



Escuela Técnica Superior
de Ingenierías Agrarias Palencia



Universidad de Valladolid

Grado en Enología

Trabajo Fin de Grado: Descripción histórica de
los pagos y los vinos producidos en el Marco
de Jerez. Una revisión

Alumno: Rodrigo Zorita Mariscal

Tutores: Ana María Martínez Gil

Rubén del Barrio Galán

Índice

1.Resumen	3
2.Palabras claves:.....	3
3.Abstract	3
4.Key words:.....	3
5.Los agradecimientos	3
6.Introducción	4
7.Justificación	6
8.Objetivos.....	6
9.Metodología	6
9.1. Búsqueda y clasificación de la bibliografía	6
10. Análisis bibliográfico	8
10.1. La viticultura de Jerez.....	8
10.1.2. Mapa litológico.....	10
10.1.3. Geología.....	10
10.1.4. Edafología	10
10.1.5. Poda Jerezana	12
10.1.6. La recolección en el marco	13
10.1.7. Pagos.....	14
10.1.8. Variedades	17
10.1.9. Plantación e injertos.....	18
10.1.10. El año agrícola.....	21
10.2. La bodega jerezana.....	21
10.2.1. Elaboración de mosto	21
10.2.2. Sobretablas	23
10.2.3. Criaderas y soleras.....	24
10.2.4. Las añadas.....	24
10.2.5. Definiciones de vinos en el Marco de Jerez.....	25
10.2.6. La elaboración del Jerez y sus quehaceres.....	26
10.3. Tonelería del Jerez.....	27
10.4. El auge de Jerez	28
10.4.1. Jerez y el mundo	28
10.4.2. Marketing.....	29
10.4.3. El Jerez en nuestros días.....	29
11.Bibliografía.....	30
12.Anexo	31
12.1.Anexo de Imágenes.....	31
12.2.Anexo de figuras.	37
12.3.Anexo grafico de elaboración del vino de Jerez.	39
12.4.Glosario del vino de Jerez.	40

1. Resumen

Los pagos de Jerez, a pesar de la importancia histórica que han supuesto en la zona, se han ido perdiendo con el tiempo. En la actualidad, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry (CRDO Jerez) está interesado en recuperar la situación de los pagos y poder volver a diferenciar las zonas donde se producen las mejores uvas Palomino y sus mejores vinos. La existencia de libros escritos por antiguos bodegueros de la época que redactan la situación de los pagos, mapas e información cedida por el propio Consejo Regulador, además de la experiencia actual del autor con los bodegueros y personal cualificado de campo y bodega, conlleva a plantear el objetivo principal de este trabajo que hará una descripción histórica hasta la actualidad de los pagos, la viticultura y la enología en el Marco de Jerez.

2. Palabras claves

Jerez, pagos, viticultura, enología, Palomino.

3. Abstract

Despite their historical significance in the Jerez region, the “Pagos” (vineyard plots) have gradually diminished over time. Currently, the Regulatory Council of the Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry (CRDO Jerez) is keen on restoring the status of these vineyard plots and distinguishing the areas where the finest Palomino grapes are grown, resulting in the best wines. The existence of written records by former winemakers from that era, along with maps and information provided by the regulatory council, combined with the author’s firsthand experience with winemakers and qualified vineyard and cellar personnel, forms the primary objective of this work. The goal is to provide a historical description of the vineyard plots, viticulture, and oenology of Jerez, culminating in a comprehensive document about the Jerez framework.

4. Key words

Jerez, vineyard plots, viticulture, oenology (wine science), Palomino grape variety.

5. Agradecimientos

Me gustaría agradecer a todos los que me han formado como profesional y como persona. A mi familia, en especial a mi abuelo Eusebio Mariscal, que han dedicado todo su tiempo, esfuerzo y recursos para educarme y formarme para afrontar la vida.

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a Santiago Villarán, Ana Real, Amalia Merino, David Gómez, Luis Mateos, personal de Covijerez, personal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez Xerez Sherry por su tiempo, recursos, paciencia y cariño proporcionándome la información y materiales esenciales para la elaboración de este trabajo.

También quiero agradecer a todos los profesores que he tenido, tanto en la universidad como fuera de ella, por haber fomentado el desarrollo de mi curiosidad en el mundo del vino.

En este brindis imaginario, alzo mi copa por todos vosotros. Gracias por haberme mostrado un mundo apasionante. Sin vosotros este trabajo no hubiese sido posible.

Con cariño, Rodrigo Zorita Mariscal.

6.Introducción

A lo largo de los años se han realizado innumerables publicaciones sobre Jerez, sus vinos, sus elaboraciones y los procesos de crianza de esta zona.

Las bodegas y los viñedos dedicados a la producción y elaboración de los vinos del Marco de Jerez se sitúan dentro de la provincia de Cádiz (Andalucía), concretamente en la Costa Noroeste, Bahía de Cádiz y Campiña de Jerez, encajonada por los ríos Guadalquivir y Guadalete. La proximidad al océano Atlántico aporta esa salinidad y climatología tan peculiares y necesarias para los vinos de Jerez. Este Marco se encuentra compuesto por indicaciones geográficas de latitud y longitud que encajan con los términos de producción vitícola del puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera, siendo esta última la más importante y capital del Marco. Una demarcación geográfica relativamente imprecisa y que no necesariamente coincide con la zona de producción del “Jerez-Xérès-Sherry”. Mientras que esta comarca se encuentra perfectamente delimitada por el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen (D.O.), el término “Marco de Jerez” se refiere a un área más amplia, en la que tienen cabida todas las realidades vitivinícolas existentes en torno a la ciudad de Jerez incluyendo viñedos de municipios limítrofes a la D.O. (Saldaña, 2022), donde también es posible la producción de estos vinos. Por el contrario, es preciso realizar el envejecimiento dentro de los municipios de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda, a excepción de los procedentes de la variedad moscatel que se podrán producir y criar en los términos de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

No existen evidencias escritas sobre el vino de Jerez hasta el siglo I a.C., cuando el geógrafo griego Estrabón, en su libro Geografía (Libro III) escribía que las vides jerezanas fueron traídas a la región por los fenicios alrededor del año 1100 a.C. (Jerez R. d., 2022).

Los vinos producidos en esta zona contaban con una elevada reputación a lo largo de todo el mar Mediterráneo. Los fenicios fueron sus primeros comercializadores, abriendo la fama de los vinos de Jerez. La expansión posterior vino dada por otras civilizaciones, como los cartagineses y los griegos. Estos últimos habían sido competidores comerciales de los fenicios. Es con la dominación romana cuando la actividad vinícola en el Marco de Jerez alcanza el estatus de industria exportadora. En torno al año 138 a.C., comenzó un importante tráfico comercial de productos procedentes de Ceret (nombre latino que hoy ocupa el Marco de Jerez) hacia la metrópoli (Saldaña, 2022).

Conviene resaltar un aspecto que ha marcado el vino jerezano a lo largo de los siglos: la de ser un vino “viajero”. Por esta razón, desde los tiempos más remotos, los elaboradores locales han lidiado con la necesidad de producir vinos que durasen, vinos que se mantuvieran en condiciones de consumo para comercializarse en mercados lejanos (Sherry, 2022).

Fue tal la importancia de los vinos de Jerez que incluso durante la época de Al-Ándalus, a pesar de la prohibición de la religión coránica sobre el consumo de bebidas alcohólicas, se siguieron elaborando. La uva era la materia prima para la elaboración de pasas o arrope, productos de gran arraigo en la cultura islámica, así como para la obtención de alcohol con distintos usos, tanto medicinales como cosméticos (Rodríguez, 1995). La llegada de los árabes propicia la introducción de avances tecnológicos. Uno de ellos, de enorme importancia para el futuro desarrollo de la industria vitivinícola jerezana, sería la destilación, inventando el alambique.

El descubrimiento de América dio un gran impulso a los vinos de Jerez debido a la necesidad de proveer a las expediciones que salían hacia el nuevo mundo, desde los puertos de Sevilla y Cádiz, de uno de los elementos esenciales del avituallamiento como era el vino. Tanto en su condición de mercancía como en su función de alimento indispensable para la tripulación, puesto que, de acuerdo con las estipulaciones de la marinería de la época, cada tripulante tenía derecho a un “azumbre” (aproximadamente 2 litros de vino por jornada) (Saldaña, 2022).

A pesar de la importancia del comercio con las Américas, no fue esto lo que marcó la gran expansión de los vinos de Jerez. Los comerciantes locales fijaron su principal objetivo en los mercados del Norte de Europa, y fundamentalmente en Inglaterra. Este hecho hizo que fuese necesaria una regulación de sus producciones y fue entonces cuando comenzó a realizarse la Ordenanza del Gremio de la Pasa y la Vendimia del Jerez, promulgada en 1483. En ella se recogen aspectos relacionados con la producción, las características de las botas, el sistema de crianza o los usos comerciales. Este ha sido el principal antecedente con el que ha contado el Consejo Regulador del Jerez para establecer sus estatutos. Por lo tanto, la zona de Jerez ha sido una de las primeras zonas vitícolas reguladas para la producción de uva del mundo (Saldaña, 2022).

Los gremios de cosecheros se vieron cada vez más retados por las presiones de una clase empresarial de origen británico que exigía cambios, los cuales contaban además con el capital necesario para su financiación. En el siglo XVIII, e incluso antes, ya había extranjeros con raíces en Jerez, aunque es en el siglo XIX, cuando atraídos por la muy positiva fama adquirida por los vinos, aumenta la cantidad de comerciantes británicos. No obstante, muchos de los protagonistas de esta nueva burguesía bodeguera son españoles. Sin embargo, no es hasta finales del siglo XIX cuando en Jerez se comenzó a establecer en los mercados con una calidad estable, considerándose vinos imprescindibles en el abastecimiento de los mercados. Es en este momento cuando se produce la invención tecnológica de la época: el sistema de envejecimiento dinámico de “criaderas y soleras”, dando lugar a las bases del primer Consejo Regulador de una denominación de Origen, con el fin de vertebrar la producción de vinos a lo largo de todo el siglo XX (Saldaña, 2022).

Desde sus inicios, los vinos de Jerez han sido elaborados en distintos pagos, en bodegas dedicadas a la elaboración y transformación de la uva en mosto, las cuales se encontraban situadas en el centro de estos. En estos lugares se realizaba el conocido proceso como “asoleo” en reores de esparto situados en grandes explanadas en los propios lagares o casas de campo. Posteriormente se realiza la molturación de la uva, obteniendo los mostos yema que eran transportados con los medios disponibles en ese momento (caballos y botas de transporte de 650L). En algunos casos los mostos se transportaban a las bodegas de crianza aún sin haber sufrido el proceso de fermentación y en otros, los más comunes, se realizaba la fermentación en el lagar del campo y se transportaba el mosto a estas bodegas de crianza una vez ya fermentado. Esto ocurría principalmente con los grandes propietarios de bodegas, los cuales incluso llegaban a ser dueños de un mismo pago, de esta forma hacían distintas clasificaciones de la uva, de los mostos y de la elaboración, lo cual conllevaba a la diferenciación de las distintas calidades que se encontraban en los productos finales (Rodríguez, 1995).

Actualmente, los pagos han perdido su diferenciación de calidades. Debido a la crisis en la exportación y en el consumo de estos vinos, las bodegas comenzaron a perder de manera significativa el capital económico necesario para mantener estas grandes superficies de viñedo, las cuales pasaron a manos de distintos propietarios más pequeños. Esto hizo que se perdiera, en cierta manera la calidad de las elaboraciones, ya que se comenzó a elaborar los vinos de una forma más común, haciendo todos lo

mismo, lo que hizo que se fuera perdiendo esa diferenciación que permitía marcar las calidades de los pagos.

En la actualidad, el Consejo Regulador y los productores buscan la manera de volver a recuperar la diferenciación, investigando las diferentes calidades que se conseguían en el pasado, recuperando la diferenciación que existía en los distintos pagos, los cuales ofrecían calidades diferentes de sus uvas y posteriormente en sus mostos (Saldaña, 2022).

7. Justificación

La revisión gira en torno a libros escritos por antiguos bodegueros de la época que recogen la situación de los pagos de los que salían los mejores vinos y producían las mejores uvas Palomino, todo ello respaldado por los distintos suelos de albarizas, las corrientes que les llegaban del atlántico, etc., ya que se trata de una de las primeras denominaciones del mundo que cuenta con una diferenciación por "terroir" semejante al sistema que se utiliza en Burdeos. A esta revisión se le suma el transcurso de estos vinos a lo largo del tiempo y la devaluación de estos, así como la situación actual, pasando por tratar los métodos de elaboración, las crianzas, los tipos de poda etc.

La mayor parte de esta información ha sido cedida por el Consejo Regulador de la denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry, proporcionando mapas e información que utilizaré para el desarrollo de este TFG. Además, el desarrollo de este trabajo ha podido ser llevado a cabo por conversaciones con los propios bodegueros y personal de campo cualificado que explican la situación actual. Estas conversaciones fueron posibles durante la estancia realizada en dicha zona durante el desarrollo de las prácticas en empresa extracurriculares y curriculares realizadas. La realidad de la zona y estudio hace que a pesar de ser una revisión bibliográfica no existan numerosos libros y, además, la mayoría de los libros que quedan recogidos sean antiguos.

8. Objetivos

El objetivo de esta revisión es recapitular la máxima información existente sobre los pagos de Jerez.

- Recopilación información histórica de los pagos de Jerez
- Caracterización y situación de los pagos
- Conocer las elaboraciones de los vinos de Jerez
- Conocer la situación actual de los vinos de Jerez
- Poner en manifiesto la cultura entorno a los vinos de Jerez
- Comprender la viticultura y poda Jerezanas
- Entender los oficios de Jerez

9. Metodología

9.1. Búsqueda y clasificación de la bibliografía

La revisión bibliográfica se realizó haciendo una búsqueda lo más amplia y exhaustiva posible, siendo parte de la información plasmada una información obtenida gracias a la sabiduría de los enólogos y viticultura de la zona y no solo a textos escritos. La metodología utilizada para este trabajo sobre Jerez se dividió en los siguientes pasos:

- I. Definición de los criterios de búsqueda: Se establecieron términos de búsqueda clave relacionados con los vinos y los pagos de Jerez, como "vinos de Jerez",

"Jerez-Xérès-Sherry", "bodegas de Jerez", "crianza biológica", entre otros. Estos términos se utilizaron como base para la búsqueda de bibliografía relevante en distintas fuentes.

- II. Búsqueda en bases de datos académicas: en bases de datos especializadas en enología, viticultura y bibliotecas. Principalmente se han utilizado distintos documentos e información proporcionada por el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Además, de la información proporcionada por técnicos y bodegueros de la zona. La información escrita mayormente se ha encontrado en libros antiguos de alto valor histórico. Se han utilizado combinaciones de los términos clave establecidos para obtener resultados más precisos. Además, se aplicaron filtros para limitar la búsqueda a artículos científicos, revisiones y libros académicos.
- III. Revisión de referencias bibliográficas: Se examinaron las referencias bibliográficas de los artículos y libros obtenidos durante la búsqueda para identificar otras fuentes relevantes que podrían no haber sido encontradas inicialmente.
- IV. Organización y clasificación de la bibliografía: La bibliografía se organizó de acuerdo con un formato bibliográfico específico APA (American Psychological Association).

9.2. Redacción del texto

- El documento fue escrito siguiendo la normativa específica de BOCYL n.º 78 25 abril 2013 y las Normas de Estilo y Formato de TFG Enología publicadas en la página web de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, campus de Palencia, Universidad de Valladolid.
- Para la elaboración de la revisión se ha realizado un esquema con los datos históricos más importantes ocurridos dentro del marco de Jerez. El esquema consta de los siguientes puntos:
 - La viticultura de Jerez, comprendida desde las primeras plantaciones hasta el día de hoy.
 - La clasificación de los suelos y variedades que se encuentran en el marco de Jerez.
 - La diferenciación de los pagos conforme a datos históricos y la situación actual.
 - Breve puesta en contexto de las elaboraciones y bodegas del marco de Jerez.
 - Tonelería Jerezana
 - Auge del comercio de los vinos de Jerez y la situación en nuestros díasA partir de este esquema se ha elaborado de la forma más ordenada posible (desde el punto de vista cronológico) los diferentes capítulos de la revisión bibliográfica.

9.3. Términos importantes

- a) **Albarizo, albar y albero:** terrenos de color blanco con ciertas propiedades arcillosas (RAE). Suelos habituales dentro del Marco de Jerez en los términos de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María, muy apreciados para realizar el cultivo de la vid. La importancia vitivinícola de estos suelos esta unido a la climatología de la zona y su proximidad al mar. Son muy pocas y muy poco claras las investigaciones con carácter científico de las diferenciaciones entre zonas y subzonas de producción donde la calidad es superior. Tras una larga experiencia en el cultivo de la vid, se han llegado a unos

conocimientos prácticos de adecuación del terreno muy valiosos, los cuales dieron forma a la diferenciación por pagos de estas zonas (Saldaña, 2022).

- b) **Los pagos de Jerez:** distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares (RAE).

10. Análisis bibliográfico

10.1. La viticultura de Jerez

La viticultura, debido a la gran importancia en el mercado de estos vinos a partir de mediados del siglo XX, comenzó a cobrar mayor relevancia con el objetivo de buscar vinos de mayores calidades. De esta forma se desarrollaron sistemas de poda específicos y una clasificación de “terroir” para la producción de uva.

En el **anexo de imágenes**, la **imagen 1** muestra los distintos pagos originales que conformaron el Marco de Jerez. En ella se encuentran los términos de Sanlúcar, Trebujena, El Puerto de Santa María y como capital de esta zona de producción encontramos Jerez. La imagen muestra en rojo los distintos municipios y en verde las distintas zonas de producción vitícola. Este mapa es de principios del siglo XX. Desde entonces los núcleos urbanos han crecido y esto ha supuesto que los pagos más cercanos a los mismos han desaparecido prácticamente en su totalidad. Pese a ello, a lo largo del trabajo se resaltarán ciertos datos de los pagos originales que pueden resultar interesantes.

10.1.1. Climatología y pluviometría

El cultivo de la vid es de secano por lo que las condiciones climatológicas son muy importantes para la producción y la calidad de las uvas. Este apartado recoge datos tanto históricos como actuales que permiten comprender mejor los caracteres climatológicos y pluviométricos a los que están expuestas las vides del Marco de Jerez.

En el **anexo de figuras**, **figura 1** muestra el promedio histórico de los datos de días de lluvias, comparado con la temperatura media de Jerez de la Frontera a lo largo del año, desglosado en los distintos meses desde 1892 hasta 2018. Los meses de mayor precipitación comprenden la etapa de invierno en el hemisferio norte, desde octubre hasta marzo, coincidiendo con el momento de menor temperatura en la zona y el reposo invernal (10-14 °C). Es en este momento cuando el agricultor deberá hacer ciertas prácticas tradicionales como el “aserpiado” (construcción de barreras del propio terreno en los viñedos para acumular la mayor cantidad de reserva hídrica en el suelo).

El inicio de brotación está marcado por el aumento de temperaturas mínimas por encima de 6 °C a lo largo de 3-4 días consecutivos. Esto se produce a finales de febrero o principios de marzo tal y como se observa en la **figura 2** del **anexo de figuras**. A partir de este momento la planta empezará a consumir esas reservas hídricas que podemos encontrar en el suelo del invierno, comenzando a aprovechar de forma más eficaz los días de lluvia. Esta figura expone también los datos de los últimos 25 años (líneas) comparados con los datos climatológicos históricos que se muestran en el documento cedido por el Consejo Regulador (**figura 1**, **anexo de figuras**). Desde 1892, tal y como muestra la figura, no existe una excesiva variación de las temperaturas debido al cambio climático a lo largo de estos últimos años.

La **tabla 1** muestra como los principales municipios del Marco, tienen unas temperaturas semejantes entre sí, así como las humedades que se registran en las distintas

poblaciones. Estos datos se deben tener en cuenta en el momento de llevar a cabo las elaboraciones de los vinos, puesto que los vinos de Jerez precisan de unas condiciones de humedad y temperatura especiales a la hora de realizar las crianzas biológicas.

Tabla 1. Condiciones climatológicas y pluviométricas de los años desde 2012 a 2023

	T. ^a Max (°C)	T. ^a Min (°C)	T. ^a Media (°C)	HR máxima (%)	HR mínima (%)	HR media (%)
Puerto de Santa María	23,81	11,77	17,69	91,65	47,16	72,05
Basurta	24,41	10,54	17,21	91,83	42,39	70,36
Sanlúcar de Barrameda	23,09	11,40	17,07	90,04	47,55	71,68
Chipiona	22,47	12,62	17,46	93,42	52,22	75,75
Jerez de la Frontera	24,54	11,18	17,60	92,24	43,24	70,56

T.^a = Temperatura; HR = Humedad relativa. Registros trabajados por el alumno a partir de información obtenida de los datos climáticos de las distintas estaciones meteorológicas de los municipios.

