

LA VIÑA Y LA BODEGA DE JEREZ: UTILES DE TRABAJO

M.^a AUXILIADORA GONZALEZ HINOJO

El *vino de Jerez* (1) es el resultado de un largo, complejo y esmerado proceso de elaboración, que se inicia algún tiempo antes de la plantación de las cepas y comprende el laboreo constante en la viña y las cuidadosas faenas bodegueras. En este estudio se describe esta secuencia de trabajo prestando especial atención a los útiles empleados en ella de forma tradicional, muchos de ellos ya en desuso, dada la progresiva mecanización. Sin embargo, también las condiciones del medio son determinantes en este proceso, por lo que es justa una referencia somera a ellas.

La zona productora se localiza al noroeste de la provincia gaditana, donde predominan unos suelos calizos con gran capacidad de absorción de la humedad y que afloran en las laderas de lomas suaves, recibiendo el nombre de tierras *albarizas* por su color blanquecino; coloración que refleja la luz solar, proporcionando una insolación complementaria y homogénea a las uvas. El clima de este área, por su proximidad a la costa, se caracteriza por las temperaturas moderadas y la notable humedad ambiental, excepto en los secos veranos, sólo paliados por los efectos de los vientos húmedos de Poniente.

LOS TRABAJOS EN LA VIÑA

Antes de proceder a la plantación de un viñedo, el terreno se prepara con una serie de operaciones sucesivas. La primera es el *agostado* que se lleva a cabo en agosto y consiste en la roturación de la tierra a cierta profundidad; para ello se utiliza una *azueta*, de hoja estrecha y fuerte, o un *arado de vertedera* movido por *malacate* o *motoarado*. Entre octubre y diciembre se *allana el agostado* con una *azada* convencional.

En enero se efectúa el *marqueo* o señalado de las distancias a las que se han de plantar las cepas, utilizando

una *cadena* de agrimensor cuyas señales o *moños* indicarán el lugar donde deben clavarse los *tientos* o agujas de caña como marcadores. Tradicionalmente las cepas se han plantado siguiendo el sistema del *marco real* o de retícula cuadrada, orientándose los *liños* o hileras de cepas en sentido N-S para asegurar la máxima insolación. Más tarde se *reparte el estiércol*, distribuyéndose un *esportón* de 12 kg por cada dos *tientos*.

Se realiza entonces la selección de la variedad a plantar y la preparación en el campo de los *barbados* o estaquillas que servirán de portainjertos: tras permanecer 24 horas en agua corriente, se les recortan las raicillas y se les deja un solo sarmiento con dos yemas; después se procede a su *plantación*, abriendo con la *azada* un *cajón* o zanja por cada dos *tientos*. El *barbado* o sarmiento se dispone de forma vertical, se pisa la tierra en su base, se distribuye el estiércol en la zanja y se cubre totalmente el plantón con tierra.

Entre diciembre y enero del segundo año se *desbraga*, abriendo un hoyo con la *azueta* en torno a la cepa para que arraigue debidamente en la tierra y crezca correctamente hacia arriba antes de proceder a injertar. En el mes de agosto de ese mismo año, después de haber practicado con la *tijera* un *destaluzado* o



Fig. 1. Máquina sulfatadora conservada en Bodegas González Byass.



Fig. 2. Horquilla para el levantado de varas (González Gordon, M. M., 1970),

despunte, para enternecer las yemas y mejorar el suelde de la yema del injerto, se realiza la *injerta* —normalmente con yemas de la variedad Palomino—, empleándose para ello una *navaja de injertar*, de hoja estrecha, con extremo espatulado y filo curvo. El injerto se hace a ras de suelo, se cubre con cera derretida —de propiedades cicatrizantes y fungicidas— y se sujeta al patrón con rafia y al *tutor* con cogollos de palma, para luego cubrirlo o *arroparlo* con tierra fresca. La siguiente *desbraga* tiene por objeto cortar el patrón por encima del injerto. En caso de no prender, se repite la operación en diciembre o en febrero del año siguiente.

