

« Los Bellos Escondidos » ; Historia, Fundamento y vinos del oriente Andaluz. Parte 1

01 March 2011.

José Marchena Domínguez

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1405

✉ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1405>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

José Marchena Domínguez, « « Los Bellos Escondidos » ; Historia, Fundamento y vinos del oriente Andaluz. Parte 1 », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, 01 March 2011 and connection on 15 December 2025. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1405. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1405>

PREO

« Los Bellos Escondidos » ; Historia, Fundamento y vinos del oriente Andaluz. Parte 1

Territoires du vin

01 March 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

José Marchena Domínguez

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1405

☞ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1405>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

INTRODUCCIÓN

ALMERÍA

VINOS ENTRE DESIERTOS Y SIERRAS

Bodega Agrosol.

Almazara-Bodega Los Albardinales.

EL FRUTO DE LA RIBERA

Bodega Finca Ánfora.

La Bodega de Alboloduy

Bodega Antonio Jiménez.

Bodegas Hacienda Capellanía.

LA MECA ALPUJARREÑA DE LOS VINOS

Bodega Selección de Vinos de Fondón.

Bodega Fuente Victoria.

Bodega Cortijo el Cura.

Bodega Valle de Laujar.

Bodegas Condado de Ojancos.

Bodega el Cortijo de la Vieja.

Bodega Bolabana.

CRIANZA, RIBERA Y MÁRMOL

Bodegas Alto Almanzora.

VINOS DE VÉLEZ

GRANADA

SANGRE Y LUZ DE LA SIERRA

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Bodega Dominio Buenavista.
Bodegas Barranco Oscuro.
Bodega Los Barrancos.
Bodega Finca Cuatro Vientos.
Bodegas Lorente.
Bodegas El Sotillo.

INTRODUCCIÓN

¹ Frente a los acreditados y mundialmente conocidos caldos andaluces del Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Málaga o Huelva, al otro lado del espectro andaluz, a oriente, también se elaboran, crían y cuidan vinos. Unos vinos que luchan día a día como titanes, contra varios hándicaps, como es su desconocimiento, sus relativamente limitados circuitos comerciales, y sus descompensadas luchas frente al tradicional aceite de la zona; pero quizás, es esa afrenta la que los hace especialmente valientes y –esto es seguro- profundamente interesantes, teniendo a buen seguro el camino adecuado para su definitiva consolidación en un no muy largo plazo. El espacio físico contenido en los términos provinciales de Almería, Granada y Jaén, comprenden diversas áreas de viñedos, beneficiados al alimón por las consecuencias de la orografía –costas, valles, sierras y hoyas-, los contrastes estacionales –oscilaciones térmicas favorables-, los indicadores físico-químicos –composiciones de los suelos, humedad y grado de acidez de la uva-, y una buena armonía en los procedimientos de cultivo con las varietales de uvas, y en algunos casos autóctonas. El resultado, unos vinos elaborados a ritmo lento, artesanal y personalizado que, en cooperativas, pequeñas empresas y familias, dan buena cuenta de un trabajo bien hecho, desde los primeros sarmentos hasta las catas finales. Pero hay algo que es lícito poner en valor al principio de este estudio sobre los vinos del oriente andaluz: su coherencia con la tradición, la historia y la cultura, que alimentan una idea clara y palpable de que el vino que aquí se elabora, arranca del mismo patrimonio de sus ancestros, en muchos casos desde la noche de los tiempos, y adaptados a lo largo de los más trascendentales capítulos históricos de este espacio simpar. Una zona, con una denominación de “Vino de Calidad”, once con denominación de “Vino

de la Tierra”, y varias denominaciones de “Vinos de Mesa”, configuran el entramado y fundamento cuyas líneas básicas pasamos a describir.

ALMERÍA

- 2 A pesar del cierto desconocimiento sobre sus tradiciones vitivinícolas, 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 Mariní acerca del Valle de Almería:

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

- 3 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, siguió produciéndose en diversos lugares del entorno almeriense.
- 4 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 –en especial la de Ohanes–, y el creciente comercio por mar tanto a barcos nacionales como extranjeros.
- 5 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, alcoholera o de vinagres.

- 6 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 Berja, Dalias, Canjáyar, Alhama, Laujar de Andarax, Ohanes, Padules, Alhabia, Fiñana, Tabernas, Purchena, Somontín, Dador, Níjar, Adra, Huercal-Overa, Sorbas, Escullar, Alcolea, Alboloduy, Cantoria o Félix. Vinos que hacían un eficaz maridaje del mar con “chopitos” y escabeche de sardinas y de la tierra, con el mítico jamón de Serón y el aguasal de cordero. Pero no olvidamos el cotidiano “mostillo” o “agustín”: un mosto “todoterreno” elaborado con harina y de gusto dulce sabrosón, que igual se tomaba como desayuno, postre o merienda.
- 7 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.

