

## JEREZ, EL VINO NOBLE

César Saldaña Sánchez. Consejo Regulador DD.00. -Jerez-Xérès-Sherry,  
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez

Por curioso que pueda parecer, las personas que nos dedicamos en mayor o menor medida a la divulgación del *Jerez*, ya sea desde instituciones sectoriales o desde las propias bodegas, empleamos dosis considerables de tiempo y esfuerzo tratando de transmitir algo que muy posiblemente para muchos de ustedes es una obviedad: que el *Jerez* es un vino. Algo que aquí en Jerez damos por sentado, pero que con frecuencia hay que recordar incluso a muchos de los consumidores del *Jerez* en todo el mundo. En unos tiempos en los que predominan la simplificación, la uniformidad y la superficialidad, parece como si el uso de la palabra vino, o peor aún, el concepto mismo de lo que es vino, hubiera quedado reducido a los llamados vinos de mesa, en sus versiones de blanco o tinto.

Pues bien, sin duda alguna el *Jerez* es un vino también, fruto "de la vid y del trabajo del hombre". Fruto de la conjunción de unas tierras extraordinarias, una climatología peculiar y sobre todo del trabajo de cientos de generaciones de personas, fascinadas todas ellas por el milagro de la transformación del zumo de la uva en la más civilizada de todas las bebidas, el vino. Unas personas que supieron seleccionar unas vides concretas, cultivarlas de una determinada forma, desarrollar unas técnicas de elaboración y aplicarse pacientemente a la difícil tarea de dejar que el tiempo haga su trabajo en el interior de las botas.

Por suerte, también existe hoy en día un número cada vez mayor de personas -han existido siempre- que valoran y disfrutan del vino no sólo como una simple bebida, sino como un auténtico hecho cultural, como un elemento más que nos habla de tierras y gentes más o menos lejanas. Amantes del vino que se interesa por el origen, el cómo y el porqué de las cosas y cuyo disfrute del vino va más allá de lo puramente tangible, como color, olor y sabor. Para todos ellos, el *Jerez* representa un auténtico descubrimiento. No sólo por sus inmensas posibilidades dentro y fuera de la mesa, sus increíbles cualidades organolépticas y su rica variedad de tipos; sino sobre todo porque presenta como pocos vinos unas credenciales de larga y noble estirpe. Nuestra historia, larguísima historia, ha hecho del *Jerez* un vino sin duda diferente a todos los demás y merecedor, con todos los honores, del calificativo que Don Manuel Ma González Gordon, Marqués de Bonanza, le diera en su obra de 1935, el de «Vino Noble».

El *Jerez* pertenece también a un selecto y reducido grupo de vinos que merecen el calificativo de "históricos". En la mayoría de las regiones vinícolas que conocemos encontramos orígenes remotos, que a veces incluso nos remiten a la antigüedad. Sin embargo, en casi todos los casos esa industria vitivinícola tenía una dimensión local y la demanda y el consumo de esos vinos no iba más allá de la localidad o la región productora. A veces, todo lo más, eran regiones subsidiarias de otras zonas productoras de renombre cuando en estas últimas se daban cosechas escasas. No es ese el caso de nuestros vinos. Exportados desde tiempos remotos, como lo demuestran los hallazgos arqueológicos en Roma o Inglaterra, valorados por pueblos diversos y -muy a nuestro pesar- imitados en cualquier rincón del globo en el que se den las condiciones para la elaboración de vinos.

Nuestros caldos son en definitiva el resultado de una serie de avatares históricos. Hay en cada faceta de este vino de tantas caras una razón, una explicación -a veces varias, pues no siempre los historiadores se ponen de acuerdo- que casi siempre nos remite a cosas que ocurrieron hace siglos.

Como por ejemplo, el hecho curioso de que sea un vino con dos nombres: *Jerez*, si nos encontramos en un país de habla hispana o *Sherry*, si nos situamos en cualquier otro lugar del mundo. Como denominación de origen, éste hecho nos ha acarreado y aún nos acarrea más de un problema, al considerar interesadamente algunos de nuestros imitadores -en países tan dispares como el Reino Unido, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica o Estados Unidos- que la palabra *Sherry* hacía referencia no ya a un lugar concreto, sino a un tipo de vino. Nada más lejos de la realidad: como todo el mundo sabe, al menos todo el que se documente adecuadamente, el vocablo *Sherry* no es sino la derivación inglesa del nombre dado a esta ciudad por los musulmanes que la habitaron durante casi cinco siglos: *Sherry*.

