



VINOS GENEROSOS DE ANADALUCÍA OCCIDENTAL

Enero 2024

1. Generalidades

Muy larga trayectoria histórica.

Los vinos Españoles más famosos y genuinos del Mundo.

Posiblemente los de más calidad.

En términos absolutos está dentro de los vinos que ostentan categoría mundial.

2. Vinos Generosos (Reglamento UE)

vlcprd (*vinos de licor de calidad producidos en región determinada*)

Son secos

Elaborados bajo velo

Con determinadas uvas blancas;

Palomino Fino(fino y jerez)

Pedro Ximénez

Verdejo

Zalema

Garrido fino

Crianza media de 2 años en toneles de roble

PALOMINO FINO



*Representa el 95% del viñedo cultivado en Jerez.

*Es muy resistente a enfermedades y altamente productiva.

*Presenta un racimo con bayas medianas y grandes.

*Acidez media/ baja.

* También conocida como; Albar, Albillo de Lucena, Jerez, Jerez fina, Listan, Listan blanco, Palomina, Palomina Blanca, Palomino, Temprana, Temprana Blanca, xerez.

PEDRO XIMÉNEZ



*Uva blanca es mayoritaria en el sur de España, sobre todo en las D.O. Montilla-Moriles, Málaga y Jerez.

*Se dice que su origen es de las Islas Canarias. Un soldado de origen Alemán llamado Peter Siemens o Pedro Ximén, fue el que por orden de Carlos V fue llevada a Alemania y luego devuelta a España. Otros historiadores aseguran que es originaria de la zona de Rin (Alemania) y Alsacia (Francia) y que pertenece a la familia de la Riesling. Por lo que la duda esta si es original de Canarias o no , pero su nombre viene del soldado Alemán que la trajo a España.

*Los racimos son con forma cónica larga, no muy compactos y con gran número de bayas en cada racimo. Las bayas son de tamaño mediano de color dorado y hollejo fino. Son jugosas y debido a su alto contenido en azúcar resultan muy dulces.

*Es sensible a mildiu, oídio y botrytis y da un rendimiento medio por hectárea.

*Sus principales sinonimias son Alamis, Pedro Jiménez, Pedro Ximén, Ximénez

MEDIO FÍSICO

CLIMA: Húmedo, sobre todo en Sanlúcar (mejor permanencia del velo)

SUELOS: Albarizas (retienen el agua, impiden la evaporación y ofrecen insolación extra)

BODEGAS: Deben de estar protegidas de la luz, sólo la suficiente para trabajar, por ello cada bodega tiene estrategias de filtro de luz, como por ejemplo porches en las ventanas o parras y árboles para que den sombra.

Altura, techos altos para crear un buen ambiente de ventilación.



Albariza



Bodega González Byass en Jerez



ELABORACIÓN

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 de flor**; 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 dos años** y se realiza **en botas de roble americano mediante** el tradicional sistema de **criaderas y solera**.

MANZANILLA:

Se trata de **vinos procedentes** de mostos **de la variedad palomino**, sometidos a fermentación completa.

El posterior **encabezado a 15% vol.** propicia la crianza biológica, que **debe de llevarse a cabo íntegramente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda**.

Las condiciones microclimáticas de esta ciudad, **situada en la desembocadura del río Guadalquivir**, propician el desarrollo de un **velo de flor con características organolépticas diferentes a los del resto del Marco**.

En ocasiones, las **manzanillas son sometidas a períodos de crianza prolongados**, en los que **la flor llega a debilitarse** ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación; **surgen así las "Manzanillas Pasadas"**.

AMONTILLADO:

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.

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**.

PALO CORTADO:

Se trata de vinos procedentes de mostos de palomino extremadamente finos, inicialmente encabezados a **15% vol.** e identificados 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 se 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**.

OLOROSO:

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**.

GLOSARIO:

- Almijarero:** *Persona encargada de ayudar a los arrieros a descargar la uva, colocarla en redores y vigilar el soleo.*
- Arroba:** *Medida de volumen de vino, que en Jerez equivale a 16,66 litros.*
- Cabecear (cabeceo):** *Operación que consiste en realizar mezclas de mostos.*
- Cabezuelas:** *Sedimentos de los mostos.*
- Capataz:** *Operario principal en la bodega o en la viña, que tiene a su cargo a otros trabajadores. Según sus funciones recibe diversos nombres.*
- Catador (capataz de venencia):** *Persona responsable de la calidad organoléptica de los mostos y vinos.*
- Corrida (de escalas):** *Operación que consiste en trasegar de cada serie de botas con vino semejante y de la misma edad a otra de mayor vejez.*
- Criadera:** *Cada una de las escalas de un sistema de criaderas y solera, formada por un conjunto de botas las cuales contienen vino con un nivel homogéneo de crianza.*
- Encabezado:** *Fortificación o adición de alcohol vínico al vino joven (hasta ese momento aún denominado mosto en Jerez), con la intención de modificar su contenido alcohólico.*
- La crianza biológica:** *es un procedimiento de la vinicultura que se lleva a cabo mediante un velo de levaduras que crecen en la superficie del vino,*
- El velo de flor:** *es una capa de levaduras, de grosor variable y de color entre blanco y grisáceo, del grupo saccaromyces. Se conocen más de doscientas especies cuyas nominaciones y condiciones para formar velo son tan diversas que parece preferible hablar simplemente de levaduras de flor.*

Crianza oxidativa :es un método de envejecimiento basado en la oxidación del vino. Este sistema, que enriquece el grado alcohólico del vino hasta 17º para matar la levadura, permite el intercambio de sustancias entre el aire, el vino y la madera. El vino adquiere mayor cuerpo y unos atributos organolépticos únicos que recuerdan al tostado y la vainilla. Es la crianza típica de los Olorosos, Pedro Ximénez o Condado Viejo.

Las Palmas: son denominaciones que, se aplican a aquellos vinos finos de Jerez que se distinguen notablemente por su limpieza, finura y delicadeza en el aroma, y es proporcional a su grado de vejez.

Sobretablas: En Jerez, el tiempo que transcurre hasta que el capataz decide dónde destina el vino tras su fortificado se denomina sobretablas.(6 meses a 1 año)

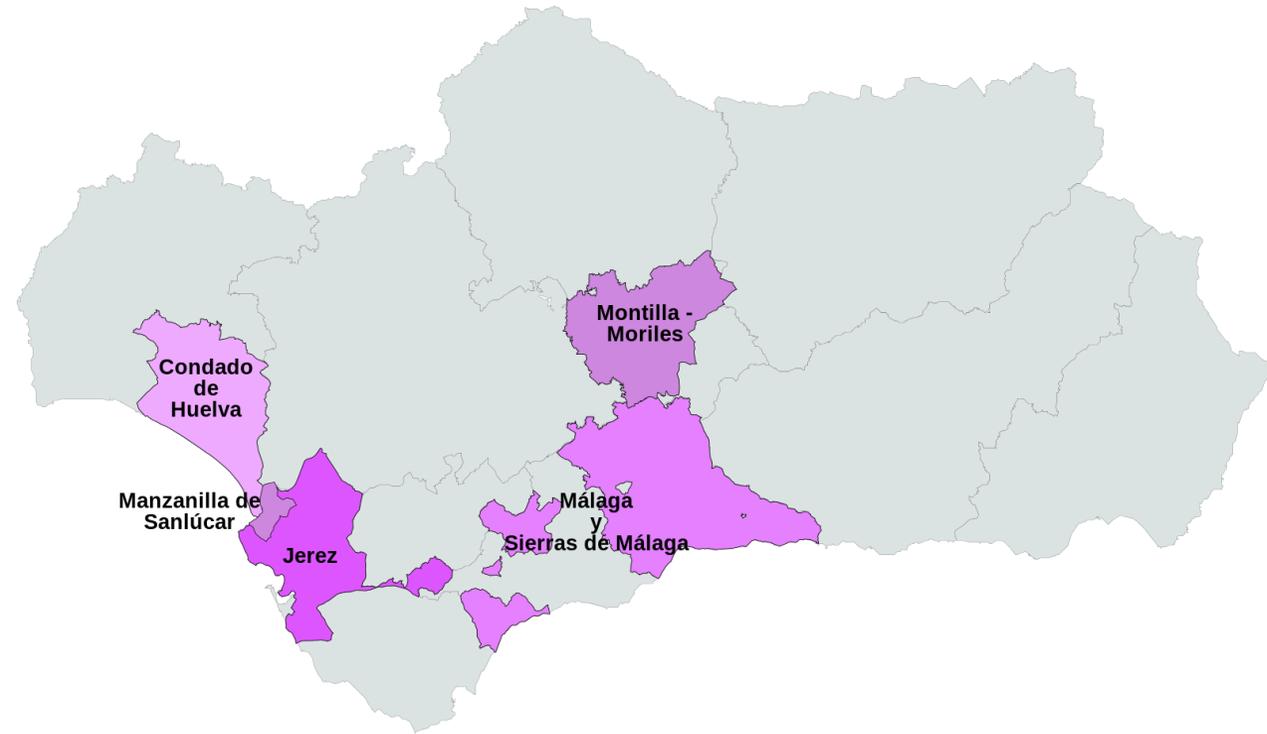
Cuando el “sobretablas” lleva una semana se hace su primera clasificación y se señalan los recipientes con una serie de marcas características:

/ - Raya: “sobretablas” de máxima calidad, se emplea para finos. Se está creando una flor de calidad.

o -Círculo: Se emplea para olorosos, ya que la calidad está por debajo de lo esperado.

