

Los Vinos de Montilla-Moriles

2ª Edición

Manuel M^o López Alejandre



JUNTA DE ANDALUCÍA

Consejería de Agricultura y Pesca

CANTO AL VINO DE
MONTILLA-MORILES

*Con todo y ser lo más sutil y etéreo
de la tierra, su consistencia es tanta
que puede soportar el peso del
espíritu. Él congrega porque
dispersa, él se impone porque sabe
rendirse. Él es la voluntad
abandonada en el don.*

*Cuando ya habíamos aniquilado
todas las artimañas de la forma, él
nos arrastra al fondo de la
convivencia. Cuando perpetramos la
mentira diaria, él nos instala en la
cúspide de la libertad.*

*Cuando envilecemos el alma en las
tribunas de la infamia, él nos
devuelve el son entero del primitivo
hablar del hombre.*

*Si su arrebató nos otorga equilibrio
y mesura, el sosiego profundo de su
perfume hace que sea valeroso y
sólido nuestro vivir.*

Vicente Núñez

Los Vinos de Montilla-Moriles

2ª Edición



*Manuel M^a
López Alejandro*

AGRADECIMIENTOS:

A todos los que han colaborado con el autor en esta obra.

Especialmente a Inmaculada Ávila, José Amo, Francisco Bellido,

José Manuel Cabello, Miguel Cruz, María Pilar de León, Bernardo Lucena,

Fernando Pérez Camacho y José Antonio Ponferrada.

FICHA TÉCNICA

Título: Los vinos de Montilla-Moriles (2ª Edición)

©: JUNTA DE ANDALUCÍA. *Consejería de Agricultura y Pesca*

© Textos: Manuel Mª López Alejandre

Publica: VICECONSEJERÍA. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Autor: Manuel Mª López Alejandre

Ilustraciones: Varios

I.S.B.N.: 84-8474-158-3

Depósito Legal: SE-5399-04

Fotocomposición e Impresión: A. G. Novograf, S. A. (Sevilla)

¿Sabes joven?

*Dos son los principios fundamentales para la humanidad:
la diosa Demeter, que es la tierra
...y el hijo de Semele, que inventó la bebida fluyente del racimo
y se la dio a los hombres.*

Eurípides

A mi padre, *in memoriam*, que me enseñó a amar las viñas y
los vinos de estas benditas tierras.

A todos los viticultores, cosecheros y criadores que hacen posible,
años tras año, el milagro del vino de Montilla-Moriles.



PRESENTACIÓN

Los vinos generosos andaluces forman parte de una distinguida élite mundial que destacan por la originalidad de su elaboración y crianza y por sus cualidades. Dentro de este reducido grupo de joyas de la vitivinicultura brillan con esplendorosa naturalidad los elaborados en el sur de la provincia de Córdoba, en el privilegiado marco Montilla-Moriles.

Numerosos autores les han dedicado elogios a estos vinos y sus características principales pueden encontrarse en textos de Enología. Sin embargo faltaba un manual que recogiera la historia, las condiciones climáticas y edafológicas, las variedades de uvas, las peculiaridades de su elaboración, crianza y envejecimiento, incluso, los parámetros analíticos medios de los distintos tipos, desde el joven al pedro ximénez, sin olvidar el puesto que ocupan en la gastronomía y la descripción de los envases que los han contenido y los contienen.

El marco Montilla-Moriles constituye una importante fuente de empleo y riqueza, que excede del ámbito local para trascender al provincial y regional. Predominan las pequeñas explotaciones de carácter familiar, estando presentes 4.423 agricultores cuyos caldos son elaborados en 81 lagares, lo que constituye un pilar fundamental para la economía comarcal. El viñedo de la Denominación de Origen concentra la gran mayoría de este cultivo en la provincia de Córdoba, unas 10.000 Ha. El valor de las producciones presenta fuertes fluctuaciones entre años, con índices entre 20 y 30 millones de euros, lo que representa una contribución a la producción final agraria de Córdoba entorno al 2-4%.

Con este libro, *Los Vinos de Montilla-Moriles*, se pretende llenar ese hueco, y poner a disposición del lector interesado buena parte de lo que se sabe de esta denominación de origen. Sólo me queda felicitar al autor y agradecerle su esfuerzo en la presentación de este libro que, estoy convencido, contribuirá enormemente a difundir las bondades de uno de nuestros vinos más emblemáticos y de mayor calidad.

Isaías Pérez Saldaña

Consejero de Agricultura y Pesca



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO I. Historia	13
CAPÍTULO II. El suelo y el clima	55
CAPÍTULO III. La vid en el marco Montilla-Moriles. Generalidades. Patrones, variedades, plagas y enfermedades. La filoxera	65
CAPÍTULO IV. Elaboración y crianza	87
CAPÍTULO V. Los envases vinarios en la denominación de origen Montilla-Moriles	127
CAPÍTULO VI. Los vinos de Montilla-Moriles y la gastronomía	141
CAPÍTULO VII. Diccionario del vino	153
BIBLIOGRAFÍA.	181



Los Vinos de Montilla - Moriles

“El vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida”.

José Ortega y Gasset

INTRODUCCIÓN

Desde que vine a este mundo estoy relacionado con la viña y el vino. Crecí entre pámpanos y botas, oyendo hablar a mi padre de Viticultura y Enología, dos ciencias que conocía a la perfección y que me fue enseñando en pequeñas y dobles dosis: teórica y práctica. En vacaciones, que para poder atender la vendimia siempre se prolongaban hasta bien mediado octubre, leía el Marcilla y trabajaba en el laboratorio o en la bodega, preparando clara de huevo y tierra de Lebrija, tratamiento que llamábamos *un beneficio*; filtraba, fregaba, llenaba y etiquetaba botellas y garrafas; cargaba la furgoneta y le llevaba la mercancía, con sus envíos colocados, a los clientes... De vez en cuando me tocaba despacho: libro de entradas y salidas, guías, alcoholes, contabilidad...

Durante la vendimia siempre me ocupaba de algún lagar. En el de la viña, en Fuenteireina, y en el del pueblo, en Los Pabellones, elaborábamos blancos, mistelas y, sobre todo, tintos para los que utilizábamos variedades autóctonas y otras traídas por mi padre de lejanos viveros y plantadas a modo de ensayo. A los doce años, siguiendo instrucciones, echaba la cantidad predeterminada de hollejos a las tinajas que, al fermentar, subían a la superficie y tenía que hundir con el bazuqueador cada tres o cuatro



horas. Pesaba la uva, corregía la acidez, sulfataba y controlaba la temperatura del mosto en fermentación. Algo de poda aprendí; y con la mochila azufré y sulfaté las cepas cuantas veces fue preciso.

Luego orienté buena parte de mis estudios hacia la Enología. Primero en el colegio, en Campano; luego en la Escuela de la Vid, en Madrid. Ya con la carrera terminada, en el centro Emilio Canalejo, en Montilla. Con la misma ilusión sigo leyendo artículos y textos intentando profundizar, saber más de esta noble ciencia y, especialmente, de los vinos generosos de crianza biológica y oxidativa, un mundo aparte.

Desde chico oí hablar a mi padre, siempre admirativamente, de los vinos del marco Montilla-Moriles. Alguna vez lo acompañé cuando venía a comprar partidas para rociar las criaderas de finos. Recuerdo tertulias en bodegas Cobos con Paco Cobos y Rafael Espejo, con Antonio Pérez-Barquero, con cosecheros de Moriles...

La casualidad quiso que, pasados los años, ingresara por oposición en el Consejo Regulador. Ya conocía el terreno y me fue fácil adaptarme a un trabajo, para mí, grato porque además de contar con nuevos y buenos amigos seguí rodeado de pámpanos y tinajas, de botas y buenos vinos. A mi padre, cordobés, le hubiese gustado saber que yo iba a escribir este libro y, mucho más, tenerlo en sus manos. Algo me dijo al respecto cuando presentamos *Los vinos de Córdoba*, en 1988. Aunque ya no está, *in memoriam*, a él se lo dedico.

A *Los Vinos de Montilla-Moriles* le he destinado muchas horas. Es un texto sentido, meditado y repasado que desea cubrir un importante vacío bibliográfico. Creo que, a partir de ahora, el aficionado a estos vinos exclusivos cuenta con un manual de referencia.

