

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



SEPT. 2024 | VOL. XXVI

VINOS DE PASTO

SELECCIÓN DE SEPTIEMBRE

PRÓLOGO

La triste realidad es que los vinos generosos, por muy de moda que se diga que están, solo lo es “de boquilla” y apenas los grandes restaurantes los incluyen en sus cartas, para grandes maridajes, quedando relegados del consumo “de barra” o populista, donde si tienen cabida vinos blancos, rosados, espumosos o tintos de baja capa y/o graduación.

Es la hora de una verdadera revolución, la hora de renovarse o morir y adaptarse a los nuevos tiempos y, si ya funcionó anteriormente, *¿por qué no ahora?*

Así **renancen** los llamados “vinos de pasto”, vinos generalmente de albariza, sin fortificar y con perfiles más ligeros y amables al paladar, vinos que antaño se consumían de manera popular en la mesa, antes del invento del sistema de criaderas y soleras, que garantizaba una calidad y constancia de los vinos.

Y si los grandes y reputados enólogos lo están viendo y haciendo un gran trabajo por respetar nuestro “**terroir**” y mantener la esencia de estos grandes vinos, que hoy en día caen en desuso... *¿por qué no sumarnos a la causa?*

Esta es la nueva #sherryvolución... Pasen, sientense y disfruten de una buena copa!

VINOS DE PASTO: DE LA TRADICIÓN A HOY

Esta terminología o definición, cada vez más oída y en auge, que está tomando peso y fama a tenor de la nueva “sherryvolución”, rescata el nombre desde la tradición, de los vinos que se bebían antiguamente (pasto=comida; por ende, vino para comer) y, aunque aún no está recogida como algo oficial (tiempo al tiempo) y tampoco hay una definición consensuada, parece que en general se acepta que son vinos **sin encabezar**, usualmente de **suelos de albariza**, de uvas **Palomino** o **Pedro Ximénez** en preferencia (aunque haya otras como Perruno, Zalema, Rey, Moscatel...) y con **crianza estática**.

Pero vamos a profundizar un poco más en como se llegan a dichas disquisiciones.

La **RAE** recoge la definición de “vino de pasto” como simil de “vino de mesa” y este, a su vez, se define como *“vino más **común y ligero**, que se bebe durante la comida, a diferencia del de postre.”*

Aquí nos da la noción de vinos ligeros, sin excesiva complejidad.

Jesús Barquín y **Peter Liem**, en su libro *“Vinos tracionales de Andalucía”* dicen que, históricamente, ya en el siglo XVIII, toda evidencia indica que los vinos destinados al consumo local no se encabezaban con alcohol, especialmente en el caso de los mejores mostos, siendo ampliamente aceptado que estos eran los de uva Palomino, particularmente sobre suelos de albarizas, distinguiendo incluso entre los pagos y que debían ser fermentados en bota jerezana, usando levaduras autóctonas, envejeciendo bajo velo de flor creado inmediatamente después de la fermentación y, finalmente, sin encabezar.

Avanzando varios años, la historia los vuelve a recuperar, en una nueva “versión descafeinada”, cuando, en 1975, **Barbadillo** saca el primer blanco de palomino (joven) sin encabezar, **Castillo de San Diego**, al que le siguen otros como Tierra Blanca, también del “marco” de Jerez y Viña Verde, de Montilla-Moriles; aunque en todos ellos prescindimos de una logenva crianza bajo velo de flor, lo que los hace muy sencillos y fáciles de beber, por lo que no terminarían de identificarse con la definición de antaño y hoy nuevamente aceptada.

Una de las características que los hace especiales y con la que viene reclamando su lugar con fuerza es la del concepto de “**terroir**”. Estos vinos son perfectos para poder apreciar **matices propios del terruño y de la variedad de la que proceden**.

Algunos de los pioneros en recoger la definición tradicional aunada con la de terroir los encontramos en **Equipo Navazos** y su *Florpower* o su *Navazos Niepoort*, que fueron de los primeros en presumir de su creación, así como otros como **Willy Pérez** o **Ramiro Ibáñez**.

La historia se entrelaza y a veces lanza controversias, lo que nos va abriendo los caminos hacia la nueva “definición”:

Contaba **Alvaro Girón**, historiador y buen conocedor de los vinos del Marco de Jerez que: *“Vino de pasto no es una referencia a la calidad del vino, sino a su uso: para comer. La publicidad estaba llena de referencias a ‘magníficos vinos de pasto’.”*

Así podemos encontrar un Amontillado de Macharnudo definido como vino de pasto y colocado entre los más caros.

ESPECIALIDADES	Precios por Pipa.	Precios por c. de 613 botellas.
Jerez Valdespino, Estilo oloroso Jerezano.....£.	35	24/-
Inocente, Amontillado natural, Gran, especialidad de la Casa.*.	70	40/-
Tres-Cortados, Soleras superiores de Macharnudo.°.	70	40/-
Amontillado P. U., Vino amontillado oloroso muy viejo.....*.	80	50/-
Amontillado Macharnudo, Gran vino de pasto.....*.	80	48/-
Tío Diego, Amontillado fino viejísimo*.	100	66/-

A lo largo del siglo **XIX** son numerosas las referencias a los tipos de vinos que, posteriormente, quedarían recogidos en el reglamento de la Denominación de Origen Jerez-Xeres-Sherry: finos, olorosos, palos cortados, etc. Pero también a **otros tipos de vino** que, por diversas circunstancias, no llegaron a formar parte de ese primer texto reglamentario al que hemos aludido, publicado en 1935.

Un tipo de vino de cuya existencia nos hablan tanto los textos como las listas de precios de la época es el llamado “vino de pasto” o vino sin adición de alcohol que además, frecuentemente, **tenía un precio superior al de los vinos fortificados**. Son igualmente numerosas las referencias a vinos finos y manzanillas “con graduación natural”.

Es más, algunas de las marcas de vinos que han llegado hasta nuestros días se anunciaban orgullosamente en exposiciones internacionales y publicaciones especializadas como vinos que alcanzaban graduaciones alcohólicas superiores a los 15% vol. de forma natural, es decir, sin necesidad de adición alguna de alcohol.

