

8. El Sur

En el imaginario popular, el “sur” es esa zona cálida de largas playas de arena blanca y hermosos parajes donde se mezcla la tradición, las costumbres y los productos privilegiados de mar y montaña. Las 7 DO de la Comunidad de Andalucía vienen a completar la imagen de un sur vitícola único, lleno de historias ancestrales que retrotraen a los inicios del cultivo de la vid.

CONDADO DE HUELVA
JÉREZ-XÉRÈS-SHERRY
MANZANILLA SANLÚCAR
DE BARRAMEDA
MONTILLA-MORILES
MÁLAGA
SIERRAS DE MÁLAGA
GRANADA



EL SUR



Tradición, *costumbre* y productos

Cuando de forma muy genérica se habla del sur vinícola en España, siempre se piensa en unos vinos de sol, de larga estirpe, únicos, singulares y ancestrales. En lo que concierne a elaboración de vino, esta zona tiene una larga trayectoria donde la diversidad geográfica ha dado lugar a una interesante variedad de elaboraciones donde la más famosa es la de vinos generosos, especialmente los que se elaboran en el llamado Marco de Jerez. Estos vinos están sometidos a la elaboración tradicional de “soleras y criaderas” y difieren radicalmente del sistema de añadas.

Al noroeste de la provincia de Cádiz, en la costa atlántica y abrazada por los ríos Guadalquivir y Guadalete se sitúa el llamado Marco de Jerez. Toda esta zona diversa y cambiante es quizás la que mejor resume la idea de “sur” con largas playas de arena blanca y parajes idílicos que retrotraen a las aventuras de los viajeros ingleses del siglo XIX. De todos modos, la diversidad es tal, que es difícil encuadrarla en una sola visión. Lo que sí es único y mundialmente reconocido es el mundo del vino donde 3.000 años de tradición elaboradora la contemplan y hablan de los orígenes de la historia del cultivo en la Península.

En la actualidad, más del 70% de todo el viñedo andaluz está amparado por una de las 7 Denominaciones de Origen y aunque los vinos generosos son los más famosos y por los que se reconoce esta región, en las últimas dos décadas los vinos tranquilos han encontrado su nicho en el mercado actual y DOs como Condado de Huelva, Montilla-Moriles o Granada empiezan a ser conocidas de forma notable por sus blancos secos.

Al noroeste de la provincia de Cádiz, con el río Guadalquivir al norte y las salinas y bosques de pino al sur, el Marco de Jerez, con la ciudad de Jerez como capital vinícola que está a solo 30 kilómetros del mar, concentra hasta 40 bodegas históricas.

Los vinos generosos se encuentran principalmente en el sur de la península y los diferentes estilos únicos allí desarrollados tienen mucho que ver con las necesidades de transporte del vino en barco en los siglos XVI y XVII



Las brisas de la costa atlántica que llegan a esta zona mitigan las altas temperaturas veraniegas y resultan beneficiosas para el desarrollo de la vid.

Región famosa por sus vinos generosos es también Montilla Moriles, cuna de la variedad Pedro Ximénez que ha construido la historia de los famosos vinos PX, verdaderas joyas vinícolas. Comparte fama de elaboradora de vinos dulces con la DO Málaga.

La DO Sierras de Málaga ampara solo los vinos secos elaborados en la región productora de Málaga para diferenciarse claramente de las elaboraciones tradicionales de la región. La DO. Granada es la última en irrumpir en el grupo selecto de DO andaluzas y lo hace con nuevas ideas, adaptando cultivo a modernas técnicas para dar nuevo lustre a elaboraciones tradicionales y a variedades recuperadas.



