

# El jerez: De vuelta, para quedarse



**Andrea García, MA**

Wine Consultant & Expert Advisor  
agwineconsultants@gmail.com

Lo que empieza a ser tendencia en Puerto Rico, lo es desde hace tiempo en los Estados Unidos –pionero de los “sherry cocktails”–, Japón, Australia o Inglaterra. El renacer del jerez se debe en gran parte a que el consumidor es ahora más abierto, más aventurero y se arriesga más a salir de su zona de confort.

La versatilidad de los vinos de jerez y sus variedades –manzanilla, fino, amontillado, oloroso, palo cortado– permite la elaboración de cocteles clásicos y también vanguardistas e innovadores. De hecho, se dice que le ha salido un gran competidor a la ginebra y al vodka.

El vino de Jerez es uno de los más importantes del sur de España. Se elabora en el triángulo formado por las ciudades sureñas de Puerto de Santa María, Jerez y Sanlúcar de Barrameda, en base a dos variedades: Palomino y Pedro Ximénez. Comenzando por su zona de elaboración –una tierra con carácter, cuyos factores climatológicos acentúan la expresión del terruño en la viña–, todo en los vinos de Jerez está destinado a convertirlos en la base ideal para elaborar un sinnúmero de cocteles: aperitivos, *long drinks*, digestivos, entre otros.

Guy Woodward, el editor de *Decanter*, dijo: "El jerez simplemente había pasado de moda; se consideraba algo anticuado y que se sacaba una vez al año de la parte posterior del armario de la cocina". Así, el jerez decayó junto con todos los otros estilos dulces que eran populares en las décadas de 1960 y 1970, como el Riesling alemán y el oporto. Son varios los factores que hacen que la revolución del jerez se esté consolidando, además de la personalidad, intensidad y carácter de estos vinos. Primero, su complejidad y sus sabores. Segundo, su versatilidad: las diferentes variedades que existen –dulces, secos, yodados– y su acidez lo hacen idóneo para la coctelería. Tercero, su baja graduación de alcohol: una característica muy solicitada por los mixólogos. Cuarto, por el maridaje: sirven para acompañar cualquier comida. Está comprobado que el jerez hace que la comida sepa mejor.

De hecho, *manzanilla* y *fino* no solo florecen en los bares de tapas, sino también en los restaurantes de fusión asiática. Es un compañero ideal para este tipo de comida y se han hecho investigaciones para definir por qué va tan bien con alimentos ricos en umami. Es por esto que reconocidos chefs en el mundo y a nivel local, como el chef José Santaella, han diseñado un menú para disfrutarlo junto con diferentes variedades de jerez, sugiriendo, por ejemplo, que el cangrejo con pimentón sobre pan tostado debería ser acompañado con un jerez de *manzanilla*. En la actividad “Sherry is Mixology” en el Restaurante Santaella, se presentaron interesantes maridajes como: pan con tomate y jamón ibérico de bellota acompañado con Tío Pepe; terrina de foie gras, fritura de malanga y micro arrúgala con el coctel “La Mula de Pepe” (Tío Pepe, vodka, *shrubs* de piña, *falernum* y *ginger beer*); y helado de higos, dátiles y vainilla acompañado de un exquisito *Matusalem*, entre muchas otras combinaciones.

A este nuevo afán por los vinos de jerez, reconocido como “la revolución del jerez” (*Sherry Revolution*) se le han sumado nuevos conceptos como *#sherrylovers* o *#sherryweek*, que gozan de gran repercusión en las redes sociales. Estos singulares vinos rompen con la imagen estereotipada del jerez y se muestran como una opción contemporánea, versátil, *trendy* y accesible. El jerez, de vuelta para quedarse.

¡Hasta la próxima! ¡Y a su salud! 

