

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

3 | 2011

Los territorios del vino en España

« Los Bellos Escondidos » ; Historia, Fundamento y vinos del oriente Andaluz. Parte 2

Article publié le 01 mars 2011.

José Marchena Domínguez

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1406

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1406>

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 2 », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 mars 2011 et consulté le 18 juin 2026. Droits d'auteur : 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.1406. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1406>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

« Los Bellos Escondidos » ; Historia, Fundamento y vinos del oriente Andaluz. Parte 2

Territoires du vin

Article publié le 01 mars 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

José Marchena Domínguez

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1406

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1406>

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.

CALDOS DEL GENIL.

Bodegas Horacio Calvente.

Bodegas Señorío de Nevada.

Bodegas Los Moreno; Bodega Los Jumillanos; Bodegas Espinosa.

Bodegas Los Neveros.

LOS VINOS DEL ALTIPLANO

Bodega Pago de Sierra.

Bodega Torcuato Huertas; Bodega Ecológica Naranjuez.

Bodegas Muñana; Bodega Cauzón.

Bodega ecológica García Martos.

Bodegas Peñas Prietas.

Bodega Romero García; Bodega Pago de Almaraes.

Bodegas Jabalcón.

Bodegas Villagrán.

JAÉN

VINOS DEL TERRENO Y DE LA SIERRA

Bodegas La Martina.

Bodega Marcelino Serrano.

BRINDIS POR UNA BATALLA

Bodega Santa Gertrudis.

LOS CALDOS DE LAS LOMAS

Bodegas Nuestra Señora de la Misericordia

CRIANZA EN LA CAMPIÑA

Bodegas Herruzo.
LAS VIÑAS POCERAS
Bodegas Pozo Alcón.
Bodega Viña Cazorla.

CALDOS DEL GENIL.

- 1 Desde la Vega granadina, topando con las inmediaciones de la Sierra de la Yedra, parte de la comarca de Alhama, Valle de Lecrín, hasta la zona sur llegando a las costas de Almuñécar, Salobreña y Motril, se extiende la segunda gran zona vitivinícola de Granada, la Sur-Oeste. Y es precisamente de nuevo ese contraste entre la costa y la altitud – poca lluvia, brisa mediterránea suavizando el clima, aunque puede haber oscilaciones de más de 20º- y el predominio de suelos pizarrosos, lo que confiere especiales características a sus vinos.
- 2 Las evocaciones históricas del pasado de sus caldos no son pocas; las vides y los mostos del Valle de Lecrín tenían el marchamo de ser una de las principales riquezas de la comarca, en opinión de personajes de la notoriedad del Marqués de la Ensenada, Floridablanca o Madoz; también el escritor Pedro Antonio de Alarcón, acredita en la primavera 1872 su paso por las viñas del valle de Lecrín –alegría en árabe- y las vides de Lanjarón, las cuales describe con apasionado entusiasmo; un poco antes, en el año 1792, el canónigo malagueño Cecilio García de Leña se gloriaba de las uvas de estos parajes y de Loja.
- 3 Precisamente junto a Algarinejos, Loja formaba una zona serrana que, aunque actualmente fuera de esta comarca, logró acrisolar gran fama en el siglo XVII.
- 4 En Motril se constata en plena posguerra, la existencia de un vino tinto elaborado con la uva Roma, así como el Tinto de Calonca que se tomaba para regar las exquisitas moragas de sardinas; de Motril se recuerda además la caña dulce y, como no, el típico clarete servido, entonces, por las acreditadas Bodegas Los Marcos.
- 5 Y de nuevo añadir datos de Granada capital, como lo hacía el viajero Juan F. Peyron en 1772, cuando hablaba de la Cartuja de Granada y de sus bodegas con vinos viejos y excelentes.

- 6 Una comarca formada por 1.300 Has. de cultivo, que obtuvo la Mención de Calidad “Vino de la Tierra” según el B.O.E. del 11 de julio de 2003, y que en orden del B.O.J.A. del 16 de febrero de 2009, pasaba a denominarse “Vino de la Tierra Laderas del Genil”, comprendiendo los municipios de Albolote , Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájara, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dudar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar, Sierra, Güevéjar, Huetor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia .

- 7 Las variedades de las uvas que acepta la zona son para blancas, Vijiriego, Macabeo, Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Gewürztraminer y Riesling; para tintos, son las variedades Garnacha Tinta, Perruna, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah , Pinot Noir, Petit Verdot, Monastrell, Cebernet Franc y Rome.

- 8 En esta dinámica se constituyó la Asociación de Bodegueros y Viticultores de Granada Sur-Oeste, donde su presidente José Pérez Arco, impulsa sobre la base de esta Mención los caldos de la zona, cuya producción anual alcanza los 120.000 hectolitros de vino, constatándose el mayoritario consumo privado, y el creciente interés por parte de bodegueros internacionales. En cuanto al perfil industrial, predominan las “bodegas de garaje”, y un ámbito claramente familiar, donde las empresas de mayor calado son contadas excepciones.

Bodegas Horacio Calvente.

- 9 Uno de los referentes vitivinícolas actuales de esta zona la encontramos en Jete. Rodeada de sierras y a menos de diez kilómetros de la

costa de Almuñécar, acoge a las Bodegas Horacio Calvente.

- 10 De tradición familiar, y beneficiado por los negocios derivados de sus cultivos subtropicales, en 1996 fundaba esta bodega que se sitúa en el mismo pueblo, aunque los viñedos han de buscarse a mayor altitud, en la Sierra de Cázulas, en dos Pagos separados; el Pago de Guindalera, a más de 900 metros de altitud, con suelo escarpado y pizarroso, y en donde cultiva 4 Has. de uva Moscatel y 1,5 de Tempranillo; y el Pago de Castillejos de altura algo menor -700 metros-, donde se reparten 1,5 Ha. de Cabernet Sauvignon, 1 de Syrah y 0,5 de Merlot. Las cepas más antiguas son las de Moscatel que arrastran cuatro décadas de vida, y unos quince años para las de Cabernet Sauvignon y Merlot.
- 11 De espíritu inquieto y dinámico, Horacio cuenta con una bodega pequeña pero bien equipada de medios técnicos, y con el respaldo del enólogo Antonio López de la Casa. Recientemente se ha producido innovaciones técnicas importantes, además de cambios en los tipos de botellas, etiquetado y nombre de sus vinos que, amén de algunos casi de uso doméstico como un monovarietal Chardonnay de 2001, son básicamente tres; el Calvente 2002, vino blanco seco monovarietal Moscatel de Alejandría, de color amarillo pálido, fragante, con notas rosáceas y cítricas, y en boca, vivo, de buena estructura y con amargor final; el Marqués de Cázulas, monovarietal Tempranillo con seis meses de barrica, color cereza, nariz de frutos rojos y notas de madera nueva, y paso de boca con punto de acidez; y el Calvente 2000, crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, con coupage Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo, y que da un vino color cereza, nariz de almendra e higos, notas vegetales y madera nueva, así como un paso de boca ácido y persistente.

Bodegas Señorío de Nevada.



