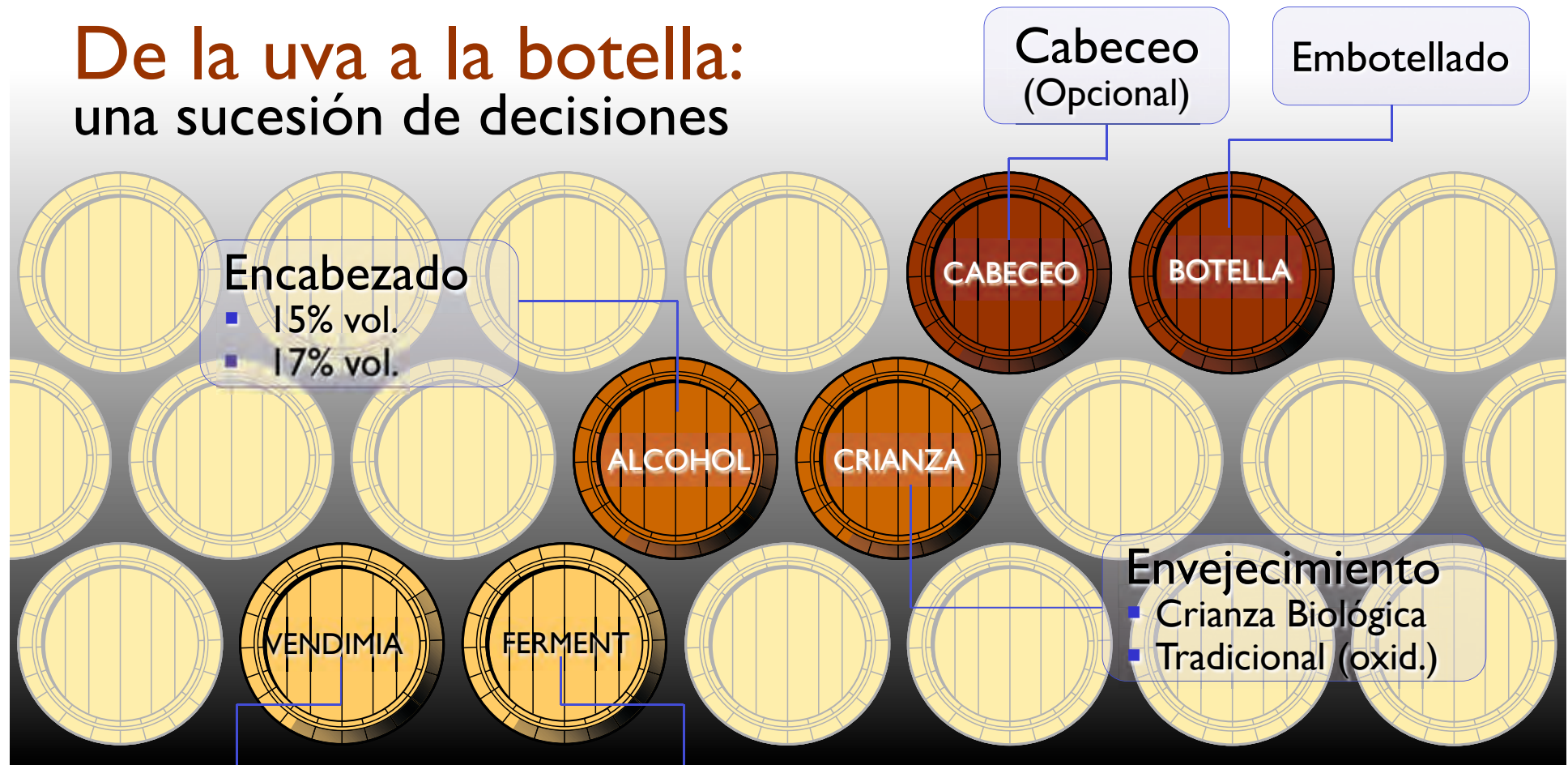


La Elaboración del Vino de Jerez

Una combinación de...



