



viticultura

La viticultura del Jerez



La región vinícola más meridional de Europa





viticultura

La región vinícola más meridional de Europa





7.000 has. de viñedo, en 9 términos municipales





Los principales factores climáticos



Unos 300 días de sol al año.



Inviernos suaves (4°C) y veranos calurosos (40°C).



Pluviosidad media en torno a 620 litros por m².



Dos vientos predominantes: el levante, cálido y seco, el poniente, fresco y húmedo.



Dos vientos predominantes: el *levante*, cálido y seco, y el *poniente*, fresco y húmedo.



El paisaje del “Marco de Jerez”

Horizontes abiertos y colinas suaves (inclinación entre el 10 -15%) de una caliza blanca: la albariza.





Los factores de calidad de una viña

Los diferentes “pagos” se clasifican de acuerdo con su ubicación y los factores asociados:

- Contenido en albarizas
- Altitud.
- Exposición al sol y a los vientos.
- Proximidad al mar.



jerez
superior

jerez
zona



Algunos “pagos” legendarios



A pesar de su origen histórico, la primera delimitación oficial de los pagos es de 2015.



La tierra “albariza”



- Tierra de color blanco (alba), formada por la sedimentación de algas diatomeas.
- Alto contenido en carbonato cálcico (entre el 25% y el 40% de caliza activa) y pobre en componentes orgánicos (1,3% al 1,5%) y nitrógeno.
- Alto poder retentivo de la humedad.



Otros tipos de tierras



Arenas

- Localizada en las áreas costeras.
- Composición: arena, arcilla y menos del 20% de caliza.

Barros

- Ubicada en valles y vaguadas.
- Arcilla, arena, caliza y materia orgánica descompuesta.
- Color más oscuro y mayor fertilidad.



