

V I N O S

F O R T I F I C A D O S



*fortificación*

*mosto de uva, hierbas...*

# ***¿Qué son los vinos fortificados?***

La fortificación significa reforzar. Desde el punto de vista vinícola, se trata de un vino fortalecido, de ahí su nombre.

Los vinos fortificados se dividen en vinos licorosos y vinos aromatizados. El vino licoroso solo puede ser fortificado con destilado de vino, y es permisible endulzarlo con mosto concentrado. El vino aromatizado puede ser fortificado con cualquier destilado, puede contener azúcar, ingredientes aromatizantes e incluso, por ejemplo, caramelo para añadir color, pero siempre debe contener tres cuartas partes de vino o mosto de uva.

El vino natural es relativamente sensible y, en condiciones desfavorables, se estropea y en épocas anteriores se transportaba con dificultad. Para evitar su deterioro, era necesario conservarlo. En la época en que surgieron los vinos fortificados, el único conservante adecuado era el alcohol. Se empezaron a añadir destilados al vino, lo que aumentó su durabilidad. El alcohol concentrado eliminaba de manera fiable las levaduras o bacterias presentes en el vino, evitando su fermentación no deseada.

El destilado de vino u otro alcohol neutro se puede añadir al vino en diferentes fases de su elaboración.

La primera opción es añadir alcohol concentrado al mosto recién prensado antes del inicio de la fermentación. El resultado son vinos dulces, dependiendo de la concentración de azúcar en el mosto, con un contenido alcohólico más alto.

Otra forma es añadir alcohol concentrado al mosto en fermentación, también conocida como fortificación temprana. Con este paso se eliminan las levaduras del vino, que no sobreviven a la mayor concentración de alcohol. Como parte del azúcar no fermenta, el producto resultante tiene un sabor dulce variable, dependiendo del momento en que se detenga la fermentación. Este método se utiliza para elaborar, por ejemplo, vino de Oporto o Madeira.

El último método consiste en añadir alcohol concentrado después de finalizar la fermentación, conocido como fortificación tardía. Como la mayor parte del azúcar del mosto se ha convertido en alcohol, la bebida resultante tiene un bajo contenido de azúcar. Para lograr un sabor equilibrado, el vino fortificado se suele endulzar. Este método de fortificación es característico del Sherry o del Marsala siciliano.



Los vinos fortificados, en muchos casos, se envejecen. Uno de los métodos es la solera, inicialmente ideada para el envejecimiento del Sherry. Para entender mejor el método de "solera", imagínese varias filas de barriles apiladas unas sobre otras. Se extrae vino de la fila inferior, generalmente una vez al año, que se embotella; el barril se rellena con vino de la fila superior, y a estos se añade vino de la siguiente fila hasta llegar al vino más joven en la fila superior. Cuantas más filas de barriles haya, más antiguo y de mayor calidad será el producto. El resultado es una mezcla de vinos de diferentes añadas. Otro método de envejecimiento es el método estático, donde el vino o destilado envejece en un solo barril durante todo el proceso.

Un vino fortificado conocido es Madeira, que se produce en la isla portuguesa del mismo nombre, cerca de las costas africanas. Hace siglos, los viticultores locales comenzaron a añadir alcohol concentrado a su vino y los barriles viajaban largas distancias hacia América o Asia.



Otro vino fortificado mundialmente conocido es el Oporto, producido en el norte de Portugal. Está disponible en variedades blancas y tintas. Los vinos de Oporto presentan muchas variantes de color y una amplia gama de dulzor.

Otro vino fortificado popular es el Sherry, originario de Andalucía, España. El Sherry se elabora habitualmente en barriles parcialmente llenos. En la superficie del mosto en fermentación, en las variantes más secas (Fino, Amontillado), se forma una capa fina de levaduras llamada "flor", que solo se encuentra en la región de origen. Con este procedimiento, la fortificación se realiza después de finalizar la fermentación. Si la fortificación se realiza durante la fermentación, la capa de levaduras no se forma y el vino experimenta una oxidación parcial, dando al producto final un color más oscuro. El último paso del proceso de producción es la mezcla y el envejecimiento en el sistema solera. El Sherry es una denominación de origen protegida, pudiéndose producir únicamente en la región entre las ciudades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, en el suroeste de España.

