

Javier Maldonado Rosso (ed.)

las rutas del

VINO

en andalucía

f)L Fundación
José Manuel Lara


JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Las rutas del
vino
en Andalucía



Javier Maldonado Rosso (ed.)
José Marchena Domínguez
Ana Gómez Díaz-Franzón

f)L Fundación José Manuel Lara

Colección «Rutas Culturales»

Ⓜ de los textos: Javier Maldonado Rosso, José Marchena Domínguez y Ana Gómez Díaz-Franzón, 2006.

Ⓜ Fundación José Manuel Lara, 2006

Ⓜ Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía, 2006.

Ⓜ Manuel Blasco, Carlos Ayala, Rafael Esteban Peugeot y J.M. Córdoba
Fotografías originales:
José Ignacio Delgado Poulet
Ilustraciones: Montxo F. Garmendia

Diseño: Fabiola
Maquetación: Milhojas

Fotomecánica, impresión y encuadernación:
Escandón Impresores

Depósito legal: SE-4671-06

ISBN de la Fundación José Manuel Lara:

84-96556-70-0 / 978-84-96556-70-6

ISBN de la Consejería de Agricultura:

84-8474-198-2 / 978-84-8474-198-5

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información, ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio ideado –electrónico, informático, mecánico, fotocopia, grabación, etc.–, sin el permiso previo por escrito de los titulares de la propiedad intelectual.

Libro coeditado por Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Fundación José Manuel Lara.

Consejería de Agricultura. Junta de Andalucía. Calle Tabladilla s/n, 41071 Sevilla (España)

Fundación José Manuel Lara. Calle Fabiola 5, 41004 Sevilla (España)
www.fundacionjmilara.es

Printed in Spain-Impreso en España

Índice

Se hace camino al andar 9

INTRODUCCIÓN. Singularidad, diversidad y calidad:
características de los vinos andaluces 11

I PARTE

Una visión de la vitivinicultura andaluza 13

Nueva interpretación de la historia 15

Clasificación de los vinos 35

Unos vinos únicos, sin parangón: los de crianza biológica 47

Otros vinos equiparables a los mejores de sus tipos 57

Una naturaleza favorable 65

Y una gente enamorada 73

II PARTE

Un delicioso paseo por la Andalucía vitivinícola 85

ALMERÍA 89

Desierto de Almería 92

Ribera del Andarax 95

Laujar-Alpujarra 103

Alto Almanzora 115

GRANADA 121

Contraviesa-Alpujarra 126

Granada Sur-Oeste 139

Norte de Granada 145

JAÉN 155

Sierra Sur de Jaén 159

Bailén 165

Torreperogil 169

Lopera 171

Sierra de Pozo Alcón 174

MÁLAGA 177

La Axarquía 186

Los Montes 189

El Norte 193

Serranía de Ronda 196

CÓRDOBA	213
Montilla-Moriles	219
Villaviciosa de Córdoba	266
SEVILLA	271
Sierra Norte de Sevilla	271
El Aljarafe	282
Los Palacios y Villafranca	292
Lebrija	293
HUELVA	297
Condado de Huelva	300
CÁDIZ	319
Marco del Jerez	323
Sanlúcar de Barrameda	362
Chiclana, Chipiona, Trebujena y Rota	377
Sierra de Cádiz	391
EPILOGO. Andalucía: paraíso de viñas, bodegas y vinos	401
AGENDA	403
BIBLIOGRAFÍA	414
AGRADECIMIENTOS	416

Se hace camino al andar

Antes de iniciar este recorrido por la vitivinicultura andaluza es obligado hacerles una advertencia: nuestra intención es que las rutas de los vinos andaluces las confeccionen ustedes a su gusto y conveniencia; nosotros sólo vamos a proporcionarles la información necesaria para ello.

Procedemos así porque consideramos que es lo más útil. Toda ruta organizada tiene que establecer un itinerario determinado en un tiempo limitado, por lo que no puede abarcar toda la riqueza de una zona. No queremos decir que haya que visitarlo todo para hacerse una idea de una comarca, pero tampoco creamos que si hemos visto una viña y una bodega las hemos visto todas, porque cada una de ellas, aún de una misma zona, es única, proporciona sensaciones diferentes y complementarias, aporta nuevos conocimientos... Y no sólo por su arquitectura, sus técnicas, sus variedades de vid y sus vinos, sino, sobre todo, por sus gentes.

Cualquier ruta organizada, como no puede ser de otra manera, deja fuera de ella a mucha gente interesante. En esta guía, en cambio, está la mayoría de los criadores de vinos de Andalucía; sencillamente porque en un libro cabe casi todo. Su lectura y consulta les permitirán programar sus visitas como deseen.

No obstante, les recomendamos que hagan las rutas del vino que en algunas zonas vitivinícolas andaluzas organizan instituciones y empresas: suelen ser experiencias satisfactorias porque son ofertas de calidad, y no son incompatibles con otras visitas que nosotros les proponemos. Organicen ustedes sus rutas teniendo en cuenta que para conocer una comarca vitivinícola hay que visitarla y disfrutarla varias veces.

Esta guía puede serles útil en los viajes programados y en aquellos otros en los que de pronto se presenta la oportunidad de visitar de paso alguna bodega de Andalucía.

Parafraseando a don Antonio Machado, les animamos a que hagan camino al andar.



INTRODUCCIÓN

Singularidad, diversidad y calidad: características de la vitivinicultura andaluza

JAVIER MALDONADO ROSSO

A lo largo de toda su historia, sobre todo a partir del siglo XVIII, la vitivinicultura andaluza se ha caracterizado por su diversidad y su singularidad: por los muchos y muy diferentes tipos de vinos que se elaboran en esta región y por la particularidad de algunos de ellos. No queremos pecar de chovinistas al decir que son pocas las regiones del universo vitivinícola que ofrecen una variedad vínica tan completa como la andaluza y al señalar que quizás no haya ninguna otra que cuente con vinos únicos, esto es, tipológicamente distintos e incomparables.

Andalucía es tierra de vinos blancos, tintos, y rosados; de vinos secos, semisecos, semidulces y dulces; de vinos de aperitivo, de mesa, de postre, de merienda y de copeo nocturno; de vinos de pasto, generosos, de licor, espumosos...; de vinos dulces naturales y vinos naturalmente dulces; de vinos jóvenes y de crianza; de vinos de añadas y de criaderas y soleras; de vinos especiales; de vinos de crianza físico-química y de crianza biológica bajo velo de flor... La diversidad enológica de Andalucía es, pues, manifiesta y últimamente viene siendo reconocida por propios y extraños.

La singularidad de la viticultura andaluza –que es su característica más destacada– reside en la naturaleza biológica de la crianza de los vinos Fino y Manzanilla y la crianza mixta –biológica, primero, y oxidativa, después– del vino Amontillado así como en el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras, que está asociado a la crianza biológica bajo velo de flor.

Del Fino, la Manzanilla y el Amontillado hay que adelantar que se trata de tres vinos únicos e incomparables en el panorama vitivinícola mundial que sólo se crían en Andalucía, de donde son originales. De los demás vinos andaluces hay que subrayar que son comparables en calidad a los mejores de sus respectivos tipos de todo el mundo.

De todo ello hablaremos más adelante con mayor detalle. Por ahora, baste con resaltar, a grandes rasgos, estas tres características de la vitivinicultura andaluza, fruto de sus condiciones naturales y de la sabiduría empírica y científica de sus gentes.



I PARTE

Una visión de la vitivinicultura andaluza

JAVIER MALDONADO ROSSO

La vitivinicultura andaluza admite diferentes miradas. La nuestra es una de las posibles. Una visión general y diacrónica, en la que nos ocupamos de las condiciones naturales de Andalucía con relación a la vitivinicultura; de la gente que a lo largo de siglos ha aprendido a sacarle a la vid lo mejor de su pulpa y, en su caso, de su hollejo; de los tipos de vinos que se elaboran y crían en esta tierra, especialmente de los de crianza biológica bajo velo de flor, dada su originalidad y singularidad; de la nueva interpretación que hay que hacer de la historia de la vitivinicultura andaluza, a fin de librarla de los tópicos que la reducen y confunden; de las comarcas vitivinícolas de Andalucía –muchas y diferentes– y, en suma y resumen, de la cultura del vino en Andalucía, que es más plural de lo que aparenta.

De la flor de la uva
de Andalucía
nace el mosto en la cuba
de la alegría.

JOSÉ LUIS TEJADA



NUEVA INTERPRETACIÓN DE LA HISTORIA

La historia es interpretable, pero no por eso deja de ser una ciencia. También se interpreta en materias de paleontología y astronomía (porque unos mismos hechos y hallazgos pueden sugerir hipótesis diferentes) y nadie pone en duda el carácter científico de estas áreas del conocimiento.

A nuestro entender, la concepción más extendida de la historia de la vitivinicultura andaluza está plagada de tópicos y rezuma cierto complejo de inferioridad, como veremos más adelante.

La vitivinicultura ha pasado en Andalucía por dos grandes etapas a lo largo de su historia, en cada una de las cuales se distinguen, a su vez, varios periodos. La primera de esas etapas se caracteriza por tratarse de una vitivinicultura básica de consumo comarcal y de exportación, que abarca desde los orígenes de esta actividad en Andalucía hasta mediados del siglo XVIII, aproximadamente, y se distinguen en ella los periodos protohistórico, romano y visigodo, andalusí, medieval cristiano, y moderno. La segunda gran etapa, que va de mediados del siglo XVIII a nuestros días, es la de la transformación de la vitivinicultura tradicional en agroindustria vinatera moderna y la consolidación de ésta; es el gran cambio de la vinatería andaluza. Los periodos en los que se divide son los de la transformación, su consolidación, su crisis y renovación de finales del siglo XIX, y su segundo auge y crisis de la segunda mitad del siglo XX. Desde los años ochenta del siglo XX, la vitivinicultura andaluza ha comenzado una tercera etapa de su evolución contemporánea, caracterizada por la diversificación y la alta calidad de los vinos y por su alcance a toda la región.

La vitivinicultura tradicional andaluza

LOS ORÍGENES. Hay una tendencia muy acusada a identificar antigüedad con prestigio, de la que parte la pretensión de cada cual de demostrar que lo suyo es lo más antiguo de lo que se trate. A muchas empresas vinateras les preocupa su antigüedad y procuran llevar sus orígenes lo más atrás posible en el tiempo. Y algunos escritores se afanan en tratar de demostrar que la vitivinicultura andaluza es la más antigua de la Península, cuando esto no tiene mayor interés para considerar su importancia y la calidad de sus vinos.



La presencia de vid silvestre en Andalucía es anterior a las glaciaciones –cuyos comienzos se fechan hace unos 180.000 años, aproximadamente– como lo demuestran algunos hallazgos arqueobotánicos y las poblaciones subsistentes a las que nos referiremos con más detalle posteriormente.

Sobre los orígenes del cultivo de la vid en Andalucía, en cambio, no puede aventurarse una datación. En Mazagón (Huelva) se han encontrado pólenes de *vitis vinifera* que se datan en el tercer milenio. En El Puerto de Santa María se están estudiando restos de lo que pudo haber sido una viña en el segundo milenio. Las pepitas de uvas cultivadas más antiguas encontradas hasta ahora en Andalucía son de estratos del siglo VIII a.n.e. de los yacimientos del Poblado de Doña Blanca –en El Puerto de Santa María– y del Cerro del Villar, en la desembocadura del río Guadalhorce. En cuanto a lagares, los más antiguos de la región son los excavados en el yacimiento de Doña Blanca, datados por el profesor Ruiz Mata del siglo III a.n.e., pero se está extendiendo la confusión de que son del siglo VIII a.n.e. –que es la fecha de inicio del yacimiento–, en ese deseo de que sean más antiguos de lo que realmente son.

Estos hallazgos no descartan que el cultivo de la vid y la elaboración de vino fuesen practicados en Andalucía con anterioridad a las fechas citadas, porque puede que no queden rastros de ello o que no se hayan encontrado aún. Resulta extraño que si desde el siglo XII a.n.e. las elites locales del Mediterráneo peninsular consumían vino foráneo –como parece estar constatado arqueológicamente– pasasen cuatro siglos, al menos, hasta que comenzase a elaborarse en la Península Ibérica.

Como sea que los hallazgos hechos hasta ahora indican un aumento y difusión del consumo de vino en la Península a partir del siglo VIII a.n.e., los historiadores de este periodo tienden a pensar que fueron los fenicios quienes introdujeron la vid cultivada en Andalucía. Pero, éste es un asunto sobre el que queda aún mucho por estudiar.

VINOS DE LA BÉTICA Y DE ÉPOCA VISIGODA. En época romana, los vinos de la Bética –así era denominada entonces Andalucía en

razón de que nuestro río Guadalquivir era conocido como Betis—alcanzaron ya fama en la urbe de las siete colinas. Se trataba de vinos de las actuales provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva, Málaga y Sevilla, que eran las que ofrecían mejores condiciones para el transporte hasta Roma y otros lugares del mundo romano. Pero, sin duda, estos vinos tenían también por consumidores a los soldados romanos destinados en estas zonas y a las respectivas poblaciones autóctonas.

Los testimonios arqueológicos y literarios de la elaboración de vinos en Andalucía en esta época son muchos. Hay restos de miles de ánforas en cuyos cuellos figura información sobre el vino que contenían, el remitente y el destinatario y se han encontrado diferentes piezas y varias monedas de época romana en las provincias de Córdoba, Sevilla, Málaga y Cádiz en las que aparecen representaciones de racimos de uvas, de Baco, etc. Por Columela (Lucio Junio Moderato Columela), propietario romano nacido en Gades, sabemos las variedades de vid y los tipos de vinos que se elaboraban en la Bética en el siglo I. Sería prolijo resumir lo mucho que describe Columela al respecto, por lo que sólo diremos que lo usual en la época era que a los mostos se les añadiese arroje y que los vinos se mezclasen con plantas aromáticas, miel, agua marina cocida...

De época visigoda es bien poco lo que se sabe sobre la vitivinicultura andaluza, por lo que no conviene aventurarse al respecto.

LA VITIVINICULTURA ANDALUSÍ. Durante la dominación árabe de Andalucía la vid continuó cultivándose y se siguió elaborando vino. La prohibición musulmana de beber vino hay que ponerla en relación con la realidad social de Al Andalus. La población mozárabe—constituida por los cristianos que vivían bajo la hegemonía de los



Página anterior a la izquierda, moneda de Acinipo. Arriba, Al-Hariri (siglo XIII): taberna árabe.

musulmanes— continuó, en líneas generales, con sus costumbres y hábitos de vida y consumo y, salvo excepciones, fue respetada por los invasores, por lo que prosiguió con sus prácticas vitivinícolas.

Por otra parte, los musulmanes, además de pasificar la uva y de emplear el vino para elaborar arropo y destilados, permitían la ingestión de vino con fines terapéuticos.

Desde hace unos años, las investigaciones que se están realizando al respecto están poniendo en evidencia que había cierto consumo de vino entre la población musulmana de Al Andalus y que se tenía tolerancia al respecto, aunque durante algunos periodos se endureciese el control de la prohibición y el castigo para los infractores.

Son numerosas y significativas las crónicas relativas a la habitual indulgencia que mostraban los jueces andalusíes con los musulmanes que se autodelataban por su estado de ebriedad.

Por último, cabe señalar que en la poesía árabe-musulmana de la época, el vino era un producto tratado con elogios, lo cual es también indicativo de la consideración social que merecía.

EL IMPULSO MEDIEVAL. A medida que la reconquista cristiana iba avanzando, la vitivinicultura fue tomando un nuevo y decidido impulso en Andalucía. Además de los viñedos existentes en época andalusí —que fueron repartidos entre los repobladores castellanos, por lo general, como derecho de conquista—, en poco tiempo se plantaron de vid nuevas tierras y se activó el comercio del vino con Inglaterra y otros países del norte de Europa.

Esta actividad comercial fue más importante, como era lógico, en las zonas litorales andaluzas, en las que se fomentó el establecimiento de colonias de comerciantes extranjeros mediante la concesión de privilegios económicos y políticos.

Fue en esta época cuando se pusieron las bases de unas relaciones comerciales entre las zonas vitivinícolas de la costa atlántica andaluza y las Islas Británicas que aún perduran, aunque con modificaciones introducidas a lo largo de estos siglos.

Según las pocas referencias precisas conservadas, en Andalucía se producían vinos blancos y tintos de diferentes categorías, aunque parece ser que abundaban las variedades de vid blancas para la elaboración de vinos dulces tipo Malvasía, que eran muy apreciados en los países del norte de Europa. Es probable que éste fuese el tipo de vino llamado de Romanía.

De este periodo parte la práctica de la concesión real de privilegios proteccionistas a favor de los cosecheros de muchas de las



A la izquierda, G. Huquier: lonja de mercaderes de Sevilla, siglo XVI.

localidades de mayor importancia vitivinícola, lo que a la postre se convertiría en un pesado lastre para el desarrollo de la actividad vinatera en Andalucía.

EL NUEVO RUMBO AMERICANO. La colonización de América representó un nuevo rumbo para la vitivinicultura andaluza, pero en modo alguno sustituyó al mercado norte europeo, sino que vino a unirse a él.

Se ha debatido mucho acerca de la repercusión que tuvo el mercado americano para la vitivinicultura andaluza. Todo parece indicar que siendo importante no llegó a ser fundamental para ella, puesto que el Tercio de Frutos —parte del tonelaje que se reservaba en las flotas que partían hacia América a los frutos de la tierra de Sevilla y Cádiz: vino, vinagre, aguardiente y aceite— no representó un volumen considerable en el conjunto de la producción, y tampoco parece que lo fue el vino que se transportaba en los llamados navíos sueltos. El peso específico del mercado americano habría sido mayor si los cosecheros, como pretendían, hubiesen obtenido el monopolio de la producción de vino, vinagre y aguardiente para las nuevas tierras; pero no fue así y la vitivinicultura se desarrolló en las colonias de las Indias Occidentales.

Sin embargo, para algunas zonas y localidades, sobre todo para El Aljarafe, la Sierra Norte de Sevilla y la bahía de Cádiz, por su situación territorial y su participación en el Tercio de Frutos, así como para parte de la costa onubense sí tuvo su importancia el mercado americano. En el caso de Sanlúcar de Barrameda, incluso tras la emancipación de las colonias españolas en América.

Pero, el principal mercado exterior de los vinos de la costa atlántica andaluza y de Málaga continuó siendo el británico, pese a la rivalidad anglo-hispana por el control de las colonias ameri-

canas y del comercio atlántico y los enfrentamientos bélicos que ésta acarreó desde el mismo siglo XVI.

A partir de finales del siglo XVII, el mercado vínico atlántico europeo entró en un nuevo periodo en el que tuvo lugar un gran cambio de la vitivinicultura internacional, pero en Andalucía esta transformación se hizo con muchas dificultades.

CARACTERÍSTICAS DE LA VITIVINICULTURA ANDALUZA TRADICIONAL.

En Andalucía oriental, los vinos que se producían eran corrientes y sus mercados eran los de las respectivas comarcas. Sólo desde algunas zonas del norte de Granada se enviaban algunas cantidades de vino a Murcia y Almería.

Las características orográficas de estas zonas y las deficientes comunicaciones las mantenían encerradas en sus límites.

En cuanto a Andalucía occidental, hasta los años sesenta y setenta del siglo XVIII los productos vínicos que se elaboraban mayoritariamente en el Marco del Jerez, el Condado de Huelva, El Aljarafe, Montilla y Málaga eran mostos y vinos en claro de la cosecha. Los vinos envejecidos constituían entonces una parte muy pequeña de la producción porque los cosecheros preferían realizar su negocio con el menor riesgo y a la mayor brevedad posibles y porque a los comerciantes extranjeros les resultaba más beneficioso mezclar y envejecer vinos de diferentes procedencias en los mercados de destino. Este sistema de comercio pasivo (consistente en que los productores esperan a que les vayan a comprar sus cosechas, en vez de organizar la comercialización de sus productos) enfrentaba, no obstante, a cosecheros y comerciantes, como suele ser habitual entre compradores y vendedores, por las expectativas que ambos agentes económicos ponían en sus márgenes de ganancia en el precio de los mostos y de los vinos en claro de la cosecha.

En Málaga y el Marco del Jerez esta rivalidad se mostraba con mayor crudeza, dada la importancia que tenía en estas zonas el comercio exterior de vinos, por las que, además de sus vinos, salían los de otras comarcas andaluzas.

Este enfrentamiento tuvo su máxima expresión en el Marco del Jerez, donde las cosecherías de vinos, que venían actuando tradicionalmente al amparo de privilegios comerciales, recurrieron en el primer tercio del siglo XVIII a un gremialismo extremo y al ordenancismo. Los gremios de cosecheros de las principales localidades de esta zona formaron ordenanzas: Jerez, en 1733; Sanlúcar, en 1735 y El Puerto de Santa María, en 1745. Los grandes cosecheros (propietarios vitícolas) de estas tres localidades pretendían

reforzar los antiguos privilegios proteccionistas que venían gozando, ampliarlos y actualizarlos, y, sobre todo, dotarse de unas instituciones corporativas con facultades para hacer cumplir las normas que les interesaban imponer, que eran éstas:

–Limitar la producción a la elaboración de productos vínicos básicos: mostos y vinos en claro de la cosecha.

–Fijar anualmente los precios mínimos de venta de tales productos.

–Establecer la comercialización estacional de los productos: los mostos, en octubre y noviembre, y los vinos en claro, en marzo y abril.

–Prohibir el almacenado de vinos a forasteros, extranjeros e incluso a vecinos nacionales o nacionalizados que no fuesen viticultores hacendados.

En esta situación, los problemas se agravaron y un grupo de cosecheros y comerciantes de Jerez de la Frontera tomó la decisión de producir en la localidad vinos envejecidos, a fin de obtener para sí el valor añadido que ello suponía, pese a la prohibición de las ordenanzas de vinatería.

La agroindustria vinatera moderna andaluza

Se abre así esa segunda gran época de la historia de la vitivinicultura andaluza a la que nos referíamos al comienzo de este capítulo. En ella, como veremos a continuación, ha tenido lugar el cambio más importante que esta actividad económica ha experimentado en Andalucía en su larga historia. Esta transformación comenzó y tuvo su máxima expresión en el Marco del Jerez, pero su repercusión alcanzó a toda Andalucía occidental y a Málaga –que era el otro gran centro de la vinatería andaluza– y el modelo se extendió a estas zonas orientadas a los mercados norte europeos.

DE LA VIEJA A LA NUEVA VITIVINICULTURA. Pese al recurso al proteccionismo y al ordenancismo, las transformaciones que los cosecheros pretendían evitar se llevaron a cabo. Las sanciones



económicas a los infractores, las amenazas y las detenciones de algunos comerciantes por infringir las ordenanzas resultaron inútiles. En la década de los setenta del siglo XVIII las ordenanzas devinieron en papel mojado, puesto que la realidad las contradecía y desafiaba continuamente. El hecho fue que se constituyeron almacenados de vinos –algo contra lo que más se ocupaban las ordenanzas– por parte de grandes comerciantes tanto extranjeros como españoles.

Juan Haurie amplió los almacenados que le legara Patricio Murphy y construyó nuevas y grandes bodegas. Otro tanto hicieron Gordon, Beigbeder, Lacoste, Harkon y Rivero, heredero de la famosa marca CZ; todos ellos en Jerez. En El Puerto de Santa María levantaron grandes almacenados López Martínez, Juan Mousley, Biñalet y Casaux, entre otros vinateros. El mismo fenómeno ocurría en Sanlúcar de Barrameda y en menor medida en otras localidades del Marco del Jerez.

Este desafío a las ordenanzas no sólo fue de hecho sino también de derecho. En mayo de 1773 un grupo de comerciantes encabezado por Juan Haurie solicitó al Consejo de Castilla la supresión del Gremio de Vinatería de Jerez. Se le conoció con el nombre del *pleito de Haurie* y su desarrollo se extendió durante una década. Fue enormemente complejo.

Lógicamente ni se suprimió el gremio ni se anularon las ordenanzas, pero éstas quedaron reducidas a papel mojado y aquél a la impotencia, en virtud de diversas disposiciones legales liberalizadoras de la producción y del comercio de vinos.

La real orden de 26 de enero de 1778 resultó ser la resolución más liberalizadora en relación a los depósitos en el comercio de vinos. En el Marco del Jerez, la libertad concedida a los comerciantes naturales y extranjeros para introducir pequeñas cantidades de vinos foráneos con que colorear los de la tierra suponía el reconocimiento tácito de los almacenados de vinos, prohibidos en las ordenanzas de vinatería, pues en las bodegas que los conser-



vaban era donde se llevaban a cabo tales combinaciones, al objeto de componer los tipos de vinos demandados en los distintos mercados consumidores exteriores.

Esta liberalización de la producción y el comercio de vinos debe ser entendida en el marco de la política reformista ilustrada que se estaba desarrollando en España en esos años.

Por las dos vías, ya señaladas –de hecho y de derecho– la vitivinicultura del Marco del Jerez se transformó desde la década de los años sesenta del siglo XVIII, y con ella cambió también la de toda Andalucía occidental.

La agroindustria vinatera jerezana moderna se caracterizó desde el principio y sobre todo por su naturaleza industrial: de exportar productos vánicos básicos (mostos y vinos en claro de la cosecha), que eran tratados y combinados en destino al gusto de los consumidores, se pasó a producir y exportar vinos envejecidos de distintos tipos tal cual los demandaban los consumidores británicos, principales clientes de la zona. De esta manera, el valor añadido introducido a los vinos en la fase industrial se generaba también en las localidades productoras.

Además de esto, la nueva agroindustria se caracterizó también por la libertad de producción y comercio. A partir de entonces las compraventas de vinos podían realizarse a lo largo de todo el año y los precios eran libres.

Pero, de manera más concreta, la agroindustria vinatera jerezana se viene caracterizando desde hace más de dos siglos por sus



nuevos tipos de vinos, por el peculiar sistema de criaderas y soleras para la crianza de sus vinos, por su nueva arquitectura bodeguera y por los nuevos tipos de empresas que se constituyeron a partir del último tercio del siglo XVIII.

El sistema de criaderas y soleras es un método de crianza en el que vinos de un mismo tipo pero de distintas añadas se combinan entre sí en un proceso constante y temporalmente indefinido, por medio del cual los vinos más viejos aceleran el envejecimiento de los nuevos. Se trata de un sistema de crianza dinámico, distinto al estático de envejecimiento por añadas. Conviene señalar que es un sistema por el cual los vinos obtienen una edad media; no absoluta. Este sistema surgió y se desarrolló a gran escala en los siglos XVIII y XIX, respectivamente, y ha continuado evolucionando en el siglo XX y en nuestros días.

En el caso de vinos de crianza físico-química, este sistema sólo procura y logra un envejecimiento más rápido y una homogeneización de ellos. En el caso de vinos de crianza biológica bajo velo de flor, el sistema de criaderas y soleras resulta imprescindible.

Las nuevas bodegas jerezanas –las que caracterizan a su industria vinícola contemporánea– son un correlato de los nuevos almacenados de vinos que los comerciantes pusieron en práctica desde finales del primer tercio del siglo XVIII, si bien fue a partir del último tercio de dicha centuria cuando comenzaron a construirse nuevas bodegas, al coincidir en esos años las circunstancias de diverso tipo que las hicieron posibles. En efecto, en el último tercio del siglo XVIII la vinatería jerezana experimentó un notable crecimiento de sus exportaciones e inició las transformaciones vitícolas y enológicas señaladas, y las relaciones sociales de producción entre cosecheros y exportadores dieron un vuelco en beneficio de estos últimos tras su victoria en el pleito que les enfrentaba. En tales circunstancias, los exportadores dieron al negocio el impulso decisivo que lo hizo cambiar. La construcción de nuevas bodegas tuvo en tales años su primer auge.

En el último tercio del siglo XVIII, la vitivinicultura del Marco del Jerez se vertebró en tres sectores económicos fundamentales: cosecheros, almacenistas y exportadores. Las casas exportadoras, surgidas en el proceso de cambio en cuestión, constituyeron un nuevo tipo de empresa vinatera caracterizada por su función productiva y comercial, su desarrollada estructura organizativa, la importancia relativa de los activos fijos en la composición de su capital, las relaciones de igualdad que mantenían con los importadores extranjeros, y la concentración vertical de la propiedad que

desarrollaban en el sector vitivinícola. Al socaire de estas empresas coexistieron otras puramente especulativas, a partir de los años veinte del siglo XIX, sobre todo, que a la postre fueron un factor de inestabilidad para el nuevo sistema productivo-comercial vinatero del Marco del Jerez. También las empresas de crianza de vinos, las llamadas almacenistas, representaron un nuevo tipo de empresa en el sector. Cubrían una función productiva entre cosecheros y casas exportadoras, consistente en envejecer vinos para su venta a las casas exportadoras, principalmente. No se dedicaban a la exportación de sus vinos, aunque ocasionalmente algunos probaron fortuna en ese campo. No hay que confundir la especialización de este tipo de empresa con la actividad de sus propietarios, que en cierto número eran también cosecheros.

Hay que decir que la burguesía que protagonizó esta importante transformación de la vinatería jerezana estaba compuesta por labradores y comerciantes españoles, naturalizados y extranjeros que optaron por intervenir en la fase productiva vinícola del negocio al objeto de obtener para sí el valor añadido generado en la crianza de los vinos. El papel de ingleses e irlandeses, siendo importante, no debe ser sobredimensionado, dado que hubo empresarios franceses, españoles y naturalizados que también tuvieron un notable peso específico en el proceso. Mucho menos aún debe ser sobredimensionado el papel de los capitales extranjeros en la transformación de la vinatería del sherry, puesto que, en los casos más notables, parte o la totalidad de los capitales supuestamente extranjeros fueron creados y reproducidos en la zona en cuestión. En la fase de formación de la moderna agroindustria vinatera del Marco del Jerez fue mucho mayor la importancia de los empresarios naturalizados y extranjeros que la de los capitales foráneos.



EL PERIODO DE AUGE (AÑOS VEINTE A SETENTA DEL SIGLO XIX). La segunda etapa del sector vinícola andaluz contemporáneo comprende, aproximadamente, los siguientes cincuenta y cinco años, esto es, de mediados de la segunda década del siglo XIX a los años setenta de esa misma centuria. Fue la fase de oro de la vinatería decimonónica andaluza debido al incremento de la demanda británica, que favoreció no sólo a Málaga y a Jerez, sino a las otras zonas vitivinícolas de Andalucía occidental, cuyos vinos servían a los exportadores jerezanos para dar satisfacción a una demanda para la que la oferta jerezana se veía desbordada. Empresas montillanas, como Alvear, propusieron a otras jerezanas asociarse en compañías específicamente creadas para la comercialización exterior de vinos cordobeses. También en el Condado de Huelva hubo intentos de constitución de empresas que comercializaran sus vinos al Reino Unido.

Se trató de un auge que en vez de ser aprovechado para consolidar el negocio vinatero jerezano y malagueño, y secundariamente de las otras zonas vitivinícolas, engendró graves problemas

REORGANIZACIÓN DEL MERCADO VINICOLA ATLÁNTICO EUROPEO

Esta transformación de la vitivinicultura andaluza no fue un fenómeno de alcance comarcal sino internacional, puesto que éste era el marco en el que se desarrolla el negocio vinícola jerezano y dado que Andalucía fue también protagonista de los importantísimos cambios que conoció el mercado vinatero internacional a partir del último tercio del siglo XVII.

Desde finales del Seiscientos se incrementó la demanda de todo tipo de vinos, mayormente en países del norte de Europa y sobre todo en el Reino Unido y Holanda, principales potencias marítimas de la época, debido a la mejora de sus niveles de vida. Aumentó también el consumo

de nuevas bebidas, como el brandy, la ginebra, el chocolate y el café, que representaban una competencia para los vinos de postre y merienda, sobre todo. Comenzó a cambiar el gusto inglés, que inclinado mayoritariamente hasta entonces hacia vinos ligeros y claros, varió sus preferencias hacia vinos fuertes y de color y envejecidos: vinos de calidad cuyo consumo aportaba distinción social y se constituían para los comerciantes de vinos en un producto capaz de competir con las nuevas bebidas citadas y de proporcionar mayores márgenes de beneficio.

La producción de estos nuevos vinos de calidad requirió notables

que a no tardar aflorarían, poniendo a las vinaterías jerezana y malagueña en una difícil situación. Ya en los años 60 coincidió un cúmulo de circunstancias adversas para la vinatería andaluza. El incremento de la demanda fue mal correspondido del lado de la oferta, que tendió a conseguir sustanciosas y rápidas ganancias en detrimento de la calidad de los productos, que era precisamente lo que les valía el prestigio ganado y el desarrollo experimentado. Todos los sectores socioprofesionales implicados subieron desproporcio-



cambios técnicos y comerciales. Entre los primeros cabe destacar la selección de las cepas más apropiadas, el cuidado en la vendimia, el esmero en los procesos de vinificación según los tipos de vinos, la adición de aguar-diente vínico, la sistematización y regularidad de los trasiegos, el envejecimiento de los vinos, las combinaciones de distintos tipos de vinos naturales para obtener los diferentes tipos de vinos para la exportación, etc. Entre los cambios comerciales deben señalarse la sustitución de las ferias y de las ventas estacionales por el comercio al por mayor y las ventas de vino a lo largo de todo el año; la consiguiente necesidad de instalaciones bodegueras para el envejecimiento y el almacenaje de los vinos; la liberación de los precios de los vinos;

la aparición de nuevos tipos de empresas agrarias, industriales y comerciales vitivinícolas...

Estas innovaciones se introdujeron en diferentes zonas vitivinícolas del Atlántico europeo, aunque a distinto ritmo. Madeira, Canarias, Oporto, Jerez y Marsala comenzaron a producir estos tipos de vinos y ello conllevó la transformación de sus vitiviniculturas.

El principal mercado consumidor de estos tipos de vinos (fuertes, abocados, de color, de alta graduación) era en esa época (finales del siglo XVII y siglo XVIII) el Reino Unido, y los principales comerciantes especializados en el comercio de vinos eran los británicos, que competían con los holandeses por el control del comercio vínico atlántico europeo.

nadamente los precios de sus productos (mostos, vinos criados, vinos para exportar), al tiempo que los extractores, atrapados en la vorágine de una competencia desenfrenada, alimentada tanto por los intermediarios británicos como por algunas de las propias casas exportadores jerezanas y malagueñas, recurrieron tanto a



vinos de baja calidad de otras zonas vinícolas andaluzas, como a alcoholes industriales alemanes para encabezar los vinos. Simultáneamente, el Tratado de Comercio franco-británico de enero de 1860 incrementaba los aranceles para los vinos españoles, reduciéndolos para los franceses. No por ello cayeron las exportaciones del Jerez al Reino Unido; por el contrario crecieron, aunque no en la medida que se esperaba que pudieran seguir haciéndolo. A escaso plazo, sin embargo, la subida de los precios, la caída de la calidad, una fuerte campaña sanitaria contraria a los vinos de Jerez y Málaga, y problemas económicos internacionales, retrajeron la demanda hasta poner en gravísimas dificultades el negocio vinatero jerezano y malagueño.

CRISIS Y RENOVACIÓN DE ENTRESIGLOS XIX Y XX. Los problemas que se engendraron en la fase anterior dieron sus negativos resultados en la que podemos considerar como tercera etapa contemporánea del sector vinícola andaluz, el periodo comprendido entre los años setenta del siglo XIX y los años treinta del siglo XX. Al inicio de esta fase, los vinos malagueños y jerezanos vieron notablemente reducida su adulteración, la preocupación causada entre los consumidores por sus hipotéticos efectos negativos para la salud, las imitaciones foráneas de jereces y málagas introducidos en el Reino Unido, la caída de los precios por la conjunción de tales causas, un cambio de gustos en el mercado británico que desplazó a los vinos de Málaga, fueron los factores que coincidieron en el tiempo.

La filoxera vino primero a prolongar la situación y, posteriormente, a profundizar la crisis ya señalada, de la que fue concausa pero no responsable exclusiva. Cuando la filoxera alcanzó las vides francesas, los vinos jerezanos, montillanos, onubenses y sevillanos encontraron una alternativa coyuntural al mercado británi-

co; pero cuando en su periplo la filoxera asomó en Andalucía, la crisis tocó fondo. Los problemas económicos agudizaron los enfrentamientos sociales, interlocales e interzonales. En el Condado la crisis había sobrevenido antes de que la filoxera hiciese su aparición en la zona entre 1900 y 1910. Ya en los años ochenta, los vinos onubenses cayeron en el mercado francés ante la competencia de los caldos argelinos. Málaga, pese a su importancia en los mercados internacionales, no fue capaz de recuperar su vitivinicultura y de consolidar y desarrollar una industria vinícola al nivel de la jerezana. Por el contrario, para el Marco del Jerez fue una fase de innovaciones: producción de brandy, inicio de los embotellados en cierta cantidad e interés por introducir su producción en el mercado nacional. En Montilla, el Aljarafe y El Condado, los pasos dados por Jerez se seguirían, aunque con un lógico retraso de unas décadas y a menor escala. Estoy trabajando sobre la hipótesis de que durante estas dos últimas etapas fue cuando se produjo un incremento considerable del capital extranjero en la industria vinícola del Marco del Jerez: Wisdom and Warter, Williams and Humbert, Mackenzie, Sandeman y otras empresas británicas se establecieron entonces, no antes, en la zona.

La crisis que el descenso de las exportaciones de vino causó en el Marco del Jerez y en Málaga obligó a las empresas vinícolas a buscar alternativas: se diversificó la producción y se ampliaron los mercados. En el Marco del Jerez se ensayó de todo: imitaciones y falsificaciones de vinos tintos y espumosos, vermouth, whisky, etc. Finalmente los productos que obtuvieron aceptación de los mercados fueron la ginebra, el ponche y, sobre todo, el brandy de Jerez (aguardiente de vino envejecido por el sistema de criaderas y soleras). El brandy surgió para la exportación al Reino Unido pero no penetró en ese país en la medida esperada: fue en España donde encontró el mejor de sus mercados. Hasta entonces la mayor parte del aguardiente que se fabricaba en el Marco del Jerez se destinaba a encabezar los vinos, pero no era una actividad muy importante: sólo se destilaban los vinos flojos y se compraba mucho aguardiente catalán. La fabricación de brandy constituyó un factor de renovación del sector vinícola del Marco del Jerez. También en Málaga ocurrió otro tanto con aguardientes y licores.



Pedro Domecq
Lustau.



Simultáneamente, las empresas vinícolas de Andalucía occidental y Málaga se orientaron más hacia el mercado interior también para los vinos. Esto hizo que cobrase un auge desconocido el embotellado de vinos y brandies, lo que incrementaba el valor añadido y creaba empleo. Esta fue la segunda gran transformación de la industria vinícola del Marco del Jerez y Málaga.

Simultáneamente, en Andalucía oriental se continuaba produciendo vinos corrientes para su consumo en los mercados comarcales y para la elaboración de aguardientes y alcoholes. Almería, además de su producción, recibía vinos de la zona jiennense de Cazorla y de la comarca norte de Granada, al tiempo que despachaba algunos por el puerto de Adra. La provincia más activa al respecto era Granada, que embarcaba algunos vinos por las ensenadas de Almunécar, Motril y La Rábida; enviaba vinos a las provincias de Almería y Murcia; y trató de exportar vinos tintos al Reino Unido. Esta pretensión resultó fallida por los altos costes que representaba el transporte.

AUGE EFÍMERO, CRISIS Y REESTRUCTURACIÓN. Por último, la cuarta etapa de la evolución del sector vinícola contemporáneo en Andalucía se desarrolló en las décadas centrales del siglo XX (años cuarenta a setenta). Todo parece indicar que fue una fase de recuperación del sector vinícola andaluz, entendiéndolo que bajo tal denominación estamos haciendo referencia a lo más novedoso que se había producido en la etapa anterior: la integración del sector de producción de aguardientes y licores en el sector propiamente vinícola. La participación del brandy y de otros



Manuel Blasco, cuadro sobre Málaga.

aguardientes y licores en el conjunto de la producción y manufacturación parece que fue muy importante, aunque en el Marco del Jerez el vino también tuvo una notable recuperación.

En la década de los cincuenta la situación de la industria vinícola andaluza comenzó a conocer un cambio notable en relación a la importancia de algunas zonas vinícolas de la región: Málaga acusaba ya síntomas de agotamiento de su modelo, caracterizado por la producción de vinos licorosos, cada vez menos demandados, y la falta de alternativas y de adaptación al mercado. De otra parte, Montilla-Moriles consolidaba su posición y ganaba cuota de mercado interior. A principios de los años sesenta, el Condado iniciaba también una nueva etapa con el reconocimiento de su denominación de origen. Ambas zonas dejaron de ser, al final de esta etapa, proveedoras a gran escala de vinos para el Marco del Jerez.

Errores de apreciación de la evolución del mercado exterior y unas minoritarias actitudes especulativas condujeron al Marco del Jerez, a principios de los años setenta del siglo XX, a doblar su superficie de viñedo: de 11.035 has. en 1969 se pasó a 22.097 has. en 1977. A los pocos años, este auge se trocó en una profunda crisis: la sobreproducción coincidió con el inicio de retracción de la demanda, lo que dio lugar a importantes almacenados y a la caída de precios. Esta crisis comercial y las modernas técnicas de vinificación, crianza y embotellado hicieron que el empleo en el sector descendiese significativamente y que se produjese un movimiento de concentración empresarial. Se tuvo que arrancar el viñedo que se había plantado y volver a la superficie histórica de

unas 11.000 has. Como en otras situaciones de crisis, la fortaleza del sector le ha permitido superar la situación y proseguir, pero innovando y diversificando la producción.

A partir de los años ochenta del siglo XX comenzó la actual tercera gran etapa de la vitivinicultura andaluza a lo largo de su historia, que se caracteriza, principalmente, por el hecho de que por primera vez un movimiento renovador se diese simultáneamente en toda la región –ahora se han incorporado también y con mucho empuje las provincias orientales– y se hagan sobre bases sólidas; de manera que singularidad, diversidad y calidad puedan afianzarse como señas de identidad de la vitivinicultura andaluza.

Antiguos y nuevos enfoques

Como señalábamos al iniciar esta síntesis, existen muchos tópicos sobre la historia de la vitivinicultura andaluza y una concepción negativa y acomplejada de ella, con la que discrepamos totalmente.

Esta concepción se resume en lo siguiente:

–Que la vinicultura andaluza fue hasta no se sabe bien cuándo (hasta finales del siglo XIX o mediados del siglo XX) una actividad agrocomercial, esto es, una típica agricultura comercializada, propia de una región subdesarrollada.

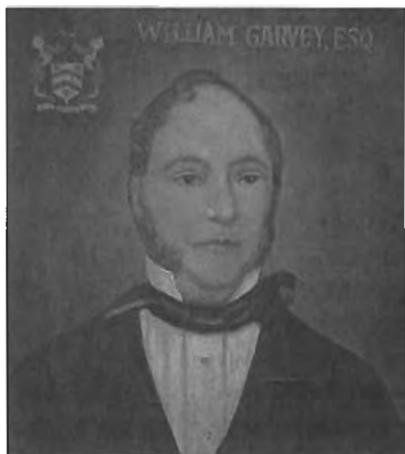
–Que esta actividad estuvo controlada por comerciantes británicos que invirtieron en el Marco del Jerez y en Málaga capitales traídos consigo de sus países de origen a tales efectos; que, sin embargo, no invirtieron en actividades industriales en Andalucía porque remitían sus beneficios fuera de España.

–Que la vinicultura andaluza era, pues, una actividad empresarial e inversora extranjera (británica, principalmente) y que, por tratarse de una mera exportación de productos agrícolas vínicos, no contribuyó (antes al contrario) al desarrollo de las zonas vitivinícolas andaluzas, particularmente Jerez y Málaga.

En su planteamiento general se trata de la aplicación acrítica de la teoría de la dependencia económica de los países subdesarrollados en relación con los desarrollados. Como es sabido, según esta teoría, las economías de exportación de materias primas y productos agrarios hacia economías de producción de productos manufacturados y bienes de equipo se colocan en una situación de dependencia en relación con éstos, dada las desiguales relaciones



Carlos Ayala, *Toneleros*.



Guillermo Garvey.

de intercambio que se establecen entre las partes así como por el hecho de que la especialización en actividades primarias dificulta el desarrollo del sector industrial, crea escasa riqueza al incorporar poco valor añadido a los productos que exporta, etc.

En nuestra opinión, las actividades vinícolas malagueña y jerezana (especialmente esta última) no responden a este modelo. Los vinos que comenzaron a elaborarse en ambas zonas desde mediados del siglo XVIII, aproximadamente, eran vinos envejecidos de tipo generoso que no pueden ser considerados como materia prima ni tampoco como un producto agrario propiamente dicho. Los vinos generosos son productos agroindustriales que incorporan técnicas y trabajos especializados que requieren unas importantes inversiones de capital, por lo que adquieren un considerable valor añadido. Cabe hablar de la actividad vitivinícola andaluza (Marco del Jerez, Málaga, el Condado de Huelva y, en menor medida, Montilla) como de agricultura comercializada hasta la segunda mitad del siglo XVIII, pero no en adelante, porque fue a partir de entonces cuando se produjo la transformación de la viticultura tradicional en agroindustria vinatera moderna.

Acerca de la última de las tres características que el modelo dependentista le atribuye a la viticultura andaluza contemporánea (que se trata de una mera exportación de productos agrícolas vínicos que no contribuyó al desarrollo de la región ni al de sus principales enclaves), hay que observar varias cuestiones. En primer lugar, aunque algo hemos señalado ya al respecto, conviene detenerse en la naturaleza de la actividad vinícola andaluza, en si era o no una mera actividad comercial exportadora. En

nuestra opinión, los exportadores jerezanos y malagueños no eran unos meros intermediarios mercantiles. Desde la segunda mitad del siglo XVIII, y sobre todo desde la década de los setenta de esa centuria, se dedicaron también a la crianza y preparación de los vinos al gusto de los mercados exteriores. Esto supuso considerables inversiones de capital fijo inmueble y mueble –construc-



ción de bodegas, almacenado de vinos, instalación de tonelerías, o bien contratación de personal cualificado– con la consiguiente asunción de riesgos. La constitución de este nuevo tipo de empresa vinatera exportadora conllevó el cambio de las relaciones con los importadores, británicos principalmente, que se convirtieron en agentes de la burguesía vinatera andaluza en sus respectivos países.

No cabe, desde nuestro punto de vista, calificar de timorata y tradicional a la burguesía jerezana y malagueña –de naturaleza y adopción–, puesto que la suya fue una opción guiada por la racionalidad económica y capitalista, en la que invirtieron cuantiosos capitales. Con menores inversiones podían haberse dedicado a otras actividades industriales en los ramos textil, metalúrgico, papelerero, etc., pero no era esa la cuestión. Cada burguesía invierte en aquellas actividades económicas (y zonas geográficas) de las que espera obtener los mayores y más seguros beneficios, en el marco de unas economías en las que los distintos sectores pueden encontrarse saturados de inversiones o escasos de ellas, y en unos tiempos concretos en los que hay que tener en cuenta las coyunturas generales y sectoriales. De acuerdo, pues, con numerosos factores objetivos y subjetivos las burguesías optan por unas u otras vías; y aciertan y se equivocan.

La viticultura es, desde la segunda mitad del siglo XVIII, uno de los principales ramos de la agroindustria andaluza así como una de las actividades que más han contribuido a la modernización económica, social y política de Andalucía.

CLASIFICACIONES DE LOS VINOS

El vino es un producto tan complejo que exige distintas clasificaciones según los diferentes aspectos que presenta –color, sabor...–, los usos de consumo –de aperitivo, de postre...–, si se envejecen o no, el tipo de crianza, en su caso –oxidativa, biológica...–, etc. Esta complejidad es la mayor cualidad del vino, lo que hace que nos apasione su conocimiento; pero requiere definiciones científicas y administrativas que pueden resultar tediosas, aunque son imprescindibles como garantía para los consumidores. Nosotros vamos a evitarles excesivos tecnicismos: les ofrecemos varias clasificaciones que les ayuden a distinguir unos vinos de otros.

CLASIFICACIÓN POR EL COLOR Y EL MÉTODO DE VINIFICACIÓN. Lo primero que observamos de un vino es su color y todo el mundo sabe que hay vinos blancos, tintos y rosados; pero, normalmente, esta diferenciación sólo se hace de los vinos de mesa. Esto tiene su explicación en el hecho de que el color de algunos otros tipos de vinos no nos indica si se trata de blancos o tintos.

Los colores básicos del vino –blanco, tinto y rosado– no dependen sólo de la uva sino, sobre todo, de la vinificación que se hace de ella. Se diferencian dos tipos de vinificaciones: en blanco y en tinto. La diferencia principal consiste en que en la vinificación en tinto se llevan a cabo de forma simultánea los procesos de fermentación y maceración; esto es, el mosto –jugo de la uva– fermenta junto con el hollejo –piel de la uva–, que es donde se encuentran los pigmentos, y extrae y toma de él esas materias colorantes. En la vinificación en blanco, el mosto fermenta solo, sin la presencia del hollejo, que es separado con anterioridad. El rosado es un vino que se puede obtener por dos procedimientos: vinificando en blanco uva tinta, con lo que se conseguirá un vino algo coloreado o tintado; o bien macerando el hollejo en el mosto durante unas horas, para que éste tome algo de color, y vinificando a continuación en blanco. Antiguamente se decía que el rosado es un vino con cuerpo de tinto y alma de blanco.

CLASIFICACIÓN POR EL SABOR. Por medio de la fermentación alcohólica, el azúcar de la uva se transforma en alcohol; dicho sea superficialmente. Pero el vino contendrá siempre, aunque no se quiera, azúcares residuales, Y los tendrá en distinta cantidad dependiendo de las prácticas de vinificación que se empleen, de

las que hablaremos más adelante. Así pues, según su contenido en azúcar se distinguen vinos secos, semisecos o abocados, semidulces y dulces. Existe una tabla de los gramos de azúcar por litro que ha de tener un vino para ser incluido en uno de estos cuatro tipos, pero no se la vamos a indicar porque tiene algunas excepciones, dependiendo de la acidez, y porque ustedes no van a llevar consigo, ni lo utilizarían usualmente, uno de los aparatos medidores que existen al efecto.

Conviene que recuerden o sepan que en el caso de los vinos espumosos, la clasificación según el contenido de azúcar, de menos a más, es la siguiente: brut natural, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce.

CLASIFICACIÓN SEGÚN EL CONTENIDO ALCOHÓLICO. En los vinos secos se aprecia con mayor facilidad que en los dulces la graduación alcohólica. Esto explica, en parte, la extendida creencia de que todos los vinos dulces tienen menor graduación alcohólica que los secos y de que se les ofrezca a mujeres y a jóvenes en un gesto protector.

Según el contenido alcohólico, los vinos pueden ser definidos como discretos y generosos. Son vinos discretos los que no llegan a 15º de alcohol en volumen. Los vinos generosos tienen entre 15º y 23º.

Tenemos que advertir que el término *vino generoso* define oficialmente a varios vinos de distinto tipo –como el Jerez y el Oporto– que lo emplean tradicionalmente, como veremos cuando hablemos de los vinos de licor. No obstante, en el mundo del vino –como en otros– hay palabras polisémicas; y ésta lo es y se sigue empleando con diferentes sentidos según el contexto.

Aquí se impone no dejar pasar la ocasión de recomendar moderación en la ingesta de vino, que está en relación con la graduación de los vinos y con el organismo de cada cual. José-María Pemán lo expresó así de bien en este breve poema:

Beber es todo medida:
alegrar el corazón
y sin perder la razón,
darle razón a la vida.

CLASIFICACIÓN SEGÚN EL CONTENIDO DE DIÓXIDO DE CARBONO. El dióxido de carbono o anhídrido carbónico son dos nombres del mismo gas. Y los vinos lo contienen. Se forma de manera natural

durante la fermentación alcohólica del mosto. Se conserva en algunos vinos jóvenes y se genera en los que hacen la fermentación maloláctica en botella así como en los que se embotellan sobre lías. Y se provoca su desprendimiento natural en los vinos espumosos. Por otra parte, también se le puede inyectar al vino dióxido de carbono industrial.

De acuerdo con el contenido de anhídrido carbónico natural disuelto en los vinos, estos pueden clasificarse en dos grupos: vinos tranquilos y vinos inquietos. En los primeros, la cantidad de este gas es tan pequeña que no resulta perceptible; en los segundos, en cambio, el dióxido de carbono se manifiesta abiertamente a nuestros sentidos por medio de sus burbujas, del sonido que forman, de su penetración por la nariz y de su ligero picor en boca.

Entre los vinos inquietos naturales cabe distinguir, a su vez, dos tipos: los vinos espumosos y los vinos de aguja. Los espumosos son vinos en los que el dióxido de carbono se produce, de forma natural pero provocada, en una segunda fermentación en botella. En los vinos de aguja, que son vinos jóvenes, el anhídrido carbónico procede del que se libera en la fermentación alcohólica o de fermentaciones secundarias espontáneas producidas en el interior de botella.

Los vinos gasificados son producidos por la adición de anhídrido carbónico industrial en vinos base.

CLASIFICACIÓN SEGÚN LA EDAD DEL VINO. Los vinos se elaboran para ser bebidos jóvenes o viejos. Sólo están en condiciones de envejecer los vinos de cierta graduación alcohólica y determinadas características. La crianza de vinos exige una atención continua por parte de sus criadores. Los vinos jóvenes suelen ser más ligeros. Cada tipo tiene sus particularidades. El envejecimiento añade a los vinos cualidades, pero hay magníficos vinos jóvenes.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento en vasijas de madera o en depósitos de acero inoxidable y, en su caso, del tiempo de envejecimiento en botella, los vinos de mesa de crianza se clasifican en varias categorías: crianza, reserva y gran reserva.

Pero, estas categorías tienen diferentes plazos mínimos de tiempo de crianza en vasija y en botella en distintas zonas vitivinícolas del mundo, por lo que hay que conocer las determinaciones de cada cual.

SEGÚN LA NATURALEZA DEL ENVEJECIMIENTO. Los vinos de crianza pueden seguir tres procedimientos naturales de envejecimiento: físico-químico u oxidativo, biológico y mixto.

La crianza oxidativa es el procedimiento natural de envejecimiento que siguen la mayoría de los vinos aviejados. En contacto con el oxígeno del aire, los vinos experimentan en proceso físico-químico de oxidación, además de tomar madera y desarrollar sus componentes.

La crianza biológica, bajo velo o crianza biológica bajo velo de flor es un procedimiento natural de envejecimiento que desarrollan muy pocos vinos en todo el mundo. Como hemos de volver sobre la crianza biológica en el siguiente capítulo, sólo avanzaremos que se trata de un fenómeno natural merced al cual determinadas levaduras suben a la superficie del vino en el interior de las vasijas y se disponen en ella a modo de un velo protector que impide la oxidación del caldo y desarrollan un proceso biológico de crianza. Es el tipo de crianza de los vinos Fino y Manzanilla y algunos otros en Artois y Gaillac.

Por último, hay un vino –el Amontillado– que goza de crianza mixta: biológica y físico-química. El Amontillado es un vino Fino que tras varios años de crianza biológica bajo velo de flor es nuevamente encabezado con alcohol vínico y sometido a crianza oxidativa. Es un vino muy complejo.

SEGÚN EL SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO O CRIANZA. Independientemente del procedimiento natural de crianza –oxidativo, biológico,



co o mixto—, todos los vinos aviejados pueden ser criados en vasija por dos sistemas de envejecimiento: crianza estática y crianza dinámica.

En el sistema de crianza estática, los vinos de cada cosecha o añada envejecen por separado durante el tiempo que se corresponda con lo que se quiere obtener de ellos. En las botellas aparece la fecha de la añada a la que pertenecen. Los consumidores deben consultar las tablas de añadas que se publican para informar de la calificación de cada cosecha.

En el sistema de crianza dinámica, los vinos de las sucesivas cosechas se van combinando entre sí a fin de lograr una homogeneidad que evite las diferencias de calidad de las cosechas y de acelerar su proceso de envejecimiento. Por tanto, en este sistema, los vinos no tienen una edad absoluta sino media, que depende del tiempo en el que tardan en hacer el recorrido de las escalas de que conste en cada caso. Este método, conocido con el nombre de sistema de envejecimiento de criaderas y soleras, es fundamental para la crianza biológica bajo velo de flor; como veremos más adelante. Por ahora, basta con que lean la explicación que les ofrecemos en el recuadro adjunto.

Según esta variable, los vinos envejecidos pueden ser clasificados como vinos de añadas y vinos de criaderas y soleras.

SEGÚN LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS. Ésta es la clasificación más técnica y más general; la emplean sobre todo los profesionales de las distintas ramas del sector vitivinícola. Se basa en los tipos de vinos que se obtienen según la utilización de diferentes prácticas enológicas.

La clasificación establece dos grandes grupos de vinos: comunes y especiales. En este ámbito, las acepciones común y especial no tienen ninguna connotación cualitativa; se refieren exclusivamente a la generalización de la elaboración de unos tipos de vinos frente a la particularización o rareza de la elaboración de otros tipos.

En este sentido —y no en otro, insistimos— los vinos comunes son los denominados vinos de mesa —blancos, tintos y rosados—, los más generalizados en el universo vitivinícola. Esto es, la mayoría de los vinos que se producen en todo el mundo son vinos de mesa, porque son los más demandados y consumidos.





Entre los vinos especiales, raros o minoritarios en cuanto a producción total y número de zonas vitivinícolas que se dedican a su elaboración se distinguen los siguientes tipos: vinos bajo velo, vinos naturalmente dulces, vinos de licor, vinos espumosos y vinos gasificados. De algunos de ellos ya hemos hablado porque forman parte de otras clasificaciones, pero de otros, no.

Dada su singularidad, los vinos bajo velo constituyen un tipo diferenciado entre los vinos especiales del mundo. Este tipo responde, sobre todo, a la realidad vínica andaluza, como veremos con mayor detalle más adelante.

Son considerados vinos bajo velo los de crianza biológica total o parcial. El Fino y la Manzanilla son de crianza biológica total; el Amontillado goza de este tipo de crianza en su fase inicial, que dura varios años; y el Oloroso y el Palo Cortado se cubren brevemente con el velo de flor hasta que en la correspondiente clasificación del mosto —que es como se continúa llamando al vino joven en las zonas de Jerez, Montilla, el Condado de Huelva y El Aljarafe— se observa que tienden a tales tipos. Estos vinos son definidos también como Vinos Generosos Bajo Velo de Flor, respetándose así la tradición. En el Condado de Huelva y en



Villaviciosa se denomina Pálido al tipo Fino y Viejo y Dorado al tipo Oloroso, respectivamente.

Por último, los Vinos Generosos de Licor son los que resultan de la combinación de cualquiera de los vinos generosos con vinos dulces naturales y/o con mosto concentrado y otros productos véricos naturales, como arrope, color, etc., en las condiciones que se estipulen en cada zona vitivinícola elaboradora de estos vinos. En toda Andalucía occidental la gama básica de estos vinos es la siguiente: Dry, Médium, Cream y el Pale Cream. De ellos nos ocuparemos en sus respectivos lugares.

Son Vinos Naturalmente Dulces aquellos cuya graduación alcohólica procede total y exclusivamente de la fermentación de sus azúcares naturales. Para comprender la diferente naturaleza de este tipo de vino hay que tener en cuenta que la mayoría de los vinos dulces se obtienen por la adición de alcohol vínico al mosto en algún momento de su proceso de vinificación. En Andalucía sólo se elabora este tipo de vino en la provincia de Málaga.

Los Vinos de Licor constituyen una categoría muy compleja dada la riqueza de las prácticas enológicas que se llevan a cabo para la elaboración de diferentes tipos. En líneas generales, podemos quedarnos con la idea de que vinos de licor son aquellos a los que se les adicionan alcohol vínico y, en su caso, vinos auxiliares y otros productos véricos naturales. Todos los vinos de la Denominación de Origen Málaga, a excepción de los naturalmente dulces, son vinos de licor. También son vinos de licor los dulces de Montilla-Moriles, Jerez, el Condado de Huelva, El Aljarafe...

Entre los vinos de licor es posible distinguir, a su vez, vinos espirituosos y vinos licorosos. Tradicionalmente se ha considerado que el espíritu del vino es el alcohol que éste contiene y de ahí se ha derivado a denominar al aguardiente vínico o destilado de vino como espíritu de vino. De aquí parte la definición de vino espirituoso para el que es rico en graduación alcohólica. La noción de vino generoso –que, como vimos líneas atrás, se dice de los vinos de alta graduación alcohólica– es aplicable a todos los tipos de vino –de mesa, espumosos, de velo de flor...–; en cambio, la noción de vino espirituoso sólo se aplica a los vinos de licor porque esa riqueza alcohólica es en parte resultado de la adición de alcohol vínico al mosto de origen.

Se denominan vinos licorosos a los que además de tener alcohol añadido contienen también uno o algunos otros vinos auxiliares y productos véricos naturales, como arrope, mosto concentrado, etc.

CLASIFICACIONES DE LOS VINOS

Según el color y la vinificación	Biancos Tintos Rosados		
Según el contenido en azúcar	Secos Semisecos Semidulces Dulces		
Según la graduación	Discretos Generosos		
Según el contenido en dióxido de carbono	Tranquilos Inquietos	Naturales Gasificados	Espumosos De aguja
Según la edad	Jóvenes De crianza	Vinos de mesa Vinos especiales	Crianza Reserva Gran reserva Añejo, reañojo, trasañojo Viejos, viejísimos
Según la naturaleza del envejecimiento	Crianza físico-química Crianza biológica bajo velo de flor Crianza mixta		
Según el método del envejecimiento	Sistema de añadas Sistema de criaderas y soleras		

Según las prácticas enológicas	Comunes	Vinos de mesa
	Especiales	Vinos bajo velo Vino naturalmente dulces Vinos de licor Vinos espumosos Vinos gasificados
Según las variedades de vid	Varietales	
	Polivarietales o de combinación	
Según sus cualidades básicas	Corrientes	
	De calidad	
Según las categorías administrativas	Vinos de Mesa	Vinos de Mesa Vinos de la Tierra
	VCPRD (Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas)	Vinos de Calidad con Indicación Geográfica Vinos con Denominación de Origen Vinos con Denominación de Origen Calificada
Según la situación de consumo	De aperitivo	Vinos de Pagos
	De mesa	
	De postre	
	De merienda	
	De trago nocturno	

La definición que identifica vinos de licor y vinos dulces es errónea, puesto que existen vinos de licor secos. No hay que confundir los vinos de licor y los vinos licorosos. Todos los vinos licorosos son vinos de licor, pero no todos los vinos de licor son vinos licorosos.

SEGÚN LAS VARIEDADES DE VID. Otra posible clasificación de los vinos es la que atiende a las variedades de vid empleadas para su elaboración. En este sentido pueden distinguirse dos grandes clases: vinos varietales y vinos polivarietales; o sea, de una o de varias variedades de vid.

Los vinos varietales se distinguen, como es lógico, por la variedad que se emplee para su elaboración y sus características dependen principalmente de las cualidades de la casta. Se habla, pues, de un Palomino, de un Romé, de un Pedro Ximénez, de un Syrah, de un Zalema, de un Jaén, etc.

Los vinos polivarietales o de mezcla son los elaborados con vinos obtenidos de diferentes castas. Se suele emplear la denominación francesa *coupage*, que significa *mezcla*, por lo que es recomendable hacer uso de nuestra lengua. En el caso de vinos de mesa, el mosto de cada variedad de vid se fermenta por separado y posteriormente se combinan entre sí en la proporción deseada por el criador —que variará dependiendo de las características que ofrezcan los mostos cada cosecha— para que envejezcan juntos, al menos un tiempo. En los espumosos también suelen emplearse varios tipos de vinos.

También hay vinos de licor polivarietales. Y la mayoría de los vinos generosos de licor lo son, porque suelen ser resultado de la combinación de un generoso y de un dulce natural.

Pero hay que saber que, por lo general, se considera varietal a un vino que contenga como mínimo el 85% de la variedad de uva que le da nombre.

SEGÚN LAS CUALIDADES BÁSICAS DEL VINO. Indudablemente, la calidad es otro criterio —y muy importante— de clasificación de los vinos de un mismo tipo. Esto último es muy importante, porque no pueden compararse vinos de distinto tipo a fin de establecer diferencias de calidad entre sí.

Sólo entre vinos de un mismo tipo es posible diferenciar entre vinos corrientes y vinos de calidad.

SEGÚN CATEGORÍAS ADMINISTRATIVAS. La legislación actual en materia de regulación de la calidad de los vinos y de sus





orígenes establece dos grandes categorías de vinos: los vinos de mesa y los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, conocidos por sus siglas VCPRD.

Entre los vinos de mesa se distinguen a su vez dos subcategorías: vinos de mesa –no es un error nuestro, es que se repite la denominación– y vinos de mesa con derecho a emplear la mención Vino de la Tierra. Estas dos subcategorías pueden ser aplicadas según especifica la Ley 24/2003 de la Viña y el Vino a otros vinos que no sean de mesa. Tampoco me he equivocado en esto.

A su vez, los Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas se subdividen en cuatro subcategorías: Vinos de Calidad con Indicación Geográfica, Vinos con Denominación de Origen, Vinos con Denominación de Origen Calificada y Vinos de Pagos.

Las tabernas sirven el vino con tapas; la Administración lo sirve con confusión. La clasificación administrativa no puede ser más imprecisa en algunas definiciones. O sí, ¡quién sabe! En ambas dos grandes categorías se encuadran vinos de mesa, aunque esta denominación sólo se emplea para la primera de ellas y se repite como subcategoría. Además, la mención Vino de Mesa puede aplicarse a vinos que no sean de mesa. Mejor lo dejamos aquí.

Lo que sí hay que comentar es que ciertas prohibiciones legales representan un obstáculo para la creatividad que requiere la vitivinicultura y que esta clasificación legal crea la absurda situa-

ción real de que se estén elaborando en algunas zonas vinos que sólo pueden ser calificados como de Mesa (la más básica de las categorías legales) cuando de hecho son de mayor calidad que otros vinos del mismo tipo que gozan de la calificación de Denominación de Origen y Denominación de Origen Calificada. Y esto es comparable, constatable y evidente, como veremos más adelante

SEGÚN LA SITUACIÓN DE CONSUMO. Otra clasificación de los vinos es la que se basa en las situaciones de consumo o, dicho de otra forma, en la adecuación de los vinos a las diferentes comidas y momentos del día. Desde este punto de vista, los vinos se clasifican en los siguientes tipos: de aperitivo, de mesa, de postre, de merienda y de trago nocturno.

Esta división no es estricta, porque hay vinos que se adaptan a distintas situaciones de consumo. Hay vinos de aperitivo con los que se puede continuar comiendo, si se quiere. Otros vinos pueden tomarse en el aperitivo, el postre, la merienda y como trago nocturno. Los vinos de mesa son menos versátiles.

OTRAS POSIBLES CLASIFICACIONES. Hay otros criterios que darían lugar a otras posibles clasificaciones de los vinos, como la aromatización o no de ellos mediante el empleo de frutos naturales –pongamos por caso el vino de naranja–, la predisposición personal al beber vino o la inspiración que pueden generar ciertos vinos en algunas personas.

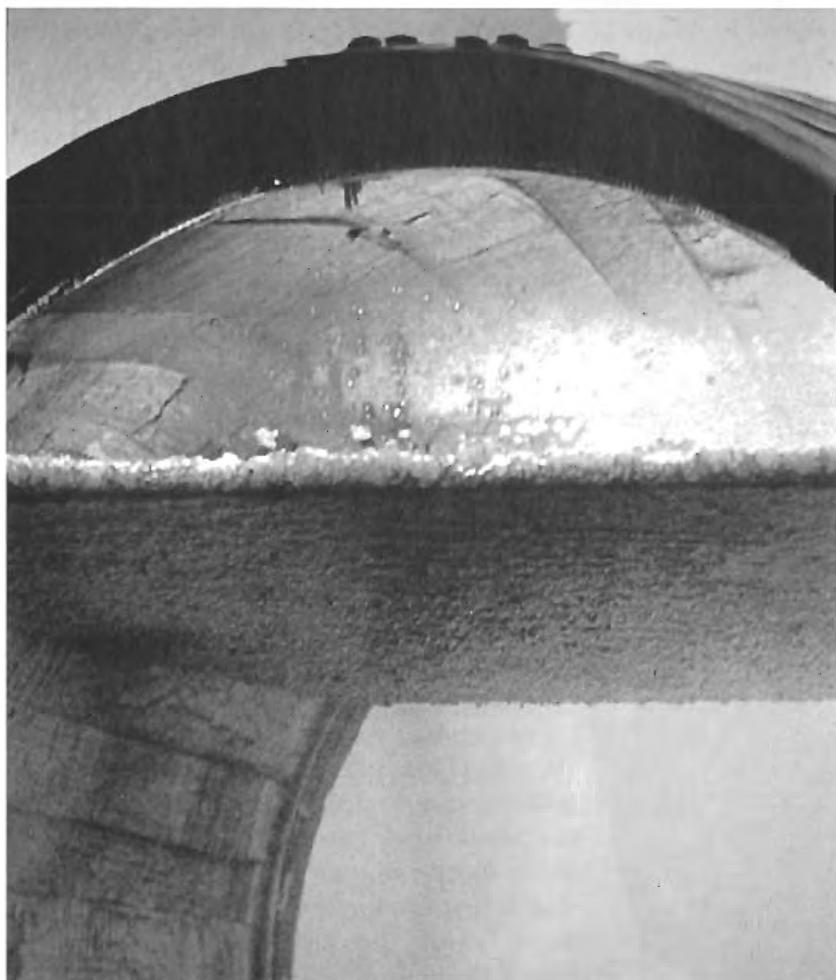
En este último sentido cabe hablar –y hay quien lo hace– de vinos de meditación. Pero generalmente se refieren sólo a ciertos vinos especiales. Considero que no todos los vinos de mesa son vinos de pasto, sino que también hay vinos de mesa que merecen la consideración de vinos de meditación.

CONCLUSIÓN. Estas explicaciones y disquisiciones eran necesarias, desde nuestro punto de vista, como base sobre la que poder dar una visión de la riqueza vitivinícola de Andalucía y de su singularidad al respecto, que es lo que vamos a ver a continuación.

UNOS VINOS ÚNICOS, SIN PARANGÓN: LOS DE CRIANZA BIOLÓGICA

Los vinos andaluces de crianza biológica bajo velo de flor merecen un comentario especial, dada su importancia enológica en el ámbito de la vitivinicultura mundial.

Hemos mencionado anteriormente que en Arbois –en la región del Jura– y en Gaillac –en las cercanías de Toulouse– se producen vinos bajo velo de flor; pero, dicho sea sin chovinismo, su interés e importancia no tienen comparación con los vinos de crianza biológica andaluces, como ponen de manifiesto todos los expertos que en este mundo son.



UNAS LEVADURAS AUTÓCTONAS. Es en Andalucía, y sobre todo en su zona occidental, donde se da de forma generalizada la crianza biológica bajo velo de flor. Debido a sus condiciones climáticas, a la selección de las variedades de vid más aptas y a las prácticas vitivinícolas desarrolladas durante siglos, las levaduras del género *Saccharomyces* son predominantes. Son seres vivos microorgánicos que se encuentran en el ambiente de las viñas y bodegas. En el medio vitícola, estas levaduras se sitúan en la piel de las uvas y con la molturación se incorporan al mosto. Después de la fermentación, las *Saccharomyces* aparecen de forma espontánea en la superficie del vino en el interior de las botas, si se dan unas condiciones necesarias para ello.

CONDICIONES DE EXISTENCIA DE LAS SACCHAROMYCES. Estas condiciones de vida de las levaduras *Saccharomyces* son de dos tipos: vnicas y microclimáticas. Las condiciones vnicas son tres: que el vino seca seco, esto es, que contenga glicerina y poco azúcar residual, pues de lo contrario sería un medio inhabitable para las levaduras; que el vino no tenga más de 16% vol. de alcohol, que es el máximo admitido por las levaduras; y que se deje una cámara de aire en el interior de la bota, a fin de que las levaduras puedan disponer del oxígeno que necesitan.

Las condiciones microclimáticas son dos: temperatura entre 18º y 20º y alta humedad relativa; variables que han de ser constantes a lo largo de todo el año. Para conseguir estas condiciones, los vinateros de varias generaciones anteriores idearon la característica arquitectura bodeguera andaluza conocida como catedrales del vino.

EL VELO DE FLOR. En estas condiciones vnicas y microclimáticas, las levaduras *Saccharomyces*, que se encuentran en el vino, se van agrupando entre sí hasta hacerse perceptibles a la vista y ascienden a la superficie del vino, sobre la que se disponen a modo de un velo que la cubre por entero. Por su semejanza con las esporas de algunas flores, desde antiguo se le ha dado a esta levadura el nombre de flor del vino y a la capa que forma en la superficie del vino se le ha denominado velo de flor.



El velo de flor de cada bota de vino está compuesto por millones de microorganismos. Se calcula que en una agrupación de levaduras del tamaño de una cabeza de cerilla hay un millón de individuos. El grosor de la capa de levaduras varía desde escasos milímetros hasta un par de centímetros, dependiendo de diversas condiciones, pero suele ser ligero, de ahí también la analogía de velo. El grosor de la capa de levaduras varía dependiendo de diversas condiciones, pero suele ser delgado, de ahí también la analogía con un velo.

FUNCIONES DE LAS LEVADURAS Y DEL VELO DE FLOR. Las *Saccharomyces*, tanto de forma aislada como agrupadas en el velo, desempeñan varias e importantes funciones en los vinos en los que se desarrollan, a los que dan una marcada singularidad.

El velo de flor aísla al vino del contacto con el aire, con lo que evita que éste se oxide, es decir, que desarrolle una crianza físico-química. Así mismo, las levaduras absorben rápidamente el oxígeno disuelto en el vino como consecuencia de la transpiración de las botas y de los trasiegos necesarios para su crianza. La función reductora de las levaduras es muy importante y hace que el vino conserve su color pálido-verdoso natural.

Pero las *Saccharomyces* desarrollan otras funciones en el vino: reducen el etanol, que es uno de los alcoholes, y eliminan casi por completo el ácido acético y la glicerina que el vino contenía previamente, con lo cual se acentúa la sequedad y se reduce la acidez volátil de los vinos criados bajo velo de flor.

En tercer lugar, a medida que van muriendo –un proceso continuo, porque las levaduras sólo tienen unas horas de vida y se multiplican muy rápidamente–, las *Saccharomyces* van aportándole al vino diversas sustancias: vitaminas, proteínas, aminoácidos...

EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS Y EL VELO DE FLOR. Como hemos señalado líneas arriba, el velo de flor es muy delicado. Su conservación exige un especial cuidado, pues si desaparece, el vino entra en contacto con el aire y se inicia el proceso de crianza físico-química.

Pero, pese a los muchos cuidados que se tengan, las levaduras se agotan y mueren, y se desprenden del velo para caer al fondo de las botas. Mediante el sistema de añadas (sistema de envejecimiento estático) el velo de flor sólo tiene un tiempo de vida, puesto que las levaduras que se encuentran en una bota carecen de la capacidad necesaria para mantenerse en esta disposición de manera constante.

EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS

El sistema de criaderas y soleras comenzó a ponerse en práctica a gran escala en el Marco de Jerez a mediados del siglo XVIII, pero su desarrollo fue un proceso que se extendió por espacio de un siglo, aproximadamente.

Las casas vinateras constituyeron sus soleras con los mejores vinos de cada tipo, puesto que ellas servirían como base para acelerar y mejorar el envejecimiento de vinos más jóvenes. Cada solera dispone de un número de criaderas, que son las escalas de botas por las que van corriendo los vinos en su proceso de crianza.

En cada andana de botas, la hilera más cercana al suelo recibe por ello el nombre de solera. En ella se encuentra el vino más viejo. Las otras hileras o escalas de la andana se denominan criaderas y contienen vinos más jóvenes (cada escala tiene un vino un año más joven de media que la anterior).

Las sacas de vino para el consumo sólo se efectúan de la solera. Se trata de sacas relativamente frecuentes y de escasa cantidad. El vacío producido por las sacas en una solera es reemplazado con idéntica cantidad de vino procedente de la primera criadera; al tiempo que el

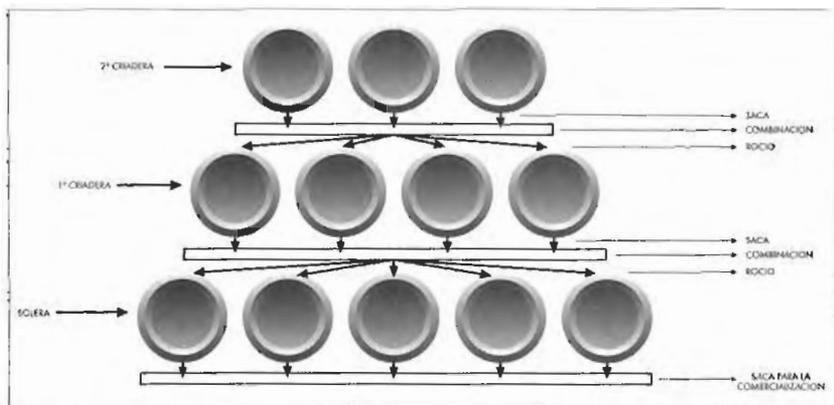
vacío producido en ésta es repleto con vino de la segunda criadera... Y así sucesivamente. En la última criadera es el vino de la cosecha el que comienza su andadura por el sistema de criaderas y soleras.

Para entender el sistema resulta fundamental saber que el vino que se saca de cada bota de una escala se combina entre sí y se rocía proporcionalmente en todas las botas de la escala siguiente.

De esta forma la homogenización es completa. La faena de reemplazar el vino de cada escala con el de la anterior se conoce como rocío, en tanto que el proceso en su conjunto es denominado corrida de escalas.

Esto es, a través de sucesivos rocíos, el vino corre las escalas de la andana hasta llegar a la solera. En ese camino, los vino jóvenes se crían ayudados por los vinos viejos.

En el caso del Fino y de la Manzanilla, además, los vinos viejos reciben los nutrientes que les aportan los vinos más jóvenes, a fin de mantener activo y vigoroso el velo de flor que forman las levaduras en la superficie de ellos en el interior de las botas. Se trata de un intercambio admirable, sin el que no sería posible la crianza biológica bajo velo de flor.



Criaderas y soleras.

Es aquí donde entra en juego el sistema de criaderas y soleras (sistema de envejecimiento dinámico), fruto del ingenio de los vinateros de generaciones anteriores, que observaron que después de varios meses el velo necesita un aporte de nutrientes y de renovación de aire para mantenerse activo.

Sólo mediante este sistema dinámico de criaderas y soleras puede mantenerse de manera constante el velo de flor sobre el vino; es decir, ésta es la única manera posible de criar vinos bajo velo de flor durante varios años. En él, los vinos más jóvenes que van entrando en las escalas les van aportando a los vinos más viejos los micronutrientes necesarios para que continúen su actividad.

FINO Y MANZANILLA. Los únicos dos vinos de todo el universo vitivinícola que tienen crianza biológica bajo velo de flor durante todo su proceso de aviejamiento son el Fino y la Manzanilla. Ambos son secos, ligeros, poco ácidos, de aroma punzante y delicado, de color pajizo y de una graduación en torno al 15° de alcohol en volumen.

Fino y Manzanilla son variantes de un mismo tipo de crianza. Son tan parecidos entre sí, que a cata ciega incluso los expertos pueden confundirse, porque hay finos que se acercan mucho a algunas manzanillas y manzanillas que se acercan mucho a algunos finos.

En general se dice que la Manzanilla es más ligera que el Fino y que esto se debe a que en Sanlúcar de Barrameda el velo de flor tiene actividad todo el año dado su microclima más suave, mientras que en El Puerto y Jerez de la Frontera el velo desaparece durante el verano.

Esto, insisto, es lo que se dice que pasa. Y es cierto que pasaba en algunas bodegas, pero no es la explicación de la sutil diferencia entre ambos vinos, porque no es un fenómeno generalizado. El velo de flor del vino se mantiene durante todo el año en las bodegas de El Puerto, de Jerez de la Frontera y en algunas de Chiclana y Chipiona gracias al atento cuidado del enólogo de cada bodega; por referirnos sólo a localidades cercanas a Sanlúcar de Barrameda. Al igual que Gabriel Celaya en su famoso poema, digo tan sólo lo que he visto. Y llevo varios años viendo que durante los veranos el velo de flor permanece en las botas de Fino de estas localidades; si bien es verdad que no en todas con el mismo grosor.

La explicación es otra: las levaduras que forman el velo de flor del vino presentan diferencias, no son todas iguales. Aunque todas son del género *Saccharomyces* existen en él, como señala el profesor Luis Pérez Rodríguez (de la Universidad de Cádiz), diferentes especies. Hasta ahora son cuatro las que se han identificado: *Saccharomyces Beticus*, *Saccharomyces cherisiensis*, *Saccharomyces montuliensis* y *Saccharomyces rouxi*. Es ésta última, la más delicada, la que predomina en Sanlúcar de Barrameda, dado su clima más benigno –temperatura más suave y mayor humedad– y la que le da sus características a la Manzanilla.

Jorge Pascual (que actualmente preside el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, y que es un magnífico enólogo) recurre a una comparación para explicar de manera descriptiva estas diferencias de la crianza biológica bajo velo de flor. Dice que las levaduras, como las personas, tienden, en general, a aletargarse en las condiciones climáticas más extremas.

Esto es lo que ocurre en las bodegas de Jerez –en mayor medida– y en El Puerto, debido a sus temperaturas y porcentajes de humedad. El velo de flor se mantiene en el interior de las botas, pero las levaduras no desarrollan su actividad con la diligencia habitual. En Sanlúcar, en cambio, que goza de temperatura más suave y de mayor humedad, porque en su régimen de vientos predomina el Poniente, el velo se mantiene más vigoroso y activo. Otro tópico muy extendido sobre estos



vinos es que la Manzanilla tiene menos graduación que el Fino. Como todos los tópicos, también hay en éste un fondo real, pero en este caso hace muchos años que desapareció. La historia es compleja, así que haremos una breve síntesis. Aunque en el interior de las botas, Fino y Manzanilla desarrollan su crianza biológica a igual graduación alcohólica, décadas atrás el Fino se embotellaba con mayor graduación que la Manzanilla porque su principal mercado de consumo –Reino Unido y otros países norte-europeos– y parte del mercado nacional de este tipo de vinos de crianza bajo velo de flor lo preferían así. Pero esto hace muchos años que cambió. Aunque algunas marcas de finos y manzanillas puedan embotellarse a diferentes grados, actualmente la mayoría de las marcas de ambos vinos se envasan a 15°.

No obstante, el tópico se mantiene porque se está alimentando en el caldo de cultivo que constituye la preferencia de la mayoría de los consumidores por vinos más ligeros y pálidos, característica que encuentra en la Manzanilla con más frecuencia que en el Fino.

Hay que destacar que en la zona de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, la graduación del vino Fino puede ser natural; en tanto que en las otras zonas de Andalucía occidental es adquirida, el Fino es un vino encabezado con alcohol vínico. Las condiciones climáticas hacen que la uva Pedro Ximénez –que es variedad mayoritaria en la zona– adquiera un alto contenido en azúcar, que en la fermentación se transforma en un alto grado alcohólico. En contrapartida, esas mismas condiciones climáticas hacen que el velo de flor se debilite e incluso desaparezca, en algún caso, durante los tórridos veranos cordobeses. En este fenómeno está el origen del vino Amontillado. Pero, desde hace unos años, las bodegas de Montilla-Moriles cuentan con sistemas de climatización que permiten mantener las condiciones de temperatura y humedad que exige el velo de flor para mantenerse activo en el estío.

Los vinos Fino de cada zona vitivinícola andaluza presentan matices peculiares que son resultado de la interrelación de sus diferentes climas, suelos, variedades de vid, especies de levaduras *Saccharomyces*... Al respecto, hay que señalar que en cada zona vitivinícola andaluza criadora de vinos con crianza microbiológica (en el Aljarafe y Condado no pueden llamar a sus vinos Fino sino Pálido) se emplea para su elaboración una variedad de vid distinta: en el Marco del Jerez es la Palomino Fino; en Montilla-Moriles, la Pedro Ximénez; en El Aljarafe, la Garrido Fino; y en el Con-

dado de Huelva, la Zalema es la variedad con la que se elabora el vino Pálido, que es el equivalente al vino Fino.

EN TORNO A LOS COMIENZOS DEL VINO FINO. La clave para conocer el origen del Fino está en relación con el de la crianza biológica. A principios del siglo XIX, en 1801, concretamente, el velo de flor que crece espontáneamente en los vinos secos de Jerez era considerado perjudicial y por tanto se separaba del vino. La información proviene de un artículo publicado en el *Semanario de Agricultura y Artes Populares*, en el que se dice:

Antes que entre abril es preciso executar segundo trasiego (llamado de la cabezuela) en el que se separan del vino los turbios que haya formado de nuevo y de una telita blanca que llaman flor, que el vino cría por encima y le es muy perjudicial.

Ésta debía de ser la opinión, mayoritaria al menos, sobre la flor del vino. Su eliminación supondría la detención total de la crianza biológica o sólo su retraso y debilitamiento si apareciera de nuevo. En cualquier caso, cabe contemplar que la consideración negativa del velo de flor tuviese relación únicamente con el objetivo de lograr los tipos de vinos que entonces se estimaban de calidad. Porque es de suponer que se habrían hecho múltiples experimentos con vinos en los que se mantendría el velo de flor, al objeto de conocer qué tipo de vino resultaba. Experimentos tuvo que haber, porque, de lo contrario, aún cuando actuase primero la casualidad, no se habría superado la negativa opinión sobre el velo de flor y no se habría formado el Fino.

A lo largo del siglo XIX se produjo un cambio radical en la concepción de la función de la flor del vino, en el que parece que tuvieron mucho que ver los estudios microbiológicos de Pasteur y, sobre todo, la iniciativa de los viticultores jerezanos, a quienes, como dice Casas Lucas, les cabe «el mérito de haber captado sus enormes posibilidades y haber desarrollado de forma **enérgica** la técnica de crianza de flor». Durante estos años **debieron** de ser muchos los experimentos y las tentativas **hasta que** el Fino ganara su posición como uno de los tipos de **vinos naturales** del Marco de Jerez. El desarrollo del sistema de solera, que fue simultáneo y está relacionado con el desarrollo de la crianza biológica, influyó lógicamen-



te en la formación del Fino; pero la suya fue una contribución anónima, primero, y sólo parcialmente reconocida, después, hasta que Casas Lucas le hiciera justicia con su teoría del abastecimiento medio de micronutrientes que supone la corrida de escalas en el sistema de solera.

De los orígenes de la Manzanilla hablaremos en el capítulo dedicado a Sanlúcar de Barrameda y su vino.

AMONTILLADO. Otro vino singular es el Amontillado, que nace del Fino. Este vino goza de los dos tipos de crianza existentes: la biológica bajo velo de flor, en una primera etapa, y la físico-química, en su segunda y última fase.

Probablemente no haya otro vino de tanta complejidad enológica. Para Manuel-María López Alejandro, secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles y, sobre todo, sabio cordobés de los vinos andaluces, el Amontillado es *el indiscutible rey de los vinos generosos*.

El Amontillado se elabora mediante dos sistemas: espontáneo, uno, y deliberado, otro. La transformación espontánea de un vino Fino en vino Amontillado se produce si se pierde el velo de flor del primero, dado que el vino entrará entonces en contacto con el oxígeno del aire e iniciará un proceso de crianza físico-química. La pérdida del velo de flor puede ocurrir por la falta de los cuidados que se precisan para su reposición constante o por el agotamiento de las levaduras a consecuencia de unas condiciones climáticas adversas. En este caso, según las características organolépticas del Fino de procedencia, de la uva que le ha servido de base, de su graduación, de su vejez media, de las condiciones climáticas en las que se encuentre, etc., el vino evolucionará a uno de estos tipos: Fino-Amontillado, Amontillado-Fino o Amontillado, que son las fases existentes entre un Fino y un Amontillado.



Louis Pasteur.

Como indican sus menciones, en la primera predominan las características del Fino; en la segunda, las del Amontillado, pero sin haber desaparecido las del Fino; en la tercera, el vino ha mutado ya completamente y se ha hecho Amontillado.

Mediante el sistema deliberado de elaboración de vino Amontillado, es el criador quien decide abandonar el cuidado del velo y dejar que el vino evolucione por sí, como en el sistema espontáneo; o bien opta por encabezar o reencabezar, según sea el caso, con alcohol vínico ese Fino hasta ponerlo en 16° ó

17°, con lo cual cesa la crianza biológica y se inicia la crianza físico-química. Mediante este sistema, el Fino suele pasar directamente a Amontillado, aunque también puede quedarse en la fase de Amontillado-Fino.

