



crianza

La Crianza



Factores clave del envejecimiento

- Utilización de “botas” de roble muy envinadas.
- Método genuino de “criaderas y soleras”.
- Períodos de envejecimiento diferentes según los tipos.



- ✓ barriles de roble americano
- ✓ 600 litros (36@) de capacidad
- ✓ llenas hasta 500 litros (30@)





La bota jerezana

- Fabricada habitualmente de roble americano.





La bota jerezana

- Fabricada habitualmente de roble americano.
- Gran importancia del envinado.





La bota jerezana

- Fabricada habitualmente de roble americano.
- Gran importancia del envinado.
- Pintada de negro mate, para identificar los salideros.





La bota jerezana

- Fabricada habitualmente de roble americano.
- Gran importancia del envinado.
- Pintada de negro mate, para identificar los salideros.
- Duración "ilimitada", con sustituciones eventuales de duelas en mal estado.



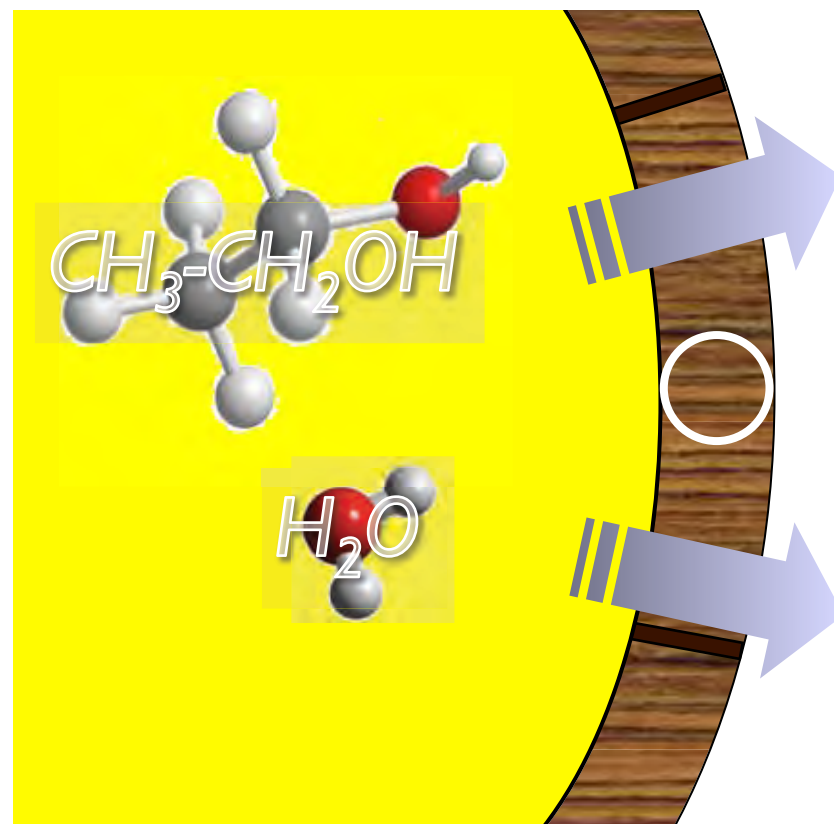
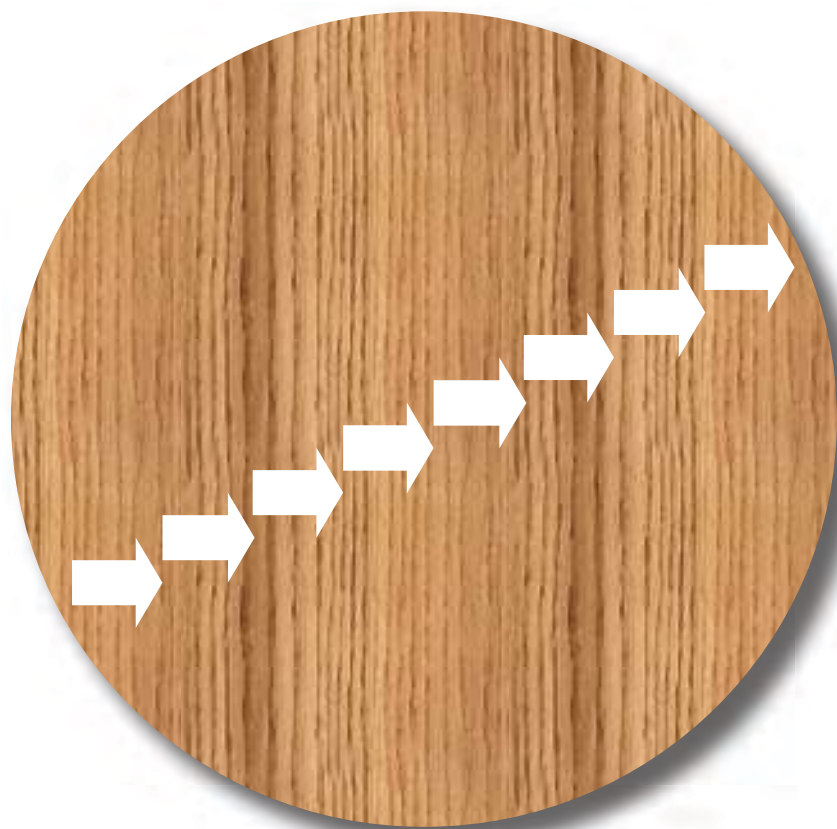


La bota jerezana

- Fabricada habitualmente de roble americano.
- Gran importancia del envinado.
- Pintada de negro mate, para identificar los salideros.
- Duración "ilimitada", con sustituciones eventuales de duelas en mal estado.
- Intercambio de elementos mediante ósmosis, a través de las distintas capas de la madera.