En el invierno del tercer año desde la plantación, hacia los meses de noviembre o diciembre, se incorpora la tarea de la *poda*, que se practica con una *tijera de podar* —de vástagos rectos, con una hoja estrecha y sin filo, el *gavilán*, y la otra ancha y cortante, y con un muelle o *gusanillo* entre los vástagos— para luego cubrir el corte con una solución de sulfato de hierro que actuará como fungicida e insecticida. La faena de la *poda* se complementa con la de la *castra* o *poda en verde*, en primavera, para ordenar los brazos de la cepa y limpiarla de brotes innecesarios, y en junio con el *desmamonado*.

Una vez plantada la cepa, habrá que esperar entre cuatro y cinco años para que produzca una cosecha de cierta calidad. Durante estos años y en los sucesivos, las labores en la viña son incesantes. Las repararemos siguiendo el ciclo anual:

En el otoño, durante el mes de octubre, se realizan diversos trabajos; el primero de ellos es el *alomado*, formándose lomas con la *azada* para permitir el drenaje del terreno. Posteriormente se procede al *abonado*, disponiendo el estiércol entre cada cuatro cepas en hoyos denominados *baúles* —esta tarea también recibe el nombre de *embaulado*—. La faena es anual, pero afecta sólo a parte de la viña, de modo que cada

cepa es fertilizada cada tres o cuatro años, para después *aterrarla*. Seguidamente se forman con la *azada*, entre las lomas, unas «piletas» o alcorques cuadrangulares para la captación del agua de lluvia; esta faena recibe el nombre de *deserpia* o *alumbra* y se repite inmediatamente después de cada vendimia.

En febrero se repite el *abonado* y se practica con la *azada* la labor de la *cavabién* que tiene por objeto remover la tierra y mullirla, mejorando así la capacidad de absorción de agua del terreno y posibilitando que la planta brote y se desarrolle correctamente. Además se *pican las piletas* para romper la «costra» que el agua ha formado en su fondo, y se allana el terreno.

Durante la primavera, en abril o mayo, se rectifica la *cavabién* con la operación denominada *golpe-lleño*, cavando con la *azada* y luego allanando, para impedir el excesivo endurecimiento del terreno y el crecimiento de hierbas que compitan con la cepa por agua y nutrientes.

Entre abril y junio se emprenden medidas plaguicidas mediante el *sulfatado* y *azufrado*, con *máquinas* espolvoreadoras o vaporizadoras de diversas características.

En junio se realiza el *golpe y rajo*, cavando con la *azada* y allanando el terreno para dejar mullida la tierra antes de la *bina*, que se efectúa en julio, eliminando malas hierbas y asentando o compactando el terreno para impermeabilizarlo, en una labor que se denomina *achatado*, *asentado* o *palmeo*, de manera que sea más fácil la absorción de sustancias minerales por la cepa. Algunos años este trabajo se repite en la llamada *rebina*, hacia el mes de agosto, para evitar el agrietado del terreno. También en agosto se *desgrama* con la *azada*.

A partir del cuarto año, cuando ya se recoge la cosecha, se incorporan otras faenas como el *encañado* o amarrado de las cepas a los *tutores*. En mayo, antes de la floración se procede al *horquillado* o *levantado de varas*, con objeto de evitar que los racimos rocen el suelo y favorecer su aireación. Para ello se em-

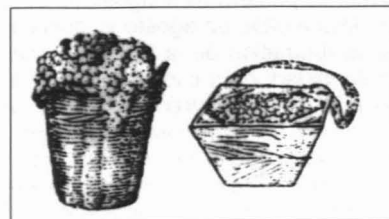


Fig. 3. Recipientes de vendimia: canastos de vareta de olivo y tinetas (González Gordon, M. M., 1970).

plean unas *horquillas* o listones de madera de unos 60 cm de longitud, por cuyo extremo apuntado se clavan en la tierra, cerca de la cepa, apoyando la vara en la hendidura del extremo superior. En junio se rectifica la *castra* con la *recastra*, y en julio, tras la floración, se procede a un *segundo levantado de varas*.