Un tipo muy conocido de vino fortificado es el vermut. Vermut (del alemán Wermut, ajeno) es un vino fortificado probablemente originario de Italia o Francia. Se elabora a partir de un vino ligero y poco ácido (por ejemplo, de la variedad Trebbiano), que se endulza y se le añade una maceración alcohólica de hierbas y especias. Un ingrediente esencial es el ajeno verdadero, y para aromatizar también se pueden usar canela, clavo, hisopo, lúpulo, hinojo, cardamomo o angélica. La bebida debe contener entre 15 y 18 % de alcohol. Según su contenido de azúcar se distingue entre vermut extra seco (extra-dry), seco (dry) y dulce (bianco). Además del vermut blanco clásico, también se produce rosado (rosé, rosato) y rojo (rosso). El primer vermut moderno fue creado en 1786 en Turín por Antonio Benedetto Carpano.

Aunque la elaboración de vinos fortificados no tiene tradición en nuestras latitudes, algunos viticultores locales han comenzado a prepararlos.

# Vino de Oporto

El vino de Oporto (también conocido como Porto, Oporto o Vinho do Porto en su denominación original) es un vino fortificado producido en los valles del río Duero, en el norte de Portugal.

Se encuentra en versiones secas, semisecas o también blancas. Vinos fortificados de estilo similar se elaboran fuera de Portugal, principalmente en Australia, Norte de África, Canadá, India, Argentina y EE. UU. Sin embargo, dentro de la Unión Europea, la denominación Porto está protegida como indicación geográfica únicamente para productos de origen portugués.

El Oporto se produce exclusivamente con uvas cultivadas y procesadas en la región del valle del Duero. Primero se prensa el mosto, que fermenta en tanques cerrados. Tras fermentar aproximadamente la mitad del azúcar, el mosto se traslada a barriles donde ya se ha preparado destilado de vino, que detiene inmediatamente la fermentación. Así, el azúcar sin fermentar permanece en el vino y, al añadir el destilado, se eleva el contenido alcohólico a aproximadamente 19-22 %. Antes de embotellarse, el vino continúa madurando en estos barriles de roble.

La región del Duero está inscrita en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. El centro se sitúa en el río Duero y la ciudad de Trás-os-Montes. La región del Alto Duero se encuentra junto a la ciudad de Oporto. Es una zona muy montañosa rodeada de colinas que protegen la región de los vientos húmedos del Atlántico. Se caracteriza por inviernos fríos y veranos calurosos y secos.

Desde sus inicios, la región del Duero estuvo estrechamente vinculada con Inglaterra y sus relaciones con Francia en el siglo XVII. Inglaterra boicoteó o gravó con impuestos el vino francés, ofreciendo ventajas comerciales a Portugal. Privados de su amado tinto, los consumidores ingleses pronto se acostumbraron al sabor del vino de Oporto de esta región. Finalmente, los vinos del Duero recibieron su nombre por el puerto desde el que se exportaban. Para proteger su calidad, la región vitivinícola del Duero se delimitó en 1756, siendo una de las primeras del mundo.

El Instituto de Vinos del Duero y de Oporto (IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) clasifica los vinos de Oporto en dos categorías: vinos de Oporto comunes (variedades clásicas Ruby, Tawny y Blanco – Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz) y Categorías Especiales, que incluyen todas las demás variedades.