La transpiración selectiva de la bota

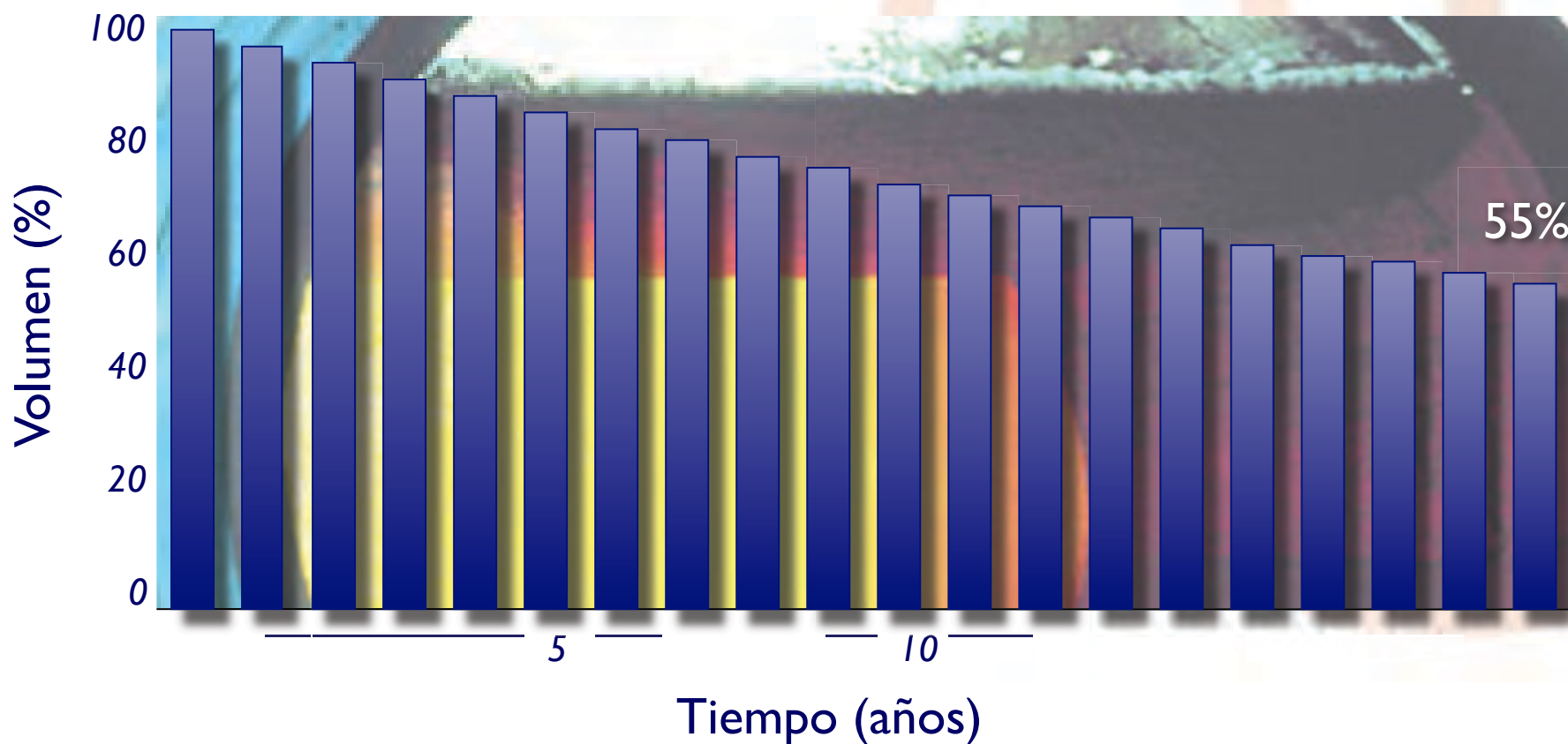


Evaporación media del 3,5% anual, principalmente de agua



La potencia organoléptica del vino de Jerez

proceso de concentración de los componentes
sensibles del vino, provocado por la merma



