

4.- El Misterio de Jerez

El Misterio de Jerez se ubica en una de las dos naves bodegueras con las que cuentan las Instalaciones. Se accede a él a través de un patio bodeguero. Consta de dos espacios ó salas:

Sala Pre show.

Sala Show.

Sala Pre show:

Facilita al visitante los “apuntes” básicos para un mejor conocimiento de la cultura del vino de Jerez. En los paneles informativos se facilita amplia información (a continuación se facilitan todos los textos bajo la denominación “textos de apoyo presentes en la sala preshow – el misterio de jerez”). Alrededor de ellos una serie de monitores completan el espacio ofreciendo un video sobre los valores turísticos de la provincia de Cádiz (igualmente a continuación se facilita el contenido de los mismos).

Sala Show:

En ésta segunda sala se ofrece el espectáculo “El Misterio de Jerez”. Tiene una aforo para más de 200 personas en localidades situadas en los cuatro lados de la sala (rectangular). La sala cuenta con pantallas en todas sus paredes y un sonido e iluminación espectacular. Además los visitantes cuentan con monitores muy cercanos a sus localidades para reforzar la información. El contenido del espectáculo se proporciona a continuación (“espectáculo “El Misterio de Jerez: descripción del contenido” y “Voz en off en el espectáculo “El Misterio de Jerez”).

TEXTOS DE APOYO PRESENTES EN LA SALA PRESHOW – EL MISTERIO DE JEREZ

La Tierra

¿Cómo es el paisaje del viñedo jerezano?

Presenta horizontes abiertos, de colinas ligeramente onduladas, en los que destaca la singularidad de su blanca tierra albariza, la más idónea para su cultivo. También se pueden encontrar viñedos sobre arenas y barros.

¿La tierra albariza influye en la calidad del vino?

La albariza es la tierra que proporciona los vinos de mejor calidad. Su nombre deriva de la palabra albar, que significa blanco, el color de la tierra del vino de Jerez. Su alto poder retentivo de la humedad hace que tenga gran capacidad para almacenar la lluvia caída en invierno, que aporta nutrientes a la cepa en los largos meses secos.

¿Cómo se planta una viña?

Primero se marca el terreno para fijar el lugar de cada fila o liño. En enero se plantan barbados de vides americanas resistentes a la plaga de filoxera a una profundidad de 60 cm, para que enraícen en la zona húmeda de la albariza. En agosto, cuando ya las raíces estén bien desarrolladas, se procederá al injerto manual de una yema de vinífera.

¿Las cepas necesitan muchos cuidados?

Necesitan cuidados estacionales, y algunos muy especializados como el de la poda. En el Marco de Jerez se realiza un sistema de poda genuino denominado de "vara y pulgar". Otros cuidados básicos de la cepa son los encaminados a protegerla de enfermedades y plagas, en cuya labor se emplean los avances tecnológicos e investigaciones más actuales, respetuosos con el medio ambiente.

¿Qué climatología hay en esta zona?

Los principales factores climáticos son una media de unos 300 días de sol al año, pluviosidad media-alta –con gran concentración de precipitaciones entre octubre y mayo–, la humedad y la frescura del Atlántico que aporta el viento de poniente y, por último, el levante que, seco y cálido, contribuye a la maduración de la uva.

¿Existe una amplia variedad de uvas?

Al amparo del Reglamento del Consejo Regulador, sólo tres variedades de uva blanca pueden producir vino de Jerez: Palomino, variedad reina en la elaboración del Jerez, Pedro Ximénez y Moscatel, estas últimas utilizadas para la elaboración de vinos dulces debido a su mayor contenido en azúcar.

¿Quiénes son los trabajadores de las viñas?

A pesar de la aplicación de maquinaria a las tareas vitícolas, la viña requiere la sabiduría de trabajadores especializados en tareas manuales tan fundamentales como el injerto y la poda. Tradicionalmente estos trabajadores vivían en las gañanías, donde además se encontraba la casa de lagares y el almijar.

¿Qué faenas agrícolas ayudan a la preparación del terreno durante el año?