8 Por otra parte, en cuanto a la estructuración territorial de la vitivinicultura, Almería tiene perfectamente delimitada cuatro grandes áreas, tres de las cuales gozan de la Acreditación de Calidad que les confiere la empresa andaluza Agrocolor, y que coinciden a su vez con otras tantas zonas geográficas y naturales de la provincia lo que imprime, tanto a aficionados al vino como a viajantes, un doble aliciente en su visita:

- 9 -Desierto de Almería
- 10 - Ribera del Andarax
- 11 - Laujar-Alpujarra
- 12 - Sierras de las Estancias y los Filabres
- 13 - Norte de Almería

VINOS DE LA PROVINCIA DE ALMERIA

V.T. Desierto de Almería	Blancos Tintos Rosados Vino dulce natural - Moscatel
V.T. Ribera del Andarax	Blancos Tintos Rosados
V.T. Laujar-Alpujarra	Blancos Tintos Rosados
V.T. Sierras de las Estancias y los Filabres	Blancos Rosados Blancos
V.T. Norte de Almería	Tintos Rosados Blancos
Vinos de Mesa (corrientes y de calidad)	Tintos Rosados

VINOS ENTRE DESIERTOS Y SIERRAS

- 14 La primera gran área vitivinícola que proponemos al viajante, comprende una 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 Alhamillas 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.
- 15 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: Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Lubrín, Lucainena de las Torres, Ulula de Castro, Senés, Sorbas, Tabernas, Tahal, Turrillas, Uleila del Campo y Velefique

Bodega Agrosol.

- 16 En este tránsito por Tabernas hacia Sierra Alhamillas, localizamos a su pie a Lucainena 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. 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 cen-

traron 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.

Almazara-Bodega Los Albardinales.



17 Pero será también en el pueblo de Tabernas, donde recordamos, tiempos atrás, los esplendores de su uva, la “Moscotel 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 emplaza, 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 in-

gente 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.

EL FRUTO DE LA RIBERA

- 18 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.
- 19 Veintiuna poblaciones se desparraman 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: Alboloduy, Alhabia, Alhama de Almería, Alicún, Almócita, Alsodux, Beures, Bentarique, Canjáyar, Enix, Félix, Gérgal, Huécija, Illar, Instinción, Nacimiento, Ohanes, Padules, Rágol, Santa Cruz de Marchena y Terque.

- 20 Una zona de varietales 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.

Bodega Finca Ánfora.



- 21 En el término municipal de Enix nos encontramos la Bodega Finca Ánfora; probablemente la más grande e influyente de la Ribera del Andarax, y un auténtico prodigo 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 los 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 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 omnipresente en sus instalaciones.

22 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.

23 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 último de los tintos, 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, ribeteado 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 cassis 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. Recientemente ha configurado dos marcas más a la carta de tintos: el Xolair (2003 y 2004), monovarietal Merlot, fermentación a 26 grados, remontados diarios y crianza en barricas de roble francés durante 1 año; y el Santys, tinto Syrah y Garnacha, fermentado a 28 grados y dieciocho meses de barricas; Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2007, y Medalla de Plata en Der Grosse Internationale Weinpres de Alemania 2008, respectivamente.

- 24 Los pequeños pueblos de las estribaciones del extremo Sudeste de Sierra Nevada, Alhama de Almería, Alicún, Huécija e Illar, forman en su entrelazado 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; entrañables enclaves que se incorporaron a las cooperativas de Uvas de Mesa, como la llamada de los Llanos de Gádor. También mencionar a Also-dux, mora y uvera, y Alboloduy en donde se ubica otra de las bodegas señeras de la zona.
- 25 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

- 26 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 Alcozáyar, 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.
- 27 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 Lorigate, 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. También son de destacar el Colección Cristina Galvache Cabernet 2004, con sus varietales Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, y el Colección Cristina Galvache Blanco de Alboloduy, un vino blanco monovarietal Jaén Blanca, procedente de los viñedos de Montenegro.

