

<p>CATA VERTICAL</p> <p>"LA EVOLUCIÓN DE LA MANZANILLA"</p> <p>Bodegas El Cortijo. Pozos Dulces, 18. El Puerto de Santa María</p> <p>20:30 horas</p>	
<p>Dirige la cata</p> <p>Antonio Barbadillo Mateos</p> <p>"Sacristía AB"</p>	
Vino núm. 1	Mosto de la cosecha 2016 del viticultor <i>Antonio Bernal</i> (1 ^{er} premio del Concurso de Mostos de Sanlúcar).
Vino núm. 2	Sobretabla.
Vino núm. 3	Criadera de manzanilla fina.
Vino núm. 4	Criadera de manzanilla vieja.
Vino núm. 5	Saca de manzanilla actual.
Vino núm. 6	Saca de manzanilla vieja.
Vino núm. 7	Amontillado de manzanilla.

ANTONIO BARBADILLO MATEOS Y SACRISTÍA AB

Desde 2010, junto con su familia, esposa y cuatro hijos, de amplia tradición bodeguera, tiene en marcha **Sacristía AB (Selección de Antonio Barbadillo Mateos)**, para dar a conocer y poner en valor grandes joyas enológicas que, selecciona y embotella, a la manera del Equipo Navazos.

El bodeguero Antonio Barbadillo Mateos, lanzó al mercado la manzanilla AB (Saca de 2010), selección de algunas botas de la Bodegas Sánchez Ayala. Es una manzanilla "en rama", lo que en el argot bodeguero quiere decir que es un vino no tratado ni manipulado que solo se enfría antes de ser embotellado.

Para seleccionarla se ha recorrido una por una todas las botas de las soleras de la bodega sanluqueña Sánchez Ayala, todo un mito en Sanlúcar, con dos siglos de antigüedad. A las botas que le gustaron más le fue poniendo una raya con tiza blanca, como mandan los cánones y a otras, una cruz. El segundo paso fue decidir cuantas "arrobas", la medida tradicional para el vino, de cada bota formarían parte de la primera saca (el primer embotellado) de "Sacristía AB".

Aplica a la manzanilla la misma forma de actuar que se utiliza para elaborar los vinos de autor, en los que los enólogos deciden de forma muy personal qué porcentaje de cada variedad de uva utilizan para elaborar su producto.

Guarda algunas botellas para ir viendo cómo evoluciona, ya que estima que estas manzanillas envejecen bien con el tiempo. Realiza varias sacas al año. Algunos aficionados han dicho que ha nacido la manzanilla de autor.

Se trata de comercialización de vinos de alta gama, seleccionados bota a bota, creando embotellados

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

exclusivos y de corta tirada unificados bajo la marca **Sacristía AB**

Habla convencido que los vinos tienen alma. Este sanluqueño, de entre 50 y 60 años, no sabe muy bien cuándo pisó una bodega por primera vez. Con poco más de un año su padre, **Antonio Barbadillo García de Velasco**, fallecido en 1991 (Presidente de la Diputación Provincial de Cádiz y, también, del C.R. [1968-1991]), lo llevó a una. Asevera con ímpetu que es un apasionado de los vinos del Marco del Jerez, que le gusta “seguir su evolución en las bodegas, analizarlos hasta el mínimo detalle y evidentemente beberlos”. Abandonó la antigua empresa familiar para, con su mujer e hijos, encabezar un proyecto de comercializar vinos generosos de gran calidad, que avalará con su propia firma “porque serán selecciones muy personales. Podrán ser de bodegas diferentes, porque la idea es buscar tesoros escondidos y sacarlos a la luz para que los conozcan los aficionados pero con una marca que los unifique”.

Se define como “aprendiz de bodeguero y, a lo máximo, capataz”. Como estudioso del vino, está preocupado por el futuro de los del Marco del Jerez, que considera “únicos”.

Los vinos de “sacristía” son los mejores vinos de cada bodega. Antonio Barbadillo quiere que su marca lleve el compromiso con el consumidor que han sido especialmente escogidos “por un apasionado”.

La idea es hacer cuatro embotellados a lo largo del año, uno por cada estación. El vino se embotella sin ningún tratamiento y lo único que se hace es enfriarlo a 5 o 6°C para hacer que las partículas que hay en el líquido se sedimenten.

