

INFORMACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD CORRESPONDIENTE AL VIERNES 14 DE JULIO DE 2017

LUGAR	Bodegas "El Cortijo" Pozos Dulces, 18 El Puerto de Santa María
--------------	--

HORA	21 horas
-------------	----------

CONFERENCIA	<i>"Funciones del Consejo Regulador, su historia y su evolución en los últimos 80 años"</i> por César Saldaña Sánchez, Director General del Consejo Regulador del Jerez
--------------------	---

CATA	Dirigida por César Saldaña Sánchez, Director General del Consejo Regulador del Jerez
-------------	--

COPA DE HONOR	acompañada de aperitivos servidos por el Restaurante "Los Portales"
----------------------	---

FICHAS DE LOS NUEVOS VINOS DEL CONSEJO REGULADOR QUE SE VAN A CATAR:

FINO	
Vino blanco seco, envejecido bajo el velo de flor y con crianza en botas de roble americano por el sistema de criaderas y solera, que se realiza en bodegas con unas condiciones micro-climáticas de humedad y temperatura que permitan mantener la flor durante toda la crianza.	
Tipo de vino	Vino generoso
Variedad de uva	100 % Palomino
Elaboración y crianza	Fermentación total del mosto de uva. El vino base obtenido se encabeza a 15% vol. de alcohol para favorecer el desarrollo de la flor, que lo protege de la oxidación durante la crianza y le confiere características organolépticas especiales. La crianza biológica se prolonga durante un mínimo de dos años, en botas de roble americano y por el sistema de criaderas y solera.
Analítica	Alcohol 15-18 % vol. [Normalmente 15 % vol]
	Azúcares residuales < 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	Acidez total (tartárico) 3-5 g/L
	Acidez volátil (acético) < 0,25 g/L
	Glicerina < 2 g/L
Notas de cata	Visual Amarillo pajizo a dorado pálido. Notas aceitunadas. En los viejos, notas anaranjadas. Brillante. Limpio. Lágrima ténue.
	Olfativa Aromas punzantes, muy vertical, y delicados. Notas de levadura, almendrados. Recuerdos de masa fresca de pan y herbáceos.
	Gustativa Muy seco, delicado y ligero. Poco ácido. Franco y delicado. Post-gusto con recuerdos almendrados. Agradable sensación de frescor. Gran capacidad para estimular las papilas gustativas.
Servicio	Muy frío, entre 6-8° C, en catavinos o copa de vino blanco.
Gastronomía	Aceitunas, frutos secos, embutidos, salazones, ensaladas, pescados al horno/sal, frituras de pescado, mariscos y carnes blancas.
Conservación	De pie. Botella cerrada: hasta un año. Botella abierta: hasta una semana, bien tapada y en el frigorífico.

ATENEO del Vño

El Puerto de Santa María

AMONTILLADO		
<p>Vino singular, que combinada la crianza bajo velo de flor con un período posterior expuesto a la oxidación. La gama de amontillados depende del equilibrio entre las dos fases del envejecimiento (biológica y oxidativa). Algunos amontillados tiene un color más pálido y presentan notas muy punzantes y muchos recuerdos de levadura, por haber estado más tiempo envejeciendo con flor. En otros, predominan las notas de crianza oxidativa, especias y madera.</p> <p>Antiguamente se distinguían los siguientes tipos: fino amontillado, amontillado fino y amontillado, dependiendo de la relación entre los tiempos de crianza biológica y oxidativa.</p>		
Tipo de vino	Vino generoso	
Variedad de uva	100 % Palomino	
Elaboración y crianza	La crianza comienza con una fase inicial bajo velo de flor. En los primeros años adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. La desaparición de la flor provoca una segunda fase de crianza oxidativa, que lo oscurecerá y le dará concentración y complejidad.	
Analítica	Alcohol	16-22 % vol.
	Azúcares residuales	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	Acidez total (tartárico)	4-6 g/L
	Acidez volátil (acético)	< 0,8 g/L
	Glicerina	3-5 g/L
Notas de cata	Visual	Elegante topacio a ámbar. Brillante. Limpio.
	Olfativa	Aroma es sutil y delicado: frutos secos de cáscara (avellanas) y vegetales (hierbas aromáticas y tabaco negro).
	Gustativa	Entrada en boca amable y una acidez equilibrada. Complejo y sugerente. Final seco y un post-gusto prolongado en el que aparecen frutos secos y madera envinada.
Servicio	12-14° C. En copa de vino blanco.	
Gastronomía	Frutos secos, embutidos, quesos curados, ensaladas, pescado al horno/sal, mariscos, ahumados, atún fresco, alcachofas, espárragos, setas, carnes de caza y platos especiados.	
Conservación	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.	

PALO CORTADO		
<p>La elaboración del Palo Cortado es el ejemplo más palpable de la necesidad que tiene el bodeguero jerezano de identificar claramente la auténtica vocación de cada tipo de vino y de actuar en consecuencia. Vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia en el paladar del oloroso. El origen de las soleras de Palo Cortado es siempre muy antiguo; proceden de aquellos tiempos en los que los vinos fermentaban en botas y en los que por tanto había múltiples variables enológicas que provocaban sutiles diferencias entre vinos de la misma cosecha. Hoy en día los capataces siguen seleccionando vinos jóvenes muy especiales y delicados para nutrir esas antiguas soleras y mantener el carácter especial de los Palos Cortados.</p>		
Tipo de vino	Vino generoso	
Variedad de uva	100 % Palomino	
Elaboración y crianza	Proceden de mostos extremadamente finos, inicialmente encabezados a 15% vol. e identificados con un "palo" o raya oblicua. Al final de la fase de sobretabla, el catador consta la existencia de características muy específicas en algunas de las botas con el velo de flor, y determinará su clasificación como potenciales Palos Cortados, marcando las botas con una raya horizontal que corta el "palo". Se vuelve a encabezar por encima de los 17% vol. reconduciéndolo a un proceso de crianza oxidativa.	
Analítica	Alcohol	17-22 % vol.