- 28 En cuanto a los reconocimientos en certámenes nacionales e internacionales anotar que han sido cuantiosos. Por mencionar algunos, citar la medalla de plata en el Salón Internacional de Vino Liberwine 2006 al Taracín, los reconocimientos en París (2006 y 2008) y Alemania para el Colección Cristina Galvache Cabernet, y el monovarietal Syrach de esta misma gama, premiado en el Mundus Vini de Alemania (2009), Vinalis Internationalis de París (2008) y en Ljubljana (2008).
- 29 Tras Alboloduy, referenciamos a Nacimiento, cuyo caserío muestra cortijos construidos en el XIX para el trasiego de la uva de Ohanes, y a Rágol, ciudad alpujarreña por los cuatro costados, famosa por sus uvas frescas y pasas. Seguimos subiendo curvas y requiebros, y la presencia de los primeros cortijos blancos nos indicará que estamos en Ohanes, el pueblo de la uva.
- 30 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. La leyenda habla de un tal Paco Valverde de Ugíjar 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 Dalias; pero la cosa no quedó ahí. Otras zonas uveras de Málaga como Coín, Cártama o Lanjarón perdieron su cuota de mercado exportador, en beneficio de la Uva de Ohanes.
- 31 Una variedad a la que luego se le sumaron otras tantas -Molinera, Corinto, de Cuerno, de Lejía, Imperial, Alvillo, Teta de vaca, Reyblanca 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.

- 32 Abandonamos Ohanes en dirección al levante; las terrazas elevadas sobre el río Andarax, nos indican que llegamos a Padules, pueblo importante por su tradición bodeguera; dos empresas localizamos al respecto: la Bodega Barea Granados en pleno corazón de su caserío, y la Bodega Antonio Jiménez.

Bodega Antonio Jiménez.



- 33 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 vinicultura; 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. En estos últimos años, y sin perder el modelo social en el que se constituyó, la empresa ha pasado a manos de Antonio Jiménez cuyo nombre da título a este nuevo periodo para la renombrada bodega.

- 34 La gran originalidad de esta bodega, cuya imagen simpática se ubica al borde de 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 despalillado, 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 consta 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.
- 35 La viñas de la Bodega Antonio Jiménez 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.
- 36 En cuanto a los vinos resultantes, las Bodegas Antonio Jiménez presenta el Sublimis, un tinto de crianza de 13 grados con varietales de 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot, crianza en barrica de roble americano de 13 meses y un año en botella; dos medios crianza con cuatro meses de barrica y seis meses en botella: el Antonio Jiménez Selección -monovarietal Syrah-, y el Montejar -con las varietales del crianza. En cuanto a los tintos jóvenes, las bodegas ofrecen el Anton Joven -con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot- y el monovarietal Anton Syrah. Dos vinos blancos muy fres-

cos y afrutados, a 12 grados con monovarietal Macabeo, el Madora – joven- y el Anton Blanco, y un vino rosado, el Anton Rosado, vino joven resultante de 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.

Bodegas Hacienda Capellanía.

- 37 Juan José Cruz es el responsable de esta bodega joven y en plena expansión, en formato de sociedad cooperativa, y que ya nos ofrece dos vinos reseñables: un tinto de nombre Campillo Hondo, y el Pec-
cados 2007, un vino joven y frutal con varietal 70% Syrah y 30% Tem-
pranillo.

LA MECA ALPUJARREÑA DE LOS VINOS



- 38 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 otras 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 Ximénez, Chardonnay y Moscatel de Grano Menudo, y las tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha 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.
- 39 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.
- 40 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 Ayuntamiento 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.

- 41 Tampoco podemos ignorar las iniciativas de la Comunidad Europea, que se refleja 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.
- 42 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.

- 43 Con una muy intensa implicación en los distintos actos culturales y gastronómicos, la Bodega Selección de Vinos del Fondón presenta una bodega con todos los medios modernos disponibles en sus distintas fases de elaboración, al oobjeto de obtener vinos de alta calidad. En este sentido podemos interpretar la reciente renovación de sus viñedos, integrando nuevas cepas de uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah para blancos, y Macabeo y Jaén para tintos. Los recientes y numerosos premios en algunos de sus preciados caldos -Salón Internacional del Vino 2005, en Madrid, XII Edición del Concurso Internacional de vinos “Ciudad de Córdoba” 2006- corroboran su buena labor. Su vino estrella es el Tetas de la Sacristana, difícil de encontrar debido a su limitada producción y con varietal Merlot 30% y Tempranillo 70%. Existe de esta marca una variante monovarietal Cabernet Sauvignon y en ambos casos, alternan la crianza en barricas de roble americano y francés. Son tintos de color entre rojo cerezay grosella, aromas frutales y florales, sabrosos y de persistencia media. Otro de las grandes gamas, y sobre el que se inició esta prometedora bodega son los vinos Ben-Zuiaque, con un tinto de cuatro meses en barrica de roble, varietal Tempranillo 75% y Cabernet Sauvignon 25%, de color rojo grosella, fresco y equilibrado, y dos blancos: el Ben-Zuiaque Blanco Marcelo varietal Sauvignon

Blanco y Jaén Blanco, y el Ben.Zuiaque Blanco Selección, que combina uvas Macabeo y Jaén Blanco.