Los consumidores la encontrarán con más color, a veces un poco turbia, pero se toma el verdadero producto que se ha criado en la bodega, sin ninguna alteración. El bodeguero ha escogido también una manzanilla de larga crianza, calcula que 8 o 10 años de media, (más del doble que algunas de las que se comercializan en la actualidad) lo que hace que sea un vino más estable y con más sabor.

Recomienda que se tome en una copa amplia, no en catavinos, a una temperatura entre 8 y 12°C, no excesivamente fría, para apreciar mejor los matices del vino. El vino se comercializa en medias botellas, la mitad de tres cuartos de litro, con el sello del Consejo Regulador, y en tiradas pequeñas. La idea es apostar por la calidad más que por la cantidad.

No es un “vino para todos los días, es un vino para disfrutar, pero esta es la línea que queremos llevar”.

Se recomienda beberla “pronto, en la misma estación que se ha embotellado porque para eso hacemos varias sacas, para que se puedan apreciar al máximo sus características. Pero eso no quiere decir que luego el vino se estropee. Siempre que esté almacenado en buenas condiciones, sin calor y sin humedad cerca y en sitios donde la temperatura no tenga grandes variaciones, el vino evolucionará y obtendrá otros matices diferentes, pero eso no implica que se eche a perder”.

La última selección la ha realizado en las Bodegas Yuste.



APROXIMACIÓN HISTÓRICA A LA MANZANILLA

Las últimas investigaciones basadas en la concentración de pólenes confirman que las poblaciones de la Baja Andalucía conocían el cultivo de la vid y la elaboración de vinos allá por los finales del III Milenio a.C.

La exportación de los vinos comienza a producirse con la colonización fenicia y el desarrollo de la civilización tartésica, en los s. VIII y VII a.C. (lagares, ánforas vinarias y monedas con motivos vitivinícolas).

El templo del Lucero en la isla de La Algaida del Lago Ligustino, en la desembocadura del río, se concentra la población que convivió con los colonizadores procedentes del Oriente mediterráneo: fenicios, púnicos, griegos, etruscos, cartagineses y romanos, que dejaron su huella. Los historiadores y geógrafos antiguos lo describen con precisión. Así, *Estrabón* (s. I a.C.) afirmaba que exportaban trigo, vino y aceite, además del garum. Nuestro *Columela* (s. I d.C.) describe en su tratado "De Res Rusticae" ("Los doce libros de la agricultura") las prácticas vitivinícolas realizadas. *Varrón* (s. I a.C.) escribe que la fermentación de estos vinos hacían estallar las ánforas.

En la época de *Marcial* (s. I d.C.) los vinos "ceretanos" gozan de gran estima. Durante el período visigodo en los textos legislativos se alude a el cultivo de la vid en la zona. Durante la conquista musulmana (s. VIII al s. XIII) pese a lo dicho en El Corán y la orden de *Alhaken II* (966) el cultivo de la vid permaneció gracias a la producción de pasas, el consumo de las poblaciones judías y cristianas y, también, musulmanas (aparición del vino como elemento de la poesía amorosa hispano-árabe) y,

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

fundamentalmente, por la introducción y desarrollo de las técnicas de destilación para producir alcohol (revolución sanitaria e introducción lingüística de un extenso vocabulario).

En 1264 se produce la reconquista cristiana de las tierras sanluqueñas y en 1295 su donación a Guzmán el Bueno, que organizaba dos ferias mercantiles. *Sancho IV, El Bravo, de Castilla* (1258-1295)[1284-1295] concedió derechos sobre los trabajos en el muelle de "Solucar" y el comercio marítimo. En 1368 son designados *Condes de Niebla* y en 1445, *Duques de Medina Sidonia*. Es el gran despliegue comercial, que se incrementa con las nuevas rutas americanas.

Sanlúcar, por privilegios otorgados por los señores, rebaja los aranceles y, para el vino, los anulan. Atraídos por la actividad a comienzos del s. XIV comienzan a instalarse bretones, ingleses, flamencos, florentinos y genoveses. En el comienzo del s. XVI los vinos producidos en el Marco del jerez acceden, en ventajosas condiciones, a Flandes, Inglaterra, Ruan y Bretaña. A partir del descubrimiento se extiende al mercado americano.

A los ingleses se le otorgó el privilegio de desembarcar vinos de procedencia foránea, y luego reembarcarlos, cosa que estaba prohibida para el resto.

Algunos ingleses fueron cosecheros de vino y poseían viñas en Sanlúcar, Chipiona y Trebuxena. Elegían su cónsul, único no designado por los señores.