De la uva a la botella: una sucesión de decisiones



Vendimia

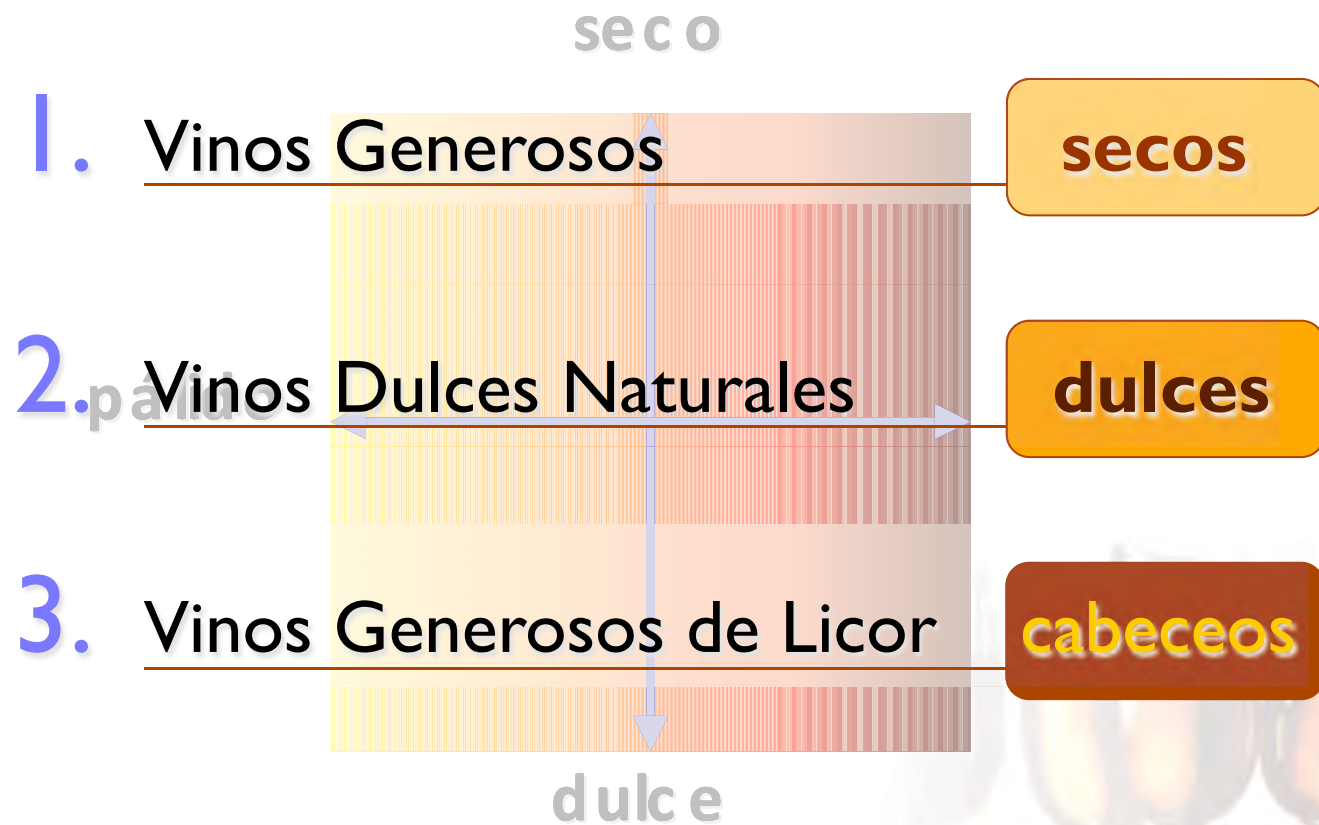
- Variedad de uva
- Fresca/sobremadura

Fermentación

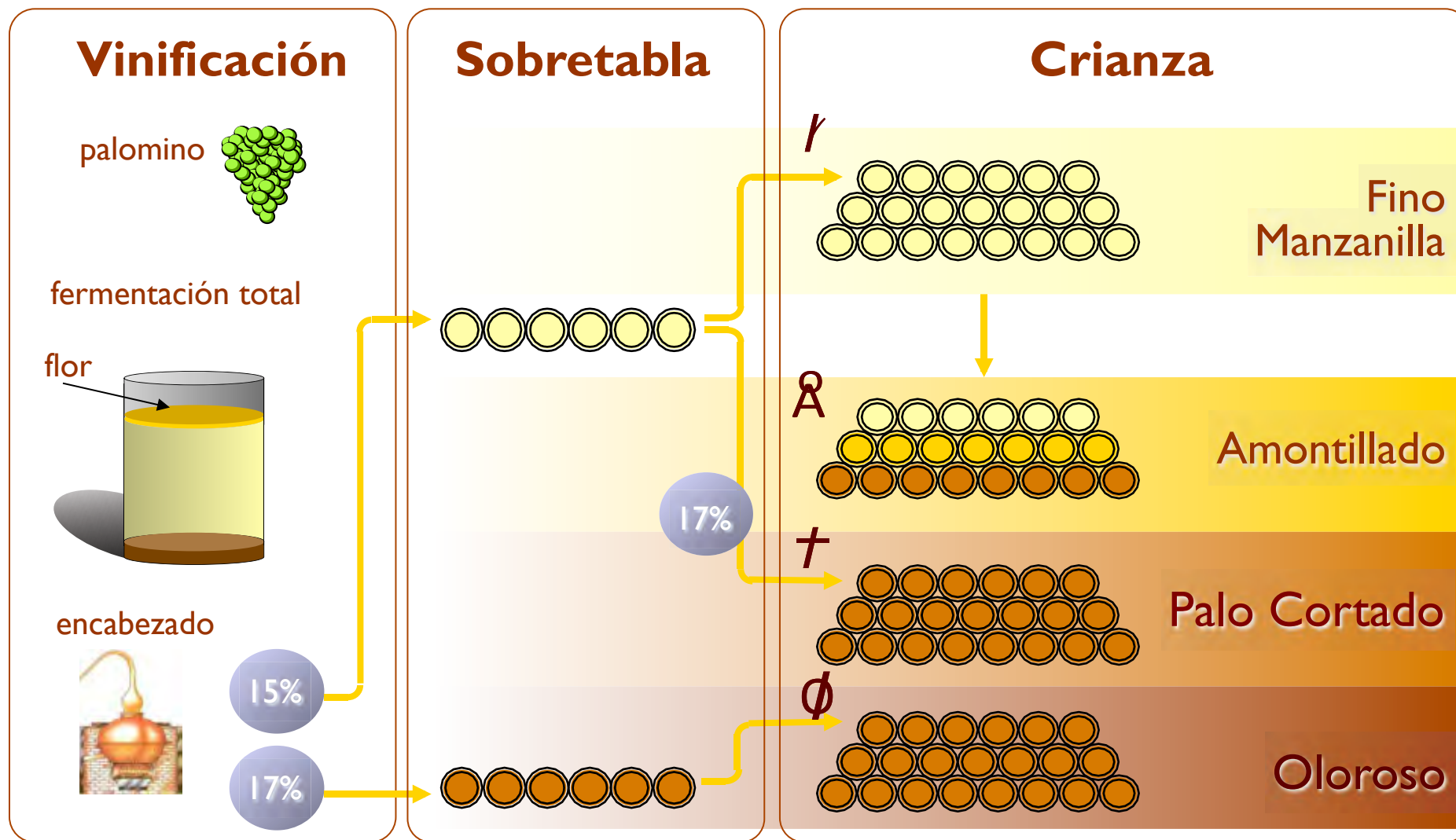
- Completa
- Parcial



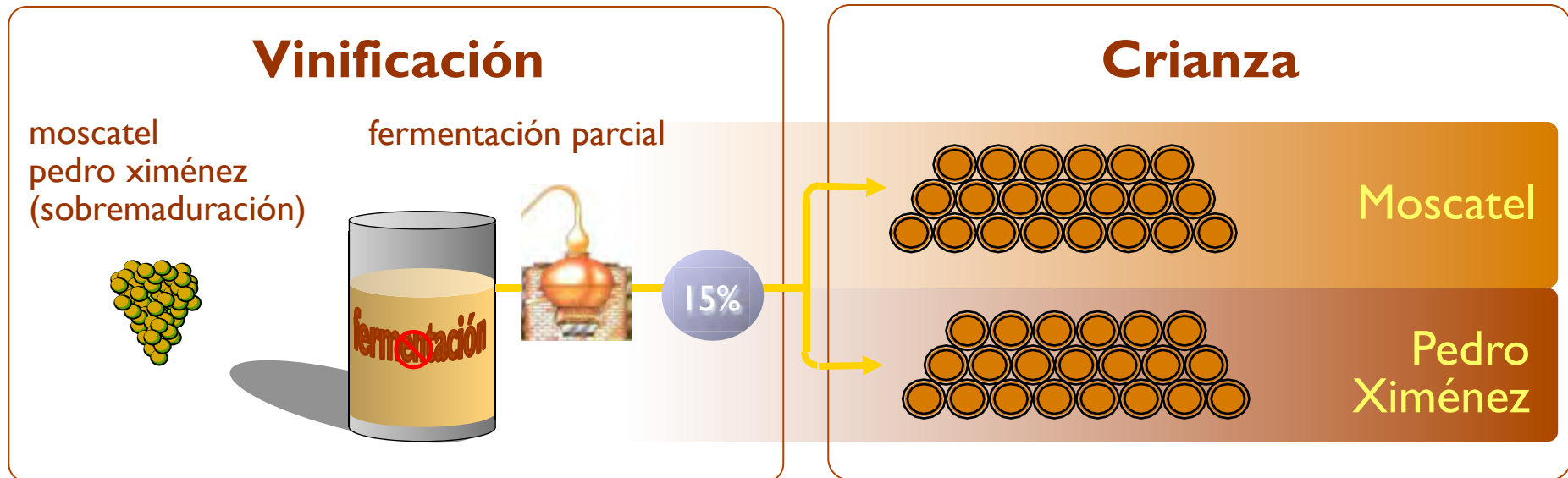
