

ATENEO del Vño

El Puerto de Santa María

www.ateneodelvino.org

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 6/2022 VISITA A BODEGAS JUAN PIÑERO, S.L.



Recordamos que en el autobús es obligatorio el uso de la mascarilla

1. PROGRAMA

Día	Sábado 22 de octubre de 2022
Hora	12 horas
Lugar	Plaza de Elías Ahúja (Real Plaza de Toros de El Puerto) Frente a las puertas 20-21 El Puerto
Programa	► Vista a las «Bodegas Juan Piñero, S.L.» ► Cata de vinos de la bodega ► Compra de vino en la tienda de la bodega. ► Comida en la «Venta El Raspa» de la Colonia Agrícola Algaida (Sanlúcar)
Compras	Los productos de esta bodega se podrán adquirir, una vez terminada la visita y cata, en la tienda.

2. DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

En el "Diccionario de la Real Academia Española" (DRAE) se lee:

"manzanilla

Del dím. de manzana.

7. f. Vino blanco que se cría y elabora en Sanlúcar

Barrameda, en la provincia de Cádiz, España."

de

En 1781 aparece la palabra manzanilla, referida al vino, en un Acta Capitular del Cabildo de Cádiz. En este mismo siglo, el XVIII, se produce la transición a la agroindustria alimentaria y las bodegas comienzan a elaborar y envejecer los vinos. Las bodegas sanluqueñas comienzan la elaboración y crianza de la manzanilla.

En 1806 aparece el primer estudio "Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera" del agrónomo y botánico ESTEBAN BOUTELOU, en el que se cita la manzanilla.

En 1933 se publica el "Estatuto del Vino".

En 1935 se publica el "Reglamento de la D.O. Jerez-Xérés-Sherry". La manzanilla aparece como un tipo de vino.

En 1964 se aprueba el "Reglamento de la Denominación de Origen Manzanilla", donde se reconoce la identidad de la Manzanilla, así como su vínculo territorial con Sanlúcar de Barrameda.

En 1996, el 26 de junio, la Comisión de la UE reconoce el carácter único de la manzanilla (no es necesario referirla como "manzanilla de Sanlúcar de Barrameda").

En 2019, el 26 de septiembre, el TS dictó sentencia firme que obliga a comercializar el producto embotellado, desautorizando la venta "bag in box" (BIB). Esto dio lugar a una propuesta de la "Asociación de Bodegas Artesanas de Sanlúcar de Barrameda" (ASABA) para comercializar su vino fuera de la DO.

Tipos de manzanilla

Manzanilla o Manzanilla Fina: La manzanilla propiamente dicha es un vino muy pálido, de un tono amarillo pajizo. Tiene aroma punzante con notas florales que recuerdan a camomila y almendras. Al paladar es seco y fresco. Presenta, también, una ligera acidez que deja un regusto ligeramente amargo. Se distinguen dos tipos:

Manzanilla Pasada: Manzanilla sometida a un período de crianza prolongado, en los que la flor llega a debilitarse ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación que da al producto un color dorado. Destaca por su aroma potente.



Situación de Sanlúcar de Barrameda

3. BODEGAS JUAN PIÑERO, S.L.



Bodegas Juan Piñero, S.L.

Trasbolsa, 35

Tfno.: 956 360 465

Sanlúcar

Se funda en 1992, cuando JUAN PIÑERO, constructor y viticultor sanluqueño, compra una bodega manzanillera centenaria, propiedad de **Argüeso** con una superficie de 3.000 m², construida en la década de los años 20 del siglo XX como réplica de "La Arboledilla" (1876), en el barrio bajo sanluqueño —calle Trasbolsa esquina con plaza Playilla de la Red— para dedicar el solar a construcción de viviendas. Él mismo JUAN PIÑERO dijo «*Cuando vi lo bonito que era esto, no me atreví, lo que hice fue comprar botas, me volví loco*».