Esta segunda edición amplía algunos conceptos, especialmente insiste en la elaboración del dulce pedro ximénez, en los fenómenos producidos en la crianza en flor y corrige algunas erratas anteriores que el lector de la primera habrá sabido disculpar.

Manuel M^a López Alejandro

Al vino de Montilla-Moriles

*Vino, que eres ambrosía:
maravillosa criatura,
hecha de una ensambladura
de amor y de fantasía.*

*Dorada luz se diría
que hay en tu interior sin par,
porque, al mirarte, al alzar
tu cuerpo, en la copa fina,
al instante se adivina
que el sol besó tu lagar.*

*Rubia en el cristal, tu esencia
del campo trajo el aroma.
El ambiente tu olor toma,
los dedos tu transparencia;
abolengo, tu presencia;
calidad tu palidez
y, sin que pidas la vez,
entras, por propio derecho,
en ese círculo estrecho
que merece tu altivez.*

*Llegaste a ser conjunción
de la tierra y del trabajo;
pues te has hecho desde abajo
y eres ya constelación.*

*Quien te trate con unción
sabe que a ser noble empieza;
que apreciando tu riqueza,
tu flor igual que tus heces,
recibe de ti, con creces,
los dones de tu nobleza.*

*Vas a más a cada instante;
pues libre de cruz a fecha,
te alejas de la cosecha
para hacerte más fragante;
la estirpe de tu talante*

*te da los sitios primeros;
que al impregnar los maderos
lentamente, gota a gota,
escribes en cada bota
las razones de tus fueros.*

*Cuando tu olor nos provoca,
prendemos tu alteza eximia
y cerramos la vendimia
en la cárcel de la boca;
la toma ha de ser bien poca,
porque de nuestra actitud
depende esa plenitud
de sabor y de perfume
donde el misterio se asume
y se exalta su virtud.*

*Vino claro, vino fino,
deleitoso y singular:
has conseguido alcanzar
la ilimitación del vino.
Humano por ser divino
y divino, por humano,
eres, vino soberano,
valedor de lo que es tuyo,
porque pregona tu orgullo
entre el cristal y la mano.*

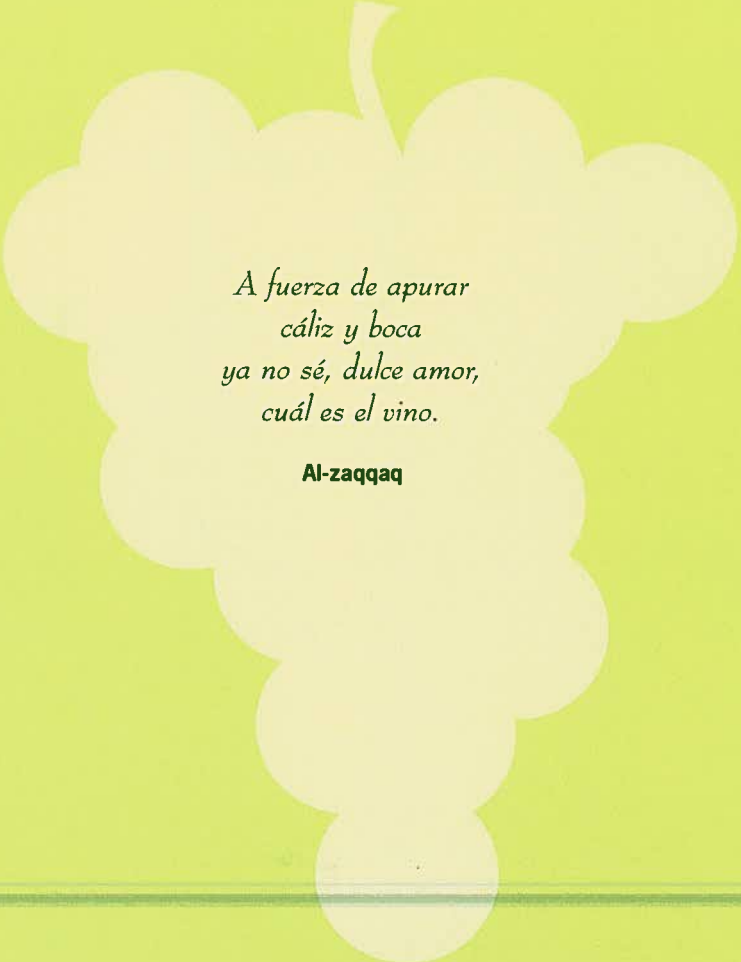
*Vino señor, vino ardiente:
No existe quien te combata,
porque tu dominio acata
hasta el más indiferente.
De tu cuerpo transparente
el oro en su centro brilla
y tu clara maravilla
se alza en gloriosos perfiles,
entre el alma de Moriles
y el corazón de Montilla.*

Miguel Salcedo Hierro
Cronista oficial de Córdoba



Capítulo I

HISTORIA



*A fuerza de apurar
cáliz y boca
ya no sé, dulce amor,
cuál es el vino.*

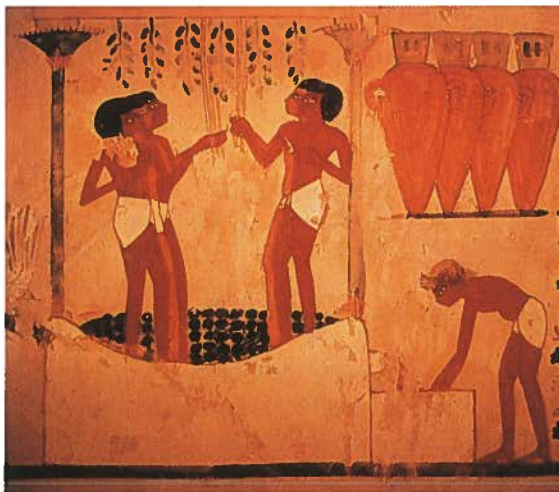
Al-zaqqaq

Ms. A. 9. 2



El origen de la viña es remoto. Se sabe que existía en el Terciario y que, durante las glaciaciones, la planta subsistió refugiada en algunos cálidos valles de la región comprendida entre el Himalaya y el Cáucaso. Desde allí, cuando las temperaturas se suavizaron, viajó hacia el noreste africano y hacia las templadas costas europeas, propagándose por ambas orillas mediterráneas. Algunos autores afirman que su cultivo comenzó en el Transcáucaso, por tierras de las actuales Georgia y Azerbaiyán. Allí, hace miles de años, existía el vocablo *voino* del que pudo derivar nuestra palabra vino.

Se desconoce en que lugar de occidente comenzó a cultivarse la vid y a elaborarse vino. En este sentido afirma Rewfrew que el cultivo de la trilogía mediterránea (vid, trigo y olivo) se practicaba ya en el tercer milenio a. C. En *Histoire de la Gaule*, Camille Jullian afirma que: “en Francia el más antiguo conocimiento del vino se remonta a las generaciones de los tiempos neolíticos”. Sin el menor sonrojo, lo mismo podría decirse del resto de los países ribereños. Abundando en lo dicho, pruebas aportadas por Walker demuestran que se han encontrado semillas de *vitis* originarias del Calcolítico –comienzo de la Edad de los Metales– en el Cerro del Prado de Jumilla y que el uso del arado, la tracción animal, la rotación de los cultivos (barbecho y policultivos) y las obras hidráulicas que permitían la irrigación a gran escala eran procedimientos utilizados por las gentes de aquella época. En la tumba de un faraón muerto hace unos 5.000 años, apareció la estatuilla de un esclavo sirviéndole vino para hacer más grato su último viaje.



Representación egipcia de un lagar.



