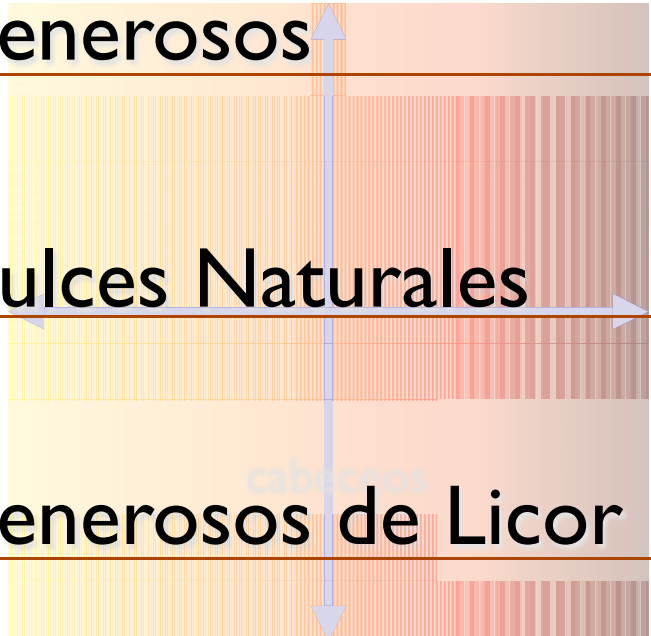


# La diversidad del Jerez

# La extraordinaria diversidad del jerez



# Pongamos un poco de orden...

- seco
1. Vinos Generosos  **secos**
  2. Vinos Dulces Naturales **dulces**
  3. Vinos Generosos de Licor **cabeceos**
- dulce



# Tipos de vino según los pliegos de condiciones

## **Secos**

(vinos generosos)

MANZANILLA  
FINO  
AMONTILLADO  
OLOROSO  
PALO CORTADO

## **Dulces**

(vinos dulces naturales)

MOSCATEL  
PEDRO XIMÉNEZ  
(DULCE DE PALOMINO)

## **Cabeceos**

(vinos generosos  
de licor)

PALE CREAM  
(PALE DRY)  
MEDIUM  
CREAM

# Los vinos secos o generosos

Fino  
Manzanilla

Amontillado

Oloroso  
Palo Cortado

- Variedad Palomino
- Fermentación completa (azúcar < 5 gr/L)
- Desarrollo inicial de la Flor

← CRIANZA BIOLÓGICA.....CRIANZA OXIDATIVA →



# Fino

- Crianza exclusivamente bajo velo de flor (biológica).
- Color pálido, amarillo pajizo.
- Punzante, aromas de panadería (levaduras).
- Sabor seco y delicado. Almendras.

- ✓ Contenido alcohólico entre 15 y 17%
- ✓ Menos de 1 gramo de azúcar por litro
- ✓ Acidez total (tartárico) <4 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético) <0,2 gramos / litro
- ✓ Contenido en glicerina <2 gramos / litro



# Manzanilla

- Una Denominación de Origen diferenciada, si bien con la misma Zona de Producción, mismo método de elaboración y crianza, y con el mismo Consejo Regulador.
- La fase de crianza (exclusivamente biológica) debe tener lugar en bodegas ubicadas en Sanlúcar de Barrameda.
- Las especiales condiciones micro-climáticas de Sanlúcar (menor temperatura y mayor humedad) determinan la configuración de un tipo específico de Flor.
- Dos estilos tradicionales de Manzanilla: fina y pasada.



Seco

# Manzanilla

- Color amarillo pajizo, muy pálido.
- Nariz punzante. Levaduras, almendras y notas florales (camomila).
- Paladar seco, fresco y delicado. Final agradablemente amargo.
- Paso de boca suave, ligero.

