vinetur

Bodega Emilio Hidalgo El corazón de la tradición vitivinícola de Jerez y el Pedro Ximénez más sublime de España

El Santa Ana 1861 representa la tradición familiar centenaria, un vino dulce natural de Pedro Ximénez con casi un siglo de envejecimiento, textura densa y sabor extraordinario

sábado 22 de febrero de 2025

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



La bodega Emilio Hidalgo

La bodega se encuentra desde su fundación en 1874 en calle Clavel en el centro de Jerez de la Frontera. La historia de la bodega se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, cuando la familia Hidalgo comienza la actividad de crianza en soleras con viñedos de propiedad. A principios del siglo XX se desarrolla una importante actividad comercial que afianzan el negocio y asienta su presencia con delegaciones al exterior y exportando en los mercados de Inglaterra, Holanda, Alemania y Austria, así como en EEUU, Japón, Dinamarca, Italia, Francia y Bélgica.

Hoy día la bodega continua en manos de la familia siendo actualmente dirigida y gestionada por la quinta generación de la familia. Aunque partían de viñedos propios (La Panesa y El Bonete) actualmente no disponen de viñedo propio, por lo que trabajan de forma continuada con viticultores de confianza de la zona de Jerez Superior controlando el origen y la calidad En el caso de los vinos generosos la calidad viene definida y depende en gran medida del proceso y de las herramientas de la crianza y es en ese campo donde Hidalgo destaca con diferencia con respecto a la competencia por su tradición centenaria.

El edificio donde se encuentra la bodega remonta a mitad del siglo XIX y refleja el estilo arquitectónico denominado "catedral" por su similitud a los edificios religiosos Bajo Andaluces de tradición Mudéjar. De planta rectangular, construido con muros de gran grosor para preservar la insolación y conservar la humedad, y amplios ventanales. Está repartido en distintas naves de crianza y patios interiores para garantizar un entorno fresco y húmedo ideal para la crianza y envejecimiento de los vinos.





Los vinos de Emilio Hidalgo

La bodega elabora ocho vinos y un brandy, este último también sometido al sistema de envejecimiento de "criadera y solera", que se explica más adelante. La mayoría de la producción se centra en el mercado nacional y en exportación a Alemania y EEUU.

Su gama más alta incluye:

- Un Fino denominado La Panesa que proviene de una solera fundada en 1962. Procedente de uva Palomino fino, tiene una graduación de 15% y una vejez media de 15-20 años.
- Un Amontillado denominado Tresillo Viejo 1874 procedente de una solera instaurada en ese año y llamada así por un antiguo juego de cartas. Es un Amontillado Viejo con vejez media superior a 50 años procedente de uva Palomino fino y con graduación de 20%
- Un Palo Cortado denominado Privilegio 1860. Solo hay 150 botellas en dos sacas anuales provenientes de una solera que data de 1860. Es un Palo Cortado Viejisimo procedente de uva Palomino fino con graduación de 20% y vejez media superior a 70 años.
- Un Oloroso denominado Gobernador. Procedente de Palomino fino. De graduación de 20% y vejez media superior a 12 años.
- Un Dulce natural denominado Santa Ana 1861. Procedente de uva Pedro Ximénez con graduación de 15% y una vejez media superior a 70 años. Proviene de una solera fundacional por lo que tiene una densidad y una concentración espectacular. Solo hay unas cien botellas al año.

Entre todos los vinos de la bodega, el dulce natural de PX Santa Ana 1861 es una joya en España ya que el vino tiene una edad media cercana a los 100 años. Su textura es algo extraordinario, ya que su densidad se parece a la de un vinagre balsámico. En la boca a pesar de ser muy dulce tiene una concentración y una finura sorprendente.


Santa Ana
Pedro Ximénez
EMILIO HIDALGO
JEREZ

La viticultura en Andalucía

Según la encuesta de viñedo de 2020 Andalucía consta de una superficie cultivada de viñedos de 26.504 hectáreas, equivalente al 3,0% de España. Entre ellas, 23.890 hectáreas, es decir el 90%, corresponde a viñedos de uva blanca. Entre las uvas blancas destacan con diferencia las variedades Palomino con el 34,5% del cultivo, y Pedro Ximénez con el 25,1% y luego siguen Zalema y Moscatel de Alejandría con cerca del 15% cada una.