No todo fueron felicidades para los ingleses. Aguantaron la inestable política exterior España-Inglaterra, la antipatía generada por los ataques de los corsarios ingleses (piratas con las bendiciones de la Corona inglesa: la patente de corso) y los fervores de la Inquisición española durante el Cisma (*Enrique VIII* [1534]).

La importancia de la dedicación comercial inglesa llega hasta finales del s. XVII, aunque languidece hasta el último tercio del s. XIX.

Ante la demanda de productos, el viñedo de Sanlúcar se expande desde mediados del s. XIII hasta mediados del s. XV. En el primer cuarto del s. XVI se prohíbe la implantación de nuevas viñas.

Una ordenanza de 1448 (de entrada de vinos) impone restricciones a la entrada de vinos forasteros (medida proteccionista), que dura hasta finales del s. XVIII.

La viticultura configuró la estructura de la propiedad de la tierra: predominio de los pequeños propietarios con la tierra fragmentada y dispersa (mayetos).

La temprana presencia del vino sanluqueño se pone de manifiesto en el tercer viaje de Colón (1498) y en la primera circunnavegación de Magallanes y Elcano (1519-1522). Documentos de los mismos describen las cantidades de vino embarcadas y las raciones que correspondían a los tripulantes (media azumbre al día y fraccionada).

Los cántabros (montañeses y pasiegos) coparon el mercado minorista local.

Para *Alberto Ramos Santana*, catedrático de la UCA, el primer documento oficial en el que aparece la palabra **manzanilla**, hasta hoy, es en un informe del cabildo celebrado en Cádiz el 31 de mayo de 1781, en el que el cabildo *Rabaschiero* informa sobre la sisa de los taberneros montañeses en el vino **manzanilla**. Queda apuntado lo mucho que se trasegaba la manzanilla en Cádiz.

Esteban Boutelou (1807) hace una plena descripción de la manzanilla. En 1819 aparece la manzanilla en el reglamento de racionamiento para los enfermos que elaboran los montañeses de Sanlúcar.

La Sociedad Económica de Amigos del País, la declaración de provincia de Sanlúcar (1804-1812) otorgada por *Manuel Godoy Álvarez de Faria* (1767-1851), que fue dos veces primer ministro de *Carlos IV, el cazador* (1748-1819) [1788-1808], y el Consulado Real propio de Sanlúcar hicieron posible el espectacular aumento del tráfico por el puerto de Sanlúcar, lo que impulsa la economía y el comercio vinatero hasta la Guerra de la Independencia (1808-1814) y la caída de *Manuel Godoy* (1808). La imposibilidad del comercio y la entrega de vino al ejército francés impiden un mayor progreso.

Terminada la Guerra de la Independencia, también, acaban las estructuras señoriales que son sustituidas por la burguesía.

El s. XIX afianza la vinatería sanluqueña: se construyen bodegas, llegan los adelantos (en 1877 se construye el ferrocarril Sanlúcar-Jerez) y las grandes Exposiciones (segunda mitad del s.XIX), con la popularización de este vino. Algunos autores afirman que apenas salía de Andalucía.

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

La segunda mitad del s. XIX y las primera décadas del s. XX son de prosperidad manzanillera : para *Ana María Gómez Díaz-Franzón* (2002) es la primera Edad de Oro de la manzanilla.

Javier Maldonado Rosso (1996) estudiando los archivos de la compañía **Barbadillo** afirma, que, en 1838 predomina la producción de jereces y que en 1892 la producción de manzanilla es aplastante: el 98% producido.

Se produce un gran crecimiento empresarial.

Ya en el s. XIX los cargadores a Indias son sustituidos por comerciantes e inversores montañeses, indianos (cuyos capitales proceden de América) y otros españoles de origen variado.

En 1894 se produce la invasión de la filoxera, bajando frenéticamente la producción de manzanilla y una gran crisis económica del sector vinatero: de 24.000 botas a 500 botas.

Deben añadirse los problemas producidos por la competencia desleal.

En 1932, un Decreto de 18/04/1932) aprueba el Proyecto de Ley de Estatuto del Vino. El 26/05/1933 se convierte en Ley del Vino y se establece la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. El 23/10/1933 se redacta un Reglamento del Consejo Regulador de la Manzanilla, aunque no se constituyó. Este Reglamento se restablece el 19/01/1935 incorporándose e la D.O. Jerez como tipo específico de vino. En 1964 se constituye la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, aunque dentro de un mismo Consejo Regulador.