La diversidad de los vinos de Jerez



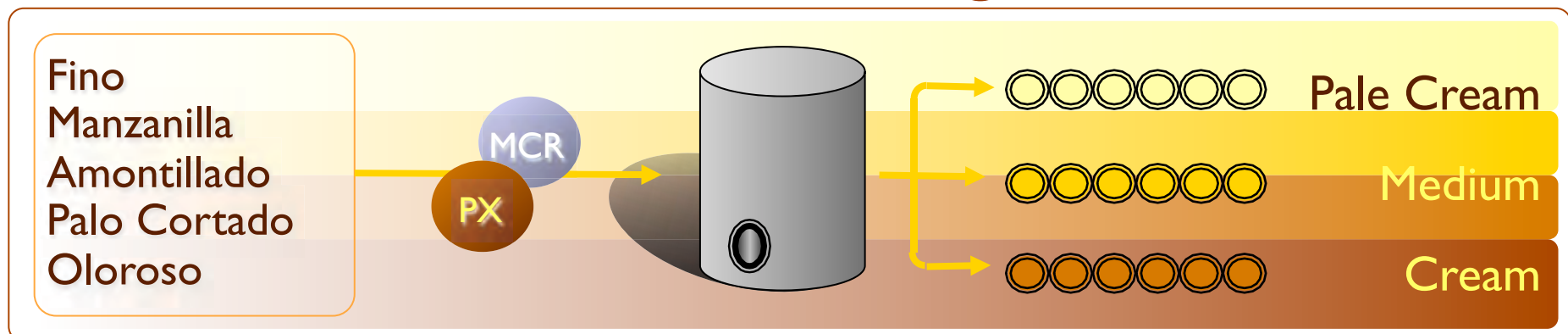
Esquema de elaboración de los vinos secos



Esquema de elaboración de los vinos dulces



Cabeceos o mezclas – vinos generoso de licor





vinificación

La Vinificación y el Velo de Flor

