



Crianza bajo velo de flor

Dicen que encontrar la flor es un milagro, que no se da siempre ni en todas partes, pero que quienes prueban los vinos con este tipo de crianza, quedan hechizados. Descúbrelo por ti mismo en esta experiencia tan especial de vinos generosos.

¿Sabías que...?

1

El velo de flor es una capa de levaduras vivas que sale en la superficie del vino cuando se cría en barricas.

Tiene un aspecto blanquecino y polvoriento, y necesita de unas condiciones específicas en torno al grado alcohólico, la temperatura y la humedad en bodega para que se desarrolle. Algunos vinos de Andalucía, como este fino y amontillado, se benefician de todo ello.

2

Esta flor se considera un accidente microbiológico que pasa en los vinos que tienen contacto con el aire, o cuando las barricas no están del todo llenas. Si no se controla, puede estropear el vino y manifestarse con un olor a manzana podrida y sabor insípido. Pero si se domina da lugar a unos vinos excepcionales y de gran potencial de guarda.

3

Un fino es un vino tranquilo que pasa por el sistema de criaderas y soleras típico del Marco de Jerez desde hace más de 200 años. También se realiza en Sanlúcar de Barrameda y en Montilla-Moriles, o en otras zonas singulares del mundo. El amontillado se puede describir como un fino envejecido, que se somete a una crianza con velo y después se le encabeza con más alcohol vínico.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Los generosos de Andalucía se disfrutan de mil maneras. Para conocerlos bien te puedes servir una copa, concéntrate y relajarte saboreándolos despacio, en pequeños sorbos. Pero no olvides que también son muy pero que muy gastronómicos. Eso sí, evita el catavinos y sírvelos en copas de vino blanco, así podrás apreciar mejor sus aromas. Y te aconsejamos que los pongas un rato en la nevera para suavizar su grado de alcohol, un poco más alto que en los vinos tranquilos. El fino, asegúrate que esté alrededor de los 11-12°C. En cambio, el amontillado, que podríamos decir que es un fino envejecido, sírvelo un poco menos frío, a unos 14°C. Y sobre todo goza de su postgusto largo y profundo.

Apuntes gastronómicos



Fino Perdido: Este es un fino a caballo del amontillado. Muy equilibrado, profundo y que no te dejará indiferente. Una joya rarísima que no es fácil de encontrar y que te irá muy bien con un bonito marinado y cebolletas caramelizadas. Disfrutarás de los contrastes con los sabores dulces y salinos.



Gran Barquero Amontillado: Tienes en tus manos un fabuloso vino de 95 puntos Parker, de muy alta calidad. Para este maridaje nos inspiramos en uno de los templos de Jerez, la Taberna der Guerrita en Sanlúcar de Barrameda. Entre sus deliciosas tapas ofrecen una espectacular mojama barbateña o unos quesos de Cádiz con romero y pimentón increíbles, sabores y contrastes para este súper amontillado.



SÁNCHEZ ROMATE HERMANOS
D.O. JEREZ
VARIETADES: PALOMINO
CONSUMO: HASTA 2022
15% VOL.



maduro

SÁNCHEZ ROMATE

@SANCHEZROMATE

Gran Barquero Amontillado

PÉREZ BARQUERO
D.O. MONTILLA-MORILES
VARIETADES: PEDRO XIMÉNEZ
CONSUMO: HASTA 2035
19% VOL.



maduro

PÉREZ BARQUERO BODEGAS

@PEREZBARQUERO

Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



Pol Turull

“La crianza bajo velo crea vinos que se mueven entre la delicadeza y la potencia y este es un gran ejemplar, con sutiles aromas florales y afrutados, complejos recuerdos de humedad que aporta el velo, e intensas notas amargas de almendra y otros frutos secos”.

“El amontillado es el gran vino de Andalucía, ya sea de Jerez o de Montilla. Su doble crianza hace que la complejidad de sus aromas se multiplique y oscile entre dulzores, tostados y sensaciones de vino viejo. En la boca da 3 momentos mágicos que empiezan con el cuerpo, siguen con la sequedad y terminan con una persistencia aromática eterna.”

Prueba a encontrar estos aromas:



pan



almendras



champiñón



heno

Prueba a encontrar estos aromas:



avellana



especias



orejones



madera

La nota técnica

Como su nombre indica es un estilo de vino que casi no se encuentra. Es un fino elaborado con uvas de Palomino que pasa hasta 8 años debajo del velo de flor. Podemos decir que es un fino envejecido o un fino-amontillado, de complejidad superior sin sobrepasar los 15°. No se filtra ni clarifica, así que puedes encontrar algún sedimento natural en la botella.

La historia de la bodega

Romate es una de las bodegas más emblemáticas de Jerez, fundada en 1781 y que actualmente sigue en manos de propietarios jerezanos. Provisionaron la Cámara de los Lores del Reino Unido a principios de siglo XX y también el Vaticano. Sus vinos y brandies (como el famoso Cardenal Mendoza) atesoran un espíritu abierto y muy arraigado a los orígenes, con largos envejecimientos en barricas nobles, la destilación de brandies en alquitaras de cobre y el característico sistema de soleras y criaderas.

La voz del productor

Reyes Gómez: “Este es uno de nuestros “unusual Sherry”, un estilo de fino-amontillado muy equilibrado que sorprende por su complejidad y gran calidad.”

La nota técnica

Este amontillado tiene dos fases de elaboración: la primera con una crianza bajo velo de flor, y la segunda, una crianza oxidativa durante unos 15 años aproximadamente en el sistema de criaderas y soleras. En total, su tiempo de crianza y envejecimiento es de 25-30 años. A pesar que este tipo de generosos de Montilla-Moriles no son tan populares como los de Jerez, este es un excelente caso que mereció nada más ni menos que 95 puntos Parker.

La historia de la bodega

Pérez Barquero se fundó en 1905 en Moriles, Córdoba, donde cuentan con más de 500 Ha. de los mejores pagos de viñas de albarizas entre la Sierra de Montilla y los Moriles Altos, zonas de calidad superior de la DO. En sus viñedos cobra un brillante protagonismo el Pedro Ximénez, la uva con la que elaboran sus vinos generosos (finos, amontillados, olorosos y dulces), y que les ha propiciado un gran prestigio en mercados internacionales y de altísimas puntuaciones en la crítica mundial.

La voz del productor

Juan Márquez: “Este vino cuenta más de un siglo de historia, elaborado con la más pura tradición que guarda los tesoros que encierran nuestras soleras desde 1905.”