La única forma de alcanzar esas graduaciones de forma natural, tanto en los casos históricos aludidos anteriormente como en la actualidad, no es sino mediante una **estricta limitación** de las **producciones** por hectárea, unas **vendimias más tardías** y el uso de la **faena tradicional del asoleo de la uva**. Prácticas todas ellas cuya realización solo se justifica en el marco de unos criterios de calidad, pues en todos los casos terminan traducéndose en una merma en la cantidad de mosto obtenido del viñedo.

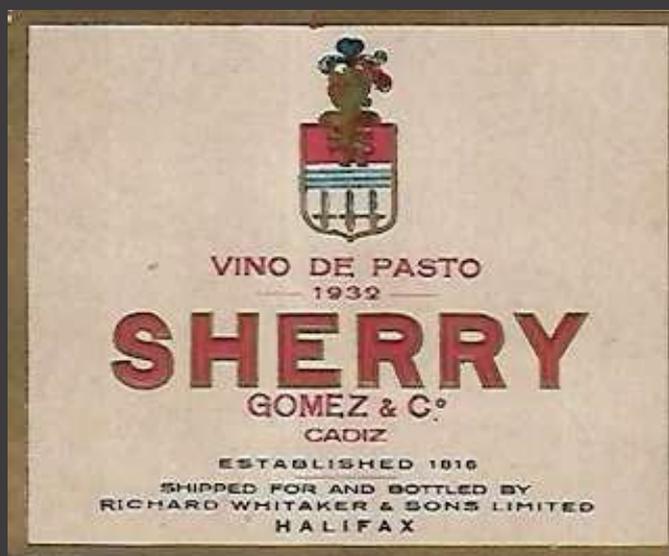
Así pues, la posibilidad de elaborar vinos de las denominaciones de origen “Jerez-Xeres-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” sin necesidad de adición de alcohol implica necesariamente un esfuerzo del viticultor y del bodeguero en el que necesariamente se **sacrifica cantidad por calidad**. Ello explica los mayores precios que estos vinos sin fortificar del siglo XIX tenían sobre sus equivalentes fortificados.

Hoy por hoy, el **Consejo regulador de Jerez** no los recoge sino solo como una posibilidad, tampoco teniendo cabida como vinos de **IGP**. Sin embargo, **Montilla-Moriles** ya dió un paso en esta línea al incorporar en 2021 la categoría de Vinos de Pasto. Sin embargo, lo que no ha hecho todavía es vincular esta categoría a un tipo específico de crianza que guarde una coherencia con sus vinos tradicionales, pues bajo el término Vino de Pasto puede etiquetarse todo aquel vino que haya tenido una crianza mínima de un año.

Fuera como fuese, **'Pago de Macharnudo', 'Pago de Balbaína', 'Pago de Miraflores'**... los hasta no mucho olvidados **châteaux** del Marco de Jerez, fundamentalmente enclavados en Jerez y Sanlúcar, **suenan ahora con insistencia**. Estos nuevos productores elaboran sus vinos a partir de la historia del terruño, un elemento tan esencial como el tratamiento desde el origen hasta el fermento final de la uva.

VINOS QUE EXPRESAN EL TERRUÑO

Hay un movimiento importante de productores y viticultores de estos vinos de pasto, que son los que están asentando las bases, agrupados en torno a una asociación llamada **Territorio Albariza** y que se dirige a la elaboración, desarrollo y promoción de vinos de máxima calidad del Marco de Jerez. Parcelas pequeñas, producciones cortas y de máxima calidad, certificaciones ecológicas... A juicio de esta asociación -integrada por bodegas como 'Luis Pérez', 'Forlong', la extinta 'Callejuela', 'Cota 45' y 'Collantes', entre otras-, estos vinos de pasto son **"vinos de máxima calidad y elaborados con variedades autóctonas del Marco de Jerez**, de graduación natural -sin fortificar, sin alcohol extra, sin envejecimiento en madera como los jereces-, y donde la trazabilidad del origen de su procedencia es esencial".



CONCLUSIONES Y CARACTERÍSTICAS ACTUALES DE LOS “VINOS DE PASTO”

- **Crianza Biológica:** Al igual que los finos y manzanillas, los vinos de pasto realizan una crianza biológica bajo velo de flor, con la diferencia de ser **estática**. Esta capa de levaduras protege el vino del oxígeno y le confiere aromas y sabores únicos.
- **Sin Encabezar:** A diferencia de muchos vinos de Jerez, los vinos de pasto no son encabezados, es decir, no se les añade alcohol para elevar su graduación. Esto les otorga una graduación alcohólica más natural y baja.
- **Variedad de Uva:** Principalmente elaborados con la variedad Palomino, aunque pueden utilizarse otras uvas autóctonas de las regiones.
- **Añada definida:** Cada añada de vino de pasto es única, reflejando las características del año de cosecha.
- **Vinificación tradicional:** Su elaboración sigue métodos tradicionales, respetando el terroir y la expresión de la uva.
- **Sin clasificación oficial*:** A pesar de su calidad y singularidad, los vinos de pasto no tienen una clasificación oficial dentro de las Denominaciones de Origen, con la salvedad de Montilla-Moriles, que aún la tiene que acotar mucho más y mejor.

¿POR QUÉ SON TAN ESPECIALES LOS VINOS DE PASTO?

- **Expresión del Terroir:** Al no ser encabezados, estos vinos ofrecen una expresión más pura del suelo y el clima de donde proceden.
- **Frescura y mineralidad:** Suelen ser vinos frescos, con notas de fruta blanca, flores blancas, levaduras y una marcada mineralidad.
- **Acompañamiento perfecto:** Son ideales para acompañar comidas ligeras, mariscos, pescados y quesos frescos.
- **Evolución en botella:** Los vinos de pasto continúan evolucionando en botella, ofreciendo nuevas sensaciones con el paso del tiempo.
- **Valor histórico y cultural:** Representan una tradición vitivinícola ancestral y una apuesta por la recuperación de métodos de elaboración más naturales.