La vinificación. De la uva al vino

1. prensado de la uva
2. clasificación de los mostos
3. fermentación alcohólica

vino base
(mosto)



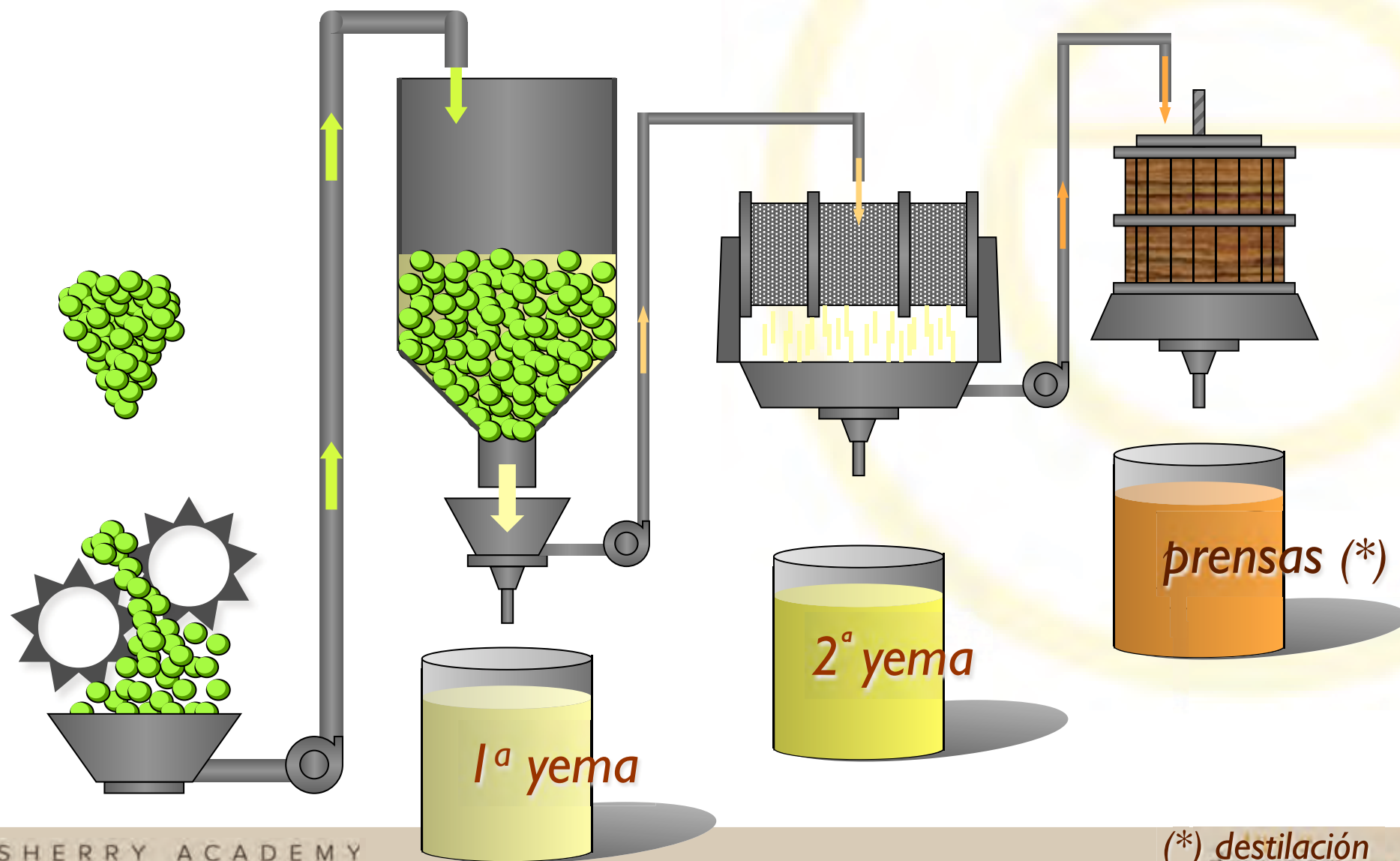
I. Distintos sistemas de prensado

Requisitos de los sistemas utilizados:

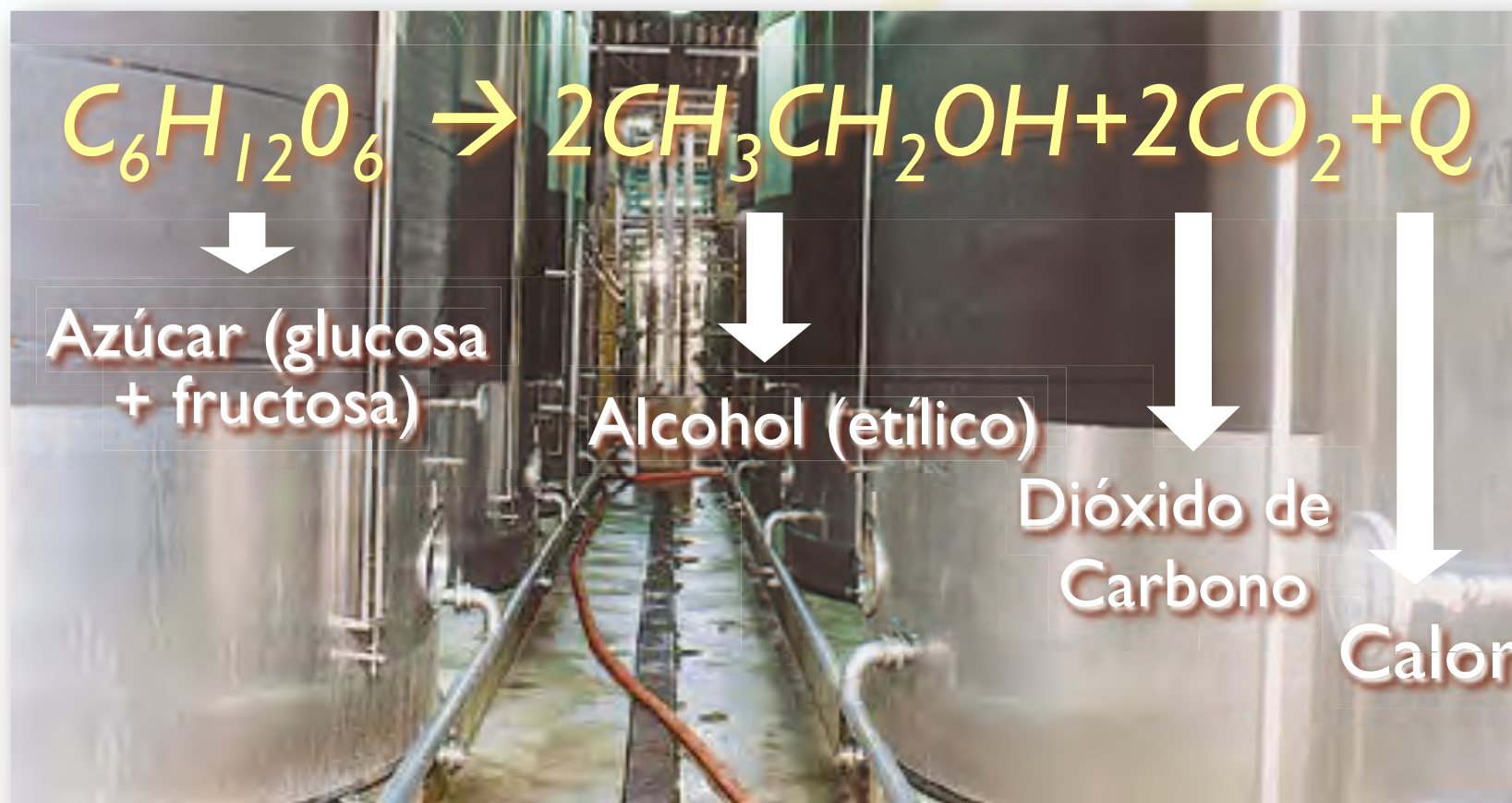
- Higiene y rapidez.
- Separación de las distintas calidades.
- Utilización de presiones ligeras.