Lo que somos es el resultado de una larga y riquísima historia. Pero en esta exposición no pretendo hacer un recorrido pormenorizado por la historia de nuestros vinos. Hay obras magníficas sobre este tema (y alguna más que pronto verá la luz, si Dios quiere) y a ellas me permito remitirles si es que logro mi objetivo de hoy, que no es otro más que despertar su curiosidad acerca de nuestros vinos. Para ello, trataré de compartir con ustedes una serie de reflexiones que surgen al intentar explicar a esos amantes de los vinos a los que me refería antes -algunos de ellos procedentes de culturas y lugares muy diferentes a los nuestros- determinados aspectos de nuestros caldos, quizás los más llamativos.

## UN VINO GENEROSO

Para muchos, uno de los componentes determinantes del vino de *Jerez* es su grado alcohólico ligeramente superior a otros vinos. No sin cierta desazón, todos hemos oído alguna que otra vez eso de que "es que el *Jerez* es muy fuerte". En casi todos los casos, quienes pronuncian esa frase ni saben muy bien que significa realmente eso de "es muy fuerte" ni tienen la menor idea de cual es la graduación alcohólica que tiene el *Jerez* o cualquier otro vino. Pero en cualquier caso, lo cierto es que el *Jerez* es lo que técnicamente llamamos un vino generoso o fortificado. O dicho de otro modo, el proce-

so de elaboración del vino de Jerez incluye la adición de una cierta cantidad de destilado vínico, de forma que la graduación alcohólica final resulta ser ligeramente superior a la que se obtiene por la simple fermentación del zumo original de la uva.

Como todo el mundo sabe, la fermentación es una reacción química en la que de forma natural, el azúcar del zumo de la uva se transforma en alcohol. En esencia, eso es el vino. Y como cualquier otro vino, el de Jerez nace con los calores de septiembre, cuando el zumo obtenido al presionar la uva de nuestros viñedos, en presencia de determinadas levaduras, completa su fermentación. Se produce así un vino blanco, de unos once o doce grados de contenido alcohólico, que aquí seguimos llamando "mosto".

Con la llegada del invierno y la bajada de las temperaturas, las «lías» -los sedimentos sólidos producidos por el mosto en su transformación en vino- van cayendo al fondo del depósito en el que se ha producido la fermentación y el vino va quedando limpio y transparente. Se observa entonces la aparición de un velo en la superficie del vino, compuesto de millones de microorganismos, que en Jerez llamamos la "flor" del vino. Un velo que aísla al vino del aire, evitando su oxidación.

Como el resto de los seres vivos, la "flor" precisa de una serie de condiciones ambientales para su existencia. Los bodegueros jerezanos han construido desde hace siglos sus bodegas intentando proporcionar ese hábitat ideal en el que la "flor" se sienta segura: temperatura, humedad, silencio, oscuridad... Las bodegas se orientan a poniente, de donde proceden las brisas atlánticas cargadas de humedad; se construyen con techos altos, de forma que un enorme volumen de aire amortigüe los cambios de temperatura del exterior; se asientan sobre suelos del albero, que puede regarse cuando los vientos de levante resecan el ambiente; y sobre los gruesos muros de piedra se abren grandes ventanas, permanente protegidas por esterones de esparto que dejan pasar la brisa, pero no la luz.

Pero como le ocurre igualmente al resto de los seres vivos, la "flor" necesita más cosas para seguir viviendo: necesita el oxígeno del aire, razón por la que en Jerez nunca llenamos completamente las botas, dejando un vacío de la tradicional medida de "dos puños" en el interior de la bodega. Necesita también alimentarse de los nutrientes naturales que se encuentran en el vino... y necesita el alcohol. El contenido alcohólico del vino sobre el que crece la "flor" es un factor decisivo para la existencia de la misma. A esos once o doce grados iniciales, la flor aparece, pero puede igualmente desvanecerse tras unas semanas o meses. Para evitarlo, el vino se "encabeza" hasta los quince grados, proporcionando así una graduación ideal para el mantenimiento del manto protector de la flor sobre el vino. Surgen así los vinos del tipo fino o manzanilla, a los que la flor permite mantener su color original.

