vinetur

Enoviaxes de Códax, de vinos atlánticos a vinos atlánticos, de bodegas Martín Códax a Jerez

lunes 15 de agosto de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Siempre ha sido algo que he destacado de Bodegas Martin Códax, su capacidad de divulgar y potenciar el conocimiento del mundo del vino, sin dejar de potenciar su tierra e identidad cultural.

En esta segunda edición de Enoviaxes, los miércoles de julio y agosto, desde su emblemático balcón a la Ria de Arousa ha sido para mí un auténtico placer (morbo para ser realista) poder contribuir a estos Enoviaxes con otros tipos de vinos atlánticos como son los vinos de Jerez.

El tiempo es oro e intentar condensar, cuando el ambiente invita a dejarse llevar es complicado, pero lo hemos intentado acompañados de una excelente puesta de sol. El perfil de asistentes tan dispares como técnicos de viñedo, de enoturismo, de enología, consumidores ya iniciados en el mundo de los vinos de Jerez y aquellos que se enfrentan a su "primera vez" (a excepción de con los PX claro) , estos son el mayor reto; deseando que se enganchen a tan diverso y apasionado mundo.



Fundamental un breve **repaso histórico,** de como el pueblo fundador de Gades (Cádiz en la actualidad) introducen la vid, los fenicios allá por 1100 a.c o la posterior ocupación romana 138 a.c. De como Alfonso X el Sabio fue un gran impulsor de estos

vinos (que hasta finales del S.XVIII no sufrían envejecimiento) durante su conquista en 1264. Sin dejar de citar la gran demanda de ingleses, franceses y holandeses comercio que en gran medida condiciona la adaptabilidad de estos vinos a viajar y su fortificación. Es en 1483 cuando se habla del primer Reglamento como D.O.

Geográficamente destaca el concepto del **Marco de Jerez**: Sanlúcar, Jerez y Puerto de Santa María a los que se suman Puerto Real,Chiclana de la Frontera, Chipiona,Rota, Trebujena en la provincia de Cádiz y de Lebrija en Sevilla.

Destacamos conceptos como:

Albariza, ese suelo capaz de sacar la máxima expresión, su elegancia, así como de su capacidad de secuestrar el agua con su efecto esponja y la técnica del aserpiado (lo más similar a un "gofre"). Ricos en carbonato cálcico, fósiles marinos, gran equilibrio de caliza y elementos silíceos. No faltan arcillas y arenas (excelente mimetismo con el moscatel). Tipos de suelos y desniveles contribuyen a determinar **subzonas** como el Jerez Superior y los Barros.

Las **uvas**, tres variedades blancas: Palomino, Moscatel y Pedro Ximenez

Los **Pagos**, productores de uvas con expresiones muy diferenciadas, con características muy particulares por su situación geográfica, orografía, exposición, composición del suelo, mesoclimas,....Si bien son Pagos históricos con referencias a sus bondades desde el SXVIII (en Realidad Balbaína ya era citado por Columela en época romana en referencia a zonificación de suelos y composición), los más antiguos de Europa, no es hasta 2015 cuando se catalogan como tal.

Las **Botas,** de capacidad en términos generales 600 L y barrica roble americano envinadas, muy envinadas, esas botas que nunca se vacían y en la que la flor nunca parte de cero.

Las **crianzas,** estáticas o dinámicas,los sistemas de añadas, el sistema de criaderas y soleras, la crianza oxidativa, la biológica,....

