

## ANEJO VII: VINOS GENEROSOS

ÍNDICE:

	Página
1.- DEFINICIÓN	3
2.- ORIGEN	3
3.- VINIFICACIÓN EN LOS VINOS GENEROSOS	4
4.- TIPOS DE VINOS GENEROSOS	7
4.1.- FINOS	7
4.2.- AMONTILALDO	8
4.3.- OLOSOSO	9
4.4.- PALO CORTADO	9
5.- BIBLIOGRAFÍA	11

## 1.- DEFINICIÓN

El vino fortificado, o fortalecido o generoso, es aquel vino que, en su proceso de elaboración, incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y aumentar su graduación alcohólica, sin perder por ello su condición de derivado 100% de la uva.

## 2.- ORIGEN

Este tipo de vinos surgió en los siglos XVI y XVII, como resultado de la búsqueda de métodos para preservar el vino contra las condiciones perjudiciales que implicaba su transporte, desde los países europeos productores hasta los consumidores. Los vinos fortalecidos más conocidos son el Jerez (España), el Oporto y el Madeira (Portugal), el Marsala (Italia) y el Banyuls (Francia).

Figura 1: Marco de la Denominación de Origen Jerez.



Fuente: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

### 3.- VINIFICACIÓN EN LOS VINOS GENEROSO

La mayoría de los vinos llamados generosos, se elaboran a partir de las variedades de vid "Palomino". Dichas variedades, Palomino fino y Palomino jerez, ocupan aproximadamente, el 95% de la superficie de cultivo de vid, en una de las principales zonas productoras que el conocido como Marco de Jerez, el 5% restante, está ocupada por otras variedades: Moscatel y Pedro Ximenez, y sirven para elaborar vinos dulces de crianza.

La vendimia tiene lugar en el mes de septiembre, normalmente durante la primera quincena, una de las operaciones básicas de la vendimia, es el soleo de la uva, sobre redones de esparto de unos 85 cms. de diámetro, se depositan los racimos recién cortados en montones de 11,5 k de uva. Esta operación se hace en unos locales llamados Almijares, situados delante de la casa de la viña. La uva se deja así expuesta a las radiaciones solares durante un día. Como consecuencia del "soleo" se produce una deshidratación de la uva y la consiguiente concentración de la mayoría de los componentes, consiguiéndose así vinos de mayor grado alcohólico.

El proceso de vinificación, es similar al utilizado en la elaboración de vinos blancos de calidad, para lo cual se utilizan cajas de plástico para transporte de la vendimia, estrujadoras de rodillo de caucho, prensas neumáticas horizontales, que ejercen presiones suaves, desfogados estáticos, etc. Las distintas fracciones de mosto obtenido, mosto yema, mosto de primer prensado y mosto de segundo prensado, desfogado o no, fermentan por separado. La fermentación se realiza, en depósitos de acero inoxidable. En principio, la fermentación es espontánea, llevada a cabo por la flora microbiana natural de la uva o bien se utiliza un "pie de cuba" con levaduras autóctonas seleccionadas.

Pasado el invierno, durante los meses de febrero y marzo, antes de sacar de lías los vinos de los envases, se clasifican uno por uno. Durante este tiempo, esto es, desde la vendimia hasta el deslío, al vino se le sigue llamando "mosto".

La clasificación es una labor clásica y personalísima en estas bodegas. En ella reside, en gran parte, el éxito de una bodega de crianza. El catador toma, con la "venencia", figura 2, muestras de vino de cada bota, las observa; para ver su color y transparencia, las huele detenidamente y si tiene duda, las prueba en boca. Utilizando unos signos convencionales, marca

con una tiza en el fondo de cada bota, el juicio que le ha merecido el vino y cuál va a ser su destino en el posterior proceso de crianza.

Figura 2: Toma de muestras mediante la "venancia".



Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

Los vinos que en la primera clasificación han sido catalogados como perfectos, se alcoholizan entre 15-15´5º, encabezado, y se trasiegan a unos envases de madera de roble de 600 litros de capacidad, con un vacío en la bota de 1/6 de su capacidad, conservándose el vino en bodega de añada. En estas condiciones de conservación, en la superficie del vino se desarrollan de una manera espontánea determinadas especies de levaduras, pertenecientes al género, *Sacharomyces*, que forman un velo sobre el total de dicha superficie y que se le conoce con el nombre de velo en "flor". El estado en el que queda el vino después de la primera clasificación, recibe el nombre de sobretablas.