Limitación reglamentaria (rendimiento):
70 litros por cada 100 kilos de uva

2. Clasificación de los mostos



3. La fermentación alcohólica





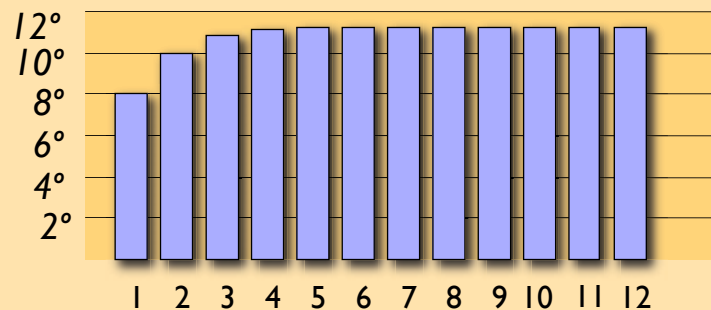
3. La fermentación alcohólica

- Uso de acero inoxidable.
- Control de temperatura.
- *Piés de cuba* con levaduras autóctonas seleccionadas.
- Dos fases diferenciadas:
 - fermentación tumultuosa
 - fermentación lenta

22°-26°C



graduación / semanas

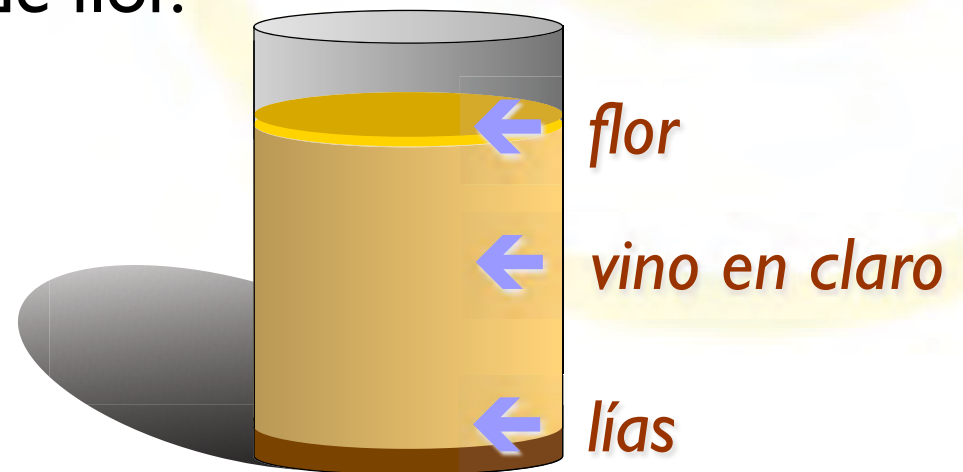




El vino base

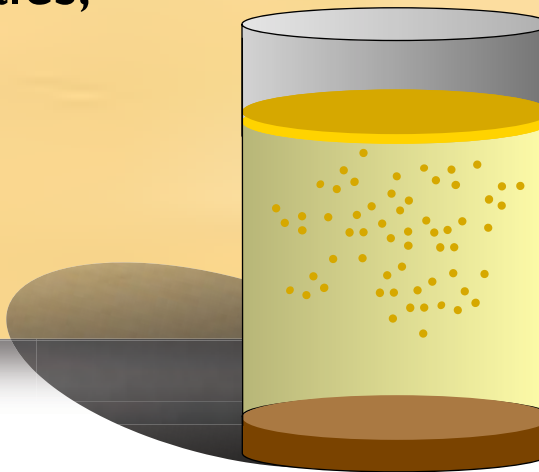


- Fin de noviembre - el “deslío”.
- Vino blanco seco.
- De 11° a 12,5° de alcohol.
- Desarrollo espontáneo del velo de flor.



La flor – la clave de los vinos de Jerez

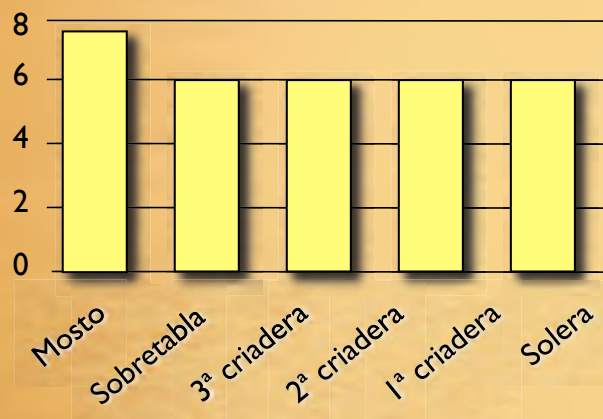
- Velo de levaduras naturales - distintas sub-variedades de *saccharomyces*.
- Protege el vino de la oxidación.
- Permanente interacción con el vino:
 - Consume azúcares residuales, oxígeno disuelto, alcohol, glicerina, ácido acético...
 - Produce de acetaldehídos, dióxido de carbono...



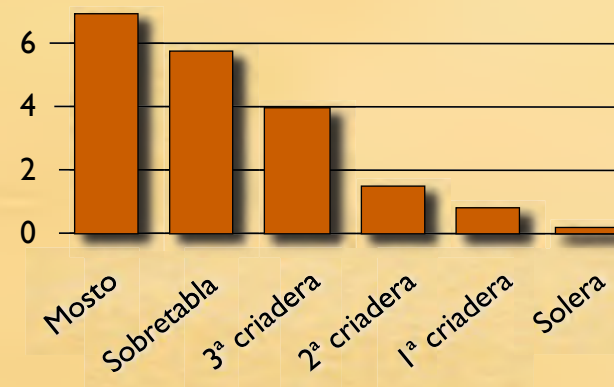
¿Qué sabemos de la flor?