**Al cierre de esta edición nos llega la real y fidedigna noticia de que una bodega ha registrado el término “vino de pasto” y la posible inclusión en una D.O. No daremos más datos, por privacidad y evitar polémica.*



3 MIRADAS CERRO FRANCO

Montilla-Moriles

Uva: Pedro Ximénez

BODEGA

La familia **Alvear** arrancarían en la antigua merindad de Trasmiera de las montañas de **Burgos**. Desde la primitiva casa solariega, en San Miguel de Aras, llegaría a Nájera a principios del siglo XVI y desde allí a tierras cordobesas, donde se hace conocida.

Juan Bautista García de Alvear y Garnica nace en Nájera (La Rioja) el 18 de julio de 1.657. Este personaje fue alcalde del estado noble de Nájera y, cuando ejercía esta actividad, fue destinado a Córdoba como administrador de las Rentas Reales.

Se casa en segundas nupcias con una noble señora cordobesa y después nace **Diego de Alvear y Escalera**, el primero de la saga.

Diego, se traslada a Montilla y allí, más cerca del cielo y de la tierra, verá nacer su afición por el campo. Una pasión que le sitúa en la viña y en el vino cuando en **1.729** construye la bodega Alvear.

Una bodega pequeña y disimulada en el apretado laberinto de Montilla. Este breve recinto de botas y tinajas será su universo íntimo.

Con el tiempo, va adquiriendo una gran extensión de tierras en la zona, lo que le convierten en uno de los mayores propietarios de la ciudad.

Con su hijo Santiago impulsa la bodega hasta metas desconocidas en Montilla, cuando logra llevar un cargamento de vinos a Inglaterra a finales de ese siglo.



De sus sucesores destaca **Diego de Alvear y Ponce de León**, que, durante su existencia, desde el año 1.749 hasta el 1.830, compaginó su vocación vinatera con una azarosa vida militar y política, habiendo sido capitán de la fragata “Mercedes”, hundida en la batalla del Cabo Santa María por los ingleses, hoy famosa gracias a la empresa caza tesoros Odyssey.

De aquella época destaca por derecho propio la figura del **Capataz Billanueva**, asistente que Diego de Alvear y Ponce de León trajo de Argentina y quien llegó a convertirse en su capataz de confianza. Bodegas Alvear desde sus orígenes ha mantenido siempre una vinculación entre España y Argentina, vinculación que sigue vigente en nuestros días.

Capataz Billanueva (**C.B**) marcaba con sus iniciales los mejores vinos provenientes de la sierra. De esta forma se fue creando el estilo Alvear que aúna moderación y homogeneidad de sus rasgos, todavía presentes en el **Fino C.B.**, marca centenaria y la más conocida de la casa.

A lo largo de sus casi 300 años de historia, Bodegas Alvear ha conservado su carácter familiar, transmitiéndose la titularidad de padres a hijos de tal modo que, hoy en día, la propiedad de la empresa está en manos de la **octava generación**.

Todas las generaciones sucesivas han contribuido paulatinamente tanto a la modernización técnica de la bodega, como a la conservación de su patrimonio arquitectónico.

Una bodega histórica que ha conseguido implantar la experiencia de **una tierra y una familia**.

A lo largo de su historia, la bodega ha conservado su carácter familiar manteniendo sus raíces. Los Alvear de hoy son muy numerosos, **más de 50** son ahora los propietarios, siendo también de la familia alguno de los responsables de la empresa.

Alvear distribuye sus marcas en todo el territorio nacional, siendo su principal mercado el área mediterránea desde Cataluña hasta Algeciras. La bodega vende fuera de nuestras fronteras el 40% de su producción a más de 25 países diferentes entre los que se encuentran Gran Bretaña, Holanda, Japón, Canadá y Australia.



CRIADERAS Y SOLERAS

Los recipientes empleados para la crianza del fino se denominan “botas” de una capacidad aproximada de 500 litros.

La madera preferida, por su porosidad, es el roble americano. Nunca se debe emplear madera nueva. Las botas se disponen dentro de las bodegas en filas de varios pisos llamadas cachones.

El pasillo entre dos cachones se denomina andana y cada uno de los pisos de botas se llama criadera. La criadera más próxima al suelo es la solera; la situada inmediatamente encima, primera criadera; la siguiente, segunda criadera y así sucesivamente. Cada criadera contiene vino del mismo nivel de crianza; la solera, el de más crianza, la primera criadera el siguiente grado de crianza y así hasta las criaderas más jóvenes.

La bodega dispone de una capacidad de crianza de **5 millones de litros** en botas de roble, distribuidas en diferentes bodegas con un nombre propio: **La Sacristía** y **El Liceo**, donde se guardan los vinos más viejos; **Las Mercedes**, más conocida como del C.B; **Las Higueras** y **Buganvillas**, donde envejecen los Pedro Ximénez.

La bodega denominada “**De la Casa**”, primer emplazamiento de Alvear, situada en el casco antiguo, está considerada de interés histórico-artístico. Esta antigua casa solariega del siglo XVIII, encierra las soleras más antiguas de la zona, amontillados con más de 200 años de crianza.



Nuestro vino está elaborado con la uva Pedro Ximénez, procedente de una de las parcelas más elevadas de la Sierra de Montilla (zona de calidad superior), en el extremo del paraje de **Riofrío Alto**, de orientación sureste y una altura aprox. de 650m.

Son viñas viejas del agricultor José Luis Rosa, cultivadas en vaso y poda muy baja llamada “a la ciega”.

Tras una vendimia manual seleccionada, despalillado y prensado directo, la fermentación se realizó en botas viejas de roble americano, anteriormente envinadas con sus finos.

El vino cría en las mismas botas, bajo velo de flor, durante unos 22 meses aproximadamente.

El objetivo del proyecto es la obtención de nuevos vinos blancos singulares, con uva Pedro Ximénez de la zona de Montilla-Moriles, a partir de selecciones de cepas de distintas edades y zonas con características, orientación y altitud diferentes, para llevar a cabo una vinificación de forma separada.