En otros casos, el veredicto del catador puede determinar la utilización de los mostos para la elaboración de otros tipos de vino, como el oloroso. En este caso, el encabezamiento se realiza hasta los 17 ó 18 grados, graduación ésta superior a lo admitido por la "flor". Esta desaparece y el vino queda así expuesto a la acción oxidativa del aire. Así pues, la adición de destilado vínico o encabezado del vino de Jerez es un procedimiento tradicional mediante el que el bodeguero selecciona el tipo de

envejecimiento o crianza que habrá de seguir el vino: crianza biológica en el caso de los finos y manzanillas o crianza oxidativa en el caso de los olorosos.

El origen de esta práctica de encabezar los vinos es necesario buscarlo muchos siglos atrás, y probablemente no con la misma intención con la que se realiza en la actualidad. A lo largo del s. XVIII la inmensa mayoría de los vinos que se embarcaban con destino a los mercados de ultramar y, sin duda, de los que se consumían localmente, eran vinos jóvenes, sin crianza alguna. Vinos enormemente frágiles, que habían de ser estabilizados con una generosa adición de alcohol, al objeto de que no llegaran a los mercados de destino totalmente avinagrados.

Durante décadas, las restrictivas normas del Gremio de la Vinatería impedían el envejecimiento del vino, por suponer -lógicamente, en opinión de los viticultores- una práctica especulativa. Tras el larguísimo "pleito de los extractores" y la posterior desaparición del gremio, los bodegueros jerezanos pudieron finalmente someter sus vinos a procesos de envejecimiento, con lo que ganaron en estabilidad y se mitigó -aunque sólo fuera parcialmente- la necesidad de esa generosa adición de alcohol. Debió de ser en esta época cuando los bodegueros empezaron a intuir -y a experimentar en la práctica- el efecto que sobre la crianza de los vinos tenían los distintos niveles de encabezamiento o fortificación. Nos encontramos pues con vinos de los llamados "generosos", con una graduación mínima de 15 grados. Evidentemente, se trata de un contenido alcohólico ligeramente superior al de los vinos comúnmente llamados de mesa -que suelen tener entre 11 y 13 grados- pero que difícilmente justifica ese abismo conceptual que frecuentemente se esconde tras la calificación de "es muy fuerte", y que en la mayoría de los casos responde, por encima de todo, a un desconocimiento de lo que es el vino de Jerez.

## EL MÉTODO DE CRIADERAS Y SOLERA

Sin duda, llama también la atención de cualquier persona que se acerca por primera vez a los vinos de Jerez la ausencia en las etiquetas de una referencia a la vendimia de la que procede el vino. Con contadísimas excepciones -ya que los vinos de añada son una auténtica anécdota en el Marco de Jerez- todos y cada uno de nuestros vinos se envejecen siguiendo un método absolutamente genuino y cuyo origen se remonta nuevamente a varios siglos atrás: el método de criaderas y solera. Sé que a lo largo del intenso programa de conferencias y comunicaciones de este simposio tendrán ustedes la ocasión de entrar más en profundidad en este complejo pero maravilloso sistema de las soleras de Jerez, desde una perspectiva eminentemente histórica. Pero permítanme ahora darles unas pinceladas de lo que es y lo que significa para el vino de Jerez el método de criaderas y solera, porque sin él no puede en forma alguna entenderse la singularidad del vino de Jerez.

Se trata básicamente de un sistema de envejecimiento con dos características primordiales: es un sistema dinámico, es decir, los vinos se van moviendo de bota en bota a lo largo de su crianza, a diferencia de otros sistemas estáticos. Y en segundo es un método de mezclas fraccionadas de vinos con diferentes grados de vejez.