EL NOMBRE DE MANZANILLA

Desde luego no toma el nombre desde su lugar de origen.

Sobre el nombre manzanilla se mantienen las siguientes teorías:

1ª hipótesis: Para *Jean Charles Davillier* (1823-1883), en 1862, proviene del pueblo onubense homónimo. Los vinos del Condado de Huelva que llegaban a Sanlúcar se llamaban "rocinados". En 1846 el hispanista británico *Richard Ford* (1796-1858) escribió, en este pueblo "ni se elabora ni se bebe".

2ª hipótesis: Según el Dr. *Francesco Antonio Sannino* (1864-1927), enólogo, en 1925 afirmaba, que procedía del olor o aroma a manzana.

3ª hipótesis: En 1853 el lexicógrafo *Ramón Joaquín Domínguez Herbella* (1811-1847) escribe que procede de una clase de vid llamada manzanilla. No se conoce la existencia de esta vinífera.

4ª hipótesis: El botánico y agrónomo *Esteban Boutelou Soldevilla* (1776-1813), en 1807, la hace proceder del aroma fragante, muy parecido, a la de la flor manzanilla (manzanilla o camonila común o romana [*Chamaemelum nobile*], que es una especie herbácea perenne europea). Igualmente, también, *Richard Ford* (1846) y *Walter Mallock Gee* (1845-1916), en 1876, bajo el pseudónimo *Pedro Verdad*.

5ª hipótesis: Corrupción lingüística procedente de "mantillo" o "mantilla", que designa el "velo de flor", que la lengua popular convirtió en "manzanilla".

En la primera década del s. XIX se consolida y generaliza el uso de la denominación "manzanilla".

EL ORIGEN DE LA MANZANILLA

Solo existe constancia documental de la manzanilla desde 1781. Cabe elucubrar que apareció antes, cuando se descubrió accidentalmente el velo de flor.

Lo que sí es cierto que el químico francés *Louis Pasteur* (1722-1895), hasta 1864, no da a conocer su refutación de la teoría de la generación espontánea: los procesos fermentativos y de descomposición se originan por la acción de organismos vivos y que los organismos que crecen en los caldos de cultivo proceden de otro ser vivo ("Omne vivum ex vivo").

LAS CLASES DE MANZANILLA

Expurgando etiquetas antiguas de manzanilla se encuentra un gran número de tipos de manzanillas: fina, fina olorosa, olorosa, pasada, superior, extra, amontillada, hecha, madura, espumosa y de pasto o mesa.

Como ilustración reproducimos unas etiquetas:

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017



Fuente

LA MANZANILLA. HISTORIA Y CULTURA. LAS BODEGAS DE SANLÚCAR
 Ana María Gómez Díaz [Díaz-Franzón]
 Pequeñas Ideas Editoriales
 Sanlúcar, 2002

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

LA NORMATIVA SOBRE LA MANZANILLA

Sanlúcar de Barrameda y la manzanilla

Hablar de la Manzanilla es hablar de Sanlúcar de Barrameda, la ciudad costera situada en la desembocadura del río Guadalquivir que constituye uno de los vértices del triángulo del Jerez. Sólo en las bodegas situadas en esta bella localidad es posible la crianza de estos vinos tan singulares, razón por la que la Manzanilla tiene el privilegio de ser una Denominación de Origen en sí misma. La D.O. "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" se encuentra inserta geográficamente dentro de la D.O. "Jerez-Xérès-Sherry" y comparte con ésta tanto la Zona de Producción como la tutela del mismo Consejo Regulador. Tanto la uva utilizada como los procedimientos de elaboración son los mismos del Jerez.

Sin embargo, hay un aspecto que confiere identidad propia a estos vinos: la crianza bajo velo de flor en el especial microclima de la localidad de Sanlúcar. Tres grandes agentes condicionan ese clima sanluqueño tan especial, junto con la propia estructura de relieve de la población, integrada por dos bancales a distinto nivel; uno en la cota del mar -el Barrio Bajo- y otro a unos metros por encima de aquél -el Barrio Alto-. Dichos agentes son el río Guadalquivir, que representa el límite natural por el norte de Sanlúcar; el Océano Atlántico, donde aquel vierte sus aguas y que bordea la ciudad por el oeste; y la marisma, esa gran extensión de llanura sobre el antiguo delta que representa una ausencia total de relieve. Los tres agentes propician unas temperaturas más suaves y una humedad relativa más alta que las imperantes en el resto de la zona de producción del Marco de Jerez. El vehículo que transporta esa humedad es la brisa marina, el viento de poniente que al encontrarse con la pantalla que ofrece el Barrio Alto, se ralentiza y la transmite al casco urbano sanluqueño.

