

JEREZ XÉRÈS SHERRY

CEFERINO MARIÑO CARRERA

JEREZ — Palavra de designação da região do Jerez, incluída no grupo cultural Castelhana-Andaluz.

XÉRÈS — Palavra de designação do mesmo vinho, incluída no grupo cultural Galaico-Português.

SHERRY — Palavra Inglesa formada por via Anglo-Saxónica.

Estas são as três designações oficiais registadas na convenção internacional para a designação do vinho do Jerez.

SITUAÇÃO GEOGRÁFICA — Ao S. da Península Ibérica e ao NO. da província de Cadiz, na comarca centrada pelos términos municipais de «Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria e Sanlúcar de Barrameda»; as vinhas que constituem a zona de produção do vinho do Jerez estendem-se pelo norte, não passando o rio Guadalquivir, mas, ao sul, esta zona prolonga-se para lá da desembocadura do rio Guadalete, estando pois, limitada por uma grande extensão do Oceano Atlântico. A fronteira marítima tem grande influência na vegetação da vinha, sobretudo na época da maturação, visto que no fim do Verão o vento do poente, quando reina sobre aquelas terras, traz-lhe pela noite, a frescura do mar, provocando copiosos orvalhos, chamados nesta região «Blanduras», que fazem madurar os cachos, lentamente, mas, progressivamente, até à altura da vindima.

CLIMA — A temperatura média anual está compreendida entre 16,5 e 17,3 graus centígrados.

A chuva média é de 635,7 milímetros dividida por 74 dias, dos quais 35 correspondem aos primeiros quatro meses, 9 aos quatro segundos meses e 30 aos quatro terceiros meses; o máximo de chuva, costuma-se registar no mês de Novembro e a mínima em Agosto. A pressão atmosférica está compreendida entre 752,1 e 763,7. A evaporação anual média é de 4,2 mm.

O estado higrométrico do ar costuma ser alto até à primavera, mas, na época da maturação, ou seja, no Verão, sofre grandes oscilações, segundo os ventos dominantes.

A luminosidade da zona, na verdade, é muito adequada para a vegetação da vinha.

SOLO — As vinhas da região estão plantadas em terras de três tipos: «Albarizas» (terra dura e gredosa que contém cal em forte proporção), «Barros» (terra escura e mais pesada) e «Arenas» (terra arenosa conforme o nome indica), com grande predomínio da primeira, que atinge 3/5 de toda a extensão cultivada.

VINHEDOS — As vinhas da região estão plantadas actualmente com porta-enxertos de seiva americana, enxertados com variedades da espécie europeia «Vitis Vinífera».

As variedades da «Vitis Vinífera» são, fundamentalmente, as denominadas «Palomino» e «Pedro Ximénez» admitindo-se também, pelo conselho regulador da denominação de origem «Jerez-Xérès-Sherry», pequenas quantidades de uvas produzidas pelas variedades «Perruno de Arcos», «Albillo», «Caño Cazo», «Mantuo de sanlúcar», «Garrido Fino» e «Mantuo de Pilas»; também são admitidas pelo dito conselho as uvas produzidas pela variedade «Moscatel Fino» para o fabrico de Moscatel.

CULTIVO — A duração média das cepas nesta região anda à volta de 30 anos. Regra geral, as cepas não dão fruto abundante até ao quinto ano do seu cultivo; mas o mosto de uma postura não dá qualidade até atingir o 8.º ano da sua plantação.

A vindima é de suma importância, uma vez que deve ser começada no momento exacto. Este momento é anunciado pelo cacho

quando o verde do seu engajo se torna escuro e a uva está rendida.

A vindima propriamente dita, leva-se a cabo através de duas sufocantes «faenas»: o Corte, para recolher os cachos e o «Soleo» pela qual se expõem ao Sol.

Depois do «Soleo» os cachos são trasladados para o lagar onde terão que se derramar em mosto.

A PISA — O mosto que há-de converter-se em vinho, obtém-se actualmente por dois processos: pelo pé do homem, calçado de botas com cravos (a pisa em si) e pela trituração mecânica. Ambos os processos, de *bica aberta*.

FERMENTAÇÃO—O mosto começa a tornar-se vinho por meio de dois conjuntos de processos bioquímicos chamados: Fermentação Alcoólica e Fermentações Secundárias, que se desenrolam em duas fases sucessivas: a Fermentação Tumultuosa e a Fermentação Lenta.

Pela Fermentação Alcoólica, cuja maior actividade se produz na Fermentação Tumultuosa, o açúcar da uva (glicose e levulose) desdobra-se em álcool etílico e anidrido carbónico, além de outras pequenas partes que se transformam em outros compostos, como a glicerina e o ácido succínico.

Agora se compreende a importância que tem o grau da maturação da uva e a duração do «soleo»; pois um e outro contribuem, não somente para a riqueza em açúcar, mas também para o equilíbrio entre os diversos componentes do futuro mosto.

As reacções anteriormente citadas não têm lugar sem a presença das leveduras, produtoras das enzimas, que actuam como catalizadores, e são favorecidas por uma temperatura entre 17 e 35 graus centígrados.