Bodega Fuente Victoria.

- 44 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 Jaén Blanco; con 11° de alcohol, este vino es elaborado con fermentación a muy baja temperatura (16°) 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 complemente su suave aroma y delicado sabor. Más recientemente se viene elaborando el Sulayr, un blanco monovarietal Macabeo al que se le califica como “Néctar del sol”.
- 45 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, frambruesa y frutas del bosque.
- 46 De los tintos jóvenes, Bodegas Fuente Victoria presenta dos monovarietales; un vino Talento Tempranillo Barrica, poderoso, complejo, aterciopelado, de color cereza y aromas intensos, y otro vino Talento Syrah Barrica, más sencillo, algo ácido y con aromas cítricos, en ambos casos con mezcla de uvas Cabernet Sauvignon. Finalmente anotamos un tinto joven de cosecha, elaborado con una selección de uvas tintas del terreno, sencillo y agradable para “llevar puesto a dia-
- rio”.
- 47 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, 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 hombres de la Generación del 27, nos hablaba de las virtudes del viño y sus virtudes, en un buen número de sus composiciones poéticas.

- 48 “Con la alegría de una fuente/ corre mi vida entre tus manos/ ¿Qué importa que tenga mi frente/ mechones de cabellos canos? / Hay vino añeo 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 desengaños...? / ¡El corazon no es viejo nunca,/ y como el vino en los toneles/ se purifica con los años”.
- 49 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.
- 50 “Sólo se bebe en el cielo, / el vinillo de Laujar/ los demás vinos del mundo/ allí prohibido 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!”.
- 51 Florentino Castañeda Muñoz
- 52 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.



- 53 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.
- 54 Tras varios años de adaptación de la tierra, la Bodega Cortijo el Cura comenzó a funcionar 1997, dando sus primeros vinos al año siguiente.
- 55 El Cortijo el Cura se ubica junto al cerro de Almirez, el más grande de Almería, beneficiándose del microclima de altura, las oscilaciones

micas -30° en verano y 5° en invierno- y los suelos arenoso-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.

- 56 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 cultivan otras variedades mejorantes -Chardonnet, Syrah, Cabernet y Merlot-, en la onda de los proyectos de investigación tutelados por la Junta de Andalucía.
- 57 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.
- 58 Ponzoñas
- 59 “Las vides ya dieron su vino./ Fermenta el vino en los toneles./ Y en los frutales del camino./ La flor su aroma trocó en mieles/ ¡Sigue tu ruta peregrino,/ que si no hay rosas ni laureles,/ hasta las zarzas del espino/ 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;/ si no una lúbrica bacante/ de ancha cadera y amplio seno...!”.
- 60 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. 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.

- 61 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.
- 62 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.
- 63 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, 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.
- 64 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, así como diversos premios en el ámbito de la agricultura ecológica.

Bodega Valle de Laujar.



- 65 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 el 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.
- 66 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.

- 67 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.
- 68 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.
- 69 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.
- 70 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.
- 71 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 Cabernet 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 espe-ciados, a vainilla y maderas nobles; tiene una boca de gran persisten-cia, mucho cuerpo, equilibrado y vigoroso, y casa con platos tradicio-nales de caza, carnes rojas, guisos, cocidos y ahumados.

Bodegas Condado de Ojancos.

- 72 Esta Sociedad, se desenvuelve en una producción con viñedo propio y limitado, que insiste en mantener un equilibrio entre el fruto y la madera de crianza -doce meses en barrica de roble americano. Un cultivo de varietales Tempranillo, Syrah y Cabernet Merlot que dan fruto a cuatro marcas: un Blanco Chamorro a 12,5% con mezcla de Chardonnay y Vignier, afrutado, complejo y equilibrado; y tres tintos a 13,5% de alcohol, alternando sus correspondientes monovarietales: un Tempranillo denso, fácil de beber, de color intenso, equilibrado y con toque a madera; un Cabernet Merlot de color profundo, especia-do, con toques de ciruela y fruto seco, gusto potente y amplio; y un Syrah complejo, con toques de frutos rojos, balsámico, maduro, denso y estructurado.

Bodega el Cortijo de la Vieja.

- 73 En Alcolea, ciudad señera del poniente almeriense con su economía agrícola basada en las viñas, los olivos y los cereales, 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 que 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, Ca-bernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Garnacha, Jaén, Vijiriega, Chardonnay, Viognier y Macabeo.
- 74 Sobre la variedad de vinos, adoptan el genérico de Iniza, teniendo un blanco con coupage Macabeo y Viognier, y otro monovarietal Maca-beo; 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 comien-zos de la bodega, con prensa de almazara y depósitos de barro.