Los nuevos vinos objeto de este proyecto, son importantes para la empresa y, sobre todo de cara al mercado de exportación, ya que van a tener un mayor afinado, asegurando una buena clarificación que se mantenga a lo largo de su vida útil, para evitar turbideces y además se mejorará los posibles problemas de *pardeamiento* en los vinos blancos.

Para obtener los nuevos vinos objeto de este proyecto se está desarrollando una estrategia de producción que implica todas las etapas de producción de vino: desde la selección de las parcelas, hasta la clarificación y la estabilización de los vinos, pasando por la metodología de vinificación (con piel, sin piel, con determinado grado alcohólico).



PEDRO XIMÉNEZ

Variedad de uva blanca extendida por el sur de España. En la **D.O. Montilla-Moriles** se la puede considerar, después de unos 500 años de cultivo, **variedad autóctona**.

Su alto contenido en azúcares y una baja acidez, la convierte en la uva por excelencia, junto a la Moscatel, para elaborar vinos dulces.

El origen de esta variedad es incierto. Una versión la hace descendiente de una variedad procedente de la cuenca del río Rin traída por el soldado **Peter Siemens** y tal vez pertenecer a la cepa Riesling. Pero cuesta creer que pudiese adaptarse a unas condiciones medioambientales y climáticas tan opuestas a las autóctonas y por otro lado, no hay una cepa parecida a ésta en aquellas latitudes.

Otra versión la hace originaria de las Islas Canarias, **descendiente de la Malvasía** de la isla de Lanzarote.

Es una cepa vigorosa, buena productora, que tolera bien el calor y agradece las altas insolaciones. Es sensible al oídio y delicada, en condiciones adversas de precipitaciones, por la aparición de botrytis y mildiu.

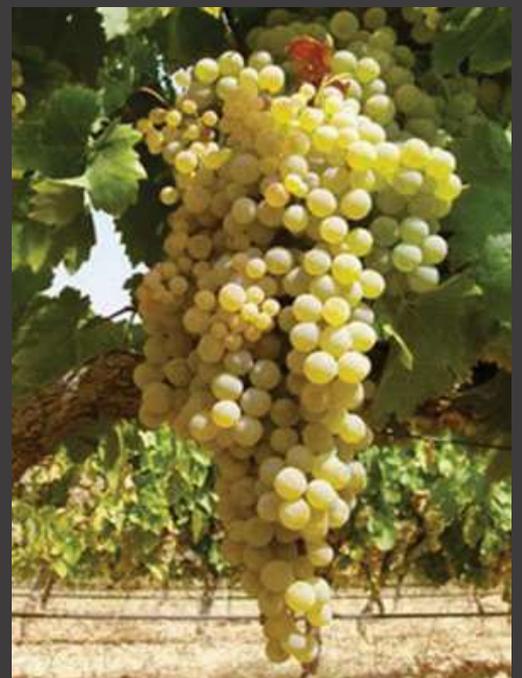
Se realiza una vendimia tardía entrando la baya en fase de pasificación. El ciclo de maduración de la baya es corto.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido.

Los racimos, son grandes y poco compactos.

Las bayas son esféricas, de tamaño mediano a pequeñas, de color verde amarillo y hollejo grueso.

El mosto tiene un muy alto contenido en azúcares y una baja acidez.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** 3 Miradas Cerro Franco.
- **Añada:** 2020.
- **Variedad:** Pedro Ximénez.
- **Elaboración:** Viñas viejas del paraje de Rio Frio. Vendimia manual seleccionada, despalillado y prensado directo. Fermentación realizada en botas viejas de roble americano, anteriormente envinadas con finos. El vino cría en las mismas botas, bajo velo de flor.
- **Crianza:** 22 meses.
- **Nota de cata:** Color amarillo pálido pajizo. Aroma fino y elegante. Notas características de la levadura de flor, tiza (suelo), hinojo y anís. Frutales propios de la variedad. En boca es más amplio de lo esperado, equilibrado por una acidez bien integrada y notas frutales características de la variedad: manzana madura. Un resultado vertical y directo, muy mineral, con recuerdos nuevamente a la tiza. Complejo con matices, desde verdes hasta frutas de hueso. Notablemente largo.
- **Graduación:** 13.5%.
- **Maridaje:** Vino versátil, perfecto con sashimi, ceviches, tempuras, ensaladas y arroces de pescado.



HACIENDA LA QUINTERIA - PALOMINO BOTA JEREZANA

Jerez

Uva: Palomino fino

LA BODEGA

The Wine Hunter, no es una bodega. Es un proyecto integral y global de grandes vinos. Un proyecto con una imagen propia, con un prestigio y un reconocimiento adquirido por las personas que lo forman. Aglutina a su vez proyectos independientes y proyectos con gama propia de vinos.



Un proyecto diferente a lo que ya existe pero que viene para marcar grandes diferencias.

Terroir en estado puro.

Dentro de este paraguas se encuentran 10 marcas en el proyecto. Y, la que nos trae a nosotros es **Hacienda la Quintería**.

Un proyecto diseñado con el convencimiento integro de su creador, **Santi Jordi**, en que el marco de Jerez es único e inigualable para elaborar los mejores vinos tranquilos.

Elaboraciones, tanto de monovarietales de castas blancas como tintas, respectivamente, siendo estas de **origen autóctono** o de aquellos varietales universales que mejor se han adaptado a tipos de albariza de los pagos del Marco, que, junto a las singulares condiciones climáticas de la zona, recrean vinos excepcionales y únicos en limitadas producciones.

Lo definen tres pagos:

- Pago Montealegre
- Pago Balbaína
- Pago Añina



PAGO MONTEALEGRE

Junto al pago de Lomopardo, Montealegre se ha catalogado por la calidad de sus albarizas como **Jerez Superior**. Estos dos singulares pagos son los únicos situados en la campiña.

Además, tenemos que añadir la característica de recibir todos los vientos dominantes marinos, al estar situados en alturas de terrazas, que miran a la zona de la Janda.

Los vinos de este pago son tranquilos, de uva Petit Verdot, Pinot noir y Tintilla.