SOLERAS Y CRIADERAS

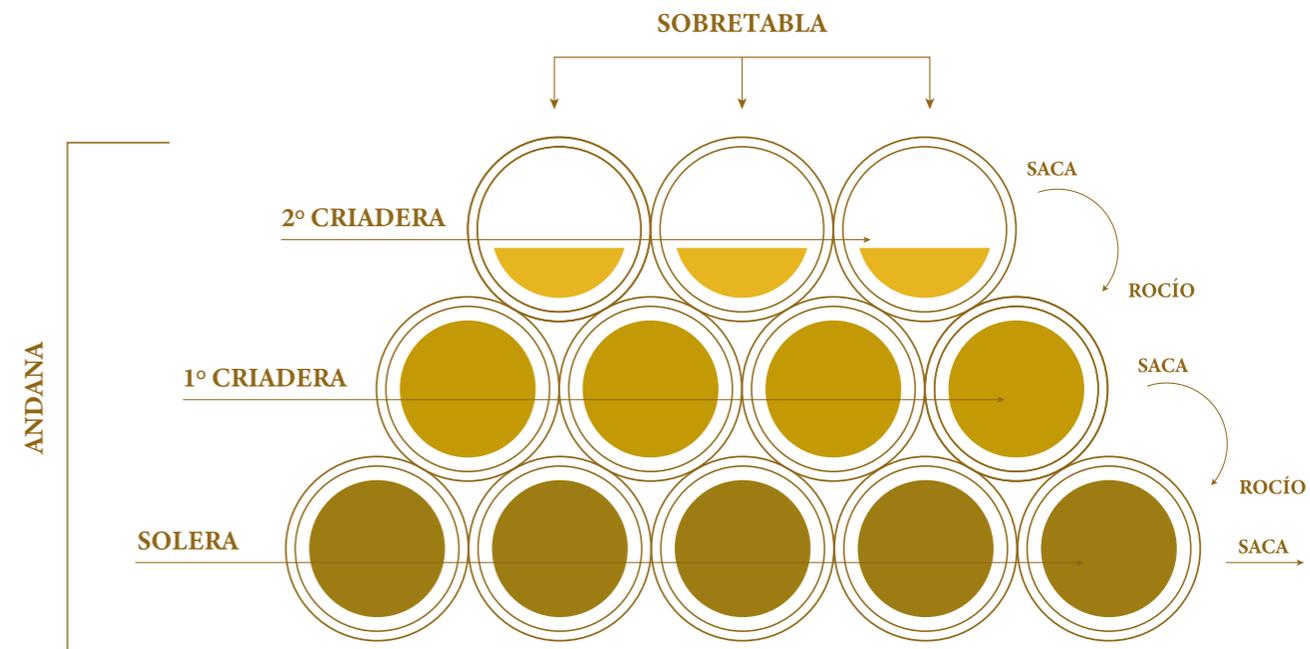
El sistema dinámico de crianza de “soleras y criaderas” de los vinos generosos andaluces es único en el mundo. El sistema surge a mediados del siglo XIX cuando la demanda extranjera superaba las cantidades que podían ofrecer los bodegueros. La opción fue unir varias añadas en una misma bota. Este sistema de envejecimiento se llama “corrimiento de escalas” y se lleva a cabo en barricas de 500 litros que reciben el nombre de “botas”. Se consigue al trasvasar el vino varias veces de una “bota” a otra, siguiendo un determinado patrón.

Las botas se alinean en hileras (“escalas”) apiladas de abajo a arriba, estando la primera “solera” a ras de suelo. Esta es la que contiene el vino más viejo y de más crianza.

Cada cierto tiempo se extrae el vino de las soleras para embotellar.

Básicamente el procedimiento de envejecimiento consiste en el rellenado de botas de diferentes años, para terminar en una (“solera”) que contenga vino con una añada media de 50 años o más, y con unas características más o menos constantes.

El “corrimiento de escalas” consiste en completar el volumen de vino extraído de la solera con el de la escala inmediatamente superior llamada “criadera”. Ésta se rellena a su vez con vino de la segunda “criadera” y así sucesivamente hasta llegar a la última “criadera” del sistema, que se repone con vino joven llamado “mosto sobre tablas”.



