

**CATE LOS  
MEJORES VINOS  
DE ESPAÑA**

**2007madwine**  
25 y 26 de Abril madridwinefestival



**elmundovino.com**

**el mundo.es**

Buscar en

- VINOS**
- BODEGAS**
- REGIONES**
- VIAJES**
- REPORTAJES**

| [archivo](#)

## Cultura del Vino

### UNA INTRODUCCIÓN A LOS JERECESES

## Entre los grandes vinos del mundo

### JESÚS BARQUÍN

- [Consumo](#)
- [Cultura del Vino](#)
- [En el restaurante](#)
- [Enología](#)
- [Grandes vinos](#)
- [Historia del vino](#)
- [Mercados](#)
- [Personajes](#)
- [Vino y gastronomía](#)
- [Viñedos y bodegas](#)
- [Viticultura](#)
- [Zonas vitivinícolas](#)

#### AYUDA

#### GALERÍA

- [Archivo Catas antiguas](#)
- [Archivo Copas de Ariadna](#)



#### LA TIENDA

▼ [el mundo.es](#)

- [Portada](#)
- [España](#)
- [Internacional](#)
- [Economía](#)
- [Sociedad](#)
- [Comunicación](#)
- [Solidaridad](#)
- [Cultura](#)
- [Ciencia/Ecología](#)
- [Tecnología](#)
- [Madrid24horas](#)
- [Obituarios](#)
- [DEPORTES](#)
- [SALUD](#)

Los grandes vinos son cada vez más escasos. No en términos de variedad de etiquetas, ya que a cada tanto surgen nuevos aspirantes a la gloria, de los cuales un cierto porcentaje cumple las expectativas. Sí en términos de accesibilidad porque, con la manía de beber vino de calidad que se ha extendido por el mundo y con la explosión de millonarios dispuestos a pagar lo que sea por acceder al lujo, cada vez hay que vaciar más la cuenta corriente para acceder a ciertas prestigiosas etiquetas que el común de los mortales identifica con los grandes vinos. En semejante contexto, que por contraste refuerza las actitudes de sentido común, es posible que haya llegado por fin el momento de apostar por el resurgimiento de los jereces.



Es cierto que a menudo (no siempre) los vinos carísimos son excelentes, pero menos seguro es el principio según el cual, cuanto mejor es un vino, más caro se supone que habrá de costar. Es aquí donde con más satisfacción puede ejercerse el privilegio del conocedor que se guía, esencialmente, por su propio olfato y paladar: el de detectar y disfrutar un vino extraordinario con independencia del precio a

que se venda. Un privilegio que resulta cada vez más difícil de poner en práctica, en parte debido a que, entre los múltiples 'defectos' de los enochalados, está el de no saber mantener la boca cerrada. Apenas descubrimos una joya a costo asequible, corremos a difundir la noticia a los cuatro vientos. Con lo que, tarde o temprano, los precios suben sin remedio.

De vez en cuando algún amigo con el que compartimos afición nos aconseja -medio en broma, medio en serio- que cesemos en las alabanzas de los vinos andaluces y sigamos guardando el secreto. Pero de eso nada: poco interés tendría una buena botella si no se pudiera compartir la experiencia. Así que seguiremos cantando los méritos de unos vinos en general infravalorados y entre los cuales se ubican algunos de los más grandes que en el mundo son. Sólo que esta vez nos acercaremos en un tono divulgativo, sensibles a las observaciones de algunos lectores que echan en falta una introducción a la materia en nuestros anteriores artículos publicados en elmundovino.

### De dónde sale un gran vino

Las circunstancias que dan lugar al nacimiento de un vino de clase mundial pueden resumirse en una improbable conjunción de uva, suelo y clima, provocada (o, al menos, interpretada) sabiamente por los humanos. Una/s casta/s que en otros lugares daría resultados mediocres, un terreno y un

**MOTOR****Metrópoli****Especiales****Encuentros**

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. El terreno, verdaderamente excepcional: albarizas, suelos blancos de alto contenido calizo que acumulan y regulan el aporte hídrico a las vides. Clima suave en el que los calores estivales se ven atenuados por las rociadas de las brumas atlánticas, lo cual favorece tanto una equilibrada maduración del fruto cuanto la formación y el mantenimiento de la asombrosa flor de levaduras que cubre el fino y la manzanilla y hace de éstos unos vinos únicos. Palomino fino, casta 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.

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. Para no liar demasiado al lector en una primera aproximación, conviene simplificar. Quede a su curiosidad la profundización ulterior, si es que así le place.

