vinetur

Palo cortado, el vino de Jerez que sigue sin encajar del todo

Un estudio encuentra rasgos intermedios entre amontillado y oloroso, pero no una definición química cerrada

miércoles 3 de junio de 2026

Un estudio publicado en la revista OENO One analiza 18 vinos de Jerez de tres estilos —Amontillado, Palo Cortado y Oloroso— y aporta datos analíticos y sensoriales para comparar sus perfiles. El trabajo, firmado por Alondra Brito Rendon, Manuel Malfeito-Ferreira, Cristina Mariana Lasanta Melero y Antonio Dionisio Morata Barrado, se centra en una de las categorías más difíciles de definir dentro de los vinos generosos de la denominación Jerez-Xérès-Sherry.

La investigación combina mediciones de pH, índice total de polifenoles, parámetros obtenidos por FTIR, color y compuestos volátiles con una cata realizada por ocho profesionales con experiencia en enología. Las muestras procedían de seis bodegas del Marco de Jerez y fueron evaluadas sin repeticiones analíticas ni sensoriales, porque solo había una botella disponible de cada vino.

Los autores buscaban comprobar si el Palo Cortado puede diferenciarse con criterios técnicos del Amontillado y del Oloroso. Hasta ahora, su definición ha dependido sobre todo de descripciones sensoriales y de la práctica comercial, más que de parámetros químicos claros. El estudio intenta cubrir ese vacío con datos comparables entre estilos.

En los resultados, el Oloroso presentó los valores más altos de pH, con 3,16 de media, mientras que el Amontillado registró 2,98. El Palo Cortado quedó en un punto intermedio, con 3,08. En el índice total de polifenoles no aparecieron diferencias claras entre los tres estilos.

Sí hubo diferencias en algunos parámetros medidos por FTIR. El Amontillado mostró menos azúcares reductores que el Palo Cortado y el Oloroso. También se observaron variaciones en fructosa: 1,02 g/L en Amontillado, 1,95 g/L en Palo Cortado y 1,80 g/L en Oloroso. La acidez total y la acidez volátil fueron parecidas entre estilos.

El análisis del color también ayudó a separar parte de las muestras. Según el trabajo, las diferencias se apreciaron sobre todo en parámetros cromáticos y en ciertos compuestos volátiles ligados al envejecimiento. Entre ellos figuran el acetaldehído y el acetato de etilo, dos sustancias que sirven como indicadores del tipo de crianza.

El acetaldehído fue un 50% más alto en Amontillado que en Oloroso y un 37% superior al del Palo Cortado. En cambio, el acetato de etilo apareció en niveles similares en Palo Cortado y Oloroso, ambos alrededor de un 30% por encima del Amontillado. Los autores relacionan estas cifras con la influencia del envejecimiento biológico bajo velo de flor y del envejecimiento oxidativo.

La cata apuntó a una posición intermedia del Palo Cortado entre Amontillado y Oloroso. El panel percibió mayor proximidad entre Palo Cortado y Oloroso que entre Palo Cortado y Amontillado. Esa relación también apareció en parte del análisis estadístico multivariante, que permitió formar grupos parciales según estilo.

El estudio recuerda que los vinos de Jerez tienen una historia larga y un sistema de crianza propio basado en criaderas y soleras. Dentro de ese marco, el Fino sigue una crianza biológica; el Oloroso, una oxidativa; y el Amontillado combina ambas fases. El Palo Cortado comparte rasgos con Amontillado y Oloroso, pero su definición sigue siendo menos precisa.

Los autores señalan que estos datos pueden servir para mejorar el control técnico y la comunicación comercial del Palo Cortado. También pueden ayudar a fijar referencias más claras para consumidores y profesionales en un segmento donde la diversidad estilística complica la comparación entre vinos.