Actividad permanente sobre el vino

Consumo de alcohol (litros/año/bota)



Contenido en glicerina (gr/l.)



Nota: datos correspondientes a un ejemplo concreto en una bodega de Jerez, monitorizado por la Universidad de Cádiz.

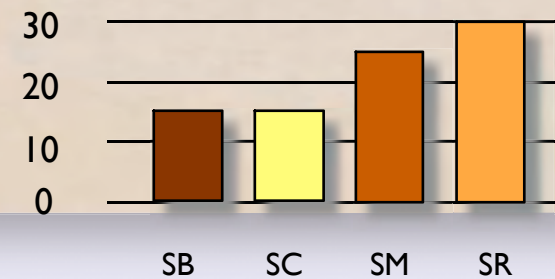


¿Qué sabemos de la flor?



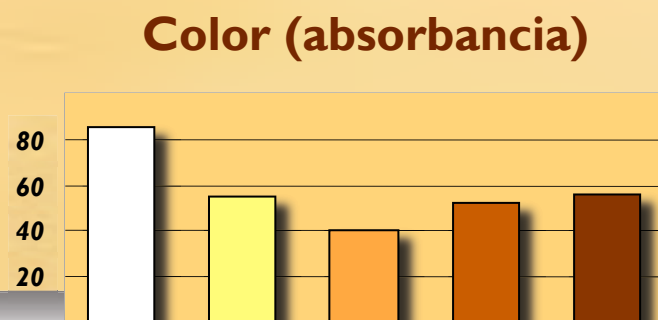
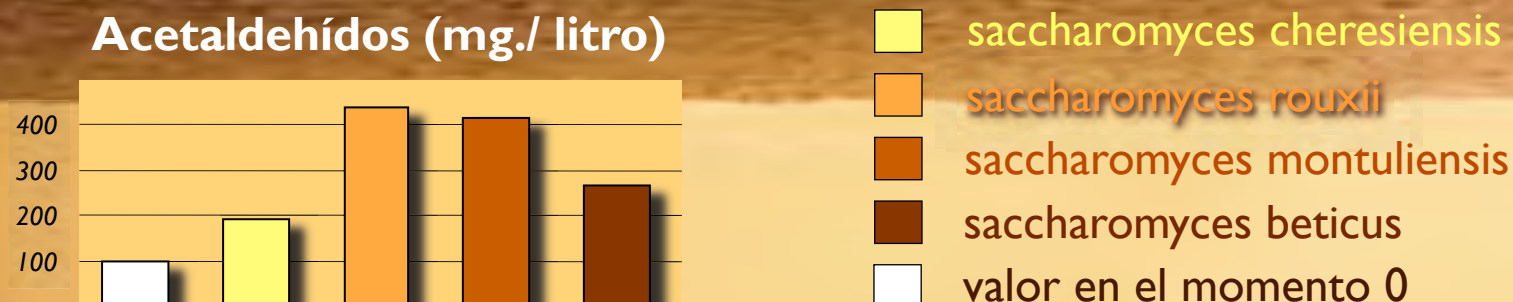
Diferente composición,
dependiendo de los factores
ambientales

Tiempo de formación (días)



¿Qué sabemos de la flor?

Evolución anual de algunos componentes clave



Vida en el interior de la bota

- La flor requiere condiciones ambientales precisas:

- ✓ temperatura (en torno a 20°C)
- ✓ humedad (> 65%)
- ✓ aireación...
- ✓ ... y contenido alcohólico (< 16% vol.)

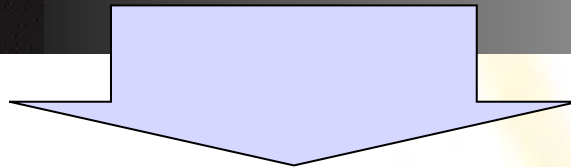


El “encabezado” o fortificación

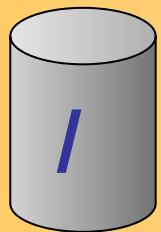


clasificación sensorial (enero):

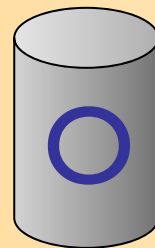
- vinos pálidos y ligeros: fino /
- vinos más estructurados: oloroso O



encabezado o fortificación: adición de destilado puro de vino
objetivo: incrementar el grado alcohólico total



fino: se encabeza hasta 15°



oloroso: se encabeza hasta 17°

El diferente grado alcohólico determina el tipo de envejecimiento (crianza) de los vinos en las botas