Variedades autorizadas

palomino



pedro
ximénez



moscatel





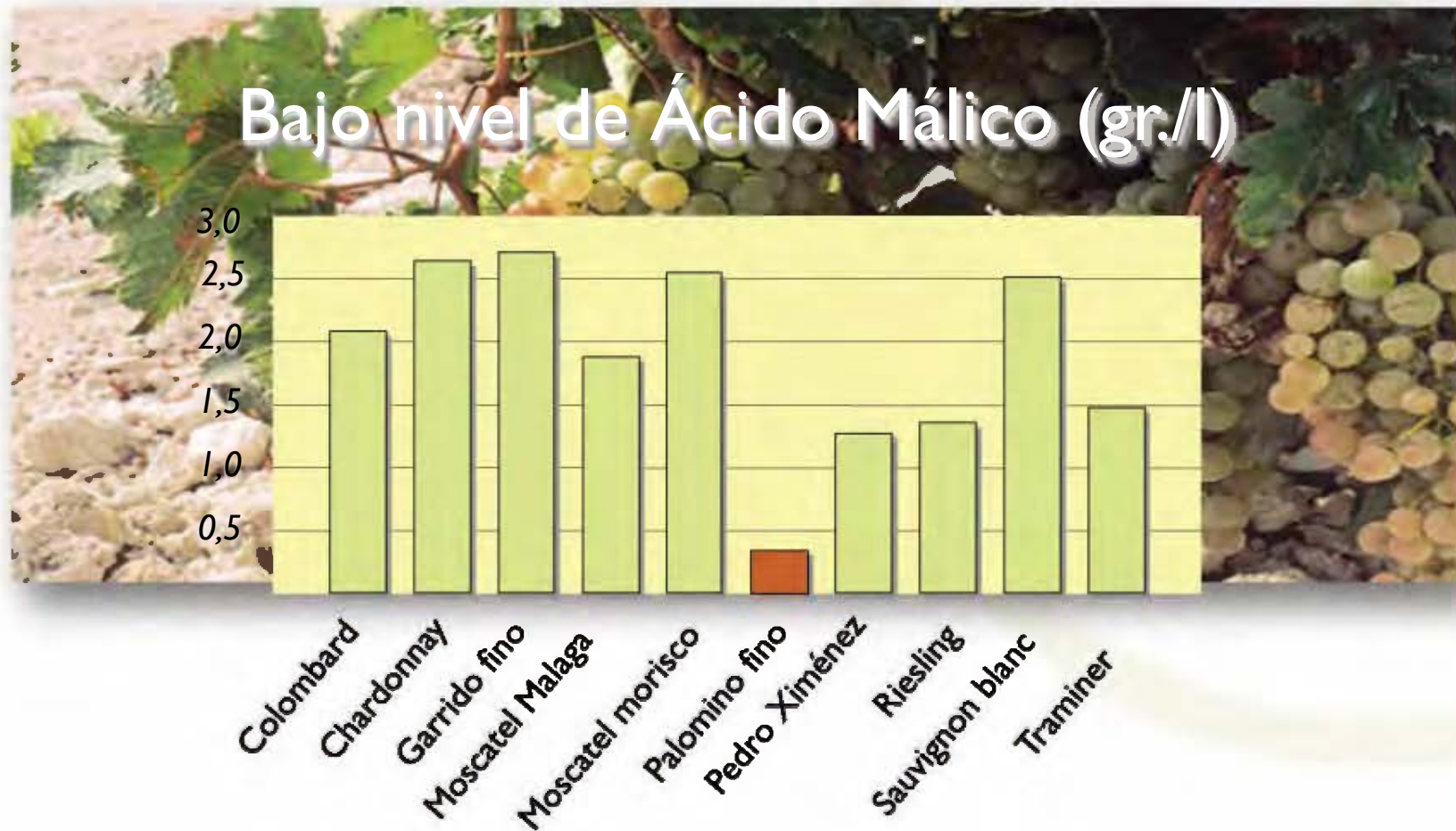
Palomino Fino. La variedad del Jerez



- Racimos grandes con fruto de tamaño medio.
- Color verde pálido, que tiende a dorado al madurar.
- Zumo de color pálido.
- Baumé medio de 11°.
- Acidez total media 3,7 g/l.



La uva palomino





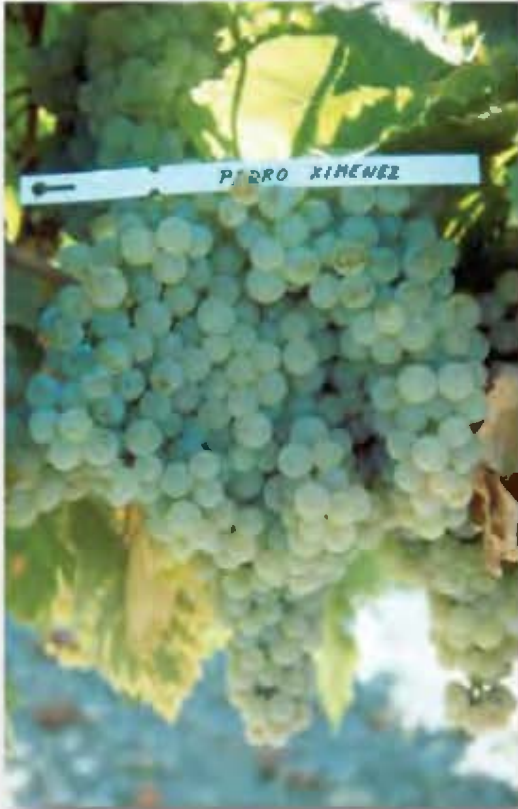
Palomino de Jerez



- Sub-variedad tradicional, de uso minoritario en la actualidad.
- Contenido en azúcar ligeramente superior (media de 11,1° Baumé) al igual que la acidez (4 g/l.)



Pedro Ximénez



- Usada para vinos dulces, por su mayor contenido en azúcar – media de 12,8° Baumé.
- Acidez – 4,5 g/l.
- Piel fina, que facilita el proceso de “asoleo” o pasificación.



Moscatel



- Frecuente en las áreas costeras (arenas) de la D.O.
- Usada de forma tradicional para vinos dulces.
- Contenido medio en azúcar – 11,7° Baumé.
- Acidez – 4,1 g/l.