Como es indudable que el Amontillado es un vino originario de Montilla, dado su nombre y las noticias que se tienen al respecto, todo parece indicar que su denominación se refiere al estilo que en esta zona vitivinícola tomaba el vino de manera espontánea o deliberada. A principios del siglo XIX —ya lo hemos señalado— el velo de flor se consideraba perjudicial para el vino, así que se eliminaba. Décadas antes, en la segunda mitad del siglo XVIII, el mantenimiento del velo de flor, en el caso de que se hubiese querido conservar, era tarea difícil; máxime en el clima montillano. En la zona del Jerez, a los vinos que se asemejaban a los de Montilla se les denominaba amontillados. Y dada la importancia del Marco del Jerez como mercado consumidor y puerta de salida de los vinos cordobeses, el Montilla tomó para siempre el nombre de Amontillado.

Estos vinos de crianza biológica bajo velo de flor son incomparables porque son únicos en el universo vitivinícola. No lo decimos nosotros, sino los expertos de todo el mundo.

OTROS VINOS COMPARABLES A LOS MEJORES DE SUS TIPOS

Además de esos vinos singulares de crianza biológica bajo velo de flor, Andalucía tiene la inmensa fortuna de contar con otros vinos comparables con los mejores de sus respectivos tipos.

Porque en contra de lo que parece, Andalucía no es sólo coto natural de vinos generosos criados bajo velo de flor, sino que es tierra de todo tipo de vinos.

La importancia que desde hace dos siglos y medio tienen los vinos generosos bajo velo de flor en el conjunto de la vitivinicultura y de la economía andaluzas ha eclipsado el interés y la importancia relativa de otros tipos de vinos elaborados en toda la región.

Todas las provincias andaluzas tienen una larga tradición vitivinícola, pero, salvo excepciones contadas, sólo producían vinos corrientes, como ha sucedido en otras zonas españolas y exteriores. No es nueva en Andalucía la elaboración de vinos de mesa blancos, tintos y rosados; tampoco lo es la de vinos espumosos, ni la de vinos naturalmente dulces, ni la de vinos dulces naturales, etc.

Andalucía es un microuniverso en el que se vienen elaborando diferentes tipos de vinos y en el que pueden elaborarse todos, porque su riqueza natural lo permite y lo sugiere. La novedad está en el giro a la diversificación que dieron algunas de las grandes empresas vitivinícolas andaluzas ante el descenso de la demanda y la bajada de los precios de los vinos generosos, y también en las interesantes e importantes iniciativas de producción de vinos de mesa de calidad que pusieron en marcha varios pequeños viticultores en las provincias orientales y en la Sierra de Cádiz. Unas y otras vinieron a coincidir en el tiempo: entre finales de la década de los setenta y principios de la de los ochenta del recién pasado siglo XX.

Desde entonces a ahora, las diversas zonas vitivinícolas andaluzas se han ido sumando a la elaboración de vinos de mesa de calidad así como a la de otros tipos de vinos. Esta situación viene siendo reconocida y garantizada con la concesión de la mención Vino de la Tierra a las comarcas tradicionales que han emprendido el camino de la innovación y la calidad, y con la consecución de la Denominación de Origen Sierras de Málaga, la primera de Andalucía para blancos, tintos y rosados.

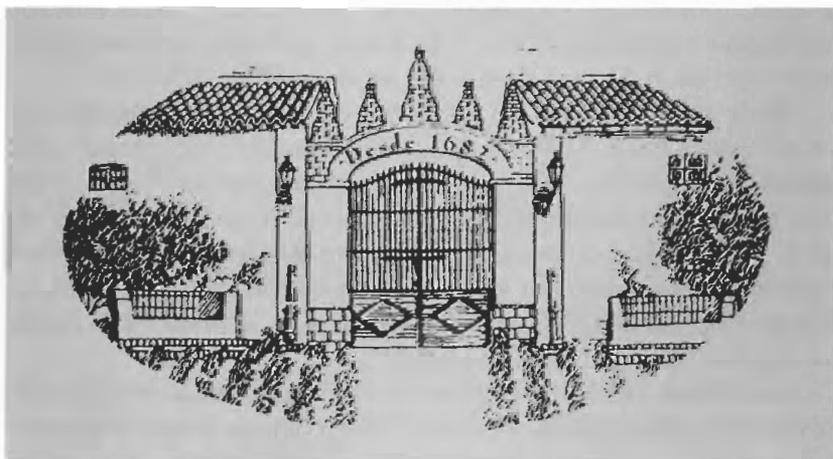
El resultado de este movimiento de diversificación y mejora de la vitivinicultura andaluza es que desde hace ya unos años contamos con vinos blancos, tintos, rosados, espumosos... que se encuentran a la altura de los mejores de sus respectivos tipos.

BLANCOS. Federico Schatz en las cercanías de Ronda la Vieja, Manuel Valenzuela en la Contraviesa-Alpujarra, José Páez Lobato en la Sierra de Cádiz, Toto Barbadillo en Saulúcar de Barrameda, Bodegas Sauci en el Condado de Huelva, y otros viticultores y empresas lanzaron al mercado vinos blancos elaborados con variedades muy diferentes entre sí, a algunas de las cuales se las consideraba inapropiadas para este tipo de vino.

En poco tiempo el Castillo de San Diego –varietal de Palomino Fino– se convirtió en la marca de vino blanco más vendida en España: un fenómeno que casi nadie esperaba. Tierra Blanca, elaborado con Palomino Fino y Riesling es otro blanco andaluz de éxito; el Sauvignon Blanc Barranco Oscuro es un vino considerado como uno de los más originales de cuantos se hacen de esta variedad; y lo mismo se dice del Chardonnay que elabora Federico Schatz. Una rareza enológica es el Viña Montegil, de Garvey, un Palomino Fino de crianza biológica bajo velo de flor, de 12º.

De otras variedades autóctonas, como Zalema, Garrido Fino, Molinera de Bailén, Vijriega, Doradilla, Romé Blanca, Jaén Blanca, y foránicas, como las ya indicadas y otras más, solas o combinadas entre sí están dando lugar a unos vinos blancos de mesa de mucho interés y calidad en el Condado de Huelva, Montilla Moriles, El Aljarafe, y otras comarcas andaluzas.

Hay que decir, porque es así y así lo reconocen reputados expertos internacionales, que los blancos de mesa andaluces son comparables a los mejores vinos de sus tipos del Loira, el Jura, el Mosela y de las zonas sudamericanas y australianas.



Emblema de Bodegas Góngora.

VIÑA MONTEGIL: UNA RAREZA ENOLÓGICA

Desde el año 2003, el patrimonio vinícola mundial cuenta con un vino único en su género: un blanco de mesa de crianza biológica bajo velo de flor.

Viña Montegil –éste es el nombre de esta rareza enológica– es una notable aportación de la vitivinicultura andaluza contemporánea a la vinatería internacional.

Se trata de un varietal de Palomino Fino en el que se ha logrado que las levaduras del género *Saccharomyces* sobrevivan a 12º de alcohol durante nueve meses. Son las mismas levaduras que forman velo de flor en el Fino y la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, que en 15º de alcohol se encuentran en un medio libre de sus peores enemigas: las bacterias.

El velo de flor se forma espontáneamente sobre la superficie de los vinos secos del Marco del Jerez después de la fermentación; pero, en torno a 11º de alcohol, las levaduras se encuentran en un medio inhóspito porque a esa graduación el vino está poblado de bacterias.

La dificultad está, pues, en mantener el velo de flor a la graduación natural del mosto –es así como se le sigue llamando al vino de la cosecha en la zona hasta que entra en el sistema de criaderas y soleras–, y en lograr que las levaduras prevalezcan sobre las bacterias, que no se produzca una contaminación bacteriana. Y esto es lo que ha conseguido Luis Arroyo Felices, director técnico de Garvey. El resultado es este vino blanco de mesa de crianza biológica: un vino singular.

TINTOS. En materia de tintos, Andalucía se ha revelado como una región vitivinícola excepcional, pues son varias las zonas que reúnen condiciones idóneas para el cultivo de las variedades de vid tintas más expresivas y para la elaboración de vinos de gran calidad.

Vinos tintos se están elaborando ya en toda Andalucía, pero la iniciativa de los nuevos tintos andaluces de calidad surgió en algunas de las comarcas orientales. Otra vez hay que darle su sitio a Federico Schatz y a Manuel Valenzuela así como a Justo Sánchez Martín, y también a Antonio Páez Lobato en la Sierra de Cádiz y a Alfonso de Hohenlohe en Ronda.

Al igual que ocurre con los blancos de mesa, los nuevos vinos tintos andaluces se están elaborando con algunas uvas tintas autóctonas y con variedades de vid foráneas consideradas las mejores. Entre las primeras tenemos Tempranillo, y Tempranillo de grano menudo, Romé, Tintilla de Rota, etc. y entre las segun-

das: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Petit Verdot, y otras menos extendidas, como la Trollinger y la Lemberger.

Cabe señalar, entre otros muchos, los tintos Vetas Petit Verdot; la gama de Los Omeyas, de la Cooperativa La Unión, de Montilla; Lantero, de Vinícola del Condado; Este, de Bodegas del Alto Almanzora; la gama de la Cooperativa Santa Gertrudis, de Bailén; chinchilla, de Doña Felisa; Viña Lucía, de Páez Morilla; y últimamente Taberner, de Huerta de Albalá.

Todos los vinos tintos ecológicos de Andalucía están entre los mejores de su género: Borgoñón Granate, de Barranco Oscuro; el Sánchez Vizcaíno, del Cortijo El Cura; Acinipo, de Federico Schatz; Los Frutales, de Parcegón; Soleón, de Bodegas y Viñedos Conrad; etc. son marcas muy reconocidas.

Así pues, los nuevos tintos andaluces están ya como mínimo al mismo de nivel de calidad —no de promoción y comercialización— que los mejores tintos españoles y exteriores: Rioja, Ribera del Duero, el Priorato, Borgoña, Burdeos...

ROSADOS. En las comarcas vitivinícolas de las provincias de Almería y Granada y en algunas de la de Málaga, hay cierta tradición en la elaboración de vinos rosados comunes destinados a los mercados locales y al consumo veraniego en el litoral mediterráneo, por lo que este vino se conocía entre los productores como *vino costa*. Esta situación ha cambiado radicalmente desde que comenzó esta etapa actual de la vitivinicultura andaluza en los años ochenta del siglo XX. Un solo ejemplo bastaría para probar lo que decimos: el primer vino rosado español que obtuvo el prestigioso premio Bacchus de Oro fue el Príncipe Alfonso, del Cortijo Las Monjas (Serranía de Ronda), en 1997. Pero hay otros rosados andaluces de extraordinaria calidad, sobre todo en varias de las comarcas vitivinícolas orientales, como son los de Finca Ánfora, el Ribera del Andarax; Cortijo El Cura y la Cooperativa Valle de Laujar, en Laujar-Alpujarra; el de Barranco Oscuro y el de Cuatro Vientos, en la Contraviesa-Alpujarra; el de la Cooperativa Santa Gertrudis, de Bailén; y el que hace Federico Schatz en la Serranía de Ronda, de 5 meses de crianza sobre lías en barricas nueva de roble francés, a partir de uvas Muskattrollinger, que pese a su gran calidad no está amparado por la Denominación de Origen Sierras de Málaga porque esa variedad de vid no se encuentra entre las autorizadas por el correspondiente reglamento. Ni que decir tiene que también los rosados andaluces están entre los mejores a escala internacional.



ESPUMOSOS. Aunque resulte extraño, también hay en Andalucía antecedentes de elaboración de vino espumoso. Esta experiencia tuvo lugar en el marco de la diversificación de la producción que emprendieron las grandes empresas vitivinícolas andaluzas para salir de la crisis comercial de entresiglos XIX y XX. La más importante de estas iniciativas fue la que se llevó a cabo en El Puerto de

UN ESPUMOSO NATURAL ÚNICO

Actualmente, la mayoría de los espumosos (Champagne, Cava, Asti Spumante, Sekt, etc.) se elaboran según el método champenoise o tradicional, que consiste en el que el vino hace una segunda fermentación en botella, durante la cual el carbónico que ésta libera queda atrapado en el frasco y se mezcla con el vino. Para que se produzca la segunda fermentación en botella se le añade al vino base el licor de tiraje (una mezcla de sacarosa y vino). Tras el degüelle (eliminación de los posos acumulados en los cuellos de las botellas) se le adiciona al vino el licor de expedición (otra solución de sacarosa en vinos añejos), a fin de obtener el tipo de espumoso deseado.

Pues bien, los Valenzuela han puesto en práctica un método propio

(más cercano al ancestral que al tradicional, pero diferente) de elaboración de vino espumoso sin la adición de sustancias ajenas a la vid, dado que no emplean licor de tiraje ni de expedición. En Barranco Oscuro, la segunda fermentación en botella se origina agregándole al vino base (hecho con Vigiriega y un poco de Chardonnay y Pinot Noir) mosto de uva Vigiriega vendimiada en el mes de diciembre y levadura. A la finalización del proceso de crianza, el vino está listo para ser disfrutado.

En Brut Barranco Oscuro es ya un espumoso natural único y a no tardar será el primero ecológico y de pago del mundo, porque los Valenzuela –Manuel y Lorenzo– están investigando para obtener su propia levadura autóctona.

Santa María por parte de la empresa Hijos de Jiménez Varela, que labró cavas y sacó al mercado el espumoso Continental en versiones seco, semidulce y dulce. La empresa decía en la contractiqueta que se trataba del único Champagne –se supone que español– elaborado al estilo francés.

Actualmente son pocos, pero interesantes, los vinos espumosos andaluces. Raigal es una iniciativa de la Cooperativa de Almonte, está elaborado con uva Zalema, sigue el método de producción tradicional de este tipo de vino –que es el champanoise– y salió al mercado en 1992. El brut Al-Caval es un espumoso hecho por el mismo método en Ugíjar por José-Manuel Palomar.

Las Bodegas Salado, de Umbrete, elaboran lo que denominan «espumoso aljarafeño». Por su parte, el Brut Barranco Oscuro es un vino espumoso de elaboración muy original, como todo lo que hace Manuel Valenzuela, pues el licor de expedición no está compuesto con vino y sacarosa –como es tradicional y usual–, sino con mosto de uva vijiriega.

NATURALMENTE DULCES. Aunque están realizándose otras experiencias al respecto en algunas zonas vitivinícolas de la región, la producción de vinos naturalmente dulces andaluces sólo alcanza notoriedad en la provincia de Málaga, donde goza del amparo de la Denominación de Origen Málaga. Los vinos naturalmente dulces se hacen a partir de uvas de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel y todo su alcohol procede de la fermentación del mosto, como ya hemos dicho, pero no está de más recordar.

En La Axarquía destacan los vinos naturalmente dulces de Telmo Rodríguez, DIMOBE, Bodegas Bentomiz y Jorge Ordóñez, elaborados con las más diversas técnicas a partir de uva Moscatel de Alejandría. Por otra parte, la Pedro Ximénez es la variedad más empleada en otras zonas malagueñas, sobre todo en la Norte.

Los vinos naturalmente dulces de Andalucía se codean con los mejores de su género en todo el mundo.

VINOS DE LICOR. En esta amplia categoría se engloban vinos muy variados –secos, semisecos, semidulces y dulces– que tiene en común el hecho de que se les adicionan otros productos vínicos. Los vinos dulces naturales, que son vinos de licor porque su fermentación se apaga con alcohol vínico, tienen mucha importancia en las denominaciones de origen Málaga, Montilla, Jerez, Condado de Huelva y, en menor medida, en zonas como El Aljarafe, Iopera, Los Palacios, Chiclana, Chipiona, Rota...



Los moscateles Emilín, de Lustau; Padre Lerchundi, de Caballero; Pasa, de César Florido; y los pedro ximénez de Domécq, González Byass, Bodegas Tradición, Osborne.

En Montilla son numerosísimos los pedro ximénez que pueden destacarse: de Alvear, Pérez Barquero, Gracia, NAVISA, Toro Albalá.

En dulces naturales, los vinos andaluces gozan de un prestigio internacional comparable, cuando menos, al Moscatel de Setúbal, a los moscatos italianos y los dulces naturales del sur de Francia –Rivesaltes, Banyuls, Minervois, etc.– y de las islas griegas de Samos y Lemnos. Así mismo, los vinos obtenidos de uvas enriquecidas por podredumbre noble están a la altura de la calidad de los mejores vinos de Tokay y Sauternes.

De los vinos generosos y de los vinos generosos de licor (que resultan de la combinación de vinos generosos con vinos dulces naturales y/o otros vinos y productos vínicos) sí que es más cono-

cido que los andaluces tienen desde hace siglos un reconocimiento internacional al lado de los vinos de Oporto, Madeira y Marsala, por lo que no vamos a abundar en ello.

Sí hay que señalar que algunos tipos de vinos de estas zonas son difícilmente comparables entre sí, puesto que aunque todos son vinos fortalecidos, la adición de alcohol vínico se lleva a cabo en distintas fases del proceso de producción y ello da lugar a diferencias importantes que, de no ser por ciertas tradiciones, llevarían a situar a algunos de ellos en otro apartado de la clasificación de vinos de licor, en vez de en la de generosos.

Un tipo especial entre los vinos de licor de Andalucía es el Tintilla de Rota. Este vino se obtiene de una variedad tinta de igual nombre, de baya pequeña y de poco rendimiento, que es tan delicada (parte de las uvas se quemán y caen de los racimos antes de la vendimia) que precisa un cuidadoso cultivo.

El Tintilla de Rota se compone de tres elementos: mosto de la uva Tintilla de Rota, arropé y aguardiente vínico. Estos son los componentes que recogen la mayoría de los autores que tuvieron el acierto de dejar por escrito lo que vieron. Algún otro cambia el arropé por vino de color y hay quien dice que el Tintilla no llevaba aguardiente. Y es posible que no se equivocasen en sus apreciaciones, que fuese así: que hubiese varios métodos de elaboración de este vino.

Como puede comprobarse, se trata de una vinificación en tinto, tal como la denominan los expertos; esto es, una fermentación-maceración del mosto y del hollejo de la uva de los que ambos proceden. Dado que la uva es tinta y que además se vinifica en tinto, y dado que por sus componentes y su proceso de elaboración es rico en azúcar, el Tintilla de Rota es un vino tinto dulce, un tipo de vino poco común en Andalucía y España, una auténtica rareza enológica.

CONCLUSIÓN. Aunque de manera sucinta, hemos querido mostrar que, además de por sus singulares vinos generosos de crianza biológica bajo velo de flor, Andalucía también viene destacando desde unos años en la vitivinicultura mundial por sus otros muchos tipos de vinos, de los que se predica su originalidad y personalidad.

No hay razones —antes al contrario— para continuar creyendo que Andalucía sólo es tierra de vinos de aperitivo, de postre y, como mucho, de blancos de mesa. Andalucía es también tierra de vinos tintos, rosados y espumosos; y de excelente calidad, como se reconoce ya en el universo vitivinícola.

UNA NATURALEZA FAVORABLE

Andalucía goza de unas condiciones naturales muy favorables para el cultivo de la vid y la elaboración y crianza de vinos.

La vid es una planta de exigencias bioclimáticas dispares: requiere climas templados, pero se desarrolla mejor en los suelos más pobres. Desde el punto de vista climático, la vid sólo puede darse y cultivarse en las zonas geográficas templadas, esto es, entre los 30º y 50º de latitud norte y sur. Se trata de dos franjas comprendidas por encima del Trópico de Cáncer y por debajo del Trópico de Capricornio, respectivamente. En la franja de latitud sur se encuentran Chile, Uruguay, Argentina, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda; en la franja de latitud norte se sitúan los EEUU de Norteamérica, los países norteafricanos, China y Japón, la zona del Oriente Próximo y buena parte de los países europeos.

LOCALIZACIÓN Y SITUACIÓN ESPACIALES. La España peninsular e insular goza, pues, de una localización positiva para el cultivo de la vid, y dentro de ella, especialmente, Andalucía, que se encuentra entre los 36º y 38º 44' de latitud norte; más alejada, por tanto, del Círculo Polar Ártico que otras regiones vitivinícolas europeas.

Además de su favorable localización espacial terrestre, hay que considerar también la situación de Andalucía, es decir, su posi-



Distribución del viñedo en el mundo.



ción relativa con respecto a otros elementos destacados de la superficie terráquea. En este sentido, Andalucía está bordeada en sus flancos occidental y meridional por el océano Atlántico y el mar Mediterráneo, respectivamente, dos grandes masas de agua que influyen, como veremos a continuación, en sus mesoclimas.

Alfonso X El Sabio se refiere en la nº 328 de sus Cantigas a estas masas de agua como dos mares: «el Grande y el que divide a la tierra en diversos lugares, que llaman Mediterráneo».

MORFOESTRUCTURA. Andalucía se vertebra en tres grandes elementos estructurales, que, dispuestos de norte a sur, son Sierra Morena, el Valle del Guadalquivir y las Cordilleras Béticas.

Éstas se estructuran, a su vez, en otras tres unidades: las Sierras Subbéticas, la Cordillera Penibética y el Surco Intrabético que se abre entre ambas.

Hay que decir con cierto énfasis, puesto que es una realidad poco percibida, que Andalucía es una región montañosa; la más montañosa de España. Unas 4/5 partes de Andalucía, el 80% de sus 87.268 Kms. cuadrados, son zonas de montaña. Sin embargo, la imagen física que se tiene de la región es otra.

Su función de principal eje de comunicación de Andalucía con la Meseta Central y sus mesoclimas le han conferido a lo largo de la historia al Valle del Guadalquivir una significación y un atractivo muy destacados. Tanto, que, aunque muchas localidades serranas son muy consideradas y visitadas, ello no obsta para que



Unidades estructurales de Andalucía, según Soté Sabarí.

se siga manteniendo esa errónea percepción espacial de una Andalucía llana. El Valle del Guadalquivir atraviesa la región de este a oeste, ensanchándose, en esa dirección, desde alrededor de unos 10 Kms. por tierras de la provincia de Jaén hasta casi 330 Kms. en el Golfo de Cádiz.

Pero, a ambos lados de este valle se levantan sendas unidades montañosas de gran porte y extensión. En Sierra Morena –al norte de la depresión del Guadalquivir– destacan las sierras norte de Córdoba y de Sevilla, y las de Aroche y Aracena en la provincia de Huelva. En el primer escalón de las Cordilleras Béticas, o sea, en las Sierras Subbéticas, se encuentran las de Cazorla, Sur de Jaén, Montilla, Cabra y Priego. En la Cordillera Penibética se levanta el pico más alto de la Península Ibérica: el Mulhacén, en Sierra Nevada. Enfrente de ésta –hacia el Mediterráneo– se encuentra la Sierra de la Contraviesa y hacia el oeste, la Axarquía, los Montes de Málaga y la Serranía de Ronda; y a continuación, la Sierra de Cádiz.

Esta morfoestructura le confiere a Andalucía unas enormes posibilidades vitivinícolas, como subrayaremos al hablar de los climas. Posibilidades que se han aprovechado históricamente y, sobre todo, actualmente.

SUELOS VITÍCOLAS. Aunque la vid es una planta edáficamente muy poco exigente, como señalamos líneas atrás, no todos los suelos son aptos para su cultivo. Se precisa que reúnan ciertas condiciones físicas y químicas.



El suelo, que es la capa cultivable del terreno resultante de la transformación de la roca madre, está constituido por elementos minerales y compuestos orgánicos y, además, está poblado de microflora y microfauna.

Las principales características de los suelos son la composición, la estructura y la textura, la profundidad y la permeabilidad. La vid se desarrolla mejor en suelos calizos, pero también lo hace en los arcillosos –sobre todo en los de textura pizarrosa– y en los silíceos y en aquellos en los que las proporciones de algunos pares de éstos le son favorables.

Las estructuras y texturas que más convienen a la vid son las de disposición hojosa y migajosa, frente a la apelmazada, porque la planta requiere suelos permeables al aire y al agua de lluvia y con capacidad de retención acuosa, a fin de que las raíces se nutran a lo largo del ciclo vegetativo y sobre todo en su fase de mayor actividad vegetativa, que coincide con los periodos más secos.

Es positivo que los suelos sean profundos, porque las raíces de la vid penetran varios metros en el suelo y subsuelo; y lo es también que tengan un buen drenaje natural, a fin de evitar una humedad excesiva que pudiera pudrir la planta, de ahí las ventajas de emplazar los viñedos en pendientes.

La variedad edáfica de Andalucía es considerable, dados los diferentes procesos morfogenéticos que han configurado su mor-

foestructura; y ello es otro factor positivo para la práctica vitícola, que tan importante es para los vinos, pues estos comienzan a hacerse en las cepas.

VEGETACIÓN. En Andalucía predomina la vegetación mediterránea, cuyos principales representantes arbóreos son la encina y el alcornoque, que se extienden por toda la región, sobre todo la primera.

Como es natural, la vegetación cambia con la altitud, y con ella aparecen el quejigo y el roble. De otra parte, en el Valle del Guadalquivir y en las altiplanicies almerienses y granadinas se impone el matorral. Hay pinos espontáneos, pero los que van en aumento son los plantados.

La vid silvestre es vegetación espontánea. Quedan pocas poblaciones de vid silvestre en el mundo. Andalucía cuenta, afortunadamente, con algunas de ellas, lo que es muy importante, como veremos enseguida. Las vides silvestres son vestigios de las poblaciones de vid preglaciares, antepasados de las variedades cultivadas. Su conservación y empleo fitogenético presenta un gran interés vitivinícola. Las vides silvestres son más vigorosas que las cultivadas y suelen ser muy resistentes a las plagas y enfermedades. Estas cualidades y su gran diversidad genética les confieren un destacado valor fitogenético, dado que pueden servir para proporcionarles a las variedades cultivadas una mayor resistencia contra factores abióticos, enfermedades y plagas. Dicho de otra manera: las vides silvestres



VIDES SILVESTRES

En Andalucía subsisten vides silvestres en seis provincias: Cádiz, Córdoba, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla. La mayoría de ellas vegeta en bosques de ribera de ríos y arroyos, y lo hace utilizando como tutores naturales árboles y arbustos por los que trepa para llegar a la altura donde le dé la luz solar necesaria.

El estado actual de las investigaciones sobre los orígenes de la vid indica que a finales de la era Terciaria (hace unos dos millones y medio de años) esta planta se extendía por todo el hemisferio norte.

En el Cuaternario –era en la que aparece el hombre en la Tierra– se sucedieron varias glaciaciones, las cuales produjeron la desaparición de la mayoría de las poblaciones de vides silvestres. Sólo en algunas zonas en

las que las condiciones climáticas no fueron tan extremas subsistieron algunas poblaciones. Vides de la especie vinífera (las que ofrecen zumo apto para producir vino) se mantuvieron en las cuencas de los ríos Caspio y Mediterráneo. Posteriormente, tras mucho tiempo de observación y experimentación, el hombre llevó a cabo un proceso de selección e inició el cultivo de la vid, dando lugar a la formación de la subespecie a la que se le da el nombre de *vitis vinifera sativa*, que es una planta hermafrodita.

Las variedades que no se cultivaron constituyen la subespecie *vitis vinifera sylvestris*. Se trata, mayoritariamente, de una planta dioica (presenta individuos femeninos y masculinos), pero también hay algunas hermafroditas.



pueden contribuir a mejorar las variedades de vid cultivadas actualmente. Les recomendamos que lean el breve e interesantísimo libro coordinado por los profesores Rafael Ocete Rubio y María de los Ángeles López Martínez –de la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla– titulado *Las poblaciones andaluzas de vid silvestre*.

La conclusión más importante sobre lo dicho al respecto es que la vid es una planta que se da de manera espontánea en Andalucía desde tiempos preantrópicos.

CLIMA. En general, Andalucía goza de un clima suave de tipo mediterráneo pero con influencias oceánicas, dada su situación entre ambas masas marinas.

El hecho de que Andalucía sea la región más cálida de España y la que mayor insolación recibe ha generado una apreciación

ÁMBITOS CLIMÁTICOS	CARACTERÍSTICAS	TIPO
Costa atlántica	Alta humedad y pocas lluvias Inviernos suaves y lluviosos Veranos cálidos y secos	Mediterráneo Oceánico
Valle medio del Guadalquivir	Lluvias abundantes en primavera y otoño Inviernos frescos y verano muy calurosos	Mediterráneo continental
Altiplanicies granadinas y jiennenses	Pocas lluvias en primavera y otoño Inviernos fríos y veranos calurosos	Continental mediterráneo
Costa mediterránea	Inviernos muy suaves y veranos calurosos Lluvias abundantes en primavera e invierno	Mediterráneo subtropical
Sudeste almeriense	Escasísimas lluvias Inviernos suaves veranos cálidos	Mediterráneo subdesértico
Sierra Nevada*	Inviernos rigurosos y nevados Veranos muy suaves y secos	De montaña

* Sierra Nevada y alineaciones inmediatas en general, así como las zonas de más de 1.000 m de altitud en las provincias de Almería, Granada y Jaén.

confusa –no poco extendida, por cierto– consistente en considerar que el clima mediterráneo subtropical de la Costa del Sol es el que se da en toda la comunidad.

Por el contrario, su localización espacial y situación territorial así como sus características morfoestructurales y su vegetación hacen que en Andalucía se generen seis variantes climáticas. De ellas, tres son climas litorales y otras tres son climas interiores. Se distinguen, pues, estos tipos de climas: mediterráneo oceánico, mediterráneo continental, mediterráneo subtropical, mediterráneo subdesértico, continental mediterráneo y de montaña, cuyas características básicas térmicas y pluviométricas se ofrecen en cuadro aparte.

Lo que más interesa destacar es que estos seis climas o variantes climáticas son categorías que representan las condiciones atmosféricas medias de sus correspondientes seis ámbitos espaciales: la costa atlántica, la parte media del Valle del Guadalquivir, la costa mediterránea, el sudeste almeriense, las altiplanicies granadinas y jiennenses, y las zonas de más 1.000 m. de altitud, las elevaciones montañosas.

Pero, en cada una de estas zonas se dan, como es natural, matices climáticos que difieren de la media. Lo que queremos destacar es que en Andalucía la diversidad es una característica climática. Y ello es muy positivo para la vitivinicultura, porque hace posible la diversidad vitícola y enológica que presenta esta tierra.





Y UNA GENTE ENAMORADA

Por muy favorable que sea la naturaleza de una zona para el cultivo de la vid y la elaboración y crianza de vinos, sin la acción humana no se daría esta bebida. La vid se cultiva y el vino se hace.

El vino es una bebida natural y artificial. No es una contradicción. Es natural porque procede de manera directa de un fruto y es artificial porque tiene que ser elaborada por el hombre. Y cuando decimos *hombre* nos estamos refiriendo a varones y mujeres.

Desafortunadamente, el hombre también puede adulterar y falsificar el vino. Puede hacer vino a partir de otras sustancias; y eso sí que es vino artificial. El hombre puede hacer cosas positivas y negativas, ya lo sabemos. Nos conocemos.

Pero, vayamos a lo positivo. Estamos tratando de poner de manifiesto que la existencia del vino depende del hombre, que sin el hombre no habría vino, aunque debe admitirse que de forma accidental podría producirse vino en condiciones y circunstancias determinadas; pero no es de esto de lo que se trata. El vino es obra del hombre, y ¡con cuánto trabajo y pasión!

Hacer vino es algo muy diferente a elaborar cualquier otro producto agroalimentario. Nosotros no queremos hacerlo, pero ustedes pueden comparar. Háganlo y comprobarán que es cierto lo que decimos. Hacer vino exige tener mucha sensibilidad, porque es muy delicado. Si no se le presta la atención y el cuidado que requiere no saldrá como debe e incluso puede *torcerse*.



Julián Pemartín.



Manuel Barbadillo.

Teo Conrad, empresario suizo asentado en Ronda, que tiene una gran experiencia internacional en la producción y el comercio de vinos, dice que para que las empresas vitivinícolas desarrollen con éxito su función económica y social es imprescindible que tengan alma, porque el vino es un producto especial.

La gente del vino tiene que estar enamorada de lo que hace para elaborar buenos caldos. Y es así: en todas las zonas vitivinícolas, la gente que se dedica a ellos está enamorada de lo que hace. Hay excepciones, claro está. Siempre ha habido quien se ha introducido en esta actividad con la única intención de ganar dinero; a veces, incluso, con la actitud de lograrlo de cualquier manera.

Julián Pemartín, uno de los más importantes bodegueros jerezanos de la primera mitad del siglo XIX, que se introdujo en la actividad vitivinícola y aprendió mucho de su cuñado Manuel Lagarde (un vinatero jerezano nacido en el Béarn –en los Bajos Pirineos franceses–, que vivió y trabajó en la zona gaditano-xericiense entre finales del siglo XVIII y las primeras décadas del siglo XIX) tomó de éste la definición que hacía de los especuladores, a los que llamaba en su lengua materna *gâte-metiers*, o sea, estropea-negocios. Pero esta gente, aunque hace mucho daño, siempre ha sido minoría en el sector y ha acabado marchándose de él temprano o tarde.

Diría y digo más: algún comentario me ha llegado sobre el hecho de que algunas personas que se introdujeron en la vitivinicultura sólo por motivaciones lucrativas, se quedaron con el tiempo prendados de ella. Pero son muchos más los casos –y de estos

sí que conozco algunos— de destacados bodegueros que en sus años juveniles renegaron de la actividad familiar; del destino que les esperaba, y se negaron a dedicarse a la vitivinicultura, y, sin embargo, poco después se abrazaron a ella con la fe de los conversos. De tantos rebeldes del vino que tuvieron que desdecirse y aceptar lo que consideraban un yugo no se tiene constancia pública a fecha de hoy de que ninguno haya recaído en la abstinencia empresarial.

SIGLOS DE RELACIÓN. Diríase que la vid y el vino despiertan en el hombre la sensibilidad que ambos requieren para dar buenos frutos. Porque, si no ¿cómo se explica este fenómeno de la relación del hombre con la vid y el vino?

Ciertas cosas sólo tienen explicación en su proceso histórico: sólo es posible entenderlas en su devenir. Miremos hacia atrás y comprenderemos que a través de muchas generaciones, los hombres han dedicado mucho tiempo —mucho— a observar los comportamientos de la vid, que han empleado mucho tiempo —mucho— en hacer ensayos y en comprobar sus resultados, que la domesticación de la vid requirió mucho tiempo —mucho—. Pocos vegetales le han exigido tanto tiempo al hombre para ser domesticados y para obtener de ellos lo mejor de lo que tienen. Se trata de una relación ancestral que continúa en nuestros días. El hombre sigue descubriendo cada día cualidades de las diferentes variedades de vid y sigue observando sus comportamientos en diferentes condiciones bióticas y abióticas. La historia continúa. Fukuyama se equivocó, se equivocaba cuando predecía el fin de la historia.



Tomás Osborne Mann.



José Estévez.



Al igual que en todas las zonas vitivinícolas, en Andalucía quienes se dedican a la vid y el vino son gente enamorada de lo que hacen, como comprobarán ustedes cuando les presentemos a muchos de los protagonistas de la vitivinicultura andaluza actual a lo largo de estas páginas y, sobre todo, cuando vayan a visitarles.

Cada vino es un reflejo de quien lo hace. Me gusta decir, aunque pueda parecer algo petulante, que cuando levantamos una copa de vino para mirar su color convendría que perdiésemos la mirada durante unos instantes y pensásemos que ese vino es resultado del trabajo de mucha gente. Gentes que han contribuido de diferente manera y en distinta medida, pero cuyas funciones son imprescindibles para obtener vino, ese vino.

Y SIN EMBARGO... El mundo de la vitivinicultura no ha sido nunca –sobre todo épocas atrás– una Arcadia feliz, ni siquiera en las explotaciones vitivinícolas colectivizadas de los países del este de Europa en los años de las burocratizadas y totalitarias mal llamadas democracias populares. Pero no debe olvidarse, si es que se sabe, y debe saberse si es que se desconoce, que los trabajadores asalariados de viñas y bodegas de las zonas vitivinícolas más desarrolladas han constituido con frecuencia una aristocracia obrera en el seno de los trabajadores. Esto ha sido así en Andalucía. En Montilla, Málaga y, sobre todo, el Marco del Jerez, desde la consolidación de la agroindustria vinatera en la primera mitad del siglo XIX, los obreros viticultores y los arrumbadores –trabajadores de bodega– se situaban en la cúspide de la pirámide laboral, dadas sus mejores condiciones de trabajo y sus mayores salarios.



Diego Alvear.



Manuel-María González Gordon.



Martín Laríos Herreros.

Lean lo que tiene escrito al respecto Diego Caro Cancela, profesor de Historia Contemporánea de la Universidad de Cádiz. En El Puerto de Santa María, desde finales del siglo XIX al menos, los obreros viticultores, en una actitud que a la luz de las doctrinas que defendían debe ser considerada como insolidaria, optaron por abandonar la Sociedad General de Obreros del Campo y organizarse en un sindicato propio y exclusivo desde el que procuraban mantener unas condiciones que entendían que no podían ser extendidas a otros ramos de la agricultura.

También ha habido épocas difíciles para los trabajadores de viñas y bodegas, en las facetas económica, sindical y política. Han sido objeto de abusos y, a veces, de sobreexplotación. Pero, no obstante, han mostrado, por lo general, un gran entusiasmo y responsabilidad por su trabajo y la cultura del vino, de la que ellos son también protagonistas. Un ejemplo interesante es el que da el arrumbador Francisco Artola en su libro *Entre vinos, toneles y botellas*.

De los pequeños propietarios de viñedos hay que señalar que tampoco han tenido una vida bucólica. Actualmente, la vida ha mejorado mucho para ellos, afortunadamente; pero décadas atrás las familias campesinas han sacado adelante sus viñas y mostos autoexplotándose: viviendo para trabajar, en vez de trabajar para vivir.

PROTAGONISTAS. Retomemos el discurso de lo positivo después de este largo y no sé si inconveniente inciso. Nuestra sociedad, sin que se hayan solucionado aún problemas que afectan a la esencia de la dignidad humana, ha evolucionado mucho en las últimas

décadas en materia de libertades y derechos, de nivel de vida, de relaciones de trabajo y relaciones sociales de producción, de tolerancia y respeto mutuo a las diferencias –que no a las desigualdades– culturales... Esto se manifiesta también, como es lógico, en el mundo del vino. Y contribuye a que sus gentes trabajen en mejores condiciones laborales y sociales y lo hagan con entusiasmo.

La vitivinicultura andaluza no sería lo que ha sido y es y lo que está proyectando sin el trabajo de mucha gente a lo largo de siglos. La mayoría son personas anónimas. Sólo de los protagonistas más destacados han trascendido sus nombres. Mayoritariamente, claro es, de quienes tuvieron la iniciativa de emprender empresas vitivinícolas y de escribir sobre sus oficios.

Desde la Antigüedad a nuestros días, con muchos saltos sobre el vacío a lo largo del tiempo, nos han llegado noticias de Columela, propietario agrario en la Gades romana del siglo I de n.e., de quien hemos recibido el tratado de vitivinicultura más antiguo de cuantos conservamos. Nuestros conocimientos de otros protagonistas de la vitivinicultura andaluza dan un gran salto de varios siglos en el vacío del tiempo. Juan Haurie, de quien hablaremos más adelante, fue el principal impulsor de la transformación de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna en el Marco del Jerez, a partir de los años sesenta del siglo XVIII. En las grandes zonas vitivinícolas andaluzas son muchas las familias que han contribuido a hacer del viñedo y del vino andaluz lo que es: Alvear, Gracia, Sánchez..., en Montilla; Domecq, González Byass, Caballero, Osborne, Barbadillo, Argüeso, Estévez..., en el Marco del Jerez; Andrade, Iglesias, Villarán..., en el Condado de Huelva; Góngora, en el Aljarafe sevillano; Larios, López, Garijo..., en Málaga.

Entre capataces de viña y bodega, podemos recordar aquí a Juan Sánchez, oriundo de la Montaña de Santander, que llegó a ser famoso en vida por su saber hacer como capataz de bodega en el Marco del Jerez entre los años finales del siglo XVIII y las cuatro primeras décadas del siglo siguiente. Se decía de él que tenía una nariz prodigiosa y que combinaba los vinos de exportación como pocos en la zona, por lo que las grandes bodegas se disputaban sus servicios. El nombre de Manuel Paz Guerrero se conoce y conserva porque escribió y publicó en 1925 un opúsculo titulado *La viña de Jerez por un obrero*, con motivo de la Exposición Obrera Provincial que se celebró ese año en Jerez de la Frontera, organizada por el Ateneo de la ciudad.

De los cosecheros destacados de las provincias orientales de Andalucía sólo cabe hablar de los actuales, pues sólo hace unos

años que los vinos de estas zonas han comenzado a elaborarse con criterios de calidad y están siendo considerados. En este cambio ha desempeñado un papel relevante Manuel Valenzuela, asentado en la Contraviesa-Alpujarra, un pionero del cultivo ecológico de la vid y de la elaboración de vinos mediante este sistema en Andalucía. Valenzuela y su hijo, Lorenzo, son cosecheros y criadores autodidactas, personas inquietas y exigentes consigo y su trabajo. Su viña Barranco Oscuro es uno de los faros de la vitivinicultura ecológica andaluza de tintos, blancos y espumosos.

En la zona de Laujar-Alpujarra se desarrollan dos modelos vitivinícolas representados por Gabriel Bosquet, al frente de la cooperativa de la comarca, y por Justo Sánchez Martín, que ha hecho de su viña-bodega Cortijo El Cura otro referente andaluz de la viticultura y la vinicultura ecológicas. Justo es una persona entrañable que transmite sensibilidad por los cuatro costados.

Paco Ferre en la Ribera del Andarax y Luis Accituno en la Sierra Sur de Jaén han hecho mucho por la vitivinicultura de calidad en ambas comarcas.

En la Tierra Norte de Granada, Manuel Urquiza encabeza un prometedor proyecto en Baza, que ha de llegar a buen puerto,



Manuel Valenzuela, Pablo Ortigueira, Marivel Estévez y Señores Conrad.

dada su capacidad emprendedora y su entusiasmo. En la comarca del Alto Almanzora es una realidad reciente la bodega de igual nombre creada por Pedro Franco Pérez, que sin tener necesidad de ello, porque es un empresario de éxito en otras actividades que dan menos quebraderos de cabeza, se ha embarcado en un proyecto que está dinamizando la vitivinicultura del este andaluz.

En la denominación de origen Sierras de Málaga, en pleno auge, destaca mucha gente porque hay más cosecheros-criadores que en otras zonas andaluzas productoras de tintos, rosados y blancos de mesa. Juan Muñoz, José-María Losantos, Francisco Retamero, y Pablo Ortigueira son algunos de ellos. En esta zona, Federico Schatz, Theodor Conrad y Juan-Manuel Vetas, han sido pioneros de la nueva vinatería y de la vitivinicultura ecológica. En Los Montes de Málaga hay que citar a la familia Gomara y Francisco Pérez; y en la Axarquía, a Juan Muñoz.

En la actual etapa de renovación del viñedo y la vinicultura andaluza están teniendo también un papel importante investigadores de la Universidad y de los C.I.F.A. (Centros de Investigación y Formación Agraria) de la Junta de Andalucía, así como responsables políticos –Luis Gázquez– y técnicos de las Delegaciones

Leamos una estrofa de una poesía que escribió en 1996, para la conferencia que pronunció el día 7 de junio de ese año en las Bodegas Delgado, de Puente Genil, don Miguel Salcedo Hierro, cronista de Córdoba, amante y sabio de la gastronomía y de los vinos de Montilla-Moriles:

*La verdad es que la mujer
sabe captar cabalmente
cada matiz subyacente
que pueda el vino tener,
y como alberga en su ser
la intuición que a todo llega,
y a la inspiración se entrega
con su ilusión proverbial,
le da al vino en su cristal
el beso de la bodega.*

Provinciales de Agricultura de la Junta. Hay que reconocer la difícil e importante labor de los responsables de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Andalucía: Manuel Infante Galán, en el Condado de Huelva; Manuel López Alejandro, en Montilla-Moriles; José-María Rodríguez y José-Manuel Moreno Ferreiro, en Málaga y Sierras de Málaga; y Jorge Pascual y César Saldaña, en Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

CRIADORAS. Las mujeres están adquiriendo un destacado y merecido protagonismo en la vitivinicultura andaluza. Desde hace años, ingenieras agrónomas, enólogas y biólogas se vie-



Milagros Viñegra, María del Carmen Vizcaíno y Carmen García.

nen incorporando a empresas de distinto tamaño, en algunos casos a sus propias bodegas familiares. En el Marco del Jerez tenemos los casos de Montse Molina, que, pese a su juventud, lleva desde hace varios años la dirección enológica de Antonio Barbadillo, S.A.; de Maribel Estévez, bióloga y enóloga, que dirige la división técnica del Grupo Estévez; de Milagros Viñegra, que es la directora técnica de Bodega Huerta Albalá, un proyecto puesto en marcha recientemente en Arcos de la Frontera, en la Sierra de Cádiz.

Mariola Sánchez Peinado, que trabajó en González Byass, es actualmente la directora del proyecto de Bodegas Jabalcón, en Baza; Clara Verjeh lleva la bodega Bentomiz, de su propiedad, en la Axarquía; María-Jesús es la bióloga de Bodegas Gomara, en los Montes de Málaga; Susana García, bióloga de formación, lleva junto con Emilio, su marido, también biólogo, su viñedo La Capuchina, en la zona norte de Málaga; Blanca-María Serrano, que está estudiando Enología en la Universidad de Córdoba, le presta una gran ayuda a su padre en la bodega familiar que tienen en Alcalá la Real, en la comarca de la Sierra Sur de Jaén. Verónica Weissel regenta la bodega El ánfora, en la Contraviesa-Alpujarra

Casos especiales son los de Victoria Ordóñez, Carmen García Nevado y María del Carmen Vizcaíno. Victoria Ordóñez es una médica malagueña entusiasta de su tierra y de sus vinos, que dirige la bodega a la que da nombre su hermano Jorge en La Axarquía. María del Carmen García Nevado es una joven que dejó sus estudios para trabajar en el viñedo y la bodega familiar que tienen en Villaviciosa de Córdoba, donde viven desde hace generaciones. Se ocupa de todo, con su padre y bajo la atenta mirada de su octogenario abuelo, que se conserva muy bien gracias a sus ecológicos vinos. María del Carmen Vizcaíno Pastor, decidió que tenía que implicarse más de lo que ya lo hacía en la empresa familiar que tiene con Justo Sánchez –su marido– y sus hijos, y cursó un módulo de Enología en el Instituto de Enseñanza Secundaria

de Laujar. Desde entonces es ella la que hace los acreditados vinos de su viña-bodega Cortijo El Cura.

No es que las mujeres se incorporen ahora en Andalucía al mundo del vino. Siempre han formado parte de él: como miembros de familias campesinas, en sus propias viñas, y como asalariadas, en viñas ajenas. Pero, hasta hace unos años no habían desempeñado, salvo casos excepcionales, responsabilidades en la pro-

Vinos de Andalucía	Vinos de Mesa	Vinos de Mesa (en todas las provincias)
		Vinos de la Tierra (en las comarcas tradicionales)
	Generosos	Jerez Montilla Condado de Huelva El Aljarafe
	Naturalmente dulces	Málaga
VCPRD Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas	De licor	Jerez Montilla Condado de Huelva El Aljarafe Málaga
	Generosos de licor	Jerez Montilla Condado de Huelva El Aljarafe
	Espumosos	Almonte Cádiz y Ujijar Umbrete

ducción vitícola y la elaboración y crianza de vinos. Y hora era de ello, porque están aportando mucho.

DE TODAS PARTES. Hoy como ayer, la vitivinicultura andaluza es obra de gente de todas partes. Fenicios, griegos, romanos, árabes aportaron mucho a lo largo de siglos a los indígenas. En los siglos modernos y sobre todo en la transformación de la vitivinicultura tradicional en agroindustria vinatera moderna durante la segunda mitad del siglo XVIII, franceses, británicos, italianos... desempeñaron un importante papel junto a empresarios de las zonas de Jerez y Málaga, principalmente.

En el Condado de Huelva, muchos riojanos, y en Montilla-Moriles así como en el Marco del Jerez, los *montañeses* –oriundos de las montañas de Santander– desarrollaron una notable actividad en la producción y el comercio de vinos desde el siglo XVIII.

En este nuevo periodo de diversificación, mejora de calidad y auge de la vitivinicultura andaluza contemporánea, la gente de afuera está teniendo, otra vez, un papel destacado. Federico Schatz, Theodor Conrad y Juan-Manuel Vetas han contribuido mucho a que la Serranía de Ronda sea lo que ya es: la primera denominación de origen de vinos de mesa de calidad de Andalucía.

En La Axarquía, Telmo Rodríguez inició la innovación de los vinos naturalmente dulces, tendencia en la que están haciendo importantes aportaciones Alois Kracher y Clara Verjeh.

En la Sierra de Arcos de la Frontera, Marcel Fernández estuvo en el origen de la producción de nuevos vinos tintos a principios de los años ochenta del siglo XX. El último en llegar a esta zona, pero con mucho ímpetu, ha sido Vicente Taberner.

La elección de Andalucía como tierra de sus proyectos vitivinícolas por parte de vinateros de Alemania, Suiza, Francia, Austria, Holanda y de varias zonas de nuestro país es un fenómeno muy significativo respecto a las condiciones naturales de esta tierra para la elaboración y crianza de vinos de calidad.

CONCLUSIÓN. Andalucía tiene una diversidad y una singularidad vitivinícolas porque goza de una naturaleza favorable, pero sobre todo porque ha tenido la suerte de contar con gente enamorada de la vid y el vino. Son las personas que hemos citado, muchas más a las que no hemos podido hacer referencia y muchísimas otras anónimas las que han sabido y saben relacionarse íntimamente con la vid y el vino, obtener lo mejor de ambos y ofrecernos unos caldos en los que van parte de sí mismas.



II PARTE

Un delicioso paseo por la Andalucía Vitivinícola

Sobre la base de lo ya dicho hasta aquí, vamos a dar ahora un agradable paseo por las comarcas vitivinícolas andaluzas. No visitaremos todas las bodegas de Andalucía por la sencilla de razón de que cuando hicimos este paseo algunas estaban en obras y con otras fue imposible concertar una cita por razones de agenda. Pero son pocas las bodegas andaluzas que no están en estas páginas. Y si más adelante hay ocasión para ello, se reparará esta ausencia involuntaria. El auge de la vitivinicultura andaluza de calidad es tal que actualmente hay iniciativas de nuevas bodegas, en fases de proyecto o ejecución, en todas las provincias andaluzas. Lo que sí que están son todas las comarcas vitivinícolas andaluzas que por la calidad de sus caldos tienen concedida la mención tradicional de Vino de la Tierra. Así pues, provincia a provincia, comarca a comarca, pueblo a pueblo y bodega a bodega vamos a dar este delicioso paseo por viñas, lagares y bodegas de Andalucía de la mano de sus gentes.



Villaviciosa

Sierra Norte
de Sevilla

Condado de
Huelva

Mor

Aljarafe

Los Palacios

Lebrija

Có

Sanlúcar
de Barrameda

Marco del
Jerez

Sierras
de Málaga

COMARCAS DE



VINO ANDALUZ



Almería

JOSÉ MARCHENA DOMÍNGUEZ

A pesar del cierto desconocimiento sobre sus tradiciones vitivinícolas, en la provincia del levante andaluz aflora con fuerza en la actualidad unas prácticas económicas, que nos remontan a sus orígenes romano y musulmán; del «Portus Magnus» romano que comerciaba al Mediterráneo, a la Almería de Abderramán II del siglo IX: un próspero puerto que vió salir de sus entrañas toneladas de minerales... y de uvas.

Al respecto, el geógrafo ceutí del siglo XII Mohamed Al Edrisi describía la próspera riqueza comercial y artesanal de la Almería de su tiempo, a la vez que constataba el gran número de posadas y hostales que pagaban el impuesto del vino; tal precisión era exaltada en clave poética por el coetáneo Ben Safar Al Maríní acerca del Valle de Almería:

Hay aquí delicias que no existen en el paraíso eterno
y bebe, mientras arrulla la paloma.

La incorporación de Almería al mundo cristiano tras la conquista de los Reyes Católicos en 1489, imprimió profundos cambios sociales y culturales, aunque en las prácticas económicas no, como sucedió con el vino, del que constatamos que siguió produciéndose en diversos lugares del entorno almeriense.

Ya posteriormente en la última centuria, el auge hortofrutícola y la emigración de picos de población a Cataluña de zonas de tradición viñera, marcó un importante punto de inflexión; en efecto, a principios de la década de los setenta, por una extensión de apenas diez Has. no se superaban los 20 Hl. de producción; se trataba básicamente de una industria de vino familiar, con medios artesanos, de autoabastecimiento y consumo local, y con la práctica ausencia de bodegas cooperativas, alcoholeras o de vinagres.

Era el final de una época, algo más pausada y menos exigente, donde se podían beber vinos blancos y tintos de calidad media entre 12 y 14 grados, y en donde ya destacaban los caldos de Ber-



	V.T. Desierto de Almería	Blancos Tintos Rosados Vino dulce natural. Moscatel
	V.T. Ribera del Andarax	Blancos Tintos Rosados
Vinos de la provincia de Almería	V.T. Laujar-Alpujarra	Blancos Tintos Rosados
	V.M. Alto Almanzora (de calidad)	Blancos Tintos
	Vinos de Mesa (corrientes y de calidad)	Blancos Tintos Rosados

ja, Dalías, Canjáyar, Alhama, Laujar de Andarax, Ohanes, Padules, Alhabia, Fiñana, Tabernas, Purchena, Somontín, Dador, Níjar, Adra, Huerca-Overa, Sorbas, Escullar, Alcolea, Alboloduy, Cantoria o Félix. Vinos que hacían un eficaz maridaje del mar con «chopitos» y esca-beche de sardinas y de la tierra, con el mítico jamón de Serón y el agusal de cordero. Pero no olvidamos el cotidiano «mostillo» o «agustín»: un mosto «todoterrero» elaborado con harina y de gusto dulce sabrosón, que igual se tomaba como desayuno, postre o merienda.

A partir de estas fechas, a caballo entre las iniciativas privadas y los incentivos públicos, la industria del vino almeriense, jalonada por un buen puñado de emprendedores vinateros con jóvenes bodegas, no paran de generar iniciativas donde frecuentemente, a pesar de llegar a plantear ideas contradictorias, es de resaltar el intento de esfuerzo común por parte de los hombres y mujeres que se dedican al sector. Una de estas últimas iniciativas se fraguó en agosto del 2006 con la creación de la llamada Asociación Provincial de Bodegas, como sección de la Asociación de Empresarios de Almería, ASEMPAL. Formada una Junta Gestora inicial con integrantes de sobrada reputación y prestigio en el mundo bodeguero –Juan José Jiménez, Verica Weissel, Alejandra Martín e Isabel López–, se plantean varios objetivos preferentes: impulsar los vinos de la provincia y dar a conocer sus virtudes y cualidades como algo inserto en la gastronomía almeriense; fomentar las sinergias que puedan surgir entre el sector bodeguero y el resto de actividades como el turismo, el comercio, con el fin –quizás a medio plazo–, de poder ofrecer un vino reconocido con la marca «Almería»; reforzar la presencia del sector en todos los actos institucionales, ferias, congresos, para fomentar la buena imagen del sector nacional e internacionalmente; finalmente esta Asociación espera promover ayudas para crear, modernizar y mejorar la calidad de sus productos, así como incentivar las inversiones en I+D+i en el ramo.

Por otra parte, en cuanto a la estructuración territorial de la vitivinicultura, Almería tiene perfectamente delimitadas cuatro grandes áreas, tres de las cuales gozan de la Acreditación de Calidad que les confiere la empresa andaluza Agrocolor, y que coinci-

El *Diccionario Geográfico Universal* de 1831 calificaba de «excelente» los caldos del lugar y años más tarde, el *Diccionario Geográfico* de Pascual Madoz, aseveraba la excelencia de las uvas de mesa de Almería –en especial la de Ohanes–, y el creciente comercio por mar tanto a barcos nacionales como extranjeros.

den a su vez con otras tantas zonas geográficas y naturales de la provincia lo que imprime, tanto a aficionados al vino como a viajeros, un doble aliciente en su visita:

Desierto de Almería
Ribera del Andarax
Laujar-Alpujarra
Alto Almanzora

DESIERTO DE ALMERÍA

La primera gran área vitivinícola que proponemos al viajante comprende uno de los espacios más peculiares de Andalucía y por ende, de España: es una demarcación que tiene como centro la zona del Desierto de Tabernas y que se encaja a su vez entre las Sierra de Filabres al norte y la Sierra de Alamilla al sur, con la omnipresencia de las cumbres de Sierra Nevada desde el poniente. Un área de más 200 Has. de viñedos en pleno desierto, a una altitud media de 525 metros sobre el nivel del mar, y que se deja influir por el efecto barrera de esta auténtica caja tectónica, teniendo a resultas una ausencia de humedad y unas oscilaciones termométricas con días muy cálidos y noches frescas; el resultado, unas uvas singulares de excepcional calidad: Chardonnay, Moscatel, Macabeo y Sauvignon para los blancos, y Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta, para los caldos tintos. En ocasiones, estas uvas son usadas también para elaborar vinos rosados. Catorce términos municipales engloban esta zona, que goza de Mención de Calidad «Vino de la Tierra», por el B.O.E. del 2 de junio de 2004.





La Sierra de Filabres acoge hasta diez de estas poblaciones, hondamente marcadas por su origen árabe. En un recorrido de oeste a este, comenzamos la ruta por Olula del Castro, Castro de Filabres y Velefique. Una sucesión de bancales nos lleva a la alargada planta de Senés, con su caserío de piedra y pizarra que entonan con el roquedo, siendo uno de los lugares preferidos para el turismo rural de esta sierra. A continuación viene Tahal, recostada en una de las laderas de la sierra, e irradiando sus señas árabes en el rojo de sus tejas y en la pintoresca torre del Castillo de los Estévez construida sobre la vieja alcazaba. Más hacia el norte, localizamos Alcudia de Montegud. Proseguimos la ruta en dirección sur, sudeste, con el sello morisco de Benitagla, Benizalón, hasta Uleila del Campo y Lubrín: pueblo blanco, abalconado y tranquilo asentado alrededor de un pequeño cerro.

Haciendo un viraje hacia el sur, dejamos atrás los Filabres y nos adentramos en un paraje natural no menos impresionante: el complejo kárstico de Sorbas. Un conglomerado de yesos y calizas horadadas, tan espectacular con centenares de cuevas y simas en el interior, como lo son al aire libre sus hoces, barrancos y dolinas.

BODEGA AGROSOL. En este tránsito por Tabernas hacia Sierra Alhambillas, localizamos a su pie a Lucáinena de las Torres, el pueblo clave para comprender el por qué de esta zona vitivinícola del desierto almeriense. Efectivamente en esta población se ubicó desde 1970 las Bodegas Agrosol, auténtico aldabonazo y arteria vital del vino de la comarca. A principios de los ochenta, esta empresa establecida en la Finca de los Rubiales llegó a disponer de una bodega y patios de 4000 metros cuadrados, y 200 Has. de cultivo. En dichas instalaciones son reseñables una tecnología punta, las bodegas subterráneas y sus barricas de roble americano y francés.

TINTOS Y ROSADOS

Tomando las características climáticas y el tipo de uvas de la zona, Agrosol tuvo como resultado los vinos marca Pers; exceptuando un Rosado muy persistente y afrutado elaborado con uvas Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Monastrell, el resto se centraron en variedades de tintos de crianza: Viña Salvana, Viña Pers, Torre Salvana...; quizás el de mayor notoriedad fuera el tinto Pers La Dionisia 2002, elaborado con las variedades Tempranillo, Monastrell, y Cabernet Sauvignon, en iguales proporciones; cuatro meses de crianza en barrica, culminan un vino de 14 grados de alcohol, fresco y limpio con base de roble en nariz, bien equilibrado y con

sabores de frutas exóticas en boca. No olvidamos citar otros crianzas monovarietales: el Pers Tempranillo, el Pers Cabernet y el Pers Monastrell, todos ellos en general menos complejos y más afrutados que el primero. Muy recientemente, dichas bodegas pasaron a otras manos, siendo en la actualidad una incógnita su continuidad en el mundo empresarial vinatero; si bien siendo optimistas, todo parece indicar que, de alguna manera, los nuevos responsables de la Finca, amén de otros negocios relacionados con el turismo y el golf, vuelvan a poner en valor estos acrisolados caldos del corazón de la provincia almeriense.

Culminando el final de esta ruta, nos encaramamos al auténtico mirador de Sierra Alhamilla el pueblo de Turrillas, a 880 metros de altitud, desde donde podemos ver la depresión que se abre hasta el norte con la Sierra de los Filabres. Un blanco caserío que contrasta con su verde vegetación, muy próximo al Pico Colatví. Y al final, llegamos a Tabernas, pueblo que simboliza las ramblas del desierto, declarado Paraje Natural en 1989 por su peculiar geomorfología y riqueza biológica, y cuyas estampas rocosas de conglomerados contrastan con las arenas y gravas del fondo, lejana evocación de su origen fluvial. Una peculiar fisonomía que le ha supuesto ser escenario, no sólo de las famosas películas del Western, sino de los más variados films históricos y de ciencia ficción.

ALMAZARA-BODEGA LOS ALBARDINALES. Pero será también en el pueblo de Tabernas, donde recordamos, tiempos atrás, los esplendores de su uva, la «Moscatel de Almería», y en la actualidad, otro de los puntos de producción y elaboración del vino de la tierra: Los Albardinales. Tomado del nombre del paraje donde se empla-

za, su propietario Rafael Alonso regenta un negocio familiar, consistente en una vieja almazara restaurada que es a su vez restaurante y museo. Con una decoración exquisita y con una ingente muestra de piezas de almazara y bodegas cuya visita es muy recomendable, ofrece además un rico abanico de productos gastronómicos de la comarca y en general de la provincia. Aún así y con todo, la familia Alonso saca tiempo y energías para elaborar sus propios vinos, en una población que llega a acumular unas 8 Has. de viñas. Partiendo de la tradición del abuelo donde se hacía un coupage de uvas Syrah, Cabernet y algo de Garnacha y Tempranillo, elaboran un tinto ecológico –El Vicario–; también un vino moscatel dulce y equilibrado de vendimia tardía, mosto concentrado y fermentación controlada, a base de uva Jaén Blanco y Moscatel. Por último, citar que experimentan en la elaboración de un vino blanco.

RIBERA DEL ANDARAX

Entre la majestuosa Sierra Nevada y la meridional Sierra de Gádor, se encuentra una llanura casi a un millar de metros de altitud, donde tradición e historia se dieron la mano constantemente desde la noche de los tiempos; es el Llano de Laujar, espina dorsal de otra de las grandes zonas vitivinícolas de Almería, y en



donde la marca cronológica de las primeras viñas se remontan a sus primeros pobladores, los fenicios, y a la continuidad durante los periodos romano, árabe y cristiano. Una comarca que desde el siglo pasado tuvo un pulso con la uva de mesa, haciendo por ello retroceder el volumen y la calidad de sus vinos. Precisamente y debido a la crisis de la primera a mediados del XX, muchas de estas pendientes calcáreas donde se cultivaban las uvas de mesa dieron paso a uvas de vinificación con una enorme calidad, beneficiadas por el excelente drenaje y el clima de la Ribera del Andarax –otoños e inviernos fríos, primaveras húmedas y veranos secos y soleados.

Veintiuna poblaciones se desparpaman en esta influyente área vinícola con Mención de Calidad «Vino de la Tierra» –B.O.E. del 21 de marzo de 2003–, a caballo entre sierras y llano, y con un innegable protagonismo del río Andarax y sus afluentes. Una zona de variedades blancas que tienen en las uvas Macabeo, Chardonnay y Sauvignon Blanc sus principales exponentes, así como las Merlot, Syrah, Garnacha, Tempranillo, Monastrell y Pinot Noir para los tintos.

El comienzo de esta nueva ruta vitivinícola bien pudiera hacerse desde la Autovía del Mediterráneo, pues el contraste de la costa almeriense y la subida inmediata a las primeras rampas de la Sierra de Gádor es auténticamente espectacular. Muy pronto localizamos el primer punto del área en el pueblo de Félix, ubicado frente al Cerro de la Matanza, llamado así por el suicidio morisco de 1568 en la famosa guerra de las Alpujarras. El viajante seguirá



bordeando el camino que nos brinda tan hermosa perspectiva hasta toparse con Enix, la de la fuente antigua; otro pueblecito de huella árabe que se percibe en su anárquico trazado.

BODEGA FINCA ÁNFORA. Sin salirnos de su término municipal, seguimos ascendiendo hacia una carretera tan imposible como bella y en un repecho, de manera inesperada, nos encontramos la Bodega Finca Ánfora, probablemente la más grande e influyente de la Ribera del Andarax, y un auténtico prodigio a los sentidos y el buen gusto. A 750 metros de altura y con una extensión de 13 Has. de jóvenes viñedos, plantados en terrazas empedradas casi a tiralíneas entre 1995 y 1996, su propietaria Verica Weissel, una alemana con el corazón converso, y su relaciones públicas, la incansable Lola Montilla, son las auténticos poderes de tan hermosa empresa. Con una producción de uvas centrada en las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Monastrell, realizan una vendimia temprana, de forma manual y con una exigente selección en el corte. También el proceso de crianza, en cuevas naturales, nos es menos estricto: de 20 a 24 meses en barricas de roble francés y de 1 a 3 años en botellas. Y es esta una de las señas de identidad de Finca Ánfora: un vino de calidad y de producción limitada que tiene una comercialización nacional y de importación a Alemania. Y no sólo el cuidado se comprueba en sus impecables instalaciones; también la coherencia y

LAURENTI, VINO ESTRELLA DE FINCA ÁNFORA

El último de los tintos es el Laurenti, monovarietal Cabernet Sauvignon a 14,5 grados. Elaborado con métodos artesanales, fermentación alcohólica controlada a 28 grados, remontados diarios, maceración prolongada, barricas de roble francés 20 meses, y de 16 a 18 meses en botella, el tinto Laurenti presenta un color rojo cereza madura, ribeteadado con tonos teja, una nariz a frutas silvestres exquisitas con recuerdos de fina madera, notas de cedro

y bosque Mediterráneo, así como una boca sabrosa con mucho cuerpo, equilibrado; notas de casis y regaliz, final expresivo, armónico y elegante. Para degustarlo sólo, o con carnes de caza y carnes rojas, tanto a la plancha como estofadas, es un vino apto para neófitos y expertos, y que al igual que el Aristeo precisa ser decantado. Anotar que este vino fue medalla de oro del Concurso de Vinos, Salón Internacional de Vinos 2005 en Madrid.

el concepto de diseño, da sentido a una firma –Ánfora–, que intenta potenciar el origen ancestral de los caldos de la zona, y cuyo símbolo está onnipresente en sus instalaciones. Sobre el tipo de vinos, Finca Ánfora se especializa en los tintos, aunque elabora el Juvenal, un rosado con coupage de Garnacha, Monastrell y Merlot, fresco, afrutado, y con aromas tropicales.

En cuanto a los tintos, anotamos las cuatro gamas que elaboran: el Monteneo (1999 y 2000) Garnacha y Monastrell, que ofrece en general un vino intenso de color, afrutado al olfato y fresco y vivo al gusto; el Calidón 2004, un media crianza de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Monastrell; el Aristeo (1999 y 2000) Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot, vino de crianza, rojo y de ribetes morados, muy complejo al olfato con espectros de fruta y madera, así como carnoso, persistente y estructurado en boca, y el Laurenti.

El viajante seguirá negociando por las faldas de los puertos montañosos, y casi sin solución de continuidad, se irá topando con una sucesión de pequeños pueblos de sabor musulmán, que son auténtica avanzadilla hasta las estribaciones del extremo Sudeste de Sierra Nevada; Alhama de Almería, romana y mora; Alicún, fuente termal, vergel y torre vigia de los valles del Andarax; Huécija, con su templo de la Encarnación y la torre del convento de los Agustinos ambos del siglo XVI; e Illar, con su iglesia Mudéjar de la Asunción; tramos de rampas y cuestas adobadas de continuas y pintorescas parras a uno y otro lado de la carretera, que nos indican la naturaleza vitivinícola de muchas de estas poblaciones. Tanto estos núcleos urbanos como la mayoría de las que siguen, pertenecieron a la administración nazarí a través de una institución llamada Taha. Pequeños enclaves que se incorporaron a las cooperativas de Uvas de Mesa, como la llamada de los Llanos de Gádor.

A partir de Illar, se plantean dos alternativas: continuar las laderas del Este de Sierra Nevada, o bien seguir en paralelo entre la sierra y el valle del río Andarax.

La primera ruta nos lleva a una sucesión de pequeños pueblos de la otra orilla del río; Bentarique, Terque cargado de vestigios musulmanes y del esplendor minero, como lo atestiguan las casas burguesas como la famosa de los «caballitos», llamada así por los glifos que decoran el frontal de su entrada; Alhabia, con su caserío de corte castellano; y en la inmediata periferia, junto a un espolón rocoso se extiende el yacimiento arqueológico de Los Millares: uno de los conjuntos urbanos de la Edad del Cobre más representativos de Europa.



Varios son los vinos que ya posee en el mercado: un tinto joven con coupage de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon; Taracín, un tinto de semicrianza con uvas Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon; Loma del Viento, el típico clarete de siempre de Alboloduy, elaborado con las autóctonas Jaén Blanca y Tintilla del país; Viña Lorite, un blanco monovarietal Macabeo, y el Vino Blanco de Montenegro, que hace alusión al paraje de donde proviene la uva Jaén Blanca con la que se obtiene. Debido al poco bagaje de la bodega, se encuentra aún en fase de crianza un tinto monovarietal Syrah, y otro con coupage de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Continuamos hacia Alsodux, mora y uvera, cuya iglesia mudéjar fue levantada sobre una antigua mezquita; Santa Cruz de Marchena y Alboloduy: una nueva y obligada parada para el viajante, no sólo por sus vestigios, sus calles empinadas y su planta andalusí; también Alboloduy tiene otra de las bodegas señeras de la zona: la Bodega de Alboloduy.

Arrancando de la tradición del siglo XX, donde en la zona de Montenegro se llegaban a producir dos millones de kilos de uvas anuales, amén de las que se vendían a otras bodegas fuera de Almería, se hacían en los trapiches del lugar un vino propio que se vendía en los bares a lugareños y foráneos. En la década de los ochenta comenzaron a plantarse viñas en otras zonas más cómodas para la mecanización como Campillo; uvas de las variedades Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet, y en especial la autóctona Jaén Blanca.

LA BODEGA DE ALBOLODUY. En este contexto arranca en el 2004 la Bodega de Alboloduy, como empresa familiar que pretende potenciar toda aquella tradición de los caldos del lugar, pasando

incluso por volver a cultivar en Montenegro. Ubicada a la entrada del pueblo en el Paraje de Alcozayar, goza de las más modernas instalaciones. Con barricas de roble francés y americano y con una producción limitada de 6.000 kilos de uva por Ha. y anual de 40.000 botellas, dispone de un área de cultivo que oscila entre los 800 –Campillo– y los 1.200 mts. de altitud –Montenegro–, con suelos calizos y pizarrosos, aplicando una agricultura respetuosa con el entorno, y donde se saca rendimiento a las condiciones de clima, suelo y altitud.

Tras Alboloduy, el viajante finaliza esta ruta por el Este de Sierra Nevada visitando otros dos pueblos del área: Nacimiento, cuyo caserío muestra cortijos construidos en el XIX para el trasiego de la uva de Ohanes, y Gergal ya en la zona Oeste del Desierto de Tabernas, centrado en la minería y en las labores agrícolas y ganaderas.

Regresará el viajero a Illar, y retomando la Sierra de Gádor llegará a Instinción, un pequeño pueblo fértil y estratégico con establecimientos para el turismo rural, como el llamado Mirador de Instinción, un hotel restaurante para descansar y disfrutar del vino y la comida de la zona. Luego vendrá Rágol, ciudad alpujarreña por los cuatro costados, famosa por sus uvas frescas y pasas, y cuya iglesia mudéjar de San Miguel no debe dejar de visitar. Volvemos a Sierra Nevada visitando Canjáyar, pueblo recostado

entre bancales junto al río Andarax y en cuyo entorno se sitúa la Cueva de Nieves donde se hallaron vestigios de los primeros pobladores. Seguimos subiendo curvas y requiebros, y la presencia de los primeros cortijos blancos nos indicará que estamos en Ohanes, el pueblo de la uva.

Llamada también uva de Almería, de Mesa o de Embarque por su resistencia, la uva de Ohanes fue fruto de una hibridación realizada por agricultores de la zona, entre la Jaén Blanca y la uva encarnada de Rágol, a principios del siglo XIX.

EL ORIGEN DE LA UVA DE OHANES

La leyenda habla de un tal Paco Valverde de Ugijar que en 1834 se decidió a bajar a Málaga canastas de estas uvas, y venderlas en buenas condiciones, lo que luego amplió su venta hacia las Alpujarras y hacia Almería adentro, por el río Andarax y hacia el sur por Berja y Dalías; pero la cosa no quedó ahí. Otras zonas uveras de Málaga como Coin, Cártama o Lanjarón perdieron su cuota de mercado exportador, en beneficio de la Uva de Ohanes.

Una variedad a la que luego se le sumaron otras tantas –Molinera, Corinto, de Cuerno, de Lejía, Imperial, Alvillo, Teta de vaca, Rey-blanca o Valencia–, y que se caracterizó por sus racimos cilíndricos, su color amarillo, su pulpa carnosa y crujiente y su gran adaptación climática, sin olvidar sus propiedades alimenticias y curativas. Su comercialización se fue asentando en la comarca llegando a Granada, Murcia, Albacete y Ciudad Real. Fueron los tiempos en los que se creó una cultura de uva de mesa en toda la comarca, extendiéndose sus cepas de empararrado alto, así como los cortijos y casas de labor por las laderas de la sierra. A mediados del XIX la uva de Ohanes comenzó a exportarse beneficiada por su resistencia, a EE.UU., Canadá, México, Cuba, Inglaterra, Alemania, Escandinavia, e incluso India y China. Su máximo apogeo coincidió con el comienzo del siglo XX. A partir de los años setenta, debido a la competencia interior con las parras murcianas y manchegas, y exterior con las variedades italianas e israelitas, hundió al sector en una crisis que obligó a reorientar gran parte de esta próspera economía uvera.

Abandonamos Ohanes hacia el Oeste hasta Beires. Continuamos descendiendo hacia el valle hasta Almócita con su im-

UNA BODEGA DE CUATRO PLANTAS

La gran originalidad de esta bodega, cuya imagen sin par se ubica al borde de la una gran terraza junto a Padules, se basa en el uso de la gravedad natural en cada uno de los cuatro niveles de que consta su estructura: selección a nivel de calle, molturación más abajo para el despallido, fermentación y clarificación en el tercer nivel y embotellado y crianza en la zona inferior. Una técnica que está siendo objeto de estudio de especialistas nacionales por ser un procedimiento único allá donde los haya. Un edificio que cuenta con las más modernas técnicas de vanguardia, y que también está pensado como un espacio para ser visitado y aprender del vino y su cultura.



presionante judería. Siguiendo la carretera en dirección al levante, las terrazas elevadas sobre el río Andarax, nos indican que llegamos a Padules, final de esta ruta y pueblo importante por su tradición bodeguera. Dos empresas localizamos al respecto: la Bodega Barea Granados en pleno corazón de su caserío, y la Bodega Paco Ferre.

BODEGA PACO FERRE. En 1983 un bioquímico madrileño llamado Paco Ferre, abandonaba en Madrid sus responsabilidades como director de una multinacional americana de instrumentación científica, y retomaba el amor que desde su familia había heredado por la viticultura. Comienza a plantar en Padules viñedos de variedades blancas como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, y en variedades tintas uvas Macabeo y Viognier. En 1997 se constituye como Sociedad Limitada junto a un puñado de enamorados del vino y al año siguiente elaboran la primera cosecha, siendo comercializada en 1999.

La viñas de la Bodega Paco Ferre se ubican en una orografía muy accidentada por lo que hace difícil la mecanización de las labores, lo que viene a favorecer el uso de las prácticas tradicionales. A su vez, anotar que limita el vigor de las viñas para lograr una mayor intensidad de calidad, con unas cifras de 4.000 pies por Ha. También la poda es de yemas concentradas, en verde y aclareo, así como una vigilancia constante de la planta para insistir en el resultado final. Por último, la vendimia se efectúa en plena madurez, atendiendo los niveles óptimos de potencial alcohólico, la acidez y el ph, y los polifenoles.

En cuanto a los vinos resultantes, las Bodegas Paco Ferre se centran en cuatro variedades: el Barjalí, un tinto con varietales de 60% de Tempranillo, 30% de Cabernet Sauvignon y 10% de Merlot. Elaborado en invierno en depósito de acero inoxidable, 12,5 meses en barrica de roble americano con tres trasiegos y 12 meses en botella, es un vino de color rojo cereza con ribetes teja y anaranjados, nariz intensa, de frutas rojas y negras, regaliz, notas de madera, cuero, tierra mojada y fondo mineral atractivo. También presenta una boca sabrosa, persistente de taninos vigorosos, sedoso y de buena acidez. Paso con notas de cacao, café torrefacto y pimienta negra.

El Ermita de Torres, tinto de media crianza –cuatro meses en barrica y cinco en botella– con similar coupage que el anterior, maceración carbónica parcial y fermentación maloláctica inducida. El Padules, un tinto joven sin crianza con la misma propor-

ción de uvas. Y finalmente un tipo de vino blanco –Blanco Ferre–, hecho con monovarietal Macabeo, y al que se le realiza una maceración y fermentación corta y fría.

LAUJAR-ALPUJARRA

Con casi un millar de Has. dedicadas a cultivar la vid, la zona comprendida entre los términos municipales de Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax, no sólo cierra la comarca vinícola del Alto Andarax alpujarreño, sino que constituye *per se* otra de las áreas vitivinícolas almerienses, que gozan con Mención de Calidad «Vino de la Tierra» según el B.O.E. del 7 de mayo de 2004. Un área geográfica pequeña pero muy intensa donde se cultivan las variedades blancas Jaén Blanco, Macabeo, Vijiriego, Pedro Ximé-

UN ESFUERZO COMBINADO

Sobre el cooperativismo, no hay que olvidar a la Asociación de Bodegueros y Viticultores Laujar-Alpujarra como entidad estrella de las labores y desempeños del vino en la zona; pero tampoco hay que dejar de mencionar una política directa y decidida, que arranca desde la propia Junta de Andalucía con el Plan Provincial de Experimentación Agrícola, cuyo fin es la introducción nuevas variedades de uvas, según los datos que se obtengan de los campos de experimentación implantados; iniciativa esta de resultado y valoración dispar, pero que en cualquier caso se incorpora a este paquete de iniciativas para la potenciación del sector vitivinícola. Muy ligado a estas iniciativas de la Junta se encuentra la propia Diputación Provincial de Almería, y el Ayunta-

miento de Laujar de Andarax; municipio que viene organizando en primavera desde el 2002 la Feria Vitivinícola, como referente de los productos gastronómicos y caldos de Almería y Granada, así como la organización de diversos cursos especializados sobre elaboración, crianza y catas de vinos, enfocado a la formación de los futuros viticultores de la zona.

Tampoco podemos ignorar las iniciativas de la Comunidad Europea, que se reflejan en el llamado programa Leader, surgido tras el Plan de Actuación de la Alpujarra del Instituto de Fomento de Andalucía, tiene como objeto básico el impulso a las actividades complementarias a la agricultura tradicional, entre las que se encuentra el turismo rural y la industria agroalimentaria.

nez, Chardonnay y Moscatel de Grano Menudo, y las tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Ganacha Tinta y Syrah. El resultado ofrece unos vinos blancos amarillos pálidos, afrutados y agradables; unos tintos intensos, de colores vivos, frescos y carnosos para los crianzas; finalmente los rosados son suaves, equilibrados y afrutados.

Una labor en la que destacan con especial protagonismo las cooperativas de la zona, que han hecho posible pasar de la anterior etapa de vinos de mesa y a granel a otra, mucho más sistemática, donde se han introducido nuevas variedades de uva, la modernización tecnológica, la consolidación de una Feria Vitivinícola en Laujar como escaparate de sus caldos, e incluso la elaboración de espumosos de calidad.

En Fondón se ubican dos de las bodegas de la comarca; jóvenes como todas las empresas de la zona pero con un prometedor potencial: Selección de Vinos de Fondón, S. L., y Bodegas Fuente Victoria.

BODEGA SELECCIÓN DE VINOS DE FONDÓN. Con una muy intensa implicación en los distintos actos culturales y gastronómicos, la Bodega Selección de Vinos del Fondón tiene ya en el mercado un vino tinto y otro blanco, con la marcas genérica Ben-Zuiaque, habiendo sido premiado con la medalla de oro en el Concurso Oficial de vinos, Premios Salón Internacional del Vino 2005, en Madrid.





BODEGA FUENTE VICTORIA. También de muy reciente creación como fue en el 2004, y ubicada en el Llano de Laujar, la Bodega Fuente Victoria se suma a este proceso de rescatar con los más modernos medios, las más arraigadas tradiciones vitivinícolas del área. En este sentido, nos presenta una muy equilibrada gama de vinos, entre los que se incluyen blancos, rosados y tintos jóvenes. De los blancos, anotar que poseen un vino Vijiriego con mínima



presencia de Macabeo siendo éste, afrutado, de tonos anisados y elevada acidez, y un Macabeo 85% con 15% de Ján Blanco. Con 11º de alcohol, este vino es elaborado con fermentación a muy baja temperatura (16º) evitando pérdidas de aroma, clarificación por métodos naturales y embotellado rápido para conservar frescura. El vino final presenta un color pálido con tonos verdosos, aromas varietales de la uva Macabeo y un recuerdo agradable de la fermentación. Es apto y muy recomendable para acompañar pescados, mariscos, quesos tiernos y cualquier alimento que complementa su suave aroma y delicado sabor.

El rosado presenta un coupage de uvas Tempranillo y Garnacha al cincuenta por ciento; un vino muy suave y vivo debido a la corta maceración, y equilibrado en boca con agradabilísimos toques de fresa, fambuesa y frutas del bosque. De los tintos jóvenes, Bodegas Fuente Victoria presenta dos monovarietales: un vino Tempranillo poderoso, complejo, aterciopelado, de color cereza y aromas intensos, y otro vino Syrah más sencillo, algo ácido y con aromas cítricos. Finalmente anotamos un tinto joven de cosecha, elaborado con una selección de uvas tintas del terreno, sencillo y agradable para «llevar puesto a diario».

Seguimos avanzando por el Llano de Laujar, y a muy pocos kilómetros, envuelta por un verde cortejo de almendros, álamos y viñas, divisamos Laujar de Andarax, capital de la Alpujarra almeriense y el mayor pueblo de la zona. Una ciudad cuya huella morisca está presente en sus calles, serpenteantes en torno a su imponente Plaza Mayor, con su Ayuntamiento y su Fuente de los Caños, de la que emana agua desde 1684; fuente de la vida, junto a sus otras quince fuentes que se esparcen por todo el pueblo, pero también fuente de historia. Allí fue la residencia de El Zagal, último rey de la Almería musulmana, y también la de Boabdil en la alcazaba que aún conserva sus restos, tras la rendición del reino nazarí de Granada. Escenario del inicio de la rebelión morisca con Aben Humeya al frente, su dieciochesca iglesia mudéjar de la Encarnación «Catedral de las Alpujarras» y sus casas señoriales, ofrecen un inusitado contraste con la soberbia naturaleza por la que respiran los poros de Laujar: cerros y valles entre sierras y al extremo, el paraje natural de El Nacimiento, zona de descanso con presencia de fauna ibérica, ideal para el ocio y el senderismo rural.

Una ciudad de gran tradición con sus vinos y de gran concentración bodeguera. Una de las figuras literarias más grandes de Almería, Francisco Villaespesa, poeta modernista de Laujar, de intensa vida por Latinoamérica y muy relacionado con los hom-

bres de la Generación del 27, nos hablaba de las virtudes del vino, en un buen número de sus composiciones poéticas.

VINO AÑEJO

Con la alegría de una fuente
corre mi vida entre tus manos
¿Qué importa que tenga mi frente
mechones de cabellos canos?
Hay vino añejo y pan caliente,
maduran viñas y manzanos
¡será el otoño más clemente
que primaveras y veranos!
¡El amor puro no se trunca!
¿Qué nos importan tantas hieles
de los pasados desengañados...?
¡El corazón no es viejo nunca,
y como el vino en los toneles
se purifica con los años!

Pero no faltan otras referencias literarias de los buenos caldos de este rincón alpujarreño. El historiador del siglo XX Florentino Castañeda Muñoz, hijo predilecto de Laujar y Correspondiente de las Reales Academias de la Historia de Madrid y de las Ciencias y Bellas Artes, nos ofrecía coloquiales y costumbristas visiones sobre los perfiles de sus vinos.

Sólo se bebe en el cielo,
el vinillo de Laujar
los demás vinos del mundo
allí prohibidos están
Y eso ¿por qué me dirán?
y yo lo afirmo rotundo:
porque allí sólo se bebe
el vino de calidad
San Pedro con mucho celo
no deja de vigilar
y hasta se pone iracundo
si le tratan de colar
vino que no sea el vinillo
de la viña de Laujar
Aprendan estos señores:

si quieren vivir mil años,
sin penas ni desengaños,
beban vino sin cesar;
pero vino de solera,
el mejor de los mejores
de toda la tierra entera
¡el vinillo de Laujar!

Dos son las principales bodegas que podemos encontrarnos en Laujar, amén de por sus vinos, porque en cierto modo vienen a representar dos maneras distintas de concebir una empresa vitivinícola: la Bodega Cortijo el Cura, que representa un perfil familiar y ecológico, y la Bodega Valle de Laujar, más en régimen de cooperativa y de mayor fuste empresarial. Sin embargo, no podemos dejar de constatar la profunda tradición del pequeño bodeguero en Laujar; ese concepto de «bodega de garaje», donde casi un centenar y medio de iniciativas de este tipo han llegado a realizar vinos y venderlos en sus propias casas; dato este con el que



provocamos al viajante para que se aventure, «puerta a puerta», a buscar la excelencia de estos caldos caseros.

BODEGA CORTIJO EL CURA. En 1995, Justo y Antonio Sánchez compraban una finca en el Cerro Jancor, en el Llano de Laujar, finca que perteneció al Cura Lara (1896-1936), original de Granada que estableció allí una iglesia-ermita, donde además cultivó viñedos y cereales. Los hermanos Sánchez dejaban atrás más de veinte años de duros trabajos en la agricultura intensiva del plástico almeriense, llegando a sufrir sus consecuencias, y por ello, optando por un replanteamiento más natural y ecológico de la agricultura. Pero además, intentaron potenciar los elementos autóctonos tanto en las variedades de cultivo como en las señas de identidad, pues a pesar de que sus padres y abuelos provenían de El Ejido, ellos son hijos de Laujar.

Tras varios años de adaptación de la tierra, la Bodega Cortijo el Cura comenzó a funcionar en 1997, dando sus primeros vinos al año siguiente.



El Cortijo el Cura se ubica junto al cerro de Almiraz, el más grande de Almería, beneficiándose del microclima de altura, las oscilaciones térmicas -30° en verano y 5° en invierno— y los suelos arenos-arcillosos. Una finca de 25 Has. repartidas en 18 de viñedo, 5 de almendros y 2 de olivar, siendo la mayoría de las viñas de más de veinte años de antigüedad y algunas de más de medio siglo.

Realizan una agricultura razonable con la naturaleza, integrando elementos de la tradición de Laujar, frente a la llegada de variedades externas. Por eso, más del 50% de las viñas -10 Has. aproximadamente— se dedican a variedades autóctonas: Jaén Blanca, Jaén Negra, Bobal, Monastrel y Garnacha Tinta. Si bien en el resto se cul-

tivan otras variedades mejorantes –Chardonnnet, Syrah, Cabernet y Merlot–, en la onda de los proyectos de investigación tutelados por la Junta de Andalucía.

Una tradición que pasa además por ofrecer en el cortijo una auténtica exposición de objetos, aperos agrícolas y piezas de todo tipo, relacionadas con la historia de Laujar, incluyendo algunos bancos de la vieja iglesia del Cura Lara o incluso etiquetar en el cuello de las botellas, poemas del ya referido Villaespesa.

PONZOÑAS

Las vides ya dieron su vino.
Fermenta el vino en los toneles.
Y en los frutales del camino.
La flor su aroma trocó en micles
¡Sigue tu ruta peregrino,
que si no hay rosas ni laureles,
hasta las zarzas del espin
dan frutos rojos cual claveles...!
¿Ya no será tu amor, cual una
virgen de pálido semblante,
estéril para el goce pleno,
hecha de nieve, ensueño y luna;
sino una lúbrica bacante
de ancha cadera y amplio seno...!

Pero el Cortijo el Cura, no es sólo una bodega ecológica; es un modelo de vida, donde la familia Sánchez se alimenta casi en su totalidad de lo que cultivan, y en donde poco a poco –la mujer de Justo como enóloga, su hija como comercial y relaciones públicas e incluso su encantadora madre– se han ido integrando en la empresa.

Sobre los vinos, destacamos en primer lugar el Infante, vino rosado frutal y con cuerpo que viene a recuperar el tradicional clarete español, con un liño de tinto –Garnacha– y un liño de blanca –Jaén.