En Sanlúcar se utiliza un tipo especial de venencia hecha de caña para sacar las muestras de las botas. Por eso el vaso típico en el que se degusta la Manzanilla se llama también "caña".

Los vinos generosos o secos

Los vinos generosos se definen en el Reglamento del Consejo Regulador como vinos secos (con un máximo de azúcar residual de 5 g/L). Su proceso de elaboración incluye una fermentación completa de los mostos -habitualmente de uva Palomino- al final del cual se produce la aparición del velo de levaduras de "flor" en el vino base.

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

La manzanilla

La Manzanilla es un vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada *velo de flor*. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones climáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un *velo de flor* muy peculiar. Como consecuencia, el vino adquiere características particulares y diferenciadoras.

En ocasiones, las manzanillas son sometidas a períodos de crianza excepcionalmente prolongados, en los que la flor llega a debilitarse ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación y una mayor complejidad; surgen así las "Manzanillas Pasadas". Son vinos con más estructura, pero con todo el carácter punzante e intenso que aporta la crianza biológica.

Elaboración y crianza

Se trata de vinos procedentes de mostos de la variedad Palomino fino (llama en Sanlúcar, Listán), obtenidos mediante presiones suaves (mostos de 1ª yema) y sometidos a fermentación completa.

El posterior encabezado a 15% vol. propicia la crianza biológica, que debe de llevarse a cabo íntegramente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Las especialísimas condiciones microclimáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor con características muy peculiares. Como consecuencia de ello, los vinos de

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

crianza biológica obtenidos en Sanlúcar tienen características organolépticas especiales y diferenciadas de los del resto del Marco.

Datos analíticos

- Contenido alcohólico 15 y 19% vol. (habitualmente, 15% vol.)
- Azúcar < 5 g/L (normalmente < 1 g/L)
- Acidez total (tartárico) 3 - 5 g/L
- Acidez volátil (acético) <0,25 g/L
- Muy bajo contenido en glicerina < 2 g/L

Notas de cata

Vino muy pálido, de un brillante color amarillo pajizo. De aroma punzante y delicado en el que destacan notas florales que recuerdan a la camomila, recuerdos almendrados y aromas de panadería. Al paladar es seco, fresco y delicado; con un paso de boca ligero y suave, a pesar de su final seco. Presenta una ligera acidez que produce una agradable sensación de frescor y un regusto persistente y ligeramente amargo.

Gastronomía y servicio

La manzanilla es, sin duda, la reina del mar.

Es ideal como aperitivo y acompañamiento a todo tipo de tapas, especialmente para todo tipo de sabores que provengan del mar, como mariscos y pescados.

También combina armoniosamente con los alimentos que tengan ciertos toques salinos (embutidos, salazones), así como con platos que contengan vinagre (ensaladas, adobos, marinados, sopas frías, etc.).

Siempre muy fría: Utilice una cubitera con hielo y agua para servirla entre 6 y 8° C.

El vino del mar: Perfecto para pescados, mariscos y todo tipo de frutos del mar.

Tipo de copa: En un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.

Fuente
http://www.sherry.wine/es/

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

LA D.O.

Es difícil determinar el momento concreto en que se comenzó a elaborar y a disfrutar la Manzanilla. Está claro que es el resultado de una tradición vinícola milenaria, pero no es hasta 1964 que se constituye oficialmente la Denominación de Origen, a partir de ahora DO. Tracemos un recorrido por los principales hitos que la preceden.

