vinetur

Más allá de la cata: el Jerez como relato cultural

El vino de Jerez se comprende mejor desde el relato humano que desde el dato técnico

viernes 6 de febrero de 2026

ESCRITO POR INMACULADA PEÑA



Hay vinos que se explican con datos. Y hay vinos que solo se comprenden cuando se cuentan. El vino de Jerez pertenece, sin duda, a este segundo grupo. Y quizá ahí resida una de sus grandes paradojas: siendo uno de los vinos con mayor densidad histórica del mundo, todavía hoy cuesta que sea percibido como lo que realmente es: un

patrimonio cultural vivo.

Cuando se habla de botellas heredadas del abuelo que no se abren, de soleras centenarias que han sobrevivido a generaciones, o de vinos que "han visto" la batalla de Trafalgar, el Jerez deja de ser un producto para convertirse en parte de la historia.

Porque hay algo profundamente revelador en afirmar que un vino puede oler a frutos secos, a madera vieja y a salinidad marina, y que ese aroma no remite a una nota de cata, sino a un episodio histórico concreto. En ese instante, el vino ya no se evalúa por su perfección organoléptica, sino por su capacidad de emocionar y contar una historia. Incluso cuando se reconoce que ese vino está en el límite de su vida, se le concede un valor superior: el de haber sido testigo del tiempo.

Sin embargo, pienso que durante décadas, el discurso dominante sobre el vino de Jerez ha insistido más en su complejidad técnica que en su profundidad cultural. Se ha hablado —con razón— de criaderas y soleras, de encabezados, de grados alcohólicos y de largos envejecimientos... Pero se ha contado poco que esos mismos vinos forman parte de la biografía de muchas familias, de la memoria de tabancos desaparecidos, de celebraciones y de duelos.

Quizá por eso, al Jerez todavía se le etiqueta a menudo como un vino "difícil". No porque lo sea en esencia, sino porque se ha pretendido explicar sólo desde la razón. Y el Jerez, como se demuestra una y otra vez en el contacto directo con el público, se entiende mejor cuando se narra.

El cliente que afirma no gustarle el Jerez suele cambiar de opinión no cuando prueba una copa, sino cuando escucha su historia. Cuando comprende por qué ese vino es largo, por qué envuelve, por qué necesita tiempo. Cuando se le explica que el paso de los años no es un defecto, sino un ingrediente más. Que en el Marco de Jerez el tiempo no estropea el vino, sino que lo construye lentamente, sin prisas.

Y es en la gastronomía donde la dimensión cultural del vino de Jerez se vuelve tangible ya que no sólo acompaña al plato, también articula un relato. Los comensales entienden —aunque no se les explique— que están participando en algo más amplio que una comida.

El Oloroso y el Palo Cortado, en este contexto, funcionan como símbolos perfectos. Son vinos de crianza oxidativa, sí, pero también vinos de resistencia, de silencio, de espera. Vinos que han visto pasar décadas dentro de una bota y que llegan a la copa cargados de matices. No se beben con prisa ni se comprenden a la primera. Como ocurre con cualquier patrimonio cultural, exigen atención y respeto.

Tal vez la pregunta no sea por qué al vino de Jerez le cuesta desprenderse de la etiqueta de vino difícil, sino por qué hemos tardado tanto en contarlo como lo que es. No como un ejercicio técnico, sino como un relato humano. No como una rareza enológica, sino como un archivo del territorio, de su clima, de su historia y porqué no, también de su gente.

Soy de la opinión de que cuando el Jerez se cuenta desde ahí —desde la memoria y el tiempo— deja de ser difícil para convertirse en inevitable.