Una vez reconstruidas las partes necesarias queda una bodega típica sanluqueña con patio, casco muy alto a dos aguas con grandes ventanas a poniente y a levante, suelo de albero y piedras de lastre.

Una altura de 7 m separa la bota más alta del techo, y en el suelo, albero, el que mejor conserva el frescor y la humedad que este tipo de vino necesita durante su crianza.

Los viejos VORS —con más de 30 años de vejez— se guardan en "La Sacristía", de techos bajos y con un olor especial.

En 1993 compra 1.800 botas envinadas de roble americano de 30 @ (500 L), 400 botas de solera de manzanilla, también, de 30 @ y mostos de la Viña El Cuadrado (Jerez Superior). En sus comienzos la bodega fue almacenista de **Bodegas Hidalgo-La Gitana**.

En 2000 compra a **Pedro Domecq, S.A.** la bodega de la calle Alcoba, las botas y la manzanilla "**Maruja**", que había pertenecido antes a **Bodegas Terry, S.A.** de El Puerto. "Maruja" que fue fino de El Puerto y que renace como manzanilla, gracias a **Juan Piñero**.

En 2006 compra al almacenista **Ángel Zamorano Corrales** (Jerez, 1939) un casco bodeguero en la calle San Francisco Javier de Jerez y el soleraje del **Fino Camborio** —unas 400 botas—, que en sus orígenes fue un vino de **Bodegas Terry** de El Puerto.

A partir de 2013 comienza a embotellar sus propias marcas.

En 2017 vende la bodega de Jerez a **Carlos del Río González-Gordon** y a **Peter Sisseck**, aunque se reserva parte del soleraje de **Fino Camborio**.

JUAN PIÑERO falleció el 21 de enero de 2021 víctima de la Covid-19. Actualmente dirige la bodega MERCEDES CANTOS RUIZ, su viuda.

La bodega cuenta con dos valiosas ayudas, la del enólogo RAMIRO IBÁÑEZ y la del capataz JOAQUÍN. Elaboran los vinos con mostos procedentes del Pago de Hornillos.

Vídeo: <https://youtu.be/Bu3TxVaBBbs>

En esta bodega, y en otras muchas sanluqueñas, los bajetes sobre los que se apoyan las botas de la solera son de piedra ostionera.

4. VINOS

Vinos de crianza biológica

► **Manzanilla Jarona**

- **Elaborador:** Juan Piñero, S.A.
 - ▶ Año de fundación: 1992
 - ▶ Domicilio social:
 - ▶ Parque de vasijas:
- **Figura de protección:** D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
- **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez. Sanlúcar
- **Tipo de vino:** Generoso. Manzanilla.
- **Variedades:** 100% Palomino Fino
- **Vitivinicultura:** Clima mediterráneo con influencia atlántica. Mosto del Pago de Hornillos. Suelo de albariza. Fermentación con levaduras autóctonas. Envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en botas de roble americano. 8-10 sacas al año.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:

- ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L
- ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L
- ▶ Sulfuroso total:
- ▶ Azúcar residual: < 1 g/L
- ▶ Glicerina:

• **Vejez media:** 3 años (sistema con 3 escalas, 2 clases y 1 solera).

• **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Amarillo pajizo. Limpio. Brillante.
- ▶ Olfativa: Aromas cítricos y balsámicos.
- ▶ Gustativa: Suave, sabrosa, muy equilibrada.

• **Maridajes:** Mariscos, arroces, sopas frías, pescados, embutidos, salazones, adobos, aceitunas.

• **Servicio:** 6-8° C

• **Alérgenos:** Sulfitos.

• **Envase:** 75 cL

• **Producción:**

• **Observaciones:** En Sanlúcar "jarona " significa "vaga" o "floja".

• **Enólogo:** Ramiro Ibáñez

▶ **Manzanilla Maruja**

• **Elaborador:** Juan Piñero, S.A.

