

La Tribuna del Jerez

Traemos en esta ocasión a esta Tribuna el discurso pronunciado en Madrid por el entonces Presidente del Consejo Regulador en el año 2001, con motivo de la presentación oficial de una importante iniciativa del Consejo: el nuevo sistema de certificación de vinos de Vejez Calificada. El acto sirvió para comunicar al mundo el nacimiento de los vinos VORS y VOS, unas categorías nuevas para vinos que llevaban siglos en nuestras bodegas, pero que reclamaban un mayor protagonismo en nuestra comunicación sectorial. Una iniciativa que ha liderado durante los últimos años la reivindicación del Jerez como uno de los grandes vinos del mundo.

VOS Y VORS PRESENTACION DE LOS VINOS CON VEJEZ CALIFICADA

José Luis García Ruiz
Presidente del Consejo Regulador

Quiero agradecer su asistencia a esta presentación de los Vinos de Jerez con Vejez Calificada y manifestarles la cierta desazón que me embarga al tener que hablar de vinos ante una audiencia tan calificada como ésta pues yo no soy sino un modesto Profesor de Derecho al que las circunstancias han colocado temporalmente al frente del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez. Disculpen por tanto mi atrevimiento pero estoy seguro que comprenden que al tratarse del Vino de Jerez y siendo yo el Presidente del Consejo no tengo más remedio que abrir el turno de intervenciones.

Me gustaría empezar diciendo que entre el resto de los vinos en general y el jerez a mi me parece que existe una diferencia de raíz, que no pretendo enfocar de forma valorativa, sino simplemente descriptiva. Esta diferencia es la que puede deducirse de la existente entre los conceptos Maduración y Transformación.

La maduración produce, mediante el paso del tiempo y el uso de la madera y el vidrio, una mejora de un vino que, en lo esencial, sigue siendo sustancialmente el mismo vino inicial. Eso es lo que ocurre en los procesos de envejecimiento de la generalidad de los vinos y por eso se califican las cosechas; y por eso de una vendimia de calidad mediana resulta casi imposible conseguir un vino excelente.

La transformación, que requiere también su tiempo y, por lo tanto, también es envejecimiento, supone un salto, una ruptura, de manera que el producto final es sustancialmente distinto del vino inicial de una vendimia concreta. Eso es lo que ocurre en los vinos de Jerez sin que necesite extenderme para recordarles el profundo cambio que supone el que un vino inicial blanco, de la variedad Palomino y de 11/12º acabe transformado en cualquiera de las tipologías –desde el Fino al Oloroso- que forman el mundo de los Vinos de Jerez.

Como Uds. saben este proceso de transformación tiene dos pilares – la crianza biológica y/ o la crianza oxidativa – y un elemento común: el sistema de Criaderas y Solera. Este sistema a mí me gusta definirlo como una gran maquinaria silenciosa, pero maquinaria al fin y al cabo, sin el que ninguna bodega de Jerez puede existir. Incluso desde un aspecto tan colateral en este acto como el fiscal, quiero recordar que los sistemas de criaderas y solera de cada bodega son algo distinto de un simple inventario de vinos en proceso de envejecimiento

Este binomio de crianza, biológica y/u oxidativa y sistema de criaderas y solera constituye la gran aportación del Marco de Jerez a la enología mundial. Merced al mismo se produjo la gran novedad del llamado vino generoso y el gran “invento” de la tipificación u homogeneización de cada uno de los vinos puestos a la venta.

Pero esta gran aportación enológica ha producido a lo largo de los años transcurridos desde su implantación, lo que yo llamaría un efecto rebote: Se diría que el paso de los años ha dado como por amortizada esta gran aportación enológica y los Vinos de Jerez aparecen tan petrificados en el tiempo que parecen que no aportan ya novedad alguna a la vitivinicultura mundial. Es algo inevitable, aunque desde luego injusto, si se recuerda que algunas modificaciones del sistema han introducido en el campo enológico del Siglo XX tipos tan deslumbrantes como el Fino y la Manzanilla de nuestros días, tipologías que por si solas justificarían la existencia de una Denominación de Origen.

En todo caso, este binomio que obliga, para que se produzca la transformación a que aludí al principio, a una crianza mínima de tres años, colocó en segundo plano una serie de hechos de gran relevancia:

En primer lugar, el que deriva de cada sistema de criaderas y solera individualmente considerado, porque cada uno de ellos es o puede ser distinto de los demás y, consiguientemente, el vino que produce - homogéneo en cada saca - es distinto y diferenciable del extraído de otro sistema cualquiera de criaderas y solera.

En segundo término, que uno, entre varios, de los rasgos diferenciadores del sistema lo constituyen las llamadas “colas”, es decir el número de criaderas de que dispone una solera y que puede ir desde un mínimo de tres hasta una cifra de dos dígitos.