Lo cierto y verdadero es que el vino nunca ha sido un producto agrícola vulgar. Buena prueba de ello es que su degustación se divinizó en todas las culturas e introdujo, por la puerta grande, en sus ritos religiosos. Desde Shiva –que según Alain Daniélou fue adorado incluso en la Europa atlántica– hasta el cristianismo, pasando por la larga lista de Osiris, Dionisos, Baco y otros dioses más lejanos, el vino ha ocupado siempre un lugar destacado en la mitología, en la teología, en la taumaturgia y en la cotidianidad del hombre. La mayoría de las religiones, salvo la musulmana, le han concedido un lugar de privilegio en sus ceremonias. En la Biblia la palabra vino se menciona más de 150 veces. Para más abundamiento, en el Génesis se atribuye a Noé la reimplantación de la viticultura tras el diluvio. El arca que capitaneaba se posó en las cercanías del monte Ararat (Armenia) –algunos autores afirman que allí permanece todavía, petrificada bajo los hielos permanentes– en cuyas proximidades existe un pueblo llamado Arghuri, donde cuentan que se plantó la primera viña.

En este sentido, cuando Feliciano Delgado indica que el vino está unido a la historia del diluvio, menciona un poema épico mesopotámico que ha llegado a nosotros en forma fragmentada, en tablillas de escritura cuneiforme procedentes de la biblioteca de Asurbanipal, en Asiria. Se trata del poema épico de *Gilgamesh*. Cuenta la tablilla XII que cuando los dioses decidieron inundar la tierra la diosa Es avisó al héroe Ut-Naphistin de lo que iba a suceder, indicándole que construyera un navío para escapar del diluvio. El siguiente texto aparece escrito en la tablilla: “ofrezco a los artesanos el zumo de las viñas, el vino tinto y el vino blanco para que lo beban como las aguas de un río”. El abundante suministro de vino tenía por objeto acelerar, haciéndolo más grato, el trabajo de los calafates.

PREHISTORIA DE LA VITICULTURA ANDALUZA

Si el andaluz fuese, además de algo exagerado, chauvinista, como Camille Jullien, diría que el primer vino que se elaboró en el mundo se produjo en nuestra tierra. Hasta señalaría el pago y la variedad de uva, abundando luego en otros detalles. No es fácil encontrar patrioterros en el sur pero, buscando, hemos hallado una excepción: el carmelita fray Francisco de la Asunción, en su obra *Miscelánea histórica de Montilla, concordia de griegos y troyanos*, manuscrito inédito de 1744, cuenta la visita de Adán, Eva y Noé a Montilla. Si el fraile hubiese añadido que nuestros primeros padres, o el venerable patriarca, trajeron en sus alforjas unos sarmientos, como muchos siglos después el soldado Pedro Ximén, pondría en su sitio a Jullien. Además, echaría por tierra lo que en tantas ocasiones se ha escrito sobre el nebuloso origen de la vitivinicultura andaluza que, hasta no hace mucho, se ha unido a la llegada de pueblos procedentes del Mediterráneo oriental, especialmente al arribo a nuestras costas de fenicios y griegos focenses.

Recientes excavaciones arqueológicas aclaran que la viticultura bética es anterior al desembarco de estos navegantes. La vid y el vino existían en el sur de la Península Ibérica antes del siglo VIII a. C., lo que lleva a pensar en la veracidad de la afirmación del filósofo José Ortega y Gasset: “el pueblo andaluz es uno de los más viejos del mundo,



más viejo que griegos y romanos...” Las narraciones mitológicas que situaban en el extremo occidental de Europa reinos llenos de inteligencia y riqueza pueden corroborar este criterio. Echemos a volar nuestra imaginación: ¿bebió Hércules vino de las islas Eri-teas, hoy fértiles campiñas gaditanas, cuando fue enviado por Euristeo para vencer al gigante Gerión y capturar sus cárdenos y bravos toros?... Lo que sí es totalmente cierto es que en 1985, en un yacimiento próximo a las costas onubenses, se encontraron pólenes de *vitis vinifera* que tienen más de 3.000 años de antigüedad y que en Purullena (Granada), a finales de la década de los ochenta aparecieron, en unas flotaciones, pepitas de uva vinificables anteriores al siglo VIII a. C., hallazgos más que suficientes para demostrar que fenicios y griegos bebieron vino andaluz al finalizar aquí su singladura.

El sur español ha sido desde siempre cerealista, oleícola y vinatero. Sin contar con envases idóneos no podía almacenarse ni el aceite ni el vino y, en este último caso, ni siquiera podía fermentarse el zumo de la uva. Se sabe que la alfarería cordobesa data del Neolítico y que a finales de éste periodo, en el III milenio, comenzó tímidamente la metalurgia. Puede asegurarse, por tanto, que Andalucía ha contado desde los tiempos más remotos con innumerables hornos que no sólo cocían el barro; también fundían metales, cobre, estaño, plata, oro, que los artesanos convertían luego en diversos útiles y vasijas. El geógrafo griego Estrabón (63 a. C.-21 d. C.), siguiendo el ejemplo de Polibio (204-122 a. C.), realizó un viaje para conocer las costas mediterráneas. En su crónica cita a Córdoba, de la que cuenta que se accedía desde el mar en lanchas fluviales, como floreciente metrópoli de los turdetanos, añadiendo que en esta ciudad las artes y las ciencias alcanzaron especial relieve y que en sus archivos se guardaban manuscritos de gran antigüedad, quizá procedentes de Nínive y Alejandría.



Piedra de lagar ibérico encontrada en las proximidades de Aguilar de la Frontera.



Los tartesios y los turdetanos, pueblos civilizados y cultos dedicados a la agricultura, a la industria y a la ganadería, cultivaban la vid, el olivo y sembraban cereales ejerciendo un activo comercio naval por el Guadalquivir, el Mediterráneo y el Océano. Se sabe que los tartesios establecieron una fluida ruta marítima con las Casitérides y que fundaron colonias en Cerdeña. Unos y otros tenían leyes y eran gobernados por un monarca. Conocían la escritura desde tiempos tan remotos que Estrabón escribe en su *Geografía*: “Los turdetanos son reputados por los más ilustrados de todos los iberos. Su lengua la estudian por los principios de la gramática. Sus anales o memorias escritas se remontan a una prodigiosa antigüedad. Tienen poemas y las leyes con que se gobiernan, escritas en verso, cuentan, según ellos, seis mil años de antigüedad”.

La llegada de libios, egipcios, persas, fenicios y púnicos, griegos de Focia y de otros reinos, de pueblos lejanos, debió propiciar un activo intercambio de conocimientos agrícolas y tecnológicos. Prueba de ello es el hallazgo en el Llanete de los Moros, en Montoro, cerca de Córdoba, de fragmentos micénicos de una copa y una cratera utilizados en el consumo de vino. En el ámbito vitícola es probable la traída y plantación de nuevas variedades y, quizá, la aplicación de diferentes técnicas en la elaboración y conservación del vino. Nada más. La vitivinicultura existía desde mucho antes. Otra prueba se encuentra en la *Ora maritima* del romano Rufo Festo Avieno (s. IV a. C.) obra basada en un *periplo*, atribuido al autor griego Eutymos (s. V a. C.) que, al describir las costas andaluzas, habla de su riqueza vitícola. Schulten (*Tartessos*, pag. 114) llama Euthymenes al autor de dicho periplo y lo sitúa en el siglo VI a. C.

ÉPOCA ROMANA

Cuenta Plinio que los habitantes de la Bética empleaban la resina para aromatizar y conservar los vinos –práctica enológica todavía utilizada en Grecia, donde la savia de pino se ha usado desde tiempo inmemorial– y cuenta también el historiador latino que los reyes tartesios de la dinastía de los Argantonio guardaban sus vinos en toneles de plata. Está demostrada, por restos arqueológicos, la fundación ibera de Montilla y la antigüedad allí del cultivo de la vid. Tan así es que, recientemente, han aparecido unas pepitas de uva, de viníferas, en las excavaciones que se están realizando en el castillo. Según los expertos datan de siglo VIII o IX a. C. Abundando en lo dicho, José Ponzerrada da fe de la aparición, en una finca propiedad del Conde de la Cortina, situada en el famoso pago de Riofrío de la Sierra de Montilla, de una antiquísima terracota que representa a un vendimiador, resto arqueológico cuyo origen es anterior a la era cristiana. Estos hallazgos son frecuentes en la mayoría de los pueblos que hoy integran la denominación de origen, abundando en las proximidades de Montemayor, antigua Ulía.