- ✓ Contenido alcohólico entre 15 y 17%
- ✓ Menos de 1 gramo de azúcar por litro
- ✓ Acidez total (tartárico) <4 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético) <0,2 gramos / litro
- ✓ Contenido en glicerina < 2 gramos / litro





## Evolución de algunos parámetros en la crianza biológica

|             | Envejec.<br>Medio<br>Año | ALC<br>%vol | Acidez<br>Total<br>g/L | Acidez<br>Volátil<br>g/L | Acetaldehído<br>mg/L | AC.<br>ET<br>mg/L | Glicerina<br>g/L | Extract.<br>Seco<br>g/L | Color<br>470 nm | Acido<br>Gálico<br>mg/L |
|-------------|--------------------------|-------------|------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|------------------|-------------------------|-----------------|-------------------------|
| Vino base   | -                        | 12          | 5                      | 0,40                     | 50                   | 75                | 7,3              | 23                      | 0,120           | 3,1                     |
| Sobretabla  | 1                        | 15,5        | 4,8                    | 0,30                     | 125                  | 72                | 3,5              | 20                      | 0,112           | 5,3                     |
| 3ª Criadera | 2                        | 15,3        | 4,2                    | 0,25                     | 210                  | 70                | 1,5              | 17                      | 0,120           | 6,8                     |
| 2ª Criadera | 3                        | 15,2        | 4,0                    | 0,20                     | 275                  | 47                | 0,7              | 15                      | 0,121           | 8,2                     |
| 1ª Criadera | 4                        | 15          | 3,9                    | 0,15                     | 345                  | 44                | 0,5              | 13                      | 0,122           | 9,6                     |
| Solera      | 5                        | 14,9        | 3,8                    | 0,10                     | 400                  | 30                | 0,2              | 12                      | 0,125           | 11                      |



# Amontillado

- Con una fase prolongada inicial de crianza biológica y posterior fase de crianza oxidativa.
  - Color ámbar a caoba pálido.
  - Ligeramente punzante, con recuerdos de avellanas.
  - Ligero y suave, seco al paladar, con un postgusto prolongado.
- ✓ Contenido alcohólico entre 16 y 22%
  - ✓ Menos de 5 gr. de azúcar por litro
  - ✓ Acidez total (tartárico) <5 gramos / litro
  - ✓ Acidez volátil (acético) <0,8 gramos / litro



## Evolución de algunos parámetros analíticos en un Amontillado

|                    | Envejec.<br>Medio<br>Años | Alc.<br>% vol | Ac. Total<br>Ac. Tart.<br>g/L | Ac. Volátil<br>Ac. Acético<br>g/L | Acetaldehído<br>mg/L | Glicerina<br>g/L | Extracto<br>Seco<br>g/L | Color<br>Abs.<br>470 nm |
|--------------------|---------------------------|---------------|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Solera Fino        | 4                         | 14,9          | 3,8                           | 0,10                              | 400                  | 0,2              | 12                      | 0,125                   |
| Solera Fino-Amont. | 6                         | 16            | 4,2                           | 0,35                              | 175                  | 0,1              | 12                      | 0,150                   |
| 3ª Criadera Amont. | 8                         | 16,5          | 4,4                           | 0,40                              | 180                  | 0,8              | 14                      | 0,150                   |
| 2ª Criadera Amont. | 10                        | 17,3          | 4,8                           | 0,45                              | 170                  | 1,1              | 16                      | 0,200                   |
| 1ª Criadera Amont. | 12                        | 18            | 4,9                           | 0,50                              | 180                  | 1,3              | 18                      | 0,230                   |
| Solera Amontillado | 14                        | 18,3          | 4,9                           | 0,52                              | 182                  | 1,5              | 20                      | 0,280                   |





# Oloroso

- Envejecido exclusivamente mediante crianza oxidativa.
- Color caoba, más intenso cuanto más viejo.
- Muy potente y complejo a la nariz (oloroso). Aroma cálido y redondo.
- Suave y con cuerpo. Glicérico y con larga permanencia en boca.

- ✓ Contenido alcohólico entre 17 y 22%
- ✓ Menos de 5 gr. de azúcar por litro
- ✓ Acidez total (tartárico) < 5 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético) < 0,8 gramos / litro