Las faenas de laboreo de la tierra son esenciales para aprovechar al máximo el agua de lluvia y para conservar y retener la humedad en los largos meses del seco estío. Las faenas más importantes son: agostado (antes de la plantación en agosto), aserpia (septiembre), desbraga (diciembre), cavabien (febrero), golpe lleno (primavera), golpe y rajo (junio), bina (julio) y rebina (agosto).

El Vino

¿Cuándo comienza la vendimia?

Suele comenzar a principios de septiembre, aunque varía de un año a otro según la evolución de la uva y las condiciones climáticas del verano. Para determinar el momento exacto, se tiene en cuenta sobre todo el contenido en azúcar, la acidez y el pH de la uva. El grado Baumé o contenido en glucosa debe alcanzar como mínimo los 10,5°.

¿Cómo se extrae el mosto?

Tradicionalmente, las cuadrillas de pisadores pisaban la uva en lagares de madera y extraían así el zumo. Hoy en día se utilizan varios tipos de maquinaria con las que, mediante un proceso más rápido e higiénico, que consiste en presionar suavemente, se obtiene el mosto llamado de yema.

¿Mediante qué proceso se transforma el azúcar de la uva en alcohol?

La fermentación es el proceso natural por el cual el azúcar del zumo de uva se transforma en alcohol y da lugar al vino. Las levaduras adheridas al polvillo de la uva o pruina desencadenan espontáneamente una fermentación tumultuosa, que convierte más del 90% del azúcar en alcohol y anhídrido carbónico en las primeras 36 horas. Una segunda fase, más lenta, terminará el proceso.

¿Cuál es el sistema de crianza y envejecimiento de los vinos de Jerez?

El Sistema de criaderas y soleras es la forma en que se crían y envejecen los vinos de Jerez. Su crianza se realiza en botas de madera de roble americano que se alinean en hileras o escalas de tres o cuatro alturas, llamándose solera a la que contiene el vino más viejo y está más cercana al suelo. Cada escala contiene vino del mismo tipo y en idéntico grado de crianza. De la solera se extrae, para su embotellado y venta, una proporción de vino (como máximo de 1/3 por saca) que será reemplazada por la misma cantidad procedente de la segunda escala (llamada 1ª criadera). A su vez, el vino de esta criadera será sustituido por el de la tercera escala o 2ª criadera, cerrándose el ciclo con el vino de la última vendimia. El vino que se saca de cada bota de una misma escala, se combina entre sí previamente en unos depósitos para conseguir una homogeneización completa.

¿Qué es la “flor” del vino?

Algunas de las levaduras autóctonas que hicieron posible la fermentación suben a la superficie –cuando ésta finaliza– en busca de oxígeno y forman una película permanente que aísla el vino del aire. Como este fenómeno se desarrolla con más fuerza en primavera y otoño, a esa película se le llama "flor". Es un filtro vivo que aporta componentes aromáticos muy especiales porque se encuentra en permanente interacción con el vino.

¿Por qué se dice que los vinos de Jerez son "generosos"?

Porque, tras la fermentación, su graduación alcohólica natural es incrementada mediante la adición de cierta cantidad de alcohol, siempre de origen vínico, con el fin de activar o desactivar el crecimiento de la flor del vino. Este proceso se denomina encabezado y genera la primera clasificación de tipos de Jerez: los de crianza biológica y los de crianza oxidativa, es decir, con o sin velo de flor.

¿Qué diferencia existe entre la crianza biológica y la oxidativa?

La crianza biológica se da en los vinos Finos y Manzanillas y en la primera fase de los Amontillados, ya que hasta los 15º de graduación alcohólica la flor se desarrolla con más fuerza. A partir de los 17º, las levaduras mueren y el vino entra en contacto con el aire. Esta crianza oxidativa se da en los vinos olorosos y dulces.

¿Qué es una bota?

Es la vasija de madera de roble americano utilizada en Jerez para la crianza de sus vinos. Su capacidad es de 600 litros, pero sólo se llena en sus 5/6 partes, ya que se deja una cámara de aire para que puedan actuar las levaduras de flor –en el caso de los vinos de crianza biológica– o para que el vino entre en contacto directo con el oxígeno –en el caso de crianza oxidativa.

¿Cuál es la función del catador?