La **figura 3 (anexo de figuras)** presenta los datos de pluviometría en litros por metro cuadrado. Estos datos pertenecen a la estación situada en el Rancho de la Merced, lo que nos otorga una idea bastante precisa de las precipitaciones en la localidad de Jerez, algo que se puede llegar a extrapolar a un radio de 25 km a la redonda. Las principales lluvias surgen a lo largo de los meses de invierno, por lo que es preciso hacer acopio de agua, ya que en los meses de desarrollo vegetativo (marzo-noviembre), la viña consume dichos recursos. En esta figura se observa como en los meses de verano no hay disponibilidad de recursos hídricos ya que no se producen precipitaciones.

Por otro lado, la **figura 4 (anexo de figuras)** revela que la pluviometría total sufre graves oscilaciones de un año a otro en los años comprendidos entre 1990-2018, lo que influye en las cantidades y calidades de la uva, algo que repercutirá en la fluctuación de los precios de esta. Los años con sequías moderadas y un cierto nivel de estrés hídrico son los considerados mejores para realizar las vinificaciones, debido a que la uva se desarrolla de una forma óptima. La media de precipitación necesaria para que esto suceda debe estar entorno a los 550 L/m² anuales (Gordon, 1935). La media de precipitaciones desde 1990-2018 se encuentra en 618 L/m² (**figura 4, anexo de figuras**) (Jerez C. R., 1990-2018). En los últimos años se ha producido fenómenos de sequía extrema, a destacar 2019 con apenas 283 L/m² o más recientes como en 2023 con 349 L/m², sin embargo, en este año 2024, hasta el mes de abril ya se han producido precipitaciones que llegan hasta los 364 L/m² (Andalucía., 2024).

En la **tabla 2** se muestra una comparativa de los distintos parámetros de temperatura a lo largo de los años, mostrándose en forma de columnas los parámetros correspondientes a las medias de temperaturas desde 1990. Por otra parte, encontramos en el **anexo de figuras, figura 4** esta evolución, pero por años.

Tabla 2. Temperaturas históricas desde 1990 hasta 2018.

	Media	25 años	Diferencia
T.^a Maxima °C	22,93	23,25	0,31
T.^a Minima °C	11,18	11,76	0,57
T.^a Media °C	17,22	17,36	0,14

T.^a Maxima = Temperatura máxima; T.^a Minima = Temperatura mínima; T.^a Media = Temperatura media.

Otro de los condicionantes climatológicos importantes del Marco de Jerez es el viento. El viento de levante llega desde el sureste, proveniente de África y es seco y cálido, mientras que el de poniente proveniente del océano es más frío y húmedo. Estos vientos son las causas del microclima Jerezano (Togores, 2018). Por otra parte, las heladas ejercen una acción mucho más perjudicial en los terrenos, ya que son la causa de que la tierra se levante y agriete, pudiendo dejar al descubierto las raíces menos profundas.

10.1.2. Mapa litológico

La litología del Marco de Jerez, situado en el noroeste de la provincia de Cádiz, juega un papel crucial en la viticultura de la región. Este término se refiere a la composición y características de las rocas en una zona específica. La litología, junto con el clima, el paisaje y el suelo, contribuye al “terroir”, que influye en la calidad y características del vino. En el Marco de Jerez, la litología es un componente esencial del “terroir” que da lugar a sus vinos distintivos (Sherry wine, 2022) **(Anexo de imágenes, imagen 2).**

La litología del Marco de Jerez hace que existan una serie de diferenciaciones en base a las distintas tierras recogida por Morales, (Morales, 1875). Distingue entre “los terrenos calcáreos” conforme a las distintas composiciones presentes en las albarizas, que define como creta o tierra caliza, con una serie de propiedades particulares, referentes a su estructura y composición. Para este autor, “ningún terreno puede ser tan estéril en cuanto a sustancia como los cretáceos”, ya que cuando son dotados con una cantidad considerable de agua hasta convertirse en gachas, estas al secarse dan lugar a una costra impermeable tanto al aire como a todos los demás agentes de vegetación. Las albarizas cuentan con el poder de absorber los rayos solares y una extraordinaria capacidad para retener la humedad. Con ello consigue unos suelos especialmente frescos y en la parte superficial reverbera la luz solar, algo que puede resultar perjudicial para las plantas.

10.1.3. Geología

El Marco geomorfológico cuenta con una división general debido al trabajo realizado por el Instituto Geológico Minero de España (Minero, 1988). Este Marco comprende varias zonas: Zona Circumbética, con una unidad de aljibe; Zona Subética con una unidad del triásico y otra de albarizas; Zona Cuaternaria con unidades del mioceno superior, una unidad del plioceno y otra unidad del cuaternario; Zona Aluvial y Marisma **(Anexo de imágenes, imagen 3)**

En el caso de la D.O. Jerez–Xerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, la mayor parte del viñedo se encuentra en la zona subética compuesta por unidades de albarizas. Destaca la importancia de la sierra de Gibalbín, la posición del Guadalquivir y Guadalete y la proximidad al mar, marcando la morfología geológica y geográfica de la zona.

10.1.4. Edafología

Tradicionalmente en Jerez se habla de suelos compuestos por albarizas, terrazas, barros y arenas. Además de esta diferenciación, se realizan distintas clasificaciones conforme a su posición en el relieve, composición o color.

Tabla 3. Clasificación de suelos. Tabla elaborada a partir de artículos ((Gordon, 1935) (Barreto, 1868)).

SUELO	TIERRA	SUBTIPO	CLASIFICACIÓN TRADICIONAL (Coloquial)	RELIEVE
Albariza	Albariza	Albariza común Albariza grumosa Albariza evolucionada Albariza sobre tosca	Albariza: tierra tradicional para la vid, caracterizada por ser suelos poco evolucionados, de color blanquecino, con alto contenido en carbonatos y escaso en arenas. Bujeo albarizo: tierras albarizas situadas a los pies de cerros o lomas formadas por el coluviamento de suelos y sedimentos, con un color más oscuro y mayor contenido de arcilla.	Cerros Laderas
Terraza	Lustrillo Polvillejo	Lustrillo sobre caliza miocénica Lustrillo sobre margas Lustrillo coluvial Polvillejo sobre areniscas calizas Polvillejo sobre material conchífero	Lustrillo: tierras rojas en superficie, con color amarillento en subsuelo. En Jerez y Chiclana son conocidos como Lustrillos (color más rojo) y en Sanlúcar se conocen como Polvillejo, por tener un color más rosáceo. Las características agronómicas son semejantes a las albarizas, aunque algo más productivos.	Llano
Barros	Barros	Bujeo sobre caliza Tierra negra profunda	Bujeos: tienen alto contenido en arcilla, se agrieta en verano, son de color grisáceo y buena permeabilidad. Tierras negras: tienen menor drenaje que los bujeos y una reducida permeabilidad (muy baja calidad cultivo de vid).	Llanos Zonas bajas Laderas bajas
Arenas	Arenas	Arenas sobre areniscas calizas Arenas sobre material hidromorfo Arenas sobre sedimentos conchíferos	Arenas: pasan de estructura franco-arenosa a arenosa. En lugares donde aparece un horizonte hidromorfo, compactado y poco permeable, pueden ocupar un horizonte de hasta 50cm.	Llanos

En la **tabla 3** se representan los suelos más habituales donde se encuentran las vides en el Marco de Jerez. Los más extendidos son los de albariza, que no solo son los más emblemáticos del Marco y los que ocupan la mayor parte de la superficie cultivada, sino también son los que producen vinos de mejor calidad. Se encuentra principalmente en los viñedos del “Jerez Superior”, en la parte alta de las lomas. Naturalmente en muchos casos, los límites entre las albarizas y los barros situados en las vaguadas y zonas bajas son muy difusos. Aquí se encuentran los llamados lustrillos y las tierras de bujeo. Finalmente, las arenas son tierras próximas a la costa.

Además, existen otros tipos de suelos no tan recomendables para el cultivo de la vid. Estos suelos se encuentran dentro del Marco ocupando las partes llanas o ligeramente cóncavas. Entre estos suelos encontramos:

- Albarizones
- Tierras rojas
- Margas calizas
- Tierras pardas

La zonificación vitícola se centra en las características de la parte superior del terreno dentro de los distintos pagos. Sin embargo, también hay que tener en cuenta otro tipo de consideraciones, como pueden ser las climáticas, geomorfológicas, capas del subsuelo.... Parámetros que son imprescindibles para evaluar la calidad de la producción, refiriéndose tanto a la calidad de los mostos como al correcto desarrollo de las vides.

La recopilación de datos referidos al estudio del clima, relieve y material geológico nos permite conocer y predecir la influencia de la pluviometría y los efectos climáticos a la hora de analizar la producción y la calidad de esta, permitiéndonos conocer de forma detallada las distintas estructuras y composiciones de los suelos que podemos encontrar en la zona.

10.1.5. Poda Jerezana

La poda en Jerez es considerada una poda mixta derivada de otras podas fundamentales como el guyot. Los expertos consideran el sistema de poda de Jerez algo único entre las podas mixtas, siendo una de las más curiosas, típicas y minuciosas. Esta poda “guyot” o “vara y pulgar” es la principal poda usada en la variedad Palomino en las comarcas de Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda. En el **(anexo de imágenes, las imágenes 4, 5 y 6)** se muestra esta poda (Arzola, 1942).

El fundamento de esta poda es procurar que los cortes se den siempre por el mismo lado de cada uno de los brazos (llamada carrera de secos), dejando el lado opuesto libre de cortes de poda para que la savia discurra sin interrupciones en lo que se conoce como la “carrera de verdes”. Este tipo de poda requiere de personal muy especializado debido a su complejidad (Arzola, 1942).

En Jerez se injerta de escudete y solo se utiliza el injerto de púa para reinjerto de marras. Esto se debe principalmente a que el injerto de escudete no tiene “seco”, es decir, permite un mejor contacto entre las distintas superficies de la marra y la vid para así evitar la formación de secos en las carreras de salvia. Cuando el brote tiene 10-12 centímetros de longitud se sujeta al tutor por encima de la altura de la futura cabeza de la cepa (a unos 35 centímetros aproximadamente). En primavera se suprimen los nietos o hijuelos como se denominan por esta zona y se conserva y sujeta al tutor el nieto, que queda a la altura conveniente para la formación de la cepa, procurando elegir el nacido por el lado que se hizo el injerto (esta parte generalmente está orientada hacia levante, que es de donde proceden los vientos dominantes) (Arzola, 1942; Lustau, 1934).

Las yemas en el nieto para la formación pueden estar situadas a la derecha, a la izquierda “palo llano” o bien alternativamente por encima y por debajo “palo montado”. La primera disposición es la que se busca, y cuando se logra, la primera poda se hace cortando el sarmiento guía por el nudo superior al nieto conservado y podando este a dos yemas vistas además de la casquera o ciega. Si el nieto es “palo montado” se poda en verde sobre la ciega y en diciembre se poda en seco el sarmiento guía como en el caso anterior, con lo que el brote que surge de la casquera será, en el próximo año, un “palo llano” que permitirá la poda en la forma del primer caso creando una especie de ciclo continuo. De las dos yemas vistas del nieto nacen al año siguiente dos sarmientos que se sujetan a los tutores. El brote que procede de la ciega se conserva solo hasta la “castra” o poda en verde como repuesto por si se inutiliza por accidente uno de los dos fundamentales.

En el año siguiente a ese verdor, se poda dejando una vara de fruto “delantero” por el lado opuesto al “colodrillo”, con 5 o 6 yemas y un pulgar “trasero” a una sola yema vista por el lado sano o del verde, es decir, por la parte exterior según se mira colocándose en la “cuesta” de la cepa, lado opuesto al del nacimiento del nieto sobre el que se hizo la formación del año anterior. La yema conservada en el pulgar debe estar equidistante de la primera de la vara del fruto con respecto al tronco de la cepa. En la poda en verde se castran la yema 2 del pulgar, que está por el lado del seco y la 2 del delantero o vara para aprovechar las primeras de ambos sarmientos que son equidistantes y están situadas en el verde del pulgar (Lustau, 1934).

Al año siguiente, la poda en seco se hará cortando sobre cinco o seis yemas vistas, el sarmiento nacido en el pulgar podando, sobre una yema (la del verde) en la vara del fruto, con las mismas y minuciosas precauciones que en la poda anterior, habiéndose suprimido en verde todos los nietos de la vara de fruto.

Durante algunos años, cinco o seis normalmente, se siguen podas iguales, hasta que la cepa tenga vigor para formarla con un brazo. Al año siguiente con dos brazos más, aumento de brazos que se logra podando la vara de las uvas sobre dos yemas vistas, una de ellas de verde, que nos dará nuevo delantero de cuesta (vara de fruto), y otra izquierda para formar el nuevo brazo. Al año siguiente se podará el pulgar, que es ya vara de uvas, sobre dos yemas, con lo que ya se tiene la cepa en cuatro brazos.

Los brazos nuevos se forman a partir de yemas sobre varas y no sobre pulgares. Las podas sucesivas se hacen a vara saqueta, es decir, en una vara con ocho a diez yemas, una saqueta o vara corta, con tres a cuatro yemas y dos pulgares a una yema, agrupando con preferencia vara y saqueta sobre un brazo y los dos pulgares sobre otro (Lustau, 1934; Arzola, 1942).

Las podas se realizan buscando la sanidad, es decir huyendo de dejar yemas sobre el seco hacen que los brazos se tuerzan en su crecimiento, en amplios arcos. La inmensa mayoría de los viticultores Jerezanos estima esta delicada poda como insustituible para obtener no solo cantidad, sino una calidad excepcional en el fruto (Lustau, 1934).

Pese a ello, en la actualidad y debido a la mecanización, esta poda está siendo sustituida por Cordón Royat, doble o simple. Esto hace que sea cada vez más complicado encontrar plantaciones con la poda jerezana, la cual se reserva a viñedos con una tipicidad y calidad excepcionales (Togores, 2018).

10.1.6. La recolección en el Marco de Jerez

Las uvas de una misma variedad no maduran simultáneamente, lo que implica que la vendimia se tenga que realizar en varias etapas. En la primera etapa, se recolectan las uvas más maduras. Después se repiten dos o tres rondas adicionales, seleccionando únicamente las uvas que se encuentren en buen estado de madurez. De esta manera, se separan las uvas dañadas y uvas que ya están en unas condiciones óptimas para su recolección de las que aún no se encuentran completamente maduras, dejándolas en la vid.

Tabla 4. Disposición de las variedades y fechas de vendimia (Vega, 2016; Sherry wine, 2022).

TERRENO	VARIETADES	VENDIMIA	
JEREZ			
		<i>ANTES</i>	<i>ACTUALIDAD</i>
Albarizas de primera calidad (>45msnm)	PALOMINO PEDRO XIMÉNEZ	15 septiembre -15 octubre	15 agosto- 15 septiembre
Albarizas de segunda calidad (45-30 msnm)	PERRUNO, ALBILLO, COÑACAZO.	1-31 octubre	1-31 septiembre
Barros y arenas (<30msnm)	MATÚO DE PILAS, MATÚO CASTELLANO, BEBA, MOSCATEL	1-31 octubre	1-31 septiembre
SANLUCAR			
		<i>ANTES</i>	<i>ACTUALIDAD</i>
Albarizas de primera calidad (>45msnm)	PALOMINO	1 septiembre -15 octubre	15 agosto- 15 septiembre
Albarizas de segunda calidad (45-30 msnm)	PALOMINO	1 septiembre -15 octubre	15 agosto- 15 septiembre
Barros y arenas (<30msnm)	PALOMINO Y OTRAS	1 septiembre -15 octubre	15 agosto- 15 septiembre

Msnm: metros sobre el nivel del mar.

Tal y como muestra la **tabla 4**, las fechas de vendimia se han visto alteradas debido a los constantes cambios climáticos. Cada variedad tiene una fecha distinta de recogida, prolongándose la vendimia desde el mes de agosto hasta septiembre e incluso antiguamente llegaban a octubre. También cabe destacar el uso de cada parcela conforme a la calidad de su suelo, su orientación, y los metros sobre el nivel del mar.

Los pagos de Sanlúcar se destinan principalmente al Palomino para hacer los mostos de las manzanillas, sin embargo, en Jerez, en las albarizas de mejor calidad se planta la uva Palomino y Pedro Ximénez. En suelos de calidades inferiores, antiguamente se plantaban otro tipo de variedades más adecuadas para las vinificaciones de vinos para hacer sobretablas de olorosos principalmente. Sin embargo, en la actualidad la mayor parte de estas variedades han sido sustituidas por el Palomino.

Entre los años 1778 y 1840, la ubicación de cada variedad correspondía a un tipo de suelo concreto. Por ejemplo, en Jerez, se hacía distinción entre las uvas procedentes de los diferentes tipos de suelos, aun tratándose de la misma variedad, con la finalidad de buscar la mayor calidad posible (**tabla 4**). Esta uva era sometida a su posterior asoleo en las propias casas de campo (Vega, 2016). El asoleo consiste en colocar la uva en esterillas o enrejados en terrenos llamados "almijares" específicamente preparados para estas funciones. Durante este proceso, los racimos se despallan, es decir, se les quita el pedúnculo central para facilitar el secado o deshidratación de la uva. Esto ayuda a que la uva se seque y "enjugue" de una manera más rápida y eficiente (Osorio, 1868; Vega, 2016)

El cultivo de la vid tiene como principal objetivo producir vinos de la mayor calidad posible, asegurando que las uvas alcancen su plena madurez. Por tanto, la vendimia se lleva a cabo cuando las uvas han alcanzado su nivel óptimo. Sin embargo, dado que las diferentes variedades de uva maduran en momentos distintos, como se ha indicado antes, era necesario realizar la recolección de cada una de forma separada y en el momento adecuado. En la actualidad se realiza únicamente una pasada con las cuadrillas de vendimiadores o en su caso con las máquinas vendimiadoras, lo que hace que la fecha de vendimia deba ser lo más acertada posible. Sin embargo, antiguamente los procesos de vendimia eran más largos debido a que se realizaban varias pasadas por el viñedo recogiendo las uvas que estuviesen maduras en ese momento y dejando las que no para el siguiente pase.

10.1.7. Pagos

El Consejo Regulador define los pagos como extensiones de terreno de viñas que, por razón de su situación y condiciones microclimáticas, por su composición geológica o por su orografía, produce uvas con características diferenciadas. Por tanto, los pagos pueden contener un número indeterminado de viñas las cuales comparten características similares desde los puntos de vista antes indicados (Saldaña, 2022).

El Marco de Jerez cuenta con una diversidad geológica, orográfica y climática que, aunque todavía no se encuentra suficientemente estudiada, ha dado lugar a una especie de conocimiento empírico, donde tradicionalmente se ha hablado de los olorosos de Carrascal, de las manzanillas de Miraflores, de datos diferenciadores como la «tiza» (carácter calizo), de los vinos procedentes de Macharnudo o de la finura de los provenientes de Balbaína, entre otros. Además, muchos pagos de Jerez tienen un gran carácter histórico. Se encuentran referencias escritas sobre sus bondades y peculiaridades desde el siglo XVIII, lo que probablemente los convierte en los pagos, tal y como hoy los conocemos, más antiguos de nuestro país y de los más antiguos de Europa.

Hasta el año 2015 no ha existido un mapa oficial de pagos de la Denominación de Origen, elaborado con no pocas dificultades por el Consejo Regulador, en base al cual se han establecido los límites precisos que permiten ahora certificar el pago de origen de la uva (**anexo de imágenes, imagen 7 y 8**).

En la actualidad, el Consejo Regulador está trabajando en caracterizar esos pagos diferenciando cada uno de ellos desde un punto de vista geológico, orográfico, mesoclimático y productivo, sin olvidar tampoco los muchos aspectos de carácter histórico que se asocian a estos nombres como Añina, Balbaína, Macharnudo o Martín Miguel (Saldaña, 2022).

En los años sesenta y setenta existió una tendencia a la estandarización del vino y del viñedo del Marco de Jerez, llamada la “ola de la estandarización” (algo que probablemente era una condición necesaria para el crecimiento sin tregua de esas décadas). Sin embargo, la tendencia actual por reinventar Jerez desde sus raíces está haciendo que los enólogos vuelvan la vista atrás para recuperar la diversidad de la viña (Saldaña, 2022).