- **2000 a.C.: Ya se elabora vino en el Marco de Jerez:** El Marco es una de las regiones vinícolas más antiguas del mundo, con más de dos milenios de historia. Fueron los fenicios los que trajeron el cultivo de la vid.
- **1781: Primer escrito que menciona la manzanilla:** Pero no es hasta la segunda mitad del s. XVIII cuando encontramos un documento en el que aparece la palabra Manzanilla referida a un vino. Se trata de un Acta Capitular del Cabildo de Cádiz.
- **Siglo. XVIII: Surge la industria vinatera:** La reestructuración del negocio vitivinícola y al asentamiento de la moderna industria en la zona se considera el momento en que las bodegas sanluqueñas comenzaron a elaborar manzanilla.
- **1806: Primeros escritos sobre la elaboración de la manzanilla:** Los primeros estudios documentados sobre esta práctica bodeguera los debemos al agrónomo y botánico *Esteban Boutelou* en su libro "Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera".
- **1933: Manzanilla en la DO Vinos de Jerez:** Con la aparición en 1933 de la Ley del Vino, la manzanilla se incorpora a la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry como uno de sus tipos de vino.
- **1964: Constitución de la Denominación de Origen:** Con la publicación oficial del Reglamento de la Denominación de Origen Manzanilla se reconoce la genuina identidad de este vino único y su vínculo indisociable con Sanlúcar de Barrameda.
- **1996: Manzanilla solo hay una:** La Comisión de 26 de junio de 1996 de la Unión Europea reconoce el carácter único de la manzanilla, lo que implica no haya que decir Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, sino simplemente manzanilla, pues sólo hay una, la de Sanlúcar.

PROCEDENCIA DE LA MANZANILLA

La manzanilla es el resultado de la conjunción de unas circunstancias geográficas excepcionales y siglos de tradición bodeguera. Mar, sol, vientos de poniente, ... la acompañan en su peculiar envejecimiento para darle ese carácter único que tanto gusta.

Esta climatología tan especial, basada en la perfecta combinación de temperaturas suaves y alta humedad, permite el desarrollo de un velo de flor muy particular que aporta a la manzanilla su inigualable personalidad.

Por eso la manzanilla es el vino de un pueblo: Sanlúcar de Barrameda. Sólo en las bodegas de esta pequeña localidad andaluza puede elaborarse este vino a la vez tan célebre y universal.

- **320 días de sol al año:** Un clima privilegiado de un sol que brilla casi todo el año y temperaturas suaves que protegen la conservación del velo de flor.
- **Marismas de Doñana:** Una gran extensión de llanura sobre el antiguo delta del Guadalquivir con ausencia total de relieve.
- **Río Guadalquivir:** Límite natural por el norte de Sanlúcar y, junto a las marismas y el océano, fuente de humedad.
- **Océano Atlántico:** Compañeros inseparables, la manzanilla debe su identidad al mar y junto a él despliega todo su potencial.
- **Vientos de Poniente:** Procedentes del oeste, traen consigo el océano y aportan a las bodegas de Sanlúcar su humedad y salinidad. Origina "blanduras" (rocíos nocturno).

ELABORACIÓN

Un envejecimiento singular

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

La Manzanilla es un vino muy especial, elaborado a partir de métodos tradicionales heredados generación tras generación de bodegueros sanluqueños.

Un proceso mágico del que se obtiene una de las grandes joyas de la enología universal.

La uva

La manzanilla se elabora con la uva, hoy, por excelencia del Marco del Jerez: la Palomino Fina o Listán, que alcanza una excelente maduración en esta región gracias a la excepcional climatología de la zona y a su cultivo en campos de tierra albariza.

El Velo de Flor

Sin duda un tesoro de la práctica enológica y el factor clave en la genuina personalidad de la manzanilla. Un manto de levaduras que interactúa con el vino durante su envejecimiento y que en Sanlúcar, debido a su clima, tiene una composición especial.

A diferencia de otras regiones vinícolas, donde la crianza se realiza en barricas llenas y herméticamente cerradas para evitar el contacto del vino con el oxígeno, en el Marco del Jerez las botas no se llenan completamente, permitiendo la acción oxidativa del aire.

En el caso de finos y manzanillas, una capa de levaduras (especie *Saccharomyces cerevisiae*) llamada velo de flor protege al vino de la oxidación, de ahí su tono pálido, y además interactúa con él, aportándole matices que lo hacen único en el mundo.

Criaderas y Solera

La manzanilla se elabora mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. Un método de envejecimiento dinámico genuino de esta región, basado en la mezcla de vinos de diferente edad.

El vino destinado a consumo se extrae de la hilera de botas que reposa sobre el suelo o solera. La cantidad extraída se sustituye por vino procedente de la fila superior o primera criadera, éste, a su vez, por vino de la segunda criadera, y así sucesivamente.

Así los vinos más jóvenes aportan su vigor a los más añejos, permitiendo el envejecimiento excepcionalmente prolongado que encontramos en muchos vinos jerezanos y una calidad constante embotellado tras embotellado.