PAGO AÑINA

Según distintos autores el nombre de Añina, de origen latino, apunta a un posible *Nomen Possessionis*, el de un romano llamado **Annus** (o Anius), nombre que consta en la epigrafía gaditana y que tal vez fuera uno de los primeros propietarios de viñas de la zona. No es raro hallar en ellas restos de sepulcros y otros objetos de antigua población.

Su único vino tranquilo de este proyecto es con la uva Chardonnay.

PAGO BALBAÍNA

Entre las carreteras de Sanlúcar y Rota, el pago de Balbaína, de claras resonancias latinas y vinculado por algunos autores a la familia romana-gaditana de los **Balbo**, es uno de los de mayor extensión del marco y sus viñedos reciben, como pocos, la influencia de los suaves vientos procedentes del Atlántico.

Aquí ha elaborado sus vinos tranquilos de uvas Palomino, Tintilla, Syrah.

Es aquí, precisamente, de donde sale el vino seleccionado para esta ocasión.



SANTI JORDI

Artífice de este gran proyecto, nacería en Jerez de la Frontera, en el año **1977**. Mientras cursaba la enseñanza general básica la compaginaba los fines de semana con sus primeros contactos con el cultivo de la vid, en la finca familiar que poseen en Jerez de la Frontera, con la representativa variedad localista Palomino.

Una vez cursado sus estudios de Ingeniero Técnico Agrícola en la especialidad de “Explotaciones Agropecuarias” en la centenaria facultad sevillana del «Cortijo de Cuarto», siguió estudiando la Ingeniería Superior, mientras simultaneaba su formación trabajando en distintos sectores agropecuarios del sector primario de la comunidad andaluza.

Por el año **1997** decidió plantar, de forma **experimental**, parte de la finca familiar con **varietales tintas**, convirtiéndole, pese a su juventud, en uno de los pioneros de la provincia gaditana en cultivar y elaborar tintos de calidad.

Desde entonces ya sabía sobradamente que su futuro estaría íntimamente ligado a la vitivinicultura, por lo que decidió nuevamente estudiar la recién estrenada por entonces, Licenciatura de Enología y Viticultura en la Universidad de Cádiz.

A su vez empezó a realizar prácticas por todas las regiones vitivinícolas de referencia españolas donde, una vez finalizados sus estudios, siguió trabajando durante muchos años y aprendiendo de todo lo que le ofrecían estas regiones.

Su afán por seguir aprendiendo le llevan incluso a trabajar en proyectos internacionales, donde interviene puntualmente cuando algo le seduce.

En **2008** se asoció a su colectivo regional, siendo al año siguiente el ganador del Concurso anual de «Catas a ciegas de la Asociación Andaluza de Enólogos».

Por entonces y dada su participación en el colectivo andaluz le ofrecen, siendo uno de los más jóvenes asociados, la responsabilidad de **presidir**, en noviembre del **2010**, la **Asociación Andaluza de Enólogos**, la cual tuvo que abandonar en Septiembre de 2012 para aceptar, desde entonces y hasta la actualidad, la **Presidencia en la Federación Española de Asociaciones de Enólogos**, donde absolutamente todas las Asociaciones de Enólogos le delegaron la confianza de la gestión del colectivo profesional, el cual atravesaba una crisis institucional, dado el potencial y la formación acreditada y el relevo generacional que se buscaba para dicha institución.

Actualmente trabaja en la gestión ordinaria del colectivo nacional, realizando las tareas de representación adheridas al puesto y lo compatibiliza con un proyecto de marcas propias de elaboraciones limitadas y singulares en diferentes zonas de España, tipificando con una personalidad muy marcada dichas elaboraciones, según su forma de entender cada vino en función de la tierra y de la variedad.



LA IMPORTANCIA DE LA ALBARIZA

Entre las características singulares del Marco de Jerez, junto a las variedades de vidueños y el clima, la **naturaleza edafológica** de los suelos es un factor de **enorme importancia**. Son las albarizas el tipo que más se acerca al ideal en el marco del Jerez.

La albariza es un terreno de origen **Terciario** (Mioceno) a partir de la sedimentación de las **aguas calizas** y de los depósitos de caparzones, organismos silíceos como los radiolarios y **diatomeas** que abundaban en el mar oligocénico.

Las características analíticas de la albariza muestran una gran riqueza en **carbonato cálcico**, sílice, proporciones diversas de arcilla y bajo contenido en elementos minerales y materia orgánica.

- **Lentejuela:** Este tipo de albariza se caracteriza por sus suelos quebradizos, muy porosos y granulados, de aspecto esponjoso.
- **Barajuela:** De estructura laminar, es el subtipo con mayor cantidad de diatomeas y, por tanto, el menos denso de todos.
- **Tosca Cerrada:** De aspecto más compacto y pesado, con estructura concoidea. La mayor parte de los viñedos en torno a Jerez (un 80%) tienen este tipo de suelo.

PALOMINO

Variedad de uva blanca de cultivo destacado en las localidades gaditanas de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

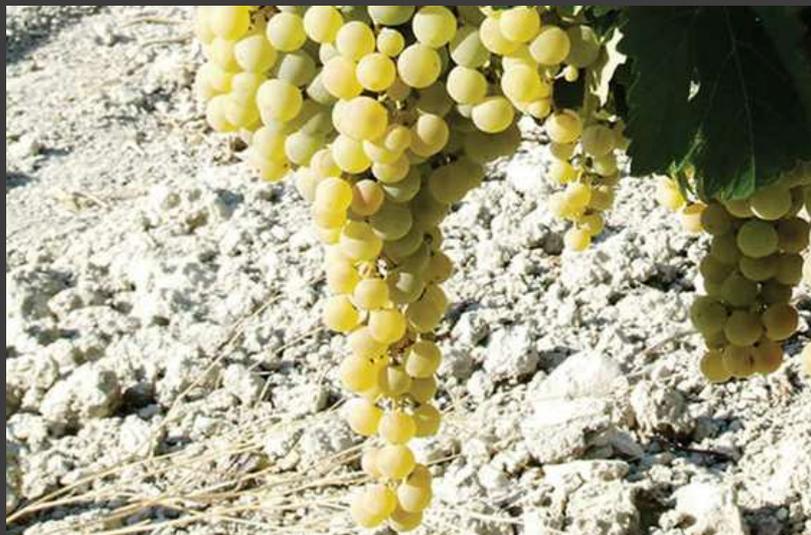
También es una variedad aceptada en las denominaciones de la comunidad autónoma de Castilla y León, incluso en Galicia.