La **tabla 5** muestra la relación de pagos actuales proporcionado por el Consejo Regulador, con sus diferentes zonas de cultivo. La gran mayoría son pagos muy antiguos que han conseguido llegar hasta nuestros días. Uno de los más conocidos es el pago de Macharnudo en Jerez de la Frontera.

Tabla 5. Relación actual de pagos del Marco de Jerez

CHICLANA DE LA FRONTERA	JEREZ DE LA FRONTERA	
Pago del Humo	Alcántara	Pedreras
Pozo de los Frailes	Almocadén	Peñahoradada
CHIPIONA	Anafera	PUERTO REAL
Abulagar	Añina	Cortijo de Guerra
Ahorcado	Balbaína Alta	Marquesado
Cerro Colón	Burujena	Villanueva
Escalereta	Carrascal	ROTA
Granadillos	Cerro Pelado	Fontanal
Laguna	Coróuelo	Bercial
Lomo Alta	Cuartillo	Cebollares
Lopina	Cueva Alta	Fuente de Oro
Los Llanos	Espartina	Pago Dulce
Los Rizos	Gibalbín	Tehigo
Madroñales	Lomopardo	SAN JOSÉ DEL VALLE
Majadales	Los Tercios	Parrilla
Meca	Macharnudo Alto	SANLUCAR DE BARRAMEDA
Niños de Oro	Macharnudo Bajo	Miraflores
Olivar	Mariscalada	Pastrana
Pago Llano	Monte Corto	Charruado
Pavón	Montealegre	Carrascal
Quemados	Montegil	Martin miguel
Rincón Malillo	Orbaneja	Evora
Valdeconejo	Roboatún	Mahina
Ventisquero	San José de Prunes	Cortijillo
EL PUERTO DE SANTA MARIA	Santa Lucía	Ferianes
Atalaya	Tizón	Cuesta blanca
Balbaína Baja	LEBRIJA	Hornillo
Campix	Cerro de las Vacas La Palmosa	Atalaya
Los Tercios	La Reyerta Overo	Cabeza gorda

La **tabla 6** cuenta con una descripción breve de los distintos pagos que se encontraban en Jerez con su correspondiente diferenciación (Barreto, 1868).

Tabla 6. Clasificación de terrenos de los distintos pagos (Gorman, 1840; Dupré, 1872)

ALBARIZAS	
Añina Balbaina Carrahola Carrascal Cerro de Santiago Cerro del Pelado y Tizon Corchuelo	Cuartillos Ducha Espartina Las peonias Macharnudo (Alto y bajo) Puerto Escondido y Tocina San Julian
VARIOS	
Anaferas Bonaina Caldereras Cibullo Colores Gibalcon	Matacardillos Palmosa Parpalana San Cristobal Solete Torrox
BARROS	
Bogaz Fuente de Pedro Diaz Geraldino y la Granja Mesa de D ^a Rosa	Montealegre Raboatun Valdetoro
ARENAS	
Arroyo del Membrillar Canaleja Caulina Cruz Colorada Fuente de la Teja Herreria Largalo Llano del Maradero Peliron	Percebá Picadueñas Pié de Rey Piedra de Mirabal Pinar de Alcazar San José Santa Fe Valdepajuela

En la **tabla 6** se muestra la mayor parte de las viñas Jerezanas, cuya extensión a mediados del siglo XVII era de unas 13.000 aranzadas (5.814 ha), las cuales estaban clasificadas por los distintos suelos como ya hemos comentado: albarizas con un 62%, arenas con un 17% y el resto conformado por tierras de Bujeo y otros terrenos mixtos con las albarizas que cuentan con un 21% (Dupré, 1872).

Para realizar los cambios de unidades a un término más internacional, se utilizará el paso de aranzadas proporcionado por el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen, el cual, viene delimitado en dos franjas, ya que la aranzada es una medida que cambia por términos municipales. En la zona de viñedo tiene una superficie de 4472 m² en todos los términos municipales, excepto en Sanlúcar de Barrameda que tiene una superficie de 4752 m². Dado que este trabajo comprende a los viñedos de todo el Marco de Jerez, con el fin de unificar la medida, se ha aplicado la conversión de 1 aranzada igual a 4472 m².

En cuanto a extensión, los pagos más importantes eran de albarizas: Macharnudo (1500 aranzadas- 671 ha), Balbaina (1200 aranzadas- 537 ha), Añina (1000 aranzadas- 447,2 ha), Carrascal (700 aranzadas- 313 ha), Carraola (350 aranzadas- 156 ha) y San Julián, (300 aranzadas- 134 ha). De albariza y bujero: Corchuelo (300 aranzadas- 134 ha) y Montana (250 aranzadas- 112 ha). Unos de los pagos con arenas que cuentan con mayor renombre son los de Montealegre, que producen excelentes mostos, aunque estos no se dedican a la elaboración de vinos finos. Esto se debe a que en estas zonas las variedades tienen mayor carga en las cepas, lo que hace que sus vendimias vengan más retrasadas, y a su vez presentan fermentaciones más lentas produciendo mostos

con tonos parduzcos destinados a ser principalmente las sobretablas de olorosos (Gordon, 1935).

10.1.8. Variedades

Hasta poco antes de la llegada de la filoxera al Marco de Jerez, en 1894, se cultivaban una gran cantidad de viníferas diferentes. A principios del siglo XIX mencionaba hasta cuarenta y tres variedades (Barreto, 1868). Sin embargo, todo parece indicar que el Palomino era ya la cepa dominante mucho antes de la llegada de la devastadora plaga americana. Además de las variedades hoy autorizadas por el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen, Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, antes de la filoxera era frecuente el uso de otras variedades como la Mantúo de Pilas o Castellano, Cañocazo, Albillo Castellano, Perruno o Beba.

La variedad Palomino es sin duda la uva del Jerez con mayúsculas, tanto por la extensión de su uso (supone más del 95% de la superficie de viñedo inscrito) como por la extraordinaria adaptación de esta variedad a las necesidades y singularidades de la viticultura Jerezana. La elaboración de vinos secos se realiza prácticamente en exclusiva con la uva Palomino. Sin entrar en detalles excesivamente técnicos, se distinguen dos subvariedades en uso en el Marco de Jerez: la tradicional «Palomino de Jerez» o «Palomino basto» se encuentra en clara regresión, mientras que a lo largo de las últimas décadas se ha impuesto el uso de la más productiva «Palomino fino» o «Listán». Esta última se trata de una variedad que produce racimos grandes, cuyo fruto es de tamaño medio y forma muy redondeada, y de un color verde pálido que tiende al dorado al madurar. El mosto de la Palomino fino es de color muy pálido y en las circunstancias normales de cultivo de la zona suele tener entre 11 y 11,5 °Baumé y con una limitada acidez (3,7 g/L expresado como ácido tartárico). La frutuosidad que proporcionan estas uvas a los vinos es escasa, expresa las características del terreno albarizo en el que crece y proporciona vinos con gran potencial evolutivo.

La Pedro Ximénez es una variedad autóctona de Andalucía, a pesar de la leyenda ampliamente difundida de su origen alemán (Peter Siemens) y su supuesto parentesco con la Riesling, hoy totalmente descartado. Esta variedad es muy minoritaria en Jerez, sobre todo como consecuencia de las dificultades debidas a la latitud. Se utiliza sobre todo para hacer la técnica del asoleo, fundamental para la elaboración de los vinos dulces naturales, a diferencia de lo que ocurre en otras zonas como Montilla-Moriles. Ello ha forzado a mantener en la normativa de la Denominación la posibilidad de utilizar mostos de uva soleada de esta variedad proveniente de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, a los que se ha impedido la fermentación mediante la adición de alcohol. Esta excepción al hecho de que una Denominación de Origen pueda introducir materias primas de fuera de la misma es debida a un componente histórico, no ayuda en absoluto al desarrollo de esta variedad en el Marco de Jerez (Saldaña, 2022).

La Pedro Ximénez es una variedad vigorosa pero más susceptible a enfermedades que la Palomino, especialmente en climas como el de Jerez, que incluye generosas rociadas nocturnas seguidas de días de intenso calor. Esta variedad produce racimos grandes de bayas muy redondas de tamaño intermedio, de piel gruesa y color verde amarillento uniforme. La pulpa de Pedro Ximénez es muy dulce, con un grado Baumé generalmente superior al de la Palomino, entre 12,5° y 13°. También, la acidez total media es superior a la variedad Palomino, siendo de unos 4,5 g/L en tartárico habitualmente.

La tercera de las variedades autorizadas es la Moscatel. Concretamente se trata de la Moscatel de grano grande o de Alejandría, aunque en la zona se conoce popularmente como «Moscatel de Chipiona». Este nombre popular es debido a que, en la práctica la totalidad de las plantaciones de esta variedad, se encuentran situadas en esta localidad

de la costa, apenas 120 hectáreas, todas ellas en tierra de arenas. Ello ha propiciado que se encuentren aún algunas cepas no injertadas sobre portainjertos americanos (en «pie franco»), ante las dificultades de la filoxera para atacar el sistema radicular de la planta en este tipo de tierras. La Moscatel es una variedad mediterránea, presente en muchas zonas vinícolas de todo el mundo. Desarrolla racimos grandes, poco compactos y con bayas ligeramente elípticas de distinto tamaño y color verde amarillento. El hollejo de esta variedad es consistente y su pulpa jugosa y muy aromática, con un sabor muy característico. El contenido en azúcar de esta variedad oscila entre la variedad Palomino y Pedro Ximénez, entre 11, 5º y 12º Baumé y su acidez media es más alta que la Palomino, similar a Pedro Ximénez, encontrándose habitualmente por encima de los 4 g/L en ácido tartárico (Saldaña, 2022).

La filoxera supuso la razón y la excusa para una reducción drástica del número de variedades de uva utilizadas en la elaboración de los vinos de Jerez. Razones de diversa índole intervinieron en la selección de la Palomino como la *Vitis vinífera* que habría de monopolizar el Jerez del siglo XX. La perfecta simbiosis con los suelos albarizos y su potencial para la elaboración de vinos, con una clara vocación de crianza, intervinieron de manera decisiva en la preferencia por la Palomino de los vitivinicultores que sobrevivieron a la crisis filoxérica.

Por suerte, el Marco cuenta con el “Rancho de la Merced”, institución que atesora una de las colecciones de variedades más importantes de nuestro país. En él se dispone de material genético y de experiencias suficientes como para que la recuperación de algunas de las variedades autóctonas prefiloxéricas no sea una utopía. Beba, Cañocazo, Mantúo Castellano, Mantúo de Pilas, Perruno y Vigiriega son variedades cuya recuperación para los vinos de Jerez es algo más que una posibilidad, ya que su uso ha sido autorizado en los nuevos pliegos de condiciones aprobados por el pleno del Consejo Regulador (Saldaña, 2022).

Actualmente, tras la filoxera las variedades destinadas a la producción de mostos se encuentran injertadas con clones más productores y vigorosos, los cuales se detallan en el libro “Variedades de vid de Andalucía” (Alberto García de Luján, 1990). La densidad de plantación máxima es de 4100 cepas por hectárea, utilizando como portainjertos para las albarizas: 41B Millardet, 161-49 Couderec, 99 Richter y 110 Richter. Para las arenas 3306, (Riparia x Rupestris de Lot), Rupestris de Lot y 3309 (Riparia x Rupestris de Lot). En el caso de las arenas, tal como hemos comentado hay muchas que cuentan con plantaciones prefiloxéricas (Togores, 2018).

10.1.9. Plantación e injertos

El proceso de plantación y preparación de un viñedo, hasta su entrada en la fase denominada madurez productiva, dura tradicionalmente cuatro años. En esta fase, las cepas suelen mantenerse en producción por períodos que oscilan entre 30 y 40 años, dependiendo de los requerimientos cualitativos y cuantitativos exigidos al viñedo. A partir de los 30 años empieza a producirse una merma en las cantidades obtenidas de las plantas, lo que lleva a una mejora significativa de la calidad del fruto, algo que resulta imposible de obtener a partir de viñedos jóvenes.

Antes de la plantación, es muy importante mantener el terreno en descanso por un mínimo de 2-3 años. Con frecuencia, este tiempo se utiliza para plantar cultivos anuales complementarios, tales como el trigo o la cebada. Es recomendable evitar cultivos que puedan requerir altos contenidos de minerales y agua como puede ser el maíz o el girasol.

Una vez decidida la plantación del viñedo, la primera faena consiste en la preparación del terreno, propiciando su oxigenación y si se considera preciso su fertilización. Buscando la máxima oxigenación se realiza un laboreo de profundidad denominado «agostado» (por la fecha de realización), este se realiza con grandes arados, encargados de voltear una capa de terreno de entre 70 y 80 cm de profundidad. A menudo esta faena se complementa con abono orgánico, generalmente estiércol de caballo o bien compost, con el fin de enriquecer la tierra con una serie de minerales, como el fósforo o el potasio. Tras allanar nuevamente el terreno, este queda suelto y mullido, listo para absorber toda el agua de la lluvia que caerá tras el verano. Llega entonces el momento de decidir la mejor demarcación para el nuevo viñedo, lo que se conoce como el «marco de plantación». Hoy en día la mayor parte de los viñedos se plantan en espaldera, por ello es preciso tomar varias decisiones: la dirección en la que se colocará el sistema de alambres o «líneos»; la distancia que se fijará entre ellos y también entre cada una de las plantas de cada línea; y, finalmente, la altura a la que se colocarán los distintos alambres del línea, lo cual determinará la altura de formación (el tamaño) de las cepas.

La densidad habitual de plantación en el Marco de Jerez suele situarse entre las 3600 y las 4200 cepas por hectárea, siendo el marco de plantación determinado por una distancia entre líneas de 2,3 metros y una distancia entre las cepas de un mismo línea de 1,15 metros. Antiguamente era frecuente el llamado «marco real», en el que se fijaba una cuadrícula con metros de distancia entre cada cepa y sus cuatro vecinas. O también se hacía el llamado «tresbolillo», en el que las cepas se plantaban describiendo triángulos equiláteros entre ellas, a una distancia algo superior de 1,8 metros. Todo ello, con el fin de repartir de la forma más eficiente el espacio disponible para el desarrollo del sistema radicular de cada planta.

En la plantación sobre espalderas, y a la hora de decidir la dirección en la que se fijan los líneas, deberán tenerse en cuenta una serie de factores como la inclinación del terreno que va a incidir en el cultivo a lo largo de los años. En caso de ser muy pronunciada, los líneas deberán disponerse en la misma dirección que la pendiente de la viña, con el fin de evitar que las escorrentías provoquen una excesiva pérdida de tierra y con ella el riesgo de que buena parte de las raíces de las cepas queden al aire. Por otra parte, la mecanización de las faenas sería imposible en caso de no encontrarse los líneas en una disposición a favor de la pendiente.

En terrenos llanos o con pendientes escasas hay otros factores que cobran especial importancia, como la exposición al sol o a los vientos dominantes. Con la climatología de la zona, es importante que el sol más ardiente del mediodía o de media tarde no incida directamente sobre el fruto, lo que se consigue haciendo disponer los líneas en dirección este-oeste, de manera que las hojas cubran los racimos del sol directo durante todo el día.

Por último, la mecanización también ha tenido su impacto en el diseño de los viñedos. Dependiendo de la forma y dimensiones de la viña, parece razonable buscar los líneas de más longitud, para evitar que los tractores tengan que dar más giros de los necesarios.

Una vez diseñado el viñedo se procede a la plantación. Desde la filoxera, la plantación de viñedos en Europa exige la utilización de plantas inmunes a esta enfermedad como portainjertos. Estas plantas, de origen americano y conocidas comúnmente como «Riparias». Son las encargadas de desarrollar las raíces y sobre ellas se injertan nuestras variedades de vinífera para el desarrollo de la parte aérea de la planta.

La selección de los portainjertos más adecuados exige un estudio concienzudo del terreno y de otra serie de circunstancias que concurren en la viña. Naturalmente, es de suma importancia la compatibilidad con las variedades concretas de *Vitis vinífera* a utilizar (las variedades autorizadas por el pliego de condiciones), pero también la resistencia a los nemátodos, a los suelos arcillosos, a la sequía, a la salinidad, etc. Por último, es fundamental la capacidad del portainjerto para desarrollar raíces vigorosas. En el Marco de Jerez los portainjertos más utilizados son los siguientes: 161-49C, 333-EM, 13-5 EVEX, 41-B, 140-RU, 1103 P, 110 R y S04 (Arzola, 1942).

Aunque, en los últimos años, se ha generalizado la práctica de utilizar plantas seleccionadas en viveros y ya preinjertadas, en Jerez no es inusual que se sigan realizando los injertos en el campo, práctica que ya está obsoleta en el resto de la viticultura española, debido a que esta labor requiere una destreza muy especial que será descrita por su carácter tradicional más adelante.

El portainjerto se planta entre los meses de diciembre y enero, con el fin de que la planta aproveche, en el momento de su brotación (marzo), toda la humedad que se haya acumulado en el terreno durante las lluvias invernales. Tras el desarrollo aéreo y reticular de la Riparia, durante la primavera y comienzo del verano, en agosto se procede al injerto. Para ello, se desentierra una parte del tallo de la planta y se identifica el lugar donde se realizará el injerto, entre dos nudos del portainjerto. En este lugar de la planta se realizan una serie de incisiones a navaja para formar el hueco o «Cajuelo» en el que se acomodará la yema de la vinífera (**anexo de imágenes, imagen 9**). Esta yema debe de seleccionarse del material vegetal deseado, generalmente sarmientos de las cepas de mejor calidad. La forma en la que se recorta la yema debe coincidir, al milímetro con el Cajuelo practicado en el portainjerto, de forma que, al encajarla en el mismo, no tenga holguras y se produzca una continuidad total entre las respectivas epidermis de la planta (Saldaña, 2022). Una vez encajada la yema, la superficie se ata cuidadosamente con rafia para asegurar la unión y se cubre con la misma tierra que se removió para desenterrar la zona, al objeto de proteger la parte injertada de los rigores del próximo invierno. El material orgánico de la rafia se descompondrá en cuestión de meses, permitiendo así el desarrollo tanto de la yema, a partir de la primavera siguiente, como de la parte subterránea de la planta ya injertada (Saldaña, 2022).

En ocasiones, puede ocurrir que la yema injertada mediante este sistema (llamado de yema o de escudete) se malogre, en cuyo caso se recurre al llamado «injerto de espiga» o «púa» (**anexo de imágenes, imagen 10**). En este caso el injerto se realiza a finales del invierno del segundo año y se realiza tomando un sarmiento de la vinífera con varias yemas, al que se le da en el extremo inferior una forma afilada, para su inserción en el portainjerto. Para ello, se procede previamente al desmochado de la planta receptora y a practicarle un corte en su diámetro, en el que se aloja la espiga. Al haber transcurrido ya un año, el portainjerto habrá ganado anchura. A pesar de ello, se ata bien con rafia antes de la inserción, para evitar que al clavar la espiga esta provoque que la planta se rasgue longitudinalmente más de lo deseado. Además, la forma que se da a la espiga incluye un «hombrillo» que hace tope una vez choca con la superficie del portainjerto. Como en el caso del injerto de yema, esta faena requiere una gran destreza, pues la epidermis del sarmiento injertado debe de coincidir totalmente con la de la planta receptora, para asegurar la correcta circulación de la savia.

En el caso ya mencionado de que se opte por la utilización de Riparias ya preinjertadas en vivero, la plantación se realizaría en enero, acortándose el proceso completo en un año para disponer de cepas adultas en producción (Saldaña, 2022).

10.1.10. El año agrícola

La viticultura en el Marco de Jerez es muy tradicional y con ciertas peculiaridades adaptadas al clima y al terreno. Comenzaremos describiendo el ciclo anual del viñedo desde que concluye la vendimia y la planta se prepara para entrar de nuevo en el letargo invernal (Togores, 2018):

- Aserpiado (octubre): se produce una construcción de alcorques o presillas alrededor de las cepas o en las propias calles del viñedo de forma manual o mecánica, con el fin de captar el agua de lluvia y fijarla en la zona para evitar que esta corra ladera abajo.
- Desbraga (octubre): descalzando los troncos de las cepas para excitar el franqueado del patrón.
- Poda (noviembre – enero): como ya se ha comentado, se realiza en un sistema mixto de vara y pulgar tratando que la producción máxima sea de unos 11.500 kg por hectárea en la zona de Jerez Superior y de unos 14.300 kg por hectárea en el resto de las zonas.
- Encaña o entutorado de las vides podadas (enero).
- Cavabien (febrero): cultivado de las calles del viñedo
- Brotación de las vides (marzo): la savia empieza a circular de nuevo y las yemas se activan para dar lugar a los nuevos sarmientos.
- Sulfatado y azufrado (abril-mayo).
- Floración (mayo): las flores permiten dar una idea de la cosecha esperada.
- Golpe lleno (abril-mayo): cultivo de las calles del viñedo
- Sulfatado y azufrado (junio)
- Bina (julio): dejar la tierra llana y semi compacta.
- Golpe y raja (julio): cultivo de las calles del viñedo.
- Rebina (agosto): cultivo de las calles del viñedo, se dejan lisas para favorecer el paso de las cuadrillas a la hora de la vendimia.
- Vendimia (agosto)

10.2. La bodega jerezana

10.2.1. Elaboración de mosto

El proceso de elaboración del mosto comienza con la vendimia, que normalmente se realizaba a mediados/finales de agosto, pero, debido al cambio climático, se ha ido adelantando hasta inicios de mes e incluso algunos años, ha llegado a adelantarse a los últimos días del mes de julio. La vendimia es un proceso tradicional que se realiza en toda zona vitícola y consiste en la recolección de la uva de la propia vid y su transporte a la bodega.

