vinetur

El milagro de la crianza bajo velo de flor

viernes 23 de septiembre de 2022

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Los vinos de Jerez son el resultado del legado de diversas culturas con orígenes muy lejanos, que van desde los fenicios hasta nuestros días.

Estos vinos se localizan en las bodegas y viñedos situados en el Marco de Jerez, un triángulo formado por las poblaciones de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María.

Un enclave único al noroeste de la provincia de Cádiz, entre los ríos Guadalquivir y Guadalete, que está siempre sometido a vientos de Poniente y Levante con unas temperaturas cálidas y secas en verano y suaves en invierno. Por otro lado, el suelo de albariza que recorre esta tierra es realmente la clave para que las uvas adquieran las características óptimas para elaborar estos vinos. Una tierra porosa y caliza que permite a las raíces de los viñedos retener el agua de lluvia y el calor.

Pero no solo la materia prima tiene que ser excepcional, para crear estas joyas vinícolas se tiene que dar la crianza óptima. Hoy hablaremos de la crianza biológica de algunos de ellos, como el Fino y la Manzanilla. Un milagro vinícola que logra sorprender a todos los aficionados por la formación del velo de flor.

¿Qué es el velo de flor?

Es una película blanquecina de aspecto polvoriento que se posa sobre el vino en las últimas fases del proceso de fermentación. Su aparición se debe a la multiplicación de levaduras del género Saccharomyces que han desarrollado una especial resistencia al alcohol. Mientras que las levaduras que se encargan de la fermentación van desapareciendo conforme disminuyen los azúcares y aumenta la graduación alcohólica, estas otras levaduras disponen de un metabolismo totalmente diferente: se alimentan del propio alcohol, combinándolo con el oxígeno para producir acetaldehído.

Al principio de la fermentación, estas levaduras, se encuentran sumergidas en el mosto, pero cuando las levaduras fermentativas van muriendo estas se ven forzadas a ascender a la superficie para captar el oxígeno disuelto y poder respirar (son levaduras aerobias). Allí, en la superficie del vino empiezan a formar una capa. Este velo de flor evita que el vino entre en contacto directo con el oxígeno del aire, evitando así su oxidación directa. Sin embargo se genera una relación simbiótica entre estas peculiares levaduras que irán captando ese oxígeno y lo irán transformando en acetaldehídos.

El contacto prolongado con el velo de flor provocará una transformación progresiva del perfil analítico del vino; y con él, de sus características organolépticas.



¿Qué características necesitan las levaduras del velo de flor?

Estas levaduras responsables de la formación de este velo necesita, como cualquier ser vivo unas condiciones idóneas para su supervivencia y desarrollo. Estás son las siguientes:

- Temperatura: es necesario que esta sea suave. De hecho el nombre "flor" hace referencia a la primavera, cuando las plantas florecen. Época en la que se dan las condiciones ambientales óptimas para que se produzca este fenómeno.
- Humedad: es necesario una humedad ambiente generosa.
- Oxígeno: es un elemento de vital importancia. Por eso las botas no pueden cerrarse herméticamente.

- Alcohol: el contenido tiene que estar por debajo de los 15º ya que por encima de los 16º es imposible la supervivencia de la flor en el vino.

Y ahora...¿cuál es el resultado de este proceso en nariz y en boca?

Son vinos inconfundibles tanto aromáticamente como en boca. Sus aromas son punzantes debido al acetaldehído, con una inconfundible sensación de picor, con recuerdos a frutos secos y notas salinas.

La Manzanilla de Sanlúcar por su cercanía al mar y su velo de flor más grueso tiene un sabor ligeramente más suave que el Fino y ligeramente salino.

El Fino, por el contrario, tiene, debido a la zona, una crianza con golpes de calor donde el velo de flor desaparece antes de tiempo dejando aromas más punzantes a frutos secos y una menor salinidad en boca. Si es la primera vez que pruebas alguno de estos vinos seguramente lo calificarás como un vino "fuerte" con intensos aromas, sequedad y amargor en boca. Son vinos poco convencionales que hace falta catar con paciencia y darle la oportunidad de ser descubiertos. Una vez los conozcas estoy segura que vas a disfrutar de ellos, y mucho.



¿Cómo los maridamos?

Los vinos Jerez con crianza biológica son muy versátiles. Podemos consumirlos tanto en el aperitivo, acompañados de encurtidos como aceitunas o unos boquerones en vinagre, hasta con mariscos o embutidos ibéricos.

Al ser vinos extremadamente secos son ideales también para acompañar platos grasos, ya que equilibrará el paladar, por ejemplo con una fritura de pescado.

Por otro lado, su salinidad potencia los platos de sabor suave y su ligero amargor le va estupendamente a platos con algún ingrediente amargo.

Otro ejemplo, el ceviche, alcanza su mejor expresión con un Fino o un Manzanilla. Pero sin duda el maridaje estrella es el Fino acompañado de jamón ibérico. ¡Anímate a probarlos!