## Evolución de algunos parámetros analíticos en un Oloroso

|                     | Envejec.<br>Medio<br>Años | Alc.<br>% vol | Ac. Total<br>Ac. Tart.<br>g/L | Ac. Volátil<br>Ac. Acético<br>g/L | Acetaldehído<br>mg/L | Glicerina<br>g/L | Extracto<br>Seco<br>g/L | Color<br>Abs.<br>470 nm |
|---------------------|---------------------------|---------------|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Añada 5 años        | 5                         | 17,5          | 4,6                           | 0,42                              | 107                  | 7                | 24,8                    | 0,252                   |
| 3ª Criadera Oloroso | 6                         | 17,8          | 4,7                           | 0,45                              | 90                   | 7,5              | 25,5                    | 0,290                   |
| 2ª Criadera Oloroso | 8                         | 18,4          | 4,8                           | 0,50                              | 84                   | 8                | 26,9                    | 0,350                   |
| 1ª Criadera Oloroso | 10                        | 18,8          | 4,9                           | 0,55                              | 80                   | 8,2              | 28,1                    | 0,387                   |
| Solera Oloroso      | 12                        | 19            | 5                             | 0,60                              | 75                   | 9                | 30                      | 0,420                   |



# Palo Cortado

- Un jerez muy especial, obtenido mediante crianza oxidativa de mostos inicialmente clasificados para finos.
  - Color de ámbar a caoba intenso.
  - Combina la nariz punzante de los amontillados con la rotundidad en boca de los olorosos.
  - Notas lácticas características.
- ✓ Contenido alcohólico entre 17 y 22%
  - ✓ Menos de 5 gr. de azúcar por litro
  - ✓ Acidez total (tartárico) < 5 gramos / litro
  - ✓ Acidez volátil (acético) < 0,8 gramos / litro

