vinetur

Una tarde con Luis Pérez, entre suelos y vinos en los Pagos de Jerez

lunes 4 de septiembre de 2017

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

Continuando con las jornadas de formación ·#DeLaCepaAlaCopa organizadas por la Asociación de Sumilleres de Cádiz (ASC) , Luis Pérez Vega de Bodegas Luis Pérez nos embelesó con su conocimiento sobre los Pagos de Jerez. De su mano comenzamos a recorrer los diferentes Pagos desde Balbaina hasta Carrascal con una clase magistral sobre los diferentes tipos de suelo y su historia.

Después de reunirnos todos los asistentes en el punto de encuentro pactado donde Willly Pérez nos espera, nos dirigimos a recorrer las tierras de albariza, lustrillo, polvillejo,...

La primera parada entre los Pagos de Balbaína Baja y Alta, ya citados por Columela en la Época Romana, Un cruce de caminos donde se observa perfectamente la zonificación que se realizaba antiguamente, dependiendo del tipo de suelo, cuando el vino se hacía en la viña y no en la bodega y se pagaba la uva dependiendo del suelo y el pago del que procedían. Por los años 1800 era tan importante el suelo de la viña que los agricultores peritaban el mismo para demostrar su composición. En este punto se observa perfectamente, como dividido por caminos nos encontramos con diferentes tipos de suelo que nos llevarán según veremos luego a diferentes tipos de vino. Los suelos con más arcilla nos darán vinos más frutales pero con peor envejecimiento; la tosca cerrada vinos con mucha tiza; la tosca de barajuela vinos más sápidos y así uno tras otro cada uno expresando sus peculiaridades. Nos encontramos entre Las fincas El Cuadrado, Las Lentejuelas y llegamos a Finca La Esperanza donde nos recibe un Cortijo

abandonado que nos muestra como sería la vida allí entre viñas.

La segunda parada la realizamos en el pago de Añina, desde donde divisamos San Julián (viñedo del que se tiene referencia desde el 1392) María Hernández o El Álamo.

Nos dirimos al conocido Macharnudo con su Cerro del Obispo de los puntos más altos, Viñedo del Santo o El Majuelo. Hasta llegar a El Corregidor en el pago Carrascal finca donde Bodegas Luis Pérez obtiene la uva para La Barajuela. Aquí nos detenemos y Willy nos explica su forma de trabajo en esta viña, como se la encontró y sus métodos para, de manera natural sin encabezar sus vinos, elabora blancos, finos, olorosos,... de ensueño. Al realizar la vendimia, como se hacía antiguamente, realiza cinco pasadas. La primera una vendimia en verde, uvas que nos darán mostos para realizar un brandy. La segunda a principios de Agosto de donde se elaborará un vino blanco joven muy frutal. En la tercera pasada se vendimiarán las uvas para su Fino Barajuela en el mes de Septiembre. Después se realizará la cuarta pasada para el Oloroso La Barajuela y por último uvas para un vino de tipo jerezano de vendimia tardía, La Raya.



Después de esta clase magistral de viticultura nos dirigimos a su Bodega, donde de forma práctica, mediante cata vamos a comprobar como el suelo de cada viña influye en el vino. Comenzamos la cata con cuatro vinos procedentes de diferentes pagos y suelos, todos ellos de la añada 2016

1.- Vino procedente de uvas de La Esperanza en pago Balbaína, sin asoleo, fermentado en bota, con un año de crianza biológica, con aromas punzantes, muy salino y fresco en boca, untuoso, equilibrio entre velo y fruta.

2.- Elaboración con uvas de la parcela El Notario en el Majuelo, pago Macharnudo, con asoleo ha alcanzado los 13,5% de alcohol, es más frutal, más horizontal, más amplio, sería un perfil de amontillado.

3.- Nos vamos a El Caribe en Añina, una viña muy orientada al Sur, consigue 16,8% de alcohol de forma natural con asoleo, será un oloroso en cinco años, nos encontramos, cacao, torrefactos, chocolate, es concentrado y maduro.

4.- Vino elaborado con uvas de El Corregidor en pago Carrascal, nos encontramos con la antesala del Fino Barajuela, increibles aromas a fruta, flores, platano, piña y todo esto con una uva Palomino.

Cata didáctica, donde se ve como se expresa cada suelo, cada pago, como el vino se hace en la viña.

Pasamos ahora a una cata vertical de Fino La Barajuela de la añada 2015 a la 2013, una experiencia única:

- Fino La Barajuela 2015, pierde aromas frutales respecto al cuarto vino que catamos anteriormente y gana acidez y elegancia.

- Fino La Barajuela 2014, aquí nos encontramos en un empate entre crianza biológica y fruta, más salinidad que el anterior.

-Fino La Barajuela 2013, dominio del velo de flor sobre la fruta, más almendras, hinojo, curry.

Una vez vistas las diferencias y la evolución de la crianza bajo velo de flor, pasamos a los dos últimos vinos:

– Oloroso La Barajuela 2015, con vendimia tardía y asoleo se consiguen 17% de alcohol de forma natural, sin encabezar, crianza oxidativa que hacen un vino con aromas a mandarina, cáscara de naranja, melocotón, canela; en boca elegante, amplio y muy largo.

- Raya 2015 , vendimia tardía, quinta pasada por la viña de El Corregidor, parece mentira que sea un 100% palomino, aromas propios de los vinos dulces, confitura, miel, lichis, cítricos, naranja amarga, en boca seco, fructuoso, con notas finales a manzana verde, muy largo.

Quien dijo que la uva Palomino era plana, con estos vinos se transmite el terruño, la uva, ... de forma natural, se abre una nueva puerta en el Marco de Jerez.

Desde aquí agradecer su tiempo y sus conocimientos vinícolas e históricos a Luis Pérez en una tarde que quedará para el recuerdo. Y como no gracias a la Asociación de Sumilleres de Cádiz por la organización de estas jornadas de formación #DeLaCepaAlaCopa .

Invitaros a todos a uniros a esta ASC para poder disfrutar de momentos como los vividos en las dos masterclass de formación que llevamos de estas Jornadas que están poniendo el listón muy alto para los que vendrán.

La siguiente será Barricas en Bodegas Gonzalez Byass, ... Te lo contamos o mejor vienes a sentirlo.

Email de información: asociacionsumillerescadiz@gmail.com

andaluciadevino.com