



Hole in wine

Por MAYTE GIMÉNEZ

Royal Ambrosante Vos

The House of Sandeman



D.O. Jerez
PVP en tienda: 30 €

Cuando se degusta este jerez dulce, no queda más remedio que darle las gracias a la madre Gea por su regalo. Monovarietal elaborado con una uva pedro ximénez, es uno de los generosos mejores del mundo. Es un vino exclusivo, el precio lo delata, y se agradece que venga envasado en botella de 50 cl para que el dispendio se haga más soportable. A los ojos aparece con un color ébano bellissimo, con ribete yodado profundo y atractivo. En nariz es complejo, intenso y elegante, con las notas varietales bien integradas con las de la crianza. Recuerda a la uva pasa, al higo, al dátil y a otras frutas maduras. En boca es potente, aromático, aterciopelado, pleno de sabores y de final muy largo, con una explosión en el paladar apoteósica. Si se quiere contrarrestar algo su dulzor, se recomienda servir ligeramente fresco.

La Guita

Hijos de Rainera Pérez Marín



D. O. Manzanilla
PVP en tienda: 5,50 €

Generoso monovarietal elaborado con la variedad de uva palomino fino del Pago Miraflores. Es uno de los mejores de la zona de Jerez Superior y, a pesar de que la producción roza los seis millones de botellas, permite mantener una extraordinaria calidad. El proceso de crianza comienza con el mosto, en el que sólo aparecen aromas primarios de la uva. Con el paso por las cubas llamadas criaderas, las de arriba, y soleras, las que tocan el suelo, va evolucionando desde los aromas puramente herbáceos hasta los profundos de crianza. Es un vino de 15°, de color muy pálido, de paja verdosa, con aromas de avellana, tostados y dulces. Es ligero al paladar, seco, poco ácido, suavemente salino y amargo, fresco y largo con recuerdos a aceituna y aromas de crianza. Su final es muy delicado, largo y elegante. Debe servirse bien frío.

Obispo Gascón

Bodegas Barbadillo



D.O. Jerez
PVP en tienda: 14,50 €

Estas bodegas, que son estandarte de las manzanillas, en su día revolucionaron el mercado del vino andaluz lanzando vinos blancos de mesa elaborados con la uva palomino. Y con la misma varietal elaboran, entre otros generosos, uno seco del tipo palo cortado, del que pueden sentirse más que orgullosos. Sería extraordinario que la distribución traspasara las fronteras del sur y dejara gozarlo al resto del país. Es un gran vino para disfrutar en los refrescantes aperitivos, aunque debe consumirse con mesura, como todos los generosos, dada su alta graduación, 20,5°. A la vista, se presenta de color ámbar verdoso y muy brillante. En nariz se descubre elegante y complejo, con aromas de uva pasa, fruta seca, algarroba, maderas, incienso y caramelo, con el alcohol perfectamente integrado. En boca es potente, aterciopelado, con mucho cuerpo y máxima constancia, con notas salinas y de avellanas.

En torno al vino

D. O. GENEROSOS

Es tiempo ahora de los generosos dulces para acompañar la variada repostería de Semana Santa. Los secos, ni hace falta recomendarlos, serán imprescindibles para los platillos tan diversos de la Feria de Abril, y lo que sigue, que queda mucho año por delante.

El generoso es un vino genuinamente español, y se le llama así porque a todos se les ha añadido algo de alcohol en algún proceso de la elaboración. Los finos y manzanillas alcanzan un volumen alcohólico de 16°, mientras que el amontillado y los olorosos superan esta graduación. En 1932, mucho antes de que en España la calidad y las características del vino fueran de común conocimiento como lo son hoy, los generosos fueron los primeros en conseguir la Denominación de Origen. Sin embargo, fuera de Andalucía, el conocimiento y consumo de estos vinos, lamentablemente, es cada vez menor. Si bien se puede argüir que se debe a cambios culturales, lo cierto es que la distribución ha mimado mucho más el mercado exterior y, exceptuando el sur, es difícil el acceso a amontillados, olorosos o dulces.