



## JEREZ

Un producto que rebosa personalidad, con mucha historia a sus espaldas.

El conjunto geográfico formado por la zona de producción y la zona de crianza del jerez se conoce con el nombre de Marco de Jerez.

Se divide en dos áreas diferenciadas, la "zona de producción" y la "zona de crianza". La zona de producción está compuesta por Jerez, Sanlúcar, El Puerto, Trebujena, Chiclana, Puerto Real, Rota, Chipiona y Lebrija, mientras que la zona de crianza se limita a Jerez, Sanlúcar y El Puerto.

Asimismo la **zona de producción** se divide en "**Jerez Superior**" (que históricamente ha tenido producción de uva de mayor calidad) y "**Jerez Zona**"

El **Jerez** (Sherry/Xérès) abarca una amplia gama de vinos españoles que se produce en las ciudades andaluzas de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. La zona de producción de estos vinos, además de los municipios nombrados, abarca los de Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota y Trebujena y Lebrija, este último situado en la provincia de Sevilla.

Esta especialidad vinícola es un elemento clave en la historia de los municipios que integran el Marco y en la identidad cultural de sus habitantes.

### EL MARCO DE JEREZ

Por "Marco de Jerez" nos referimos al territorio vitivinícola español de las provincias de Cádiz y Sevilla, en la comunidad autónoma de Andalucía, donde se produce y se cría este vino.

Está compuesto por Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chiclana de la Frontera, Puerto Real, Rota, Chipiona y Lebrija (único situado en la provincia de Sevilla).

El vino producido es el jerez de todas sus especialidades: el fino, la manzanilla, el amontillado, el oloroso, el palo cortado, el pedrojiménez, el moscatel, el Pale Cream, el Medium y el Cream. Asimismo en la zona se produce el Vinagre de Jerez y el Brandy de Jerez.



Su situación geográfica, bajo la influencia climática del Atlántico y del Mediterráneo y con una media de 30 días al año de precipitaciones intensas, hace que la crianza de sus vinos tenga características especiales.

Otros elementos diferenciadores son la **tierra albariza**, la variedad de **uva Palomino**, la crianza bajo flor (levaduras del género *Saccharomyces*) y el sistema de crianza de criaderas y soleras.

En los últimos diez años las viñas en la provincia se han visto reducidas (principalmente por el exceso de producción) de 32.000 a 7.000 hectáreas, lo que ha dado lugar a que la Junta de Andalucía lance un programa para su mejora de cara a fomentar el enoturismo.





## VINICULTURA

El Marco de Jerez, como ya vimos se divide en dos áreas diferenciadas, la "**zona de producción**" y la "**zona de crianza**" del jerez. La **zona de producción** está compuesta por Jerez, Sanlúcar, El Puerto, Trebujena, Chiclana, Puerto Real, Rota, Chipiona y Lebrija, mientras que la **zona de crianza** se limita a Jerez, Sanlúcar y El Puerto. El Consejo Regulador **solo** permite elaborarlo con **uva proveniente de la "zona de producción"** y criarlo **exclusivamente** en Jerez, Sanlúcar y El Puerto, la "**zona de crianza**".

## Mosto

La uva que llega al lagar se selecciona quitando los racimos en malas condiciones, el escobajo y las hojas que traiga, para evitar el exceso de tanino. La **uva** seleccionada se introduce en **máquinas que la estrujan suavemente** para que el grano se abra antes de entrar en la prensa. En ella se obtiene 70 L de mosto por cada 100 kg de uva. El mosto extraído en esa proporción se denomina **mosto de yema**. Posteriormente, se puede aplicar más presión a la uva con el objeto de extraer más líquido contenido en ésta. El **mosto resultante de la segunda prensa** se utiliza **para** la elaboración de **subproductos**, pero no puede usarse para la elaboración de vinos calificados como **Jerez, que solo puede producirse a partir del mosto de yema**.