La variedad elegida, el grado de madurez y las técnicas de la vendimia van a hacer que la uva que llega a los lagares tenga unas características que son el principal condicionante para el bodeguero. La uva Palomino, tiene unas características específicas descritas anteriormente debido a que crece en unos suelos donde prima la tierra albariza, una tierra con un alto porcentaje de carbonatos y muy bajo de materia orgánica. Los mostos, al igual que sus uvas, son poco ácidos y con un pH alto, haciendo precisas las adiciones de ácido tartárico y sulfuroso. También es común la adición de carbonato cálcico enológico, siendo esta técnica conocida como “enyesado”, que se realiza con carácter opcional. Esta técnica está acogida en el códex enológico y es muy habitual en estos vinos.

Una vez tratado el mosto, este es enviado a los tanques donde hará un breve proceso de desfangado estático con enzimas pectolíticas. En la actualidad, hay bodegas que utilizan nuevas técnicas que permiten dejar los mostos más limpios, como son los procesos de flotación, produciendo fermentaciones más limpias y mostos más aromáticos. Transcurridas 24h, estos mostos se separan de los fangos y comienza un proceso clásico de elaboración que es el “rociado”. Este proceso consiste en ir aportando a un mosto en fermentación fracciones de mosto fresco aún sin fermentar, alargando el proceso fermentativo del mosto durante varios días. Esta técnica, permite que los mostos fermenten en tanques de gran tamaño a unas temperaturas controladas y de una forma más pausada, produciendo unos mostos con mayor cantidad de aromas varietales.

Después de unos meses de haber terminado la fermentación alcohólica y con los vinos sobre sus lías, se procede a una primera clasificación, donde los mejores vinos se “encabezan”, si fuera necesario, con alcohol vínico hasta una graduación alcohólica adquirida de 15% a 15.5% v/v, y destinando el resto de los vinos a otros fines (consumo, elaboración de vinagres o destilación para Brandys). Posteriormente, comienza un proceso de desliado de los vinos donde se aprovechan los fríos y la llegada del invierno para que las lías precipiten al fondo de los depósitos. Estas lías gruesas son retiradas y posteriormente enviadas a las alcoholeras para su destilación. Los vinos seleccionados ya limpios, se introducen en botas de madera de unos 600 litros o 38@, llenándolas parcialmente en unas 2/3 partes para dejar espacio vacío donde se desarrollará espontáneamente el “velo de flor” (Togores, 2018) .

Como curiosidad, antiguamente antes de que hubiese sistemas de frío, se añadía a los mostos algo de alcohol para que estos llegasen a tener una graduación de 2-3% v/v y de esta forma se conseguía eliminar cientos de levaduras y microorganismos indeseados puesto que estos, en medios con unas condiciones bajas de alcohol, pueden llegar a desaparecer completamente (Experiencia propia adquirida durante las prácticas en empresa, 2022)

Según Pasteur, la fermentación transforma además alguna parte de glucosa en varios compuestos, que indicamos a continuación:

- Acido carbónico 46,67%
- Alcohol etílico 48,46%
- Glicerina 3,2%
- Acido succínico 0,61%
- Sustancias de catálisis 1,06%

Los distintos manejos en los viñedos ofrecían una serie de calidades distintas en los mostos producidos. En Jerez, se buscaba en todo momento que los vinos tuvieran grados alcohólicos elevados y que llegarán a sequedad. Por otra parte, existen una serie de riesgos microbiológicos a la hora de establecer crianzas biológicas en vinos de una graduación baja, por lo que los vinos obtenidos tenían riesgos y había que llevar un mayor cuidado (Vega, 2016).

La **tabla 7** muestra que los vinos de Jerez se pueden englobar en dos grandes grupos; vinos pálidos y vinos dorados. Esta terminología es muy básica y rudimentaria, pero centra sus orígenes en los vinos que producían las dos principales casas elaboradoras de Jerez: González, que producía en su mayoría vinos bajo crianza biológica (“pálido González”) y Domecq que producía vinos en su mayoría con un envejecimiento oxidativo (“oro Domecq”). Por tanto, los vinos se han diferenciado principalmente por el envejecimiento biológico u oxidativo.

Tabla.7. Resultados de las distintas combinaciones de variedades y suelos. (Vega, 2016)

	Variedades principales	Variedades secundarias	Vendimia	% v/v	Fermentación	Deslío
MOSTOS PALIDOS	Palomino P. Ximénez	Albillo Coñacazo Perruno	Variedades tempranas principio de vendimia	< 15,50	Muy rápida	Nov-Dic
MOSTOS DORADOS	M.Castellano M. Pilas Perruno	Coñacazo Albillo Palomino, PX	Variedades tardías Final de vendimia	>15,50	Lenta	Mar-Abr

10.2.2. Sobretablas

Al cabo de un cierto tiempo, se realiza una segunda clasificación o “sobretablas”, donde los vinos que no presentan una evolución correcta se encabezan de nuevo con alcohol vínico hasta 18% a 19% v/v, impidiendo su crianza biológica “bajo velo” y siendo destinados a una crianza “oxidativa”, obteniendo así los vinos olorosos, mientras que el resto continúan hacia los tipos “finos” o “manzanillas”. Entre estos tipos existen otros vinos de crianza mixta “bajo velo” y “oxidativa”, conocidos como “amontillados”, “manzanillas pasadas”, “palos cortados”, “palmas cortadas”, “rayas” etc., que comienzan su crianza de forma biológica y la terminan de manera oxidativa con un nuevo encabezado. (Togores, 2018).

En la **tabla 8**, podemos observar los distintos parámetros de alcohol y azúcar autorizados por el Consejo Regulador para que nos puedan servir como orientación a la hora de tomar decisiones.

Tabla 8. Grado alcohólico (% v/v) y gramos de azúcar en vinos. (Fuente: CRDO Jerez)

Tipo de vino	Alcohol (%v/v)	Azúcar (g/L)
Fino	15-17	<5
Amontillado	16-22	<5
Oloroso	17-22	<5
Palo Cortado	17-22	<5
Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15,5-22	45-115
Médium	15-22	5-115
Cream	15,5-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	>212
Moscatel	15-22	>160
Dulce	15-22	>160

Todos los vinos deben poseer una vejez promedia que se calcula con fórmulas proporcionadas por el propio Consejo Regulador. Según éste, la vejez mínima debe ser de 2 años, calculando por separado la crianza biológica de la crianza oxidativa, obteniendo así el cociente entre las existencias de los mostos al comienzo de la campaña.

Dentro de estos vinos existen diferentes clasificaciones y edades. Además, se cuenta con una protección especial para los vinos con periodos de crianza más prolongados, los cuales cuentan con menciones especiales:

- Vinos de vejez calificada de más de 30 años, también llamados Vinum Optimum Rare Signatum o Very Old Rare Sherry (VORS).

- Vinos de vejez calificada de más de 20 años de vejez promedia, también llamados Vinum Optimum Signatum o Very Old Sherry (VOS).
- Vinos con indicación de edad de más de 15 años de vejez promedia.
- Vinos con indicación de edad de más de 12 años de vejez promedia.

10.2.3. Criaderas y soleras

La inmensa mayoría de los vinos de Jerez envejecen mediante el sistema de “criaderas y soleras”. Se trata de un sistema de carácter dinámico, en el que el vino no envejece siempre en la misma barrica puesto que se van realizando trasiegos periódicos en los que el vino va avanzando en su proceso de envejecimiento obteniendo una uniformidad en la calidad. Las botas se disponen en 3 o 4 alturas, donde “solera” es la primera escala, que es la que permanece sobre el suelo, hacia arriba la segunda, tercera o cuarta escala que se conocen como criaderas. Todos los años se extrae de la solera un máximo del 40% del vino que se destina a su comercialización, pudiendo realizarse en dos o tres operaciones anuales. La misma cantidad de vino extraído es repuesta con vino procedente de la escala superior y así sucesivamente. La cantidad total extraída se denomina la “saca”. Una vez realizada la saca, el siguiente paso consiste en reponer la cantidad extraída de cada bota con vino de la escala anterior. A esta faena de completar las botas de una escala con vino más joven procedente de la escala anterior se la conoce como “rocío”. Los vinos sacados de cada escala son mezclados entre sí antes de rellenar las botas de la escala inferior, lográndose una perfecta homogenización de todos los vinos en cada nivel (Togores, 2018).

El sistema de soleras es un sistema de crianza que se emplea tanto para vinos finos y pálidos, como para los demás tipos de vinos de Jerez. En este proceso de soleraje de los vinos Jerezanos implica principalmente añejarlos (Arzola, 1942). Los vinos de las diferentes escalas son siempre naturalmente del mismo tipo y se procura sean de la misma procedencia (Gordon, 1935). Para comprender el funcionamiento de este sistema, pongamos un ejemplo:

Solera con doce escalas, cada una consiste en una serie de botas de 40-60, esa es la primera escala, es decir la solera, de donde saldrá el vino que va a ser destinado a la venta; la segunda escala, es decir la primera criadera, está formada por otras tantas botas de vino, de un año menos de edad que la primera y así sucesivamente hasta la undécima criadera, cuyo vino será, por lo tanto, once años menor que la solera.

A lo largo de todo el proceso de crianza, las botas serán revisadas de forma constante mediante registros, tratando con especial cuidado y mimo a los vinos con crianza biológica, ya que estos pueden perder o ver debilitado el velo. Si esto sucede, se hacen medidas correctoras o se definen estos vinos con distintas marcas para otro tipo de Jerez. En este momento es donde se identifican las botas con las distintas marcas de bodega, como se explica en los apartados siguientes del trabajo presentado (Experiencia propia adquirida durante las prácticas en empresa, 2022).

10.2.4. Las añadas

Una añada es un vino de sobretabla que nunca llega a trasegarse en un sistema de soleras, sino que envejece en la misma barrica a lo largo del tiempo y se le van haciendo rocíos sobre la misma. Generalmente identificamos el vino de Jerez con el tradicional método de crianza de criaderas y soleras. Sin embargo, el envejecimiento estático o de “añadas”, era el sistema preferido por los bodegueros de la zona en el pasado, además es una de las tendencias más utilizadas en bodega actualmente. Este sistema es el que realmente corresponde a los vinos de Jerez, pues en la crianza de sus vinos, uno de los factores que más influyen es el reposo.

En la segunda mitad del siglo XIX, se descubrió un nuevo sistema de crianza bajo velo de flor, que revolucionó los vinos de Jerez (soleras y criaderas). Estas crianzas biológicas necesitan para la formación del velo el hongo *Micoderma Vini*. Este hongo no llega a formarse en vinos cuya graduación alcohólica sea superior a 15–16% v/v, por ello necesariamente tuvieron que reducirse las adicciones de alcohol para la elaboración de los vinos con crianza biológica (Gordon, 1935).

El velo

Las levaduras de “flor” se desarrollan sobre vinos con un pH comprendido entre 3,1 y 3,4, usando como principal fuente de carbono, glucosa, fructosa, glicerol y succínico. Por otra parte, las necesidades de sustancias nitrogenadas son cubiertas por sales amoniacales, sulfatos y fosfatos de amonio. Durante el proceso se produce una disminución de la glicerina, así como de alcohol por las evaporaciones y por su transformación a etanal.

Los ácidos orgánicos (pirúvico y láctico) también disminuyen, esencialmente los ligados al metabolismo de las levaduras de “flor”. Por otra parte, este proceso de envejecimiento con levaduras flor está asociado a la formación de lactonas como la “sotolón” o también denominado “solerona”, que presentan un aroma a nuez o curry en estos vinos y que habitualmente se encuentran en unas concentraciones en torno a 1 mg/L. La formación de este compuesto está ligado a la autólisis de las levaduras, siendo sintetizada a partir de la treonina (Charpentier, Togores, 2018) **(anexo de imágenes, imagen 11)**.

Las dimensiones de las distintas escalas de las criaderas de los vinos vienen medidas por los propios enólogos de cada bodega, siendo de costumbre que las criaderas sanluqueñas cuenten con un mayor número llegando desde 11 a 15 escalas, mientras que las criaderas jerezanas se reducían a 8 escalas. Otro factor que también se tenía en cuenta era el número de sacas realizadas al año, siendo en algunos casos de hasta 25, para tratar de mantener el velo de flor lo más activo posible y obtener aromas más finos y limpios (Gordon, 1935).

10.2.5. Definiciones de vinos en el Marco de Jerez

La diversidad de los vinos de Jerez surge de un proceso de toma de decisiones, como resultado de las cuales los vinos van siendo conducidos por el bodeguero en diferentes direcciones hacia los distintos sistemas de crianza. Es lo que generalmente se denomina “las clasificaciones”. Dichas faenas que se realizan en bodega tienen un lenguaje y simbología específica llamado “el lenguaje de la tiza”, mediante el cual los capataces marcan las botas de acuerdo con su contenido. Por ello comenzaron a aparecer marcas destinadas a distintos tipos de vinos de añada.

A continuación, se hace una exposición de la definición de las marcas reflejadas en el **anexo de imágenes, la imagen 12 y imagen 13**:

Palma: Vinos pálidos sometidos a crianza biológica, con un contenido alcohólico inferior al 15,50% v/v. Las palmas se elaboran tradicionalmente a partir de uvas vendimiadas y asoleadas durante las primeras semanas de la vendimia, utilizando principalmente variedades como Palomino o Pedro Ximénez. Estos vinos son los que experimentan un proceso de crianza biológica en estático más prolongado y por lo tanto, presentan cambios organolépticos significativos debido a los metabolismos con el velo de flor.

Palma cortada: Vinos de color pálido, cuya crianza biológica es menos intensa que la de la palma. La principal diferencia radica en su sutil y elegante tendencia hacia la oxidación. Estos vinos se elaboran en las albarizas de mayor calidad y, al igual que la

palma, se utilizan principalmente variedades de uva temprana al comienzo de la vendimia.

Palo cortado: Vinos que se caracterizan por tener un tono más intenso, generalmente dorado, y por tener una crianza biológica mínima o nula en sus etapas iniciales. La principal diferencia con los grupos anteriores radica en su contenido alcohólico que a menudo supera, de forma natural, los 15,50 % v/v debido al asoleo durante un máximo de dos días. Esta graduación alcohólica alta dificulta el desarrollo significativo del velo de flor. Para su elaboración, se utilizan las uvas de las últimas fases de la vendimia, especialmente las variedades tardías, mientras que las primeras fases se destinan a las categorías de palma y palma cortada. Normalmente se trata de hacer una combinación entre variedades de uva y suelos en la búsqueda de la mayor graduación alcohólica posible, y a la vez, esta circunstancia de heterogeneidad facilita una posterior depuración dentro de esta clasificación de palo cortado conforme envejecen.

Raya: Vinos con mayor volumen de producción entre todos los elaborados, incluyendo los vinos finos. En algunos casos, representa hasta la mitad de todas las barricas clasificadas durante una vendimia. Este tipo de vino se caracteriza por tener un perfil más austero en sus etapas iniciales ya que presenta un color dorado y prácticamente no cuenta con crianza biológica. Su contenido alcohólico supera los 15,50 % v/v y está compuesto por una diversa proporción de variedades de uva. En términos de aroma, es más aromático y exuberante que el palo cortado. Esto posiblemente se debe a su origen, ya que en muchos casos proviene de suelos de segunda categoría, como barros y arenas, con una mayor presencia de fruta. En el caso de proceder de suelos de albariza, pueden tener una décima adicional de acidez volátil. En boca, presenta un carácter dulce pero también amargo, sin dejar rastros de azúcar residual. Todo esto resulta en una diferencia importante de elegancia en comparación con los vinos de palo cortado.

Dos Rayas: Vino dorado sin crianza biológica. De graduación superior a los 15,50 % v/v. y elaborado con diferentes variedades. Usualmente de segunda yema, sin elegancia ni limpieza en nariz.

Tres Rayas: Vino dorado sin crianza biológica. Muy astringente, por lo que normalmente se denominan “bastos”. Procedente de las últimas presiones de molturación.

Parrilla: Vino defectuoso por acetificación, pestes, humedades, etc., normalmente destinado a la quema (destilación) o a la producción de vinagre. Su símbolo equivale a la rejilla de quema de los alambiques.

10.2.6. La elaboración del Jerez y sus quehaceres

La elaboración del vino de Jerez ya sea con destino fino, manzanilla, palo cortado..., parte de un mosto yema procedente de la variedad de uva Palomino que, debido a las características climáticas de esta zona, produce unos vinos pálidos, aromáticos y con cierto aroma a sal. Esto se produce por las brisas procedentes del atlántico, que se encuentra a pocos kilómetros, y que en días despejados se puede ver desde lo alto de las colinas repletas de viñedos que dominan el Marco.

Los procesos de recolección de la uva Palomino, son algo complejos, ya que los viñedos se encuentran mayormente en laderas con una inclinación bastante considerable en algunos casos. Por esta razón los agricultores, cuentan con tractores pequeños de orugas que se utilizan para pasar los distintos aperos por las calles, que suelen tener unas dimensiones de 2,2 m x 1,5 m.

La recolección de la uva se puede hacer de dos formas diferentes. Una vez cortada, se echa en pequeños capachos para ser transportadas en un tractor que posteriormente lo vierte en cubas de camiones para hacer el transporte a la bodega, o, por el contrario, se cortan y se trasladan al inicio del lineo por las cuadrillas de acarreo, que la vierten directamente en las cubas. El posterior transporte a los lagares se hace en cubas de mayor o menor tamaño, conforme a la orografía del terreno. La mayoría de la uva es recogida a mano por personal de la zona (sierra de grazalema), aunque cada vez es más habitual encontrar máquinas vendimiadoras debido a la escasez de personal para realizar la vendimia y para reducir costes.

La uva recolectada puede tratarse de dos formas. La primera consiste en trasladarla a campos llamados “almijares”, donde se expone al sol sobre reores de esparto, dejándola allí durante un periodo que comprende desde 12h hasta varios días, produciéndose el proceso conocido como “asoleo”. Este proceso produce una concentración de los azúcares de la uva y unas mermas de hasta el 15% en la misma. Una vez terminado el “asoleo”, la uva sigue el proceso habitual de elaboración. Este paso es opcional y solo se realiza con ciertas variedades de uva. La segunda forma consiste en que, una vez recolectada la uva, se traslada a los lagares, donde se analiza y moltura, produciendo mosto yema de 1ª, mosto yema de 2ª y un mosto prensa.

Los mostos yema se usarán para realizar los vinos más selectos, (fino, manzanilla), mientras que los mostos prensa, al ser de una calidad inferior y más bastos, se utilizarán para vinos cuya finalidad será envinar botas de Jerez (sherry cask) para la posterior elaboración y crianza de whisky. Los vinos resultantes de este proceso de envinado son inservibles para la elaboración de vinos bajo el amparo del Consejo Regulador, por esta razón las bodegas lo transforman en vinagre de Jerez o se envían directamente a una alcoholera para su destilación. Este vino no se puede utilizar con otro fin, ya que está muy maderizado y es algo impensable en los vinos de Jerez.

Dentro del Marco de Jerez, existe gran número de bodegas que realizan estas prácticas, donde se almacena el sherry cask, marca que está registrada por el Consejo Regulador de la denominación de origen Jerez-Xerez-Sherry, y que cuenta con una serie de parámetros que indican que el vino y la bota de estas elaboraciones, debe proceder de vinos elaborados en el Marco y la bota debe ser envinada dentro del Marco. Dentro de estas botas podremos encontrar infinidad de matices y diferencias que se tratan en los siguientes apartados de la memoria presentada (Experiencia propia adquirida durante las prácticas en empresa, 2022). De manera informativa se adjunta en el **anexo grafico de elaboración del vino de Jerez**.

10.3. Tonelería del Jerez

En el ámbito de la D.O., es muy frecuente hablar de la “bota”, como la vasija básica de envejecimiento, el contenedor en el que van a desarrollarse los procesos que con el tiempo, convertirán el mosto original en cualquiera de los vinos de Jerez.

