

## ANEXO 1

### DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS PROPUESTAS

#### 1. Descripción de la medida propuesta.

Esencialmente, la modificación que se solicita consiste en ofrecer a los productores de vinos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” la posibilidad de elaborar los vinos protegidos sin adición de alcohol.

Los pliegos de condiciones actuales hacen de la fortificación una práctica obligatoria, a pesar de que es técnicamente posible alcanzar las graduaciones alcohólicas mínimas exigidas de forma natural. Algo que no sólo ha quedado demostrado a través de las experiencias llevadas a cabo por diversos productores locales, sino que constituía una práctica tradicional para vinos de calidad durante el siglo XIX, aunque dicha práctica fue abandonada en la primera parte del siglo XX, momento en el que se redacta el primer Reglamento de la Denominación de Origen, del que los actuales pliegos son herederos.

#### 2. Breve reseña histórica.

Aunque los vinos de Jerez y la Manzanilla constituyen denominaciones de origen protegidas con unas características perfectamente definidas y reguladas, es necesario hacer constar que –con las modificaciones derivadas de los avances en la vitivinicultura y de la evolución de los gustos generales de los mercados– los tipos y métodos de elaboración de los vinos protegidos por estas denominaciones son, en esencia, los que quedaron definidos como tales en 1935, año en que se publicó el primer Reglamento de la DO Jerez-Xérès-Sherry.

Sin embargo, no cabe duda de que la historia del Marco de Jerez y de sus vinos es mucho más antigua. De hecho, la vitivinicultura tienen una tradición milenaria en esta zona, que como consecuencia de una larga evolución y de un contexto cambiante finalmente cristaliza a finales del siglo XVIII en unas formas de cultivo y de elaboración con una fuerte personalidad, que básicamente son lo que hoy conocemos como “vinos de Jerez”. Estos son por tanto producto tanto del marco natural como de las circunstancias históricas.

A lo largo del siglo XIX son numerosas las referencias a los tipos de vinos que posteriormente quedarían recogidos en nuestro reglamento de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry: finos, olorosos, palos cortados, etc. Pero también a otros tipos de vino que, por diversas circunstancias, no llegaron a formar parte de ese primer texto reglamentario al que hemos aludido, publicado en 1935.

Un tipo de vino de cuya existencia nos hablan tanto los textos como las listas de precios de la época es el llamado “vino de pasto” o vino sin adición de alcohol que además, frecuentemente, tenía un precio superior al de los vinos fortificados. Son igualmente numerosas las referencias a vinos finos y manzanillas “con graduación natural”. Es más, algunas de las marcas de vinos que han llegado hasta nuestros

días <sup>1</sup> se anunciaban orgullosamente en exposiciones internacionales y publicaciones especializadas como vinos que alcanzaban graduaciones alcohólicas superiores a los 15% vol. de forma natural, es decir, sin necesidad de adición alguna de alcohol.

### **3. Implicaciones técnicas.**

La única forma de alcanzar esas graduaciones de forma natural, tanto en los casos históricos aludidos anteriormente como en la actualidad, no es sino mediante una estricta limitación de las producciones por hectárea, unas vendimias más tardías y el uso de la faena tradicional del asoleo de la uva. Prácticas todas ellas cuya realización sólo se justifica en el marco de unos criterios de calidad, pues en todos los casos terminan traducándose en una merma en la cantidad de mosto obtenido del viñedo.

Así pues, la posibilidad de elaborar vinos de las denominaciones de origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” sin necesidad de adición de alcohol implica necesariamente un esfuerzo del viticultor y del bodeguero en el que necesariamente se sacrifica cantidad por calidad. Ello explica los mayores precios que estos vinos sin fortificar del siglo XIX tenían sobre sus equivalentes fortificados.

### **4. Justificación del cambio solicitado.**

Como se ha visto, la posibilidad de poder incluir en nuestras denominaciones los vinos elaborados sin adición de alcohol supondría por una parte recuperar lo que fue una práctica tradicional en el Marco de Jerez durante una buena parte del siglo XIX. Pero además el cambio supondría abrir una posibilidad a las bodegas inscritas con un enorme interés enológico.

No hace falta decir que el vínculo del producto resultante con el territorio no sólo se mantiene intacto –recordemos que el alcohol utilizado para la fortificación de los vinos tiene un carácter neutro <sup>2</sup>– sino que en todo caso se reforzaría, por cuanto en estos vinos no habría ninguna adición de productos complementarios que pudieran proceder de fuera de la Zona de Producción.

Por otra parte, la capacidad de los operadores inscritos para producir vinos que alcancen de forma natural la graduación alcohólica exigida para los productos protegidos está fuera de toda duda, pues como se ha dicho existen ya experiencias concretas en este sentido.

---

1 *Los finos Inocente o Tío Pepe, en Jerez o la manzanilla del Conde de Aldama, en Sanlúcar de Barrameda*

2 *De acuerdo con el Pliego de Condiciones vigente, la fortificación se realiza con alcohol de vino con un grado alcohólica adquirida que no sea inferior al 95 % vol. ni superior al 96 % vol.*