DO Condado de Huelva

HISTORIA

Los navegantes orientales visitaban continuamente las tierras tartésicas y el núcleo de la zona registró una intensa actividad comercial desde hacía cientos de años. El vino era un importante producto de trueque por lo que es fácilmente imaginable que la elaboración de vino era una actividad de gran interés. La verdad es que el testimonio documentado aparece bastante más tarde con la repoblación que se inicia en Andalucía tras la Reconquista en el siglo XIV. En ese punto, sí constan cultivos de viña en el Condado de Niebla, origen de la actual comarca.

Durante el siglo XIV, la población crece y el cultivo de la vid y la producción de vino se hace tan importante que se dictan nuevas medidas proteccionistas para asegurar el comercio con los pueblos de la zona. En un documento fechado en 1502, se recoge el embarque de 26 arrobas de

vino de Villalba del Alcor compradas a razón de 30 maravedíes la arroba (16,133 litros), en la expedición de Nicolás de Ocando al Nuevo Mundo. A partir de este episodio, los vinos onubenses son conocidos como los vinos “del Descubrimiento”. Se habla incluso de que las carabelas de Colón, en su incierto viaje unos años antes, probablemente llevaría vinos de Moguer y Palos ya que muchos de sus tripulantes provenían de allí. Los vinos del Condado eran especialmente valorados en el reino de Portugal y Flandes donde, al parecer, eran introducidos por partidas de contrabandistas.

A principios del siglo XVIII el viñedo estaba en auge; según el Catastro de 1751, la estimación era de más de 3.200 hectáreas de viñedo, pero en la segunda mitad del siglo empiezan a cambiar las tornas y el viñedo termina convirtiéndose en subsidiario de los vinos elaborados en Cádiz.



La filoxera terminó por relegar la actividad vitivinícola y comienza la decadencia que se extiende desde finales del siglo XIX hasta bien entrado el siglo XX. En 1932 se crea la DO con la convicción de que se pueden recuperar glorias pasadas y conscientes de la necesidad de producir y elaborar con objetivos de la calidad. Desde entonces, junto con los generosos, los vinos blancos tranquilos y los vinos naranja, recuperados y valorados, van superando los duros momentos gracias a la innovación en el sector y el enorme esfuerzo humano en temas de comercialización.

VIÑEDO Y VARIEDADES

El viñedo de la DO se extiende al sureste de la provincia de Huelva que limita al norte, con la



comarca de El Andévalo; al sur con el océano Atlántico; al este con el Parque Nacional de Doñana y al oeste con la ciudad de Huelva. Se extiende por la llanura del bajo Guadalquivir.

Se elaboran vinos blancos (jóvenes y tradicionales), generosos pálidos, generosos viejos y de licor (conocidos comercialmente como Pale Dry y Medium) y vino naranja (aromatizado y algunas veces edulcorado).

Las variedades blancas son Zalema, como principal, junto con Palomino Fino, Listán del Condado, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Pedro Ximénez, Colombar, Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay. La variedad Zalema representa el 86% del cultivo.

Los tintos, presentes en mucha menor cantidad, se elaboran con las variedades Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

Clima y suelo

En general, son suelos neutros o ligeramente básicos, francos y de fertilidad media.

En cuanto al clima, es mediterráneo continental; benigno en invierno y con veranos largos y cálidos de evidente influencia atlántica. Tiene una temperatura media anual de 18°C y una humedad relativa oscilante entre el 60% y el 80%.

DO Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

HISTORIA

La actual zona de la DO, la antigua Xera ya era conocida por su intensa actividad comercial. En el siglo I a.C. el libro escrito por el geógrafo Estrabón se refiere a las vides locales como traídas por los fenicios en torno al 1100 a.C.; cuestión bastante probable tras los estudios que se han hecho de los restos arqueológicos del Castillo de Doña Blanca a unos pocos kilómetros de la ciudad de Jerez. La presencia de los romanos en la antigua Bética, hacia el año 138 a.C. inicia un fuerte flujo comercial de los vinos de la ciudad romana para entonces conocida como Ceret y las ánforas perfectamente identificadas, junto con los demás restos arqueológicos así lo prueban. La actividad estaba tan extendida que el escritor Lucio Moderato Columela (4 d.C – 70 d.C) en

su magna obra De Re Rústica (De Agricultura) deja perfectamente claras las faenas del viñedo en cada época del año.