En tercer lugar, que el volumen de vino en crianza contenido en cada sistema, tiene un proceso de transformación distinto en función de la ecuación que supone la cantidad que se extrae en cada saca respecto al volumen total de vino del sistema.

Estos hechos no son nuevos, siempre han estado presentes en nuestros vinos generando grandes diferencias cualitativas entre Vinos de Jerez pertenecientes a una misma tipología pero, como he dicho, quedaban en un segundo plano. Y, sin embargo, era una nota común al describir nuestros productos el recordar que todo

bodeguero poseía unos vinos particulares y extraordinarios, que en Jerez conocemos con el nombre de Vinos de la Sacristía, por el lugar de la bodega en los que se solían ubicar las botas de cabecera de cada solera, y a los que algunos de Uds. han ido confiriendo una nomenclatura poética y descriptiva: Vinos de pañuelo, por utilizarse para perfumar esta prenda, Vinos de Misterio....., Vinos de Meditación etc.

Pero, con independencia de su excelencia intrínseca, la estandarización de nuestros procesos de crianza como consecuencia de la tiranía derivada de la necesaria tipificación del gran volumen comercializado en los grandes supermercados europeos y la existencia en nuestro sector de marcas que comercializan millones de unidades bajo una misma etiqueta, hacía que no existiese en nuestro Consejo Regulador un sistema de diferenciación de estos vinos extraordinarios, produciéndose en el mercado la paradoja de que un mismo tipo de Vino, digamos el tipo oloroso por ejemplo, pudiera ofrecerse en las estanterías bajo un amplísimo abanico de precios sin que el comprador tuviese otra referencia diferenciadora que el crédito generado por una etiqueta o un nombre comercial concretos.

Esto es lo que hemos querido remediar con la implantación de un Sistema de Vejez Calificada. Por primera vez desde su creación, el Consejo Regulador se moja y certifica que un vino de Jerez tiene una vejez determinada, por encima del mínimo obligatorio de los tres años que, hasta ahora, constituía un “café para todos”. Es cierto que, desde hace unos años, estábamos ya reconociendo la existencia de Vinos de Añadas en algunas bodegas pero, aunque algunos de ellos han tenido cotizaciones espectaculares en subastas, se trata de algo relativamente marginal y anecdótico, en la medida en que el sistema de Añadas es asimismo marginal y escaso en nuestra Denominación, en comparación con el de Criaderas y Solera.

No voy a entrar a explicarles la complejidad y dificultades de la implantación de este Sistema de Vejez Calificada. Vamos a entregarles unas carpetas, tan pronto terminen las intervenciones, en que lo hacemos por escrito y a ello me remito. Pero si quisiera telegráficamente decirles que nos ha resultado de inapreciable ayuda la creación de un Comité de Calificación formado por expertos absolutamente independientes de las firmas inscritas y al que, eventualmente, vamos a incorporar a enólogos de prestigio nacional e internacional, y la existencia en Jerez de la Estación de Viticultura y Enología, cuyos medios materiales, con inyección de una considerable financiación comunitaria, y humanos la han convertido en un centro de certificación agroalimentario de primerísimo nivel europeo. De manera que la conjugación de ambos conduce a que no se certifique una vejez determinada por el hecho de la excelencia organoléptica de un vino, ni a que se califique un vino mediocre por el hecho de tener analíticamente una vejez media determinada.

Y ahora déjenme, para acabar, que le cuente algunas cosas, que pretenden informarles, pero también restarle gravedad a este acto, mediante el relato de algunas anécdotas.

En primer lugar decirles que el Sistema de Vejez Calificada se ciñe a 4 tipologías de Vinos, - Amontillados, Palo Cortados, Olorosos, que pueden ser todos ellos secos o abocados, y Pedro Ximenez – y, a su vez, distinguibles con dos categorías de Vejez sin posiciones intermedias: más de 20 y más de 30 años. El juego combinado de ambos factores produce catorce diferenciaciones posibles lo que no hace sencillo el trabajo del Comité ni el de los técnicos de la Estación de Viticultura. Como muchos de Uds. conocen bien el Marco de Jerez, no tengo casi explicarles que la exclusión de otras tipologías de Vinos o de otras calificaciones posibles de Vejez son consecuencia de un largo proceso de discusión, anterior al consenso final, que se ha producido en el seno del Consejo durante más de dos años. A título personal les manifiesto que deberíamos estar en el inicio de un proceso de más envergadura tendente a establecer otras calificaciones de vejez - por ejemplo, por qué no un Jerez de 12 años- e incluir otras tipologías –por ejemplo por qué no un Cream (tipología que supone casi un cuarto de nuestras ventas y que no sería en último término sino un Oloroso muy, muy abocado). Y les hablo a título personal porque expreso un criterio mío pero sé que en la práctica un Presidente de CR manda muy poco.