En septiembre se procederá a la vendimia, tras la cual, en octubre, se realizará la *recogida de cañas y horquillas* y el *repaso* de las cepas, para determinar cuántas se han perdido.

LA VENDIMIA

Normalmente entre el día 8 (Natividad de Ntra. Señora) y el 21 de septiembre (San Mateo), y tras un continuo seguimiento del proceso de maduración de los frutos, se considera que la uva está *rendida* y debe iniciarse la vendimia, antes de que una lluvia fatal lave las uvas, haciéndoles perder la *pruina* —fina pátina a la que se adhieren los microorganismos responsables de la posterior fermentación—. Todo el proceso de la vendimia durará entre quince días y un mes, dando inicio a las numerosas labores vinícolas.

En Jerez la *corta* se practica con una *navaja de vendimiar*, para depositarse luego los racimos en *canastas de vareta de olivo* que se llevan sobre la cabeza o atadas a la espalda, y en *cuévanos* o *tinetas* de madera de pino en forma de pirámide truncada e invertida que los *vendimiadores* transportaban colgadas a sus espaldas con correas, o al hombro, en bandolera, mediante una faja ancha de empleita. De esta manera los racimos, de los que ya se han separado los frutos podridos y los raspones grandes, se trasladan hasta carros, angarillas o hasta el propio *almijar*.

En el *almijar* —una superficie descubierta, aplanada y espaciosa, a veces empedrada y dispuesta en plano inclinado, circundada por un pequeño muro blanco y ubicada en el exterior de la casa de la viña— se procede al *soleado*, que consiste en exponer las uvas al sol entre 12 y 24 horas a fin de

aumentar su contenido en azúcares por la pérdida de humedad. Para ello los racimos se disponen sobre *redores* o esteras circulares de esparto de 1 m de diámetro; por la noche, si es necesario, se cubren con otro *redor*, que impide la caída del rocío nocturno sobre las uvas sin dificultar la circulación de aire entre ellas. Una vez *soleadas*, las uvas son transportadas sobre la cabeza en *esportones* de cuatro asas hasta la *casa de lagares*, donde se procede al pesaje y a la *pisa*, sucesión de faenas que incluye la *pisa* propiamente dicha, con el *enyesado* y el *despalillado*, las *tiras* y el *prensado*.

Los *lagares* son entarimados cuadrangulares contruidos en madera de pino de Flandes o de caoba, de unos 3,5 m de lado, y paredes de 60 cm de alto, con ligera inclinación hacia el fondo, y una *piquera* en la mitad de la base de uno de los costados. En el centro del recipiente se encuentra un *husillo* con una enorme tuerca de madera o *marrana* —llamada así por el sonido que emite—, dotada de mangos y palancas; toda esta estructura se alza sobre unos borriquetes de cerca de 80 cm de altura. En la *casa de lagares* éstos se disponen en hileras.

La *pisa* la realizan en cada *lagar* cuatro *pisadores* calzados con los *zapatos de pisar*, antiguamente de madera y claveteados, y más tarde una especie de bota de cuero de vaca con clavos de cabeza grande en la suela formando ángulo agudo con ella, para retener pepitas y escobajos. Los pisadores se ayudan con una *pala* de madera, que permite apilar las uvas en *tongas* y les sirve también como apoyo durante su tarea. Esta suele iniciarse a medianoche y termina al mediodía, evitándose las horas de más calor, que provocarían el inicio de la fermentación. Con objeto de corregir la acidez del *mosto*, favorecer la fermentación, posibilitar una buena conservación, reducir el riesgo de enturbiamiento y mejorar el aroma, cada *tonga* de pulpa es *enyesada*, al añadirsele sulfato de calcio hidratado con un *cuartillo* o pequeño cogedor de 2 kg de capacidad —cantidad que se añade a cada 200 kg de uva.

En las muescas de la *piquera* del *lagar* se cuelga de su asa un *canasto de alambre* de forma hemiesférica, que hace las veces de colador al impedir que el hollejo presente en el *mosto* pase a la *tina* de madera donde se recoge; asimismo, en uno de los costados del *lagar* queda apoyada en posición inclinada la *zaranda*, especie de criba rectangular con marco y travesaños de madera, con la que se practica el *despalillado* o separación de los escobajos.

