vinetur

De la A a la Z: terminología del vino de Jerez

martes 18 de agosto de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Una guía que nos ayudará a encontrar las palabras adecuadas para referirnos al enorme, disímil y fantástico universo de los **vinos de Jerez**.

Abra: es una andana de botas, es el espacio libre entre dos botas contiguas.

Acuartelar: agrupar botas para realizar las corridas de escalas.

Albariza: el alma del suelo de Jerez, tierra caliza que en los meses secos resulta deslumbrantemente blanca. Es rica en carbonato cálcico (pudiendo contener hasta un 40%), arcilla y sílice, procedente ésta de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupó esta zona durante el período oligocénico. Su principal característica desde el punto de vista vitícola es su alto poder retentivo de la humedad, almacenando la lluvia caída en invierno para nutrir la cepa en los meses secos. Posteriormente, con la llegada del calor, las capas superficiales del suelo se compactan, evitando así la evapotranspiración que produce la alta luminosidad de la zona.

Amontillado: considerado el Jerez de los conocedores. Es un vino muy singular, ya que combina la crianza bajo velo de flor (crianza biológica), propia del Fino y la Manzanilla, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. Esa fusión de crianzas hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

Andana: conjunto de botas colocadas en hileras, de a una y contiguas.

Aranzada: medida de superficie comúnmente utilizada en el Marco de Jerez, equivalente a 0,475 hectáreas.

Arroba: medida de volumen de vino, que en el Marco de Jerez equivale a 16,66 litros.

Bocoy: tonel mayor que la bota, normalmente con una capacidad de 40 arrobas.

Bota: vasija de madera donde se cría en vino del Marco de Jerez, con diversas capacidades. La bota más utilizada es de madera de roble americano de 600 litros (equivalentes a 36 arrobas) de capacidad, también llamada "bota bodeguera".

Bota gorda: la vasija de madera habitual en las bodegas del Marco de Jerez con una capacidad de 36 arrobas o 600 litros.

Cabecear: mezclar mostos de uva con alcohol vínico para interrumpir o finalizar la fermentación.

Corrida de escalas (o rocío): trasiego de cada serie de botas con un vino similar, de la misma edad a otra bota con vino de mayor antigüedad.

Corte: las sacas del vino para realizar los cortes se realizan rociando el vino desde la bota de la escala más alta hasta la llegar a la solera.

Cream: vino generoso de licor, considerado el Jerez con cuerpo. El Cream es un vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de vinos secos de crianza oxidativa, endulzados generalmente con vino Pedro Ximénez. Lo más habitual es que se utilice una base de Oloroso, lo que le da un carácter intenso y mucho cuerpo.

Criaderas: cada una de las escalas del sistema de criaderas y solera, formada por un conjunto de botas que contienen vino con una crianza homogénea.

Crianza biológica: crianza del vino de Jerez realizada bajo el velo de flor. Son vinos encabezados hasta una graduación máxima de 15º.

Crianza oxidativa: crianza del vino de Jerez realizada en contacto directo con el aire, por lo que el vino sufre una lenta oxidación. También llamada crianza físico-química.

Dry: del inglés seco. Nombre de uno de los vinos generosos de licor

Encabezado: fortificación o adición de alcohol vínico al vino joven o mosto con la intención de modificar su graduación alcohólica.



Fino: considerado el vino de la alegría. El Fino es un vino blanco y seco, elaborado a partir de uva Palomino. Al igual que la Manzanilla, el Fino es envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el velo de flor (crianza biológica).

Flor: velo biológico formado en la superficie de determinados vinos por levaduras específicas y propias de la zona del Marco de Jerez.

Listán: sinónimo de la uva Palomino, el corazón del Jerez Fino y la Manzanilla.

Levante: viento típico del Marco de Jerez. Es caluroso y seco, con niveles de humedad en torno al 30%.

Madre: sedimento formado en el fondo de las botas con vinos con crianza biológica formado básicamente por levaduras muertas (o lías) procedentes del velo de flor.

Manzanilla: considerada la señorita de los vinos de Jerez. Es un vino blanco y seco, elaborado con uva Palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada velo de flor (crianza biológica); exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda, uno de los vértices del Marco de Jerez.

Medium: vino generoso de licor con un contenido en azúcares entre 5 y 115 gramos por litro. Cuando la mezcla o cabeceo suponga que el contenido del vino resultante no sobrepasa los 45 gramos por litro, se denominan "Medium Dry", mientras que si el contenido en azúcares es superior a los 45 gramos por litro puede etiquetarse como "Medium Sweet".