- 12 Tomando ahora dirección hacia el norte, llegamos al Valle de Lecrín, una estratégica zona casi equidistante entre la costa y la capital granadina, donde salpican cepas centenarias y topónimos relacionados con el vino como Las Albuñuelas –pueblo de viñas en árabe. Allí, a mediados de los noventa, José Pérez Arco y su familia dejando atrás sus prósperos negocios de la emigración insular, compraban el Cortijo del Camino Real, que lo llamaron así por su enclave histórico. Lo que en un principio sería un pacífico semirretiro, se convirtió en una obsesión vitivinícola, ya que la finca no sólo tenía viñedos sino una vieja bodega. Así, la ideal inicial de arrancar las cepas y colocar olivos y almendros, dio paso a la vinificación, produciendo al principio un clarete de la tierra y un vino blanco, que reflejaron la limitación de medios, pero que hizo página inmediata con otra idea: el reto de elaborar vinos de calidad. Para ello, se asesoró de expertos como Jesús Navásques o Christophe Cupez.
- 13 Los viñedos, a 650 metros de altitud, rodean un caserío de estilo colonial e integrado en un único conjunto, perfectamente encajado con el evocador paisaje que culmina la vistas al “Pico del Caballo” de Sier-

- ra Nevada. Ocho Has. de viñas sobre suelo pizarro-arcilloso y en espaldera, de las que cuatro son Cabernet Sauvignon, dos y media de Merlot, una de Syrah y media de la autóctona Tintilla de Granada; en general en la zona prosperan muchos viñedos familiares que son evidentes, en especial desde los años setenta.
- 14 Con una oscilación térmica entre 18 a 35 grados, otros aspectos técnicos a reseñar son; vendimia larga, sobremaduración y recogida a finales de septiembre, control de poda, fermentación controlada y barricas de roble americano y francés.
 - 15 Su privilegiada ubicación, a medio camino de la capital granadina y la costa, ha permitido darle a la finca un enfoque turístico; de ello también tiene la culpa la formación de Arco como negociante. Así, no sólo se pueden hacer visitas con distintas prestaciones, sino que es posible alquilar la bodega para eventos sociales y celebraciones de todo tipo, en unas instalaciones adecuadas para ello. También la comercialización de sus vinos se ha empapado de este modelo, llegando al mercado de Andalucía Oriental, algunas tiendas especializadas y comercios a nivel nacional y ciertos puntos del extranjero como Alemania.
 - 16 Admitida como miembro del Centro de Estudios e Información Enológicos de Burdeos, sus caldos han merecido atención en guías y revistas especializadas del calado de la Guía Peñín, Guía Proensa, o Vinos de España, y han recibido diversas distinciones como la Medalla de Plata en 1999 y 2001 durante la Cata de los mejores Cabernet de España, Medalla de Bronce en el Challenge Internacional du Vin en Francia, Premio empresarial de la Cámara de Comercio de Granada en 2003, y Dos Estrellas de la Cata de Syrah de la Feria Internacional de Vinos y Licores “ProWein 2003” en Dusseldorf y la revista “Weinwirtschaft”.
 - 17 Especializados en los vinos tintos de 13 a 13,5%, entre 10-14 meses en barrica, elegantes, de acidez perfecta, color rojo cereza, nariz intensa de hierbas y maderas, y boca elegante persistente y afrutada, con el genérico de Señorío de Nevada, destacan tres marcas: el Cabernet Sauvignon-Merlot con 10% de Tintilla de Granada, el Syrah-Merlot, con 15% en Tintilla, y el Vendimia Seleccionada, que presenta coupage de las uvas cultivadas en el Pago.

- 18 La última zona que nos queda por analizar en la Comarca es la Vega granadina; un fértil territorio de poblaciones revoloteando en torno a la capital, que nos ofrecen multitud de tradiciones históricas y culturales, pero también agrícolas y gastronómicas. Sobre el vino, podemos definirla como una zona algo anclada en la tradición de su famoso “Vino Mosto”: un Clarete de alta graduación alcohólica, elevada acidez, y elaborada a granel por multitud de familias y pequeños bodegueros, siendo las de mayor dimensión especializadas en vinos de mesa, o en la elaboración de vinos de otras zonas.

Bodegas Los Moreno; Bodega Los Jumillanos; Bodegas Espinosa.

- 19 Ejemplo de estas últimas la tenemos en Atarfe, con Los Moreno; bodega de producción de vinos y licores, dedicada a la elaboración y crianza de vinos con la denominación de origen, Ribera del Genil. Más al sur de la ciudad de Granada, en Alhendín, localizamos dos bodegas: Los Jumillanos, especializadas en vinos y licores, y las Bodegas Espinosa, una empresa creada en los años cuarenta por Luis Espinosa como fábrica de aguardiente, bodega de almacenamiento y envasado de vinos, que llegó a disponer de una de las más modernas plantas envasadoras en los años sesenta; constituida en sociedad anónima con importante presencia de sus trabajadores, en la actualidad se especializa en vinos comerciales de mesa y otros derivados, aunque dispone también de bodegas de crianza en Valdepeñas.

Bodegas Los Neveros.

- 20 Otro de los puntos clásicos de los caldos de la Vega, es en la población de Huétor-Vega, también en la zona sur, donde llevan más de una década celebrando las Jornadas del vino, jamón y chacinas, un evento de degustación para todos, con un concurso de mostos de distintos caldos provenientes de la provincia; Huétor-Vega popularizó y dio fama un vino clarete propio, que regaba las típicas habas verdes con jamón y la insustituible morcilla; desde 1942, la Bodega Los Neveros lo elaboró con el sobrenombre de “Vino del País”.
- 21 Pero el perfil más usual de la zona en cuanto a los vinos, es el de producción familiar; individuos que trabajan por cuenta y riesgo, al socaire de las sequías, las malas cosechas y la tentación, a veces, de

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

- 22 Un vino que encaja perfectamente en el ambiente distendido y de sociabilidad que se respira en toda la Vega por sus lugareños; en Huetor-Santillan, en el Hostal-Restaurante El Convite, su simpático propietario Juan Mesa García satisface a sus clientes ofreciendo en las animadas tertulias, un clarete obtenido de la mezcla de uvas Cebernet, Garnacha, Jerezana, Tempranillo y Pedro Ximénez; un procedimiento de elaboración totalmente natural donde, a veces, precisa varios coupages, según vaya probando.

LOS VINOS DEL ALTIPLANO

- 23 La tercera comarca vitivinícola de Granada se encaja en el Altiplano, al norte de la provincia; una serie de depresiones entre las sierras Béticas y Penibéticas, y que interesa a las llamadas Hoya de Guadix, Hoya de Baza y zona de Huéscar; una llanura próxima a los mil metros de altitud rodeada de sierras como las de Cazorla, Castril, Baza, Sagra u Orce, de las que bajan los ríos de la cuenca del Guadiana Menor, que riegan generosos los diferentes valles; el paisaje es severo, y entre cáncavas, yeseras y áreas semidesérticas, surgen oasis alrededor de los pueblos, en forma de verdes vegas regadas por el agua fluvial.
- 24 Poseedora de una amplia y rica tradición vitivinícola, sus referentes se remontan a la época romana cuando sus vinos se exportaban a Roma, o durante la dominación árabe, en la que se potenció el cultivo de la vid. Esta zona de vinos del Norte de Granada, sufrió las consecuencias de la filoxera en el siglo XIX.
- 25 En el pasado reciente este sector del vino se encontraba en una situación no muy favorable; poco vertebrado, cultivo de muchas variedades de uvas, y predominio de parcelas de reducidas dimensiones que favorecían la inviabilidad económica; además, abundaban los mé-

todos tradicionales, sin control enológico, con mezclas de variedades no homogéneas, y con resultados de poca calidad.

- 26 A finales de los años noventa y al objeto de lograr la Mención de Vinos de la Tierra, se presentaba una memoria técnico-histórica, que no sólo llevaba el respaldo de los Ayuntamientos de la zona, sino de las Oficinas Comarcales Agrarias, la Universidad de Granada a través de la su Facultad de Ciencias Geológicas, y los llamados A.D.R., Asociación de Grupos de Desarrollo Rural; estos grupos, tanto el del Altiplano de Granada como el de Guadix, son entidades autónomas que cuentan con fondos mayoritarios de la Unión Europea, y parte de la administración central y regional. Muy próximos a las iniciativas de los programas Leader, tienen como objeto principal la potenciación de empresas para realzar la capacidad agrícola de las comarcas que representan, siendo básico su papel en la modernización y creación de bodegas.
- 27 Al final de la primavera de 1999, la Consejería de Agricultura y Pesca autorizaba la Mención de Calidad “Vinos de la Tierra”, siendo corroborado posteriormente por el B.O.E. del 14 de abril de 2005, y modificada por el B.O.J.A. del 23 de abril de 2009, con el nombre definitivo de “Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada” e integrada por los municipios Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castelléjar, Cogollos del Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Policar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres y Zújar.
- 28 En el mismo año de 1999 se constituía la Asociación de Productores de Vino de las Comarcas Vitivinícolas de Baza, Guadix y Huéscar. Unido esto a la creación de la Asociación de Vinicultores del Norte de Granada con Antonio Ratia como responsable, y al esfuerzo personal de bodegueros como Joaquín Villagrán y Pérez Soto, se esbozaban con claridad los principales objetivos del sector que no eran otros que la promoción, la comercialización y el marchamo de calidad de sus vinos, unidos a la modernización: mejoras en el cultivo y en los sistemas con criterios de calidad –nuevas variedades, espaldera,