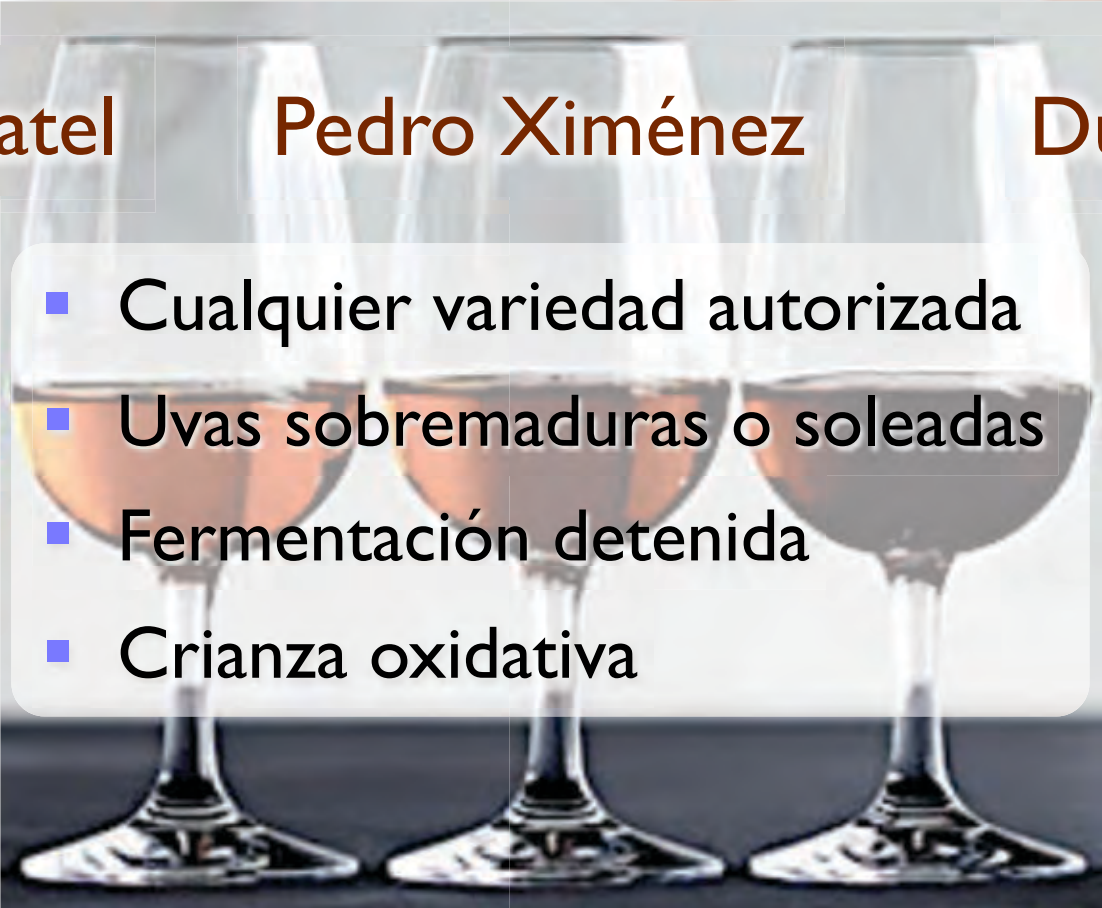


# Los vinos dulces naturales

Moscatel

Pedro Ximénez

Dulce

- 
- Three glasses of sweet wine, likely Moscatel, Pedro Ximénez, and Dulce, are shown in a row. The glasses are filled with a dark, rich liquid, and the background is a soft, out-of-focus light color.
- Cualquier variedad autorizada
  - Uvas sobremaduras o soleadas
  - Fermentación detenida
  - Crianza oxidativa

# Moscatel

- Obtenido mediante fermentación detenida y crianza oxidativa.
- Color caoba de intensidad media y aspecto denso.
- Aromas típicos de la variedad. Notas cítricas y de fruta en compota.
- Muy dulce, fresco y aterciopelado. Postgusto prolongado.

- ✓ Contenido alcohólico entre 15 y 22%
- ✓ Más de 160 gr. de azúcar por litro
- ✓ Acidez total (tartárico) 4-5 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético)  $\pm 0,4$  gramos / litro

Dulce

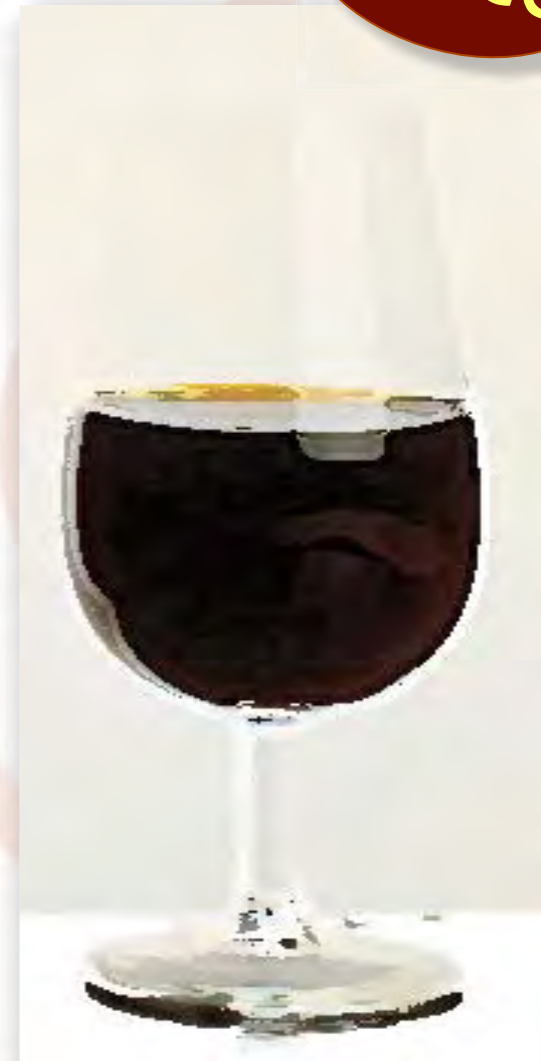




# Pedro Ximénez

- Fermentación detenida de mostos de uva pasificada y crianza oxidativa.
- Color caoba muy oscuro, con tonos yodados y apariencia densa.
- Aromas intensos de fruta pasificada. Torrefacto, regaliz...
- Sabor muy dulce. Suave y untuoso en el paladar. Postgusto prolongado.

- ✓ Contenido alcohólico entre 15 y 22%
- ✓ entre 225 y 500 gr. de azúcar por litro
- ✓ Acidez total (tartárico) 3-5 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético)  $\pm 0,5$  gramos / litro