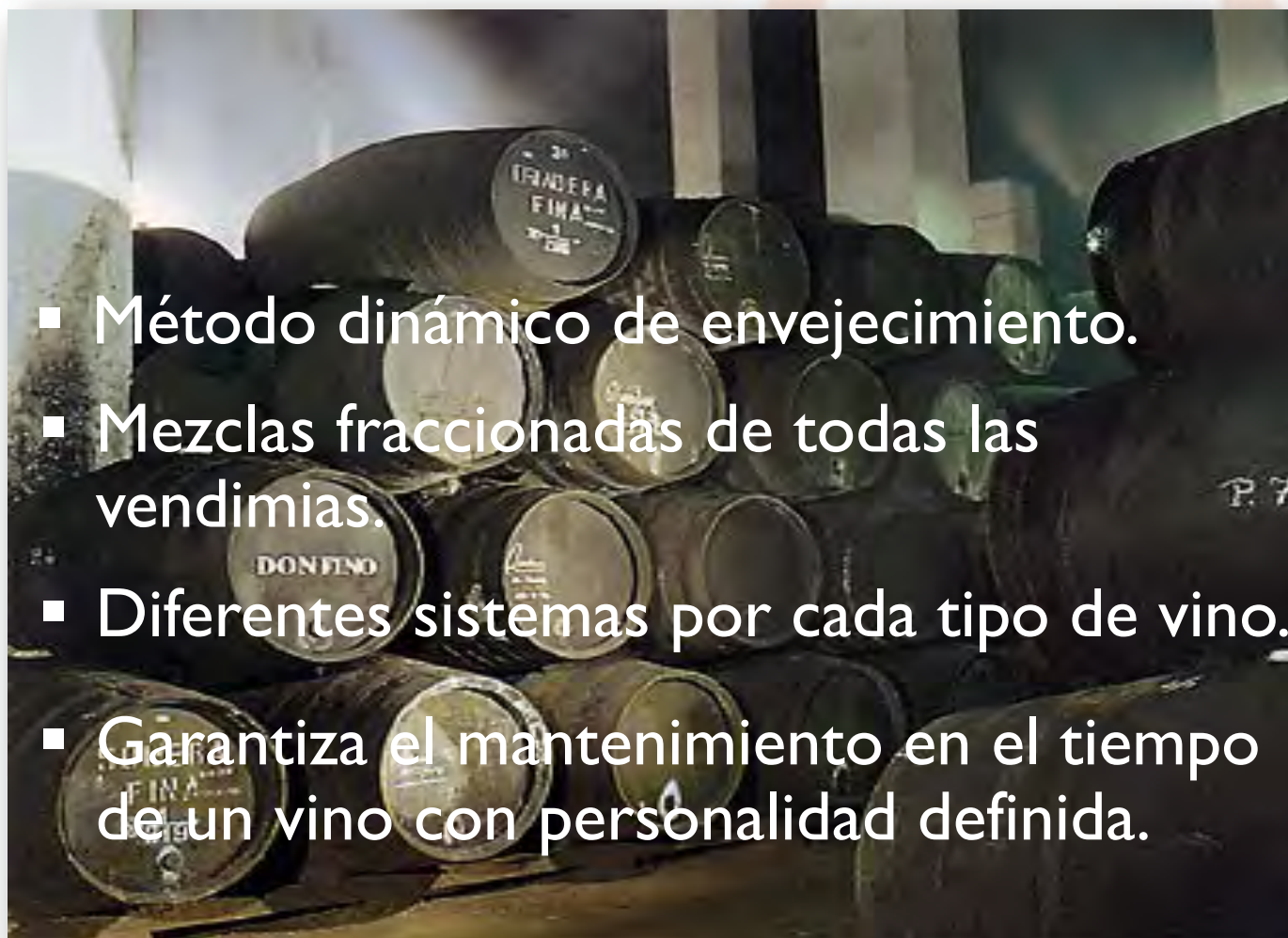


Crianza biológica vs. crianza oxidativa

		biológica	oxidativa
✓	Alcohol	↓	↑
✓	Acidez volátil	↓	↑
✓	Acetaldehídos	↑	—
✓	Glicerina	↓	↑
✓	Fenoles	↑	↑
✓	Color	—	↑
✓	Azúcares residuales	↓	↑