El proceso de fabricación de la bota se transmite de generación en generación de toneleros y este no varía del método utilizado en la fabricación de una barrica usada para la crianza de vinos tintos, whisky, etc (**anexo de imágenes, imagen 14**).

En la tonelería de Jerez, se emplean diversos tamaños y formas de botas para satisfacer distintas necesidades. Los toneleros aplican métodos científicos para calcular el volumen de las botas, la fórmula más común es la de Lapparent et Jasseron:

$$V = \frac{\pi * L}{60} (8D^2 + 4D * d + 3d^2)$$

Donde (L) es la longitud, (D) el diámetro interior del bojo y (d) el diámetro del fondo, según (Gordon, 1935).

En la tonelería Jerezana se utiliza roble americano, siendo uno de los principales motivos su menor costo, ya que las botas son recipientes para realizar los distintos procesos metabólicos de las crianzas dentro de ellas, pero sin aportar ningún registro maderizado a los vinos, tal y como registra el pliego de condiciones de la Denominación de Origen.

La capacidad de las botas de embarque eran de 508 a 516 litros, las botas de bodega de 640 litros (con no más de 1,30 m de largo) y bocoyes de diseño de más de 1000 litros. Además, se incluyen modelos como las medias botas de 254/258 litros, las cuartas botas 127/129 litros y las octavas botas de 63/65 litros.

Después de su fabricación, las barricas se preparan para el envinado, un proceso crucial para evitar que la madera transmita sabores no deseados al vino. La forma más eficaz de agotar la madera es usarla durante la fermentación de los mostos en vendimia. En los vinos de Jerez, es vital que la barrica actúe solo como contenedor, sin añadir sabores maderizados, manteniendo un potencial redox entre 280 y 320 mV, según (Togores, 2018). Una vez envinada la barrica, se limpia y se prepara para llenarla con vino. Las botas de Jerez son antiguas y solo sirven como contenedores para procesos metabólicos, pero se mantienen en buen estado y se inspeccionan regularmente. Antes se usaba el "charipe" (compuesto de óxido de hierro y ácido acético) para pintar y recubrir las botas y protegerlas de insectos. En la actualidad se pintan con pinturas plásticas especiales de color negro para que se puedan ver más rápidamente posibles daños de insectos o salideros (Experiencia propia adquirida durante las prácticas en empresa, 2022).

10.4. El auge de Jerez

10.4.1. Jerez y el mundo

A finales del siglo XVIII, las transformaciones del sector avanzaban muy rápido, aunque las sucesivas guerras con Inglaterra desde 1796 a 1808, supusieron una dificultad importante para el desarrollo de las exportaciones del Marco, puesto que el 90 % de las mismas tenían por destino Gran Bretaña. Finalmente, la paz con Inglaterra en 1808 y el fin de la invasión napoleónica supusieron el impulso definitivo para la actividad exportadora jerezana.

A mediados del siglo XIX, los vinos de Jerez y Oporto suponían el 90 % del total de importaciones inglesas de vino, habiendo sustituido claramente a Francia en los gustos de los consumidores. No cabe duda de que las guerras entre estos dos países favorecieron al Marco.

En los años cincuenta, se produce un encarecimiento importante de los mostos debido al oídio. Esto provoca que muchos exportadores compren vinos de otras zonas de Andalucía, en muchos casos de escasa calidad, que encabezaban y mezclaban con otros para destinarlos a la exportación. Los vinos de añada y las soleras de mayor calidad solo se empleaban en los cabeceos más selectos y apenas se vendían puros por la mayoría de las bodegas. La imagen de los vinos de exportación correspondía a mezclas de vinos comunes con una pequeña proporción de vinos en sistema de criaderas y soleras. Las ventas se mantenían a pesar del descenso de la calidad de los vinos exportados. En 1.873 se alcanzó el máximo histórico de ventas al extranjero de 50.000.000 litros (100.000 botas), que se redujo a casi la mitad al año siguiente (Vega,

2016). Esta bajada tan drástica del récord de exportación coincide también con la publicación de un artículo en “The Times” denunciando el carácter insalubre de los vinos de Jerez. Además, existía una campaña sanitaria contra los vinos de Jerez que fue liderada por J.L.W. Tudichum (Vega, 2016). También, comienzan a producirse imitaciones de estos vinos de Jerez, lo llamado las “imitaciones emergentes de Sherry”. Todo ello se juntó con la subida arancelaria en Inglaterra, vigente desde 1861. Sin embargo, por otro lado, los vinos franceses comienzan a recuperar el favor del público. Además, estos vinos franceses tenían un mejor tratamiento fiscal, como consecuencia de las graduaciones alcohólicas más bajas de estos vinos frente a los vinos de Jerez, ya que la legislación marcaba que los vinos de más de 15,5 % v/v. tenían que pagar más del doble de impuestos que los que no superasen esa graduación.

Para colmo, en 1894 aparecen los primeros focos de filoxera en el Marco. Esta enfermedad había atacado ya a los viñedos franceses y los de otras zonas vitícolas españolas. Esta llegada tardía ayudó a que la recuperación del viñedo jerezano fuera más rápida que en otras zonas, al conocerse ya desde hacía unas décadas, cuál era la única forma de combatir dicha plaga.

El sector experimentó entonces un ajuste severo mediante una amputación empresarial drástica, en la que desaparecieron numerosas bodegas y comerciantes (Vega, 2016).

10.4.2. Marketing

Jerez de la Frontera es una ciudad española ubicada en la provincia de Cádiz, Andalucía. Desde los años 50, Jerez ha sido conocida por su producción de vino, también conocido como “sherry”. El vino de Jerez es un producto de Denominación de Origen Protegida (DOP) y es uno de los vinos más famosos de España.

En cuanto al marketing del vino de Jerez, la región ha utilizado varias estrategias para promocionar su producto. En 1955, se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry para proteger y promocionar el vino de Jerez.

En 2014, el Consejo Regulador lanzó una campaña publicitaria llamada “Sherry Revolution” para atraer a un público más joven y moderno, incluyendo eventos como cenas y maridajes con los vinos de Jerez.

Además, el Consejo Regulador ha trabajado con varios chefs y restaurantes para promocionar el vino de Jerez. En 2018, el Consejo Regulador lanzó una campaña llamada “Sherry Wines & Friends” en colaboración con varios restaurantes de todo el mundo.

10.4.3. El Jerez en nuestros días

Los cambios sociales, tecnológicos y de diversas índoles que impactan nuestras vidas y decisiones de consumo ocurren cada vez más rápidamente, lo que dificulta enormemente hacer predicciones, ya sea sobre el futuro del Jerez o cualquier otro tema.

La historia está repleta de cosas que en algún momento llegan a su fin. Además, es un hecho que del consumo de vino se ha visto reducido en las últimas décadas, todo ello también reflejado con el auge de marcas blancas y otros mercados.

A pesar de ello, la pandemia de la Covid-19 ha generado un notable aumento en las ventas en algunos de nuestros mercados principales. Además, cualquiera que siga de cerca la evolución del mercado del Jerez en los últimos años estará de acuerdo en que

algo ha cambiado en la percepción de estos vinos por parte de los profesionales y los aficionados más exigentes.

La percepción del Jerez ha experimentado una notable mejora. En la actualidad es una de las categorías vinícolas más atractivas para los sumilleres (Saldaña, 2022). Tener vinos de Jerez hoy en día es comparable a tener un comodín en la mano para cualquier amante del vino, según Saldaña, aunque este mismo autor indica que el vino de Jerez debería buscar una estrategia para volver a posicionarse en el mercado (Saldaña, 2022).

A esto se le suman incluso nuevas realidades, que convenientemente ensambladas con el negocio pueden constituir importantes palancas para su desarrollo; tal es el caso del enoturismo o del lucrativo negocio del sherry casks, actividades que asientan su razón de ser en el fondo de comercio que este sector ha ido creando durante siglos.

En definitiva, existe una multiplicidad de elementos que conforman ese ente poliédrico, maravilloso y siempre inacabado que se denomina Jerez, donde por encima de todos los elementos destacan las personas. Personas que construyeron toda la fascinante historia que se ha recopilado en este trabajo y que deben continuar trabajando para volver a potenciar el mercado de los vinos de Jerez.

11. Bibliografía

- Alberto García de Luján, B. P. (1990). *Varietades de vid que vegetan Andalucía*. Andalucía., D. d. (2024). *Instituto Andaluz de investigación y formación Agraria, Pesquera y Alimentaria y de la producción ecológica*. Obtenido de <http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosarrollorural.html>
- Arzola, J. (1942). *Viticultura y enología españolas*. Madrid: SAETA.
- Barreto, D. P. (1868). *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*.
- Charpentier, C. (s.f.).
- Dupré, T. y. (1872). *Origin, nature and use of wine*.
- (2022). *Experiencia propia adquirida durante las practicas en empresa*. Jerez de la Frontera: Cooperativa virgen de las angustias.
- F.Castella. (1909). The Journal of the Departament of Victoria.
- Gordon, M. M. (1935). *Jerez-Xerez "Scheris"*.
- Gorman, D. (1840). *Comisión Parlamentaria de Inglaterra*.
- Jerez, C. R. (1990-2018). *Registros climaticos historicos* . Jerez de la Frontera.
- Jerez, R. d. (2022). *Ruta del vino de Jerez*. Obtenido de <https://rutadelvinojerez.es/>
- Lustau, E. (1934). *Agricultura*.
- Minero, I. G. (1988). *Mapa geológico de España -- Tomo Jerez de la Frontera -- Sanlucar de Barrameda*. Madrid: Ministerio de industria y energia.
- Morales, C. y. (1875). *Diferenciación de suelos del Jerez*.
- Osorio, J. C. (1868). *El cultivo de los viñedos*.
- RAE. (s.f.). *Real Academia Española*.
- Rodríguez, J. J. (1995). *Historia y cultura del vino en Andalucía*.
- Saldaña, C. (2022). *El libro de los vinos de Jerez*. Almuzara.
- Sherry wine*. (2022). Obtenido de JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA: <https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez>
- Sherry, C. r.-X. (2022). *Consejo Regulador Sherry Wine*. Obtenido de <https://www.sherry.wine/es>
- Togores, J. H. (2018). *Tratado de enología. Tomo II*. Mundiprensa.
- Vega, L. P. (2016). *Las añadas del marco de Jerez*. A. de Publicidad El Gatonauta.

12.Anexo

12.1.Anexo de Imágenes.

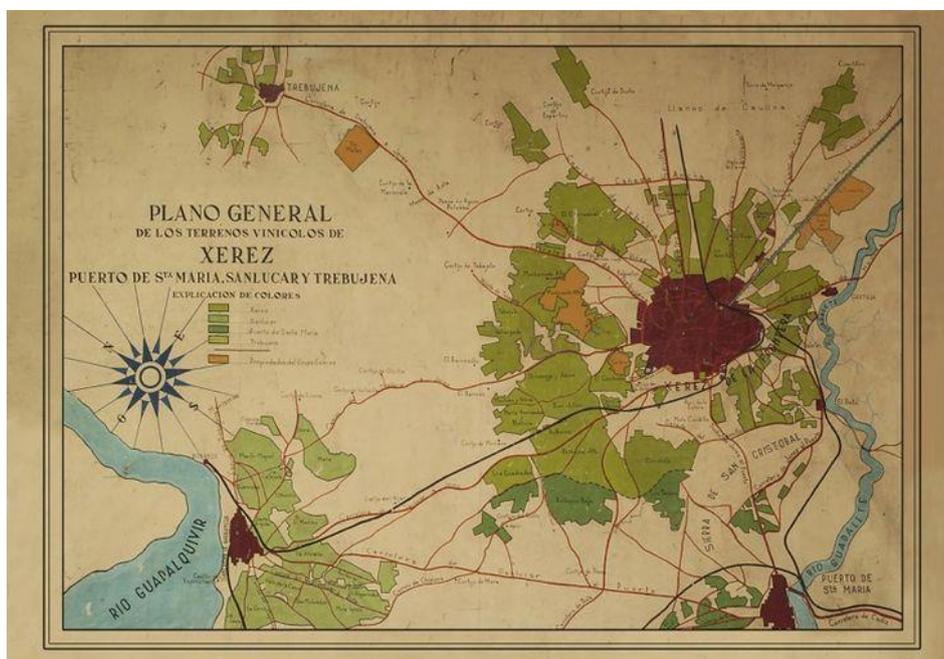


Imagen 1. Plano histórico general de los pagos de Jerez. Cedido por el CRDO. (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez Xerez Sherry)

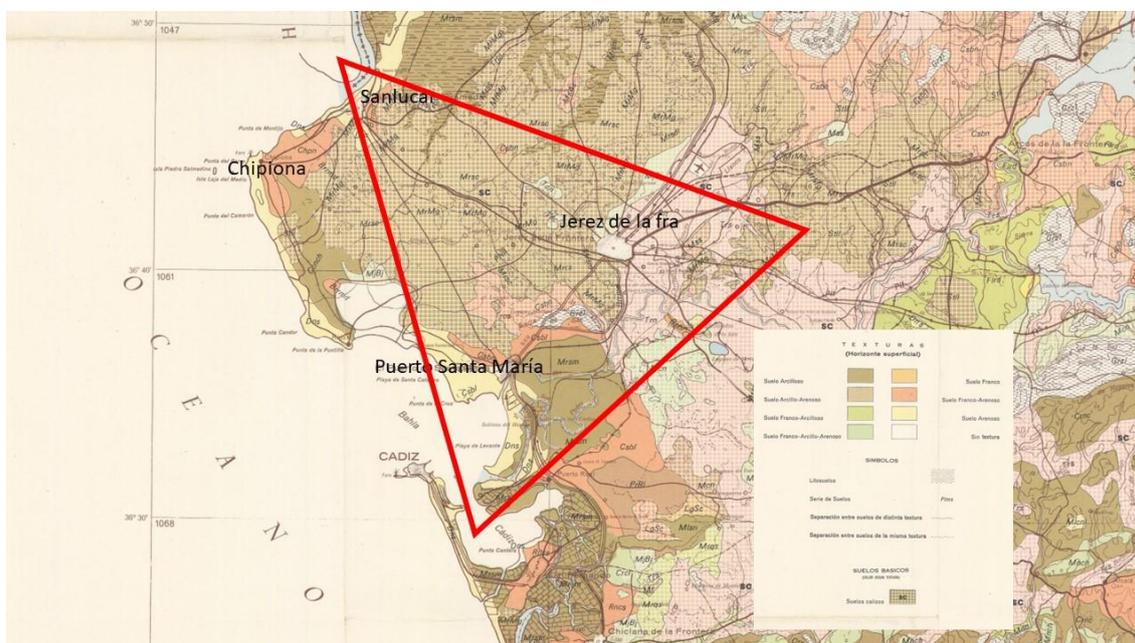


Imagen 2.Plano litológico remarcando los municipios que componen el triángulo de Jerez.

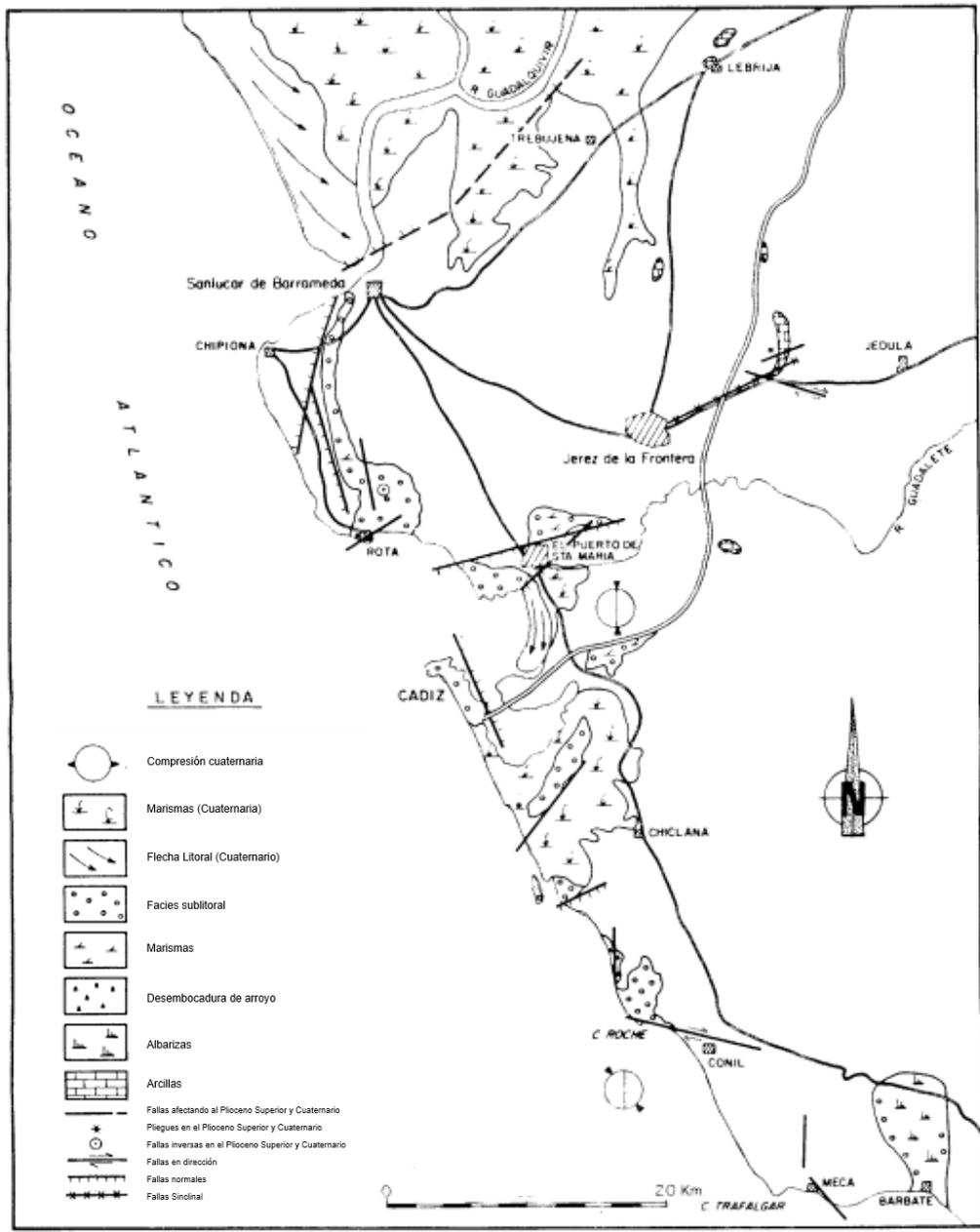


Imagen 3.Marco geomórfico, zona Marco de Jerez. (Minero, 1988)

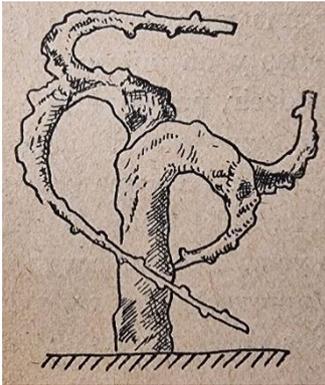


Imagen 4. Cepa en poda de Jerez en cuatro brazos.



Imagen 5. Primera poda de formación de cepas al estilo Jerez.

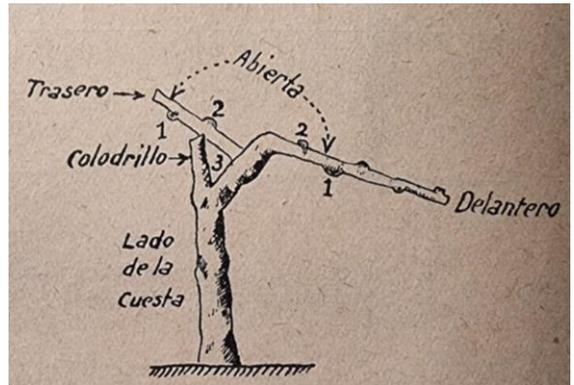


Imagen 6. Segunda poda de formación de la cepa al estilo Jerez.

