vinetur

El IESE Business Wine Club analiza cómo Jerez redefine su futuro a través de los pagos históricos y los vinos de pasto

El evento reunió a Willy Pérez, Ramiro Ibáñez y Borja Beneyto para debatir la transformación del Marco de Jerez frente a un nuevo paradigma

lunes 15 de junio de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



El Marco de Jerez atraviesa uno de los momentos más decisivos de su historia reciente. Esta fue la principal conclusión del encuentro "Jerez después de Jerez. El Marco ante un nuevo paradigma", organizado por IESE Alumni, que reunió el pasado 8 de junio a los bodegueros Willy Pérez y Ramiro Ibáñez y a Borja Beneyto (miembro de la Real Academia de Gastronomía, divulgador especializado en vino y fundador de Grandes Pagos de España y del Cuaderno Matoses) para analizar la profunda transformación que vive actualmente la región. El debate giró en torno a una pregunta esencial: si Jerez está sufriendo una crisis de identidad o, por el contrario, está alcanzando una nueva madurez. Los ponentes coincidieron en que el Marco ha vivido históricamente grandes crisis aproximadamente cada cien años y que cada una de ellas ha dado lugar a una redefinición de lo que significa Jerez. Según Willy Pérez, estas crisis surgen cuando una generación intenta seguir vendiendo un modelo que ya no responde a los gustos del mercado, obligando a replantear la identidad de la región y a construir nuevas formas de entender sus vinos.

Uno de los ejes centrales del encuentro fue el regreso al viñedo como elemento fundamental para comprender el futuro del Marco. Durante décadas, la atención se centró en la bodega, las criaderas y soleras y los sistemas de envejecimiento. Sin embargo, la nueva generación de elaboradores está devolviendo el protagonismo a la viña, a los pagos históricos y al concepto de origen. Ramiro Ibáñez destacó que la verdadera riqueza de Jerez reside en el conocimiento agronómico acumulado durante siglos por viticultores que han aprendido a interpretar la albariza y las particularidades de cada viñedo. A su juicio, el valor del territorio fue perdiendo protagonismo durante los años de expansión comercial, cuando el foco se desplazó hacia la producción masiva y la simplificación del mensaje.

La recuperación de los pagos históricos representa uno de los aspectos más relevantes de esta nueva etapa. Willy Pérez explicó que nombres como Macharnudo, Miraflores o Añina no son únicamente lugares geográficos, sino auténticas construcciones culturales que han definido durante generaciones el sabor de los grandes vinos del Marco. Para los nuevos productores, trabajar estos pagos significa recuperar una memoria histórica y reinterpretarla para las generaciones actuales, sin renunciar a la tradición, pero tampoco quedando atrapados en ella.

Dentro de este proceso de renovación, los vinos de pasto se han convertido en uno de los fenómenos más significativos. Willy Pérez y Ramiro Ibáñez se han convertido en dos de las voces más influyentes en la renovación conceptual y normativa del Marco de Jerez, contribuyendo activamente al debate que ha desembocado en la actualización del pliego de condiciones y en el reconocimiento de nuevas categorías ligadas al origen y al viñedo. Aunque frecuentemente se presentan como una novedad, los ponentes recordaron que forman parte de la historia de Jerez. Antes de convertirse en finos, manzanillas o amontillados, todos los vinos del Marco nacían como vinos blancos tranquilos. Los actuales vinos de pasto recuperan esa tradición y buscan expresar directamente el viñedo, la añada y la singularidad de cada parcela. Se trata de vinos blancos sin fortificar elaborados principalmente con palomino, capaces de mostrar la influencia de la albariza y de competir en complejidad con algunos de los grandes blancos del mundo.

Borja Beneyto subrayó que estos vinos representan una oportunidad extraordinaria para conectar con nuevas generaciones de consumidores. Durante años, la imagen internacional de Jerez quedó asociada casi exclusivamente a los vinos generosos, mientras que los vinos de pasto permiten presentar el territorio desde una perspectiva diferente, más cercana a las tendencias actuales de búsqueda de origen, terroir y autenticidad. Según explicó, la recuperación de los vinos blancos de calidad puede ayudar a situar nuevamente a Jerez entre las regiones más prestigiosas del panorama vinícola internacional.

Otro de los temas recurrentes fue la necesidad de reivindicar la complejidad como una fortaleza y no como un problema. Los participantes defendieron que uno de los errores históricos de Jerez fue intentar simplificarse para llegar a un público más amplio. Mientras regiones como Borgoña han construido su prestigio precisamente sobre la diferenciación de parcelas, pagos y estilos, Jerez trató durante décadas de reducir su diversidad para facilitar su comprensión. Hoy la tendencia es justamente la contraria: poner en valor la riqueza histórica, geográfica y cultural que distingue al Marco del resto de regiones vitivinícolas.

La conversación también abordó la creciente atención que los vinos del Marco están despertando en mercados internacionales. Los ponentes señalaron que restaurantes de referencia y sumilleres de ciudades como Nueva York o Londres ya clasifican los vinos de Jerez según sus pagos de origen, algo impensable hace apenas veinte años. Existe una nueva generación de profesionales y aficionados que ve en el Marco una de las expresiones más puras del concepto de terroir y que está contribuyendo a impulsar su prestigio en los mercados más exigentes.

Sin embargo, los participantes coincidieron en que todavía quedan importantes desafíos por delante. Entre ellos destacan la necesidad de atraer nuevo talento, fomentar la aparición de más proyectos independientes, mejorar la comunicación y mantener la coherencia del mensaje. También señalaron el riesgo de que la creciente popularidad de los vinos blancos atraiga iniciativas oportunistas que prioricen el beneficio económico frente a la calidad y la autenticidad.

La conclusión compartida por los ponentes fue clara: el futuro de Jerez no pasa por romper con su historia, sino por volver a ella. La recuperación de los pagos históricos, el protagonismo de la albariza, la reivindicación del viticultor y el renacimiento de los vinos de pasto constituyen una mirada renovada hacia el origen. Después de siglos construyendo una identidad única, el Marco de Jerez parece haber encontrado una nueva manera de proyectarse hacia el futuro: poniendo nuevamente la viña en el centro del relato y recuperando la complejidad que siempre definió a sus grandes vinos.

La jornada concluyó con un espacio de networking que permitió a los asistentes continuar el intercambio de ideas de forma más distendida mientras degustaban algunos de los vinos que mejor representan esta nueva mirada al Marco de Jerez. Durante el encuentro se sirvieron dos referencias emblemáticas de los ponentes participantes: Las Escribanas, de Willy Pérez, y dos UBEs Miraflores, elaborados por Ramiro Ibáñez. Los tres vinos de pasto ofrecieron una muestra práctica de la filosofía defendida durante la sesión, basada en la recuperación del viñedo, la expresión de los pagos históricos y la puesta en valor del territorio como elemento central de la identidad de los vinos del Marco.


PÉREZ
La Escribana
VINO DE PAGO 2024
LUIS PÉREZ
RAMIRO IBÁÑEZ
UBE
de uberrima
MIRAFLORES
2024
RAMIRO IBÁÑEZ
UBE
de uberrima
MIRAFLORES ALTA
2024