En segundo término me referiré a la terminología: La verdad es que al inicio del proyecto no sabíamos muy bien como denominar a estos vinos. El nombre Sacristía planteaba problemas registrales y, lo que es más importante, problemas en la comunicación internacional para un vino como el Jerez cuyo 80% se comercializa fuera de España y que tiene el inconveniente que se llama de tres maneras según sea la lengua utilizada. Como nuestro nombre internacional es Sherry en algún papel de trabajo, sin otra pretensión que la descriptiva escribí la perogrullada de Very Old Sherry y Very Old Rare Sherry con la posibilidad, claro está, de que esta terminología quedase reservada exclusivamente para estos vinos. Así que mentalmente se nos colaron de rondón las letras iniciales de estas palabras, es decir VOS y VORS. En alguna reunión de trabajo, un enólogo de una bodega sugirió la posibilidad de acudir a alguna lengua clásica como elemento homogeneizador frente a las lenguas modernas y la verdad es que me quedé con el cante. Mi antiguo diccionario de Latín de 4º de Bachillerato abrió la puerta a ponerle nombre a lo que teníamos en mente cuando caí en que la expresión latina VINUM OPTIMUM SIGNATUM, (VINO DISTINGUIDO /SELECCIONADO/ ESCOGIDO COMO OPTIMO, ES DECIR INMEJORABLE) venía como anillo al dedo para describir lo que queríamos. Pero, ¿qué pasaba con la otra categoría, esa a la que en inglés llamábamos RARE pues los que conocemos algo la nomenclatura británica sobre vinos sabemos del valor de este adjetivo equivalente a “excepcional por lo escaso” en castellano. Parecía no haber solución hasta que un día mi diccionario de latín se abrió por la página adecuada: allí estaba el

término Rare que resultaba así ser una expresión inglesa de origen latino y cuya traducción cantaba sonando a gloria: Escaso, raro, excepcional, estupendo.

Con ello nos venía dado lo de VINUM OPTIMUM RARE SIGNATUM, que para nosotros se traducía a VINO SELECCIONADO COMO INMEJORABLE Y EXCEPCIONAL POR LO ESCASO.

Y aquí se nos produjo una paradoja: Cuando hemos convocado el primer procedimiento de selección nos hemos llevado una sorpresa y una gran lección. Y es que la mayor parte de las peticiones de las Bodegas lo han sido para calificar sus Vinos en esta categoría. Y nos decíamos en el Consejo: hay que ver la osadía de los comerciales, que quieren empezar desde el principio por lo más alto, sin darse cuenta de que ya vendrá el Carbono 14 con la rebaja. Pero nuestra sorpresa y también nuestra satisfacción ha sido enorme cuando hemos visto que el Carbono 14 ha venido a confirmar la Cata del Comité de Calificación y que, efectivamente, muchas de nuestras bodegas tienen vinos excepcionales por su calidad pero también por su Vejez. Y ahora, permítaseme una chulería: ¿Conocen Uds. muchos vinos de más de treinta años? Y de los que conocen ¿cuántos son bebibles y están en condiciones inmejorables? Como Inés de Castro y su “Reinar después de Morir” nuestro no novedoso sistema de Criaderas y Solera, aquel al que achacábamos que no nos posibilitaba hablar de vejez, va a terminar sin duda revelándose como imprescindible para que podamos de verdad gratificarnos con vinos que son excepcionales por su calidad, pero que no lo serían tanto sin la vejez sin parangón que incorporan.

Y finalmente decirles que el sistema es voluntario. Unas bodegas han decidido acogerse al mismo y otras no. Y algunas de las bodegas que se han acogido han sometido, a su vez, a calificación determinados lotes de sus vinos y otros no. Pienso que en este primer momento ha habido una cierta prevención inicial y también una relativa cautela de esperar y ver. Por eso, ahora que van a tener Uds. ocasión de examinar y catar los vinos certificados por el Consejo les digo que probablemente no estén todos los que son, aunque, desde luego si son todos los que están. Con todo, no son pocas las bodegas, catorce en concreto, ni lo vinos, treinta y cinco, que han sido objeto de Certificación. Estoy seguro que determinados huecos se irán cubriendo en los inmediatos procesos de selección, pero, si así no fuera, sepan Uds., por aquello de a buen entendedor pocas explicaciones, que el Consejo Regulador únicamente se juega su historia, que no es corta, y su prestigio, que no es poco, con aquellos Vinos que desde ahora incorporan a su etiquetado la precinta que los identifica como VOS –VINUM OPTIMUM SIGNATUM o como VORS –VINUM OPTIMUM RARE SIGNATUM-.