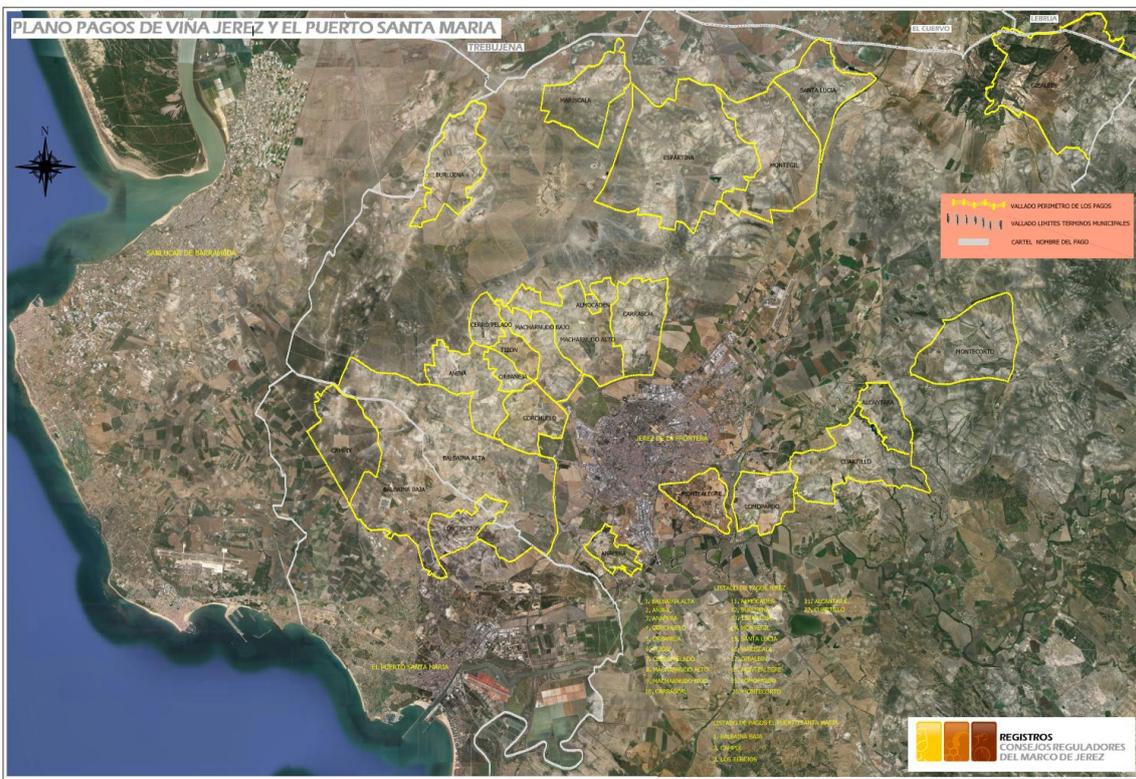


Imagen 7. Plano pagos de viña Jerez y el Puerto Santa María (Sherry wine, 2022).

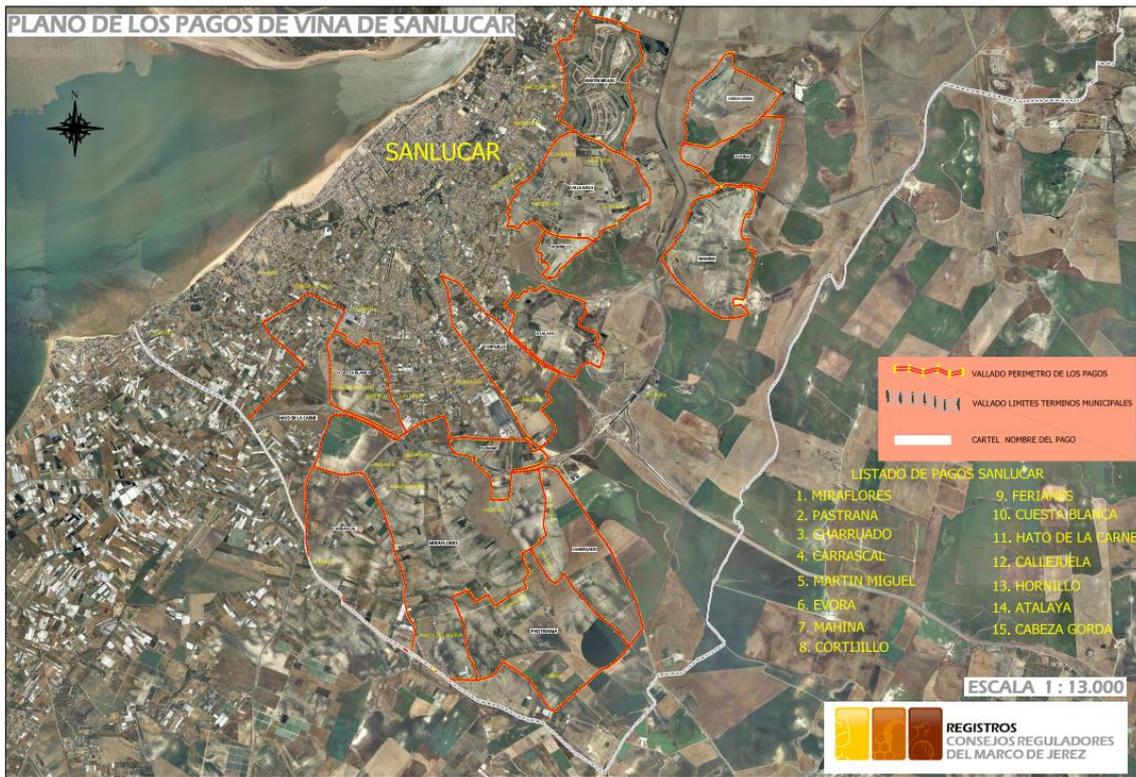


Imagen 8. Plano pagos de viña Sanlúcar (Sherry wine, 2022).

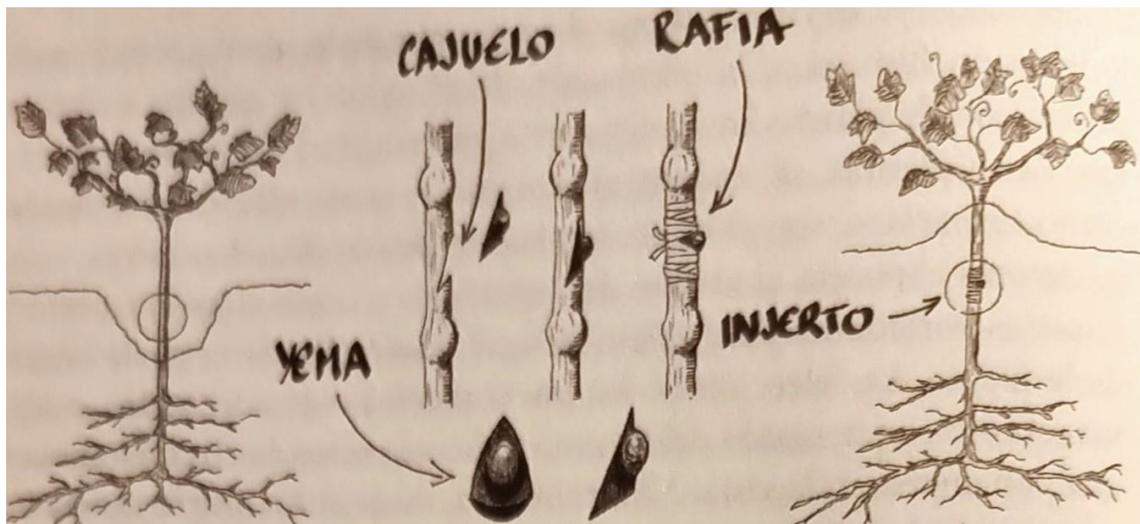


Imagen 9. Esquema injerto de yema o "Cajuelo" (Saldaña, 2022).

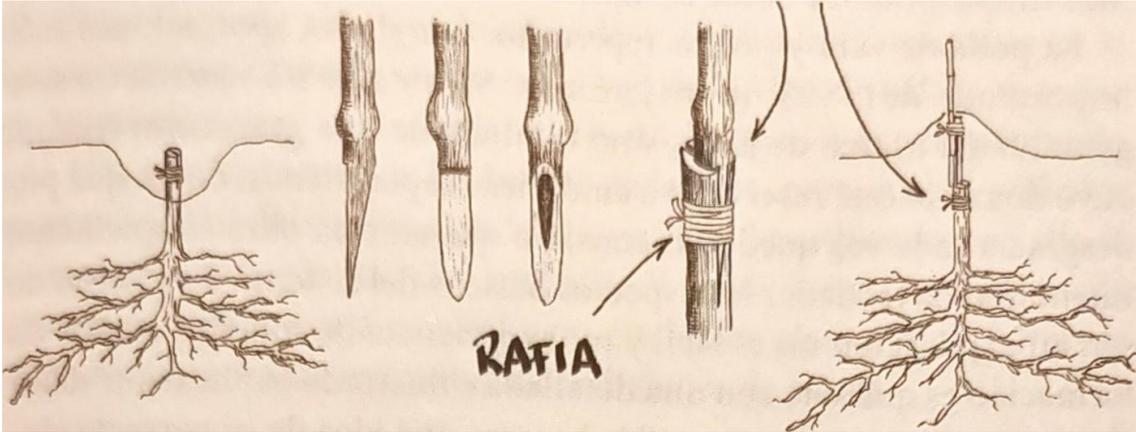


Imagen 10. Esquema de un injerto en espiga (Saldaña, 2022).

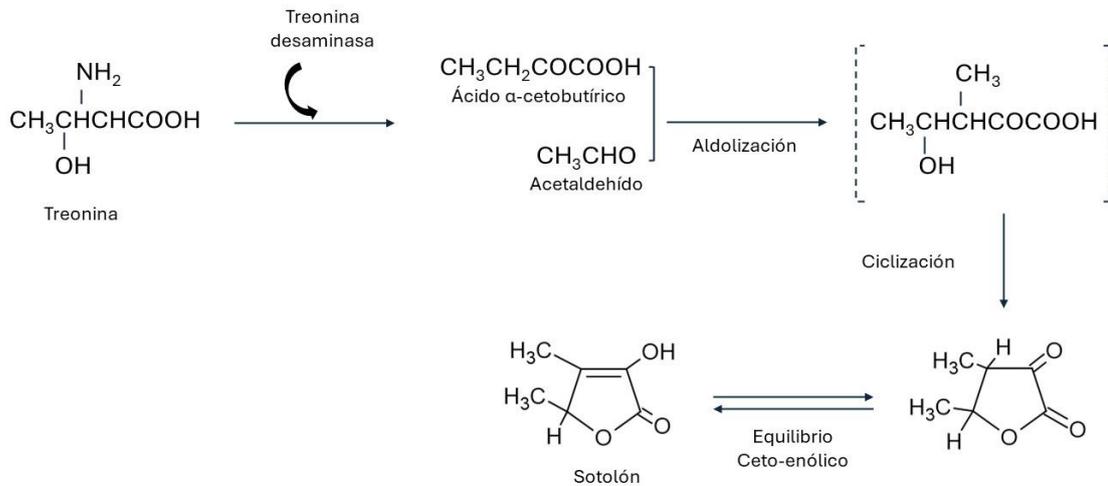


Imagen 11. Mecanismo de formación del sotolón en los vinos bajo velo (Charpentier).

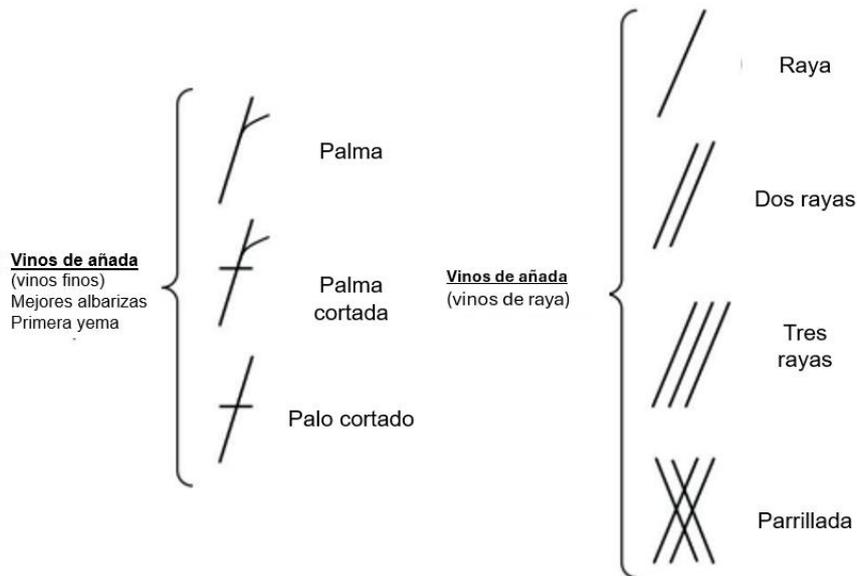


Imagen 12. Marcas de la bodega por añadas.

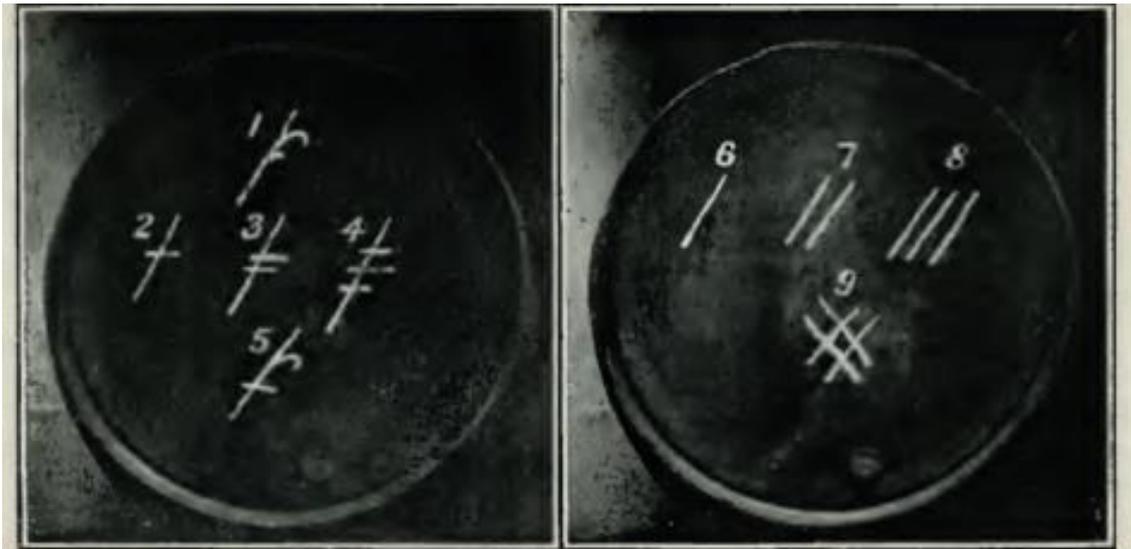


Imagen 13. Marcas utilizadas para diferenciar los tipos de vinos. 1.Palma, 2 Palo cortado, 3 Dos cortado, 4 Tres cortado, 5 Palma cortado, 6 Raya, 7 Dos Rayas, 8 Tres Rayas, 9 Parrilla; (F.Castella, 1909)

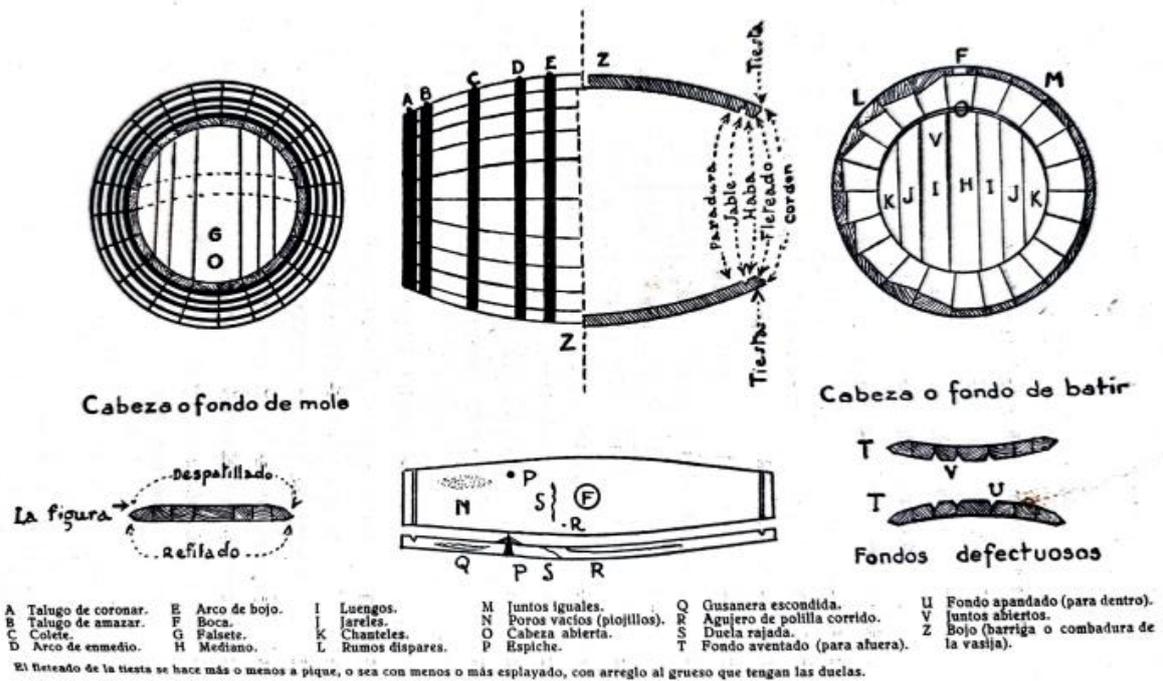
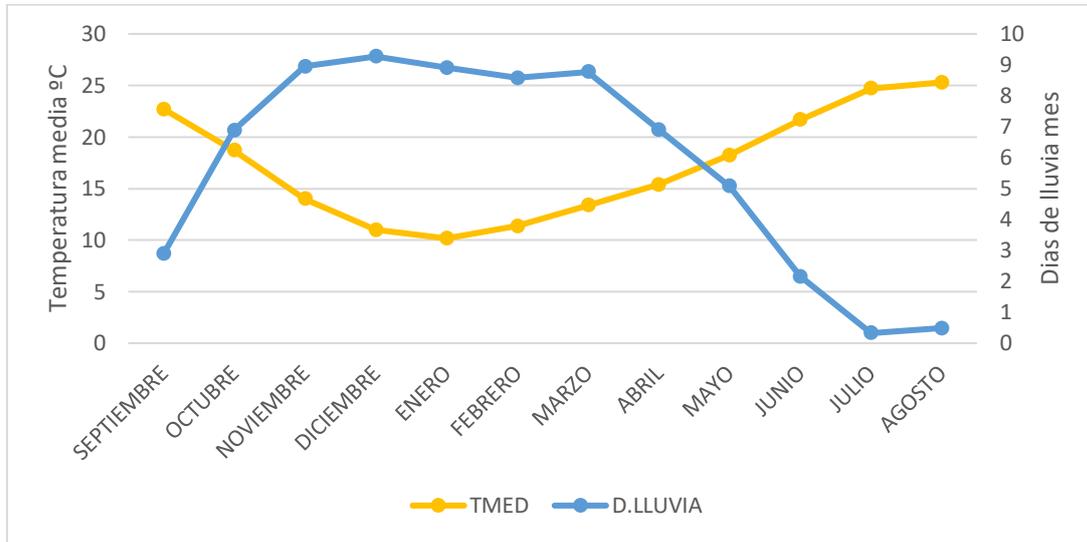


Imagen 14. La bota Jerezana (Gordon, 1935)

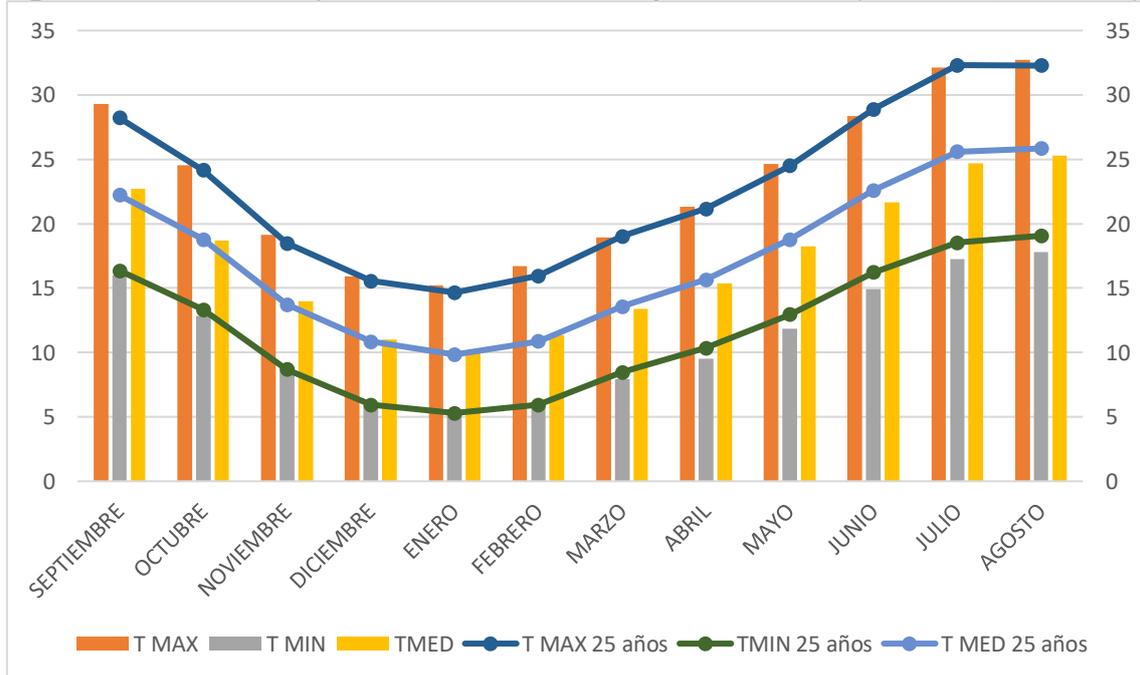
12.2. Anexo de figuras.

