vinetur

Amontillado: el vino de Jerez que combina finura y profundidad

La doble crianza biológica y oxidativa otorga una complejidad única al amontillado

viernes 19 de diciembre de 2025

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA


JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
AMONTILLADO

Dentro del amplio universo de los vinos de Jerez, el Amontillado ocupa un lugar muy especial. Se trata de un vino seco que combina dos fases de crianza: primero biológica, bajo velo de flor, y posteriormente oxidativa, lo que le confiere una complejidad única y un carácter inconfundible.

El Amontillado se elabora a partir de la variedad Palomino, con fermentación completa, por lo que es un vino totalmente seco, sin apenas azúcar residual ni glicerina. Durante la crianza biológica, el velo de flor consume parte del alcohol y del extracto seco, aportando notas punzantes, recuerdos de almendra cruda y manzana verde, y una sensación ligera y delicada en boca. Cuando la flor desaparece, ya sea de manera natural o por aumento de la graduación alcohólica, el vino inicia la fase oxidativa, desarrollando un color dorado intenso o ámbar y adquiriendo aromas más profundos, como frutos secos tostados, especias, roble y toques ahumados. Esta combinación de finura y profundidad es lo que hace del amontillado un vino tan versátil y elegante.

A menudo se confunde con el Oloroso o el Palo Cortado, pero existen diferencias claras. Mientras que el Oloroso tiene crianza oxidativa desde el inicio y presenta una textura más glicérica y redonda, el Amontillado mantiene la ligereza heredada de su crianza biológica. El Palo Cortado, por su parte, comienza como un Fino, pero se interrumpe su crianza biológica antes de tiempo y se fortifica para evolucionar oxidativamente, lo que le aporta ligereza inicial y estructura intermedia.

Desde el punto de vista gastronómico, el Amontillado es un auténtico aliado. Su carácter seco y sápido permite maridajes sorprendentes, desde guisos con grasas complejas y especias, hasta arroces marineros y pescados fritos. Sus notas tostadas y ahumadas complementan a la perfección carnes a la brasa y vegetales intensos, mientras que su final ligeramente amargoso permite acompañar verduras como alcachofas, espárragos o berenjenas, habitualmente difíciles de armonizar. Además, su persistencia en boca y su complejidad hacen que platos con especias o picantes de cocinas internacionales, como la india o la tailandesa, se potencien sin dominar al vino.

Por todas estas razones, no es de extrañar que el Amontillado se convierta en el rey de la mesa navideña. Su combinación de finura, profundidad y persistencia lo hace ideal para acompañar la diversidad de sabores de los platos típicos de estas fiestas: desde

mariscos y pescados hasta carnes asadas y guisos especiados. Su capacidad para resaltar sabores y armonizar con diferentes texturas lo convierte en un vino capaz de acompañar toda la comida.

Existen también Amontillados de especial vejez, con certificaciones VOS y VORS, que superan los 20 y 30 años de crianza respectivamente. En estos casos, la fase oxidativa predomina, acercando su complejidad a la de un Oloroso, pero siempre manteniendo la finura característica de su etapa biológica. Asimismo, los Amontillados de añada envejecen en una sola bota, sin mezclarse con otras cosechas, lo que les aporta singularidad y carácter, aunque la flor desaparece más rápido debido a la menor exposición al oxígeno.

El carácter único del Amontillado no sería posible sin el terruño del Marco de Jerez. Los suelos de albariza, calizos y ricos en minerales, junto con el clima atlántico de la región, potencian la sensación sápida y ligeramente salina que distingue a estos vinos, mientras que la acción del velo de flor y la crianza oxidativa aportan equilibrio y complejidad.

Si quieres descubrir la riqueza de los vinos de Jerez, el Amontillado es una excelente puerta de entrada. Su equilibrio entre frescura y estructura, entre finura y profundidad, lo convierte en un vino elegante, sorprendente y extremadamente gastronómico. Probar diferentes añadas y soleras permite apreciar cómo evoluciona con los años, revelando cada vez nuevas capas de sabor y aroma que solo el tiempo y la tradición de Jerez pueden ofrecer.

Desde aquí, deseo a todos una Feliz Navidad y el Amontillado encuentre un lugar privilegiado en vuestras mesas, llenando las celebraciones de aromas, sabor y momentos inolvidables.