En cuanto a los blancos, Cortijo el Cura elabora la marca Oro del Llano, vino de coupage Jaén Blanco y Chardonnay, un vino afrutado, aromático y con aromas a hierba cortada y frutos secos.

Tres son los tintos que presentan: Sierra de Gador, tinto joven elaborado con uvas Garnacha y Jaén Tinta; Jancor, tinto joven criado en barrica con coupage Bobal y Garnacha, y Sánchez Vizcaíno, un reserva también a base de uvas autóctonas Garnacha,



NATURAL Y ECOLÓGICO

En la elaboración del vino desarrollan procedimientos naturales en todas sus fases: sin estiércol, dos azufrados al año, fermentación natural y lenta, crianza en barrica de roble americano con dos o tres trasiegos al año, uso de gas sulfuroso y esterilización antes del embotellado. Dando como resultado, un producto de alta digestibilidad sin secuelas.

Bobal y Cabernet; elaborado sin aditivos, envejecido en barrica de roble durante 24 meses y crianza en botella de 5 a 10 meses, el Sánchez Vizcaíno es un caldo de color cereza, nariz aromática a ciruela, toques de roble, ahumados y tabaco, y una boca fina y abierta con características organolépticas. Casa prácticamente con todo, pero recomiendan en especial con un buen jamón con grasa y vetas.

Su mercado se centra en las provincias de Granada y Almería, algunos enclaves de Madrid, Cataluña y Galicia –Vigo–, y en el exterior algunos puntos de Alemania –iniciado casualmente por un intercambio escolar–, y Holanda. Su reconocimiento empresarial le ha supuesto distinciones por la Confederación de Empresarios de Andalucía, amén de otras entidades europeas como el Culinary Heritage Europe.

BODEGA VALLE DE LAUJAR. Asentada también en el llano de Laujar, la Sociedad Cooperativa Andaluza Valle de Laujar se constituye desde principios de la década de los noventa en auténtica punta de lanza, tanto en el desarrollo y producción vitivinícola de la zona, como en el aglutinador del sector. Así, desde la cooperativa se reestructuraron los canales de venta, distribución y comercialización, se separaron la producción de uvas blancas y tintas, se rescató el clarete, como vino típico de la zona, y con la ayuda de la Junta de Andalucía, se centraron en la investigación



de nuevas especies en pos de la máxima calidad. Al respecto hay que resaltar la elaboración de cavas, cuyos resultados serán apreciados en breve plazo.

En 1992 se funda la Cooperativa con cuatro socios fundadores y 86 colaboradores que aportan su producto. En este organigrama, brilla con luz propia su responsable Gabriel Bosquet, un inquieto y dinámico vitivinicultor que también está al frente de la Asociación de Bodegueros y Viticultores Laujar-Alpujarra. Bosquet, defensor de un proyecto, quizás a medio plazo, para conseguir la denominación de origen «Vino de la Alpujarra» y que englobaría tanto la zona almeriense como la granadina, tiene ya marcado el relevo generacional en sus propias hijas que siguen sus pasos en el noble oficio del vino.

La bodega de la Cooperativa tiene 2.800 metros cuadrados, donde se distribuyen las diversas estancias de elaboración, así como un sugerente patio acondicionado para los visitantes, no sólo para la degustación de los vinos, en un ambiente tranquilo y evocador, sino de los más diversos artículos gastronómicos de la comarca.

En cuanto a la producción, asegura Gabriel Bosquet que la Cooperativa vende el 80% de la producción de vino en la provincia almeriense, con unas horquillas anuales entre los 600.000 y el millón de litros. También anotar el incremento de nuevas zonas de comercialización como Madrid, Barcelona o Bilbao, así como un inminente salto a la exportación europea.

ABANICO DE TINTOS

En cuanto a los tintos, anotamos al Vega Camarín, un varietal Tempranillo y tres meses en barrica, ideal para el chateo en bares que ha llegado incluso a desplazar la Rioja en la zona; el Viña Laujar Syrah, de grandes resultados en color, aroma y pase en boca, lo que lo hace apto para no entendidos; el Viña Laujar Tinto, un vino afrutado de selección variada de uvas, y el Viña Laujar Merlot y Cabernet Franc, un tinto complejo a 13,5 grados, elaborado con 80% de Merlot y 20% de Ca-

bernet Franc, maceración lenta y controlada durante un mes, fermentación por separado y luego coupage, siendo criado medio año en barrica nueva de roble carnoso; es de color rojo cereza, aromas frutales característicos de ambas variedades y secundario muy especiados; a vainilla y maderas nobles; tiene una boca de gran persistencia, mucho cuerpo, equilibrado y vigoroso, y casa con platos tradicionales de caza, carnes rojas, guisos, cocidos y ahumados.

La carta de vinos es muy amplia. Dos marcas de vino rosado: el aromático y afrutado Viña Laujar, y el Señorío de Laujar, elaborado con Garnacha y algo de Syrah con maceración independiente y de espectaculares resultados.

Tres son los vinos blancos que nos propone la bodega: el Viña Laujar Blanco, un monovarietal Macabeo de gran maridaje con el marisco; el Medalla de Oro 2003, monovarietal Sauvignon Blanc de gran complejidad y equilibrio, y otro joven, muy aromático, elaborado con uvas de Jaén Blanco.

Tras nuestra fructífera estancia en la «Capital de las Alpujarras», el viajante seguirá dirección Suroeste hasta Alcolea, fin de la ruta. Una ciudad señera del poniente almeriense y que junto a su economía agrícola basada en las viñas, los olivos y los cereales, es de destacar su caserío de forma cúbica con tejados de launa y aleros de pizarra.

BODEGA EL CORTIJO DE LA VIEJA. Allí, a 800 metros de altitud localizamos probablemente la bodega más antigua de la zona: El Cortijo de la Vieja. Su propietario, el bodeguero Julio López Godoy viene ejerciendo desde hace tres décadas, y ahora cuenta con el apoyo de su hija Isabel y su yerno Agustín Peinado. Una extensión de 25 Has. de viñas propias, con las variedades Syrah, Tempranillo



llo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Garnacha, Jaén, Vijiriega, Chardonnay, Viognier y Macabeo.

Sobre la variedad de vinos, adoptan el genérico de Iniza, teniendo un blanco con coupage Macabeo y Viognier, y otro monovarietal Macabeo. Otros tantos vinos tinto, uno con coupage Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Garnacha, y otro monovarietal Syrah en barrica. Finalmente decir que elaboran además un Iniza rosado y el tradicional Clarete, que realizan de modo artesanal desde los comienzos de la bodega con prensa de almazara y depósitos de barro.

Si bien como tal la ruta finaliza en Alcolea, si al viajante aún le queda algo de curiosidad y energías, le proponemos que tome la carretera hacia la costa, pasando por Berja, centro de una de las cooperativas productoras de uvas de mesa más célebres de Almería, y que llegó a contar con más de mil cosecheros en la década de los sesenta del siglo XX; lo mismo que al pueblo vecino de Dalías con casi un millar de uveros dedicados a la exportación. Luego, y a menos de veinte kilómetros llegará a Adra, ciudad mediterránea y turística allá donde las haya, y donde el poeta Pedro Antonio de Alarcón en el último tercio del siglo XIX bebiera un «vino muy caliente con azúcar, medio eficaz de sostener nuestras fuerzas».

BODEGA BOLABANA. Allí, junto a su pedanía de El Puente del Río localizamos la acreditada Bodega Bolabana, una empresa dirigida por Juan José Jiménez Santiesteban, muy vinculada e implicada en todos los eventos y fiestas que se desarrollan en el Valle de Laujar, y merecedora por tanto de figurar en el apéndice de esta comarca. Bolabana cultiva las variedades Syrah, Caberner Sauvignon Tempranillo, con el sistema de espaldera y un almacena-

miento medio en barricas de cuatro meses, Entre otros caldos, elaboran el tinto El Rincón de la Cautiva –nombre tomado del lugar donde tienen las viñas–, un monovarietal Cabernet Sauvignon que logró el premio al mejor vino tinto de Almería, en la III Feria del Caballo de 2006.

También destacamos dos tintos más de la saga; el monovarietal Merlot, y el tinto elaborado con uva Syrah, con 13º, de color Guinda picota prácticamente opaco. Aroma de buena intensidad, con predominio de notas cetónicas y un fondo de madera notable con acidez correcta y sensaciones volátiles de nariz.

ALTO ALMANZORA

La última ruta que sugerimos al viajero, nos lleva al norte de la provincia almeriense. Una zona de alto interés geográfico e histórico en torno a un río, el Almanzora y mediatizado por un preciado producto, el mármol. Una comarca ubicada entre la Sierra de las Estancias al norte, con altitudes oscilantes entre los 1.800 a 2.000 metros, y la Sierra de los Filabres al sur, con horquilla entre 1.000 y 1.500 de altitud. Si bien la zona propiamente de producción vinícola se sitúa en el curso alto del río, merece la pena arrancar más hacia atrás y remontarlo desde su curso bajo –hay quienes proponen incluso partir desde la costa en Mojácar o Garrucha–, pues los contrastes que percibimos nos dan una mejor dimensión de la comarca. En efecto, las tierras hortícolas y cítricas de la cuenca baja hasta la zona de Albox hacen contrapunto con la aparición, curso alto, de sierras monumentales, de entrañas abiertas y marmóreas, almendros... y viñas. Allí proliferó un auténtico mar de parrales durante la mitad del siglo XX, destinadas como otras zonas ya vistas, a la uva de mesa, donde en cualquier ladera también se plantaban cepas para obtener el hasta hoy llamado «vino del país». Con la entrada del nuevo siglo, la comarca del Alto Almanzora fue cultivando el almendro, el olivo, y la sustitución de las viejas cepas de antaño por variedades nobles como la Merlot, la Cabernet Sauvignon, la Tempranillo o la Syrah.

Volviendo a nuestra ruta, iniciamos su periplo en el centro geográfico del cauce bajo del río: la antigua ciudad minera de Cuevas de Almanzora, próxima al entorno natural del embalse del mismo nombre. Proseguimos, río arriba, culminando otros términos como Zurgena, rodeada de una fértil vega de naranjos, el pequeño pueblo blanco de Arboleas con varias cuevas en su tér-

nino municipal, y Albox, la ciudad comercial por excelencia del Valle de Almanzora y famosa por su uva moscatel.

A partir de aquí se abre la comarca del mármol, cuya llave la posee Cantoria pueblo tachonado de edificios señoriales y palacios, y Almanzora, que toma el nombre de la comarca. Antes de seguir el curso, el viajante hará un desvío hacia el norte, tomando el paralelo del río Charcones para contemplar los sorprendentes bloques de conglomerados frente a Partalóa, y más arriba, la vieja ciudad uvera de Oria.

Continuamos valle arriba a Fines, isla agrícola en plena comarca del mármol, y Olula del Río, ciudad núcleo de comunicaciones del área, cuyo carácter industrial se hace evidente con sus muchos talleres de transformación del mármol.

Tomamos ahora desviación sur en dirección al río Laroya para hacer una visita a Macael, la capital del mármol y que engloba la impresionante cantera natural de tan preciado género, y llegar hasta Laroya.

Volvemos al cauce del Almanzora y a partir de este punto el viajante deberá bifurcar la ruta, ora hacia la Sierra de los Filabres, ora hacia la Sierra de las Estancias.

En la Sierra de las Estancias, pasamos cuatro sugerentes y significativos municipios: Urracal, blanco y semioculto bajo la ladera y adornada de almendros y olivos; Somontín, emplazada en la sierra entre bancales, y con un perfil peculiar dado por una iglesia de sobresaliente cúpula; Lúcar, población que abre desde el norte la comarca del Alto Almanzora, cuyo paisaje ofrece indescriptibles tonalidades grises; y Ceta, como los tres anteriores, otro de los pueblos legendarios de las uvas de barco durante el siglo XX.

BODEGA ALTO ALMANZORA. Será en Lúcar donde el viajero localice a la auténtica piedra angular de esta comarca vinícola que en breve plazo, si se cumplen los trámites, se convertirá en la cuarta comarca con Mención de Calidad «Vino de la Tierra» de Almería. Hablamos de las Bodegas Alto Almanzora.

Al frente de este gran proyecto bodeguero se sitúa Pedro Franco, un empresario que pendula entre sus negocios en Andorra y los del vino de esta



PUEBLOS UVEROS

En la zona de los Filabres, el visitante encontrará siete nuevas poblaciones: Purchena, viejo centro uvero, asentado sobre empinados relieves, cuyo blanco caserío es dominado por las ruinas de su vieja alcazaba; Suffi, próxima al valle y escondida entre bancales con sus ermitas de San Roque y Santa Cruz; Sierro, pueblo blanco vertical y agarrado a la montaña; Armuña de Almanzora, ubicada en un llano junto a los repechos de la Sierra y rodeada de extensos melco-

toneros; Tijola, «la Perla del Almanzora», famosa por su ídolo prehistórico y centro de la antigua Cooperativa de Uva de Mesa «Uvasol»; Bayarque, que marca la transición entre el valle y las primeras alturas, un pueblo que invita a pasear entre barrancos y pinares; y la asombrosa Bacares, a más de 1.200 metros de altura, enclavada entre tres picos y testigo de la bajada de otros tantos ríos que confluyen bajo el pueblo, para formar el río Bacares que alimenta al Almanzora.

zona desde principios de los años ochenta, arrancando como tal en la vendimia del 2004. En este sentido hay que resaltar que contó inicialmente con el apoyo y la dirección técnica de Rafael y Álvaro Picardo, los prestigiosos e internacionales vinateros del Priorato. El resultado, unas instalaciones de vanguardia de unos 3.500 metro cuadrados, donde la funcionalidad, la organización y el diseño se desparraman en cualquiera de las dependencias de que consta, y en donde el toque enológico se lo da la sensibilidad y el buen hacer del joven Modesto Pou.

Su ubicación a un kilómetro del pueblo sobre el viñedo «Marchalillo», su estructura externa con sus líneas geométricas y su gran torre cilíndrica, son inconfundibles.

La bodega expone, en sus símbolos y marcas, la vocación autóctona de recoger el testigo de los viejos vinateros del Alto Almanzora: la yegua preñada de Escúllar, símbolo de la fertilidad, que inunda todas sus estancias, y la marca genérica Este, reflejan claramente la idea de unir la bodega a la imagen de la comarca.

Sobre suelos areno-arcillosos con alto ph, 20 grados de oscilación térmica, y en una zona vinícola donde se cultivan 300 mil cepas, las Bodegas Alto Almanzora posee unas 16 mil y unas capacidades de producción y almacenamiento de uva que podrían llegar al millón de litros y los 400 mil kilos de uva. Las variedades que cultivan son Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.



ESTE, MARCA DEL NORTE DE ALMERÍA

Sobre los vinos, anotar el Este rosado con monovarietal Macabeo, de tonos frambuesa muy afrutado y expresivo. Los Este Blanco—2004 y 2005—también de uvas Macabeo, de colores pajizo y verdoso, equilibrado, y regusto a aromas frutales y cítricos; y los tintos—2004 y 2005—, con *coupage* Monastrell, Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon. Vinos éstos potentes y expresivos cuya última cosecha consiguió el prestigioso premio Baco de Oro 2006, al mejor tinto joven de España en contacto con madera; premio concedido por el Ministerio de Agricultura y organizado por la Unión Española de Catadores, tras unas exigentes

pruebas ante más de medio centenar de especialistas. En efecto, se trata de un vino con 13,5 grados y una proporción equilibrada de uvas Monastrell y Tempranillo, completando unos toques de las uvas antes indicadas. El tinto Este 2005 se elabora con fermentación alcohólica maloláctica en depósitos de acero, con control automático. Seis meses de crianza en barricas de roble francés y americano y cuatro meses en botella. Tal proceso da como fruto un vino de color rojo cereza púrpura con buena capa, aroma intenso a fruta negra confitada, fondo mineral y vainilla, y un sabor en boca envolvente a madera y aromas florales rosáceos.

Las barricas de roble presentan una proporción de 80% francés y 20% americano, con una media de seis meses de crianza y de dos a cuatro en botella.

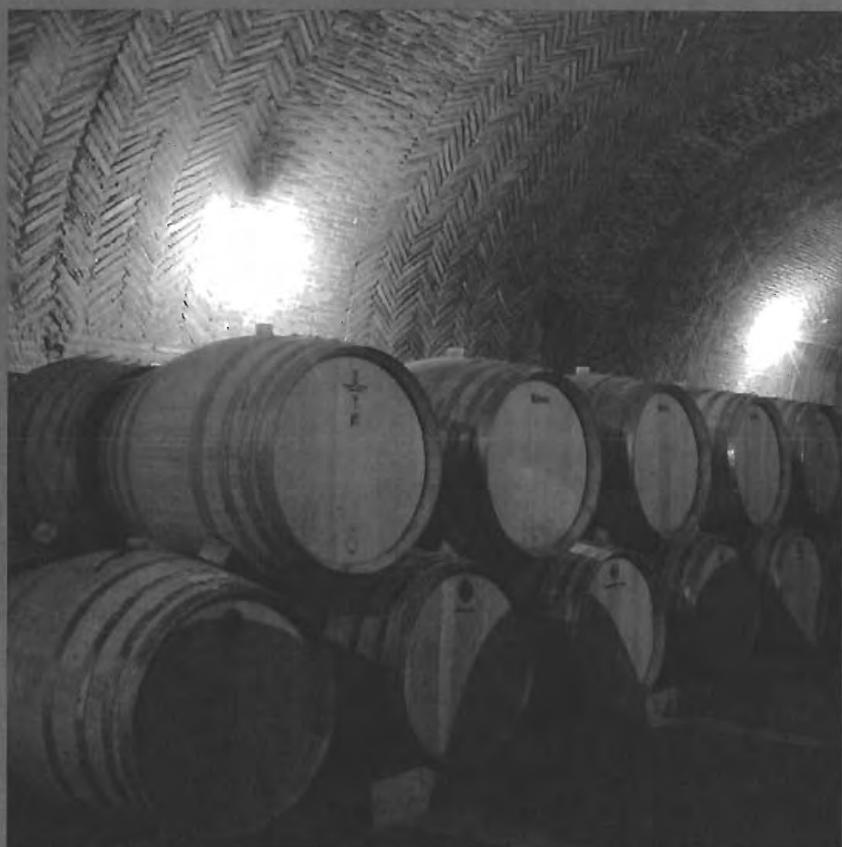
Sobre un cómoda explanada para situar los vehículos y favorecer su visita, existe toda una batería de elementos al respecto: stand de botellas, artículos y objetos de regalo relacionados con el vino, visitas virtuales, exposiciones permanentes de artistas de la comarca con temas vitivinícolas, o incluso visitas guiadas para niños de las poblaciones de la periferia.

Anotar además que sus caldos, tanto blancos como tintos, han sido citados en revistas especializadas del calado de *Sibaritas* o *Planeta Vino*, con unas excelentes puntuaciones de catas.

Su mercado, amén del provincial y la periferia andaluza, tiene una considerable derivación al exterior: dieciséis estados norteamericanos, Suiza, Bélgica, Andorra y Portugal, haciendo en la actualidad gestiones para entrar en otros puntos como Japón, México y Chile.

Finalizamos la ruta con dos pueblos no menos interesantes: Serón, ciudad histórica, viejo enclave de la Uva de Mesa, con calles pendientes y estrechas, dominadas por su castillo árabe, y cuyo famoso jamón invita a ser regado con los vinos del lugar, y Alcóntar, el pueblo más occidental de la comarca, asentado sobre el río Sauco y vestido con galas arbóreas.





Granada

JOSÉ MARCHENA DOMÍNGUEZ

Los antecedentes históricos de los caldos granadinos arrancan desde las propias evidencias arqueológicas de la Edad del Bronce, de cuyo periodo se encontraron semillas de vitis vinífera y vasijas con depósitos de mosto, aunque fuera luego durante la época romana cuando el vino se difundiera y generalizara.

Se consolidaba así una tradición, empapada del Mediterráneo que siguió teniendo continuidad en las diferentes etapas de la presencia árabe de aquel Al-Andalus; y si no, ahí están la pruebas de topónimos granadinos vinculados al argot vitivinícola: Albuñol, Albuñuelas, Pampaneira... o la propia palabra Carmen, que viene del árabe Karm, viña.

Como aseveran Jesús Barquín y Francisco Rivas, las zonas vinícolas destacadas del reino de Granada eran Loja y Baza, ubicadas en fértiles tierras y vegas que aseguraban altas producciones con los medios de la época. Pero también la ciudad de Granada a mediados del siglo XIV, cuyos viñedos, constataba el viajero tangerino Ibn Batutah, la rodeaban por todas partes. O como reflejaba Ibn Zamrak, el poeta de la Alhambra, quien imprime sus versos desgranándolos por las yeserías de las paredes, y que llega a escribir:

Hablándome de ella me has embriagado
como si me hubieras dado vasos de vino

Ya recién terminado el período de dominación árabe, a finales del siglo XV, el viajero nórdico Jeronimo Munzer constataba de la provincia Granada la existencia de uvas de junio a noviembre. Y es que los Reyes se preocuparon de fomentar la vid conforme ganaban terreno al moro. De esta guisa tenemos la Real Cédula de 1505 firmada por Fernando el Católico, por la que se vetaban la entrada de vinos a Granada al objeto de proteger las viñas crecidas y las nuevas de la provincia; algo que no afectaba a la Alhambra y sus fortalezas donde, a través de la Puerta del Vino, los arrie-

ros fueron metiendo durante los siglos posteriores sus odres de vino al espléndido palacio.

El tiempo pasó y la presencia de los reyes se fue desempolvando de aquella Granada de trasiegos culturales. Pero el vino persistió, quizás en claves literarias o castizas, pero siguió en su urdimbre, en la sociabilidad y en la convivencia, que tenían referentes en las más concurridas y populares tiendas:

Desde aquí voy al «Cerrillo»
 del «Cerrillo» a «La Campana»
 de «La Campana» a «La Mona»
 de «La Mona» a «La Galana».

En estas décadas de la segunda mitad del siglo XX, la proporción de viñas en la provincia de Granada mantuvo unos niveles que podríamos valorar como aceptables. Entre los años cincuenta, sesenta y setenta osciló entre las siete y las ocho mil Has. de las que mil se reservaba a la Uva de Mesa. Sobre la producción, de los 60 mil hectolitros de los años cincuenta, la década siguiente osciló entre los más de noventa mil en 1967 y los cuarenta y tres mil de 1963. Los focos se repartían por distintas zonas de la provincia: Illora, Dúrcal, o Puebla de Don Fadrique, siendo las más



importantes las ubicadas en los términos de Atarfe, Baza, Guadix, Loja, costa de Motril y Contraviesa alpujarreña. Ya entonces predominaban numerosas variedades de uvas: Montúo, Jaén Blanco, Jerezana, Perruna, Pedro Ximénez, Albillo, Moscatel, Valencia, Moscatel Gordo, Torrontés, Leire, Humeire; y para los tintos, Jaén Negro, Tintilla, Zucarí, Mollar Negro y la Roma.

VINOS Y LITERATURA

Granada desprendía evocaciones, donde posiblemente hubiésemos encontrado al poeta almeriense Villaespesa en sus años de estudiante, o a Emilio García Gómez completando la nómina de tiendas en la Granada de posguerra. El quiosco de «Maolico» o la taberna museo de Casa Polinero, donde se servían copas de vino blanco color amarillo malvasisco, y de clarete color rubi encendido.

Pero no olvidaba García Gómez dar cuenta de otro entorno donde el costumbrismo y la presencia de los caldos se hacían omnipresente: las madrugadas del Albaicín. Allí, describía junto a otras plumas autorizadas como el gaditano José María Pemán, cómo la señora encargada del cuadro flamenco, con un botella y un tazón, pasaba a las bailarinas en redondo, un diminuto buche para mantenerlas con ánimo.



Efectivamente, hoy en día nos encontramos con un perfil de empresario hecho a sí mismo, contextualizado en el mundo rural, implicado directamente en las labores de la vid y la bodega y al margen de dinastías y tradiciones familiares como sucede en otras latitudes; y esto por una razón obvia, ya que tampoco existen bodegas centenarias.

En la actualidad, la provincia granadina cuenta con unas 5 mil Has. de viñedos, y una producción de 6 mil kilos por Ha.; lo que vendría a equivaler a 30 millones de kilos de uva, 18 millones de litros de vino y unos 28 millones de botellas de 75 centilitros. Ante estas cifras y ante la perspectiva que se plantea el sector para el futuro inmediato, podemos vislumbrar dos grandes tendencias, no necesariamente dilemáticas:

La primera, respaldada por pequeños bodegueros, muy vinculados al modelo de «bodegas de garaje» y de bodegas ecológicas –auspiciadas en su mayoría por el programa Leader– que definen un asociacionismo bodeguero de Pagos –Vinos Singulares de Pagos Andaluces–, sin grandes movimientos empresariales y siendo coherentes con la calidad del producto resultante y con el entorno natural en donde se ubican.

	V.I. Contraviesa- Alpujarra	Blancos Tintos Espumosos
Vinos de la provincia de Granada	V.I. Granada Sur-Oeste	Blancos Tintos
	V.I. Norte de Granada	Blancos Tintos Rosados
	Vinos de Mesa (corrientes y de calidad)	Blancos Tintos Rosados Claretes



La segunda, defendida por bodegas de mayor fuste y entidades económicas como la propia Cámara de Comercio de Granada, mediatizadas por la Acreditación Nacional de Calidad a través de la empresa andaluza Agrocolor, encargada de certificar las Menciones de «Vino de la Tierra», y donde se conviene en la necesidad de conseguir una mayor unión del sector, siendo el gran objetivo de esta línea de trabajo lograr una Denominación de Origen «Vinos de Granada» única para toda la provincia. A la vez, se pretende la vertebración de las pequeñas bodegas en cooperativas de nueva estructura, que permitan una distribución del vino combinado entre la hostelería y el comercio, así como la potenciación del turismo enológico, visitas a bodegas y exposiciones temáticas, como ya viene haciendo la Sociedad Coo-

UNOS VINOS DE ALTURA

Si bien recientemente se vienen estableciendo nuevas bodegas en la propia Vega granadina, quizás la tendencia más destacada y reseñable es la ubicación de viñas en cotas altas y expuestas a la influencia del Mar Mediterráneo, lo que suaviza los rigores climáticos de su latitud, y dan una buena maduración y equilibrio a la uva. Los datos son significativos: casi el 90% del total de terreno dedicado al cultivo de la vid en Granada, oscila entre los 400 y 1.600 metros de altitud, y el 50% entre 800 y 1.200.

perativa Oleotropic que, aunque especializada en el aceite, culmina un proyecto de exposición-museo en Vélez de Benaudalla donde también tiene presencia una sala de exposiciones de vino, y utensilios en el proceso de su elaboración. No olvidamos tampoco citar el deseo de crear y consolidar una semana del vino granadino.

Así, las coordenadas vitivinícolas en la provincia granadina se distribuyen en tres grandes áreas con su peculiar idiosincrasia y sus propias características enológicas:

Contraviesa-Alpujarra
Granada Sur-Oeste
Norte de Granada

CONTRAVIESA-ALPUJARRA

Limitada al Oeste con la Sierra de Lújar, con la de Gádor al Este, y Sierra Nevada al Norte; bordeando la costa granadina y almeriense entre el Valle del río Guadalfeo y el bajo del Andarax, la alpujarreña Sierra de la Contraviesa es una de las grandes zonas vitivinícolas de Granada, por su peculiar ubicación, su contrastada historia, y probablemente por la tradición de sus caldos.

Conforme deambulaba el siglo XIX, muchos fueron los viajeros que pasaron por estas montañas y, de una u otra manera, degustaron y saborearon sus uvas como el caso del polaco Carlos Demboski en la década de los treinta. También en 1872 el poeta Pedro Antonio de Alarcón, amén de dar cuenta de otros frutos como almendras e higos, hace lo propio con las exquisitas uvas



alpujarreñas, a la que dedica su ingenio y creatividad unos ingeniosos y creativos párrafos:

Esta uva no fue ni será nunca hollada por el pie brutal del hombre, ni se ve compelida *ipso facto* a reventar para dar de sí la gran maravilla del mosto. Tampoco va desde las cepas a los pobres mercados de la provincia; ni se dedica a pasa, ni a figurar colgada de un hilo meses y meses del techo, empapelada o sin empapelar, y dando origen a un dicho de mi pueblo: «¡Anda que eres más tonto que un hilo de uvas!». La uva de las Alpujarras cumple una misión más noble!: se mete monja, vive cenobíticamente y muere virgen.

Nos encontramos pues con una zona sobre suelos de pizarra y subsuelo pedregoso y poco calizos, constituida por trece pueblos de origen árabe, cuyos términos municipales oscilan entre 1.200 y 1.500 metros de altura. La protección que le confiere Sierra Nevada de los vientos del Norte, y la influencia directa del Mediterráneo, a unos 10-15 kilómetros en línea recta, en forma de brisa por entre sus barrancos, crea un microclima con largos y frescos veranos, con pocos cambios bruscos de temperatura, total luminosidad y escasa pluviometría. El resultado, una uva ligera, dulce, aromática y con cuerpo, siendo las variedades blancas Montúa, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Jaén Blanca, Pedro Ximénez, Vijiriego, y Perruno. En cuanto a las tintas, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

LAS UVAS DE LAS ALPUJARRAS DESPIERTAN EL INTERÉS DE LOS ESTUDIOSOS

Ya en 1814 el ampelógrafo Simón de Rosas Clemente, que llegó a estudiar más de cien especies de vides entre Málaga y Granada, recomendaba sacarle partido a esta Sierra con la plantación de vides, a lo que después ampliaría José de Hidalgo Tablada, acerca del régimen de cuidados y tratamiento a las cepas.

Habiendo logrado la Mención de Calidad «Vino de la Tierra» en el B.O.E. del 2 de diciembre de 2004, si bien por Orden Ministerial la posee desde el 6 de octubre de 1992. Su entidad representativa es la Asociación Comarcal de Cosecheros-Productores de Vinos de la Tierra de la Comarca Contraviesa-Alpujarra, que ha llevado en todos estos años una importante labor de reestructuración de más de 150 Has. de viñedos, la promoción de sus caldos a través del Plan Leader

(1993), y desde 1995 el proyecto de mejora de calidad de la Junta de Andalucía.

En este sentido, anotar que la extensión de viñedos de la comarca ha sufrido diversas regresiones: de más de siete mil Has. a finales de los setenta, a algo más de cinco mil en los ochenta, y por encima de las dos mil desde la década de los noventa.

La Contraviesa presenta unos vinos blancos amarillo pajizo, afrutados y aterciopelados. Los tintos son de color cereza, poco ácidos y con gran cuerpo; y los rosados, de color variable, intensidad media y afrutados.

De los vinos más tradicionales, si bien se tiene constancia de la popularidad de un blanco de uva Vijiriega, al menos desde principios del XIX, el vino tradicional por excelencia es el vino rosado, llamado Vino Costa, elaborado de forma artesanal a base de mezcla de uvas blancas y tintas, con un color más parecido al rosado que al típico Clarete, y una gradación alcohólica entre 14 y 16; es un vino robusto, sin perder la suavidad y el buen emboque.

BODEGA DOMINIO BUENAVISTA. Entrando propiamente en la ruta, bien podríamos comenzarla en Ugíjar, pueblo de la ladera Sur de Sierra Nevada, fronterizo entre Granada y Almería, y en cuyo término municipal se localiza una de las bodegas más originales y con mayor proyección de la Contraviesa: Dominio Buenavista.

La empresa está capitaneada por José Manuel Palomar, médico de profesión y bodeguero por vocación, y con el concurso básico de la relaciones públicas Lola Montilla –también los es de la Bodega Finca Ánfora de Enix–. En 1992 se plantaron las primeras cepas –riparias– y dos años después, injertos con tallos de origen californiano y chileno; por lo que la Bodega fue ampliando y mejorando la calidad de sus variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Viognier, Tempranillo, Chardonnay y en especial de la autóctona Vijiriega, fructificada con el respaldo de la vecina Bodega de Barranco Oscuro. Recientemente, Dominio Buenavista ha aumentado sus extensiones de viñas en 10 Has. –Erilla del Cura–, junto a una nueva balsa de irrigación.

Las instalaciones, modernas y bien estructuradas, se dividen en tres grandes áreas: la zona de elaboración donde se procesa la uva y se prepara el mosto; la zona de crianza donde se madura y envejece el vino; y la zona de degustación, a la entrada de la bodega, acondicionada para la cata de sus caldos.

Habiendo descolgado las vides del exceso de racimos en junio, se realiza luego una exigente vendimia de selección manual, evi-

tando las horas de sol excesivo y retirando primero las uvas de Chardonnay y Viognier-julio-agosto, y luego las de Cabernet Sauvignon y Tempranillo –finales de agosto.

Su comercialización se desenvuelve por el ámbito comarcal y de la provincia, pero no hay que ignorar su proyección, no sólo a nivel nacional sino una consistente solidez en distintas zonas de los Estados Unidos, favorecido por el constante trasiego de su propietario entre España y la patria de Lincoln. La aparición y reseña de sus caldos en incontables artículos de prensa provincial y norteamericana, y en revistas especializadas de la talla de la *Guía Peñín de los Vinos de España*, *Vinos de España* o *Unión de Asociaciones españolas de Sumilleres*, es tan notoria, como su presencia en eventos, como la Feria del Gourmet NASFT de San Francisco en 2004, o la Feria «Viva España» en Londres del mismo año.

Sobre los vinos que elabora, Dominio Buenavista se centra en un preciso pero sugerente abanico de caldos bajo el genérico de Veleta, en clara referencia a la cercanía del gran pico de Sierra Nevada; si bien, recientemente han optado por decantar este nombre al vino que se comercia en Estados Unidos, dejando para el circuito nacional el de la propia bodega.

Tres vinos tintos ofrecen sus bodegas, con una gradación alcohólica al 13,5%: un monovarietal de uva Tempranillo con cierta complejidad y un año en barrica de roble; un

DE BORRICOS A CONQUISTAR MONTAÑAS

Nos narra también José Lupiáñez, cómo estos vinos de la Contravía subían en el siglo XIX en borricos o mulas a Granada, a Atmería y a Castilla la Nueva, en botas de madera de roble o castaño; zona que, como otras muchas de Andalucía, sufrió los inconvenientes de la filoxera de fines de siglo y hubo de recurrir a los portainjertos americanos. Pero ello trajo otras consecuencias: el desmembramiento de la estructura de la propiedad hacia un minifundismo y la emigración y ruina del viñedo. Su reconstrucción, junto a cierta tendencia repobladora de posguerra, fue lenta y sin llegar a la importancia de épocas precedentes. Hablando de las Alpujarras a mediados del siglo XX, Jean Sernet definía el concepto de «la conquista de las montañas»: de menor a mayor altura, se fueron cultivando higueras, almendros, vid, cereales... y nubes. Y en especial, esa imagen de viñedos sobre fondos de pizarra en conos de deyecciones, que Sernet llegó a compartir con Gerald Brenan.

EL «REY» DEL DOMINIO BUENAVISTA

El Vijiriega, fiel a la tradición de la zona, es uno de sus grandes baluartes; ofrece un color dorado intenso, con aromas a melocotón, manzana, pera y herbáceos. Su coupage con un punto de Chardonnay, madera durante tres meses y 12% de alcohol, le otorgan en boca un carácter graso, frutal y de buena estructura, así como notas a vegetales y cítricos.



vino Cabernet Sauvignon, también envejecido en madera y con aromas de cereza y canela; y el Nolados, el más original de la gama, con coupage Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc, presenta a la vista un color rojo intenso con ribetes violáceos, aroma intenso a fresas, frambuesas y vainilla, y en boca, envolvente, complejo, carnoso, y con notas de vegetales frescos y fruta cítrica.

Però los blancos no quedan atrás por sugerentes y originales. Envejecido en barrica durante medio año, el monovarietal Chardonnay es un vino de 13º que desprende aromas de manzana y frutas tropicales, inundando el paladar a sabores de vainilla.

Mas no se cierra aquí la nómina. Otro de los destacados de su carta es el Brut Al-Caval, un vino espumoso, con la misma proporción de uvas que el Vijiriega –90% y 10% Chardonnay–, método «champanois», añadido de azúcares y sacaromices de champaña y fermentación lenta, dan como resultas un vino de finísima burbuja, aromático y afrutado.

Desde Ugijar y en dirección Oeste, las curvas del camino nos van abriendo cortejos de higueras, almendros y olivos que dejan paso a viñas que crecen en cualquier lugar donde sea posible, por abrupto o empinado que sea; es la zona Norte de la Contraviesa, donde entre laderas y barrancos se asientan pequeñas poblaciones que hacen renacer cada año en sus fiestas el espíritu festivo y mágico de la Alpujarra.

ALQUERÍA DE MORAYMA. En la propia Cádiar, a orillas del río Guadalfeo, localizamos la Alquería de Morayma, un completísimo centro de turismo rural enclavada en una finca agroforestal de 35 Has. declaradas de agricultura ecológica, y en donde los cultivos de vid, olivos, higuera, almendros, frutales y huertas, hacen que los que allí se alojen puedan participar, a través de cursos, de las actividades de recogida y elaboración de sus productos. En el caso del vino, la finca presenta dos mil plantas de tinto –Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo– que producen cuatro mil kilos

de uva y mil trescientas de blanco Vijiriega con un balance de tres mil kilos; rendimientos medios bajos, pero suficientes para producir sus propios vinos e integrar la vitivinicultura, como una actividad más que oferta tan evocadoras instalaciones.

BODEGAS BARRANCO OSCURO. En la misma zona e inundando además los términos municipales de Lobras, Albondón y Murtas, y junto al Cerrajón que da nombre a esta última población, hallamos otra de las bodegas míticas de la Comarca: Barranco Oscuro. Sus orígenes nos llevan a 1873, año en el que fue construido un gran cortijo con más de 100 Has. y una bodega de 400 metros cuadrados que llegó a producir 100 mil litros de vino. La llegada de la filoxera, la sustitución del viñedo por almendros y el reparto entre varios herederos, supuso el abandono definitivo de las prácticas vitivinícolas en dicha zona. Hubo de esperarse mucho después a que en 1980, Manuel Valenzuela, un bohemio emprendedor natural de El Marchal, comprara 15 Has. del cortijo, que incluía la casa y algunas tierras, la mayoría improductivas o con almendros. Detrás quedaba un largo periplo, en el que su modesta familia logró dar a Manuel estudios como perito químico en Madrid, para luego pasar por Barcelona –donde conoció a su compañera Rosa–, Sur de Francia y París. En esta última etapa tuvo sus dos hijos y adquirió además los primeros contactos con el mundo del vino. A

LÚDICA CONTRAVIESA

Fiestas patronales y paganas organizadas por los «mayordomos» de cada pueblo, y en donde se canta, se come, se vive y se bebe; fiestas en Murtas, Torvizcón, Almegjar, Lobras y Cástaras; fiestas de San Miguel en Murtas adornadas con Migas y Engañifas, y regadas con buen vino de la zona; y Cádiar, de corazón vitivinícola, a caballo entre su Feria de Muestras en agosto y su Feria de Otoño del Cristo de la Salud en octubre, conocida también como la Feria del Vino.

su regreso, y con el vivo deseo de vivir en el campo, se asentó en las Alpujarras. Aquella finca de Barranco Oscuro conservaba aún elementos de la vieja bodega como una nave amplia y la prensa mecánica.

Los inicios fueron desafortunados, al adoptar los usos tradicionales, pero en poco tiempo se percató de la necesidad de cotejar experiencias de otras zonas vitivinícolas francesas y de prestigiosos enólogos, para lograr vinos de calidad. En primer lugar renovó casi la totalidad de las caóticas cepas destinadas al típico Clarete «Vino Costa» –uvas Mantúa, Jaén Negro, Listán, Pedro Ximénez y algunas sin identificar–, por variedades más nobles de origen francés cultivadas en espaldera –Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Vermentino, Sauvignon Blanc–, así como el rescate por injertos y la potenciación de la autóctona uva Vijiriega.

Los primeros años se destinaron a producir un vino Clarete al estilo de la zona, hasta que de la mano del conocido restaurador granadino Manuel Carrillo, sacó su primer vino embotellado y la primera etiqueta –el Cortijo con Sierra Nevada al fondo– original del dibujante Manolo Gil. Ya entrados los noventa, se iniciaron las primeras plantaciones en los Llanos con nuevas variedades, fueron apareciendo las diversas clases de vinos y se consolidó la empresa como sociedad limitada.

La bodega está a más de 1.200 metros de altitud, teniendo algunas viñas por encima de los 1.300. Casi equidistante entre el mar y Sierra Nevada –unos 10 kilómetros–, predominan suelos pobres en materia orgánica y poco profundos, abundantes en esquistos y presencia de pizarras y arcillas. La altitud de la zona hace que los rayos ultravioletas lleguen con limpieza a la hoja beneficiando a la planta en la fijación de polifenoles. La brisa del Mediterráneo aporta humedad en horas de tarde, suavizando la sequía del verano y la dureza del invierno, y logrando una oscilación térmica de 7-7,5 grados que influye en la acidez de la uva.

Las 12 Has. de viñedos se reparten entre las 6 del Cerro de las Monjas, 1 en la Balsa del Palo y 5 en los Llanos rodeando al Cortijo. Esta última zona es la de mayor rendimiento –2 kgs. por cepa–, todas en espaldera y con predominio de Vijiriega, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y otras varietales, algunas en régimen de experimentación.

La elaboración de sus vinos responde a los criterios de la agricultura ecológica: ausencia de productos químicos, procedimientos naturales, estricta selección de uvas, y un solo azufrado con

algo de cobre al año. Además, pretenden dar coherencia a los vinos en relación con el propio terruño de donde nacen.

El vino blanco de la Bodega es el Blanco de Blancas Nobles 2004, con un coupage del 44% de Vjiriega, 16% de Suavignon Blanc, 12% de Riesling y el resto con Chardonnay, Viognier, Moscatel Morisco, Vermentino y Albariño experimental. Se vendimian y elaboran las variedades por separado, fermentación a temperatura ambiente y posterior unión en depósitos de acero durante 12 meses, y breve paso por barrica de roble francés. Es un caldo de color amarillo dorado, nariz de frutos secos y ahumados, y sabroso, algo de acidez, notas frutales, florales y algo de madera en boca.

Tres son las marcas que ofrece Barranco Oscuro de los vinos tintos: el Tempranillo y más, crianza de once meses, de 14º con 70% de Tempranillo, 15% de Garnacha y 15% de Syrah, y que refleja los aromas especiados y minerales de la tierra; el Borgoñón



Lorenzo y Manuel Valenzuela.

VALENZUELA, POETA Y REVOLUCIONARIO DEL VINO

Comenzaba así un lento periodo de unos veinte años, en el que Valenzuela fue nadando contra corriente, con dedicación intensa, con pocos recursos, pero fijo a sus ideales. Allí, como nos relataba su hijo Lorenzo, en el Cerro de las Monjas, la cota más alta del Barranco Oscuro, lugar casi mágico por su altura y perspectiva, desde donde las aguas de las lluvias alimentan al Guadalfeo, Ramblas de Adra y Guadalbuñol; antiguo refugio de Maquis, desde donde podía divisarse las subidas de la Guardia Civil. Posiblemente lugar en el que también Manuel Valenzuela debió sentirse libre y seguro, desde las alturas de sus tierras y de sus proyectos de juventud.

Granate, monovarietal Pinot Noir de 13,5º, criado doce meses en barricas borgoñesas, da como resultado un vino personal, con notoria acidez, tostados finos y notas de fresas y frambuesas; y Barranco Oscuro 1368, llamado así por usar la uva del Cerro de las Monjas, cuya cota acredita ser las viñas más altas de Europa. Las distintas añadas de esta gama, la más alta, se basan en una presencia mayoritaria de uvas Garnacha y Cabernet Sauvignon, y el resto Merlot, Tempranillo, Syrah, Pinot Noir y Cabernet Franc.

UN ESPUMOSO DE ALTAS COTAS

El Brut Barranco Oscuro es un vino espumoso natural y artesanal elaborado con un 20% de Chardonnay Pinot Noir y el resto de Vijiriega, que le da todo su potencial. Elaborado con el método «Champenoise», es el único espumoso sin azúcar añadido, sino con mosto de uva de la misma variedad Vijiriega. De gran singularidad, de color amarillo pajizo, burbuja fina y carbónico suave; de gran singularidad y toques cítricos en nariz, en boca tiene presencia de levaduras y recuerdos de almendras e hinojos.



Tras una vinificación por separado y corta maceración, pasan al coupage y un año de crianza en barricas americanas y francesas. Es el tinto más complejo, especiado y mineral de los tres.

El mercado de sus vinos se esparce por la Costa del Sol mala-gueña, Cataluña, Valencia, Murcia, Almería y Granada. En el exterior anotar Bélgica y en la actualidad el comienzo de una vía a Estados Unidos. Referenciados sus caldos con frecuencia en periódicos y publicaciones de prestigio como la *Guía Peñín*, *Vin-bladet* o *Sibaritas*, Barranco Oscuro participa en diversas iniciativas y catas vinculadas a los Vinos Singulares de Pagos Andaluces.

BODEGA LOS BARRANCOS. Casi al pie de la incorporación de la carretera que da salida a Barranco Oscuro, y en el término municipal de Lobras, encontramos la Bodega Los Barrancos, una antigua cooperativa que pasó a manos alemanas a finales de los años noventa como sociedad limitada, y cuyo principal propietario es Peter Hilgard. Habiendo contado con el asesoramiento y la experiencia de Toni Alcover del Priorato y el enólogo madrileño César Ortega, se trata de una empresa con cierta intermitencia en el ritmo de su producción y casi exclusivamente volcada a un restringido mercado alemán, lo que la sitúa muy de espaldas al entorno donde se ubica y, por extensión, al circuito regional y nacional. Por reseñar alguno de sus inaccesibles caldos, citar el Corral de Castro 2000, un tinto de 13,5º, con coupage 40% Garnacha y 60% Tempranillo y 12 meses en barrica.; un rojo picota purpurado, con aromas de frutos negros, tostados y fondo mineral, así como carnoso en boca, secante y cierto exceso de alcohol, que le da gran expresividad.

BODEGA FINCA CUATRO VIENTOS. Dejándonos llevar por los recovecos del camino a Murtas, y en una inesperada y cerrada vuelta de curva, inmersos ya en su término, localizamos en la finca Cuatro Vientos otra de las legendarias bodegas del sitio. Con una antigüedad de casi tres cuartos de siglo, la Bodega Cuatro Vientos forma parte de los restos de aquel nostálgico esplendor vitivinícola de principios de siglo en la Contraviesa. Ubicada a 1.300 metros de altitud, Sierra Nevada por centinela y el Cerrajón de Murtas por arroje, fue propiedad de Antonio Herrera de nefasto recuerdo por el asunto de los jamones de Trevélez. Luego estuvo en manos de José García de la Diputación de Granada, y finalmente, desde hace poco más de un año, bajo la tutela de los hermanos Castillo, en especial de Juan José, empresario y actual alcalde de Albondón, así como su enólogo y director técnico Francisco Javier Molina.

En general Cuatro Vientos produce tres grandes líneas de vinos: tintos jóvenes, tintos de crianza y vinos blancos elaborados con uva Vijiriega; sin olvidar los típicos y tradicionales rosados, «Vino Costa», que resultan muy frescos y aromáticos gracias a la maceración de la uva Garnacha, y por hacerse con variedades autóctonas como Jaén Negro, Jaén Blanco, Moscatel de grano gordo y Montúo.

Dos gamas de vinos comercializa la bodega, Marqués de la Abuxarra y Marqués de la Contraviesa, ambas en sus variedades de tinto, blanco y rosado. Destacamos en especial el tinto joven Marqués de la Contraviesa, con coupage Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon y que ha sumado varias distinciones como el 1º premio de Cata de Vino Nacional, Costa Tropical de Almuñécar en el 2005.

Volviendo hacia el Oeste, el viajante podrá localiza algunas bodegas más: Sara García en Torvizcón, y tras pasar por Almegíjar, la de los viejos y abundantes parrales como narrara Francisco Aguado, llegamos a Cástaras, al Cortijo los García de Verdevique, fundado en 1990.

BODEGA LOS GARCÍA DE VERDEVIQUE. Antonio García Santiago y su hijo llevan la Bodega Los García de Verdevique, modesta de medios y de pequeñas dimensiones tanto en el espacio de elaboración –en el garaje del cortijo– como en las tierras en producción –1 Ha. de Vijiriega y 1,5 Ha. de Tempranillo– que se reparten en diferentes pagos.

Sus vinos, todos con la marca Los García de Verdevique, son monovarietales: Tempranillo para los tintos y Vijiriega para los blancos. Los tintos son de nariz fresca y floral, paso suave y redondo de boca; los blancos, de buena acidez, presencia de madera y notas frutales y de miel. También tenemos constancia de la elaboración de un vino espumoso Vijiriega, con sabor a naranja, miel y notas de levadura, para consumo casi exclusivamente propio. En la propia línea humilde de la bodega, su comercialización apenas escapa de la comarca alpujarreña, siendo la propia familia la que se desplaza en furgoneta de reparto.

Dejando atrás la zona norte de la Contraviesa, tomamos la ruta sur entre Rubite y Turón, topándonos con poblaciones de arraigada tradición vitivinícola como Sorvilán. También Polopos, pueblo que todos los años, el domingo anterior al 28 de febrero, celebra la Fiesta del vino y la subida en bicicleta al Haza del Lino. En dicho término localizamos la Bodega Museo El Lagar Cejelí que como su nombre indica, es un establecimiento hostelero, que dispone de bodega visitable.



GRANDE, MODERNA Y ACOGEDORA

Portadora del honor de ser la bodega más grande de la Contraviesa, Cuatro Vientos posee 32 Has. de extensión, esparcidos por los alrededores de la industria –parajes del Cerro Indalecio y Horcajo de Turón, donde cultiva las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Merlot y Garnacha. Progresivamente se va reestructurando las viejas viñas en vaso por la espaldera.

Además, la bodega tiene en sus estructuradas instalaciones los más modernos medios para acometer las

fases de la elaboración del vino con máximos criterios de garantía y calidad; algo que supone un bonito contraste con el antiguo lagar y la gran bodega, de dimensiones poco normales para la zona, con botas de roble americano y que aún conserva soleras de sus comienzos.

A esto hay que añadir un interesantísimo museo de la tradición vitivinícola de la comarca, y un bar-restaurante con productos de la tierra, que componen una oferta de visita, tanto individual como de grandes grupos.

BODEGAS LORENTE. Ubicada en el emblemático Cerro del Gato, elaboran básicamente cuatro marcas, Cerro del Gato, vino blanco, monovarietal Macabeco, joven y afrutado; Gran Zehel, vino blanco con uvas Pedro Ximénez y otras variedades autóctonas que le confiere un interesante sabor; Cerro del Gato, tinto con coupage Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha; y Aldahayar, tinto de crianza de extraordinario cuerpo e intenso aroma, elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha, siete meses en bodega de roble y 14 meses en botella.

BODEGA DE TIERRAS ABRUPTAS

Los cultivos de García Santiago presentan una pendiente exagerada que hace imposible el laboreo con medios mecánicos, usando a veces la mula como alternativa; además, el uso de un generador de gasóleo y placas solares ante la ausencia de electricidad, nos pueden hacer una idea del esfuerzo desarrollado por la familia García Santiago en la obtención de sus caldos.

TRAS LOS VIEJOS CLARETES

En Albuñol encontramos otro de los fortines de los caldos alpujarreros; población que ya desde el siglo XVII daba apellido a un tipo de vino clarete de tono rosáceo, de cierta fuerza, que acariciaba el paladar y recreaba el olfato. Albuñol acoge en la actualidad, en el Cortijo Los Amates, las Bodegas Lorente.

BODEGAS EL SOTILLO. Muy cerca de Albuñol, está el pueblecito costero de La Rábita, pedanía de la primera, y de cuyo puerto durante el siglo XIX salían en exportación toneles artesanos en veleros, quechemarines y goletas rumbo a Inglaterra y otros países. En la Rábita se encuentra la Bodega El Sotillo, regentada por Antonio Luis García Martínez e hijos, cuyos orígenes se remontan a 1868, y que desde entonces han ido transmitiendo de generación en generación toda la experiencia en el cultivo, selección, elaboración y crianza de los vinos. Bajo el título genérico de Vino Pañol, producen vinos blancos, tintos y rosados con las características propias de los Vinos de la Tierra. Finalizamos la ruta sin olvidarnos de Albuñol, otro de los pueblos legendarios del vino de la Contraviesa que, décadas atrás, llegó a cultivar hasta dos mil Has y que marcó un estilo en vinos generosos como Lo Inesperado, procedente de la antigua Bodega de los hermanos Granados.

GRANADA SUR-OESTE

Desde la Vega granadina, topando con las inmediaciones de la Sierra de la Yedra, parte de la comarca de Alhama, Valle de Lecrín, hasta la zona sur llegando a las costas de Almuñécar, Salobreña y Motril, se extiende la segunda gran zona vitivinícola de Granada, la Sur-Oeste. Y es precisamente de nuevo ese contraste entre la costa y la altitud –poca lluvia, brisa mediterránea suavizando el clima, aunque puede haber oscilaciones de más de 20º– y el predominio de suelos pizarrosos, lo que confiere especiales características a sus vinos.

En Motril se constata en plena posguerra la existencia de un vino tinto elaborado con la uva Roma, así como el Tinto de Calonca que se tomaba para regar las exquisitas moragas de sardinas. De Motril se recuerda además la caña dulce y, como no, el típico clarete servido, entonces, por las acreditadas Bodegas Los Marcos.

Y de nuevo añadir datos de Granada capital, como lo hacía el viajero Juan E. Peyron en 1772, cuando hablaba de la Cartuja de Granada y de sus bodegas con vinos viejos y excelentes.

Una comarca formada por cincuenta y tres municipios y 1.300 Has. de cultivo, que obtuvo la Mención de Calidad «Vino de la Tierra» según el B.O.E. del 11 de julio de 2003. Las variedades de las uvas que acepta la zona son para blancas, Vijriego, Macabeo,



Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Chardonnay y Sauvignon Blanc; para tintos, son las variedades Garnacha Tinta, Perruna, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir.

BODEGAS HORACIO CALVENTE. Uno de los referentes vitivinícolas actuales de esta zona la encontramos en Jete. Rodeada de sierras y a menos de diez kilómetros de la costa de Almuñécar, acoge a las Bodegas Horacio Calvente.

De espíritu inquieto y dinámico, Horacio cuenta con una bodega pequeña pero bien equipada de medios técnicos, y con el respaldo del enólogo Antonio López de la Casa. Recientemente se han producido innovaciones técnicas importantes, además de cambios en los tipos de botellas, etiquetado y nombre de sus vinos que, amén de algunos casi de uso doméstico como un monovarietal Chardonnay de 2001, son básicamente tres: el Calvente 2002, vino blanco seco monovarietal Moscatel de Alejandría, de color amarillo pálido, fragante, con notas rosáceas y cítricas, y en boca, vivo, de buena estructura y con amargor final; el Marqués de Cázulas, monovarietal Tempranillo con seis meses de barrica, color cereza, nariz de frutos rojos y notas de madera nueva, y paso de boca con punto de acidez; y el Calvente 2000, crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, con coupage Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo, y que da un vino color cereza, nariz de almendra e higos, notas vegetales y madera nueva, así como un paso de boca ácido y persistente.

VIEJAS VIÑAS ENTRE PAGOS

De tradición familiar, y beneficiado por los negocios derivados de sus cultivos subtropicales, en 1996 fundaba esta bodega que se sitúa en el mismo pueblo, aunque los viñedos han de buscarse a mayor altitud, en la Sierra de Cázulas, en dos Pagos separados: el Pago de Guindalera, a más de 900 metros de altitud, con suelo escarpado y pizarroso, y en

donde cultiva 4 Has. de uva Moscatel y 1,5 de Tempranillo; y el Pago de Castillejos de altura algo menor –700 metros–, donde se reparten 1,5 Ha. de Cabernet Sauvignon, 1 de Syrah y 0,5 de Merlot. Las cepas más antiguas son las de Moscatel que arrastran cuatro décadas de vida, y unos quince años para las de Cabernet Sauvignon y Merlot.

BODEGAS SEÑORÍO DE NEVADA. Tomando ahora dirección hacia el norte, llegamos al Valle de Lecrín, una estratégica zona casi equidistante entre la costa y la capital granadina, donde salpican cepas centenarias y topónimos relacionados con el vino como Las Albuñuelas –pueblo de viñas en árabe–. Allí, a mediados de los noventa, José Pérez Arco y su familia dejando atrás sus prósperos negocios de la emigración insular, compraban el Cortijo del Camino Real, que lo llamaron así por su enclave histórico. Lo que en un principio sería un pacífico semirretiro, se convirtió en una obsesión vitivinícola, ya que la finca no sólo tenía viñedos sino una vieja bodega. Para ello, se asesoró por expertos como Jesús Naváscues o Christophe Cupez.

Los viñedos, a 650 metros de altitud, rodean un caserío de estilo colonial e integrado en un único conjunto perfectamente encajado con el evocador paisaje que culmina la vistas al «Pico del Caballo» de Sierra Nevada. Ocho Has. de viñas sobre suelo pizarro-arcilloso y en espaldera, de las que cuatro son Cabernet Sauvignon, dos y media de Merlot, una de Syrah y media de la autóctona Tintilla de Granada. En general en la zona prosperan muchos viñedos familiares que son evidentes, en especial desde los años setenta.

Con una oscilación térmica entre 18 a 35 grados, otros aspectos técnicos a reseñar son: vendimia larga, sobremaduración y recogida a finales de septiembre, control de poda, fermentación controlada y barricas de roble americano y francés.

Su privilegiada ubicación, a medio camino de la capital granadina y la costa, ha permitido darle a la finca un enfoque turístico. De ello también tiene la culpa la formación de Arco como nego-

ASOCIACIONISMO FAMILIAR

En esta dinámica se constituyó la Asociación de Bodegueros y Viticultores de Granada Sur-Oeste, donde su presidente José Pérez Arco, impulsó sobre la base de esta Mención los caldos de la zona, cuya producción anual alcanza los 120.000 hectolitros de vino, constatándose el mayorita-

rio consumo privado, y el creciente interés por parte de bodegueros internacionales. En cuanto al perfil industrial, predominan las «bodegas de garaje», y un ámbito claramente familiar, donde las empresas de mayor calado son contadas excepciones.



UNOS VINOS CON GALONES

Las evocaciones históricas del pasado de sus caldos no son pocas. Las vides y los mostos del valle de Lecrín tenían el marchamo de ser una de las principales riquezas de la comarca, en opinión de personajes de la notoriedad del Marqués de la Ensenada, Floridablanca o Madoz. También el escritor Pedro Antonio de Alarcón, acredita en la primavera 1872 su paso por las viñas del valle de Lecrín

—alegría en árabe— y las vides de Lantarón, las cuales describe con apasionado entusiasmo. Un poco antes, en el año 1792, el canónigo malagueño Cecilio García de Leña se gloriaba de las uvas de estos parajes y de Loja.

Precisamente junto a Algarinejos, Loja formaba una zona serrana que, aunque actualmente fuera de esta comarca, logró arisolar gran fama en el siglo XVII.



ciente. También la comercialización de sus vinos se ha empapado de este modelo, llegando al mercado de Andalucía Oriental algunas tiendas especializadas y comercios a nivel nacional y ciertos puntos del extranjero como Alemania.

Especializados en los vinos tintos de 13 a 13,5%, entre 10-14 meses en barrica, elegantes, de acidez perfecta, color rojo cereza, nariz intensa de hierbas y maderas, y boca elegante persistente y afrutada, con el genérico de Señorío de Nevada, destacan tres marcas: el Cabernet Sauvignon-Merlot con 10% de Tintilla de Granada, el Syrah-Merlot, con 15% en Tintilla, y el Vendimia Seleccionada, que presenta coupage de las uvas cultivadas en el Pago. La última zona que nos queda por analizar en la Comarca es la Vega granadina, un fértil territorio

de poblaciones revoloteando en torno a la capital, que nos ofrecen multitud de tradiciones históricas y culturales, pero también agrícolas y gastronómicas. Sobre el vino, podemos definirla como una zona algo anclada en la tradición de su famoso «Vino Mosto»: un Clarete de alta graduación alcohólica, elevada acidez, y elaborada a granel por multitud de familias y pequeños bodegueros, siendo las de mayor dimensión especializadas en vinos de mesa o en la elaboración de vinos de otras zonas.

BODEGAS LOS MORENO, BODEGA LOS JUMILLANOS, BODEGAS ESPINOSA. Ejemplo de estas últimas la tenemos en Atarfe, con Los Moreno, bodega de producción de vinos y licores, dedicada a la elaboración y crianza de vinos con la denominación de origen, Ribera del Genil. Más al sur de la ciudad de Granada, en Alhendín, localizamos dos bodegas: Los Jumillanos, especializadas en vinos y licores, y las Bodegas Espinosa, una empresa creada en los años



cuarenta por Luis Espinosa como fábrica de aguardiente, bodega de almacenamiento y envasado de vinos, que llegó a disponer de una de las más modernas plantas envasadoras en los años sesenta. Constituida en sociedad anónima con importante presencia de sus trabajadores, en la actualidad se especializa en vinos comerciales de mesa y otros derivados, aunque dispone también de bodegas de crianza en Valdepeñas.

BODEGAS LOS NEVEROS. Otro de los puntos clásicos de los caldos de la Vega, es en la población de Huétor-Vega, también en la zona sur, donde llevan más de una década celebrando las Jornadas del vino, jamón y chacinas, un evento de degustación para todos, con un concurso de mostos de distintos caldos provenientes de la provincia. Huétor-Vega popularizó y dio fama a un vino clarete propio que regaba las típicas habas verdes con jamón y la insustituible morcilla. Desde 1942, la Bodega Los Neveros lo elaboró con el sobrenombre de «Vino del País». Pero el perfil más usual de la zona en cuanto a los vinos, es el de producción familiar: individuos

VINO PARA ALTERNAR Y RELACIONARSE

Un vino que encaja perfectamente en el ambiente distendido y de sociabilidad que se respira en toda la Vega por sus lugareños; en Huétor-Santillán, en el Hostal-Restaurante El Convite, su simpático propietario Juan Mesa García satisface a sus clientes ofre-

ciendo en las animadas tertulias, un clarete obtenido de la mezcla de uvas Cebernet, Garnacha, Jerezana, Tempranillo y Pedro Ximénez; un procedimiento de elaboración totalmente natural donde, a veces, precisa varios coupages, según vaya probando.

que trabajan por cuenta y riesgo, al socaire de las sequías, las malas cosechas y la tentación, a veces, de arrancar viñas y sustituirlas por otros cultivos más agradecidos y también más subvencionados como el olivo. En Güevéjar, al norte de la Vega, Celestino Álvarez «el Tino», es uno de esos exponentes. Desde su funcional bodega de garaje, Tino se nos hacía eco del problema de los cambios climáticos bruscos en la zona de Granada, que castiga mucho a las cepas. Su vino Clarete, obtenido de mezcla de uvas Alicante, Palomino Fino y Mencía, mezcladas en prensa tradicional con maderas de alamo negro, es criado en barricas de roble americano.

NORTE DE GRANADA

La tercera comarca vitivinícola de Granada se encaja en el Altiplano, al norte de la provincia. Una serie de depresiones entre las sierras Béticas y Penibéticas, y que interesa a las llamadas Hoya de Guadix, Hoya de Baza y zona de Huéscar. Una llanura próxima a los mil metros de altitud rodeada de sierras como las de Cazorla, Castril, Baza, Sagra u Orce, de las que bajan los ríos de la cuenca del Guadiana Menor, que riegan generosos los diferentes valles. El paisaje es severo, y entre cánavas, yeseras y áreas semidesérticas, surgen oasis alrededor de los pueblos, en forma de verdes vegas regadas por el agua fluvial.

Poseedora de un amplia y rica tradición vitivinícola, sus referentes se remontan a la época romana cuando sus vinos se exportaban a Roma, o durante la dominación árabe, en la que se potenció el cultivo de la vid. Esta zona de vinos del Norte de Granada, sufrió las consecuencias de la filoxera en el siglo XIX.

En el pasado reciente, este sector del del vino se encontraba en una situación no muy favorable: poco vertebrado, cultivo de muchas variedades de uvas, y predominio de parcelas de reducidas dimensiones que favorecían la inviabilidad económica; además, abundaban los métodos tradicionales, sin control enológico, con mezclas de variedades no homogéneas, y con resultados de poca calidad.

A finales de los años noventa y al objeto de lograr la Mención de Vinos de la Tierra, se presentaba una memoria técnico-histórica, que no sólo llevaba el respaldo de los ayuntamientos de la zona, sino de las Oficinas Comarcales Agrarias, la Universidad de Granada a través de la su Facultad de Ciencias Geológicas, y los llamados A.D.R., Asociación de Grupos de Desarrollo Rural.



Estos grupos, tanto el del Altiplano de Granada como el de Guadix, son entidades autónomas que cuentan con fondos mayoritarios de la Unión Europea y parte de la administración central y regional. Muy próximos a las iniciativas de los programas Leader; tienen como objeto principal la potenciación de empresas para realzar la capacidad agrícola de las comarcas que representan, siendo básico su papel en la modernización y creación de bodegas.

Al final de la primavera de 1999, la Consejería de Agricultura y Pesca autorizaba la Mención de Calidad «Vinos de la Tierra», siendo corroborado posteriormente por el B.O.E. del 14 de abril de 2005.

Recuperado en la actualidad parte de aquel esplendor de antaño, los diferentes núcleos de explotación hacen un total de 900 Has. de superficie cultivada –dos tercios para Guadix y casi uno para el Altiplano de Baza–, en una zona que engloba a más de cuarenta municipios y cuyas variedades de uvas cultivadas son para blancos, Chardonnay, Baladí Verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo y Sauvignon Blanc; para tintos, Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot y Syrah. Los resultados, nos brindan unos vinos blancos amarillo pajizo, afrutados y suaves, unos tintos cereza brillante aromáticos y poco ácidos, y unos rosados finos y afrutados.



La comarca de Guadix, rodeada por su impresionante Hoya con la aquiescencia por el Sur de Sierra Nevada, y cuyos ríos han ido alimentando su histórica vega y formando los espectaculares badlands, como biombos que unen y separan a su poblaciones, es una tierra de vinos por antonomasia; sus propias condiciones de suelo y clima –insolación, altura, escasas precipitaciones y quiebra de temperaturas entre el día y la noche–, y el cultivo de variedades de calidad como la Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc, Syrah, Merlot o Sauvignon Blanc, han empujado a algunos expertos a compararlas con las tierras de la Ribera del Duero, como sostiene Bárbara Alcalde.

BODEGA PAGO DE SIERRA. En poblaciones como Alcudia de Guadix, son evidentes las cuantiosas Has. de viñedos que nos llevan, casi sin darnos cuenta hasta Dólar; pueblo a más de 1.300 metros de altura en cuyo término municipal se alza la Bodega Pago de Sierra; un proyecto del empresario José Méndez Moya que intenta imbricar su experiencia como hotelero de Sierra Nevada, y sus años mozos de vendimiador en Francia que lo empujaron a instalar una pequeña bodega en una de las típicas cuevas de la comarca. Unas 8 Has. de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot respalda una recentísima bodega con capacidad para 80.000 litros, junto a media docena de alojamientos rurales, que muy pronto darán frutos los jóvenes vinos que allí reposan.

EL VALLE DE ALHAMA, UN OASIS DE CALDOS

En el Valle de Alhama, el viajero podrá localizar otros de los grandes cogollos vitivinícolas de la zona, con poblaciones como Baños de Graena, Marchal, Beas de Guadix, Cortes y Graena, Purullena, Lugros y Polícar. Enclave conocido por su gran variedad de vinos de calidad que queda simboliza-

da con la celebración de una Feria Vitivinícola propia que se acerca a la décima edición –Feria de Alhama Fardes–, y un no menos famoso concurso de Catas de vinos. Se trata de pequeñas bodegas, de garaje, y con unos criterios presentemente ecológicos y de Pagos.

BODEGA TORCUATO HUERTAS, BODEGA ECOLÓGICA NARANJUEZ. En Marchal, anotamos las acreditadas Viñas de Purulio que dan fruto a la Bodega regentada por Torcuato Huertas Tomás, y a Antonio Vilchez Valenzuela, con una proporción de cultivo de 2 a 3 kgs/cepa. Vilchez cultiva las variedades Tempranillo, Garnacha y Pinot Noir para tintos y Vijiriega y Sauvignon para blancos; sus vinos, con un considerable reconocimiento en la zona, reciben el nombre de Naranjuez en honor al Pago donde se ubican sus viñas; sus tintos reposan entre 6 a 12 meses en barrica de roble húngaro y entre 7 meses a un año en botella.

BODEGAS MUÑANA, BODEGA CAUZÓN. Otras tantas bodegas reseñamos de la vecina población de Cortes y Graena: la Bodega Muñana situada en la Finca Peñas Prietas y formando parte de una explotación agrovitícola, y la Bodega ecológica regentada por Ramón Saavedra, bohemio emprendedor vitivinícola; clásico perfil de Bodega de Garaje a dos plantas, cuyos esfuerzos van en la línea de integrarse a la asociación de Vinos Singulares de Pagos Andaluces, desarrollando en su trabajo una filosofía que equilibre la producción ecológica y la defensa de las variedades autóctonas; Saavedra cría blancos, pero destacan con luz propia la personalidad de los tintos, cuya marca, Cauzón, deberá ser recordada por aficionados y expertos a muy corto plazo, donde se cuecen futuros proyectos que implican a Manuel Valenzuela de Barranco Oscuro y al Enólogo de Bodegas Calvente Antonio López de la Casa.

BODEGA ECOLÓGICA GARCÍA MARTOS. Seguimos la ruta en esta ocasión a Polícar, al pie de Sierra Nevada, posiblemente una de las poblaciones con mayor tradición vinícola de la comarca, como lo reflejan su considerable extensión de 100 Has. de viñedos. Aquí, desde niña, Amparo Martos, conoció el mundo del vino a través de su viña familiar de consumo propio, como otras tantas familias del pueblo. Ya de mayor y desde 2001, lleva adelante un proyecto vitivinícola, como es la Bodega Ecológica García Martos, con el objeto de llegar a una producción de 50.000 litros anuales, cultivando las variedades Tempranillo, Cabernet y Merlot, y destacando en breve las virtudes de su tinto Vertijana 2002. Una manera de continuar la tradición de los viejos vinateros de Polícar, a cuyos vinos ponían madera las botas de la vecina Lugros, de su bosque de ancestrales robledales.

BODEGAS PEÑAS PRIETAS. Haciendo una rápida pasada por Cogollos de Guadix, criadora de viejos y ácidos caldos en el pasado, tomamos dirección al Oeste, hacia el Parque Nacional de Huéctor, hasta llegar a La Peza. La insistente presencia de viñedos nos





vuelve a dar el indicio de una nueva bodega; regentada por el empresario granadino Miguel Hita desde 2001, las Bodegas Peñas Prietas, postulan el deseo de devolver la gloria bodeguera a la comarca.

Miguel, que se aficionó al vino por las catas que hacía junto a su hermano en el Colegio de Farmacéuticos de Granada, dispone de una extensa finca de 200 Has. de las que 30 dedica al viñedo con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah; con unas modernas instalaciones, el concurso del enólogo Antonio López de la Casa y las barricas de roble de Limousine apiladas en cuevas, parece que el éxito de su Cabernet está asegurado.

BODEGA ROMERO GARCÍA, BODEGA PAGO DE ALMARAES. Proseguimos finalmente hacia Darro, lugar donde se encuentra el Cortijo el Anchurón y la Bodega Romero García, dirigiéndonos luego a Benalúa, desde el Cerro Sillado que abre paso al Marquesado del Zenete. Allí se ubican ocho Has. de Cabernet, Syrah y Tempranillo, que son parte de los viñedos de la Bodega Pago de Almaracs; con cuatro Has. más de viñedos alrededor de la casa, Francisco Javier Rodríguez Romero y sus socios –que aportan otras cincuen-



ta y tantas Has. más de viñedos–, y la enóloga Mercedes Falcó, llevan adelante, desde finales de 2005, la bodega de mayores dimensiones de la comarca –modernas tecnologías, roble americano y capacidad para 500.000 litros–, que marca como ambicioso objetivo, convertirse en la bodega en tintos de calidad más grande de Andalucía.

La comarca de Baza es otra de las grandes zonas de esta Mención de Calidad «Vinos de la Tierra». Ya desde el siglo XVII las crónicas reflejaban sus fértiles tierras de vinos y realizaban su tinto.

PREMIOS A EDAD TEMPRANA

Productora de vinos blancos y tintos, Pago de Almaraes ha obtenido ya el reconocimiento a su trabajo: medalla de plata en la categoría de blanco seco para su vino Mencial 2005 y

medalla de bronce en la categoría de tinto roble para Almaraes 2004 ambas logradas en el concurso internacional Challenge International du Vin, en Bourg sur Gironde, Francia.

LA UNIÓN HACE LA FUERZA

En el mismo año de 1999 se constituía la Asociación de Productores de Vino de las Comarcas Vitivinícolas de Baza, Guadix y Huéscar. Unido esto a la creación de la Asociación de Viticultores del Norte de Granada con Antonio Ratia como responsable, y al esfuerzo personal de bodegueros como Joaquín Villagrán y Pérez Soto, se esbozaban con claridad los principales objetivos del sector que no eran otros que la promoción, la comercialización y el marchamo de calidad de sus vinos, unidos a la modernización: mejoras en el

cultivo y en los sistemas con criterios de calidad –nuevas variedades, espaldera, riego-. Pero también en el global de la industria se veía necesario una unificación de caminos que promoviera la producción local, optimizara su venta y lograra, al final de todo esto, una imagen de marca única, potente y competitiva; al respecto, tanto los Grupos de Desarrollo Rural como el programa Leader, aportaron fondos para organizar cursos de formación y adaptar el proyecto a la nueva Ley del Vino.

BDDEGAS JABALCÓN. En la actualidad, vive un proceso de clara expansión de tierras dedicadas al vino, que hace ver similitudes con los vinos y las características de la comarca del Priorato. En esta dinámica de expandir y concentrar esfuerzos de los pequeños viticultores y bodegueros, hay que considerar el inminente nacimiento de las Bodegas Jabalcón. Tomando su nombre del Cerro que vela sus tierras, se constituye como una Sociedad Agraria de Transformación formada por quince viticultores, entre los que destaca Manuel Urquiza, que aportan 1 acción/Ha. hasta llegar a un total de 37. Bodegueros estos que ya vienen elaborando sus propios vinos de garaje y cuyos viñedos se reparten por Baza a una altura entre 800 y 1.400 metros, con predominio de suelos arcillosos y una oscilación térmica de 20°. La última zona de esta Mención de Calidad la encontramos en la comarca de Huéscar, zona de abundantes tierras de viñedos, donde se cultivan interesantes variedades autóctonas como las uvas Blanquilla, Gordal, General, Tinta Doble y Blasca; también es zona de pequeños cosecheros y agricultores dedicados a la tradición de los Vinos del País, como

sucede con el típico vino de Galera, de carácter familiar y artesanal, aunque pueden encontrarse algunas marcas comercializadas por pequeños cosecheros como el vino Cortijo de Montoso; pero es de todos el más conocido el Vino Picoso de Huéscar, llamado así por su singular acidez, y que se degusta en buena compañía, con amigos y familiares por las muchas tascas y bodegas que el viajero puede encontrar en esta acogedora comarca.

Ubicada en el centro de la Hoya de Baza, va a disponer de unas soberbias instalaciones, desde donde pretenderá ser una referencia para todos los bodegueros del Norte de Granada, disponiendo de los más avanzados elementos y criterios técnicos: bodega con mesa de selección, descarga por gravedad y barricas de diferentes maderas. Cultivando las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y algo de Syrah y Monastrell, elaborarán vinos tintos, rosados y blancos, aspirando a un mercado andaluz, con puntos en Madrid y Estados Unidos.

BODEGAS VILLAGRÁN. En esta zona, en Campo Cámara, zona de vinos, perteneciente al municipio de Corte de Baza, se enclava la Bodega Villagrán; una empresa regentada desde los años ochenta por Juan José Villagrán, en la que destacaron sus vinos Cortijo de Balsillas, un tinto elaborado con uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, y el Cortijo de Anagil del mismo coupage, y en ambos casos vinos aceptables.

Anotar también proyectos de futuro en Huéscar, en los que está implicado el enólogo valenciano de Bodegas Mustiguillo Toni Carrión.





Jaén

JOSÉ MARCHENA DOMÍNGUEZ

A pesar de ser famosa y conocida en todo el mundo por sus aceites, Jaén ha contado con una importante tradición en la industria del vino. Ya desde el siglo XV se tiene constancia de documentos oficiales que aluden a los caldos artesanos; los hermanos de las Cuevas resaltan una ordenanza de 1463 de Torreperogil sobre heredamientos de viñas, y el testamento de Catalina González de Ortega de 1492, donde dejaba a su hijo Martín Alonso, viñas de vino tinto, «viñedo Jahén», amén de tinajas y 70 arrobas de vino claro.

Aunque los investigadores coinciden en señalar el siglo XVI como el de la consolidación y el prestigio de los vinos jiennenses: vinos blancos de Martos, Torredonjimeno y Andújar enyesados y de fermentación lenta, o las uvas turrón y los vinos aloques y blancos en Baeza y Alcalá la Real. Un siglo más tarde, el francés A. Jouvin sostenía que el vino de Alcalá la Real se producía de forma natural y era muy barato. También sobre las viñas del término de Jaén, insinuaba Martínez Rozas en 1794 la necesidad de mejorar sus rendimientos.

En época liberal Pascual Madoz en su famoso diccionario, pintaba un paisaje de Jaén donde toda la provincia estaba poblada de olivos y vides aunque, como lógicamente advierte, con muy diferentes proporciones. Describía la elaboración del vino en la zona como «ni esmerada ni prolija» donde la uva iba al jaraiz «lagar» sin expurgarla, y en donde la uva llamada Cirial era acuosa y muy perecedera.

En 1891 penetraba la terrible plaga de la filoxera en la provincia de Jaén. A partir de este momento, de aquellas más de diez mil Has. de extensión de viñedos, el olivar fue comiendo terreno hasta dejarlas en unas setecientas.

En un ámbito más literario, el escritor Rafael Ortega y Sagrista, nos evoca información y sentimientos sobre el viñedo jiennense:

En la lonja había una parra de hermosas y brillantes pámpanas y apretados racimos de uvas negras, empañados de tenue polvo. El parral era de horcones y latas de chopo o liseras de pita. Sobre el empedrado de la lonja, dibujaba la luna la fronda de la vid...

A partir de la segunda mitad del siglo XX, los vinos de Jaén, escasos pero dignos, se van desarrollando con una oscilación térmica de 23 grados, lluvias moderadas, por debajo de los 600 metros, en la Campiña del Guadalquivir y sobre suelos arcillosos, aunque también en zonas más altas y húmedas como Alcalá la Real. En general, las cifras de producción tendieron a la baja, a partir de la década de los setenta; sobre propiedades generalmente minifundistas —excepto Lopera—, se van consolidando algunas variedades como la Imperial Negra, Jaén, Manchega, Lairén, Pedro Ximénez o Albillo.

UN PULSO ENTRE VID Y OLIVAR

A lo largo del siglo XX, aceptando la lógica supremacía del olivo frente a la vid, hay que advertir cómo la uva Cirial fue dejando paso a otras variedades más aptas como la Palomino, Torrontés, Jaén Blanco, Jaén Negro, Moseatel, Almuñécar, Lairén, Albillo, Perruna y Corazón de Cabrito. Un panorama de implantación donde

por los años cincuenta se contabilizan unas tres mil Has. de viñas y 24.000 hectolitros de producción por Villacarrillo, Cazorla, Úbeda, Lopera, Andujar, Quesada, Sabiote, Torredonjimeno, Alcalá la Real y Torreperogil; y de forma más esporádica por entre los olivares de Bailén, Arjona, Arjonilla y Baeza.

LOS PERFILES DE LOS CALDOS DE JAÉN

De alguna manera, las tendencias sobre los tipos de vinos se van definiendo según las zonas; caldos que podían regar en toda regla la gastronomía típica jiennense personificada en la gachamiga, los telerines, unas truchas en salsa de almendra, un rinzán picante, la pipirrana, el andrejo o

las espinacas al estilo de Jaén. Vinos tintos y blancos secos de la zona de Despeñaperros; vinos de perfil manchego por los cerros de Úbeda; vinos de pasta por Bailén; vinos blancos y amontillados en Lopera; y en general, vinos de pasta, claretes y tintos en el resto de las zonas.

Vinos de la provincia de Jaén	V.I. Sierra Sur de Jaén	Blancos Tintos Rosados
	V.I. Bailén	Blancos Tintos Rosados
	V.I. Torreperogil	Blancos Tintos Rosados
	V.M. Lopera (corrientes y de calidad)	Blancos Tintos Amontillados Dulces
	V.M. Sierra de Pozo Alcón (de calidad)	Blancos Tintos Rosados
	Vinos de Mesa (corrientes y de calidad)	Blancos Tintos Rosados Claretes



En general, la superficie vitivinícola de la provincia de Jaén siguió con su progresivo declive, y paralelo al de Andalucía. De las tres mil Has. en las que se mantuvo hasta la década de los ochenta, pasó a menos de la mitad en 1990. Ya durante la democracia, la entrada en la Unión Europea favoreció la subvención del cultivo del olivar y el arrancamiento de las viñas; situación de peligro que, ante la ausencia de bodegas de peso, casi provocó la desaparición del sector:

En la actualidad, con los antecedentes descritos, algo más de mil Has. de extensión, y una horquilla productiva entre 1,5 y 3 millones de kilos de uva, la industria del vino en Jaén se abre paso, con no pocas dificultades, pero también con grandes entusiasmos, en un mapa de zonas que cubre un total de cinco grandes áreas vitivinícolas:

Sierra Sur de Jaén
Bailén
Torreperogil
Lopera
Sierra de Pozo Alcón





SIERRA SUR DE JAÉN

La Sierra Sur se ubica en la parte central de la cordillera Subbética haciendo de barrera natural de la depresión del Guadalquivir. Con un mayor contacto con la vecina ciudad de Granada que con su propia capital, su paisaje lo forman olivos, bosque mediterráneo... y viñedos. Aunque se tienen referencias históricas de producción de uva desde la dominación árabe, la viticultura de la Sierra Sur de Jaén tuvo su esplendor en el siglo XVI de la mano del propio emperador Carlos V, dando a los vinos de Alcalá la Real, privilegio propio en 1526 para comercializarlos con las ciudades comprendidas en el reino de Granada –Granada, Jaén, Guadix, Málaga–, incluso a través del puerto de Motril, allende los mares; tiempos en los que se llegó a mover más de medio millón de litros, si bien en la época del Reino de Granada, Alcalá la Real ya era una de las zonas vinícolas nazaríes más destacadas. Efectivamente eran sus caldos, sin olvidar los de Martos en la zona norte de la sierra, la principal fuente de vida de los alcaláinos, hasta que en el siglo XVIII comenzó el declive por la competencia del cultivo del cereal, y por los vinos de otras zonas históricas como los del marco Montilla Moriles. La filoxera en el siglo XIX y el auge del olivar, hicieron de la vitivinicultura una actividad minoritaria. Aproximadamente la mitad de la producción de los viñedos se destina al consumo, y las zonas de producción se van alejando a los núcleos rurales.

Efectivamente, antes de la Cooperativa en la Sierra Sur de Jaén proliferaba un sector desarticulado, donde se elaboraban vinos

de mosto, sin homogeneidad, sin garantía sanitaria y muy difíciles de comerciar, siendo en su mayoría para el autoconsumo.

Poco a poco, y junto a los esfuerzos de la Asociación de Viticultores y Bodegas de la Sierra Sur de Jaén, se consolidó un proyecto que fue logrando la coordinación del sector vitivinícola en la comarca, la comercialización de los excedentes de vino del mismo, así como labores de formación, asesoramiento y orientación a los agricultores, al objeto de potenciar sus plantaciones con variedades autorizadas y elaborar caldos de calidad. Sabedores del régimen de monocultivo del olivar en Jaén, se pretendía impulsar el viñedo a título complementario y como parte de un impulso al sector turístico de interior.

En esta línea, se solicitó a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con resultados favorables, la entrada de la comarca en el proyecto de campos de experimentación para potenciar las variedades autóctonas, y la solicitud de la Mención de Calidad «Vinos de la Tierra» que se conseguía según el B.O.E. del 10 de octubre de 2003. Un área que interesa a las poblaciones de Frailes, Alcalá la Real, Castillo de Locubín, Fuensanta de Martos, Los Villares, Valdepeñas de Jaén, y las zonas serranas de Alcaudete y Martos; con una extensión aproximada de 400 Has. donde se cultivan las variedades para blancos Jaén Blanca, y Char-

EL ALMA MATER DE LA SIERRA SUR

Una de las poblaciones importantes en este resurgir vitivinícola reciente es Frailes. Situada en el cuadrante sudoeste de Jaén, cobijada entre los parajes de El Romeral, Vallesequilla y la Sierra del Cepero, es posible tomar desde sus inmediaciones una impresionante ruta turística, pasando por Valdepeñas de Jaén y Los Villares hasta la capital. Pedanía de Alcalá la Real hasta el siglo XIX, montañosa, olivarera y ganadera, no oculta además su vocación vinatera, como lo demuestra la famosa Fiesta del Vino, una celebración declarada

de interés turístico, que se fecha entre febrero y marzo, con un sinnúmero de actos culturales y gastronómicos, para promocionar los productos de la tierra, los «Vinos del Terreno» –caldos jóvenes familiares hechos en las cortijadas–, y en general todo el abanico de sus caldos. Como diría José María Suárez, «no son vinos con denominación de origen, pero sí con emoción en el origen». Tampoco podemos omitir la celebración de las Jornadas sobre el Vino del Terreno de Frailes, de las que llevan ya diez ediciones.



DEL RESURGIR AL HUNDIMIENTO

Esta tendencia, que se mantuvo así hasta mediados del siglo XX, experimentó un resurgir de las viñas, en especial en las partes altas por el repartimiento de las tierras comunales durante la autarquía franquista. Luego, con las subvenciones europeas al olivar y la casi desaparición de las viñas, se constituye en el año 2000 la Cooperativa La Martina, suponiendo un punto de inflexión en el resurgimiento del sector.

donnay, y para tintos Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta, Tempranillo y Pinot Noir, los vinos blancos presentan color amarillo pajizo con sabores frutales y cítricos y un 10% mínimo de alcohol; los tintos son de color cereza a granate, sabor suave, y matices frutales y vegetales de 11 a 12°.

BODEGAS LA MARTINA: Frailes es el lugar de nacimiento y desarrollo de la ya citada Sociedad Cooperativa Andaluza La Martina; nombre tomado del paraje de la Sierra de donde se ubica, como centro vinícola de la comarca.

La Martina cuenta aproximadamente con unas 100 Has. de viñas, 50 socios de derecho y 12 colaboradores; la mayor parte de los cultivos se localizan en su término municipal y parte en las poblaciones de Mures y Charrillos; ubicadas sus primeras instalaciones dentro de la población, en la actualidad, y gracias a los esfuerzos de sus socios y responsables en distintas etapas, como el presidente de la Asociación Vitivinícola de la Sierra Sur de Jaén Luis Aceituno, o el actual responsable de la Cooperativa y Secretario Municipal, Antonio Romero, es inminente la inauguración de sus nuevas y soberbias instalaciones, a las afueras de Frailes y con



casi dos mil metros cuadrados de extensión; como es de suponer, la nueva sede de la Cooperativa goza de los más modernos sistemas, incluidas barricas de roble americano, para aprovechar al máximo las buenas condiciones de ubicación, suelo y clima de la zona.

La Cooperativa presenta en su gama de vinos tintos, al crianza Marqués de Campoameno; personaje nacido en Frailes y que llegó a tener vinculación con la familia Velázquez Gaztelu, implicada en negocios vinateros de Sanlúcar de Barrameda; este vino es un monovarietal Tempranillo de cepas viejas, de seis a doce meses en barrica, rojo picota, olores frutales y final largo y elegante, con buen equilibrio frutas-madera; el Matahermosa, media crianza con tres meses en barrica, coupage 60% Merlot, 20% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon, rojo picota, nariz de frutos rojos y negros y boca sabrosa y persistente; y el Señorío Puente Alta, un tinto elaborado con uvas Jaén Negro y Garnacha Tinta, joven y afrutado.

Otros tipos de vinos son el Señorío Puente Alta rosado, Vino del Terreno, macerado con uva Jaén Negro y algo de color con tinto de base; el Sierra Alta, un Clarete del Terreno, elaborado con mezcla de variedades autóctonas, y más recientemente, el

UN FUTURO ASEGURADO

En la línea de siempre de la Cooperativa, las nuevas instalaciones serán visitables y se podrán adquirir productos autóctonos, junto a las lógicas degustaciones de sus caldos. Continuando el aprovechamiento del programa campo de experimentación, en unas viñas situadas a 1.400

metros de altura, y en donde se cultivan hasta 14 variedades de uvas, el circuito comercial de sus vinos comprende la comarca, y las provincias de Jaén y Granada, sin renunciar a otros objetivos regionales y nacionales a corto plazo.