**Secos y dulces**

Para empezar, hay jereces secos (incluso tremendamente secos): fino, manzanilla, amontillado, palo cortado, oloroso. Pero ojo, porque no es raro que algunos amontillados, olorosos e incluso palos cortados tengan cierta cantidad de azúcares y se muestren, por tanto, ligeramente dulces. 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 todos estos jereces son secos en su estado natural y que, salvo excepciones, los conocedores suelen preferir el producto auténtico y directo de las botas antes que las mezclas, casi inevitables cuando se trata de un jerez con cierto grado de dulzor. Y también los hay dulces (incluso tremendamente dulces). En este apartado entran vinos de mezcla como el Cream, el Medium y el Pale Cream, a menudo carentes de la profundidad de los mejores jereces. O vinos puros, como el Pedro Ximénez (PX) y el Moscatel. Aunque cuenta con algunos representantes de mérito en el mercado (incluso algún vino de categoría mundial), el jerez de uva moscatel cultivada en terrenos de arenas cercanos a la línea de playa es cada vez más infrecuente. El dulcísimo Pedro Ximénez atraviesa por un buen momento. Por las peculiaridades de su elaboración y crianza, se trata de vinos que tienden a concentrar la acidez, lo que permite equilibrar el alto contenido en azúcares. Son vinos oscuros, muy densos, 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 la vejez, muestran un equilibrio entre ambos apartados pueden llegar a ser memorables, si bien los precios son 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. Asimismo, entre los que tienen un envejecimiento medio (entre 5 y 10 años), se encuentran verdaderos hallazgos de vinos intensos, complejos y persistentes a la vez que asequibles.

**Crianza biológica y crianza oxidativa**

Por otra parte, los jereces se pueden clasificar según el tipo de crianza a

que son sometidos. Casi la mitad del total de botellas que salen cada año al mercado corresponde a finos y manzanillas, vinos sometidos a un peculiar sistema de crianza de carácter biológico, bajo un manto de levaduras (velo de flor) que impiden e incluso combaten la oxidación del vino y le confieren unas características peculiares y únicas: notas punzantes, aromas almendrados, de monte mediterráneo.

Lo anterior es todo lo contrario de aproximadamente el 50% restante de jereces que se embotellan, los cuales 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.

## En la mesa

Se acerca la parte más templada así como, justo a continuación, la más cálida del año. Las temperaturas altas pedirán una cocina ligera y esencial, la cual es territorio difícil para los tintos que siguen triunfando en las preferencias de la mayoría. En semejante contexto, puede que incluso el más recalcitrante tintocentrista se anime a dar una oportunidad a vinos elaborados con uva blanca. Entre ellos, los jereces. Es ésta una opción inhabitual, lo cual se nos antoja poco comprensible dada la ventajosa relación entre alta calidad y precio moderado que suelen tener estos vinos. El primer mandamiento es, en todos los casos, tomarlos fríos, unos buenos grados por debajo de lo supuestamente ideal. La temperatura óptima de cata es óptima para el análisis sensorial del producto, no necesariamente para su disfrute. Que nos perdonen los puristas, pero en pleno bochorno hay pocos aperitivos más placenteros que unos breves sorbos de fino o manzanilla helados.

Zona vedada a casi cualquier vino es la de las sopas y cremas frías. De nuevo, finos y manzanillas vienen al rescate pues pocos vinos son más versátiles en la mesa que una copa de fino de primera calidad. Su magnífica combinación con potajes y guisos (¡atentos, pues, por si llega aún alguna ola de frío!).

Por sabida, no insistiremos en la clásica armonía de los finos con los mariscos y los pescados crudos, marinados, fritos o a la plancha o a la sal. Pero conviene detenerse en una combinación mágica: hágase con las ostras (u otro molusco bivalvo de intenso sabor yodado que sea habitual en las mesas de su zona) más frescas y relucientes que encuentre disponibles, refresque una botella de amontillado y arrejúntelos. Disfrutará de uno de esos momentos de maridaje estelar, en los que la sintonía de plato y vino hace a ambos elevarse varios pasos por encima. Los guisos de caza, arroces incluidos, son por otra parte un magnífico territorio para las armonías de amontillados y olorosos en la mesa invernal.

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 la variada oferta de frutas de temporada que nos traen la primavera y el verano, una dulce copa de moscatel también será buena idea.

Recuerden: siempre fresco o frío, según el momento y el plato. Incluso en invierno, salvo en el improbable caso de que habite usted una vivienda sin calefacción...

## Tres ciudades. Otras castas. Otras zonas

Las tres ciudades del Jerez-Xères-Sherry (a cual más encantadora, a pesar de los embates de un urbanismo a veces demencial: Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera) enmarcan un triángulo de tierras blancas y onduladas en la provincia de Cádiz, entre las desembocaduras de los ríos Guadalquivir y Guadalete. En las tres se respira ambiente vinatero y ofrecen al enómano oportunidades de disfrute

que sólo tienen igual en otras zonas de equivalente tradición y excelencia. Buenos restaurantes y tascas, cielo luminoso durante todo el año, cercanía del mar, extensiones onduladas de viñedos, edificios bodegueros de sobrecogedora impresión... Son todos argumentos irrefutables para hacer del Marco de Jerez tierra de peregrinaje para los aficionados al vino de calidad.