El proceso de plantación



Período de reposo (barbecho) mínimo de 3 años.

Agosto: preparación del suelo (oxigenado y fertilización).

Noviembre: allanado del suelo.

Diciembre: marcado del viñedo.

Enero: plantación de los portainjertos.

Septiembre: injertado de la vinífera.



La preparación del terreno

1 “Agostado” – arado de 70 a 80 cm., al objeto de ayudar al oxigenado del suelo.

2 Abonado (orgánico).





Demarcación del nuevo viñedo

- Orientación en línea con la inclinación del terreno.
- Densidad entre 3.500 y 4.000 vides por hectárea.



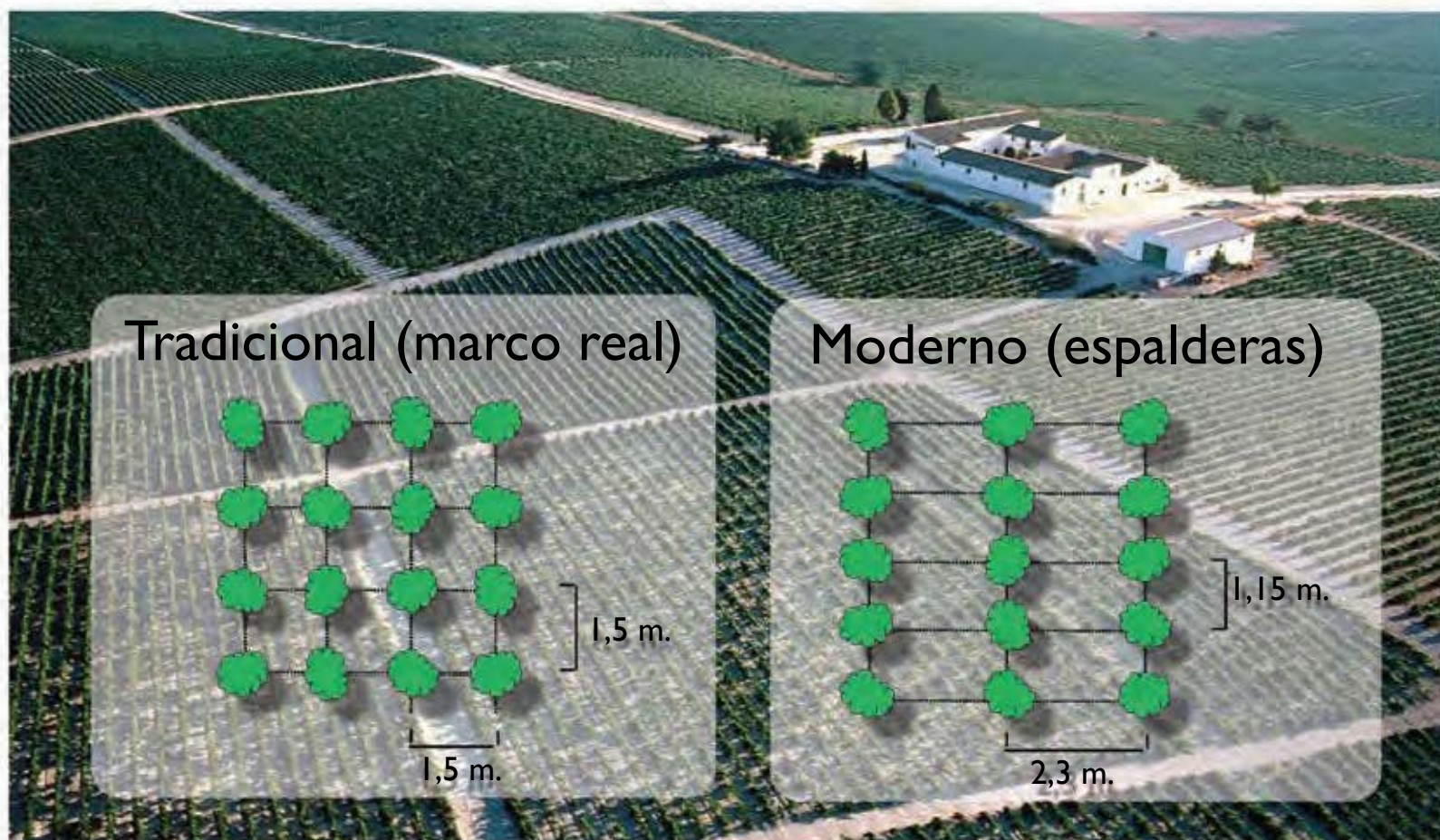


viticultura





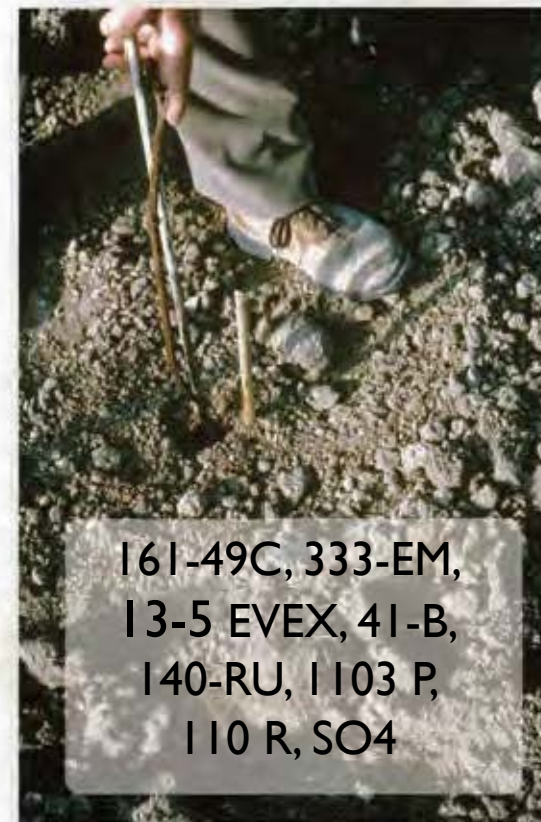
Marcos de plantación





Plantación del portainjertos

- Entre Diciembre y Enero, al objeto de aprovechar la época de lluvias.
- Proceso manual.
- Selección de los portainjertos más indicados, basada en:
 - compatibilidad con las variedades locales.
 - resistencia a la filoxera, nemátodos, suelos arcillosos, sequía, exceso de humedad, salinidad, etc.
 - capacidad de desarrollar raíces.