En el interior de las bodegas, las botas se disponen en largas filas o andanas, con distintas escalas de botas, o criaderas. Estas criaderas se numeran de abajo hacia arriba -primera criadera, segunda criadera...- a excepción de la fila inferior, que conocemos con el nombre de solera, por ser la que se halla más próxima al suelo. En esta escala, la solera, es donde se encuentran los vinos más criados, los que llevan más tiempo envejeciendo. En la primera criadera se encuentran vinos algo más jóvenes; los de la segunda criadera son aún más jóvenes y así sucesivamente. Cuando el bodeguero desea embotellar sus vinos, lo hace exclusivamente extrayendo una parte del contenido de cada bota de la solera. Sólo en ellas está el vino listo para formar parte de la "saca"; digamos que se trata del "producto terminado", aunque esa terminología no nos guste demasiado en Jerez. El hueco que hemos dejado en las botas de la solera, se rellenará entonces con vino procedente de la primera criadera. A su vez, en estas botas entrará vino de la segunda criadera, y así sucesivamente hasta llegar a la criadera más joven, en la que se dará entrada al vino del año. De esta manera, como quiera que tanto la saca como la correspondiente corrida de escalas, se realiza tan sólo de una parte del vino de cada bota -nunca más de un tercio de su contenido- siempre queda en el interior de las botas de cada criadera una importante cantidad del vino criado, para recibir a los vinos más jóvenes que proceden de las criaderas superiores. El vino nuevo tiene por tanto que recorrer el largo camino de las criaderas, aprendiendo su oficio en cada una de ellas de los vinos que le precedieron, hasta llegar a la solera. Sólo entonces estará preparado para abandonar la crianza, sólo entonces será auténtico vino de Jerez.

Como resultado de este complejo método, el vino contenido en cada una de las botas de la solera no es sino el resultado de todas y cada una de las vendimias desde que se fundara el sistema. Y muchas de las bodegas de Jerez, El Puerto o Sanlúcar y muchas de las soleras que en ellas se encuentran se crearon hace siglos. Evidentemente, la cantidad de vino que queda en la solera de las vendimias más remotas es necesariamente muy pequeña; pero su influencia en el resultado final sigue ahí, confiriendo una personalidad propia a cada bodega, que conjuga el pasado con el presente.

Puede que el origen del sistema de soleras, allá por los albores del siglo XIX, tuviera fundamentalmente que ver con las necesidades comerciales de ofrecer vinos de calidad uniforme, sin las oscilaciones cualitativas que imponen cosechas distintas. E incluso todavía podrán leer en numerosos textos sobre el Jerez que el sistema de criaderas y solera tiene como objetivo mantener una calidad constante año tras año. Pero nuestro genuino método de envejecimiento es mucho más que eso.

Las soleras no son sólo una forma de conseguir una uniformidad en la calidad. Eso lo hacen en otras regiones vinícolas como Oporto o Champagne a base de mezclar vinos de distintas vendimias, según el criterio de los maestros mezcladores de cada casa. No quiero menospreciar esas otras prácticas, auténticas artes bodegueras. Pero las soleras son mucho más. Las soleras de una bodega son la auténtica historia de la casa, materializada en sus vinos. Todas las vendimias están ahí, las buenas, las excelentes y las menos buenas; y todo el tesón de varias generaciones de bodegueros; y toda la habilidad del constructor de la bodega; y el arte de los toneleros que hicieron las botas y de los que durante

años y años las vigilaron, cuidaron y repasaron para que pudieran durar. Las soleras de Jerez son la historia de nuestro vino; un patrimonio que cada generación de bodegueros recibe y debe cuidar y engrandecer para la generación siguiente.

Pero volvamos a descender al terreno de lo práctico. Si el *Jerez* no tiene un año de vendimia que nos sirva de referencia, ¿cómo podemos saber cual es el grado de vejez de un vino? Porque evidentemente siempre tendremos vinos más criados y vinos menos criados. Bien, en primer lugar, quede claro que siempre nos referiremos a edades medias, es decir, a la media ponderada de todas las vendimias que se dan cita en la solera.

Dicha edad media depende fundamentalmente de tres factores: en primer lugar, el número de escalas. Como resulta lógico, cuanto mayor sea el número de criaderas que debe recorrer el vino en su camino hacia la solera, más tardará en llegar a ella. En las bodegas del Marco de Jerez es frecuente ver las andanas con tres o cuatro escalas de botas (lo que aquí llamamos bodegas en tercera, o en cuarta); pero eso no limita el número de criaderas. Un sistema de criaderas y solera puede tener tantas criaderas como se desee, aunque las botas no se encuentren físicamente unas encima de las otras. Lo importante es que la corrida de escalas se realice siempre de acuerdo con la ordenación que el bodeguero haya dado a las criaderas. En segundo lugar, la vejez media del vino dependerá también del porcentaje que represente la saca sobre el volumen total de la bota. Lógicamente, si extraemos un tercio del contenido de cada bota cada vez que hacemos una saca, la rotación del sistema será más rápida que si sólo extraemos una quinta o una décima parte. A menor porcentaje de vino en cada saca, mayor edad media del vino resultante. Y por último hay un tercer factor clave: la frecuencia de la saca. Si extraemos vino de la solera tan sólo una vez al año, el movimiento del vino a través de las criaderas será más lento que si lo hacemos dos, tres o cuatro veces al año. Así pues, a menor frecuencia en las sacas, mayor vejez media del vino de la solera.