Con la dominación árabe que empezó en el 711, Jerez siguió con el comercio y elaboración de vino a pesar de la prohibición coránica. La producción de pasas y la obtención de alcohol para productos medicinales y cosméticos (ungüentos, perfumes, etc.) eran la excusa perfecta para no interrumpir la producción. En el 966 el Califa Alhaken II decidió arrancar el viñedo jerezano, pero los viticultores alegaron que las uvas se destinaban a producir pasas para alimentar a las tropas y para fines prácticos que nada tenían que ver con la producción de vino. Así, solo se consiguió eliminar un tercio del viñedo de Sherish, nombre dado por los árabes a la ciudad de Jerez.



Muchos acontecimientos históricos a lo largo de los siglos apoyaron el desarrollo de la producción de vino jerezano, como cuando Enrique I en el siglo XII propuso hacer trueque de lana inglesa por vino de Jerez, a fin de desarrollar las manufacturas nacionales. El viñedo era una garantía de riqueza y los vinos elaborados no solo llegaban a toda Europa, sino que con el descubrimiento de América se abren nuevos mercados y los vinos jerezanos pasaron a la historia por ir en las naves de Magallanes y Elcano en su búsqueda de un paso para dar la vuelta al mundo. La piratería del siglo XVI que saqueaba la costa gaditana hacía que muchas de las botas jerezanas terminaran en las casas de nobles ingleses, lo que terminó por poner de moda el vino jerezano.



La demanda de vinos se incrementó en el siglo XVIII en todo el mundo y cada mercado productor se adaptó a la demanda. Hacia finales del siglo XVIII Jerez ve nacer el sistema de “soleras y criaderas” que facilitaban una crianza que permitía dar salida a los vinos almacenados de diversas cosechas a la vez que ofrecían una calidad estable en el mercado. Los tipos de vino obtenidos son los que se conocen hoy.



Cuando llegó la filoxera a la zona, ya se conocía la solución de arrancar las cepas y utilizar cepas americanas resistentes para injertar las variedades locales. La recuperación fue rápida en comparación a otras regiones, pero eso no fue el fin de los problemas. En el siglo XX los sherry estaban muy extendidos en el mundo y las tentaciones de apropiarse de su nombre dio lugar a sucedáneos de otros países y regiones con los que aún se lucha hoy.

La DO se fundó en 1933 Jerez-Xérès-Sherry incorporando la Manzanilla como un tipo de vino. No es hasta 1964 en que se publica el Reglamento de la DO Manzanilla cuando se le reconoce identidad propia y su vínculo exclusivo con Sanlúcar de Barrameda. Hoy, comparte Consejo Regulador y desde 1996 se le reconoce carácter único. En el caso de la Manzanilla, la zona de crianza se limita exclusivamente a la ciudad de Sanlúcar y es uno de los pocos vinos que no toman su nombre del lugar de origen.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La zona de producción que ampara la DO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, está situada en el extremo sur de la península ibérica en la provincia de Cádiz y ocupa una superficie de unas 7.000 hectáreas, distinguiendo las zonas de Jerez Superior por las características del suelo y delimitando la zona de crianza sólo en las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar



de Barrameda. Esta última está situada en la desembocadura del río Guadalquivir a muy poca distancia del Parque Natural Protegido de Doñana. El Marco de Jerez, en general, presenta horizontes abiertos, suavemente ondulados, de colinas o cerros de escasa pendiente con una inclinación entre el 10 y el 15%.

