

Introducción histórica a la crianza biológica

XXII Jornadas del Vino Fino
El Puerto de Santa María, 17 de noviembre de 2017

Javier Maldonado Rosso

Grupo de Estudios Históricos “Esteban Boutelou”. Universidad de Cádiz

Los conocimientos acerca de la crianza biológica bajo velo de flor de los vinos Fino y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda han avanzado considerablemente en los últimos años en los campos de la Microbiología Enológica y de la Enología, pero apenas han progresado en el de la Historia; de manera que las grandes cuestiones que nos quedan por dilucidar al respecto, que son cuándo y cómo se originó esta singular técnica, siguen sin tener respuestas científicamente contrastadas, porque la Historia tiene que basarse en la crítica de las fuentes documentales y bibliográficas y, en su caso, en interpretaciones plausibles.

Es necesario señalar que la crianza biológica bajo de flor es un fenómeno natural de gran complejidad. El Dr. Justo-F. Casas Lucas, eminente científico, director durante treinta años del Centro de Investigación Enológica de González Byass y una de las máximas autoridades en la materia, distingue varias modalidades de ella: *crianza fina de flor* (dinámica y reductora, propia de los finos y manzanillas finas actuales), *crianza de flor atenuada* (dinámica, prolongada y decreciente, propia de los amontillados) y *crianza de flor estática o en sistema de añada* (que estima que es la que tenía el “vino blanco de manzanilla” citado por Boutelou y los vins jaunes de Arbois) y añade el *envejecimiento de vinos con actividad de velos muy tenues o grupos aislados de levaduras de flor cuando las condiciones son favorables*, así como las que denomina *otras variedades de crianza de flor* (las que se dan en Armenia, Georgia, Crimea, Moldavia, Cerdeña...).

A esta complejidad, que constituye una enorme riqueza enológica, hay que sumarle otras dificultades que entraña la labor de investigación histórica, a saber: en textos de los siglos XVII a XIX la utilización del término *fino* no supone que se aluda indefectiblemente al tipo de vino así denominado, sino que lo más frecuente es que se refiera a la calidad

del vino: esto es, la palabra “fino” se empleaba como adjetivo o como nombre dependiendo de lo que se quisiese decir. Así mismo, el término *Manzanilla* tampoco es unívoco, pues en determinados contextos puede referirse a la homónima localidad onubense, en vez de a tal tipo de vino. Por último, el término *pale* (pálido) no era en los siglos XVIII y XIX sinónimo de vino Fino, como lo es desde hace unas décadas.

Por tanto, a los historiadores nos resulta muy complejo interpretar ciertos textos, formular hipótesis y, no digamos, hacer afirmaciones. Entiendan, por favor, estas precauciones: de la misma manera que el velo de flor protege al Fino y la Manzanilla de la oxidación, a los historiadores lo que nos protege del error es la cautela metodológica.

Hechas estas advertencias, podemos decir que la referencia más explícita y antigua (al mismo tiempo) sobre el velo de flor, que tenemos hasta ahora, que yo sepa, es la que se hizo en 1801 en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*:

“Antes que entre abril es preciso executar segundo trasiego [...] que llaman de la *cabezuela*. En él se separa el vino de los turbios que haya nuevamente formado y de una telita blanca que llaman flor, que el vino cría por encima y le es muy perjudicial”

O el velo se confundía en Jerez de la Frontera con la enfermedad conocida como “flores del vino”; o se trataba de una estimación debida a que el velo de flor impedía el desarrollo de vinos oxidados, que eran los que se necesitaban entonces en esa ciudad, porque constituían la base a partir de la que se elaboraban los tipos demandados en el mercado británico (abocados, de tonos Golden y Brown, con mucho cuerpo, hechos y de alto grado alcohólico). También podía ser ambas cosas.

La estimación que se tenía en Sanlúcar y en El Puerto del velo de flor no nos ha llegado, al menos hasta ahora, pero parece que nuestros antepasados preferían evitar hablar de este fenómeno y puede que fuese porque tenían ya constatación empírica de su carácter beneficioso para obtener un vino seco, pálido, ligero, de aroma relativamente punzante, buen paladar y finura, que era uno de los tipos de vinos que destinaban a los mercados comarcal y colonial americano.

Justo Casas Lucas y Luis Pérez Rodríguez coinciden por separado en interpretar que las observaciones de Esteban Boutelou sobre la

fermentación insensible del “vino blanco de manzanilla” hacen referencia a la existencia de velo de flor; que para Casas Lucas sería en esos años de principios del siglo XIX una crianza estática.

La hipótesis de que la crianza biológica fue anterior en Sanlúcar que en Jerez tiene, pues, su fundamento; pero no puede colegirse de ello que lo fuese también respecto a otras localidades de la zona, dado que no tenemos información que lo avale.

En cualquier caso, las insuficientes informaciones conocidas inducen a pensar, por ahora, que los inicios, significativos, de la crianza biológica bajo velo de flor pueden situarse hacia mediados del siglo XVIII: sería entonces cuando se darían, en cierta escala, las condiciones fisicoquímicas y bioquímicas necesarias para la formación de esta película, en pleno proceso de las transformaciones vitivinícolas que dieron lugar a la agroindustria vinatera moderna en el Marco del Jerez.

Sólo me queda por señalar otros dos hitos en la historia de la crianza biológica bajo velo de flor. Uno fue el cambio de valoración que se produjo en Jerez de la Frontera respecto al velo de flor, que de *muy perjudicial* pasó a ser positiva, en un proceso que se puede observar entre los años veinte y treinta del siglo XIX, y que se prefirió mantener en silencio, porque no había explicación científica para ello.

El otro hito fue la caracterización de los microorganismos que forman del velo de flor como levaduras del género *Saccharomyces*, que tuvo lugar a mitad de la década de los años treinta del siglo XX. A partir de entonces, la valoración del velo de flor cambió para siempre: la crianza biológica se considera una joya de la viticultura mundial y el Fino y la Manzanilla son estimados como vinos singulares e incomparables.

El conocimiento científico del velo de flor fue sustituyendo al conocimiento empírico desarrollado por bodegueros y capataces, gracias a los cuales (a su sensibilidad, fino gusto y buen hacer) fue posible la crianza biológica bajo velo de flor durante más de un siglo en circunstancias enológicas y comerciales adversas: mayor mérito aún el suyo.

En las últimas décadas, como decíamos al principio, el conocimiento y la práctica de la crianza biológica del Fino y la Manzanilla han avanzado mucho gracias a científicos y a bodegueros; algunos de ellos presentes aquí esta noche.

Yo sólo he podido hablar de lo que ha quedado escrito por nuestros antepasados, que es muy poco. Afortunadamente, las personas que intervendrán a continuación saben lo que no está en los escritos.

Referencias bibliográficas:

Casas Lucas, Justo-F. (2008): *La vinificación en Jerez en el siglo XX. Antecedentes, interpretaciones y aportaciones (1955-85)*, Sevilla, Junta de Andalucía, pp. 213-222.

“Modo de cultivar las viñas y hacer el vino en Xerez de la Frontera”, en *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párracos*, jueves 18 de febrero de 1801, nº 216, pp. 105-112.

Pérez Rodríguez, Luis (2008): “La vinicultura en la obra de Esteban Boutelou”, en Pascual Hernández, Jorge (ed.): *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*, Sevilla, Junta de Andalucía, pp. 133-152.