▶ Año de fundación: 1992

▶ Domicilio social:

▶ Parque de vasijas:

• **Figura de protección:** D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

• **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez. Sanlúcar

• **Tipo de vino:** Generoso. Manzanilla.

• **Variedades:** 100% Palomino Fino.

• **Vitivinicultura:** Clima mediterráneo con influencia atlántica. Mosto del Pago de Hornillos. Suelo de albariza. Fermentación con levaduras autóctonas. Envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en botas de roble americano. 1-2 sacas al año.

• **Datos analíticos:**

- ▶ Alcohol: 15% vol.
- ▶ Densidad relativa:
- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L
- ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L
- ▶ Sulfuroso total:
- ▶ Azúcar residual: < 1 g/L
- ▶ Glicerina:

• **Vejez media:** 8-9 años (sistema con 8 escalas, 7 criaderas o clases y 1 solera).

• **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Color amarillo dorado. Limpia. Brillante.
- ▶ Olfativa: Recuerdos minerales. Notas de camomila, flores y frutas blancas en compota, yodo y levaduras. Aromas de panadería.
- ▶ Gustativa: Redonda y voluminosa. Salina. Persistente. Postgusto a frutos secos y mazapán. Toque ligeramente amargo final.

• **Maridajes:** Mariscos, arroces, sopas frías, pescados, embutidos, salazones, adobos, aceitunas.

• **Servicio:** 6-8° C

• **Alérgenos:** Sulfitos.

• **Envase:** 75 cL

• **Producción:** 18.000 botellas.

• **Observaciones:** Las **Bodegas Terry** de El Puerto —dirigida por FERNANDO A. DE TERRY CARRERA— quiere registrar una manzanilla con la marca "María" pero esa mención ya consta en el Registro de Marcas y Patentes. Registra la marca "Maruja". Nace como "Sherry de Terry", la

Manzanilla Maruja. Tenía su casco bodeguero "La Maruja" en la calle Santísima Trinidad, en un lado del patio.



Pasado el tiempo aparece como "Solera Fina Olorosa". Hasta los primeros años 50 se rociaba con vino procedente de **Bodegas Barbadillo**. Siguientemente se convierte en **Fino Maruja**.

En 1981 Bodegas Terry —bajo la dirección de FERNANDO TERRY MERELLO— lo compra **Rumasa**.

Hoy **Manzanilla Maruja** pertenece a **Bodegas Juan Piñero**, constituyendo su barco insignia.

• **Enólogo:** Ramiro Ibáñez

► **Maruja Manzanilla Pasada en Rama**

• **Elaborador:** Juan Piñero, S.A.

► Año de fundación: 1992

► Domicilio social:

► Parque de vasijas:

• **Figura de protección:** D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

• **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez. Sanlúcar

• **Tipo de vino:** Generoso. Manzanilla.

• **Variedades:** 100% Palomino Fino.

• **Vitivicultura:** Clima mediterráneo con influencia atlántica. Mosto del Pago de Hornillos. Suelo de albariza. Fermentación con levaduras autóctonas. Envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en botas de roble americano. Se rocía con Maruja. 1-2 sacas anuales.

• **Datos analíticos:**

► Alcohol: 16% vol.

► Densidad relativa:

► pH:

► Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L

► Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L

► Sulfuroso total:

► Azúcar residual: < 1 g/L

► Glicerina:

• **Vejez media:** 12-15 años (sistema de 8 clases: 7 criaderas o escalas y 1 solera).

• **Notas de cata:**

► Visual: Dorado. Limpia. Brillante.

► Olfativa: Notas yodadas, miel, pan tostado, curry y tiza.

► Gustativa: Muy salina y mantecosa. Gran persistencia.

• **Maridajes:** Tapas, mariscos, pescados, arroces, guisos y embutidos.

• **Servicio:** 10-12° C

• **Alérgenos:** Sulfitos.

• **Envase:** 50 cL

• **Producción:** 2.000 botellas.

• **Observaciones:** En rama: caso de vinos que no hayan sido objeto de otra práctica de estabilización distinta al filtrado.

