vinetur

Vinos inmortales: así se forjan los VOS y VORS de Jerez

Estas joyas enológicas, fruto de décadas de paciencia, representan la cima de la crianza pero suponen una producción mínima en las bodegas

miércoles 8 de octubre de 2025

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA



Los vinos VOS (Very Old Sherry) y VORS (Very Old Rare Sherry) son mucho más que etiquetas dentro del Marco de Jerez. Representan la cima de un proceso de crianza único en el mundo, donde el tiempo se convierte en aliado. Aunque apenas constituyen

una gota dentro del océano de producción de las bodegas, su singularidad, complejidad y estabilidad los elevan al rango de joyas enológicas.

El poder transformador del tiempo

Desde el punto de vista enológico, estos vinos destacan por su enorme concentración. Con los años, la evaporación reduce drásticamente su volumen: de dos litros iniciales, tras tres décadas puede quedar apenas uno. Esa pérdida, conocida como la parte de los ángeles, intensifica aromas, sabores y texturas de forma imposible de replicar con ninguna técnica.

Los mostos frescos evolucionan lentamente hasta convertirse en piezas irrepetibles de historia líquida. Los aromas primarios de la uva dan paso a matices profundos y complejos, fruto del tiempo y del contacto con el oxígeno. La madera, siempre vieja y curtida, actúa como vehículo, nunca como protagonista. Por ello, el papel del enólogo es esencial, vigilando cada bota y catando con precisión para detectar desviaciones.

Botas centenarias y riesgos de conservación

Las botas más valiosas son custodiadas durante generaciones, siempre llenas de vino para mantener viva la simbiosis entre madera y líquido. Sin embargo, su antigüedad también encierra riesgos: vetas deterioradas en la madera pueden transmitir sabores indeseados, comprometiendo la pureza del vino. Cuidarlas exige experiencia, paciencia y un seguimiento constante.

Vinos inmortales

Una de las virtudes de los vinos VOS y VORS es su extraordinaria estabilidad. Tras convivir durante décadas con el oxígeno, alcanzan una resistencia única: se dice que son vinos inmortales. Una vez embotellados, pueden permanecer intactos —o incluso mejorar— durante años. Al descorcharlos, resisten abiertos meses e incluso más tiempo sin perder expresión, algo que los asemeja más a un brandy o un whisky que a un vino convencional.

Exclusividad y comunicación

El volumen anual de estos vinos es mínimo, lo que garantiza su vejez pero obliga a una labor didáctica importante. En España existe cierta familiaridad, pero en mercados internacionales es necesario explicar al consumidor que una sola bota puede dar apenas 500 litros al año. La exclusividad y la historia son parte inseparable de su valor.

La comunicación, por tanto, resulta esencial. No basta con decir "sherry": es necesario desmontar prejuicios y transmitir que estos vinos son experiencias meditativas, ideales para un momento de calma y atención plena. La figura de sumilleres y prescriptores es fundamental para acercarlos al gran público y justificar su precio, ya que se trata de vinos con más de 40 años de crianza, algo casi inexistente en el mercado mundial.

Tipologías y parámetros enológicos

Aunque la crianza oxidativa es predominante, cada tipología mantiene su personalidad: amontillado, oloroso, palo cortado... Eso sí, cuanto más viejo es el vino, más difícil resulta encasillarlo, pues tienden a converger en su evolución.

El Consejo Regulador establece parámetros claros: deben ser secos (menos de 5 g/l de azúcar). No obstante, en los vinos viejos la concentración puede elevar este nivel hasta 9 g/l sin que el vino sea dulce, debido a los componentes naturales del vino y de la madera. Otro indicador clave es la acidez total, especialmente el ácido tartárico, que se concentra de manera natural y no puede falsificarse artificialmente.

Certificación rigurosa

Para obtener la calificación de VOS o VORS no basta con la vejez. Los vinos deben superar un doble examen: análisis químico y cata organoléptica por parte del comité del Consejo Regulador. La certificación se concede lote a lote, no a toda la bodega, y debe renovarse en cada saca. Además, la bodega está obligada a conservar un volumen de vino treinta veces superior al que comercializa, asegurando así la autenticidad de su vejez.

Este sistema es comparable al de las estrellas Michelin: un reconocimiento que se mantiene solo mientras el nivel de excelencia esté garantizado.

Valor, precio y percepción

Uno de los grandes retos es fijar el precio. Con frecuencia se señala que, de haber nacido en otro país, su valor sería mucho más alto. En Jerez, sin embargo, ha primado la humildad y la voluntad de acercar estos vinos al consumidor, manteniendo precios contenidos. El resultado: joyas enológicas que pueden adquirirse por 80, 90 o 100 euros, una cifra modesta si se compara con lo que representan.

Aunque rara vez sean negocios rentables, ofrecen a los aficionados la posibilidad de acceder a piezas únicas, con la sensación de vivir una experiencia irrepetible.

Gastronomía y maridajes

En la difusión de estos vinos juega un papel clave la hostelería. Sumilleres y chefs los integran cada vez más en menús largos, donde demuestran su versatilidad frente a productos difíciles de maridar.

Experiencias como las del concurso Copa Jerez o las colaboraciones con el Basque Culinary Center refuerzan su presencia en la alta gastronomía. Ejercicios como maridar diferentes cortes de jamón ibérico con distintos vinos viejos muestran, de manera didáctica y divertida, cómo cada matiz cambia la percepción del conjunto.

Por todas estas razones, los vinos VOS y VORS son mucho más que una categoría regulada: son el resultado de décadas —a veces siglos— de paciencia, cuidado y sabiduría transmitida de generación en generación. Cada botella es un testimonio líquido de historia y cultura, una pieza de colección accesible para quienes saben mirar más allá de su precio. Versátiles, inmortales y únicos, constituyen uno de los mayores tesoros de la enología mundial, esperando a ser descubiertos con calma, atención y respeto.