## **Vino de Oporto Tawny**

*Los vinos de Oporto Tawny se elaboran con uvas tintas que maduran en barriles de madera más pequeños (225–400 l) y se exponen a una oxidación y evaporación gradual. Esto les da un color dorado-marrón. La exposición al oxígeno aporta un sabor “a nuez”, ajustado al perfil clásico del Oporto. Los vinos Tawny pueden ser dulces o semisecos y se consumen generalmente como vinos de postre.*

## **Vino de Oporto Ruby**

*El vino de Oporto Ruby es la variedad más económica y extendida. Tras la fermentación, se almacena en depósitos de hormigón, madera o acero inoxidable para evitar la oxidación y mantener su color rojo intenso. Este vino se mezcla para ajustarse al estilo de la marca y se clarifica y filtra en frío antes de embotellarlo. No mejora con la edad.*

## **Oporto Blanco**

*El Oporto Blanco se produce con uvas blancas y puede elaborarse en una amplia gama de estilos. Los Oportos blancos comunes son excelentes para cócteles, mientras que los más añejos se disfrutan mejor solos, bien fríos. Existen muchas variedades, desde seco hasta muy dulce. Si los vinos blancos envejecen mucho tiempo en barricas de madera, pueden oscurecerse y resultar difícil distinguir visualmente si originalmente eran tintos o blancos.*



## **Tipos especiales de Oporto**

*Colheita, Garrafeira, Ruby Reserve o Vintage, Oporto rosado, Late Bottled Vintage (LBV), Crusted y Single Quinta.*

## **Sherry**

*Proviene de la vibrante España. No todos los vinos españoles se usan para Sherry. Deben provenir de uvas cultivadas cerca de Jerez de la Frontera, en el llamado triángulo del Sherry: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. Solo el vino de esta región puede denominarse Sherry. El nombre Sherry deriva de la anglicanización de Xerez.*

## **Variedades seleccionadas**

*Aunque históricamente se elaboraba con más de cien variedades, hoy se usan principalmente tres uvas blancas. La más extendida es Palomino, base de los Sherrys secos. Los Sherrys dulces se elaboran principalmente con Pedro Ximénez y, en menor medida, con Moscatel.*

## **Cómo se convierte un vino en Sherry**

*Se requieren dos pasos clave: envejecimiento (mínimo 3 años, generalmente más) y fortificación con destilado fuerte, alcanzando un 15-22 % de alcohol según la variedad.*

---

## Tipos de Sherry

### **Fino**

*El más seco y claro, con 1–2 g/l de azúcar residual.*

### **Manzanilla**

*Sherry seco vinculado al puerto de Sanlúcar, muy delicado.*

### **Amontillado**

*Color algo más oscuro, aún considerado seco.*

### **Oloroso**

*Color marrón oscuro, sabor robusto y complejo, todavía seco.*

### **Palo Cortado**

*Similar al Oloroso, fresco y ligeramente a nuez, seco.*

### **Moscatel**

*Uvas secadas al sol, vino dulce, color marrón oscuro.*

### **Pedro Ximénez (P.X., PX)**

*Uvas de la misma variedad, muy dulce, 200–400+ g/l de azúcar, color marrón oscuro.*

### **Cream**

*Todos los Sherrys endulzados, generalmente mezclas de Oloroso y Pedro Ximénez.*

---



# Vermut

Originario de Francia o Italia; el nombre proviene del alemán Wermut (ajenjo). Los romanos añadían ajenjo a vinos dulces, creando el vermut aromatizado. Se elabora con un vino ligero, poco ácido, endulzado y aromatizado con maceración alcohólica de hierbas y especias. Ingrediente esencial: ajenjo; otros: canela, clavo, hisopo, lúpulo, hinojo, cardamomo, angélica. Alcohol: 15–18 %. Según el azúcar: extra seco (extra-dry), seco (dry) o dulce (bianco). Además del blanco (blanco), también existe rosado (rosé/rosato) y rojo (rosso). Antonio Benedetto Carpano, en Turín (1786), creó uno de los primeros vermouths modernos.



## *Vinos fortificados*



*Los vinos fortificados representan un mundo único de sabores, aromas y tradiciones, mereciendo su lugar no solo en la bodega sino también en la mesa. Ya sea un elegante Oporto, un aromático Sherry o una compleja Madeira, estos vinos ofrecen una experiencia que trasciende las categorías habituales. Gracias a su método de elaboración, mayor graduación alcohólica y larga conservación, son ideales para postres, quesos o como aperitivo o digestivo.*