Se procede después a los *aprietos* o *tiras* sucesivas. Para ello, los resi-



Fig. 4. Redores para el soleo de las uvas expuestos en Bodegas González Byass.

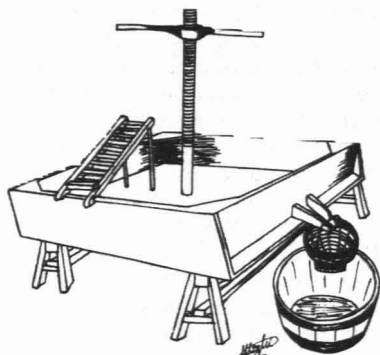


Fig. 5. Lagar para la pisa, con la zaranda apoyada en un costado, el canasto de alambre en la piqueta y abajo la tina para recoger el mosto.

duos de las uvas trituradas se amontonan en torno al *husillo* formando un cilindro. Esta operación recibe el nombre de *hacer el pie* y en ella se utiliza la *pala* para moldear el cilindro, y una *escobilla* para barrer el *lagar*. El *pie* formado queda envuelto por una faja de empleita de 12 cm de ancho y 25 m de longitud, que en la parte baja se fija con una estaquilla, sujetándose también en el extremo superior y ciñendo con fuerza todo el *pie*. En la parte inferior se deja una cuña por donde discurrirá el *mosto* procedente del *husillo*. Sobre el *pie* se ensamblan dos piezas semicirculares de madera que reciben el nombre de *marranos*; sobre ellas se colocan dos aros, en los que se apoyará la tuerca o *marraña* con sus dos mangos de 1 m de largos. Al girarla, se estruja el *pie* produciéndose la *tira*.

El producto de la *pisa* y el de la primera *tira* se mezclan por considerarse ambos de primera calidad o *de yema*, materia prima de los mejores vinos. Los mostos de la segunda, tercera y cuarta *tiras* son de inferior calidad, recibiendo respectivamente los nombres de *aguapié*, *espirriaque* y *estrujón*. De menor calidad aún es el resultado del *prensado* que suele realizarse con una *prensa de púlpito*.

Todo el *mosto* procedente de la *pisa* se recoge en *tinis* de madera con capacidad de 20 DL., o en un gran recipiente de cemento tartarizado o revestido de azulejos que recibe el nombre de *pocijón* o *pocillón*. Puesto que este *mosto* contiene aún tierra, restos de pepitas y hollejos se procede al *desfangado* por reposo en los depósitos. Luego el *mosto* es trasegado a las *botas*.

El trasego del *mosto* a las *barricas* se efectúa con *jarras* y un *vertedor* de latón en forma de pequeño cogedor, además de un embudo —que en otro tiempo era de madera— provisto de cedazo, y colocando sobre la bota una tabla inclinada o *babero* que impide

que se derrame el producto. Las *botas* no se llenan en su totalidad, se dejan *al vacío*, por lo que llenado debe controlarse introduciendo verticalmente por la *boca del bojo* unos listones de madera de caoba con escalas, conocidos como *aspillas de aforo* y *de vacío*.

Una vez llenas, las *barricas* se trasladan a la bodega, cerradas con una *corcha* cilíndrica y maciza en la que se atraviesa un *canuto* de caña que permitirá la salida de gases e impedirá el derramamiento del líquido durante la fermentación.

LA BODEGA Y LAS FAENAS BODEGUERAS

La bodega puede considerarse, en sí misma, como un útil de trabajo en tanto que sus características constructivas, de ubicación y orientación, determinan las condiciones necesarias para el desarrollo óptimo del proceso de vinificación, principalmente el aislamiento del exterior que permita mantener una temperatura constante durante todo el año próxima a los 20° C y una elevada humedad ambiental.