Señorío Puente Alta blanco, monovarietal Chardonnnet. En general estas últimas marcas denotan juventud, limpieza, brillantez, y el marchamo de ser vinos afrutados, abocados, finos y elegantes.

Fronteriza, rodeada de castillos, y otrora centro administrativo y político de la comarca, las primeras plantaciones de viñedos en Alcalá la Real se iniciaron junto a los cerros próximos a la fortaleza de la Mota. Posteriormente se concentraron en las zonas de Rosalejo, Monterrey, Acamuña, Pasada Baena, Fuente la Lancha, Padro Gordo, La Mata, Boca Charilla, Molino La Piedra, Fuente Granada y Loberones, La Ladera, Valcargado y Castillo de Locubín.

BODEGA MARCELINO SERRANO. Depositario de toda aquella tradición vitivinícola acrisolada en Alcalá la Real, y en cierto modo continuador de la misma, un instalador electricista de la población llamado Marcelino Serrano, aficionado desde joven a elaborar vino de autoconsumo, fue a Cabra en 1999 a realizar en el C.I.F.A. un curso de enología organizado por técnicos de la Junta de Andalucía. Fue a partir de este momento, cuando en la cabeza de Marcelino comenzó a circular la idea de llevar adelante una empresa bodeguera, que pasara de aquel vino de garaje para amigos y allegados a unos vinos de autor, dirigido a los amantes de los caldos, y poder así aprovechar las buenas condiciones vitivinícolas del entorno para la producción: un microclima que presenta noches frescas, inviernos fríos y días calurosos en el estío. Y así fue como la balanza se inclinó del lado vocacional, sacrificando buena parte su profesión originaria, para volcar esfuerzos y alimentar lo que, en definitiva, había sido su auténtica pasión vital.



Situada junto a la espectacular Torre del Cascante, en el paraje del mismo nombre o Entretorres, y con la no menos impresionante panorámica del Castillo de la Mota, es una bodega integrada en una apasionante ruta cultural de castillos que en ambos casos –bodegas y castillos– no deber perderse. Dispone de unas instalaciones pequeñas pero completas –barricas de roble francés y americano, depósitos de acero–, que en la actualidad se encuentran en fase de ampliación a una nueva nave dentro de la propia finca; goza de una extensión de una Ha., con un global de unas cinco mil cepas, estando una parte en la propia bodega y la otra en Mures; con una producción de 2,5 a 3 kgs. de uva/cepa, cultivan las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha Común, Syrah y Graciano para tintos, y Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonnay para blancos; también cultivan la uva Moscatel de Alejandría e investigan con la Pinot Noir; finalmente es de reseñar el cultivo de la variedad autóctona Jaén Negra, que unida a un poco de uva blanca produce su Vino del Terreno –rosado.

Pero toda esta epopeya de Marcelino Serrano no sería concebible sin un escudero de excepción: su hija Blanca; auténtico apoyo y brazo derecho del dinámico bodeguero, cuyo entusiasmo, capacidad de trabajo y esfuerzo –estudiante de Enología, gerente de una vinoteca con accesorios de vinos en la propia Alcalá y asesora técnica de la bodega a la vez–, sólo con conocerla, es fácilmente perceptible; y además, la total certeza que el relevo generacional con Blanca es toda una realidad.

En cuanto a los vinos, la bodega produce unos 100.000 litros de vino, de los que el 10% se destina a blanco, 40% a tinto joven, otro

40% a tinto de crianza y el 10% restante a un gran reserva, que en la actualidad se hace en madera y que llevará el nombre de Marta.

Blanca María es el vino blanco de la bodega, con 13% de alcohol y elaborado con coupage de Garnacha Blanca, Chardonnay, Moscatel y Macabeo, es de color amarillo limón con tonos dorados, intenso, aromático y afrutado en nariz, y sabroso, vivo, floral y fresco en boca; el tinto joven es Glosa, 13% de alcohol, elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha Común; con seis meses de crianza en barrica nueva, presenta un color rojo picota con ribetes granates, en nariz intenso con recuerdos afrutados, especiados y tostados, y en boca, es seco, estructurado, fresco y sabroso con final varietal; en cuanto al tinto de Crianza Marcelino Serrano, al 13,5% de alcohol, es fruto del coupage de uvas Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah, crianza de nueve meses, de color rojo picota oscuro, en nariz presenta una gama de aromas tostados, dulces y afrutados, y en boca es carnoso, estructurado, y final aromático y potente amargor final.

BAILÉN

Ubicada en el Norte de la provincia de Jaén y próxima a la influencia de La Mancha, la Comarca vitivinícola de Bailén es otra de las áreas significativas del sector; 350 Has. de viñedos cuyos términos municipales –Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torredelcampo y Villanueva de la Reina–, se localizan en la llamada Campiña norte, zona de gran historia por ser paso y trasiego de mundos y culturas, y que ha llegado a ser considerada como la puerta de Andalucía al resto de España. Y es precisamente ese componente cultural e histórico, el que de alguna forma empapa también a su centro comarcal, Bailén.

Efectivamente, decir Bailén es decir batalla, decir acerca del victorioso enfrentamiento del ejército español sobre el francés durante la Guerra de Independencia en julio de 1808, donde cayó derrotado por vez primera el ejército de Napoleón; pero también, decir de la existencia de una tradición vinícola que, aunque no lejana, sí fue persistente durante la posguerra; así, en 1964 se creaba en Bailén la Cooperativa de la Vid Santa Gertrudis, cuyo nombre recordaba a la patrona de la ciudad, en un momento en el que se tiene constancia del cultivo de la Uva de Mesa Imperial Negra, junto con la uva Alcalá, que era usada para elaborar el vino corriente.

A inicios de la década de los noventa y al objeto de aunar esfuerzos, dos centenares de pequeños cosecheros de la zona se asociaron, incrementando e impulsando la ya formada bodega de la Cooperativa; su unión supuso la aportación de más de un millón de kilos de uvas anuales, y la denominación de su uva autóctona como Molinera de Jaén. En poco tiempo, y gracias a los esfuerzos de sus asociados y directivos como el presidente José Chico, la Cooperativa fue engrandeciendo y mejorando, llegando en julio de 2001, a la apertura de su nueva sede; los adelantos y mejoras técnicas, como la fermentación controlada, se aplicaron a su planta de almacenaje, envasado y demás elementos, logrando, estabilidad y una contrastada producción de calidad que les llevó, a la Certificación de Calidad de Agrocolor, y en el B.O.E del 7 de octubre de 2004, a ser reconocida con la Mención de Calidad «Vinos de la Tierra»; y no hay que ocultar que, probablemente, en poco tiempo logre además el reconocimiento como Denominación de Origen. Una mención que atribuía el cultivo de la uva Pedro Ximénez como variedad blanca, y Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Molinera de Jaén para tintos. Las características de los vinos son para blancos, color pálido, aromáticos y fragantes en nariz, y sabrosos y envolventes en boca; los tintos son de color rubí, fructuosos y florales en nariz, y largos y equilibrados en boca; para los rosados, color violáceo, aroma completo e intenso, y sabor afrutado y limpio.

BODEGA SANTA GERTRUDIS. En la actualidad, la Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Gertrudis cuenta con una superficie de viñe-

BRINDIS POR UNA BATALLA

Bailén se sitúa en el centro de un anfiteatro de pequeñas alturas, arropado por los ríos Bumbalar y Guadiel, afluentes del Guadalquivir, y dispone de un terreno de buena calidad donde predominan olivos y en menor proporción viñedos; y es aquí donde de nuevo se mezcla la actividad agrícola con la historia, pues hay que resaltar que las vides siguen teniendo la mis-

ma ubicación, en los cerros donde se enfrentaron españoles y franceses y que, en este sentido, podemos considerar que las cepas que allí siguen dando vides son «cepas de la batalla»; unas cepas que dan como fruto una uva autóctona, una uva rara inclasificable, descubierta por enólogos de la Estación Agronómica de Jerez, como única en todo el mundo.



do de 107,6 Has., todas en régimen de cooperativa, y una nómina de 150 socios, todos en pequeñas parcelas. Es también de gran notoriedad que, a pesar de su expansión empresarial, diversificación de productos y potenciación de su imagen, no haya olvidado ni sus referencias histórico culturales, ni la posibilidad de contar con empresas del lugar; del primer caso, en los propios nombres de sus marcas, se tiene muy presente a los héroes y protagonistas de la Batalla de Bailén: Marqués de Portugalete y Duque de Bailén, títulos que le fueron dados posteriormente al General Castaños; o el de María Bellido, mujer de la localidad, que se lanzó al campo de batalla para dar de beber a los soldados españoles; en el momento de levantar su casco para dar de beber al general Reding, una bala se lo quebró, y la tradición cuenta que, sin alterarse, recogió un casco del suelo y volvió a brindarle el agua. Pero también las industrias auxiliares de las que precisa la Cooperativa tienen sello local. Las barricas de roble americano con que cuentan sus bodegas han sido elaboradas por el artesano de Bailén Rafael Casado; también los corchos son elaborados por J. Vigas de la empresa nacional Casa de la Cierva.

En cuanto a los vinos, la base de su composición parte de las variedades Tempranillo, Cencibel y Cabernet Sauvignon, aunque la auténtica uva estrella es la Molinera de Jaén, que cubre más del 90% de la superficie cultivada de viñas y que está presente en todos

UN ELENCO DE CRIANZAS

La Bodega Cooperativa Santa Gertrudis ofrece una amplísima gama de crianzas, siendo las dos marcas más reseñables el Duque de Bailén y el Batalla 1808; el primero se trata de un coupage de Molinera, Cencibel y Garnacha, con una crianza entre 12 a 24 meses y de uno a tres años en botella, vino de color rubí, nariz de vainilla, y boca de paso ligero y amplio post-gusto; el Batalla 1808 es un monovarietal Tempranillo, con cuatro meses de fermentación en barrica de roble y se embotella, logrando un vino rojo intenso y brillante, nariz a uvas y madera, y boca de buen cuerpo y sabor; destaca

también el diseño vanguardista de la botella.

También citar a otros crianzas como Ribera del Guadiel, monovarietal Cencibel, con un año en barrica y dos en botella, que dan un vino rojo intenso y brillante, notas de roble, y boca sabrosa y completa; El Mío, de características similares que el anterior, pero en formato de botella de 500 cc.; y el Marqués de Portugalete, coupage Cencibel 40%, Cabernet Sauvignon 40% y Molinera 20%, dos años de envejecimiento en finaja y un año en botella, que dan un vino rojo rubí-ocre, nariz rica y fragante, y boca fresca y suave.

EL VINO «TREPABUELA»

Aunque es innegable el gran peso y protagonismo de Bailén y su Cooperativa, no dejamos de señalar otros puntos de la Comarca donde, de manera más artesana y menos industrial, también se han hecho vinos que merecen ser referenciados por su tradición y popularidad. Nos estamos refiriendo a Torre del Campo; allí, «de toda la vida», se viene haciendo en los jaraz, o casa de labor como allí se les llaman, un vino, blanco o rosado, que recibe el nombre de Trepabuela; llamado así por su fuerza y viveza, es un caldo obtenido de la mezcla de variedades como la Almuñécar, la Pedro Ximénez o la Armilla, que son guardadas en bidones de poliéster; su

elaboración responde a un procedimiento natural, diríamos que ecológico, y su consumo es básicamente destinado a las muchas familias de la localidad, como nos explicaba amablemente la vecina Rafaela Parra Vera, heredera de la tradición del vino Trepabuela, desde sus padres y abuelos; allí, en su casa, degustando este perfumado y fragante vino, nos indicaba que era posible consumirlo en algunas tabernas y bares de la zona de la Fuente Nueva, en la llamada Parte Alta del pueblo; zona próxima a una de sus lindes, y desde donde se perciben parte de las 30 Has de plantaciones de viñedos, destinadas a tan entrañable vino.

sus vinos. De los blancos destacamos dos: María Bellido y Duque de Bailén; María Bellido es un caldo blanco semi-dulce elaborado con mosto de uva monovarietal Pedro Ximénez y fermentación controlada, que da un vino muy pálido, aromático y frutal a la nariz y fragante en boca; de muy reciente aparición, Duque de Bailén es un caldo monovarietal de uva Molinera, fermentación en barrica y maduración en botella, resultando un vino amarillo pálido, muy aromático y frutal a la nariz, y envolvente y persistente a la boca.

El resto de la gama se descompone en diversos vinos de mesa, y un trío de vinos jóvenes que llevan por denominación Atardecer Andaluz, en sus variedades de blanco, tinto y rosado, con presencia de uva Molinera y Cencibel, siendo el blanco, monovarietal de la primera y para los tres casos, características de frescura, ligereza y afrutado. Anotar finalmente que su distribución la hacen directamente con las empresas interesadas en adquirir sus caldos, y su circuito comercial comprende la provincia de Jaén y diversos sitios de España y Europa.

TORREPEROGIL

Enclavada en la Comarca de las La Loma y Las Villas, el área vinícola de Torreperogil es una pieza fundamental, no sólo de la historia sino de la geografía andaluza. Territorio del antiguo Reino de Jaén, avanzada de la reconquista castellana y asentamiento de antiguos pobladores que se imbricaron con su peculiar naturaleza; elevada a lo largo del río Guadalimar al Norte y el Guadalquivir al Sur, ocupa el centro geográfico de la provincia de Jaén, limitando al Norte con Sierra Morena, al Sur por Sierra Mágina y al Este por las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, estas últimas reserva de la biosfera y gran espacio natural de Europa.

En la actualidad es una zona que se encuentra en plena potenciación económica, tanto desde el punto de vista agrícola y forestal, como patrimonial y turístico. Si bien el olivar es predominante, dispone de un área de cultivo de viñedos, que se reparten en los términos municipales de Torreperogil, Baza, Úbeda, Ibrós, Canena, Sabiote, Rus y Cabra de Santo Cristo, población algo más al Sur.

BODEGAS NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA. Si bien desde la posguerra se constata la existencia y producción de sus viñas, la apuesta fuerte se produce con la creación, en Torreperogil, de la Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia, con el respaldo

de la Caja Rural y acogida entonces, a la Obra Sindical de Cooperación y concebida tanto para aceite como para vino. En los últimos tiempos, la Cooperativa se erigió en el motor del desarrollo del sector en la Comarca, contando en la actualidad con Manuel Moreno como presidente, 372 socios y una extensión de 150 Has. para el cultivo de la vid. Favorecido por las tierras arcillosas y la continentalidad de un clima con oscilaciones térmicas superiores a los treinta grados, sus dos prioridades son, establecer una línea de producción, y la consecución de vinos de calidad.

Los frutos del trabajo no se han hecho esperar; en el kilómetro 157 de la autovía Córdoba-Valencia se ultiman unas nuevas instalaciones, lo que da margen de idea de la expansión y el desarrollo de la Cooperativa; y en segundo lugar, la recentísima Mención de Calidad «Vinos de la Tierra», según consta el B.O.J.A. del 30 de junio de 2006, y que permite la convivencia del tradicional olivar, con un producto como el vino, que es a su vez complemento económico y tradición de la zona.

BLANCOS Y TINTOS

En cuanto a los vinos, La Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia elabora blancos y tintos; de los primeros destaca Don Pedro Gil Blanco, con coupage de las variedades Ciral, Airén, Jaén y Pedro Ximénez, embotellado a los cinco meses, muy pálido, aromático, complejo y afrutado; La Misericordia y Torre Gil son otros dos blancos que usan el mismo tipo de vino, elaborado con todas las variedades blancas de la comarca, aunque predominan casi en un 80% la Ciral y la Airén, siendo ambos casos vinos pálidos, finos y armoniosos.

Sobre los tintos, la Cooperativa produce dos marcas de la gama La Misericordia y Torre Gil, utilizando también el mismo tipo de vino; mostos procedentes de la comarca y

aproximadamente un 50% de uva Garnacha, del que se obtiene un vino rubí, fresco, afrutado y muy suave. Torre de Hamdón es el tinto reserva, con mezcla de uvas Cencibel y Garnacha, envejecido en tinajas de barro, y luego en barricas de roble americano y botella; de color rojo oscuro hacia ocre, sabor abundante y diverso, con estructura y retrogusto; finalmente se producen tres monovarietales; Don Pedro Gil Cencibel, Don Pedro Gil Garnacha, vinos rubí, aromáticos y con cuerpo; y El Torreño, un monovarietal de Garnacha de los viñedos más viejos, conocido desde siempre en la comarca como Tinto del País, muy sabroso, aromático y amplio en boca, quizás el más conocido de todos.

Las variedades de uvas producidas son como tintas, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, mientras que las blancas son la J  n Blanco y Pedro Ximénez. Las características de los vinos deben ser, en blancos color muy pálido, sabor amplio y envolvente, y aromas frutales y fragantes; para rosados, color violáceos, sabor afrutado y aroma intenso y completo; y en tintos, color rubí, sabor ligero, equilibrado y largo, y aromas potentes, fructuosos y florales.



LOPERA

Queriendo resumir las cosas más importantes por las que Lopera había sido conocida en el exterior, el investigador local José Luis Pantoja, haciendo suyo un viejo dicho de aquella población calatrave  a, nos apuntaba tres: los melones para comer, los galgos para correr y el vino para beber. Tres productos con marchamo, que en diversos momentos le dieron prestigio e hicieron soñar a su población, pero que ahora marcan otros derroteros. Sin irnos de sus sabias referencias y haciendo uso de un trabajo suyo sobre la vitivinicultura loperana, Pantoja demuestra que desde el siglo XVIII se tenía conocimiento de estas actividades, lo que le da una perspectiva de tradición considerable, y merece sin tapujos ser considerada la cuna del vino en Jaén; pero también es cierto que ateniéndonos al presente, la actual historia de los vinos en Lopera, tenga más historia que presente, como la de aquel refrán al uso:

Vino loperano, dase la mano con el riojano.

Integrada en la comarca de la Campiña del Guadaquivir, limita al Norte con el Parque Natural de la Sierra de Andújar, y al Oeste con la provincia de Córdoba; los municipios que integran el área vinícola, se sitúan en esa franja llana y meridional: Lopera, Arjona y Arjonilla. Es una zona agrícolamente rica, gracias a los regadíos de su vega, y del arroyo Salado de Arjona, que producen algodón, maíz, hortalizas bajo abrigo y otros cultivos al aire libre,

sin olvidar el omnipresente olivar de secano. El precedente de lo que luego fuera el gran esplendor de los caldos vino de la mano de Bartolomé Valenzuela, que en 1923 instalaba una Bodega pionera en Lopera, a la que dotó de los conocimientos de la tradición bodeguera jerezana; para ello, consiguió fichar al, por entonces, mejor arrumbador de Jerez, Leonardo de la Barrera, e introdujo en Lopera la uva de variedad Pedro Ximénez. También por los años veinte se fundaba la Bodega las Miguelicas, aunque hubo que esperar al final de la Guerra Civil, para asistir a la edad de oro de los vinos en la zona; hasta un total de seis nuevas bodegas surgen al final de los años cuarenta: de corta vida como las Bodegas La Purísima Concepción y las Bodegas La Juanita —apenas la década siguiente—, y otras más sólidas como las Bodegas de Antonio Bujalance, las Bodegas Sotomayor. El Castillo, las Bodegas de la Viuda de Valenzuela, continuador del gran pionero de los años veinte, y las Bodegas Herruzo. Hay que anotar también, a inicios de los cincuenta, la fundación de las Bodegas Mary Loren.

La situación óptima de los sesenta y setenta comienza a caubiar de forma desfavorable, principalmente a partir de fines de los setenta y década de los ochenta, horquilla en la que, a excepción de Bodegas Herruzo, desaparecen todas las viejas bodegas, siendo la más traumática la de Sotomayor, auténtico buque insignia de Lopera. Las razones que se han analizado son varias: el empuje del olivar, subvencionado a través de la UE, que animó al arranque de viñas ante la pasividad de los grandes terratenientes, dueños de las viñas y sus fincas; la falta de una denominación de origen que hubiera estabilizado el sector. Curiosamente y al respecto, hay que

EL CULMEN DEL «PEQUEÑO JEREZ»

Los años sesenta y setenta son el cenit bodeguero de Lopera; de una ciudad de cuatro mil habitantes, se llega a alcanzar una extensión de cultivo de 200 Has. y media docena de bodegas, a la que se les suma Bodegas Flores de Quiñones en 1977; situación extraordinaria, que hizo de Lopera ser conocida como «el pequeño Jerez»; época en la que llegan a

popularizarse sus vinos amontillados, y en la que Alfonso Sotomayor, con su bodega ubicada en la antigua mazmorra del Castillo de los Calatravos producía Pedro Ximénez, y caldos generosos envejecidos, y dedicaba una cuarta parte de sus vinos a hacer finos, la mayor proporción a los vinos de pasto, y el restante a claretes y tintos corrientes.

indicar que la Comarca de Lopera fue la primera de toda la provincia que logró la Mención de Calidad «Vino de la Tierra», mención que luego no pudo conservar durante los ochenta; además, durante el tiempo del desmantelamiento bodeguero, no se tomaron medidas por parte ni de empresarios, ni de políticos locales, y todo ello, en medio de varias generaciones de loperanos que dedicaron sus vidas a trabajar el viñedo y sus derivados.

BODEGAS HERRUZO. Las escasas dos Has. restantes que llegaron a quedar en Lopera y las poco más de cuarenta de uva Pedro Ximénez en Arjona y Arjonilla, destinadas a un vino blanco parecido al Montilla para uso local, fueron el fondo de una situación para remontar el vuelo, que pasó por el protagonismo de la única bodega superviviente, las Bodegas Herruzo.

Con uvas instalaciones ubicadas en el centro del pueblo y con Rafael Posadillo como nuevo gerente, Herruzo ha puesto en marcha un plan de transformación, gracias a subvenciones externas de la Junta, para reconvertir el viñedo tradicional de uva Pedro Ximénez por una variedad tinta como es la Tempranillo; por el sistema de espaldera y en el llamado Pago de las Niñas Muertas, al objeto de elaborar un inminente tinto media crianza, que se une a la oferta de sus caldos blancos y dulces.

En cualquier caso, los foros y colectivos interesados en una revitalización de la tradición vitivinícola en Lopera, son más ambiciosos y exigen un mayor ritmo de medidas, entre las que proponen un proyecto de compra de las Bodegas Herruzo por gentes del pueblo para establecerse en régimen de cooperativa; la

CALDOS CON HISTORIA

En cuanto a los vinos, los más característicos son los blancos como el Corriente de 12 grados, Entrefino de 13, Fino de 14 y Criadera a 16; existía la costumbre de venderlos a granel lo que abarataba el precio y le quitaba prestigio. El vino Criadera de las Bodegas Satamayor se conocía como vino Raya, y dio sobrenombre a los vinos loperanos, conocidos ya

por su alta gradación y paladar tras su estancia en las botas de roble del Castillo. Fiel a la tradición de los viejos y esplendorosos tiempos, y a pesar de los nuevos caminos tomados, Bodegas Herruzo sigue vendiendo a granel tres marcas de blanco: Puerto Alto de 12 grados, el Entrefino a 13,5 y el Fino Herruzo a 15, además del célebre vino dulce.

mejora y modernización de sus instalaciones, así como la consecución de una calidad a través de estudios técnicos que afectara a vendimia, gradación, embotellados, marcas, etc; rebajar los grados de alcohol para lograr un vino, tipo manzanilla, más comercial; difusión y comercialización del vino embotellado; o creación de unas Jornadas Andaluzas sobre el Vino de Lopera; todo ello bajo el horizonte de un ansiado reconocimiento como zona de «Vinos de la Tierra», que se quiere recuperar cuanto antes. Desde sus andanas de botas de roble americano con más de doscientos años, donde reposan entre criaderas y soleras los mejores mostos de la provincia, controlados por el viejo y sabio arrumbador Francisco Santiago, Bodegas Herruzo vela el orgullo de su pasado, con la vista puesta en un presente tan incierto como esperanzador para el vino de Lopera.

SIERRA DE POZO ALCÓN

La última zona vitivinícola de la provincia, comprende un espacio ubicado en la zona más oriental del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas, cerca de la granadina Sierra de Baza, y a una altitud de casi 1.000 metros: la Sierra de Pozo Alcón. Pozo Alcón es una población de más de cinco mil habitantes que, a pesar del desconocimiento de algunos de sus lugareños, tuvo viñas desde siempre, cuyos frutos eran utilizados por muchos poceros para convertirlos en mosto en los lagares de sus casas.

BODEGAS POZO ALCÓN. El cambio de tendencia se produce debido a la intervención de Manuel Moreno, alcalde de Pozo Alcón durante la década de los noventa, que alentó desde su sillón consistorial a la creación de una Cooperativa; tomando el propio nombre del pueblo y formada por treinta socios, el proyecto no cuajó por los recelos entre los propios integrantes y la falta de espíritu empresarial. Fue entonces cuando Moreno, dejando atrás sus responsabilidades políticas y periodísticas, se emplea en cuerpo y alma a la empresa del vino, invirtiendo 180.000 euros para comprar las antiguas acciones de la Cooperativa; nacían así las Bodegas Viña Alcón.

Con el asesoramiento del enólogo sevillano Santiago Alonso y la gerencia de la empresa en manos de su hija Rocío, las Bodegas Viñas Alcón arrancaban con el desecho expreso de dejar atrás la fase artesanal para acometer la industrialización de los caldos del lugar. De las 230.000 cepas existentes en Pozo Alcón, 45.000 –unas 30

Has.— eran propiedad de Moreno; de tal forma que en poco tiempo consigue, como buen empresario, unos resultados óptimos en cifras: una producción de 250.000 kilos de uvas, de la que se obtiene 100.000 litros de vino y unos beneficios de 600.000 euros.

Como comercial de otros negocios, Moreno logra abrir un mercado amplio y contrastado para sus vinos: Jaén, Granada, Almería, Murcia, Ibiza en la que dispone de centro de distribución propio, y algunos puntos de Alemania, Austria Suiza y Francia. No hay que olvidar que Moreno también comercializa aceite, desde la llamada Sociedad Agrícola la Peña S.L., entidad formada por la antigua Cooperativa Viña Alcón, que el mismo pasó a dirigir.

BODEGA VIÑA CAZORLA. El caso atípico de Manuel Moreno no cayó en saco roto en la zona; otros emprendedores como Manuel Almagro siguió también sus pasos, y en la Sierra de Cazorla estableció su propia bodega, Viña Cazorla; con una producción de unos 150 litros de vino y un mercado por provincias andaluzas, Levante y algunos enclaves de Alemania, su estandarte es el vino Gran Nava, monovarietal Tempranillo criado en barrica de roble. Almagro es el más exigente consigo mismo. Habiéndose marcado el objetivo de lograr para la Sierra de Cazorla una Mención de Calidad «Vinos de la Tierra», llegó a detener la producción de este año por no encontrar la calidad deseada, pues no es una casualidad que los clientes confundan sus vinos con los de la Mancha.

GRANDES PROYECTOS

En general, en Bodegas Viña Alcón se utilizan modernos sistemas con base de cultivo de la variedad Tempranillo, aunque últimamente se ha introducido la variedad Macabeo; varios vinos tiene ya en el mercado; el Rosado Viña Alcón, monovarietal Tempranillo, vino joven afrutado, elegante, de tonos rosas, amplio de aroma y con sabor aterciopelado; el Tinto Reserva Viña Alcón, coupage Cabernet Sauvignon y Tempranillo, envejecimiento en acero y luego en

botella, rubí oscuro, aromas complejos, y sabor especiado; y además, un blanco monovarietal Macabeo, y un Tempranillo, criado en barricas de roble americano, de gran singularidad.

En general, la empresa pretende imbricar sus caldos a la cultura gastronómica de la zona, por lo que es recomendable un maridaje con viandas típicas, tales como las carnes de caza, embutidos de monte y queso de cabra.



Málaga

JAVIER MALDONADO ROSSO

La vitivinicultura de la provincia de Málaga está en pleno auge desde hace unos años. El avance se está dando en todos los aspectos posibles: en el ámbito de los vinos dulces se mejoran las técnicas y la calidad de los ya tradicionales, y se están llevando a cabo interesantes innovaciones que están dando lugar a la elaboración de nuevos tipos; y, además, se ha desarrollado con vigor el germen —ya existente— de la producción de vinos de mesa de calidad, que cuentan con denominación de origen propia.

Gracias a unos nuevos vitivinicultores pioneros, a la positiva reacción de las casas históricas y a numerosas y recientes iniciativas empresariales, la vinatería malagueña ha pasado de un proceso de paulatina extinción a otro de rápido desarrollo, sobre las bases mencionadas. Un viaje del infierno al paraíso sin escala en el purgatorio.

En la provincia de Málaga hay dos denominaciones de origen: Málaga (desde el año 1933) y Sierras de Málaga (desde 2001). La Denominación de Origen Málaga ampara vinos naturalmente dulces y vinos de licor. Por su parte, la reciente Denominación de Origen Sierras de Málaga ampara vinos blancos, tintos y rosados.

TIPOS DE VINOS. La riqueza enológica de la provincia de Málaga es más que considerable, dado que en ella se elaboran vinos de mesa de calidad, vinos naturalmente dulces y vinos de licor. Y estos últimos presentan a su vez una amplia y original gama de tipos.

VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA. La Denominación de Origen Sierras de Málaga ampara tres tipos de vinos de mesa de calidad: blancos, tintos y rosados; los cuales pueden ser jóvenes o de crianza.

El blanco Sierras de Málaga es un vino cuyo tipo representativo es de color amarillo-pálido, de aroma correspondiente a su

	D.O. Málaga	Vinos naturalmente dulces Vinos de licor
Vinos de la provincia de Málaga	D.O. Sierra de Málaga	Blancos Tintos Rosados
	Vinos de Mesa (corrientes y de calidad)	Blancos Tintos Rosados

variedad de vid, de sabor afrutado y fresco, y de entre 10º y 15º de riqueza alcohólica.

El tinto Sierras de Málaga responde a su vez a las siguientes características tipo: vino de aromas y sabores vegetales y minerales de su zona, de cuerpo y bien estructurados, y de una riqueza alcohólica comprendida entre 11º y 15º.

El rosado Sierras de Málaga es un vino cuyo modelo es de color rosa con ribetes violáceos, con aromas a rosas, sabor fresco y ligeramente amargo y una graduación alcohólica de entre 12º y 15º.

Estos tipos de vinos pueden ser jóvenes o someterse a crianza, en cuyo caso las características organolépticas señaladas adquirirán diferentes matices. Según el envejecimiento que se les dé, se establecen las siguientes categorías:

–Crianza Sierras de Málaga: envejecimiento mínimo de 2 años. De este tiempo, al menos han de estar 6 meses en bodega de roble y el resto, en botella.

–Reserva Sierras de Málaga: aviejamiento mínimo de 3 años. De ellos han de pasar al menos uno en bodega de roble y el resto, en botella.

–Gran Reserva Sierras de Málaga Tinto: envejecimiento mínimo de 5 años, de los cuales, al menos dos han de estar en bodega de roble y el resto, en botella.

–Gran Reserva Sierras de Málaga Blanco y Rosado: aviejamiento mínimo de 5 años. De este tiempo, al menos 6 meses en bodega de roble y el resto, en botella.



Tipos de vinos
de la D.O.
Sierras de
Málaga

	Joven
	Crianza (6 meses en barrica y 18 en botella)
tintos (11º-15º)	Reserva (12 meses en barrica y 24 en botella)
	Gran Reserva (24 meses en barrica y 36 en botella)
	Joven
Blancos (10º-15º)	Crianza (6 meses en barrica y 18 en botella)
	Reserva (12 meses en barrica y 24 en botella)
Rosados (12º-15º)	Gran Reserva (mínimo de 6 meses en barrica y resto hasta un total de 60 meses en botella)

VARIETADES DE VID SIERRAS DE MÁLAGA. Las variedades de vid autorizadas para la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen Sierras de Málaga se califican de preferentes y aptas y son éstas:

–Variedades blancas: Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Doradilla y Lairén.

–Variedades tintas: Romé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc, Pinot Noir, Colombart y Petit Verdot.

Como hemos señalado anteriormente y veremos poco más adelante, los vinos que se elaboran en la Denominación de Origen Sierras de Málaga pueden ser varietales o de mezcla de vinos de diferentes variedades de vid.

VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÁLAGA. Los vinos amparados con la Denominación de Origen Málaga –recordemos– son de dos tipos generales: vinos naturalmente dulces y vinos de licor.

El Málaga Naturalmente Dulce es un vino cuya graduación alcohólica, que debe ser como mínimo de 13^º, procede en su totalidad de la fermentación de mostos provenientes de uvas sobremaduradas de las variedades Moscatel o Pedro Ximénez. Su elaboración es básicamente la siguiente: las uvas de una de estas dos variedades, una vez hecha la vendimia, se solean durante un máximo de 10 días –que es un soleo corto–, se molidan y su jugo es pasado a los depósitos en los que fermentará. En este caso, dada la gran riqueza de azúcar del mosto, la fermentación se detiene espontáneamente, de forma natural –de ahí el nombre del tipo de vino– Se trata de una fermentación parcial y lenta.

El Vino Naturalmente Dulce puede elaborarse joven o envejecido y sus características organolépticas variarán dependiendo de la opción elegida y de las prácticas enológicas que se lleven a cabo para su vinificación y, en su caso, para su crianza, así como el tiempo de ésta, etc.

El Málaga de licor presenta una gama de vinos amplísima, que vamos a tratar de explicar de la manera más fácil que nos sea posible. Antes, conviene recordar que se denominan vinos de licor a los que se elaboran adicionándoles alcohol vínico en alguna de las fases del proceso elaboración y, en su caso, otros productos vínicos auxiliares. Los vinos de licor amparados por la Denomina-

ción de Origen Málaga son de tal complejidad enológica que tienen que ser clasificados según diferentes criterios.

Según su contenido en azúcar, el Málaga tiene dos clasificaciones: una tradicional y otra más reciente. Según la clasificación más moderna, el Málaga puede ser seco, semiseco o abocado, semidulce y dulce.

El Málaga seco tiene que estar por debajo de 4 gr/l de azúcar.

El Málaga semiseco o abocado puede tener entre 4 y 12 grs/l.

El Málaga semidulce tiene que estar entre 12 y 45 grs/l.

El Málaga dulce debe tener más de 45 gr/l de azúcar

Según la clasificación tradicional de contenido en azúcar, surgida del comercio con el mundo británico, el Málaga puede ser Dry Pale o Pale Dry, Pale Cream, Dulce Crema o Cream y Sweet.

El Málaga Dry Pale o Pale Dry es un vino de licor sin arrope y con menos de 45 gr./l de azúcar residual. Puede decirse que es un vino semidulce en la clasificación más moderna.

El Málaga Pale Cream tiene que tener más de 45 gr/l de azúcar y debe ser elaborado sin arrope. Por tanto, puede ser un Vino



Vinos de la D.O. Málaga	Vinos naturalmente dulces	Pedro Ximénez	Pálido (joven)	
		Moscatel	Málaga (crianza mínima de 6 meses)	
	Vinos de licor	Secos		Málaga Noble (crianza mínima de 2 años)
		Semisecos		Málaga Añejo (crianza mínima de 3 años)
		Semidulces	Vino dulce natural	Málaga Trasañejo (crianza mínima de 5 años)
			Dulces	Vino maestro
			Vino tierno	
			Vinos de combinación	

Naturalmente Dulce un vino de licor del tipo denominado Vino Dulce Natural.

El Málaga Dulce Crema o Cream es un vino de licor envejecido, elaborado con o sin arropo y con un contenido de azúcar entre 100 y 140 gr/l.

El Málaga Sweet es un vino de licor envejecido, elaborado con o sin arropo y con más de 140 gr/l de azúcar.

Pero el mundo del vino dulce malagueño es aún más complejo, de tal manera que está especificado que debe tratarse de un vino que proceda de mostos de yema obtenidos de uvas bien maduras o soleadas, según el caso, cuya fermentación es muy lenta e incompleta, a fin de que queden en él azúcares residuales.

Según la elaboración que se lleve a cabo, el Málaga Dulce de tipo base puede ser: Vino Maestro, Vino Tierno y Vino Dulce Natural.

El Vino Maestro es un vino dulce que se elabora añadiéndole alcohol vínico al mosto inmediatamente antes de que comience a fermentar, en la cantidad adecuada para que se produzca una fermentación muy lenta, que se detiene cuando el vino llega a un

contenido alcohólico de 15º a 16º, dejándole un azúcar residual –sin fermentar– de más de 100 gr/l. Las uvas han sido sobremaduradas en el cepa, pero no soleadas.

El Vino Tierno es un vino dulce que se elabora añadiéndole alcohol vínico al mosto inmediatamente después de que éste inicie espontáneamente su fermentación. El mosto procede de uvas sometidas a un soleo largo.

El Vino Dulce Natural se obtiene de mostos de las variedades Pedro Ximén y/o Moscatel sin solear, a los que se les añade alcohol vínico en el momento de la fermentación en que el vino obtiene el azúcar deseado, pero siempre que haya adquirido más del 7% de su graduación alcohólica en el propio proceso fermentativo.

Las diferencias entre estos tres tipos de vinos dulces de Málaga consisten, pues, en lo siguiente: el Vino Maestro y el Vino Dulce Natural proceden de mostos de uvas no soleadas, en tanto que el Vino Tierno procede de mostos de uvas que sí han tenido un soleo largo. La otra diferencia importante, que está en directa relación con el soleo o no de la uva, reside en que en cada tipo de vino la adición de alcohol vínico se realiza en un momento distinto de la fermentación: inmediatamente antes de que se inicie, en el caso del Vino Maestro; inmediatamente después de iniciada, en el caso del Vino Tierno; y en el momento de la fermentación correspon-



diente al contenido de azúcar deseado, en el caso del Vino Dulce Natural. Los vinos Maestro y Tierno detienen espontáneamente su fermentación merced a la relación existente entre los azúcares de partida de sus mostos y el alcohol vínico añadido antes o después de iniciarse la fermentación; en tanto que en el Vino Dulce Natural la detención de la fermentación es voluntaria.

Permítame que les recuerde que no deben confundirse entre sí el Vino Dulce Natural, del que ahora hemos tratado, con el Vino Naturalmente Dulce, del que tratamos antes.

Estos tres tipos de vinos dulces –dulces naturales, maestro y tierno– son lo que se denomina vinos base, es decir, vinos que constituyen el mayor porcentaje –más del 50% estipula el reglamento de la D.O. Málaga– de la composición de los diferentes tipos de vinos de licor de la Denominación de Origen Málaga.

Según si es vino joven o de crianza, hay varios tipos: Málaga Pálido, Málaga, Málaga Noble, Málaga Añejo y Málaga Trasañejo.

El Málaga Pálido es un vino joven, elaborado sin arrope, de color pálido –como indica su nombre–, de aroma varietal y de sabor seco, semiseco, semidulce o dulce.

El Málaga es un vino envejecido entre 6 meses y 2 años.

El Málaga Noble tiene que tener una crianza de entre 2 y 3 años.

El Málaga Añejo debe tener un aviejamiento de 3 a 5 años.

El Málaga Trasañejo es el que tiene una crianza superior a 5 años.

Estos tipos de Málaga pueden ser secos, semisecos, semidulces o dulces, por lo cual pueden emplearse en su elaboración vinos secos de las variedades Doradilla, Lairén y Romé, pero sin que puedan representar más del 30% del vino final.

Según su color, que viene dado por la vinificación y por el contenido de arrope, en su caso, los vinos de la Denominación de Origen Málaga se clasifican en Dorado o Golden, Rojo Dorado o Rot Gold, Oscuro o Brown, Color y Negro o Dunkel.

El Málaga Dorado o Golden es uno de los colores del Vino Naturalmente Dulce y también el vino de licor elaborado sin adición de arrope, sometidos a envejecimiento.

El Málaga Rojo Dorado o Rot Gold es vino de licor envejecido y con un 5% de arrope.

El Málaga Oscuro o Brown es un vino de licor envejecido y con un contenido de arrope del 5% al 10% de su volumen.

El Málaga Color es un vino de licor envejecido y con un 10% a un 15% de arrope.

El Málaga Negro o Dunkel es un vino de licor envejecido que contiene más de un 15% de arroje en su composición.

Además, hay otros dos vinos Málaga de menciones tradicionales: Lágrima, Lacrimae Christi y Pajarete.

El Málaga Lágrima es un vino elaborado con el mosto que se obtiene de uvas pisadas pero no sometidas a presión mecánica.

El Málaga Lacrimae Christi es el vino Lágrima envejecido más de dos años.

El Málaga Pajarete es un vino de licor o vino dulce natural elaborado sin arroje, sometido a crianza y con un contenido en azúcar entre 45 g/l y 140 g/l.

ZONAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN. Vitivinícolamente, en la provincia de Málaga se distinguen históricamente cinco zonas: la Axarquía, la Costa occidental, los Montes, el Norte y la Serranía de Ronda, que son comunes a ambas denominaciones de origen, puesto que en todas ellas se vienen produciendo los tradicionales vinos malagueños y dado que todas ellas son serranas y gozan de condiciones naturales favorables para la elaboración de vinos de mesa de calidad. En el caso de la Denominación de Origen Sierras de Málaga, la Serranía de Ronda está reconocida como subzona a todos los efectos legales, dada su tradición al respecto y su importancia actual en la caracterización de esta nueva denominación de origen vitivinícola malagueña y andaluza.

A continuación daremos un paseo por cuatro de estas cinco zonas –puesto que en la Costa occidental de Málaga no hay bode-



gas de crianza de ninguna de las dos menciones de calidad vinícola de la provincia— para conocer sus viñas, bodegas y vinos de ambas denominaciones de origen.

LA AXARQUÍA

Al este de la provincia de Málaga se levanta La Axarquía, una zona montañosa de suelos de pizarra en descomposición, poco profundos debido a la erosión, pero adecuados para el cultivo de la vid. Las principales variedades cultivadas son Moscatel, Romé Blanca y Romé Tinta. Éstas dos últimas son vides autóctonas de esta zona.

La Axarquía es la comarca pasera por excelencia de la provincia de Málaga. Los blancos paseros situados en las pendientes de las montañas le dan una personalidad inconfundible a su paisaje. Aunque la producción de vino ha sido una actividad tradicional, la producción de pasas se había convertido en algunas localidades en el único fruto de la vid, como en Almachar. Desde hace unos años, sin embargo, la elaboración de nuevos vinos está cobrando importancia.

BODEGAS BENTOMIZ. Clara Verheij y André Both están combinando tradición y modernidad en la elaboración de vinos en la Axarquía. De sus cuatro vinos, el más reciente es un tinto hecho con la variedad autóctona Romé y un poco de Cabernet Sauvignon y Pinot Noir; los otros tres son varietales de Moscatel de Alejandría: dos, naturalmente dulces —joven y de crianza— y el otro, seco sobre lías.



Son tres creaciones muy originales que harán bien en catar y comprar en bodega, porque la producción es muy pequeña y sólo parte de ella se comercializa en España, en unos cuantos restaurantes. La elegancia de estos vinos se manifiesta también en las botellas en las que se presentan, a las que han incorporado otra innovación en nuestro país: un tapón de vidrio.

La bodega comenzó a funcionar en el año 2003, pero el viñe-

do es muy antiguo. Se encuentra a 450 metros de altitud, en el término municipal de Sayalonga, en la zona denominada en época de dominación árabe Sierra de Bentomiz, nombre que se le daba también a la fortaleza que aquel periodo se encontraba en la cima de una colina que queda enfrente de esta finca. Los tres moscateles toman su nombre genérico de una antigua aldea árabe que estuvo enclavada en las cercanías: Ariyanas, que significa la olorosa.

Hasta ahora, la bodega ha ocupado un espacio muy pequeño, pero cuando ustedes vayan a visitar la finca encontrarán en funcionamiento un nuevo edificio estilo Bauhaus diseñado por André, que es constructor, y Clara, desde cuya sala de catas podrán contemplar unas bellísimas vistas de la Axarquía.

DIMOBE. En pleno casco del pueblo de Moclinejo, disimulada entre viviendas tradicionales hay una antigua bodega cuya apariencia exterior no indica el tesoro que encierra de puertas para adentro.

De dependencia en dependencia se va de sorpresa tras otra; tanto por la estructura y la distribución del edificio como por las piezas que conserva. Aprovechando el desnivel del terreno, hay dependencias a diferentes alturas: la zona del lagar, la bodega de tinajas, la bodeguita subterránea de la taberna que la familia tuvo antiguamente y los espacios de comunicación entre ellas.

Se conservan dos prensas de viga, una de ellas *in situ*, en un alarde de aprovechamiento espacial en diferentes alturas. La familia conserva muchas e interesantísimas piezas antiguas de



viña y bodega: varios frutereros –cestos en los que se transportaba la uva sosteniéndolos en sus cabezas mujeres y varones–, un largo remo de madera que se utilizaba para mover el vino en los trujales, pellejos de chivo en los que se transportaba el vino a lomos de mulas... Hay también interesantes fotografías antiguas.

Juan Muñoz Anaya –uno de los cuatro hermanos que forman la sociedad DIMOBÉ– explica con campechanía la historia de la bodega. Juan Muñoz Navarrete –su abuelo– era panadero y se dedicaba a vender su pan por pueblos y cortijos y viñas cercanas. Para aprovechar esos repartos en mulas, comenzó a llevar vino que compraba a terceros. Con el tiempo cambió de actividad y se dedicó a la elaboración y venta de vinos. Desde 1927 llevó sus vinos a Antequera y Casares, entre otras localidades.

La bodega no tiene viña; compra uva y mostos a pequeños viticultores de la Axarquía y pisa y cría en sus instalaciones. Elabora moscateles en estilos tradicional y moderno. Su principal marca, Zumbra, ha obtenido en los últimos años cuatro importantes premios. Próximamente van a sacar un vino tinto hecho con la variedad Romé.

La visita les resultará muy interesante, por todo lo dicho y porque Juan Muñoz Anaya es una persona muy agradable y sencilla.

BODEGA JORGE ORDÓÑEZ. Jorge Ordóñez es un personaje en el mundo del vino: tiene bodegas en varias zonas vitivinícolas y es uno de los principales importadores de vinos españoles en los EEUU de Norteamérica, donde reside. Es malagueño y en la Axarquía ha puesto en marcha uno de sus más recientes proyectos, pero en ello ha tenido mucho que ver su hermana Victoria, que es quien le insistió que tenían que hacer algo importante en el corazón de la Moscatel de Málaga o Moscatel de Alejandría.

Con Victoria al frente del proyecto, Jorge echó mano de su amigo Alois Kracher: un mito austriaco de la vitivinicultura internacional. Dice Victoria que Alois se ha enamorado locamente de la Moscatel de Málaga y quiere sacarle todas sus potencialidades. Y vaya si lo está consiguiendo.

Aunque el proyecto es de 2004, ya han sacado al mercado tres vinos elaborados con procedimientos novedosos en la zona de la denominación de origen Málaga. El nº 1 o Selección Especial se hace de uva sobremadurada en la cepa; el nº 2 o Victoria procede de uvas secadas en bandejas en el interior de una cámara climatizada, al objeto de mantenerla durante varios días a la tempe-



Victoria Ordóñez.



ratura nocturna de la zona en época de vendimia y asoleo; y el nº 3 o Vendimia Tardía que se hace con uva deshidratada según el método empleado para el nº 2, que se somete después a maceración con sus hollejos.

La viña –de 4 hectáreas– y la bodega están situadas en el término municipal de Almachar, considerada la capital de las pasas de Málaga. Victoria está segura de que pasados unos años esta localidad será conocida también por sus vinos, para lo cual ellos han puesto la primera bodega moderna.

LOS MONTES

En casi toda la provincia de Málaga hay montes, pero estos son los que rodean la ciudad malacitana. Álora y Olías son dos de sus principales núcleos vitivinícolas.

Es zona de grandes pendientes que hace difícil las labores y faenas vitícolas. Debido a su orografía, sus suelos están muy erosionados y son poco profundos; pero, no obstante, su estructura pizarrosa los hace adecuados para el cultivo de la vid.

Las variedades de vid Pedro Ximénez y Moscatel son las mayoritarias en esta zona, en la que en el siglo XIX se ensayó la elaboración de otros vinos distintos a los ya entonces tradicionales y famosos dulces de Málaga.

ANTIGUA CASA DE GUARDIA. Si ustedes han ido a Málaga conocerán la más típica de sus tabernas: la Antigua Casa de Guardia, situada en su Alameda. Es una institución: por su antigüedad, su ambiente y sus vinos. La viña y la bodega de la Antigua Casa de Guardia están situadas en el lagar El Romerillo, en la carretera de Olías a Comares, a casi 700 metros de altitud. El viñedo tiene un magnífico emplazamiento en pendientes de entre un 20% y un

25% de desnivel, pero presenta muchas dificultades para las labores y faenas vitícolas. Las mulas siguen empleándose como medio de transporte en esta viña de producción integrada, esto es, parcialmente ecológica.

Del antiguo lagar se conserva la mayor parte del edificio y está siendo restaurado con acierto. Perdió hace mucho tiempo la prensa de viga de madera que debió de tener en origen, pero se mantienen los niveles y el suelo. Bien merece una visita.

Son 12 las hectáreas de viñedo; sobre todo de Pedro Ximénez y Moscatel, pero también hay variedades foráneas blancas –Chardonnay y Cebernet Blanc– y tintas –Syrah y Cabernet Sauvignon– con las que elaborarán en un futuro vinos de mesa.

Desde 1840, año en el que José de la Guardia fundó la empresa, elaboran y crían moscateles, pedro ximénez y pajaretes, con los que han obtenido importantes premios, el último la Medalla de Oro Bruselas, 2005.

Entre los años 1930 y 1996, la empresa tomó el nombre de José Garijo, un joven abogado que se dedicó al negocio familiar y fue el iniciador de una saga de prestigiosos criadores y expertos en vinos, de reconocido apellido en Málaga. La historia del hombre es muy interesante. Fue encarcelado durante la II República por francmasón y deportado a Burgos tras la Guerra Civil por su militancia en el Partido Republicano Radical Socialista. Durante este tiempo, la bodega, como señala Manuel Martínez Molina, es tutelada por un administrador político-judicial, que la llevó a una difícilísima situación económica. A su vuelta del destierro a mitad de los años cuarenta, José Garijo se puso de nuevo al frente del negocio y con mucho esfuerzo logró sacarlo adelante y darle el prestigio que mantiene.

A don José Garijo le debe la cultura del vino reconocimiento por su libro *Estampas del Vino de Málaga y de la Axarquía*, una obra imprescindible para conocer la vitivinicultura malagueña.

Actualmente se encuentra al frente de la bodega uno de los nietos de don José Garijo: el joven Ignacio Garijo Avilés, en quien encontrarán los visitantes un vivaz guía.

BODEGAS QUITAPENAS. Puede pensarse que el nombre de esta bodega está relacionado con los efectos olvidadizos que se le atribuyen al vino, pero no es así. Todo parte del apodo que se le dio al fundador de la empresa, allá por 1880.

Llegado de Cuta a Málaga, este señor montó una casa de comidas en El Palo, actualmente convertida en zona turística muy

conocida y frecuentada. En aquellos tiempos, don José tenía por clientes a gente trabajadora, a la que fiaba y prestaba dinero, de donde se dice –nos cuenta Victor Suárez, gerente de la empresa– que se ganó el apodo de Pepe el Quitapenas.

La bodega, como otras, se trasladó hace unos años desde el centro de Málaga a las afueras. Está situada en el polígono industrial Villarosa, pero cuando se pasa a su interior se entra en otro mundo. De hecho, es una de las bodegas más visitadas de Málaga, pues está acondicionada para recibir grandes grupos.

Tradicionalmente se ha dedicado a la crianza de vinos moscateles y pedro ximénez y actualmente está en proceso de elaboración un vino tinto hecho con la variedad autóctona Romé.

Sus vinos pueden degustarse en varias tabernas Quitapenas distribuidas por la ciudad de Málaga.

BODEGAS GOMARA. Don José García Campoy, fundador de esta empresa, comenzó su andadura profesional en 1956. Primero abrió una taberna, después otra, y así llegó a tener varias. Se dedicó a la distribución y a la destilería, y, por fin, decidió dar el salto a la vinicultura; cuando el grueso de la venta de vinos, como cuenta –y sabe bien de lo que habla, porque lo ha vivido–, pasó de las tabernas a los comercios de alimentación. Eso fue en 1963.



Ignacio Garijo.



José García Campoy y María-Jesús Muñoz.

Desde 1994, la empresa está dirigida por dos de sus hijos: José-Manuel y Juan-Ramón García López, pero don José sigue con ellos. Hace unos años que se trasladaron de Málaga a las afueras de Campanillas. En esta finca tienen viña y bodega. El viñedo está plantado de Moscatel de Alejandría, pero los planes son ampliarlo. Don José es un joven de casi ochenta años, entusiasmado con sus realidades y sus muchos proyectos. Uno de ellos es instituir la celebración anual de una fiesta de la vendimia en la finca.

La bodega produce una amplia gama de vinos Málaga dulces y secos. Una rareza enológica es que se trata de la única bodega de esta provincia que cría un pedro ximénez seco bajo velo de flor. Uno de los vinos más originales de Gomara es su Pajarete, elaborado con un 95% de uvas Pedro Ximénez y un 5% de uvas Moscatel. La primera de estas variedades de asolea en corto –esto es, durante pocos días– para quitarle un 15% de humedad. Tras la pisa, la fermentación natural se produce a unos 15,2°. Después el vino se envejece durante un mínimo de tres años, en botas de roble americano, mediante el sistema de criaderas y soleras.

Si cuando visiten esta bodega tienen la suerte de que les atienda don José –y él pasa allí mucho tiempo, porque lo disfruta– aprenderán mucho de los vinos Málaga.

BODEGAS PÉREZ HIDALGO C.B. *Iluritana vina*: así reza el postítulo de esta empresa, haciendo referencia al nombre latino de la Iluri romana, actual villa de Álora, enclavada en los Montes de Málaga.

La bodega, pequeña y muy bien montada, está a la entrada de este bonito pueblo serrano. El viñedo está en las cercanías, en el páramo de Morquecho, entre los ríos Guadalhorce y Geva. Son dos viñas de 4 hectáreas cada una, plantadas de *Syrah*, *Cabernet sauvignon* y *Merlot*.

José-Miguel y Francisco-Manuel Pérez Hidalgo son vitivinicultores exigentes. Han optado por un marco de plantación de 2 x 1,4 metros, que es más denso que el normal de la zona –2 x 1 m.–, a fin –según explican– de que las cepas compitan entre sí y que den menos uvas pero de más calidad.

Su tinto Vega del Geva está criado en barricas de roble americano y francés de 300 litros –tipo borgoñón–, en vez de la bordelesa de 225 l. Y no lo someten a estabilización por frío para evitar que tengan una pérdida excesiva de antocianos, táninos y bitartratos.

La viña es de 2001 y la bodega de 2004.



ZONA NORTE DE MÁLAGA

A partir de los llanos de Antequera se extiende la zona norte de la provincia de Málaga, que tiene en Mollina y en Fuente Piedra sus dos principales núcleos vitivinícolas.

Esta zona es una altiplanicie situada en el límite occidental de la Depresión Intrabética y a poca distancia del Valle del Guadalquivir. Sus suelos son rojos pardos con componentes calizos.

Desde hace tiempo, ésta es la principal zona de producción de mostos y vinos base de la Denominación de Origen Málaga. En ella se cultiva la mayor parte de la variedad Pedro Ximénez y cuenta con una variedad de vid autóctona, que se está extendiendo a otras zonas de la denominación: Doradilla.

En esta tradicional zona también se están llevando a cabo innovaciones de interés, como vemos a continuación.

S.C.A. VIRGEN DE LA OLIVA. En 1977, más de 200 pequeños propietarios de viñas de la zona Norte de Málaga se constituyeron en

cooperativa, a fin de lograr mejores precios para sus uvas de vinificación. Diez años después fue cuando la cooperativa amplió su actividad a la producción de aceite.

Los cooperativistas de Virgen de la Oliva reúnen más de 700 hectáreas de viñedo, cuya producción representa aproximadamente el 80% de los vinos de la denominación de origen Málaga. La mayor parte de sus vinos —el 85%— se vende a otras bodegas de la denominación, a las que surten habitualmente, como desde mucho tiempo atrás lo vinieron haciendo individualmente los viticultores de la zona. El otro 15% de la producción se vende embotellado.

La principal variedad de vid que cultivan los cooperativistas es la Pedro Ximénez, pero también tienen su importancia la Dordilla y la Airén. Recientemente se están plantando variedades tintas, sobre todo Syrah y Merlot.

Cayetano Garijo, nieto de don José e hijo de Cayetano Garijo Alba, un extraordinario ingeniero agrónomo que desempeña actualmente la presidencia del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga, que es el joven gerente de la cooperativa, nos comenta que, pese a que la empresa es relativamente reciente, tienen en su bodega botas muy antiguas, dado que han comprado partidas de vinos a sociedades que han ido cesando en la actividad vitivinícola. Y nos enseña con sano orgullo una bota de 1789, de bodegas Sholz para José Bonaparte, el célebre Pepe Botella.

BODEGA MÁLAGA VIRGEN. Lograr que una marca de vino sea conocida por el gran público es pretensión e ilusión de toda empresa vitivinícola, pero, como es lógico, pocas ven satisfecho tal deseo. Bodegas López Hermanos lo consiguió hace años con su vino Málaga Virgen. Y recientemente ha cambiado su centenaria razón social por la de su marca más conocida.

Pero no es éste el único cambio que está acometiendo: en poco tiempo trasladará de nuevo sus instalaciones. De nuevo, porque desde su fundación en 1896 hasta los años ochenta del siglo XX, la empresa estuvo en el centro de Málaga. Después se instaló en el polígono industrial El Viso y en breve lo hará en Fuente Piedra, en plena zona Norte de la provincia de Málaga, en medio de un viñedo en una finca de 250 hectáreas que la empresa posee desde hace años.

Hay que celebrar que Bodegas Málaga Virgen haya tomado esta acertada decisión: en favor de su propia imagen empresarial y también de la Denominación de Origen Málaga. Todo un ejem-

plo de visión empresarial, porque, si bien la elaboración y crianza de vinos es una actividad industrial, hay que tener en cuenta que el vino es un producto cuya dimensión cultural requiere unas instalaciones y un entorno apropiados a ese carácter singular que lo distingue de otros alimentos.

Por el paraje y por lo que he visto que se está construyendo, en Fuente Piedra cobrarán su valor los grandes conos de madera de pino ruso y las centenarias botas de esta emblemática bodega de vinos de Málaga.

LA CAPUCHINA. Un poco más al norte de Fuente Piedra, en las cercanías de la Sierra de la Camorra, se entra en un camino flanqueado de olivos que conduce al cortijo La Capuchina.

Además de sus muchas hectáreas de olivar, la finca cuenta, desde hace poco, con 17,5 hectáreas de viñedo de las variedades Pedro Ximénez, Moscatel y Doradilla y pronto se plantarán Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Susana García Segura y Emilio García García, propietarios de la finca, son dos jóvenes biólogos dedicados profesionalmente a la agricultura que han decidido diversificar su actividad empresarial y continuar la tradición vitivinícola de la comarca de Antequera, en la que se encuentra la finca La Capuchina.

El caserío, de magnífica factura, responde a las necesidades de residencia de sus antiguos propietarios y almazara. Se distribuye



alrededor de amplios patios y cuenta con unos encantadores jardines. Susana y Emilio están llevando a cabo una rehabilitación y adaptación del cortijo a sus nuevos usos vitivinícola y enoturístico.

Ya tienen hecha la bodega en la antigua cuadra del cortijo y en la dependencia que ocupaban antiguamente los guadarneses se está montando la sala de cata. En unos meses, La Capuchina estará visitable.

SERRANÍA DE RONDA

Al oeste de la cordillera Penibética y a casi 1.500 metros sobre el nivel del mar se levantan las lomas que forman la Serranía de Ronda.

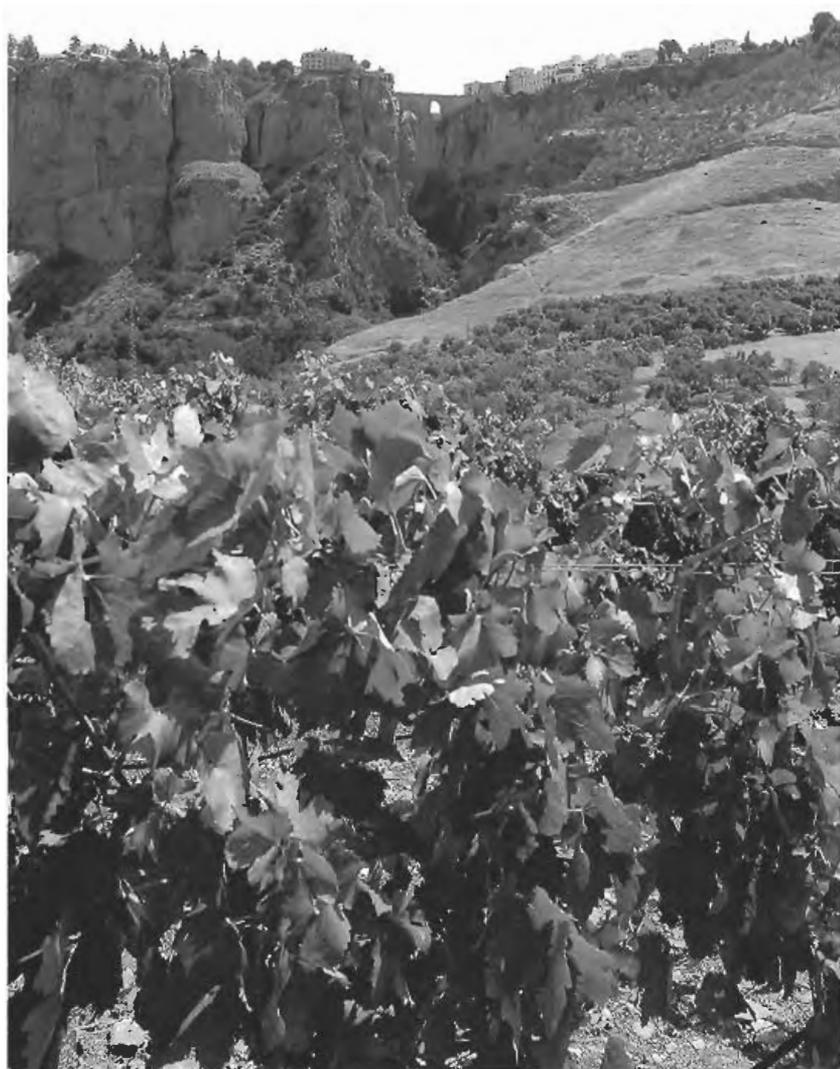
Por su localización, situación y emplazamiento así como por sus condiciones climáticas y su suelo, la Serranía de Ronda es ya considerada una de una de las zonas vitivinícolas más aptas del mundo para la elaboración y crianza de vinos de mesa de calidad.

La actividad vitivinícola tiene acreditada su tradición en estas pendientes, entre otros testimonios materiales, por las bellas monedas de la antigua ciudad romana de Acinipo –Ronda La Vieja– en las que aparece representado el fruto de la vid: un buen racimo de uvas de la zona.

Como ha señalado Bartolomé Nieto González, director del Museo de Ronda, en las ordenanzas municipales de Ronda y su jurisdicción del año 1568 se ponen de manifiesto varios aspectos de interés sobre la vitivinicultura de la serranía en época moderna: los ya entonces numerosos pagos de viñas existentes en ella y la constatación de que se producían vinos blancos y también tintos en la zona.

La elaboración de vinos tintos no es, pues, una práctica *ex novo* en la Serranía de Ronda, si bien es verdad que a finales del siglo XIX la plaga de la filoxera produjo una interrupción de la actividad vitivinícola en ésta y otras zonas de Andalucía.

Pero, en toda actividad económica se producen oscilaciones debidas a múltiples y variantes factores. Lo importante es saber crear oportunidades y aprovecharlas cuando las circunstancias son favorables. Y actualmente, la Serranía de Ronda es uno de los mejores exponentes de la vitivinicultura andaluza de calidad internacional. En ella se encuentra la mayor concentración de bodegas de la Denominación de Origen Sierras de Málaga, en torno a la cautivadora Ronda.



BODEGA LOS BUJEOS. Cuando decidan ustedes visitar Los Bujeos vayan al hotel El Juncal, que es donde se halla esta bodega. Sus promotores han puesto en práctica un proyecto agroindustrial y enoturístico en el que hacen una oferta completa: visita a las viñas y bodega, cata de sus vinos, itinerarios por Ronda y sus alrededores, buena comida en su restaurante y alojamiento. El marco natural en el que se encuentran la bodega y el hotel es precioso y tan sólo está

a un kilómetro de Ronda, en su salida hacia El Burgo. A ambos lados del camino que lleva a la bodega y al hotel hay plantada una viña y en su final está el edificio de un lagar del siglo XVIII, en torno al cual se levanta el hotel.

La empresa tiene otras tres viñas en los alrededores de Ronda: una en el Cerro del Aguila y las otras dos en la Hoya del Tajo. La vista que hay desde el lugar es bellísima y diferente de la que se ve desde el puente sobre el tajo, que es la que normalmente vemos cuando visitamos Ronda. Desde la hoya se tiene la vista contraria, en contrapicado, del tajo de Ronda. Aunque la carreterilla que conduce hasta la hoya está en regular estado de conservación, merece la pena bajar hasta allí. En poco tiempo este problema se habrá solucionado, una vez que la empresa ponga en funcionamiento la sala de catas que está construyendo en medio de esta viña. A través de la copa y de sus acristaladas paredes se podrá contemplar el tajo. Imagínense, primero, y disfruten, después, de esta vista. No sé cómo le llamarán a este centro, pero cuando Rodrigo Nieve me transmitía su entusiasmo, me dije: esto será el Cata-Tajo.

¡Ah! Rodrigo es el director técnico de la bodega: un joven ingeniero agrónomo y enólogo chileno que ha llegado por acá gracias a su novia. A él le cabe la responsabilidad de ensamblar los mostos de esas cuatro viñas –que están a distinta altitud y vegetan en suelos y mesoclimas diferentes– para elaborar un vino complejo, lógicamente. Un tinto de Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc y Merlot, de crianza de seis a nueve meses en barricas nuevas de roble francés y americano, llamado Pasos Largos.

Este nombre trae de inmediato el recuerdo del célebre bandolero José Mingolla (1873-1934) por ser el pseudónimo con el que se hizo famoso, pero también sugiere el trabajo que cuesta elaborar un buen vino y el camino que éste quiere seguir en calidad.

BODEGA DESCALZOS VIEJOS. Creó que es difícil que hayan visto ustedes cosa parecida: una bodega en una iglesia conventual de principios del siglo XVI decorada con pinturas murales en su presbiterio. En otros lugares –Sanlúcar de Barrameda, Bollullos Par del Condado...– hay dependencias conventuales utilizadas como bodegas, pero no iglesias con decoración mural. La sensación que ésta produce es sorprendente: la belleza del espacio es tal que reduce la frialdad de los equipos de acero inoxidable que alberga temporalmente. No me extrañaría que entre creyentes intolerantes y patrimonialistas puristas hubiese quienes opinasen que éste

es un uso inadecuado para tan significativo edificio. A los unos –así, sin hache– habría que recordarles que si, como deben creer, el vino es sangre de Cristo, no estará mal una bodega en una iglesia. A los otros habrá que indicarles que no todos los edificios antiguos pueden destinarse a museos y equipamientos, y que este uso bodeguero es compatible con el disfrute público del monumento.

Debido al emplazamiento del convento en la cornisa del Tajo de Ronda, pero a resguardo de los vientos del norte, las condiciones microclimáticas de la iglesia son apropiadas para la crianza de vinos, función a la que se dedicará exclusivamente en breve, pues

CONVENTO DE LOS DESCALZOS VIEJOS DE RONDA

Este convento comenzó a funcionar en 1505 como sede de una comunidad de monjes trinitarios calzados, que años más tarde decidió trasladarse al interior de Ronda y mantener el edificio como casa de recoletos.

Tras el movimiento de reforma religiosa de finales del siglo XVI, la nueva orden de trinitarios descalzos consiguió en 1608, después de salvar la negativa de sus hermanos calzados, que le cediesen el convento, en el que sólo estuvieron sus monjes hasta 1644, en que hubieron de abandonarlo por el riesgo que representaban unos continuos corrimientos y desprendimientos del terreno.

La iglesia es un interesante y bellissimo ejemplar de estilo gótico-mudéjar. Las pinturas murales que decoran su presbiterio son de los siglos XVI y XVII, de los periodos en los que fue habitado por los trinitarios calzados y los trinitarios descalzos, respectivamente.

El convento comprende unos preciosos jardines con estanque y rincones a diferentes alturas y un original arbolado. Se trata de un conjunto de gran belleza, tanto por sus valores arquitectónicos y pictóricos como por su emplazamiento.

Tras la desamortización de bienes de manos muertas, el convento fue casa de labor y sufrió un paulatino proceso de deterioro. Afortunadamente, Francisco Retamero y Flavio Salesi, dos magníficos arquitectos establecidos en Ronda desde hace muchos años, adquirieron el edificio y lo están rehabilitando con mucho acierto, debido a su sensibilidad y profesionalidad.

Para mayor conocimiento, les recomiendo que lean los dos breves y buenos artículos –uno de ellos de Retamero y Salesi– que publica sobre el convento la revista de historia y estudios rondeños *Memorias de Ronda* en su número 2, correspondiente al mes de mayo de 2006.



los depósitos de fermentación serán trasladados a otro espacio y esta nave será una gran «sacristía» que podrá acoger además la realización de actividades culturales.

El viñedo se extiende en 5,5 hectáreas de terreno por la ladera del Tajo, en la que alcanza una altitud media de 650 metros. Su orientación sur-sureste le proporciona una excelente insolación. En cuanto a variedades, además de las foráneas más empleadas en

la zona, hay Garnacha y algunas cepas de Graciano, con la que están llevando a cabo ensayos.

Descalzos Viejos elabora dos tintos –joven y de crianza– y pronto sacará un blanco monovarietal de Chardonnay.

BODEGA DOÑA FELISA O CHINCHILLA. Doña Felisa era la abuela de Gema, mujer de José-María Losantos. Decidieron darle su nombre a la bodega porque era una señora encantadora, de la que mantienen grato recuerdo. Chinchilla es la denominación del paraje en el que se hallan la viña y la bodega, antiguo y reputado pago vitivinícola situado a poca distancia de Acinipo, célebre ciudad romana.

La viña, a 830 metros de altitud, de 5,5 Has., se plantó el año 2000. Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo de grano menudo son las variedades cultivadas. Hacia donde quiera que se mire, el paisaje es impresionante.

La edificación, de estructura y fachadas de sobria belleza, es muy funcional. La planta baja, cuya mitad interior es subterránea, está ocupada por la bodega de elaboración y la bodega de crianza; en una pequeña entreplanta con vistas a la bodega de crianza está la sala de cata; la primera planta, situada al nivel superior de la pendiente que se ha aprovechado para levantar el edificio, está dedicada a una disimulada y bonita tienda, en la que una anplia



LA BODEGA DE CRIANZA DE DOÑA FELISA

Para mí, ésta es una bodega subterránea de una gran belleza; como pocas. Tradicionalmente, las bodegas de crianza de vinos tintos responden al modelo cueva, en el que predomina la funcionalidad. No se han tenido en cuenta, por lo general, detalles estéticos. Estos se dejan, si acaso, para otras dependencias de la viña-bodega, pero no para la bodega subterránea. Y sin embargo, con algunos detalles se pueden hacer bodegas como ésta.

Doña Felisa es una bodega de planta rectangular y techo de bóvedillas curvas, sostenido por pilares centrales en forma de largas copas de vino y por pilastras laterales de ladrillo visto. Por su extremo derecho, la bodega se prolonga en dos alturas: la baja, a ras del suelo, en la que está el botellero; y la alta, a modo de entresuelo, aislada por una cristalera, en la que se ha instalado la sala de catas. Sólo con esta prolongación a dos alturas, la bodega es ya muy original.

Pero sus principales elementos estéticos son los tres tragaluces que a modo de amplias ventanas se abren en su pared frontal. Estos huecos sólo dejan ver la pared de

piedra situada a unos centímetros de distancia de ese muro de la bodega. Pero por ese estrecho y profundo corte en la colina penetra tenuemente la luz solar y a través de los tragaluces-ventanas se proyecta en el interior de la bodega, presentando a lo largo del día diferentes efectos.

Antes de acceder a la bodega es inimaginable la visión que ésta ofrece cuando se corre su puerta. La impresión es sorprendente, dicho sea en el doble sentido de esta palabra.

Además, hay un par de detalles decorativos de mucho gusto: unas piedras de celosía labradas a mano en la pared izquierda y una reja sobre el muro interior de la puerta. Los colores y la música ambiental también acompañan.

En bodegas como ésta se advierte que la belleza no es cuestión de dinero –solamente– sino de gusto –sobre todo–, porque con unos cuantos detalles José-María Losantos ha construido una bodega preciosa. Quien pone tanto gusto en su bodega de crianza de tintos es porque pone aún más sentimientos en la elaboración de sus vinos. Y doy fe de ello porque los he disfrutado.



mesa central cumple su misión en catas informales y degustaciones para grupos pequeños y hace de mostrador si se terciá; la vivienda ocupa la última planta.

José-María Losantos es un marino mercante riojano que hace unos años puso rumbo a Ronda, donde se embarcó, en las inmediaciones del puerto El Quejigal, en Doña Felisa, desde cuya torre-puente divisa cada mañana el mar de vides de Chinchilla. A sus años, ha cursado Enología en la Universidad de Córdoba, donde ha aprendido mucho de viticultura de un amigo común: Fernando Pérez Camacho, una personalidad del mundo del vino en Andalucía.

Losantos elabora vinos tintos con el nombre de Chinchilla: un Cabernet Sauvignon de crianza y un Tempranillo y Cabernet Sauvignon joven, que él denomina *Nuevo*. Este Tempranillo es de grano menudo, como ya dijimos. Su elección se debe a que, dada su más equilibrada relación entre la pulpa y el hollejo de sus uvas, proporciona más color al vino.

EL CHANTRE. Porque unos amigos les insistieron: por eso José-Manuel y Pilar plantaron este viñedo e hicieron esta bodega. Les costó decidirse, pero ahora se les ve entusiasmados. Tienen que dedicarle mucho tiempo a una viña tan grande –25 Has.– y a una

bodega de tanta capacidad de producción; porque una vez decididos, tiraron por alto.

El Chantre se encuentra entre las sierras de Ronda y de Grazalema, en los límites de las provincias de Málaga y Cádiz, y está situada a 1.000 metros de altitud, muy cerca y poco más abajo de la ciudad romana de Acinipo. La nieve cubre en invierno el viñedo, pero la insolación que recibe durante todo el año –debido a su favorable orientación–, el régimen de lluvias, y el de vientos se compensan en el ciclo anual de la vid y el resultado es positivo: la viña ofrece unos buenos mostos –de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Sirah y Merlot–, pero hay que saberlos convertir en buen vino.

Para eso cuentan con magníficas instalaciones en su bodega. La de elaboración está dotada de los procedimientos más modernos: mesa de selección –a cuyos lados se colocan José-Manuel y Pilar para escoger personalmente los racimos de uva–, prensa vertical de última generación, grandes depósitos de fermentación controlada, etc., etc., etc. La bodega de crianza es impresionante. Excavada en la ladera de Acinipo, esta bodega subterránea, de 145 metros de longitud y temperatura constante de 15,5º–16,5º, está compuesta de dos largos túneles paralelos que se unen al fondo por medio de un tramo curvo. Es obra de picapedreros. De mineros polacos, para ser exactos, que, en varias cuadrillas, a lo largo de varias semanas de trabajo ininterrumpido durante las veinticuatro horas del día, lograron lo que una máquina-topo –que fue el sistema en el que primero se confió– no pudo hacer. Si Maiakovski viviese para teatralizarlo hablaría de la incapacidad de los objetos. O eso me gustaría.

Hasta ahora –comenzaron en 2001–, en El Chantre sólo se elabora el vino tinto de crianza –en barricas de roble francés– Ramos-Paul, cuya etiqueta es un diseño exclusivo de Vittorio y Lucino. Estos creadores de moda –léase en su doble sentido– optaron enseguida por un



mantón de Manila como tema de la etiqueta, porque es pieza tan laboriosa que se necesitan de uno a dos años para hacerla, que es aproximadamente el tiempo mínimo que se requiere para hacer un tinto de crianza.

BODEGA CORTIJO LOS AGUILARES. Antiguamente había plantíos de vid en muchas grandes fincas andaluzas, que a fin de diversificar la producción se dedicaban a varios usos agrícolas y pecuarios. Con el tiempo se fue imponiendo el cultivo de la vid en explotaciones especializadas y hoy la gran mayoría de las viñas, sólo viñas son.

Los Aguilares es una de las pocas excepciones actuales a la regla: una finca de labor, olivar, montanera y viñedo. En sus 800 hectáreas de superficie se cultivan cereales, olivos y vides y se crían cerdos.

La vid ocupa 18 hectáreas, que se plantaron en 2001, de Tempranillo, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y algo de Syrah. De ellas se elaboran dos vinos de ensamblaje –uno joven y otro de crianza– y un varietal de Pinot Noir, también de crianza. Son vinos de esmerada elaboración y envejecimiento en barricas de roble francés de entre uno y tres años de antigüedad.

El cortijo, que ya existía, pero estaba en mal estado, ha sido reconstruido recientemente. Una parte se dedica a vivienda y otra, a salón de recepciones y sala de catas, en una magnífica estancia.



La bodega ocupa un edificio aparte, a pocos metros del cortijo, en la pendiente de la entrada a la finca. Vista desde fuera y de frente, a la izquierda aparece el moderno lagar, cubierto por un techo con claraboya a modo de linterna solar a través de la cual se ilumina el recinto, y a la derecha, bajo un manto de 45 centímetros de agua, dispuesto a modo de un moderno estanque decorativo, se disimula y protege del calor la bodega subterránea. Una nota de originalidad funcional y estética.

José-Antonio Itarte Zaragueta, propietario de esta finca ha dado muestras de su espíritu empresarial al montar esta bodega. Su director, Juan Muñoz, es una persona muy atenta con los visitantes, y también lo es Jesús Gutiérrez, el encargado

El paisaje es precioso: el ocre de la tierra y el verde de las vides se pierde en el horizonte a través de encinas y matorrales, que es la vegetación espontánea de este paraje digno de disfrutar con una copa de los vinos tintos de Los Aguijares: sus añadas de Pinot Noir, y de Tempranillo Cabernet Sauvignon, y su Pago Espino: una combinación de Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot con 14 meses de crianza por separado de cada variedad, en barricas de roble francés.

BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ O LOS FRUTALES. La finca Los Frutales o Parcegón, que son otros nombres por los que se conoce a esta viña-bodega, está enclavada en el paraje de Los Frontones, a pocos kilómetros de Ronda, a la derecha de la carretera hacia Ronda la Vieja.

El emplazamiento de sus cuatro hectáreas de vid es envidiable, pues están plantadas en una ladera orientada al Sur, de manera que gozan de una magnífica insolación. El viñedo ha sido orientado en dirección norte-sur con la finalidad de que las plantas reciban iluminación matinal por su cara este y vespertina por la oeste.

La viña es muy joven: fue plantada en 2002, de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha. Paisajísticamente es preciosa, tanto desde el camino que le hace frente, como desde el escalón intermedio en el que se encuentran la casa y la bodega.

Llaman la atención las plantas de distinto color que hay en las cabezas de todos los limios –nombre que les dan a los liños–. Pablo Ortigueira nos aclara que esas plantas aromáticas –tomillo, romero, lavanda, etc.– tienen una función importante: atraen insectos auxiliares para combatir las plagas que atacan al viñedo. Se trata, como dice, de una «infraestructura biológica» contra las plagas.

Esta viticultura ecológica se completa con otros procedimientos y técnicas tradicionales: el mantenimiento de una cubierta vegetal en el suelo durante todo el invierno y el abonado con compost y el estiércol obtenido de las ovejas que pastorean en la viña. Parcegón es una viña ecológica llevada con mimo por Pablo Ortigueira, un joven ingeniero agrónomo y enólogo, formado en las Universidades de Sevilla y Cádiz, que ha completado su formación práctica en Australia.

La viña, que está inscrita en el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, lleva a cabo actualmente un importante proyecto de investigación con la Universidad de Sevilla y la Junta de Andalucía al objeto de conseguir una levadura autóctona para la elaboración de vinos ecológicos. La materia prima base de este estudio son las uva y los vinos ecológicos de la finca.

El vino Finca Los Frutales aparecerá en el mercado a la par que este libro. Su autor resalta que no tiene residuos de tratamientos químicos de síntesis. Se ha criado en barricas de roble francés –85%– y americano –15%– durante meses.

Si cuando visiten ustedes esta viña-bodega les atiende Pablo Ortigueira el disfrute será doble porque transmite su entusiasmo y sus muchos conocimientos y lo hace con gran simpatía.

EL BACO. Esta es la viña-bodega más pequeña de la denominación de origen Sierras de Málaga, pero Juan-Manuel Vetas, su propietario, tiene uno de los mayores historiales de los criadores de vino de la zona. Desde 1991 está abriendo horizontes vitivinícolas en la Serranía de Ronda y en toda Andalucía. Durante varios años fue



director técnico de la bodega El Cortijo de las Monjas, una de las primeras empresas vinateras modernas que se creó en la comarca, a iniciativa de Alfonso de Hohenloje, animado por Carlos Falcó y asesorado por Michel Rolland y Sacha Lichine. Vetas trabajaba en el *chateau* que Lichine tiene en Margot, en la zona de Burdeos, y pensaron que podía ser la persona idónea para llevar adelante este nuevo y ambicioso proyecto. Y así fue. Desde que esta empresa cambió de manos en 1999, Vetas continúa en ella como asesor técnico.



Juan-Manuel Vetas.

A Juan-Manuel Vetas le cabe el mérito de haber obtenido el primer Bacchus de Oro concedido a un rosado: el Príncipe Alfonso, un vino de su creación.

El Baco se plantó en el año 2000, fecha de partida del auge vitivinícola de la Serranía de Ronda. Sólo tiene 1 hectárea de viñedo y una pequeña bodega de elaboración y crianza. El 60% de sus 5.000 cepas son de Petit Verdot; las variedades Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc ocupan el 40% restante a partes iguales. La viña, en vías de cultivarse ecológicamente, ofrece poca cantidad de buenos vinos de base, a partir de los cuales la maestría de Vetas da lugar a creaciones de mucho interés. Actualmente elabora dos tipos: Vetas selección y Vetas Petit Verdot. Respecto a éste último, que sale con tres años, se plantea sacarlo con cuatro.

Nacido en Ávila y emigrado a Francia, Vetas se formó enológica en la Universidad de Burdeos. Como buen abulense es serio, pero atento y agradable. Transmite serenidad y sabiduría.

El tamaño de su viña-bodega me recordó enseguida lo que, en mi niñez, me repetía mi abuela –Milagros Rosso David, de familia de capataces de bodega en El Puerto de Santa María–: que el buen paño también se vende en arca pequeña.

CORTIJO CONRAD. Conocido también por el Coto de la Viña San Jacinto, el Cortijo Conrad se encuentra en una zona en la que hay varias viñas: en la salida de Ronda a El Burgo, justamente en el kilómetro 4.

Esta viña-bodega está privilegiadamente emplazada en la falda de la Sierra de las Nieves, de cuya cima baja en las noches estivales una suave brisa que refresca las uvas, lo cual les favorece mucho para darle al vino un matiz singular. En esta viña de 7 Has. se lleva a cabo una viticultura ecológica. El 80% del abono está compuesto por las propias hojas y granos de las uvas que caen al suelo. Las variedades de vid cultivadas son Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Tempranillo. Y se están haciendo pruebas con Pinot Noir. Antes de pasar al lagar, la uva es

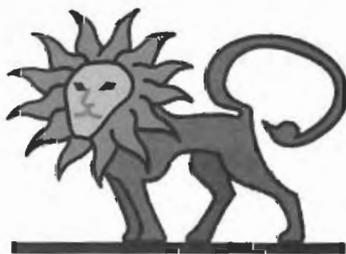


SOLEÓN

Aunque no se les habrá pasado a ustedes por alto que el nombre del vino une las palabras Sol y león, lo que sí tengo que hacer es explicarles su razón. La referencia al Sol es evidente para un vino andaluz y un león es el principal elemento simbólico en el antiguo escudo de la familia Conrad.

Hubo la tentación inicial de emplear el escudo familiar como logotipo de la empresa y del vino a la manera solemne o ridícula, según los casos, en la que se hace en otras zonas vitivinícolas, pero el diseñador Ernest Meier tuvo la genial idea de hacer un logotipo desenfadado, moderno, simpático y muy expresivo.

Theodor Conrad, que como buen suizo es comprensivo, tolerante, respetuoso y plurilingüe, aceptó encantado la idea de Ernest Meier, de quien destaca que su mérito es aún mayor porque no es ningún diseñador jovencito. Conrad está entusiasmado con el logotipo, y razones tiene para ello.



depositada durante varias horas en una cámara de climatización, a fin de que sea molturada a la temperatura adecuada. Hasta ahora, la bodega elabora un vino por año, con el nombre de Soleón y la indicación de la añada así como la referencia de que es una creación Conrad. Se trata de un tinto de crianza en barricas de roble francés y americano durante un año. Theodor Conrad, que, como ya dijimos líneas atrás, tiene una amplia experiencia en la producción y comercio de vinos, está francamente orgulloso de su Soleón porque en su Suiza natal es más apreciado que los buenos Burdeos, y siendo Burdeos el paradigma del mejor tinto esta opinión es muy halagadora. Conrad está ilusionado con lo que hace y con las posibilidades vitivinícolas de la Serranía de Ronda.

Si cuando vayan a la bodega tienen la suerte de conocer a Teo Conrad, la visita será doblemente interesante y provechosa, porque es una persona encantadora y con una gran visión de futuro.

BODEGA F. SCHATZ. Friedrich Schatz es el pionero de los vinos de mesa de calidad en la Serranía de Ronda, en cuya finca La Sanguijuela se instaló en 1982, cuando tan sólo tenía 18 años, con el proyecto de hacer vitivinicultura ecológica. ¡Y vaya si lo ha conseguido! Su juventud se veía compensada con la tradición vitivinícola de su familia, que se retrotrae a 1641, en la ciudad alemana de Wuettemberg. Schatz hizo primero unos ensayos con nuevas variedades de vid para estudiar su comportamiento y resultados vinícolas. Después plantó 3 hectáreas con Pinot Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Lemberger, y Muskattrollinger. Éstas dos últimas es probable que no se cultiven en otro lugar de Andalucía. Una particularidad de los vinos de Schatz es que, además de los tintos, también los blancos y rosados hacen la fermentación maloláctica, procedimiento que no es usual en estos tipos de vinos. Resulta destacable que la mayoría de sus vinos fermentan y se crían sobre lías. Los seis tipos que elabora –un blanco de Chardonnay, un rosado de Muskattrollinger y cuatro tintos: un monovarietal de Pinot Noir; uno de Petit Verdot; otro de Lemberger, llamado Acinipo; y el Coupage de Trollinger, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot– son vinos muy originales.

La Sanguijuela merece ser visitada por varias razones: por su valor paisajístico, pues se encuentra situada entre las sierras de las Nieves y de Grazalema, a 600 metros de altitud; por su interesante experiencia de vitivinicultura ecológica; y, sobre todo, porque Federico es una persona con quien da gusto hablar y de la que se aprende mucho no sólo de cultura del vino sino de filosofía de la vida.



Federico Schatz.

VITIVINICULTURA ECOLÓGICA

En La Sanguijuela se es muy exigente y original en viticultura ecológica: empleo de abonos naturales, abonado en verde –consistente en sembrar leguminosas entre los liños–, uso de productos preventivos totalmente ecológicos, etc.

Federico Schatz procura que en los árboles que tiene plantados aniden gorriones, cucujales, mirlos y otros pájaros, a fin de que, en el ciclo biológico, se coman algunos de los insectos dañinos para el viñedo.

Sus cepas se conducen sobre altas espalderas con el objetivo de que la aireación y la insolación de la uva sea la adecuada para evitar que le afecte la humedad y lograr una piel más endurecida, que Schatz dice que es muy favorable para el vino.

Se controla el número idóneo de yemas por cada brazo de las cepas,

para obtener una producción de calidad.

Para la elaboración de sus vinos, Federico emplea levaduras autóctonas que generan metabólicamente sulfuroso, lo que le hace pensar que el sulfuroso no es negativo para el vino, en cantidades apropiadas, sino que es necesario para su conservación.

Para la clarificación de los vinos tintos se emplea clara de los huevos que ponen las gallinas que se crían en la pequeña granja de La Sanguijuela.

Toda la energía que se consume en esta viña-bodega es de naturaleza eólica y fotovoltaica y se genera por medio del molino de viento y los paneles solares instalados en esta pequeña finca modelo de vitivinicultura ecológica.