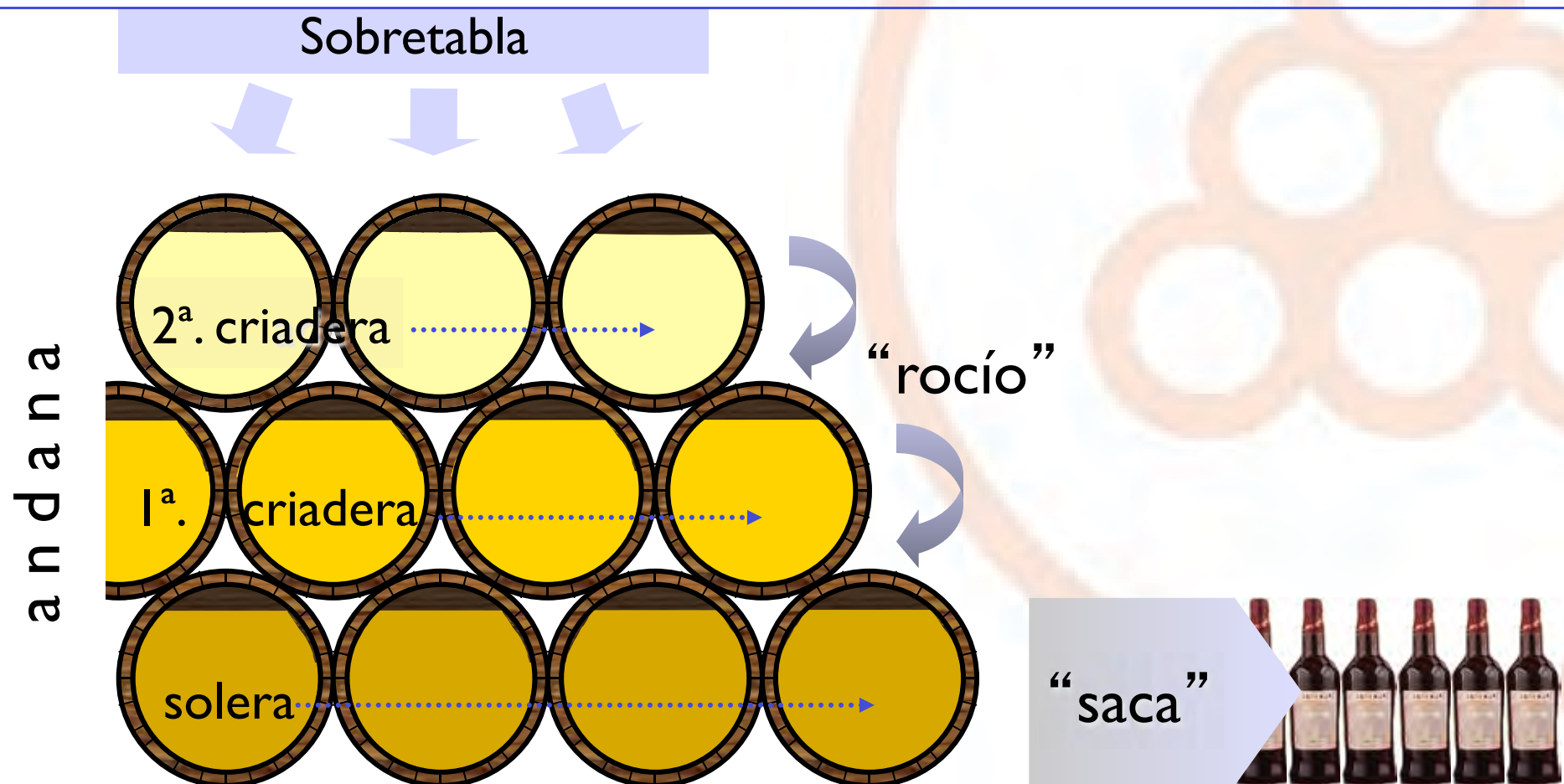
El sistema de criaderas y solera



- Método dinámico de envejecimiento.
- Mezclas fraccionadas de todas las vendimias.
- Diferentes sistemas por cada tipo de vino.
- Garantiza el mantenimiento en el tiempo de un vino con personalidad definida.