Las bodegas se ubican en lugares abiertos a la influencia del viento de Poniente y habitualmente con una orientación cruzada NO-SO, para lograr una insolación media. A veces el muro de solana tiene mayor grosor que los restantes, y se encalan todos ellos. Suele tratarse de edificios de planta rectangular, con una cubierta de gran altura para garantizar la necesaria presencia de un gran volumen de aire. Dicha cubierta, a dos aguas y de teja árabe, queda sostenida por arcadas apoyadas en hileras de columnas que determinan varias naves al interior. Los vanos se abren cara a Poniente y las ventanas se disponen a cierta altura del suelo, cubiertas con celosías de madera y esteras de esparto que garantizan una tenue iluminación. El pavimento interior acostumbra a ser de albero o terrizo y se riega periódicamente.

La fermentación y crianza del *vino de Jerez* en las bodegas se hace en *botas*, construidas por lo general en madera de roble blanco americano, madera que proporciona al vino

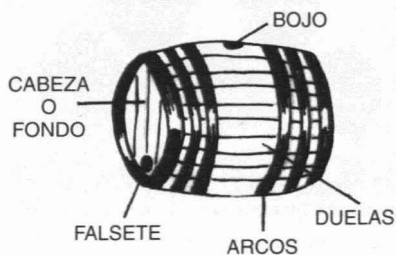


Fig. 6. Partes de una bota.

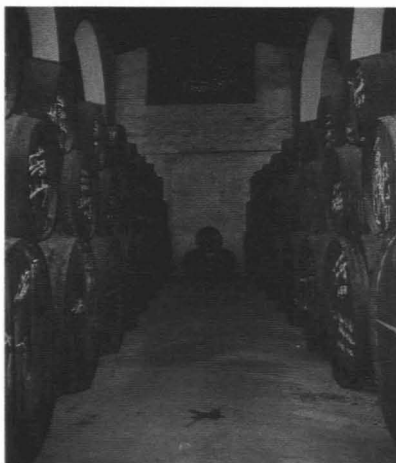


Fig. 7. Interior de una nave de Bodegas González Byass.

mayor finura y mejora su aroma, sabor y color.

Las *botas* de las bodegas jerezanas tienen una capacidad de 600 litros y están construidas con listones de forma ahusada o *duelas*, ceñidas por una serie de *arcos* o aros metálicos; cierran la *bota* dos caras circulares planas que se conocen como *cabezas* o *fondos*. Cada *barrica* tiene al menos dos orificios o *bocas*; una, que recibe el nombre de *falsete*, en el tercio inferior de la pieza central de uno de los *fondos*, y otra, la *boca del bojo*, ubicada en el punto donde la *bota* tiene su diámetro máximo.

Los operarios —llamados *arrumbadores* o *trasegadores*— disponen las *botas* en hileras horizontales o *andanas* superpuestas. La primera *andana* la constituyen las *botas de asiento*, y se apoya en unas vigas escuadradas llamadas *palos de escalera*, que descansan a su vez en unos *espolines* plantados bajo cada *bota*, para así aislarlas del suelo. Estas primeras *barricas* reciben el nombre de *soleras*, por ser las más próximas al suelo. Las siguientes hileras de *botas* se apoyan en las inferiores por medio de unos calzos denominados *retallos* y *bocachas*, y sus *barricas* reciben el nombre de *criaderas*. Cada apilamiento de *botas* se denomina *solera*, nombre que también se da al singular sistema de crianza de estos vinos.

^ Será dentro de estos toneles donde se produzcan las dos fases de fermentación. La primera de las cuales recibe el nombre de *fermentación tumultuosa*; se inicia durante el traslado de las *botas* a la bodega, dura entre tres y siete días y en ella los azúcares contenidos en la uva se transforman en compuestos alcohólicos. En esta fase se desprenden gases, se depositan en el fondo heces o *lías*, y el *mosto* eleva su

temperatura y aumenta su volumen, por lo que las *botas* permanecen desatapadas y en la *boca del bojo* se dispone un embudo metálico o de cerámica, de unos 45 cm de diámetro, que recibe el nombre de *basador* y cuya misión es impedir que la espuma rebose.