Miteado: mezcla de igual volumen (o mitad y mitad) de vino de Jerez y alcohol vínico con el que se realiza el encabezado.

Moscatel: vino dulce natural, con el dulzor más fresco. El Moscatel es un tipo de Jerez monovarietal en el que predominan las notas afrutadas típicas de este tipo de uva, una de las de mayor personalidad aromática.

Moscatel de Pasas: Cuando la uva Moscatel se somete al tradicional proceso de "asoleo" se produce una gran concentración de los azúcares y aparecen notas típicas de pasificación.

Oloroso: considerado la máxima intensidad de vino de Jerez. La especial estructura que muestra desde un principio aconseja a los catadores del Marco de Jerez a destinarlo a crianza oxidativa. Por lo que se le añade alcohol hasta los 17°, impidiendo así el desarrollo del velo de flor, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

Pagos de Jerez: Tradicionalmente los viticultores jerezanos dividen la zona de producción en "pagos", considerándose como tales a cada pequeña zona de viñas, con tierra y mesoclimas homogéneos, y delimitadas por accidentes topográficos. Algunos pagos famosos son los de Carrascal, Macharnudo, Añina, Balbaína. El Consejo Regulador ha definido un mapa oficial con más de 70 pagos en todo el Marco.

Pale Cream: considerada la versión dulce de la flor. Vino generoso de licor, el Pale Cream es el Jerez para los que aprecian la crianza biológica, pero que gustan de sabores dulces y suaves.

Palo cortado: considerado el vino de Jerez más misterioso. Vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia en el paladar del oloroso.

Palomino: variedad blanca de uva considerada la reina del Marco del Jerez.

Pedro Ximénez: El vino Pedro Ximénez se elabora a partir de la uva del mismo nombre, que se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares. Su crianza, exclusivamente oxidativa, logra una concentración aromática y una complejidad que se amalgama con la frescura típica de la variedad.

Poniente: viento típico del Marco de Jerez. Es fresco y húmedo, puede llegar a alcanzar un 95% de humedad.

Rocío: acción de añadir una porción de vino más joven de una criadera a una solera.

Sacas: cantidad de vino que se extrae de la solera destinada para ser embotellada.



Sistema de criaderas y solera: sistema dinámico de crianza del vino dentro del Marco de Jerez, mediante el que vinos con distintos nivel de envejecimiento son metódicamente mezclados, con el fin de perpetuar unas determinadas características en el vino finalmente comercializado, que son el resultado de todas las vendimias.

Soleo: exposición de los vinos al sol para su pasificación.

Solera: La primera escala, o escala inmediata al suelo, en un sistema de criaderas y solera, de donde se extrae la saca para el consumo.

Vinos con indicación de edad: La certificación de edad del Consejo Regulador de Jerez incluye vinos que, sin llegar a tener la vejez de los V.O.S. o V.O.R.S., proceden de sistemas de crianza muy prolongados y alcanzan a través de ellos altísimos niveles de calidad. Se trata de vinos con unos niveles medios de vejez de entre 12 y 15 años.

Vinos de añada: son la alternativa a las soleras. Junto al tradicional sistema de Criaderas y Solera, que es el utilizado para el envejecimiento de la inmensa mayoría de los vinos de Jerez, el Reglamento de la Denominación de Origen contempla también la posibilidad de utilizar el sistema de "añadas". Se trata de un sistema de crianza de

carácter estático (frente al dinamismo de las soleras), en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Vinos Generosos de Licor: son vinos obtenidos mediante el cabeceo o a partir de combinaciones de vinos generosos con vinos dulces naturales o, en algunos casos, con mosto concentrado. Son vinos con distintos grados de dulzor, pero siempre con un contenido en azúcares superior a 5 gramos por litro.

V.O.R.S.: Vinum Optimum Rare Signatum. Vinos excepcionales de Jerez con una edad promedio superior a 30 años. La sigla en latín, Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional, coincide con la frase inglesa "Very Old Rare Sherry".

V.O.S.: Vinum Optimum Signatum. Vinos de calidad excepcional de Jerez con una edad promedio superior a 20 años. La sigla en latín, Vino Seleccionado como Óptimo, coincide con la expresión inglesa "Very Old Sherry", frecuentemente utilizada en el etiquetado de este tipo de vinos.

Yema: mosto de primera calidad.