El pretor Lucio Marcio entró en Córdoba unos doscientos años antes de nuestra Era y, cómo no, debió beber en abundancia el vino de la tierra. Satisfecho, luego lo llevaría a Roma, iniciándose así un comercio que duraría siglos. En este sentido, Pauline & Sheidon Wasserman afirman en su *Guide to Fortified Wines* (página 125-IV): “By the third and



second centuries B.C., when Spain -or Iberia- was part of the Roman Empire, the wines of this region were well known. ("Al llegar el siglo II a. de C., cuando España llegó a formar parte del imperio romano, los vinos de esta región eran bien conocidos". Por esas fechas el poeta Silio Itálico cita a Montilla en un poema épico dedicado a la segunda guerra púnica, cuyos versos recogen el nombre de las ciudades que enviaron tropas a Aníbal. El sur de la provincia y, sobre todo, la capital, por su situación estratégica, fue asentamiento con creciente población; las vides debían cultivarse en las estribaciones de la Sierra para abastecer a sus cada vez más numerosos habitantes, sobre todo a partir de la llegada de Claudio Marcelo (169 a. C.) y la conversión en Colonia Patricia.

Años después, César, vencedor en la crucial batalla de Munda (17 de marzo del 45 a. C.) contra las tropas de los hijos de Pompeyo, batalla en la que "luchó para defender su vida", debió levantar el ánimo de su ejército y celebrar luego la victoria con los caldos elaborados en estas tierras, en cuyas proximidades parece que tuvo lugar la contienda. La grata degustación fue luego repetida por su sucesor Augusto cuando visitó Hispania (15-14 a. C.)



Ánfora romana para transporte de vinos de la Bética.

Hace 2.000 años la Bética era la primera productora de vino y aceite de aquel mundo, productos que exportaba a Roma y a otras regiones en ánforas, bajo severos controles aduaneros. Entonces, no sólo se cultivaba la variedad de uva llamada *Cocolobis*, citada por Plinio: una inscripción del Corpus de Hübner hace referencia a la plantación en la Bética de cepas procedentes de Italia como la *Alinea* que daba vinos de excelente calidad. Al respecto, habla Thouvenot de dos armadores narbonenses, a los que llama *mercatores cordubensis*, que se dedicaban, Guadalquivir abajo, a la exportación de aceites y caldos cordobeses a todo el Imperio. En el actual Alcázar de los Reyes Cristianos se ubicaba la aduana desde la que partía, documentada, la deliciosa mercancía que era trasbordada a barcos de mayor registro fondeados en aguas más profundas, probablemente en las



proximidades de Sevilla. Llevarla desde Córdoba a lomos de caballerías o en carreta hasta el puerto más próximo, debería ser económicamente prohibitivo.

Valga la anécdota. Puede afirmarse, como sugiere José Ponferrada, que Séneca abastecía su casa romana, entre otros, con vinos procedentes de sus viñedos y bodega de Montilla. Dan fe de lo dicho los restos de cerámica cordobesa encontrados en el conocido Monte Testaccio de Roma que, en su primitiva forma, sirvieron para llevar hasta la capital del imperio el aceite y el vino. No debe olvidarse que en el exterior de algunas vasijas, grabado en el barro, aún puede leerse el nombre del expedidor, del destinatario y su contenido.

Sin duda, es el gaditano Columela, en el segundo libro de su tratado *De Re Rustica* quién primero habla de los vinos de esta zona como bien recoge el *Diccionario de Vinos Españoles*: “Ya el escritor latino Columela, nacido en Cádiz, en su segundo libro *De Re Rustica*, habla con gran elogio de los vinos de la Bética, y se supone que, ya antes, los fenicios elaboraban estos excelentes mostos”; hecho que confirma el profesor Xandri Tagüeña añadiendo “que éstos eran ya conocidos en Roma, donde fueron servidos a los césares”. La importancia y calidad de la cosecha vitícola bética llegó a perjudicar de tal forma a los productores romanos que el emperador Domiciano (s. II d. C.) decretó el arranque de la mitad del viñedo andaluz (Suetonio, *Vida de doce césares*)

En el ámbito artístico, durante los siglos de dominación romana, en toda la Bética y especialmente en Córdoba, colonia patricia, capital de la Hispania Ulterior, los escultores y decoradores utilizaron frecuentemente en sus obras motivos relacionados con la vid y el vino. El mosaico reproducido en esta página, encontrado en la calle de la Bodega en el año 1929, da fe de lo dicho. Baco mira con ojos burlones, chispeantes, sonrisa bonachona... ¿Cuántas copas se habría tomado?



Mosaico de Baco encontrado en Córdoba.



No vamos a profundizar más en la lejanía, sólo añadir que quizás algún día se averigüe la antigüedad de la vid en estas tierras en las que, sin duda, ha vegetado desde tiempos remotísimos¹. Mientras tanto debemos conformarnos con los restos arqueológicos que vienen apareciendo y que en Córdoba capital y en el sur de la provincia son hallazgos frequentísimos. Milenarias piedras de lagar, trozos de tinajas y ánforas, terracotas con motivos vitícolas, monedas decoradas con racimos, musivarios...

GODOS, VÁNDALOS Y VISIGODOS

La llegada a Andalucía de pueblos septentrionales no afectó a la vitivinicultura, a la que godos y visigodos prestaron especial apoyo y protección. Racimos de uvas fueron frecuentemente utilizados en la decoración de iglesias, monumentos y diversos objetos. No faltaron eruditos, como San Isidoro de Sevilla que estudió la vid y citó, entre otras, 23 variedades peninsulares. Una cerámica paleocristiana de 35 por 23 centímetros, cuyo origen se remonta al siglo V de nuestra Era, *el ladrillo visigótico de Montilla*, reproducido en el tomo 69 de la Espasa-Calpe, viene a demostrar con sus racimos de uva que, en aquellos años, por los pagos de la campiña sur cordobesa, continuaba pujante el cultivo de la vid y la elaboración de vino.

La dieta alimenticia de la España visigoda, y especialmente de la Bética, puede reconstruirse a partir de las reglas dictadas para los monasterios. La de San Isidoro escrita, según investigadores, entre la segunda y tercera década del siglo VII, permite afirmar que la comida habitual en los refectorios la constituían cocinados de legumbres y verduras con aceite de oliva como única grasa, menú al que se le añadían trozos de carne en días festivos y que se acompañaba diariamente con tres vasos de vino, lo que viene a suponer un consumo de alrededor de medio litro por persona y día. La regla monástica de San Fructuoso limitaba la ingesta diaria de vino a un sólo vaso, no sabemos si utilizando un criterio moderador o porque la producción de los monasterios situados en el centro y norte de la Península era inferior en volumen a los de la Bética, región en donde la superficie que se ha dedicado al cultivo de la vid ha sido siempre considerable.

San Isidoro describió, detalladamente, las diferentes labores y cuidados que las viñas debían recibir a lo largo del año: cavas, podas en verde, reconducción de los sarmientos. Incluso enumeró las distintas herramientas a utilizar, heredadas de los romanos la mayor parte de ellas. Curiosa es la disposición de Chindasvinto que concedía vacaciones a los miembros de los tribunales de justicia, desde el 17 de septiembre al 18 de octubre, para que pudiesen realizar las faenas de vendimia. Abundando en los tribunales, una antigua ley condenaba a aquél que arrancase o incendiase una viña a devolver a su propietario un viñedo cuya extensión fuese doble de la destruida.

¹ ¿Qué decir de la teoría de la elipse, uno de cuyos focos era el sur español y el otro el viejo oriente? ¿Fueron coetáneos los grandes imperios orientales, elaboradores de vino, y el imperio tarteso?



LOS VINOS DE CÓRDOBA DURANTE LA DOMINACIÓN ÁRABE

Durante la dominación árabe, aunque parezca extraño al lector, el vino brilló con todo su esplendor y fue musa poética y literaria. Sánchez Albornoz, en sus *Ensayos sobre historia de España*, así lo afirma: “El fruto de la uva placía por igual al pueblo y a los magnates, era gustado con placer por califas y príncipes, lo cantaban sin misterio los poetas, embriagaba por doquier, incluso en el alcázar califal, a quienes lo frecuentaban con exceso, y hasta conseguía mover a benevolencia a los jueces o cadíes, encargados de condenar a los borrachos”. No puede olvidarse que la gran mayoría de la población seguía siendo puramente andaluza, cordobesa en nuestro caso y que sus costumbres y tradiciones nunca fueron suplantadas aunque, en ocasiones, tuviesen que recurrir a argucias como la *fatua*, especie de bula que debían adquirir los creyentes musulmanes para poder beber, sin pecar, el vino que los médicos les recetaban como medicamento, hecho más que frecuente dadas las probadas virtudes terapéuticas que tienen los caldos cordobeses para combatir las enfermedades del cuerpo y del espíritu.