Las variedades autorizadas son las blancas Palomino, Palomino fino o Listán Blanco, Pedro Ximénez y Moscatel y muy recientemente se suman algunas históricas desaparecidas como Beba, Perruno y Vijiriega.



PARTICULARIDADES

El elemento diferenciador de los vinos que siguen el método de crianza de soleras y criaderas, bajo el velo de flor, es que no se puede hablar de añadas. La crianza dinámica a la que han sido sometidos estos vinos impide referirse a ellos por su año de cosecha, salvo que se refiera a un promedio de años. Este método de crianza y envejecimiento supone que los vinos más jóvenes llegan a tener una vejez mínima de tres años y de ahí en adelante, todos los demás.



Para identificar la vejez, se utilizan las iniciales VOS (en latín Vinum Optimum Signatum o Very Old Sherry en inglés) para referirse a vinos de más de 20 años y para vinos de más de 30 años las iniciales a utilizar son VORS (en latín Vinum Optimum Rare Signatum o Very Old Rare Sherry en inglés).

Los tipos de vino que se elaboran son fino, manzanilla (solo en Sanlúcar de Barrameda), amontillado, oloroso, palo cortado, raya y px.

Clima y suelo

El clima meridional es cálido, con veranos secos y altas temperaturas, aunque la cercanía del Océano Atlántico dulcifica y humedece el ambiente, especialmente durante las noches. Durante la primavera y el verano, los vientos dominantes conocidos como de Poniente y de Levante aportan a la cepa un buen grado de humedad. Los inviernos son muy suaves con muy raras heladas y veranos muy calurosos (por encima de los 40°C) con un promedio anual de 3.100 horas de sol. Las abundantes lluvias alcanzan un promedio de 600 l/año.

Las especiales condiciones microclimáticas de Sanlúcar de Barrameda, origen de la manzanilla, se caracterizan por ser las temperaturas más suaves de la provincia. Su clima es más mediterráneo con importante influencia oceánica que suaviza las temperaturas tanto en verano como en invierno. La temperatura media a lo largo del año es de 17°C.

El suelo está constituido, por un lado, por las célebres "albarizas" que son tierra marga caliza y blanca y en menor porcentaje, por barros y arenas. Los barros son suelos predominantemente arcillosos con contenidos menores de caliza y las arenas, típicas composiciones de arena y arcilla de las zonas costeras. En general, el suelo es esponjoso y profundo

DO Montilla-Moriles

HISTORIA

Como en la práctica totalidad del sur de la península, son muchos los pueblos que pasaron, vivieron y en definitiva contribuyeron al desarrollo de la viticultura y la elaboración de vino en la zona. Los vinos de la Hispania Ulterior eran muy apreciados en Roma en el apogeo del imperio; los musulmanes mantuvieron el cultivo con fines terapéuticos y cuando llegó la Reconquista, los campos con sus cultivos de viñas se repartieron entre los nobles que habían participado en la guerra. La iglesia, de forma notable la orden del Cluny, del Cister y la Orden de San Benito impulsaron y afianzaron la viticultura. De un modo u otro, el viñedo resistía los avatares de la historia.

Cuando empezaron a popularizarse las tabernas donde se servía y vendía vino en el siglo XVI, surge la necesidad de transportarlo y distribuirlo; lo que inicia un comercio más estable. Es entonces



cuando surge la leyenda de la uva Pedro Ximénez que es la predominante y principal en Córdoba. Cuenta la tradición que fue traída de la zona alemana del Rin por el soldado de Carlos V, Peter Siemens, que llaman también Pero Ximén, Pedro Simón y Pedro Ximénez. La cuestión es que tras años de adaptación a una tierra y un suelo tan diferente al de su procedencia, la variedad terminó tomando carta de naturaleza en el actual viñedo de Montilla Moriles.



La demanda del mercado se hace fuerte en los siglos XVII y XVIII, pero es en este último siglo, con la aparición del sistema de envejecimiento de “soleras y criaderas” que se vive un despunte comercial.