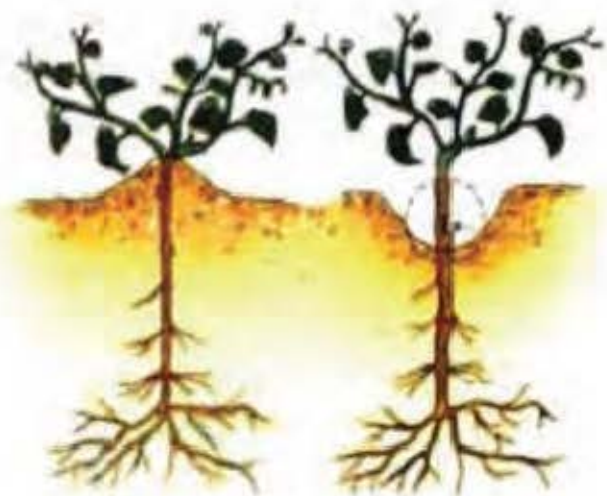




El injerto de yema

Enero / Agosto

desarrollo del portainjertos



Agosto / Septiembre

injerto de la yema
de vinífera





El primer año

La zona injertada se cubre hasta la primavera para evitar el frío



Primavera
desarrollo del brote
de la vinífera



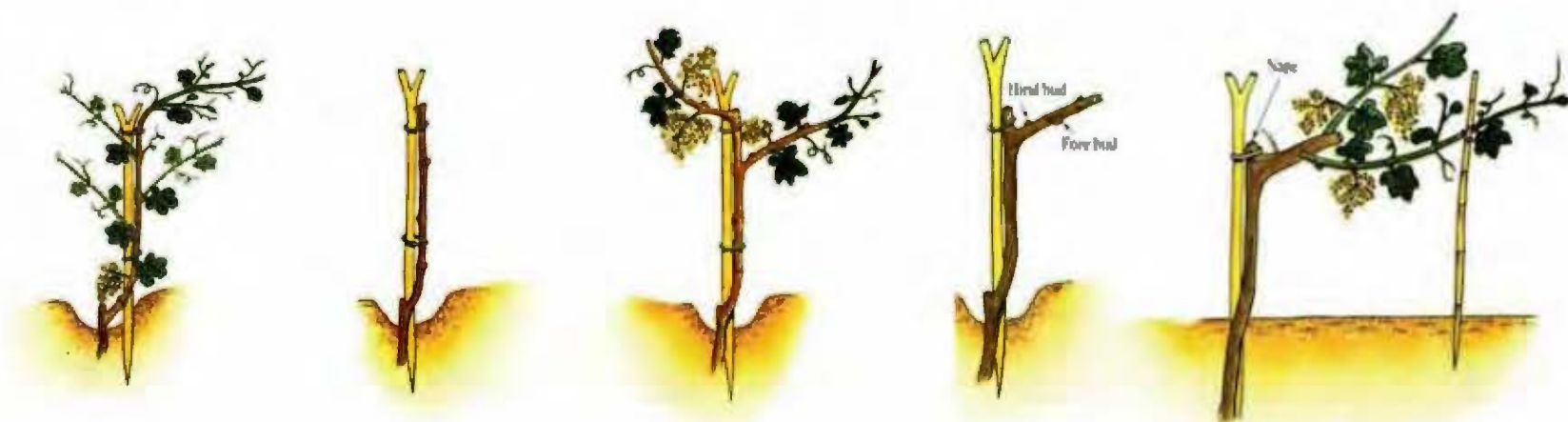


La formación de una vid adulta

2º año

3º año

4º año



Calificación de uva limitada durante el período de formación de la planta (hasta el 4º año)



Injerto “en espiga”



Método alternativo de injerto, para aquellas vides en las que el injerto de yema no prospera (se realiza al final del invierno del año I).



La plantaciones modernas

- Uso de piés pre-injertados en viveros.
- Selección de yemas locales.
- Plantación en enero.
- Se gana un año.