*El vino de jerez sólo puede elaborarse a partir del mosto de yema; si se realiza una segunda prensa de la uva, se utilizará el mosto resultante para subproductos.*

DÉBORAH LÓPEZ

EL JÉREZ



*LA FERMENTACIÓN CONTROLADA DE LOS VINOS SE PRODUCE, GENERALMENTE EN DEPÓSITOS DE ACERO, OBTENIENDOSE UN VINO LIMPIO, SOBRE "LÍAS", QUE HA DESARROLLADO "FLOR" EN LA SUPERFICIE.*

## Fermentación

El mosto de yema se introduce inmediatamente en **depósitos de acero** inoxidable para propiciar su **fermentación**, que tendrá lugar a una temperatura **controlada entre 22 y 24 °C**. Este proceso se divide en dos fases: la **fermentación tumultuosa y la fermentación lenta**. La primera tiene lugar durante los primeros días y en ella más del 90% del azúcar que tiene el mosto de yema, se convierte en alcohol etílico y en anhídrido carbónico. La segunda fase, la fermentación lenta, termina a primeros de diciembre con la obtención de un vino blanco totalmente seco de entre 11 y 12° vol.

El **antiguo sistema de fermentación en botas de roble americano** todavía se mantiene excepcionalmente en las bodegas por dos motivos: para que las barricas nuevas se envinen y se vuelvan aptas para la crianza del vino, o simplemente para vinificar el mosto de esa forma característica.

Finalizada la fermentación, el caldo resultante es un vino blanco de una graduación entre 11 y 12°. La gravedad y el frío del invierno han hecho que las partículas sólidas que el mosto tenía en suspensión se decanten en el fondo del depósito; estos sedimentos se llaman "**lías**". En la superficie del vino, que se ha vuelto limpio y transparente, **se ha desarrollado una capa de levaduras del género Saccharomyces**, que recibe el nombre de "**flor**".

TRAS UNA CATA, SE DECIDE SI CON EL VINO OBTENIDO DEL MOSTO DE YEMA, VAMOS A CRIAR FINO O MANZANILLA, O, POR OTRA PARTE, OLOROSOS.

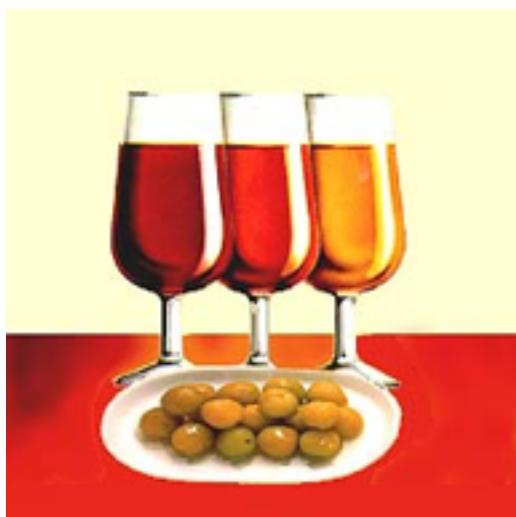


CLASIFICADOS LOS VINOS, SE ENCABEZAN, O FORTIFICAN CON AGUARDIENTE

## Clasificación y fortificación de los vinos

Los vinos resultantes de la fermentación **se catan y se clasifican** antes del “deslío” (eliminación de las lias). Los catadores deciden el rumbo que seguirán en la fase de crianza en función de las características que presenten. Los **vinos pálidos, muy limpios a la nariz y ligeros** se clasifican como **fino o manzanilla**, mientras que los que son **netos al olfato pero tienen más cuerpo y están bien estructurados**, se clasifican como **olorosos**.

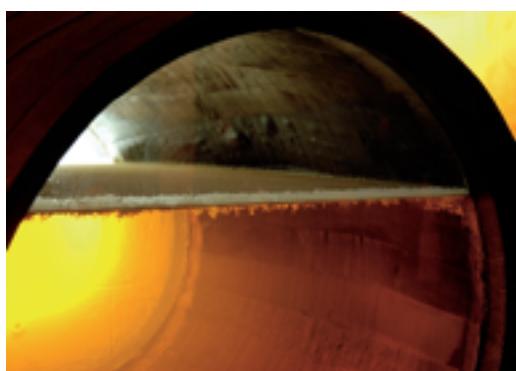
Los finos o manzanillas se encabezan o fortifican con aguardiente de vino hasta alcanzar los 15°, mientras que los olorosos alcanzan los 17° o más, según la bodega. Este **encabezado** se produce por la dificultad de alcanzar mayor graduación en cepa debido a la climatología. El distintivo grado de fortificación o encabezado determina el tipo de crianza de cada caldo.