As leveduras são fungos microscópicos pertencentes ao genero *Saccharomyces*.

Tais germes encontram-se na

terra e no espaço aéreo das vinhas e depositam-se sobre as uvas maduras, aderindo à «pruina». Isto determina que na fermentação do mosto não seja necessária a adição de leveduras, como é, por exemplo, na fabricação da cerveja.

TRASFEGA — Nos meses de Janeiro a Março, quando já o mosto está claro, por se terem depositado todas as partes sólidas, procede-se à trasfega; seguidamente, este mosto é beneficiado com álcool, até atingir a gradação de 15 graus G. L. ou mais, dependendo do tipo de Jerez que se pretenda obter. E é neste momento que o mosto passa a chamar-se vinho, mas, ainda debaixo do nome temporário de *sobretabla*.

LA CRIANZA (Envelhecimento) — O vinho já nascido e guardado em pipas, tapadas por guarda-pós, que se alinham em grupos de quatro, onde o nectar vai passar por elas sucessivamente durante o envelhecimento, originando uma homogeneização do vinho, necessária para manter certos tipos de idênticas características, apesar das possíveis variações das colheitas.

É um período decisivo porque mesmo que já tenha terminado a fermentação alcoólica propriamente dita, persistem e desenrolam-se as fermentações secundárias — principalmente as produzidas pela *flor* — das quais dependem, a fixação e a pureza das propriedades que caracterizam as qualidades e tipos para que o vinho jovem pareça orientado.

CLARIFICAÇÃO — O vinho tirado da «solera» deve ser clarificado; operação que se realiza nas mesmas pipas, isto é, para onde o vinho tinha sido trasfegado.

Geralmente na região do Jerez utiliza-se como clarificante a clara de ovo, muito rica em albumina.

Segundo o tipo de vinho, assim se utilizam de 5 até 20 claras de ovo por pipa (Bota).

Para completar a acção da albumina, e ao cabo de alguns dias, o vinho é novamente tratado com *tierra de lebrija*, especialmente preparada. Esta é um clarificante mineral, uma argila detersoria, purificadora, muito fina de grãos e capaz de produzir no vinho uma suspensão coloidal que, ao coagular-se, engloba na sua massa e sedimento aquelas substâncias estranhas que tenham fugido à clarificação albuminóide. A sua acção é, pois, em parte, física e age como um filtro

móvel, que passa através do vinho, em vez do vinho passar através dele.

ESFRIAMENTO — As Casas do Jerez, antes de enviar o vinho para países frios, esfriam-no temporariamente, a fim de evitar o enturvamento posterior, que podia produzir-se pela precipitação de bitartratos de potássio, cuja solubilidade no vinho é tanto menor quanto mais baixa for a temperatura.

LLENO EM CLARO: O vinho clarificado está totalmente pronto para ser expedido, quer seja em garrafa, quer em pipas.

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS DO JEREZ

- 1) **FINOS** — subdividem-se em *Manzanillas*, *Finos (Palmas)* e *Amontillados*; dentro das manzanillas, temos, ainda, as «finas» e as «pasadas».
- 2) **OLOROSOS** — subdividem-se em *Rayas*, *Olorosos* e *Palos Cortados*.
- 3) **DULCES** — onde temos o *Pedro Ximénez* e o *Moscatel*.

Seguem-se algumas características acerca dos vários tipos referidos:

- a) *Manzanillas finas*: cor, amarelo muito pálido; sabor, muito subtil e um pouco amargo; cheiro, muito delicado.
- b) *Manzanillas pasadas*: cor, topázio; sabor, succulentamente subtil e amargo, fazendo lembrar a azeitona; cheiro, suave e pujante.
- c) *Finos (Palmas)*: cor, topázio; sabor, seco, fazendo lembrar a amêndoa; cheiro, suave e pujante.
- d) *Amontillados*: cor, entre o topázio e o âmbar; sabor, muito seco, entre a amêndoa e a avelã; cheiro, muito incisivo.
- e) *Rayas*: cor, ouro velho; sabor, substancioso, com uma fugaz impressão de doçura, mas espesso; cheiro, intenso e aveludado, mas sem nitidez.
- f) *Olorosos*: cor, ouro velho; sabor substancioso, fugaz impressão de doçura, fazendo lembrar a noz; cheiro, intenso, aveludado, sem ponta.
- g) *Palos Cortados*: cor, âmbar; sabor, substancioso e seco; cheiro, intenso, aveludado, mas agudo.
- h) *Pedro Ximénez*: cor, amarelo escuro; sabor, muito açucarado; cheiro, frutoso, de passa.

i) *Moscatel*: cor, ouro claro, dependendo da idade; sabor, açucarado; cheiro, peculiar.



PAPELARIA

V I D A L

PAPÉIS

TRABALHOS TIPOGRÁFICOS
E DE ENCADERNAÇÃO
ARTIGOS PARA ESCRITÓRIO
LIVROS COMERCIAIS

VIDAL, ROSA & VIDAL, L. da

41 RUA DA CONCEIÇÃO, 43
TELEFONE 326986 LISBOA

ARTIGOS ESCOLARES