resaltar su versatilidad para acompañar una variedad de platos de la cocina oriental.



Palo Cortado de Añada 1978, González Byass

Este Palo Cortado forma parte de la grandiosa colección de añadas que alberga González Byass en sus bodegas y que sólo han sido embotelladas regularmente a partir del año 1994, cuando Don Mauricio González Gordon, Marqués de Bonanza, tomó esta decisión para conmemorar el 150 aniversario del primer envío de Tío Pepe al Reino Unido.

La Añada 1978 ha sido escogida por sus características organolépticas excepcionales que lo hacen un vino único con una nariz tan delicada y fina como la de los amontillados y con una estructura en boca de oloroso. Se embotellaron a mano, 778 botellas, de las que solo quedan muestras en bodega como las que hoy nos permiten ofrecer este vino para una cata excepcional.

Palomino Fino 100% con una graduación de 21°. Ámbar con borde yodado. Elegante, complejo y potente, se perciben finos aromas de frutos secos, piel de naranja confitada, elegantes aldehídos, vainilla, tabaco, maderas nobles. En boca se muestra envolvente, aterciopelado, dotado de un gran equilibrio. Se aprecian sensaciones de su noble crianza oxidativa, nueces, caramelo. Largo final con una aromática vía retrorrenal. Un vino armónico e inolvidable.



Cuatro Palmas, González Byass

Un tesoro enológico, vino de culto guardado en una de las bodegas fundacionales de la Casa González: "La Reservada", cuyo nombre lo dice todo. Solera originaria de 1871 procedente de vinos finos de notable limpieza, finura y delicadeza en el aroma.

Palomino Fino 100% con una graduación de 22°. Caoba de intensidad media alta, reflejos castaños y menisco verdoso, aroma de gran intensidad con recuerdos a cedro, tabaco, hierbas secas. En boca muestra una estructura espectacular, magnífica acidez magistralmente arropada por los aromas procedentes del roble. Final salino y de elegante amargor que nos recuerda su procedencia de crianza biológica. Muy rico y sabroso. El tiempo detenido en un vino. Postgusto eterno.



Oloroso VORS, Tradición

Como en el caso de los demás vinos de esta casa, el Oloroso VORS Tradición es un fiel representante del prototipo de su categoría: especiado y expresivo, redondo y poderoso; corpulento y largo, a la vez que suave y elegante. Con sus 45 años de vejez promedio, sin duda supera con mucho el límite de 30 años que establece el mínimo de la calificación como VORS.

Palomino fino 100%, con una graduación de 20°. Color caoba con tonos castaños y ribetes cobrizos. En nariz, ligeramente avellanado con algún destello balsámico, con recuerdos tostados de maderas nobles, cuero viejo, torrefactos, cacao, cedro. Entrada amable en boca, graso, untuoso, redondo. En su paso por el paladar se muestra como un vino poderoso, largo, corpulento, con elegantes notas medicinales, tostadas, torrefactas y de chocolate amargo en el retrogusto.

Capacidad de embotellado anual: 5.000 botellas "jerezanas" de 75 cl al año. Numeradas a mano. Si la botella está cerrada este vino se conservará en perfecto estado e incluso mejorará durante años. Una vez que la botella haya sido abierta el vino se conservará perfecto hasta 12 meses después de abierta, siempre y cuando la botella se mantenga en posición vertical.