En 1891 el nombre de Montilla ya se entendía como marca ante el Registro español, pero su ratificación llega mucho más tarde en La Haya en 1925. Menos de una década después, el Estatuto de la Viña y el Vino ampara los nombres de Montilla y Moriles y desde entonces se usan exclusivamente por los productores de la zona admitida. Si bien es cierto que la Guerra Civil y temas burocráticos retrasaron la fundación del Consejo Regulador (1944), Montilla Moriles es una DO desde ese momento, aunque sus vinos fueran reconocidos desde hacía cientos de años.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO está situada al sur de la provincia de Córdoba con el Guadalquivir al norte, las sierras de la Subbética al sur, el río Genil al este y el río Guadajoz al oeste. Un entorno que integra algo más de 5.000 hectáreas de viñedo.

Las blancas autorizadas son Airén, Baladí, Moscatel y Torrontés, pero la reina es la Pedro Ximénez con la que se elabora desde vino joven hasta todos los tipos de generosos que se elaboran en la DO.

Clima y suelo

El clima es semi-continental mediterráneo, con veranos secos, largos y cálidos. La alta campiña cordobesa donde se encuentra el viñedo es una zona de mucha insolación con largos y cálidos veranos que tiene aproximadamente 2.800 a 3.000 horas de sol al año. Este factor convierte a la DO en una de las zonas donde primero madura la uva y suele ser la primera región de la península en vendimiar. La pluviometría ronda entre los 500 y 100 ml/año.

Los suelos son, en general, de naturaleza franco-arenosa en las partes bajas y de tipo calcáreo en las zonas altas. La Subzona de Calidad Superior está constituida por terrenos ondulados y de gran blancura llamados “albarizas” (ricos en carbonato cálcico, pobres en materia orgánica, formados por margas blandas, de estructura esponjoso que retienen la humedad) y situados principalmente en la Sierra de Montilla y los Moriles Altos. Las Arenas son suelos fuertemente rojizos de hasta dos metros de espesor, que tienen debajo un horizonte o capa blanca muy rica en caliza. Son suelos de textura limosa a franco arenosa. Por último, los “ruedos”, son suelos sobre margas con topografías más o menos onduladas y pendientes entre 2 y 16%.

DO Málaga y Sierras de Málaga

HISTORIA

En una época lejana, el vino malagueño fue tan importante que se llegó a decir que había un vino con nombre de ciudad. Esta comarca cuenta con uno de los viñedos más antiguos de la Bética y, tras siglos de historia con fenicios, griegos, romanos y musulmanes circulando por la comarca, los vinos de xharab al malaqui (jarabe malagueño) cobraron muy buena fama. Su buena reputación empezó realmente en el siglo XIII, cuando en 1224, el rey de Francia, Felipe Augusto organizó un encuentro de productores que se llamó la Batalla de los Vinos; algo muy parecido a una Feria de vinos actual. Se enfrentaron los vinos de más renombre del momento y, en esa cita, el vino malagueño causó tanto entusiasmo que se le nombró “Cardenal de los Vinos”.

No es casualidad, que pasados los años, en 1487, por orden de los Reyes Católicos, se creara en Málaga la Hermandad de Viñeros que fue la

primera organización de viticultores encargada de velar por sus intereses. En una sociedad eminentemente agrícola, el viñedo ocupaba toda la actividad. La riqueza y prosperidad de los pueblos de la comarca dependía en gran medida de su cultivo.

A finales del siglo XVIII, el entonces embajador español regaló a la Zarina y Gran Emperatriz de Rusia, Catalina II, unas cajas del dulce Málaga que despertaron tal entusiasmo que consiguió que este vino se viera libre de impuestos con tal de que no se interrumpiera ni retrasara su llegada a la Corte. Ya para entonces, se guardaba el vino en barricas de roble americano lo cual facilitaba mucho su transporte. Desgraciadamente, todo este esperanzador intercambio comercial se ve bruscamente interrumpido por la aparición de la plaga de la filoxera que atacó todo el viñedo europeo y entró en Andalucía, precisamente por Málaga. El desastre quedó sellado con esta suerte y en pocos años el viñedo quedó devastado.