Vendimia en Jerez: *El cambio climático ha adelantado la época de vendimia de manera inexorable, como se recoge en los informes oficiales de la Denominación. Un ejemplo: en 2008, la recogida de uva en el Marco de Jerez empezó el 24 de agosto mientras que en 2020, los primeros racimos de uva Palomino se vendimiaron el 5 de agosto.*

ZONA DE PRODUCCIÓN.



Fino

El Fino es un vino blanco y seco, elaborado a partir de uva palomino.

El Fino es **envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el velo de flor**.

La crianza, en botas de **roble americano** mediante el tradicional sistema de criaderas y solera, se realiza en bodegas que deben cumplir con estrictas condiciones microclimáticas de humedad y temperatura, de forma que pueda mantenerse la flor a lo largo de toda la crianza.

Color:

Amarillo pajizo a dorado pálido.

Aromas:

*Almendrados

*Masa de Pan

*Herbáceos

Gusto:

*Muy seco

*Ligero

Acidez menos marcada que la manzanilla

Final.

*Fresco

Recuerdo almendras



MANZANILLA

La Manzanilla es un vino blanco y seco, con denominación de origen propia.

Elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada velo de flor.

Su **crianza** se lleva a cabo **exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda**.

Las especiales condiciones climáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor muy peculiar. Como consecuencia, el vino adquiere características particulares y diferenciadoras.

NOTAS DE CATA:

Color:

Amarillo- Pajizo

Aromas:

Florales

Almendrados

Panadería

Gusto:

Seco

Fresco

Ligero

Acidez

Final.

* Amargo



PALO CORTADO

La elaboración del Palo Cortado es el ejemplo más palpable de la necesidad que tiene el bodeguero jerezano de identificar claramente la auténtica vocación de cada tipo de vino y de actuar en consecuencia.

NOTAS DE CATA

Color:

Castaño- Caoba

Aromas: Inmenso en matices

- *Amontillados y Olorosos.
- *Frutos secos (nuez)
- *Pan Tostado
- *Vegetales
- *Balsámicos
- *Madera
- *Tabaco
- *Hojarasca
- *Micológicas
- *Madera o crianza
- *Naranja Amarga
- *Mantequilla

GUSTO:

- *Redondo
- *Volumen
- *Profundo

Final:

- *Largo
- *Con muchos matices pronunciados de nariz



AMONTILLADO

El **Amontillado** es un vino muy singular, ya que combinada la crianza bajo velo de flor, propia del Fino y la Manzanilla, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la **oxidación**. Elaborado con uva palomino, esa fusión de crianzas hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

NOTAS DE CATA.

Color:

Ámbar

Aromas: (sutiles y delicados)

- Frutos secos
- Hierbas
- Tabaco

Gusto:

- Amable
- Equilibrado

Final:

- Largo
- Frutos secos
- Notas de crianza



OLOROSO

Es un vino elaborado con uva palomino.

La **especial estructura** que muestra desde un principio aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Es por ello que se le añade alcohol hasta los 17°, impidiendo así el desarrollo del velo de flor, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

NOTAS DE CATA:

Color:

Caoba

Aromas:

- Frutos secos (nuez)
- Pan Tostado
- Vegetales
- Balsámicos
- Madera
- Tabaco
- Hojarasca
- Micológicas

Gusto:

- Estructurados
- Sabrosos
- Potente
- Cuerpo

Final:

- Largo
- *Recuerdo a madera.



VINOS CATADOS



Manzanilla Alegría Superior

***Bodegas Williams & Humbert**
en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
***Suelo:** Albariza

Manzanilla Alegría es un vino seco, fresco y ligeramente salino. En nariz es intenso y punzante, destacando los aromas a frutos secos como la almendra. En boca es directo, mineral y largo.



Fino Pando

***Bodegas Williams & Humbert** en Jerez de la Frontera (Cádiz) dentro de la D.O.Jerez-Xérès-Sherry.

***Suelo:** Albariza

Expresivo, armónico y limpio. Nariz intensa destacan los aromas a frutos secos y herbáceos. En boca es seco, con cuerpo y un final fresco.