75 Tomando 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 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.

76 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 varietales Syrah, Cabernet Sauvignon Tempranillo, con el sistema de espaldera y un alamacenamiento 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.

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

CRIANZA, RIBERA Y MÁRMOL

78 Existe una zona al norte de la provincia almeriense, 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; 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. Reseñamos otros términos como Zurgena, Arboleas o Albox, la ciudad comercial por excelencia del Valle de Almanzora y famosa por su uva moscatel, y más arriba, la vieja ciudad uvera de Oria. En la zona de los Filabres, localizamos a Purchena, viejo centro uvero, asentado sobre empinados relieves, cuyo blanco caserío es dominado por las ruinas de su vieja alcazaba, y a Tíjola, “la Perla del Almanzora”, famosa por su ídolo prehistórico, y centro de la antigua Cooperativa de Uva de Mesa “Uvasol”.

- 79 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 Cela, como los tres anteriores, otro de los pueblos legendarios de las uvas de barco durante el siglo XX.
- 80 En la Sierra de las Estancias se ubica Lúcar, auténtica piedra angular de esta comarca vinícola con Mención de Calidad “Vino de la Tierra” de Almería, aprobada en el B. O. J. A. del 29 de octubre de 2008; y que contiene a las siguientes poblaciones: Albox, Alcóntar, Arboleas, Bacares, Bayarque, Cantoria, Cela, Fines, Garrucha, Laroya, Lúcar, Mojácar, Olula del Río, Oria, Partaloa, Purchena, Serón, Sierro, Somontín, Suflí, Tíjola, Urracal y Zurgena.
- 81 Un área que autoriza el cultivos de las varietales blancas Macabeo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo o morisco, Airén y Sauvignon Blanc, y para las tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot. Los tipos de vinos aceptados son blancos jóvenes y fermentados en barriques, rosados y tintos jóvenes y envejecidos.

Bodegas Alto Almanzora.



- 82 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 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 Palacios, 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.
- 83 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.
- 84 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.

- 85 Sobre suelos aren-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.
- 86 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.
- 87 Sobre un cómoda explanada para situar los vehículo 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.
- 88 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.
- 89 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.
- 90 Sobre los vinos, anotar el Este rosado con monovarietal Macabeo, de tonos frambuesa muy afrutado y expresivo; los Este Blanco -2004, 2005, 2007 y 2008- también de uvas Macabeo, de colores pajizo y verdoso, equilibrado, y regusto a aromas frutales y cítricos; y los tintos -2004y 2005-, con coupage Monastrell, Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon; vinos estos 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 picota 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. No dejamos de mencionar otros dos vinos de su carta con la acreditación de cosecha muy buena: el Aqel tinto 2005 con varietal Tempranillo, Monastrell, Garnacha y Merlot, doce meses en barrica de roble francés y americano, color cereza, aromas complejos y carnoso, y el Aqel blanco 2008, monovarietal Macabeo, de color pajizo verdoso y de consistencia afrutada.

VINOS DE VÉLEZ

91 La última región almeriense ostentadora de la mención “Vinos de la Tierra”, ha sido la llamada Norte de Almería, según verifica el B.O.J.A. del 20 de mayo de 2008. Y todo ello, gracias a los afanes de sus viticultores y elaboradores, sobre una superficie de casi ciento quince mil Has., distribuidas entre los municipios de Chirivel, María, Vélez Blanco y Vélez Rubio. Dicha mención exige la elaboración de caldos blancos con varietales Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc, y los tintos con uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah. Se elaboran blancos y tintos, y los rosados con varietales Tempranillo y Monastrell. Se trata de una zona donde los vinos suelen ser frescos y ácidos; los blancos, con aromas a frutos como limón, grosella y espárragos. Los rosados son además de gusto armónico y de carácter afrutado. Y los tintos, se elaboran con mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz; finalmente los tintos envejecidos son ricos en alcohol y acidez moderada, sin perderla en las barricas.

92 Bodegas Palanque.

93 Si bien el bagaje de esta zona es muy escaso en el tiempo, ya podemos vincular algunas bodegas que se hacen merecedoras y acreedoras de tal distinción, como el caso de la Bodega Palanque. Situada en el término municipal de Vélez Rubio, y con una capacidad limitada para cinco mil botellas, cultiva desde 1995 ecológicamente las varie-

dades de uvas Monastrel y Tempranillo, en el incomparable marco de las cercanías del Parque Natural de la Sierra María, un espacio de considerable altitud y saludable clima, que favorece una recolección manual y una selección de la uva *in situ*, allá por finales del mes de agosto, para culminar en el Bio-Velez, su vinto tinto ecológico.