El bodeguero, cada bodeguero, maneja estos tres factores en función del tipo de *Jerez* que elabore en cada uno de sus sistemas de solera, así como de las peculiaridades y personalidad específica de los vinos de cada casa concreta. Una personalidad que por haberse forjado tras años y años, requiere una cualidad fundamental: la perseverancia. No se puede entender la existencia de las grandes soleras de Jerez, las que han sobrevivido a los siglos, sin una perseverancia estricta por parte de sucesivas generaciones de bodegueros.

## EL VINO DE MIL CARAS

Pero sin duda, cuando nos enfrentamos con los vinos de Jerez por primera vez, lo primero que llama la atención (aunque quizás sea más correcto decir, lo primero que abrumba) al neófito es la amplísima variedad de tipos, la extensísima paleta de colores, aromas y sabores. El vino de Jerez puede ser una bebida de un color amarillo pajizo pálido, punzante a la nariz y totalmente seca, o puede ser de un color caoba oscuro profundo, extraordinariamente denso y casi empalagosamente dulce. Esa

diversidad es una parte esencial de la riqueza del Jerez. Aunque en determinados mercados haya habido uno o varios de los tipos de vino que aquí se elaboran que han conectado mejor con los gustos locales, la variedad es una característica irrenunciable y definitoria de lo que es el *Jerez*.

Si nos encontramos en Londres y pedimos un *Sherry*, tenemos muchas posibilidades de que se nos sirva un cream de color caoba, untuoso y ligeramente dulce. Nada que ver con las manzanas o finos que suponen la más habitual expresión de los vinos del Marco si nos encontramos en España, en especial durante las numerosas e intensas ferias del sur peninsular. Si por el contrario pedimos un *Jerez* en Holanda o Alemania, tenemos todas las posibilidades de que nos sea servido un medium, un vino frangante, suave y ligeramente dulce al paladar y de un atractivo color ámbar.

¿Cuál de ellos es el auténtico vino de Jerez? Todos ellos, sin duda. Ninguno de estos tipos es ni más ni menos genuino que los demás. Se ha discutido mucho sobre cuál es el *Jerez* original, aquel JEREZ, con mayúsculas, con respecto al cual todos los demás no serían sino variantes en una u otra dirección. Los historiadores no terminan de ponerse de acuerdo, y en mi opinión tampoco es algo muy importante. El bodeguero jerezano, en cada momento y circunstancia ha conjugado los distintos elementos que conforman la esencia de nuestros vinos, para elaborar un producto casi a la medida del consumidor.

¿Qué tiene en común y porqué son tan diferentes? El vino de Jerez, TODOS los vinos de Jerez, proceden de uvas blancas de las variedades palomino, pedro ximénez o moscatel, cultivadas en el triángulo formado por las ciudades de Jerez, El Puerto y Sanlúcar, así como en otra serie de localidades limítrofes. Todos ellos envejecen durante años en barricas de roble aquí llamadas "botas" y todos ellos siguen el singular método de crianza de criaderas y solera. Sin embargo, existen dos factores que determinan sus distintas características organolépticas. Por una parte, algunos de los Vinos de Jerez son secos, como consecuencia de haberse producido una fermentación total del mosto de la uva; mientras que otros son dulces, como resultado de que el proceso fermentativo se haya detenido, conservando por tanto parte del azúcar del zumo de la uva.