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

- 29 Recuperado en la actualidad parte de aquel esplendor de antaño, los diferentes núcleos de explotación hacen un total de 900 Has. de superficie cultivada –dos tercios para Guadix y casi uno para el Altiplano de Baza, en una zona que engloba a más de cuarenta municipios y cuyas variedades de uvas cultivadas son para blancos, Chardonnay, Baladí Verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo y Sauvignon Blanc; para tintos, Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot y Syrah. Los resultados, nos brindan unos vinos blancos amarillo pajizo, afrutados y suaves, unos tintos cereza brillante aromáticos y poco ácidos, y unos rosados finos y afrutados.
- 30 La comarca de Guadix, rodeada por su impresionante Hoya con la aquiescencia por el Sur de Sierra Nevada, y cuyos ríos han ido alimentando su histórica vega y formando los espectaculares badlands, como biombos que unen y separan a su poblaciones, es una tierra de vinos por antonomasia; sus propias condiciones de suelo y clima – insolación, altura, escasas precipitaciones y quiebra de temperaturas entre el día y la noche-, y el cultivo de variedades de calidad como la Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc, Syrah, Merlot o Sauvignon Blanc, han empujado a algunos expertos a compararlas con las tierras de la Ribera del Duero, como sostiene Bárbara Alcalde.

Bodega Pago de Sierra.

- 31 En poblaciones como Alcudia de Guadix, son evidentes las cuantiosas Has. de viñedos que nos llevan, casi sin darnos cuenta hasta Dólar; pueblo a más de 1.300 metros de altura en cuyo término municipal se alza la Bodega Pago de Sierra; un proyecto del empresario José Méndez Moya que intenta imbricar su experiencia como hotelero de Sierra Nevada, y sus años mozos de vendimiador en Francia que lo empujaron a instalar una pequeña bodega en una de las típicas cuevas de la comarca. Unas 8 Has. de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot respal-

da una recentísima bodega con capacidad para 80.000 litros, junto a media docena de alojamientos rurales, que muy pronto darán frutos los jóvenes vinos que allí reposan.

- 32 En el Valle de Alhama, es posible localizar otros de los grandes cogollos vitivinícolas de la zona, con poblaciones como Baños de Graena, Marchal, Beas de Guadix, Cortes y Graena, Purullena, Lugros y Polícar; enclave conocido por su gran variedad de vinos de calidad, que queda simbolizada con la celebración de una Feria Vitivinícola propia que se acerca a la décima edición -Feria de Alhama Fardes-, y un no menos famoso concurso de Catas de vinos; se trata de pequeñas bodegas, de garaje, y con unos criterios presentemente ecológicos y de Pagos.

Bodega Torcuato Huertas; Bodega Ecológica Naranjuez.



- 33 En Marchal, anotamos las acreditadas Viñas de Purulio que dan fruto a la Bodega regentada por Torcuato Huertas Tomás, y a Antonio Vílchez Valenzuela, con una proporción de cultivo de 2 a 3 kgs/cepa. Vílchez cultiva las variedades Tempranillo, Garnacha y Pinot Noir

para tintos y Vijiriega y Sauvignon para blancos; sus vinos, con un considerable reconocimiento en la zona, reciben el nombre de Naranjuez en honor al Pago donde se ubican sus viñas; sus tintos reposan entre 6 a 12 meses en barrica de roble húngaro y entre 7 meses a un año en botella.

Bodegas Muñana; Bodega Cauzón.



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

Bodega ecológica García Martos.

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

Bodegas Peñas Prietas.

- 36 Haciendo una rápida pasada por Cogollos de Guadix, criadora de viejos y ácidos caldos en el pasado, tomamos dirección al Oeste, hacia el Parque Nacional de Huétor, hasta llegar a La Peza; la insistente presencia de viñedos, nos vuelve a dar el indicio de una nueva bodega; regentada por el empresario granadino Miguel Hita desde 2001, las Bodegas Peñas Prietas, postulan el deseo de devolver la gloria bodeguera a la comarca.
- 37 Miguel, que se aficionó al vino por las catas que hacía junto a su hermano en el Colegio de Farmacéuticos de Granada, dispone de una extensa finca de 200 Has. de las que 30 dedica al viñedo con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah; con unas modernas instalaciones, el concurso del enólogo Antonio López de la Casa y las barricas de roble de Limousine apiladas en cuevas, parece que el éxito de su Cabernet está asegurado.

Bodega Romero García; Bodega Pago de Almaraes.

- 38 Proseguimos finalmente hacia Darro, lugar donde se encuentra el Cortijo el Anchurón y la Bodega Romero García, dirigiéndonos luego a

Benalúa, desde el Cerro Sillado que abre paso al Marquesado del Zenete; allí se ubican ocho Has. de Cabernet. Syrah y Tempranillo, que son parte de los viñedos de la Bodega Pago de Almaraes; con cuatro Has. más de viñedos alrededor de la casa, Francisco Javier Rodríguez Romero y sus socios –que aportan otras cincuenta y tantas Has. más de viñedos-, y la enóloga Mercedes Falcó, llevan adelante, desde finales de 2005, la bodega de mayores dimensiones de la comarca –modernas tecnologías, roble americano y capacidad para 500.000 litros-, que marca como ambicioso objetivo, convertirse en la bodega en tintos de calidad más grande de Andalucía.

- 39 Productora de vinos blancos y tintos, Pago de Almaraes ha obtenido ya el reconocimiento a su trabajo: medalla de plata en la categoría de blanco seco para su vino Mencial 2005, y medalla de bronce en la categoría de tinto roble para Almaraes 2004; ambas logradas en el concurso Internacional Challenge International du Vin, en Bourg sur Gironde, Francia.
- 40 La comarca de Baza es otra de las grandes zonas de esta Mención de Calidad “Vinos de la Tierra”; ya desde el siglo XVII las crónicas reflejaban sus fértiles tierras de vinos y realzaban su tinto.
- 41 Fiel a su tradición vinícola, la noble villa de Baza celebra todos los años en diciembre el Día de la Cata de Vinos y Comidas; una simpática y familiar fiesta que se organiza en la Plaza Mayor de la ciudad donde son repartidas gratuitamente, migas y gachas regadas con Vino del País, y sirviendo para el reencuentro de paisanos o el hermanamiento con ciudadanos de otras localidades.

Bodegas Jabalcón.



- 42 En la actualidad, vive un proceso de clara expansión de tierras dedicadas al vino, que hacen ver similitudes con los vinos y las características de la comarca del Priorato. En esta dinámica de expandir y concentrar esfuerzos de los pequeños viticultores y bodegueros, hay que considerar a las relativamente jóvenes Bodegas Jabalcón; tomando su nombre del Cerro que vela sus tierras, se constituye como una Sociedad Agraria de Transformación formada por quince viticultores, entre los que destaca Manuel Urquiza, que aportan 1 acción/Ha. hasta llegar a un total de 37, sin olvidar el papel fundamental de su enóloga e ingeniera agrónoma Mariola; bodegueros estos que ya vienen elaborando sus propios vinos de garaje y cuyos viñedos se reparten por Baza a una altura entre 800 y 1.400 metros, con predominio de suelos arcillosos y una oscilación térmica de 20°.
- 43 Ubicada en el centro de la Hoya de Baza, disponen de unas soberbias instalaciones, desde donde se han convertido en una referencia para todos los bodegueros del Norte de Granada, disponiendo de los más avanzados elementos y criterios técnicos: bodega con mesa de