Córdoba

ANA GÓMEZ DÍAZ-FRANZÓN

Los orígenes de vitivinicultura cordobesa se remontan al neolítico, cuando ya existía una importante actividad alfarera. Aquellas ánforas servirían pronto para almacenar y comercializar el vino cordobés, que fue muy conocido en Roma, como los del resto de la Bética, tal como afirma en el siglo I el agrónomo Columela.

Está demostrada la fundación íbera de Montilla y la gran antigüedad del cultivo de la vid en su término, epicentro de la vitivinicultura cordobesa. En las excavaciones realizadas en el entorno del castillo montillano han aparecido unas pepitas de viníferas que parecen datar del siglo IX o VIII a. C.; y otros hallazgos arqueológicos relacionados con el mundo del vino son frecuentes en la mayoría de la campiña.

A partir de que Claudio Marcelo fundara la Córdoba romana, a mediados del siglo II a. C., los vinos cordobeses comenzarían a llegar a Roma, iniciándose desde entonces unas relaciones comerciales que durarían siglos. Es indudable que al convertirse Córdoba primero en Colonia Patricia y luego en capital administrativa de la provincia Bética del Imperio, hasta el siglo III d. C., el cultivo de la vid y la producción de vinos se intensificarían para abastecer también a la numerosa población de la capital —unos 40.000 habitantes— y sus alrededores.

En esta época romana, la Bética se convirtió en la principal productora de vino y aceite del Imperio, cuyos productos se exportaban en ánforas a Roma y al resto de Europa, como demuestran los restos de cerámica cordobesa encontrados en el conocido Monte Testaccio de Roma, en cuyas vasijas aparecen grabados el nombre del expedidor, del destinatario y su contenido. Por aquel entonces en Andalucía no sólo se cultivaba la variedad de uva *Cocolobis*, citada por Plinio, sino otras muchas como las cepas procedentes de Falerno, referidas en una inscripción del *Corpus* de Hübner (1869). Respecto a este comercio, el arqueólogo R. Thouvenot escribe que dos armadores narbonenses, a los que llama *mercatores cordubensis*, se dedicaban a exportar aceites y

caldos cordobeses a todo el Imperio romano, mercancías que bajaban por el Guadalquivir hacia el puerto de Sevilla.

Durante la época musulmana, Córdoba se convierte en la ciudad más importante de Europa Occidental, primero con el emirato y, sobre todo, durante el Califato del siglo X con Abd-al-Rahmán III. Aunque la ley coránica prohibía tomar bebidas alcohólicas, el vino fue consumido habitualmente en el emporio cordobés. Así lo demuestran las diversas normativas de la época, como la dictada en el siglo XII para moderar su consumo por parte del qadí cordobés Umar ben Umar, de quien no se podía esperar una prohibición estricta, pues este mismo gobernante, en su faceta poética, nos ha dejado hermosas alusiones al vino en poemas como *La Amada*:

Cuantos miran sus ojos, quedan prendados; que el vino bebe la razón del que lo bebe...

Sin embargo, los abusos debieron ser frecuentes, por lo que a veces se fijaron severos castigos, como el establecido por el califa Abubéker –ochenta azotes a los transgresores– o las disposiciones de arrancar viñedos, que se decretaron en varias ocasiones. Por ejemplo, Alhaken II mandó eliminar dos tercios del viñedo cordobés en el año 966 y, más tarde, Boabdil ordenó en 1483 destruir todas las viñas de los ruedos de Montilla.

La ley seca del Profeta no podía tener plena aceptación en una Andalucía vocacionalmente vinícola. Así, algunos de los temas más frecuentes en la lírica arabigoandaluza son el vino, el amor y las fiestas báquicas, tal como afirma García Gómez. Los bebedores solían congregarse al alba o al anochecer. El vino se refrescaba y mezclaba con agua. Se reunían en una sala, en el patio de la casa o en una quinta campestre, donde bebían a placer y celebraban orgías báquicas. Aquellos poetas cordobeses dedicaron espléndidos versos al vino y al amor:

El vaso lleno de rojo néctar era, entre sus dedos blancos, como un crepúsculo que amaneció encima de una aurora

(*La hermosa en la orgía*. Del príncipe omeya Marwan Ben Abd Al-Rahman, llamado Al-Taliq «el Amnistiado»; m. 1009)

Entonces hice salir la luna del vino, a cuyo lado tú eres el astro Mercurio, y la rodeé de las estrellas de los comensales

(Escena báquica. De Ben Sirach, de Córdoba; m. 1114)



También Ibn Hazn, que además de poeta fue visir de Córdoba, nos dejó algunas alusiones al vino en *El collar de la Paloma* (siglo XI), considerado como el libro más bello escrito sobre el amor en lengua árabe:

Me quedé con ella a solas, sin más tercero que el vino,
mientras el ala de la tiniebla nocturna se abría suavemente.
Era una muchacha sin cuya vecindad perdería la vida.
¿Ay de ti! ¿Es que es pecado este anhelo de vivir?
Yo, ella, la copa, el vino blanco y la oscuridad
parecíamos tierra, lluvia, perla, oro y azabache.

Por tanto, durante estos siglos de dominación musulmana no se arrancaron las viñas, ya fuese para la obtención de vinos, ya para las ricas pasas a las que eran tan aficionados los árabes. No se concibe que en una tierra sin vino, se escribiesen versos donde el amor al viñedo queda tan patente como en este zéjel (XC) de Abén Guzmán (1078-1160):

Quando muera, estas son mis instrucciones para el cutierro:
dormiré con una viña entre los párpados; que me envuelvan entre
sus hojas como mortaja y me pongan en la cabeza un turbante de
pámpanos.

Quando los ejércitos cristianos de Fernando III entraron en Córdoba, en 1236, las viñas llegaban hasta las propias puertas de la ciudad y se extendían por toda la vega del Guadalquivir y por las laderas hacia Santa María de Trassierra, existiendo abundantes lagares en toda la campiña sur. Durante la época medieval se acrecentó la producción de vinos cordobeses y se protegieron los derechos de los viticultores. No tardaron en llegar normas que prohibían la entrada de los vecinos caldos castellanos, como las emitidas por el Concejo de Córdoba en 1425. Una primitiva delimitación de la zona de producción, legendario antecedente de la actual Denominación de Origen, se fijó en 1428 y ya en 1560 aparecen las primeras Ordenanzas del Vino, que se ampliaron y modificaron en 1628.

En el siglo XV recorrió la campiña cordobesa el poeta y soldado Jorge Manrique, quien dedicó unos versos a los ya afamados caldos de Luque en sus *Coplas a una beoda...*:

Santo Luque, yo te pido
que ruegues a Dios por mí
y no pongas en olvido
de me dar vino de tí.

	D.O. Montilla Moriles	Vinos Generosos Pedro Ximénez Blancos	
		Rosados	
Vinos de la provincia de Córdoba	Mención Vino de la Tierra de Córdoba	Tintos jóvenes	
		Tintos con envejecimiento	
		Jóvenes crianza	
	Mención Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba	Blancos	
		Generosos	
		Vinos dulces	Pálido Dorado



A partir del siglo XVI el cultivo de la vid se encuentra plenamente asentado en la campiña sur cordobesa, especialmente en las tierras de Montilla, Lucena, Cabra y Luque, cuyos viñedos continuaron creciendo para abastecer además a otras zonas vinícolas andaluzas. Ya en la segunda mitad del siglo XVIII se ponen las bases de la vitivinicultura contemporánea en Andalucía Occidental. Hace su aparición el nuevo sistema de criaderas y soleras, que se generaliza por las provincias occidentales para la crianza de los vinos generosos. Por este procedimiento se comienzan a obtener vinos homogéneos con una calidad constante y nace la crianza biológica bajo velo de flor. Es entonces cuando se empieza a hablar de los vinos finos muy hechos al *estilo de Montilla*.

Antiguos escritores plasmaron en sus obras las excelencias de los vinos producidos en la campiña cordobesa. Así, hacia 1690, el embajador del sultán de Marruecos Muley Ismail describe los alrededores de la capital: «fuera de la ciudad de Córdoba se ven un número incalculable de huertos, de jardines y toda clase de viñedos». Más tarde, en 1755, el religioso milanés Norberto Caimo recorrió estas tierras y citó en sus obras los principales centros vinícolas andaluces, cuyos caldos ya marchaban a América con regularidad: «del vino de Cádiz, de Jerez, de Málaga, de Cazalla, de Montilla y Lucena, en Andalucía... todos tan propios para ser transportados de un mundo al otro, que en el transporte adquieren más bien la fuerza que la pierden».

En esta época la ciudad de Montilla y su entorno centralizan la producción de los mejores caldos cordobeses. Algunas noticias sobre la vitivinicultura montillana aparecen en el *Catastro del Marqués de la Ensenada*, a mediados del siglo XVIII, donde se dice que Montilla poseía entonces 600 fanegas de viñas, desconociéndose si se refiere exclusivamente a su término individual o incluye también el general y proindiviso que esta ciudad mantenía con Aguilar, Puente Genil, Montalbán y Monturque. Por su parte, en los *Diezmos* de 1749 se recoge que la cosecha de Montilla fue aquel año de 30.300 arrobas.

A mediados del siglo XIX, Pascual Madoz ofrece una descripción de Montilla en su *Diccionario*: «en un ameno valle, y campiña fertilísima, especialmente en vino generoso y afamado». Y otro autor anónimo confirma por las mismas fechas la importancia vitivinícola de la campiña montillana: «La ciudad de Montilla (...) Es su terreno de los más fértiles y abundantes en la producción de trigo, semillas, aceites, pastos, caza y frutos, especialmente el vino, cuyo licor es exquisito y mejor de Andalucía, a la cuál abastece de

él muy cumplidamente, siendo su abundancia increíble de lo que provienen los muchos caudales de esta nombrada ciudad, y que sus moradores tengan que ejercitarse en multitud de viñas y lagares». También durante el siglo XIX, los viajeros románticos dieron cumplida cuenta en sus obras de los extraordinarios vinos de la comarca sur cordobesa, que entonces se conocían por el nombre genérico de *montilla*.

El prestigio internacional de que gozan actualmente los vinos de Montilla-Moriles es reconocido en toda la abundante historiografía contemporánea.

En la provincia de Córdoba se distinguen dos principales zonas productoras de vinos. Por un lado se localiza la comarca vitivinícola de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», ubicada en la campiña sur, que es una de las más prestigiosas de España. Y, por otra parte, en la Sierra Norte de Córdoba, se encuentra la comarca de Villaviciosa de Córdoba, cuyos vinos de mesa están amparados con la Mención tradicional de «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba». En estas tierras serranas se producen desde antiguo excelentes vinos blancos, que además hoy se sitúan en la vanguardia de las exigencias del mercado con la elaboración de los vinos ecológicos de Gómez Nevado, cuya bodega ostenta la primera licencia industrial española en la elaboración de estos caldos.

Son numerosos los vinos de mesa ya acogidos a la Mención «Vino de la Tierra de Córdoba» desde 2004, especialmente los tintos. Para estar amparados por esta mención tradicional, los vinos deben estar basados en las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir y Tintilla de Rota. Los tipos de vinos amparados son los Rosados, de color de rosa pálido a ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico; los Tintos jóvenes, de color cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico; y los Tintos con envejecimiento, de color de rojo potente a teja suave, aroma potente, amplio y muy equilibrado y gusto profundo, amplio y persistente.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES

En el corazón geográfico de Andalucía se sitúan los suaves terrenos de la comarca vitivinícola de Montilla-Moriles, una de las más



importantes y antiguas de España. La Denominación de Origen Montilla-Moriles se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir al norte, y las sierras subbéticas al sur, delimitan su contorno.

Los vinos de esta comarca se encuentran amparados por la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», cuyas principales singularidades son consecuencia de los suelos calizos, muy aptos para el cultivo de la vid; de los contrastes climatológicos propios de la zona; y de la predominante variedad Pedro Ximénez.

El Marco de Montilla-Moriles presenta en su zona de crianza una altitud media que oscila entre 125 y 600 metros. El clima dominante es semicontinental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos, e inviernos cortos. Las temperaturas medias se sitúan entre los 12,2º C de mínima y los 25,7º C de máxima. La pluviometría oscila entre 501 y 998 mm. Y el número de horas de sol efectivo alcanza entre 2.800 y 3.000 anuales.

El nombre genérico de «Montilla», como aglutinador y representante de esta comarca productora, se fue imponiendo desde mediados del siglo XIX, al participar los vinos de esta zona con este nombre de «Montilla» en los certámenes vinícolas internacionales tan propios de la época. Por su parte, la denominación genérica de «Moriles», que acompaña a la anterior, cobró pujanza a partir de 1912, cuando este municipio adoptó este nuevo

nombre de Moriles en sustitución de su antiguo topónimo de *Zapateros*, cuyo cambio vino propiciado por el prestigio que desde antiguo habían alcanzado los pagos vitícolas de Moriles y que finalmente rebautizaron al pueblo.

La denominación completa de «Montilla-Moriles», tal como hoy se conoce, se menciona ya en el Estatuto de la Viña y el Vino de 1932, como nombre genérico, para que pudiera ser usado en exclusiva por los elaboradores y criadores de vinos de los pueblos ubicados en esta comarca de producción y crianza. Y, aunque ese mismo año se proyectó su constitución, no será hasta 1944 cuando se crea la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» con su Consejo Regulador, cuyo Reglamento fue aprobado en 1945. En 1985 se aprobó un nuevo Reglamento que sería modificado en 1995. En la actualidad preside este Consejo José Manuel Rodrigo Rodríguez, siendo su Secretario General, Manuel M^a López Ale-

		Fino (14-17°)
	Con Crianza (biológica en flor y/o oxidativa: 3 años)	Amontillado (16-22°)
		Oloroso (16/18-20°)
	Generosos	Palo Cortado
Vinos de la D.O. Montilla Moriles	Sin Crianza: Ruedos (14°) {mezcla con vinos de crianza al (10%)	
	Pedro Ximénez (azúcares 272 g/l) (crianza oxidativa)	
		Sin Envejecimiento (10-12°)
	Blancos	Con Envejecimiento (13°)

jandre, que es un gran conocedor de los vinos de la zona y ha publicado numerosos trabajos sobre temas vitivinícolas.

Los viñedos de la campiña sur se extiende sobre unas 10.200 hectáreas. Los mejores caldos proceden de las viñas asentadas en los pagos de la Sierra de Montilla y Moriles Altos. Estos selectos suelos de albarizas o alberos reúnen excelentes condiciones para el cultivo de la variedad Pedro Ximénez. Precisamente esta uva es uno de los principales elementos diferenciadores de la comarca, pues permite obtener unos vinos finos que alcanzan un grado alcohólico natural de 15°; así como los extraordinarios Pedro Ximénez, característicos de esta zona y que no tienen parangón en otro lugar del mundo.

Dentro del Marco de producción existe una histórica clasificación de las zonas en función de su calidad. Por un lado se encuentra una amplia «Zona de Producción», que está constituida por los terrenos considerados aptos por el Consejo Regulador. En ella se integran la totalidad de los términos municipales de Doña Mencía, Montilla, Montalbán, Monturque, Moriles, Nueva Carteya y Puente Genil; y sólo parte de los términos de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella. Dentro de esta Zona de Producción se distingue la «Subzona de Calidad Superior», constituida por los mejores terrenos de albarizas o alberos propios de los pagos de la Sierra de Montilla y Los Moriles Altos. Las producciones máximas por hectárea están fijadas en 80 hectolitros para la Zona de Producción y 60 hectolitros en la Subzona de Calidad Superior. Y también aparece delimitada la «Zona de Crianza», que está restringida a los términos municipales de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Córdoba, Doña Mencía, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Moriles, Montemayor, Montilla, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil. Sólo en estas poblaciones se pueden producir y comercializar los caldos amparados por la D.O. de Montilla-Moriles.

Las cinco variedades «aptas», para la elaboración de los vinos protegidos por esta Denominación de Origen, son la Pedro Ximénez, Lairén o Airén, Baladí-Verdejo, Moscatel, Torrontés y Montepila. Entre ellas, la uva preferente es la Pedro Ximénez. Se cree que llegó a Andalucía de la mano de un tal *Pero Ximén*, soldado de los tercios de Flandes, que la trajo desde el valle del Rin, a donde podría haber llegado desde las islas Madeira o Canarias y a éstas desde Grecia. Esta variedad Pedro Ximénez es la «Reina» de la Denominación de Origen de Montilla-Moriles, pues se extiende



aproximadamente sobre el 90% de los viñedos y singulariza la tipología de sus caldos. Es una uva muy rica en azúcares (13,7º Baumé), de forma que el vino que se obtiene tras la fermentación alcanza de forma natural un nivel de alcohol entre los 14 y 15,5º. Esta elevada graduación permite que el vino Fino pueda pasar directamente a crianza sin necesidad de encabezarlo con alcohol vínico.

Los mejores viñedos de la comarca se localizan en los pagos de la Sierra de Montilla, formados en el Cretáceo; y los de Moriles Altos, procedentes del Oligoceno. Son terrenos ondulados y blanquecinos de alberos o albarizas, que son suelos de primera calidad, ricos en carbonato cálcico, con un subsuelo formado por margas blandas. Estos terrenos son lo suficientemente profundos para que las cepas puedan nutrirse y obtener la necesaria humedad, sobreviviendo a los rigores del verano cordobés. Este alto poder retentivo de humedad del subsuelo se sitúa en torno al 30%. Asimismo, las mejores uvas se obtienen de las viñas plantadas en ladera y orientadas al sur, lo cual permite el drenaje natural del terreno y consigue un aumento en la longevidad del viñedo. Menos adecuados para la obtención de vinos de primera calidad, aunque muy aptos para la elaboración de otros tipos de caldos, son los *Ruedos*, de composición caliza y arcillosa. Y también en el Marco se localizan unos terrenos muy silíceos, sobre todo en Montemayor y Puente Genil, donde se cultiva la variedad Pedro Ximénez. Este mineral provoca una intensa refracción de la luz, que adelanta en varios días la madurez de la uva, proporcionando mostos muy ricos en azúcares a finales de agosto. Estas uvas se suelen dedicar a la pasificación para elaborar el vino dulce Pedro Ximénez

El sistema de plantación tradicional de las viñas es un marco de dos por dos metros, lo que supone una densidad de 2.500 cepas por hectárea. Además, en viñedos más antiguos existe entre un 8% y un 10% de la superficie plantada al tresbolillo (Lucena, Moriles y Monturque sobre todo) y en línea (Aguilar, Baena, Nueva Carteya y Montilla).



En la actualidad, a pesar de los avances tecnológicos, muchos agricultores siguen realizando las labores más tradicionales de la viña. Camilo José Cela, en su primera visita a los campos montillanos, se refirió a estas tareas artesanales del siguiente modo: «En Montilla, se mire por donde se mire, no se ven más que vides, alineadas, limpias, lozanas, trabajadas con las cinco labores: arado, bina, rebina, despampanado y poda, que dichas así parecen de acertijo». Así, durante el invierno y la primavera se utilizan el escarificador y la vertedera. Y en los meses más cálidos se dan labores superficiales con cuchilla. Y la cava de pies, llamada también *cavar quesitos* o *quitar gotas*, se realiza con azada. Sin embargo, al no ser aconsejable excederse en el número de labores, durante los últimos años se están ensayando otros sistemas de mantenimiento del suelo, como el empleo de herbicidas. Actualmente se tiende hacia un sistema mixto, donde se alterne el uso de algún herbicida con una o dos labores al año.

En el Marco de Montilla-Moriles la poda tradicional, efectuada entre diciembre y enero, es la denominada poda corta, «a la casquera y ciega» o «en cabeza», que es la más típica de las regiones meridionales. Aunque este tipo de poda consigue un buen equilibrio entre vigor de la planta y producción, presenta bastantes inconvenientes –imposibilidad de mecanización, tendencia de la cepa a hacerse más baja, heridas que se producen a la cepa–, de forma que actualmente se están plantando bastantes viñedos en espaldera, pues este sistema ofrece una serie de ventajas, como una



mayor cosecha, abaratamiento de la poda y la recogida, efectividad de los tratamientos fitosanitarios y posibilidades de mecanización.

Anualmente el Consejo Regulador fija la fecha de inicio de la vendimia, marcando un calendario por pagos en función de la madurez de sus uvas. La graduación mínima exigida para comenzar la corta suele ser 13,5º Baumé y una graduación alcohólica natural probable, tras la fermentación, superior a 14,5º. Por sus circunstancias climáticas, la vendimia suele comenzar a finales del mes de agosto. Por tanto esta es la vendimia más temprana de España y, probablemente, de Europa. Se cortan primero los racimos en sazón de la variedad Pedro Ximénez, dejando para una segunda vuelta, en la llamada «corta del cencerrón», las que aún no hayan alcanzado la madurez. El transporte desde la viña al lagar se realiza con sumo cuidado y con la mayor rapidez posible, procurando que el hollejo no se rompa y que no se produzcan pérdidas del mosto ni fermentaciones espontáneas.

En el lagar se tratan por separado las uvas y los mostos procedentes de cada pago. En la actualidad la práctica totalidad de los lagares del Marco disponen de tecnología punta, pues en los últimos años se han instalado nuevos equipos de frigorización y pasteurización para la estabilización de los vinos. Y la filtración por membranas esterilizantes completa un proceso totalmente higiénico, que da paso a la crianza o envasado.

Cuando la uva llega al lagar, se molturan los racimos mediante una sucesión de suaves aprietos en las prensas neumáticas, separán-

dose el primer «mosto yema», de mayor calidad, para destinarlo a la producción de los mejores vinos finos. Actualmente la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (23-28°), cuyo procedimiento consigue mantener los aromas varietales de la uva, mientras que las singulares y enormes tinajas de barro o cemento (8.000 l aprox.), donde fermentaba el vino en esta comarca hasta hace pocos años, se reservan hoy para el almacenamiento de los caldos en casi en todas las bodegas de la zona, otorgando estos grandes tinajones a los interiores bodegueros

TIPOS DE VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA MORILES

EL FINO es un vino pálido, de color pajizo, seco, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar, cuya graduación alcohólica adquirida oscila entre los 15 y 17,5° y su crianza es biológica bajo velo de flor. Estos finos son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa. Su color es amarillo, presentando algunos procedentes de Moriles ya muy hechos tonalidades oliváceas. El vino fino es adecuado para beberlo solo, «a palo seco», o acompañado de las características tapas andaluzas, así como con mariscos, fritos de pescado, jamón, embutidos, quesos no muy curados, aceitunas y almendras.

EL AMONTILLADO está considerado como el rey de los vinos generosos. Es el resultado de someter un buen fino de crianza biológica a una posterior crianza oxidativa durante varios años. Es un vino seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro viejo, que presenta una graduación

adquirida entre 16° y 22°. A ciertos amontillados muy viejos de esta comarca se les denomina *vinos de pañuelo*, pues se estima que son ideales incluso para perfumar. Se aconseja tomarlo a media mañana o por la tarde, e incluso de madrugada. Puede acompañarse con frutos secos, unas lonchas de jamón o queso bien curado, admitiendo también los quesos azules.

EL OLOROSO es un vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, muy aromático, energético, seco o levemente abocado, de color similar a la caoba. A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos y un cierto recuerdo a nuez recién partida y matices especiados. Su graduación oscila entre 16° y 18°, si bien los muy viejos pueden alcanzar 20°. El Oloroso es el arquetipo de vino generoso sometido a una lenta crianza oxidativa. Su mosto se encabeza con alcohol vínico hasta los 18° antes de pasar a

una gran singularidad propia de esta comarca. Las levaduras que se ocupan de transformar el zumo de uva en vino son autóctonas, predominando las especies *Saccharomyces ellipsoideus* y *Saccharomyces mangini*. Tras la fermentación, el vino pasa a las botas de roble para proseguir su crianza y envejecimiento mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras. El mosto recién fermentado e incluso con algunos meses también se consume habitualmente en las tabernas y bares de toda la provincia cordobesa donde es tradicional el conocido dicho popular «Por San Miguel el mosto vino es».

las criaderas. Se recomienda tomarlo hacia el mediodía y por la noche.

EL PALO CORTADO es un vino que comparte las características del Amontillado en cuanto al aroma y del Oloroso en cuanto a sabor y color, presentando una graduación alcohólica adquirida entre 16° a 18°. Y el Raya es un vino de similares características al Oloroso pero de menos paladar y aroma.

EL PEDRO XIMÉNEZ es uno de los grandes vinos andaluces, que se obtiene soleando la uva casi hasta la pasificación. En las paseras, los racimos se extienden en alfombras o redores de esparto, donde se pasifican los granos volteándose los racimos varias veces al día. Probablemente sea el único vino en todo el mundo elaborado a partir de uvas soleadas. La evaporación del agua con la acción solar permite una concentración espectacular del azúcar, ofreciendo sus mostos una riqueza en azúcares superior a 272 gr/l, que luego se someten a fermentación alcohólica parcial para, más tarde, pasar a crianza oxidativa, donde

aumenta lentamente su color, que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su grado alcohólico se sitúa entre 15° y 17°. Auténtica miel de uva, es un vino denso, cargado de aromas varietales. Verdadero tónico, resulta un postre perfecto, sin más acompañantes, que puede repetirse varias veces a lo largo del día.

EL MOSCATEL es un vino dulce obtenido a partir de la variedad Moscatel, en su estado de madurez biológica o pasificada. Posee una riqueza natural de azúcar mínima de 212 gr/l, a la que se adiciona alcohol vínico hasta conseguir los 15°. Su amplia gama va desde moscateles jóvenes, más o menos abocados, hasta viejas soleras de color azabache, perfumados y complejos, con ciertos tonos amargos en boca que equilibran su dulzor.

OTROS TIPOS de vinos generosos son los que alcanzan una graduación mínima de 13° y envejecen un mínimo de un año en bota. Son los pale dry, medium, pale cream y cream, que se destinan principalmente a la exportación.



En las bodegas, después de una rigurosa clasificación se inicia la crianza y envejecimiento de los vinos generosos en botas de roble americano, alineadas y apiladas en *cachones*, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras. Del vino contenido en las soleras sólo se puede sacar un máximo del 40%, según estipula el Reglamento de la D.O. Este proceso de crianza es único en el mundo y constituye un patrimonio cultural exclusivo de Andalucía Occidental.

Los dos sistemas de envejecimiento más utilizados en la comarca montillana son la crianza biológica bajo velo de flor para vinos finos y amontillados; y la crianza oxidativa para el resto de vinos generosos. Ambas formas de crianza se efectúa mediante el sistema de criaderas y soleras.

En las últimas décadas se están produciendo en el Marco de Montilla-Moriles abundantes vinos blancos sin envejecimiento, que son vinos jóvenes muy pálidos, de aroma afrutado y con una graduación alcohólica comprendida entre los 10º y 12º; y también los blancos con envejecimiento, que alcanzan una graduación

adquirida mínima de 13°. Para su elaboración se utilizan las variedades Pedro Ximénez, Airén, Baladí-Verdejo, etc. Estas uvas se vendimian de forma temprana, cuando su contenido en azúcares ronda los 190 gr/l. Son vinos pálidos, casi acuosos, transparentes y brillantes, frutosos a la nariz y secos o ligeramente dulces en boca.

Dentro de las últimas tendencias que rigen el mercado, en los últimos años se están abriendo paso los vinos tintos dentro de la producción de la comarca montillana. Son ya bastantes las bodegas que están elaborando estos caldos a partir de nuevas variedades implantadas en la zona. Asimismo, una mención especial requieren los vinos ecológicos, de elaboración reciente, como los que están realizando cinco bodegas cordobesas, que hoy día se sitúan a la vanguardia de esta tendencia en Europa.

Actualmente se encuentran registradas en el Consejo Regulador sesenta empresas bodegueras, ubicadas en los diversos municipios que componen esta comarca vitivinícola. Cada una de estas bodegas presenta sus propias particularidades. Algunas son sólo productoras y almacénistas y otras son también criadoras y comercializadoras. Bastantes son ya centenarias y otras se han constituido en época reciente. Muchas son de carácter familiar y otras son grandes y medianas cooperativas, que aglutinan a miles de viticultores y a veces ofrecen una producción diversificada de vinos y aceites. Pero, en definitiva, cada una aporta su grano de arena para engrandecer cada día más esa gran empresa común que es la prestigiosa Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Ciudad de Córdoba

La ciudad de Córdoba se encuentra incluida en la zona de crianza de la D.O. Montilla-Moriles, por lo que algunas importantes empresas vitivinícolas tienen en la capital cordobesa su sede principal, como es el caso de Bodegas Tejarejo, Sociedad de Plateros, San Rafael, El Gallo o Bodegas Moreno. Además, son muy numerosas las tabernas y bodegones de Córdoba donde se pueden degustar los caldos de la campiña e incluso algunos de ellos efectúan la crianza de vinos propios para el consumo exclusivo de su clientela. Es el caso de Bodegas Guzmán y Los Mochuelos, entre otros.

También en Córdoba tiene lugar la denominada «Cata de Vino», que se celebra durante la primera semana de mayo. Es una cita obligada en el mayo cordobés, repleto en esta época de las famosas Cruces de Mayo, una de sus fiestas más populares.

Debido a la importancia que el sector vitivinícola tiene en la economía de la provincia, el Consejo Regulador de Montilla-Moriles organiza esta feria de promoción comercial, cuyo principal objetivo es enseñar a mirar, oler y beber los más genuinos vinos cordobeses.

Por otra parte, en la capital cordobesa, la Diputación de Córdoba organiza desde el año 2000 la «Feria de la Agricultura Ecológica», en colaboración con el Ministerio de Agricultura, para potenciar el desarrollo de la agricultura y ganadería ecológicas. Esta Feria tiene lugar a principios de junio en el Palacio de la Merced. Además, en este evento se integra el «Concurso Nacional de Vinos Ecológicos», que otorga los ya prestigiosos Ecoracinos en sus modalidades de oro, plata y bronce.

BODEGAS MORENO. Esta empresa fue fundada en 1935 por Baldomero Moreno Espino, empresario dotado de una gran intuición comercial, que en 1940 inicia su actividad en el comercio del aceite de oliva, estableciendo cuatro años más tarde una fábrica, donde comenzó a producir la conocida mayonesa *Musa*, además de otras salsas comercializadas bajo la misma marca.

En 1947 Baldomero Moreno comienza a vender sus productos en los mercados extranjeros y en 1949 se crea la sociedad mercantil Moreno, S.A., dedicada al negocio del aceite y sus derivados, ampliando paulatinamente el negocio con nuevos productos.

Moreno, S.A. se introdujo en el mundo vitivinícola entre 1950 y 1954, con la adquisición de las antiguas Bodegas Benavides, en Aguilar de la Frontera, trasladándose con posterioridad a la capital cordobesa. A través de los años estas bodegas, junto al lagar de Aguilar de la Frontera, han ido creciendo en amplitud y calidad. Al iniciarse el siglo XXI esta empresa ha renovado y ampliado todas sus instalaciones, ha construido un nuevo laboratorio I+D+I y ha actualizado la imagen de todos sus productos.

Los principales vinos de Bodegas Moreno se concentran en la gama *Serie Plata* –fino *Benavides*, amontillado *Siete Sabios*, pedro ximénez *Una Vida* y solera olorosa *Platino*– y la gama *Serie Oro*, con el amontillado viejo *Cabriola*, palo cortado *Alboroque*, oloroso viejo *Fundación 1819*, que es uno de los vinos más selectos de esta casa, el cual ha obtenido un Zarcillo de Plata en 2003; y pedro ximénez *Virgilio*, uno de los tesoros mejor guardados por las Bodegas Moreno, que ha sido galardonado con un Gran Bacchus de Oro en 2002 y un Gran Zarcillo de Oro en 2003.



TABERNA-BAR LOS MOCHUELOS. Fundada en 1929 sobre otra antigua taberna ya existente, Los Mochuelos es una de las pocas tabernas existentes en Córdoba, que dispone de vino de crianza propio procedente de los ricos pagos de Moriles. Allí se adquiere el vino en rama y se almacena primero en los dos depósitos subterráneos, que se hayan situados en el subsuelo del establecimiento, para luego pasarlos a crianza en la bodeguita ubicada al fondo del local. Este singular envejecimiento dota a este vino de un sabor y aroma característicos. Esta taberna, situada junto a la cordobesa iglesia de Santiago, está centralizada por un precioso patio porticado con galerías de arcos que, por un lado, dejan ver la crianza del vino en las botas de roble americano situadas en la nave del fondo y que está antecedida por una zona de comedor; y, por otra parte, este patio se abre hacia la zona de acceso. Son destacables algunos arcos originales de estilo mudéjar, contruidos en ladrillo visto con capiteles prismáticos, propios de las construcciones medievales.

El apreciado caldo de Los Mochuelos se suele consumir acompañado de la exquisita gastronomía del lugar, basada en la cocina tradicional andaluza, cuyos platos más típicos son las «berenjenas con salmón» y los «cardos con gambas», entre muchos otros.

El actual propietario de este establecimiento, Rafael Rodríguez Rodríguez, organiza con frecuencia diversas actividades culturales en este marco excepcional de Los Mochuelos. Entre ellas destaca quizás sea el nombramiento que se viene realizando en este local desde hace unos años de la «Señora de las Tabernas», que es una distinción que otorga el Aula del Vino de Córdoba y que en su edición de 2006 ha recaído precisamente en Josefa Rodríguez León, copropietaria de Los Mochuelos.

BODEGA GUZMÁN. Esta amplia taberna con decoración de ambiente taurino está enclavada en la popular calle Judíos, que es principal puerta del casco histórico cordobés, declarado Patrimonio de la Humanidad.

Al fondo del establecimiento, tras una bonita cancela de forja, se guarda un centenar de botas de roble, donde se crían los vinos de la denominación Montilla-Moriles. El envejecimiento de este vino propio hace de la Bodega Guzmán uno de esos pocos lugares singulares, donde se mantiene esa doble identidad bodeguera y tabernaria tan frecuente en otros tiempos. Entre sus caldos se puede degustar el Fino de la Sierra de Montilla, el viejo Amontillado y el dulce Pedro Ximénez.

Estos vinos de la casa pueden acompañarse de las numerosas y ricas tapas que se ofrecen, como los «boquerones en vinagre», «salmorejo cordobés», «chorizo al vino» o «ternera en salsa», así como una amplia selección en embutidos ibéricos del Valle de los Pedroches y quesos de oveja.

En este establecimiento se combinan las actividades que le son propias con otras más propiamente culturales, sirviendo también este espacio tabernario y bodeguero para celebrar diversos eventos literarios y exposiciones.

Montilla

Situada en el centro de la campiña cordobesa, su término está dedicado principalmente al cultivo de la vid, constituyéndose en el principal núcleo de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Actualmente Montilla, con unos 23.000 habitantes, es una de las ciudades motor de la economía cordobesa.

La actividad vitivinícola de Montilla está registrada desde la más remota antigüedad, habiéndose hallado en el entorno de su castillo restos de viníferas de los siglos VIII o IX a. C. Tras la crisis económica experimentada en los siglos XVII y XVIII, Montilla vivirá una etapa de esplendor durante la centuria decimonónica, gracias al aumento de la producción y comercialización de sus vinos, de reconocido prestigio en todo el mundo.

La fama de sus vinos ya estaba generalizada en la segunda mitad del siglo XVIII, como testifica el viajero Antonio Ponz: «Montilla, bien situada. El vino se estima sobre los mejores de Andalucía a todo pasto». Y los viajeros románticos se refieren con frecuencia al afamado *montilla*. Así, a finales del siglo XVIII, el barón de Bourgoing, en *Un paseo por España*, comenta sobre Montilla: «produce un excelente vino generoso, muy seco, poco conocido fuera de España, pero muy apreciado por los entendidos». Por su parte, el barón de Davillier, en su *Viaje por España* (1862),

alude a Montilla como un «pueblo situado a poca distancia de la ciudad y mucho más conocido hoy por su excelente vino blanco». Por otro lado, Prosper Mérimée fue un gran admirador de los caldos de Montilla, en cuya ciudad tuvo muy buenos amigos que le surtían de *excelente jamón*. En los alrededores de Montilla, a donde había llegado en su afán arqueológico por hallar la antigua ciudad de *Munda*, ambientó hacia 1830 algunos escenarios de su obra inmortal *Carmen*. Así, en la *Venta del Cuervo*: «Tres platos tan picantes nos obligaron a recurrir frecuentemente a una bota de vino de Montilla que se



jugó delicioso». Aunque gran aficionado a la manzanilla de Sanlúcar, Mérimée prefería el *montilla* sobre el *jerez*. Así lo afirma en una carta publicada en la *Revue de París* y fechada en 1830, donde relata los detalles de una boda, celebrada en los alrededores de Andújar, a cuyo festejo acudió por sorpresa el célebre bandolero José María El Tempranillo, que se acercó al grupo y se sentó junto a la novia:

Comenzaron a comer. José María se mostraba lleno de atenciones y delicadezas para con su vecina. Cuando sirvieron vino de primera, la novia tomando una copa de *montilla* (que es mejor que el *jerez*, a mi parecer), la tocó con sus labios y se la ofreció a continuación al bandolero. Es una cortesía que se hace en la mesa a las personas a quienes se aprecia. Se llama *una fineza*.

Al parecer, este legendario bandolero vivió bastante tiempo en el actual lugar de Las Amazonas, situado en la Sierra de Montilla, donde aún se conserva la cuadra, en la que este bandido tenía siempre su cabalgadura dispuesta para escapar a galope.

Uno de los más excelentes vinos generosos es el Amontillado, cuyo nombre genérico parece derivar de su tradicional elaboración en Montilla. Así lo confirma el conocido escritor Richard Ford, en su obra *Comidas, vino y albergues de España*, en 1846:

...el proceso químico de la naturaleza escapa a la investigación humana, y en ninguno más que en la elaboración de ese *Iusus naturae vel Bacchi*, esa variedad de aroma que se conoce como *amontillado*; nombre que se le da por la semejanza que este vino tiene con el que se hace en Montilla, pueblo cercano a Córdoba; con la particularidad de que este último punto apenas es conocido en Inglaterra y muy poco en España.

Muy familiar debía resultarle este vino a Edgar Allan Poe para titular uno de sus famosos Cuentos como *El barril de Amontillado*. Es posible que Poe degustase este vino en su propio país, pues ya en esta época, al mediar el siglo XIX, los amontillados cordobeses y jerezanos se exportaban con cierta frecuencia a EE.UU.

Entre los lugares a visitar en Montilla son de interés el Museo Histórico de Montilla y la Casa Museo del Inca Garcilaso, del siglo XVI, donde vivió y escribió parte de su obra este cronista de las Indias. Este museo cuenta con una biblioteca especializada en temas hispanoamericanos y en su pequeña bodega se celebran diversos actos culturales.

En Montilla se han desarrollado algunas importantes actividades artesanas vinculadas a la vitivinicultura, como los varios talleres de tonelería existente en la ciudad, la manufactura de objetos relacionados con el vino, como venencias, jarras, coperos y botelleros, así como los talleres de torneado de maderas para uso bodeguero.

En el calendario festivo de Montilla destaca la conocida «Fiesta de la Vendimia», que se celebra entre finales de agosto y principios de septiembre, en el popular barrio de «las Casas Nuevas». Organizada por la Hermandad de la Virgen de las Viñas y el Ayuntamiento, entre sus actividades destaca la «Cata flamenca», que acoge a cantaores de gran renombre; el acto del Pregón con la Coronación de la Vendimiadora Mayor y sus Damas de honor; la entrega de las llaves de la bodega de la Casa del Inca al Capataz de Honor, que será el encargado de custodiar y promocionar los caldos de la Denominación de Origen; y la tradicional «Pisa de la Uva», en la que se extrae el mosto a la antigua usanza, ofreciéndose este primer vino del año a la Virgen de las Viñas.

Los célebres vinos y aceites de Montilla son dos excelentes acompañantes e ingredientes para algunos platos típicos de la gastronomía montillana, como las «alcachofas a la montilla», los «riñones al Montilla», el «solomillo oloroso» y la «merluza al Pedro Ximénez». Además, en su repostería tradicional aparecen



los «rosquitos de vino». Y a partir del afamado mosto montillano también es costumbre elaborar el antiquísimo «arrope», líquido denso, oscuro y muy dulce, obtenido de la concentración por evaporación de los mostos de la uva Pedro Ximénez, que se utiliza para la endulzar algunos postres.

Montilla, como otros pueblos de la campiña cordobesa, forma parte de la «Ruta del Califato», itinerario cultural integrado dentro de las Rutas del Legado Andaluzí, que es una oferta de turismo de interior basada en los amplios recursos históricos, culturales y paisajísticos de estos pueblos, que estuvieron estrechamente vinculados a la civilización andalusí. Esta Red de Rutas de Al-Andalus, cuyas sendas finalizan en Granada, ofrecen al viajero la posibilidad de disfrutar de la artesanía, la gastronomía, las fiestas populares y costumbres de las numerosas ciudades y pueblos andaluces por donde discurren.

Además de las bodegas que se reseñan a continuación, en Montilla existen otras varias e interesante bodegas, como Bodegas Antonio Olivares, Bellido, Espejo, Maillo e Hijos, Cabriñana, Conde de la Cortina, Cruz Conde o Reyes Mesa.

ALVEAR. Es una de las más centenarias y prestigiosas bodegas andaluzas, cuya actividad empresarial se ha extendido hoy a otras regiones españolas como Extremadura y ha cruzado el Atlántico para estar también presente en Argentina.

Diego de Alvear y Ponce de León, nieto de Diego Alvear y Escalera que fundó esta bodega en 1729, se dedicó también al negocio vinatero de Montilla, acondicionando la casa familiar para almacenar los vinos y renovando otras instalaciones. Al frente de la bodega puso a Carlos Billanueva, que había sido su asis-

tente personal durante su permanencia en la Armada. Este capataz de confianza tenía por costumbre marcar los mejores vinos que venían de la Sierra de Montilla con sus iniciales, «C.B.», siendo este el origen del reconocido *fino C.B.*

A mediados del siglo XIX, sus hijos Tomás y Francisco se convirtieron en los primeros exportadores de vinos montillanos en Inglaterra. Pero sería su nieto, Francisco de Alvear y Gómez de la Cortina, honrado con el título de Conde de la Cortina, quien impulsó notablemente el negocio vinatero, constituyéndose en un acicate para los demás cosecheros de la comarca. Reconocido como Hijo Adoptivo de Montilla, su imagen ha quedado perpetuada en un busto realizado por Amadeo Ruiz Olmos que hoy se ubica en la sede de Alvear. A principios del siglo XX, el Conde de la Cortina adquirió nuevas soleras y amplió las bodegas de crianza, dotó a sus lagares de las técnicas más avanzadas de la época y emprendió la comercialización del brandy. Este notable bodeguero también fue el primero en plantar los portainjertos americanos, tras la crisis de la filoxera.

En la actualidad, la empresa continúa regida por varios miembros de la familia Alvear, pertenecientes a la séptima y octava



generación, que han sabido consolidar la antigua estructura de la bodega, así como proceder a su adecuada actualización.

Alvear cuenta con extensos viñedos (300 ha), situados en los mejores pagos de la Sierra de Montilla y Moriles Altos, predominando entre sus cepas la tradicional Pedro Ximénez. El lagar principal, con cabida para ocho millones de kg, se encuentra en el pago de «Las Puertes», en la Sierra de Montilla.

La capacidad de crianza es de unos diez millones de litros, que envejecen en unas 20.000 botas de roble americano, distribuidas en diversas bodegas, como la Sacristía, el Licco, la Grande y Bodega del Escudo que, junto a la antigua casa solariega, acogen los vinos más viejos, el máspreciado tesoro de Alvear. En la actualidad, el 40% de sus vinos se destinan a la exportación.

Las instalaciones centrales de Alvear se ubican en pleno centro de Montilla ocupando unos 60.000 m². Algunas de sus históricas bodegas son Las Mercedes, hoy conocida como Capataz Billanueva, donde se encuentra la mayor parte de las soleras del Fino C.B. Esta enorme bodega tiene instalado un moderno sistema de pulverización de agua, para mantener la temperatura y humedad constantes que requiere el «velo de flor» en la crianza biológica, lo que dota a este interior bodeguero de un ambiente muy singular. Otras bodegas emblemáticas son Conde de la Cortina, que se distingue por su distribución en dos plantas, El Trabajadero, Ronda, Las Palmeras, Las Higueras, Oloroso Viejo, Los Deanes, San Rafael, Don Diego y Presidente. Además, cuenta con un laboratorio químico y otro microbiológico, y una pequeña viña de experimentación.

La parte más esencial de su producción está destinada a los tradicionales vinos generosos propios de la comarca. Pero Alvear también fue pionera en la zona en la producción de blancos afrutados al crear el blanco joven *Marqués de la Sierra*, elaborado a partir de la variedad Pedro Ximénez con una vendimia adelantada. Por su parte, el blanco joven *Conde de la Cortina 2000* está elaborado a partir de la uva Pedro Ximénez y una pequeña contribución de chardonnay procedente de la parcela de experimentación. Muy populares son el *Fino C.B.*, *Festival Pale Cream* y *Pedro Ximénez de añada 1999*.

Los Pedro Ximénez, así como los amontillados *Carlos VII* y *Solera Fundación* están considerados como las joyas más preciadas de Alvear. Otros excelentes caldos son los tradicionales dulces de la zona, como *Pedro Ximénez 1927*, *Gran Vino Dulce* y *Moscatel Alvear*, entre otros.

La «Colección Alvear» está compuesta por *Fino Capataz*, *Oloroso Asunción*, *Oloroso Pelayo*, *Moriles SV*, *Solera Cream* y *Pedro Ximénez Solera 1910*, que es una reliquia de la casa. Otros productos son el *Fino en Rama*, el blanco joven *Carlota* y los tradicionales vermúis rojo y blanco *Alver*. También Alvear produce el *Vinagre de Solera* y brandies como *Secular*, *Intendente* y *Trujillo*.

GRUPO PÉREZ-BARQUERO. La bodega Pérez Barquero fue creada en 1905, constituyéndose en el núcleo original del actual Grupo Pérez Barquero. Hoy este grupo empresarial es uno de los más emblemáticos de la Denominación de Origen, donde se integran otras firmas importantes de la región, como Bodegas Gracia Hermanos, Tomás García y Compañía Vinícola del Sur. Las cuatro funcionan comercialmente de forma independiente, aunque las instalaciones son comunes para todo el Grupo.

Pérez Barquero cuenta con 150 ha de viñas situadas en la Sierra de Montilla y Moriles Altos, aunque también compra uva a los viticultores de la zona. Con una producción anual de unos cuatro millones de litros, este grupo bodeguero figura a la cabeza de las exportaciones de la zona, hallándose hoy sus caldos reconocidos en todo el mundo. Actualmente un 70% de la producción se destina al mercado nacional y el 30% restante se exporta a 37 países de la Unión Europea, América y África.

A la tradición artesanal, Pérez Barquero ha añadido tecnología de vanguardia, mediante tratamientos frigoríficos para precipita-





ciones de bitartratos, inertización, pasteurización, microfiltración y exhaustivos controles de calidad, que garantizan la plena estabilidad y calidad de sus vinos. Este largo proceso está regulado por estrictos controles de calidad, que se encuentran avalados por la concesión a esta empresa de la Norma de Calidad ISO 9001:2000 y la BRC Higher Level, máxima calificación de la Asociación de Detallistas Británicos. Pérez Barquero está haciendo una clara apuesta por la innovación y la investigación, que se materializa en un Departamento de I+D+I y en los acuerdos de colaboración existentes con la Universidad de Córdoba, para el desarrollo de distintos proyectos de investigación.

Las actuales instalaciones rondan los 32.000 m², donde se integran amplias naves de crianza –Bodega Los Amigos– en las que se ubican unas 27.000 botas de roble americano. La «Sacristía», donde guardan los vinos más viejos, sirve también como salón de catas, lugar de celebraciones y recepción de visitantes.

Entre los principales caldos de Pérez Barquero, amparados por la D.O., se encuentran las gamas de generosos *Gran Barquero* y *Los Amigos* –finos, amontillados, olorosos, cream, pale cream–, además del *pale cream Los Palcos*, blanco joven *Viña Amalia* y *Moscatel Barquero*. Desde 2002 Pérez Barquero está comercializando el tinto *Casa Villa Ceballos*, en sus variedades de cosecha y crianza, que se encuentran acogidos a la mención «Vinos de la Tierra de Córdoba». También produce brandies como *Monte Cristo*, *Brigadier* y *Napoleón*; el vermouth *Marlotti*; y otras bebidas alcohólicas.

Los vinos de esta bodega han obtenido numerosos galardones, entre los que cabe destacar las Medallas de Oro, Plata y Bronce en Vinexpo-91 (Burdeos) para *Pedro Ximénez*, *Fino* y *Amontillado Gran Barquero*, respectivamente; Medalla de Oro para *Gran Barquero Pedro Ximénez* en Vinalies (París, 2000); y el Bacchus de Oro 2000 para el fino y el Pedro Ximénez *Gran Barquero*, entre otros.

Plenamente integrada en la vida cultural de Montilla, en el patio de esta bodega se celebra cada año una «Misa Flamenca» con motivo de la Fiesta de la Vendimia de Montilla. La visita a estas bodegas comprende un recorrido guiado por las sus instalaciones y degustación de vinos.

La *Bodega Gracia Hermanos*, integrada en el Grupo Pérez Barquero fue creada por Francisco Gracia Naranjo a finales de los años 50 del siglo XX. Un importante paso en el engrandecimiento de la empresa tuvo lugar con la adquisición del fondo de comercio de las bodegas *Baena Panadero* en 1964. Esta operación dio a Gracia Hermanos una de sus marcas más prestigiosas, como es *Solera Fina María del Valle*, cuyo evocador nombre se corresponde con el de la hija del anterior propietario, Miguel Baena Morón. En los años setenta se incorporaron las Destilerías Agatón Ecija García, de Rute, y se adquieren las actuales instalaciones donde con anterioridad había funcionado una algodonera.

Las dos marcas más emblemáticas de Gracia Hermanos son el fino *Solera Fina María del Valle* y el *Amontillado Montearruit*, además de prestigioso dulce viejo *Pedro Ximénez*, que es un verdadero lujo, porque para una sola arroba de vino (16 litros) son necesarios entre 60 y 70 kilos de uva. Esta firma vinatera considera que esto «no hay que entenderlo como un despilfarro, sino como la mejor concesión al placer de los sentidos». Junto a los vinos tradicionales Gracia Hermanos elabora desde 1983 el conocido vino blanco afrutado *Viña Verde*, el primero de la D.O. con estas características.

BODEGAS ROBLES. Bodegas Robles es una empresa eminentemente familiar con estilo propio, que hoy se encuentra a cargo de la tercera generación. El respeto al entorno y conservar la tradición son los grandes principios que rigen la creación de sus vinos, los



LOS VINOS ECOLÓGICOS DE BODEGAS ROBLES

En 1999 Bodegas Robles puso en marcha un proyecto de cambio de *modelo agroambiental*. Desde entonces se ha pasado de un modelo convencional de cultivo y vinificación a un modelo de actuación ecológica, mediante el cual se consigue la conservación de los suelos, mantenimiento de la humedad y permeabilidad, mejora en la fertilidad del terreno y del ciclo de nutrientes de la planta, un ahorro energético y unos productos de mayor calidad alimentaria.

Los vinos de Robles son el resultado de unas uvas de gran calidad, cultivadas ecológicamente, mediante técnicas agrícolas basadas en la normativa europea, que respetan el medio ambiente y conservan e incrementan la fertilidad del suelo, mediante la óptima utilización de los recursos naturales, sin productos químicos de síntesis como fertilizantes químicos, insecticidas o plaguicidas. Esta bodega busca cosechas pequeñas de vendimia temprana y gran calidad, que expresen el carácter completo de la variedad de uva, sin ser enmascarados por los aromas o el sabor de los residuos químicos. En la elaboración de este vino ecológico se presta especial atención al uso de levaduras autóctonas y el tratamiento físico del vino ecológico, mediante filtración con tierras diatomeas y

estabilización por frío. En definitiva, se trata de obtener un alimento más saludable y de gran calidad.

Bodegas Robles viene desarrollando desde 2002 varios planes de investigación, en colaboración con el Departamento de Química Agrícola, Edafología y Enología de la Universidad de Córdoba y la Diputación de Córdoba, para mejorar el conocimiento y la elaboración de los vinos ecológicos. Estas investigaciones han obtenido algunos premios como «Proyecto Pyma 03» y «Proyecto Pyma 02». Y también se le ha concedido a Robles el programa «Torres Quevedo» por el Ministerio de Ciencia y Tecnología.

El vino ecológico *Piedra Luenga* está certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) y ha obtenido la Marea Calidad Certificada, creada por la Junta de Andalucía para identificar aquellos productos andaluces que se distinguen por su calidad y respeto por el medioambiente. Este vino también ostenta el logotipo de la Unión Europea para agricultura ecológica, que garantiza el cumplimiento de la exigente normativa europea. Asimismo presenta el sello del UDSA, al cumplir las Normas de Producción y Certificación Ecológicas (NOP) del Ministerio de Agricultura de los EE.UU.

cuales están siendo reconocidos internacionalmente a través de prestigiosos premios. En la actualidad es la única bodega española que produce vinos generosos de forma ecológica

El primero de esta saga familiar fue el abuelo, Antonio José Robles, quien se desplazó a estas tierras montillanas en busca de las mejores uvas para elaborar vinos de calidad. Junto con su esposa Pilar, fundó en 1927 Bodegas Robles y desde entonces esta familia se ha dedicado a la crianza de vinos.

Francisco Robles, de la segunda generación, introdujo el sistema de prensado actual y la importación de botas de roble americano para la crianza, consiguiendo aunar las viejas técnicas artesanales con la tecnología más avanzada. Hoy, los hermanos Francis, Marisa y Pilar Robles, además de otros miembros de la familia, no sólo han continuado con la tradición familiar, sino que han demostrado estar a la vanguardia con el desarrollo de importantes novedades vinícolas. Actualmente Bodegas Robles es la única bodega que produce vino ecológico con Calidad Certificada dentro de una Denominación de Origen en Andalucía.

Esta bodega se distingue principalmente por la elaboración de vinos ecológicos. Manteniendo un claro compromiso con la conservación del entorno y del medio ambiente, en 1999 esta empresa lanzó al mercado *Piedra Luenga*, la primera línea de vino ecológico certificado. Y Bodegas Robles también ha sido pionera en el



mundo en desarrollar, tras ocho años de investigación, el producto *Tropivín Cumbia*, fermentando conjuntamente el mosto de la uva Pedro Ximénez (85%) con las mejores frutas tropicales de Colombia (15%). El resultado ha sido ampliamente reconocido en numerosos países.

Dentro del XX Salón Internacional del Club de Gourmets y en la II edición de los «Premios Ecogourmets a la Alimentación Ecológica» (2006), Bodegas Robles ha sido galardonada como «la mejor Empresa Ecológica de España». Con este premio se reconoce la calidad y exclusividad de los vinos ecológicos *Piedra Luenga*, única gama de vinos generosos certificados como ecológicos en el mundo.

Los caldos de Bodegas Robles han obtenido más de setenta premios en los principales certámenes nacionales e internacionales. Entre ellos destacan los más de cuarenta galardones obtenidos por su gama de vinos ecológicos *Piedra Luenga*, como Pedro Ximénez, Fino, Blanco Joven, Pale Cream y Tinto. Otros caldos más tradicionales también han sido muy premiados, como *Pedro Ximénez Selección 1927*, *Pedro Ximénez Robles*, *Cream Selección* y el novedoso *Tropivín Cumbia*.

Bodegas Robles produce además toda la gama de vinos generosos propios de la comarca montillana, destacando *Fino Patachulla*, *Oloroso Abuelo Pepe* y blanco *Castillo de Montilla*, entre otros. Por su parte, los tintos de esta casa se comercializan bajo las marcas *Roblesol Añada* y *Blasón de Robles Cosecha* y *Blasón de Robles Crianza*.

BODEGAS NAVARRO. Los orígenes de esta bodega se remontan a 1830, año en que José Antonio Navarro fundó la empresa. En 1965 comienza una nueva etapa al ser adquirida la antigua bodega por la actual Sociedad Anónima, parte de cuyas acciones fueron compradas por el padre de Miguel Herrador, actual gerente y Director General. Con el transcurso de los años, tanto padre como hijo fueron aumentando el número de sus acciones hasta alcanzar el 85% que poseen en la actualidad.

En sus instalaciones centrales, que ocupan una superficie aproximada de 15.000 m², se localiza el lagar, tres naves de crianza, dos de fermentación, más una nave de almacenado y otra de rellenado. Entre ellas destaca la bonita bodega de arcos, donde se ubican las antiguas tinajas utilizadas antiguamente para la fermentación. Este complejo bodeguero se ordena en torno a dos patios porticados con arcos de medio punto de ladrillo visto, cuyas tonalidades contrastan con el blanco general del conjunto,

que está edificado dentro de la más pura tradición bodeguera andaluza. A uno de estos pórticos se abren la sacristía, el laboratorio, el salón de actos y la sala de degustación.

La empresa posee unas 100 ha de viñas, de las cuales el 50% se sitúa en la zona de Montilla y el otro 50% en los pagos de Moriles. En su mayor parte se encuentran plantadas con la variedad Pedro Ximénez. Además, se compra uva a varios viticultores de la zona.

La producción anual gira en torno a los dos millones de litros, aunque la empresa tiene capacidad para producir hasta cinco millones. Estos vinos de Bodegas Navarro se venden hoy por todo el territorio nacional

Los principales vinos de Bodegas Navarro son los generosos propios de Montilla-Moriles, que se ofrecen en la Gama *Solera Fundación 1830*—Pedro Ximénez, Solera, fino y Amontillado muy Viejo— y Gama *Navarro* —Fino Andalucía, Amontillado Viejo, Medium Cream, Oloroso y Pale Cream—, además de los finos *Nuestra señora de la Aurora*, *Solera Flor*, *Solera Fina* y los tradicionales *Vermú Blanco* y *Vermú Rojo*.

COOPERATIVA AGRÍCOLA LA UNIÓN. Esta cooperativa se constituyó en 1979 a iniciativa de un grupo de agricultores, impulsados por el Sindicato de la UAGA, para producir y comercializar vinos y aceites.

En la actualidad, La Unión está integrada por 1.600 socios, que son pequeños agricultores de Montilla y su comarca, de los cuales 800 aportan más de 18 millones de kilos de uva, que dan lugar a una producción de unos 14 millones de litros de vino, mientras que la producción de aceite se sitúa en torno a los 2,4 millones de kilos. Por este volumen, La Unión es la segunda cooperativa más grande de Andalucía. Sus caldos se comercializan en todo el ámbito andaluz y nacional, exportándose algunas partidas al exterior, sobre todo a Francia e Italia.



Desde sus inicios La Unión ha mostrado un gran interés por la innovación y la diversificación agrícola. Fruto de ello fue el acuerdo de colaboración establecido en 1995 con la Dirección General de la Producción Agraria de la Junta de Andalucía para participar en el «Proyecto de Producción de Vinos de Calidad en Andalucía», que tiene como principal objetivo el estudio del comportamiento de nuevas variedades de vides blancas y tintas. Los resultados obtenidos de esta investigación han permitido constatar que en la comarca montillana, conocida tradicionalmente por sus excelentes vinos generosos, también se pueden elaborar grandes tintos y blancos de mesa jóvenes.

Para llevar a cabo estas investigaciones, La Unión cuenta con dos parcelas experimentales, una en regadío y otra en seco, donde se encuentran plantadas diez variedades distintas de vides tintas y otras

diez de blancas, siendo el sistema de plantación en espaldera a doble cordón. Las distintas variedades –Syrah sobre todo, además de Merlot, Cabernet y Tempranillo– se vinifican por separado, realizándose un estricto seguimiento del proceso de maduración para establecer el momento idóneo de su recogida. Para ello, esta cooperativa dispone también de un lagar experimental compuesto de una molidora–despalladora, una prensa neumática con capacidad para 1.500 kilos de uva y 20 depósitos de acero inoxidable de distintas capacidades para la fermentación del mosto a temperatura controlada. A través de los resultados que se van obteniendo, se orienta a los agricultores sobre las variedades que tienen una mejor adaptación y producen mejores vinos. Por otra parte, La Unión también edita un boletín donde se informa a los socios acerca de la actividad desarrollada, insertándose trabajos especializados de interés.

En sus comienzos, La Unión se instaló en su actual sede principal, en la Avenida de Italia, cuyas instalaciones ya contaban con un antiguo lagar de vendimia y un molino de aceite, donde la cooperativa se dedicó a la elaboración de vino blanco y aceite de oliva. Pero debido al constante aumento de socios con el correspondiente incremento de uva y aceituna, se decidió ampliar las instalaciones en unos nuevos terrenos, adquiridos en 1995, en la calle Río de la Hoz, donde al año siguiente se construyó una almazara y en 1999 se levantó el actual lagar de vendimia, todo ello dotado con una maquinaria más moderna que permitió obtener un mayor rendimiento y calidad de los productos elaborados.

Por su parte, en el complejo de la Avenida de Italia, que se extiende sobre unos 6.000 m², se sitúan las bodegas de crianza de los vinos finos y tintos, la planta de embotellado de vinos y aceites y las dependencias administrativas. Estas instalaciones cuentan con una capacidad para albergar cinco millones de litros, tanto de vino como de aceite. Dentro de este conjunto se integra un salón de casi 1.000 m², donde se celebran los actos propios de la cooperativa, degustaciones y catas, además de múltiples actividades culturales y recreativas organizadas por diversas entidades de Montilla. Asimismo ofrece una tienda de vinos abierta al público.

Los principales vinos de La Unión son los tintos *Los Omeya Joven* y *Los Omeya Roble*. También produce los finos tradicionales de la comarca, como *Fino 79* y *Fino Tres Palacios* y, desde hace unos años, comercializa el vino joven *Algarabía*, obtenido a partir de las variedades de uva Sauvignon Blanc y Chardonnay. Dentro de la comarca, La Unión ha sido pionera en la producción de vino rosado, elaborado por primera vez en la campaña 2005/06 y se ha acogido a la mención tradicional «Vino de la Tierra de Córdoba». Entre sus aceites se comercializa la marca *Bacoliva*.

COOPERATIVA LA AURORA. Cuando La Aurora se fundó, en 1964, se dedicó exclusivamente a la actividad vitivinícola, estando restringido su radio de acción al ámbito local de Montilla. Pero, hace unos diez años, esta cooperativa estableció una almazara, para dar salida al incremento de aceite que se experimentó en Montilla con motivo de la expansión del olivar.

Con el tiempo la actividad de La Aurora se ha extendido por todo el territorio acogido a la D.O «Montilla-Moriles», contando hoy con asociados en más de diez municipios de la Campiña Sur. Actualmente La Aurora, en su sección vitivinícola, cuenta con 873 socios activos y 220 colaboradores, que se mantienen vinculados a la actividad cooperativista aunque han dejado la actividad viñista. Y en su sección de almazara tiene 400 asociados. La Aurora pertenece a la Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias (FAECA) y también es socia de otro grupo cooperativo del sector vitivinícola, Bocovi, con lo que se pone de manifiesto la vocación integradora de esta empresa. Entre sus instalaciones destacan la «Bodega La Calle», destinada a crianza, así como la impresionante «Bodega de Conos», que es la mayor de España.

Desde hace un par de años La Aurora está comercializando la gama de vinos tintos *Llanos de Palacio*, tanto jóvenes como de



crianza en roble, que se vienen produciendo desde hace siete campañas, pero ya se encuentran amparados por la Mención «Vinos de la Tierra de Córdoba». Los blancos jóvenes se pusieron en el mercado hace unos diez años y recientemente acaba de lanzar su primer vino rosado (2006). Asimismo, del año 2006 es el nuevo caldo denominado *Tierra y Sol*, elaborado mediante uva Merloc pasificada, que sigue el mismo proceso de crianza que un Pedro Ximénez.

La Aurora moltura una media anual de 14,5 millones de kilos de uva, principalmente de la tradicional variedad Pedro Ximénez, si bien es notable el avance que viene experimentando en la elaboración de vinos tintos, pues en las últimas campañas ha molido en torno al millón de kilos de uva.

En la actualidad, la mayor parte de su producción vinícola y oleícola se vende envasada. La Aurora destina el 60% de sus caldos, tanto el vino de mesa como el vino sujeto a D.O. Montilla-Moriles, a la venta envasada con marcas propias, así como de vino elaborado por encargo de otros envasadores. De forma semejante, el 50% de su producción oleícola se vende también envasada.

Los vinos de La Aurora se han posicionado con fuerza, tanto en el mercado nacional como en el exterior, sobre todo en los Países Bajos y especialmente en Holanda, país al que exporta dos millones de litros, además de Portugal, Italia y Francia. En los últimos años, a través de la comercialización de sus vinos tintos, se está introduciendo en los mercados del Este Europeo, como Polonia, donde se venden alrededor de 300.000 botellas, y en menor medida en la República Checa.

Actualmente se encuentra desarrollando, en colaboración con la Universidad de Zaragoza, un estudio en directiva medioam-



biental para su aplicación en los procesos de elaboración y vertidos de sus próximas campañas.

Además de sus vinos tintos, La Aurora sigue apostando con fuerza por los prestigiosos vinos generosos propios de la zona, intentando incrementar sus actuales cuotas de mercado. Pues la producción mayoritaria de esta cooperativa se basa en la variedad Pedro Ximénez –alrededor del 90%–, comercializando excelentes caldos bajo las marcas *Amanecer* –fino, joven, pedro ximénez, oloroso y pale cream–, además de los finos *Campito*, *Solera* y *Vino Montilla*.

En la actualidad esta cooperativa tiene puestas grandes esperanzas en su vinagre. Y, por otro lado, La Aurora comercializa sus aceites *La Aurora* y *El Molino del Duque*.

NAVISA-INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A. Navisa se constituyó en 1950 y en la actualidad agrupa a las antiguas bodegas Cobos, Velasco Chacón, Montebello y Montulia. En las instalaciones de esta última empresa se ubica hoy el complejo bodeguero de Navisa.

Creada en 1906, la antigua bodega Cobos formó parte de un grupo de bodegas que lucharon a principios del siglo XX por desarrollar y potenciar la vitivinicultura montillana, estableciéndose una organización empresarial fuerte capaz de comercializar y difundir los exquisitos caldos de la comarca.

Las instalaciones bodegueras de Navisa ocupan una superficie de 100.000 m² y dispone de viñedos propios con más de un millón de cepas en la Sierra de Montilla, donde también se ubica el lagar, contando también con una pasera en Montemayor. Además compra uva a otros viticultores de la comarca.

La capacidad de prensado se sitúa en 600.000 kilos/día que se molturan en baterías de prensas horizontales neumáticas y de disco. La capacidad de fermentación, crianza y almacenamiento está en torno a los seis millones de litros en botas de roble americano

y más de diez millones de litros en conos y depósitos de acero inoxidable. Además cuenta con depósitos subterráneos donde el primer vino fermentado permanece un periodo de seis meses. Navisa comercializa sus caldos en los mercados nacional y europeo, además de un pequeño porcentaje que se destina a Japón.

En este amplio complejo bodeguero destacan algunas naves, como la Bodega El Cristo, que es de época fundacional y está presidida por la talla de un crucificado; la «Bodega San Juan de Ávila», donde se sitúan las antiguas tinajas de fermentación que hoy se utilizan para almacenado; la «Bodega San Julián» con capacidad para ocho millones de litros; o la «Bodega Domingo Sabio», destinada a la crianza de olorosos y brandies. La entrada al conjunto edificatorio está presidida por una bonita escultura de vendimiadora, que actúa como símbolo de la actividad desarrollada por Navisa. Las instalaciones cuentan con aparcamiento suficiente para las visitas que habitualmente se reciben en la bodega.

Las principales marcas de Navisa son *Fino Cobos*, *Moriles Cobos* y *Fino Pompeyo*. Entre los generosos y dulces se encuentran *Dulce Zahira*, *Oloroso Montulia*, *Moscatel Montebello*, *Pale Cream Soldorao*, *Dos Pasas* y *Tres Pasas*. Asimismo produce los blancos jóvenes *Vega María* y *Viña Rama*, para cuya elaboración se utilizan las variedades Tempranillo, Baladí y Lairén. En 2006 Navisa ha iniciado la producción de tintos, limitándose por ahora a la adquisición de los vinos para proceder a su crianza.



Aguilar

En la actualidad la principal actividad de Aguilar es la agricultura, contando con una población próxima a los 13.000 habitantes.

Aguilar posee un rico patrimonio monumental, donde destaca su lugar más emblemático: la neoclásica Plaza de San José, de peculiar planta poligonal, de la que sólo se conocen tres ejemplos en España, que fue levantada hacia 1813 por Juan Vicente Gutiérrez de Salamanca. Es esta plaza de San José, centro histórico y geométrico de la ciudad, se celebra cada año la espectacular «Cata Popular del Vino de Aguilar» con el principal objetivo de promocionar los caldos de la D.O. Montilla Moriles. Este evento se celebra en el primer fin de semana de julio y es la cata de vino generoso más grande del mundo. En 2006, la XI Cata Popular congregó a 2.700 catadores, consiguiéndose un nuevo récord Guinness al superar la marca registrada en el Libro de los Récords del año anterior, donde habían participado 2.500 catadores. En esta popular celebración se degustan los vinos propios de la comarca bajo la dirección de un experto, al tiempo que se saborean productos cárnicos de la tierra. Además, en su última edición, se invitó a la Denominación de Origen «Ribera del Guadiana», que presentó algunos de sus grandes vinos.

BODEGAS TORO ALBALÁ. Las Bodegas Toro es uno de los más destacados referentes de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. La empresa fue fundada en 1844 por Antonio Sánchez Prieto en un antiguo molino llamado «La Noria», próximo al castillo de Aguilar. A partir de entonces se comercializaba la producción desde la propia taberna familiar. La actual bodega fue reorganizada en 1922 por José M^a Toro, quien restauró la antigua central eléctrica de Aguilar a donde trasladó las instalaciones bodegueras. De este particular emplazamiento derivará una de sus marcas más populares, *Eléctrico*, con la que se comercializan diversos caldos como fino en rama, fino del lagar, amontillado y pedro ximénez. La celebridad alcanzada por esta antigua marca a través del tiempo ha dado lugar a graciosos dichos populares como «Dame un calambrazo, tabernero» o «¿Cuántos voltios tiene este vino?».

En la actualidad se encuentra al frente de la empresa un hombre singular, Antonio Sánchez Romero, que es sobrino del fundador, gran enólogo y amante de las artes. Ha convertido esta bodega en un verdadero museo, al igual que sus vinos Pedro Ximénez son verdaderas piezas musicales y reliquias de la enología anda-



luza por su riqueza, complejidad y limpieza, así como por su original presentación. Su etiqueta en braille ha sido una novedad sorprendente.

Esta empresa posee 65 ha de viñedo propio, donde domina la variedad Pedro Ximénez y de donde deriva el 30% de su producción, comprándose el 70% restante a viticultores en exclusividad. Su producción anual es de unas 500.000 botellas, destinándose un 65% al mercado nacional y un 35% a la exportación.

Las amplias instalaciones (14.000 m²) cuentan con varias naves semisubterráneas para la crianza de los vinos finos. Actualmente Toro Albalá tiene una capacidad de elaboración de dos millones de litros y cuenta con un parque de 6.000 botas, donde se integran las 2.150 botas que esta empresa adquirió a las bodegas de Joaquín Castro Viejo de Lucena. Destaca especialmente la amplísima nave destinada a la crianza de finos, en nivel semisubterráneo, que dispone de aire acondicionado y sistema de refrigeración de agua en el tejado, al objeto de mantener en el interior la temperatura y humedad constantes que necesita el velo de flor. Esta empresa cuenta además con otras bodegas en Moriles.

Antonio Sánchez Romero trata sus vinos como si fuesen joyas únicas y originales, constituyendo esta forma de hacer su principal diferenciación. La esmerada producción de los Pedro Ximénez, comercializados por esta casa en series limitadas, numeradas y firmadas, se cuida hasta el más mínimo detalle, de forma que

todo el envasado y el etiquetado se encuentra rotulado a mano, cuya preciosa tarea es realizada con gran perfección técnica e infinita paciencia por Antonio Palma Pérez.

Entre los caldos de Toro Albalá sobresalen los extraordinarios Pedro Ximénez de producción limitada —entre 5.000 y 65.000 botellas—, que han obtenido numerosos galardones. Por ejemplo, *Don PX 1939* cuenta una de las tres únicas grandes medallas de oro en Bacchus'97. Por su parte, el joven *Don PX* es el único vino que comercializa Toro Albalá sin someterlo a crianza, distinguiéndose entre el Añada y el Crianza que permanece un año en depósito. Otros destacados caldos de esta casa son el *Amontillado Viejísimos Solera 1922*, *Don P.X. Reserva 1971*, *Don P.X. Gran Reserva 1975*, *PX Reserva 1977 Etiqueta doble*, *PX Reserva 1967 Etiqueta doble*, *PX Reserva 1963 Etiqueta doble* y *PX Marqués de Poley 1945*, además del *Vinagre Gran Reserva de 1980* (25.000 botellas). Una mención especial requiere la producción del tradicional *Arrope*, que Toro Albalá viene comercializando embotellado desde hace algunos años.



LOS MUSEOS DE TORO ALBALÁ

En el complejo bodeguero se integran dos museos. Por una parte se encuentra el «Museo Cultural del Vino y la Vid Toro-Albalá», dirigido por Rosario Sánchez Bustillo, que se ha constituido en uno de los atractivos turísticos más demandados de Aguilar. Este museo, que cuenta con unas 4.000 piezas y una espléndida biblioteca de temas vitivinícolas con más de 2.500 libros, permite dar un paseo por la historia del vino, mostrando una variadísima colección de objetos relacionados con la vitivinicultura, además de sostener en su ferocio superior

una singular criadera aérea de amontillado. Esta sala también está preparada para realizar catas de vino con un aforo limitado para 75 personas.

El otro Museo, ubicado en el sótano de la residencia particular, está especializado en «Arqueología y Artes populares», aunque se puede encontrar una gran variedad de objetos de la más diversa naturaleza y procedencia, desde fósiles, destacadas piezas prehistóricas, ibéricas y romanas, minerales, antiguas cámaras fotográficas, relojes y un largo etcétera.

Lucena

Lucena está situada en la cuenca del río Genil y cuenta con 36.000 habitantes. La estructura agraria se basa en el monocultivo olivarero, siendo su término municipal uno de los que más olivos posee de toda Andalucía, cuya actividad se compatibiliza con la producción vitivinícola. Sus viñedos ocupan una superficie de 2.200 hectáreas.

Considerada antiguamente como la «Ciudad de la Poesía» y con un interesante pasado histórico, Lucena pasó en el siglo XIV al señorío de la Casa Fernández de Córdoba, viviendo en el siglo XVI una época de gran esplendor económico, al convertirse en la segunda población cordobesa en importancia tras la capital.

Los orígenes de la vitivinicultura en el término de Lucena se remonta, como en el resto de la campiña, a tiempos remotos. Aunque pronto los vinos lucentinos comenzaron a destacar por su calidad, habiendo adquirido ya gran fama en el siglo XVII, tal como afirma Miguel Herrero-García en *La vida española en el siglo XVII*: «en la demarcación de Córdoba había tres vinos renombrados, entre los que levantaba cabeza el de Lucena, una carga de la cual podía servir muy bien para regalo de la Reina de España como consta en los Avisos de Barrionuevo». Además, se sabe que Felipe IV tenía en Madrid un proveedor oficial de vino lucentino llamado Apoloni, que era dueño de *La Taberna de los 100 vinos*.

El príncipe florentino Cosme III de Médicis, geógrafo e historiador, se refiere a Lucena en su *Viaje por España y Portugal* (1668-1669): «La mayor riqueza de Lucena es el aceite y el vino, el uno y el otro de los más famosos de España; de aceites se harán 400.000 arrobas, y 600.000 de vino». También se sabe que en 1665 se vendía vino de Lucena en las trescientas tabernas que había en Cádiz por aquel entonces. Y en 1686, en el mesón de Juan Velasco de Madrid, costaba una arroba de vino lucentino treinta y cuatro reales, de las cuales doce eran de portes y doce de impuestos. Pero, al tiempo que aumentaba el prestigio de los caldos lucentinos, aparecieron sus correspondientes falsificaciones, de forma que en este mismo siglo XVII se vendían odres de vino de Lucena que, en realidad, procedían de otras zonas vitícolas.

En Lucena se hallan algunas importantes bodegas de la comarca, como Lara Jiménez, Mora Chacón de Lucena y Mora Jiménez, entre otras.



TORRES BURGOS. Esta bodega fue creada en 1890 por Juan Mata Burgos en varios lagares que poseía en los pagos de Moriles Altos, como el Lagar de San José y Lagar del Socorro. Durante mucho tiempo los vinos de esta empresa fueron vendidos a granel a varias bodegas del Marco de Jerez.

Ya en la década de los años cincuenta se decidió crear las nuevas instalaciones, trasladando todas las botas de crianza a Lucena. Este núcleo original fue creciendo a lo largo del tiempo, aumentando su capacidad de crianza e incorporando nuevas tecnologías. En la actualidad los caldos de Torres Burgos gozan de gran prestigio y han sido reconocidos mediante diversos galardones, como el «Laurel de Oro» al mejor vino Montilla-Moriles. Y en el V Salón Internacional del Vino (2004), Torres Burgos ha conseguido dos Medallas de Plata para el *TB Pedro Ximénez* y el *Fino TB*.

Entre los principales caldos de esta bodega se encuentran las marcas *Fino Torres Burgos*, *Moriles 1890 Cream*, *TB Pale Cream*, *TB Pedro Ximénez*, *Castillo del Moral*, *Moriles 1890*, *Palo Cortado*, *TB Etiqueta Negra*, *TB Etiqueta Blanca* y *El Socorro*.

ARAGÓN Y CÍA. A mediados del siglo XIX, Gabriel de Lara y Algar funda esta bodega frente a la iglesia del Carmen de Lucena. Pronto sus vinos comenzaron a ser conocidos, presentándolos en la Exposición Nacional Vinícola celebrada en Córdoba en 1877, donde obtuvieron una Mención Honorífica. Su yerno, Alejandro Moreno Cañete, continuó la actividad bodeguera comercializando estos caldos en varias provincias andaluzas.

La empresa pasó a denominarse Aragón y Cía. en 1946, al asociarse los hermanos Fernández Romero y varios hijos de Alejandro Moreno Cañete. Desde entonces estuvo regida por Abundio Aragón Serrano, hijo político de Alejandro Moreno, hasta su muerte en 1971. Actualmente está dirigida por Alejandro Aragón Moreno.

En 1996 Aragón y Cía. inauguró las actuales instalaciones, trasladándose desde el centro urbano de Lucena. Este complejo



bodeguero ocupa una superficie de 5.000 m² construidos y consta de varias naves distribuidas en torno a una bonita plazuela central. Actualmente dispone de 3.000 botas de roble americano para la crianza de sus caldos. Destaca la amplitud de la bodega de crianza, donde se integran las más antiguas soleras de la casa, procedentes de época fundacional. En el conjunto se sitúa un amplio salón con capacidad superior a 500 personas, donde se celebran todo tipo de eventos sociales y culturales. También dispone de una tienda de vinos abierta al público y habitualmente recibe visitas de grupos.

Esta empresa adquiere el vino de otras bodegas, dedicándose principalmente a su crianza y comercialización en el ámbito nacional. La variedad principal utilizada para la elaboración de sus caldos es la Pedro Ximénez.

Entre sus vinos destaca el popular *Fino Moriles 47*, que es una de las primeras marcas de la zona Montilla-Moriles; *Amontillado Viejísimo Boabdil*, un auténtico tesoro enológico, que fue premiado con un Baco de Oro en la I Cata Internacional celebrada en Barcelona en 1986; y *Pale Cream Pilycrim*, vino semidulce que cuenta con una buena acogida en el mercado de este tipo de vinos. Además, se comercializa el *Fino Moriles P.G.*, *Amontillado Pacorrito*, *Dulce Araceli*, *Dulce Patricia* y el vino seco *Cachucha*, de crianza biológica, que es un Vino de Calidad Producido en Región Determinada (V.C.P.R.D).



Puente Genil

En pleno centro geográfico de Andalucía, este municipio se sitúa junto al río Genil que le da nombre. Actualmente cuenta con una población de 29.402 habitantes y en su término se han hallado numerosos restos arqueológicos de época romana, cuyos magníficos mosaicos se exhiben en el Museo Arqueológico Municipal.

BODEGAS DELGADO. El origen de esta empresa familiar se remonta a 1874, cuando Antonio Delgado Gálvez junto a su esposa, María Estrada Pérez, fundan la bodega a partir de unas primeras soleras adquiridas en el actual pueblo de Moriles. La intensa dedicación al negocio y los excelentes vinos producidos hicieron posible que pronto esta bodega se consolidase como una empresa de reconocido prestigio en la zona.

La labor iniciada por el fundador fue continuada por sus herederos, Antonio, Ana, Basilio y Manuel Delgado. Este último fue directivo de una importante empresa vinícola chilena, aportando esta experiencia cuando se incorporó al negocio familiar, en 1918, en cuyas fechas se dio un importante impulso a la empresa.

En la actualidad, ya con el nombre de *Bodegas Delgado S.L.*, desde 1997, esta empresa se encuentra regida por la cuarta generación de la familia Delgado. Actualmente cuenta con dos instalaciones en las que desarrolla su actividad vitivinícola: el Lagar de San Antonio, situado en la carretera de Aguilar de la Frontera, y la bodega ubicada en el centro urbano de Puente Genil.

El Lagar de San Antonio, conocido más popularmente como *El Lagar* es una espaciosa instalación, que fue ampliada en 1940. En ella se localizan las áreas de fermentación y almacenamiento,

así como algunas naves para la crianza de las primeras escalas. Ocupa una superficie de unos 15.000 m². Los vinos destinados a los finos se adquieren en Moriles, cuyos pagos garantizan la calidad final de este específico vino.

Por su parte, La Bodega de Puente Genil se ubica en pleno casco antiguo y ocupa una superficie de unos 5.000 m², distribuidos en distintos edifi-





cios situados en torno al bonito patio de entrada. Algunas de las naves se comunican entre sí mediante túneles subterráneos que discurren bajo las calles. En estas instalaciones se termina la crianza de los vinos y se procede al embotellado.

Diversas zonas de esta antigua bodega urbana permanecen igual que cuando se fundó, sin apenas modificaciones. Entre ellas cabe destacar la «Bodega de Los Apóstoles», donde se localizan las centenarias soleras de la casa. En uno de sus frentes se sitúa la «Sacristía», en la que se conservan las primeras quince botas que compraron los fundadores, estando algunas dedicadas a ellos, como «Abuela María» y «Abuelo Antonio».

Esta bodega cuenta con un gran arraigo entre los habitantes de Puente Genil, que la consideran como la «segunda Casa de la Cultura», pues habitualmente esta firma colabora en las diversas actividades sociales y culturales que se organizan en la ciudad. Esta empresa copatrocina el «Festival Flamenco» de Puente Genil desde 1966, cuyo cartel anunciador se presenta tradicionalmente en estas bodegas. Y con motivo de la Semana Santa, desde 1991 Bodegas Delgado lanza una partida especial, limitada y seriada, de sus más viejos amontillados, para la que edita una singular etiqueta donde se reproduce anualmente el correspondiente cartel anunciador de la Semana Santa. Asimismo, en el amplio salón de celebraciones de esta bodega tiene lugar el nombramiento del Semanasantero Mayor y del Pregonero, junto a la presentación

del Cartel y del Amontillado. También en estas instalaciones se realizan cursos de cata con cierta regularidad y esta empresa está incluida dentro de la rutas diseñadas por el Patronato de Turismo, para promocionar las visitas a las bodegas y almazaras de la localidad.

Bodegas Delgado elabora toda la gama de generosos propios de la D.O. Montilla-Moriles. Los «Vinos de Sacristía» son los caldos de mayor calidad y vejez. De estos excepcionales vinos sólo se realizan «sacas» ocasionales para los amantes del vino. Son el *Oloroso Delgado 1874*, *Dulce Delgado 1874* y *Amontillado Delgado 1874*, que ha obtenido un Bacchus de Plata en 2002. También Bodegas Delgado produce el *Vinagre Solera* elaborado con vinos viejos de Moriles.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA LA PURÍSIMA-VINÓLEA PURÍSIMA. Esta cooperativa, denominada comercialmente Vinólea Purísima, fue fundada en 1970 para producir exclusivamente vinos amparados por la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Sin embargo, hace algún tiempo extendió su actividad a la producción de aceite con la instalación de una moderna almazara, en consideración al elevado número de socios que complementaban su economía con el cultivo del olivo.

Vinólea Purísima cuenta con un importante número de socios dedicados al cultivo de la vid y el olivo en la campiña sur cordobesa. Dispone de 300 ha y sus instalaciones se encuentran centralizadas en la carretera de Lucena, donde están las viñas; y en Los Arenales, donde se concentra la producción de los vinos. Esta



cooperativa ha sido pionera en la elaboración de vino blanco joven (de aguja con carbónico) que produce desde 1976. Sus caldos se venden tanto en el mercado nacional como en el internacional, especialmente en Canadá, EE.UU., casi todo los países europeos y Japón.

Entre sus vinos destacan el joven afrutado *Castillo de Aljonoz* y los generosos *Fino VP*, *Fino Monte Cañero*, *Pale Cream*, *Dulce Pedro Ximénez*, *Solera y Fino LP*. Además, Vinólea Purísima produce aceites de oliva de gran calidad, por lo que esta empresa se encuentra incluida en la «Ruta del Aceite» promocionada por la Diputación de Córdoba.

Fernán Núñez

En su término se han hallado restos prehistóricos de época paleolítica y formó parte de la antigua ciudad ibero-romana *Ulúa*. Tras la conquista por las tropas castellanas (1240) el término fue concedido a la Casa Fernán Núñez, que da nombre a la ciudad y del que se conserva el Palacio Ducal. Actualmente Fernán Núñez cuenta con unos 9.500 habitantes

BODEGAS MARÍN. Hacia 1880 Pedro Marín Ruiz, propietario de una taberna denominada «Casa Periquito Marín», comienza a elaborar sus propios vinos con uvas procedentes de su viña, a fin de abastecer a su establecimiento. Estas tareas bodegueras fueron continuadas por su hijo, Pedro Marín Bonilla, quien en 1895 comenzó a vender sus vinos a otras tabernas de la zona, ya como *Bodegas Marín*.

A principios del siglo XX fue aumentando la producción y su capacidad de crianza, para lo que se compraron nuevas botas de roble americano en las mejores tonelerías andaluzas. Esta pujante actividad bodeguera sería proseguida por el nieto del fundador, Pedro Marín Luque y sus hermanos. En estos años Bodegas Marín ya contaba con gran prestigio en la zona, comercializando en Córdoba sus marcas más conocidas, como *Fino Periquito*, *El Capricho* y el excelente *Amontillado Viejo Marín*.

Esta empresa familiar adoptó su forma actual en 1981, cuando se convierte en Sociedad Limitada, estando entonces al frente del negocio la cuarta generación con Pedro Marín Raya, quien falleció trágicamente en accidente de tráfico, por lo que tomó el relevo su hermano Francisco Marín Raya, que se hizo cargo de la



dirección de la empresa hasta hoy. En su centenaria historia, esta empresa familiar ha tenido como normas fundamentales la calidad de los caldos y una esmerada atención a sus clientes.

La bodega de crianza se ubica en el centro urbano de Fernán Núñez y posee ese encanto y sabor característicos de las bodegas decimonónicas. Su amplia nave de envejecimiento presenta una cubierta de viguería de madera a dos aguas, que aparece sostenida por unas esbeltas arquerías, situándose los alineados cachones de botas junto a sus blancos pilares.

Los principales caldos de Bodegas Marín, amparados por la D.O. Montilla-Moriles, son los finos *Marín*, *Periquito* y *El Capricho*, el fino en rama *Los Marines*, además del *Pedro Ximénez*, *Amontillado Viejo Marín* y *Pale Cream*.

Baena

Situada entre la campiña y las estribaciones subbéticas, los orígenes la vitivinicultura de Baena son antiquísimos, pues ya Ptolomeo la cita en el siglo II como *Beniana* o *Viniana*, cuya traducción literal es «Cerro de las Viñas», aludiendo este topónimo a la riqueza vitícola de la localidad. Aunque considerada como la «Ciudad del Aceite», Baena es también tierra de excelentes vinos que se encuentran protegidos por la D.O. Montilla-Moriles. Baena cuenta con unos 20.000 habitantes.

VITIVINÍCOLA JESÚS NAZARENO. Esta cooperativa, constituida en 1963, representa el modelo más genuino de empresa dinámica de la zona, pues viene realizando un constante esfuerzo por actualizar y modernizar sus instalaciones y su producción. Actualmente cuenta con 150 socios, que disponen de 400 hectáreas de viñedos en la comarca de Guadajoz, plantados con las principales variedades de Pedro Ximénez, Lairén, Baladí y Torrontés. Las últimas cosechas se sitúan alrededor de un millón de kilos de uvas y, para la crianza de sus caldos, esta entidad dispone de 2.500 barricas de roble americano. Esta cooperativa ha culminado en 2006 unas obras de remodelación de sus instalaciones, al objeto de adaptarlas para la elaboración de vinos tintos e incrementar sus niveles de producción, además de lograr una mayor calidad de sus vinos blancos. El proyecto, a realizar en dos fases, está suponiendo una inversión global de 300.000 euros.