## Crianza

### SOBRETABLAS

Tras la **fortificación**, el vino se introduce generalmente en "botas" de roble americano de 500 litros de capacidad. Se llena de vino los 5/6 de la bota y se deja el sexto restante ("dos puños") a modo de **cámara de aire**. Esta práctica diferencia el sistema de crianza del jerez del usado en otras regiones vinícolas, en las que el vino se cría en vasijas herméticamente cerradas para evitar la oxidación. A esta primera fase de crianza se le llama "**sobretablitas**".



### FINO Y MANZANILLA

#### La flor

El vino destinado a ser fino o manzanilla, que se había fortificado hasta alcanzar los 15°, se introduce en la barrica dejando "dos puños" de cámara de aire, conservando sobre él la capa de levaduras del género *Saccharomyces* surgida durante el proceso de fermentación, llamada "**la flor**".

Este **velo de levaduras cubre toda la superficie del vino dentro de la bota**, aislándolo del aire e impidiendo su oxidación, por lo que esta **forma de crianza** no es oxidativa sino "**biológica**". La flor se reproduce y muere constantemente, proliferando o "floreciendo" especialmente en primavera y otoño y

*BOTA CON TAPA DE CRISTAL QUE MUESTRA LA CAPA DE FLOR QUE CUBRE EL VINO DURANTE SU CRIANZA.*



debilitándose en verano e invierno, cuando las temperaturas son más extremas. **La "flor" interactúa constantemente con el vino que cubre**, consumiendo parte de su alcohol y nutrientes y aportándole aromas y sabores. La "flor" que va muriéndose, se decanta y deposita en el fondo de la "bota", formando lo conocido como "**madre del vino**".

La **Manzanilla** es un vino que solo puede producirse en el entorno de Sanlúcar, mientras que el fino en el resto del marco. Está en discusión si también se puede producir fino en Sanlúcar o el caso del entrefino de El Puerto.

**LOS VINOS FINO Y  
MANZANILLA  
TIENEN UNA  
CRIANZA  
BIOLÓGICA,  
CUBIERTOS POR LA  
CAPA DE  
LEVADURAS.**

**LOS VINOS  
OLOROSOS TIENEN  
UNA CRIANZA  
OXIDATIVA SIN LA  
INTERVENCIÓN DE  
LAS LEVADURAS.**

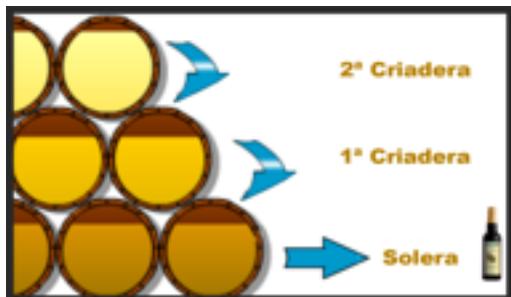
**LOS VINOS  
AMONTILLADOS  
TIENEN UNA  
CRIANZA MIXTA,  
PRIMERO  
BIOLÓGICA, Y  
CUANDO SE  
CONSUMEN LAS  
LEVADURAS, MIXTA.**

## OLOROSO

El vino clasificado para ser **oloroso**, que se había "**encabezado**" hasta alcanzar los 17° como mínimo, también **se introduce en "botas"** dejando "dos puños" de cámara de aire. Su **alta graduación alcohólica impide el desarrollo de las mencionadas levaduras**, por lo que éste entra en contacto directo con el aire, dando nombre al tipo de **crianza denominada oxidativa o físico-química**.