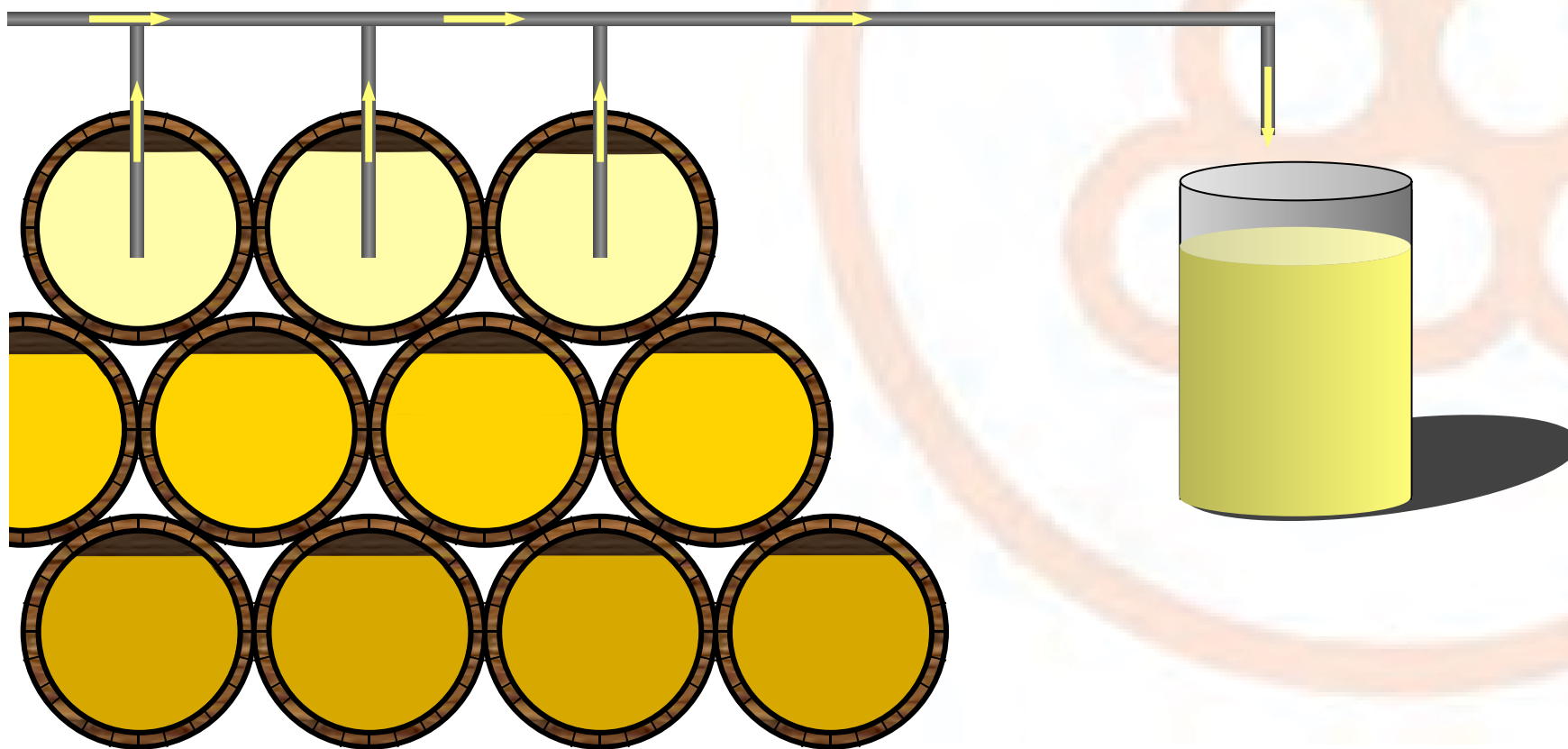


¿Cómo funciona la solera?



