



**VINOS DE JEREZ**  
**WINE**  
**SHERRY**

# Los Tipos de Envejecimiento

La crianza es sin duda la fase definitiva en la elaboración de los vinos de Jerez; la más prolongada desde el punto de vista temporal y en la que se perfilan las características organolépticas que van a dar lugar a la amplia tipología de vinos de Jerez.

En la zona del Jerez se desarrollan dos tipos de crianza: la crianza entendida como guarda y evolución del vino en botas de madera, sometido a la lenta evolución físico-química según las condiciones de su entorno, a la que generalmente nos referimos como "envejecimiento" o "crianza oxidativa"; y la denominada "crianza biológica" bajo velo de flor, en la que el vino evoluciona de forma más dinámica, impulsado por la actividad de un velo biológico formado en la superficie de éste por levaduras específicas y propias de la zona.

En el caso de la **crianza biológica**, la influencia de la flor resulta determinante; no sólo protege al vino de la oxidación al evitar el contacto directo del líquido con el aire contenido dentro de las botas, sino que la interacción de las levaduras con el líquido propicia cambios significativos en el mismo: al ya mencionado consumo de alcohol como consecuencia de su metabolización por parte de la flor hay que unir el consumo y consiguiente reducción de otra serie de elementos inicialmente presentes en el vino, como son la glicerina o la acidez volátil. Por el contrario, la crianza biológica propiciará un incremento sustancial del contenido en acetaldehídos, elemento responsable de la sensación punzante a la nariz que va adquiriendo el vino así criado de forma paulatina.

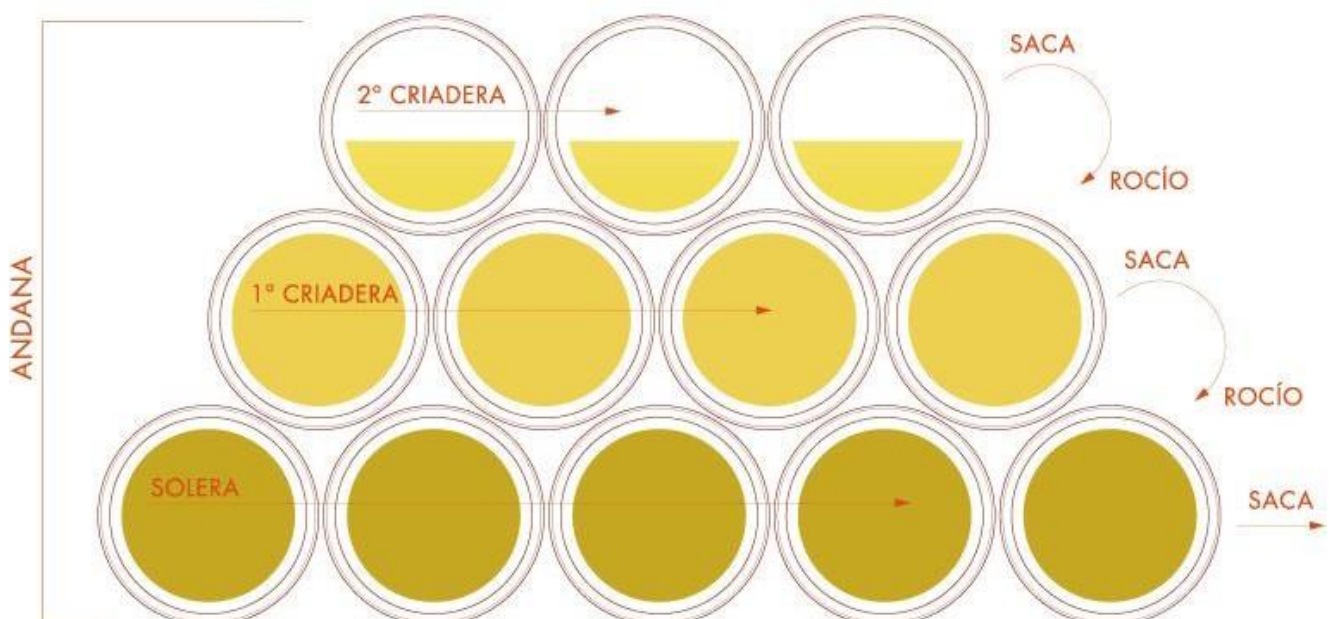


La **crianza oxidativa**, por su parte, propicia la aparición en el vino de características radicalmente distintas; a una mayor graduación alcohólica y en contacto directo con el oxígeno del aire, el vino va paulatinamente oscureciéndose y se ve afectado de forma más evidentemente por los fenómenos de concentración que se producen como consecuencia de la transpiración de determinados elementos del vino a través de las paredes de la bota.

