vinetur

Los vinos de velo más allá de Jerez y el Jura

El clima, la geología y la tradición determinan estilos únicos en regiones de Francia, España, Italia y otros países

lunes 21 de julio de 2025



Los vinos de velo son una categoría especial dentro del mundo vinícola. Aunque suelen asociarse principalmente a dos regiones, el Jura en Francia y Andalucía en España, la producción de vinos criados bajo un velo de levaduras, también conocido como "velo de flor" se extiende a más zonas. Estos vinos tienen características propias y, a menudo, se les asocia con el término “oxidativo” es decir que se crían en contacto directo con el oxigeno, aunque no siempre es correcto.

El velo es una capa de levaduras que se forma sobre el vino después de la fermentación. La mayoría de las levaduras mueren al final de este proceso, sobre todo cuando el vino tiene poco azúcar y está protegido del aire. Sin embargo, algunas cepas de la familia Saccharomyces cerevisiae pueden sobrevivir en estas condiciones si hay contacto con oxígeno. Estas levaduras forman un biofilm en la superficie del vino, lo que se conoce como crianza “biológica”. Este velo limita el contacto del vino con el oxígeno y solo puede desarrollarse si el grado alcohólico no supera los 15,5°. Por eso, en Jerez, los vinos destinados a este tipo de crianza se fortifican hasta ese nivel.

Las condiciones climáticas influyen mucho en la formación del velo. En Jerez de la Frontera, el viento poniente, fresco y húmedo, favorece su desarrollo. Las bodegas suelen tener ventanas abiertas para aprovechar este viento. En Sanlúcar de Barrameda, donde se elaboran las manzanillas, la proximidad al mar y al río Guadalquivir aporta más humedad y frescura. Esto da lugar a vinos muy pálidos, frescos y con aromas de almendra fresca y manzana verde. El Jura también cuenta con un clima fresco y húmedo que ayuda a la formación del velo.

En Gaillac, otra zona histórica para estos vinos, el clima oceánico es fundamental. El viento de Autan puede traer humedad desde el Atlántico en ciertas épocas del año. Aquí el velo suele ser menos denso que en Andalucía o el Jura, lo que da lugar a vinos con aromas de nuez y madera de sándalo y colores más ambarinos.

A veces el velo aparece por casualidad. En Roussillon, por ejemplo, Marjorie Gallet descubrió un velo en unos barriles expuestos a cambios de temperatura sin buscarlo expresamente. En Piamonte (Italia), Gianluigi Bera también encontró este fenómeno por accidente en un lote destinado a moscato d’Asti.

Las levaduras del velo necesitan oxígeno para vivir, por eso los barriles no se llenan completamente. Se alimentan degradando ácidos orgánicos, glicerol, alcohol y los pocos azúcares residuales del vino. Cuanto más tiempo permanece el vino bajo velo, más pierde glicerol y gana una textura más ligera y seca. También disminuye la acidez total y especialmente el ácido málico.

Durante la crianza bajo velo se producen compuestos aromáticos como acetaldehídos y sotolón. Este último aporta aromas especiados como curry o fenogreco e incrementa la sensación salina del vino. Otros compuestos dan notas de manzana, mantequilla salada o almendra amarga. Los vinos criados bajo velo suelen tener perfiles aromáticos intensos con notas de fruta fresca, especias y una marcada mineralidad.

Para mantener un velo homogéneo durante toda la crianza es necesario alimentar las levaduras con vinos jóvenes ricos en glicerol y ácidos. Por eso en Jerez se utiliza el sistema de solera: los vinos viejos se refrescan con otros más jóvenes. Así se conservan las características frescas y pálidas de finos y manzanillas.

Jan Pettersen, director general de Bodegas Rey Fernando de Castilla en Jerez, explica que finos y manzanillas no son vinos oxidativos porque están protegidos por el velo desde el principio hasta el embotellado. Su color claro y perfil aromático fresco lo demuestran.

En cambio, los vinos amarillos del Jura proceden siempre de una sola añada y no se mezclan con vinos jóvenes. El clima fresco y húmedo favorece un velo importante pero menos denso que en Andalucía. Estos vinos combinan aromas propios del velo con notas más oxidativas debido a su larga crianza (mínimo seis años). El savagnin, variedad principal del Jura, tiene mayor concentración de ácidos que la palomino fino andaluza.

Algunos vinos pasan primero por una etapa bajo velo y luego por una fase totalmente oxidativa cuando desaparece el biofilm. Es el caso de los amontillados o los palo cortado en Jerez: presentan tanto notas salinas como aromas propios de nuez o café.

Aunque la producción mundial es limitada, existen otros lugares donde se elaboran estos vinos: Gaillac sigue produciendo algunos ejemplos históricos; Roussillon mantiene algunos rancios secos; Samuel Tinon produce tokaji szamorodni seco bajo velo en Hungría; Sardeña cuenta con las denominaciones Vernaccia di Oristano y Malvasia di Bosa; Sudáfrica ha elaborado estilos similares a los jerezanos; también hay ejemplos aislados en Savoie (Francia), Valais (Suiza), Rueda o Bierzo (España), Marsala (Italia) o Piamonte.

La diversidad geológica es amplia: desde las albarizas calcáreas de Jerez hasta las margas jurásicas o los suelos volcánicos húngaros. No existe un único perfil común salvo la capacidad para producir vinos ricos en glicerol y ácidos bajo condiciones frescas y húmedas.

Los vinos de velo forman así una familia variada tanto por tradición como por circunstancias imprevistas. Su singularidad reside tanto en su proceso biológico como en la influencia del entorno donde nacen.