Es el encargado de dirigir todo el proceso de crianza del vino, basándose en el olfato más que en la vista o el gusto y en los análisis de laboratorio. Una de sus funciones principales es clasificar los vinos cuando termina la fermentación: una raya (/) significa vinos muy limpios a la nariz y con aromas adecuados para la crianza de Finos, Manzanillas y Amontillados, y un círculo (O), vinos de más cuerpo ideales para la crianza de olorosos.

¿Quiénes son los arrumbadores?

Son todos los trabajadores de la bodega, desde los que realizan las faenas de trasladar y almacenar las botas y los trasiegos del vino en las distintas etapas de su crianza, hasta los que se encargan del embotellado o envasado. Tradicionalmente, los arrumbadores ejecutaban con gran habilidad y esfuerzo la variedad de faenas bodegueras que hoy en día se llevan a cabo con la ayuda de maquinaria.

¿A qué se llama trasegar el vino?

A mover el vino de una bota a otra. Los trasiegos más importantes son los "rocíos", en los que se añade a una criadera una porción de vino del mismo tipo pero más joven; es la fundamental del sistema de soleras y criaderas. Tradicionalmente se empleaba la canoa o embudo y el rociador.

¿Qué función tiene el venenciador dentro de la bodega?

Venenciar es el arte de sacar el vino de una bota para catarlo; para ello se utiliza una venencia o varilla de plástico especialmente flexible (según la costumbre, era de pelo de ballena) o un tallo de caña cortado, como se hace en Sanlúcar. El venenciador deja caer el vino a la copa desde cierta altura para que se oxigene y desate todas sus fragancias, de modo que el catador pueda apreciarlas mejor.

¿Cuáles son las principales características de las bodegas jerezanas?

Las más típicas datan de fines del siglo XVIII y se conocen con el nombre de "bodega-catedral". Son construcciones de base rectangular y techo a dos aguas sostenido por hileras de columnas o pilares enlazados por arcadas. Techos muy altos, muros espesos, ventanas en la parte más alta provistas de esterones y suelo de terrizo o albero sometido a riego periódico son las características que mantienen unas condiciones de humedad y temperatura constantes (12-22 °C), fundamentales para la crianza de los vinos.

¿Cuántos tipos de Jerez existen?

La variedad de los vinos de Jerez es extraordinaria. La paleta de colores, aromas y sabores va desde vinos absolutamente pálidos, de sabor muy seco y aroma punzante, hasta vinos de color caoba oscura, de textura aterciopelada y excelente grado de dulzor. Se pueden agrupar en tres grupos: vinos generosos, totalmente secos, como el Fino, el Manzanilla, el Amontillado, el oloroso y el palo cortado; vinos generosos de licor, ligeramente dulces como el Medium, Golden, Cream y Pale Cream, y vinos dulces naturales, como Pedro Ximénez y Moscatel.

¿Cómo se sirve y se conserva el vino de Jerez?

La copa ideal para todos los tipos de Jerez es el catavino, aunque en Sanlúcar especialmente se sigue usando el tradicional vaso llamado "caña". La forma correcta de servir un Jerez es llenar el catavino sólo hasta la mitad, con el fin de retener el aroma, tan importante como el sabor para su completa degustación. Las botellas deben conservarse bien cerradas en lugares oscuros y sin oscilaciones térmicas, en posición vertical, para reducir la superficie expuesta a la oxidación. Es recomendable servir el Jerez a una temperatura que oscile entre los 13-15 °C, excepto para el Fino y la Manzanilla, siempre fríos entre 7-9 °C.

¿Hay un Jerez adecuado para cada ocasión?

Tradicionalmente, el Jerez se ha considerado como un aperitivo, pero también puede ser la compañía ideal para numerosos platos. Por su variedad, potencia organoléptica y concentración de aromas, los distintos tipos de Jerez forman maridajes sorprendentes con muchos platos de distintas procedencias, desde las típicas tapas hasta las sopas, pescados, carnes e incluso postres.

El Consejo Regulador

¿Qué es y quiénes forman el Consejo Regulador?

El Consejo Regulador de los Vinos de Jerez es una Corporación de Derecho Público, dependiente de la Junta de Andalucía y constituida por una representación paritaria de todos los viticultores y bodegueros inscritos en la Denominación de Origen.

