

De finos y manzanillas

Por Manolo Méndez
ma.mendez@telefonica.net

Hace unos días, en una sobremesa de buena digestión, aderezada como bien debe ser con su jugosa pugna dialéctica, por supuesto incruenta, vino a suscitarse como controversia a los postres –estaba la Feria de Abril sevillana reciente y de añoranza fresca en la memoria de mi oponente- si el fino y la manzanilla son o no la misma cosa, si son en verdad productos exactamente iguales en su fundamento y elaboración, como yo defendiendo (apoyado en esto en el criterio de calidad que, *soto voce*, me confesó y confirmó, en otra memorable noche cacereña, al amparo de ese templo gigante de la gastronomía que es el restaurante “Atrio” de aquella ciudad, el mismísimo presidente de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, don Jorge Pascual. El tema es peliagudo, porque inciden en él circunstancias de sentimiento, de prurito identitario, de estrategia comercial y de tradiciones añejas, que van más allá del puro y estricto criterio enológico. Don Jorge me confesaba, en pícaro confidencia, que ni él ni ningún panel de catadores serios que se precie podrían distinguir el uno de la otra. Pero, oficialmente, sí se da esa distinción. Aunque no en cuanto a la variedad de uva, que es la misma –la Palomino- ni tampoco en cuanto al reglamento y pautas del proceso de elaboración, que es exactamente idéntico. La única diferencia tangible que se marca es la que deriva de la ubicación de la bodega elaboradora, que en el caso de la manzanilla debe necesariamente estar radicada en Sanlúcar de Barrameda. Salvo esa peculiaridad de localización geográfica, en ningún otro término o parámetro hay diferencia alguna entre el fino y la manzanilla. Incluso cabe que una bodega de Sanlúcar elabore su manzanilla, y la venda y la etiqüete como tal, partiendo de uvas vendimiadas en Jerez, o en el Puerto de Santa María, o a decenas de kilómetros hacia el interior. Si el vino “se cría” en Sanlúcar, y en una bodega que, obligatoriamente también, deberá estar directamente orientada hacia el mar (ahí, dicen, en ese influjo marino y salobre, está la sutil clave diferencial), el vino será manzanilla... si no, no. Esa es la cuestión. La única circunstancia que les distingue.

Y finos y manzanillas, ¿qué son?... Pues unos vinos muy especiales que, en su más tierna juventud, en poco o en nada se diferencian de los blancos jóvenes comunes, con sus corrientes 11° o 12°. La clave está en ese momento crucial del invierno, cuando el bodeguero jerezano, o

sanluqueño, decide el futuro que quiere para su vino: si lo destina a fino –o manzanilla- entonces lo encabeza con alcohol vínico, hasta elevarlo a los 15°. Si decide que el destino es ir a mayores, a generoso o amontillado, el encabezamiento con alcohol será entonces más intenso, subiendo a los 17°. La diferencia es crucial, y la escala de graduación alcohólica nada baladí, porque los vinos que se quedan en esos 15° mantienen en su superficie la capa de levadura que los preservará de la oxidación por aire –el famoso “velo de flor”, determinante en la elaboración de los vinos de jerez- en tanto que los de 17° eliminarán naturalmente ese “velo”, para continuar su crianza oxidativa en contacto con el aire.

Pero los finos y manzanillas, no. Protegidos por ese “velo de flor” bacteriano, desarrollarán una especial crianza biológica, lo cual vendrá a traducirse, entre otras cosas, en el mantenimiento de un tono de color pálido y claro, característico. En todo caso, deberán permanecer así al menos cuatro años, antes de ser mezclados con otros caldos y salir al mercado.

El reglamento indica taxativamente que ni finos ni manzanillas pueden bajar en ningún caso en su graduación comercial de los 15,5°. Sin embargo, es creencia extendida –totalmente equívoca, pero de alto rendimiento comercial hoy en día- que las manzanillas son más ligeras y menos alcohólicas que los finos; a lo cual ayuda e induce el hecho de que los elaboradores de manzanilla tienden a apuran el filtrado de sus finos para conseguir “apagar” aún más el color; que sean más transparentes. El resultado, aunque sin ningún fundamento, es que cada vez son más los que creen que entre fino y manzanilla sí hay diferencias apreciables de tipología. Que la manzanilla es más adecuada para el consumo de diversión, “ferial”, por ejemplo. Y esta eficaz operación de marketing –por que no es otra cosa- ha venido disparando en los últimos años el consumo “veraniego”, digámoslo así, y “festivo” de la manzanilla, en detrimento del fino, que deberá espabilarse.

Véase, si no, el dato: el consumo de manzanilla en esta pasada Feria de Abril sevillana multiplicó casi por cincuenta el de fino. Calculen ustedes: se vendieron más de un millón de medias botellas de manzanilla. Claro que muchas de ellas acabaron combinadas con “*7up*”, que es la moda, ciertamente deplorable, de ese peculiar invento ferial y festivo que han dado en bautizar como “rebujito”... pero esa es otra historia. Buen provecho.