

Tío Pepe Fino, de la viña a la botella

El Tío Pepe Fino es un vino que se ha ganado el reconocimiento por su sabor distintivo y su habilidad para combinar brillantemente con la comida.

Hablamos con el maestro mezclador [Antonio Flores](#) para saber más sobre cómo se produce este famoso fino y por qué es el [maridaje perfecto](#) para todo tipo de platos.

Fino es una bebida conocida por su versatilidad. Es el más seco de los vinos de Jerez clásicos, no solo es brillante como aperitivo, sino que también es un acompañamiento perfecto para la comida, limpiando el paladar y complementando una variedad de sabores; ningún fino personifica mejor esto que Tío Pepe.

Tío Pepe a través de la historia

Tío Pepe, que se remonta al siglo XIX, ha crecido a lo largo de los años hasta convertirse en el primer fino del mundo. 'Tío Pepe no sólo es la marca de fino más vendida del mundo', explica Antonio Flores, maestro mezclador de Tío Pepe y quien trabaja en la bodega desde 1980, 'Sino que también es considerado como el fino de referencia y creemos que esto se debe a la alta calidad constante de nuestra producción'.

Pero, ¿cómo se convierte un fino en el mejor? Como ocurre con cualquier tipo de vino, el sabor final del Tío Pepe se remonta al tipo de uva con el que se elabora y al terruño de la zona donde se plantan las vides.

El Terruño









Como la mayoría de las variedades de jerez, los finos (incluido el Tío Pepe), se producen en la cálida región vinícola española de Jerez con la uva Palomino. Sin embargo, es el suelo de los viñedos, más que el clima de la zona, lo que permite que las vides florezcan y den al fino su sabor distintivo.

‘A primera vista, la región, con sus veranos largos, calurosos y secos, parece ofrecer un entorno inhóspito para la supervivencia de las vides’, explica Antonio.

‘Las normas que rigen la producción de jerez no permiten el riego, así que es el suelo blanco y calcáreo de Albariza, es el que lo hace posible. El suelo poroso no sólo retiene la lluvia para que la vid sobreviva a los meses de verano, sino que la tierra blanca también refleja la luz del sol y ayuda a la maduración de los racimos inferiores’.

También es este suelo calcáreo el responsable, en gran medida, de la marcada salinidad presente en el fino.