¿Cuáles son las funciones del Consejo Regulador?

Pueden englobarse en tres áreas fundamentales. En primer lugar, la regulación y control del origen, métodos de elaboración y calidad de los productos amparados; en segundo, la protección de los nombres, menciones exclusivas y todo el patrimonio tangible e intangible de la Denominación y, por último, el fomento y promoción de los productos amparados.

¿Cómo garantiza el Consejo Regulador el origen de los vinos?

A través de sus distintos servicios, el Consejo controla la producción de uva, la elaboración, el proceso de crianza y la comercialización de los vinos. El sello del Consejo y el código numerado que aparecen en cada botella son el signo visible de la garantía de calidad y origen que proporciona el Consejo Regulador.

¿Por qué la Manzanilla es también una Denominación de Origen?

Dentro de los vinos del Marco de Jerez, la Manzanilla presenta unas peculiaridades muy especiales, tanto desde el punto de vista de su crianza como de sus características organolépticas. La crianza biológica en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda confiere a los vinos aromas y sabores diferenciados. Por ello, desde 1964, la Manzanilla es una Denominación de Origen en sí misma, tutelada por el mismo Consejo Regulador, que pasó a llamarse de las "Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda".

¿Cuál es el origen de la "Denominación Jerez-Xérès-Sherry"?

Se cree que hacia el año 700 a.C. los fenicios introdujeron el cultivo de la vid en nuestra tierra. Con los romanos, el vino de Ceret obtuvo reconocimiento en todo el imperio. La regulación del cultivo de la vid y de la elaboración y comercialización del vino han sido una constante a través de nuestra historia, mediante autoridades locales o instituciones creadas al efecto, como el Gremio de la Vinatería del siglo XVIII.

¿Qué es una Denominación de Origen?

Una Denominación de Origen es un nombre que ampara los productos originarios de una determinada zona o región, elaborados a partir de materias primas de esa zona, según procedimientos tradicionales concretos y diferenciados. En el caso de los vinos de Jerez, la zona está compuesta por un triángulo de tres ciudades: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

¿Por qué al Jerez también se le llama Sherry?

Durante más de cinco siglos, la ciudad de Jerez perteneció a al-Andalus. A lo largo de este tiempo, y a pesar de la prohibición coránica de consumir alcohol, se mantuvieron en Jerez el cultivo de la vid y la industria vinícola, amparadas oficialmente en la producción de pasas. El nombre que los árabes dieron a Jerez fue Sherish y su transliteración inglesa –Sherry– fue adoptada en Gran Bretaña, con la que ya había intercambios comerciales antes del siglo XII, para designar los vinos de Jerez.

¿Cuándo se crearon las primeras denominaciones de origen?

Aunque la protección de las denominaciones de origen ha sido una preocupación histórica, en el caso de nuestro país, las primeras denominaciones de origen de vinos aparecieron al amparo del Estatuto del Vino de 1933, primera gran ley del vino de España. En ella se preveía ya la creación de la “Denominación de Origen Jerez”, cuyo Consejo Regulador, constituido en 1935, es el más antiguo de España.

Vinagre y Brandy

¿Qué diferencia el Vinagre de Jerez de otros productos véricos?

Se elabora exclusivamente con vinos de las “Denominaciones de Origen Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla” mediante un proceso controlado de fermentación acética, envejecido en botas de roble americano por el sistema de soleras y criaderas, en las localidades permitidas por esta denominación de origen. El producto final presenta un gran poder aromatizante, agradable y penetrante en nariz con gran exuberancia de matices, y un marcado sabor en boca que evoca la singularidad de los distintos tipos de Jerez.

¿Existe una tipología de vinagres de Jerez?

En función del tiempo de envejecimiento, se distinguen el Vinagre de Jerez (un mínimo de seis meses) y el Vinagre de Jerez Reserva (mínimo de dos años, aunque con frecuencia los supera ampliamente). Gracias a sus propiedades organolépticas, unas pocas gotas son suficientes para lograr un aroma y sabor deliciosos en cualquier plato o salsa.

¿En qué consiste la destilación?