Después tiene lugar la *fermentación lenta*, que terminará hacia los meses de diciembre o enero. El *mosto* empieza a adquirir sus características en esta fase en que las *barricas* permanecen sólo ligeramente tapadas, con las *corchas* apoyadas en el *bojo*, con *guardapolvos* o con tejas dispuestas de forma invertida, para permitir el contacto del líquido con el oxígeno. El cierre no hermético de las *botas*, la fabricación de estos recipientes en un material poroso como la madera y la presencia de aire en su interior para que el vino «respire» trae consigo una considerable merma del producto, necesaria para mantener su calidad.

En los procesos de fermentación se emplean *botas* nuevas, que de este modo se van envinando. Después de diez años serán útiles para la crianza en *solera*.

En el caso del *vino de Jerez*, y puesto que el proceso de elaboración es prolongado, el líquido, aunque fermentado, sigue recibiendo el nombre de *mosto* hasta la fase de *deslío* o hasta la siguiente vendimia.

Durante su permanencia en las *botas*, sobre la superficie del *mosto* se va formando una película blancuzca constituida por levaduras nacidas en contacto con el aire contenido en la *barrica*; este «velo» recibe el nombre de *flor del vino*, y es uno de los elementos característicos de la crianza de los *vinos de Jerez*. El vino «florrece» en primavera y otoño, cuando las condiciones son ideales en la bodega. La *flor* evita el contacto directo del aire con el vino impidiendo su oxidación, de ahí el color pálido y el olor «punzante» característicos de los *finos*. Con el tiempo esta película irá espesando, para finalmente depositarse en el fondo de la *bota*, formando unos residuos que se conocen como *madre*. En el posterior proceso de envejecimiento por *solera*, la *flor* se criará de forma indefinida.

Pasados seis meses el *mosto* ha adquirido ya sus características peculiares, y corresponde al *capataz* de la bodega o *venenciador* determinarlas y decidir «a donde va», es decir, a qué tipo de vino va a dar lugar, mediante una *primera clasificación* de los *mostos*. Para ello se sacan muestras de las *botas* empleándose la *venencia*, instrumento que en Sanlúcar de Barrameda se construye con caña recortada, aunque lo habitual es que esté formado por un vástago de balle-

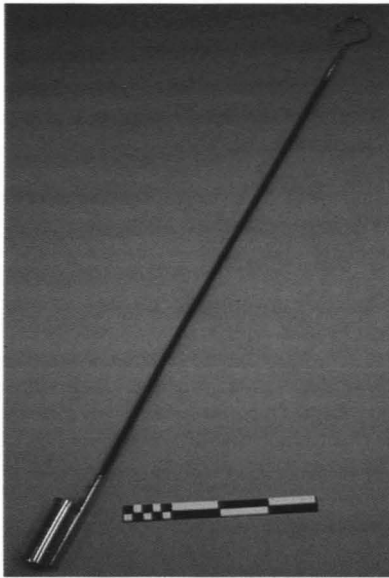


Fig. 8. Venencia (Museo de Artes y Tradiciones Populares de la U.A.M.).

na o plástico, negro y flexible, con un gancho metálico en su extremo superior y un cubilete cilíndrico de plata o acero inoxidable, con la capacidad de un *catavino* grande, en la inferior.

Para extraer las muestras con la *venencia*, ésta debe cogerse con la mano derecha desde la mitad del vástago e introducirse con rapidez por el *bojo*, sin remover y sin alterar la *flor*. Luego se saca, se balancea hasta situar el cubilete en posición horizontal y se vierte su contenido, desde cierta altura, en un *catavino*. Tras una valoración del color, sabor y olor, el *capataz* marca cada *bota* según las características del *mosto* que contiene.

Hacia los meses de enero o febrero se procede al *sacar de lías o deslío*, separándose el *mosto* de las heces depositadas en el fondo de la *bota*. La extracción del líquido se hace por el *falsete* —que hasta entonces ha permanecido cerrado herméticamente— por el que se introduce un *canuto* de madera de olivo o caoba, operación llamada *dejar al pique o dar canuto*. Para hacer salir el líquido que se encuentra por debajo de la altura del *falsete*, se *pica la bota*, es decir, se inclina hacia delante con cuidado para no remover las heces del fondo. En algunas bodegas periódicamente se realiza una operación similar que recibe el nombre de *sacar de cabezuela* el vino.