GRANADA

- 94 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 vinifera* y vasijas con depósitos de mosto; aunque fuera luego durante la época romana cuando el vino se difundiera y generalizara.
- 95 Se consolidaba así una tradición, empapada del Mediterráneo, que siguió teniendo continuidad en las diferentes etapas de la presencia árabe de aquel Al-Andalus; una industria del vino que hubo de luchar contra la constante prohibición islámica de sus autoridades para elaborarlo y beberlo; pero lejos de ello, esta cultura arraigo en la sociedad islámica como las propias raíces de las viejas cepas; 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;
- 96 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, las rodeaban por todas partes. Algo que corrobora otro coetáneo, Ben Luyún, tratadista agrícola, a la hora de definir los cultivos más idóneos: "Ro-deen viñas la heredad y en medio de ella parrales para cubrir los paseos y ceñir el jardín..."; 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"

97 Ya recién terminado el periodo 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 arrieros fueron metiendo durante los siglos posteriores, sus odres de vino al espléndido palacio.

98 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””.

99 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 Polinaro, donde se servían copas de vino blanco color amarillo malvavisco, y de clarete color rubí encendido.

100 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.

101 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 Fabrique, 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.

- 102 A pesar de estas innegables referencias del pasado vitivinícola granadino, da ahora la impresión de una cierta postergación en su conocimiento, que desde luego, nada tiene que ver con la realidad actual de la industria de sus caldos.
- 103 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; dicho de otra forma, la revolución industrial llega al vino en el último cuarto del siglo XX, e incluso existe todavía mucho de vitivinicultura tradicional frente a lo que podríamos entender como industria vinícola.
- 104 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.
- 105 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:

- 106 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 defienden 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.
- 107 La segunda, defendida por bodegas de mayor fuste y entidades económicas como la propia Cámara de Comercio de Granada, mediatisadas 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 Cooperativa 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.
- 108 Así, las coordenadas vitivinícolas en la provincia granadina se distribuyen en tres grandes áreas con su peculiar idiosincrasia y sus propias características enológicas, con el tutelaje del logro del “Vino de Calidad” Granada:
- 109 - Granada.
- 110 - Cumbres del Guadalefo.
- 111 - Laderas del Genil.
- 112 - Altiplano de Sierra Nevada.
- 113 Efectivamente, y como publica el B.O.J.A. del 3 de febrero de 2009, se establece dicha zona genérica de producción con el nombre de la provincia de Granada, siendo compatible con las diversas subzonas

vitivinícolas, toda vez que se mantienen en cada una de ellas sus propias señas de identidad productiva, varietal y de elaboración, pero que favorece en este sentido, la potenciación de los caldos bajo el término Granada, interpretado en este sentido como un salto cualitativo en la producción y comercialización de sus vinos. Además, la unificación de esta nueva zona de calidad, permitió integrar a nuevos municipios, que no habían estado ubicadas en las tres zonas específicas de Calidad del área granadina; son los casos de Agrón, Alamedilla, Aldeire, Algarinejo, Alpujarra de la Sierra, Armilla, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Cáñar, Capileira, Caratunas, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Colomera, Escúzar, Fuente Vaqueros, Gobernador, Guardahortuna, Gualchos, Huétor-Tájar, Íllora, Iznalloz, Jun, Juviles, Láchar, Lanjarón, Loja, Lújar, La Malahá, Maracena, Moclín, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Morelábor, Órgiva, Otívar, Pampaneira, Pedro Martínez, Piñar, Pinos Puente, Pórtugos, Salar, Soportújar, La Tahá, Torre-Cardela, Trévezel, Válor, Villanueva Mesía y Zagra.

- 114 De tal manera, la indicación geográfica “Vino de Calidad de Granada”, amparan vinos blancos, rosados, tintos y espumosos elaborados con uvas Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Pedro Ximénez, Palomino, Baladí Verdejo y Torrontés (blancos); Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Rome y Petit Verdot (tintos); Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo y Torrontés (espumoso).