*La crianza es sin duda la etapa más decisiva en el proceso de producción de los vinos de jerez.*

De acuerdo con lo establecido en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen, la crianza de los vinos debe de prolongarse por un período mínimo de dos años. Sin embargo, con frecuencia el período de envejecimiento de los vinos es muy superior, al objeto de que los vinos alcancen las características típicas de cada uno de los tipos.

Aunque en el caso de la crianza oxidativa es posible llevar a cabo una crianza estática, sin llevar a cabo mezclas de vinos con distintos niveles de vejez, lo tradicional en la zona (y el único método viable para llevar a cabo con éxito la crianza biológica) es el sistema de crianza dinámico conocido como de "criaderas y solera".



# Los tipos de vino de Jerez.

De acuerdo con las normas de la Denominación de Origen “**Jerez-Xérès-Sherry**” existen tres grupos o familias de vinos de Jerez: los vinos generosos, los vinos dulces naturales y los vinos generosos de licor.



## Los vinos generosos (secos)

Los vinos generosos son los obtenidos mediante una fermentación completa y por tanto con un contenido mínimo de azúcares residuales procedentes del mosto de la uva. A su vez, en este grupo de vinos secos distinguimos cuatro vinos diferentes, dependiendo de si el envejecimiento se ha producido mediante lo que llamamos “crianza biológica”, mediante “crianza oxidativa” o bien una mediante una combinación de ambas.

Para seleccionar el tipo de envejecimiento, los vinos son fortificados con alcohol vínico hasta distintos niveles: a 15% vol. si se desea propiciar la presencia del velo de flor o por encima de 17% vol. en el caso de la crianza oxidativa.

## Fino

Los vinos generosos

Así, el vino **Fino** es un jerez seco, cuyas características se deben a que su envejecimiento ha transcurrido íntegramente mediante crianza biológica; es decir, el vino ha envejecido en el interior de las botas protegido siempre por una película de levaduras –el velo de flor– que ha impedido su oxidación. Su color es de un amarillo pajizo muy pálido y sus aromas y sabores tiene que ver sobre todo con esas levaduras que conforman el velo de flor y que están permanentemente interactuando con el vino. Son vinos punzantes a la nariz, con notas almendradas características de las levaduras y un sabor muy seco y poco ácido. Su graduación alcohólica suele estar en torno a los 15% vol.



## Oloroso

Los vinos generosos

El tipo **Oloroso** se encuentran en el otro extremo de los vinos generosos, pues su envejecimiento es exclusivamente de carácter oxidativo. Con el paso del tiempo, su color –originalmente similar al del fino– evoluciona hacia un ámbar intenso, más oscuro cuanto más viejo. Presenta una enorme riqueza de aromas, en el que se combinan frutos secos, tabaco, especias e incluso notas animales (cuero) y de ebanistería. Son vinos potentes en boca, alcohólicos y con textura, fruto de la concentración del extracto seco del vino durante el envejecimiento. El contenido en alcohol y glicerina también incrementa con el tiempo, dando lugar a un paso de boca suave y untuoso, y un final persistente. Su graduación suele estar entre los 18 y los 20% vol.



## Amontillado

Los vinos generosos

El **Amontillado** es un vino que sigue inicialmente un proceso de elaboración similar al del fino, pero que tras completar su crianza biológica prosigue envejeciendo, esta vez sin velo de flor y por tanto expuesto a la oxidación, lo que hace evolucionar sus características organolépticas. De color dorado a caoba, punzante atenuado con notas avellanadas en la nariz y una boca más estructurada y alcohólica, en la que se aprecian ya las notas especiadas de la madera, persistiendo la sensación de sequedad. Su graduación suele estar entre los 17% y los 20% vol.



## Palo Cortado

Los vinos generosos

Finalmente el **Palo Cortado** es también un vino de crianza oxidativa, pero a diferencia del oloroso, está elaborado a partir de vinos jóvenes que inicialmente habían sido clasificados por su finura para la elaboración de finos o manzanillas, es decir, para seguir crianza biológica, por lo que fueron inicialmente fortificados a 15% vol. Posteriormente, en los primeros estadios del proceso de envejecimiento se decide cambiar el destino del vino fortificándolo de nuevo hasta los 17% vol. y eliminando toda posibilidad de desarrollo del velo de flor, de ahí el nombre de palo cortado. Son parecidos a los olorosos pero con una estructura más liviana y una gran elegancia, compartiendo con aquellos la mayor parte de sus características organolépticas. Su graduación suele estar entre los 18 y los 20% vol.