El 8 de septiembre de 1933 se consiguió, a petición de los Gremios de Viñeros y Vinateros de Málaga, la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Málaga", cuyo primer reglamento fue publicado en 1935. La DO Málaga ampara los vinos de licor, vinos de uva sobremadura y vinos de uva pasificada. En 2001 se crea la DO Sierras de Málaga para amparar solamente los vinos tranquilos (blancos, tintos y rosados) que se elaboran en la comarca.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO se sitúa en la provincia de Málaga con cinco zonas diferenciadas: Axarquía, Montes, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Hay aproximadamente 2.000 hectáreas de viñedo distribuido en la zona de producción.

Las variedades preferentes en DO Málaga son Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo. Las admitidas blancas son Lairén y Doradilla.

Además de éstas, en la DO Sierras de Málaga están admitidas Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc. En tintas, Romé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc, Pinot noir, Pedit Verdot y Colombarida.

Los tipos de vino elaborados son: Pálido, con un envejecimiento de hasta 6 meses; Noble, de 2 a 3 años; Añejo, de 3 a 5 años y Trasañejo con un envejecimiento superior a 5 años. Los vinos tranquilos se elaboran en Sierras de Málaga.



Clima y suelo

La diversidad de orografía y sus variados climas van del continental de la zona norte al mediterráneo de la franja costera o, incluso, el subtropical en la zona de la Axarquía.

Se distinguen cinco zonas diferenciadas: Axarquía donde la orografía es más accidentada y las viñas se encuentran en muchas ocasiones ubicados en terrenos de gran pendiente; Montes que es la zona más alta y fría; Norte, que se extiende por la vega de Antequera; la zona occidental de Manilva con colinas y la Serranía de Ronda montañosa y de terrenos altos.

DO Granada

HISTORIA

El imperio romano y la vitivinicultura es una vieja alianza que también se hizo presente en Granada. El lagar de una villa romana encontrada en un yacimiento arqueológico en Molvízar al centro-oeste de la costa granadina, demuestra que se elaboraba vino con la suficiente cotidianeidad como para tener un lagar en la propia villa. Lo cierto es que el vino superó todos los períodos de la historia y ni siquiera los estrictos reinos musulmanes con la prohibición del consumo de vino, supusieron un freno considerable a la producción. La “Puerta del Vino” (1302 d.C.), entrada principal de acceso a la Medina de la Alhambra de la época nazarí, puede considerarse un estandarte de la tradición vitícola y del comercio del vino en el Reino de Granada.

En Andalucía la filoxera fue especialmente violenta en el área de Málaga, la vega de Granada y la Alpujarra. La plaga pasó desde Málaga a Granada y a finales del siglo XIX, casi la totalidad del viñedo granadino estaba infectado, aunque aún quedaron algunas cepas prefiloxéricas en la zona de la Alpujarra. La aparición de la plaga cambió el esquema de la sociedad.

La agricultura, que hasta el momento había sido el motor económico cayó en declive y forzó la emigración hacia zonas donde las condiciones eran esperanzadoramente mejores. Muchos viticultores pequeños, así como propietarios de negocios relacionados con el vino no pudieron hacer frente a los gastos que significaban la





replantación de viñas o la redimensión del negocio y el siglo XIX estuvo marcado por un lento declive vitivinícola.