Pasados entre 6 y 18 meses desde la primera clasificación y conservado el vino en las condiciones antes dichas, se procede a realizar una segunda clasificación del vino de cada bota, de

la que resultaría el tipo de envejecimiento definitivo a que se someterá cada vino. Envejecimiento que puede ser de dos tipos: biológicos y físico-químico.

La crianza biológica, es un proceso sumamente interesante desde el punto de vista enológico, y de esta manera se consiguen los vinos denominados "finos" y las "manzanillas". El vino, como ya se ha dicho, encabezado con alcohol hasta alcanzar 15-15,5°, desarrolla en la típica bota jerezana en condiciones de aerobiosis, las botas tan solo se llenan a 5/6 partes de su capacidad, un velo en superficie, constituidos por diferentes especies de levaduras, que son capaces de utilizar como sustrato diferentes componentes de los vinos y a la vez excretar productos de su propio metabolismo, además de preservarle del aire evitando así su oxidación.

Durante el tiempo que dura la crianza, se establecen una serie de transformaciones, contribuyendo todo ello a las peculiares características que hacen únicos a estos vinos.

La crianza físico-química o no biológica, es el sistema de elaboración de los "olorosos". Después de la segunda clasificación, los vinos que no se destinan a finos, se alcoholizan hasta los 18 a 20°. El recipiente que contiene el vino, la ya descrita bota, al igual que ocurría en la crianza biológica, se llena también en sus 5/6 partes, pero el elevado contenido en alcohol impide el desarrollo de las levaduras de flor, durante este tipo de envejecimiento no hay velo, ni puede haber actividad vital de la levadura, teniendo lugar preferentemente un proceso de oxidación en el vino, oscureciéndose el color y originándose compuestos que conformarán las características aromáticas y gustativas de estos vinos. No obstante, es preciso decir, que todos los vinos generosos, incluso los olorosos, siempre tienen en los primeros estadios de su vida, desarrollo del velo en el periodo postfermentativo, entre octubre y febrero, antes de la primera clasificación o bien incluso hasta pasado la segunda clasificación. Sin embargo, las características organolépticas que hayan podido adquirir durante este periodo, quedarán enmascaradas por los caracteres adquiridos en el proceso de crianza no biológica.

Existe también la denominación crianza mixta, que sirve para elaborar los "amontillados". Se trata de vinos que han iniciado el envejecimiento en crianza biológica, como si de un fino se tratara y que en un momento dado se desvían de su "vocación de fino", por lo que se encabezan hasta 18 a 20°, continuando con una crianza de tipo físico-química.

El proceso de crianza en general de estos vinos, se realiza mediante el sistema de criaderas y soleras. Las botas en las que se envejecen los vinos, se colocan de manera superpuesta en tres o cuatro filas horizontales. Cada fila horizontal recibe el nombre genérico de escala o criadera; la que está sobre el suelo se denomina solera; la que se encuentra encima de la solera, se suele llamar primera criadera y así sucesivamente, segunda y tercera criadera. A veces, el oloroso permanece en un solo envase durante todo el periodo de envejecimiento; entonces se sigue el llamado "método de añada", pero esto no es lo habitual.

Por el sistema de criaderas y soleras, el vino destinado al mercado se extrae de las soleras en un volumen total de un tercio, distribuido en varias "sacas" anuales. El hueco dejado en cada saca es sustituido por vino procedente de criadera inmediata y así sucesivamente hasta alcanzar la última criadera, en donde será sustituido por el "sobretablas". A esta operación se le denomina "correr escalas". Mediante este procedimiento, se consigue siempre que el vino que sale al mercado presente la mayor uniformidad posible en edad media y en características organolépticas.

#### 4.- TIPOS DE VINOS GENEROSOS

La decisión del bodeguero de fortificar el vino base bien a 15,5° o bien por encima de 17° de alcohol va a determinar el tipo de crianza a la que va someterse el vino posteriormente. A partir de ahí surgen los distintos tipos de Vino de Jerez Generosos:

##### 4.1.-Fino

El vino Fino se obtiene a partir de la fermentación total de mosto de uva de la variedad Palomino. El vino base así obtenido se encabeza hasta los 15% vol. de alcohol, al objeto de favorecer el desarrollo del velo, la protección natural de las levaduras va a evitar la oxidación del vino a lo largo de toda su crianza y a conferirle características organolépticas muy especiales. Esta crianza biológica se prolonga durante un período mínimo de tres años y se realiza en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y solera, en la tabla 1 se recogen sus parámetros analíticos más importantes.

