

Una bodega recupera el vino de Jerez que convenció a Shakespeare

LOCALIZACIÓN: Lebrija, (Sevilla)

DURACIÓN: 1'41"

RESUMEN: Bodegas González Palacios, de Lebrija, ha recuperado el vino de Jerez que viajó a América poco después del descubrimiento, el que menciona Shakespeare en algunas de sus obras. La llegada de los comerciantes ingleses a Jerez a partir del siglo XVII cambió en la zona la forma de elaborar los caldos. Y es la que se ha mantenido hasta nuestros días en la producción de finos, manzanillas y olorosos. La bodega lebrijana ha decidido volver a las formas primitivas y brinda la oportunidad de probar un vino similar al que bebieron los conquistadores de ultramar. El resultado, un vino blanco de uva palomino, de menor graduación, con toque salino en boca y de difícil clasificación.

VTR:

El vino que viajó a América poco después del descubrimiento. El que menciona Shakespeare en sus obras. El caldo que se llevó en sus barcos el corsario Francis Drake tras el saqueo de Cádiz.

FÉLIX GONZÁLEZ
Bodegas González Palacios

"Es un vino que nos recuerda, pensamos, a esos vinos antiguos".

En esta bodega de Lebrija, en Sevilla, han apostado por recuperar una forma de elaborar el vino en la zona de Jerez abandonada en el siglo XVII con la llegada de los comerciantes ingleses.

FÉLIX GONZÁLEZ
Bodegas González Palacios

"Ellos encabezaron con alcohol todos los vinos para poder llevárselo en barco a Inglaterra y que aguantaran los vinos más. Y ese encabezado, precisamente, pues ha sido lo que ha generado después los tipos de vino que hay en la zona, como los finos, las manzanillas, los olorosos, los amontillados..."

Esa es la principal diferencia. No le añaden alcohol etílico extra. El resultado es un vino de menor graduación, con aromas a levadura que recuerdan a los olorosos y que sorprende en boca.

FÉLIX GONZÁLEZ
Bodegas González Palacios

"Nos encontramos la salinidad típica también de donde está elaborado, de nuestros terrenos frente a las marismas del Guadalquivir".

Este es el viñedo de uva palomino en el que nace Solo, el nombre del vino primitivo. Una tierra que mira a la Bahía de Cádiz y que recibe el aire que le da un característico toque salino.

FÉLIX GONZÁLEZ
Bodegas González Palacios

"Hemos eliminado el sistema de criaderas y soleras típico de la zona. Y en este caso utilizamos añadas..."

Se desarrolla en estas botas, algunas centenarias, pero sin mezclarse con caldos de cosechas anteriores. El resultado, un vino de difícil catalogación que mira al pasado para conquistar a nuevos consumidores.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es