## Evolución de algunos parámetros analíticos en un Pedro Ximénez

|                | Envejecimiento<br>Medio<br>Años | Alcohol<br>% vol | Ac. Total<br>Ac. Tart.<br>g/L | Ac. Volátil<br>Ac. Acético<br>g/L | pH   | Azúcares<br>Totales<br>g/L | Color<br>Abs.<br>700 nm |
|----------------|---------------------------------|------------------|-------------------------------|-----------------------------------|------|----------------------------|-------------------------|
| Añada PX       | 1                               | 16               | 3,3                           | 0,40                              | 4,6  | 450                        | 0,160                   |
| 3ª Criadera PX | 2                               | 16,1             | 3,5                           | 0,42                              | 4,6  | 455                        | 0,264                   |
| 2ª Criadera PX | 4                               | 16,05            | 3,45                          | 0,45                              | 4,64 | 462                        | 0,310                   |
| 1ª Criadera PX | 6                               | 16,1             | 3,6                           | 0,50                              | 4,70 | 477                        | 0,360                   |
| Solera PX      | 8                               | 16               | 3,75                          | 0,55                              | 4,70 | 475                        | 0.405                   |



# Los vinos generosos de licor

Pale Cream

Medium

Cream

- 
- Cabeceos (mezclas) de vinos ya criados.
  - Endulzados con vinos dulces naturales y/o con mosto concentrado rectificado

# Pale Cream

- Obtenido mediante endulzado de finos o manzanilla.
  - Color amarillo pajizo pálido.
  - Notas de almendras y de crianza biológica. Ligeramente punzante.
  - Dulce, ligero y fresco en el paladar.
- ✓ Contenido alcohólico entre 15,5 y 22%
  - ✓ Entre 45 y 115 grms. de azúcar por litro (si < 45 gr/L. se denomina “Pale Dry”)
  - ✓ Acidez total (tartárico) <3,5 gramos / litro
  - ✓ Acidez volátil (acético) <0,2 gramos / litro





# Medium

- Obtenido mediante edulcoración de vinos de crianza oxidativa.
- Amplia variabilidad, de color desde ámbar a caoba claro.
- Aroma avellanado atenuado.
- Ligeramente dulce, suave y redondo al paladar.

- ✓ Contenido alcohólico entre 15 y 22%
- ✓ Menos de 115 gr. de azúcar por litro (si menos de 45, “Medium Dry”; si más, “Medium Sweet”)
- ✓ Acidez total (tartárico) <3,5 gramos / litro
- ✓ Acidez volátil (acético) <0,6 gramos / litro