selección, descarga por gravedad y barricas de diferentes maderas. La inercia térmica entre el día y la noche favorece la maduración lenta y constante de la uva. De nuevo resaltamos el trabajo de Mariola que ejecuta un tratamiento personalizado a cada viticultor, tanto en el tratamiento fitosanitario como en el abonado. Ello determina el momento óptimo de la vendimia, con una primera selección in situ exclusivamente para uvas de máxima calidad. Luego, se realiza una fermentación juntas en un coupage de uvas -Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha para tintos y una autóctona descatalogada para blancos. Ello exige una vigilancia diferencial de sus correspondientes momentos de fermentación. El resultado de esta sofisticada metodología de trabajo, es un triplete de vinos de características inmejorables: el Vino Tinto Joven Jabalcón de 14,5% de alcohol, cuyas uvas altas y ubicación entre parques naturales y sierras le da matices únicos, como los aromas a hinojos, eucaliptos y jaras. Es un vino intenso de color rojo picota, aromas frutales y aterciopelado y persistente en boca; el Vino Blanco Benzalema, de 12,5% de alcohol, proveniente de viñedos a más de mil metros de altura -ramblas de Valcabra- y con mas de doscientos años de edad, que llegaron a resistir la terrible filoxera de entresiglos. Se trata de una uva autóctona y descatalogada, no muy profusa que hace un vino de producción escasa -seis mil litros anuales-. Es de color amarillo brillante, intenso aromal frutal y fresco y suave en boca; finalmente el Vino Tinto Crianza Cerrojo de 14%, resaltando la calidad de uva y barrica así como la altura de sus viñas. Un caldo con seis meses de crianza en barricas que presenta un color rojo carmín, frutas confitadas especias en nariz, y sedoso y aterciopelado en boca.

- 44 La última zona de esta Mención de Calidad la encontramos en la comarca de Huéscar; zona de abundantes tierras de viñedos, donde se cultivan interesantes variedades autóctonas como las uvas Blanquilla, Gordal, Generval, Tinta Doble y Blasca; también es zona de pequeños cosecheros y agricultores dedicados a la tradición de los Vinos del País, como sucede con el típico vino de Galera, de carácter familiar y artesanal, aunque pueden encontrarse algunas marcas comercializadas por pequeños cosecheros como el vino Cortijo de Montoso; pero es de todos el más conocido el Vino Picoso de Huéscar, llamado así

por su singular acidez, y que se degusta en buena compañía, con amigos y familiares por las muchas tascas y bodegas que el viajero puede encontrar en esta acogedora comarca.

Bodegas Villagrán.

- 45 En esta zona en Campo Cámara zona de vinos, perteneciente al municipio de Corte de Baza, se enclava la Bodega Villagrán; una empresa regentada desde los años ochenta por Juan José Villagrán, en la que destacaron sus vinos Cortijo de Balsillas, un tinto elaborado con uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, y el Cortijo de Anagil del mismo coupage, y en ambos casos vinos aceptables.
- 46 Anotar también proyectos de futuro en Huéscar, en las que está implicado el enólogo valenciano de Bodegas Mustiguillo Toni Carrión.

JAÉN

- 47 A pesar de ser famosa y conocida en todo el mundo por sus aceites, Jaén ha contado con una importante tradición en la industria del vino. Ya desde el siglo XV se tiene constancia de documentos oficiales que aluden a los caldos artesanos; los hermanos de las Cuevas resaltan una ordenanza de 1463 de Torreperogil sobre heredamientos de viñas, y el testamento de Catalina González de Ortega de 1492, donde dejaba a su hijo Martín Alonso, viñas de vino tinto, “viñedo Jahén”, amén de tinajas y 70 arrobas de vino claro. Aunque los investigadores coinciden en señalar el siglo XVI como el de la consolidación y el prestigio de los vinos jiennenses; vinos blancos de Martos, Torredonjimeno y Andújar enyesados y de fermentación lenta, o las uvas torrontés y los vinos aloques y blancos en Baeza y Alcalá la Real. Un siglo más tarde, el francés A. Jouvin sostenía que el vino de Alcalá la Real se producía de forma natural y era muy barato; también sobre las viñas del término de Jaén, insinuaba Martínez Rozas en 1794 la necesidad de mejorar sus rendimientos.
- 48 En época liberal Pascual Madoz en su famoso Diccionario, pintaba un paisaje de Jaén donde toda la provincia estaba poblada de olivos y vides aunque, como lógicamente advierte, con muy diferentes proporciones; describía la elaboración del vino en la zona como “ni es-

- merada ni prolija” donde la uva iba al jaraiz -lagar- sin expurgarla, y en donde la uva llamada Cirial era acuosa y muy perecedera.
- 49 En 1891 penetraba la terrible plaga de la filoxera en la provincia de Jaén; a partir de este momento, de aquellas más de diez mil Has. de extensión de viñedos, el olivar fue comiendo terreno hasta dejarlas en unas setecientas.
- 50 A lo largo del siglo XX, aceptando la lógica supremacía del olivo frente a la vid, hay que advertir cómo la uva Cirial fue dejando paso a otras variedades más aptas como la Palomino, Torrontés, Jaén Blanco, Jaén Negro, Moscatel, Almuñécar, Lairén, Albillo, Perruna y Corazón de Cabrito; un panorama de implantación donde por los años cincuenta se contabilizan unas tres mil Has. de viñas y 24.000 hectolitros de producción por Villacarrillo, Cazorla, Úbeda, Lopera, Andujar, Quesada, Sabiote, Torredonjimeno, Alcalá la Real y Torreperogil; y de forma más esporádica por entre los olivares de Bailén, Arjona, Arjonilla y Baeza.
- 51 En un ámbito más literario, el escritor Rafael Ortega y Sagrista, nos evoca información y sentimientos sobre el viñedo jiennense:
- 52 *“En la lonja había una parra de hermosas y brillantes pámpanas y apretados racimos de uvas negras, empañados de tenue polvo. El parral era de horcones y latas de chopo o liseras de pita. Sobre el empedrado de la lonja, dibujaba la luna la fronda de la vid...”*
- 53 A partir de la segunda mitad del siglo XX los vinos de Jaén, escasos pero dignos, se van desarrollando con una oscilación térmica de 23 grados, lluvias moderadas, por debajo de los 600 metros, en la Campiña del Guadalquivir y sobre suelos arcillosos, aunque también en zonas más altas y húmedas como Alcalá la Real. En general, las cifras de producción tendieron a la baja, a partir de la década de los setenta; sobre propiedades generalmente minifundistas -excepto Lopera-, se van consolidando algunas variedades como la Imperial Negra, Jaén, Manchega, Lairén, Pedro Ximénez o Albillo.
- 54 De alguna manera, las tendencias sobre los tipos de vinos se van definiendo según las zonas; caldos que podían regar en toda regla la gastronomía típica jiennense personificada en la gachamiga, los tele-rines, unas truchas en salsa de almendra, un rinrán picante, la pipirrana, el andrejo o las espinacas al estilo de Jaén; vinos tintos y blancos

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

- 55 En general, la superficie vitivinícola de la provincia de Jaén siguió con su progresivo declive, y paralelo a Andalucía; de las tres mil Has. en las que se mantuvo hasta la década de los ochenta, pasó a menos de la mitad en 1990. Ya durante la democracia, la entrada en la Unión Europea favoreció la subvención del cultivo del olivar y el arranque de las viñas; situación de peligro que, ante la ausencia de bodegas de peso, casi provocó la desaparición del sector.
- 56 En la actualidad, con los antecedentes descritos, algo más de mil Has. de extensión, y una horquilla productiva entre 1,5 y 3 millones de kilos de uva, la industria del vino en Jaén se abre paso, con no pocas dificultades, pero también con grandes entusiasmos, en un mapa de zonas que cubre un total de cinco grandes áreas vitivinícolas:
- 57 -.Sierra Sur de Jaén.
- 58 -.Bailén.
- 59 -.Torreperogil.
- 60 -.Lopera.
- 61 -.Sierra de Pozo Alcón.