En la maravillosa obra de Aljoxaní, *Historia de los jueces de Córdoba*, escrita en el siglo X, se narra uno de estos hechos: “Un día iba yo en compañía del juez Ahmed ben Baguí a tiempo en que casi nos tropezamos con un borracho que iba delante de nosotros. El juez tiró de las riendas de su caballería y refrenó su marcha, esperando que el borracho advirtiera o notara que el juez estaba cerca y se largase apresuradamente; pero cuando más lentamente iba el juez, el borracho se paraba más, hasta que el juez no tuvo más remedio que acercarse y darse por entendido. Yo pude notar, viéndole perplejo ante ese espectáculo y sabiendo que era hombre de muy blando corazón, la repugnancia que sentía en imponer a nadie la pena de azotes, y dije para mí:

– ¡Ah caramba! A ver como te las compones para salir de este apuro, ¡oh Abenbaguí!

Y al acercarnos al borracho, veo, con gran estupefacción mía, que se vuelve hacia mí y me dice:

– Mira, mira ese desdichado transeúnte, me parece que ha perdido el seso.

– Sí –contestele–, es una gran desgracia.

El juez se puso a compadecer de él y a pedir a Dios que le curase la locura y le perdonara los pecados.”

Es cierto que el califa Abubéker fijó un severo y cruel castigo para los que transgredían la ley coránica en materia tan fácil de detectar como lo es el consumo de vino. Ochenta azotes caían, o debían caer, sobre la espalda de los transgresores cogidos *in fraganti* pero, también es cierto que antes de morir, entendiéndolo que la pena era desproporcionada, manifestó públicamente su repulsa a tan bárbara disciplina. El cadí cordobés Umar ben Umar dictó normas de moderación para evitar que la ley tuviese que ser aplicada: “que el vino no se beba la razón del que lo bebe”.

Del libro *Historia de los jueces de Córdoba*, transcribimos estos hechos: “Un ulema me dijo lo siguiente: Cierta día iba Mohamed ben Ziad andando en compañía de Mohamed ben



Isa Elaxa, cuando se encontraron con un borracho que caminaba vacilante e inseguro por efecto de su borrachera. El juez Mohamed ben Ziad mandó prenderlo para aplicarle el castigo que la ley religiosa impone al borracho.

Los sayones del juez lo prendieron. Luego anduvo un poco y llegó a un sitio tan estrecho que tuvo que adelantarse el juez y quedar detrás Elaxa. Al rezagarse e ir tras el juez, Elaxa se volvió hacia aquel sayón que había cogido al borracho y le dijo:

– El juez me ha dicho que sueltes a ese borracho.

El sayón lo soltó entonces. Luego se separaron ambos, tomando cada uno su dirección. Al acabar su paseo y entrar en su casa, el juez preguntó por el borracho y le contestaron:

– El faquí Abuabdala nos dijo que usted había ordenado que lo soltáremos.

– ¿Y lo habéis soltado? –preguntó el juez.

– Sí –le contestaron.

– Bueno, bien –repuso el juez”.

Valga añadir una última prueba de permisividad, explicable en una población heterogénea y no mal avenida que tomaba para sí lo mejor de cada cultura, en este caso la de la viña y el vino que fue cantado de forma excepcional, como más adelante se verá, por los poetas arábigo-andaluces.

Escribe Aljoxaní: “También cuenta Asbag lo siguiente: Estabamos un día en su casa, yo y su secretario Abenhons, cuando se presentó un almotacén trayendo un hombre que olía a vino. El almotacén le denunciaba como bebedor. El juez dijo a su secretario Abenhons:

– Huélele el aliento.

Y el secretario se lo olió y dijo:

– Sí, sí, huele a vino.

Al oír esto pintose en la cara del juez la repugnancia y disgusto que esto le causaba, e inmediatamente me dijo a mí:

– Huélelo tú.

Yo lo hice y le dije:

– Efectivamente, encuentro que huele a algo; pero no percibo con seguridad que sea olor a bebida que pueda emborrachar.

Al oír eso brilló en la cara del juez la alegría y dijo inmediatamente:

– Que lo pongan en libertad; no está probado legalmente que haya cometido esa falta.

No sólo los jueces mostraron su benevolencia hacia el vino; el gran geógrafo Abú-lfid, le dedicó grandes elogios en su obra *Taquín-al-Buldan* y en Sevilla Abú Zacarías daba lecciones de plantación de viñedos y de elaboración de vinos. En el zoco hispalense se

realizaban transacciones de todo tipo de productos agrícolas, de igual manera que la administración califal de Alhaken I, en Córdoba, controlaba el mercado de vinos. Mal se debieron poner las cosas cuando, más tarde, Alhaken II ordenó arrancar dos tercios del viñedo cordobés, allá por el año 966, gritando al pueblo “ven a rezar, borracho”. Lo arrancado se repuso y alguna parcela volvió a ser arrasada, la última vez por Boabdil, en 1483, que atacó los viñedos de los Ruedos de Montilla como si de guerreros de las huestes de Gonzalo Fernández de Córdoba se trataran. Sin embargo, como decía Cervantes, el moro tenía gran predilección por las pasas; quizá por este motivo gastronómico, y esperando una rectificación religiosa que aboliera la ley seca, los musulmanes no descuajaron todos los viñedos

Cham Ed Dim Mohamed ben Hassán Nawayi, autor del libro *Halbat al Cumiat*, llamaba *nadín* al bebedor de vino, no borracho, y añadía refiriéndose a la cantidad: “y cuando se sienta camino de la embriaguez, levantarse rápidamente y marcharse, cuando aún tiene dominio sobre sí mismo, para evitar que su lengua cometa algún lapsus o pierda la cabeza y serenidad”. El gran Ibn Aldallah Ibsina *Avicena* afirmaba “un buen bebedor de vino debe aunar la nobleza de los reyes con la modestia de los esclavos.”

Reproducimos, para gozo del lector, algunos fragmentos de poemas en torno al vino escritos por poetas arábigos andaluces.

De Abén Guzmán, evocando a Anacreonte:

*“cuando muera, estas son mis instrucciones para el entierro:
dormiré con una viña entre los párpados;
que me envuelvan entre sus hojas como mortaja
y me pongan en la cabeza un turbante de pámpanos”*

(Zéjel XC)

Del rey al-Mutamid:

*“A una gacela pedí vino
y me sirvió vino y rosas;
pasé, la noche bebiendo el vino de su boca
y tomando la rosa de sus mejillas”*

*“El relámpago le asustó, cuando en su mano
el relámpago del vino resplandecía”*

*“El vino que bebía iluminaba con su luz,
mientras la noche extendía el manto de las tinieblas”*

*“...la noche pasaba, escanciándome de su mirada,
a veces de su copa, a veces de su boca...”*

*“... bebía un vino que iluminaba con su luz,
mientras la noche extendía las tinieblas como un manto...”*



Cantó también a la música y al vino:

*“¡Cómo te va a llevar la tristeza de la muerte,
mientras exista el laúd y el vino fresco!”*

Y de otro poeta es el maravilloso canto a la mujer y al vino que transcribimos:

*“El vaso lleno de rojo néctar era, en sus dedos
blancos, como un crepúsculo que amanecía encima de una
aurora. Salía el sol del vino y era su boca el poniente,
y el oriente la mano del copero, que al escanciar
pronunciaba fórmulas corteses. Y, al ponerse en el delicioso
ocaso de sus labios, dejaba el crepúsculo en sus mejillas.”*

Qué diferencia entre estos párrafos y la prohibición coránica (V-92-93): “¡Oh los que creéis! Ciertamente el vino y el juego son abominables, procedentes de la actividad de Satanás. Satanás querría suscitar entre vosotros la enemistad y el odio mediante el vino y el juego y apartaros del recuerdo de Alá y de la plegaria”. Tal radicalismo sólo fue seguido por algunas tribus: almorávides, almohades y beréberes, principalmente. Además, el ingenio siempre ha salvado a los que quieren sortear los escollos.