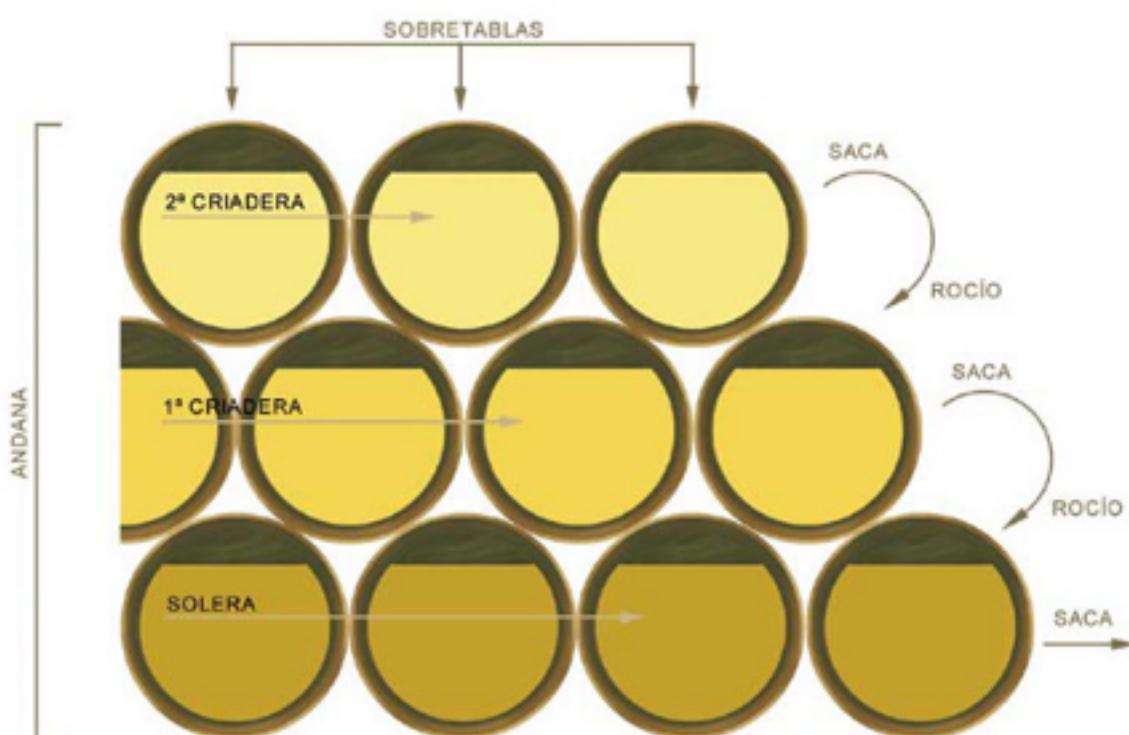
## AMONTILLADO

La graduación alcohólica del vino criado bajo "flor" (fino o manzanilla) puede aumentar por encima del umbral tolerado por las levaduras, por factores ambientales tales como la temperatura o la humedad, o por la acción de la mano del bodeguero. **Conforme la "flor" va desapareciendo el vino entra en una crianza oxidativa. El vino resultante de esta crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), se llama amontillado** y es una de las particularidades enológicas del Marco de Jerez.



## Sistema de criaderas y soleras

En las bodegas del Marco de Jerez **las barricas se ordenan según la vejez del vino que contienen**. Las "botas" (barricas) se alinean en **hiladas a distinta altura ("andanas")** y se agrupan en baterías ("cachones"), según un sistema de envejecimiento característico del Marco de Jerez llamado **sistema de "criaderas y soleras"**. La "andana de botas" o hilera de barricas más cercana al suelo se denomina "solera". En ella están los vinos más viejos. La hilada de barricas inmediatamente superior a la solera, se denomina "primera criadera", y contiene vino más joven. Sobre ella se sitúa la "segunda criadera", que contiene vino más joven que la primera, y así sucesivamente, con un mínimo de dos



criaderas.

**EL SISTEMA DE TRASIEGO EN ESTOS VINOS ES MUY CARACTERÍSTICO, SE DENOMINA “CORRIDA DE ESCALAS”, O “CORRER LAS CLASES”.**



**ESTA CARACTÉRISTICA LES PROPORCIONA UN SISTEMA DE CRIANZA DINÁMICO, NO COMO EL SISTEMA DE AÑADAS DE OTROS VINOS, QUE ES ESTÁTICO.**