La uva de procedencia es, en un porcentaje altísimo, palomino fino, con presencia asimismo de las mencionadas moscatel y pedro ximénez. De hecho, este trío de castas blancas es el que sigue aún hoy dominando el panorama vitivinícola andaluz, donde coexisten otras áreas históricas, como Montilla-Moriles, Málaga y Condado de Huelva. Particularmente en la zona cordobesa de Montilla la gama de vinos es similar a los jereces, y allí hay algunas bodegas (incluso más que centenarias) que producen vinos de primerísima calidad. La principal diferencia, en este aspecto, es que en Montilla-Moriles la producción está protagonizada por el pedro ximénez, tanto para generosos secos como para vinos dulces.

### **El noble vino viejo**

La autoridad que se encarga de supervisar los vinos de Jerez, el Consejo Regulador, ha desarrollado y puesto en práctica desde hace unos años un sistema de certificación de la edad media de los vinos. 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 paradójicamente en la crisis comercial que ha venido afectando a los vinos de la zona desde hace lustros.

En la actualidad, hay ingentes cantidades de vino inmovilizado que, cuanto más tiempo dure la crisis de ventas, más edad media irán adquiriendo. Los stocks de vino están en niveles históricamente altos y la edad media de muchas soleras es superior a lo que los productores desearían. Hecho lamentable que, no obstante, da lugar a interesantes oportunidades para el buen conocedor.

En Jerez de la Frontera, centro nuclear de la zona, se celebra en los años pares un encuentro vinatero sin igual, al que todo aficionado debería viajar al menos una vez en su vida: Vinoble. Mil vinos licorosos y dulces procedentes de todo el mundo, con presencia destacada de los generosos andaluces, cuya calidad nunca brilla tanto como en este entorno, rodeados de cientos de vinos extraordinarios (oportos, sauternes, tokaji, eisweine, SGN, TBA...) que permiten calibrar hasta qué punto los grandes finos, manzanillas, amontillados, palos cortados, olorosos y pedro ximénez son grandes de verdad.

### **Botón de muestra**

En la categoría de grandes vinos del mundo entran sin duda los vinos muy viejos y concentrados que algunas casas gaditanas sacan al mercado con cuentagotas y a menudo a precios muy altos. Podría objetarse que dichos vinos no son en absoluto significativos y 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 Marco del Jerez supera probablemente con mucho las que se pueden encontrar casi en cualquier otro sitio, salvo quizás en la zona 'prima hermana' de los vinos de Oporto.

Aun así, nuestro botón de muestra de la extraordinaria calidad de los mejores vinos gaditanos se ubica en una categoría bastante más asequible:

la de los finos y manzanillas hechos, llevados a un grado notable de crianza biológica y embotellados sin someterlos a la paliza del carbón activado y el ultrafiltrado para buscar una innecesaria y, en todo caso, falsa palidez. Los vinos que proponemos exhiben los hermosos tonos dorados y verdosos que tienen finos y manzanillas cuando están en las botas, y normalmente apenas si se han sometido a un suave paso por frío para estabilizarlos e impedir que las levaduras de flor sigan desarrollando su trabajo.

En este terreno, idóneo para atraer la atención de los aficionados más exigentes, en los últimos años se han asentado productos muy serios que una variedad de bodegas han puesto en el mercado. Son los casos, junto a otros que se nos hayan pasado por alto, de Argüeso (Manzanilla San León Reserva de Familia), Barbadillo (Manzanilla en Rama, en medias botellas, con una saca en cada estación del año), Emilio Hidalgo (Fino La Panesa), Hidalgo-La Gitana (Manzanilla Pasada Pastrana), Fernando de Castilla (Fino Antique), Lustau (Manzanilla Pasada Almacenista M. Cuevas Jurado), M. Sánchez Ayala (Manzanilla Las Cañas), Pedro Romero (Manzanilla Aurora en Rama), Valdespino (Fino Macharnudo Alto). También, aunque se presentan como fino amontillado o como amontillado directamente, tienen cabida en esta categoría dos vinos tremendos: Coquinero de Osborne y Viña AB de González Byass.

Las cantidades que se embotellan son reducidas, conforme al tamaño limitado del mercado que estos vinos tienen en la actualidad, así que no suele ser fácil encontrarlos en las tiendas (una de las excepciones es, a la vez, uno de nuestros favoritos: la Manzanilla San León Reserva de Familia, disponible al regalado –para su calidad- precio de entre 10 y 12 E en la cadena de tiendas La Carte des Vins, así como en otros establecimientos de peso, como Santa Cecilia en Madrid o Vila Viniteca en Barcelona), pero créanos el lector que en casi todos los casos el esfuerzo de la búsqueda merece de sobra la pena.

Porque ya lo tenemos dicho desde el mismo título de este artículo, el cual no enuncia una opinión sino, como diría el simpático granujilla de Guillermo Brown, la mera constatación de un hecho: en el Marco de Jerez se producen algunos de los mejores vinos del mundo. Y es el momento para aprovecharse de ello, antes de que se entere la gente.

Fecha de publicación: **01.04.2007**

---

[Sobre elmundovino.elmundo.es](http://elmundovino.elmundo.es)  
**Publicidad en elmundovino.elmundo.es**

Si tienes algún problema no dudes  
en ponerte en [contacto](#) con nosotros.  
Copyright © 2001 Mundinteractivos, S.A.