

En Defensa de Jerez

By: Victoria Infante

October 8, 2008



Una experta explica a los comensales las características del jerez. (FOTO: Ciro Cesar/La Opinión)

La historia de los vinos de Jerez data de unos 3,500 años. A pesar de ello, sus productores consideran que esta bebida no tiene el respeto que se merece en Estados Unidos.

Bonnie L. Graves, experta en vinos que ha trabajado en restaurantes de renombre de Nueva York y Los Ángeles, opina que esto se debe a que esa bebida no ha sido importada al país, aunque sí se pueda encontrar una que otra marca "barata".

"[Sin embargo], los mejores productos [que se producen en Jerez] son nuevos para nosotros", dijo Graves.

El mayor problema que existe a la hora de identificar estos vinos, según los expertos, se debe a que hay productores que hacen estos licores en Estados Unidos y les dan el nombre de Jerez, lo que crea confusión entre los consumidores.

Es por eso que recientemente se creó el Sherry Council of America, organización que representa oficialmente en este país a la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez), institución que comercia todos los productos de la región de Jerez, en España, a los que también se conoce con el nombre de sherry.

Este consejo no sólo se ha propuesto poner en alto los vinos de esa región española, también conocida como el Triángulo Sherry —porque está demarcado por las regiones de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda—, sino también proteger el nombre de esa cosecha puesto que, según representantes de esa organización,

hay comerciantes que hacen pasar sus productos por sherry, cuando en realidad este vino lleva denominación de origen.

Se calcula que más del 70% de los licores que se venden en EEUU como sherry no son auténticos, lo que se traduce en millones de dólares de pérdidas para los productores reales.

Como parte de sus esfuerzos, hace unos días el Sherry Council of America ofreció una prueba de estos vinos tanto a miembros de la prensa como a catadores. En la reunión, que se llevó a cabo en un restaurante de Los Ángeles, varios expertos explicaron los distintos tipos de vinos que tiene la región de Jerez, así como sus diversas posibilidades dentro de la cocina. Un reconocido chef creó expresamente para la reunión una serie de platillos que además de poderse acompañar con los sherry —cuyo nombre proviene de la palabra árabe sherish, un pueblo fundado por los fenicios hace casi tres mil años, luego rebautizado como Jerez—, fueron sazonados con este licor, que presenta una amplia gama de sabor, matices y texturas, como vinos muy secos —como los finos y las manzanillas— y vinos dulces —como Cream y Pedro Ximénez—.

Lo que tienen de particular los viñedos de Jerez es el lugar geográfico donde están ubicados. Quienes han visitado esas tierras las describen como únicas en su tipo. El clima es muy cálido, el viento es denso y la tierra, conocida como albariza, tiene un color calizo. Para la producción se usa principalmente la uva palomino y el raro solera, que es el licor de alcohol que se hace del jugo de las uvas cocido naturalmente por la fermentación.

Es por eso que sus fabricantes consideran que estos vinos no pueden reproducirse en otras partes del mundo, y ni siquiera imitarse bien.

Otro elemento que distingue a esta producción es la cosecha. A diferencia de otras empresas vinícolas del mundo que emplean maquinaria, las de Jerez recogen el 90% de sus uvas manualmente.

Las que de producir vino seco, como el fino y la manzanilla, se envían a la procesadora, mientras que las uvas que se van a convertir en sherry dulce, como el Pedro Ximénez, se dejan reposar en mantas en el pasto para que se sequen y se endulcen naturalmente con el sol.

Luego de un proceso de fermentación, clasificación y añejamiento, se obtienen vinos como el amontilado y el oloroso, dos de los más populares. El primero, de color ámbar, es ligero y suave, y se toma con cosas picantes, postres o semillas como nueces y almendras. El segundo, también de color ámbar, tiene un bouquet más profundo —de ahí el nombre—; se usa en comidas saladas, picantes, carnes curadas como el jamón serrano o cualquier carne roja.

Por ahora, en EEUU los más populares son los dulces, que, según Graves, son casi un jarabe para postres fríos. "De veras", recalcó. "Se pone este vino encima del helado de vainilla".