vinetur

Sherry Academy abre un webinar gratuito sobre la crianza sin velo de flor en los vinos de Jerez

La sesión explica el envejecimiento oxidativo en estilos secos y dulces del Marco de Jerez

viernes 20 de noviembre de 2026



El Consejo Regulador de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez ofrece en su plataforma Sherry Academy un webinar dedicado a la crianza sin velo de flor, el sistema de envejecimiento oxidativo que da lugar a una parte amplia de las tipologías del Marco de Jerez. La sesión está abierta a profesionales y aficionados, dura unos 50 minutos y es gratuita.

La entidad explica que la crianza bajo velo de flor suele atraer buena parte del interés entre quienes se acercan a los vinos de Jerez, pero recuerda que el envejecimiento sin velo reúne una variedad muy amplia de estilos. En ese grupo figuran desde vinos muy secos, como los Olorosos y los Palos Cortados, hasta elaboraciones dulces como Moscatel y Pedro Ximénez. El Consejo Regulador añade que este tipo de crianza es, además, la más antigua de la denominación de origen.

El webinar se centra en las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica, dos vías esenciales para entender el mapa de estilos de Jerez. En términos generales, la crianza bajo flor se produce con la intervención de una capa de levaduras que protege el vino y marca su evolución. En la crianza sin velo, esa capa no actúa y el vino envejece en contacto con el oxígeno, un proceso que influye en su color, su estructura y su perfil aromático. Esa diferencia técnica ayuda a explicar por qué el Marco de Jerez reúne vinos con perfiles tan distintos dentro de una misma tradición elaboradora.

La sesión contará con dos ponentes con experiencia en la zona. Participará Reyes Gómez, enóloga de Bodegas Sánchez Romate, y también Luis Arroyo, que tras pasar por la dirección técnica de varias bodegas puso en marcha ARFE, una firma centrada en la crianza exclusiva de Palos Cortados. La charla estará moderada por José Ferrer, embajador de los Vinos de Jerez para la Gastronomía.

Entre las cuestiones que se abordarán figuran los cuidados que requieren estos vinos durante su envejecimiento, las diferencias entre la crianza de vinos secos y la de vinos dulces con este método y el origen de los Palos Cortados elaborados por las dos bodegas presentes en la sesión. La propuesta busca ofrecer una explicación útil tanto para quien se acerca por primera vez a estas categorías como para quien ya tiene una base técnica y quiere profundizar en ellas.

La amplitud de estilos que nace de la crianza sin velo es uno de los puntos que el Consejo Regulador pone en valor con esta actividad. En Jerez, el envejecimiento oxidativo no se limita a una sola familia de vinos, sino que recorre categorías de gran tradición y perfiles muy distintos entre sí. Esa variedad forma parte de la identidad de la zona y ayuda a entender por qué el sistema de criaderas y solera puede dar resultados tan diferentes según el tipo de vino y el recorrido de cada bota.

Sherry Academy funciona como aula online de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar y mantiene una oferta de formación continua para usuarios con nivel básico y avanzado. Además del acceso libre a los contenidos, la plataforma permite enviar preguntas y consultas al correo academy@sherry.org, con el fin de mantener contacto directo con los participantes.

El proyecto de comunicación sobre la cultura del vino de Jerez cuenta con apoyo del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y está cofinanciado por la Unión Europea, el Gobierno de España, Fondos Europeos y la Junta de Andalucía.