**POR ESTA RAZÓN NO ES FÁCIL ESTABLECER UN SISTEMA DE AÑADAS EN LOS VINOS DE JEREZ, SI NO DE SOLERAS Y CRIADERAS.**

**La operación por la cual se extrae vino para su consumo se llama "saca". El vino destinado únicamente a comercializarse se extrae de las botas de la solera en pequeñas cantidades. La cantidad extraída de dichas botas se sustituye por la misma porción de vino procedente de la primera criadera que, a su vez, se rellena con vino procedente de la segunda y así sucesivamente, hasta alcanzar la última andana, cuyas botas se completan con el vino más joven. Esta operación de trasiego se conoce como "corrida de escalas" o "correr las clases".**

Tradicionalmente los trasegadores realizan esta operación **manualmente**, con dos herramientas llamadas "**canoa**" y "**rociador**". Las características de estos utensilios permiten introducir el vino en la barrica lentamente, como si se tratase de un "rocío", al objeto de no dañar la capa de levaduras o "flor" que cubre la superficie del vino. De esta manera, el vino más joven se va mezclando con el más viejo del que adquiere progresivamente sus características, logradas tras años de solera.

El sistema de criaderas y soleras, es un **sistema de crianza dinámico**, completamente **distinto al sistema de añadas que es estático**. Por ello, **no puede decirse que los vinos del Marco sean de una cosecha concreta**, sino que solamente puede indicarse una vejez mínima o media, según los casos. **La vejez mínima del Jerez es de tres años**, lo que equivale a **una solera y dos criaderas**. Sin embargo deben tenerse en cuenta otros dos factores: **la frecuencia con que se saca vino de la solera y la cantidad de caldo que se extrae en cada «saca»**. Esto determina que en muchos casos la vejez relativa sea mucho mayor. A pesar de no ser lo habitual, poco a poco aparecen iniciativas de sacar al mercado vinos de Jerez con añadas.

# El vino de Jerez.

- Vinos generosos

- Fino
- Amontillado
- Palo cortado
- Oloroso
- Manzanilla

- Vinos dulces

- Pedro Ximénez
- Moscatel

- Vinos generosos de licor

- Pale cream
- Medium
- Cream



## TIPOS DE JERESES

### Vinos generosos

Los vinos generosos de Jerez son secos como consecuencia de haber sido elaborados con mosto completamente fermentado. Según su crianza se dividen en:

- **Fino:** seco y ligero al paladar, entre 15° y 18°, criado bajo flor, color pajizo o dorado pálido, aroma punzante y delicado, sabor almendrado.
- **Manzanilla:** seco y ligero al paladar, entre 15° y 19°, criado bajo flor, color pajizo o dorado más claro que el fino, aroma punzante.





## *LOS TIPOS DE JERESES GENEROSOS SON:*

- FINO.*
- MANZANILLA.*
- AMONTILLADO.*
- OLOROSO.*
- PALO CORTADO.*

La **Manzanilla** es un vino parecido al fino que tiene unas características especiales debidas a que **se cría exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda, según sus condiciones microclimáticas y siguiendo el estilo personal de sus bodegas**. Estas peculiaridades hacen que exista específicamente la Denominación de Origen Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, bajo el mismo Consejo Regulador que el Jerez. Hay varios tipos de Manzanilla, aunque la Manzanilla fina es el caldo sanluqueño prototípico. La Manzanilla pasada es menos pálida y tiene más cuerpo que la fina, debido a que se oxida ligeramente en su larga crianza.

- **Amontillado:** seco y ligero al paladar, entre 16° y 22°, color ámbar, aroma punzante atenuado, sabor avellanado.
- **Oloroso:** seco, con mucho cuerpo y vinosidad, entre 17° y 22°, color del ámbar al caoba, aroma fuerte, sabor a nuez.
- **Palo cortado:** seco, con cuerpo, entre los 17° y los 22°, color caoba brillante, aroma punzante, sabor avellanado. Conjuga el sabor del amontillando con el cuerpo y la nariz del oloroso. Es un **vino difícil de encontrar** ya que las uvas idóneas para su crianza desaparecieron con la plaga de filoxera de 1894.





*LOS JERESES  
DULCES SE  
ELABORAN CON  
LAS VARIEDADES  
DE UVA  
MOSCATEL Y  
PEDRO XIMÉNEZ,  
HABIENDOSE  
“SOLEADO” LOS  
RACIMOS.*

## VINOS DULCES

Los vinos dulces **se elaboran con uvas de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez.**

Los **racimos se solean o se ponen a "soleo"** para su pasificación. El alto contenido en glucosa de estas uvas hace que el mosto resultante sea especialmente dulce y denso. Este mosto se fermenta parcialmente, lo que hace que conserve gran cantidad de azúcar. El vino resultante se somete a una **crianza oxidativa** según el sistema de criaderas y soleras.

