

## LA VENDIMIA

La recolección de las uvas comienza aproximadamente el 8 de Septiembre; el clima suave de la región hace que las uvas alcancen su plena madurez hacia la mitad del mes de Agosto; sin embargo se dejan en la vid hasta comienzos de Septiembre, sistema muy similar al de los "AUSLESE-WEINE"

Las uvas se recolectan a mano y se llevan en canastas hasta los establecimientos de producción donde son expuestas al sol sobre alfombras de "Grama-Esparto" - comparables a esteras - durante 24 horas a fin de dejar evaporar el líquido de las uvas y así obtener un jugo más concentrado y con un porcentaje mayor de azúcar.

## EL PRENSADO

Posteriormente las uvas son transportadas al prensado. Cuando este proceso se lleva a cabo con los pies, los "Pisadores" deben tener zapatos con clavos para romper las uvas. Se designan cuatro hombres para cada "Lagar". Este trabajo se hace por la noche, pues a menos temperatura la fermentación no se inicia demasiado pronto.

Actualmente se prensa a base de máquinas, siendo este sistema más rápido y económico.

Sobre la pulpa que se obtiene del prensado se vierte cierta cantidad de tierra caliza, que dará al vino características especiales. Luego el mosto se deposita en barriles.

## LA FERMENTACION

La primera fermentación - de 5 a 8 días - es bastante tumultuosa y la espuma blancuzca alcanza a salir de los barriles. Después de una semana, el Mosto se calma y continua fermentándose lentamente durante varios meses (hasta Diciembre o Enero), manteniéndose siempre en contacto con el aire libre. Al final, el Jerez será completamente "SECO".

Después de la fermentación, el vino debe ser "Clasificado".

## LA PRIMERA Y SEGUNDA CLASIFICACION

En Enero o Febrero los expertos efectúan la primera clasificación, de acuerdo a la calidad y tipo. Los barriles se marcan con tiza y después del primer año se les clasifica por segunda vez, teniendo en cuenta el carácter definitivo que se haya desarrollado.

El vino se cambia a otros barriles frescos, luego de habersele adicionado el alcohol del vino.

El capataz (Jefe de Bodega), realizará una clasificación en base a 3 tipos, así:

- 1.- A los barriles con los vinos más ligeros, más finos y menos coloreados, se les marca con una raya.
- 2.- A los barriles con un vino más acuerpado y lleno, de un color más oscuro y de menor calidad, se les marca con dos rayas.
- 3.- Los barriles con vinos de inferior calidad, se marcan con tres rayas.

Cada uno de estos tipos básicos recibe un tratamiento diferente, según el tipo de Jerez que se vaya a fabricar.

### 1.- Tipo básico una raya (I)

Técnicamente, los dos principales tipos de Jerez provienen de este tipo básico y son: "EL FINO y EL OLOROSO".

La diferencia entre ellos es la presencia de la "FLOR", una especie de moño que flota sobre la superficie de cierto Jerez, cuando todavía se encuentra en el barril.

Es el "FINO", el que produce la "FLOR" y la diferencia se logra detectando desde muy temprano, durante su desarrollo, inmediatamente después de la fermentación.

Luego se efectúa una clasificación cuidadosa para determinar el tipo correspondiente; usualmente la selección se hace en su totalidad por medio del "OLFATO".

## TIPO FINO

-----

De 15.5 grados de alcohol, ya que este es el grado máximo en que se presenta la "FLOR". A partir de este momento se deja desarrollar el "FINO" durante algunos años, dejando crecer la "FLOR" durante todo el tiempo.

Cuando este tipo de Jerez se expende al mercado, su color es pálido y su gusto "Seco".

Para la exportación se debe aumentar el porcentaje de alcohol a 18 grados, ya que ello estabiliza el vino durante el transporte.

Un tipo especial del "FINO" se llama "MANZANILLA", la cual tiene sus propias características, que resultan de dejarla madurar al lado del mar, en Sanlúcar de Barrameda, aproximadamente 18 kilómetros al norte de Jerez. Su gusto es especial y es un vino favorito de muchos españoles.

Otro estilo clásico del "FINO" se llama "AMONTILLADO", el cual se obtiene a partir del Jerez-Fino, seleccionado especialmente y dejándolo madurar y colorear más dentro del barril.

Los expertos que supervisan este proceso en las bodegas, buscan un sabor a "Nuez", para saber que del Jerez-Fino se está fabricando un "AMONTILLADO", y por lo tanto, no mezclarle vinos más jóvenes. El "AMONTILLADO" es un Jerez con más cuerpo y más color que la "MANZANILLA". Recibe su nombre por la ciudad de Montilla y es un vino durable, ("Vin de garde"), que llega por lo regular a su estado máximo después de 10 o 20 años.