Vinos de la provincia de Jaén

V.T. Sierra sur de Jaén	Blancos
	Tintos
	Rosados
V.T. Bailén	Blancos
	Tintos
	Rosados
V.T. Torreperogil	Blancos
	Tintos
	Rosados
V.M. Lopera (corientes y de calidad)	Blancos
	Tintos
	Amontillados
	Dulces
V.M. Sierra de Pozo Alcon (de calidad)	Blancos
	Tintos
	Rosados

Vinos de mesa (corrientes y de calidad)

Blancos
Tintos
Rosados
Claretos

VINOS DEL TERRENO Y DE LA SIERRA

- 62 La Sierra Sur se ubica en la parte central de la cordillera Subbética haciendo de barrera natural de la depresión del Guadalquivir; con un mayor contacto con la vecina ciudad de Granada que con su propia capital, su paisaje lo forman olivos, bosque mediterráneo...y viñedos. Aunque se tiene referencias históricas de producción de uva desde la dominación árabe, la viticultura de la Sierra Sur de Jaén tuvo su esplendor en el siglo XVI de la mano del propio emperador Carlos V, dando a los vinos de Alcalá la Real, privilegio propio en 1526 para comercializarlos con las ciudades comprendidas en el reino de Granada -Granada, Jaén, Guadix, Málaga-, incluso a través del puerto de Motril, allende los mares; tiempos en los que se llegó a mover más de medio millón de litros, si bien en la época del Reino de Granada, Alcalá la Real ya era una de las zonas vinícolas nazaríes más destacadas. Efectivamente eran sus caldos, sin olvidar los de Martos en la zona norte de la sierra, la principal fuente de vida de los alcaláinos, hasta que en el siglo XVIII comenzó el declive, por la competencia del cultivo del cereal, y por los vinos de otras zonas históricas como los del marco Montilla Moriles. La filoxera en el siglo XIX y el auge del olivar, hicieron de la vitivinicultura una actividad minoritaria; aproximadamente la mitad de la producción de los viñedos se destina al consumo, y las zonas de producción se van alejando a los núcleos rurales.
- 63 Esta tendencia, que se mantuvo así hasta mediados del siglo XX, experimentó un resurgir de las viñas, en especial en las partes altas por el repartimiento de las tierras comunales durante la autarquía franquista. Luego, con las subvenciones europeas al olivar y la casi desaparición de las viñas, se constituye en el año 2000 la Cooperativa La Martina, suponiendo un punto de inflexión en el resurgimiento del sector.
- 64 Efectivamente, antes de la Cooperativa en la Sierra Sur de Jaén proliferaba un sector desarticulado, donde se elaboraban vinos de mosto,

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

- 65 Poco a poco, y junto a los esfuerzos de la Asociación de Viticultores y Bodegas de la Sierra Sur de Jaén, se consolidó un proyecto que fue logrando la coordinación del sector vitivinícola en la comarca, la comercialización de los excedentes de vino del mismo, así como labores de formación, asesoramiento y orientación a los agricultores, al objeto de potenciar sus plantaciones con variedades autorizadas y elaborar caldos de calidad. Sabedores del régimen de monocultivo del olivar en Jaén, se pretendía impulsar el viñedo a título complementario y como parte de un impulso al sector turístico de interior.
- 66 En esta línea, se solicitó a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con resultados favorables, la entrada de la comarca en el proyecto de campos de experimentación para potenciar las variedades autóctonas, y la solicitud de la Mención de Calidad “Vinos de la Tierra” que se conseguía según el B.O.E. del 10 de octubre de 2003. Un área que interesa a las poblaciones de Frailes, Alcalá la Real, Castillo de Locubin, Fuensanta de Martos, Los Villares, Valdepeñas de Jaén, y las zonas serranas de Alcaudete y Martos; con una extensión aproximada de 400 Has. donde se cultivan las variedades para blancos Jaén Blanca, y Chardonnay, y para tintos Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta, Tempranillo y Pinot Noir, los vinos blancos presentan color amarillo pajizo con sabores frutales y cítricos y un 10% mínimo de alcohol; los tintos son de color cereza a granate, sabor suave, y matices frutales y vegetales de 11 a 12°.
- 67 Una de las poblaciones importantes en este resurgir vitivinícola reciente es Frailes; situada en el cuadrante sudoeste de Jaén, cobijada entre los parajes de El Romeral, Vallesequilla y la Sierra del Cepero, es posible tomar desde sus inmediaciones una impresionante ruta turística, pasando por Valdepeñas de Jaén y Los Villares hasta la capital; pedanía de Alcalá la Real hasta el siglo XIX, montañosa, olivarera y ganadera, no oculta además su vocación vinatera, como lo demuestra la famosa Fiesta del Vino; una celebración declarada de interés turístico, que se fecha entre febrero y marzo, con un sinfín de actos culturales y gastronómicos, para promocionar los productos de la tierra, los “Vinos del Terreno” –caldos jóvenes familiares hechos en las cortijadas-, y en general todo el abanico de sus caldos; como diría

José María Suárez, “no son vinos con denominación de origen, pero sí con emoción en el origen”. Tampoco podemos omitir la celebración de las Jornadas sobre el Vino del Terreno de Frailes, de las que llevan ya diez ediciones.

Bodegas La Martina.



- 68 Frailes es el lugar de nacimiento y desarrollo de la ya citada Sociedad Cooperativa Andaluza La Martina; nombre tomado del paraje de la Sierra de donde se ubica, como centro vinícola de la comarca.
- 69 La Martina cuenta aproximadamente con unas 100 Has. de viñas, 50 socios de derecho y 12 colaboradores; la mayor parte de los cultivos se localizan en su término municipal y parte en las poblaciones de Mures y Charrillos; ubicadas sus primeras instalaciones dentro de la población, en la actualidad, y gracias a los esfuerzos de sus socios y responsables en distintas etapas, como el presidente de la Asociación Vitivinícola de la Sierra Sur de Jaén Luis Aceituno, o el actual responsable de la Cooperativa y Secretario Municipal Antonio Romero, es inminente la inauguración de sus nuevas y soberbias instalaciones, a las afueras de Frailes y con casi dos mil metros cuadrados de

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

- 70 La Cooperativa presenta en su gama de vinos tintos, al crianza Marqués de Campoameno; personaje nacido en Frailes y que llegó a tener vinculación con la familia Velázquez Gaztelu, implicada en negocios vinateros de Sanlúcar de Barrameda; este vino es un monovarietal Tempranillo de cepas viejas, de seis a doce meses en barrica, rojo picota, olores frutales y final largo y elegante, con buen equilibrio frutas-madera; el Matahermosa, media crianza con tres meses en barrica, coupage 60% Merlot, 20% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon, rojo picota, nariz de frutos rojos y negros y boca sabrosa y persistente; y el Señorío Puente Alta, un tinto elaborado con uvas Jaén Negro y Garnacha Tinta, joven y afrutado.
- 71 Otros tipos de vinos son el Señorío Puente Alta rosado, Vino del Terreno, macerado con uva Jaén Negro y algo de color con tinto de base; el Sierra Alta, un Clarete del Terreno, elaborado con mezcla de variedades autóctonas, y más recientemente, el Señorío Puente Alta blanco, monovarietal Chardonnay; en general estas últimas marcas denotan juventud, limpieza, brillantez, y el marchamo de ser vinos afrutados, abocados, finos y elegantes.
- 72 En la línea de siempre de la Cooperativa, las nuevas instalaciones son visitables y se pueden adquirir productos autóctonos, junto a las lógicas degustaciones de sus caldos. Continuando el aprovechamiento del programa campo de experimentación, en unas viñas situadas a 1.400 metros de altura, y en donde se cultivan hasta 14 variedades de uvas, el circuito comercial de sus vinos comprende la comarca, y las provincias de Jaén y Granada, sin renunciar a otros objetivos regionales y nacionales a corto plazo.
- 73 Fronteriza, rodeada de castillos, y otrora centro administrativo y político de la comarca, las primeras plantaciones de viñedos en Alcalá la Real se iniciaron junto a los cerros próximos a la fortaleza de la Mota; posteriormente se concentraron en las zonas de Rosalejo, Monterrey, Acamuña, Pasada Baena, Fuente la Lancha, Padro Gordo, La Mata, Boca Charilla, Molino La Piedra, Fuente Granada y Lobrones, La Ladera, Valcargado y Castillo de Locubín.

Bodega Marcelino Serrano.