TIPOS DE BODEGAS

En el Marco de Jerez, el término "bodega" se aplica no solamente a los edificios que albergan los vinos durante su elaboración y crianza, sino también a las compañías dedicadas a esta actividad.

Dependiendo de la fase del proceso de elaboración y crianza de los vinos en la que intervengan, las distintas compañías bodegueras inscritas en la Denominación de Origen quedan encuadradas en distintos registros oficiales del Consejo Regulador:

- **Bodegas de Crianza y Expedición o Bodegas Comercializadoras:** Las Bodegas de Crianza y Expedición deben estar necesariamente situadas en las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, es decir, en la llamada "Zona de Crianza". Son bodegas que cumplen con los requisitos establecidos por el Reglamento para la crianza de vinos amparados, así como para su comercialización, por lo que pueden vender vinos embotellados protegidos por las Denominaciones de Origen.
- **Bodegas de Crianza y Almacenado o Bodegas Almacenistas:** Las firmas bodegueras inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado -comúnmente denominadas "almacenistas"- deben estar igualmente ubicadas en la Zona de Crianza, es decir, en las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda y deben de cumplir los requisitos establecidos por el Reglamento de la Denominación de Origen para la crianza de Vinos amparados.
- **Bodegas de Producción:** Los municipios de la Zona de Producción (además de los tres de la zona de crianza, se encuentran en la provincia de Cádiz, Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota y Trebujena, y Lebrija, de la provincia de Sevilla, no incluidos en la Zona de Crianza) conforman una parte sustancial de la Denominación de Origen. Además de la importancia del viñedo inscrito situado en estos términos municipales, en los mismos se ubican igualmente un cierto número de lagares o Bodegas de Elaboración, así como las llamadas "Bodegas de

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

Producción", dedicadas a la obtención de vinos aptos para ser criados y envejecidos posteriormente en las bodegas de la Zona de Crianza.

- **Bodegas de Elaboración:** Además, existe también un registro para las llamadas "Bodegas de Elaboración"; en el mismo han de inscribirse cada año las instalaciones dedicadas a lagares o plantas de molturación, en las que, durante la vendimia, se realiza la transformación de la uva en el vino base. Por la propia naturaleza del proceso, las bodegas de elaboración son instalaciones cuya actividad se concentra fundamentalmente durante unos meses al año. Con frecuencia se trata de plantas de vinificación pertenecientes a bodegas que a su vez se encuentran inscritas en los registros de crianza o de producción. En otras ocasiones, son lagares independientes, que venden el vino base a las bodegas.

TIPOS DE MANZANILLA

Según su grado de envejecimiento mediante el sistema de criaderas y solera, que en la Manzanilla es siempre superior a los dos años, se distinguen dos tipos:

- **Manzanilla:** Vino muy pálido, de un brillante color amarillo pajizo. De aroma punzante y delicado en el que destacan notas florales que recuerdan a la camomila, recuerdos almendrados y aromas de panadería. Al paladar es seco, fresco y delicado; con un paso de boca ligero y suave, a pesar de su final seco. Presenta una ligera acidez que produce una agradable sensación de frescor y un regusto persistente y ligeramente amargo.
- **Manzanilla Pasada:** Manzanilla sometida a un período de crianza excepcionalmente prolongado, en los que la flor llega a debilitarse ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación; surgen así vinos de color dorado intenso. Complejo y potente en aromas, frutos secos y elegantes notas oxidativas. En boca perfecto equilibrio entre frescor e intensidad, con fondo salino y final largo y persistente.

USO Y DISFRUTE DE LA MANZANILLA

La mejor compañía

La Manzanilla es el vino de los buenos momentos. Y cualquier momento es bueno para disfrutarla. En casa, entre amigos, como aperitivo, de tapeo o junto a la alta cocina. Nada como la compañía de una Manzanilla bien fría.

Notas de cata

- **Vista:** Su color es brillante, amarillo pálido y pajizo en el caso de la Manzanilla fina y más dorado en Manzanillas pasadas.
- **Olfato:** Si la hueles, descubrirás aromas florales que recuerdan a la camomila y notas de almendra y a panadería
- **Gusto:** En boca es seca y delicada, con notas salinas. Sentirás un agradable frescor y un sabor persistente, sutilmente amargo

Servicio

- **Temperatura:** A la temperatura adecuada, siempre bien fría, entre 6-8° C estará perfecta.
- **Recipiente:** En una copa, sírvela en un catavino, en una copa de vino blanco o en cualquier otra copa de cristal fino.
- **Garantía:** Con el sello del Consejo Regulador que certifica su autenticidad.