a 15° alc.
el vino mantiene la flor

crianza biológica

la flor protege al vino de la oxidación

a 17° alc.
el vino pierde la flor

crianza oxidativa

sin la flor, el vino queda expuesto a la oxidación

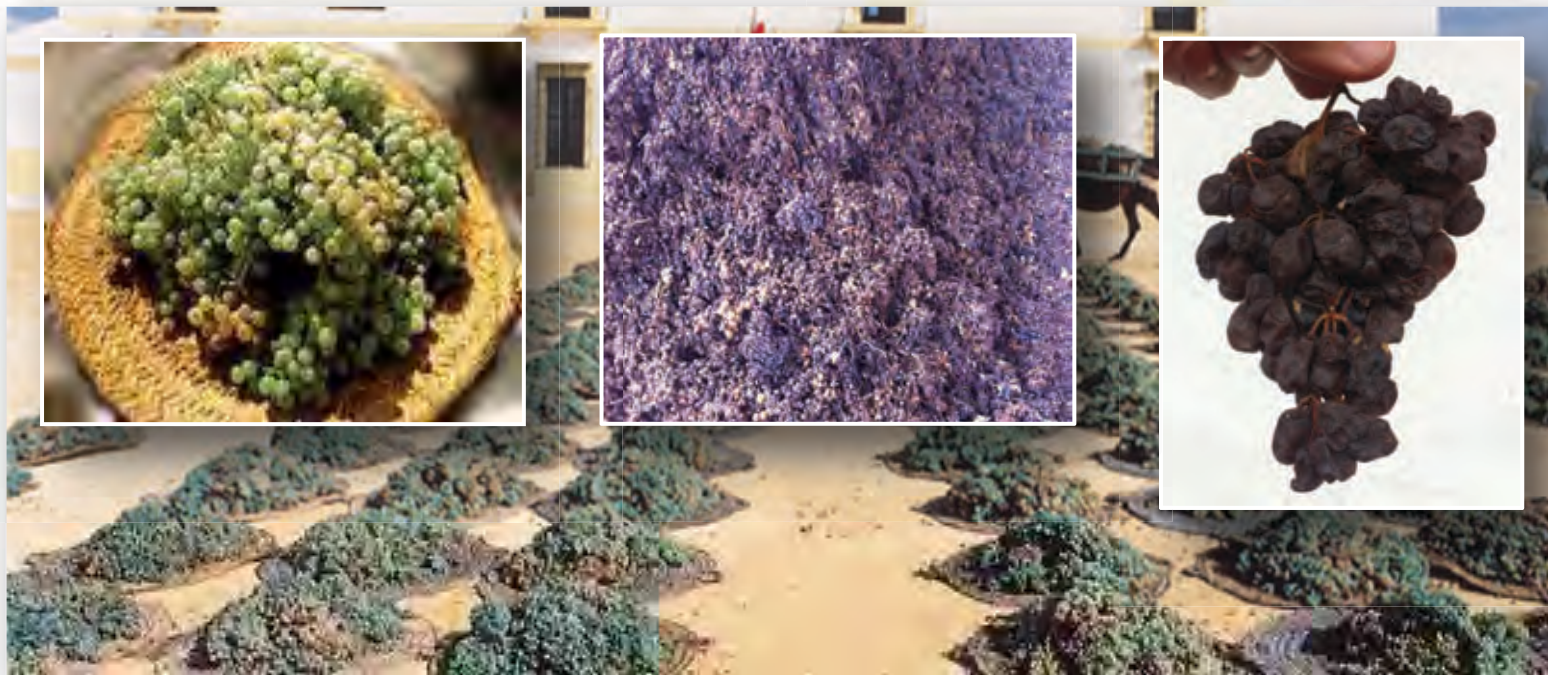
Los primeros meses del vino





Vinos Dulces Naturales

- Elaborados fundamentalmente a partir de las variedades moscatel y pedro ximénez.
- Sobremaduración el fruto (en la cepa, o mediante “asoleo”) para concentrar los azúcares y ácidos.

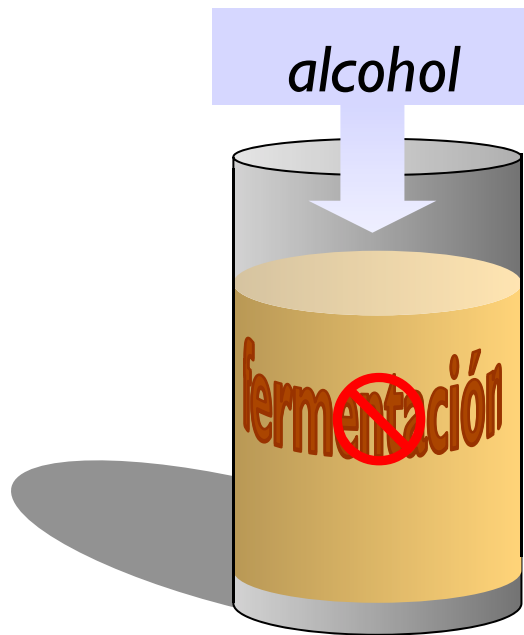




Dulces

Vinos Dulces Naturales

- Fermentación parcial del mosto obtenido.



+ Crianza oxidativa (sin flor).



Moscatel



Pedro Ximénez