Bodega de Moreno S.A. con arquitectura de reminiscencias mozárabes.



Cuenta Daudet como esquivaba un agá la prohibición: “Una sola gota de vino está maldita, dijo Mahoma en su Corán; pero, hecha la ley hecha la trampa. De cada vaso que le servían, el agá tomaba, antes de beber, una gota con la yema de su dedo, la sacudía gravemente y, una vez arrojada aquella gota maldita, bebía el resto sin remordimiento”.

La bárbara ley seca se dulcifica con la sensibilidad del poeta Abdelaziz Abenalcaborna que, años antes de estas represiones a las viníferas, invitaba en verso a sus amigos diciéndoles: “El día está húmedo de rocío y la mejilla de la tierra se ha cubierto del bozo de las hierbas. Tu amigo te invita a gozar de dos calderos que cuecen, despidiendo excelente olor de perfumes, de un porrón de vino, de un lugar delicioso. Y más pondría, si quisiera; pero no está bien que para un amigo se despliegue demasiada pompa”.

Valga este inciso: Luis Antonio de la Vega, *Guía vinícola de España*, no dudó en afirmar que el arranque de las viñas fue la causa principal de la caída del Califato. Como el ron español y la independencia de los Estados Unidos, añado, siglos después.

Ben Sirach, juega con la metáfora: “entonces hice salir la luna del vino...”

Al-Sarif al-Taliq, *el Príncipe Amnistiado*, biznieto de Abderramán II (m.1009), encarcelado por Almanzor por atentar contra su padre –¡ay! los celos– a la edad de dieciséis años, pasó otros tantos preso, dedicando buena parte de su cautiverio a versificar al amor y al vino:

*“¡Cuántas veces la copa vistió el ala de la tiniebla
con una túnica de luz resplandeciente!
Pasé la noche escanciando a una gacelita en cuyos ojos
había una deliciosa somnolencia que a mí me impedía dormir.
Se escondía el vino, y llegué, a pensar
si, como todos, temía su mirada.
Más luego brillaba en su mano purísima
como van los rayos de sol al encuentro de la aurora.
El cáliz de dorado vino entre sus dedos blancos
era un narciso amarillo en un búcaro de plata.
Salía el sol del vino. La mano del copero cortés
era el oriente, y el occidente la boca de mi amada:
Cuando se ocultaba en el delicioso ocaso de sus labios,
dejaba un rosado crepúsculo en su mejilla.”*

Y, el mismo autor en otros versos:

*“¡Horas aquellas! La Fortuna se mostró favorable,
y los deseos nos complacían al punto.
Las pasamos entre vino y amor,
y las llenamos de grandes pecados,*



*cuando la faz de la felicidad se serenaba alegre
y no había indicio de que frunciera el ceño.”*

Nos acercamos al final de la historia, bella historia, de los vinos cordobeses en la época de predominio mahometano. Sirvan para ello unos versos del mismo autor, el Príncipe Amnistiado: “Habiendo pasado la noche en casa de un magnate de los Banu Marwan (un omeya), este magnate le presentó una copa de plata con vino dorado, diciéndole: Bebe y describe, pues tu anfitrión es primo tuyo. Él se levantó reverente y brindó con alegría. Luego pidió tintero y papel, y cuando se los trajeron escribió estos versos:

*“Bebe con felicidad, ino se te resista el placer!
lo que te ofrece un hombre noble y lleno de gloria.
Te trajo un vino que se vistió
la túnica de oro del crepúsculo, con orla de burbujas,
en un cáliz en el cual no se escancia
sino a varones principales e ilustres.
No obró mal al escanciarte por su mano
oro fundido en plata sólida.
¡Levántate obsequioso en honor suyo!
¡Bebe por que su recuerdo perdure siempre!”*

Ya sabe, lector, lo que escribió Virgilio en sus *Geórgicas*, “No prevalecerán los versos escritos por los bebedores de agua”. En todo lo anterior tiene clara prueba.

Mientras los poetas árabe-andaluces dedicaban al vino sus más deliciosos versos, los agricultores e investigadores debieron mejorar su calidad, estudiando la manera ideal de cultivar las viñas, y de elaborar y envejecer sus caldos, estudios que quedaron plasmados en diversas enciclopedias.

LOS VINOS CORDOBESES TRAS LA RECONQUISTA

Fernando III entró en Córdoba el 1236. Volvieron, después de casi cinco siglos de ausencia, los ejércitos cristianos. Capituló la ciudad y los sitiadores se adueñaron de los bienes de sus habitantes mediante reparticiones, a diferencia de lo que ocurría en las ciudades y territorios ganados mediante pactos en los que solamente se entregaban a los vencedores los bienes de los musulmanes que habían abandonado la ciudad. El mismo año comenzó la distribución de las propiedades entre los reales vasallos, primero las urbanas y después las agrícolas. Las viñas llegaban hasta las puertas de la ciudad y se extendían por la vega del Guadalquivir, subiendo por las laderas hacia Santa María de Trassierra.

El 25 de enero de 1237, el Rey entregó 50 aranzadas de viña, mitad en la Sierra y mitad en la Vega, a su hermano Alfonso. En 1238, concedió el diezmo de las bodegas cordobesas a la Iglesia de la ciudad. La orden de Santiago también recibió



viñedos: a Alfonso Téllez le vinieron a corresponder 30 aranzadas de viñas plantadas en unos terrenos que lindaban con Córdoba la Vieja. Las mejores cepas las guardó el Rey Santo para sí, muy cercanas a la ciudad.

San Fernando entró en Montilla en agosto de 1237, localidad que a partir de 1257 pasó a depender de Gonzalo Yáñez Dovinal, señor de la villa y del castillo de Aguilar de la Frontera, población de la que segregó su término municipal en 1375, ya en poder de los Fernández de Córdoba antecesores del que luego sería insigne soldado, Gonzalo Fernández de Córdoba, el *Gran Capitán*.

Las viñas de Montilla y de Aguilar de la Frontera, la otrora llamada Poley, corrieron la misma suerte que las cordobesas: el reparto entre los caballeros. Este hecho se repitió, más adelante, en Cabra, Lucena y en las villas que se iban conquistando en el lento caminar cristiano hacia Granada. Lucena, La Rambla, Montalbán, Montemayor, Puente Genil, como la mayoría de las poblaciones de la Campiña Sur, fueron reconquistadas por Fernando III durante su segunda estancia en Córdoba, en los años 1240 y 1241. La tartesia Cabra, poco antes, en 1237. En todas las poblaciones había viñedos y lagares, los numerosos restos aparecidos así lo confirman.

El vino se consumía abundantemente en la Córdoba medieval y no solía faltar en la mesa. Cuenta Ramírez de Arellano, en su obra *Paseos por Córdoba*, la estancia de un capitán de don Pedro I –para unos el *Cruel*, para otros el *Justiciero*, que apologistas no le han faltado– en el cordobés mesón de El Potro. El mesonero, ayudado por una guapa moza, intentó que el militar tomara una copa de más para luego asesinarlo y despojarlo de sus bienes, como a tantos otros que fueron víctimas de la sanguinaria pareja. Le sirvieron la cena, “y tras unos tragos de vino del país, que aún se elaboraba mucho en Córdoba...” El saber beber –que es como saber vivir– del capitán salvó su vida. Advertido, el Rey dictó tan bárbara sentencia que aún se recuerda con horror: el mesonero murió descuartizado por dos caballos que, en la hoy denominada Plaza del Potro, tiraron de él en sentido opuesto.

El cordobés Jerónimo, cuyo manuscrito *Descriptio Cordubae* aparece en la obra *Córdoba en el siglo XV*, excelente tratado de Manuel Nieto Cumplido, habla de las viñas de la Sierra: “la robustez de las viñas pues, colocadas en serie, los pámpanos de los sarmientos se unen entre sí como una enredadera natural de tal modo que uno viene a soportar la pesada carga de los racimos del otro”.

