vinetur

Bodegas Salado: guardianes de la variedad sevillana Garrido Fino y métodos de crianza bajo velo de flor y oxidativa

Desde 1810, Bodegas Salado mantiene viva la herencia vitivinícola sevillana con su apuesta por la uva autóctona Garrido Fino

sábado 15 de marzo de 2025

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



La zona de Sevilla reafirma su papel como cuna del vino con el hallazgo del vino más antiguo conocido. En 2019, se descubrió en Carmona una tumba romana con una vasija que contenía un líquido rojizo. Los análisis confirmaron que era vino blanco, gracias a la detección de polifenoles, y que databa del siglo I d.C., con más de 2.000 años de

antigüedad.

En este entorno de tradición vitivinícola milenaria, en Umbrete, a pocos pasos de Sevilla, se encuentran las Bodegas Salado, fundadas en 1810 por Don Ramón Salado. Desde entonces, han permanecido bajo el cuidado de la familia, hoy representada por Francisco, sexta generación de la saga familiar.

La bodega cuenta con 15 hectáreas de un viñedo llamado Las Yeguas, con más de 30 años de antigüedad, situado en el Aljarafe sevillano y plantado sobre suelos de albariza. Cultivan 5 hectáreas de la variedad autóctona Garrido Fino. Ubicado en una ladera orientada al occidente, el viñedo recoge las corrientes atlánticas, se protege de los vientos cálidos continentales y se resguarda de las calimas del Sahara. La producción total es de aproximadamente 10.000 botellas, de las cuales alrededor del 20% se exporta a los principales mercados centroeuropeos y EEUU.



Por un lado, la familia Salado respeta y conserva la tradición vitivinícola de la comarca sevillana a través de la uva emblemática de la zona; por otro, apuesta por elaboraciones innovadoras, como el primer espumoso producido en Sevilla y algunos vinos secos. El primero es un vino con crianza en barrica de 250 litros de roble americano y francés, y el segundo un vino con crianza biológica bajo velo de flor, y en ocasiones, con envejecimiento oxidativo. La crianza de todos los vinos se lleva a cabo

en el lagar de las Bodegas Salado, con 200 años de historia.



Según indica el MW Pedro Ballesteros, la justificación del encabezamiento de los vinos, por ejemplo en el Marco de Jerez y en Montilla-Moriles, es garantizar un entorno microbiológico estable durante la crianza o envejecimiento en las botas. Sin embargo, existen excelentes vinos de añada tanto de crianza biológica bajo velo de flor como oxidativa que no requieren un grado alcohólico elevado. Los dos vinos de Bodegas Salado son magníficos ejemplos de esta elaboración innovadora.

La Garrido Fino

Garrido Fino es originaria de la zona occidental de Sevilla. Conocida en otros lugares por Charrido Fino, Garriga, Garrido Fino de Villanueva, Garrio Fino, Monstruosa y Palomino Garrio. De desborre y maduración media-tardía, con vigor y rendimiento medio-alto y alta fertilidad. Es sensible a la podredumbre del racimo. Se solía mezclar con otras variedades para elaborar vinos blancos, espumosos y generosos, sin embargo hoy en día algunas bodegas elaboran monovarietales de destacada calidad. Según indica el investigador Rubén Osuna Guerrero, de la Facultad de Ciencias Económicas de

la UNED, en su publicación Vinos de Jerez I: Historia, y según se recoge en el apéndice de 1942 de la Enciclopedia Jurídica Española, en 1941 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jerez», tras adquirir cierta autonomía sancionadora, admitió, junto con las variedades principales Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, el uso de cantidades limitadas de otras uvas, entre ellas la Garrido Fino, aunque esta variedad ya no está permitida en el pliego de condiciones en la actualidad. Sí que, según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio, la variedad está recomendada en la comunidad autónoma de Andalucía y también figura en los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vino de la Tierra de Cádiz». Según los datos del catastro entre 1973 y 1980, su cultivo abarcaba 438 hectáreas en Huelva y 152 hectáreas en Sevilla. Según Pierre Galet, en 2009 la superficie cultivada se redujo a 180 hectáreas, mientras que, según las estadísticas de Kym Anderson, en 2016 el viñedo descendió a 54 hectáreas. Actualmente, la superficie es aún menor.


FIND



Los vinos de las Bodegas Salado

Las bodegas producen seis vinos comerciales.

Secos:

Finca Las Yeguas: 100% monovarietal Garrido Fino. Fermentación a temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable, con levadura autóctona seleccionada en pie de cuba previo. Crianza en depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas durante 60 días. Luego pasa a roble americano y francés de 250 L con lías, donde permanece un mes y medio con bâtonnage diario los primeros 15 días y luego cada 5 días. Galardonado con la Medalla de Oro 2023 al Mejor Blanco con Crianza en Barrica, otorgada por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).



FY Bajo Velo: 100% monovarietal Garrido Fino. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, con levadura autóctona seleccionada en pie de cuba previo. Crianza en depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas hasta el inicio de la

primavera. Luego pasa a botas de roble americano de 600 L, dejando una cámara de aire variable para favorecer el desarrollo del velo en flor, donde permanece durante 12 meses. Doble Oro 2022 en la International Wine and Spirits Competition. Proyecto más innovador de 2023, reconocido por la AEPEV.

FY Oxidativo: 100% monovarietal Garrido Fino. Un vino muy peculiar de envejecimiento oxidativo durante 18 meses, destinado a ser vendido únicamente en el restaurante gaditano Código de Barra. Se trata, sin duda, de un proyecto fruto de la colaboración entre la familia Salado y la sumiller Paqui Márquez.


BODEGAS SALADO
OXIDATIVA
Garrido Fino 2021



Espumosos:

Umbretum Reserva Familiar: 100% monovarietal Garrido Fino. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, con levadura autóctona seleccionada en pie de cuba previo. Proceso de tiraje añadiendo una pequeña cantidad de vino amontillado centenario. Durante 36 meses, el vino se mantiene en rima, realizando una larga crianza para favorecer la autólisis celular y la integración del amontillado centenario. En el degüelle no se añade ningún tipo de licor de expedición o dosage para no alterar la identidad del vino.

Umbretum 1810: 100% monovarietal Garrido Fino. Arranque de fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona seleccionada en pie de tina previo. Cuando la fermentación ha llegado a los 9 grados realizamos el proceso de embotellado añadiendo su propias lías finas para continuar con la fermentación en botella y de tiraje añadimos una pequeña cantidad de vino amontillado añada 1930. Continuando la fermentación en botella con una crianza en rima 24 meses. Durante el degüelle manual no añadimos ningún tipo de licor ni dosaje excepcional para no alterar la identidad del vino.

Umbretum Brut Nature: 100% monovarietal Garrido Fino. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, con levadura autóctona seleccionada en pie de cuba previo. Crianza del vino base durante 6 meses en bota bajo velo de flor antes de realizar el proceso de tiraje, dando lugar posteriormente a la segunda fermentación en botella. Durante 24 meses, el vino se mantiene en rima, realizando una crianza larga que favorece la integración del carbónico y los matices de la levadura. En el degüelle no se añade ningún tipo de licor de expedición o dosage para no alterar la identidad del vino.



https://bodegassalado.es/

Datos de «Comprender el vino» del MW Pedro Ballesteros, «Encuesta de viñedos de 2020» del Ministerio de Agricultura, «Which winegrape variety are grown where?» de Kym Anderson y Signe Nelgen y «Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes» de P. Galet.