- **Pedro Ximénez:** dulce, suave, color caoba oscuro, olor a pasas.
- **Moscatel:** muy dulce, color caoba oscuro, con aroma característico de la variedad vitícola.

## VINOS GENEROSOS DE LICOR

La mezcla o "cabeceo" de vinos generosos secos con vinos dulces, da lugar a "vinos generosos de licor" con distintos grados de dulzor.

- **Pale cream:** dulce, entre 15,5º a 22º, color amarillo pajizo o dorado, aroma punzante y delicado.
- **Medium:** ligeramente dulce, entre 15 y 22º, color de ámbar a caoba claro, aroma atenuado.
- **Cream:** Se obtiene a partir del oloroso. Dulce, mucho cuerpo, entre 15,5º y 22º de alcohol, color caoba, aroma intenso.



*LOS VINOS  
GENEROSOS DE  
LICOR SON  
PRODUCTO EL  
CABECEO DE  
VINOS  
GENEROSOS  
SECOS CON  
VINOS DULCES.*

## PALMAS

De modo trasversal aplicable a cualquier Jerez se usaba históricamente un sistema de "palmas" para destacar aquellas botas que contenían vino más puro y delicado. Este sistema se está empezando a retomar en algunos productores.

## VINOS HISTÓRICOS NO AMPARADOS

Existen otros vinos históricos producidos en el Marco de Jerez que no están amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, como el Moscatel de Chipiona, la Tintilla de Rota y el Pajarete. Igualmente, la quina es un vino que se realiza con los residuos de los barriles y azúcar (usado antiguamente como reconstituyente).

## VINOS DE VEJEZ CALIFICADA

El consejo regulador permite la categorización de vinos como "Vinos con indicación de edad". Entre ellos, destaca dos distintivos:

- **El Vinum Optimum Signatum** (en latín, vino óptimo seleccionado), tiene más de 20 años de vejez. También se le conoce con las siglas "V.O.S.", que corresponden a la locución inglesa Very Old Sherry (jerez muy viejo).
- **El Vinum Optimum Rare Signatum** (en latín, vino óptimo y extraordinario seleccionado), tiene más de 30 años. También se le conoce con las siglas "V.O.R.S.", que corresponden a la locución inglesa Very Old Rare Sherry (jerez muy viejo y extraordinario).

El sistema de cupos de estos vinos, al igual que en los restantes vinos amparados por las denominaciones de origen del Marco, es directamente proporcional a la vejez mínima garantizada. De este modo, por cada litro embotellado de más de 20 años de antigüedad, la bodega debe poseer una reserva de 20 litros del mismo sistema de crianza. En el caso de los vinos de 30 años, por cada litro comercializado, la bodega debe disponer de una reserva de 30 litros de la misma crianza. El laboratorio de la Estación de Viticultura y Enología de Jerez<sup>73</sup> analiza la vejez de estos vinos y un comité de cata independiente debe aprobar la calidad de los mismos.<sup>74</sup>

De igual manera, existen excepcionalmente vinos de mayor vejez, como el Gran Señor de Urium. Está considerado el Jerez más caro del mundo, y cuenta con más de 100 años de maduración y un precio estimado de 20.000 euros (presentado en Vinoble).



*En época victoriana se puso de moda el consumo de jerez en combinados, como el Sherry cobbler, candié, sherry flip, sherry negus, wassail, syllabub o egg-nog y en postres. En la última década se está recuperando esta*

## EL CONSUMO

La cata del jerez presenta una serie de particularidades que la distinguen de las convenciones internacionales en esta materia. El principal factor diferenciador es que todos los jerezos deben servirse en catavino, aunque la manzanilla, un vino singular en varios aspectos dentro de su contexto enológico, tiene la particularidad de escanciarse tradicionalmente en un **vaso propio, la caña de manzanilla** (con sus variantes "**el gorrión**" y "**la castora**").