Figura 1. Evolución media mensual de temperaturas comparada con los días de lluvia desde 1892 (Jerez C. R., 1990-2018).



Fuente: Elaboración propia con los datos climáticos CRDO. Jerez. eje izquierdo: temperatura media en °C; eje derecho días de lluvia en el mes.

Figura 2. Histórico de temperaturas máximas, mínimas y medias en °C (Jerez C. R., 1990-2018).



T: Temperatura; Max: Máxima; Min: Mínima; Med: Media; TMAX 25 años: temperatura máxima últimos 25 años; TMED 25 años: temperatura mínima últimos 25 años; T MED 25 años: temperatura media últimos 25 años.

Figura 3. Datos de pluviometría mensual media desde 1990-2018. (Jerez C. R., 1990-2018)

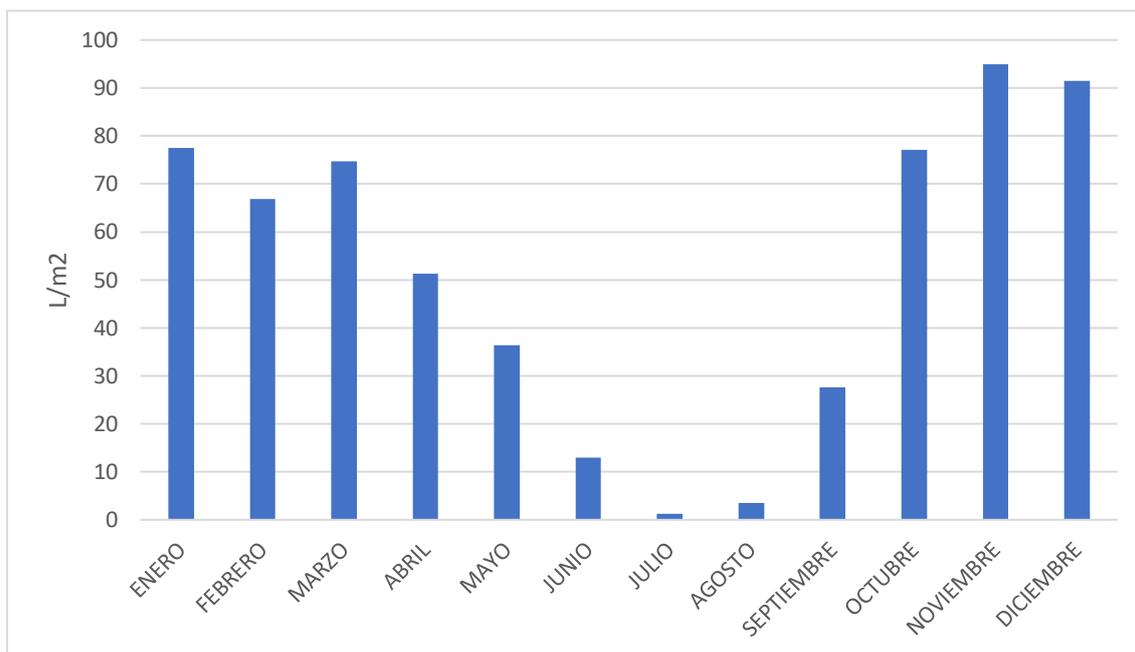
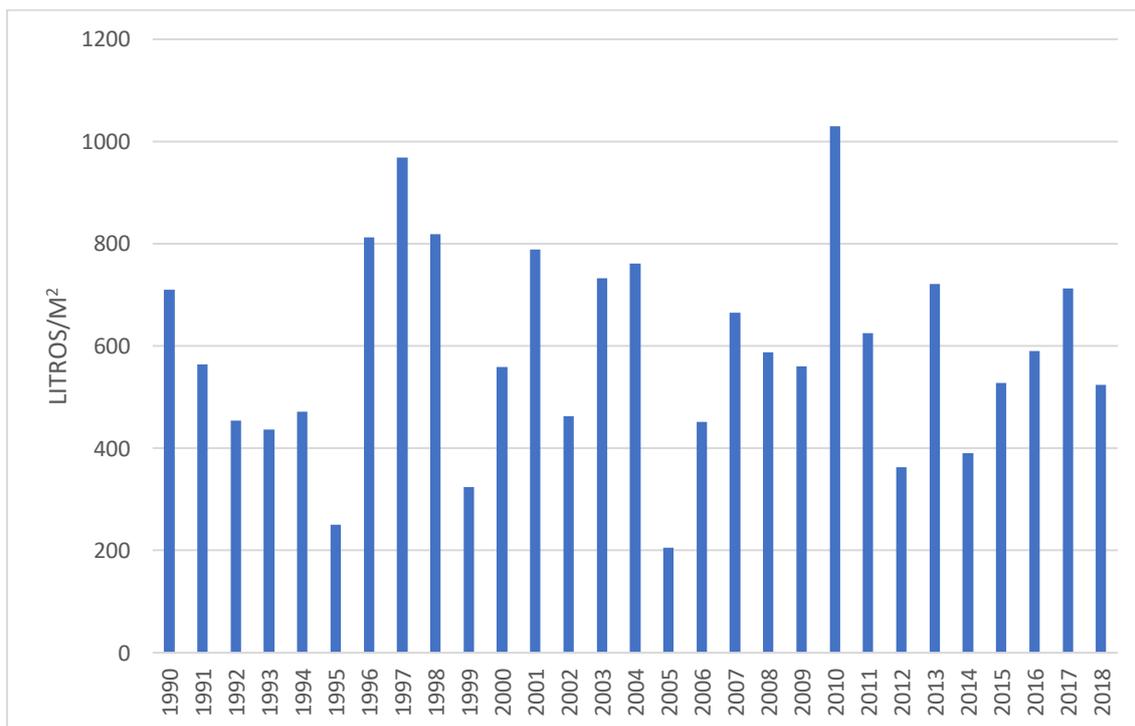
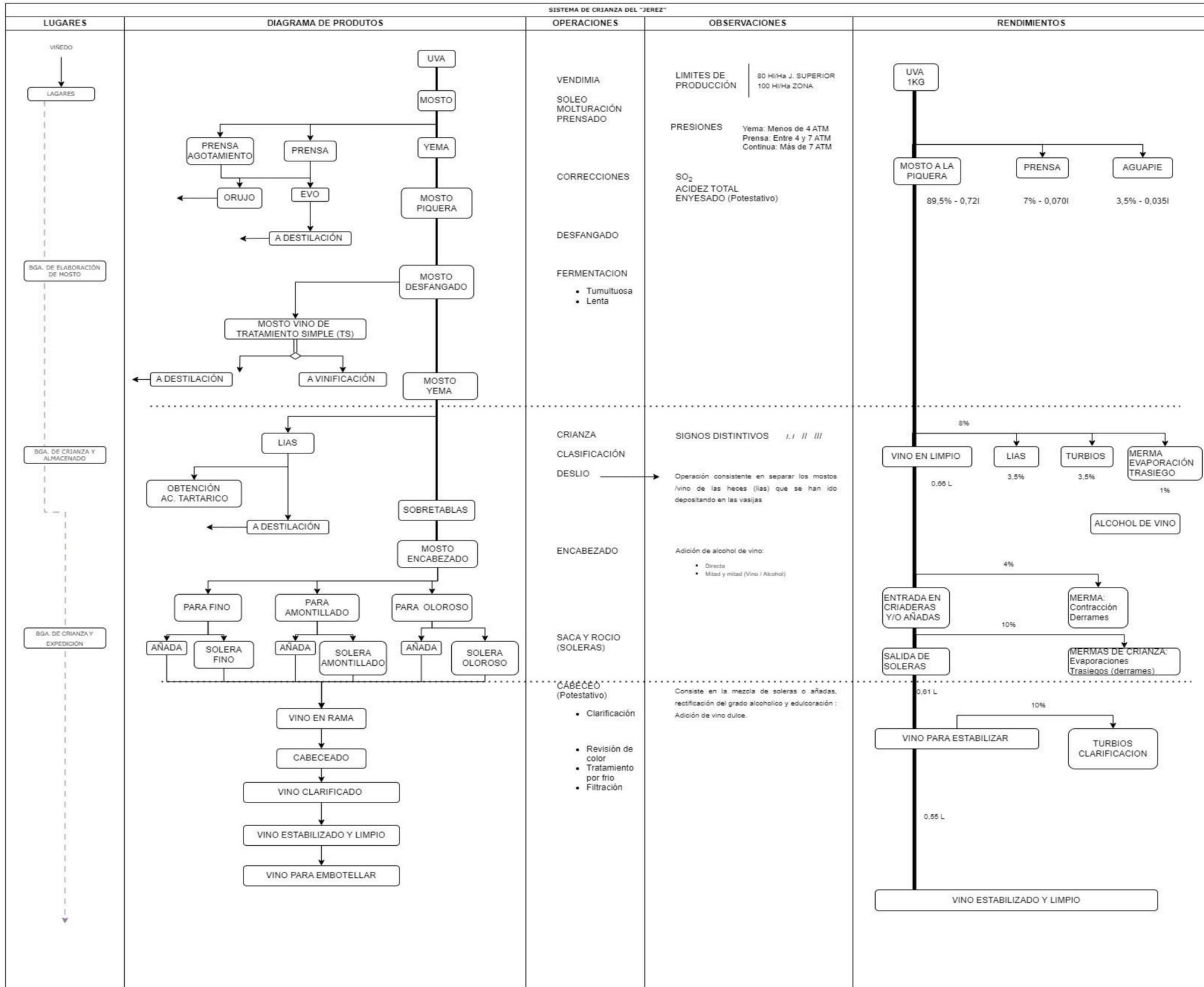


Figura 4. Datos pluviometría total anual desde 1990-2018. (Jerez C. R., 1990-2018)



12.3. Anexo gráfico de elaboración del vino de Jerez.

Adaptado de (Lustau, 1934).



12.4. Glosario del vino de Jerez.

Glosario proporcionado por CRDO JEREZ.

Abra: En una andana de botas, espacio libre entre dos botas, contiguas, de la misma escala. // Mar. Todo claro, hueco, distancia lineal entre dos puntos, etc.// Acad. (And.) En una andana de botas, espacio que queda entre dos de una misma serie.

Acomodar: Contratar. // Acad. (Fig.) Colocar en estado o cargo.

Acuartelar: Agrupar las botas para efectuar la corrida de escalas. // Mar. Cazar la vela para presentar más superficie al viento. // Acad. Dividir un terreno en cuarteles.

Aire (dar): Abrir las botas de mosto en fermentación, cuando se ruedan, para la expulsión del anhídrido carbónico.

Albariza: Tierra de color blanco y alto contenido en carbonato cálcico que por sus características es la más apropiada para la obtención de uvas para la elaboración de los vinos de Jerez.

Almacenista: Reglamentariamente, firma inscrita en el registro de Bodegas de Crianza y Almacenado del Consejo Regulador; bodega que mantiene inventarios de vino en crianza, pero cuyas sacas van íntegramente a alimentar las existencias en crianza de otras bodegas y no al consumo directo.

Almijar: Terreno libre situado alrededor del caserío. Lugar donde se colocan los redores para solear la uva. // Acad. (And.) Lugar donde se ponen las uvas y aceitunas para que se oreen antes de exprimirlas.

Almijarero: Persona encargada de ayudar a los arrieros a descargar la uva, colocarla en redores y vigilar el soleo.

Almotacén (alamín): Persona encargada oficialmente de verificar las pesas y medidas, que se empleaban en la compra de uva o en la venta de mosto, y de todas las faenas de la casa de lagares. // Acad. (almotacén) Persona encargada oficialmente de contrastar las pesas y medidas. // Acad. (alamín) Oficial que en lo antiguo contrastaba las pesas y medidas y tasaba los víveres.

Amadrinar: Colocar una bota junto a otra en paralelo por su eje mayor. // Mar. Unir o aparear dos cosas, con el fin de reforzar una de ellas. // Acad. Unir dos caballerías con la correa llamada madrina.

Amallar: Igualar las duelas por el interior de la vasija una vez formada.

Amontillado: Vino de Jerez perteneciente al grupo de los generosos, que por haber tenido una fase de crianza biológica y otra posterior de carácter oxidativo, desarrolla características complejas: color de ámbar a caoba, aroma avellanado ligeramente punzante y sabor pleno característico.

Amoroso: Sobre todo en Inglaterra, oloroso ligeramente dulce.

Amorterar: Inclinar la bota, que contiene vino beneficiado, levantando ligeramente el fondo del falsete, los turbios se acumulan en el fondo contrario, para sacar los claros con mayor facilidad.

Ampelografía: Estudio comparado de las variedades de la vid.

Añada: Vino procedente en su integridad de uvas de una misma vendimia.

Andana: Conjunto de botas colocadas en hileras de una sola unidad, contiguas sucesivamente y superpuestas a tresbolillo, con el eje mayor horizontal. // Mar. Calar las nasas, o redes, en líneas paralelas. (Poner en andana un buque), estivar, aparear y arreglar el buque en un todo de forma que tenga la mayor estabilidad posible. // Acad. Orden de algunas cosas puestas en línea.

Apareado (aparear): Faena que consiste en darle a la duela el grueso que le corresponde, rebajándolo desde los extremos hacia el centro. // Acad. Arreglar o ajustar una cosa con otra, de forma que queden iguales.

Aprendizón (aprendiz): Aprendiz de arrumbador en una cuadrilla. // Acad. Persona que aprende algún arte u oficio.

Aranzada: Medida de superficie comúnmente utilizada en el Marco de Jerez y equivalente a 0,475 hectáreas.

Arena: Tipo de tierra sobre la que se plantan viñedos, común en las zonas costeras del Marco, con bajo contenido en caliza.

Arranchar: Formar un rancho entre varios viticultores.

Arroba: Medida de volumen de vino, que en Jerez equivale a 16,66 litros.

Arrope: Producto de la cocción del mosto hasta reducirlo a una quinta parte de su volumen original.

Arrumar: Faena de clasificar y agrupar las duelas por sus rumos o gruesos.

Arrumbador: Operario propio de la bodega que realiza las faenas de trasladar y almacenar las botas, así como el trasiego de vino y otras operaciones propias de la crianza. // Mar. (arrumar) Estibar la pipería y la barrilería. // Acad. Obrero que en las bodegas efectúa la operación de sentar las botas y las de trasegar, cabecear y clarificar los vinos.

Arruñado: Conjunto de las operaciones preparatorias para colocar los fondos de las botas.

Aspillar: Medir, mediante la aspilla, el volumen de vino contenido en una bota. // Acad. (And.) Averiguar, mediante la aspilla, la cantidad de vino envasado en cubas.

Barro: Tipo de tierra donde se plantan viñas de calidad inferior a la albariza, generalmente situada en vaguadas que por contener mayor materia orgánica es de color más oscuro y de mayor fertilidad.

Batidero: Lugar en el que se realiza la faena de batir el casco. // Acad. Lugar donde se bate y golpea.

Batir (la vasija): Ajustar con la uña del martillo de tonelero los aros que conforman la bota. // Acad. Golpear.

Beber: El paso del vino desde la canoa a la bota. // Mar. Beber agua, hablando del buque. // Acad. Hacer que un líquido pase de la boca al estómago.

Bienteveo (Candlecho, bohío): Chozas construidas en alto, sobre estacas, desde la que se vigila la viña. Si está hecha sobre el suelo recibe el nombre de bohío. // Acad. Chozas levantadas sobre estacas, desde donde el viñador otea y guarda toda la viña.

Bina (binar): Labor que se da en el mes de julio, que consiste en remover la tierra dejándola llana y semicompacta. En Sanlúcar, labor superficial que se hace al final del invierno. // Acad. Hacer la segunda cava en las viñas.

Bizca: Dícese de la bota ligeramente encornada. // Acad. Dícese de la persona que padece estrabismo.

Boca abajo: Posición de la bota con la boca de bojo contra el suelo.

Boca arriba: Posición de la bota cuando la boca de bojo está en la vertical al suelo.

Boca atrás (boca afuera): Posición de la bota cuando la boca de bojo mira hacia fuera de los palos de cargar, en la línea horizontal al suelo.

Boca (de bojo): Abertura circular en el bojo de la bota. // Mar. El agujero circular de las cubiertas y de los tamboretas, etc. // Acad. Entrada o salida.

Boca palo: Posición de la bota cuando la boca de bojo mira hacia los palos de cargar, en la línea horizontal al suelo.

Bocoy: Tonel mayor que la bota y de forma variable, normalmente con una capacidad de 40 arrobas.

Bojo: Perímetro del diámetro mayor, exterior, de la bota. // Mar. La extensión del circuito de una isla o cabo.

Bota: Vasija de madera en que se cría el vino de Jerez, que tiene diversas capacidades y apelativos según el uso a que se destine. // Acad. Cuba para guardar vino y otros líquidos.

Bota a la bretona: Posición de la bota al ruedo con el eje mayor paralelo a la andana. // Mar. Estibar las pipas en la bodega; cualquier cosa que se coloca de proa a popa arriada al costado.

Bota Bodeguera: Habitualmente, la bota gorda, si bien a menudo se refiere a las botas muy viejas que con el tiempo han perdido la forma y cuya capacidad exacta es incierta.

Bota de cañón: Posición de la bota al ruedo con el eje mayor perpendicular a la andana.

Bota de Exportación (o de Embarque): Bota de 30 arrobas o 500 litros.

Bota del gasto: Vasija de vino cuyo contenido está a disposición de los arrumbadores de una bodega para su consumo en cualquier momento.

Bota Gorda: La habitual en la bodega, para la crianza del vino, con una capacidad de 36 arrobas o 600 litros.

Cabecear (cabeceo): Operación que consiste en realizar mezclas de mostos, de vinos o de estos con alcohol vínico. // Mar. Moverse el buque en sentido giratorio vertical sobre un eje imaginario, perpendicular a la quilla, alzando y bajando alternativamente la proa y la popa. // Acad. En la viticultura Jerezana, formar de varias clases de vino uno sólo.

Cabero: Pico de la telera de pan, que se suele llenar con aceite o pringá.

Cabezuelas: Sedimentos de los mostos.

Cachón: Andana corta, de pocas botas.

Calle: Espacio entre dos andanas de una bodega.

Calzar: Acción de colocar los calzos, cuñas o bocachas. // Acad. Poner una cuña entre el piso y alguna rueda de un carruaje o máquina, que los inmovilice, etc.

Cama: Parte rebajada, a bisel, en uno de los extremos de los palos de cargar. // Mar. El hoyo que forma en la arena o fango una embarcación varada.

Capataz: Operario principal en la bodega o en la viña, que tiene a su cargo a otros trabajadores. Según sus funciones recibe diversos nombres.

Capataz de corvillo: Persona que controla y dirige una cuadrilla de vendimiadores.

Capataz de cuadrilla: Persona que gobierna una cuadrilla de arrumbadores y controla la realización de las faenas.

Capataz de lagares: Persona que dirige y controla todas las faenas de la casa de lagares.

Capataz de podadores: Persona responsable de la formación de los aprendices de podadores.

Capataz de viña: Persona en la que se deposita la confianza, por parte de la propiedad, para controlar las faenas y labores del cultivo, mantener la explotación, los enseres e instalaciones, acomodar y dirigir al personal.

Casa (de lagares): Lugar dentro del caserío donde se ubican los lagares.

Casa (de la gente): Lugar dentro del caserío donde pernoctan los trabajadores.

Caserío (casa de la viña): Casa en la que, por lo común, se localiza la casa del capataz, la casa de la gente, la casa de lagares, almacenes, cuadras y talleres.

Casquero: Oficial tonelero al que corresponde la construcción del casco o vasija.