Vinos de la Provincia de Granada

V.C. Granada	Blancos
	Rosados
	Tintos
	Espumozo
V.T. Cumbres del Guadalfeo	Blancos
	Tintos
	Espumoso
	Vinos des calidad - Espumoso

V.T. Laderas del Genil	Blancos Tintos Blancos
V.T. Altiplano de Sierra nevada	Tintos Rosados Blancos
Vinos des Mesa (Corrientes)	Tintos Rosados

SANGRE Y LUZ DE LA SIERRA

- 115 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. 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 ampliara José de Hidalgo Tablada, acerca del régimen de cuidados y tratamiento a las cepas.
- 116 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:
- 117 “*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.*”

- 118 Nos narraba también José Lupiáñez, cómo estos vinos de la Contraviesa subían en el siglo XIX en borricos o mulas a Granada a Almería 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 otros 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.
- 119 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.
- 120 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. Según el B.O.J.A. del 16 de febrero de 2009 se sustituiría la anterior mención de “Contraviesa-Alpujarra”, por la mención que hoy sigue vigente de “Vino de la Tierra Cumbres de Guadalefeo”, y que cubre las siguientes poblaciones: Albondón, Albuñol, Almejigar, Cádiar, Castaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorlivan, Torvizcon, Turon y Ugíjar.

- 121 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.
- 122 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.
- 123 El área de Cumbres de Guadalefeo 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.
- 124 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 graduación alcohólica entre 14 y 16; es un vino robusto, sin perder la suavidad y el buen emboque.

Bodega Dominio Buenavista.

Vijiriega 2004

Amarillo dorado intenso, con aroma de fruta de piel, melocotón, manzana y pera junto con herbáceos frescos y secos (campo de trigo)... En boca resulta graso, de buena estructura, y frutal, donde destacan las notas de vegetales frescos y de fruta cítrica escarchada.

13% Alcohol

P.V.P.: 5 €

Lo Mejor de Nuestra Alpujarra

Bodega Domirio Buenavista
Carretera de Almería s/n
18480 Ugíjar (GRANADA)
España

Tf: 958 76 72 54
Fax: 958 76 72 54
Email: dominioebuenavista@telefonica.net
www.dominioebuenavista.com

- 125 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.

126 Le empresa está capitaneada por José Manuel Palomar, médico de profesión y bodeguero por vocación, y con el concurso básico de la relaciones publicas 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, frutificada con el respaldo de la vecina Bodega de Barranco Oscuro. Re-

cientemente, Dominio Buenavista ha aumentado sus extensiones de viñas en 10 Has. -Erilla del Cura-, junto a una nueva balsa de irrigación.

- 127 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.
- 128 Habiendo descolgado las vides del exceso de racimos en junio, se realiza luego una exigente vendimia de selección manual, evitando 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.
- 129 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 Liconl. 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.
- 130 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.
- 131 Tres vinos tintos ofrece sus bodegas, con una graduación alcohólica al 13,5%: un monovarietal de uva Tempranillo con cierta complejidad y un año en barrica de roble; un 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 Suavignon, 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.

- 132 Pero 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.
- 133 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.
- 134 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.
- 135 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 hacer renacer cada año en sus fiestas, el espíritu festivo y mágico de la Alpujarra; 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, Almegíjar, 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.
- 136 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 blancoVijiriega 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.



137 En la misma zona e inundando además los términos municipales de Lobras, Albondón y Murtas, y junto al Cerrajón que da nombre esta última población, hallamos otra de las bodegas míticas de la Comarca: Barranco Oscuro. Sus orígenes nos llevan a 1873, año 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 llega-

da 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 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.

- 138 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.
- 139 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 Guadalefo, 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.
- 140 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 eti-

queta -el Cortijo con Sierra Nevada al fondo- original del dibujante Manolo Gil. Ya entrado 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.

- 141 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.
- 142 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.
- 143 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.
- 144 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.
- 145 El Brut Barranco Oscuro, es un vino espumoso natural y artesanal elaborado con un 20% de Chardonnet Pinot Noir y el resto de Vijirie-

ga, que le da todo su potencial. Elaborado con el método “Champenoise” es el único espumoso sin azúcar añadido, sino 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.