Consiste en calentar el vino y condensar la evaporación resultante para obtener el aguardiente. De aquí proviene el nombre Brandy, adaptación inglesa del término holandés brandewijn (Holanda fue históricamente mercado principal), que literalmente significa vino quemado. Los alambiques y modernas columnas de destilación se emplean para obtener aguardientes de alta y media graduación, mientras que de las alquitaras se obtiene exclusivamente las “holandas” o “bajos grados”.

¿Qué es el Brandy de Jerez?

El Brandy de Jerez es una de las tres “Denominaciones Geográficas de Brandy” –con un Consejo Regulador oficial– reconocidas en la Unión Europea debido a su tradición y singular sistema de elaboración, que envejece en vasijas de roble americano de 516 litros de capacidad, envinadas previamente con alguno de los tipos de vino de Jerez. La crianza del Brandy se realiza mediante el tradicional sistema de soleras y criaderas y, en especial, en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y

Sanlúcar de Barrameda, por lo que adquiere unas características organolépticas propias y singulares.

Contenido de los vídeos de la Sala Pre Show

En un video de corta duración, exponemos la riqueza turística de toda la provincia, para situar al visitante en el marco del jerez.

Cada monitor muestra el mismo video pero en distinta secuencia.

Aconsejamos su visualización previa al resto de la visita.

El contenido y sus imágenes abarcan las comunicaciones, las tradiciones y fiestas, el mundo del caballo, los deportes que se pueden practicar, paisajes de la sierra gaditana, otros museos, el zoológico y muestras de la riqueza natural de Doñana, nuestras playas, celebraciones navideñas, flamencas, teatros, conciertos, los famosos carnavales, la vendimia, imágenes antiguas de los años 40, la gente en nuestras calles, etcétera...

Sala Show: Espectáculo “El Misterio de Jerez”: descripción del contenido

Nuestros visitantes acceden a la sala multimedia desde el Pre-Show. Se acomodan en asientos (sin numerar) dispuestos alrededor de la superficie central, con 36 monitores a sus pies donde se les da la bienvenida (castellano, inglés y alemán), con unas bellas imágenes que nos permiten disfrutar de la monumentalidad de Jerez, de labores bodegueras de principios del s. XX, verdaderas joyas documentales, etc...

Unos haces de luz simulan las columnas originales, que sostenían desde 1853 esta nave bodeguera jerezana, llamada “Don Federico”, donde el vino de Jerez dormía hasta hace unos años.

Un mágico viaje nos adentra en la Historia y en la actualidad del vino de Jerez. Revivimos los momentos mitológicos e históricos que formaron su cultura a lo largo de los siglos, desentrañando a la vez *el “misterio” de su proceso de crianza*”: desde la plantación y maduración en el viñedo, el nacimiento y desarrollo del vino en la quietud y magnificencia de la bodega, hasta su comercialización y difusión mundial.

Es de noche. Un sereno sale a nuestro encuentro y nos va a contar una historia...

Con una música original y única de fondo, vemos cómo una embarcación fenicia cruza el Mediterráneo, y arriba, los dioses del Olimpo disfrutaban del vino y la conversación. *El vino es privilegio de dioses, pero Dionisos entregará su secreto a los hombres, despertando la ira de otras divinidades.*

Repentinamente, Zeus provoca una gran tempestad, y Dionisos, Dios del Vino, en su cuadriga tirada por caballos tordos cartujanos, busca a los fenicios que luchan contra el mar embravecido para sobrevivir.

Hace ya 3100 años, y cuando todo parecía estar perdido, Dionisos entrega un racimo de uva al fenicio, como presagio de la Historia que ahora comienza. El fenicio llega así a una costa llena de luz y arena fina y dorada, y guarda consigo el tesoro: el que dará lugar a los vinos más célebres del mundo...

Tras los fenicios, veremos a los romanos trabajar la tierra albariza, plantar viñas y gozar de los vinos que produce su fruto. La blanca tierra abre sus entrañas para llenarse de sol y vida. Y los romanos adoptan el vino como símbolo de su civilización, desde el s. III a.C. y durante 700 años en la Bética.