Gastronomía

Siempre presente en momentos de alegría y celebración, la manzanilla es sobre todo una excelente compañera de la gastronomía.

Es tan versátil y rica en matices, que podrás contar con ella para acompañar infinidad de platos.

- **En el tapeo:** La Manzanilla es el vino ideal para el tapeo, especialmente junto a embutidos, salazones y mariscos. Imprescindible con:
 - Jamón ibérico
 - Anchoas
 - Aceitunas

Información sobre la actividad del viernes 24/03/2017

Gambas

- En el mundo: Un vino excepcional, que ha conquistado a grandes maestros de la cocina internacional y que triunfa en las mesas de las más diversas culturas gastronómicas.

Imprescindible con:

Sushi o sashimi

Ceviche

Guacamole

Tempura

- En la mesa: El blanco perfecto para platos marineros y, por su baja acidez, casi la única opción para ensaladas y aliños. Imprescindible con:

Pescado a la sal

Arroz marinero

Salmorejo

Ensalada

Fuente

<http://www.manzanilla.org/>

SOBRE LA MANZANILLA

"Se denomina manzanilla, a un vino que pertenece al grupo de los finos y que se cría en el término de la ciudad de Sanlúcar, que dista unos 20 kilómetros de la de Jerez. Aunque los pagos vitícolas de Sanlúcar y Jerez, no son propiamente colindantes, los términos de estas dos ciudades si lo son, habiendo muchos cosecheros de aquella ciudad que poseen viñas en el término de Jerez y viceversa. El ambiente marítimo de Sanlúcar, tiene sobre el vino una influencia decisiva que lo hace aún más ligero que los finos de Jerez y le comunica unos caracteres muy marcados de fragancia y delicado aroma. Es completamente seco y deja un sabor limpio y ligeramente amargo en el paladar, no llenándolo como el fino de Jerez. Si los mostos de Jerez se llevan a criar a Sanlúcar, suelen desarrollarse como manzanillas, al paso que los de Sanlúcar que se traen a Jerez, toman algunas de las características peculiares de los vinos jerezanos. La manzanilla es de color pajizo muy pálido, aunque cuando envejece llega a adquirir el color ámbar de los amontillados. Su graduación alcohólica es de 15,5 a 16,5%, y llega en las manzanillas pasadas añejas hasta 20%."

JEREZ-XÉRÈS-SCHERIS. NOTICIAS SOBRE EL ORIGEN DE ESTA CIUDAD, SU HISTORIA Y SU VINO
 Manuel María González Gordon
 Jerez Industrial
 Edición Especial. Jerez de la Frontera, 1948

De las variedades que prefieren en Sanlúcar.

Cultivaban los Sanluqueños, hace escasamente un siglo, las mismas variedades tardías de la vid que cultivan aun los de Xerez, compitiendo en calidad sus vinos con los de esta última ciudad. Prefieren en el día la uva listan, que es mas temprana y mas castiza ó esquilmeña. ~~Las variedades moscatelos y la de Pero Xiquez,~~ las molares blancas y negras, las jaenes, y la uva finilla las estiman, asimismo. La calidad sobresaliente de la listan, para la fabricacion de los famosos vinos blancos, es muy apreciable para que no la den aquellos labradores la preferencia sobre las demas que conocen.

Los vinos de empeño, los de cabeceo, y de primera suerte, deben pisarse antes de que se haya recalentado la uva en el lagar, si se desean fabricar vinos blancos. Por leve que sea la fermentacion del racimo se desprende por necesidad alguna substancia del hollejo, y toma luego el vino alguna *cara ó viso*, aun dado el caso de que sea blanca la uva. „El vino toma tanto menos color, quanto menos se pisan las uvas.“ De las uvas blancas aparentes como la *liston*, pisadas en buena disposicion, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor de *manzanilla*, y por su fragran-

cia exquisita que tanto aprecian los Gaditanos. Se nota que los vinos blancos de primera suerte se perfeccionan y sazonan mas anticipadamente, que los que proceden de mostos prensados con mayor fuerza.

MEMORIA SOBRE EL CULTIVO DE LA VID EN SANLÚCAR DE BARRAMEDA Y EN XEREZ DE LA FRONTERA
 Esteban Boutelou Soldevilla
 Imprenta de Villalpando
 Madrid, 1807