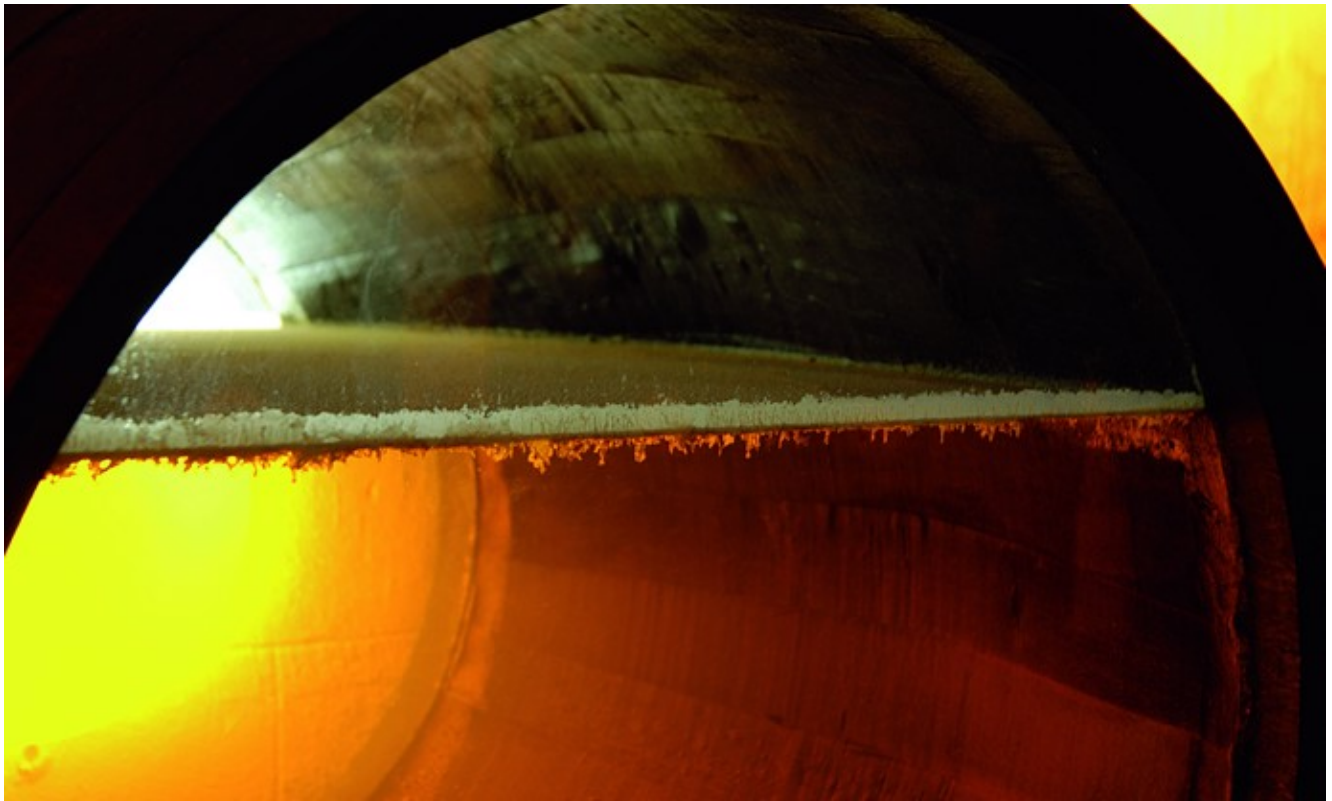
El proceso de elaboración

Una vez cosechada la uva de Palamino a mediados de agosto, el proceso de elaboración comienza con el prensado de la uva. Una de las características principales de Tío Pepe es que sólo se utiliza el “mosto yema” (nombre que recibe el zumo producido por la rotura de la uva por su propio peso), junto con el zumo de la primera prensada.

De este modo, se obtiene un producto con mucho carácter, como explica Antonio: ‘El zumo de la primera prensada es el más ligero y puro. Es brillante y fresco y permite que el carácter del fino florezca y sea aún más expresivo’.

Una vez recogido el zumo, se deja fermentar hasta que alcanza el 11% de alcohol antes de fortificarlo hasta el 15%.

Envejecimiento



Nada es más importante en la elaboración de Tío Pepe que el largo proceso de envejecimiento, que tiene lugar en barricas de roble americano bajo una delicada capa de levadura, conocida como Velo de Flor.

Cuando los productores observaron que se formaba levadura de forma natural en sus barricas hace cientos de años, pensaron inicialmente que el jerez se había estropeado y desecharon el líquido.

Sin embargo, con el tiempo se descubrió que esta capa de levadura era beneficiosa para el jerez, ya que le daba más frescura y un carácter distintivo.

Desde entonces, el envejecimiento bajo la capa de flor (como se conoce ahora) se ha convertido en una parte clave de la producción de finos, y ahora se dejan 100 litros de espacio vacío en cada barrica para permitir que la levadura crezca.

‘La capa de flor no sólo aporta sabor, sino que también consume glicerina y protege a Tío Pepe de la oxidación. Esto es lo que hace que el fino sea el complemento perfecto para

los platos salados’.

El sistema de solera



Otro elemento vital del proceso de envejecimiento del fino es el uso de un sistema de solera, en el que las barricas se disponen en niveles, conocidos como criaderas, según la edad del líquido que contienen.

Cada año se extrae una proporción de fino de las barricas más viejas para su embotellado y se sustituye por vino de la siguiente fila, que a su vez se rellena con vino de la siguiente fila más joven. Y así hasta llegar a la capa más joven de barricas, llena de vino de la última cosecha.

‘Esta mezcla no sólo consigue una gran consistencia de sabor, sino que añade más complejidad al fino. Se trata de un complejo sistema de mezcla que crea una hermosa asociación

entre los vinos jóvenes y los más viejos. Los vinos más viejos acogen al vino más joven y lo “educan”, compartiendo su sabiduría y moldeando su carácter’, dice Antonio.

Sabor y maridaje





No hay una parte específica de la producción de Tío Pepe que sea responsable de su distintivo sabor salado, pero fresco e intenso; es una combinación de cada etapa meticulosa: desde el cuidado de las uvas, hasta la mezcla y el envejecimiento en el sistema de solera.

El resultado es una bebida que puede tomarse antes, con o después de la comida, ya sea bajo el sol de España o en un lugar cerrado, y las posibilidades de acompañamiento son infinitas.

‘El Tío Pepe es perfecto para comer a base de tapas, ya que su sequedad limpia el paladar entre bocado y bocado’, explica Antonio. ‘Me encanta con unos embutidos o un cuenco de aceitunas. Su sabrosa frescura se abre paso a través de los alimentos grasos y salados para crear la combinación perfecta. El carácter salado pero ligero de Tío Pepe también va de la mano con el marisco’.

Su capacidad de maridar con todo tipo de alimentos y su sequedad que limpia el paladar son algunas de las muchas razones por las que Tío Pepe se está convirtiendo en la bebida preferida para acompañar las comidas, tanto en los restaurantes como en casa.

Pero es el cuidado que ponen los bodegueros de Jerez lo que hace que Tío Pepe siga siendo él fino de referencia.

With the collaboration of british chefs