Durante el *deslío* se lleva a cabo también el *encabezado* de los vinos para que alcancen la graduación alcohólica mínima, incorporando a la *bota* de recibo alcohol vínico, o una mezcla al 50 % de alcohol y vino conocida como *miteado*. A partir de este momento el *mosto* ya alcoholizado recibirá, temporalmente, el

nombre de *vino de sobretabla*.

Tras un reposo de una o dos semanas, se procede a una *segunda clasificación* y se inicia la peculiar crianza por el *sistema de solera*, que toma como punto de partida una crianza por *sistema de añada*.

La crianza de una *añada* consiste en el envejecimiento sin manipulaciones de una partida de vino de la mejor calidad, siempre bajo la continua supervisión del *catador*. Concluido el tiempo de envejecimiento —que puede durar hasta tres años— el vino está *hecho* y son necesarias repetidas clasificaciones para determinar con exactitud sus características. Después puede continuarse el proceso de crianza, o bien incorporar estos vinos a un *sistema de solera*.

La crianza en un *sistema de soleras* toma como base una cualidad del *vino de Jerez*: al extraer cierta cantidad de vino de una *bota* —normalmente un tercio de su contenido— y sustituirla por el mismo volumen de un vino de características similares aunque un año más joven, éste adquiere las características del vino de más edad. El objeto de este sistema es mantener inalterables los rasgos adquiridos por los vinos de una *añada* de excelente calidad. Por otro lado, los *trasiegos* contribuyen a la necesaria oxigenación de los vinos.

En este sistema, cada partida de vino de la misma edad constituirá una *escala*. Es habitual la realización de entre dos y tres *sacas* anuales de vino de las *soleras* o *botas* de más edad para su envasado y comercialización, siendo el líquido extraído reemplazado con vinos más jóvenes que *refrescan la solera*, y a su vez se ven *refrescados* por vinos de edad inferior, diciéndose que una *escala da la mano* a aquella otra que *rocía*. Hoy parece probado que son convenientes los *rocíos* frecuentes y poco abundantes, aunque si la *solera anda deprisa*, es decir, si las *sacas* son excesivas en volumen o frecuencia, la calidad del vino se *achica* y se dice que la *solera* está siendo *ordeñada*.

La *saca* del vino puede hacerse con varios útiles. Así, la *bomba* o *sifón*, un tubo de acero inoxidable con dos brazos de 2 y 1 m respectivamente; el brazo menor termina en un codillo y el más largo en una válvula que permite la extracción por el *bojo*, al aspirar o *llamar el arrumbador* por el otro extremo. Similar pero de menores dimensiones es el *bombillo*. Para extraer líquido por el *falsete* de *botas* almacenadas en alto se emplea el *canuto corvo*, con un cuerpo troncocónico de hierro recubierto interiormente de acero inoxidable, de cuya base parte un tubo curvo de 21

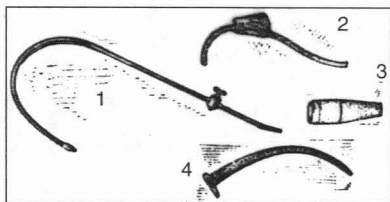


Fig. 9. Algunos útiles para las sacas y rocíos: 1. Sifón o bomba. 2. Ladroncillo. 3. Canuto de trasiego. 4. Rociador (González Gordon, M. M., 1970).

mm de diámetro. También puede usarse el *canuto de recibo* o *trasiego*, recto, de unos 30 mm de diámetro, colocándose una *tineta* debajo para recoger lo que se pierde.