Durante los siglos V, VI y VII pueblos como los vándalos y los godos dominan el sur de la península. Vemos su legado que representamos aquí con el famoso “Tesoro de Guarrazar”: cruces, fíbulas aquiliformes, coronas votivas como la del Rey Recesvinto (s. VII) y otras piezas de enorme valor arqueológico e histórico, de este periodo algo oscuro por no tener apenas referencias. Son tiempos de incertidumbre y lucha. Los pueblos pasan pero el vino, fruto de su propia cultura, suma todas sus sabidurías.

El viento de la historia traerá a Seris olores a jazmín y azahar, sonidos del agua en la fuente, del paso airoso de los caballos árabes y del canto de los poetas andalusíes. A comienzos del s. VIII los árabes atraviesan el estrecho y se extienden por la península. Hasta el s. XIII los almorávides y almohades (bereberes) controlan Jerez de la Frontera sucesivamente. El último reducto será Granada, que resiste hasta 1492.

En 1264, Alfonso X El Sabio reconquista Jerez en El Alcázar y los cristianos recuperan esta tierra de vinos. Los vendimiadores se dirigen con los preciados frutos de la vid y su trabajo a la casa de la viña. Veremos una vendimia y oiremos unos “cantes de trilla” (Carmen Grilo, cantaora jerezana), antiquísimos y tradicionales en las faenas del campo.

El vino nacido en el lagar, tras su pisa, continuará su transformación en la oscuridad sagrada de la bota, en la quietud monástica de la bodega, haciéndose oro líquido para deleite de los hombres y ofrenda divina.

Jerez, la de la frontera, no necesitará más de murallas que la cerquen y defiendan. Sólo quiere bodegas donde los jerezanos se sumergen en la crianza de un vino que, desde siempre, tuvo vocación viajera.

Veremos trabajadores en sus quehaceres diarios: toneleros, arrumbadores, ... Embotellado y transporte con ese tren que recorría las bodegas, en una “línea ferroviaria” considerada la segunda más antigua de España.

Imágenes de grandes capitales donde el jerez se exportaba entonces por vía marítima. Podremos admirar las primeras etiquetas, reclamos artísticos llenos de encanto y recuerdo, los primeros anuncios televisivos, y un largo etcétera de recuerdos entrañables.

Nos envolverán imágenes de nuestra Catedral, EL Monasterio de la Cartuja, los mejores templos como San Miguel, San Juan de los Caballeros, los nervios de sus bóvedas, la Mezquita y Alcázar, callejuelas del casco histórico, ...

Pero no se puede definir el alma jerezana sin sumar, a la ancestral cultura del vino, el mundo del caballo y el flamenco, la monumentalidad y colorido de sus calles, y la alegría de la Feria.

Los potros de la Yeguada del Hierro del Bocado, o “de la Cartuja”, galopan ante nuestros ojos, y los caballos de la Real Escuela Andaluza del Arte Equestre nos ofrecen sus piruetas, bien engalanados, con sus jinetes de Doma Clásica.

Una guitarra flamenca, un jerez venenciado, y nuestra Feria del Caballo donde vino, caballos y flamenco se encuentran cada año...

Nuestro viaje concluye aquí, y ahora brindemos por esta tierra, y por una estancia llena de magia y misterios, que ahora debe proseguir.

Voz en Off en el espectáculo "El Misterio de Jerez"

.- Bienvenida y Presentación de "El Misterio de Jerez"

*Os quiero contar una historia...
Una historia de amor, amor entre el hombre y la tierra...
Una tierra que sabe, cuando es amada,
Transformar milagrosamente
Las lágrimas y el sudor del hombre
En un néctar de dioses.
Las ancestrales guías del firmamento
Conducirán nuestros pasos a través de la historia...
Comienza el Misterio...*

...

(Espectáculo multimedia)

...

.- Brindis final

*Brindo por ti, alba tierra bendita,
Por la lluvia, y el sol, tus fieles compañeros.
No hay néctar que iguale el fruto de tus entrañas.
Brindo por ti, uva dorada,
Arrullada por el viento marino de poniente.
Hasta aquí nos llevó sobre sus alas
La noche mágica...
Comienza vuestra búsqueda de "El Misterio de Jerez".
Búsqueda de los secretos,
Alegría y belleza de esta tierra...
Alma y fruto de un vino que desde hoy
Formará parte de vuestras vidas...*