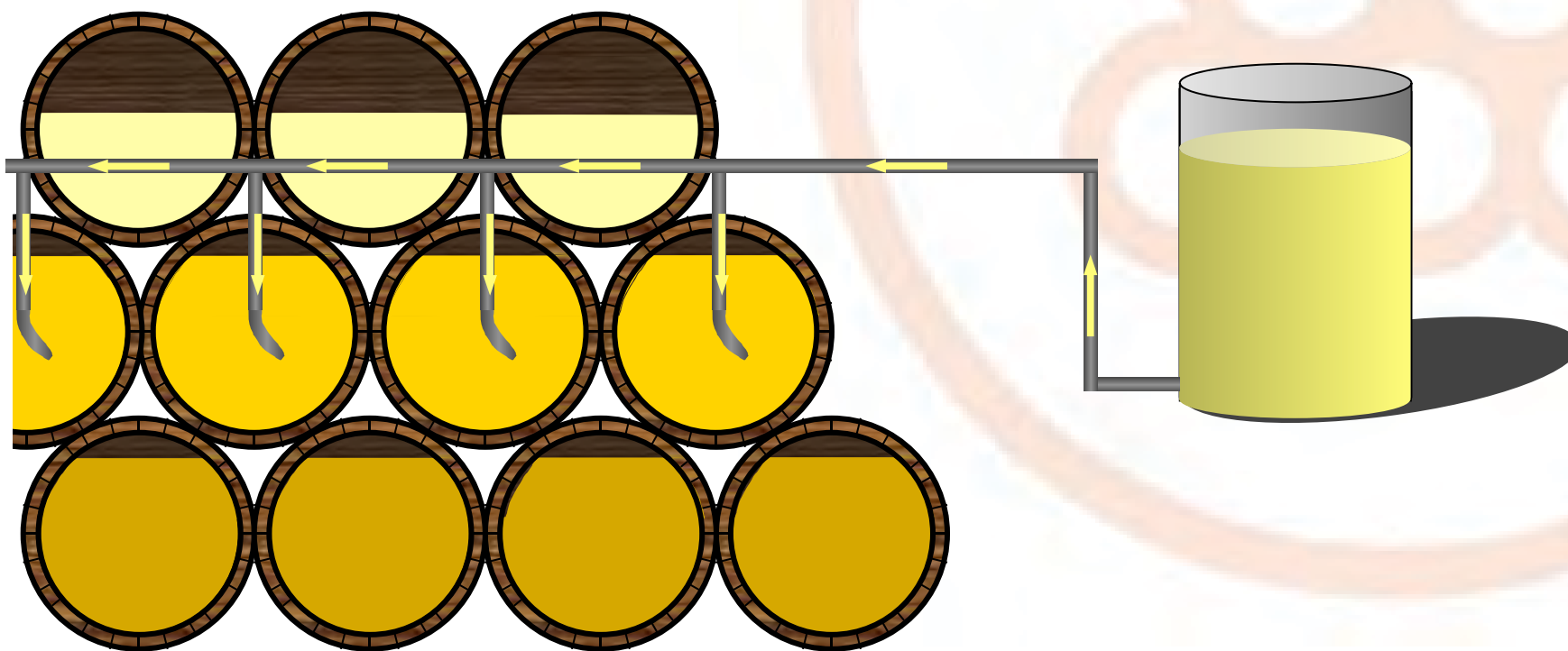


Las sacas intermedias



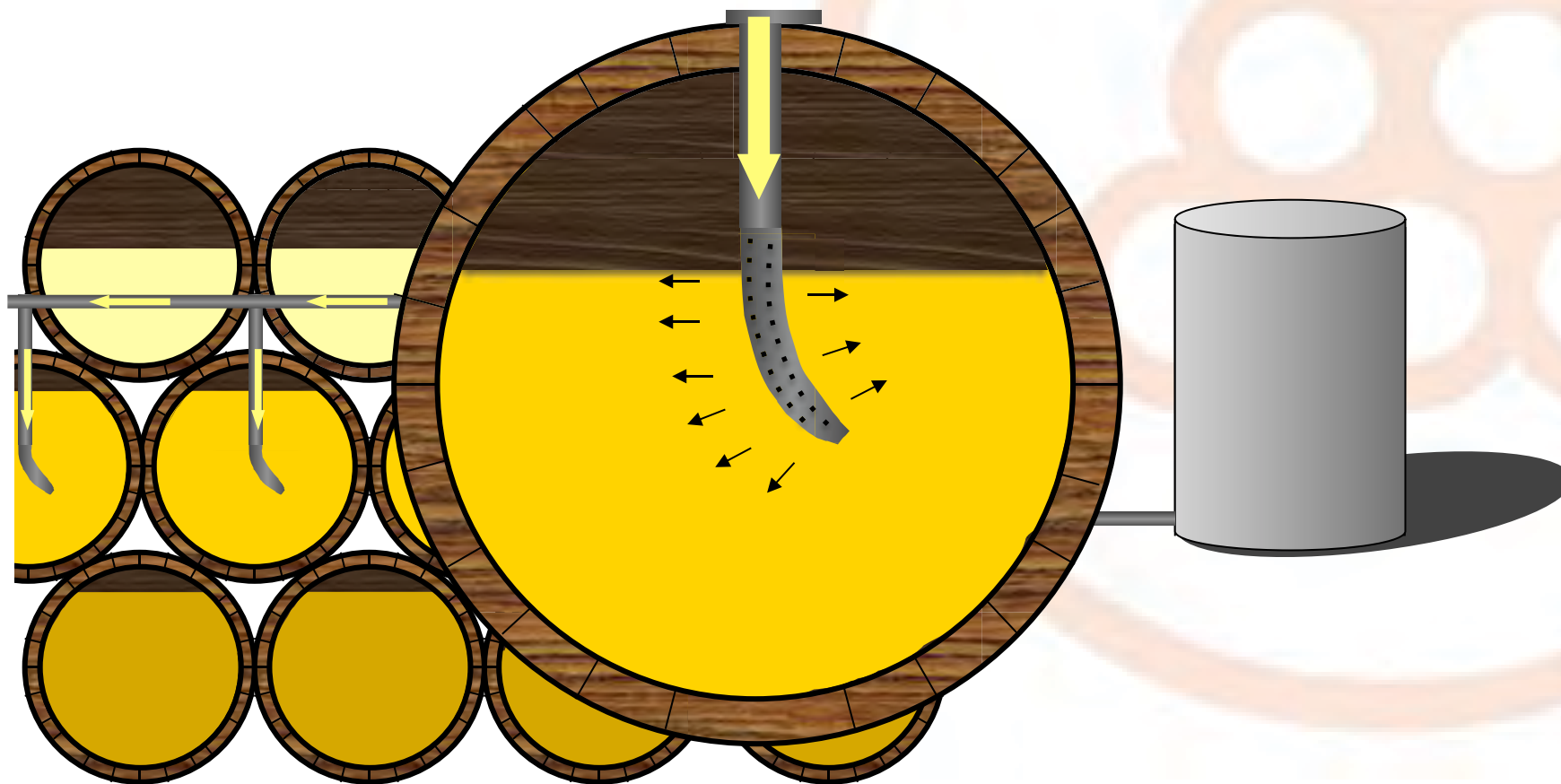


y el rociado de las escalas



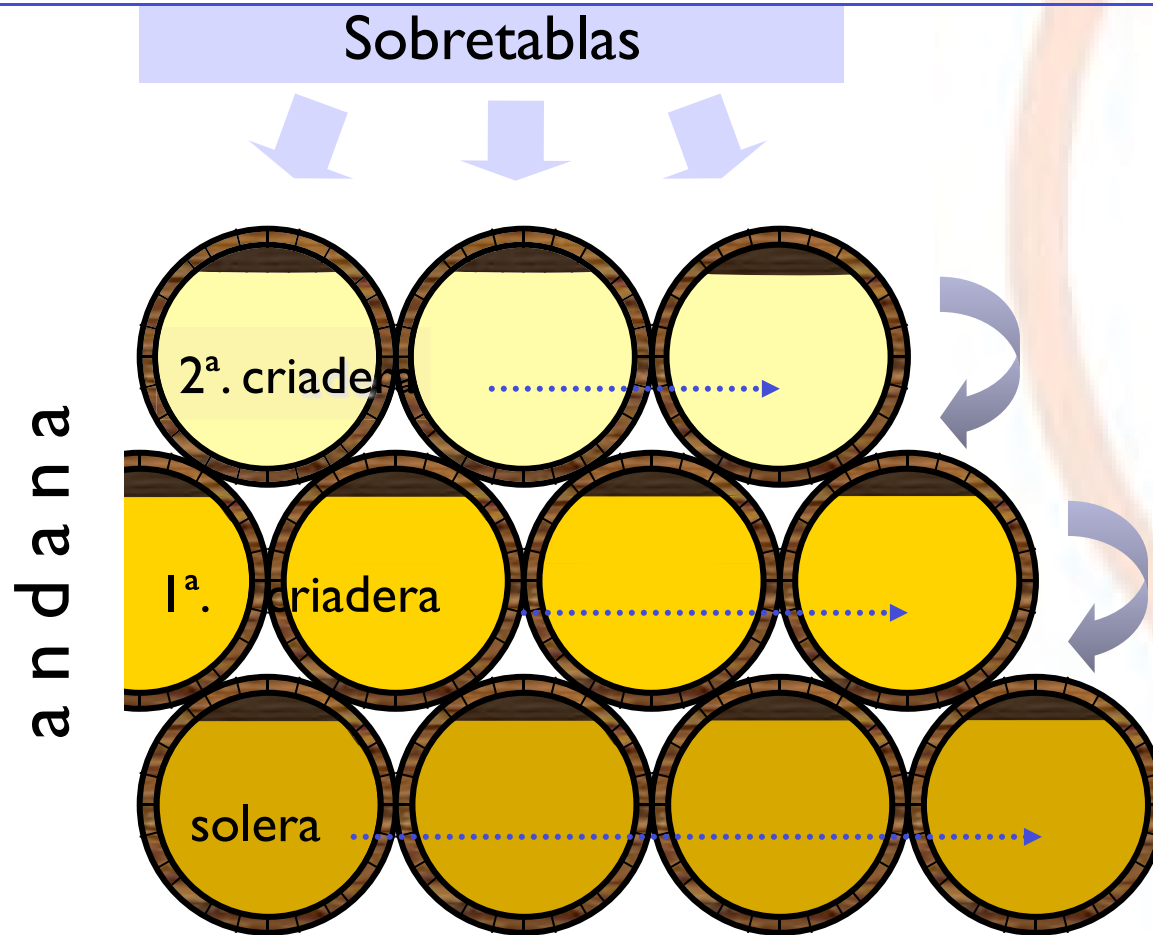


y el rociado de las escalas





¿Qué edad tiene el vino?



¿cuáles son los factores clave que determinan la **vejez media** del vino que sale de la solera?

1. número de escalas
2. porcentaje de la saca
3. frecuencia de la saca

La combinación de estos tres factores (diferente para cada vino) determina la rotación de las existencias en el sistema y por tanto, la vejez media:

$$\frac{\text{Soleraje total}}{\text{Volumen de las sacas anuales}}$$



Las mezclas complejas en un sistema de soleras

Ejemplo: composición de las escalas (en términos de vino de las añadas correspondientes) en una solera de cuatro escalas constituida hace 20 años, a la que hacemos cuatro sacas al año de un 25% de la solera. En 2017 utilizaremos vino de 2015 para rociar la 3ª criadera.

Añada	Solera	1ª Criadera	2ª Criadera	3ª Criadera
2014	0,39%	5,08%	26,17%	68,36%
2013	10,99%	27,07%	37,12%	21,63%
2012	23,74%	28,79%	20,87%	6,84%
2011	24,38%	19,36%	9,49%	2,16%
2010	17,98%	10,58%	3,92%	0,69%
2009	11,01%	5,15%	1,53%	0,22%
2008	1,41%	0,41%	0,08%	0,01%
2007	0,63%	0,16%	0,01%	0,00%
2006	0,28%	0,06%	0,01%	0,00%
2005	0,12%	0,02%	0,00%	0,00%
2004	0,05%	0,01%	0,00%	0,00%
2003	0,02%	0,00%	0,00%	0,00%
2003	0,01%	0,00%	0,00%	0,00%

Media ponderada a principios de 2017: 4,58 años



crianza

Corrida de escalas

Método tradicional frente a técnicas modernas:

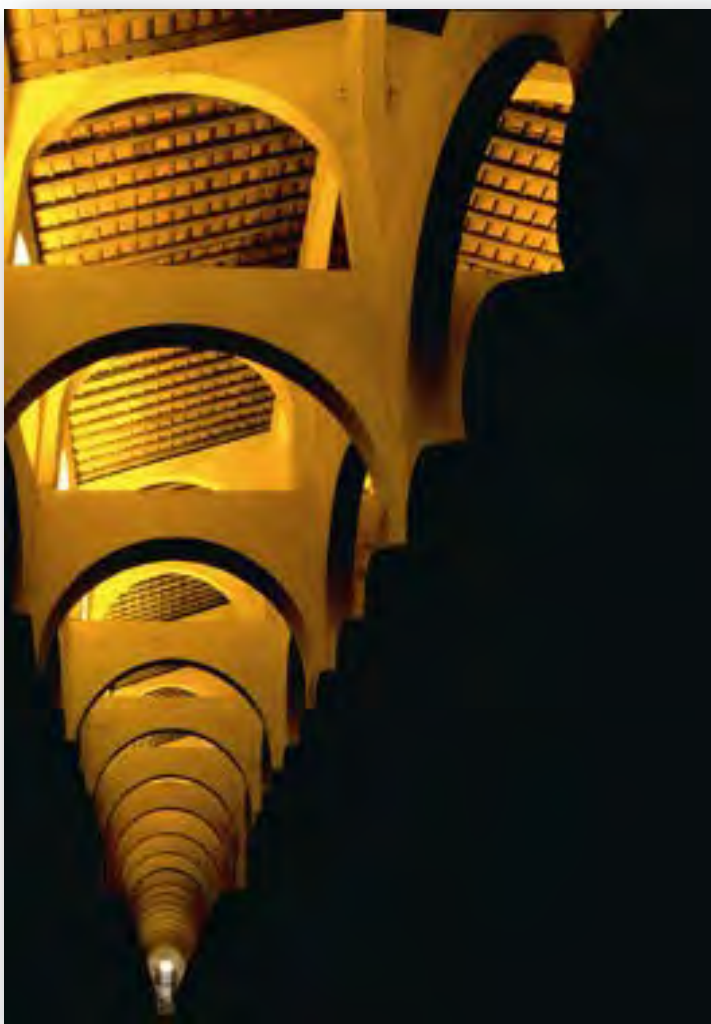


principios idénticos

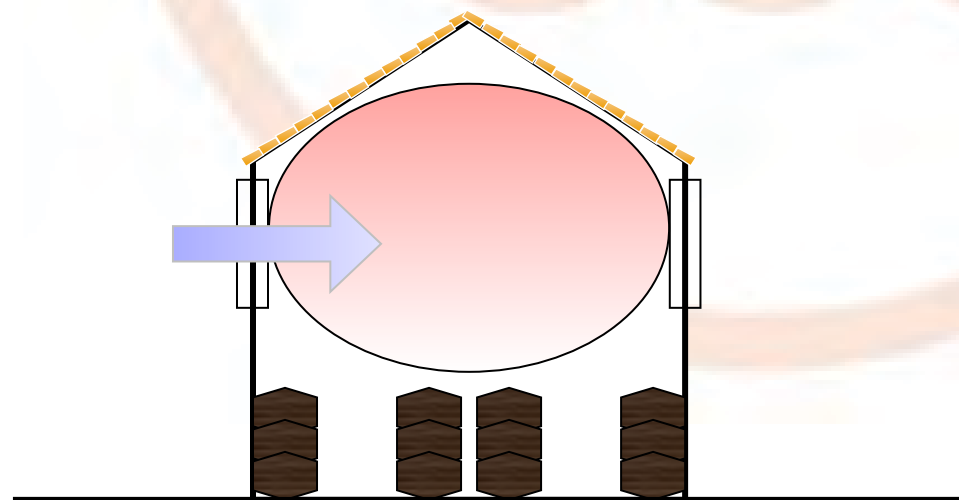




La bodega



- Diferentes estilos y dimensiones.
- Elementos comunes: techos altos, orientación al mar, suelo de albero...
- Condiciones microclimáticas razonablemente constantes.





Vinos Generosos de Licor

- “Cabeceos” (mezclas) de vinos generalmente para su edulcoración.
- Uso de vinos dulces naturales o mosto concentrado rectificado.



Posibilidad de envejecimiento posterior o no.

Pale Cream
Pale Dry



Medium



Cream





Mosto Concentrado Rectificado

- Obtenido de uvas frescas (la procedencia geográfica es irrelevante), a través de un proceso de:
 1. Filtrado.
 2. Rectificado → mediante resinas decolorantes e intercambio iónico.
- Líquido incoloro, inodoro y extremadamente dulce:

agua biológica + glucosa + fructosa





Preparación y embotellado

Saca



Clarificación y filtrado



Estabilización por frío



Filtrado



Embotellado

vino en rama

Vinos que tras la saca no se someten a clarificación o tratamientos estabilizantes.





Elaboración – algunas ideas básicas

- ✓ El vino base - todo empieza con un vino blanco con un elemento único: la Flor.
- ✓ El nivel de encabezado determina el tipo de crianza: biológica o tradicional.
- ✓ Envejecimiento en vasijas muy peculiares (las botas) y edificios característicos (las bodegas).
- ✓ La solera: un mecanismo de envejecimiento permanente.

Si deseas saber más... lee esto:

- 📖 “Sherry”, de Julian Jeff
- 📖 “El Jerez y sus Misterios”, de Beltrán Domecq Williams
- 📖 “El Gran Libro de los Vinos de Jerez” (varios autores).