• **Enólogo:** Ramiro Ibáñez

► **Fino Camborio**

- **Elaborador:** Juan Piñero, S.A.
 - ▶ Año de fundación: 1992
 - ▶ Domicilio social:
 - ▶ Parque de vasijas:
- **Figura de protección:** D.O. Jerez-Xérès-Sherry
- **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez. Jerez.
- **Tipo de vino:** Generoso. Fino.
- **Variedades:** 100% Palomino Fino.
- **Vitivinicultura:** Clima mediterráneo con influencia atlántica. Mostos procedentes de Pago de Añina y Pago de Macharnudo. Suelo de albariza. Fermentación con levaduras autóctonas. Envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en botas de roble americano. 2 sacas/año.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L
 - ▶ Sulfuroso total:
 - ▶ Azúcar residual: < 1 g/L
 - ▶ Glicerina: < 2 g/L
- **Vejez media:** 8-9 años (sistema con 4 escalas, 3 criaderas o clases y 1 solera)
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Dorado. Limpio. Brillante.
 - ▶ Olfativa: Punzante. Almendras. Tostados.
 - ▶ Gustativa: Muy seco. Salino. Largo.
- **Maridajes:** Tapas. Mariscos. Pescados. Salazones.
- **Servicio:** 6-8° C
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Envase:** 75 cL
- **Producción:** 2.000 botellas.
- **Observaciones:** La marca hace referencia al personaje de MANUEL TORRES HEREDIA, el Camborio, del "Romancero Gitano" —libro de poemas escrito entre 1924 y 1927— por el poeta granadino de FEDERICO GARCÍA LORCA (1898-1936).
- **Enólogo:** Ramiro Ibáñez

► **Fino en Rama Seleccionado Camborio**

- **Elaborador:** Juan Piñero, S.A.
 - ▶ Año de fundación: 1992
 - ▶ Domicilio social:
 - ▶ Parque de vasijas:
- **Figura de protección:** D.O. Jerez-Xérès-Sherry
- **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez. Jerez.
- **Tipo de vino:** Generoso. Fino.
- **Variedades:** 100% Palomino Fino.
- **Vitivinicultura:** Clima mediterráneo con influencia atlántica. Mostos procedentes de Pago de Añina y Pago de Macharnudo. Suelo de albariza. Fermentación con levaduras autóctonas. Envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en botas de roble americano. 2 sacas anuales.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 16% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L

- ▶ Sulfuroso total:
- ▶ Azúcar residual: < 1 g/L
- ▶ Glicerina: < 2 g/L
- **Vejez media:** 9-10 años (sistema formado por 3 clases)
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Oro viejo.
 - ▶ Olfativa: Aromas de calabaza tostada, yodo y polvo de tiza
 - ▶ Gustativa: Seco. Mantecoso. Largo.
- **Maridajes:** Escabeches, jamón, arroces, salmón ahumado.
- **Servicio:** 10-12° C
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Envase:** 50 cL
- **Observaciones:**
- **Enólogo:** Ramiro Ibáñez

Otros vinos

- ▶ Cream
- ▶ Pedro Ximénez
- ▶ Moscatel
- ▶ Great Duke Amontillado 12 años
- ▶ Great Duke Palo Cortado 12 años
- ▶ Great Duke Oloroso 12 años
- ▶ Amontillado Piñero VORS
- ▶ Oloroso Piñero VORS
- ▶ Cream Piñero VORS

5. MENÚ

Venta "El Raspa" (**Premio GURMÉ Cádiz 2022 a la Mejor Venta**)

Central, 50

Colonia Agrícola Monte Algaida

Sanlúcar

Tfno.: 956 38 70 42

ENTRANTES

Papas aliñadas

Ensalada de tomate con rulo de cabra

Revuelto de la casa

Camarones con huevo

PLATO

Arroz con carrillada

POSTRE

Flan de la casa

BODEGA

Manzanilla

Rebujito

Agua