La variedad Palomino está presente en España con 14.249 hectáreas, lo que equivale al 3,0% del total de vides blancas del país (tras Airén, Viura, Pardina y Verdejo). Según él Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hay dos tipos, la variedad Palomino y Palomino Fino, sin embargo, comparten el mismo genoma. Se trata de una variedad muy productiva, con un ciclo de brotación y maduración de duración media. Su origen se remonta justo a Cádiz, donde, tras la llegada de los fenicios, comenzó la viticultura en el año 1.100 a.C. Es una variedad muy difusa en España por su capacidad de adaptación a climas y a suelos distintos. Andalucía concentra la mayor parte de su cultivo, con 8.288 hectáreas (57,9%), seguida de Galicia, Castilla y León y Canarias. En Canarias se conoce como Listán Blanco y se incluye en todas las denominaciones de origen. En la zona de Jerez, es la base para la producción de los vinos fortificados, como los finos, manzanillas, amontillados, palos cortados y olorosos. Debido a su bajo grado alcohólico y escasa acidez, no se considera adecuada para la elaboración de vinos blancos jóvenes, por lo que suele combinarse en coupage con variedades más aromáticas o someterse a crianza en barrica para adquirir mayor cuerpo y estructura.

La variedad Pedro Ximénez está presente en España con 7.520 hectáreas, la mayoría (80%) cultivada en Andalucía y de forma minoritaria en Castilla-La Mancha y Extremadura. De origen griega, muy vigorosa y de brotación y maduración media. Muy sensible a la humedad (oídio, mildiu y botritis) y por eso prefiere suelos y climas secos.

Entre las uvas tintas, a las cuales corresponde un cultivo de 2.600 hectáreas, con la excepción del Tempranillo con casi el 31%, no se encuentra ninguna otra variedad autóctona sino variedades foráneas, es decir Syrah (22,5%), Cabernet Sauvignon (13,5%) y Merlot (10,2%).

A pesar de la presencia masiva de cultivo de uvas tintas foráneas, Andalucía es cuna de muchas variedades autóctonas blancas. Desde luego, en la última actualización de la Lista de Variedades Comerciales de España de 25 de enero 2023 a través la publicación del Boletín Oficial del Estado número 21, se indican 57 variedades autorizadas en Andalucía y entre ellas hay 11 variedades autóctonas destinadas sobre todo a vinos comunes secos, es decir Zalema, Perruno, Beva (Eva), Blanca Gordal, Doradilla, Garrido Fino, Listan de Condado, Montúa (Chelva, Uva Rey), Pardina (Baladí, Calagraño, Jaén Blanco), Rome y Vijariego Blanco.

En Andalucía algunos viticultores siguen jugando un papel clave para la valorización de estas variedades como Barranco Oscuro con el vino V de Valenzuela de Vijariego Blanco, Bodega Salado con el vino FY Bajo Velo de Garrido Fino, Raul Moreno con el vino Retahila de Perruno, Bodega Primitivo Collantes con el vino Tivo de Montua y Viñedos Verticales con los vinos El Camaleon y Rocalina, respectivamente de Rome y Doradilla.

El Marco de Jerez y sus DOs

El Marco de Jerez es una región vinícola en la provincia de Cádiz, en la comunidad autónoma de Andalucía, delimitada por la desembocadura del Guadalquivir, el Parque Nacional de Doñana, el océano Atlántico y la campiña de Jerez, regada por el río Guadalete. Dentro del Marco de Jerez se encuentran la DO Jerez y la DO Sanlúcar de Barrameda, siendo la primera la DO más antigua de España, fundada en enero de 1935. A pesar de prever siete variedades autorizadas—Palomino, Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría y las más recientemente aprobadas Beba, Perruno y Vijariego Blanco (en 2022), la casi totalidad de los vinos del Marco de Jerez proceden de la uva Palomino Fino.

La zona de producción del Marco de Jerez ocupa una superficie alrededor de 7.000 hectáreas y está constituida por los viñedos en los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Cádiz (Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Rota, Puerto Real, Trebujena) y de Sevilla (Lebrija y San José del Valle). La mayoría de la superficie, alrededor del 60%, se encuentra situada en el término municipal de Jerez de la Frontera. Los viñedos

pertenecen a distintas tipologías de propietarios, es decir a las bodegas que llevan a cabo la crianza/envejecimiento del mosto, a cooperativas y a viticultores independientes.

El terreno típico del Marco de Jerez es de albariza y se compone de carbonato cálcico (25-40%), arcillas y sílice, procedente este último de los fósiles en el suelo. Esta marga blanca y blanda permite la retención de agua, una elevada profundidad de las raíces en el suelo y la absorción del calor diurno en verano. La zona ubicada entre los ríos Guadalquivir y Guadalete destaca por la presencia de esta marga albariza y está designada por eso como "Jerez Superior", debido a sus viñas idóneas para la producción de vinos de calidad superior. La mayor parte del viñedo, concretamente alrededor del 75% de la superficie total, se encuentra ubicado en la zona de "Jerez Superior".