Es una variedad de brotación y maduración media, tiene muy buena fertilidad y da buenas producciones. Es sensible al oídio y a la botrytis. Es muy resistente a la sequía.

La cepa presenta un pámpano de porte semierguido. Los racimos son de tamaño grande y en forma piramidal. Las bayas son esféricas irregulares, de tamaño mediano y de un color verde amarillento. El hollejo es fino.

El mosto tiene un contenido medio en azúcares y una acidez muy baja. Con la variedad de uva Palomino fino se elaboran los **Vinos de Jerez** Generosos y la **Manzanilla** de Sanlúcar de Barrameda.

De la fermentación total de un mosto limpio, pálido y ligero, obtenido del prensado de uvas frescas Palomino, se obtiene un vino base blanco **seco**, con cantidades prácticamente **insignificantes de azúcar residual**, azúcar que no se ha transformado en alcohol. Este es el origen de todos los Vinos de Jerez Generosos y de la Manzanilla.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Hacienda La Quinteria - Palomino en bota jerezana.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad:** Palomino.
- **Elaboración:** Viñedos viejos de más de 30 años del pago de Balbaina, vendimados en la segunda quincena de agosto. Suelos de albarizas de barajuelas y lentejuelas. Fermentado en botas jerezanas y criado en ellas durante 8 meses, bajo velo de flor, sobre lías finas.
- **Crianza:** 8 meses.
- **Notas de cata:** Se presenta con un color dorado intenso con gran limpidez y brillantez. De intensidad alta, llama la atención sus aromas complejos, que incluyen recuerdos a levaduras provenientes de la crianza sobre lías, además de frutas maduras que armonizan con toques especiados y miel. Franco en su entrada en boca, poniendo de manifiesto su redondez y untuosidad. Goza de un extraordinario equilibrio y acidez, donde los aromas característicos de la crianza sobre lías vuelven a invadir los sentidos. Su postgusto es largo y persistente.
- **Graduación:** 14.5%.
- **Maridaje:** Quesos curados, verduras, ahumados, carnes blancas y algunos arroces.
- **Producción:** 1320 botellas.





MAR YENA

LA PALMA DEL CONDADO

Uvas: Colombard, Listán y Jaén Blanco

LA BODEGA

Hablar de **Bodegas Mam** es hablar de la historia de una gran bodega tradicional, **Bodegas Infante** y, de manera inseparable, **Manuel Astasio**, el encargado de unir pasado, presente y futuro.

Todo comienza en **1870** con **Miguel de los Casares**, cuando abre inicialmente una modesta bodega en la entonces calle Vista-Alegre (actual Av. 28 de febrero), en la salida hacia La Palma.

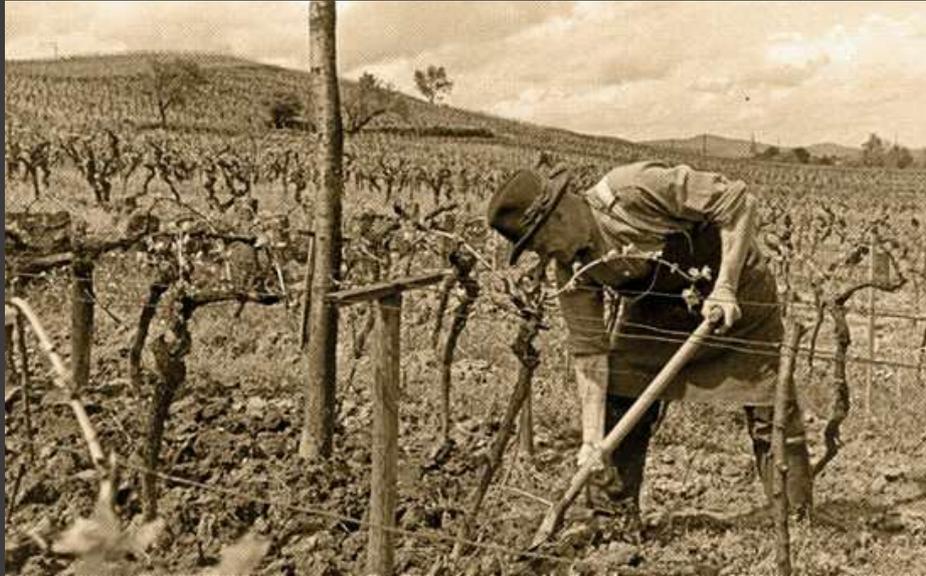
En 1877, Miguel forma parte de los doce bodegueros bollulleros que participaron en la primera **Exposición Vinícola Nacional**.

Recibió dos premios: “Medalla de Perfección” por su mosto y mención por su vinagre de yema. Construye la primera gran fábrica de alcohol de Bollullos, junto a su bodega. Al estilo que imperaba en aquella época, su torre-alambique se confeccionó bajo una elegante factura neomudéjar.

La “Torre del Alambique” es de planta rectangular en la que se distinguen dos cuerpos. El primero corresponde a los dos primeros tercios que cuentan con sencillos ventanales. El último tercio posee varias arcadas a cada uno de los lados. En la fachada principal destaca un azulejo dedicado a la Virgen del Socorro. Junto a la torre se conserva una chimenea de sección circular similar a la Torre de los Alicantinos, con idéntica función.

Actualmente sirve de sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Condado de Huelva”.

En 1927, tomará el relevo de la bodega don **Francisco Vallejo** (antiguo vicepresidente de la Diputación de Huelva y alcalde de Bollullos), yerno del Fermín de los Casares, hijo de Miguel.



En **1950** fallece don Francisco siendo su hijo mayor, **Fernando Vallejo de los Casares**, quien toma el testigo de la bodega.

