vinetur

¿Qué uvas están permitidas para elaborar vino de Jerez?

Las tres joyas del vino de Jerez: estas son las tres variedades de uva que están permitidas por el Consejo Regulador para elaborar vino de Jerez

viernes 10 de marzo de 2023

ESCRITO POR MANU MOLINER



Los vinos amparados por la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry son extremadamente variados y complejos, de ahí la importancia de la labor formativa para entenderlos desde la viña y sobre todo, el laborioso trabajo en bodega que requieren.

La gama de vino de Jerez es tan amplia como el espectro de sus sabores, del muy seco al muy dulce. Diferentes colores, densidades, olores... una variedad en matices que contrasta con su proceso de elaboración unificado por el mismo Sistema de Criaderas y Soleras.

Para comprenderlos un poco mejor, en este artículo clasificaremos las variedades que el Consejo Regulador permite para la elaboración de sus vinos. Así, podrás compararlos mejor en una cata, sabiendo la materia prima desde la que procede cada tipo.

Son tres las variedades autorizadas para elaborar vino en el Marco de Jerez: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría. Tienen en común que son variedades blancas que pertenecen a la especie Vitis Vinifera.

La uva Palomino

La uva Palomino es la más tradicional y abundante en las viñas del Marco de Jerez. Históricamente convivió con otras varietales, aunque su cultivo se generalizaría desde finales del siglo XIX, tras la devastadora plaga del insecto filoxera que sufriría la viticultura europea.

Concretamente la sub-variedad "Palomino fino" es la más común en la zona, de grandes racimos con forma piramidal y color verde amarillento.

La excelente calidad de su fruto y su carácter neutro la hacen idónea para la elaboración de jereces – Generosos y Generosos de Licor – con mostos que alcanzan un grado de Baumé medio de 11,2º y una acidez total media de 3,8 g/l. Además, la Palomino es realmente resistente a condiciones adversas, por lo que se adapta perfectamente a las diferentes épocas del año, características que la convierten en la variedad preferida del viticultor.

La uva Pedro Ximénez

La uva Pedro Ximénez (también conocida como PX) es la segunda variedad tradicional del Marco de Jerez, y es empleada para la elaboración de vinos Generosos de Licor y Dulces Naturales, ya que dispone de un mayor contenido en azúcar, alcanzando los 12,8º de Baumé y mayor acidez que la Palomino, con 4,5 g/l.

El fino hollejo de su fruto, hace que la Pedro Ximénez facilite el tradicional sistema de pasificación que recibe el nombre de "Asoleo", donde los racimos recién cortados en la viña se colocan sobre los "paseros" de esparto al sol, con lo que se consigue secar el fruto para concentrar su contenido en azúcar.

La uva Moscatel de Alejandría

La tercera variedad que certifica la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry es la Moscatel de Alejandría, cuyo uso es exclusivo para la elaboración del Dulce Natural al que da nombre, el vino Moscatel.

Al igual que la Pedro Ximénez, es una variedad con alto contenido en azúcares, por lo que también se elabora el vino a partir de uvas previamente pasificadas mediante el tradicional sistema de "Asoleo".

En el caso particular del Marco de Jerez, esta variedad también recibe por nombre Moscatel de Chipiona, ya que sólo se cultiva en los suelos de arena aledaños a esta localidad, cuya cercanía con la costa influye positivamente en el desarrollo de sus cepas.



¿Otras variedades en el Marco de Jerez?

Tal y como comentamos anteriormente, en la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry se cultivaron otras muchas variedades para elaborar sus afamados vinos de Jerez.

Sería el azote de la filoxera el que arrasaría los viñedos de forma generalizada, al igual que ocurriría en otras regiones vitivinícolas de Europa, reduciendo considerablemente el número de variedades empleadas en el Marco. Tras este duro periodo, sería la Palomino la que ganaría la partida, consiguiendo monopolizar el viñedo del Jerez, gracias a su posibilidad de injertarse en raíces de vides americanas resistentes a la plaga sin mermar su rendimiento y la calidad.

Como nota interesante, en Jerez de la Frontera existe el Centro de Investigación del Rancho de la Merced, donde se conserva una amplia colección de cepas, con las variedades más importantes del país, además de material genético de gran valor para la recuperación de vides prefiloxéricas del Marco, entre las que podemos destacar: Beba, Perruno, Cañocazo o Pie de Rey, entre otras.

Ahora que ya conoces las tres variedades de uva que se usan para elaborar vinos en el Marco de Jerez ¿te animas a reconocer sus características en una cata? Sus particularidades no te dejarán indiferente.