**No obstante también es muy frecuente y correcto beberla en catavino.**



Por su gran valor estético, el uso de la **venencia** es otra de las singularidades del lugar, condicionada por la particular crianza biológica de algunos de sus vinos. **La venencia permite al venenciador extraer el vino de la "bota" dañando mínimamente la "flor" de levaduras que hay sobre él.** La habilidad del venenciador a la hora de escanciar es un espectáculo muy apreciado en aperitivos y banquetes.





# Gastronomía y maridaje

Tradicionalmente los vinos han sido muy usados en la gastronomía jerezana y de otras zonas de Andalucía Occidental. Asimismo, la multitud de posibilidades que ofrece su amplia gama, hace que sean empleados frecuentemente en la nueva cocina de autor, sobre todo para macerar y condimentar.

Su fuerte personalidad hace que muchos de estos vinos no sean consumidos junto a las comidas fuera del ámbito bajoandaluz por motivos culturales que están cambiando poco a poco.

Sin embargo pueden acompañar perfectamente a multitud de comidas.

## A modo orientativo:

- El fino y la manzanilla deben servirse siempre entre 7 y 9 °C.
- El amontillado y el oloroso entre 13 y 14 °C.
- El pedro jiménez y el moscatel en torno a los 15 °C.
- El Pale Cream a unos 10 °C.
- El Medium entre 10 y 11 °C.
- El Cream a 13 °C aproximadamente o con hielo.

- El fino y la manzanilla acompañan perfectamente al aperitivo (tapas, aceitunas, quesos suaves, marisco...) a las sopas y a los pescados blancos.
- El amontillado hace maridaje con los quesos curados, sopas, consomés, el pescado azul y las carnes blancas.
- El oloroso riega carnes rojas y caza.
- El pedrojiménez, acompaña a los dulces y a los quesos azules.
- El Pale Cream combina con el foie y con la fruta fresca.
- El Medium para acompañar patés y quiches.
- El Cream casa con todo tipo de repostería.



## EL VINAGRE DE JEREZ

A partir de la producción del vino se obtiene también el Vinagre de Jerez, el cual **se elabora a partir de la fermentación acética del vino, siguiendo el mismo sistema de criaderas y soleras** que se usa con éste.

Su color es caoba oscuro, algo concentrado y de aromas generosos con matices de madera.

Es adecuado para vinagretas y aliños de ensaladas así como saborizante de multitud de platos.

Desde el 2008 forma parte de los productos de calidad certificada por la Junta de Andalucía y su producción está regulada desde 1994 por la Denominación de Origen Vinagre de Jerez y de su Consejo Regulador.

**Se pueden encontrar tres tipos**, el **Vinagre de Jerez**, que ha envejecido seis meses, el **Vinagre de Jerez Reserva**, que ha envejecido un mínimo de dos años y el **Vinagre de Jerez Gran Reserva**, que ha envejecido un mínimo de 10 años, aunque el Consejo permite especificar la edad si ésta es mayor, y pueden llegar a encontrarse vinagres de hasta 20 o 30 años.



## BRANDY DE JÉREZ

El Brandy jerezano contiene entre 36 y 40 grados de alcohol, **se elabora a partir de vino proveniente de uva Palomino** que, tras ser destilado para obtener el alcohol viníco, se **envejece en botas de roble americano**, que han tenido que envejecer jerez durante **al menos tres años**. Su carácter, color, sabor y olor dependen en gran medida del vino con el que fue vinificada la bota y del estilo propio de cada bodega.



No se sabe a ciencia cierta cuándo se empezó a producir brandy sin embargo hay constancia de que ya en el siglo XVI había una gran producción de aguardientes u holandas que, al igual que hoy en día, estaban gravados con unos altos impuestos. Actualmente, el Brandy de Jerez es el **único brandy español protegido por una denominación de origen específica** y, al igual que los vinos y que el vinagre, debe **producirse y criarse en el Marco de Jerez mediante el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras**. Según su vejez se clasifica como "**Brandy de Jerez Solera**" (con una vejez de un año), "**Brandy de Jerez Solera Reserva**" (tres años) y "**Brandy de Jerez Solera Gran Reserva**" (diez años).

