

Documento Base: Países-España
Sección: Historia

1. ¿Cuál es la importancia histórica del Jerez en Andalucía?

El Jerez ha sido una de las bebidas más importantes de Andalucía desde hace siglos, con una fuerte influencia comercial y cultural, especialmente debido al comercio con Inglaterra.

2. ¿Qué influencia tuvieron los ingleses en la producción y comercialización del Jerez?

Los ingleses desempeñaron un papel crucial en la exportación y popularización del Jerez en el siglo XVI, estableciendo fuertes vínculos comerciales con la región.

Documento Base: Países-España
Sección: Clima

1. ¿Cómo es el clima en las regiones vitivinícolas de Andalucía?

Andalucía tiene un clima cálido y seco, con influencia del Atlántico que modera las temperaturas. Los vientos de Poniente y Levante también afectan las condiciones de maduración de las uvas.

2. ¿Qué papel juegan los vientos de Poniente y Levante en la viticultura andaluza?

El viento de Poniente trae humedad y frescura desde el Atlántico, mientras que el viento de Levante es más cálido y seco, influyendo en la maduración y el carácter de los vinos.

Documento Base: Países-España
Sección: Suelos

1. ¿Qué tipo de suelos predominan en las regiones vinícolas de Andalucía?

Los suelos de Albariza son predominantes en la zona de Jerez, caracterizados por su alta capacidad de retención de agua, lo que ayuda a las vides a sobrevivir en el clima seco.

2. ¿Qué características tiene el suelo de Albariza y cómo influye en los vinos?

El suelo de Albariza es calcáreo y muy poroso, lo que permite una excelente retención de agua, proporcionando frescura y mineralidad a los vinos, especialmente al Fino y al Manzanilla.

Documento Base: Paises-España

Sección: Viticultura

1. ¿Cuáles son las principales variedades de uvas cultivadas en Andalucía?

Las principales variedades son Palomino, utilizada principalmente para la producción de Jerez y Manzanilla; Pedro Ximénez, para vinos dulces, y Moscatel, también usada para vinos dulces.

Documento Base: Paises-España

Sección: Regiones Vinícolas

1. ¿Qué caracteriza a la DO Jerez-Xérès-Sherry?

La DO Jerez-Xérès-Sherry es famosa por sus vinos generosos como el Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, y se produce principalmente con uvas Palomino.

2. ¿Cuál es la diferencia entre la DO Jerez-Xérès-Sherry y la DO Manzanilla de Sanlúcar?

La DO Manzanilla de Sanlúcar se diferencia por la producción exclusiva de Manzanilla, un tipo de Fino envejecido en condiciones específicas de humedad cerca del Atlántico, lo que le otorga un carácter único.

3. ¿Qué tipo de vinos se producen en la DO Montilla-Moriles?

En la DO Montilla-Moriles, se produce principalmente el vino dulce de Pedro Ximénez, así como vinos generosos similares al Jerez, pero con menos influencia de la crianza bajo velo de flor.

4. ¿Qué vinos se producen en la DO Málaga?

La DO Málaga es conocida por sus vinos dulces elaborados con uvas Pedro Ximénez y Moscatel, que son famosos por su dulzura intensa y complejidad.

5. ¿Qué vinos destacan en la DO Sierras de Málaga?

En la DO Sierras de Málaga, se producen vinos tintos y rosados de alta calidad, elaborados con variedades como Cabernet Sauvignon, Syrah, y Tempranillo.

Documento Base: Países-España

Sección: Tipos de vino

1. ¿Qué tipos de vinos generosos se producen en Andalucía?

En Andalucía se producen vinos generosos como el Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, todos envejecidos en el sistema de criaderas y soleras.

2. ¿Cuáles son los vinos generosos de licor más conocidos en Andalucía?

Los vinos generosos de licor incluyen el Pale Cream, Medium y Cream, que son vinos con una mezcla de Fino u Oloroso y vinos dulces.

3. ¿Qué vinos dulces naturales se producen en Andalucía?

Los vinos dulces naturales más conocidos en Andalucía son los de Pedro Ximénez y Moscatel, que se elaboran con uvas pasificadas.

4. ¿Qué tipo de vinos se producen en la DO Sierras de Málaga?

En la DO Sierras de Málaga se producen tanto vinos tintos como rosados, elaborados con variedades internacionales como Cabernet Sauvignon y Syrah.

Documento Base: Países-España

Sección: Crianza

1. ¿Qué es la crianza biológica bajo velo de flor?

La crianza biológica bajo velo de flor es un proceso en el que los vinos envejecen bajo una capa de levaduras llamada "flor", que protege al vino del contacto con el oxígeno, aportando aromas frescos y características únicas.

2. ¿Qué es la crianza oxidativa en los vinos andaluces?

La crianza oxidativa se refiere al envejecimiento de los vinos en contacto con el oxígeno, lo que les otorga sabores más intensos y complejos, como ocurre con el Oloroso.

3. ¿Qué es el sistema de criaderas y soleras?

El sistema de criaderas y soleras es un método tradicional de envejecimiento en el que el vino nuevo se mezcla gradualmente con vinos más viejos para asegurar consistencia en el producto final.

Documento Base: Países-España

Sección: Subregiones

¿Cuáles son las regiones vitivinícolas de Andalucía y sus subregiones?

DO Jerez-Xérès-Sherry:

(Región completa)

DO Manzanilla de Sanlúcar:

(Región completa)

DO Montilla-Moriles:

(Región completa)

DO Condado de Huelva:

(Región completa)

DO Málaga:

(Región completa)

DO Sierras de Málaga:

(Región completa)

Documento Base: Países-España

Sección: Variedades de uvas

1. ¿Cuáles son las variedades de uvas tintas más comunes en Andalucía?

Uvas comunes: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot.

Otras permitidas: Petit Verdot, Garnacha, Monastrell.

2. ¿Cuáles son las variedades de uvas blancas más comunes en Andalucía?

Uvas comunes: Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel.

Otras permitidas: Airén, Garrido Fino, Chardonnay.

3. ¿Qué uva blanca es la más emblemática para la producción de Jerez en Andalucía?

La uva Palomino es la más emblemática y la más utilizada en la producción de Jerez, debido a su capacidad para adaptarse al clima cálido y a los suelos de Albariza.

4. ¿Qué uvas se utilizan en la producción de vinos dulces en Andalucía?

Las uvas más utilizadas para la producción de vinos dulces son Pedro Ximénez y Moscatel, que se pasifican antes de su vinificación para concentrar sus azúcares.