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

- 75 Situada junto a la espectacular Torre del Cascante, en el paraje del mismo nombre o Entretorres, y con la no menos impresionante panorámica del Castillo de la Mota, es una bodega integrada en una apasionante ruta cultural de castillos que en ambos casos –bodegas y castillos- no deber perderse.
- 76 Dispone de unas instalaciones pequeñas pero completas –barricas de roble francés y americano, depósitos de acero-, que en la actualidad se encuentran en fase de ampliación a una nueva nave dentro de la propia finca; goza de una extensión de una Ha., con un global de unas cinco mil cepas, estando una parte en la propia bodega y la otra en Mures; con una producción de 2,5 a 3 kgs. de uva/cepa, cultivan las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha Común, Syrah y Graciano para tintos, y Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonnay para blancos; también cultivan la uva Moscatel de Alejandría e investigan con la Pinot Noir; finalmente es de reseñar el cultivo de la variedad autóctona Jaén Negra, que unida a un poco de uva blanca produce su Vino del Terreno –rosado.
- 77 Pero toda esta epopeya de Marcelino Serrano, no sería concebible sin un escudero de excepción: su hija Blanca; auténtico apoyo y brazo derecho del dinámico bodeguero, cuyo entusiasmo, capacidad de trabajo y esfuerzo –enóloga, gerente de una vinoteca con accesorios de vinos en la propia Alcalá y asesora técnica de la bodega a la vez-, sólo con conocerla, es fácilmente perceptible; y además, la total certeza que el relevo generacional con Blanca es toda una realidad.
- 78 Las Bodegas Marcelino Serrano no descuidan detalle alguno; teniendo previsto en un futuro no muy lejano organizar visitas y catas, y habiendo ganado ya un premio internacional de Vino de la Sierra, intentan darle a la mayor parte de sus elementos y señas de identidad, un perfil autóctono; así, las etiquetas de sus botellas presentan unas sugerentes acuarelas con temas vinícolas del pintor local Sebastián Rosales y del poeta murciano Ángel Martínez Hernández; en el plano comercial, decir que las bodegas están integradas en un club de vino con 50 socios, que opera en Barcelona, Madrid y Rioja, si bien su espacio comercial natural comprende las provincias de Jaén, Málaga y en un futuro Córdoba.
- 79 En cuanto a los vinos, la bodega produce unos 100.000 litros de vino, de los que el 10% se destina a blanco, 40% a tinto joven, otro 40% a

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

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

BRINDIS POR UNA BATALLA

- 81 Ubicada en el Norte de la provincia de Jaén, y próxima a la influencia de La Mancha, la Comarca vitivinícola de Bailén es otra de las áreas significativas del sector; 350 Has. de viñedos cuyos términos municipales –Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torredelcampo y Villanueva de la Reina-, se localizan en la llamada Campiña norte, zona de gran historia por ser paso y trasiego de mundos y culturas, y que ha llegado a ser considerada como la puerta de Andalucía al resto de España. Y es precisamente ese componente cultural e histórico, el que de alguna forma empapa también a su centro comarcal, Bailén.
- 82 Efectivamente, decir Bailén es decir batalla, decir acerca del victorioso enfrentamiento del ejército español sobre el francés durante la Guerra de Independencia en julio de 1808, donde cayó derrotado por vez primera el ejército de Napoleón; pero también, decir de la existencia de una tradición vinícola que, aunque no lejana, si fue persistente durante la posguerra; así, en 1964 se creaba en Bailén la Cooperativa de la Vid Santa Gertrudis, cuyo nombre recordaba a patrona de la ciudad, en un momento en el que se tiene constancia del cultivo de

la Uva de Mesa Imperial Negra, junto con la uva Alcalá, que era usada para elaborar el vino corriente.

- 83 Bailén se sitúa en el centro de un anfiteatro de pequeñas alturas, arropado por los ríos Rumblar y Guadiel, afluentes del Guadalquivir, y dispone de un terreno de buena calidad donde predominan olivos y en menor proporción viñedos; y es aquí donde de nuevo se mezcla la actividad agrícola con la historia, pues hay que resaltar que las vides siguen teniendo la misma ubicación, en los cerros donde se enfrentaron españoles y franceses y que, en este sentido, podemos considerar que las cepas que allí siguen dando vides son “cepas de la batalla”; unas cepas que dan como fruto una uva autóctona, una uva rara inclasificable, descubierta por enólogos de la Estación Agronómica de Jerez, como única en todo el mundo.
- 84 A inicios de la década de los noventa y al objeto de aunar esfuerzos, dos centenares de pequeños cosecheros de la zona se asociaron, incrementando e impulsando la ya formada bodega de la Cooperativa; su unión supuso la aportación de más de un millón de kilos de uvas anuales, y la denominación de su uva autóctona como Molinera de Jaén.
- 85 En poco tiempo, y gracias a los esfuerzos de sus asociados y directivos como el presidente José Chico, la Cooperativa fue engrandeciendo y mejorando, llegando en julio de 2001, a la apertura de su nueva sede; los adelantos y mejoras técnicas, como la fermentación controlada, se aplicaron a su planta de almacenaje, envasado y demás elementos, logrando, estabilidad y una contrastada producción de calidad que les llevó, a la Certificación de Calidad de Agrocolor, y en el B.O.E del 7 de octubre de 2004, a ser reconocida con la Mención de Calidad “Vinos de la Tierra”; y no hay que ocultar que, probablemente, en poco tiempo logre además el reconocimiento como Denominación de Origen.
- 86 Una mención que atribuía el cultivo de la uva Pedro Ximénez como variedad blanca, y Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Molinera de Jaén para tintos. Las características de los vinos son para blancos, color pálido, aromáticos y fragantes en nariz, y sabrosos y envolventes en boca; los tintos son de color rubí, fructuosos y florales en nariz, y largos y equilibrados en boca; para los rosados, color violáceo, aroma completo e intenso, y sabor afrutado y limpio.

Bodega Santa Gertrudis.



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

sado; también los corchos son elaborados por J. Vigas de la empresa nacional Casa de la Cierva.

- 89 En cuanto a los vinos, la base de su composición parte de las variedades Tempranillo, Cencibel y Cabernet Sauvignon, aunque la auténtica uva estrella es la Molinera de Jaén, que cubre más del 90% de la superficie cultivada de viñas y que está presente en todos sus vinos.
- 90 La Bodega Cooperativa Santa Gertrudis ofrece una amplísima gama de crianzas, siendo las dos marcas más reseñables el Duque de Bailén y el Batalla 1808; el primero se trata de un coupage de Molinera, Cencibel y Garnacha, con una crianza entre 12 a 24 meses y de uno a tres años en botella, vino de color rubí, nariz de vainilla, y boca de paso ligero y amplio post-gusto; el Batalla 1808 es un monovarietal Tempranillo, con cuatro meses de fermentación en bodega de roble y se embotella, logrando un vino rojo intenso y brillante, nariz a uvas y madera, y boca de buen cuerpo y sabor; destaca también el diseño vanguardista de la botella.
- 91 También citar a otros crianzas como Ribera del Guadiel, monovarietal Cencibel, con un año en bodega y dos en botella, que dan un vino rojo intenso y brillante, notas de roble, y boca sabrosa y completa; El Mío, de características similares que el anterior, pero en formato de botella de 500 cc.; y el Marqués de Portugalete, coupage Cencibel 40%, Cabernet Sauvignon 40% y Molinera 20%, dos años de envejecimiento en tinaja y un año en botella, que dan un vino rojo rubí-ocre, nariz rica y fragante, y boca fresca y suave.
- 92 De los blancos destacamos dos: María Bellido y Duque de Bailén; María Bellido es un caldo blanco semi-dulce elaborado con mosto de yema monovarietal Pedro Ximénez y fermentación controlada, que da un vino muy pálido, aromático y frutal a la nariz y fragante en boca; de muy reciente aparición, Duque de Bailén es un caldo monovarietal de uva Molinera, fermentación en bodega y maduración en botella, resultando un vino amarillo pálido, muy aromático y frutal a la nariz, y envolvente y persistente a la boca.
- 93 El resto de la gama se descompone en diversos vinos de mesa, y un trío de vinos jóvenes que llevan por denominación Atardecer Andaluz, en sus variedades de blanco, tinto y rosado, con presencia de uva

Molinera y Cencibel, siendo el blanco, monovarietal de la primera y para los tres casos, características de frescura, ligereza y afrutado.

