vinetur

Sherry Cask: Las Barricas de Jerez

jueves 20 de octubre de 2022

ESCRITO POR JOSÉ LEONARDO RANCHAL



Una parte importante de la elaboración del vino en Jerez está impregnada por su historia y su cultura únicas, y más concretamente por uno de los elementos esenciales de la producción del Jerez: **Las Barricas**.

Estas barricas de madera magistralmente fabricadas en las que **reposa el vino** del Marco de Jerez durante toda su crianza son producto de uno de los oficios más antiguos y nobles: **los toneleros**. Ellos son maestros absolutos en la construcción y reparación de este ejemplo supremo de eficiencia de diseño, **la Barrica Jerezana Envinada o "Sherry Cask"**

El actual uso de **envejecer** el Ron y especialmente el **Whisky escocés** probablemente los descubriera algún comerciante inglés, durante el siglo XIX, ya que anualmente terminaban allí miles de barricas impregnadas de los maravillosos e intensos aromas y sabores del vino que durante meses y quizás años habían acunado en su interior en el viaje desde las bodegas jerezanas hacia tierras inglesas, donde eran embotellados ya el Reino Unido.

Es cierto que ese uso no era nada nuevo ya que en Jerez se habían utilizado anteriormente barricas curadas para la **crianza de aguardientes de vino** dando lugar al **Brandy de Jerez** cuya gran calidad procede sin duda de los matices que deja en la madera el Jerez y que luego son extraídos por el aguardiente gracias a la capacidad disolvente del etanol.

Y aunque la fecha exacta del nacimiento del Brandy de Jerez no se conoce con certeza, se cree que se remontaría a una demora en la entrega de un aguardiente para Holanda, que al reposar en botas de roble ya envinadas con Vinos de Jerez, se añejó y empezó a adquirir cualidades de finura y sabor que lo hicieron muy codiciado.

En la actualidad el **comercio de 'Sherry Casks'** está en **pleno auge** y hay el equivalente a algo más de **cien mil botas jerezanas** –de 500 litros de capacidad– en proceso de envinado con vino calificado, lo que representa cerca de **un tercio del total empleado para la elaboración de los vinos** de Jerez y es que este lucrativo negocio del envinado, llega a duplicar la facturación de los ingresos totales de la comercialización de los vinos de Jerez.

Ha alcanzado tal prestigio estas barricas que el propio Consejo Regulador ha procedido a el **registro de la marca 'sherry cask'** para protegerla del uso por parte de terceros ante el incremento de la demanda y así el propio Consejo Regulador creó hace 6 años un sistema de **certificación que garantiza su trazabilidad y autenticidad.**

El gran dilema, una vez terminado el proceso de envinado podría ser, ¿Qué hacer con este vino cuando termina su ciclo de envinado? ¿Debería seguir en el proceso de crianza de la de la Denominación de Origen y terminar en una botella de vino de Jerez? He ahí el debate ya que el principal efecto del vino utilizado sería un aumento de la acidez volátil debido al contacto con la madera nueva, haciendo que posea un sabor a

madera que resultaría excesivo.

#sherrycask #barricasdejerez #sherryroutes #marcodejerez #enoturismo #sherrylover #vinetur