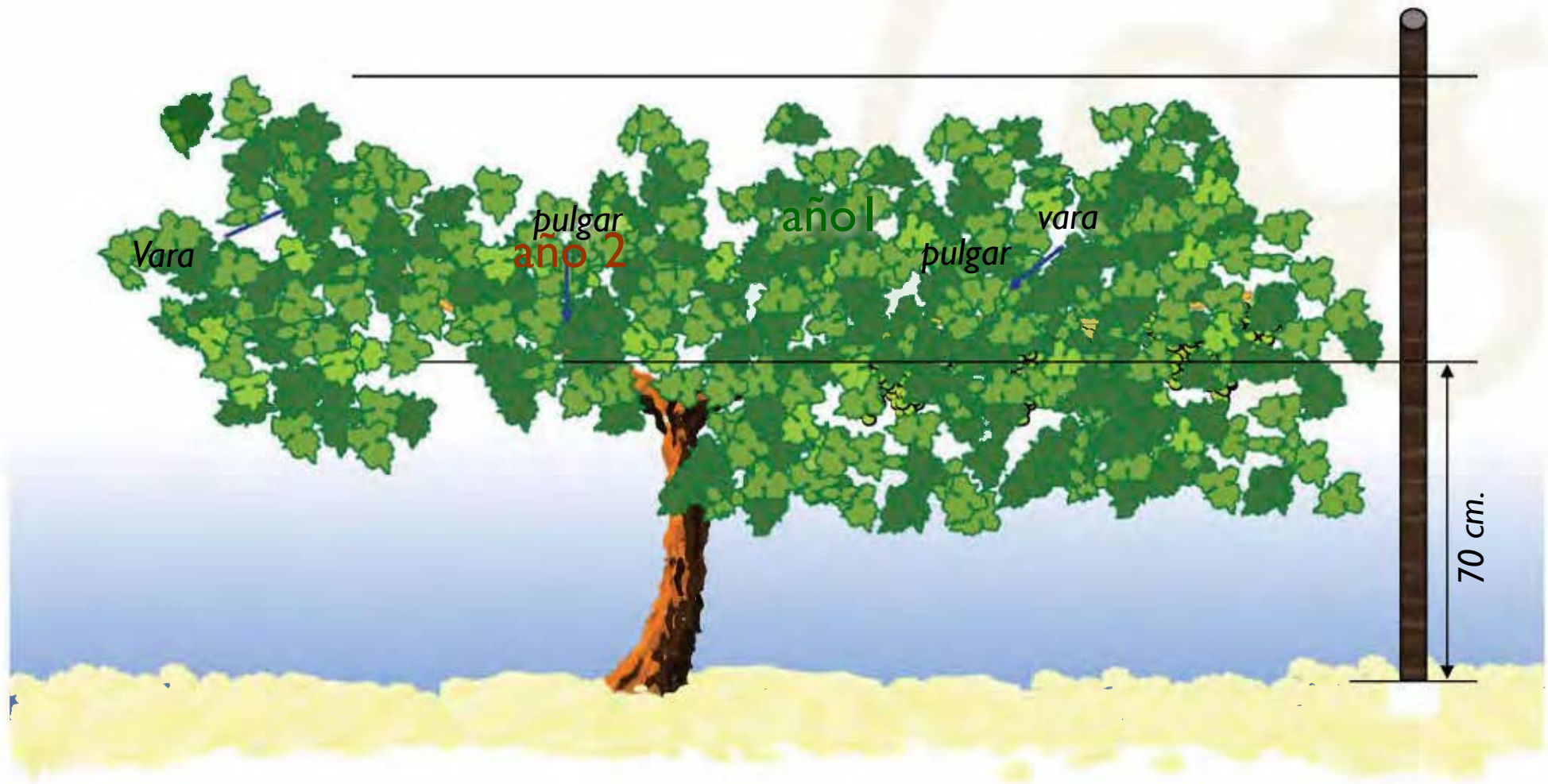
La tradicional poda de Vara y Pulgar

- Tras el 4º año, la planta queda formada con dos brazos, concentrándose la producción –entre 7 y 8 yemas– en uno solo de ellos (la vara), de forma alternativa.
- La otra parte descansa (pulgar) hasta el siguiente año.