## Manzanilla

Los vinos generosos

Los vinos de crianza biológica envejecidos en la localidad costera de Sanlúcar de Barrameda están protegidos por una Denominación de Origen específica: “**Manzanilla** – Sanlúcar de Barrameda”. Desde un punto de vista técnico, la manzanilla podría describirse de forma idéntica al fino; tanto en lo que respecta a su elaboración como a sus características organolépticas. Sin embargo, las peculiares condiciones microclimáticas de Sanlúcar y la influencia de estas en el velo de flor confieren al vino unas sutiles notas diferenciales respecto al fino: una estructura en general más ligera, características notas florales en la nariz y un elegante amargor en el final de boca.



## **Los vinos dulces naturales**

En este caso se trata de vinos de fermentación detenida, en los que se evita que una gran parte del azúcar natural de la uva se transforme en alcohol. Además de utilizar las variedades de uva más dulces, como la Moscatel o la Pedro Ximénez, con frecuencia el proceso incluye la concentración de ese azúcar mediante la evaporación de parte del agua contenida en la uva, de manera que los mostos alcanzan niveles de hasta 22º Baumé, lo que los hace muy difíciles de fermentar por parte de las levaduras. Es la práctica conocida como “asoleo”.

Tras el prensado de la uva, la incipiente fermentación se detiene mediante la adición de alcohol vínico, resultando unos vinos con unos altísimos contenidos en azúcar; por encima de 220 gramos por litros y, en ocasiones, por encima de 400 gramos. La graduación alcohólica de estos vinos responde por tanto fundamentalmente al alcohol vínico añadido para detener la fermentación y suele situarse entre los 15% y los 18%vol.

Casi siempre se trata de vinos monovarietales, cuyas características tienen mucho que ver con los aromas de las uvas elegidas, con las que comparten el nombre.

## Moscatel

Los vinos dulces naturales

El vino **Moscatel** se elabora con uvas de esta variedad de las zonas costeras del Marco de Jerez. Es frecuente hacer referencia al “moscatel de pasas”, en el caso de que se practique la técnica del asoleo y al “moscatel oro” o “dorado” en caso contrario. Las diferencias son notables, con colores que van desde el dorado hasta el caoba muy intenso y texturas muy diferentes, dependiendo del contenido en azúcar (superiores a 220 gramos por litros). Pero todos ellos presentan los aromas florales, herbáceos y cítricos característicos de la variedad, más o menos tamizados por la crianza oxidativa. En boca son golosos, pero siempre frescos, fruto de una agradable acidez.



## Pedro Ximénez

Los vinos dulces naturales

A diferencia de la moscatel, el vino **Pedro Ximénez** se obtiene siempre es de uvas asoleadas, lo que determina una concentración de azúcares que no baja de los 250 gramos por litros y que con frecuencia alcanza más de 400. Los vinos resultantes son extraordinariamente oscuros, desde al castaño hasta el azabache intenso con reflejos yodados, casi siempre impenetrables; con una textura que adhiere el vino a la copa y que nos proporciona sensaciones aterciopeladas en boca. Sus aromas, inicialmente melosos y de fruta pasificada (pasas, higos secos, dátiles...), evolucionan con el envejecimiento hacia registros terciarios de extraordinaria riqueza: torrefactos, regaliz... a medida que ganan color y complejidad.



## Los vinos generosos de licor

El tercero de los grupos de vinos de jerez son los elaborados mediante la mezcla o “cabeceo” de los tipos descritos anteriormente. Lógicamente las posibilidades son ilimitadas, tanto desde el punto de vista de los vinos a combinar como de las proporciones de los mismos. La normativa de la Denominación de Origen simplemente establece unas delimitaciones muy amplias, de manera que es difícil dar unas indicaciones mínimamente descriptivas de cada uno de los tipos, pues cada bodega tiene sus propios criterios a la hora de realizar sus cabeceos o “blends” para sus marcas comerciales.

Pertenecen a este grupo de vinos el **Pale Cream**, el **Medium** o el **Cream**. En general son vinos conectados de alguna forma a la tradición más británica del jerez, pues los cabeceos han respondido históricamente a los requerimientos que iban estableciendo los clientes de ultramar o incluso los que ellos mismos confeccionaban en destino (generalmente en Inglaterra) a partir de vinos “puros” importados desde Jerez. Hoy en día, naturalmente, todos los cabeceos se realizan en las bodegas del Marco de Jerez, una vez que los cada uno de los vinos que lo componen han completado sus respectivos procesos de envejecimiento.