Años después anduvo por estas tierras Jorge Manrique, poeta y soldado, conocido por sus coplas de pie quebrado, que dejó como recuerdo estos versos dedicados a los ricos caldos de Luque:

*“Santo Luque, yo te pido
que ruegues a Dios por mí;
y no pongas en olvido
de me dar vino de ti.”*





Plaza del Potro. Córdoba.

Muy conocido es también el envío de cuarenta carretadas de vino de Montilla a las tropas del Gran Capitán por acuerdo del regidor de la ciudad, un Fernández de Córdoba pariente del insigne estratega, y de su Concejo Municipal. Don Gonzalo luchaba, por entonces, contra los franceses y los generosos vinos montillanos levantaron los ánimos de las tropas y difundieron optimismo contribuyendo así a uno de los más brillantes hechos de armas de nuestra historia: la victoria de Ceriñola (27 de abril de 1483). A primeros del siglo XVI, por diversos problemas, el Rey Católico ordenó la demolición del castillo de Montilla propiedad de la familia de Don Gonzalo y donde él mismo había nacido. “Bravo castillo, que aún te defiendes”, exclamó uno de sus propietarios al ver como paños de los muros de una torre caían sobre los albañiles que la derrumbaban. Desapareció así el mascarón de proa de la imaginaria nave –Montilla– que Antonio Morilla de la Torre viera navegar en un mar de vides. Actualmente, el castillo está en restauración para ubicar entre sus centenarias piedras el Museo del Vino de Andalucía.

En unas coplas de ciego, editadas en 1533 según el rótulo que las encabezan, se citan todos los vinos españoles que se elaboraban entonces, entre ellos los andaluces. Se llaman así: *Coplas hechas por Alonso de Toro, cojo, sobre la abundancia del vino que Dios ha dado, en el año de XXXI y en el año de XXXII:*

*“DICE OTRO
En Antequera y Alhama,
en Luque, Cabra y Lucena,
tal me vi después de cena,
que nunca acerté la cama.
En Córdoba y en su tierra,
y en Écija y en Valcargado*



*y en Duende y en Trassierra,
mucho vino hay, Dios loado;
en Palma y en Peñaflo
y en la Puebla de los Infantes,
mucho vino dan, señor,
a los pobres mendicantes.”*

No pueden discutirse los conocimientos que tenía el coplista del patrimonio enológico de aquella España poderosa. Y es que a partir del XVI las citas literarias de los vinos cordobeses son siempre elogiosas, frecuentes y extensas. Los grandes autores del Siglo de Oro hablan con frecuencia de los buenos vinos que, en ocasiones, fueron protagonistas de hechos singulares. Lo que años después escribiera Lord Byron “Nadie puede estudiar la historia del decimooctavo siglo inglés sin asombrarse del lugar verdaderamente inmenso que ocupaba el vino en la historia espiritual de la juventud”, puede aplicarse a los eximios literatos de esa época española en la que las letras, y todas las artes, brillaron de manera irrepetible.

LOS PRIMEROS CONTROLES DE UNA FUTURA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Hay pruebas de que existió un mercado del vino en época de Alhaken I, pero no se conoce si existió una protección de los caldos locales mediante la instalación de fieltros. Los nuevos tiempos trajeron nuevas leyes y de inmediato aparecieron las que salvaguardaban el cultivo de la vid. Los reyes cristianos dictaron ordenanzas que defendían la producción local de vinos contra la falsificación y la competencia foránea mediante aduanas que vigilaban los caldos procedentes de otras regiones.

Cuando Sancho IV, en 1293, autorizó a los dueños de determinadas heredades periféricas a que introdujeran libremente su vino en Córdoba surgió el matutero. El matutero era un contrabandista de vinos que los traía de terrenos no amparados, eludiendo el abono de impuestos y las férreas prohibiciones y controles encaminados a defender la pureza y calidad de los caldos locales frente a la competencia de otros elaborados en pagos más alejados, sobre todo desde Alcolea hacia el norte. Puso así Sancho IV, los pilares de una primitiva denominación de origen al prohibir que los vinos foráneos fuesen vendidos como procedentes de los lagares cordobeses o que aquellos fuesen mezclados con los locales. Trató de evitar, en términos coloquiales, que el bodeguero diese al cliente gato por liebre.

El 26 de junio de 1425, el Concejo de Córdoba remitió a los alcaldes mayores, ordinarios, jurados, hombres buenos de las villas y lugares de su término, incluso a los clérigos y ermitaños, un edicto por el que se prohibía la entrada en la ciudad de vino castellano, bajo pena de decomiso de las caballerías, rotura de los envases y derramamiento del vino. En 1428, fueron fijados por el gobierno municipal los confines de la zona de producción como si de una moderna denominación de origen se tratara, limitándola a contados pagos y heredades de Córdoba: Puente Alcolea, Santa María de Trassierra y Villar. Los propietarios de viñedos de Almodovar del Río y Obejo litigaron para poder entrar a formar parte del privilegiado marco.



Siete años más tarde, el corregidor García Alvarado prohibió a los vecinos de Córdoba la venta de vino castellano, ni de fuera, bajo pena de cien maravedís, y si se confirmaba la venta se procedía a decomisar el que tuvieran y a imponer una segunda multa más doce maravedís para el mayordomo. La nueva disposición no fue del agrado del Cabildo ni de los caballeros de premia, ejército permanentemente dispuesto a defender las fronteras, que solicitaron y consiguieron de Enrique IV autorización para introducir vino y sal de fuera para su propio consumo.

Juan Aranda Doncel en su libro *Historia de Córdoba*, refiriéndose al aumento de la superficie de olivar en la campiña sur respecto al de la vid, culpa a la aduana cordobesa de esta situación: “Las cosechas de las vides plantadas en el término de Córdoba resultan más que suficientes para cubrir las necesidades de la demanda de la capital... La normativa vigente en los siglos XVI y XVII está basada en la ordenanza de 1471, con ligeras innovaciones de los Reyes Católicos y Carlos I en 1483 y 1518, respectivamente, sobre todo en los artículos relativos a las sanciones previstas para las personas que entrasen vino foráneo. El mercado del vino consumido en Córdoba, queda reservado, casi exclusivamente, a los propietarios de lagares ubicados en el término...” “La práctica de un auténtico monopolio perjudica los intereses de los cosecheros de Montilla y de otras localidades del Reino que tienen dedicadas a la vid extensiones de importancia”.

Debo añadir que no sólo Córdoba cobraba impuestos a los vinos foráneos. Las Ordenanzas Municipales de la villa de Baena prohibían también, en defensa de los caldos autóctonos, la entrada de vinos de otras poblaciones y la misma Montilla hacía otro tanto en virtud de unas ordenanzas firmadas por el marqués don Lorenzo y la marquesa doña Catalina. En ellas se establece el que no pueda entrar vino de fuera en la localidad, salvo que el Concejo lo autorice, autorización que no ha de darla hasta que no se



Bodega de la Cooperativa Sto. Cristo de Baena (Córdoba).



acabe el vino de los propios vecinos. Para evitar la especulación se prohibía la compra de vino para revender y se ordenaba que los taberneros y mesoneros sólo pudieran vender vino de su propia cosecha autorizando a los vecinos a que denunciaran cualquier contravención de esta normativa. En resumen, todas las poblaciones protegían sus productos fiscalmente y, al mismo tiempo, se quejaban de que lo hicieran las demás.

Por esos años se constituyeron los lagareros en cofradía para defenderse de los matu-
teros. En la plaza de la Corredera dictaban bandos, que se conservan, ordenando romper los envases que contuvieran vino de otras procedencias. Felipe II confirmó las Ordenanzas: “no se podía vender vino más que de la tierra de Córdoba y de los llanos”. “Para entrar vino forastero hacía falta licencia, pero jurando que no era para vender, si sólo para consumo personal”, disposición a la que, al parecer, se acogían los altos mandatarios cordobeses, como ya hemos visto, para poder beber sin trabas caldos procedentes de Montilla, Castro del Río, Aguilar, Monturque, Cabra, Lucena y de otras poblaciones del sur de la provincia.