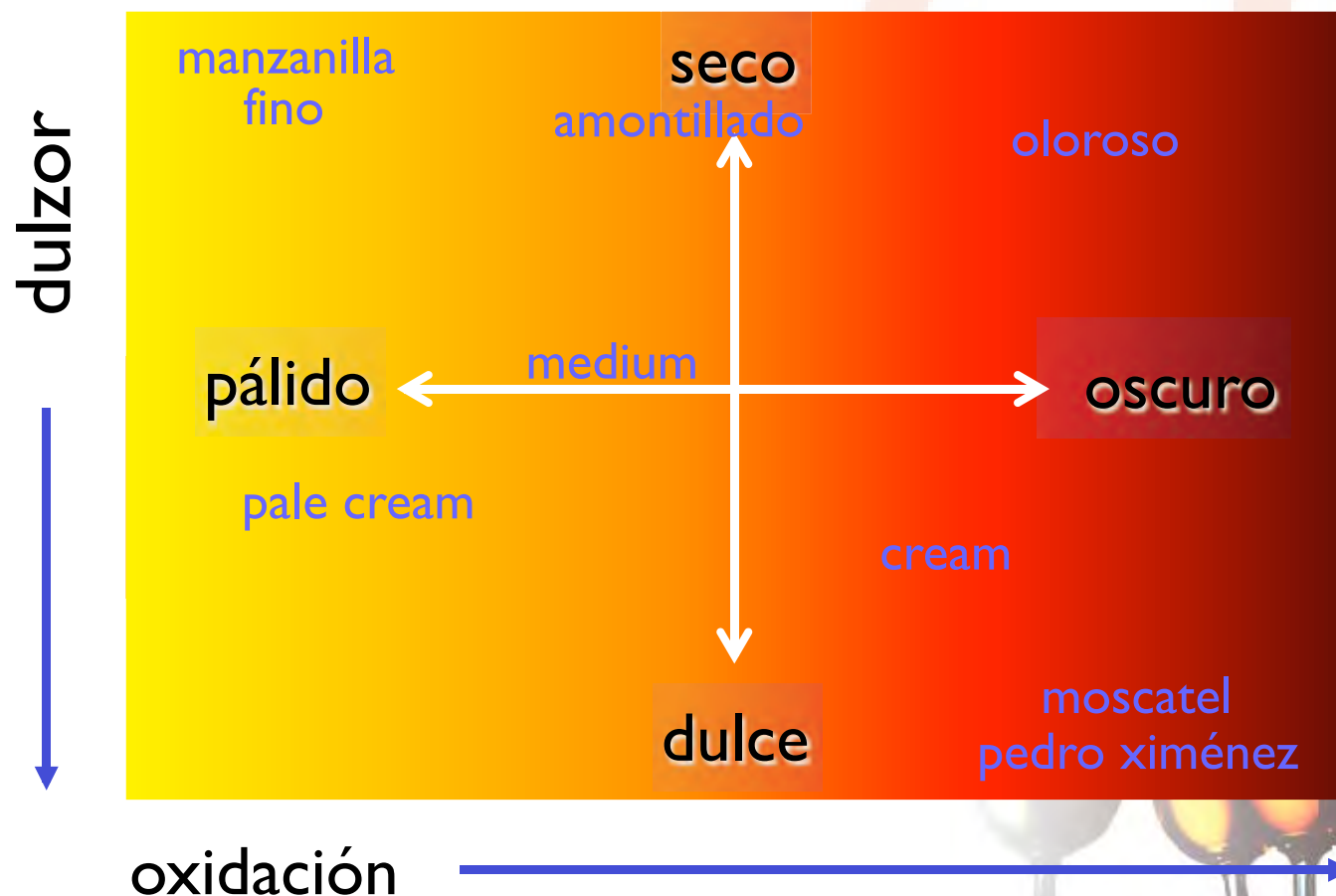
# Cream

- Obtenido mediante edulcoración de vinos de crianza oxidativa.
  - Color caoba oscuro y apariencia untuosa.
  - Aroma intenso de oloroso, con claras notas de pasificación.
  - Sabor dulce y textura aterciopelada. Con cuerpo.
- ✓ Contenido alcohólico entre 15,5 y 22%
  - ✓ Más de 115 gr. de azúcar por litro
  - ✓ Acidez total (tartárico) <3,5 gramos / litro
  - ✓ Acidez volátil (acético) <0,6 gramos / litro





## Dos factores básicos determinan la diversidad del Jerez



# La dimensión tiempo





# Vinos de Vejez Calificada

- Sistema de certificación para vinos excepcionalmente viejos y raros (vinos de sacristía).
- La certificación se concede a cada “saca” (lote para su embotellado).
- Procedimiento de calificación en tres fases:
  1. Cata a ciegas.
  2. Parámetros analíticos.
  3. Sistema de cupos.



# Vinos de Vejez Calificada

- Analíticamente, se produce un incremento (por concentración) del:
  - grado alcohólico
  - extracto seco y cenizas
  - componentes derivados de la bota y de las reacciones con los anteriores
- Organolépticamente, incremento notable de:
  - complejidad
  - concentración de aromas
  - color
  - persistencia en boca



## Ejemplos de algunos parámetros en vinos VORS

|               | Fecha Fundación<br>Solera | Alcohol<br>% vol | Ac. Vol<br>g/L | Ac. Total<br>g/L | Azúcares<br>Total | Extracto<br>Seco<br>g/L |
|---------------|---------------------------|------------------|----------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| Amontillado   | 1835                      | 19               | 0,55           | 6,2              | -                 | 25,7                    |
| Palo cortado  | 1793                      | 20               | 0,60           | 6,7              | -                 | 30,2                    |
| Oloroso       | 1795                      | 20,5             | 0,72           | 7,5              | -                 | 35,5                    |
| Pedro Ximénez | 1907                      | 16               | 0,60           | 6,5              | 430               | 460,5                   |

## Vinos con Indicación de Edad: 12 & 15 años



- Certificación de soleras específicas de cierta edad y alto nivel de calidad.
- Procedimiento inicial de calificación en tres fases y renovación periódica.





# Tipos de vino de Jerez – ideas básicas



Dos parámetros explican la enorme diversidad de estilos: la oxidación (color) y el dulzor.



El reglamento distingue tres grupos de vinos: Generosos (secos), Dulces Naturales y de Cabeceo.



El tiempo de crianza es un factor determinante de la calidad.