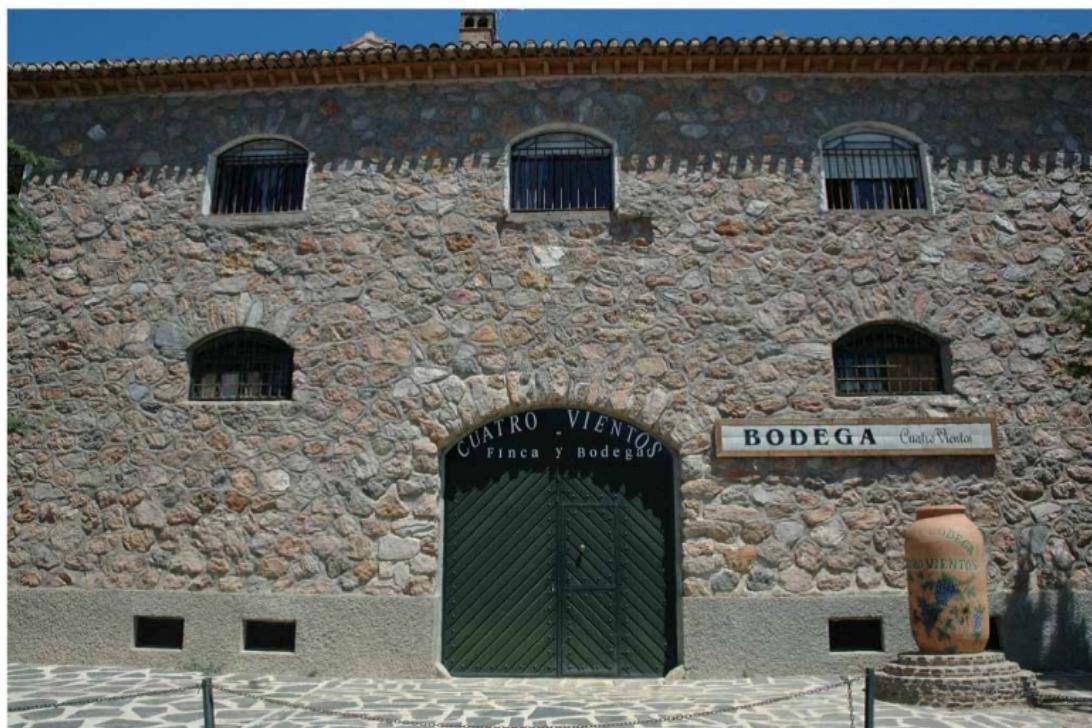
- 146 Tres son las marcas que ofrece Barranco Oscuro de los vinos tintos; el Tempranillo y más, crianza de once meses, de 14º con 70% de Tempranillo, 15% de Garnacha y 15% de Syrah, y que refleja los aromas especiados y minerales de la tierra; el Borgoñón Granate, monovarietal Pinot Noir de 13,5º, criado 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. 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.
- 147 El mercado de sus vinos se esparce por la Costa del Sol malagueña, 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, Vinbladet o Sibaritas, Barranco Oscuro participa en diversas iniciativas y catas vinculadas a los Vinos Singulares de Pagos Andaluces.

Bodega Los Barrancos.

- 148 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 intermi-

tencia 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 13,5°, 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.



149 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 arrope, 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.

- 150 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.
- 151 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.
- 152 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.
- 153 En general Cuatro Vientos produce tres grandes líneas de vinos: tintos jóvenes, tintos de crianza y vinos blancos elaborados con uva Viji-riegua; 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.
- 154 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 al 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.
- 155 Su circuito de distribución se abre paso por las provincias de Granada, Málaga, Almería, puntos especializados de la provincia de Barcelona y Bélgica. No olvidamos anotar la participación de cuatro vientos

en diversos eventos en salones temáticos y ferias, como el Salón Internacional del vino de Madrid.

- 156 Volviendo hacia el Oeste, el viajante podrá localizar 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.
- 157 Bodega Los García de Verdevique.
- 158 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. Éstas 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.
- 159 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.
- 160 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.
- 161 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.

162 En Albuñol encontramos otro de los fortines de los caldos alpujarreños; 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 Lorente.

163 Ubicada en el emblemático Cerro del Gato, elaboran básicamente cuatro marcas; Cerro del Gato, vino blanco, monovarietal Macabeo, 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 barrica de roble y 14 meses en botella.

Bodegas El Sotillo.

164 Muy cerca de Albuñol, está el pueblecito costero de La Rábida, pedanía de la primera, y de cuyo puerto durante el siglo XIX, salían en exportación toneles artesanos en veleros, quechemerines y goletas rumbo a Inglaterra y otros países. En la Rábida 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. Las tierras donde se producen se localizan entre El Sotillo de La Rábida y La Alcazaba de Adra, entre 40 y 1.500 metros de proximidad al mar, beneficiado de una climatología que otorga aromas y características específicas a los caldos, a la vez que origina una producción temprana. Bajo el título genérico de Vino Pañol, producen vinos blancos, tintos y rosados con las características propias de los Vinos de la Tierra.

165 Finalizamos la ruta sin olvidarnos de Albondón, otro de los pueblos legendarios del vino de la Contraviesa, que décadas atrás llegó a cultivar hasta dos mil Has. de uvas Jaén Blanco, Jaén Negro, Montúo y Pedro Ximénez, y que marcó un estilo en vinos generosos como Lo Inesperado, procedente de la antigua Bodega de los hermanos Grandaos.

José Marchena Domínguez

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

IDREF : <https://www.idref.fr/140497021>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000080858605>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/16242668>