Y fue en **1963** donde la última gran bodega industrial de Bollullos formara parte de la creación de la D.O. "Condado de Huelva".

Es en **1993** cuando la bodega se ve obligada a cerrar; pero su esencia no terminaría ahí, ya que el destino quiso que las soleras de las Bodegas, las madres del vino oloroso viejísimo "Abuelo Fermín" y "vino-color viejísimo" pasaran a manos de **José Infante**, que les daría una nueva vida.

Hoy aquellas botas de oloroso viejísimo contienen el brandy **D. Infante Gran Reserva**.

Desde ese momento, **Bodegas Infante** no deja de crecer y de cosechar éxitos.

Muestra de ello y de la calidad de sus productos es lo que hizo que el 28 de octubre de 1998 se sirviera **brandy D. Infante** en la sonada **boda de Eugenia Martínez de Irujo**, hija de la entonces Duquesa de Alba, y el diestro **Fran Rivera Ordóñez**. Este evento disparó aún más su fama y sus ventas.

Además de destacar por sus productos artesanales, Bodegas Infante también apostó en sus años posteriores por productos más novedosos, como su primer espumoso comercializado en 2007, el Brut Nature, y posteriormente el Brut Rosado, el primer espumoso rosado de Andalucía, ambos dos elaborados según el método champenoise.



Continuando con esta trayectoria de modernización e innovación, Bodegas Infante lanza una nueva línea de bebidas al mercado en el **2012**: ron, vodka, ginebra y anisados. La singularidad de estos nuevos productos viene de su elaboración y envejecimiento, enseña de la empresa.

Finalmente, tras 25 años de buen hacer, Bodegas Infante es adquirida por el **Grupo Ginole**, fundado un año antes por tres amantes del vino y la cultura: el empresario y enólogo **Manuel Astasio Martínez**, el compositor-director Iván Macías Madero y el productor musical Pablo Martínez Canosa, que tras el éxito de los productos de **Bodegas M.A.M.**, y animados por poner en valor de nuevo la gran historia y el buen saber hacer de los afamados vinos y destilados de La Palma, se proponen adquirir una bodega palmerina con solera, con historia y con tradición como lo es esta bodega.



Asentada en La Palma del Condado, Bodegas MAM nace como una bodega innovadora, destinada a hacer **vinos de autor y modernos**, como han sido sus dos primeras marcas:

Tragantía Zalema, un monovarietal de la uva autóctona del Condado, criada en la libertad de la campiña onubense, bañada por la brisa marina del océano Atlántico y vendimiada en agosto para conservar los aromas a frutas blancas típicos de la variedad.

Albaleia Colombard, primer monovarietal de esta uva en Huelva, una variedad de uva francesa destinada en la zona de la Champagne para hacer cognac, pero que cultivada en Huelva da unos vinos jóvenes muy complejos, intensos, glicéricos y con cuerpo. Un vino blanco de alta gama que te seduce y te dice que en Huelva hay mucha historia vitivinícola, de verdad.



COLOMBARD

Es una variedad blanca de vitis vinífera originaria de Francia.

Aparentemente es un cruce de la **Gouais blanc** y de la **Chenin blanc**. Se la conoce también como French colombard, Colombar, Colombier y Tourterelle.

La uva Colombard se encuentra especialmente en **Charente** y **Gascuña** (donde se utiliza para producir Cognac y Armagnac), en **Burdeos**, en **California** (donde ha llegado a ser la uva blanca mayoritaria), **Sudáfrica**, **Australia**, **Tailandia**, **Israel** y en España, algo en **Andalucía**.

La planta de la Colombard es vigorosa, en ocasiones excesivamente vigorosa, por lo que hay que limitar su producción. Su brotación y floración son tempranas, su envero es medio y la maduración tardía. Sus racimos son de tamaño y compacidad mediana y de longitud de pedúnculo corto. Sus bayas son uniformes de tamaño mediano, tienen la epidermis delgada y dura, de color verde amarillenta, la separación del pedicelo es difícil y de tamaño mediano. Su pulpa es incolora, blanda y bastante jugosa. Sus mostos son de bajo contenido en azúcar y alta acidez.

Los vinos de la Colombard, son vinos con una muy **destacable acidez** y una importante aportación de fruta. Es raro encontrarla como monovarietal (la bodega tiene un vino monovarietal muy rico), pero sí como uva de mezcla, aportando precisamente su acidez y su fruta.

En vinos secos, los aromas que aporta son picantes, cítricos como el limón o la naranja y con toques a manzana verde, nectarina y melocotón.



LISTAN DE HUELVA

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen **Condado de Huelva**, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva recoge entre las variedades recomendadas la variedad de uva blanca '**LISTÁN DEL CONDADO**'.

Con ello se cumple un viejo sueño del sector vitivinícola del Condado de Huelva y de su Consejo Regulador que vió como, en 2011, se suprimía de la lista de variedades autorizadas en Andalucía, la Listan, y **la asimilaba a la variedad Palomino Fino**.

Da vinos de alto poder alcohólico y acidez media. Aromas primarios ligeros y sutiles de flores blancas. Suele mezclarse con otras variedades de mayor solidez (para elaborar blancos jóvenes se utiliza conjuntamente con la variedad Zalema, también autóctona de Andalucía), con resultado de vinos frescos y afrutados.

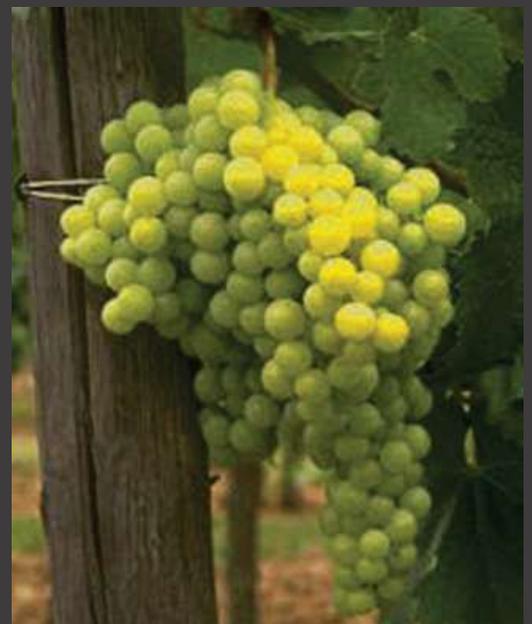
También se elaboran de forma tradicional vinos encabezados que se envejecen por el sistema de criaderas y soleras.