El vino se recoge en *jarras* de madera de roble, de boca ancha y forma panzuda, con aros y asas metálicos. El *rociado* de una *bota* se hace vertiendo el contenido de las *jarras* en la *canoas*, un embudo con recipiente de acero inoxidable en forma de barquilla, de fondo plano, con proa cubierta con una bovedilla, y prolongada en un tubo o *piquera* flexionado hacia abajo en un codo o *boquilla* que se aplica a la *boca del bojo*. Previamente, para que el vino se *rocíe* lenta y uniformemente, sin alterar la *flor* ni remover la *madre*, del *bojo* se ha suspendido un *rociador*—tubo curvado de acero inoxidable de 1 m de longitud y 4 cm de diámetro en su extremo más ancho, en el que lleva adaptada una lengüeta, y 2 cm en el más estrecho, donde existen varias series de orificios— o una *calceta* o *garceta*—manga de tejido apretado de arpillera, de unos 80 cm de longitud, abierta por uno de sus extremos, en el que lleva cosido un arillo de madera.

Cuando los vinos no adquieren los caracteres esperados se recurre al *cabeceo* o mezcla con otros vinos que complementen o depuren dichos caracteres. Para ello se extraen por el *falsete* pequeñas cantidades de líquido, sin remover los depósitos del fondo, con los *ladroncillos de claros*, tubos cortos de acero inoxidable con extremo curvo. Para mezclar los vinos correctamente se emplea el *apaleador* o *vara de apalea*r, una escobilla formada por una barra cilíndrica de acero inoxidable o hierro, con un asidero en un extremo y haces de palma insertados en el ensanchamiento del otro.

Antes de su comercialización, el vino debe ser *clarificado*. Aunque hubo un tiempo en que se empleó sangre de buey para este fin, lo habitual es incorporar al vino clara de huevo o albúmina fresca. Las claras—de cuatro a veinte por *bota*— se baten con 7 u 8 litros de vino y se vierten en la *bota* mezclando con el *apaleador*. Así se consigue que la albúmina precipite con el

tanino contenido en el vino. Este precipitado de *tanato de albúmina* arrastra en su descenso al fondo cualquier sustancia que enturbie el vino. Pasados unos días se procede a *aterrar* o preparar la *tierra de Lebrija* o *tierra de vino*, una arcilla de grano fino que produce una suspensión que actúa como filtro natural de cualquier partícula extraña. Por cada *bota* se incorpora 1 kg de *tierra*, que se pulveriza, se satura con agua, se decanta y se trabaja con un rodillo; finalmente se pasa al *tinaco*, un recipiente cilíndrico de madera de roble de unos 25 cm de altura y 50 cm de diámetro, con dos asas de hierro, donde se le añaden unos ocho litros de vino. La mezcla, después de *trasegarse* a varias *jarras*, se incorpora a la *bota* y se deja reposar.

El color, limpieza y brillantez del vino se comprueban en la *cámara oscura*, pequeño cajetín de madera, elevado sobre un poste, cubierto por un tejadillo a dos aguas, con una repisa en la base y en cuyo interior se coloca una vela. El vino ya *clarificado* ofrece un aspecto brillante, se dice entonces que está a *rajavaso* o *rompecopa*, y por tanto listo para su consumo.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco la colaboración de Bodegas González Byass, S. A.

NOTAS

(1) El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez-Xérès-Sherry considera la zona de producción, crianza y exportación de los *vinos de Jerez* limitada a los términos municipales de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santamaría; diferenciándose dos tipos fundamentales de vinos, los *finos* y los *olorosos*, y constituyendo los *vinos dulces* un tipo secundario (Permartín Sanjuán, J., 1965).

BIBLIOGRAFIA

- García del Barrio Ambrossy, I.: *Las bodegas del vino de Jerez*, Madrid, 1984.
 González Gordon, Manuel M.: *Jerez, Xérès, Sherish, Noticias sobre el origen de esta ciudad...*, Jerez de la Frontera, 1970.
 Jeffs, Julián: *El vino de Jerez*, Cádiz, 1994.
 Lizaur, Domingo: «Breves apuntes sobre el cultivo de la vid y la fabricación del vino en la provincia de Cádiz». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, tomo V, pp. 717-728, 1877.
 Permartín Sanjuán, J.: *Diccionario del vino de Jerez*, Barcelona, 1965.
 Pérez Rodríguez, Luis: «Consideraciones técnicas en la elaboración del Jerez», *Actas de las II Jornadas Universitarias*