**Jerez y salud**

Además de afirmaciones informales como la famosa frase de Alexander Fleming "Si la penicilina cura a los vivos, el Jerez resucita a los muertos", existen diversos estudios que permiten afirmar los beneficios para la salud de una ingesta moderada de Jerez.

También es conocido el uso de botas que han almacenado Jerez para dar sabor a otros productos como whiskey o atún.

Esta actividad se denomina "Sherry Casks" y ha sido reconocida por la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) como algo exclusivo de los jerezos.

Según estudios esta actividad mueve unas 60.000 botas al año.

Una botella propiedad del Zar Nicolás II de Rusia está considerado el Jerez más caro del mundo y una de las 10 botellas de vino más caras del mundo, con un precio estimado de más de 50.000 dólares.

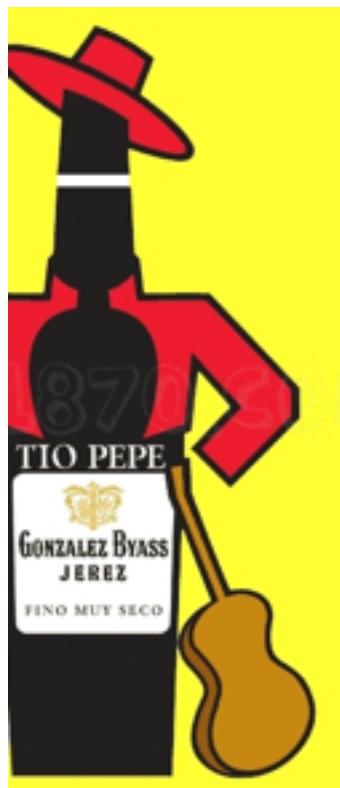
## OTROS PRODUCTOS DERIVADOS

Recientemente se está diversificando el uso del Jerez como base de diversos productos, destacando en este sentido la labor del Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas de la Universidad de Cádiz y la Junta de Andalucía:

- **Aderezo y saborizante** para productos de todo tipo, como bombones y sales de cocina entre otros. Incluso de los mismos restos de uva se realizan galletas y confituras con un alto contenido en antioxidantes y fibra.
- **Enocosmética**, que usa residuos de la vinificación y crianza de jerez (en concreto uva palomino fino) para crear cosméticos.
- **Vinoterapia**, que usa propiedades del vino como organismo vivo con fines terapéuticos.
- **"Vino sin alcohol"** se produjo sin éxito en 1997, y se está volviendo a considerar en la actualidad.

*La larga trayectoria histórica de los vinos jerezanos, su importante difusión comercial en el extranjero y su fuerte arraigo en la cultura bajoandaluza y española, han hecho que el jerez esté presente en numerosas manifestaciones culturales de diverso tipo.*

*En el campo de la literatura, y el cine internacional, hay frecuentes las alusiones al jerez. Escritores como Shakespeare, Galdós, o Edgar Allan Poe, o el cine de Orson Welles.*



## El jerez como recurso turístico

Aunque ya existe constancia en los siglos XVII y XIX, recientemente se está popularizando el turismo enológico, incluyendo catas, cursos de venenciador, turismo por viñas emblemáticas, etc. En muchos casos este turismo también incluye el vino del año, llamado "mosto".

Como resultado, el Jerez se está perfilando como un aliciente más para el turismo en la región de producción, en lo que se conoce como enoturismo, y que ha sido destacado por diversos medios.

Actualmente existen varios museos sobre los vinos de Jerez:

- Museo del Misterio de Jerez
- Museo del Moscatel
- Museo de etiquetas de Jerez en Bodegas Garvey

El 26 de mayo se ha declarado como Jornada Mundial del vino de Jerez (en inglés World Sherry Day), coincidiendo con el 80º aniversario de la fundación de la Denominación de Origen (DO) Jerez-Xeres-Sherry. Esta iniciativa partió del alemán Wolfgang Hess, formador homologado del vino de Jerez y antiguo cocinero profesional.

La importancia de la industria y de la comercialización del vino y del brandy de Jerez, tiene un claro reflejo en el mundo de la **publicidad**. Anuncios como el **Toro de Osborne**, la **Botella de Tío Pepe** y otras imágenes publicitarias se han convertido en iconos de extraordinaria popularidad en España en el campo de la cultura de masas.