Su hoja es de tamaño limbo grande y pentagonal. El racimo es de tamaño medio-grande y medio compacto. Pedúnculo muy corto. Su baya, de tamaño medio y no uniforme. Color verde-amarillo. Piel fina. Pulpa blanda y jugosa. Pepitas presentes.

Resistencia a la sequía, se adapta mejor a suelos sueltos con bajo contenido de caliza.

Se puede podar con podas cortas y largas.

Sensible a oídio y algo sensible a botrytis.



JAÉN BLANCO

Variedad de uva blanca de cultivo en **Andalucía** y **La Mancha**, aunque no de un modo muy extendido.

Se tiene constancia histórica de esta uva por dos ampelógrafo: la cita Alonso de Herrera en **1513** y, en el **siglo XVIII**, García de la Leña apunta la distinción entre la Jaén Blanco y la Jaén Doradillo.

Es una variedad de brotación temprana, lo que la hace sensible a heladas de primavera. Es una planta resistente a la sequía, de muy buena fertilidad. Admite podas en corto y tiene un buen desarrollo si se dirige en guyot simple o doble y en estos casos se deberá vigilar el exceso de productividad.

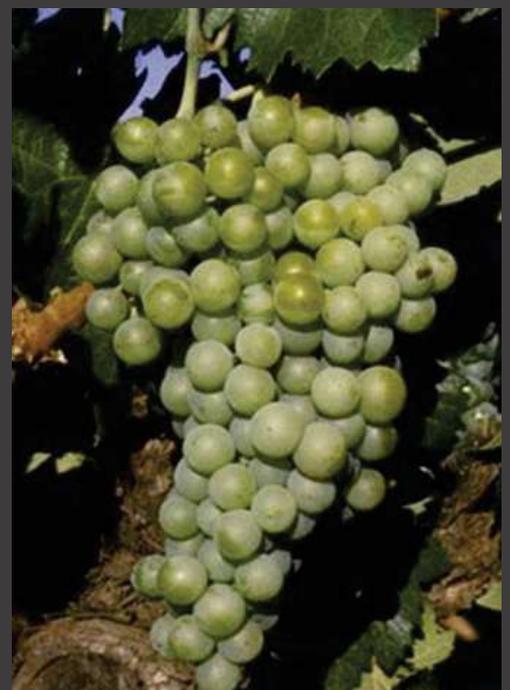
Es muy sensible a la botrytis y sensible al oídio y al corrimiento de racimo por exceso de vegetación. La aplicación de azufre en combinación con una fuerte insolación puede acarrearle quemaduras.

Su morfología puede llegar a confundirla con la Palomino. Presenta un pámpano de porte semierguido, con hojas adultas pentagonales lobuladas; racimos de tamaño grande, sueltos e irregulares, con bayas medianas/grandes y esféricas, con un hollejo grueso de color amarillo-verdoso. Produce un mosto con un bajo contenido en azúcares y baja acidez total.

Tradicionalmente los vinos de uva Jaén Blanca se han empleado junto a los de Palomino Fino para la **elaboración de los vinos de Jerez**.

Los vinos de la variedad Jaén son vinos pálidos, con una mediana carga frutal y un moderado contenido alcohólico.

Otras denominaciones de esta variedad son: Amor Blanco, Aujubí, Baboso Blanco, **Baladí**, Bastardo Blanco, Calagraño y Valadí.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Mar Yena.
- **Añada:** 2022.
- **Variedad:** Colombard, Listán de Huelva y Jaén Blanco.
- **Elaboración:** Nace con el objetivo de crear un “Orange Wine” a partir de las variedades de uvas blancas autóctonas de Huelva: Listán de Huelva y Jaén Blanco. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, manteniendo las pieles en contacto durante el proceso. Tras la fermentación y el prensado, el vino pasa a barricas de roble húngaro con tapas de acacia, donde permanece sobre sus lias finas durante 10 meses. De forma previa-paralela, dos años de crianza biológica de la variedad Colombard, desarrollando al menos dos velos de flor en el proceso. Finalmente, se realiza el coupage entre el orange wine y el de crianza biológica, tras lo cual el vino es embotellado, donde reposa el mínimo de un año.
- **Crianza:** 10 meses en barrica | Velo de flor 2 años.
- **Notas de cata:** Presenta un color brillante, limpio, amarillo nacarado, con sutiles reflejos verdosos. En nariz destaca los aromas a fruta melocotón, flores blancas como el jazmín, junto a unos toques especiados de la madera. Es un vino con personalidad marcada, con una entrada envolvente que da paso a un largo recorrido fresco, suave y mineral. Con bastante cuerpo y textura grasa, al mismo tiempo tiene unos toques salinos, equilibrado debido a su cercanía al océano atlántico.
- **Graduación:** 13.5% Vol.
- **Maridaje:** Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos.
- **Producción:** 1300 botellas irrepetibles.



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- RAE
- Vinos tradicionales de Andalucía, de Jesús Barquín y Peter Liem
- <https://www.bodeboca.com/blog/vinos-de-pasto/>
- <https://devinosque.blogspot.com/2022/10/los-vinos-de-pasto-que-son-y-para-que.html>
- <https://www.guiarepsol.com/es/comer/vinos-y-bodegas/vinos-pasto-jerez/>
- <https://guiapenin.wine/magazine-sobre-vinos-vinos-pasto-bote-salvavidas-jerez>
- <https://www.mivino.es/noticia/47/reportaje/22020/vino-de-pasto-una-revolucion-que-nace-de-la-reflexion>
- Anexo 1 - Descripción y justificación de las medidas propuesta para modificaciones del pliego de vinos de Jerez y Manzanilla.