Durante la primera fase se ha llevado a cabo la ampliación de las instalaciones con nuevos espacios, que se destinarán a la cla-





boración de vinos tintos. Además, se han adquirido seis depósitos con un moderno sistema de fermentación a través del control de la temperatura, que permitirá «conseguir más aromas y una mayor calidad». Se han comprado tres depósitos de 50.000 litros de capacidad para la uva blanca, y otros tres de 22.000 litros para la variedad tinta. Esta primera etapa de modernización también incluye la puesta en marcha de una mesa de selección para la uva tinta.

En una segunda fase se prevé la adecuación de una Sala de Recepción para visitantes, que estará ubicada junto a la nave de crianza y servirá también para celebrar todo tipo de eventos sociales y culturales.

Entre sus caldos se distinguen las marcas de vino tinto *Peñas de Omar*; vino joven afrutado *Don Bueno*, elaborado con las variedades Baladí y Torronté; *Fino Cancionero*, *Fino Baena*, vino seco *Solera*, pale cream *Morana* y el dulce *Minguillar*.

VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA

En plena Sierra Morena, en la serranía norte de Córdoba, se localiza la comarca vitivinícola de Villaviciosa de Córdoba, que afecta a los municipios de Villaviciosa de Córdoba y Espiel y cuyos caldos se encuentran protegidos por la Mención «Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», aunque está pendiente de aprobar el correspondiente Reglamento de actuación.

Esta comarca ocupa una superficie de unos 900 km², donde habitan unos 6.000 habitantes. Su altitud oscila entre los 150 m de la desembocadura del río Guadiatillo y los 888 m del Cerro de las Cruces. La mayor parte del territorio es una gran masa forestal en

la que predominan extensos pinares y grandes zonas adchesadas. Una parte de esta superficie (5.185 ha) está incluida dentro del «Parque Natural de Hornachuelos» y toda la comarca se considera corredor verde entre los Parques Naturales de Cardena-Montoro y Hornachuelos, por lo que toda la zona posee un gran valor ecológico. La superficie de monte maderable supone un 86,15%, reservándose el resto para áreas de cultivo y otros usos. El cultivo de la vid se inserta entre estas zonas de monte, lo cual otorga a esta comarca una de sus principales particularidades.

El clima es típicamente mediterráneo, con inviernos fríos y húmedos, veranos largos y calurosos, y otoños y primaveras suaves. La presencia del pantano de Puente Nuevo establece un microclima característico que amortigua las temperaturas más extremas. La precipitación media anual se sitúa alrededor de 873,23 mm y la humedad relativa está en torno al 90% en invierno y un 50% en verano, siendo habitual que se produzcan nevadas en invierno. Y los vientos dominantes son del suroeste, de procedencia marina, frescos en verano y húmedos en invierno. Estas especiales características climatológicas atenúan los posibles problemas de plagas y enfermedades de las viñas.

El cultivo de la vid se extiende por tierras pardas sobre rocas ácidas, que son los suelos de mayor profundidad. En la actualidad

TIPOS DE VINOS DE VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA

VINOS BLANCOS JÓVENES: son vinos con graduación volumétrica natural mínima de 10°. Sobresale su color amarillo pálido y brillante con matices verdosos; su aroma sutil propio de la variedad; y un gusto afrutado y ligeramente ácido.

VINOS BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO: son vinos con una graduación volumétrica natural mínima de 13°. Los envejecidos en barrica durante más de un año tienen crianza biológica bajo «velo de flor». Ofrecen un color amarillo pálido; aroma

potente, equilibrado y característico de la zona; un gusto seco, ligeramente ácido y profundo. Y en los vinos con envejecimiento superior a dos años se percibe un color pajizo con reflejos dorados; aroma delicado y ligeramente punzante; y gusto seco con acidez moderada y persistente.

VINOS DULCES: son vinos con una graduación volumétrica natural mínima de 13°. De color caoba; con aroma intenso con fondo de pasas y frutos secos; y gusto profunda y afrutado.

los viñedos de la comarca ocupan unas 150 hectáreas, donde se cultivan cuatro principales variedades: 80 ha de Airén o «Ari» (sinonimia de la zona), 30 ha de Pedro Ximénez, 25 ha de Palomino de Jerez o «Jerezana», y 15 ha de Palomino Fino. También existen pequeñas plantaciones de Moscatel de Alejandría, Torrontés, Baladí y Jaén blanco. No hay vinos monovarietales, por lo que estos vinos son mezclas de las diversas variedades. Las viñas son de tamaño medio, bastante rastreras, y el sistema de poda es el tradicional de «vara y pulgar».

El sistema de producción es el característico de criaderas y soleras, mediante arranque fermentativo en conos, tinajas o depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a envejecimiento en botas de roble americano.

En esta vieja comarca vitivinícola se han fraguado a lo largo del tiempo algunos refranes o dichos populares sobre la vid y el vino, como «bueno es el vino cuando es del fino» y, en referencia más concreta a la cooperativa vitivinícola existente en Villaviciosa, se dice: «beber con moderación es una sabia medida, más si es de la cooperativa, que además de vino es vida, excederse en la bebida, merece todo perdón».

La actividad vitivinícola de esta comarca serrana se remonta a tiempos antiguos, cuyos orígenes probablemente tuvieron lugar en época romana. Se sabe que ya en el siglo XVI estos vinos de Sierra Morena se exportaban a América Así lo ratifica el historiador Hugh Thomas en *El Imperio Español: De Colón a Magallanes*: «Los viajeros (que van hacia América, desde 1530 en adelante) necesitaban vino que no se echara a perder. De ahí el atractivo que para ellos tenían los Vinos de la Sierra Morena, donde se podía comprar vino añejo que aguantaba mucho sin pasarse...».

A mediados del siglo XVIII, en el *Catastro del Marqués de la Enseñada*, aparecen múltiples referencias a las viñas, bodegas y lagares existentes por aquel entonces en Villaviciosa y Espiel. Sin embargo, los primeros datos relativos a la situación del viñedo en la comarca se documentan a finales del siglo XIX, cuando se intentó cuantificar los daños que estaba produciendo la plaga de la filoxera. En las *Memorias Anuales de Cultivos* de estos años, se constata que, curiosamente, los términos de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel poseían una gran superficie de viñedo. Así, en 1906 se censaron 2.240 ha de viñedo y, según Fuentes y Revilla, a principios del siglo XX, esta comarca producía una media de «60.000 arrobas de blanco, 6.000 de generoso y 5.000 de tinto con un rendimiento de 60 arrobas por fanega». Si bien la elaboración de



estos vinos de la Sierra siempre ha sido una actividad de carácter artesanal y familiar. Además del consumo local, estos vinos tenían entonces un ámbito de comercialización muy reducido: «a Córdoba y las villas de los Pedroches para el tintillo y a Málaga para el encabezado con alcohol de vino».

Como consecuencia de la filoxera, el viñedo quedó prácticamente arrasado. Desde el primer tercio de siglo XX a nuestros días, la superficie de viña ha seguido descendiendo progresivamente hasta llegar a las 150 ha actuales. En este proceso han contribuido diversos factores como los saldos migratorios, el envejecimiento de la población o la política agraria comunitaria.

No se puede determinar con exactitud el momento en que se abandonó la elaboración de vinos tintos en favor de la producción exclusiva de vino blanco, ya que este proceso se hizo de manera gradual desde los años 20 hasta los 50, habiendo desaparecido por completo en los años 60. Sus causas parecen derivar del bajo precio de la uva tinta y las escasas posibilidades de competir comercialmente con las zonas de la Mancha.

Precisamente a partir de estos años 60 se impulsa la modernización y comercialización de la vitivinicultura de esta comarca, pues hasta entonces el vino se había destinado para el consumo local y para su venta a granel. En 1963, un grupo de pequeños viticultores se unieron para crear la actual «Cooperativa Agrícola Andaluza Exportadora de Vinos» que, junto a las Bodegas Gómez Nevado, han realizado un gran esfuerzo para dar a conocer estos vinos no sólo en el ámbito nacional, sino también en algunos de los más exigentes mercados internacionales. En 2004, como paso previo a la solicitud de la Mención tradicional «Vinos de la Tierra», se creó la «Asociación de Productores de Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» cuya junta gestora, conjuntamente con la empresa de certificación homologada por la Junta de Andalucía, están salvaguardando la calidad de estos vinos en todas las fases de producción. Así, pertenecen a esta Asociación, que es la solicitante de la denominación de calidad de «Vino de la Tierra», todos los viticultores de esta comarca, siendo la mayor parte vecinos de Villaviciosa de Córdoba.

Las empresas vitivinícolas de la comarca son Bodegas Gómez Nevado y la Cooperativa Agrícola Andaluza Exportadora de Vino, ambas situadas en Villaviciosa.

Al adentrarnos en el Valle del Guadiato, entre encinas, pinos, olivos y vides, emerge Villaviciosa de Córdoba en pleno corazón de Sierra Morena, cuya blanca población aparece presidida por el mayor volumen de su iglesia parroquial. Villaviciosa es una pequeña y acogedora villa que actualmente cuenta con unos 4.000 habitantes, cuyas principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería.

Ya en 1895 el pueblo de Villaviciosa era el centro de esta comarca vitivinícola. De ella se dice en la *Estadística de Producción de la cosecha de uva del año 1895*: «...Villaviciosa de Córdoba es considerado el municipio vitícola más importante de la zona de la Sierra, lo que corroboran las cifras referidas a la extensión de sus viñedos y su producción de vinos...».

El origen de esta población está vinculado al culto de la Virgen de Villaviciosa, cuya imagen llegó a estas tierras a finales del siglo XV, procedente de la villa homónima portuguesa de la mano de un pastor lusitano llamado Hernando. La gran devoción popular que generó esta imagen mariana dio lugar a la construcción de una ermita, para cuyo mantenimiento el cabildo catedralicio nombró un capellán en 1590, al que se concedieron 20 aranzadas de viña y 100 fanegas de tierra, que fueron explotadas mediante arrendamiento, lo cual provocó la llegada de numerosos labradores al lugar desde pueblos vecinos, siendo éste el origen de la actual población. Por tanto, con anterioridad a estas fechas el cultivo de la vid estaba generalizado por estas tierras. Entre los siglos XVI y XVIII Villaviciosa fue creciendo en población y en prosperidad económica, teniendo uno de sus principales pilares en la cultivo de la vid.

BODEGAS GÓMEZ NEVADO. Esta centenaria empresa fue fundada en 1870. Hoy, tres generaciones conviven y se desviven por conservar y engrandecer esta bodega familiar, que está dando pruebas de saber mantener un perfecto equilibrio entre tradición, modernidad y conservación del medio ambiente, situándose hoy en la vanguardia enológica con sus apreciados vinos ecológicos. El abuelo Don Rafael posee en el rostro esa serenidad propia de los que saben que lo han hecho bien. Se siente orgulloso de su labor realizada en esta bodega que le legaron sus antecesores y también mira con esperanza a su hijo y, sobre todo, a su nieta Carmen, que hoy se encuentra también al frente de la empresa.



Esta familia se encuentra muy arraigada a esta tierra y a estas viñas desde hace siglos. Ya en 1754, según el *Catastro del Marqués de Ensenada*, el apellido Nevado aparece vinculado al cultivo de la vid y la elaboración de vinos en Villaviciosa. Durante más de dos siglos ha aumentando la producción y se han introducido las nuevas tecnologías, pero se ha mantenido la esmerada dedicación que esta familia tributa al viñedo, pero sobre todo se ha conservado el respeto al entorno natural. Pioneros en España en la producción de vinos ecológicos, Gómez Nevado comenzó a elaborar estos caldos en la temprana fecha de 1977, cuando unos ingenieros agrónomos alemanes, que estaban realizando unos estudios en la zona, se quedaron prendados con las singulares formas de producción vitivinícola de esta familia, de manera que se iniciaron entonces las ventas en el exterior de este vino ecológico. La primera en certificar estos vinos fue una empresa danesa, siguién-



LOS VINOS DE GÓMEZ NEVADO

Estas viñas aparecen plantadas en las suaves pendientes de este relieve montañoso, cuya orientación establece un microclima cálido y seco del que disfrutaron las vides y los vinos. Las características edafológicas del terreno no permiten la existencia de grandes plantaciones de cepas, por lo que los mostos alcanzan una gran concentración de azúcar, provocando una elevada graduación natural de estos vinos. Las variedades de vides cultivadas son Airén, Palomino (jerezana) y Pedro Ximénez, cuyas cepas son muy antiguas, pues se reponen muy de tarde en tarde.

Debido a la altitud de 700 m, donde se sitúan los viñedos, no suele haber problemas de plagas ni otras enfermedades. De forma alternativa, cada tres años aproximadamente, se realizan labores de abono verde con altramuz, que da muy buenos resultados y aporta nitrógeno a las raíces; y en invierno, mediante los correspondientes convenios orales con los ganaderos de la zona, se introducen

ovejas paridas en la viña para *majá-learla* durante unos días, cuyo procedimiento fertiliza el suelo de forma natural, al tiempo que se controla el crecimiento de hierbas, aunque las ovejas se retiran antes de que se abotonen las vides. El estiércol natural con el que también se abonan estos viñedos consiste en una mezcla de orujo de la aceituna, hojas y estiércol de gallina. Estos sistemas son tradicionales y se han hecho desde siempre en las viñas de Gómez Nevado.

La vendimia comienza cuando en esta comarca se dice que «la uva se te viene a la boca», momento en que el fruto está más sabroso, si bien se realizan los análisis oportunos. Tras fermentar en depósitos de acero inoxidable, el vino pasa a tinajas de cemento, donde comienza la crianza. Durante el primer año el vino es clasificado por su aroma, color y sabor, pasando a botas de roble americano, en las que envejece por el tradicional sistema de criaderas y soleras.

dole el C.R.A.E. y más tarde el C.A.A.E. Hoy, Bodegas Gómez Nevado puede lucir con orgullo el poseer la primera licencia industrial de vino ecológico de España.

Gómez Nevado posee 5,9 hectáreas de viñedos en el pago de Puerto Carretas, aunque también compra uva a dos viticultores ecológicos de la zona que cuentan con 28 ha. Las naves de crianza se sitúan tanto en las bodegas del pueblo como en la amplia bodega existente en la viña. La elaboración de los caldos de Gómez Nevado se efectúa en las centenarias instalaciones situadas dentro del pueblo de Villaviciosa, donde también existe un

despacho de vinos abierto al público.

Actualmente, más del 90% de la producción se comercializa en países extranjeros, principalmente en Alemania y también en Suiza, Inglaterra y Holanda. A estos compradores europeos de agricultura ecológica les gusta visitar la finca y la bodega, realizando de cerca un seguimiento del producto.

Los vinos de esta empresa han obtenido diversos galardones, como una Medalla de Oro en 1992 y otra de Bronce en 1995 en Inglaterra; la Mención de Honor en la *Prima Rassegna Internazionale* de Vino Biológico de Italia, así como dos Ecoracimos en la Feria de Agricultura Ecológica de Córdoba.

Gómez Nevado comercializa el vino blanco *Sierra Morena Pálido* y el vino dulce *Sierra Morena Dorado*. También esta bodega embotella y vende a granel un rico vino dulce tradicional que prácticamente se queda en el ámbito local. Y además elabora una pequeña producción de aceite para el consumo local y algunos encargos puntuales del territorio nacional.



COOPERATIVA AGRÍCOLA EXPORTADORA DE VINOS. Esta cooperativa fue creada en 1963 para agrupar a los pequeños viticultores de Villaviciosa y su entorno. De los 500 socios que llegó a tener esta entidad en sus comienzos se ha pasado hoy día a tan sólo a una treintena de asociados, pues la crisis experimentada en el sector, durante las últimas décadas, ha dado lugar al arranque de las viñas y el abandono de esta tradicional forma de economía complementaria propia de los habitantes de la zona.

En las amplias instalaciones de esta cooperativa (1.800 m²), donde destaca la enorme nave de conos semisubterráneos, se elaboran vinos blancos de mesa, mistelas, y vinos de crianza, como el pálido y el vino llamado en la comarca *recio*, que es un tipo de oloroso seco. Actualmente la comercialización se circunscribe al ámbito local y poblaciones cercanas.



sionados y con una altitud media de 550 m sobre el nivel del mar. Su clima es mediterráneo de veranos secos y calurosos e inviernos suaves, con una precipitación anual media de 810 mm, pudiéndose producir breves nevadas en invierno. La red fluvial de esta zona está conformada por los ríos Viar, Retortillo y Huéznar, siendo su vegetación más característica las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. La viña y el olivar son los cultivos que han presidido tradicionalmente la actividad económica de esta sierra sevillana.

La producción vitivinícola de la Sierra Norte de Sevilla está documentada ya entre los siglos XV y XVII, cuando sus vinos y aguardientes fueron exportados a América en abundancia. Según cuenta la tradición, fue un constantinense llamado Juan de Caracol quien llevó la vid al Nuevo Mundo. Estos afamados caldos han sido citados por los escritores más importantes de la época. Así, el propio Miguel de Cervantes alude al vino de Guadalcanal en *Rinconete y Cortadillo*: «lo trasegó del corcho al estómago y acabó diciendo: De Guadalcanal es, y aún tiene un es no es de yeso el señorico». Este universal escritor volverá a referirse a estos prestigiosos caldos de la sierra sevillana en *El Licenciado Vibriera*: «...y habiendo hecho el huésped la reseña de tantos y tan diferentes vinos, se ofreció a hacer parecer allí, sin usar la tropelía ni como pintados en el mapa, sino real y verdaderamente, a Alanís, Cazalla, Guadalcanal...». Estas referencias literarias constatan suficientemente que la vitivinicultura ha supuesto tradicionalmente una de las mayores riquezas económicas y culturales para la población de la serranía sevillana.

Tras varios siglos de verdadero esplendor, estos vinos vivirán una importante crisis a finales del siglo XIX, pues la filoxera provocó la casi total desaparición del viñedo. Aunque se produjo un intento de relanzamiento en las primeras décadas del siglo XX, no será hasta finales de esta centuria cuando se pongan en marcha algunos interesantes proyectos para recuperar esta actividad económica en la zona. Desde 1998 estas tierras se están replantando con cepas nobles, al objeto de elaborar caldos de calidad, especialmente vinos tintos y blancos jóvenes y de crianza, cuyos resultados están siendo excelentes. Asimismo, se están produciendo espléndidos caldos ecológicos elaborados mediante una agricultura respetuosa con el medio ambiente, a través de nuevas técnicas de vinificación y modernas prácticas enológicas. En este contexto se sitúa la Bodega Fuente Reina en Constantina y Bodegas Colonias de Galcón en Cazalla de la Sierra, que a pesar de su corta trayectoria gozan ya de un destacado reconocimiento nacional e internacional.



Vinos de la provincia de Sevilla

Mención Vino de la Tierra Sierra Norte	Blancos Rosados Tintos
El Aljarafe	Mosto Blancos Generosos Dulces
Mención Vino de la Tierra Los Palacios y Villafranca	Blancos Rosados Tintos
Lebrija	Blancos Generosos Dulces



La producción de vinos de mesa en esta comarca serrana está acogida desde 2004 a la Mención «Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla», cuya delimitación se extiende por los términos municipales de Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanís y Guadalcanal. Las principales variedades utilizadas son la blancas de Chardonnay, Pedro Ximénez, Colombar, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejaudría y Palomino; y las tintas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Tempranillo, Petit Verdot y Pinot Noir. Los tipos de vinos protegidos son los Blancos, con una graduación natural mínima de 11º, de color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suaves y aterciopelado al paladar; los Tintos con una graduación natural mínima de 12º, de color rojo cereza brillante, aromáticos y de gran cuerpo; y los Rosados con una graduación natural mínima de 12º, cuyas tonalidades van desde el rosa pálido al rosa fresa, son finos y de carácter afrutado.

Por otra parte, entre las principales actividades económicas de estos bonitos pueblos sevillanos, se mantiene la tradicional producción de los famosos aguardientes de Cazalla y Constantina, aunque en menor proporción que en otros tiempos.

Constantina

Constantina es el principal enclave vitivinícola de la sierra sevillana. La viña y el olivar han protagonizado la vida de esta población desde la época romana a nuestros días. Tal es así que el propio escudo de Constantina es una buena muestra de la importancia que ha tenido para este pueblo la actividad vitivinícola, al aparecer la matrona que lo protagoniza portando en sus manos un racimo de uvas y una rama de olivo.

Constantina se sitúa en las primeras estribaciones de Sierra Morena, integrándose casi todo su término en el Parque Natural Sierra Norte, cuyo Centro de Recepción, «El Robledo», se ubica en la propia localidad. Tras la conquista cristiana, Constantina se desarrollará como villa de realengo vinculada a la ciudad de Sevilla, lo cual le permitió participar directamente en la exportación de vinos y aguardientes hacia las Indias.

Ya en 1452 se conocen documentalmente las labores que se realizaban en los viñedos y en el siglo XVI casi todos los vecinos contaban con viñas en propiedad. Durante la Edad de Oro del imperio español, cuando el puerto de Sevilla monopolizaba el



comercio con el Nuevo Mundo, estos caldos de Constantina fueron muy exportados a América. A mediados del siglo XVIII, el *Catastro de la Ensenada* informa de que la villa de Constantina produce 54 arrobas de vino por aranzada. En el siglo XIX la actividad vitivinícola alcanza en esta zona su momento de mayor prosperidad. Pues, según el *Padrón de Abalúos de 1814*, se estimaba en 3.470 ha el viñedo cultivado en Constantina. Y en el *Diccionario de Madoz* (1846) se contabilizan hasta 780 lagares distribuidos por toda la población. Pero

a finales de esta misma centuria la aparición de la filoxera supuso tal desastre que condujo a la práctica desaparición del viñedo, aunque se mantuvo la producción de sus tradicionales destilados. Esta ciudad volvió a vivir una breve etapa de prosperidad entre 1940 y 1950, gracias a la actividad industrial del aguardiente. Relacionado con la antigua dedicación de esta población a los destilados, hoy se puede visitar la Fábrica-Museo de Anís La Violetera. Sin embargo, en 1998, cuando la actividad vitivinícola era casi inexistente, surge una novedosa iniciativa empresarial por parte de las Bodegas Fuente Reina en su finca de la Purísima Concepción.

BODEGAS DE FUENTE REINA. En su primera etapa, Bodegas Fuente Reina fue creada en 1930 y elaboraba vinos generosos y brandies con la uva de los pagos de Fuente Reina, los cuales se exportaban o bien servían para encabezar los caldos del Marco de Jerez. En aquellos años esta bodega produjo un vino tinto, el *Fuenterreina, Tinto Andaluz Reserva 1943*, que se considera en la zona como uno de los primeros tintos andaluces embotellados. Pero la crisis general de los años 70 supuso el final para aquella primera Bodega Fuente Reina.

Tras un paréntesis de treinta años, la nueva Bodega de Fuente Reina se funda en 1998 por Oscar Zapke. Esta nueva empresa, del mismo nombre que la antigua, ha recuperado de aquélla la pro-



ducción de vino tinto andaluz. Así, los viñedos de La Purísima Concepción se plantaron con variedades de uva no existentes hasta entonces en Andalucía. El resultado fue una producción de unos 100.000 kilos de uva con la que se hizo un vino de calidad dirigido a un público selecto.

Concentrada en la elaboración de tintos de calidad, esta empresa supone una de las iniciativas más singulares de la actual vitivinicultura andaluza. El principal objetivo de Bodegas Fuente Reina es producir un «vino de pago» o «vino de finca», según el modelo tradicional francés de elaborar un vino ligado a un único terruño (*terroir*), de forma que uno y otro sean expresión de un estilo propio.

El viñedo (8 ha) está establecido en régimen ecológico (C.A.A.E.), según marcos de plantación y variedades internacionales de calidad. Situada en torno al caserío, a 550 m de altitud y sobre laderas de diversa orientación, esta viña se asienta sobre suelos silíceos y franco arenosos establecidos sobre fondos de pizarra.

Estos suelos pobres del pago de Fuente Reina, secos y minerales, son los que aportan toda su complejidad aromática y tipicidad a los vinos de Fuente Reina. La altitud de la zona provoca una maduración lenta, de forma que el fruto llega a su plena madurez sin peligro de adversidades climatológicas, que pondrían en peligro la vendimia, cuyas tareas se suelen realizar de cinco a diez de la mañana, a fin de evitar que la uva se caliente con los prime-

TINAJAS DEL SIGLO XVII

Una de las joyas de esta empresa es la propia hacienda de la Purísima Concepción fechada hacia 1647. El principal patrimonio cultural de este caserío está compuesto por su viejo lagar de prensa de viga y las 32 tinajas de barro que componen la antigua bodeguita, la cual se conserva en su estado original. Sobre algunas de estas grandes tinajas aparecen grabadas las fechas de 1647 y 1678, además de diversas inscripciones, signos y símbolos religiosos, que parecen vincular este lagar y bodega a la orden de los Basílios, pues se sabe

que en 1557 los monjes de la orden Basíliana de San Antonio del Valle de los Gallegillos se establecieron en esta sierra, donde tuvieron numerosas de propiedades, conservándose aún en Constantina los restos de la Hospedería de la Orden de San Basilio del Tardón, de la que subsisten el claustro y otros elementos integrados en varias casas contiguas. Una hermosa portada de aires mudéjares accede al interior de esta espléndida casa de viña, que la empresa Fuente Reina ha restaurado con esmero respetando todo su valor patrimonial.



ros rayos del sol. A la viña tan sólo se aplica un tradicional tratamiento preventivo y como abono se utiliza estiércol seco de ganado ovino de la sierra.

El nombre de esta empresa y de su vino adoptan el topónimo de los pagos de *Fuenterreina* o *Fuente Reina*, que se extiende sobre un frondoso canal abierto entre los llanos del mismo nombre y la ribera del Huéznar. Entre los bosques de castaños, alamedas, encinas y alcornoques se vislumbran las manchas de viña de algunas fincas como la Purísima Concepción. Este canal constituyó durante siglos el paso natural hacia Extremadura desde el valle del Guadalquivir por la Ruta de la Plata.



El vino tinto *Fuente Reina* (añada 2003) está elaborado con 50% de Tempranillo, 28% de Merlot y 22% Cabernet Sauvignon. Este vino se cría durante diez meses en barricas nuevas de roble francés (85%) y americano (15%), desde donde pasa al botellero durante doce meses. De la cosecha de 2004 se comercializaron 20.000 botellas y en 2005 se envasaron 22.000 botellas. Su clasificación fue de Vino de Mesa hasta la cosecha 2005 en que pasó a calificarse como «Vino de la Tierra de la Sierra Norte de Sevilla».

Cazalla de la Sierra

Esta bonita población de la sierra sevillana cuenta actualmente con 5.242 habitantes. En su término se han encontrado restos prehistóricos y de época romana. Pero sería durante la dominación musulmana cuando se configuró el actual núcleo urbano de Cazalla, que tras la conquista cristiana (1247) sería incorporado al Reino de Castilla.

Ya en la Baja Edad Media, la producción agraria de Cazalla era fundamentalmente cerealística y vitivinícola. Durante los siglos XVI y XVIII la población experimentó una etapa de gran prosperidad económica basada en la comercialización de sus apreciados vinos y aguardientes. De aquella época se conservan monumentales haciendas, como Castañarejos, El Inquisidor, Tres Vigas o El Molino del Marqués. Y son bastantes las referencias históricas y

literarias que han quedado sobre los ricos caldos de Cazalla. Por ejemplo, Lope de Vega cita el excelente vino de Cazalla en uno de sus Sonetos: «Vino aromatizado que sin pena beberse puede, siendo de Cazalla, y que ningún cristiano lo condena». Por su parte, el gran humanista Baltasar de Alcázar alude a los vinos de Cazalla en los siguientes términos: «bebiendo estoy sintasa ni medida, / un cuatrañejo vino de Cazalla: / decídmeme si hay estado igual al mío». Estos caldos de Cazalla lograron tal renombre que, incluso, en la boda imperial de Isabel de Portugal y Carlos V se sirvieron vinos procedentes de Cazalla y de Borgoña.

Aunque la actividad vinícola se perdió con la filoxera a finales del siglo XIX, durante las primeras décadas del siglo XX Cazalla volverá a vivir momentos de esplendor gracias a la importante comercialización de sus afamados aguardientes, que experimentó en este tiempo una gran expansión.

BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN. Esta bodega fue creada en 1998 con el objetivo de elaborar vinos blancos y tintos de calidad, en línea con las últimas tendencias del mercado. Los promotores del proyecto, los sevillanos Elena Viguera y Julián Navarro, decidieron tomar el testigo histórico que la gran tradición vitivinícola que esta tierra les ofrecía. Para ello situaron el viñedo en pleno corazón del Parque Natural. El pago Colonias del Galeón cuenta con los requisitos básicos para obtener buenos vinos: laderas, suelo poco fértil, 600 m de altitud, fuerte oscilación térmica entre el



día y la noche, numerosas horas de sol y pluviosidad suficiente. En este terreno plantaron variedades nobles, como Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo y Chardonnay, de las que se obtuvo *Colonias de Galeón 2002*, que ha sido el primer vino tinto de maceración carbónica elaborado en Andalucía. Por esta interesante iniciativa empresarial, la bodega Colonias de Galeón ha sido distinguida por la Junta de Andalucía con la «Marca Parque Natural de Andalucía».

En la viña propia, que consta de 9 ha, se practica un modelo de agricultura ecológica, estando inscrita en el Comité Andaluz de Agricultura ecológica (CAAEE). Los viñedos se han situado en torno a una de las pintorescas casas pertenecientes a la antigua colonia agrícola Galeón, que se conserva tal como se construyó a principios del siglo XX. Esta bodega ha hecho una apuesta por la producción de vinos de calidad al seleccionar portainjertos certificados, adecuados para este clima y suelo, además de plantar variedades nobles que resultan muy acordes con las nuevas tendencias. Se utilizan métodos de cultivo modernos, como la conducción en espalderas, se cuida mucho la poda y se efectúa un intenso seguimiento de la evolución de las vides. En definitiva, se intenta que en su cosecha prevalezca la calidad sobre la cantidad.

Para la elaboración de sus vinos, Colonias de Galeón dispone en Cazalla de una instalación moderna con la máxima higiene, dotada de depósitos de acero inoxidable, control adecuado de la temperatura de fermentación y equipos de frío. También dispone

de un laboratorio en el que se realiza un estricto seguimiento de la fermentación, identificándose con antelación las posibles alteraciones que pueda presentar el vino.

En la maceración carbónica, método tradicional de la Rioja alavesa, la vendimia y vinificación de las diversas variedades se efectúa por separado, ajustándose al grado de maduración de cada una. Los racimos enteros se depositan en los contenedores de acero inoxidable. También la fermentación del mosto yema y mosto prensa se



realiza por separado a temperatura controlada. Y, antes de terminar la fermentación alcohólica, se pasa a barricas nuevas de roble francés y americano, hasta terminar la maloláctica, trasegándose el vino con las lías finas para envejecerlo durante varios meses antes de ser embotellado. El resultado es un vino fresco y joven para consumir en el año, de color cereza y muy aromático, con un olor frutal a cerezas, moras y frambuesas.

Hasta el momento se han comercializado *Colonias de Galeón MC 04*, que ha obtenido un Ecoracimo de Bronce en 2005; *Colonias de Galeón Roble 03* y *Ocnos 2003* (Chardonnay 100%), galardonado con un Ecoracimo de Bronce en 2005.

EL ALJARAFE

El Aljarafe sevillano es una franja de tierra que circunda la zona oeste de Sevilla. Esta comarca está compuesta por una treintena de municipios con una extensión aproximada de 500 km². El nombre de «Aljarafe» deriva de una voz árabe que significaba «otero» o «elevación», aludiendo a la condición de promontorio que ofrece esta comarca, que presenta una altitud media de 120 m sobre el nivel del mar. Situada entre los ríos Guadiamar y el Guadalquivir, goza de un clima mediterráneo con veranos calurosos e inviernos suaves. En la actualidad, las tierras aljarafeñas están dedicadas por igual al cultivo de la vid y el olivo.

Estos terrenos son muy propicias para el cultivo de la vid, cuya actividad agrícola ha tenido una gran importancia histórica hasta hace pocos años. Esta tradición vitivinícola del Aljarafe se remonta a época romana. Así, una de los primeros testimonios sobre el cultivo de la vid en esta zona son unas monedas con representaciones de racimos, de época romano-republicana, procedentes de *Oset* (San Juan de Aznalfarache). Durante la época del descubrimiento y colonización de la Indias, el Aljarafe era la zona vinícola más próxima a Sevilla, que monopolizaba el comercio americano, por lo que estas tierras se cubrieron de viñas y se elaboraron buenos vinos que cruzaban habitualmente el Atlántico. Esta gran tradición vinatera queda confirmada por los 98 lagares con prensa de viga que se llegaron a contabilizar en aquella época en el Aljarafe.

En la actualidad, la comarca vitivinícola del Aljarafe sevillano está considerada como la quinta en importancia, tras las cuatro

con Denominación de Origen que existen hoy en Andalucía. Se extiende sobre unas 1.000 hectáreas de viñedos, que se concentran en los términos de Bollullos de la Mitación, Espartinas, Umbrete y Villanueva del Ariscal, donde también se sitúan las principales bodegas.

Las variedades más características de la zona son las uvas blancas Zalema y Garrido fino, además de la Palomina, Pedro Ximénez, Airén y algo de Garnacha. Con ellas se elaboran vinos generosos y algunos blancos jóvenes. Pero sobre todo El Aljarafe es mundialmente conocido por la producción de su afamado Mosto, que es un vino blanco joven, de baja graduación –10 y 12º–, muy suave y ligero, que en algunas ocasiones presenta de forma natural anhídrido carbónico, llamándosele entonces popularmente «mosto achampanado». Aunque tradicionalmente a este vino del Aljarafe se le denomina «Mosto», en realidad no es propiamente mosto –primer caldo de la uva pisada o prensada antes de su fermentación que no contiene alcohol–, pues el mosto aljarafeño se empieza a degustar a partir de noviembre, tras haber fermentado y encubado unas seis semanas.



El Aljarafe abastece de mosto a la mayor parte de tabernas, tascas y bares de la capital andaluza y sus alrededores. Cuando en Sevilla comienza el otoño y se acerca el mes de noviembre, se corre la voz por todo el ámbito comarcal: «ya hay Mosto en el Aljarafe». Ir a beber mosto al Aljarafe es una costumbre muy arraigada entre los sevillanos. Se trata de una tradición que ha ido pasando de generación en generación a lo largo de la historia.

Como es lógico, algunos pueblos del Aljarafe están estrechamente vinculados a su tradicional actividad vitivinícola. Así, en Villanueva del Ariscal se celebra la «Fiesta de la Vendimia» en septiembre y en Umbrete tiene lugar la célebre «Fiesta del Mosto y la Aceituna Fina del Aljarafe», que tiene lugar en febrero.

Existen varias «Rutas del Mosto del Aljarafe», diseñadas para degustar este famoso vino con los típicos platos que ofrece la gastronomía de la zona, al tiempo que se recorren estas bonitas poblaciones aljarafeñas tan próximas a Sevilla. Para degustar el mosto y visitar las bodegas de esta comarca, en cualquier itinerario que se haga, es obligada la visita a los municipios de Umbrete, Bollullos de la Mitación, Bormujos, Espartinas y Villanueva del Ariscal.

En Umbrete, conocida como la «Ciudad del Mosto» hay que ir a las Bodegas Salado, que surte de mosto a buena parte del Aljarafe y Sevilla capital, donde se puede degustar un mosto de primera calidad. «La Cabaña» es otra bodeguita muy conocida en Umbrete, por servir el mosto acompañado de platos tan succulentos como la «codorniz a la plancha», una de las especialidades de esta casa, además de las célebres «tortillas de espárragos trigueros» típicas de Umbrete. En Bollullos de la Mitación, es una parada casi obligada la «Bodega El Caimán», que cuenta con vino de elaboración propia y es una acogedora taberna familiar con más de setenta años de antigüedad. En la carretera de Bollullos también está la «Venta Marcelino», donde pisan su propia vid, consiguiendo un excelente mosto, que se puede acompañar de una estupenda comida casera. Bormujos es un municipio de gran tradición vitivinícola, que cuenta con numerosos bodegones de mosto. Y en Espartinas se localizan las «Bodegas Patacabra», fundadas en 1908, donde aún se elabora el mosto de manera artesanal, utilizando una vieja prensa de husillo movida a mano. Además del mosto se puede probar el «solcrita» *Patacabra* de elaboración propia. Y en Villanueva del Ariscal es parada inexcusable las Bodegas Góngora.

Villanueva del Ariscal

Este pequeño municipio se localiza en plena comarca del Aljarafe. Su economía está basada principalmente en los cultivos del olivo y de la vid, contando actualmente con 5.575 habitantes. Especial importancia ha tenido para el casco urbano la existencia de sus tradicionales bodegas, que aparecen concentradas en cinco grandes manzanas incorporadas al núcleo original. Son la plasmación urbana de la dedicación económica más importante de Villanueva del Ariscal.

La principal fiesta de Villanueva del Ariscal es la «Fiesta de la Vendimia», declarada de Interés Turístico Nacional, y la «Romería de San Ginés», Patrón de los viñadores y bodegueros, que se celebra entre finales de agosto y principios de septiembre. La imagen del santo es trasladada en una carreta engalanada hasta el Santuario de Loreto, estando acompañada en el camino por una comitiva de caballistas y romeras. Una vez en el santuario, a dos kilómetros de Villanueva, se hace la ofrenda de las primeras uvas a San Ginés. De regreso al pueblo, en la caseta municipal, se efectúa la tradicional ceremonia de la «Pisa de la Uva» y se saca el primer mosto del año que es bendecido por el párroco.

BODEGAS GÓNGORA. Esta bodega fue fundada por José de Góngora y Arando, en 1682, en la vieja hacienda de Pata de Hierro. Por tanto, estas bodegas cuentan con más de tres siglos de historia dedicadas a la crianza y envejecimiento de vinos finos y genero-



LA PRENSA DE VIGA DE HUSILLO Y QUINTAL

La Viga es un mecanismo formado por un gran brazo de madera de pino de flandes, fuertemente sujeto por cuerda de cáñamo y grandes abrazaderas de hierro, en cuyo extremo posee un gran tornillo que levanta dos enormes piedras de molino. Puede desarrollar una presión de 110 kilos por centímetro cuadrado, debido a su enorme brazo de 17 metros de longitud y a las dos piedras de 4.000 kilos de peso colocadas en su extremo. Puede presionar 15.000 kilos de uvas en una sola operación. Conserva todas sus piezas originales y tiene un peso estimado de doce toneladas.

Una vez al año, en las Bodegas Góngora se desarrolla el rito de la obtención del mosto con la monumental «Viga del Lagar» en el viejo lagar de la bodega. Los operarios dan forma a las uvas hasta obtener una especie de meseta de unos tres metros de diámetro denominada «pie». El pie es rodeado por varias vueltas de una maroma que impedirá que la uva se desparrame cuando comience la presión de la viga.

La masa de uvas se cubre con unos tablones sobre los que se colocan transversalmente otros tres maderos que se denominan «marranos» y que servirán de apoyo a la «marrana», cima de la pirámide y punto de contacto con la viga. El

maestro de viga da orden de elevar mediante un tornillo de madera de granadillo uno de los extremos del colosal tronco hasta que éste, mediante la «gatápaga» (concha de hierro situada en la parte inferior de la viga) toca la marrana. En ese momento la viga ya se puede fijar en la «capilla», la cual soporta el empuje hacia arriba merced a la consistencia de su madera de encina y a la compensación arquitectónica introducida con el torreón que se encuentra sobre ella y en el extremo opuesto al tornillo.

La siguiente fase del proceso es hacer bajar el punto de viga más distante de la uva girando el tornillo, lo cual permite desarrollar la fuerza de una palanca, en un efecto similar al de un cascanueces. Con la presión efectuada de 110 kilos por centímetro cuadrado, el mosto comienza a fluir por el suelo y se va introduciendo por los huecos de los depósitos, donde quedará almacenado. Al primer mosto, fruto de la primera pasada de viga del lagar, se le denomina «yema», en alusión a su calidad. Ésta disminuye conforme se van sucediendo las pasadas de la viga, la cual realiza una presión uniforme, característica fundamental para que la uva dé lo mejor de su néctar sin impurezas que puedan deteriorar la calidad del producto.



sos. Actualmente se encuentra al frente de la empresa José María Gallego-Góngora Díaz, uno de los últimos descendientes de esta gran familia vinatera, perteneciente a la séptima generación y un hombre verdaderamente ilustrado que conoce profundamente la cultura del vino andaluz.

Este amplio complejo bodeguero se extiende sobre 11.400 m² y está formado por varias naves de elaboración y crianza (1.500 botas), algunas centenarias con atractivos nombres propios —«El 126», «La Virgen», «La Esperanza», «El Americano» o «Las 70»—, que aparecen distribuidas en torno a hermosos patios de diversas dimensiones y un espléndido jardín.

La gran joya del conjunto es el antiguo lagar, que aún conserva la prensa de Viga de Husillo y Quintal, fechado todo en 1574. Estas viejas dependencias constituyen una verdadera reliquia del Patrimonio Cultural andaluz, pues es la única prensa de este tipo conservada en Andalucía que aún sigue en perfecto estado de funcionamiento. Esta viga presenta grabada en su parte superior una cruz Patriarcal o Cruz de Caravaca, que confirma el origen del Pueblo de Villanueva del Ariscal, concedido tras la reconquista a la Orden de Santiago, convirtiéndose en centro administrativo y judicial de esta orden militar para todo el Aljarafe hasta 1831. También se conserva una antigua costumbre medieval por parte

de los lagareros, cuando cada año se activa esta prensa para pisar las primeras uvas del año, de forma que, en el momento de levantarse las pesadas piedras, rezan un Padre Nuestro, un Ave María y una Salve, por indicación del Maestro de Vega.

La Vega y el viejo lagar, junto con la bodega, han sido declarados como Bien de Interés Cultural por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía en 2004. En las Bodegas Góngora se desarrolla el rito de la obtención del primer mosto del año, utilizándose esta monumental «Vega del Lagar».

Bodegas Góngora ofrece la posibilidad de realizar visitas guiadas a la bodega, donde se recorren las instalaciones, mientras se ofrece una explicación histórica, técnica y cultural sobre la tradición vitivinícola de la zona, explicándose la elaboración de los vinos en esta bodega según el sistema de soleras y criaderas. En el transcurso de la visita también se puede observar el lagar del siglo XVI con su monumental prensa de Vega. La visita se culmina con una cata de los vinos más representativos de esta bodega acompañados de un aperitivo. Estas visitas son atendidas de forma muy personal por algún miembro de la familia Góngora o de la propia bodega.

Entre los vinos de Bodegas Góngora destacan los finos *Aljarafe*, *Andanita* y *Pata de Hierro*; los blancos jóvenes, con el semiseco *Señorío de Heliche* y el seco *Marqués de Eliche*, los viejos vinos amonillado, oloroso y dulce *Imperial*, cuyas soleras tienen más de cien años; la misma gama de generosos y dulces bajo la marca *Góngora*; además de los ricos olorosos dulces *Duque de Carmona* y *Solera 1840*. Esta bodega también produce brandies de gran calidad como el Góngora Gran Reserva, procedente de una solera de más de 70 años crada por Dolores de Góngora e Iriarte, perteneciente a la quinta generación esta familia bodeguera. Por otra parte, el *Mosto Nuevo* de Bodegas Góngora es un vino blanco joven del año recién fermentado, que está elaborado con 100% con Garrido Fino. El mosto de esta bodega es muy apreciado y se distribuye por numerosos establecimientos del Aljarafe y Sevilla.

Umbrete

En plena comarca del Aljarafe, Umbrete es conocida como la «Ciudad del Mosto», debido a que su principal producto es el mosto, además de la aceituna.

A raíz de la crisis de finales de los años 60, que azotó al sector vitivinícola de la localidad, los pequeños propietarios de Umbre-

te se aglutinaron para promocionar su mosto y sus vinos de cara al exterior. De esta forma nació en 1970 la primera Fiesta del Mosto, a la que unos años más tarde se le unió el sector olivareño de la comarca, denominándose a partir de entonces «Fiesta del Mosto y de la Accituna Fina del Aljarafe». Se celebra el primer o segundo domingo de febrero y supone una importante proyección exterior de los principales productos y valores culturales de Umbrete.

Esta fiesta ha contado siempre con un gran arraigo entre la población y es muy esperada en toda la provincia. Aunque dejó de celebrarse en 1998, fue recuperada en 2004 introduciéndose algunas novedades. Se celebra en el Recinto Ferial y actualmente se enfoca como Muestra Turístico-Gastronómica de Umbrete, donde participan más de sesenta expositores pertenecientes a los diversos sectores empresariales de la localidad.

Tras el pasacalles de la banda de música por el pueblo, en el «Día del Mosto» tiene lugar una solemne misa, en cuyo ofertorio son protagonistas el mosto y las aceitunas umbreteñas. Después, una comitiva parte hacia el recinto ferial, donde se procede a la inauguración de la Muestra con la tradicional «apertura de la canilla», consistente en destapar la primera bota de mosto. Durante todo el fin de semana se organizan múltiples actividades, como el Pregón, al que sigue una Gran Cena de Gala en homenaje al pregonero, a la Reina y Damas de las Fiestas, y al homenaje-



ado, pues cada año esta fiesta se organiza en honor de alguna personalidad relevante. La afluencia de visitantes de varios miles de personas, a lo que se suma la masiva participación de los propios umbreteños, convirtiéndose en una de las Muestra más visitadas de toda la provincia sevillana.

En Umbrete se conservan aún los vestigios de sus antiguas prensas de lagar, como la torre existente en Bodegas Salado; las torres contrapeso que se advierten en el exterior de Bodega Herrera, que tenían por finalidad servir de contrarresto a la pesada viga que prensaba la uva; y la Torre del Lagar de Márquez, que pertenecía a la desaparecida bodega de José Márquez. Estas torres de los viejos lagares, aunque hoy han perdido su funcionalidad, mantienen su valor estético y forman parte del característico paisaje urbano de Umbrete, tan vinculado tradicionalmente a la vitivinicultura.

BODEGAS F. SALADO. Situada en Umbrete, es una de las bodegas con mayor solera del Aljarafe. Con unos doscientos años de antigüedad, pues fue fundada en 1816, esta empresa produce principalmente sus afamados mostos con los que surte a buena parte de los pueblos aljarafeños. Además de ser un gran conocedor de la tradición vinícola de la zona, el propietario de esta bodega, Francisó Salado Pichardo, que pertenece a la quinta generación de esta familia bodeguera, ha sido también alcalde de Umbrete durante veinticinco años.





Esta antigua bodega se puede visitar, al tiempo que se degustan sus conocidos vinos, estando todo acompañado de una ilustrativa explicación sobre la elaboración de los mostos. También se puede combinar esta visita a la bodega urbana con un paseo por la finca de viña y crianza de caballos de la yeguada que posee esta casa.

Bodegas F. Salado cuenta con viñedos propios en distintos municipios y dos principales instalaciones. En el camino de Mérida se encuentra el lagar y un despacho de mosto; y en el centro de Umbrete se sitúa la bodega. Este último edificio, que antiguamente funcionó como prensa de lagar, sirve hoy también como despacho de mosto, pudiéndose admirar en esta tradicional edificación la torre contrapeso situada en el centro de su fachada principal. En Bodegas Salado se molturan cada año, al modo tradicional, alrededor de un millón de kilos de uvas, lo que supone unos 650.000 litros de mosto para la temporada.

Para el almacenamiento de sus vinos esta bodega alberga las botas típicas del Aljarafe, los *bocoyes* de castaño*, que se distinguen por su gran tamaño (600 l) y otorgan unas características muy singulares a los tradicionales interiores de estas bodegas umbreteñas.

Además de su famosísimo mosto, bodegas F. Salado ha elaborado recientemente un singular cava espumoso achampanado, que su propietario ha bautizado como «cava aljarafeño», el cual es el primer cava elaborado en la provincia de Sevilla y uno de los pocos que se producen en Andalucía, del que inicialmente sólo se han llenado unas mil botellas.



LOS PALACIOS Y VILAFRANCA

Los vinos de mesa de esta comarca se encuentran acogidos a la mención tradicional «Vino de La Tierra Los Palacios» desde 2003. Comprende las superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaíra, todos dentro de la provincia de Sevilla. Las principales variedades utilizadas para estos caldos son las blancas Airén, Chardonnay, Colombar y Sauvignon Blanc. Y los tipos de vinos protegidos son los Blancos, con una graduación volumétrica natural mínima de 10,5º, que se distinguen por su color amarillo pajizo, notas afrutadas, suaves y aterciopelados al paladar.

El término municipal de Los Palacios y Villafranca (114 km²) está situado entre la campiña sevillana y la marisma, y cuenta con 32.484 habitantes. La agricultura es en el sector económico más importante del municipio, contando con varios centros dedicados a la comercialización de productos agrarios.

La tradicional dedicación vitivinícola de la población de Los Palacios y Villafranca se manifiesta hoy, públicamente, a través de los varios monumentos que presiden algunas de sus principales calles y plazas. Estas figuras son un homenaje permanente a estos hombres y mujeres que han trabajado en la viña durante siglos. Destaca la escultura contemporánea de un *Vendimiador*, firmada en 1995 por

José Manuel Díaz Cerpa, «Vichero», que se acompaña de la dedicatoria: «A quien con su sudor riega la tierra», además de una antigua prensa que centraliza uno de los cruces urbanos del municipio.

COOPERATIVA AGRÍCOLA NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES. Esta cooperativa, que ostenta el nombre de la Patrona de Los Palacios y Villafranca, fue fundada en 1967. Actualmente, además de la actividad vitivinícola, esta entidad se dedica a la clasificación, envasado y exportación de productos hortofrutícolas. Cuenta con una superficie de unas 1.800 ha de regadío y su producción anual ronda los doce millones de toneladas de hortalizas.

Entre sus instalaciones se localiza una nave de manipulación y dos bodegas con capacidad para 300 millones de litros. Para la elaboración de sus vinos, esta cooperativa dispone de 200 ha de viñedos. La variedades seleccionadas para sus vinos tintos son Merlot y Syrah; y para los blancos se utiliza la Airén al 100%.

Para el servicio de los socios esta cooperativa dispone de un palenque, economato y cafetería propios. Es muy llamativo observar el bullicioso ambiente que caracteriza a este centro comercial, donde es constante el ajeteo de agricultores y mercancías.

Bajo la marca *Señorío de las Nieves*, esta empresa produce y comercializa un vino blanco joven, un rosado y un tinto, como vinos de mesa. La singularidad del vino blanco *Señorío de las Nieves* ha sido distinguida con la Marca de Calidad Certificada por la Junta de Andalucía. Esta cooperativa también produce varios vinos dulces, como *Dulce Negro*, elaborado con las variedades Airén y Moyar; *Dulce Natural* (Airén) y *Vino de Licor Mistela* (Moyar). Y además produce un buen vinagre de yema.

LEBRIJA

Según cuenta la tradición, este pueblo tiene un origen mitológico, al ser fundado por el propio dios Baco cerca de la ribera del Atlántico, cuya hermosa leyenda se vincula íntimamente a la antiquísima vocación vitivinícola de la población lebrijana:

La que riñe especial culto a Baco, allí donde tienen su morada los ligeros sátiros y las Ménadas, que celebran de noche los misterios de aquel Dios, cubierta la cabeza con una piel de ciervo»

(José Bellido Ahumada, en *La Patria de Nebrija*, 1971)

El término municipal de Lebrija (372 km²) se extiende por las marismas del río Guadalquivir hasta la campiña. Forma parte de la «Zona de Producción» del Marco de Jerez, aunque no así de la «Zona de Crianza», por lo que la producción de sus vinos no se encuentra amparada por esta Denominación de Origen. Actualmente en Lebrija se elaboran vinos blancos de mesa y vinos generosos.

Los suelos de Lebrija están compuestos de semejante tierra albariza a los pagos del Marco de Jerez, que se hallan muy próximos. Por su escasa altitud, situada a unos ocho metros sobre el nivel del mar, y la cercanía al mismo, hacen que su clima mediterráneo se vea influenciado por las suaves brisas marinas. Su viñedo más característico esta formado por las variedades de Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel, Airén y Zalema.



BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS. Esta bodega familiar fue creada en 1960 por **Francisco González Palacios**, buen conocedor de los caldos de la tierra, que empezó esta labor bodeguera más como una afición que como un negocio.

Esta empresa cuenta con viñedos propios, como la Viña Horcajo y la Viña Abuelo Curro, donde también se sitúa el lagar.

En la actualidad González Palacios tiene una capacidad de 800.000 litros de vino y cuenta para la crianza con un parque de 800 botas de roble americano. El envejecimiento de los caldos tiene lugar en la «Bodega Los Arcos», localizada en el casco histórico de Lebrija, que cuenta con más de cincuenta años de antigüedad y tiene una capacidad de 600 botas, siendo algunas de ellas centenarias. Esta bodega se encuentra plenamente integrada dentro de la cultura flamenca lebrijana, pues en su recinto se celebran algunos recitales flamencos, por donde han pasado los mejores cantaores de la zona, e incluso funciona a veces como improvisada academia de guitarra española. Asimismo, González Palacios dispone de la «Bodega Overo», que es más reciente y está situada en la finca Abuelo Curro, albergando unas 200 botas, además de una capacidad en depósitos de quinientos mil litros.

Entre los principales vinos de González Palacios se encuentra el blanco joven *Castillo de González Palacios*, elaborado con uva Palomino al 100%. Sus vinos generosos han sido muy galardonados en diferentes certámenes nacionales e internacionales, como Urgup (Turquía), Bacchus (Madrid) y Vinandino (Argentina). Entre ellos se cuentan los finos *M. Fina. González Palacios*, *M. Fina. El Poeta* y *Fino González Palacios*, además del cream y oloroso *González Palacios*, *Vino de Pasas El Poeta* y *Moscatel El penitente*.



Huelva

ANA GÓMEZ DÍAZ-FRANZÓN

En la más occidental de las provincias andaluzas se localiza una de las más importantes comarcas vitivinícolas de Andalucía, el Condado de Huelva, cuyos vinos se encuentran protegidos por la Denominación de Origen Condado de Huelva.

Comarca vitivinícola está situada entre el Atlántico y el Parque Nacional de Doñana. Desde épocas remotas se conoce la dedicación al cultivo de la vid en esta zona, existiendo legendarias referencias a los intercambios comerciales del vino que efectuaban los tartessos del lugar con los fenicios o los griegos, así como de las partidas de vino enviadas a Roma y del cultivo de la vid en época musulmana.

La actividad vitivinícola de estas tierras aparece bien documentada desde el siglo XIII. Tras la conquista cristiana comienza un intenso cultivo de viñas en el Condado de Niebla, origen de la actual comarca. Por ejemplo, se sabe que Alfonso X dio en 1268 a Ruy Sánchez, de Alcalá, parte del municipio de Chucena con «todo el heredamiento de tierras para pan e viñas e olivar», donde curiosamente fue una mujer, doña Elvira García, la primera cultivadora de vides de esta villa. Y que Juan Mestre, Maestre de la Orden de Calatrava y repoblador de Villalba del Alcor, hizo donación en 1335 a Romero Díaz de cien aranzadas de montes de jarales para que las plantara de viñas. También se le concedió autorización para que estas tierras pudieran ser cultivadas por colonos, asentándose en aquel tiempo las bases de la actual riqueza vitivinícola.

Por tanto, a partir de esta época, los pueblos de la comarca aumentan de forma espectacular la extensión de los viñedos y la producción de vinos, que empezaron pronto a tener un alto grado de reconocimiento, de forma que la ciudad de Sevilla, cuyo término se extendía entonces hasta el municipio onubense de Manzanilla, dictó una serie de ordenanzas proteccionistas, para salvaguardar su mercado, prohibiendo la entrada de vinos del Condado en el territorio. Del mismo modo, en la antiguas orde-



Vinos de la
provincia de
Huelva

D.O. Condado
de Huelva

Blanco
Generoso
Generoso de Licor

nanzas (1469) del vino de la cercana ciudad de Sanlúcar de Barrameda también se prohibía la entrada de estos vinos «arrocinaos» procedentes del Condado. Sin embargo, los caldos de Villalba, Bollullos, Almonte y La Palma siguieron comercializándose en el mercado sevillano y en los puertos gaditanos, experimentando esta comarca onubense una época de gran prosperidad. En estos siglos medievales, desde los puertos de Palos y Moguer zarparon con regularidad numerosas partidas de vinos de «romanía» hacia Inglaterra y Países Bajos. Y, poco después, marcharán también hacia el Nuevo Mundo estos caldos onubenses denominados hoy «Vinos del Descubrimiento». En 1502 está documentada la primera partida de vinos hacia las Indias, 26 arrobas a 36 maravedíes que salieron de Villalba del Alcor para zarpar desde el puerto de Sanlúcar de Barrameda con la flota de Nicolás de Ovando hacia La Española. Según Manuel Infante Escudero, la Palma del Condado fue en esta época cabecera vinícola de la comarca, de forma que los vinos palmerinos marcharon con frecuencia hacia América, como demuestra una carta de Antonio Bueno Cepeda escrita desde Santo Domingo en 1625, donde solicita licencia al gobernador de la Isla para una partida de vinos de La Palma, «reconocido como muy bueno para la salud». Y también existe

bastante documentación sobre las transacciones comerciales vinícolas llevadas a cabo por la palmerina familia Alcázar al otro lado del Océano.

Esta vocación exportadora de los vinos del Condado se mantuvo hasta principios del siglo XVIII, en cuya época el comercio con América decayó debido al traslado de la Casa de la Contratación a Cádiz (1717) y la consiguiente pérdida del monopolio comercial ejercido hasta entonces por Sevilla. Si bien los vinos del Condado continuaron exportándose desde los puertos gaditanos, aunque en menor proporción.

El final del siglo XVIII se caracteriza por la instalación en la comarca de algunas familias riojanas –entre ellas la de Juan Ramón Jiménez–, que propiciaron la recuperación del sector vinícola, viviendo el Condado durante el siglo XIX nuevos momentos de esplendor. Sin embargo, a finales de esta centuria la plaga de filoxera trajo de nuevo la decadencia con la práctica desaparición del viñedo, aunque en los años 20 del siglo XX, con la introducción de portainjertos resistentes americanos, se produjo una cierta recuperación. Pero ya estos vinos habían perdido sus antiguos mercados, pasando ahora a abastecer a otras zona vinícolas como el Marco de Jerez hasta bien entrado el siglo XX.

JUAN RAMÓN JIMÉNEZ Y EL VINO

El insigne poeta moguereno y premio Nobel Juan Ramón Jiménez se refiere en sus obras en varias ocasiones al vino y a las bodegas onubenses. Por ejemplo, al hablar de una antigua bodeguita, que aún se conserva en Moguer, afirma admirado: «hay pocas cosas tan gratas, como una bodeguita limpia, ordenada, silenciosa, cerrada, en una calle del arrabal andaluz del suroeste». También en Moguer gustaba hablar con su *Platero* de estas cosas del vino: «fíjate en ese chorro que desliza del serón cargado de uvas prieta y maduras, verdad que

es maravilloso, es como si el sol se nos donara en líquida hermosura». El poeta echaba de menos ya por entonces las abundantes vendimias de antaño, al referirse de nuevo a su fiel amigo: «este año, Platero, ¡Qué pocos burros han venido con uva!», y preguntándose también «¿Dónde están aquellos burros de Lucena, de Almote, de Palos, cargados de oro líquido, prieta. Chorreante, como tú, conmigo de sangre...?». Y de su pueblo natal también decía el poeta: «Que no se olvide aquello de que el alma de Moguer no es el pan, sino el vino».

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA

Con los objetivos de recuperar el sector vitivinícola y producir vinos de calidad, en 1962 se crea la Denominación de Origen «Condado de Huelva», cuyo Reglamento fue aprobado al año siguiente. Otro importante hito para la zona ha sido la recientemente creada Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», aprobada en 2002 junto al nuevo Reglamento de la D.O. «Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador, que se encarga de velar por la calidad de ambas Denominaciones de Origen. Su actual Presidente, Manuel de la Cruz Infante es un experto conocedor del mundo del vino, además de un gran divulgador de la cultura vitivinícola del Condado a través de diversas publicaciones. Por otro lado, el Plan Estratégico del Marco del Condado de Huelva, firmado en 2005, va a suponer otro impulso decisivo para el desarrollo del sector vitivinícola.

La comarca Condado de Huelva, en ambas D.O., abarca una amplia zona situada al sureste de la provincia de Huelva, que limita al norte con la comarca de El Andévalo; al sur, con el océano Atlántico; al este, con las provincias de Cádiz y Sevilla; y al oeste, con la capital onubense. Se extiende por la llanura del bajo Guadalquivir, desde la divisoria que marca su afluente, el Guadiamar, hasta la ría del Tinto. Dentro de la zona de producción existe una «Zona de Acogida», compuesta por los pagos vitícolas ubicados



en dieciocho términos municipales: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa. Esta superficie protegida se sitúa en torno a las 6.000 hectáreas con una producción media de 40 millones de kg, aunque en las últimas cosechas se ha superado los 47 millones de kg. La superficie de

viñedo inscrita en la D.O. ha ido descendiendo en los últimos años y sus viticultores rondan los 3.000.

Por otra parte se distingue la «Zona de Crianza y Envejecimiento», que engloba los términos de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

Actualmente se encuentran protegidos por la D.O. los vinos blancos, vinos generosos y generosos de licor. La producción calificada en la última campaña ascendió a ocho millones de litros de vino y 3,5 millones de litros de vinagre. El viñedo se extiende sobre terrenos llanos y ligeramente ondulados. En general, son suelos neutros o ligeramente básicos, francos y de fertilidad media, contando con zonas de gran calidad para el cultivo de la vid. El clima reinante en la comarca, de influencias atlánticas, ayuda al desarrollo de las vides, pues es benigno en invierno y primavera y sus veranos son largos y cálidos, situándose la tempera-

Tipos de vinos de la D.O. Condado de Huelva	Blancos	Condado Blanco (10-14,5°)
		Condado Joven (10-14,5°)
	Generosos	Condado Tradicional (1 año crianza)
		Condado Pálido (15-17°) (mínimo 3 años crianza biológica)
		Condado Viejo (15-22°) (mínimo 3 años crianza oxidativa)
		Pale Dry Medium Cream Pale Cream
Generosos de Licor (15-22°) (mínimo 2 años crianza)		

tura media anual en 18°C, mientras que la humedad relativa oscila entre el 60% y el 80%.

La variedad de vides cultivadas y autorizadas para la elaboración de vinos protegidos son Zalema, Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. La Zalema es la vinífera que reina en estos viñedos del Condado, alcanzando un 86% del total plantado. El sistema tradicional de cultivo es en cepas bajas, con una densidad de 2.500 cepas/ha, aunque se impone cada vez más el sistema en espalderas. La poda tradicional es la llamada «de vaso», si bien existen fincas con poda de «vara y pulgar» y se va implantando el sistema de «cordón» para las espalderas.

El número de bodegas acogidas a la D.O. «Condado de Huelva» (2004) se sitúa en treinta y siete, donde se engloban los cuatro tipos

TIPOS DE VINOS DEL CONDADO DE HUELVA

VINO BLANCO CONDADO BLANCO: es un vino del año, elaborado tradicionalmente y con una graduación alcohólica adquirida entre 10% Vol. y 14.5% Vol.

VINO BLANCO CONDADO JOVEN: es un vino de la variedad de uva Zalema, resultado de una vendimia anticipada (finales de agosto), fermentado a temperatura uniforme de 18°/20° en depósitos de acero inoxidable y su graduación alcohólica adquirida oscila entre 10% Vol. y 12% Vol.

VINO BLANCO CONDADO TRADICIONAL: es un vino sometido a envejecimiento tradicional de un año.

VINO GENEROSO CONDADO PÁLIDO: vino elaborado con las variedades Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino y criado mediante crianza biológica por el tradicional método de criaderas y soleras en

botas y bocoyes de roble, teniendo una graduación entre 15° y 17° y una crianza mínima de tres años.

VINO GENEROSO CONDADO VIEJO: vino elaborado con las uvas Zalema, Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino, que envejece mediante crianza oxidativa en botas de roble durante un mínimo de tres años, alcanzando una graduación entre 15° y 22°.

VINO GENEROSO DE LICOR: vino criado mediante crianza oxidativa durante un mínimo de dos años, que alcanza una graduación adquirida entre 15% Vol. y 22% Vol. Pueden ser secos y abocados según el contenido en azúcares. Estos últimos vinos se comercializan como *pale dry*, *medium*, *cream* y *pale cream* y están destinados a la exportación, principalmente a Reino Unido, Holanda y Bélgica.

existentes: bodegas de elaboración, de crianza y envejecimiento, de embotellado y envasado y bodegas de almacenamiento.

En la vendimia sólo se admite uva sana con un grado de maduración natural mínimo de 10°. Durante la molturación se ejerce un especial control sobre la presión que se aplica para la obtención del mosto, no estando permitido que el rendimiento sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos jóvenes blancos el rendimiento máximo se sitúa en de 60 litros de mosto

por cada 100 kg de uva. Y el seguimiento que se realiza durante el proceso de elaboración suele ser muy estricto.

Durante las últimas décadas las bodegas del Condado han realizado importantes inversiones para modernizar sus instalaciones y adecuar sus estructuras a las actuales exigencias del mercado. En consecuencia, se ha producido un considerable aumento del embotellado –sobre todo de blancos jóvenes–, así como una mayor exigencia en la calidad del producto y su presentación. Durante los últimos años, en el mercado nacional se ha producido una gran demanda de vinos blancos jóvenes, de forma que estas ventas se han incrementado en un 30% aproximadamente, pasándose de 880.000 a 1.150.000 litros. Asimismo, los tradicionales vinos generosos también se encuentran en alza en esta comarca, por lo que sus ventas han ascendido en los últimos años un 72% aproximadamente, pasándose de 1.369.116 a 2.367.910 litros. En cuanto al mercado exterior, la venta de blancos jóvenes ha sido prácticamente simbólica en comparación con los vinos generosos, cuyos caldos se constituyen hoy en el principal eje de la comercialización exterior del Condado de Huelva, siendo los principales países destinatarios Holanda, Reino Unido y Alemania.

La sede del Consejo Regulador se encuentra en Bollullos Par del Condado, donde también se localiza la «Casa-Museo del Vino», que es una institución dependiente del Consejo. Es un punto obligado para recibir información sobre las distintas bodegas y vinos producidos en la comarca. Desde aquí se organizan



visitas guiadas a las bodegas por personal especializado, y además se ofrece la posibilidad de comprar, a un precio muy asequible, los distintos caldos del Condado.

En honor del vino se organizan en esta comarca varias celebraciones, como la «Fiesta de la Vendimia» en Bollullos Par del Condado, que tiene lugar en septiembre; y la «Fiesta de la Vendimia» en La Palma del Condado, declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía, donde es tradicional efectuar el «Acto del Nacimiento del Vino», que rememora cada año el rito de la vendimia y la llegada del vino nuevo. Y también en la ancestral cultura flamenca de Huelva se deja sitio para algunos fandangos, tan propios del territorio onubense, de contenidos vinícolas:

No me digas cuando llego
que es tarde y «anohecío»
fue el vino, ese amigo mío
quien necesitó mi tiempo
y ese no es tiempo «perdío»

En todos los pueblos del Condado se localizan numerosas bodegas tradicionales reconvertidas hoy en tabernas y despachos de vino, donde el viajero puede adquirir los caldos de la comarca. Un buen ejemplo de éstos es Bodegas M. Teba, que es un singular despacho de vinos situado en La Palma del Condado. Se trata de una antigua bodega de finales del siglo XIX, que comprende varias naves distribuidas en torno a un pequeño patio. Destaca especialmente la nave de entrada por sus muros pétreos y su cubierta a dos aguas, articulada mediante un llamativo encerchado de madera. Los cachones de botas se suceden en este amplio espacio, donde se guarda un vino en criaza elaborado con la típica variedad Zalema. Además, José Teba Gracia adquiere los mostos a otras bodegas y prepara diversos tipos de vinos según sus propias fórmulas. En este negocio familiar se puede adquirir vino envasado en garrafas de diferentes tipos genéricos, como «vino corriente», tinto, oloroso, moscatel pasa, mistela y *vermut*, además de aceite artesanal de la zona. Actualmente se encuentran diseñadas unas Rutas del Vino por el Condado, impulsadas por el Consejo Regulador, aunque aún no se han puesto en marcha de forma definitiva.

Algunas destacadas bodegas del Condado de Huelva, además de las que se citan a continuación, son la Cooperativa Nuestra Señora de Guía (La Palma del Condado), Cooperativa Vitivinícola Manzanillera (Manzanilla) o Bodegas Diezmo Nuevo (Moguer).

Villalba del Alcor

La principal actividad económica de esta población, que cuenta con 3.587 habitantes, es el cultivo de vid, el olivar y los cereales. Su industria se centra en la transformación vinícola, la madera y la confección textil.

BODEGAS MARQUES DE VILLALUA. Esta bodega toma su nombre del antiguo topónimo de Villalba del Alcor, ya que Villalba se denominaba en castellano antiguo *Villalua*.

Aunque de reciente creación, pues la empresa nació en el año 2000, cuenta con la enorme experiencia que le aporta su enólogo, Santiago Villarán, muy vinculado a la comarca del Condado y uno de los mayores entendidos en la técnica y cultura de estos vinos. Además, esta joven empresa cuenta con accionistas de gran tradición bodeguera, habiéndose incorporado, entre otras, las antiguas Bodegas Villarán, de reconocido prestigio en la zona. No es de extrañar, por tanto, que esta bodega se haya situado ya como la segunda en ventas de vinos blancos con su única marca *Marqués de Villalua*.

Las instalaciones bodegueras, junto a la viña, están ubicadas en la carretera entre Villalba del Alcor y Manzanilla. La finca tiene una superficie de 110.000 m², de los cuales 20.000 m² están destinados a las instalaciones y el resto se reserva para los viñedos,



dedicándose una buena parte de éstos a la experimentación. Además se adquiere uva a otros viticultores. La uva predominante es la Zalema, variedad autóctona de estas tierras que aporta la fragancia y fructuosidad que distingue a los vinos *Marqués de Villaluca*.

El complejo bodeguero consta de tres edificaciones independientes, que han sido construidas al estilo tradicional de las bodegas del sur, por la empresa de ingeniería Otte y Merino de Jerez, aunque con los últimos avances tecnológicos en cuanto a aislamiento, funcionalidad y automatización. El conjunto está presidido por una escultura en bronce del dios Baco, que recuerda el origen mitológico del vino.

Estas instalaciones cuentan con la más moderna tecnología para la elaboración de sus vinos. Una de los fundamentos de la calidad de estos caldos está en la fase de vendimia, en cuyas tareas se exige el máximo control y esmero. Y, al contrario de la práctica habitual, esta empresa no realiza vendimia anticipada, sino que recoge la Zalema en su momento más óptimo de maduración. Cuando llega la uva al lagar se selecciona racimo a racimo, aunque se tenga que pagar el doble de su precio, eliminando con extremo cuidado las impurezas y las uvas no desecadas. Este innovador proceso de selección es otro de los principales factores que singularizan a esta bodega. Así, se parte de la base de una buena uva, bien recolectada y seleccionada.

La posterior introducción en depósitos maceradores autovaciantes (50.000 kg) posibilita que libremente, sin ningún prensado, se extraiga por gravedad una buena parte del mosto yema destinado a los mejores vinos. Precisamente este procedimiento de mantener la uva un tiempo muy breve en el prensado es otra de



Santiago Villarán.



las singularidades que distingue a esta empresa. El resto de la masa de uva, que resta en los maceradores, irá hacia una prensa neumática de acero inoxidable que extraerá mediante presión controlada los diferentes mostos que aún contengan las uvas.

Los principales vinos de esta bodega son el blanco joven afrutado *Marqués de Villalúa* y el blanco semidulce *Aguadulce de Villalúa*. Estos caldos cuentan ya con una importante red de distribución en el ámbito nacional.

Bollullos Par del Condado

Esta «Ciudad del Vino» por excelencia del Condado del Huelva cuenta con una población de 12.634 habitantes y se extiende por la extensa llanura del bajo Guadalquivir. En el siglo XVIII la villa alcanzó gran importancia económica y en el siglo XIX Bollullos experimentó un gran despegue gracias a la industria vitivinícola y a la construcción de la vía férrea entre Sevilla y Huelva.

Su economía está basada principalmente en la agricultura, que se dedica a la vid de forma intensa, pues más del 50% de su territorio está ocupado por viñedos, cobrando una gran importancia la industria vitivinícola.

Bollullos está declarada «Ciudad del Vino», tras cuya calificación se encuentra todo un pueblo dedicado durante siglos a esta actividad. La mayoría de las bodegas del Condado se sitúan en

Bollullos, que cuenta con la mayor cooperativa vinícola de Andalucía. También es sede del Consejo Regulador y en la Casa-Museo del Vino, ubicado en un torreón neomudéjar del siglo XIX perteneciente a una antigua bodega, donde se muestra todo lo relacionado con esta tradicional actividad, pudiéndose realizar desde aquí diversas rutas por la comarca acompañadas de personal especializado.

En las afueras de Bollullos, próximo al antiguo convento de San Juan de Moraña, se encuentra el Majuelo de San José o de Soto, entre cuyas viñas está instalado el llamativo pabellón que el Círculo de Labradores montó en la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929, trasladándose luego hasta estas viñas para servir de bodega. Fue construido por los talleres Eiffel en Francia y se cubre con una espléndida cúpula elipsoidal, situándose dentro de la má genuina arquitectura del hierro propia de la época.

En Bollullos es habitual degustar los vinos de la tierra en sus numerosos bodegones –El Abuelo Curro, La Concha, Tío Paco, Los Arcos–, acompañados con los famosos mariscos de la costa y el jamón de la sierra con D.O. Y en tiempos de vendimia es costumbre elaborar el tradicional arrope, exquisito dulce de uva para postres.

En Bollullos se celebra la «Fiesta de la Vendimia», entre el 12 al 16 de septiembre, que se inicia con la celebración del día de la Patrona, la Virgen de las Mercedes, constituyendo esta fiesta una gran exaltación al vino, donde la participación es masiva.

Para el bollullero, la cultura vitivinícola es una forma de vida que está arraigada profundamente en sus tradiciones y costumbres, como ocurre en La Borrega, celebración que tiene lugar al finalizar la vendimia, cuando las cuadrillas de vendimiadores se marchan dos o tres días de fiesta al campo para comer, beber y festejar el final de la cosecha. En este contexto popular se sitúan los numerosos refranes y dichos relacionados con el vino, tales como «En Huelva, si la mar fuera vino, todo el mundo sería marino», «Desde Chucena a San Juan del Puerto, se bebe un vino que alegra a los vivos y resucita a los muertos», y también «Por San Sebastián, en Bollullos, mejor vino y tostón de pan», entre otros muchos decires.

Además de las que se comentan a continuación, en Bollullos se localizan varias bodegas de interés, como Bodegas Oliveros, Bodegas Díaz, Bodegas Andrade, Bodegas Sauci, Bodegas Doñana o Bodegas Raposo, entre otras.



BODEGAS IGLESIAS. Esta empresa fue fundada en 1935 por José Iglesias Carrellán en una antigua bodega de la calle Calvario, desde donde se trasladará más tarde a la sede actual. Los principios del fundador fueron «calidad y respeto por la cultura del vino», cuyos fundamentos se mantienen hoy vigentes en la filosofía del actual gerente, José Manuel Iglesias, perteneciente a la tercera generación, cuyos genes se funden a través del tiempo por su amor y pasión por el vino, tal como demuestran los versos de Antonio Iglesias Mairena, de la segunda generación:

¡La Sacristía...: «El abrazo
definitivo. La íntima amistad del vino,
con el corazón del amigo...»!

¡Así me gusta a mí el vino
en la quietud impenetrable
de telarañas y botas,
que gozan al cautivarle...

Con la sonrisa en los labios
y el tiempo desbaratándose
gozando pasito a paso
del placer de profanarle...

y con la caña en la mano
asiendo a la copa el talle...
presintiendo el viejo chorro
que nacerá por el aire...!

José Manuel Iglesias representa muy bien los nuevos bríos que están tomando en los últimos años las bodegas del Condado. Conocedor de la larga tradición bodeguera de su familia y responsable con este legado, este joven enólogo, además de ser un

gran defensor de la autóctona uva Zalema, está poniendo en marcha nuevas iniciativas para hacer de su centenaria bodega algo más que un lugar de crianza de buenos vinos, abriendo la puerta al turismo y a la participación social y cultural. Ha sido uno de los pioneros en poner en valor sus espacios bodegueros como atractivo turístico para dar a conocer los vinos del Condado. También ha montado el pequeño Museo Iglesias del Vino, basado en diversos objetos y utensilios tradicionales de la vitivinicultura, cuya sala se encuentra rotulada con el nombre Museo Manuel Martín Espina, en homenaje a un maestro tonelero que pasó toda su vida laboral en esta empresa.

Situadas en pleno casco histórico, estas instalaciones bodegueras poseen además un gran interés histórico y arquitectónico, al situarse en la antigua casa-convento de los Morones, del siglo XVIII, que fue propiedad de la familia Dávila Morón, grandes mecenas del Bollullos dieciochesco. En esta excepcional bodega todavía se conservan algunas zonas primitivas, como los muros de la capilla, ornamentados con una decorativa cornisa barroca, los sótanos, y la vieja estancia donde se añejaban los vinos para «misa». El antiguo granero es desde 1852 la «Sacristía» de Bodegas Iglesias. Aquí se guardan bajo llave las soleras más antiguas de la casa, abriéndose tan sólo para la familia y para visitas muy especiales.

Sobre la fachada de la bodega existe un retablito urbano con dos faroles siempre encendidos, en cuyo paño azulejero se representa al venerado Cristo del Calvario o Cristo de Morón, por cuyo nombre se conoce también a Bodegas Iglesias como Bodega de los Morones. La imagen de este Crucificado cuenta desde antiguo con una gran devoción popular, que aún se manifiesta cuando muchas personas al pasar por delante tienen la costumbre de hacer la señal de la cruz.

Bodegas Iglesias viene restaurando celosamente estas antiguas dependencias conventuales para disponer hoy de unas modernas instalaciones (2.800 m²) con capacidad para albergar hasta tres millones de litros. Además de la uva de su viñedo, unas 12 ha de la variedad Zalema, esta bodega compra una buena parte a los viticultores de la zona, haciéndose un intenso seguimiento del cultivo. Actualmente Bodegas Iglesias produce una media de 1,5 millones de litros, de los cuales se embotella el 15%. Hoy, sus vinos jóvenes y sus caldos generosos gozan de un reconocido prestigio en todo el territorio nacional.

En Bodegas Iglesias se realizan con regularidad visitas guiadas en varias idiomas, disponiendo también de servicio de restauración



concertado y catering. Además, algunos salones están adaptados para ofrecer al visitante diversas actividades culturales, como espectáculos flamencos o exhibiciones ecuestres. También se gestionan servicios de venencia y catas a cargo de un experto enólogo.

Entre las principales marcas de Bodegas Iglesias se encuentran el vino joven *100% UZ*, los pálidos *Jubiloso* y *Exquisita*, el blando semidulce *UZT*, el dulce *Rica Hembra*, el vino viejo *Letrado* y el *Vino Par Naranja*.

COOPERATIVA VINÍCOLA DEL CONDADO-BODEGAS PRIVILEGIO DEL CONDADO. Esta cooperativa fue creada en 1955 por Juan Carrellán González, junto a un grupo de viticultores, para defender mejor los intereses de los pequeños propietarios. En la actualidad sus asociados se sitúan en torno al millar y las instalaciones ocupan una superficie de 30.000 m², siendo su capacidad de almacenamiento superior a los 40 millones de litros, lo que convierte a esta cooperativa en la más grande de Andalucía por número de asociados y volumen de producción y una de las mayores de España.

Vinícola del Condado cuenta con 1.800 ha de viñedos, plantados con las variedades blancas Zalema, Listan, Moscatel de Alejandría y Colombard; y uvas tintas Syrah, Tempranillo y Merlot. Su capacidad productiva gira en torno al 35% o 40% de la producción total de la D.O. del Condado de Huelva. Y actualmente esta

entidad se sitúa como la primera bodega en ventas de vino blanco. Su producción anual es de más de 35 millones de litros, destinándose al mercado regional un 60%, al nacional un 35% y al exterior un 5%, especialmente en Alemania.

Desde el amplio patio de entrada se accede a la nave «San Antonio» donde se ubican más de 1.400 enormes conos de hormigón recubiertos en su interior con *epoxi*. Esta nave de San Antonio fue el origen de la bodega, a la que se han ido agregando otras instalaciones equipadas con la más moderna tecnología. En su nave «Pérez y Vacas», llamada así en recuerdo a la persona que protagonizó en Bollullos las parcelaciones de tierras a principios del siglo XX, descansan las barricas de roble para la crianza.

Vinícola del Condado ha venido efectuando cuantiosas inversiones en la modernización de sus instalaciones. También dispone de una planta de experimentación con depósitos de acero inoxidable, entre 200 y 2.000 litros, donde se viene investigando desde hace varios años en la elaboración de vinos a partir de nuevas variedades blancas y tintas. Y en su amplia bodega de crianza (1.700 m²) envejecen los clásicos vinos generosos y los nuevos vinos tintos. Además, en esta bodega se organizan todo tipo de actos y celebraciones, organizándose habitualmente visitas concertadas.

Esta cooperativa viene desarrollando de forma continuada algunos proyectos de investigación sobre la evolución de los vinos tintos y el comportamiento de la variedad Zalema, en colaboración con el Departamento de Bromatología y Color de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Entre sus reconocimientos, Vinícola del Condado cuenta con el Premio Doñana a la Empresa Sostenible y la Etiqueta Doñana 21, otorgados por la Fundación Doñana 21; la marca de Calidad Certificada, otorgada por la Junta de Andalucía; y el Premio Galeón'88 al dinamismo comercial concedido también por la de la Junta de Andalucía.

En el seno de esta cooperativa nace en 2002 Bodegas Privilegio del Condado con el principal objetivo de impulsar la comercialización de los vinos y vinagres producidos por Vinícola del Condado. En los próximos años se quiere lograr que esta cooperativa pase a envasar el 25% de su producción vinícola y con ello obtener un mayor valor añadido para sus los asociados. En su corta trayectoria Bodegas Privilegio del Condado ha ido ampliando paulatinamente sus mercados, logrando posicionar algunos de estos vinos en toda la geografía nacional.



Los principales vinos de Vinícola del Condado, son los blancos amparados por la D.O., como el joven afrutado *Mioro Privilegio del Condado*, el blanco joven seco *Mioro Gran Privilegio del Condado*, que ha obtenido el Zarcillo de Bronce 2003 y una Medalla de Bronce en la Muestra Internacional de Marbella (2002); el vino blanco *Mioro 1955*; y el blanco semidulce *Don Condado*.

Entre los generosos con D.O. se hallan el Condado Pálido *Misterio Fino*, *Misterio Oloroso*, galardonado con un Zarcillo de Oro en 1995; *Misterio Cream*, *Misterio Dulce*, que ha obtenido un Vinalies de Oro (2003), un Bacchus de Plata (2002), Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas en 2002 y un Zarcillo de Plata (2001); y el Vino Dulce Moscatel *VDM*. Las últimas marcas pues-

tas en el mercado son los vinos tintos *Lantero* y *Lantero Roble*, y los blancos y tintos jóvenes *Viña El Labrador* y *El Labrador*. Además, se comercializan los vinagres con D.O. bajo las marcas *Botarroble* y *Botarroble Reserva*.

Rociana del Condado

Situada en pleno corazón de la comarca del Condado, Rociana cuenta con 6.310 habitantes. En esta villa se ubica uno de los Centros de Recepción del Parque Nacional de Doñana. Entre los siglos XVI y XVIII, Rociana vivió momentos de esplendor debido a las abundantes partidas de vinos que se exportaron al Nuevo Mundo. Actualmente sus principales actividades económicas son la viña y la producción de vinos, que se crían en las numerosas bodegas que posee la localidad.

En el conjunto urbano de Rociana, declarado Bien de Interés Cultural, se localiza la Hacienda, que es un antiguo caserío agrícola del siglo XVIII, que conserva las dos torres contrapesos de las prensas de viga propias de los viejos lagares de Rociana. En un paseo por este bonito pueblo es obligatorio pasarse por alguna de las bodegas existentes en la calle de Los Moriscos, en las que también se pueden adquirir los prestigiosos vinos de Rociana.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO. Constituida en 1957 por Manuel García, esta cooperativa cuenta actualmente con 375 asociados, que disponen de unas 900 ha de viñas, cuya variedad predominante es la Zalema (98%) de la que realiza un estricto control de calidad.

Esta entidad dispone de unas amplias instalaciones que tienen una capacidad para ocho millones de litros, por lo que se sitúa entre las bodegas más grandes del Condado de Huelva. Como resultado de la modernización efectuada en



los últimos años, es la única bodega de la comarca que dispone de una nave en bloque con grandes depósitos de acero inoxidable (26.000 l/ud), los cuales fueron adquiridos en 1999. Actualmente pone en el mercado en torno a cien mil botellas anuales.

También poseen 20 ha de viñedo plantado con variedades tintas para la pequeña producción del vino tinto que viene elaborando desde hace unos años. Este nuevo vino tinto se está criando en el sótano de la bodega, envejeciendo durante seis meses en la típica bota riojana de roble americano (225 l) y otros seis meses en botella. Del total de su producción sólo se embotella un 5%, destinándose el resto para vender a granel.

Los principales vinos de esta cooperativa, amparados por la D.O., son los blancos jóvenes *El Gamo* y *Viñagamo*.

Almonte

Situado entre la campiña y las marismas, esta antigua *Alostigi* romana comparte hoy un 35% de su superficie con el Parque Nacional de Doñana, constituyéndose en su centro poblacional más significativo con unos 17.000 habitantes. También en su término se encuentra la famosa Aldea del Rocío donde se celebra cada año su célebre Romería.

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO. Esta cooperativa nace en el año 2000 de la unión de otras tres cooperativas almonteñas más antiguas, siendo dos de ellas vitivinícolas (Nuestra Señora del Rocío y San Isidro Labrador) y una almazara de aceite (Blanca Paloma), aportando estas empresas la experiencia de medio siglo de historia.

Actualmente esta cooperativa cuenta con 800 socios y dispone de unas 2.200 ha de viñedos, dedicados casi en exclusiva a la variedad Zalema. Sus instalaciones ocupan una superficie de 10.000 m² y la producción de vino ronda los 65.000 hectolitros anuales.

Sus vinos han sido galardonados en numerosas ocasiones, como en la I Feria Internacional del Vino celebrada en Marbella. En el año 2000 *Raigal* fue premiado como el mejor vino de sus características en la I Feria del Vino con Denominación de Origen celebrada en Torremolinos.

Uno de sus caldos más originales de esta cooperativa almonteña es el *Raigal Brut*, uno de los pocos espumosos elaborados en Andalucía, que es un caldo de con 11,5^o elaborado a base de Zale-

ma. Por su parte, el *Raigal Blanco afrutado* está considerado como la joya de estas bodegas, elaborado con Zalema al igual que *Tejares Blanco*. La uva Tempranillo es la usada para el *Vinajoli Tinto*. Y entre los generosos se comercializa *Tejares Dulce*, *Tejares Fino* y *Tejares Oloroso*. A todo ello se suma el aceite *Blanca Paloma*, otra de las señas de identidad de esta cooperativa, elaborado al 50% de manzanilla y verdial.

Gibraleón

A orillas del río Odiel, Gibraleón ocupa una posición privilegiada entre la costa y la sierra de Huelva. Los romanos la denominaron *Olintigi*, por lo que a sus casi 10.000 habitantes se les llama olonteses. Su economía se ha basado tradicionalmente en los cultivos de la vid, el olivo, el girasol y los cítricos, además de la ganadería.

El término municipal de Gibraleón no se encuentra en la Zona de Crianza de la D.O. Condado de Huelva, aunque sí se halla incluido en la Zona de Producción.

VINÍCOLA VALVERDEJO. Esta bodega fue fundada por Mateo Luis Barba Maestre en unas pequeñas instalaciones que poseía en Gibraleón, donde elaboró sus primeros vinos. Esta experiencia y su conocimiento de la tradición vitivinícola permitieron a Mateo L. Barba ser pionero, en 1980, en la introducción de la uva Palomina para la elaboración de los vinos afrutados. Para ello procedió a replantar sus viñedos con esta variedad, procedente de las mejores viñas de Jerez, que desde entonces se cultivan en el pago de Valverdejo.

Mateo L. Barba constituyó en 1981 la infraestructura de la bodega y viña actuales, a la que fue incorporando las correspondientes innovaciones tecnológicas. En 1991 la bodega pasó a denominarse Vinícola Valverdejo, manteniendo su estructura familiar. Y recientemente se ha construido una nueva nave, adyacente al anterior conjunto bodeguero, que dispone de un espléndido porche orientado hacia las viñas.