Tabla 1: Parámetros Analíticos del vino fino

Parámetros Analíticos	
Contenido alcohólico	15 - 28% vol.
Acidez total -tartárico	< 5 gramos / litro
Azúcar	3 - 5 gramos / litro
Acidez volátil -acético	<0,25 gramos / litro
Muy bajo contenido en glicerina	< 2 gramos / litro

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

#### 4.2.-Amontillado

Procedente de la fermentación completa de mostos de uva palomino, el Amontillado es un vino singular, fruto de la fusión de dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa, lo que hace de los amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes, algunos de sus parámetro más relevantes estas recogidos en la tabla 2. Su particular proceso de crianza comienza, como en el caso de los finos y manzanillas, con una fase inicial bajo velo de flor; a lo largo de los primeros años en las criaderas el vino adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. A partir de un determinado momento, la desaparición de la flor provoca una segunda fase de crianza oxidativa, que oscurecerá paulatinamente el vino y lo dotará de concentración y complejidad.

Tabla 2: Parámetros Analíticos del vino amontillado

Parámetros Analíticos	
Contenido alcohólico	16 - 22% vol.
Acidez total -tartárico	4 - 6 gramos / litro
Azúcar	< 5 gramos/ litro
Acidez volátil -acético	< 0,8 gramos / litro
Muy bajo contenido en glicerina	< 0,8 gramos / litro

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

#### 4.3.-Oloroso

Procedentes de la fermentación completa de mostos de uva palomino, los olorosos son vinos “vocacionales”; la especial estructura que muestran desde un principio aconsejan a los catadores su clasificación con destino a crianza oxidativa. El encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. La lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad, como se muestra en la tabla 3.

Tabla 3: Parámetros Analíticos del vino Oloroso

Parámetros Analíticos	
Contenido alcohólico	17 - 22% vol.
Acidez total -tartárico	4 - 6 gramos / litro
Azúcar	< 5 gramos/ litro
Acidez volátil -acético	< 0,8 gramos / litro
Muy bajo contenido en glicerina	8 - 10 gramos/ litro

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

#### 4.4.-Palo cortado

La elaboración del palo cortado es el ejemplo más palpable de la necesidad que tiene el bodeguero de identificar claramente la auténtica vocación de cada tipo de vino y de actuar en consecuencia. Se trata de vinos procedentes de mostos extremadamente finos, inicialmente encabezados a 15% vol. e identificados inicialmente con un “palo” o raya oblicua. Al término de la fase de sobretabla, la constatación por parte de los catadores de la existencia de determinadas características muy específicas en algunas de las botas en las que ha mantenido el velo de flor, determinará su clasificación como potenciales palos cortados, lo que se ilustra en las botas con una raya horizontal que corta el “palo” original.

El vino se vuelve a encabezar por encima de los 17% vol. reconduciéndose así hacia un proceso de crianza oxidativa. Sólo el tiempo en las soleras determinará, al cabo de los años, si esas características apuntadas por el vino joven se confirman con el tiempo, dando lugar a un auténtico palo cortado con características analíticas como las que se recogen en la tabla 4.

Tabla 4: Parámetros Analíticos del vino Palo Cortado

Parámetros Analíticos	
Contenido alcohólico	17 - 22% vol.
Acidez total -tartárico	4 - 6 gramos / litro
Azúcar	< 5 gramos/ litro
Acidez volátil -acético	< 0,8 gramos / litro
Muy bajo contenido en glicerina	8 - 10 gramos/ litro

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

En la figura 3, se muestra la evolución que sigue el color de los vinos según el procedimiento de crianza-envejecimiento.

Figura 3: Variaciones en el color de los vinos de la crianza biológica a la crianza oxidativa.



Fuente: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

## 5.- BIBLIOGRAFÍA

BARBADILLO, M. (1975). "Alrededor del vino de Jerez". Gráficas del exportador. Cádiz. España.

BEJARANO, B. (2004). "El Jerez de los bodegueros". Editorial Andalucía abierta. Cádiz. España

DE LAS CUEVAS, J. (1979). "Vida y milagros del vino de Jerez". Ediciones Sexta S.A. Madrid. España.

[www.consejoreguladordeladenominaciondeorigenjerezmanzanillayvinagredejerez.es](http://www.consejoreguladordeladenominaciondeorigenjerezmanzanillayvinagredejerez.es), consultado en Abril de 2010.