El clima de la zona bajo la DO Jerez se caracteriza por ser de transición entre el Mediterráneo cálido y el subtropical, ofreciendo temperaturas suaves en invierno y cálidas en verano. El viento de poniente, fresco y húmedo, juega un papel clave en la moderación de las temperaturas estivales, mientras que el viento de levante, seco y cálido, favorece la moderación térmica en invierno. En cambio, la DO Manzanilla presenta condiciones microclimáticas especiales, ya que, al estar situada en la

desembocadura del río Guadalquivir y a escasa distancia del Coto de Doñana, confiere a los vinos elaborados en sus bodegas unas características peculiares y diferenciadas del resto de los Vinos de Jerez.

Otra característica destacada de los vinos del Marco de Jerez es la ubicación tanto de las bodegas destinadas a la elaboración de los vinos base como de las bodegas dedicadas a la crianza biológica y al envejecimiento oxidativo. La elaboración del vino base suele llevarse a cabo en las llamadas casas de viña, es decir, lagares situados a poca distancia de los viñedos, donde se encuentra todo lo necesario para la vinificación (estrujadoras, prensas, depósitos de fermentación, etc.). En cambio, la crianza, el envejecimiento y el almacenamiento requieren grandes espacios, por lo que las bodegas se ubican en amplios edificios dentro de los centros urbanos. Por esta razón, el Reglamento de la DO Jerez permitía la crianza y el envejecimiento solo en la denominada zona de crianza, correspondiente a las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Esta limitación se levantó en 2022, permitiendo que cualquier bodeguero con una casa de viña que produce vino base pueda llevar a cabo la crianza y el envejecimiento en su propia bodega, incluso si se encuentra fuera de los centros urbanos. Cabe destacar que este vínculo territorial de la crianza se mantiene en la Denominación Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda, donde sigue estando permitida exclusivamente en esta ciudad.



A pesar de que el término crianza se suele utilizar tanto para el proceso biológico (con velo de flor) como para el proceso oxidativo, se trata de dos procesos distintos, ya que la crianza es un proceso de polimerización, mientras que el envejecimiento es un proceso de descomposición:

- Crianza biológica: proceso en el que los vinos permanecen bajo el denominado velo de flor, una película de levaduras típicas que se desarrolla sobre la superficie libre del vino. Se trata de levaduras autóctonas del género Saccharomyces cerevisiae, capaces de subsistir en un ambiente aeróbico y saturado de alcohol (entre ellas, la Montuliensis, originaria de Montilla, y la Beticus, originaria de las Cordilleras Béticas). Estas levaduras se alimentan del carbono contenido tanto en los alcoholes (glicerina) como en los ácidos fijos, dejando en el vino un elevado contenido de ácido láctico, que aporta una tipicidad aromática a los vinos finos. Las levaduras se forman de manera espontánea dos veces al año, cuando las condiciones de temperatura y humedad son adecuadas, con la excepción de la zona de Sanlúcar de Barrameda, donde el clima permite la presencia de un velo de flor perpetuo, que nunca desaparece a lo largo del año.

- Envejecimiento oxidativo: proceso en el que los componentes fenólicos del vino se oxidan y se generan nuevos compuestos aromáticos. Al no haber velo de flor, tanto la glicerina y otros alcoholes como los ácidos no desaparecen, lo que aporta una sensación de untuosidad y complejidad al vino.

El sistema de crianza y envejecimiento es algo único que permite a algunas bodegas históricas producir vinos con envejecimientos promedios centenarios. El sistema tradicional se denomina "criaderas y soleras" y es un sistema dinámico en el que los vinos más viejos se "rocían" con los más jóvenes para homogeneizar sus productos y, en el caso de los finos, revitalizar el velo de flor. El proceso de crianza y envejecimiento se lleva a cabo en toneles de roble usados, con una capacidad de entre 600 y 1.000 litros, llamados "botas". Se trata de toneles muy añejos que ya no aportan taninos al vino, ya que la crianza biológica necesita un ambiente sin polifenoles.



Las DO contemplan la producción de vino de licor, es decir, vinos especiales con un grado alcohólico adquirido igual o superior al 15% vol. e inferior o igual al 22% vol., elaborados a partir de mosto de uvas y/o vino (incluyendo el mosto de uva parcialmente fermentado). El proceso de encabezamiento alcohólico, denominado

también fortificación, consiste en aumentar la graduación alcohólica de los vinos o mostos de uva mediante la adición de alcohol de origen vínico, destilados o aguardientes con la una graduación entre 95% y 96% vol. Esta práctica tiene diferentes fines, en función del vino a elaborar:

- En los vinos generosos se usa para alcanzar los distintos tipos de crianza en función del grado alcohólico ajustado, 15% vol. para finos y 17/18% vol. para el resto.
- En los vinos dulces naturales, para detener la fermentación.
- En los vinos de licor, para ajustar el grado alcohólico.