Las 60.000 cepas de Palomina plantadas en las tierras albarizas del pago Valverdejo se encuentran distribuidas en espalderas. Recientemente se han plantado 15 ha de Tempranillo (80%), Cabernet (10%) y Merlot (10%), en liños separados, que se vendimian de forma temprana, a principios de agosto, para la producción del vino tinto, cuyo vino no se encuentra dentro de la



Denominación de Origen. Asimismo, la vendimia de la Palomina, efectuada sólo hasta las once de la mañana, también se inicia cuando el grano aún no tiene su estado de madurez para los vinos jóvenes afrutados, que se estima entre los 10,5º y los 11º Baumé, a fin de retener el aroma y sabor característicos del fruto. La vendimia se realiza manualmente, depositándose las uvas en cajas de PVC para proceder a su posterior clasificación antes de su traslado al lagar. Para el envasado esta empresa contrata los servicios de una embotelladora móvil.

En 2003 Bodega Mateo Barba ha renovado la imagen de sus envases, buscando un diseño más innovador, aunque sin desmarcarse de la imagen consolidada que ya posee en el sector. Y sus instalaciones se encuentran preparadas para recibir grupos de visitantes durante todo el año. Las principales marcas de Vinícola Valverdejo son los vinos blancos *Mateo Barba* y *Pantorrano* y el blanco joven *Torveumbria*.



Cádiz

JAVIER MALDONADO ROSSO

En la provincia de Cádiz se está viviendo en estos últimos años una segunda fase de su diversificación vitivinícola. Dos importantes proyectos de producción de vinos tintos se han puesto ya en marcha y otros están dando sus primeros pasos. Simultáneamente, en el mundo de los vinos generosos se sigue innovando.

A finales de los años setenta del siglo XX, la estrategia de las grandes empresas vitivinícolas de la provincia de Cádiz –que entonces sólo eran las que estaban radicadas en el Marco del Jerez– fue un factor muy importante para la configuración de la vitivinicultura actual en ella.

En un primer momento, las grandes empresas del Marco del Jerez optaron por diversificar la producción con una doble orientación: elaborar vinos blancos de mesa de calidad en la provincia e introducirse en el mercado del vino tinto mediante la adquisición o la participación en empresas vinícolas de La Rioja, Ribera del Duero y otras comarcas de prestigio.

En esos mismos años, dos pequeñas empresas comenzaron a desarrollar en la Sierra de Cádiz proyectos para la elaboración en la zona de vinos tintos.

Con posterioridad –ya en los años noventa del siglo XX e inicios de este siglo XXI– algunas de las grandes empresas del Marco del Jerez han decidido plantar variedades de vid tinta en la zona.

Junto a esto es también muy significativo que una gran empresa foránea –Vicente Taberner– que ya tenía presencia en el Marco del Jerez haya decidido poner en marcha un ambicioso proyecto de producción de vinos tintos de calidad en la zona de la sierra.

Actualmente, en la provincia de Cádiz hay dos denominaciones de origen (Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda) y una mención de vino de la tierra. Como quiera que en la comarca de Vinos de la Tierra de Cádiz están incluidas todas las localidades del Marco del Jerez y que las restantes están situadas en la zona de la sierra, vamos a seguir este criterio territorial para no tener

D.O. Jerez

D.O. Manzanilla-
Sanlúcar de Barrameda

Vinos de la
provincia de
Cádiz

Vinos generosos, de licor
y generosos de licor

Trebujena
Chiclana
Chipiona
Rota

Vinos de la Tierra
de Cádiz

Blancos
Tintos
Rosados

Vinos de Mesa

Sanlúcar
de Barrameda

Marco del
Jerez

JEREZ Y SANLÚCAR

Trebujena
Sanlúcar
Chipiona
Rota
Jerez
El Puerto de Sta. María
Arcos
Chiclana
Villamartin
Prado del Rey
Setenil





que repetir localidades que elaboran vinos con una o ambas denominaciones y con la mención tradicional de Vino de la Tierra de Cádiz. Y vamos a comenzar por conocer los vinos de esta mención tradicional, para pasar después a los de las denominaciones de origen.

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ. Bajo el amparo de esta mención de calidad se recogen los vinos blancos, rosados y tintos que se elaboran, con arreglo a especificidades técnicas concretas, en determinadas localidades de la provincia de Cádiz.

La producción de vinos de mesa blancos, tintos y rosados está constatada en varias localidades de la costa y de la sierra de Cádiz desde siglos atrás. La estimación que se ganaron los vinos de Jerez en el Reino Unido y otros países del norte de Europa a partir de finales de la Edad Media y el posterior auge de los nuevos sherries desde mediados del siglo XVIII hizo que el Marco del Jerez se especializara en vinos blancos generosos y que para satisfacer la demanda tuviese que acudir a comprar vinos de media Andalucía.

Esta poderosa tendencia ha llevado a creer que la provincia de Cádiz –y toda Andalucía– ha sido siempre tierra de vinos blancos en exclusiva, pero esta imagen no se corresponde con la realidad. Aunque en pequeña cantidad, en la Sierra de Cádiz se elaboraron vinos tintos hasta la destrucción de los viñedos por la plaga de la filoxera, y en Rota se ha venido produciendo vino tinto –a partir de la variedad Tintilla de Rota– hasta los años sesenta del siglo XX.

En los años sesenta del siglo anterior –el XIX– se introdujeron algunas variedades tintas en Jerez de la Frontera y se hicieron ensayos para elaborar vino tinto, y entre finales del siglo XIX y



principios del XX, la casa Pedro Domecq elaboró y comercializó vino tinto embotellado, hecho con variedades tintas plantadas en sus viñas de Jerez.

Hay, pues, una tradición de elaboración de vinos tintos en la provincia de Cádiz incluso en época contemporánea, aunque muy modesta.

Pero si no hubiese tal tradición de tintos en la provincia, también tendrían derecho los actuales vinateros a iniciarla.

TIPOS DE VINOS Y SUS VARIEDADES DE VID. La mención Vino de la Tierra de Cádiz acoge tres tipos de vino de mesa de calidad: blancos, rosados y tintos.

Los blancos pueden ser jóvenes y de crianza y han de tener una graduación alcohólica mínima de 11°. Los tintos también

	Blancos	Jóvenes
	11° mínimo	
Tipos de vino de la tierra de Cádiz	Tintos	De crianza
	12° mínimo	
	Rosados	
	11° mínimo	

pueden ser de la cosecha o envejecidos y su graduación mínima está establecida en 12°. Los rosados se comercializan jóvenes y parten de una graduación mínima de 11°.

Las variedades de vid permitidas para la elaboración de caldos acaparados por la mención de calidad Vino de la Tierra de Cádiz son éstas: Garrido, Palomino, Chardonnay, Moscatel, Mantúa, Perruno, Macabeo, Sauvignon Blanc y Pedro Ximénez, como variedades blancas; y Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Monastrell, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Franc, como variedades tintas.

LOCALIDADES. La comarca del Vino de la Tierra de Cádiz comprende las localidades de Arcos de la la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle.

Todas las localidades gaditanas del Marco del Jerez están incluidas en esta comarca. Las demás son de la Sierra de Cádiz.

MARCO DEL JEREZ

La Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry se extiende por la zona vitivinícola conocida como Marco del Jerez, que se sitúa en torno al bajo curso y la desembocadura del río Guadalete. Sus límites al este y oeste los marcan con natural imprecisión los ríos Iro y Guadalquivir, respectivamente; al norte es la propia campiña jerezana la que dibuja el contorno; en tanto que al sur son las aguas atlánticas de la Bahía de Cádiz las que acotan la extensión





de los viñedos a cambio de proporcionarles su influjo marino. Comprende este ámbito las localidades de Jerez, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota, Chipiona, Puerto Real, Chiclana, Trebujena y Lebrija. Las tres primeras constituyen históricamente la zona de crianza de los vinos de Jerez, mientras que las demás localidades han tenido por principal función, aunque no por única, proveer a aquéllas de uvas, de mostos y vinos jóvenes para la elaboración de los caldos que les han dado fama. Se viene distinguiendo así una zona de producción y otra de crianza y exportación.

El Marco del Jerez es una entidad peculiar por cuanto no puede considerarse propiamente una comarca, sino una red de relaciones en torno al vino por parte de localidades que, en diversos casos, sólo tienen económicamente en común este producto y pertenecen a diferentes comarcas de la zona bajo-andaluza. La complejidad de la composición local del Marco de Jerez se muestra más evidente si consideramos que el primer y segundo reglamentos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry incluían, bajo ciertas condiciones, como zonas de producción las demarcaciones vitivinícolas del Condado de Huelva, del Aljarafe sevillano y de Montilla, recogiendo de esta manera una realidad largo tiempo practicada: el empleo de vinos de estas procedencias para su combinación con los de las locali-

dades del entorno inmediato jerezano. Lo que sí es el Marco del Jerez es una comarca vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS. Entre las características ecológicas del Marco del Jerez, junto a las variedades de vides y el clima, la naturaleza de los suelos es un factor de enorme importancia. Tres son los tipos de terreno que se destinan a viña en esta zona: albarizas, barros y arenas. De ellos, las albarizas han sido siempre las tierras más apropiadas para el cultivo de la vid en la zona. Debido a su alto contenido calizo, las albarizas son tierras de color blanco, de estructura hojosa, blandas, porosas y esponjosas, así como muy absorbentes. Estas cualidades se traducen para el cultivo de la vid en varios hechos positivos: permite que las raíces de los viñedos penetren profundamente en su seno, lo que favorece la absorción; no se agrietan durante el verano; y, sobre todo, retienen la humedad a lo largo de todo el ciclo vegetativo de la planta, aún en los meses estivales, suministrándole a ésta la humedad que en cada momento del ciclo precisa. Es sin lugar a dudas la tierra que más calidad de uva da.

Los barros son tierras de composición arenosa, de escaso contenido en arcilla y con una presencia de hierro de muy negativo resultado. La capacidad cementante del óxido ferruginoso seca con mucha rapidez un suelo embarrado. Los barros carecen de la capacidad de retención de humedad de las albarizas, se agrietan en verano y se encharcan con las lluvias. Son, pues, tierras de cali-



CATEDRALES DEL VINO

Constructivamente, este tipo de bodega se caracteriza por su monumentalidad. Se trata de bodegas de varias naves, separadas por pilares sobre los que se levantan arquerías y sostienen techos a dos aguas. Su amplitud, diáfanidad y esbeltez les ha valido el sobrenombre de «catedrales del vino».

Todo está pensado en estas bodegas hasta los más mínimos detalles. La orientación de los edificios busca el generoso influjo del viento de poniente y la menor incidencia solar.

El grosor de los muros, el encalado exterior de los mismos, la cubierta de tejas... son técnicas de aislamiento térmico y acústico. Las ventanas se sitúan a gran altura para mantener el aire húmedo en el interior. Pero en las fachadas orientadas al Sur (las de mayor incidencia solar) se procura no abrir huecos (ni puertas ni ventanas) y si los hay se cubren de celosías de madera y esterones de esparto a fin de evitar que entre por ellas el sol. Si es preciso, se adosan porches a estas fachadas. Parte de los suelos son de albero para que puedan ser regados con agua.

Mediante estas características constructivas se procura mantener una temperatura y humedad relativa constantes, condiciones imprescindibles para la crianza de los vinos de la zona; especialmente para el Fino, vino de crianza biológica bajo velo de flor, cuyas levaduras, enormemente sensibles, exigen un microclima determinado: en torno a 22 grados centígrados de temperatura y una humedad relativa de alrededor del 60 al 70 por ciento.

El emplazamiento de las bodegas es igualmente importante para conseguir ese microclima necesario. La cercanía al mar y a ríos y la exposición directa a las brisas son factores esenciales.

Estilísticamente, las bodegas de la zona son neoclásicas, como evidencian sus simples y elegantes fachadas.

Conviene precisar que este nuevo tipo de bodega no sólo acaba con el antiguo —más pequeño y de techo plano a un agua—, sino que convive con él e, incluso, lo fomenta, dado el auge de la actividad vitivinícola entre mediados de los siglos XVIII y XX.

dad inferior a las albarizas, aunque la escasez de éstas ha obligado al hombre a ponerlas en cultivo, pero con un enorme esfuerzo físico por su parte.

Como su nombre indica, las arenas son suelos compuestos casi exclusivamente de sílice. Carentes de nutrientes, son de naturaleza inerte. Sólo tienen de positivo para el uso agrícola los riegos subterráneos de agua dulce de que gozan, que proporcionan la humedad necesaria para el cultivo de la vid; aunque estos suelos no tienen la capacidad de reserva de las albarizas. Edáficamente son, pues, los suelos de uso vitícola de menor calidad en el Marco del Jerez.

Sin embargo, hubieron de ser puestos en cultivo; y, con mayor trabajo aún que en el caso de barros, consiguieron los cultivadores de la zona hacerlos fértiles.

El clima constituye otro de los factores que configura las características ecológicas del Marco del Jerez. Por su localización, situación y emplazamiento geográfico, el clima de la zona en cuestión es de tipo marítimo: cálido en verano y aún en parte de la primavera, y de suaves temperaturas durante el resto del año; de pluviometría moderada; de un alto grado de humedad relativa media; y de un régimen eólico en el que predomina un suave viento de poniente, que tan beneficioso es para el cultivo de la vid como para la aparición y adecuada actividad del velo de flor. El viento de levante, por su parte, sin ser el predominante en el marco, tiene, sin embargo, su incidencia, pues eleva unos grados la temperatura y reduce la humedad, que pasa de los promedios del 50% y el 75% a mediodía y de noche, respectivamente, a tan sólo un 30%, lo que indudablemente afecta al cultivo de la vid así como a la crianza en bodega de los vinos; pero, como señala García del Barrio, «los grandes vinos no son producidos en climas corrientes y vulgares de tipo medio, sino que siempre tienen una peculiaridad en alguno de los meteoros de la zona de producción». Las características constructivas de las bodegas de la zona tienen por objeto favorecer las condiciones microclimáticas apropiadas para la crianza de los vinos.



Generosos (secos)	De crianza biológica bajo velo de flor	Fino	De vejez tradicional ¹
	De crianza biológica y oxidativa	Amontillado	Fino superior
	De crianza oxidativa pero con breve acción inicial de velo de flor	Oloroso	De vejez tradicional (entre 3 y 12 años) Más de 12 años Más de 15 años
Vinos de la D.O. Jerez		Palo cortado	Con indicación de edad
		Pedro Ximénez	V.O.S. (más de 20 años) V.O.R.S. (más de 30 años)
De licor (dulces)	De crianza oxidativa	Muscatel (vejez tradicional)	Con vejez calificada
	Dry (seco, de 15 ^o -22 ^o) Medium (semiseco, de 15 ^o -22 ^o) Pale Cream (semidulce, de 10,5 ^o -22 ^o) Cream (dulce, de 15,5 ^o -22 ^o)		
Generosos de licor			¹ Dado que el envejecimiento de estos vinos es por medio del sistema de criaderas y soleras, sus edades son medias. ² También se envejecen por añadidas los tipos Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez. ³ V.O.S. (Vinum Optimum Signatum o Very Old Sherry) ⁴ V.O.R.S. (Vinum Optimum Rare Signatum o Very Old Rare Sherry)

La variedad de vid predominante en el Marco del Jerez es la Palomino o Listán, que comenzó a extenderse por la zona desde mediados del siglo XVIII, primero por Sanlúcar de Barrameda y después por El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera y las localidades de la zona de producción del Jerez y de la Manzanilla.

TIPOS DE VINOS DE JEREZ. La Denominación de Origen Jerez-Xèréz-Sherry ampara los tres tipos de vinos que viene elaborando tradicionalmente: Vinos Generosos, Vinos Dulces Naturales y Vinos Generosos de Licor.

Los Vinos Generosos de Jerez sólo pueden elaborarse con mosto de uva Palomino Fino y han de ser criados durante un mínimo de tres años mediante el sistema de criaderas y soleras –que es el característico de la zona– o de añadas. Pero la peculiaridad esencial de estos vinos es que están cubiertos por el velo de flor durante la totalidad o parte de su proceso de crianza y/o elaboración.

Después de la fermentación alcohólica, todos los vinos del Marco de Jerez obtenidos de mosto procedente de uva Palomino Fino se cubren espontáneamente con el velo de flor que forman las levaduras en la superficie libre que se les deja en el interior de las botas. Pero, el vino no se desarrolla en todas ellas de idéntica manera. Como los mostos de los distintos pagos vitícolas presentan particularidades, como la vinificación no es –no puede serlo– igual para todos los mostos, como cada bodega es un mundo en el que hay diferentes zonas climáticas y como cada bota de roble americano de 600 litros de capacidad es un microcosmos, los vinos presentan notables diferencias entre sí y se orientan de manera natural hacia tipos más finos o más hechos.

Estas tendencias naturales de los vinos de Jerez son apreciadas por los bodegueros, mediante la observación del color y la cata de nariz, cuando se procede a hacer su clasificación para Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado. Bota a bota se reconocen los vinos y se marca con tiza el destino hacia el que apuntan. Los más pálidos, ligeros y suaves manifiestan su tendencia a Fino y son encabezados hasta 15º. El velo de flor debe protegerlos durante toda su crianza. Los más dorados, de más cuerpo y grosor expresan su inclinación a Oloroso y son encabezados hasta 18º. A partir de este momento pierden el velo de flor. Unas cuantas botas presentarán matices intermedios que indicarán su vocación de Palo Cortado y serán encabezados hasta 18º. También perderán el velo. El Amontillado no revela su propensión en la fase de mosto o vino joven, sino en la de crianza como Fino. Se

trata de vinos Finos que por diversas circunstancias de su crianza pierden finura y son reencabezados hasta 16º ó 17º a fin de que pierdan el velo de flor o se abandona su cuidado para que desaparezca por sí. El Amontillado tiene que haber sido antes Fino porque nace de éste.

Cierto tiempo después del encabezado se hace una segunda clasificación para comprobar si los vinos señalados para Fino mantienen sus características o se han modificado; en éste último caso, las botas que lo precisen serán reencabezadas a 18º para que se críen como Oloroso.

De lo dicho queda claro, pues, que en todos los vinos secos de Jerez las levaduras forman su velo de flor después de la fermentación y que éste permanece en todos ellos al menos unos meses: los que necesitan para mostrar sus tendencias hacia los tipos naturales de jereces. Así pues, incluso el Oloroso y el Palo Cortado, que son vinos de crianza físico-química gozan de la protección del velo de flor durante esos meses de definición en su fase de formación primaria. Éste es un fenómeno enológico notable; tanto que debería sugerirse en su denominación como tipo de vino, lo que no transmite la mención de vinos generosos. Como sea que la normativa europea establece que la mención específica tradicional *vino generoso* queda reservada al VLCPRD (Vino de Licor de Calidad Producido en Regiones Determinadas) seco elaborado

bajo velo, sería conveniente que la Denominación de Origen Jerez-Xerez-Sherry denominase a este tipo como Vinos Generosos Bajo Velo y que destacase de entre ellos a los de crianza biológica.

Aparte de los deseos, la realidad es que en esta categoría de generosos están encuadrados todos los vinos secos de Jerez: Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, de los cuales pasamos a ocuparnos.

El Jerez Fino es el tipo característico de la vitivinicultura jerezana contemporánea, debido a la peculiaridad de su crianza biológica bajo velo de flor.



Tiempo atrás lo fue el Oloroso, pero desde que se fue conociendo la naturaleza y las funciones del velo de flor esta consideración cambió a favor del Fino.

El vino Fino del Marco de Jerez es un varietal de Palomino Fino, de color pálido, tiene el aroma punzante de la levadura, es de sabor seco y almendrado, ligero y suave. Estos matices se presentan en distinto grado dependiendo de si son criados en Jerez o en El Puerto y del estilo que prefieren darle sus criadores. Según la especie de levaduras predominante, el cuidado que se ponga en la conservación del velo de flor, el número de criaderas que tenga una solera y su edad media de crianza así como de factores mesoclimáticos y microclimáticos se obtienen diferentes estilos de Fino. La mayoría de las bodegas de ambas localidades elaboran más de una marca de vino Fino. Su graduación está entre 15° y 15,5°. Hace unos años algunas marcas se embotellaban a 17° y 18°, pero la tendencia ha sido la disminución de graduación. El Fino –hay que repetirlo– es un vino singular.

El Jerez Amontillado es un generoso de crianza mixta –biológica y oxidativa (físico-química)–, lo cual es otra rareza enológica. Ya hemos dicho que el Amontillado tiene que ser antes Fino. Al proceder del Fino, es varietal de Palomino Fino. Organolépticamente es un vino de color ámbar, aroma avellauado, de más cuerpo que el Fino pero igualmente suave. Su graduación se sitúa entre 16° y 22°, dependiendo de su vejez media.

El Jerez Oloroso es un vino generoso de crianza físico-química, que durante su breve fase de definición está cubierto por el velo de flor. Es varietal de Palomino Fino. Su color está entre el ámbar y el caoba; su aroma a nuez es muy acusado, de ahí su nombre; es de mucho cuerpo y su graduación oscila entre 17° y 22°.

El Jerez Palo Cortado es un vino generoso de crianza físico-química, que al igual que el Oloroso tiene una breve fase formativa bajo velo de flor. Su aroma es el del Amontillado y su paladar, el del Oloroso. Su contenido alcohólico se sitúa entre 17° y 22°. El Palo Cortado es un vino complejo, con notas lácteas y se prodiga poco. Al igual que los demás vinos generosos de Jerez, es varietal de Palomino Fino.

Los Vinos Dulces Naturales de Jerez se elaboran a partir de mostos de uvas sobremaduradas o soleadas de las variedades Palomino Fino, Moscatel o Pedro Ximénez. Estos vinos resultan de la fermentación parcial de sus mostos, que es interrumpida mediante el método tradicional de adicionarles alcohol vínico. Se distinguen tres tipos: Jerez Dulce, Jerez Moscatel y Jerez Pedro Ximénez.



El Jerez Dulce se elabora con mostos de uva Palomino Fino, es de color caoba oscura, relativamente ligero al paladar y tiene entre 15º y 22º. Desde hace unas décadas se emplea principalmente para realizar mezclas con otros vinos.

El Jerez Moscatel es un varietal de esta casta, su color es castaño; su cuerpo, intermedio entre el Dulce y el Pedro Ximénez; de su aroma destacan las características notas a almizcle; y su paladar es dulce, pero de cierto amargor. Su contenido en azúcar está por encima de 180 g/l y su graduación va de 15º a 22º.

El Jerez Pedro Ximénez es un varietal de esta uva. Se trata de un vino de mucha densidad, que deja la boca llena y untuosa, y en cuyo aroma predomina la uva pasa; su contenido en azúcar supera los 180 g/l y su graduación se sitúa entre 15º y 22º. Dada la corta superficie de esta variedad en la zona, está reglamentariamente permitida la reposición de las soleras con mostos de esta variedad procedentes de la zona de Montilla-Moriles. No obstante, la crianza a la que es sometido en la zona y las condiciones climáticas de ésta hacen que estos mostos presenten con el tiempo características propias de Jerez Pedro Ximénez.

Los Vinos Generosos de Licor del Marco del Jerez son tipos que resultan de la mezcla de jereces generosos y dulces naturales o, en su caso, de mosto concentrado. Se distinguen los siguientes Vinos Generosos de Licor de Jerez: Dry, Médium, Pale Cream y Cream.

El Jerez Dry, que en determinados mercados puede ser también denominado Pale y Pale Dry, es un vino generoso de licor compres-

to de la mezcla de vino Fino y de uno de los vinos dulces naturales de Jerez y/o mosto concentrado. Su color es pálido o dorado, su contenido en azúcar debe estar por encima de 5 g/l y por debajo de 45 g/l, y su graduación alcohólica se sitúa entre 15º y 22º.

El Jerez Médiun, llamado también Abocado, Amoroso, Golden, Brown, Milk y Rich, según los mercados de consumo, es un vino generoso de licor compuesto de la mezcla de vino Amontillado, y ocasionalmente de una pequeña cantidad de Oloroso, y de alguno de los dulces naturales. Su contenido en azúcar no debe superar 115 g/l y su grado alcohólico debe estar entre 15º y 22º. Su color, como indican algunas de sus denominaciones, está entre el ámbar y el caoba.

El Jerez Pale Cream es un vino generoso de licor compuesto de vino Fino y de uno de los dulces naturales y/o mosto concentrado. Su color es pálido, su contenido en azúcar debe situarse entre 45 g/l y menos de 115 g/l, y su grado alcohólico puede oscilar entre 15,5º y 22º.

El Jerez Cream es un vino generoso de licor compuesto de Oloroso, y ocasionalmente de una pequeña cantidad de Amontillado, y de uno de los vinos dulces naturales de Jerez. Su contenido en azúcar se sitúa entre 115 g/l y 140 g/l; su volumen de alcohol está entre 15,5º y 22º; y su color es ambarino.

Recientemente, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez ha dado solución normativa a una realidad importantísima: la comercialización de vinos de Jerez viejísimos, para lo cual ha creado unas nuevas categorías de vinos de Jerez, que son los Vinos de Jerez con Vejez Calificada y los Vinos de Jerez con Indicación de Edad.

Ambas categorías están constituidas por vinos envejecidos por el tradicional sistema de criaderas y soleras; sólo difieren que en los primeros la certificación de la vejez se otorga a cada saca de vino que se efectúa de una solera, en tanto que en los segundos se concede a la solera de la marca en cuestión y no a cada una de las sacas de vino que se hace de ella.

En los Vinos de Jerez de Vejez Calificada se distinguen los V.O.S y los V.O.R.S. Estas siglas corresponden a Vinum Optimum Signatum (vino seleccionado como óptimo) y Very Old Sherry y a Vinum Optimum Rare Signatum (vino seleccionado como óptimo y excepcional) y Very Old Rare Sherry. Los V.O.S. han de tener más de 20 años de crianza y los V.O.R.S., más de 30. La vejez media de estos vinos se establece por un método de datación con carbono 14 y pasan una estricta evaluación de un comité de cata especial.

En los Vinos de Jerez con Indicación de Edad, se distinguen los de más de 12 y más 15 años de vejez media. Su certificación es renovable anualmente y el procedimiento de control consiste en cotejar vino de cada saca con la muestra correspondiente depositada en el Consejo Regulador y que previamente ha sido aprobada por el comité de cata.

En todos los casos se lleva también a efecto un control del cupo de vino que puede sacarse anualmente de cada solera, a fin de que su ritmo de rotación garantice también la vejez media de los vinos.

Habida cuenta de que se trata de vinos de mucha vejez, sólo pueden adscribirse a estas categorías vinos de los tipo Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez. Para el vino Fino está en estudio la categoría Fino Superior. Así mismo, los vinos de Jerez de añada tienen una regulación especial y el Consejo crea cada una de las vasijas que son declaradas como tales. Así mismo, se prevé regular los vinos de Jerez de añada; pues, aunque representan poco en el conjunto de los vinos de Jerez, hay bodegas que llevan años elaborándolos y son interesantes y de calidad.

Jerez de la Frontera

Dada su situación a varios kilómetros de la costa atlántica y a mayor altura sobre el nivel del mar que otras localidades de la zona, Jerez tiene un mesoclima más seco y frío que éstas. Tales condiciones climáticas y sus prácticas vitícolas y vinícolas han originado que desde la Antigüedad sus vinos fuesen más gordos, más hechos, de más color, de aroma más penetrante y de mayor graduación que los de sus vecinos. Y como éste ha sido uno de los tipos de vinos que ha gozado de la preferencia de los consumidores hasta que a finales del siglo XIX comenzó a cambiar de manera este gusto generalizado, los vinos de Jerez han tenido una creciente demanda en los siglos medievales y modernos, y un notable auge desde que en la segunda mitad del siglo XVIII se operó el cambio de la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna, del que ya hemos hablado.

La vitivinicultura ha sido, y es, una actividad con un considerable peso específico en la economía jerezana y uno de los principales factores del desarrollo de la ciudad en época contemporánea: desde mediados del siglo XVIII hasta nuestros días, porque en Jerez la contemporaneidad comienza antes de la fecha conven-



cionalmente establecida para marcar el paso de la Edad Moderna a la Edad Contemporánea. Jerez de la Frontera jugó un papel muy destacado en los orígenes del capitalismo agroindustrial y el liberalismo económico en la España de la segunda mitad del siglo XVIII.

Jerez es una ciudad del vino en mayor medida y de diferente manera que lo son famosas ciudades francesas, italianas, alemanas y de otros países y zonas en las que predomina el modelo de explotación integrado vitícola y vinícola localizado en el medio rural. En el Marco del Jerez las bodegas están en las ciudades; no en las viñas.

Jerez es la más neta e importante ciudad del vino de Andalucía y de España. En su trama y su fisonomía urbana, las bodegas y las tonclerías continúan teniendo una notable importancia. Y ello, tanto porque son muchas las que aún se conservan desempeñando su originaria función industrial, como porque se trata de grandes complejos que ocupan extensas superficies, así como por su destacada arquitectura, por las ya comentadas catedrales del vino.

Bodegas hay en Jerez de la Frontera en sus ocho antiguas collaciones: San Miguel, San Dionisio, San Salvador, San Marcos, San Lucas, San Juan, San Mateo y Santiago. Jerez es la ciudad de las bodegas.

A continuación vamos a visitar sobre el papel algunas de ellas.

LOS PROTAGONISTAS DEL CAMBIO

Uno de los tópicos más extendidos sobre la industria vinatera contemporánea del Marco del Jerez es el que atribuye todo el protagonismo de su surgimiento y despegue a «comerciantes ingleses» llegados a la zona a finales del siglo XVIII. Como todos los tópicos, éste no está exento de una dosis de veracidad, pero tampoco contiene toda la verdad de los hechos en cuestión.

La generación que protagonizó la transición de la vinatería tradicional a la moderna tuvo por sus máximos exponentes a cosecheros implicados en las fases de crianza y comercialización (Cabeza, Menchaca, Francisco de Paula Romano, Rivero, López Martínez, etc.); a comerciantes tiempo atrás establecidos ya en la zona (Juan Haurie, Oneale, Lacoste, Juan Brickdale, Juan Domecq, Juan Casaux, etc.), algunos de los cuales se incorporaron en este período a la actividad vitivinícola en alguna de sus fases; y a comerciantes atraídos más recientemente a la zona por las enormes posibilidades de beneficios que, en la nueva situación del mercado vinícola internacional, prometían los vinos del Marco del Jerez (Jacobo Gordon, Duff Gordon, Beigbeder, Moreno de Mora, Juan Sánchez, Garvey, etc.). Los inicios del proceso se nos presentan ya más complejos de los que indica el tópico. Ciertamente hubo comerciantes británicos y jugaron un papel desta-

cado, pero ni fue decisivo, ni ellos fueron los únicos, ni siquiera lo más importantes. Los comerciantes británicos a los que nos referimos –y se alude en el tópico– se asentaron en el Marco del Jerez a partir de los años 1770–1780. Fueron, entre otros menos conocidos, Jacobo Gordon, Patricio Garvey y Duff Gordon. Por esos años ya estaba en marcha el cambio de la vinatería jerezana, encabezado socialmente –y parece que también empresarialmente– por Juan Haurie, francés, naturalizado español, residente en Jerez desde los años cuarenta.

Junto a Juan Haurie, otras casas exportadoras venían desarrollando, con anterioridad a la llegada de los británicos en cuestión, un negocio orientado por las nuevas tendencias. Tales eran los casos de José Rivero, Cabeza, Romano Mendoza, Herederos de Rizo, Menchaca, Brickdale, Oneale, López Martínez, etc. Junto a los comerciantes británicos, vinieron también otros de nacionalidad francesa, como los Beigbeder, etc.; y también de nacionalidad española, como Moreno de Mora, Juan Sánchez y otros. Ciertamente los británicos jugaron un importante papel, invirtieron capitales en la construcción de bodegas, la adquisición de viñas y la compra de vinos. Con sus contactos en Gran Bretaña ampliaron, sin duda, el mercado de los vinos jerezanos y de la zona en las Islas

BODEGAS DOMECCO. Aunque fue en 1822 cuando Pedro Domecq Lembeye dio su nombre a esta casa exportadora de vinos, tras hacerse con su control, la empresa existía desde los años sesenta del siglo XVIII.

Es una de las bodegas más antiguas, importantes e interesantes del Marco del Jerez, dado que sus orígenes están íntimamente relacionados con la transformación de la vitivinicultura tradicional en agroindustria vinatera moderna en la zona, pues fue Juan Haurie quien fundó la empresa y encabezó dicho cambio, del que ya hemos hablado en el capítulo dedicado a la historia.

Desde su fundación ha sido una de las principales empresas del sector, tanto en producción como en extensión, número de trabajadores y facturación. Y siempre ha estado en vanguardia. La renovación que se llevó a cabo del sector, en el último tercio del siglo XIX, con la producción de Brandy de Jerez –aguardiente de vino envejecido, mediante el sistema de criaderas y soleras, en botas de roble que hayan criado previamente vino de Jerez– fue una iniciativa que se atribuye principalmente –y así parece que fue– a Pedro

Británicas. Pero cuando ellos llegaron ya habían sido levantadas grandes bodegas en Jerez por parte de Haurie y de los otros vinateros que gozaban ya de un considerable mercado en Gran Bretaña. Participación tan importante al menos tuvieron los comerciantes franceses y españoles establecidos con anterioridad o simultáneamente a los británicos. El caso de Haurie es sin duda el más paradigmático de todos, pero no el único: Bernardo Luis Lacoste, Pedro Beigbeder y Pedro Lagarde también labraron grandes bodegas y ampliaron el volumen de exportaciones a Gran Bretaña, aunque no fuesen oriundos de dicho país. Lo mismo cabe decir de los hermanos Moreno de Mora o de José María López Mar-

teiz, quienes tenían establecidas casas comerciales en Londres.

Esta generación desarrolló su actividad entre mediados del siglo XVIII y finales de dicha centuria y principios de la siguiente. Este límite final tiene sus causas en el cambio de coyuntura marcado por las guerras finiseculares contra Inglaterra y por la guerra de la Independencia, así como por la muerte de algunos de los principales protagonistas de la generación pionera (Juan Haurie, en 1793; Juan Pedro Lacoste, en 1803; Bernardo Luis Lacoste, en 1805; Francisco Romano Mendoza, Cabeza y Beigbeder mueren entre fines del siglo XVIII y la segunda decena del XIX) y la retirada de otros de la actividad vinícola (Jacobo Gordon en 1798).

VIÑA EL MAJUELO

Las viñas de la casa Domecq suman 630 hectáreas. De ellas, destaca El Majuelo, de la que Juan Haurie partió su actividad vitícola a mediados del siglo XVIII. A fin de garantizarse la uva necesaria para la elaboración de sus vinos y de obtenerla a menor precio del que le costaba en el mercado, Haurie decidió formar una gran explotación vitícola. Durante años llevó a cabo la compra de pequeñas viñas linderas y cercanas a El Majuelo, hasta reunir en 1794 –año de su muerte– unas 70 hectáreas de viñedo. En aquellos años se trataba de una gran viña, porque las más extensas no solían pasar de 30 ó 35 Has. En tiempos de Pedro Domecq Lembeye –dirigió la empresa entre los años 1822 y 1839–, El Majuelo creció hasta unas 120 Has.

El Majuelo se encuentra en la carretera de Jerez a Trebujena, en el reputado pago de Macharnudo, por el que se extiende a lo largo y ancho

de sucesivas colinas de suaves pendientes. La casa presenta en su fachada principal un porche sobre arcos y espaciosas estancias, que antiguamente se utilizaban como gañanía, cuarto de aperos, comedor, etc. Destaca la torre de piedra, desde la que el paisaje es ensoñador: a los cuatro puntos cardinales hay viñas.

Esta viña recibe visitas concertadas, por lo que a tal fin en la estancia principal hay montada una interesante exposición permanente sobre la viticultura del Marco del Jerez.

En algunas zonas de la viña, hay plantadas adelfas de varios colores, que, además de cumplir la función de contener los bardos del terreno para evitar su erosión, añaden un toque estético. Lo que también hacen los rosales que se encuentran en las cabezas de los liños que parten del amplio almijar de la viña, que detectan el oidio antes que la vid y hacen de alarma vegetal.



Domecq Loustau. Así mismo, a Pedro Domecq Núñez de Villavicencio le debe el sector que plantease la necesaria regulación de la producción y el comercio de los auténticos vinos de Jerez.

Juan Haurie, Pedro Domecq Lembeye, Juan-Pedro Domecq Lembeye, Pedro-Jacinto Domecq Loustau, Pedro Domecq Núñez de Villavicencio... han desempeñado una importantísima labor a favor de la vitivinicultura jerezana. Actualmente es Beltrán Domecq Willians –de fisonomía y elegancia francesas, bastos conocimientos y agradable trato– quien mantiene en la empresa, de la que es uno de sus directivos, la antorcha de esta familia de orígenes bearneses.



Domecq tiene en Jerez varias bodegas, de las cuales se visitan las principales. La mayoría se han ido uniendo entre sí a lo largo de dos siglos y medio y forman un extenso complejo vinícola. Además de sus viejos cascados de bodega, destaca La Mezquita, una bodega de soberbia arquitectura construida entre los años 1971 y 1974 bajo la dirección técnica de Javier Soto Doriga. Pero, además de la impresionante arquitectura, destacan en Domecq lo esencial de toda bodega: sus vinos. Domecq tiene antiquísimas soleras de excelentes vinos de Jerez. De sus muchas acreditadas marcas, convendría mencionar los olorosos Río Viejo y Sibarita –éste es V.O.R.S.–, el amontillado Botaina, el palo cortado Capuchino y el pedro ximénez Venerable. Sus vinos de las categorías V.O.S y V.O.R.S. son al decir de los entendidos auténticas joyas enológicas.

GONZÁLEZ BYASS. Estamos en otro gigante de la vinatería jerezana: un complejo bodeguero de gran interés y atractivo por su variada arquitectura. Porque González Byass ha sido la empresa más innovadora en esta materia. Además de bodegas-catedrales, ha levantado otras de estilos vanguardistas en distintas épocas.

La empresa fue fundada en 1835 por Manuel-María González Ángel –un joven comerciante gaditano– en compañía de otros



LA CONCHA DE TORROJA

En el último tercio del siglo XIX la compañía le encargó a Joseph Coogan –según ha estudiado Juan-Manuel Aladro– la bodega La Concha, dado que su forma recuerda esta protección animal. Se trata de una bodega construida sobre cerchas y pilares metálicos, en la que se crían magníficos olorosos.

Según ha aclarado María-José Yravedra, fue Eduardo Torroja Cavnillas, hijo del célebre ingeniero Eduardo Torroja Miret quien, en los

años sesenta, ideó la bodega del Tío Pepe, de varios pisos –algo inexistente e impensable hasta ese momento–, todos ellos rematados por bóvedas de hormigón que constituyen un desafío a las leyes físicas.

Las Copas, en la carretera de Jerez a El Puerto, es una moderna bodega de elaboración, cuyo nombre da cuenta de la forma que tienen sus pilares portantes. También es diseño de Eduardo Torroja Cavnillas.

COLECCIÓN TÍO PEPE DE ARTE CONTEMPORÁNEO

González Byass ha iniciado hace poco tiempo una notable y singular colección de arte contemporáneo. La característica de esta colección es que el objeto central de las obras de arte que la componen sea la conocida figura publicitaria del Tío Pepe: un icono que diseñó Luis Pérez Sole-ro en los años treinta del siglo XX, que es la botella jerezana vestida de guitarrista flamenco.

Sobre y en torno a la figura del Tío Pepe, los artistas hacen su aportación; dan otra visión, moderna, de este ícono publicitario.

Hasta ahora se ha realizado una decena de obras de arte de esta colección por parte, entre otros de artistas de la talla de Dis Berlin, Antonio Gómez Bueno, Alicia Martín y Juan-ángel González de la Calle.

dos socios que se retiraron poco después del negocio, lo que le llevó a incorporar como tal a su agente en el Reino Unido: Robert Blake Byass. Aunque hace mucho que esta familia dejó de estar vinculada a la empresa, ésta ha mantenido una razón comercial muy conocida en aquel mercado. Después de varias asociaciones y participaciones con otras compañías e inversores extranjeros, la familia González se propuso recuperar esas acciones y la empresa es de nuevo familiar y española.

De sus vinos se podría decir mucho, pero sólo tenemos espacio para decir que son excelentes, siguiendo ese dicho de que en el Marco del Jerez no hay vinos malos, sino buenos y mejores. Su marca más conocida es Tío Pepe, a propósito de la cual se cuenta una simpática anécdota: a la pregunta de un cliente británico sobre el nombre de este vino Fino, el vendedor tuvo la ocurrencia de decirle que *tío* significaba *muy* y *Pepe*, *seco*: más o menos la traducción al español de la expresión inglesa *very dry*, con la que se indica una de las características organolépticas del vino Fino. Para que no se queden ustedes con la curiosidad del porqué de tal nombre hasta que visiten estas bodegas, les diré que es un reconocimiento a las soleras que fundó en los años cuarenta del siglo XIX don José de la Peña, el tío Pepe entre la familia. Otras marcas de renombre son el pedro ximénez Noé y el cream Matusalén.

Esta bodega tiene mucho de don Manuel-María González Gordon, su alma durante buena parte del siglo XX, que tanto continúa contribuyendo póstumamente a la cultura del vino con su libro *Jerez-Xerez-Sherish*, cuya primera edición se publicó en

1935. Su hijo Mauricio González-Gordon Díez es otra leyenda viva del vino de Jerez y un reconocido ornitólogo que tuvo una intervención decisiva en la declaración del Coto de Doñana como parque natural.

GARVEY. Guillermo Garvey Power es un paradigma de lo que fueron realmente la mayoría de los comerciantes británicos establecidos en el Marco del Jerez como bodegueros, a quienes ya hemos hecho referencia líneas atrás.

Garvey no llegó a esta zona cargado de libras esterlinas que invirtió en una gran bodega, muchas botas y buenos vinos. Por el contrario, hizo su capital en el Marco del Jerez, progresando desde modesto empleado de una casa de comercio a gran empresario bodeguero. Las palabras de su hijo Patricio, que consolidó la empresa familiar a partir de los años veinte del siglo XIX, son sobradamente elocuentes al respecto: «Está lejos de mi ánimo repugnarme la idea de que mi padre haya sido o no dependiente, pues no hay comerciante en Cádiz que no lo haya sido...».

En 1978 la empresa fue adquirida por el grupo RUMASA, en 1983 fue objeto de expropiación estatal y en 1997 fue comprada, de nuevo, por la familia Ruiz Matcos, que, aunque seguía en el sector con bodegas José de Soto (desde 1990), se hacía así con una de las empresas insignias del jerez.

Garvey tiene un contenido antiguo en un continente nuevo: sus viejas soleras de vinos se crían desde hace unos años en el complejo bodeguero de Bellavista, a pie de la carretera de circunvalación de la ciudad, entre viñedos. Desde el exterior sólo se ven las oficinas y almacenes, porque la nueva bodega San Patricio es semi-subterránea, alberga 14.000 botas y se sostiene sobre 462 pilares. Fue construida entre 1971 y 1972 por el arquitecto Miguel Fisac.

La marca de vinos más conocida de Garvey es su Fino San Patricio, en homenaje al patrón de Irlanda, de donde procedía el fundador de la empresa. La bodega elabora toda la gama de vinos de Jerez y desde hace uno años produce un vino blanco de mesa de una Palomino Fino, Viña Montegil, del que ya hemos comentado que es una rareza enológica. Otra innovación es la doble crianza del Fino San Patricio. Luis Arroyo compara al vino Fino con un corredor de fondo, que después de un gran esfuerzo tiene que recuperarse. El Fino hace una larga carrera desde que sale de la bota hasta que es embotellado –clarificación, filtrado, estabilización en frío, nuevo filtrado–, en la que sufre un cierto agotamiento. A fin de que se recupere, el Fino San Patricio es some-

tido de nuevo a crianza biológica en un fermentador especialmente diseñado al efecto en el que se mantiene permanentemente el velo de flor y después se embotella con una gran frescura.

La visita incluye el Museo de Etiquetas del Marco del Jerez, una sin par colección formada durante años por José Saldaña Trigo, de quien la adquirió José-María Ruiz Mateos, que siempre se ha preocupado por difundir la cultura del vino.



MUSEO DE ETIQUETAS DEL MARCO DEL JEREZ

En su distribución es una especie de laberinto de calles formadas por paneles verticales en cuyas dos caras se exponen etiquetas de vinos, brandies y licores del Marco del Jerez. Pero es un laberinto que, lejos de agobiar, agrada, sorprende, nos trae recuerdos de anuncios de nuestra infancia y primera juventud y nos enseña. Las etiquetas están organizadas por localidades y temáticamente: según la referencia del nombre del vino, el motivo gráfico principal, etc. se agrupan por vegetales, toreros, cantoras flamencas, reyes de España, suertes de la lidia, personajes famosos, caballos, el IV centenario del descubrimiento de América...

También se agrupan por tipos de vinos: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Moscatel, Pedro Ximénez, Pajarete, Tintilla de Rota. La colección de etiquetas de Garvey es de unos 15.000 ejemplares. Sólo una parte de este fondo –el 50% por ciento– está expuesta. Lógicamente, se trata de una selección de lo mejor desde todos los puntos de vista. Técnicamente destacan las litografías a color de las imprentas malagueñas y jerezanas. En la información textual que ofrecen algunas etiquetas hay curiosidades significativas. El contenido del museo se completa con algunas antiguas listas de precios y publicidad de artículos varios de algunas empresas auxiliares.

SANDEMAN JEREZ. Cuando Sandeman se estableció en Jerez de la Frontera en 1874 era ya una importante empresa vinatera. Fue fundada por Georges Sandeman en 1790 en Londres, para importar vinos a Inglaterra e Irlanda, que hasta 1805 no fue anexionada, dando lugar al Reino Unido de la Gran Bretaña. En 1805, Sandeman envió a uno de sus socios a Cádiz como factor de la empresa, pero no logró introducirse en un sector en el que comercialmente se había dado ya el giro del sistema de encomienda al de agencia. En Oporto era otro el modelo y Sandeman se estableció como empresa productora.



Desde 1822 a 1874, Sandeman fue la agencia británica de la casa exportadora jerezana Julián Pemartín y C^ª, de reciente constitución. En 1874, Sandeman consiguió instalarse como productor de vinos de Jerez mediante absorción de Julián Pemartín y C^ª, que le adeudaba una enorme suma de dinero que ya no era capaz de pagar. Y todo porque la segunda generación de los Pemartín se dedicó a dar cuenta de la fortuna familiar en gastos suntuarios. Desde entonces la relación de Sandeman con el vino de Jerez se estrechó y ha sido muy importante.

Actualmente, Sandeman tiene en funcionamiento un magnífico centro de visitantes en su bodega más emblemática: Armada Cream, que es el nombre de una de sus más conocidas marcas de vino. El buen hacer de José-Antonio Sánchez Pazos –director de la empresa– se refleja en esta didáctica exposición.

WILLIAMS & HUMBERT. Fundada en 1877 por Alexander Williams y Arthur Humbert, esta empresa es propiedad desde hace unos años de la familia Medina, que ha hecho de ella una de las importantes del Marco del Jerez.

Los hermanos José, Nicolás, Jesús y Ángel Medina, que eran directivos de diferentes compañías vinateras de la zona, decidieron en los años sesenta constituir su propia empresa. En 1979 se asociaron con la multinacional holandesa Royal Ahold y lograron una gran cuota de las ventas de vinos de Jerez en el mercado británico. En el año 2006, la familia Medina se hizo con el 100% de las acciones. Es otra empresa que cuenta con grandes marcas de vinos. Sólo nos vamos a referir a dos: Dry Sack y

UNA DE LAS BODEGAS MÁS GRANDES DE EUROPA

La sede de la empresa es desde hace unos años un moderno complejo bodeguero situado a la salida de Jerez de la Frontera en dirección a El Puerto de Santa María. Es una arquitectura bodeguera moderna que al exterior se presenta en módulos de líneas quebradas en ángulo recto. En el interior, la bodega es sorprendente debido a su techo plano sostenido sobre pilares de hormigón y, sobre todo, a la longitud de su crujía central, que es una larguísima diagonal. La empresa se enorgullece de que se trata de una de las mayores bodegas

de Europa: alberga 60.000 botas de roble americano con excelentes vinos de crianza biológica bajo velo de flor y de crianza oxidativa.

Además de estos valores arquitectónicos, los visitantes podrán ver una interesante colección de útiles antiguos de bodega y herramientas de tonelería así como una yeguada y exhibiciones de caballos en el interior de la bodega. Aciertos de los que es responsable Ignacio Medina: un joven muy interesado por el patrimonio etnográfico bodeguero de la zona.

Canasta. La primera da nombre un conocido Oloroso Médiun, esto es, semiseco; y la segunda, a un Oloroso Dulce. El cambio de los hábitos de consumo del oloroso dulce en diversos mercados, desde los años noventa del siglo XX, es uno de los fenómenos sociológicos más interesantes al respecto y se debe a la apuesta que hizo la familia Medina por este tipo de vino a través de su marca Canasta. De resultados de ello, este tipo de vino ha pasado a consumirse como aperitivo y, servido con hielo, como vino de postre y de trago nocturno.

BODEGAS TRADICIÓN. Esta razón social es la declaración programática de esta empresa, cuyo principal objetivo, según señalan expresamente, es «devolver a los vinos más añejos de Jerez la categoría que les corresponde, como parte de los grandes vinos del mundo».



Una de las más importantes colecciones –públicas y privadas– de pintura española es la que viene formando desde los años ochenta el empresario jerezano Joaquín Rivero. Considero que en este caso es más preciso emplear el verbo *formar*, en vez de *reunir*, porque no se ha tratado de comprar arte –fuese lo que fuese– por acrecentar riqueza ni por prurito de presunción. No es ésta una colección reunida a golpes de oportunidades de mercado, sino un fondo pictórico formado con objetivos y criterios interesantes y rigurosos.

El objetivo, tal cual está definido por la familia Rivero-López de Carri-zosa es *aportar todo lo posible a la difícil tarea de ilustrar la realidad de la pintura española a lo largo de su significativa historia*. Los criterios que guían la formación de la colección son la calidad artística de las piezas y su significación en sus respectivas corrientes estéticas en los ámbitos español e internacional.

La colección abarca obras de las sucesivas épocas y diferentes movimientos artísticos de la pintura española e incluye piezas de reputados pintores: la *Anunciación* de Juan Sánchez; *S. Juan Evangelista* y *S. Pedro*, del Maestro de Astorga; *El almuerzo*, de Velásquez; *Diógenes*, de Miguel March; *Carlos IV*, de Francisco de Goya.

Esta magnífica colección tiene su sede permanente abierta al público en

dos de los cascos de Bodegas Tradición, que han sido acondicionados al efecto. Una treintena de las más de trescientas obras que componen actualmente la colección se han instalado en este singular marco. La sede permanente de la exposición está dirigida por Elena Rivero López de Carri-zosa. El planteamiento inicial consiste en hacer muestras temporales de los fondos, con la finalidad de que toda la exposición pueda ser conocida y disfrutada por el público de esta manera, aunque no se descarta que se amplíe el espacio dedicado a este fin y que pueda entonces combinarse una muestra permanente con otra temporal. En tal supuesto, puede que no sea mala idea considerar la conveniencia de que la exposición permanente sea temática y que se dedique a la materia vinculada al marco espacial que la ha de albergar: La Vió y el Vino en la Colección de Pintura Española de Joaquín Rivero. En cualquier caso, la cultura del vino y la pintura española se vinculan en Bodegas Tradición de manera muy original.



Y para conseguirlo siguen escrupulosamente los procedimientos y las técnicas tradicionales de elaboración y crianza de los vinos de Jerez. Bodegas tradición sólo cría vinos viejos denominados vinos especiales de Jerez: con más de 20 y 30 años de vejez media, por el tradicional sistema de criaderas y soleras. Los primeros son los V.O.S. –cuyas siglas resumen el nombre de Vinum Optimum Signatum y Very Old Sherry– y los V.O.R.S.: Vinum Optimum Rare Signatum y Very Old Rare Sherry. Los tipos que crían son Amontillado, Oloroso, Palo Cortado –que son V.O.R.S.– y Pedro Ximénez, que es V.O.S. Es la única empresa del Marco del Jerez que se dedica exclusivamente a la crianza de estos vinos viejos.

Joaquín Rivero Valcarce e Ignacio López de Carrizosa Domiecq, cuñados, ambos con larga tradición familiar en el mundo del vino e Ignacio con experiencia profesional en él, son los artífices de esta empresa. En el ramo técnico, la dirección ha sido confiada a José-María Quirós, enólogo, hijo de don José-María Quirós, una institución en el mundo del vino, por su sabiduría y cualidades personales, de quien su hijo ha heredado todo lo bueno. El capataz es Pepe Blandino, un veterano e ilustrado trabajador de El Puerto de Santa María.

La bodega se halla en la antigua judería jerezana, cerca de la vieja muralla de la ciudad y de su llamada Puerta de Rota, zona en la levantó Haurie su primera bodega en la segunda mitad del siglo XVIII. Se trata de varios cascos de bodega de distinto tamaño, que la empresa está uniendo entre sí, dando lugar a preciosos espacios y rincones. En mayo de 2006 se le ha añadido el atractivo de la exposición permanente de parte de la magnífica colección pictórica de su principal accionista.

GRUPO ESTÉVEZ. En veinticinco años –de 1974 a 1999–, José Estévez de los Reyes formó uno de los grupos vinateros más importantes del Marco del Jerez mediante la compra de antiguas bodegas y vinos: Félix Ruiz Ruiz, en 1974, Marqués del Real Tesoro, en 1982, Fino



GENOMA MUSIC

Una de las iniciativas más interesantes del Grupo Estévez en materia de innovaciones en la crianza biológica bajo velo de flor es la incorporación de la música en las bodegas.

La cuestión consiste en que no se trata de cualquier composición musical, sino de la traducción musical de la secuencia genética de las levaduras *Saccharomyces*.

Las notas genéticas se han traducido en notas musicales de acordes de guitarra española, chelo, violín y percusión.

José Estévez, que fue a quien se le ocurrió esta idea, decía que si la música afecta positivamente a los seres vivos, puede ser que favorezca la crianza biológica en el caso de que las levaduras *Saccharomyces* respondan a los estímulos sonoros de su propio genoma, y que si no es así se logrará una mejora del ambiente de las bodegas.

Actualmente, el Grupo Estévez está llevando a cabo un estudio al respecto con las Universidades de Cádiz y Sevilla.

Tío Mateo, en 1993 y Valdespino, en 1999. El mérito es aún mayor si se tiene en cuenta que esta enorme inversión se ha hecho en años en los que el sector atravesaba una grave crisis, lo que demuestra la importancia de los «capitanes de empresa» para sacar adelante iniciativas arriesgadas. José Estévez era capitán de su empresa.

Estas bodegas, situadas en la carretera de Jerez a El Puerto, ocupan una gran superficie. La Bodega de Lola –dedicada a Lola Flores– se construyó en 1990. De la Bodega de Mi Madre –dedicada a doña Francisca de los Reyes– dicen los hermanos Estévez Puerto que es la última del siglo XX y la primera del siglo XXI, porque se construyó entre 1999 y 2002. Esta bodega, a la que se accede por un amplio patio con montera descapotable, guarda 25.000 botas de vino y está dotada de un sistema automático de aspersión de agua pulverizada para mantener la humedad y la temperatura adecuadas. En ambas bodegas, los vinos se crían al son de la música de los genomas de las levaduras del velo de flor.

La empresa cuenta con marcas muy acreditadas de todos los tipos de vino de Jerez, pero la estrella es el Fino Tío Mateo, que se elabora con el Método Estévez de reducción de histamina, pese a que la presencia de esta sustancia es muy baja en los vinos de la zona así como inferior a la mayoría de otros tipos de vinos.

Estas bodegas ofrecen otros atractivos a los visitantes: la antigua imprenta de etiquetas de Bodegas Valdespino, la Yeguada

Real Tesoro y dos magníficas colecciones artísticas de antigüedades y de arte contemporáneo.

José Estévez inició una colección de pintura contemporánea que ahora continúan sus hijos. En ella hay obras de Miró, Dalí, Tápies, Chillida, Antonio Saura, José-María Sicilia, Carmen Lafón, Botero, Salustiano, Silvia Ramona Estévez y Carlos Ayala, entre otros artistas de reconocido prestigio.

Además de estas obras, que se encuentran colocadas en diversas estancias de las bodegas, la colección cuenta con una de las pocas series de grabados originales y la única abierta al público de forma permanente, desde el año 2002, de la *Suite Vollard*, de Picasso.

BODEGAS MAESTRO SIERRA. Entramos en otra preciosa bodega jerezana del siglo XIX, que fue fundada por José-Antonio Sierra, un respetable maestro de tonelería al que se le conocía como el Maestro Sierra. Este señor murió sin descendencia y la empresa pasó a unos sobrinos nietos, de los cuales fue Antonio Borrego Casal quien compró las otras partes y se hizo con su totalidad. A su muerte en 1976, su viuda y su hija, doña Pilar Pla y María del Carmen Borrego Pla, se pusieron al frente de esta empresa familiar y vienen haciendo una extraordinaria labor. Recientemente han adquirido una bodega contigua y están llevando a cabo una expansión de la empresa.

Actualmente, Bodegas Maestro Sierra goza de un gran prestigio debido a la alta calidad de sus viejos vinos, entre los que hay varios amontillados, olorosos y palos cortados con Indicación de Edad y V.O.S y V.O.R.S. El Amoroso Maestro Sierra es un oloroso abocado con un buen pedro ximénez.



La bodega conserva aún 15 toneles de roble americano con las iniciales del fundador, a los que consideran las joyas de la casa.

La visita es muy interesante y amena, sobre todo si coinciden ustedes con María del Carmen, que es muy locuaz y que conoce muy bien la historia del jerez, pues es profesora universitaria, y con doña Pilar que es una señora encantadora.

EMILIO LUSTAU, S.A. Esta empresa se constituyó en 1896 por José Ruiz-Berdejo y durante cuatro décadas desarrolló la función de almacenista, esto es, la elaboración de vinos. Para su venta a bodegas exportadoras del sector.

En los años cincuenta, Emilio Lustau, yerno de Ruiz-Berdejo, se hizo cargo de la empresa y pasó a dedicarse a la exportación.

La historia de esta empresa cambió radicalmente en 1990 cuando fue adquirida por el Grupo Luis Caballero, de El Puerto de Santa María, que la ha relanzado.

Lustau tiene dos gamas de vinos de Jerez: Lustau Solera Reserva y Lustau Almacenista. En la primera de ellas tiene vinos East India Solera –al viejo estilo de los dulces más apreciados en el mercado británico– y el oloroso abocado Lustau Añada 1989. En la gama Lustau Almacenista, la empresa ha recuperado una tradición perdida y ha dado su lugar a pequeños criadores de grandes vinos.

Lustau aplica en Puerto Fino un sistema denominado de doble flor, que consiste en que el vino Fino sacado de la solera es refrescado con vino más joven de una de las criaderas de su propia solera.

Este progreso es resultado de la conjunción de las capacidades de Luis Caballero, su propietario, de Manuel Arcila, su eficiente director, y de buenos capataces de bodega.

Desde el año 2004, la empresa está ubicada en unas magníficas bodegas de mediados del siglo XIX. Es particularmente destacable la llamada Emperatriz María-Eugenia, de bellísima factura, pues se levanta sobre columnas de piedra tallada.

El Puerto de Santa María

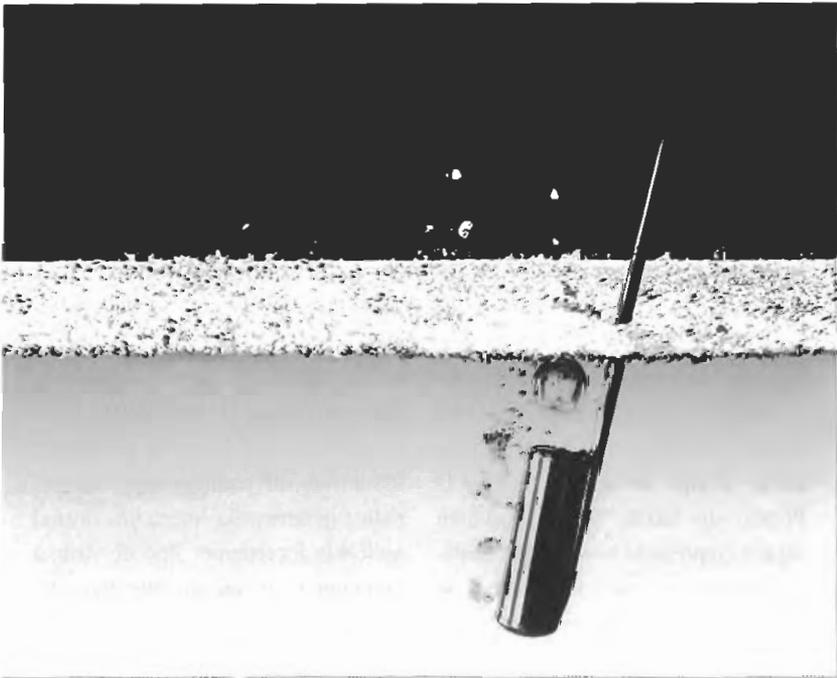
Esta ciudad costera y fluvial es considerada la tierra del vino Fino. Entre los entendidos en la materia se estima que cada una de las tres principales ciudades de la zona ofrece mejores condiciones para la crianza de cada uno de sus tres tipos más genuinos de vinos, y de ahí que se hable del Oloroso de Jerez, de la Manzanilla de Sanlúcar y del Fino de El Puerto.

La situación costera de El Puerto y su emplazamiento levemente ascendente desde nivel del mar hasta los cuarenta metros de su pago vitícola de Balbaina permiten que las brisas de poniente le confieran a sus mostos características singulares de sabor y fragancia. La crianza de estos mostos –hasta hacerse vinos– en bodegas situadas en el viejo casco urbano, flanqueadas por el océano Atlántico, al sur, y el río Guadalete, al este, completan la labor: hacen que el vino Fino de El Puerto esté preñado de influjos marinos de la cepa a la copa. Esto es lo que les hizo escribir a los hermanos Cuevas esta letrilla:

Olitas de sube y baja,
Tau seguro como cierto
Que a finos, finos,
No hay finos como los del Puerto

ORÍGENES DEL VINO FINO EN EL PUERTO. Todo parece indicar que el reconocimiento empírico de la naturaleza positiva de la flor del vino fue anterior en Sanlúcar que en Jerez, y puede que también lo fuera en El Puerto de Santa María, como veremos.

La producción en El Puerto de Santa María, durante la segunda década del pasado siglo, de un vino seco, ligero y suave, pare-



Con carácter genérico, la voz *finura* significa primor, delicadeza, buena calidad... Su pariente lingüística *fineza* expresa la idea de pureza y bondad de una cosa. Y el adjetivo *fino* es equivalente, semánticamente, a primoroso, delicado, etc. En el argot vitivinícola internacional estas características se han predicado históricamente de los mejores vinos, y el adjetivo en cuestión es un calificativo que se otorga a los vinos de máxima calidad de cualquier tipo y procedencia.

De esta función calificadora, propia de su carácter de adjetivo, la voz *fino*, como sabemos, pasa a denominar, en el Marco del Jerez y Montilla Moriles, un tipo de vino. Aunque la fijación del nombre debió de ser un proceso espontáneo y probablemente dilatado, la referencia al *Fino*, como tipo de vino y no como cualidad, y la definición de sus características aparecen en la obra que sobre la vitivinicultura jerezana publicara Diego Parada y Barreto en 1868. Puede que existan otras referencias anteriores y si es así y aparecen arrojarán mayor luz sobre esta cuestión. Con mayor precisión aún que Parada y Barreto, dos autores británicos, Henry Vizitelly y Russell A. Christian, en 1876 y 1881, respectivamente, hablan del *Fino* como un tipo de vino de Jerez y El Puerto de Santa María. También siguen empleando la voz como calificativo de vinos de calidad, pero se introduce una distinción lingüística

fundamental, cual es utilizar el inglés para el adjetivo (*fine wines of various types*) y el castellano para el nombre (*wines of the Jerez fino type*), lo que habla por sí solo de la implantación de la denominación *Fino* como tipo de vino diferenciado en el último tercio del pasado siglo. Pero hasta aquí, insistimos, ha habido todo un proceso al respecto.

En ninguna otra región vitivinícola (importante, al menos) ha quedado fijado este sinónimo de calidad como nombre de un vino. Aparte de las denominaciones genéricas, que suelen hacer referencia a la procedencia geográfica de los vinos, a su origen espacial, hay, como sabemos, denominaciones específicas para designar los numerosos tipos de vinos existentes. Entre los oportos se distinguen los *Tawny*, *White*, etc.; en Burdeos rigen más los topónimos, pero también las llamadas *appellations Rouge*, *Superieur*, *Blanc Sec*, *Rosé*, *Clairet*, etc.

El cambio operado en el Marco del Jerez es realmente interesante. Un tipo de vino toma como nombre propio el máximo calificativo que se le otorgaba. Se opera una metonimia gracias a la cual el término *fino* pasa, en el Marco del Jerez, de adjetivo a sustantivo; de calificar una característica genérica (la *fineza* y/o *finura*) aplicable a cualquier tipo de vino, a denominar un tipo de vino específico y exclusivo.

cido a la Manzanilla, está fuera de dudas. Así nos lo revelan dos interesantes cartas comerciales que don Manuel Barbadillo pudo consultar en el archivo de la empresa vinatera sanluqueña Alonso Ximénez Barbudo. Se trata de dos pedidos de vinos. El primero de ellos lo efectúa Rafael Méndez, un cliente de Cádiz, probablemente tabernero o corredor de vinos. Está fechado el 24 de diciembre de 1813 y dice así:



...venga también una bota de manzanilla de esa que usted siempre ha querido comparar con los superiores del Puerto; pero cuidado que no tenga color ninguno pues en esta desmerece mucho.

En la segunda carta, del 4 de diciembre de 1814, un cliente pide una bota de vino blanco de manzanilla:

...Todo lo más clara que sea posible, de esas que usted quiere comparar con los decantados del Puerto.

La insistencia de Alonso Ximénez Barbudo a Rafael Méndez y, probablemente, a otros clientes para que compararan su manzanilla con los vinos superiores de El Puerto sugiere que se trataba de dos vinos de similares características que competían entre sí en el mercado comarcal, en el que los vinos más consumidos eran los de la cosecha y los criados de carácter ligero y suave.

Estos datos evidencian que en El Puerto, en los albores del siglo XIX, había un tipo de vino seco que era ligero, suave y pálido, llamado superior y decantado —¿Fino?—, relacionado fundamentalmente con el mercado comarcal y probablemente con el americano, antes que con el europeo.

El gusto por los vinos secos, ligeros, suaves y pálidos pudo contribuir a la aparición del Fino, una vez comprobado que el velo de flor actuaba positivamente en el vino, mejorándolo, desarrollando su finura. El cambio de gusto en el mercado británico, principal destino de los vinos de Jerez y El Puerto, influyó notablemente en la generalización del Fino y, por tanto, en su formación como tipo

de vino diferenciado. El sistema de soleras, por su parte, supuso también una importantísima aportación para la fijación del Fino.

LA CULTURA DEL VINO FINO. En los años noventa del pasado siglo XX, el Ayuntamiento de El Puerto inició un ambicioso proyecto de fomento de la cultura del vino Fino, que después abandonó. Consistía en exhibiciones etnográficas de faenas tradicionales de arrumbado y tonelería, un concurso del arte de venenciar vino Fino, una exposición sobre el vino Fino en la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino, etc. El Ateneo del Vino de El Puerto de Santa María asumió entonces la organización de las Jornadas del Vino Fino, que se celebran en octubre de cada año.

La mayoría de las bodegas están en el entorno del Campo de Guía, una zona bodeguera única en su género, levantada entre los años veinte y cincuenta del siglo XIX, que desde hace una década está parcialmente amenazada por intereses inmobiliarios.

El Ateneo del Vino de El Puerto viene proponiendo que una de las bodegas del Campo de Guía se establezca en el Museo del Vino Fino.

En El Puerto se pueden visitar varias bodegas de distinto tamaño; todas ellas de mucho interés arquitectónico y vinícola.

BODEGAS OSBORNE. Juan-Nicolás Böhl de Faber, uno de los principales introductores del romanticismo en España, tuvo mucho que ver en la decisión empresarial que adoptó Tomás Osborne Mann en los años veinte del siglo XIX: dejar su actividad de comerciante generalista y banquero en Cádiz y trasladarse a El Puerto de



UN TORO INDULTADO PARA EL PAISAJE Y LA CULTURA

A principios de los años cincuenta el siglo XX, Bodegas Osborne le encargó a la empresa de publicidad Azor un logotipo para promocionar su brandy Veterano. Y ¡casualidades de la vida! Le tocó desarrollar el trabajo a Manolo Prieto, natural de El Puerto de Santa María, en cuya Academia de Bellas Artes se había formado antes de tener que trasladarse a Madrid por problemas asmáticos. Manolo Prieto, que cultivó varias facetas artísticas –dibujo, pintura, diseño publicitario, ilustración de libros y realización de medallas; obra que podrá verse en unos años en la Fundación que lleva su nombre en El Puerto–, pensó y diseñó la silueta del toro que se ha hecho famosa en todo el mundo. Desde hace años, el toro es el logotipo del Grupo de empresas Osborne.

La empresa ideó un sistema de publicidad consistente en colocar en las principales carreteras de España la silueta del toro a gran tamaño, que se ha convertido en parte integrante del paisaje. Cuando en el año

1988 la legislación prohibió las vallas publicitarias que pudiesen perturbar el tráfico y se planteó retirar las vallas del toro de Osborne, hubo un movimiento en el mundo de la cultura que consiguió que la propuesta del diputado andaluz Aurelio Sánchez de declarar el toro Bien de Interés Cultural fuese aprobada. El toro de Osborne diseñado por Manolo Prieto continúa recibiendo premios cincuenta años después de su creación, porque para los artistas publicitarios actuales y los estudiosos de la publicidad, como es el caso de Antonio Núñez López, el Toro de Osborne, de Manolo Prieto, es «el mejor ícono publicitario de toda la historia de la publicidad española».



Santa María para dedicarse en exclusiva a la vitivinicultura. Osborne venía haciendo negocios con Duff Gordon desde años atrás e hizo imposiciones de capital en esta empresa fundada en 1780; entre tanto casó con Aurora, hija de Juan-Nicolás y de Frasquita Larrea; y finalmente se hizo con el control de la empresa, que más adelante cambiaría la razón social a su nombre.

Después de dos siglos, Bodegas Osborne continúa siendo la más importante de las casas exportadoras de la ciudad y se mantiene como empresa familiar y de capital totalmente español. Con Tomás Osborne Gomero-Cívico –presidente– e Ignacio Osborne

Cologan –consejero delegado– la empresa ha impulsado su estrategia de expansión en otras zonas vitivinícolas de España y ha reorientado su aportación social hacia la organización y el patrocinio de actividades culturales.

Su gama de vinos de Jerez es amplia y excelente, debido a la antigüedad de la fundación de muchas de sus soleras y al cuidado que se pone en la casa en la elaboración y crianza de los caldos, para lo cual colaboran asiduamente en notables proyectos de investigación con diferentes universidades andaluzas. De entre ellos cabe mencionar el dedicado al estudio de las levaduras que forman el velo de flor en la superficie del vino Fino. Son varias sus marcas más conocidas de vinos de Jerez, pero quiero destacar el Fino Quinta, porque es un fino con un penetrante aroma a la flor del vino, lo que pone de manifiesto su vigorosa crianza biológica.

Osborne tiene sus viñas en los pagos de Balbaina Baja y Balbaina Alta, en los términos municipales de El Puerto y Jerez de la Frontera, orientados a la Bahía de Cádiz, de donde recibe los vientos de poniente y las brisas marinas que le confieren una singular finura a sus mostos. En la viña El Caballo, acondicionada al efecto, recibe visitas concertadas.

Las bodegas de crianza y exportación están situadas en el Campo de Guía –ahora, en el centro de El Puerto–, a poca distancia del río Guadalete y de las aguas de la Bahía de Cádiz, por lo que gozan de un microclima adecuado para la crianza de vino Fino. En el verano de 2006, Osborne puso en marcha visitas teatralizadas a sus bodegas, a cargo del grupo de teatro Balbo, que dirige desde hace veinte años Emilio Flor, catedrático de Latín y académico de Santa Cecilia.

LUIS CABALLERO, S.A. Lo primero que hay que destacar de esta empresa es su apuesta decidida por los vinos de Jerez durante el difícil periodo que atravesó este sector en los años ochenta y noventa del pasado siglo, máxime si –como debe ser– tomamos en consideración que esta sociedad no tenía necesidad de ello, dado que su negocio se basaba principalmente en el Brandy de Jerez y en sus conocidos licores, especialmente en el Ponche Caballero.

No obstante, Luis Caballero Florido –su presidente– decidió invertir parte de los beneficios obtenidos en otras bebidas en desarrollar su ya importante división de vinos de Jerez.

A tal fin, adquirió la sociedad jerezana Emilio Lustau y concentró en ella todos los tipos de vinos de crianza oxidativa y una par-



te del vino de crianza biológica, cuya mayoría ha quedado en El Puerto, por sus mejores condiciones climáticas para esta clase de crianza. Caballero ha recuperado, además, una modalidad de negocio abandonada hacia años en la zona: la comercialización de vinos de almacenistas, esto es, de criadores de vinos que no se dedican a la exportación, sino que venden sus caldos en el mer-

SANTA MARÍA DE EL PUERTO

Las visitas a las Bodegas Caballero incluyen el castillo de San Marcos, un santuario-fortaleza levantado por Alfonso X El Sabio a orillas del río Guadalete, en la segunda mitad del siglo XIII, a cuya advocación mariana titular le dedicó en sus *Cantigas* un corpus de veinticinco composiciones conocido como el *Cancionero de Santa María de El Puerto*.

El castillo –propiedad de la Inmobiliaria Caballero– es sede de la Cátedra de Estudios Alfonsies –que dirige Manuel González Jiménez, catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Sevilla– y centro

de actividades culturales, además de un singular monumento declarado Bien de Interés Cultural, al que hay anexa una bodega del siglo XIX, que desde hace unos años pertenece al Grupo Caballero.

La Cátedra Alfonso X El Sabio, financiada por la empresa Luis Caballero, S.A., es el máximo exponente de la iniciativa cultural que desarrolla esta bodega. Recientemente se ha puesto en funcionamiento un edificio contiguo al Castillo de San Marcos en el que se encuentran la biblioteca y el salón de actos de la Cátedra.

cado comarcal y a las casas exportadoras. Así ha conseguido importantes premios internacionales.

De sus marcas propias de vinos, la más conocida es Fino Pavón, que cuenta con un merecido prestigio desde hace años. También es muy apreciado el moscatel Padre Lerchundi.

La empresa fue creada en 1830 por don José Cabaleiro do Lago y ha pasado de padres a hijos, siempre en proceso de crecimiento. Sus bodegas se encuentran enfrente del célebre Colegio de los Jesuitas de El Puerto, donde estudiaron Juan-Ramón Jiménez, Pedro Muñoz Seca, Rafael Alberti, Fernando Villalón y otros escritores que han dado cuenta de sus años de alumnos en este centro, en el que se está formando una galería de retratos de sus estudiantes que destacaron posteriormente en diferentes facetas profesionales.

BODEGAS 501 DE EL PUERTO. En los años sesenta del siglo XX, los hermanos Carlos y Javier de Terry se separaron de la empresa matriz familiar y constituyeron esta sociedad, que se dedicaba principalmente a la producción de Brandy de Jerez.



Después de unos años de auge, en los que tuvo mucho que ver el buen hacer de Fernando Terry Galarza, sobrevino una grave crisis y, finalmente, la empresa pasó en los años noventa del pasado siglo a manos de unos inversores granadinos que se encuentran a su frente, los cuales han logrado situarla de nuevo en el buen lugar en el que se encontraba años atrás y, además, han emprendido otras iniciativas.

En este nuevo periodo de su historia, Bodegas 501 de El Puerto le ha dado mayor importancia a diversificar sus productos y fruto de esta estrategia son asociaciones con empresas de otras zonas vitivinícolas para la producción y comercialización de vinos de mesa blanco y tinto. De sus marcas de vinos de Jerez

sobresale el Fino Marinero, cuyas soleras fueron montadas en el anterior periodo de existencia de esta empresa.

BODEGAS GRANT. Conocida también –popularmente– como Bodega las 7 Esquinas, en alusión a la confluencia de calles en la que se encuentra, en pleno centro de El Puerto de Santa María, Bodegas Grant es una antigua empresa vitivinícola recuperada e impulsada desde hace unos quince años, aproximadamente.

Originariamente, la empresa se fundó en 1841 por Edmundo Grant Falconell y se mantuvo activa hasta mediados de la siguiente centuria. Después ha estado cerrada hasta que Edmundo e Inmaculada Grant se hicieron cargo de ella y la reorientaron como despacho de vinos y abrieron una típica taberna en el patio del antiguo lagar, que conserva columnas de hierro fundido y ha sido adaptado con mucho encanto.

La bodega tiene una nave de magnífica factura, de techo de madera a dos aguas y a gran altura, sostenido por sendas arquerías laterales

Sus principales marcas de vinos son Fino Valeroso y Oloroso La Garrocha, ambos referentes a la crianza de toros de lidia y al toreo. El patio de las 7 esquinas es cita de muchos aficionados tras las célebres corridas de toros de los meses de julio y agosto en El Puerto de Santa María.

BODEGAS GUTIÉRREZ COLOSÍA. La situación de estas bodegas a la orilla derecha del Guadalete y a pocos metros de su desembocadura en la Bahía de Cádiz es extraordinaria, porque el río atempera el seco viento de levante, facilita la entrada del viento de poniente y le proporciona humedad durante todo el año.

Se trata de la bodega que ocupa el frente fluvial del gran polígono industrial bodeguero levantado en las entonces afueras de la ciudad a partir de los años veinte del siglo XIX, conocido como Campo de Guía por la existencia en esa zona de los restos de la





Juan-Carlos Gutiérrez Colosía.

antigua ermita de Nuestra Señora de Guía, advocación mariana a la que se encomendaban los marineros antes de partir de travesía y daban gracias los que volvían. Esta bodega, de 1838, es de tipo catedral y cría magníficos vinos. La gama Colosía abarca todos los tipos de jereces. Sus marcas más conocidas son Oloroso Sangre y Trabajadero y Fino Campo de Guía.

Durante años la familia Gutiérrez Colosía se dedicó a la crianza de vinos para su venta a grandes bodegas de El Puerto y Jerez, pero esta función de almacenista, que ya era muy minoritaria en la zona, descendió mucho en los años ochenta y noventa del pasado siglo y Juan-Carlos Gutiérrez Colosía –su activo gerente– tuvo la iniciativa de emprender una nueva etapa, abriendo despacho y embotellando marcas. Recientemente ha abierto camino a sus productos en otros países.

La visita a estas bodegas será siempre satisfactoria y más si coincide con Juan-Carlos Gutiérrez Colosía, que es muy locuaz y buen comunicador.

BODEGA OBREGÓN. Esta pequeña empresa familiar es obra de dos personas: José-Luis González Obregón (El Puerto de Santa María, 1905-1995) y Manuel González Verano, actual gerente. El Sr. Obregón –era así como le llamaba todo el mundo– fue uno de los grandes expertos en vinos y brandies de Jerez. Comenzó a trabajar en bodegas desde muy joven y, tras pasar por distintos puestos, llegó a ser capataz general de Hijos de Jiménez Varcla, S.A., una



Manuel González Verano.

de las bodegas de mayor prestigio de El Puerto, debido a la calidad de sus caldos.

En el año 1935, el Sr. Obregón –manteniendo su actividad de capataz por cuenta ajena– decidió montar su propia empresa. En pocos años consiguió tener varias bodegas y tabernas. Se dedicaba a criar vinos para su venta a bodegas exportadoras y en sus bodegones. Posteriormente, embotelló vinos y otras bebidas con su marca.

Durante años le transmitió sus conocimientos y saberes a su sobrino Manuel González

Obregón, que antes de la muerte de su tío se hizo cargo de la empresa y ha sido quien ha tenido que reorientarla después de que dejase de ser viable su actividad como almacenista.

Actualmente, la actividad se desarrolla en una pequeña bodega situada en el barrio alto de El Puerto, zona muy popular y de casas con bonitos patios, inmediata a la plaza de abastos o mercado central de la ciudad. La bodega se abre a la calle Zarza por una taberna típica y despacho de vinos, que es conocida desde su apertura en los años cincuenta del siglo XX como el Bodegón de Obregón. Allí la visita comienza al revés de lo es lo usual: primero se toman unas copas y se habla con Manolo y sus hijos en el bodegón y después se pasa a la bodeguita, que es tan coqueta como buena criadora de vinos.

BODEGAS M. GIL LUQUE, S.A. Esta prestigiosa empresa acaba de trasladar su bodega de crianza a El Puerto de Santa María. Desde su fundación por Manuel Gil Luque, la empresa ha estado en Jerez de la Frontera. En 1984 fue comprada por sus actuales propietarios –los mismos de la sanluqueña Hijos de Rainera Pérez Marín, de la que hablaremos más adelante–, que le han dado un notable impulso. Fruto de su expansión es este traslado a una antigua y preciosa bodega en El Puerto.

M. Gil Luque tiene estructurados sus vinos en cuatro gamas: Luque Clasic, Leyenda, Leyenda Oro y De Bandera. Luque Clasic es la gama básica. En ella se encuentran todos los tipos de vinos



de Jerez. La gama Leyenda está constituida por vinos de más de 10 años de crianza media de los tipos Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez y Cream. Leyenda Oro es una gama en la que sólo se elaboran un Pedro Ximénez y un Cream. Este Pedro Ximénez Leyenda Oro de Gil Luque tiene la particularidad de estar envejecido en botas que previamente han criado vino Oloroso, con lo que tratan de equilibrar la dulzura del Pedro Ximénez con la sequedad del Oloroso impregnado en la madera.

Por último, la gama De Bandera da nombre a los vinos selectos de esta empresa, a los V.O.R.S. (Vinum Optimun Rare Signatum y también Very Old Rare Sherry, de más de 30 años de vejez media) de los tipos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado. Además, bajo la marca De Bandera Moscatel Gran Reserva, Gil Luque garantiza que este tipo de vino, aunque no entra en la categoría de los V.O.R.S., tiene la misma vejez media que éstos.

En la estructuración de las gamas de vinos y en la modalidad del Pedro Ximénez envejecido en antiguas botas de Oloroso ha tenido un considerable papel el director técnico de la bodega: José-Carlos Garrido.

Sanlúcar de Barrameda

La ciudad de la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda se encuentra situada en la desembocadura del caudaloso río Guadalquivir y frente por frente al coto de Doñana. Hasta los siglos modernos, la ciudad se emplazaba en lo alto de la barranca, que le servía de defensa natural. Esta es la zona llamada el Barrio Alto. Pero con el paso del tiempo y el avance de la civilización, la población fue ocupando los arenales que se extendían desde el pie de la barranca hacia la orilla izquierda del Guadalquivir. Primero fue la puesta en cultivo de navazos y arenales por parte de jornaleros, que

accedían así a la propiedad de la tierra o sólo a la de las plantaciones que hacían en ellas; después fueron unas edificaciones, hasta lo que se llamaba Banda de la playa (de la orilla del río) y, por último, más construcciones. Este es el Barrio Bajo.

Sanlúcar es una ciudad encantadora; conserva un halo romántico; tiene una fisonomía urbana muy singular, en la que sus muchas bodegas aportan una nota especial en los barrios alto y bajo.

La vitivinicultura, que ha sido una actividad tradicional en esta ciudad, ha tenido varios periodos claves: el comercio con Inglaterra en los siglos XIV y XV; el aprovisionamiento a las flotas españolas que partían hacia el Nuevo Mundo y de las colonias de españoles allí establecidos, desde principios del siglo XVI hasta la independencia de los países hispanoamericanos a principios del siglo XIX; el suministro de vinos a las grandes bodegas de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María para la elaboración de vinos con destino al mercado británico, a partir de mediados del siglo XVIII; y el paulatino proceso de autonomía de sus empresas con respecto a las localidades del jerez, durante los tres primeros cuartos del siglo XX; y el periodo actual, en el que comienza el auge de la manzanilla a partir de los años setenta de la anterior centuria.

Hay que tener en cuenta que Sanlúcar de Barrameda, además de tener una denominación de origen propia para la Manzanilla, forma parte de la zona crianza del Marco del Jerez y elabora también los tipos de vinos de esta denominación.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. El vino Manzanilla goza desde el año 1969 de la categoría de denominación de origen, de tal modo que no es un vino de la Denominación de Origen Jerez, aunque está regulada por el mismo Consejo Regulador. Son dos Denominaciones de Origen distintas con un mismo Consejo Regulador.



A finales del siglo XVIII y durante todo el siglo XIX, la Manzanilla no era considerada como un Jerez. Los tipos de vinos de Jerez –ya lo hemos comentado– eran más hechos, tenían más cuerpo y color y mayor graduación. Por su parte, la Manzanilla era un vino blanco, ligero y de menor graduación. Ésta fue, dicho de manera muy sintética, la base histórica para la reivindicación de una denominación de origen propia para la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.



ORÍGENES HISTÓRICOS. Las síntesis ofrecen un gran problema a quienes las redactan y las leen: insatisfacen a unos y a otros. En Historia resulta muy difícil explicar en tan sólo unas líneas los muchos y ricos matices que presenta cualquier fenómeno social.

Por el notable estudio que sobre la vitivinicultura de nuestra zona publicó Esteban Boutelou en 1807, sabemos que la Manzanilla ha sido históricamente un vino varietal, esto es, procedente de una determinada variedad de *vitis vinifera*, concretamente de la uva Listán, conocida también como Palomino Fino.

En buena lógica, parece, pues, que si determináramos desde qué época comenzó a cultivarse en extensión la variedad Listán en Sanlúcar, podríamos establecer también en qué período tuvo sus orígenes la Manzanilla. El propio Esteban Boutelou ofrece un dato importantísimo al respecto:

Hace unos sesenta años que vendimiaban los de Sanlúcar del mismo modo, en las mismas épocas, y con igual diligencia que los de Jerez, cultivando como estos los vidueños tardíos como el perruno y albillos; pero han mudado el sistema desde la multiplicación general de la variedad listán, tan superior y tan adaptada para la fabricación de los vinos blancos.

Previamente Boutelou había clasificado los vinos de Jerez y Sanlúcar en secos, dulces y blancos de Manzanilla, de donde no hay dudas de a qué vinos se refiere.

Pero vamos a lo que nos interesa de la cita: a la referencia temporal. Sesenta años antes de la fecha en la que Boutelou escribía, nos situían en torno a los años 30-40 del siglo XVIII. Fue por esos años, según nuestro autor, cuando se producía «la multiplicación general de la variedad listán» y, en consecuencia, los orígenes de la elaboración de la Manzanilla.

Hay otras noticias históricas que corroboran esta hipótesis de situar los orígenes de la Manzanilla en el primer tercio del siglo XVIII. El traslado de la cabecera de las flotas a América y de la Casa de la Contratación, desde Sevilla a Cádiz, en 1680 y 1717, respectivamente, conllevó el fomento de la vitivinicultura sanluqueña, como insinuaron en el propio siglo XVIII Juan Pedro Velázquez Gaztelu y Juan Pefro.

Esta expansión del viñedo sanluqueño a partir de los años 20 del siglo XVIII coincide cronológicamente (años arriba o abajo) con las fechas que según indicábamos antes pueden establecerse para el inicio de la generalización de la vid Listán, de la que procede la Manzanilla.

EL NOMBRE Y SU PROCEDENCIA. Como lo dicho hasta aquí no despeja por sí mismo la otrora y actual controversia sobre la procedencia del nombre de este singular vino, añadiremos algo al respecto.

Mayoritariamente, las denominaciones de los vinos proceden: a) del topónimo de la localidad de origen, b) del nombre de una variedad vitífera, y c) de alguna propiedad organoléptica del propio caldo: color, olor, sabor, etc.

Como es sabido los nombres *Oloraso* y *Fino* expresan meridianamente que provienen de características organolépticas que identifican a estos vinos. La denominación *Manzanilla*, aunque no remita inmediatamente a esta causalidad, también proviene de ella, como nos dejara dicho Esteban Boutelou:

De las uvas blancas aparentes como la listán, pisadas en buena disposición, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor a manzanilla...

y continuaba profundizando el célebre Boutelou acerca del porqué de tal olor:

La boca de las botas es en lo general pequeña, y su respiración moderada. Tiene de resultas poca acción el ayre atmosférico, y se

desprende por consecuencia paulatinamente el gas ácido carbónico, resultando una fermentación lenta y prolongada. A esta causa podemos atribuir el olor de manzanilla, que aprecian tan singularmente aquellos naturales en los famosos vinos blancos.