## TIPO OLOROSO

-----

Hasta hace más o menos un siglo y medio, todo Jerez era del tipo "OLOROSO", vino bastante seco y lleno. Más tarde, la mayor demanda en el extranjero fue por los vinos más dulces y entonces se inició el proceso de mezclarlo con el tipo de uva "PEDRO XIMENEZ". Sin embargo, la mayoría de los "OLOROSOS" comprados en España son bastante secos.

El grado alcohólico tiene un promedio de 17.5° grados, que se aumenta hasta 20° en los destinados a la exportación.

Un buen "OLOROSO" se puede guardar durante muchos años. Entre este tipo de Jerez figura : "AMOROSO", el cual ha sido endulzado con un vino "PEDRO XIMENEZ"; su color es oscuro; creado para el gusto inglés y no conocido en España. Este vino, altamente endulzado, se conoce con el nombre de "CREAM-SHERRY".

2.- Tipo básico dos rayas (II)

Los vinos de este tipo básico no se exponen a la formación de la "FLOR" y el porcentaje de alcohol se eleva directamente a 18 grados, por la adición de alcohol puro. Los mejores pueden desarrollarse hasta un vino "OLOROSO", mientras que los otros sólo llegan a ser del tipo "BASTOS", vinos más pesados pero sin el fino aroma de los "OLOROSOS".

3.- Tipo básico tres rayas (III)

Esta calidad sólo se utiliza para el "COUPAGE", y produce vinos Jerez más económicos con un porcentaje de alcohol según lo deseado.

EL SISTEMA DE LA SOLERA

Es necesario precisar que todo tipo de vino Jerez se obtiene de "mezclas". Durante varios siglos se ha utilizado un sistema ingenioso para asegurar al comprador que el producto vendido siempre será igual al producto de la siguiente venta o de la anterior.

El sistema de la "SOLERA" se utiliza en todas las grandes bodegas dentro y fuera de Jerez. La finalidad es la de dar el estilo y el carácter de los vinos añejados a los vinos más jóvenes, en base a un método de mezclas progresivas y fraccionadas.

Normalmente la bodega tiene un "STOCK" suficiente de vinos muy viejos, los cuales continuamente pasan sus características a los productos de vendimias más recientes.

Este sistema consiste en el almacenamiento de un número de barriles con vinos idénticos que sirven de "CRIADERAS"; están sucesivamente separados de vinos similares según el grado de edad. Cuando se necesita un vino, se le toma de un barril de una "SOLERA" (el vino más añejo) particular. Esta será llenada de la primera "Criadera", esta a su vez de la segunda y así sucesivamente.



Pueden encontrarse diferente número de "Criaderas", la última que contenga vino tan joven que debe ser refrescado con "Mostos" que tengan de nueve meses a un año.

El resultado mágico de este sistema es que los barriles más antiguos mantienen siempre la misma calidad y carácter del vino por años, aunque también, refrescando constantemente los vinos finos con vinos más jóvenes para evitar que pierdan su frescura.

Lógicamente el "Mosto" de las diferentes uvas utilizadas para mezclar el vino Jerez da sus características al vino; por ello, es necesario conocer algunas variedades de uvas.

#### - PALOMINO

-----

El cepage blanco "PALOMINO" es utilizado aproximadamente en un 90% de todos los vinos Jerez y es una de las pocas uvas viníferas deliciosas de comer.

En la región de Jerez es conocido también bajo siete diferentes nombres. En algunas regiones vinícolas los cepages han sido atacados por el "MILDIU" y otras enfermedades, pero debido a la temperatura existente durante el verano (75°F), muchos de estos problemas han sido eliminados.

### PEDRO XIMENEZ

-----

Es una uva dulce que se cultiva en Andalucía y otras regiones de España. En Jerez se utiliza para endulzar ciertos vinos-Jerez; es por ello, que en los Jerez exportados se encuentran los tipos "DULCE" y "SEMI-DULCE".

### LA ETIQUETA

Los datos son similares a los que se encuentran en las etiquetas de los demás vinos. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que siendo el "SHERRY" siempre un "COUPAGE", es importante conocer el nombre de la compañía que realiza la mezcla.

### CASAS COMERCIALES

John Harvey - Sons	-	Bristol
González Byass	-	Jerez de la Frontera
Pedro Domecq	-	Jerez de la Frontera
Sandeman Bros.	-	Jerez de la Frontera
Duff Gordon Co.	-	Puerto de Santa María
Williams-Humbert	-	Jerez de la Frontera

Los nombres "AMONTILLADO", "MANZANILLA", etc. respaldados por el nombre de una casa comercial conocida, garantiza al comprador respecto a la calidad del Jerez. Así se sabe, por ejemplo, que el "DRY SACK", de Williams & Humbert, es el Jerez de gusto medio (ni dulce ni seco), mientras que el "TIO PEPE", de González Byass es un Jerez más dulce y rico que la mayoría de los demás vinos de Jerez.