Castra (castrar): Podar en verde, para eliminar los brotes superfluos y para corregir defectos de poda, si los hubiese. // Acad. Podar.

Catador (capataz de venencia): Persona responsable de la calidad organoléptica de los mostos y vinos.

Catana: Rebanada de pan que se moja en el gazpacho y después se le pone aceite.

Cavabien: Labor profunda que se realiza con la azada para enterrar las malas hierbas y abrigar las cepas.

Cavadores: Obreros que cavan la viña.

Cejo (echar las botas al): Acción subir las botas a los palos de escalera lateralmente. Para lo cual se coloca la bota en posición oblicua respecto a los palos de escalera, con la cabeza apoyada sobre uno de ellos, y se rueda hasta que coja palo y se suba sobre los dos.

Chanflete: Inclinación radial que hay que dar a los laterales de las duelas para que ajusten entre sí.

Chiquichanca: Aprendiz de viticultor.

Chivir: Faena de tonelería que tiene por objeto labrar los cantos o filos de las duelas y de las piezas que forman los fondos.

Clarejones: Mosto que arrastra turbios al desliar.

Claros: Vino joven (mosto, en su acepción Jerezana) limpio y transparente, obtenido tras la decantación de las lías.

Clasificación: Operación que se efectúa al término de la fermentación, para separar el vino por calidades. // Acad. Acción y efecto de clasificar.

Color de Macetilla: Vino de color de calidad, obtenido tras la fermentación de una mezcla de arroje con mosto sin fermentar.

Color remendado: Vino de color en el que el arroje se mezcla con mosto ya fermentado.

Color (vino de): Vino de gran intensidad y poder colorante, usado en los cabeceos.

Comegen (comején): Insecto que ataca a la madera. // Mar. Gusano que roe la madera. // Acad. Insecto blanco, de cinco a seis milímetros de largo, que vive formando colonias en parajes húmedos de los climas cálidos, y hace sus nidos en los árboles. Penetra, para roerlas, en toda clase de sustancias, principalmente en la madera, etc.

Contrear: Meter llanos entre las botas contiguas para que estas no se apoyen entre sí directamente, sino a través de aquellos.

Cordón: Nombre que se da al filo de la tiesta.

Corredor: Tratante especializado en la compra y venta de 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 (v. Rocío). // Acad. (ant.) Fluxión o movimiento de un líquido.

Corte (al): Realizar las sacas, vaciado de botas, comenzando por la bota de la escala más alta y siguiendo por la inmediata inferior hasta llegar a la solera. Es decir, atravesando las líneas horizontales que representan las distintas escalas. // Mar. Pasar de un lado a otro de una línea determinada, atravesando por ella.

Cortinilla: Tira de papel que se pega, por medios del mismo vino, en el cordón, debajo del falso para que conduzca a la tineta el vino que escurre por la junta del falso con el canuto.

Costa: Las comidas de cada día en la viña, organizadas para el común por el encargado de la costa.

Costa (encargado de la): Persona elegida, entre las que forman un rancho, para que se haga cargo de la organización de la comida en común.

Costero: Persona encargada de la compra y traslado a la viña de los víveres de los trabajadores y otros menesteres.

Crema: Uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color caoba más o menos intenso y con un contenido en materias residuales superior a 115 gramos por litro.

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. // Acad. Fecundo en criar.

Crujía: Pasillo central generalmente más ancho que el resto de las calles, que recorre transversalmente la bodega. // Mar. El medio de una cubierta, comprendido desde popa a proa entre las cuerdas; otros la entienden por la parte comprendida entre estas y la artillería. // Acad. Tránsito largo de algunos edificios que da acceso a las piezas que hay a los lados.

Cuadrilla: En la viña: conjunto de nueve a once viticultores que trabajan en la viña con un orden jerárquico establecido. En la bodega: conjunto de cuatro arrumbadores. // Acad. Reunión de personas para el desempeño de alguna actividad o para ciertos fines.

Cuartear: Acción de subir una bota a 2ª jalando cuatro veces del cintero. En cada tirón rueda un cuarto de vuelta. // Mar. Refiriéndose a la aguja náutica, recorrer la pronunciación de las denominaciones de sus cuartas o rumbos, distinguiendo también los números y valores de estos. // Acad. Partir o dividir una cosa en cuatro partes.

Cuartillo: Medida de volumen de vino, equivalente a 1/32 arrobas.

Desbragar: Labor que consiste en abrir un hoyo alrededor de una cepa, de unos veinte centímetros de profundidad, para eliminar las raíces superficiales o descubrir los injertos. // Acad. (And.) Cavar alrededor de la cepa una pileta de unos veinte centímetros de profundidad, para quitar las raíces superficiales y recoger los brotes para injertos.

Descachonar: Acción de desmontar un cachón.

Descantonar: Faena de tonelería que tiene por objeto desbastar las duelas. // Acad. Romper o quebrar las aristas o cantos de alguna cosa.

Descapirotar: Faena de tonelería que tiene por objeto igualar los extremos de las duelas. // Acad. Quitar el capirote.

Desfangado: Separado de las materias sólidas más espesas que se encuentran en el mosto antes de su fermentación.

Deslío: Operación que consiste en separar el mosto de las lías. // Acad. Operación que consiste en separar el mosto de las lías que se han depositado en el fondo de la vasija durante la fermentación.

Dolador: Oficial tonelero que prepara las duelas y los fondos para la construcción de las vasijas. // Acad. El que aplana o cepilla alguna tabla o piedra.

Dormida: Cuando en la bota almacenada la boca de bojo está desplazada a la derecha o la izquierda, con relación a la vertical. // Mar. Paraje donde se ha pasado la noche, fondeado al abrigo del viento y la mar.

Dry: En inglés, seco. Nombre de uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color amarillo pajizo a dorado, punzante a la nariz y con un contenido en materias residuales inferior a 45 gramos por litro.

Duela: Cada una de las piezas de madera con la que se forma la pared curva de las vasijas. Por extensión se llaman de igual modo a las piezas de madera de donde se sacan las duelas. // Acad. Cada una de las tablas que forman las paredes curvas de las pipas, cubas, barriles, etc.

Dulce apagado: Vino dulce obtenido mediante la detención de la fermentación a base de añadir alcohol.

Dulce pasa: Vino dulce obtenido mediante al apagado con alcohol del mosto en fermentación obtenido a partir de uva pasificada.

Embojada: La bota que tiene los arcos de bojo situados en el centro de los palos de escalera y calzada bajo los propios arcos.

Empernacar: Acción de situarse un hombre, en la última escala de la andana, con una pierna por cada lado del abra entre dos botas y apoyadas en la de la escala inferior.

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.

Encargado (de cuadrilla): El operario de mayor categoría que con los dos oficiales y el aprendiz, forma la cuadrilla en los trabajos de bodega. // Acad. Que ha recibido un encargo.

Encornada: En bodega: La bota, cuyo eje mayor, no es perpendicular a los palos de escalera o paralelo al de otras botas de la andana.

Entallar: Cortar las duelas a longitud adecuada. // Acad. Hacer cortes en una pieza de madera para ensamblarla con otra.

Escaleretero (aviador): Oficial tonelero que hiende, selecciona y entalla las duelas.

Especificado: Viticultor que es elegido para realizar faenas delicadas.

Espensilla: Pequeña habitación dedicada a escritorio del capataz de la viña. Armario, a modo de despensa, que sirve para guardar los elementos del escritorio del capataz de la viña.

Espirriague: Mosto de mala calidad, obtenido de las últimas pies o prensado de los residuos de la masa de uva.

Faena: Cada uno de los diversos trabajos que realizan los arrumbadores o que se realizan en la viña. // Acad. Trabajo corporal.

Falsete: Boca de la bota en el fondo de mole, sobre la línea central de la pieza del fondo llamada mediano. // Acad. Corcho para tapar una cuba cuando se quita la canilla.

Fino: Vino de Jerez criado bajo velo de flor.

Fleteado: Faena de tonelería que consiste en dejar completamente liso el esplayado, chaflán de cada extremo de la duela.

Flor: Velo biológico formado en la superficie de determinados vinos por levaduras específicas y propias de la zona de Jerez.

Fogarín: Recinto dentro de la casa de la gente con chimenea, en donde se enciende la candela y se cocina. // Acad. Hogar común que usan los trabajadores del campo que se reúnen en una viña, cortijo, etc. Ordinariamente está en bajo.

Golpe (lleno): Labor de cava que consiste en cavar y allanar el suelo sin compactarlo.

Gorrón: Bota preparada para recibir el vino o mosto sobrante de otras faenas. // Acad. Que tiene por hábito comer, vivir, regalarse o divertirse a costa ajena.

Hendido (hender): Operación para sacar de las duelas en toscó, de sección aproximadamente triangular, por rajado al hilo de la madera las duelas planas. // Acad. Hacer o causar una hendidura.

Hilado: Enfermedad del vino que se materializa en un cambio perceptible de su densidad.

Hueco: Espacio entre dos botas sobre el que se puede colocar otra. // Mar. Llámase hueco de las olas a la abertura de las mismas. // Acad. Intervalo de tiempo o lugar.

Hueso (a): La bota de una andana está a hueso con la que la sostiene cuando se apoya en ésta sin ayuda de calzós. También cuando están en contacto los bojos de dos botas, aunque estén calzadas. // Acad. (Albañ.) Tratándose de la colocación de piedras, baldosas o ladrillos, perfectamente unidos y sin mortero entre sus juntas o lechos.

Jable: Gárgol practicado en el interior de la tiesta, en donde se encaja el fondo de la vasija. // Acad. Gárgol en que se encajan las tiestas de las tapas de toneles y botas.

Jalar (halar): Acción de tirar del cintero. // Mar. Tirar de una cuerda. // Acad. (And.) Tirar hacia sí de una cosa.

Juntos: Línea de unión entre las duelas de una

Lagar: Recipiente de base cuadrangular, sección tronco piramidal invertida, de unos tres metros de lado con los costados de unos sesenta centímetros de altura, montado sobre banquillos de unos ochenta centímetros de altura. En el que se efectúa la pisa de la uva. // Acad. Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto.

Lías: Heces que se producen durante la fermentación del mosto y se depositan en el fondo de la bota. // Acad. Heces.

Lineo: Hilera de vides, generalmente plantadas y sujetas a varias líneas de alambre.

Listán: Una de las sinonimias de la variedad de uva Palomino.

Macear: Golpear con el mazo. // Acad. Dar golpes con el mazo o la maza.

Madre (del vino): Sedimento que se forma en el fondo de las botas que contienen vino en crianza biológica, formado principalmente por levaduras muertas procedentes del velo de flor.

Majuelo: Vino elaborado a partir de mostos procedentes de uvas de cepas jóvenes.

Manijero (hombre de mano): El hombre que marca el ritmo de trabajo en una cuadrilla o rancho. // Acad. (And.) El encargado de contratar obreros para ciertas faenas del campo.

Manzanilla: Vino obtenido mediante crianza biológica en bodegas situadas en la localidad de Sanlúcar de Barrameda.

Marco Real: Patrón para la plantación de un viñedo según el cual las cepas se distribuyen equidistantes, en cuadrados de unos 1,57 x 1,57 metros aproximadamente.

Mayeto (mayeta): Viticultor que es propietario de una viña pequeña. // Acad. (Cád.) Viñador de escaso caudal.

Media (bota): Vasija con una capacidad de 15 arrobas o 250 litros aproximadamente.

Medium: Uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color ámbar a caoba y con un contenido en materias residuales superior a 45 gramos litro e inferior a 115 gramos por litro.

Metedores (de uva): Obreros que tienen la misión de meter la uva en el lagar en cada corrida. // Acad. Persona que introduce o incorpora una cosa en otra.

Miteado (o mitad y mitad): Mezcla de igual volumen de vino de Jerez y alcohol vínico con que se hace el encabezado.

Moños: Parte opuesta a cada cama en los palos de cargar.

Moscatel: Una de las variedades admitidas por el reglamento de la Denominación de Origen, habitualmente utilizada para la elaboración del vino dulce del mismo nombre.

Mosto: En la zona de Jerez, el zumo exprimido de la uva se sigue llamando mosto después de la fermentación y hasta el momento de su encabezado. // Acad. Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.

Oloroso: Vino de Jerez de aroma intenso y color caoba, perteneciente a la categoría de los generosos, criado a una graduación alcohólica que impide el desarrollo del velo de flor. // Acad. Que exhala de sí fragancia

Orujos: Hollejo y raspón de la uva, después de haberse extraído todo el mosto. // Acad. Hollejo de la uva, después de exprimido y sacada toda la sustancia.

Pago: Extensión más o menos amplia de tierra de labor en la que se incluye un conjunto de viñas que comparten las mismas características de suelo y microclima.

Pale Cream: Uno de los Vinos Generosos de Licor definidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, de color amarillo pajizo, aroma punzante y con un contenido en materias residuales superior a 45 gramos litro e inferior a 115 gramos por litro.

Palo Cortado: Vino de Jerez del grupo de los generosos, criado mediante envejecimiento fisicoquímico, sin velo de flor, pero que, junto a las características típicas de los olorosos, de paladar profundo y color intenso, desarrolla un aroma típico, que lo aproxima a los amontillados.

Palomino: La principal de las variedades autorizadas para la elaboración de los vinos de Jerez.

Pata de Gallina: Tipo de oloroso, especialmente suave y glicérico al paladar.

Paxarete: Vino muy dulce, procedente de cabeceos, de color caoba oscuro y aroma muy intenso, utilizado frecuentemente para el enriquecimiento de bebidas espirituosas como el ron o el whisky.

Pedro Ximénez: Una de las variedades admitidas por el reglamento de la Denominación de Origen, habitualmente utilizada para la elaboración del vino dulce del mismo nombre.

Peinar: Acción de dejar emparejado el aspillado de todas las botas de una escala. // Pasar un redor o estera por el suelo de albero después de barrer.

Peso: Medida de valor utilizada en la compraventa de vinos, así como para calcular el valor del almacenado.

Picar: Inclinar, en los trasiegos y deslíos, la bota para que pueda seguir saliendo por el falso el vino o mosto que contenga por debajo de dicha boca, cuando la bota tiene su eje mayor horizontal. // Mar. Cortar cualquier cosa a golpe de hacha. // Mar. Hacer funcionar una bomba.

Picón (cisco): Carbón muy menudo, hecho con los sarmientos de la vid carbonizados. // Acad. Especie de carbón muy menudo, hecho de ramas de encina, jara o pino, que sólo sirve para los braseros.

Pie: Nombre que recibe la masa de uva ya pisada que en forma de cilindro se reúne en el lagar alrededor del husillo para someterla a las tiras. // Acad. Masa cilíndrica de uva pisada ya en lagar y que, ceñida apretadamente con una tira de pleita, se coloca debajo de la prensa para exprimirla y sacar el mosto.

Pierna: Andana larga sin solución de continuidad en la orilla de una nave.

Piquera: Orificio abierto en la mitad del costado del lagar, que lleva adosada una gargolilla de madera. // Mar. Proximidad a cualquier cosa, pero más señaladamente a la boca de un puerto o paraje; o tal vez la misma boca. // Acad. Agujero que tiene en uno de sus dos frentes los toneles y alambiques, para que abriéndolos puede salir el líquido.

Pisadores: Personas que pisan la uva en el lagar. // Acad. El que pisa la uva.

Puya (limpia): Echar mosto o vino en las botas a caño libre, sin rociador.

Ranchear: Vivir de rancho en rancho, de viña en viña, de la caridad de los que lo forman. // Acad. Formar ranchos en una parte o acomodarse a ellos.

Rancho: Agrupación de diez a doce viticultores para la organización de la comida en común. // Mar. Cada una de las divisiones que se hacen de la marinería para el buen orden y disciplina en los buques de guerra; y así alternan en las faenas y servicios por ranchos, y comen juntos los de cada rancho. // Acad. Comida que se hace para muchos en común, y que generalmente se reduce a un sólo guisado, etc.// Acad. Junta de personas que toman a un tiempo esta comida.

Raspado (raspar): Operación que consiste en dar forma, levemente convexa, a la cara exterior de las duelas. // Acad. Raer ligeramente una cosa quitándole alguna parte superficial.

Raya: Oloroso basto, utilizado para los cabeceos, habitualmente procedente de botas emplazadas en el exterior de las bodegas para acelerar la evolución físico-química del vino.

Rebina: Volver a hacer la bina.

Rebotar: Faena de tonelería que tiene por objeto igualar el filo de la tiesta una vez realizado el descapirotado.

Recastra: Volver a hacer la castra.

Remontado: Vino fino o manzanilla que por haber permanecido mucho tiempo embotellado se ha oxidado ligeramente, atenuándose perceptiblemente su aroma punzante y modificándose sus características organolépticas originales.

Retundir: Faena de tonelería que tiene por objeto cepillar los juntos de las duelas, de modo que no sobresalgan unas de otras. // Mar. Dar el último repaso a de calafatería a las costuras. // Mar. Preparar la unión de los tablones, etc. // Acad. Igualar con herramientas apropiadas el paramento de una obra de fábrica después de concluida.

Rocío: Faena fundamental en la crianza, por la cual se añade a una criadera o a la solera una porción de vino de igual tipo, pero más joven que el de aquellas. // Acad. Lluvia corta y pasajera.

Ruedo (al): Bota sobre el suelo dispuesta para rodarla.

Sacas: Cantidad de vino que se extrae de la solera para destinarla al consumo.

Sancocho: Mosto cocido, similar al arrope, pero en el que la reducción de volumen es de sólo un tercio del líquido original.

Serpia (alumbra, pileta): A modo de presas que se hacen en las calles de las viñas para retener el agua de lluvia. // Acad. Sarmiento delgado y estéril que echan las vides por la parte de abajo y junto al tronco. // Acad. Excava.

Sobretablas: Nombre propio del mosto que acaba de ser encabezado para distintos fines, y que a partir de este momento es llamado vino.

Soleo: Exposición de los vinos al sol, para su pasificación.

Solera: La primera escala, o escala inmediata al suelo, en un sistema de criaderas y solera, de donde se extrae la saca para el consumo. // Mar. El plano, explanada o suelo que se forma con tablones, o con un solo pedazo de tablón, para asiento de cualquier cosa. // Acad. Madero asentado de plano sobre fabrica para que en el descansan o se ensamblen otros, etc. // Acad. (And.) Madre o lía del vino.

Tanganillo: Estructura formada por cuatro espolines, cruzados entre sí, para colocar encima una bota. // Acad. Palo, piedra o cosa semejante que se pone para sostener y apoyar una cosa provisionalmente.

Tierra de Lebrija: Clase de arcilla utilizada en la clarificación de los vinos.

Tiesta: Parte extrema de las duelas, desde el cordón hasta el jable y cuyos conjuntos, por uno y otro extremo, forman las dos tiestas de la bota. // Mar. El cabo que se une o cose, y con que se refuerzan las orillas de las velas. // Acad. Canto de las tablas que sirven de fondos o tapas en los toneles.

Tirador: Obrero que en el lagar tienen la misión de formar el cargo y prensar los orujos de la uva. // Acad. Persona que tira.

Trabajadero: Taller de tonelería en el que se construyen las botas.

Trasegar: Acción de trasvasar el vino mediante jarras. // Acad. Mudar las cosas de un lugar a otro, y en especial un líquido de una vasija a otra.

Tresbolillo: Patrón de plantación diagonal del viñedo.

Tronera: Hueco de abra entre tres botas, montada una encima de las otras dos. Igual en la andana. // Mar. Cada uno de los agujeros que se practican en los parapetos y otras partes de un buque corsario o mercante, para hacer fuego por ellos al enemigo en el acto de abordar. // Acad. Abertura en el costado de un buque, en el parapeto de una muralla o en el espaldón de una batería, para disparar con seguridad y acierto los cañones.

Vaciado: Operación que consiste en dar forma, levemente cóncava, a la cara interior de las duelas.

Vena (de lías): Hilillos de lías, o turbios, que salen con el mosto o vino al sacar en claro por medio del canuto o bomba.

Vendimiador: Persona que corta la uva. // Acad. Persona que vendimia.

Venenciador: Operario de bodega que utiliza la venencia.

Viñadero: El que guarda una viña. // Acad. Guarda de una viña.

Viticultor: Persona que ejerce la profesión y es perita en viticultura. // Acad. Persona perita en la viticultura.

V.O.R.S.: Vinum Optimum Rare Signatum. Calificación otorgada por el Consejo Regulador para determinadas sacas de vinos de calidad excepcional y una vejez media superior a 30 años.

V.O.S.: Vinum Optimum Signatum. Calificación otorgada por el Consejo Regulador para determinadas sacas de vinos de calidad excepcional y una vejez media superior a 20 años.

Yema: Nombre que se da en la pisa al mosto de primera calidad. // Acad. La parte mejor de una cosa.