vinetur

Tierra, sol y tradición: la viticultura excepcional del Marco de Jerez

El equilibrio natural que define la viticultura en el Marco de Jerez

viernes 12 de septiembre de 2025

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA



El Marco de Jerez es una región con una larga tradición vitivinícola, famosa no solo por sus vinos, sino también por las condiciones únicas que permiten cultivarlos. En este artículo vamos a descubrir qué hace tan especial la viticultura en esta zona, desde su suelo y clima hasta las técnicas ancestrales que se han transmitido de generación en generación.

La viticultura del Marco de Jerez se distingue claramente de otras denominaciones de origen y regiones del mundo. Antes de profundizar en las viñas y la vendimia, es fundamental entender la geografía y el clima, especialmente esos dos vientos característicos: el levante y el poniente. Por ejemplo, un verano con más influencia del poniente puede retrasar la vendimia, mostrando cómo el clima condiciona directamente el desarrollo de la vid.

El Marco es muy especial en muchos aspectos. Destaca por su sistema de envejecimiento de los vinos, las bodegas y, en particular, por su viticultura. Esta última es única porque presenta particularidades muy concretas, propias de esta tierra, que no se repiten en ningún otro lugar. Al igual que ocurre con la crianza en criaderas y solera, son varios factores combinados los que hacen que nuestra viticultura sea excepcional. Entre los más sobresalientes destacan tres:

- El suelo: la albariza, un terreno único y casi mágico, que influye de manera muy positiva en la vid. Su capacidad para retener agua y nutrir la planta es sorprendente para quienes visitan la región por primera vez.
- La climatología: la interacción de los vientos de levante y poniente, la proximidad al mar o la situación más interior de los pagos, todo ello repercute en las variedades cultivadas, que están perfectamente adaptadas y responden de manera óptima.
- La mano del hombre: la viticultura histórica y las prácticas ancestrales marcan la diferencia. La poda por vara y pulgar, única en esta región, es fundamental y ha sido documentada en libros especializados. Aunque en otras zonas han intentado aplicar esta técnica, aquí forma parte del corazón de la viticultura.

A quienes visitan el Marco de Jerez les sorprende cómo funciona nuestro suelo y cómo cuida a la vid. Cabe recordar que no se permite el riego en las viñas amparadas por el Consejo Regulador para la denominación de origen Jerez o Manzanilla de Sanlúcar. Desde que los fenicios trajeron las primeras vides, este suelo ha sido suficiente para mantenerlas. Con un promedio de 300 días de sol al año, la albariza acumula y distribuye el agua de lluvia de manera gradual, permitiendo que las raíces trabajen en profundidad y que la planta soporte hasta cinco meses de sequía sin estrés, manteniendo producciones adecuadas.

Todo viticultor sabe que plantar fuera de suelo albariza sería un error: la vid no prosperaría. Además, las variedades seleccionadas están adaptadas al clima, al terreno y, sobre todo, a la tierra que las nutre.

Esta combinación de suelo, clima y tradición no solo influye en la salud y productividad de la vid, sino también en el carácter de los vinos que se producen. Cada sorbo refleja el esfuerzo de generaciones, la adaptación de la vid a su entorno y la identidad del Marco de Jerez. Los visitantes no solo perciben la singularidad de la viticultura, sino también la riqueza cultural que rodea cada viña, desde los viñedos soleados hasta las bodegas centenarias donde los vinos maduran en solera.

En definitiva, la viticultura del Marco de Jerez combina historia, tradición y naturaleza en perfecta armonía. Cada viña, cada vendimia y cada técnica reflejan siglos de experiencia que hacen que esta región sea única en el mundo y que sus vinos tengan un carácter que no se encuentra en ningún otro lugar.