

o "solar", se ejecuta con la especial maestría y cuidado que le ha dado esa poderosa supremacía, en la que intervienen los elementos naturales de crianza a través de sus soleras, tratada con la fidelidad, experiencia y buen tacute de nuestros técnicos bodegueros,

EL CATADOR

Una de las características que juegan más acusadamente en el proceso de elaboración del vino de Jerez para la calificación de sus calidades, y darle el tono y grados de vejez natural a cada tipo, -no cabe duda-, es la de



Toma de posesión del nuevo Capataz de Honor de la Bodega-Museo, San Ginés de la Jara, D. Antonio Barbadillo Ruíz de Velasco.



Momento en que el vino recién nacido sale por la piqueta del lagar.

catar, lo que se llama "nariz" en términos bodegueros; como lo hace Jerez, donde predomina de verdad este arte que tantísimo influye en el acabado y calificación de sus productos. Julian Pemartin con su florida y galana pluma, decía sobre esta importante faceta vinícola: "Su ojo los quilates pesa/ y los éteres al vuelo/su certero olfato apresa/. Inocente, le confiesa/el mosto niño, su clave/corriges, severo o suave,/el oloroso y la palma./Y él solo el secreto sabe;/que los vinos tienen alma/.

PROPIEDADES DEL SHERRY

Otra de las bondades de nuestro Sherry, es que no desata el riesgo de la intoxicación alcohólica, debido a la intervención de sus éteres. Sólo puede provocar una borrachera de caracteres benignos nunca tóxicos. El Diccionario del Vino original de Pemartin, trata así el tema: "Los éteres desatan la embriaguez aguda con la menor cantidad de vino y antes de que se desencadene la embriaguez alcohólica. Los éteres son, además, veloz y fácilmente eliminados, lo que determina que los bebedores inmoderados del vino de Jerez solo caen en embriagueces pasajeras, sin efectos graves ni pertinaces. Es vino que avisa lealmente el riesgo que entraña la persistencia de su trato.