94 Sobre su comercialización, la Cooperativa se está haciendo de un prestigio y de una calidad que la hace abrir puertas en la dura competitividad del sector. Como diría el estudioso Matteo Gaffoglio, “...estos vinos llevan dentro el sol de Andalucía”; y es que ya han sido objeto de reconocimientos y premios en las catas nacionales que han participado, a la vez que se han esmerado en potenciar las visitas a sus instalaciones, para fomentar su publicidad; anotar finalmente que su distribución la hacen directamente con las empresas interesadas en adquirir sus caldos, y su circuito comercial comprende la provincia de Jaén y diversos sitios de España y Europa.

95 Aunque es innegable el gran peso y protagonismo de Bailén y su Cooperativa, no dejamos de señalar otros puntos de la Comarca donde, de manera más artesana y menos industrial, también se han hecho vinos que merecen ser referenciados por su tradición y popularidad; no estamos refiriendo a Torre del Campo; allí, “de toda la vida”, se viene haciendo en los jaraez, o casa de labor como allí se les llaman, un vino, blanco o rosado, que recibe el nombre de Trepabuela; llamado así por su fuerza y viveza, es un caldo obtenido de la mezcla de variedades como la Almuñécar, la Pedro Ximénez o la Armilla, que son guardadas en bidones de poliéster; su elaboración responde a un procedimiento natural, diríamos que ecológico, y su consumo es básicamente destinado a las muchas familias de la localidad, como nos explicaba amablemente la vecina Rafaela Parra Vera, heredera de la tradición del vino Trepabuela, desde sus padres y abuelos; allí, en su casa, degustando este perfumado y fragante vino, nos indicaba que era posible consumirlo en algunas tabernas y bares de la zona de la Fuente Nueva, en la llamada Parte Alta del pueblo; zona próxima a una de sus lindes, y desde donde se perciben parte de las 30 Has de plantaciones de viñedos, destinadas a tan entrañable vino.

LOS CALDOS DE LAS LOMAS

96 Enclavada en la Comarca de las La Loma y Las Villas, el área vinícola de Torreperogil es una pieza fundamental, no sólo de la historia sino de la geografía andaluza. Territorio del antiguo Reino de Jaén, avanzada de la reconquista castellana y asentamiento de antiguos pobla-

dores que se imbricaron con su peculiar naturaleza; elevada a lo largo del río Guadalimar al Norte y el Guadalquivir al Sur, ocupa el centro geográfico de la provincia de Jaén, limitando al Norte con Sierra Morena, al Sur por Sierra Mágina y al Este por las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, estas últimas reserva de la biosfera y gran espacio natural de Europa.

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

Bodegas Nuestra Señora de la Misericordia



- 98 Si bien desde la posguerra se constata la existencia y producción de sus viñas, la apuesta fuerte se produce con la creación en Torreperogil, de la Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia, con el respaldo de la Caja Rural y acogida entonces, a la Obra Sindical de Cooperación y concebida tanto para aceite como para vino.

- 99 En los últimos tiempos, la Cooperativa se erigió en el motor del desarrollo del sector en la Comarca, contando en la actualidad con Manuel Moreno como presidente, 372 socios y una extensión de 150 Has. para el cultivo de la vid. Favorecido por las tierras arcillosas y la continentalidad de un clima con oscilaciones térmicas superiores a los treinta grados, sus dos prioridades son, establecer una línea de producción, y la consecución de vinos de calidad.
- 100 Los frutos del trabajo no se han hecho esperar; en el kilómetro 157 de la autovía Córdoba-Valencia se ultiman unas nuevas instalaciones, lo que da margen de idea de la expansión y el desarrollo de la Cooperativa; y en segundo lugar, la recentísima Mención de Calidad “Vinos de la Tierra”, según consta el B.O.J.A. del 30 de junio de 2006, y que permite la convivencia del tradicional olivar, con un producto como el vino, que es a su vez complemento económico y tradición de la zona.
- 101 Las variedades de uvas producidas son como tintas, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, mientras que las blancas son la Jáen Blanco y Pedro Ximénez. Las características de los vinos deben ser, en blancos color muy pálido, sabor amplio y envolvente, y aromas frutales y fragantes; para rosados, color violáceos, sabor afrutado y aroma intenso y completo; y en tintos, color rubí, sabor ligero, equilibrado y largo, y aromas potentes, fructuosos y florales.
- 102 En cuanto a los vinos, La Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia elabora blancos y tintos; de los primeros destaca Don Pedro Gil Blanco, con coupage de las variedades Cirial, Airén, Jaén y Pedro Ximénez, embotellado a los cinco meses, muy pálido, aromático, complejo y afrutado; La Misericordia y Torre Gil son otros dos blancos que usan el mismo tipo de vino, elaborado con todas las variedades blancas de l comarca, aunque predominan casi en un 80% la Cirial y la Airén, siendo ambos casos vinos palidos, finos y armoniosos.
- 103 Sobre los tintos, la Cooperativa produce dos marcas de la gama La Misericordia y Torre Gil, utilizando también el mismo tipo de vino; mostos procedentes de la comarca y aproximadamente un 50% de uva Garnacha, del que se obtiene un vino rubí, fresco, afrutado y muy suave. Torre de Hamdón es el tinto reserva, con mezcla de uvas Cencibel y Garnacha, envejecido en tinajas de barro, y luego en barricas de roble americano y botella; de color rojo oscuro hacia ocre, sabor

abundante y diverso, con estructura y retrogusto; finalmente se producen tres monovarietales; Don Pedro Gil Cencibel, Don Pedro Gil Garnacha, vinos rubí, aromáticos y con cuerpo; y El Torreño, un monovietal de Garnacha de los viñedos más viejos, conocido desde siempre en la comarca como Tinto del País, muy sabroso, aromático y amplio en boca, quizás el más conocido de todos.

CRIANZA EN LA CAMPIÑA



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

ria de los vinos en Lopera, tenga más historia que presente, como la de aquel refrán al uso:

“Vino loperano, dase la mano con el riojano”.

- 105 Integrada en la comarca de la Campiña del Guadaquivir, limita al Norte con el Parque Natural de la Sierra de Andújar, y al Oeste con la provincia de Córdoba; los municipios que integran el área vinícola, se sitúan en esa franja llana y meridional: Lopera, Arjona y Arjonilla. Es una zona agrícolamente rica, gracias a los regadíos de su vega, y del arroyo Salado de Arjona, que producen algodón, maiz, hortalizas bajo abrigo y otros cultivos al aire libre, sin olvidar el omnipresente olivar de secano.
- 106 El precedente de lo que luego fuera el gran esplendor de los caldos vino de la mano de Bartolomé Valenzuela, que en 1923 instalaba una Bodega pionera en Lopera, a la que dotó de los conocimientos de la tradición bodeguera jerezana; para ello, consiguió fichar al, por entonces, mejor arrumbador de Jerez, Leonardo de la Barrera, e introdujo en Lopera la uva de variedad Pedro Ximénez.
- 107 También por los años veinte se fundaba la Bodega las Miguelicas, aunque hubo que esperar al final de la Guerra Civil, para asistir a la edad de oro de los vinos en la zona; hasta un total de seis nuevas bodegas surgen al final de los años cuarenta: de corta vida como las Bodegas La Purísima Concepción y las Bodegas La Juanita –apenas la década siguiente–, y otras más sólidas como las Bodegas de Antonio Bujalance, las Bodegas Sotomayor. El Castillo, las Bodegas de la Viuda de Valenzuela, continuador del gran pionero de los años veinte, y las Bodegas Herruzo; hay que anotar también, a inicios de los cincuenta, la fundación de las Bodegas Mary Loren.
- 108 Los años sesenta y setenta son el cenit bodeguero de Lopera; de una ciudad de cuatro mil habitantes, se llega a alcanzar una extensión de cultivo de 200 Has. y media docena de bodegas, a la que se les suma Bodegas Flores de Quiñones en 1977; situación extraordinaria, que hizo de Lopera ser conocida como “el pequeño Jerez”; época en la que llegan a popularizarse sus vinos amontillados, y en la que Alfonso Sotomayor, con su bodega ubicada en la antigua mazmorra del Castillo de los Calatravos producía Pedro Ximénez, y caldos generosos enve-

jecidos, y dedicaba una cuarta parte de sus vinos a hacer finos, la mayor proporción a los vinos de pasto, y el restante a claretes y tintos corrientes.