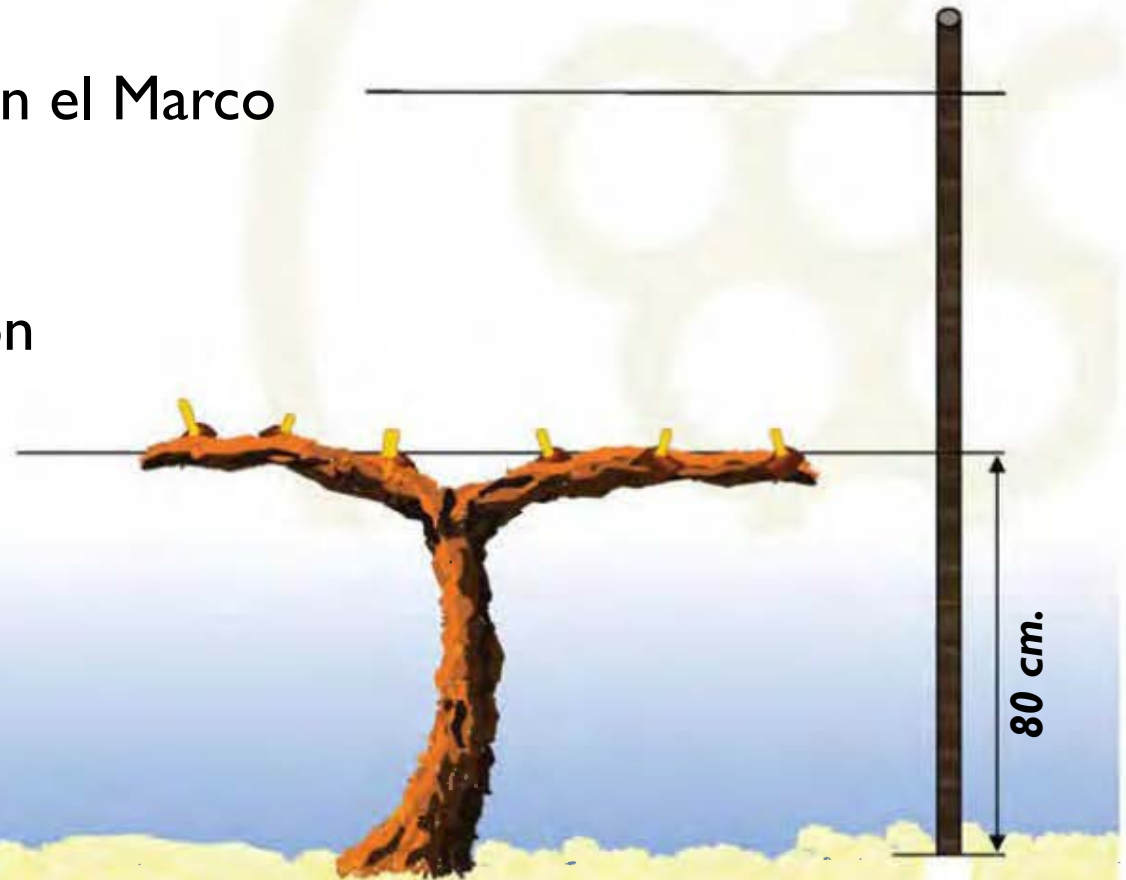
La tradicional poda de Vara y Pulgar





La poda de doble cordón

- Tendencia creciente en el Marco
- Entre 6 y 8 yemas
- Facilita la mecanización





El ciclo anual







El cultivo - tradición y modernidad

- Una forma muy tradicional de maximizar el agua de lluvia: el “aserpiado”.
- Reducción progresiva del uso de pesticidas → técnicas de producción integrada.





Algunos números

Una planta madura...



- ... suele mantenerse en producción entre 30 y 35 años.
- ... desarrolla entre 7 y 9 racimos en la “vara”.
- ... produce en un año normal unos 3 kilogramos de uva.



Algunos números (2)

Un viñedo en producción...



- ... tiene entre 3.500 y 4.000 cepas por hectárea.
- ... debe limitar su producción a un máximo de 11.428 kilos (80 hectólitros) por hectárea.
- ... requiere más de 40 labores anuales, con un nivel limitado de mecanización.



La madurez de la uva

La madurez de la uva, entendida como el momento óptimo para su recogida, viene marcado por una serie de fenómenos:

- Cambios en el color (tonos dorados) y la textura de la uva (ablandamiento).
- Alteraciones en la acidez, astringencia y dulzor.

Parámetros analíticos a considerar:

- ☑ contenido en azúcares (mínimo de 10,5° B)
- ☑ acidez total (necesidad de corrección del pH)
- ☑ aspectos sanitarios de la uva (glucónico)



La Vendimia

- Madurez temprana – agosto/septiembre.
- Niveles medios de Baumé entre 11 y 12,5°.
- 50% manual y frecuente vendimia nocturna.



Necesidad de una vendimia rápida



Viticultura – algunas ideas básicas

- ✓ Condiciones vitícolas específicas: suelo y clima.
- ✓ Tres variedades de uva autorizadas.
- ✓ Palomino: la uva fundamental del Jerez.
- ✓ Viticultura que combina tradición y modernidad.

Si deseas saber más... lee esto:



La Viticultura del Jerez, de Alberto García de Luján