En 2005 se celebra en Madrid el Salón Internacional del Vino y en ella participan tres agrupaciones bodegueras de Granada que pronto se dan cuenta de la necesidad de unirse para hacer frente a los problemas comunes. Las reuniones y debates se hacen periódicas y a partir de ese momento unen fuerzas para conseguir el reconocimiento de una DO con el fin de contar con apoyos para trabajar y desarrollar el sector. En 2009 se aprueba finalmente el Reglamento que es la base de la gestión de la DO y a partir de 2018 se le reconoce como Denominación de Origen.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La zona de producción cubre toda la provincia de Granada, con la subzona específica de Contraviesa-Alpujarra al sur. Esta DO tiene la singularidad de que alrededor de la mitad de la superficie del viñedo granadino supera los 1.000 metros de altitud, lo que da lugar a bajas temperaturas medias.

Las variedades admitidas son: Chardonnay, Baladí Verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo para blancas. Las tintas son: Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot.



Clima y suelo

Aunque el suelo pardo calizo y pizarroso, no es profundo, sí es pobre en materia orgánica, nitrógeno y fósforo. Estos suelos son muy buenos para retener la humedad.

El clima es continental, suavizado por la influencia del mar. La temperatura media anual se sitúa entre 15 y 16°C, con valores medios para las máximas absolutas de 39°C y de -4°C para las mínimas. Su insolación media es alta y se sitúa en torno a las 2.700 horas/ año.

Gastronomía y maridaje

La cocina andaluza es una cocina de recuerdos que hunde sus raíces en la cultura árabe andalusí. Los platos que han pasado de una generación a otra, con claros reflejos de los pueblos que la habitaron son un activo de la culinaria actual que mezcla modernas versiones de recetas tradicionales, reinterpreta e innova con productos locales y ofrece tapas con productos locales, sacando a relucir lo mejor del mar y la montaña. Las olivas, el aceite de oliva, el jamón, son productos insustituibles que redondean la experiencia gastronómica en Andalucía y base del tapeo de tabernas.

La evolución de ensaladas y platos refrescantes para combatir las altas temperaturas no han quitado protagonismo al “remojón granadino” al que se le adjudica origen árabe. Los ingredientes no pueden ser más sencillos: naranja, cebolla o cebolleta, bacalao desalado, aceite y aceitunas negras. Parece ser que originariamente se braseaba el bacalao con un golpe de fuego antes de desmigarlo, pero actualmente

se ha simplificado su preparación. Para estos sabores donde el dulzor y el ácido se encuentran casi a partes iguales, un blanco seco ligero y fresco será el maridaje perfecto.

El pionono, ejemplo de repostería tradicional andaluza, surge como homenaje del creador a su admirado papa Pío IX. Es una fina lámina de bizcocho que se enrolla y previamente se humedece en almíbar y rellena de crema tostada. La compañía de un PX untuoso o un Pale Cream con los matices propios de su crianza, acompañará las notas sedosas y dulces del plato.

Hablar de fritura es hablar de Málaga o de Cádiz donde parece que fueron los navegantes fenicios los que introdujeron esta elaboración por las costas por donde navegaron. La clave es la elección del pescado ya que es una fritura sin huevo, solo con harina. Este bocado ligero y sabroso se convierte en maestría de la cocina con un fino, una manzanilla o un blanco joven.



Un plato obligado de la cocina cordobesa es el estofado de rabo de vaca o toro. Su origen parece ser que se remonta a la época romana y que, con el paso del tiempo, su preparación ha ido variando. Se dice que hay tantas recetas de rabo de toro como cocineros que lo preparan. Lo más acertado es servirlo con el mismo tipo de vino con el que se ha cocinado, así será una compañía perfectamente orquestada. Mejor aún si el vino es de una comarca vecina.

Las albóndigas de choco de Huelva o el bienmesabe, hoy muy extendido, son dos enseñanzas de la gastronomía andaluza. El choco es el nombre por el que se conoce a un molusco muy parecido al calamar. Un fino o un blanco seco hará las delicias de la mesa. Un amontillado largo y ligeramente salino será el que mejor acompañe un bienmesabe (cazón en adobo) cuyo nombre se debe a que, en el siglo XIX, la Reina Isabel II de España degustó unos trozos y, asombrada por la explosión de sabor exclamó, “qué bien me sabe”.