Palo Cortado Don Zoilo

Bodega: Williams & Humbert

15 años de crianza, mediante el tradicional sistema de criaderas y solera.

Los pagos Añina y Carrascal, entre los más emblemáticos de la subzona Jerez Superior, son el origen de este generoso de aroma punzante, intenso y complejo que evoca a avellanas, con un paladar seco y sedoso.



Palo Cortado Lustau

Bodega: Lustau

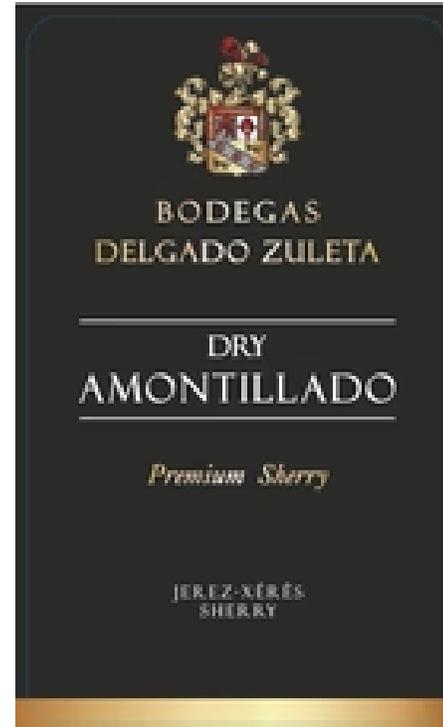
Envejecido en botas de roble americano, en el sistema tradicional de solera y criaderas, este Palo Cortado aún conserva la delicadeza de un amontillado con el cuerpo y la riqueza de un oloroso. Con marcado aroma avellanado y matices de vainilla, café y chocolate negro; en boca es seco y concentrado, con un final largo y elegante.



Oloroso en Rama Don Zoilo

Bodega: Williams & Humbert

Este oloroso con 15 años de Crianza de Don Zoilo captura todas las características de este estilo. Perfumado, intenso, envolvente y persistente, seduce a la nariz y al paladar.



Amontillado Delgado Zuleta

Bodega: Delgado Zuleta

Nariz de alta intensidad aromática, con matices propios de la crianza biológica como frutos secos y cereales, y otros más propios de la crianza oxidativa y de la madera. En boca es seco, ligero, salino y muy complejo, con un paso y persistencia suaves.

VINOS GENEROSOS DE LICOR

3. **Vinos Generosos de licor:** hablamos de todas las elaboraciones de cabeceo de vinos secos con dulces.

Esta mención sólo puede utilizarse para VLCPRD (*Vino de licor de calidad producido en región determinada*)

1. Cuando se obtenga a partir del vino generoso fino o manzanilla al que se le añadio;

a) *Mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uva pasificada*

b) *Mosto de uva concentrado*

2. Periodo mínimo de crianza de 2 años en toneles de roble.

3. El contenido en azúcar no será inferior a 5 g/ l.

Algunos vinos de cabeceo:

Vol, al menos de 15%
Azúcar entre 45 y 115
g/l



Vol, al menos 15%
Azúcar hasta 115 g/l



Vol, al menos 15%
Azúcar entre 115 g/ l y 140 g/ l



***Cuando su contenido en azúcares es inferior a 45 gramos / litro se le denomina pale dry.**

NOTAS GENERALES DE CADA UNO DE LOS VINOS GENEROSOS DE LICOR

Notas de Cata PALE CREAM:

Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido.

En nariz comparte la sensación punzante de los vinos de crianza biológica, sus recuerdos avellanados y las notas de panadería, procedentes de la crianza de flor.

En boca es ligero y fresco, pero con un delicado sabor dulce que lo hace muy amable al paladar y reduce el regusto amargo propio de los vinos de crianza biológica, naturalmente muy secos.

Notas de Cata MEDIUM.

De color ámbar a castaño oscuro, de aromas licorosos con notas propias del amontillado e inclusiones suavemente dulzonas como de bollería, dulce de membrillo o manzana asada.

En boca presenta una entrada ligeramente seca que se va tornando dulce para terminar con un postgusto vaporoso y suave.

Notas de Cata CREAM

Vino de color castaño a caoba oscuro y aspecto untuoso. Con marcada nariz de oloroso, conjuga notas dulzonas como las de los frutos secos, y tostadas, como el turrón y el caramelo.

En boca resulta goloso, de textura aterciopelada; con un dulzor equilibrado, un recorrido seductor y elegante y un regusto largo en el que se conjuga la sensación de dulzor con las notas típicas del oloroso.