ATENEO del Vño

El Puerto de Santa María

	Azúcares residuales	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	Acidez total (tartárico)	4-6 g/L
	Acidez volátil (acético)	< 0,8 g/L
	Glicerina	8-10 g/L
Notas de cata	Visual	Castaño a caoba. Brillante. Limpio. Lágrima.
	Olfativa	Aromas con gran variedad de matices: notas características de amontillados y olorosos. Recuerdos cítricos (naranja amarga) y lácticos (mantequilla fermentada).
	Gustativa	Paladar redondo, profundo y voluminoso. Notas aromáticas en el retrogusto con una expresión suave y delicada. Final muy duradero.
Servicio	12 y 14° C en copa de vino blanco.	
Gastronomía	"Vino de meditación", para una lenta degustación. Frutos secos, embutidos, quesos curados, quesos de pasta, atún fresco, setas, carnes de caza, estofados y platos especiados.	
Conservación	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.	

OLOROSO

La estructura del mosto (2ª yema) aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Se le añade alcohol hasta los 17 % vol., impidiendo el desarrollo del velo de flor, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno. El resultado es un vino muy estructurado y complejo.

Alcanzan graduaciones alcohólicas altas, incluso por encima de 20% vol., como resultado del largo proceso de envejecimiento, en el que la bota va perdiendo por evaporación una parte importante del agua, concentrándose el alcohol y el resto de los componentes, aportando aromas, sabores y complejidad.

Se distinguieron tres tipos: secos, abocados o amorosos (hoy, medium) y dulces (hoy, cream).

Tipo de vino	Vino generoso	
Variedad de uva	100 % Palomino	
Elaboración y crianza	Vinos "vocacionales": la estructura que muestran desde un principio aconsejan su clasificación con destino a crianza oxidativa. El encabezamiento inicial a 17% vol. de alcohol impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. La lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad.	
Analítica	Alcohol	17-22 % vol.
	Azúcares residuales	< 5 g/L [Normalmente < 1 g/L]
	Acidez total (tartárico)	4-6 g/L
	Acidez volátil (acético)	< 0,8 g/L
	Glicerina	8-10 g/L
Notas de cata	Visual	Ámbar a caoba. Limpio. Brillante. Abundante lágrima. El color oscurece con la vejez.
	Olfativa	Aromas cálidos y redondos, complejos y potentes. Aromas a frutos secos de cáscara (nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas). Recuerdo de madera noble, tabaco rubio y hojarasca seca. Se aprecian notas especiadas y animales (trufa y cuero).
	Gustativa	Sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo. Suaves al paladar por su alto contenido en glicerina. Larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales (notas de madera noble). Final

ATENEO del Vño

El Puerto de Santa María

	secante y muy elegante.
Servicio	12-14°C en copa de vino blanco.
Gastronomía	Frutos secos, embutidos, quesos curados, quesos de pasta, atún fresco, setas, carnes de caza, estofados y platos especiados.
Conservación	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.

CREAM

Vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de secos de crianza oxidativa, endulzados con Pedro Ximénez. Normalmente se utiliza una base de oloroso, lo que le da un carácter intenso y mucho cuerpo.

Tipo de vino	Generoso de Licor o de Cabeceo		
Variedad de uva	Palomino + Pedro Ximénez		
Elaboración y crianza	Cabeceo o mezcla de vino de crianza oxidativa, fundamentalmente oloroso, y vino dulce natural (pedro ximénez) o mosto concentrado rectificado (MCR). La crianza es completamente oxidativa. En unos casos se embotella inmediatamente después del cabeceo, y en otros, la mezcla se somete a un período de crianza en botas.		
Analítica	Alcohol	15,5-22 % vol.	
	Azúcares residuales	115-140 g/L	
	Acidez total (tartárico)	3-5 g/L	
	Acidez volátil (acético)	< 0,8 g/L	
	Glicerina		
Notas de cata	Visual	Castaño a caoba oscuro. Untuoso. Brillante. Lágrima densa.	
	Olfativa	Nariz de oloroso. Notas dulzonas y tostadas (frutos secos, turrón, caramelo, ...)	
	Gustativa	Goloso en boca. Aterciopelado. Dulzor equilibrado. Notas cítricas. Post-gusto largo con equilibrio dulzor-sequedad.	
Servicio	10-12° C. En copa de vino blanco. Cóctel, en vaso ancho.		
Gastronomía	Frutos secos, quesos azules, quesos de pasta, foie gras, platos especiados, helados, frutas (melón, naranja y rojas) y repostería. En cóctel, con hielo y una rodaja de naranja.		
Conservación	De pie. Botella cerrada: hasta tres años. Botella abierta: hasta dos meses, bien tapada y en el frigorífico.		

CONSEJOS PRÁCTICOS

■ Una vez embotellado, el vino está preparado para ser consumido.
■ Conservar las botellas en un sitio tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones.
■ La botella en posición vertical, para reducir la superficie expuesta a la oxidación.
■ Una vez abiertas, guardarlas dentro del frigorífico con el tapón bien cerrado, en especial, los finos y las manzanillas.
■ Para disfrutar de todas las cualidades del vino del Marco del jerez es importante consumirlo dentro de un periodo de tiempo prudencial. Esta duración varía según la tipología.