La producción se divide en dos tipos, de crianza biológica y de envejecimiento oxidativo y los tipos de vino admitidos son:

Vinos Generosos: obtenidos mediante vinificación en seco (menos de 4 g/l de azúcar) de las variedades autorizadas y con un envejecimiento promedio mínimo de dos años. Según el tipo de crianza o envejecimiento al que son sometidos pueden ser:

- Fino: vino de crianza exclusivamente biológica (se encabeza a 15º para que las levaduras puedan desarrollarse)
- Amontillado: vino que incluye una primera fase de crianza biológica seguida de una fase de envejecimiento oxidativo (se encabeza a 15º y tras la desaparición del velo de flor se sube el alcohol hasta 18º para evitar que las levaduras no puedan sobrevivir)
- Oloroso: vino de envejecimiento exclusivamente oxidativo (se encabeza a 18º desde el principio para que las levaduras no sobrevivan)
- Palo Cortado: vino de envejecimiento mayoritariamente oxidativo, tras la desaparición del velo de flor inicial. Cabe destacar que, según el documental "Jerez & el misterio del palo cortado", dirigido por José Luis López Linares y otros autores, no existe un proceso único para producir este vino. Se trata únicamente de vinos de envejecimiento oxidativo de la gama más alta y de sobresaliente calidad que cada bodega selecciona y lanza al mercado siguiendo criterios propios.

En la elaboración de vinos del Marco de Jerez es clave el papel del bodeguero (capataz), ya que debe supervisar diariamente la evolución de los vinos en las botas y tomar decisiones sobre su elaboración.

El periodo de envejecimiento puede llegar a distintas menciones:

- "Fino Viejo" (o "Manzanilla Pasada"): si alcanza los siete años de crianza biológica
- "Vinos con Vejez Calificada": de más de 12, 15, 20 o 30 años. Al alcanzar los 20 años se define V.O.S. («Vinum Optimum Signatum») o a los 30 años (V.O.R.S. («Vinum Optimum Rare Signatum»).

Vinos Dulces Naturales: obtenidos mediante la fortificación con alcohol de mostos de uva sobremadura o pasificada por asoleo y un proceso de envejecimiento oxidativo de al menos dos años de duración. Según la variedad utilizada se distinguen los siguientes tipos:

- Pedro Ximénez: vino elaborado a partir de al menos un 85% de mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez y con unos azúcares reductores superiores a 212 g/l. Destacar que esta la DO Jerez admite que los mostos de uva sean originarios de la región de Montilla-Moriles
- Moscatel: vino elaborado a partir de al menos un 85% de mostos de uva con o sin pasificación de la variedad Moscatel y con unos azúcares reductores superiores a 160 g/l
- Dulce: vino elaborado a partir de mostos de uvas con o sin pasificación de una o más de las variedades autorizadas y con unos azúcares reductores superiores a 160 g/l.

Vinos Generosos de Licor (llamados también vinos de mezcla o cabeceo): elaborados a partir de uno o varios de los vinos anteriormente mencionados (es decir vinos generosos y vinos dulces naturales) y/o de los productos complementarios admitidos, es decir alcohol de origen vinícola, mosto parcialmente fermentado de uva pasificada, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado y rectificado. Se desarrollaron para encontrar el gusto de los británicos. Dependiendo de los vinos utilizados y del contenido final en azúcares se distinguen los siguientes tipos:

- Pale Dry. Vinos obtenidos a partir de vinos generosos de crianza biológica (suele usarse un Fino) y con un contenido en azúcar igual o superior a 4 g/L e inferior a 45 g/L.
- Pale Cream. Vinos obtenidos a partir de vinos generosos de crianza biológica (suele usarse un Fino) y con un contenido en azúcar igual o superior a 50 e inferior a 115 g/L.
- Medium. Vinos obtenidos a partir de vinos generosos de envejecimiento oxidativo (suele usarse un Amontillado) y con un contenido en azúcar igual o superior a 4 g/L e inferior a 115 g/L.
- Cream. Vinos obtenidos a partir de vinos generosos de envejecimiento oxidativo (suele usarse un Oloroso) y con un contenido en azúcar entre 115 y 140 g/L.



http://hidalgo.com/

https://www.sherry.wine/es (mapa del Marco de Jerez)

—----------

Datos de «Comprender el vino» del MW Pedro Ballesteros, «Encuesta de viñedos de 2020» del Ministerio de Agricultura, «Tratado de Enologia» de Jose Hidalgo Togores y «El Sumiller del siglo XXI» de Fernando Garcia del Rio.