- 109 La situación óptima de los sesenta y setenta comienza a cambiar de forma desfavorable, principalmente a partir de fines de los setenta y década de los ochenta, horquilla en la que, a excepción de Bodegas Herruzo, desaparecen todas las viejas bodegas, siendo la más traumática la de Sotomayor, auténtico buque insignia de Lopera. Las razones que se han analizado son varias: el empuje del olivar, subvencionado a través de la UE, que animó al arranque de viñas ante la pasividad de los grandes terratenientes, dueños de las viñas y sus fincas; la falta de una denominación de origen que hubiera estabilizado el sector; curiosamente y al respecto, hay que indicar que la Comarca de Lopera fue la primera de toda la provincia que logró la Mención de Calidad “Vino de la Tierra”, mención que luego no pudo conservar durante los ochenta; además, durante el tiempo del desmantelamiento bodeguero, no se tomaron medidas por parte ni de empresarios, ni de políticos locales, y todo ello, en medio de varias generaciones de loperanos que dedicaron sus vidas a trabajar el viñedo y sus derivados.

Bodegas Herruzo.

- 110 Las escasas dos Has. restantes que llegaron a quedar en Lopera y las poco más de cuarenta de uva Pedro Ximénez en Arjona y Arjonilla, destinadas a un vino blanco, parecido al Montilla, para uso local, fueron el fondo de una situación para remontar el vuelo, que pasó por el protagonismo de la única bodega superviviente, las Bodegas Herruzo.
- 111 Con unas instalaciones ubicadas en el centro del pueblo y con Rafael Posadillo como nuevo gerente, Herruzo ha puesto en marcha un plan de transformación, gracias a subvenciones externas de la Junta, para reconvertir el viñedo tradicional de uva Pedro Ximénez por una variedad tinta como es la Tempranillo; por el sistema de espaldera y en el llamado Pago de las Niñas Muertas, al objeto de elaborar un inminente tinto media crianza, que se une a la oferta de sus caldos blancos y dulces.
- 112 En cualquier caso, los foros y colectivos interesados en una revitalización de la tradición vitivinícola en Lopera, son más ambiciosos y exigen un mayor ritmo de medidas, entre las que proponen un

proyecto de compra de las Bodegas Herruzo por gentes del pueblo para establecerse en régimen de cooperativa; la mejora y modernización de sus instalaciones, así como la consecución de una calidad a través de estudios técnicos que afectara a vendimia, gradación, embotellados, marcas, etc; rebajar los grados de alcohol para lograr un vino, tipo manzanilla, más comercial; difusión y comercialización del vino embotellado; o creación de unas Jornadas Andaluzas sobre el Vino de Lopera; todo ello bajo el horizonte de un ansiado reconocimiento como zona de “Vinos de la Tierra”, que se quiere recuperar cuanto antes.

- 113 En cuanto a los vinos, los más característicos son los blancos como el Corriente de 12 grados, Entrefino de 13, Fino de 14 y Criadera a 16; existía la costumbre de venderlos a granel lo que abarataba y precio y le quitaba prestigio. El vino Criadera de las Bodegas Sotomayor se conocía como vino Raya, y dio sobrenombre a los vinos loperanos, conocidos ya por su alta gradación y paladar tras su estancia en las botas de roble del Castillo.
- 114 Fiel a la tradición de los viejos y esplendorosos tiempos, y a pesar de los nuevos caminos tomados, Bodegas Herruzo sigue vendiendo a granel tres marcas de blanco; Puerto Alto de 12 grados, el Entrefino a 13,5 y el Fino Herruzo a 15, además del célebre vino dulce.
- 115 Desde sus andanas de botas de roble americano con más de doscientos años, donde reposan entre criaderas y soleras los mejores mostos de la provincia, controlados por el viejo y sabio arrumbador Francisco Santiago, Bodegas Herruzo vela el orgullo de su pasado, con la vista puesta a un presente tan incierto como esperanzador para el vino de Lopera.

LAS VIÑAS POCERAS

- 116 La última zona vitivinícola de la provincia, comprende un espacio ubicado en la zona más oriental del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas, cerca de la granadina Sierra de Baza, y a una altitud de casi 1.000 metros: la Sierra de Pozo Alcón; Pozo Alcón es una población de más de cinco mil habitantes que, a pesar del desconocimiento de algunos de sus lugareños, tuvo viñas desde siempre,

cuyos frutos eran utilizados por muchos poceros para convertirlos en mosto en los lagares de sus casas.

Bodegas Pozo Alcón.

- 117 El cambio de tendencia se produce debido a la intervención de Manuel Moreno, alcalde de Pozo Alcón durante la década de los noventa, que alentó desde su sillón consistorial a la creación de una Cooperativa; tomando el propio nombre del pueblo y formada por treinta socios, el proyecto no cuajó por los recelos entre los propios integrantes y la falta de espíritu empresarial. Fue entonces cuando Moreno, dejando atrás sus responsabilidades políticas y periodísticas, se emplea en cuerpo y alma a la empresa del vino, invirtiendo 180.000 euros para comprar las antiguas acciones de la Cooperativa; nacían así las Bodegas Viña Alcón.
- 118 Con el asesoramiento del enólogo sevillano Santiago Alonso y la gerencia de la empresa en manos de su hija Rocío, las Bodegas Viñas Alcón arrancaban con el deseo expreso de dejar atrás la fase artesanal para acometer la industrialización de los caldos del lugar. De las 230.000 cepas existentes en Pozo Alcón, 45.000 –unas 30 Has.–eran propiedad de Moreno; de tal forma que en poco tiempo consigue, como buen empresario, unos resultados óptimos en cifras: una producción de 250.000 kilos de uvas, de la que se obtiene 100.000 litros de vino y unos beneficios de 600.000 euros.
- 119 Como comercial de otros negocios, Moreno logra abrir un mercado amplio y contrastado para sus vinos: Jaén, Granada, Almería, Murcia, Ibiza en la que dispone de centro de distribución propio, y algunos puntos de Alemania, Austria Suiza y Francia; no hay que olvidar que Moreno también comercializa aceite, desde la llamada Sociedad Agrícola la Peña S.L., entidad formada por la antigua Cooperativa Viña Alcón, Que el mismo pasó a dirigir.
- 120 En general, en Bodegas Viña Alcón se utilizan modernos sistemas con base de cultivo de la variedad Tempranillo, aunque últimamente se ha introducido la variedad Macabeo; varios vinos tiene ya en el mercado; el Rosado Viña Alcón, monovietal Tempranillo, vino joven afrutado, elegante, de tonos rosas, amplio de aroma y con sabor aterciopelado; el Tinto Reserva Viña Alcón, coupage Cabernet Sauvignon y Tempranillo, envejecimiento en acero y luego en botella, rubí oscuro, aromas

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

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

Bodega Viña Cazorla.

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

FUENTES

Entrevistas a personas relacionadas con empresas bodegueras (Julio 2006).

Luis Aceituno (Bodegas La Martina)

Gabriel Bosquet (Bodega Valle de Laujar)

José Chico (Bodega Santa Gertrudis)

Pedro Franco (Bodega Alto Almanzora)

Lola Montilla (Bodegas Finca Ánfora y Dominio Buenavista)

José Luis Pantoja (Vinos de Jaén).

Modesto Pou (Bodega Alto Almanzora)

Ramón Saavedra (Bodega Cauzón)

Antonio Sánchez (Bodega Cortijo el Cura)

Justo Sánchez (Bodega Cortijo el Cura)

Blanca Serrano (Bodega Marcelino Serrano)

Lorenzo Valenzuela (Bodega Barranco Oscuro)

Manuel Valenzuela (Bodega Barranco Oscuro)

Antonio Vilchez (Bodega Ecológica Naranjuez)

Fotos: José Ignacio Delgado Poulet (Fondos del Grupo de Investigación

“Estudios Históricos Esteban de Boute-
lou”, Universidad de Cádiz (HUM-332).

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>