Por otra, los vinos de Jerez presentan una paleta casi infinita de colores, fruto del mayor o menor grado de oxidación del vino en el interior de las botas de madera. Los vinos jóvenes, cuando completan su fermentación, presentan siempre un color amarillo pálido, como no puede ser de otro modo, ya que proceden de uvas blancas. Pues bien, algunos de esos vinos, como los finos y las manzanas, conservan ese pálido color original, a pesar de que transcurran años de envejecimiento. Ello es posible por la existencia de ese velo protector de levaduras -la "flor"- que al formar una película en la superficie del vino impide que los vinos finos envejezcan en contacto con el oxígeno del aire.

En otros vinos, en cambio, la desaparición de la "flor" y el correspondiente proceso oxidativo en el interior de las botas hace que éstos adquieran matices diferentes de coloración. Bellos tonos ambarinos en los amontillados, caobas de diferentes grados de intensidad en los olorosos, profundos tonos achocolatados en los pedro ximénez... Así pues, dulzor y oxidación conforman dos paráme-

tros, cuya combinación crea, sin solución de continuidad, la multitud de tipos de *Jerez* que hace de nuestros caldos una experiencia única para los amantes del vino: finos, manzanillas, amontillados, mediums, palos cortados, olorosos, creams, pedro ximénez... Vinos que no sólo ofrecen colores, aromas y sabores diferentes, sino también posibilidades de uso y disfrute que suponen un auténtico reto para cualquiera que vaya más allá del "tinto para la carne y blanco para el pescado".

No existe un aperitivo mejor que una copa de manzanilla o fino. Ligeros, secos, limpian y preparan el paladar; ponen en alerta nuestras papilas gustativas para apreciar aún más lo que quiera que vayamos a degustar a continuación. Pero es que además cada tipo de *Jerez* puede acompañar de forma sorprendente a distintos platos tradicionales -pescados, mariscos, sopas, caza...- o a platos para los que es complicado encontrar compañero de viaje, como los marinados o el foie. Con los quesos, con la fruta, con los postres (algunos tan inimaginables combinados con un vino como los de chocolate), o simplemente como "vinos de meditación", los vinos de Jerez son una auténtica aventura para los sentidos. Tanta variedad puede llegar a marear, pero sin duda es esa una de las señas de identidad del vino de Jerez, el vino de las mil caras.

## NOBLEZA DE ESTIRPE

Pero hay más rasgos definitorios del *Jerez*. Tras años de intentar comprender cuales son los elementos que conforman la imagen que de nuestros vinos tienen los consumidores, he llegado a la conclusión de que otro de los factores clave de esa imagen son esos nombres, esas bodegas en las que se ensamblan admirablemente apellidos de lejanos orígenes con una tierra que es la esencia de lo andaluz.

En la mente del explorador del *Jerez* se adivina una visión entre romántica y tópica. Una amalgama construida a base de apellidos ingleses, franceses o escoceses en los que se intuye un abolengo antiguo, de suntuosos edificios decimonónicos anexos a inmensas naves bodegueras y sin que se entienda muy bien como puede ser posible, también de trajes de faralaes, de caballos cartujanos y de cante jondo. La historia de nuevo y la conjunción de un marco geográfico y unas condiciones únicas. El *Jerez*, el vino de Jerez, es parte de lo que es esta tierra. Ha sido moldeado por ella y ha marcado el carácter y la forma de ser de los que en ella habitaron y habitamos.

Esos apellidos que hemos castellanizado en Jerez sin el más mínimo pudor, convirtiéndolos en "Oneale" en vez de *Onil*, o "Garvey" en vez de *Garvi*, no son sino el más reciente vestigio, uno más, de lo que ha sido la historia de esta parte del mundo: la asimilación continua de culturas ajenas para formar la propia. El permanente paso de gentes de todos los rincones del Mediterráneo o del norte de Europa; la sucesión continua de conquistas y reconquistas (aunque alguna de ellas sólo hayan sido comerciales o culturales) ha dejado en nuestra tierra un sedimento de múltiple capas. Somos una cultura de aluvión, en la que el vino ha asumido el papel del agua.



Fenicios, griegos, romanos, godos, árabes, castellanos, francos, portugueses, ingleses o gitanos. Todos estos jerezanos de distintos orígenes han forjado nuestro carácter como pueblo, y han contribuido a construir la especial personalidad de nuestros vinos. Unos vinos distintos a todos los demás y que espero que durante los próximos días conozcan todos ustedes un poco más. Porque si eso es así, sin duda los van a apreciar muchísimo más.