No obstante, la razón expuesta por Boutelou acerca del nombre de este vino, hay reputados investigadores y expertos que consideran que la denominación procede de la localidad onubense llamada Manzanilla. Se apoyan para ello en que lo normal es que los vinos tomen los nombres de las localidades en los que son elaborados y en el hecho constatado de que desde el Condado se llevaban vinos a Sanlúcar de Barrameda en cantidades importantes y desde época moderna. Y sostienen que en Sanlúcar de Barrameda se le dio el nombre de Manzanilla a su vino por el parecido con el de la localidad homónima onubense, sobre todo cuando el pueblo de Manzanilla formó parte desde finales de 1804 de la efímera provincia de Sanlúcar de Barrameda.

A estos argumentos, que son muy interesantes, se les han hecho algunas objeciones relativas a que hay vinos que toman nombres que nada tienen que ver con su zona de procedencia, a que no se conoce que en la localidad de Manzanilla se elaborase un vino parecido al que describe Boutelou y a que se carece de noticias coetáneas de quejas de los productores y las autoridades del pueblo onubense acerca de que su nombre estuviese siendo utilizado para un vino elaborado en Sanlúcar de Barrameda.

Por mi parte quiero señalar que la razón del nombre del vino Manzanilla por su similitud aromática con la planta así denominada, según refiere Esteban Boutelou, me merece crédito, porque no me imagino a este científico involucrado en una confabulación al respeto, ni es plausible que pudiese haber sido engañado, dados sus conocimientos al respecto.

Parece, pues, que el vino Manzanilla debe tal nombre a su olor primigenio, es natural de Sanlúcar de Barrameda y tuvo sus orígenes a mediados del siglo XVIII.

Pero, incluso en el caso de que el vino del pueblo de Manzanilla hubiese estado en el origen del nombre del tipo de vino que desde mediados del siglo XVIII se elaboraba en Sanlúcar de Barrameda con esa denominación, lo importante sería que en esta localidad costera y fluvial se cría un tipo de vino que es diferente del que se criaba en Manzanilla y de los que se crían actualmente en el Condado de Huelva. La Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda es un vino que difiere incluso de los homólogos de sus

inmediaciones: los Finos de El Puerto y de Jerez. Así que mucho más habría de diferir de un vino elaborado en otras condiciones climáticas como las de la zona este del Condado.

TIPOS DE MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Se habla de la Manzanilla como si fuese un único tipo de vino, pero se distinguen tres: Fina, Pasada y Olorosa.

La Manzanilla Fina es el tipo más conocido y consumido, por lo que es sinónimo de Manzanilla, sin adjetivación. Es un vino generoso de crianza biológica bajo velo de flor –como ya hemos señalado en la primera parte de este libro–, de color muy pálido, seco y ligero al paladar, y de aroma punzante. Actualmente no pasa de 15º.

La Manzanilla Pasada mantiene en líneas generales el color pálido, su aroma es más punzante y tiene más cuerpo que la Fina. Suele tener 16º.

La Manzanilla Olorosa tiene un aroma más pronunciado, como indica su nombre, su color es dorado y su cuerpo es más gordo. Tiene entre 16º y 17º.

Estas diferencias se deben a la crianza biológica bajo velo de flor. En la Manzanilla Fina el velo de flor permanece durante toda su crianza vigoroso y activo, produciendo en el vino las transformaciones que le dan sus peculiares características, debido a que su edad media es de tres a cuatro años.

En la Manzanilla Pasada, cuya edad media es superior, las levaduras que forman el velo de flor se van agotando con el tiempo, pues ni aún por el sistema de criaderas y soleras es posible mantener el velo de flor con lozanía. El resultado de la paulatina pérdida de vitalidad del velo de flor hace que el vino, aún manteniendo en líneas generales su palidez, gane cuerpo y aroma. La Manzanilla se pasa, pierde parte de su finura: es Manzanilla Pasada.

La Manzanilla Olorosa es el siguiente paso del proceso de agotamiento de las levaduras: el velo de flor se pierde y deja al vino desprotegido; éste entra en contacto con el oxígeno del aire y comienza a virar su color hacia el dorado; cesan las transformaciones que las levaduras desarrollan en el vino y éste gana más cuerpo y aroma.

El aumento del grado alcohólico de los tipos Pasada y Olorosa es natural: no hay consumo de alcohol por parte de las levaduras –que es una de sus funciones– y además se irá produciendo una concentración por evaporización con el paso del tiempo.

En Sanlúcar de Barrameda se pueden visitar, entre otras, las siguientes bodegas:

ANTONIO BARBADILLO, S.A. Una de las bodegas-catedrales más originales del Marco del Jerez es La Arboledilla, cuya principal característica consiste en los óculos que tiene entre los arcos que se levantan sobre altos pilares de ladrillo, lo que le da una mayor impresión de ligereza. La Arboledilla forma parte de Barbadillo desde hace poco. Las bodegas en las que la empresa comenzó su actividad en 1821 también se conservan y son muy interesantes: El Toro

La gama de vinos de Jerez de Barbadillo abarca todos los tipos y categorías. Palo Cortado Obispo Gascón —que ha obtenido en 2006 el premio La Nariz de Oro al mejor vino generoso de España— y Manzanilla Solear son dos de sus grandes marcas. También elabora V.O.R.S. y lo que denominan Reliquias de Barbadillo.

Entre sus caldos blancos y tintos acogidos a la mención Vino de la Tierra de Cádiz sobresale Castillo San Diego, elaborado exclusivamente de uva Palomino Fino, que es la marca de vino blanco de mesa más vendida en España. Recientemente, la empresa ha levantado en su viña de la Sierra de Gibalbín, una moderna planta de vinificación de vino tinto, junto a la ya existente para Castillo de San Diego. Gibalbín —que es nombre de este vino tinto— qué está elaborado con Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tintilla de Rota.



Antonio-Pedro Barbadillo.

MUSEO BARBADILLO DE LA MANZANILLA

La visita a Barbadillo comienza por el Museo de la Manzanilla Barbadillo. Mediante papelería muy bien diseñada, varios audiovisuales de diferente duración, documentos del archivo de la bodega y de la familia Barbadillo y piezas antiguas de viña y bodega se explica qué es y cómo se elabora este singular vino de crianza biológica.

El guión y los textos del museo fueron redactados por miembros del Grupo de Investigación de Historia

Contemporánea «Esteban Boutelou» de la Universidad de Cádiz. Varias de las piezas expuestas en este Museo Barbadillo de la Manzanilla tienen mucho interés etnográfico y son magníficos testimonios materiales para conocer la cultura de la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y por extensión la de los vinos del Marco del Jerez. La visita continúa por varios cascos de bodega de distintos tamaños –La Arboledilla entre ellos– y acaba con la degustación de sus vinos.

En la definición y el desarrollo de esta empresa han desempeñado una importante función don Manuel Barbadillo Rodríguez (1891-1986), prolífico escritor, y su hijo don Antonio-Pedro Barbadillo Romero –Toto, para los amigos; que eran muchos–, que renovó la empresa con la creación de Castillo San Diego y a quien se debe una interesante Historia de las Bodegas Barbadillo. Tan entrañable como Toto es Enrique Pérez-Barbadillo: otra institución en la empresa y en el mundo del vino. Actualmente, son Pascual Caputo, en la presidencia, y Manuel Valdecantos, en la gerencia, quienes dirigen esta emblemática empresa familiar.

BODEGA GASPAR FLORIDO. Uno de los viejos sabios del Jerez y la Manzanilla es Gaspar Florido Cano. Tiene una bodega pequeña, coqueta y llena de vinos de una gran vejez media: una joya.

Sus vinos proceden de la vid Palomino Fino que cultiva en Viña Armijo, que está en el pago de Miraflores, considerado el mejor de Sanlúcar de Barrameda. Lo último que ha sacado al mercado ha sido Manzanilla Pleamar, que viene a incrementar su gama de extraordinarios vinos de Jerez y Sanlúcar.

Un reconocimiento importante le llegó en 2003, año en el que obtuvo Gold Medal en el International Wine Challenge, de Londres, con su Jerez Viejísimo 25 GF: un vino de 22,5°, que Florido Cano dice que es difícilísimo de encasillar o de definir técnicamente. Explicación que en 1992 me sorprendió mucho.



Gaspar Florido me ha convencido de la idoneidad del empleo para algunos vinos de un recipiente del que he venido abominando hasta ahora: el denominado en lengua inglesa *bagin box*, que debemos llamar bolsa-caja, puesto que tenemos palabras adecuadas en nuestro idioma. Aunque no esté de más esta defensa del castellano, volvamos a lo que íbamos. Gaspar envasa su Manzanilla Olorosa en Rama –esto es, directamente de la bota de crianza, sin filtrado ni estabilización por frío– en

bolsa-caja porque al estar al vacío y mezclada con nitrógeno –gas inerte–, en el interior de esta bolsa que se va cerrando a medida que se vacía, la manzanilla en rama está totalmente aislada del aire y mantiene intactas sus características. Si es para beberse su contenido en varias veces, lo acepto; pero creo que lo mejor es descorchar media botella y dar cuenta de ella en un rato de conversación, que si es con Gaspar Florido será instructiva y deleitosa.

PEDRO ROMERO, S.A. Estamos en otra de esas bodegas pequeñas e interesantes. Como no me gustaría que pasase inadvertido lo que quiero acentuar. Permítanme que les diga que empleo la conjunción copulativa *e* en vez de la preposición adversativa *pero* al referirme a que Pedro Romero, S.A. es una bodega pequeña e interesante porque no me parece acertado dar por cierto, cuando de vinos se trata, que la calidad está asociada a la cantidad de manera natural, según se pone de manifiesto cuando utilizamos como frase hecha la expresión *pequeño/a, pero...* En el mundo del vino, la calidad de los caldos, la importancia de los edificios, el interés de las empresas, etc. no se mide por su tamaño, sino por los valores intrínsecos de estas variables.

Pedro Romero, S. A. es una pequeña gran empresa vinatera constituida con este nombre en 1953, pero cuya tradición se remonta un siglo atrás, cuando en 1860 fue fundada por Vicente Romero Carranza. La firma continúa en manos de la amplia familia Romero, en cuya sexta generación recae actualmente la responsabilidad social de su gestión.

Sus bodegas están situadas a ambos lados de la calle Traslolosa de Sanlúcar de Barrameda, en la denominada Banda de la playa, donde en la época de su construcción la ciudad hacía fachada al Guadalquivir. Pese al posterior avance de las edificaciones, las bodegas siguen gozando de un envidiable microclima, dada su cercanía al río y al Coto y su orientación a poniente.

Las bodegas de Pedro Romero, S.A. tienen muchos valores estéticos en sus cascos de crianza y en sus patios y rincones.

En cuanto a vinos, tiene viejos jereces de la gama Viña El álamo –entre ellos su Oloroso Médiun– y extraordinarios V.O.R.S., de los que, a mi gusto, destaca el Palo Cortado. La marca señera de esta empresa es Manzanilla Aurora, llamada así por Pedro Romero Villarreal en 1904 en honor a su mujer: Aurora Ambrose Lacave, que unos años después –a la muerte de su marido en 1911– se hizo cargo de la dirección de la empresa familiar y supo llevarla adelante. También es marca notable su Manzanilla Pedro Romero, que se refiere al célebre torero rondeño.

Los Romero y los empleados de la empresa son personas amabilísimas y de mucha cultura: la visita a la bodega les resultará muy agradable.



BODEGAS J.M. FERRIS. Con tan sólo 14 años, don José Ferris Marhuenda (1919-1997) viajó de su Tomelloso natal a Rota para pasar unos días con un tío carabinero. Pero no hubo regreso porque conoció a doña Cándida Ruiz. El Sr. Ferris Marhuenda se dedicó a los transportes y a la agricultura y en 1975 fundó esta bodega.

Las tres Cándidas –nombre de la abuela, la madre y la hermana de José Ferris Ruiz, actual gerente de la empresa familiar– es una finca de 500 Has., de las que 45 están dedicadas a viñedo: Palomino y diversas variedades tintas y blancas para vinos de mesa. El campo de experimentación de variedades de vid para vinos de calidad de la provincia de Cádiz, que la Junta de Andalu-



José Ferris Ruiz.

Francisco González Álvarez (experto jerezano en vinos) decía en 1874 que tras el soleo y el despaillado, la uva tintilla se triturbaba y que el mosto obtenido y el hollejo se echaban en balsas, por capas, alternándose con otras de arrope y aguardiente. Una vez acabada su lenta fermentación, el Tintilla de Rota era envasado en botas. El contenido de cada balsa se componía de:

- 78% de mosto y hollejo.
- 14% de arrope.
- 7% de alcohol vínico de 40° refinado.
- El 4% restante se dejaba vacío.

cía auspició desde los años noventa, está en Las tres Cándidas, resultado del interés por la innovación que tiene la empresa.

En la finca, la parte de tierras de labor se halla en el término municipal de Jerez, el viñedo está en término de El Puerto y la bodega se encuentra en el de Sanlúcar de Barrameda.

La empresa elabora Manzanilla y demás vinos generosos, dulces naturales y generosos de licor, con los que ha obtenido importantes premios internacionales. Desde hace años produce también notables vinos de mesa: La Gineta, que es un varietal de Chardonnay, y el tinto Señorío J. Ferris, que es una combinación de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sirah. Levan a gala ser la primera empresa de la zona de crianza del Jerez y la Manzanilla que sacó al mercado un vino tinto.

Pero, la mayor aportación de esta empresa a la cultura y la economía del vino es la labor que viene haciendo desde hace años con su Tintilla de Rota, que elabora según el método recogido en 1874 por Francisco González Álvarez. Lo envasa en botellas de varios tamaños y elegante diseño y ha conseguido situarlo en los mercados británico, estadounidense, japonés... El Tintilla de Rota de J. Ferris M. obtuvo en 2004 el importante premio Bacchus de Oro.

Esta recuperación e impulso del Tintilla de Rota se debe a la

gran iniciativa de Pepe Ferris, que además tiene mucho don de gente y una desbordante campechanía.

BODEGAS HIDALGO-LA GITANA.

Javier Hidalgo le ha dado su sello personal a esta bodega de finales del siglo XVIII: las aves que hay en el bonito patio de entrada y el buen gesto de destinar los beneficios de la ventas de su vino Palo Cortado Viejo a la Campaña para la Conservación del Aguila Imperial Ibérica son indicios de que en esta casa la naturaleza preocupa y ocupa. Es que Javier Hidalgo es un reconocido ornitólogo.



Entre los muchos y buenos vinos de esta bodega destaca la Manzanilla La Gitana, que tiene por imagen el retrato que pintó Joaquín Turina –padre del célebre compositor homónimo– a finales del siglo XIX en una paudereta y un cuadro.

Además, Bodegas Hidalgo tiene varias gamas y marcas de vinos de Jerez: Napoleón, Pastrana y los grandes reservas, que no es una denominación tradicional ni usual en la zona para los vinos viejos, pero que en esta casa se emplea a título indicativo. En estas gamas hay magníficos vinos de los tipos Manzanilla Fina y Pasada, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado.

Esta empresa tiene viñas propias en los reputados pagos de Miraflores y Balbaina, de las que se surten de mostos para sus vinos. Como dice Miguel Gutiérrez –un guía muy especial–, a las Bodegas Hidalgo-La Gitana no se va de visita sino a pasar un buen rato bodeguero. Él lo proporciona.

Esta empresa tiene viñas propias en los reputados pagos de Miraflores y Balbaina, de las que se surten de mostos para sus vinos.

Como dice Miguel Gutiérrez –un guía muy especial–, a las Bodegas Hidalgo-La Gitana no se va de visita sino a pasar un buen rato bodeguero. Él lo proporciona.

BODEGAS LA CIGARRERA. A caballo entre los siglos XIX y XX, varias empresas sanluqueñas optaron por identificar algunas de sus manzanillas con tipos femeninos: Delgado Zuleta acordó con la bailaora y cupletista La Goya darle su nombre a una de sus manzanillas; acabamos de ver el caso de La Gitana; el de Pedro Romero con la manzanilla Aurora es distinto, pero está relacionado con esta tendencia.

El tipo femenino de cigarrera –muy popular en la época señalada– fue el elegido por Manuel Hidalgo Colóm para su mejor



manzanilla. Hasta entonces y durante años posteriores, la empresa –que fue constituida en 1758 por José Colóm– se conocía por el apellido del fundador; pero poco a poco, la casa fue identificándose con la marca La Cigarrera. Después de un periodo como empresa almacenista –criadora de vinos para su venta a casas embotelladoras y exportadoras–, los hermanos Ignacio y Pedro Hidalgo García de Velasco –descendientes de Mnauel Hidalgo Colóm– le están dando un nuevo impulso a la empresa.

Las bodegas La Cigarrera están situadas en la parte baja de la barranca que divide la ciudad en dos barrios, frente al convento Madre de Dios. Tiene entrada por dos callejones paralelos muy típicos. A las bodegas se accede a través de un precioso patio convertido en taberna. Destaca un conjunto de dos cascos de bodega contiguos: uno de ellos está cubierto a dos aguas y el otro lo está a una sólo agua de mucha pendiente, pues, para buscar aireación a través de la necesaria ventana, su muro interior se levanta a gran altura. Para mayor juego de este espacio, uno de los laterales de este casco de tanta pendiente tiene techo plano y a poca altura.

HEREDEROS DE ARGÜESO, S.A. Estamos en una de las principales casas manzanilleras de Sanlúcar de Barrameda. La constituyó León Argüeso y Argüeso en 1822. Este señor procedía de la localidad de Arija –Burgos– y se estableció en Sanlúcar como propietario de un almacén de ultramarinos –comestibles–. Hizo fortuna y se introdujo en el negocio bodeguero, que era una actividad de mucho interés para él.

Como no tuvo descendencia, don León dividió la empresa entre dos sobrinos. Uno de ellos optó por darle a su parte su propio nombre y así perduró hasta que fue vendida en torno a los años ochenta del pasado siglo XX; el otro sobrino le dio a su parte el nombre comercial de Herederos de Argüeso, con el que continúa.



Desde hace unos años, esta casa tiene la planta de lagar a las afueras de Sanlúcar, a donde irá en breve el embotellado, a fin de dejar sus instalaciones centrales de la calle Mar sólo para bodegas de crianza.

Estas bodegas están situadas en pleno centro urbano de Sanlúcar: en el barrio bajo, contiguas y parcialmente dentro del convento de Santo Domingo, como resultado de las desamortizaciones de bienes eclesiásticos a mediados del siglo XIX. El refectorio y la sala capitular del convento, que conservan sus artesonados, forman parte de las bodegas Argüeso. Por otra parte, destaca también la bodega San León.

Herederos de Argüeso tiene unas buenas soleras de vinos de Jerez –Amontillado, Oloroso, Cream y Moscatel– y elabora un blanco de mesa de la variedad Listán o Palomino Fino, pero, como es lógico, destacan sus manzanillas: Argüeso, Las Medallas y San León, a la que el fundador de la casa dio el nombre de su santo.

HIJOS DE RAINERA PÉREZ MARÍN, S.A. Esta razón social se mantiene desde **1928, cuando murió** doña Rainera, que regentó la empresa desde el año 1917. La bodega había sido fundada en 1852 por su padre, Domingo Pérez Marín, pero el periodo de doña Rainera fue muy importante, entre otras cosas por lo que suponía que



una mujer estuviese al frente de un negocio que por entonces se consideraba actividad exclusiva de varones.

En 1985, unos inversores que el año anterior habían adquirido la firma M. Gil Luque, S.A., compraron esta casa sanluqueña y en pocos años consiguieron colocar su Manzanilla La Guita entre las más vendidas, merced a una decidida estrategia comercial y a la apuesta por elaborar una manzanilla muy ligera, más del agrado de muchos consumidores.

Se cuenta que el nombre de esta manzanilla se debe a que el Sr. Pérez Marín les preguntaba a algunos clientes si llevaban guita –dinero– para pagar en efectivo su compra. A partir de 1908 la Manzanilla de la casa tomó este nombre y en 1917 se comenzó a colocar en las botellas el trozo de guita que va del collarín a la etiqueta.

La empresa posee viñas en Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda y produce otros vinos de mesa: Castillo de Miraflores y Pago de Miraflores –éste fermenta en barricas, lo que constituye una práctica innovadora poco usual en este tipo de vino– son blancos; Pago de Miraflores Tinto está hecho con Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo, principalmente.

La empresa tiene tres instalaciones en Sanlúcar: la planta de molienda y fermentación, una gran bodega de crianza y el embotellado –ambas a las afueras de la ciudad– y la bodega de la Misericordia o de San Juan de Dios, sita en el barrio alto de la ciudad. Esta bodega se levantó en los años sesenta del siglo XIX

sobre los restos del antiguo Hospital de la Misericordia –del siglo XVI–, más adelante llamado de San Juan de Dios, al hacerse cargo de él esta orden religiosa. Del antiguo edificio sólo se conserva la portada de la iglesia del hospital, que se data de principios del siglo XVII.

Se trata de una visita que Joaquín Peña –un director de relaciones públicas que quiere atender personalmente a cuantas personas acuden a la bodega– hace muy interesante.

CHICLANA, CHIPIONA, TREBUJENA Y ROTA

Chiclana, Chipiona, Trebujena y Rota son localidades productoras de vinos generosos, de vinos de licor y de vinos generosos de licor que no se encuentran amparados por ninguna mención de calidad, pese a que son magníficos vinos.

Estas localidades forman parte de la zona de producción de la Denominación de Origen Jerez, en la que desempeñan la función de abastecer de mostos y vinos a las bodegas de la zona de crianza –Jerez, El Puerto y Sanlúcar– en la medida en que éstas lo necesitan para reponer sus criaderas y soleras.

Estas localidades crían también sus propios vinos, que son de los tipos de Jerez, pero no pueden comercializarlos bajo el amparo de la Denominación de Origen Jerez. Por eso, los agrupamos en esta zona de producción de vinos generosos de la provincia de Cádiz y nos ocupamos de dar a conocer sus bodegas.

Chiclana

Esta localidad constituye el límite sur de la zona de producción de la denominación de origen Jerez-Xerez-Sherry. Ocupa parte de las marismas de la Bahía de Cádiz y una suave elevación sobre la que se extiende la ciudad, a la que cruza el río Iro. Tiene tierras de albariza y de barros y arenas.

Tradicionalmente ha proveído de vinos a la inmediata zona de La Janda y a Cádiz, para el comercio de menudeo. A partir del descubrimiento y la colonización de América, sus vinos fueron embarcados a ese destino por parte de comerciantes gaditanos. Desde finales del siglo XVIII, debido al auge de la exportación de vinos de Jerez a las Islas Británicas, sus vinos fueron demandados por las casas exportadoras de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María, para ali-

mentar sus criaderas y soleras. De manera que cuando se reguló formalmente la zona del Jerez, en los años treinta del siglo XX, Chiclana quedó integrada en la llamada zona de producción de esta denominación de origen. Esto se concreta en que mostos y vinos de Chiclana pueden abastecer a las bodegas de crianza y exportación de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda; pero en Chiclana sus vinos no pueden ser embotellados con indicación de la denominación de origen Jerez-Xerez-Sherry.

El actual auge turístico de esta ciudad tiene sus antecedentes en las casas veraniegas que se construyeron en ella muchas familias del comercio de Cádiz, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XVIII.

Desde hace años, el suministro de mostos y de vinos a las tres ciudades de crianza del jerez se ha reducido mucho. Su vino Fino –embotellado y a granel– se vende en bares y tabernas de las comarcas de La Janda y el Campo de Gibraltar así como de las localidades de San Fernando, Puerto Real y Cádiz. La venta directa a visitantes españoles y extranjeros de diferentes tipos de vinos generosos –entre ellos, el Moscatel– es otra de sus salidas.

En Chiclana se elaboran desde hace tiempo unas extraordinarias chacinas que están adquiriendo mucha consideración, sobre todo butifarra y chicharrones, que van muy bien con cualquiera de los vinos que se producen en la localidad.



BODEGAS MIGUEL GUERRA. Situada en pleno centro urbano de Chiclana –a pocos metros del mercado central–, estas bodegas, construidas en 1880, desmienten el aserto de que en verano el velo de flor del vino Fino cae al fondo de las botas y que, por tanto, la crianza biológica se detiene temporalmente. Si visitan ustedes esta bodega en los meses estivales podrán comprobar que la flor cubre la superficie del vino. Ello se debe a sus excelentes condiciones microclimáticas, sobre todo a la alta humedad que le proporciona el hecho de que el nivel freá-

tico se encuentra a tan sólo unos noventa centímetros de profundidad del suelo de la bodega.

En algunos cascos de bodega, las telarañas rodean las botas. Juan Guerra explica que las dejan porque eliminan la polilla y porque cumplen la función de termómetros naturales. Las telarañas y el vino Fino necesitan humedad para desarrollarse, de modo que su presencia en el exterior de las botas indica si esta variable climática es o no adecuada.

Bodegas Guerra produce vinos de los tipos Fino –de nombre, Palillo–, Oloroso, Moscatel y Cream desde hace cuatro generaciones. Pero, Juan Guerra Vélez –formado en Enología en Madrid, porque hasta hace muy poco esta especialidad no se impartía en la Universidad de Cádiz– trata de innovar el negocio sin por ello abandonar la tradición familiar, que está bien representada por don Miguel Guerra Guerrero –su padre–, que es quien ha mantenido la empresa durante los difíciles años ochenta y noventa del pasado siglo. Juan lleva años haciendo microfermentaciones, ensayando con otras variedades de vid y elaborando dos vinos de mesa: Astilla, un blanco de tan sólo 10,5º de alcohol, de uva vendimiada 15 días antes de su maduración y fermentado a 16º, para que dé un pronunciado matiz afrutado; y Conde del Pinar, un tinto de Tempranillo y algo de Cabernet Sauvignon, del que sólo hace unas 700 u 800 botellas al año, la mayor parte de las cuales es para regalo a clientes y amigos.

BODEGAS SAN SEBASTIÁN. Enfrente de Bodegas Miguel Guerra están las Bodegas San Sebastián, fundadas en 1887 por Sebastián Saucedo, que les dio el nombre de su santo.

Son dos cascos pequeños y bonitos. Uno de ellos es un despacho abierto a la calle. Salvador Cabeza de Vaca, que fue durante muchos años capataz de bodega, se estableció como criador y compró varias bodegas: esta, en 1994. Desde su muerte es su hijo José-Antonio quien regenta este pequeño negocio familiar, que comple-



menta con la venta de vasijas de madera de varios tamaños y la fabricación, por encargo, de mobiliario a base de duelas de botas viejas.

BODEGAS VÉLEZ. Estamos ante otra fundación de uno de los muchos empresarios montañeses que tanto han aportado a la Andalucía contemporánea: Juan-Manuel García, natural de Cabuérniga, que era propietario de tiendas de montañés –de comestibles y bebidas– en Cádiz y San Fernando y bodeguero en Jerez. En 1857 constituyó en Chiclana la que hoy es Bodegas Vélez.

Esta denominación procede del único yerno del Sr. García: José Vélez Sánchez, miembro de una familia de la localidad montañesa –cántabra– de Herrera de Ibio, que a comienzos del siglo XX se hizo cargo de la gerencia de la empresa.

Actualmente, la bodega ocupa una gran superficie en el centro de Chiclana, en la zona conocida como Barriada de la Banda, que hace referencia a su situación en la ribera del río Iro.

La bodega elabora vinos generosos, entre los que destacan Fino Reguera y Moscatel Vélez, Sancti Petri, que es un vino blanco de mesa, y Tinto Vélez.



PRIMITIVO COLLANTES, S. A. Los hermanos Primitivo y Tomás Collantes, procedentes del Valle de Iguña, en las Montañas de Santander, fundaron esta empresa a finales del siglo XIX. Hicieron lo que tantos otros montañeses radicados en diversas localidades de la zona: dedicarse a una actividad muy rentable en esos años, pese a la crisis de la que el sector estaba saliendo en esos años.

La sociedad posee en la actualidad tres viñas en el término municipal de Chiclana, de 17, 18 y 19 hectáreas, plantadas de Palomino Fino.

La bodega, situada en el centro de la ciudad tiene el encanto de las bodegas de la zona.

Sólo produce vinos generosos del tipo Jerez, que no están amparados por esta denominación de origen, como ya hemos indicado. Entre sus marcas es de destacar el Fino Arroyuelo.

UNIÓN DE VITICULTORES CHICLANANEROS, S.C.A. Esta cooperativa se constituyó en el año 1992, después de que otra anterior tuviese que disolverse como consecuencia de la crisis por la que pasó el sector durante los años inmediatamente anteriores y de su consiguiente reconversión.

Son 290 socios cooperativistas y reúnen 350 hectáreas de viñedo de las variedades Palomino y Moscatel. El 80% de su producción de mosto –que en toda esta zona del Marco del Jerez es el nombre que se le da al vino joven de la cosecha– se vende a bodegas de la zona de crianza del Jerez, en las localidades de El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda. El otro 20% de la producción se destina a la elaboración de los tipos de vinos de la zona –principalmente, Fino y Moscatel–, que se venden embotellados en la zona de la Bahía de Cádiz.

La cooperativa tiene unas modernas instalaciones y cuenta con una gran taberna abierta al público.

BODEGAS SANATORIO O MANUEL ARAGÓN BAIZÁN. Sin duda, este nombre es sorprendente; también es sugerente y, a poco que nos detengamos a pensarlo, concluiremos que es acertado. Los buenos efectos para la salud derivados del consumo moderado de vino se conocen desde tiempos inmemoriales. De ahí que se le haya dado tradicionalmente un uso terapéutico. Por lo tanto, no hay que extrañarse de que las bodegas puedan ser consideradas sanatorios. Ésta tuvo el acierto de denominarse así en su día.

En la primera mitad del siglo XIX, Diego Aragón Morales, natural de Chiclana, fundó esta empresa vinícola. Tradicional-



Sebastián Aragón.

mente se ha dedicado a la elaboración de vinos generosos, de los cuales sobresalen sus marcas Fino Granero y Moscatel Gloria así como su Moscatel Naranja.

En 1977, recién acabados sus estudios de Enología, Sebastián Aragón elaboró en la viña familiar de El Marquesado un vino tinto de Tempranillo. Pero la iniciativa duró poco porque su padre no lo veía. Unos años después, en 1983, Chano elaboró un blanco de mesa con Palomino, llamado Cortijo El Guijo, que era el nombre de una finca de la familia, de la que se decía *El Guijo: poco pan, pero buen cortijo*. Pero la empresa consideró que ese vino daba poco y que había que seguir con los generosos.

Por fin, en 1995, Chano Aragón convenció a la familia de la conveniencia de diversificar la producción. Primero sacaron al mercado el denominado Sauvignon Blanco; después, un tinto hecho con Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot, que envejece en barricas de roble americano; y recientemente han elaborado el Sauvignon Blanc Vendimia Tardía, que es un vino de uva botritizada y fermentación parcial.

Chano Aragón, artífice de estos nuevos vinos, pone en ellos tanta pasión como en los generosos, pero desde muy joven ha considerado que tenían que diversificar sus caldos.

Bodegas Sanatorio tiene dos instalaciones, ambas visitables: una en pleno centro de Chiclana, en la calle Olivo, que es además una gran taberna, muy frecuentada por la juventud; y otra a la salida de la población, en el Km. 12,2 de la carretera Cádiz-Málaga, a cuyo alrededor hay una pequeña viña.

Chipiona

A orillas del océano Atlántico, fuera ya de la Bahía de Cádiz, entre Rota y Sanlúcar de Barrameda se encuentra Chipiona: una pequeña localidad agrícola y pesquera, en la que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha tenido hasta hace pocos años un notable peso específico en su economía. A mediados del siglo XVIII, Chipiona tenía una modesta superficie absoluta de viñedo de tan sólo 451 hectáreas, que, sin embargo, se traducían en un aprovechamiento agrícola con una destacada importancia relativa en la economía local, pues representaban el 43% de la superficie cultivada de su término.

Parte de esta superficie de viñedo era de propietarios establecidos en la vecina localidad de Sanlúcar de Barrameda, que dada su mayor importancia vitivinícola ha ejercido históricamente una influencia sobre la vinatería de Chipiona; al igual que lo han hecho también Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María. Chipiona desempeñó durante dos siglos –entre los últimos tercios de los siglos XVIII y XX– una importante función auxiliar en el Marco del Jerez, consistente en proporcionarle a las grandes bodegas de la zona mostos para sus criaderas y soleras, y arrope y color para abrigar y dar tono a algunos de los vinos de licor. Esta actividad ha mantenido el ramo vitivinícola en esta población durante mucho tiempo, pero quebró por los cambios habidos en el sector vitivinícola del Marco del Jerez: por el cese de la demanda de vinos auxiliares para la elaboración de jereces, a medida que fue cambiando la tendencia de los consumidores hacia vinos secos y ligeros, en detrimento de los abocados y semidulces, y al ritmo de los cambios técnicos que ha introducido el sector en las últimas décadas. Como dice César Florido, hace años que se acabó la venta de bodega a bodega.

Pero, aparte de esta función auxiliar, Chipiona ha producido, desde no se sabe cuándo, un vino que lleva su apellido: el Moscatel de Chipiona, que ha vendido y vende a granel y embotellado en España y el extranjero.

^Cualquiera que sea su tipo, en el Moscatel de Chipiona destaca el característico aroma a almizcle de la uva, es denso y dulce, y su color es oscuro, aunque presenta diferentes tonalidades, dependiendo de su elaboración y crianza.

Actualmente, Chipiona tiene una superficie de más de 200 hectáreas de viñedo. De ellas, 180 se encuadran en la zona de producción de la Denominación de Origen Jerez-Xêrêx-Sherry y son, mitad por mitad, variedades Palomino y Moscatel. El resto del viñedo está constituido por recientes plantaciones de variedades para la elaboración de vinos tintos: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.

En la localidad se elaboran también otros tipos de vino de la zona: principalmente, Fino, Cream. No obstante, el Moscatel es su vino característico. Se estima que las criaderas y soleras de Moscatel de Chipiona suman unas 1.500 botas.

BODEGAS CÉSAR FLORIDO. La familia Florido, que es una institución en Chipiona, está relacionada con la vitivinicultura desde el siglo XVII, pero estas bodegas se fundaron en 1887, según consta documentalmente.

De las tres bodegas que tiene la empresa en pleno centro de Chipiona, la más interesante es la popularmente conocida como la bodega de las Viudas. Este nombre hace alusión a doña María-



César Florido.



Dolores Coto Florido y doña Encarnación Ramírez, que en el plazo de dos años quedaron viudas, respectivamente, de Francisco Florido Castro y su hermano Eduardo, que murieron muy jóvenes, en la década de los veinte del siglo XIX.

Unos años antes, a finales de la I Guerra Mundial, Francisco Florido construyó un granero, que poco después se destinó a bodega. El edificio tiene el techo a un agua, construido con la madera de un barco italiano que encalló en la playa del pueblo. Es una bodega muy interesante, en la que César Florido, su joven y dinámico propietario va a abrir un despacho al público próximamente.

Esta pequeña empresa familiar produce los vinos de mayor venta en la zona: Fino, Cream y sus famosos moscateles, que es su especialidad. El Moscatel Pasas César Florido ha obtenido varios premios, entre ellos la medalla de oro Challenge Internacional du Vin en 1999.

COOPERATIVA CATÓLICO-AGRÍCOLA DE CHIPIONA. Desde finales del siglo XIX, la Iglesia Católica impulsó y renovó su proselitismo entre trabajadores y pequeños propietarios, en una estrategia dirigida a restarle militancia a las corrientes anarquista y socialista y al liberalismo. Con este fin fomentó la creación de los llamados Centros Católicos Patronales-Obreros y de los sindicatos y cooperativas católicas industriales y agrícolas. En este marco del sindicalismo católico se creó en Chipiona en 1922 esta Sociedad Cooperativa Católico Agrícola, a iniciativa del párroco Francisco de Lara y Araujo.

VINO PARA CONSAGRAR

No cualquier vino se puede emplear para consagrar. La Iglesia Católica ha debatido mucho sobre el asunto en el pasado y tiene normas al efecto: debe tratarse de un vino de fermentación parcial, porque se asocia el proceso de elaboración con la muerte y resurrección de Cristo.

El Lagarero es un vino obtenido de la fermentación parcial de mosto de uva Moscatel, que se detiene

mediante por el método tradicional de adición de alcohol vínico, a fin de que el vino tenga 14,5° de alcohol en vol. y un azúcar residual de 5° Baume. Seguidamente, el vino se envejece por el sistema de criaderas y soleiras. Antes de embotellarlo se le añade un poco de vino Fino –para restarle dulzor– y una pequeña cantidad de vino Color –para darle el tono adecuado.

Actualmente, esta sociedad tiene 180 socios que reúnen 190 hectáreas de viñedo de las variedades Palomino y Moscatel así como pequeñas extensiones de Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, de reciente plantación, que destina a su tinto Valdivieso. Esta diversificación de la producción –también elaboran un blanco de mesa– es fruto de la iniciativa de Francisco Lorenzo, su gerente.

La cooperativa elabora varios moscateles y un Fino. Hay que destacar una rareza enológica: El lagarero, un vino para consagrar elaborado según la normativa eclesiástica al respecto, que se exporta a varios países, y que desde hace unos años se ha puesto a disposición de los consumidores.

BODEGAS JOSÉ MELLADO MARTÍN. Muy cerca de la entrada a Chipiona por la carretera de Rota se encuentra la bodega de José Mellado. Está rodeada de una pequeña parte del viñedo de la empresa y a pocos metros de los pinares y de la playa de Las tres piedras.

Se trata de una empresa familiar constituida en 1974, que el año 1990 se trasladó desde el centro del pueblo a este antiguo pago vitícola de suelo arenoso llamado Alcubilla. La empresa tiene otra viña de 14,5 hectáreas en el pago de La Ballena, en suelos de barros y arenas, plantada de Palomino y Moscatel.

La bodega produce Fino, Oloroso, Cream y, sobre todo, varias clases de Moscatel de Chipiona, entre los que destaca el Moscatel de Pasa Playa de Regla, cuyo nombre alude al famoso monasterio franciscano de la localidad y a su más céntrica y frecuentada playa.



Trebujena

Asentado sobre una loma, este pueblo está rodeado por las marismas del Guadalquivir y las tierras de albarizas de sus pagos vitícolas. Estas condiciones hacen que sus mostos sean famosos.

Durante siglos, Trebujena ha proporcionado mano de obra jornalera a las viñas y uvas y mostos a las bodegas del Marco del Jerez. En el año 2001, sus pagos de albarizas fueron reconocidos en la categoría del Jerez Superior, lo que ha supuesto un mayor precio para los mostos procedentes de ellos.

La economía de Trebujena se basa en buena medida en la vid. Trebujena es un pueblo vitícola: de algo más de 6.000 habitantes, un millar de ellos son propietarios de pequeñas viñas. Son pocas las familias que no están relacionadas con el viñedo.

Esos 1.000 viticultores de Trebujena representan más del 30% de los de todo el Marco del Jerez, y las 1.000 has. de viñedo son el 10% de la superficie de vid de esta zona.

Los viticultores están asociados en dos cooperativas. Desde 1957 existe la denominada Virgen de Palomares, que tiene unos 750 socios. La Cooperativa Albarizas se constituyó en los años setenta y cuenta con alrededor de 250 socios.

A partir del día 30 de noviembre de cada año, pues según el viejo refrán *Por San Andrés, el mosto vino es*, En las tascas de Trebujena y en algunas de sus viñas se pone a la venta el apreciado Mosto de Trebujena, que bien vale una visita al pueblo.

PALOMARES Y ALBARIZAS, S.L.

Las dos cooperativas de la localidad, que siguen teniendo su principal negocio en la venta de mosto a las bodegas de la zona crianza del Jerez, han constituido una empresa para la elaboración y comercialización de vinos generosos y blancos de mesa.

Esta empresa tuvo un antecedente en 1987 en Mostresa (Mostos de Trebujena, S.A.), que embotelló el vino blanco joven Altajara, pero la iniciativa no prosperó.



En el año 2003, ambas cooperativas se pusieron nuevamente de acuerdo y constituyeron Palomares y Albarizas, S.L., de la que es gerente el emprendedor joven Juan-Antonio Romero.

La empresa elabora dos vinos blancos y cuatro generosos. El blanco seco se llama Mosto de Trebujena, que es la denominación tradicional por la que se conocen los vinos jóvenes de esta localidad. En breve van a comenzar a fermentar una pequeña cantidad de mosto en botas de roble americano, como se hacía antiguamente. El objeto es sacar al mercado esta variedad de mosto tradicional.

Aunque desde hace unos años el mosto de Trebujena que se destina al consumo en tascas y el que embotella esta empresa se fermenta en depósitos de acero inoxidable, lo que no ha cambiado en su elaboración es la combinación de mosto de uva Palomino —que es la mayor parte— con una pequeña cantidad de mosto de vidueño; esto es, de una pequeña superficie de uvas de variedades minoritarias en la zona desde el proceso de selección que se inició a mediados del siglo XVIII. Estas variedades de uva son Perruno y Mantúa, principalmente. Dado su interés, las cooperativas las pagan al mismo precio de la uva Palomino de los pagos en los que se encuentren: Jerez Superior o Zona de Producción del Jerez.

La Ruta del Mosto de Trebujena, que hasta ahora es estacional, está en vías de convertirse en permanente a lo largo de todo el año. Consistirá en conocer alguna de las pequeñas viñas de la localidad, donde los visitantes serán atendidos por el propio viticultor; de ahí se pasará a las instalaciones de una o ambas cooperativas o de la empresa mixta —dependiendo del tiempo de que dispongan los visitantes—; y finalmente, a una o varias de las tascas del pueblo, donde se podrán degustar los vinos con un típico ajo caliente.

Rota

Actualmente, Rota forma parte de la comarca de la Bahía de Cádiz junto con las localidades de El Puerto de Santa María, Puerto Real, San Fernando, Chiclana, Jerez de la Frontera y Cádiz, aunque sigue vinculada, como es lógico por su situación, a dos localidades de la comarca del Bajo Guadalquivir: Chipiona y Sanlúcar de Barrameda. Este es su entorno geográfico natural, histórico y etnológico.



Rota se encuentra situada en el litoral atlántico español, al norte de la provincia de Cádiz, a media distancia de los ríos Guadalquivir y Guadalete, a los pies de un puerto natural sobre el que se desarrolló el núcleo urbano histórico, zona por la que la Bahía de Cádiz tiene su apertura continental.

La actividad agrícola de Rota ha tenido peculiaridades distintivas respecto a otras localidades del arco de la Bahía de Cádiz. Nos referimos a la producción de hortalizas y frutas, para abastecimiento de la ciudad de Cádiz, y al cultivo de la uva Tintilla de Rota, una variedad de uva tinta en medio de un viñedo comarcal de uvas blancas.

En materia industrial, la vinatería ha sido la principal actividad de este sector en Rota. Entre mediados de los siglos XVIII y XX, los lagares y bodegas representaron alrededor del 70% de las instalaciones industriales de Rota. Este porcentaje da idea de la importancia de la vinatería en la localidad y apunta el papel desempeñado por ésta en la zona.

La actividad vinícola de Rota en época contemporánea ha tenido dos funciones: 1) producir arropo y vino de color, para proveer de estos productos vínicos auxiliares a otras localidades de la zona, y 2) producir aguardientes y vinos elaborados –principalmente Tintilla de Rota– para su comercio en diferentes mercados

A la época dorada –comprendida entre la segunda mitad del siglo XVII y principios del siglo XX– le siguió un periodo de crisis hasta finales de la misma centuria. Todo parece indicar que

se unieron dos crisis: la del Tintilla y la de la vitivinicultura jerezana. En la década de los años setenta del siglo XIX, el consumo de vinos de Jerez entró en declive en el Reino Unido de la Gran Bretaña, y esto afectó a la economía roteña, como veremos. Por otra parte, en torno a esos años del siglo XIX, el Tintilla de Rota comenzó a dejar de emplearse como vino sacramental en el Reino Unido de la Gran Bretaña. La coincidencia temporal de estos dos descensos del consumo dio inicio a la crisis del Tintilla de Rota.

La producción de Tintilla sufrió también en poco tiempo el descenso generalizado del consumo de los vinos de postre y merienda que tuvo lugar, desde finales del siglo XIX y más acusadamente desde principios del siglo XX, como consecuencia de los cambios de gustos y de hábitos de consumo de vinos que se iban produciendo en los principales mercados europeos y americanos de vinos de calidad.

En Rota se fue abandonado paulatinamente el cultivo de la uva Tintilla como resultado de la caída de la demanda de su vino y de los menguantes beneficios que reportaba a los viticultores. La instalación de la base naval militar en pleno campo cultivable vino a acelerar la crisis del Tintilla, pero no fue esa su causa, como tiende a creerse, independientemente de la consideración política que merezca tal medida, tomada en los años en que el régimen franquista comenzaba salir de su aislamiento internacional, a principios de los años cincuenta del siglo XX. El último factor de la crisis, que pudo haber llevado a la pérdida total del cultivo de la uva Tintilla, fue la mayor rentabilidad que comenzó a tomar el suelo como urbanizable que como rústico. El crecimiento poblacional de Rota en la segunda mitad del siglo XX y el fenómeno de la segunda residencia llevó a que el viñedo fuese sustituido por viviendas.

El Tintilla de Rota pudo haber desaparecido totalmente, poco le faltó para ello, pero no fue así: se mantuvo, aunque en cantidades testimoniales, gracias, entre otros, a Juan Martínez y su hijo Juan Martínez Martín-Niño, de Bodegas El Gato, y a la labor de la Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos. Unos mantuvieron, aunque corta, la producción; otros mantuvieron la memoria de este vino, merced a varias publicaciones, sobre todo. En los últimos años, otra empresa roteña, Bodegas J. Ferris, ha comenzado a producir Tintilla de Rota y está exportando de nuevo este vino a varios países europeos, americanos y asiáticos.

BODEGAS EL GATO. La bodega de Juan Martínez Martín-Niño está en el casco urbano de Rota. Es pequeña y muy bonita, aunque desde hace unos años su patio está ocupado como almacén de las bebidas que la empresa distribuye en la ciudad.

Con las necesidades de los negocios. En los años en los que la producción de Tintilla de Rota y de mostos para las bodegas de la zona de crianza del Marco del Jerez –El Puerto, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda– cayó, Bodegas El Gato tuvo que dedicarse a la



Juan Martínez Martín-Niño.

distribución de bebidas. No obstante, pese a las adversas condiciones, mantuvo sus soleras de Tintilla de Rota.

La bodega continuó elaborando pequeñas cantidades de Tintilla que vendía a granel. A instancias de la Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos, embotelló Tintilla para obsequios y de ahí se llegó a la situación actual de recuperación de este singular vino tinto dulce, que sólo producen dos bodegas.

SIERRA DE CÁDIZ

Dadas sus condiciones climáticas y su orografía, la Sierra de Cádiz ha sido una zona vitivinícola tradicional de esta provincia; aunque esta actividad no ha tenido nunca un peso específico notable en la economía de la zona, pues, por lo general, se ha tratado de una actividad complementaria. No obstante, los vinos que se han elaborado en la Sierra de Cádiz han tenido una buena consideración y el Pajarete fue un vino de fama internacional entre el último tercio del siglo XVIII y finales del siglo XIX.

El Pajarete se elaboraba en seco y en dulce. Éste último era el tipo más apreciado en los mercados internacionales y como tal era sinónimo de la mención Pajarete. Respecto al origen de este vino hay un debate inconcluso.

Las fuentes antiguas refieren que su nombre procede de un pago homónimo situado entre las localidades de Villamartín y

Prado del Rey. Y, como todos los vinos de éxito, fue imitado en diversas zonas vitivinícolas andaluzas y españolas.

Otra versión sostiene que se trata de un tipo de vino que se viene elaborando desde antiguo –no se especifica desde cuando– en varias zonas vitivinícolas y que su nombre no responde a un topónimo; pero no se dice cuál es la razón de esta mención.

El Pajarete dejó de elaborarse en Villamartín y Prado del Rey a consecuencia de la pérdida del viñedo en la zona por causa de la filoxera, a finales del siglo XIX.

Aparte de este famoso vino, en la Sierra de Cádiz se ha continuado con la elaboración de otros vinos generosos y de algunos vinos tintos corrientes.

Hasta los años ochenta del siglo XX no dio comienzo la elaboración y crianza de vinos de mesa blancos y tintos de calidad, que fue lo que motivó que se lograra el reconocimiento de la mención tradicional Vino de la Tierra de Cádiz.

Arcos de la Frontera

La localidad más importante de la zona occidental de la Sierra de Cádiz es Arcos de la Frontera; hasta tal punto que se habla de la Sierra de Arcos para hacer referencia a esta parte de la Sierra de Cádiz. La presencia de Arcos de la Frontera es tan simbólica en esta zona que la Sierra de Gibalbín, que forma parte del término municipal de Jerez de la Frontera, es considerada parte de la llamada Sierra de Arcos y hay quienes creen que pertenece a su término municipal. Las bodegas de esta zona están situadas en las inmediaciones rurales de la bellísima ciudad de Arcos de la Frontera y en el casco urbano de Prado del Rey.

REGANTIO VIEJO. Esta empresa reclama para sí el honor de haber producido el primer vino tinto andaluz. La afirmación tiene que ser aclarada: entiendo que lo que reivindica y aporta como valor es ser reconocida como la primera sociedad que sacó al mercado en botella etiquetada un vino tinto producido en Andalucía en esta nueva etapa de finales del siglo XX. Eso fue en el año 1983: era la primera cosecha de una viña plantada tres años antes con variedades tintas.

La iniciativa o parte de ella al menos fue de Marcel Fernández, un vitivinicultor francés que había desarrollado anteriormente su actividad en las propiedades que su familia tuvo en Argelia hasta

unos años después de la independencia de este país.

La viña funcionaba como vivero de vides de varias castas. En esa primera fase, las instalaciones de bodega eran muy rudimentarias y el vino que se producía era muy corriente. Sólo una pequeña parte de la producción se embotellaba; la mayoría se vendía en garrafas. Así era y así hay que decirlo.

Esta situación viene cambiando desde hace unos años. Sobre todo desde 2002, cuando los nuevos propietarios –con Miguel Ruiz Ibarra a la cabeza– le encomendaron la dirección técnica al enólogo Juan Cordero, que está introduciendo sustanciales mejoras en esta viña y bodega. Actualmente son 60 las hectáreas de viñedo de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo y se elaboran tres vinos de crianza en barricas de roble francés.

La explotación incluye una plantación de olivos, de los que pronto se obtendrá aceite y se está complementando con instalaciones orientadas al ecoturismo: bar-restaurante, sala de catas y actividades diversas, cinco viviendas rurales con piscina, paseos por la viña en vehículos todo-terreno...

BODEGAS PÁEZ MORILLA. Esta empresa tiene un origen insólito: la solera de vinagres que Francisco Páez Sánchez formó en la sociedad recreativa de vinos Los Palitos, que él fundó en el año 1910, se convirtió treinta y cinco años más tarde en la base de un nuevo negocio de producción de vinagres a gran escala de manos de su hijo Antonio Páez Lobato.

Tras el éxito obtenido, Páez Lobato amplió su actividad a la elaboración de vinos de mesa de calidad. En 1981 sacó al mercado Tierra Blanca, un vino seco joven hecho con uva Palomino Fino y algo de Reisling, que es su marca más emblemática. Después apareció Viña Lucía, un tinto de crianza –12 meses en barrica y 6 en botella– elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Y a partir de ahí ha ido ampliando su gama de vinos





con la variante semidulce –un toque de moscatel– de Tierra Blanca.

La empresa tiene bodegas en Jerez de la Frontera, donde también, elabora vinos generosos. Su viña La Vicaría se encuentra en la Sierra Valleja, muy cerca de Arcos de la Frontera y de los ríos Guadalete y Majaceite, a 350 metros de altitud.

Pueden ustedes visitar las bodegas que la empresa tiene en Jerez y, sobre todo, la viña La Vicaría, en la que les atenderán sus guardeses, pero lo que deben procurar es participar en una de las paellas que don Antonio Páez organiza algunos fines de semana del año. No crean que es difícil. A él, que a sus 84 años sigue teniendo una envidiable vitalidad, le encanta atender a los visitantes. En cualquier caso, visiten la bodega, donde puede que también se encuentren a don Antonio o Jesús Martínez, eficiente y agradable gerente de esta empresa.

HUERTA DE ALBALÁ. Vicente Taberner Carsi ha hecho realidad sus ilusiones juveniles de montar una gran bodega. Ya tenía una en El Priorato, pero me parece que ésta le apasiona más. Huerta de Albalá es una bodega de 4.600 metros cuadrados emplazada en el ala norte de la ladera de la finca y rodeada de vides. Todo en ella es de última generación. Tiene dos plantas de vinificación: una para el tinto de calidad y otra para el tinto excelente o de sacristía, cuya producción será pequeña. La primera tiene depósitos de

BODEGAS DE ELABORACIÓN Y CRIANZA DE HUERTA DE ALBALÁ

La bodega de elaboración del tinto de sacristía es una gran nave de paredes de termo-arcilla de 70 centímetros de grosor y techo a dos aguas con aislamiento especial y cubierta de tejas. Por si estas medidas constructivas no fuesen suficientes en algún momento, está climatizada.

Todo está automatizado en esta bodega: hasta la apertura y cierre de las ventanas. Se halla contigua a la bodega de elaboración del tinto de calidad y está comunicada con ella, pero es totalmente independiente: la uva es descargada en una mesa de selección de racimos; inmediatamente pasa a la despalladora y a continuación a una segunda mesa de selección de granos; desde aquí es enviada, envuelta en nieve carbónica –para restarle temperatura–, a la estrujadora; de donde va a cada uno de los 20 depósitos de fermentación –17 de 5.000 litros de capacidad y 3 de 1.500– que hay instalados en ella sobre sillares de piedra arenisca de los pinares de Burgos. La particularidad de la bodega consiste, sobre todo, en que estos depósitos son tinos o conos de madera de roble francés, que además de sus cualidades intrínsecas son de gran belleza, lo que le confiere a la bodega un encanto especial.

En estos conos el mosto de cada variedad de vid hace, por separado, las fermentaciones alcohólica y maloláctica, lo cual es una práctica poco usual en la vinificación de tintos. El remontado del vino (esto es,

la operación consistente en evitar la solidificación del sombrero que forman los hollejos de la uva en la superficie de los depósitos de fermentación mientras se produce este proceso de transformación, pues de lo contrario se malograría el vino) se lleva a cabo en esta bodega mediante la tradicional técnica del bazuqueo: faena artesanal que hace un operario golpeando con un palo el sombrero del vino cada cierto tiempo.

Pese a su altura y amplitud, a los diferentes materiales empleados, a las conducciones vistas y al suelo de resina epoxi, los tinos de madera destacan entre los colores más vivos de paredes, techo y suelo y el brillo del acero inoxidable del resto de los equipos.

La bodega de crianza, con capacidad para 1.600 barricas, está formada por dos largas naves subterráneas comunicadas por una arguería. Al fondo de la primera de ellas se encuentra la sacristía, que como señala Milagros Viñeira –la enóloga– es un concepto distinto al de las sacristías de las bodegas jerezanas.

A la mitad de esta nave se abre en el techo un amplio hueco cubierto, a modo de patio, por una montera que sobresale a baja altura en el piso de entrada del edificio. Su estructura llama la atención e indica a los visitantes que debajo está la bodega de crianza, que es lo primero que perciben pero lo último que verán.



Vicente Taberner.

fermentación de acero inoxidable y demás adelantos. De la bodega de elaboración del tinto excelente es obligado hablar aparte.

La viña, plantada en el año 2002, tiene 75 hectáreas de Syrah –60%–, Merlot –20%–, Cabernet Sauvignon –13,3%– y Tintilla de Rota –6,6%–, al cuidado del técnico de viña Diego Campos Gómez, hijo de uno de los más sabios y habilidosos capataces de viña de este país: don Diego Campos Tejero.

Huerta de Albalá es una inversión de más de 15.000.000 de euros: un gran proyecto para la sierra de Cádiz y la vitivinicultura andaluza, que este empresario ha considerado conveniente desarrollar en esta zona. Taberner es un gran experto en vitivinicultu-



ra, pues desde joven tuvo la oportunidad de probar en su casa los grandes vinos del mundo, y le apasiona tanto la cultura del vino que durante años ha catado cientos de vinos de cada cosecha y se ha formado sobre la base de muchas lecturas. Sabe tanto que pensó que era enólogo, pero es un autodidacta.

Vicente Taberner está convencido de que va a elaborar magníficos vinos tintos, porque lo que importa no es la denominación sino la calidad. Ha optado por la sierra de Cádiz porque dice que su clima cálido, su proximidad al mar y su suelo son aptos para elaborar los vinos de máxima calidad que él quiere hacer desde hace años; que en otras zonas de renombre está hecho casi todo, mientras que aquí él puede crear como quien pinta sobre un lienzo en blanco.

CASTILLO DE VALLEJA. En la ladera de Sierra Valleja está situada esta finca, que es almazara y bodega. Esta es una doble actividad que se da en alguna otra finca de la zona de la Sierra de Arcos y de las Sierras de Málaga, como recordaran ustedes

El nuevo nombre de la hijuela en la que se encuentra esta finca es muy significativo: carril de los Acciteros.

La finca, de nueva construcción, trata de asemejarse a un castillo, en cuyo patio se encuentran a uno y otro lado la almazara y la bodega. Ésta no está aún acabada, aunque se elaboran ya algunos vinos en ella.

La finca tiene un viñedo de 4,5 hectáreas y los vinos que produce son blancos y tintos.

El acceso a esta viña-bodega no reúne aún las condiciones necesarias para el ecoturismo, pero Don Francisco Sánchez, su propietario, está en ello así como en elaborar unos vinos de calidad.



PRADO DEL REY. Además de Arcos de la Frontera, la única localidad serrana gaditana que mantiene una actividad vitivinícola de cierta importancia es Prado del Rey. Ésta es una de las localidades del célebre Pajarete, entre otras cosas.

Hace unas décadas, en Prado del Rey había una veintena de bodegas que tenían entre una de sus principales funciones el suministro de mostos a las grandes bodegas del Marco del Jerez. Pero una vez que este negocio cambió, como hemos visto líneas atrás, la actividad decayó y en la actualidad sólo quedan en este bello pueblo dos bodegas, de las cuales, una sólo se dedica a la



elaboración de mosto: la de Plácido Hidalgo. El mosto de Prado del Rey destinado al consumo directo ha sido apreciado tradicionalmente en toda la Sierra de Cádiz. Las variedades empleadas son ya muy minoritarias en toda la provincia: Gabriela, Rey, Pedro Ximénez...

BODEGA DE SALVADOR RIVERO. Fue el bisabuelo de Salvador Rivero quien fundó esta bodega familiar a finales del siglo XIX. Ahora se encuentra instalada a la entrada sur de este pueblo de colonización constituido por Pablo de Olavide en el siglo XVIII.

Es una bodega pequeña con vinos viejos y jóvenes, generosos y de mesa. De estos últimos, los hay blancos y tintos. Viña Fabia está hecho de Palomino y Pedro Ximénez. Ésta es una marca conocida de vino blanco de mesa, pues lleva años en el mercado. El otro vino de este tipo es Fabio Montano, un moscatel seco.

La elaboración de tintos es más reciente en la bodega de Salvador Rivero. Fabio Montano Tinto está elaborado con Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot y tiene seis meses de crianza en barricas de roble nuevo francés y americano.

Las marcas están basadas en una inscripción romana encontrada en el pueblo, que se colocó en la torre de la iglesia, en la que Fabio Montano hace una dedicatoria a su hermana Fabia.

Salvador Rivero es un bodeguero inquieto e interesado por la historia del Pajarete, vino que se plantea recuperar y darle auge nuevamente.





Epílogo

Andalucía: paraíso de viñas, bodegas y vinos

JAVIER MALDONADO ROSSO

Al principio tal vez pudieron ustedes considerar que exagerábamos, como buenos andaluces; pero después de lo leído, creemos que estarán de acuerdo con nosotros en definir a Andalucía como el paraíso de viñas, bodegas y vinos.

A veces, las realidades y las imágenes que de ellas se tienen son muy dispares. Y esto pasa con la vitivinicultura andaluza.

Esperamos que este libro haya contribuido a que ustedes conozcan mejor la realidad del mundo de los vinos de Andalucía y su evolución histórica.

Como han podido leer y como esperamos que hayan conocido personalmente, Andalucía es un microuniverso vitivinícola: en esta tierra se producen vinos únicos, como los de crianza biológica bajo velo de flor y extraordinarios vinos de mesa de calidad, vinos naturalmente dulces, vinos dulces naturales, vinos de licor, vinos espumosos... Todos los tipos de vinos se producen en este –hay que repetirlo– microuniverso vitivinícola único en el mundo.

Es lo que dicen los expertos acerca de las óptimas condiciones físicas de Andalucía para el cultivo de la vid y la elaboración y crianza de vinos.

Andalucía reúne toda la cultura del vino y actualmente más que nunca en su historia, porque es más diversa y porque bullen en ella tantas iniciativas que parece que se tratara de una gran bota en fermentación.



Agenda

El orden de las provincias es el seguido en el libro (Almería, Granada, Jaén, Málaga, Córdoba, Sevilla, Huelva y Cádiz), pero el orden de las localidades de cada una de ellas es el alfabético.

No ofrecemos horarios de visitas porque pueden cambiar y podemos confundirlos, pero les damos las direcciones postales y electrónicas y los teléfonos de las bodegas para que puedan ustedes concertar cita.

ALMERÍA

Alboloduy

La Bodega de Albolody

Rastro, 8 - 04531. Tfnos: 950 64 47 19 - 659 33 28 69. E-mail: bodegasalboloduy@bodegasalboloduy.com

Enix

Bodega Finca Ánfora S.L.

Paraje Barranco del Obispo S/N-04729. Tfnos: 629 13 13 70. E-mail: bodegas@fincanfora

Fuente Victoria-Fondón

Bodega Fuente Victoria S.A.

Paraje Pedregal - 04160Tfnos: 630 65 06 28. Fax: 940 46 17 38.

Laujar de Andarax

Bodega Cortijo El Cura

Villaespasa, 64 - 04470. Tfnos: 950 16 40 20 - 679 96 18 02. E-mail: cortijo-delcura@yahoo.es

Bodega Valle de Laujar S.C.A.

Ctra. Laujar-Berja Km. 2.200. Tfnos: 950 51 42 00.

Lucainena de la Torres

Bodegas Agrosol S.A.

Ctra. Nacional 340 Km. 488 Finca Los Rubiales - 4210

Lúcar

Bodegas Alto Almanzora S.L.

Paraje El Marchalillo s/n - 04887. Tfnos: 950 42 06 04 - 950 42 06 32. E-mail: comercial@bodegasaltoalmanzora.com

Padules

Bodega Paco Ferre S.L.

Paraje la Moralea. La Rueda s/n - 04458. Tfnos: 950 60 83 08 - 649 92 09 16. E-mail: bodegapacoferre@hotmail.com

Puente del Río-Adra

Bodega Bolabana S.L.

c/ Apóstol 2.

Tabernas

Los Albardinales Almazara Museo
Crta.Nacional 340 Km. 474. Tfno: 950
61 17 07. E-mail: orodeldesierto@oro-
deldesierto.es

GRANADA

Albuñol

Bodegas Lorente
Cortijo Los Amates

Alhendín

Bodegas Espinosa S.A.
Crta. de Motril, 1.

Bodegas Los Jumillanos.
Antigua Crta. de Motril, Km. 117 -
18620. Tfno: 958 57 62 30

Atarfe

Bodega Los Moreno
Tfno: 958 45 43 41.

Benalua de Guadix

Bodega Pago de Almaraes
Marquesado del Zenete

Cádiar

Bodegas Cortijo Barranco Oscuro
Cortijo Barranco Oscuro - 18440.
Tfno: 958 34 30 66. E-mail:
info@barrancooscuro.com

Cástaras

Bodega Los García de Verdevique
Cortijo García de Verdevique. Tfno:
958 85 90 30.

Corte de Baza

Bodega Villagrán
Campo Cámara

Cortes y Graena

**Bodega Ecológica Cauzón-Ramón
Saavedra**
Tfno: 676 85 61 64.

Bodegas Muñana S.L.
Explotación agrovinícola Peñas Prietas.
Crta. La Peza s/n (Baños) -
18157. Tfños: 958 67 07 15 - 647 76
81 06.

Darro

Bodega Romero García
Cortijo el Anchurón

Huétor-Overa

Bodega Los Neveros
Tfños: 958 50 17 32 - 670 03 01 06.

Huétor Santillán

Hostal Restaurante El Convite
Crta. de Murcia s/n - 18183. Tfno:
958 54 50 21.

Jete

Bodegas Horacio Calvente

Viñilla, 6 - 18699. Tfno: 958 64 41 79.

La Rabita-Albuñol

Bodegas El Sotillo

General Mola, s/n.

Lobras

Bodegas Los Barrancos S.L.

Crta. Cadiar-Albuñol, Km. 9,4.

Marchal

Bodega Ecológica Naranjuez-Antonio Vilches

Tfno: 637 22 23 26.

Viñas de Purulio-Bodega Torcuato Huertas Tomás

San Bonifacio, 42.

Tfno: 652 92 41 45.

Murtas

Bodega Finca Cuatro Vientos S.L.

Crta. de Murtas, Km. 4 - 18490

Tfnos: 958343325 - 616407250

E-mail: victoresanchez@cresmas.com

Policar

Bodega Ecológica García Martos

Pº de Sierra Nevada, 18 - 18516.

Tfnos: 958 67 00 86 - 605 07 44 59.

Polopos

Bodega Museo El Lagar Cejeli

Iglesia, s/n - 18750

Ugijar

Bodegas Dominio Buenavista S.L.

Cortijo Buenavista s/n, Crta. de

Almería - 18480. Tfno: 958 76 72 54.

E-mail: info@eveleta.com

Vélez de Benaudalla

Oleotropic S. C. A.

Crta. Bailén - Motril Km. 179,5.

Tfnos: 958 65 85 02 - 618 27 41 59. E-

mail: museoaccite-oleotropic@terra.es

Villamena-Valle de Lecrín

Bodegas Señorío de Nevada

Autovía Granada-Motril (salida 153).

Crta. de Cónchar s/n - 18659. Tfno:

958 30 00 28. E-mail: bodegas_neva-

da@teleline.es

JAÉN

Bailén

Bodega Santa Gertrudis S.C.A.

Prolongación Baeza s/n -23710. Tfno:

953 67 12 56. E-mail:

sta_gertrudis@bailen.org

Frailas

Bodega La Martina S.C.A.

Campo s/n - 23690. Tfnos: 953 59 35 63 - 658 99 17 01.

Viñedos y Bodega Marcelino Serrano

Avda. Iberoamérica 27- 23680. Tfnos: 953 58 53 80 - 647 62 69 55. E-mail: info@marcelinoserrano.com

Lopera

Bodega Herruzo

Dr. Fleming, 11. Tfno: 953 51 62 64.

Pozo Alcón

Cooperativa Viña Alcón

Crta. de Jaén s/n - 23485. Tfno: 953 73 80 75.

Torreperogil

Bodega Nuestra Señora de la Misericordia S.C.A.

España, 33 - 23320. Tfnos: 953 77 61 62 - 636 48 28 09. www.lamisericordia@wanadoo.es

Almachar

Jorge Ordóñez S.L.

Pasco de la Anarquía, 19. Telf.: 952 21 75 52. Fax: 952 21 75 52. E-mail: VICTORIAORDONEZ@telefonica.net

MÁLAGA

Álora

Bodegas Pérez Hidalgo C.B.

C/Virgen de las Flores, 15. Telf.: 952 49 57 21. Fax: 952 49 57 21. E-mail: info@bodegasperezhidalgo.com. Web: www.bodegasperezhidalgo.com

Arriate

Bodega El Baco. Juan Manuel Vetas

Camino el Nador, s/n. Telf.: 687 86 33 06. Fax: 952 87 05 39.

Atajate

Bodega de Julio Sánchez

Crta. de Ronda s/n

Campanillas

Bodegas Gomara S.L.

Diseminado Maqueda Alto, 59. Tlf: 952 434 195. Fax: 952 626 312 E-mail: bodegas@gomara.com. Web: www.Gomara.com

Cómpeta

Bodegas Bentomiz S.L.

C/Andalucía, 6. Telf.: 952 55 36 66. Fax: 952 55 36 65. E-mail: bodegas-bentomiz@spa.es

Fuente Piedra

Bodegas Málaga Virgen S.A. Telf.: 952 31 94 54. Fax: 952 35 98 19. E-mail: bodegas@lopezhermanos.com. Web: www.lopezhermanos.com

Málaga

Bodegas Quitapenas S.L.

Ctra. Guadalmar, 12. Pol. Ind. Villaroja. Telf.: 952 24 75 95. Fax: 952 10 51 38. E-mail: quitape@telclinc.es. Web: www.bodegas-quitapenas.com

Moclinejo

Dimobe S.L.

Carretera de Almachar s/n. Telf: 952 40 05 94 / 952 40 05 60.

Mollina

S.C.A. Virgen de la Oliva

Ctra. Alameda, 17. Telf.: 952 74 10 90. Fax: 952 74 10 90. E-mail: vitivimicola@virgendelaoliva.com

Bodega y Viñedo La Capuchina

Cortijo La Capuchina. Apartado Correos nº 26. Telf.: 952 11 15 65. Fax: 952 20 39 29. E-mail: bodegacapuchina@terra.es

Olías

Bodega Antigua Casa de Guardia S.L.

Ctra. Olías-Comares s/n. Finca el Romerillo. Bda. de Olías. Telf.: 952 03 07 14. Fax: 952 25 21 50. E-mail: info@casadeguardia.com. Web: www.casadeguardia.com

Ronda

Bodega F. Schatz

Finca La Sanguijuela. Telf.: 952 87 13 13. Fax: 952 16 18 25. E-mail: bodega@f-schatz.com. Web: www.f-schatz.com

Hotel-Bodega El Juncal

Ctra. Ronda-El Burgo, Km 1a. Telf.: 952 16 11 70. Fax: 952 16 11 60. E-mail: hotel@eljuncal.com. Web: www.eljuncal.com.

Coto de la Viña San Jacinto. T. Conrad

Ctra. Ronda-El Burgo Km 4,5. Telf.: 952 11 44 11. Fax: 952 11 44 11.

Explotaciones Agrícolas Los Aguilares S.A.

Ctra. Ronda-Campillos, Km. 5. Telf.: 952 85 55 61. Fax: 952 85 54 61.

Bodegas y Viñedos El Chantre S.L.

Ctra. Ronda la Vieja-Villalones. Bodega El Chantre. Telf.: 637 51 79 93. Fax: 954 18 18 18. E-mail: elchantre@telefonica.net

Bodega Doña Felisa S.L.

Finca Chinchilla. Apartado de Correos, 432. E-mail: jlosantos@chinchilla-wine.com.

Pacergon S.L. Los Frutales

C/Ricardo Soriano, 22, 8ªA. Telf.: 654 21 29 37. E-mail: portigueira@hotmail.com

Descalzos Viejos

Montes, 40. Telf.: 952 87 46 96. E-mail: paco@retamero-salesi.com

CÓRDOBA

Aguilar

Bodegas Toro Albalá

Museo del Vino y de la Vid Toro-Albalá, Ctra. General Málaga, 1 - 14920. Tfno.: 957 66 00 46. E-mail: gerente@talbala.com / info@talbala.com. www.talbala.com

Baena

Vitivinícola Jesús Nazareno, S.C.A.

Avda. de Cañete de las Torres, 33 -14850 Tfno./Fax: 957 67 02 25.

Córdoba

Bodegas Moreno, S.A.

Fuente de la Salud, 2 -14006. Tfno. 957 76 76 05. E-mail: moreno@morenosa.com. www.morenosa.com

Taberna-Bar Los Mochuelos

Agustín Moreno, 51 (Barriada de Santiago) -14002. Tfno.: 957 43 09 89.

Bodega Guzmán

C/ Judíos, 7 -14004. Tfno.: 957 29 09 60. E-mail: bi34102@wanadoo.es

Fernán Núñez

Bodegas Marín, S.L.

C/ Pérez Galdós, 2 -14520. Tfno./ Fax: 957 38 01 10.

Lucena

Torres Burgos (Lucena)

Ronda San Francisco, 1 -14900. Tfno.: 957 50 10 62. E-mail: gerencia@www.torresburgos.com. www.torresburgos.com

Aragón y Cía.

Camino de la Estación, s/n -14900 Tfno.: 957 50 00 46. E-mail: ventas@aragonycia.com. Web: www.aragonycia.com

Montilla

Alvear

Av. María Auxiliadora, 1. -14550. Tfno.: 957 65 01 00. E-mail: info@alvear.es. Web: www.alvear.es

Grupo Pérez-Barquero

Avda. de Andalucía, 27 -14550. Tfno.: 629 52 27 11 / 957 65 05 00. E-mail: visitas@perezbarquero.com. Web: www.perezbarquero.com

Bodegas Robles

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.47. Apartado de Correos, 55 - 14550. Telf: 957 65 00 63. E-mail: info@bodegasrobles.com. Web: www.bodegasrobles.com

Bodegas Navarro, S.A.

Avda. Antonio y Miguel Navarro, 1 - 14550 Telf.: 957 65 06 44. Fax: 957 65 01 22. E-mail: bodegasnavarro@bodegasnavarro.com. Web: www.bodegasnavarro.com.

Cooperativa Agrícola la Unión S.C.A.

Avda. de Italia, 1 -14550. Telf. 957 65

18 55. E-mail: info@cooperativaunion.com. Web: www.cooperativaunion.com

Cooperativa Agrícola La Aurora, S.C.A.

Avda. de Europa, 7 (Apdo. 87) - 14550. Tfno.: 957 65 03 62. E-mail: direccion@cooperativaaurora.com. Web: www.cooperativaaurora.com

Navisa. Industrial Vinícola Española S.A.

Ctra. de Montalbán s/n -14550. Tel: 957 65 04 50. Fax: 957 65 17 47. Web: www.navisa.es

Puente Genil

Bodegas Delgado, S.L.

C/ Cosano, 2 - 14500 Tfno.: 957 60 00 85 / 957 60 45 71. E-mail: fino@bodegasdelgado.com. www.bodegasdelgado.com

Cooperativa Vitivinícola La Purísima S.C.A. Vinólea Purísima

Ctra. de Aguilar, km. 1 (Apdo. 76) - 14500. Tfno.: 957 60 01 47. E-mail: administracion@vinoleapurisima.com. Web: www.vinoleapurisima.com

Villaviciosa de Córdoba

Bodegas Gómez Nevado

M. Arribas, 104 -14300. Tfno./Fax: 957 36 00 96. Web: www.puertocarretas.com/bodegas.htm

Cooperativa Agrícola Exportadora de Vinos, S.C.A.

C/ Tomás Carretero, 46 -14300. Tfno.: 957 36 06 45 / 957 36 00 30.

SEVILLA

Cazalla de la Sierra

Bodegas Colonias de Galeón

Plazuela, 39 - 41370. Tfno.: 607 53 04 95. E-mail: info@coloniasdegalcon.com. Web: www.coloniasdegalcon.com

Constantina

Bodegas de Fuente Reina, S.L.

Hacienda La Purísima Concepción. Ctra. De Cazalla, km 11 (Apdo. 26) - 41450. Tfno.: 955 95 40 26. E-mail: info@tintoandaluz.com. www.tintoandaluz.com

Lebrija

Bodegas González Palacios S. L.

C/ Consolación 60 (Lebrija) - 41740. Tfno.: 955 97 27 85 / 955 97 25 17. E-mail: bodegas@gonzalezpalacios.com. Web: www.gonzalezpalacios.com

Los Palacios y Villafranca

Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de las Nieves

Avda. de Utrera s/n. Apartado de Correos 3 - 41720. Tlf.: 955 81 03 60 / 955 81 04 07. E-mail: gerente@c-lasnieves.com. Web: www.cooperativallasnieves.com

Umbrete

Bodegas F. Salado

C/ Amarguillo, 6 - 41806. Tfno.: 955 71 54 81 / 955 71 56 01.

C/ San José, 2 - 21710 Telf: 959 41 02 61. Fax: 959 41 01 71. E-mail: info@vinicoladelcondado.com. Web: www.vinicoladelcondado.com / www.privilegiosdelcondado.com

Villanueva del Ariscal

Bodegas Góngora

C/ Santísimo Cristo de la Veracruz, 59 - 41808. Tfno.: 954 11 37 00. E-mail: gongora@bodegasgongora.com. visitas@bodegasgongora.com. Web: www.bodegasgongora.com

Gibraleón

Vinícola Valverdejo, S.L.

Ctra. Gibraleón-Trigueros, km. 2 - 21500. Tfno.: 959 24 02 15 / 658 88 26 98. E-mail: matcobarba@vinicola-valverdejo.com. Web: www.vinicolavalverdejo.com

HUELVA

Almonte

Agroalimentaria Virgen del Rocío, S.C.A.

Avda. de Cabezudos, 1,3 - 21730. Telf: 959 40 61 46 / 959 40 61 46. E-mail: administracion@raigal.com. Web: www.raigal.com

Rociana del Condado

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro, S.C.A.

C/ Carril de los Moriscos, 72 - 21720. Tfnos.: 959 41 61 08 / 959 41 60 69. E-mail: vitivinicolasocorro@interalimentaria.net

Bollulllos Par del Condado

Casa Museo del Vino. Avda. 28 de febrero, s/n. 21710 - Bollulllos Par del Condado (Huelva). Tfnos: 959 41 03 22 / 959 41 08 00. E-mail: cr@condadodehuelva.es. Web: www.condadodehuelva.es

Bodegas Marques de Villalua, S.L.

Ctra. A-472, Km 25,20 - 21860. Telf: 959 42 09 05. E-mail: bodega@marquesdevillalua.com. www.marquesdevillalua.com

Bodegas Iglesias

C/ Teniente Merchante, 2 - 21710 Telf: 959 41 04 39. Fax: 959 41 04 63. E-mail: bodegasiglesias@bodegasiglesias.com. Web: www.bodegasiglesias.com

Arcos de la Frontera

La Vicaría. Páez Morilla

Ctra. Guadalcaín, s/n - 11630. Tfno: 956 34 12 65. Fax: 956 34 39 32.

Cooperativa Vinícola del Condado. Bodegas Privilegio del Condado

Bodega Huerta de Albalá

Ctra. de Albarite, km. 12 - 11630.
Tfno: 856 02 30 52 y 647 74 60 48. E-mail: bodega@huertadecalbalá.com.
www.huertadecalbalá.com

Bodega Regantío Viejo

Ctra. de Albarite, km. 13 - 11630.
Tfno: 956 23 11 93.

Bodega Castillo de Valleja

Carril de los aceiteros, s/n. Tfno: 956 70 13 31

CÁDIZ

Chipiona

Bodegas César Florido

C/ Padre Lerchundi, 35-37 - 11550.
Tfno: 956 37 12 85. E-mail: florido@bodegasflorido.com. Web: www.bodegasflorido.com

Bodega Cooperativa Católico Agrícola

Bodega de elaboración: Ctra. Chipiona-Sanlúcar. Bodega de Crianza y Envejecimiento: Avda. de Regla, 8-10. Tfnos: 956 37 15 94 - 956 37 71 07. E-mail: catolicoagricola@eresmas.com. Web: www.catolicoagricola.com

Bodegas José Mellado Martín

Ctra. de Rota, km. 2; Avda. de la Diputación, 23; C/ Castillo, 47-11550. Tfno: 956 37 01 97. E-mail: bodegasjmm@hotmail.com

Chiclana

Bodegas Sanatorio o Manuel Aragón

C/ Olivo, 1 y Crta. N. 340, Km. 12,200. Tfno: 956 40 07 56.
Web: bodegas@sanatorio.com

Bodegas Miguel Guerra

C/ Mendaro, 16 -11130. Tfno: 956 40 05 01. E-mail: gpalllo@terra.es

Bodegas San Sebastián

C/Mendaro, 15- 11130. Tfno: 956 53 32 32.

Primitivo Collantes, S.A.

C/J. Canalejas, 51 - 11130. Tfno: 956 40 01 50. E-mail: administración@bodegasprimitivocollantes.com. Web: www.bodegasprimitivocollantes.com

Bodegas Vélez

C/ San Antonio, 3 - 11300
Tfno: 956 40 00 53. E-mail: bodegasvelez@terra.es

Unión de Viticultores Chiclaneros

C/ La madera, 5 - 11300. Tfno: 956 53 59 13.

El Puerto de Santa María

Osborne

C/ Los Moros -11500. Tfno: 956 86 91 00. E-mail: comunicaciones@osborne.es. Web: www.osborne.es

Bodegas 501

C/ Valdés, 9 - 11500. Tfno: 956 85 55 11. E-mail: brandy501@infonegocio.com. Web: www.bodegas501.com

Luis Caballero

C/ San Francisco, 32 - 11500. Tfños: 956 85 17 51 - 627 56 93 35. E-mail: presidencia@caballero.es. Web: www.caballero.es

Bodegas Grant

C/ Bolos, 1 y 3 - 11500. Tfno: 956 87 04 06. E-mail: info@bodegasgrant.com. Web: www.bodegasgrant.com

Gutiérrez Colosía

Avda. Bajamar, 40 - 11500 El Puerto de Santa María. Tfno: 956 85 28 52. E-mail: info@gutierrez-colosia.com. Web: www.gutierrez-colosia.com

Bodega González Obregón

C/ Zarza, 53 - 11500. Tfno.: 956 85 63 29

Bodegas Gil Luque

C/ Cruces, 17 - 11500. Tfno: 956 31 95 64. E-mail: mgilluque@sitrantor.es. Web: www.laguita.com

Jerez de la Frontera

Domecq

C/ San Ildefonso, 3 - 11403. Tfno: 956 15 15 00. E-mail: jerez@domecq.es. Web: www.domecq.es

Gonzalez Byass

C/ Manuel María González 12 - 11402. Tfños: 956 35 70 16 / 956 35

70 00. E-mail: tiopepeturismo@gonzalezbyass.es. Web: www.gonzalezbyass.es

Bodegas Maestro Sierra

Plaza de Silos, 5 - 11403. Tfno: 956 34 24 33. Fax: 956 34 24 33. www.maestrosierra.com

Sandeman

C/ Pizarro, 10 - 11403. Tfno: 956 31 29 95. E-mail: the_don@scagran.com. Web: www.sandeman.com

Williams & Humbert

Dirección: Ctra. Nacional IV Km 641,7 (Autovía salida Jerez el Puerto) - 11408. Tfno: 956 35 34 06. E-mail: williams@williams-humbert.com. Web: www.williams-humbert.com

Complejo Bodeguero Bellavista. Garvey

Ctra. N-IV (Complejo Bellavista). Tfños: 956 31 96 50 / 657 88 11 66. E-mail: visitas@grupogarvey.com. Web: www.grupogarvey.com

Real Tesoro

Ctra. N-IV - Km. 640 - 11408 Tfno: 956 32 10 04. E-mail: visitas@grupoestevez.com. Web: www.realtesoro.com

Lustau

C/ Arcos 53 - 11402. Tfno: 956 34 15 97. E-mail: lustau2@a2000.es. Web: www.emilio-lustau.com

Bodegas Tradición

Plaza Cordobeses, 3 - 11408. Tfno: 956 16 86 28. www.bodegastradicion.com

Prado del Rey

Bodegas Rivero

Ctra. de Arcos, km 1 - 11660. Tfno: 956 72 43 20.

Rota

Bodegas El Gato

0,5 km N - Inmaculada Concepción, 23 - 11520. Tfno: 956 81 39 02.

Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo

C/ Luis Eguilaz, 11 - 11540. Tfnos: 956 38 55 00 / 956 38 55 21. E-mail: barbadillo@barbadillo.com. Web: www.barbadillo.com

Gaspar Florido Cano

C/ Santa Brígida s/n - 11540
Tfno: 956 36 01 24. E-mail: bodega@manzanillasanlucar.com
. Web: www.manzanillasanlucar.com

Pedro Romero, S.A.

c/ Traslolsa, 84 - 11540. Tfno: 956 36 07 36. E-mail: visitasyeventos@pedro-romero.es. Web: www.pedroromero.es

Bodegas J. Ferris M.

Ctra. El Puerto-Sanlúcar, km. 136
Tfno: 956 23 51 00. E-mail: bodegas@bodegasferris.com. Web: www.bodegasferris.com

Bodegas Hidalgo-La Gitana

C/ Banda de playa, 42 - 11540
Tfno: 956 38 53 04. E-mail: bodegas-hidalgo@lagitana.es. Web: www.lagitana.es

Bodegas La Cigarrera

Plaza Madre de Dios, s/n. Tfno: 956 38 12 85. E-mail: lacigarrera@bodegaslacigarrera.com. Web: www.bodegaslacigarrera.com

Herederos de Argüeso, S.A. C/

Mar, 8 - 11540. Web: www.argueso.es

Hijos de Rainera Pérez Marín, S.A.

C/ Misericordia, 1 - 11540. Tfno: 956 31 95 64. E-mail: laguita@sitrantor.es. Web: www.laguita.com

Trebujena

Palomares y Albarizas, S.L.

Avda. de Sevilla, 82. Tfno: 956 39 51 06.

Bibliografía

Cuevas, José, Jesús y José-María de las (1979): *Los vinos de Andalucía*, Ediciones INDUBAN.

Diagnóstico del sector vitivinícola el Marco del Condado de Huelva (2005) Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca.

Fourneau, Francis (1975): *El Condado de Huelva. Bollullos, capital del viñedo*, Huelva, Diputación Provincial.

Fuentes García, F. J., Revilla Saavedra, R., (2000): «Montilla-Moriles una vitivinicultura pendiente de estudio», en Maldonado Rosso, J. y Ramos Santana, A. (Edits.), *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*, Ayuntamiento del Puerto de Santa María (Cádiz).

García del Barrio Ambrosy, A; Sanz Carnero, F. y López Bellido, L. (1980): *El viñedo, el clima y el suelo de Montilla-Moriles*. Madrid: Ministerio de Agricultura.

García de Luján, A.; Puertas, B. y Lara, M. (1990): *Varietades de vid en Andalucía*, Sevilla, Junta de Andalucía.

Garijo Ruiz, José (1985): *Estampas del vino de Málaga y de la Axarquía*, Málaga, La Farola.

Gómez Díaz-Franzón, Ana-María (2002): *La Manzanilla. Historia y cultura*, Sanlúcar de Barrameda, Pequeñas Ideas Editoriales.

González Gordon, Manuel-María (1970): *Jerez- Xèrés-Sherish*, Jerez de la Frontera.

Iglesias Rodríguez, Juan-José (1995): *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Sevilla, Universidad de Sevilla.

Infante Escudero, Manuel de la Cruz (1996): *Los vinos del Condado de Huelva*, Huelva, Diputación Provincial y Caja Rural.

López Alejandro, Manuel-María (2000): *Los vinos de Montilla-Moriles*, Sevilla, Junta de Andalucía.

Maldonado Rosso, Javier (1999): *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (S. XVIII y XIX)*, Madrid, Hucrga y Fierro Editores.

Márquez Domínguez, Juan A. (1998): «Vinos y viñas del Condado de Huelva», en Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América*. Cádiz: Universidad de Cádiz.

Martínez Rueda, Javier: *Informe sobre la vitivinicultura en Villaviciosa de Córdoba* (manuscrito).

Ocete Rubio, R. y López Martínez, M.-A. (2004): *Las poblaciones andaluzas de vid silvestre*, Sevilla, Junta de Andalucía.

Peñín, José (1999): *Diccionario Espasa del Vino*, Madrid, Espasa Calpe, S.A.

Saldaña Sánchez, César (ed.) (2005): *El gran libro de los vinos de Jerez*, Junta de Andalucía y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.

WIESENTHAL, Mauricio (2001): *Diccionario Salvat del Vino*, Barcelona, Salvat.

Agradecimientos

Agradecemos la colaboración de:

Miguel-Ángel Caballero

Antonio García Aguilar

Daniel Gatica

Manuel de la Cruz Infante

Manuel López Alejandre

Aurora Maldonado Samper

Marco-Antonio Martínez

José-Manuel Moreno Ferreiro

Bartolomé Nieto González

Jorge Pascual Hernández

Vanesa Quintero

Alberto Ramos Santana

Vanesa Robles

Museo de Ronda

Restaurante El Ancla (El Puerto de Santa María)

Todos los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen y las Asociaciones de Cosecheros de Vino de la Tierra existentes en Andalucía, así como de todas las personas y empresas que figuran en este libro.

En este libro se recoge, por primera vez en toda su rica variedad, un completo panorama de la vitivinicultura andaluza, exhaustivamente recorrida y analizada en un delicioso paseo que abarca la totalidad de las comarcas vitivinícolas de Andalucía, las antiguas y las nuevas, las



que son reconocidas con Denominación de Origen y las que cuentan con la Mención Tradicional de Vino de la Tierra. Nunca hasta ahora se había dado una visión global, histórica y actual, de la cultura del vino en Andalucía, ni se había abordado ésta de manera tan rigurosa, amena, clara y accesible. Los autores, tres reconocidos

historiadores expertos en la materia, han llevado a cabo un excelente trabajo de divulgación que acerca al lector común la asombrosa diversidad enológica de la región, sus celebradas singularidades —el fino, la manzanilla, el amontillado— y la calidad general de unos caldos cada vez más valorados, que convierten a Andalucía en lo más parecido a un paraíso de la milenaria cultura del vino.

7 9 9 8 1



9 788496 556706

f) L Fundación
José Manuel Lara