El **velo de flor**, esa interfase gas-líquido que confiere particulares características organolépticas por el metabolismo de levaduras sometidas a particulares condiciones de estrés y que según último estudio taxonómico realizado está constituido en un 95% por Saccharomyces cerevisiae (S.beticus, cheresiensis sinónimos de s.cerevisiae), S.montuliensis,S.rouxii . La presencia de estos m.o en mayor o menor concentración en función de microclima de bodega, su adaptabilidad a humedad de la misma, barricas que nunca se vacían del todo determinan variabilidad en las poblaciones de cepas, de producir acetaldehído, distinto consumo de acético, distintos vinos criándose bajo ese velo y distintas características sensoriales incluso entre botas muy próximas dando así lugar al llamado "terroir de bodega". Importante también la edad de la colonia y el "rocío", aporte de nutrientes de vinos más jóvenes de sobretablas a criaderas y soleras

A esto se suman las "cabezuelas", levaduras muertas en fondo barrica (vit, aminoácidos, proteínas, enzimas,...)que aportan extraordinarios matices.

Nos hemos detenido en la **diversidad** de los vinos, en este caso

- Seco: Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado
- Licoroso: Cream
- Dulce: Pedro Ximénez

Los vinos de nuestro Enoviaxe con Jerez han sido



EQUIPO NAVAZOS LA BOTA 111 MANZANILLA "FLORPOWER XXVIII"

La uva palomino fino. Se presenta como un fino oro brillante, de gran delicadeza y muy floral. Con su frescura y pleno de sutilezas, invita muy pronto a ese segundo trago que nos hace ensalivar , nos trae rápidamente la sensación de ese quinto sabor, el umami. Gran longitud. Sin lugar a dudas complejidad, delicadeza y elegancia, señas de identidad que caracterizan la selección de vinos de Jerez del Equipo Navazos.

VALDESPINO AMONTILLADO TIO DIEGO.

Grupo Estévez (desde 1809)

Palomino fino del considerado gran cru de Jerez, "Macharnudo Alto". Un amontillado de crianza superior a los 17 años, de los que unos 8 años son de crianza bajo velo flor que le aportan complejidad, finura, frescura, equilibrio en boca y gran profundidad. No faltan las notas de frutos secos y caramelo.

Entre las particularidades de este vino: el nº de criaderas (10), que no hay una 2ª alcoholización, sino que se espera se alcance con la crianza sus 18% y, su tradicional fermentación del mosto yema bajo velo de flor con lías en bota y mínimo un año sobretablas.

ROMATE OLOROSO DON JOSÉ

Sanchez Romate (desde 1887)

Palomino fino de suelo de albariza e influencia puramente atlántica. De prolongada crianza oxidativa, unos 20 años que lo dotan de redondez, cuerpo, muy glicérico y gran profundidad. Un vino de gran poder seducción desplegando su potencial con la vocación de los clásicos.

CAYETANO DEL PINO PALO CORTADO SOLERA

Cayetano del Pino (desde 1886)

Palomino envejecido 20 años de permanencia en botas sin hacer "sacas" y con reposición de mermas de solera propia de la bodega.

A su color ambarino se suma la delicadeza de su aterciopelado paladar, su frescura y persistencia. A las notas de frutos secos se suman las de vainilla, corteza mandarina, tabaco, cacao, especias, tabaco. Un vino de gran intensidad.

ROMATE CREAM

Sanchez Romate (desde 1887)

Ensamblaje de un vino oloroso de lo dota de intensidad y cuerpo y un Pedro Ximénez. Un vino fragante donde destaca la fruta, las notas dulzonas que en boca se muestra armónico, aterciopelado y goloso. Un vino de 5 años mezcla o cabeceo de una palomino y pedro ximénez.

ROMATE PX DUQUESA

Sanchez Romate (desde 1887)

Uva Pedro Ximénez que tras asoleo y pasificación tiene una crianza media de 8 años en criaderas y soleras. Nos envuelve de fruta pasificada (higos, dátiles, ciruelas, uvas pasas) y notas de tostados y café. En boca se presenta envolvente y un dulzor que se hace acompañar de cierta acidez. Delicado.

Se han quedado infinidad de cosas en el tintero, pero el tiempo da para lo que da

Mil gracias a Martín Códax, por lo que nos brinda y dejarnos ser partícipes de estas ocasiones. No puedo olvidar agradecer en especial a su sumiller Javier y equipo.


M.N