LA EXCOMUNIÓN

Cuenta Miguel Ángel Orti Belmonte, en su obra *Córdoba monumental, artística e histórica*, un incidente acaecido a finales del siglo XV provocado por la prohibición de traer vinos foráneos, a la que ya se ha aludido, en el que intervino con todo rigor el Cabildo Catedral de la ciudad: “Pena de excomunión dictada por el deán para los jurados y guardias del fisco que les impiden la entrada de vinos foráneos para su consumo, alegando



Torre de la Calahorra. Córdoba.



inmunidad eclesiástica”. Se recurrió a los reyes, que dieron varias cédulas intentando resolver la cuestión hasta que, el 22 de diciembre de 1502, dispuso Fernando el Católico que los canónigos, beneficiarios y clérigos podían entrar libremente el vino para sus casas, llevando un albalá, una guía. Al año siguiente, Isabel escribía al deán y al Cabildo pidiéndoles que levantaran la excomunión lanzada contra tan probos funcionarios.

Hay que detenerse a pensar en lo desproporcionado del castigo que la iglesia cordobesa impuso a tan fieles cumplidores de la ley, castigo que debió surtir los efectos deseados como prueba esta nota encontrada por Enrique Garramiola en los libros de la Escribanía Pública de Diego de Aguilar y fechada el 11 de septiembre de 1577, en pleno reinado de Felipe II. Dice así: “El P. fray Pedro de Avellano, de la Orden de San Agustín, procurador del convento de Córdoba, adquiere a Alonso Pérez Jordano, vecino de la villa de Montilla, con destino a dicho claustro, cien arrobas de mosto de uva baladí y Pero Ximénez² (contenidas en dos vasos de tinaja en el primer cuerpo de la casa y en otros dos en el cuerpo de la cocina) al precio de dos reales la arroba, pagados los doscientos reales al contado, bajo las usuales condiciones del riesgo de crianza y de conservación al ser retirado el mosto el día de Navidad del siguiente año de 1578”. La calidad de los vinos montillanos se imponía sobre la de los locales y el clero, siempre bien entendido, no admitía que se le pusieran trabas para beberlos.

LA AGRICULTURA GENERAL

Como ya se ha visto, la Vitivinicultura ha sido, desde los tiempos más remotos, una de las principales actividades económicas de Córdoba y, especialmente, de las localidades del sur de la provincia que hoy constituyen la denominación de origen. De la calidad alcanzada por los vinos de estos pagos da fe la *Agricultura General* (1513), primera enciclopedia agronómica publicada en español. Su autor, Alonso de Herrera decía que había tres formas de vendimiar: “La una es como hacen en Cordova, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagares, con sus bodegas y jaraices, y allí hacen su vino, y lo cuecen, y lo assientan, y al tiempo del trassegar lo traen limpio a casa, y si allí ay buen recaudo que se haga limpio, y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordova ay ruines vinos, y desto no es la causa el vendimiar, sino los malos verdunos de las uvas, que quieren tener mas mucho vino, que poco y bueno no ponen viñas quales convienen a aquella tierra, que pues las tierras son gruessas, avian de poner uvas delicadas y gentiles, como alvillo, ciguente, castellano, moscatel y otras semejantes. Mas si en tierras gruessas ponen uvas gruessas, hacen un vino mas gruesso, y espeso que urina de rocin, y no suave, ni de dura, y por esso es mejor en otros lugares de la mesma sierra, no lejos de allí, porque pusieron mejores generaciones de viñas”.

Toda una lección para los neófitos que sigue más adelante: “Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar y cocer el vino (fermentar). Porque mas presto se hace la vendimia, y si ay muchas lluvias presto lo traen so techado, duerme

² Como observará el lector, para facilitar la comprensión se escribe con mayúsculas la variedad Pedro Ximénez y con minúsculas el vino el vino del mismo nombre.



alla la gente, y a la mañana estan mas temprano en la obra, y dejan de trabajar mas tarde, no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, dando a unos y a otros, ni se desmonta la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan”.

Vistos los consejos desde una perspectiva de cinco siglos, hay que reconocer el buen criterio enológico y económico del autor. Sabía Alonso de Herrera lo que era necesario para obtener buenos caldos: “El que pisare, sea hombre y no muger, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavadas las piernas, y salga las menos que pudiere del jaraiz, y traiga ropa limpia, tenga alguna vara, o sogas atravesada arriba en que se tenga que no caiga. Los que descobajaren sean assi mesmo personas limpias, que la limpieza es una de las cosas más principales que se requiere el vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dije que quitassen los vendimiadores”.

La *Agricultura General*, obra importantísima en su época, recoge la mejor experiencia de la agricultura tradicional y, a pesar de sus muchos errores, hemos de reconocer que en lo que respecta a vinificación dicta algunas normas que hoy siguen estando vigentes. La insistencia en la limpieza de los operarios e instalaciones, en un tiempo en que se desconocía por completo la microbiología, es admirable como lo es también la recomendación de reducir al mínimo los tiempos de transporte de la uva al lagar y la conveniencia de despallillar para elaborar los vinos. Lo que no acababa de gustar a Herrera es que las mujeres entrasen en las bodegas.

UN ESTATUTO DE LA VIÑA Y EL VINO

En Córdoba no dejó de legislarse hasta que quedaron aprobadas las *Ordenanzas del Vino*, auténtico *Estatuto de la Viña y del Vino* de la época. Aparecieron en 1560 y fueron modificadas en 1628. Para empezar, el vino tenía que ir documentado, tenía que llevar un albalá. Si era foráneo debía descargarse en la ermita de Linares, en donde se vendería por arrobas. Los que vinieren de Almodóvar, Posadas, Hornachuelos y Peñaflores en el caño de María Ruiz y sólo podían entrar en la ciudad por la Puerta de Gallegos. Los más selectos debían ser los elaborados en los Llanos, Trassierra, el Villar, la Alcarria y Obejo que podían ser vendidos por los cosecheros en sus propios domicilios bajo juramento de que no iban a mezclarlos con caldos de otras comarcas.

Los procedentes de Bujalance, Montoro, Adamuz, Pedro Abad y Villa - Real tenían que mostrar la preceptiva documentación en la Casilla de los Ciegos de Alcolea. Los de Castro, Baena, Luque, debían controlarse en la Puerta de Plasencia. Los de Montilla, Aguilar, Cabra, Lucena, La Rambla, y Santaella pasaban por el puente previa legalización: mostrar el albalá en la Torrejilla, en la huerta de Castreño.

La mezcla de vinos estaba sancionada con multa de 10.000 maravedís, condena que ejecutaban las autoridades: alcaldes mayores, alguaciles y caballeros veinticuatro. Los caldos locales, los caldos cordobeses, tenían una única entrada autorizada por la Puerta del Rincón, la más próxima a los viñedos que subían hacia la Sierra. Hasta no hace mucho hubo viñas en las proximidades de lo que hoy es el barrio de la Huerta de



la Reina. Los vinos procedentes de estos terrenos, hoy prósperas urbanizaciones, llegaban a las tabernas por dicha puerta, ya desaparecida. Si entraba por otra se decimisaba y, además, pagaba impuestos.

Los cosecheros de vinos con vivienda en Córdoba no podían tener tabernas y estaban obligados a colocar un ramo en la puerta de su casa para indicar que los vinos que vendían procedían de sus lagares. Hasta la carga, como hoy, estaba limitada: seis arrobas –unos cien kilos– por caballería y los barqueros que cruzaban el entonces navegable Guadalquivir debían estar en posesión de la oportuna licencia.

Los transportistas de vinos castellanos con destino a Sevilla y otros lugares podían pasar por Córdoba pero no descargar su mercancía, bajo pena de perder recua y vino. El fraude debía ser rentable ya que según Orti Belmonte “se comprobó que los acemileros y arrieros cargaban el vino de fuera y al llegar a los caminos de Córdoba rompían las guías y con otras que llevaban para cargar vino en las heredades de Córdoba lo entraban en la ciudad”.

Las Ordenanzas para evitar estos fraudes dispusieron que ante un escribano se registraran las caballerías y el nombre del arriero que debía declarar qué cantidad iba a comprar y en donde. Si se comprobaba que el vino que se pretendía entrar era de fuera del término se les rompían las tinajas y cueros, confiscando las bestias y se les imponían mil maravedís de multa, suma que se repartía entre los veedores, fieles del vino, acusadores, alcalde y el alguacil que ejecutaren la sentencia y doce maravedís más para el mayordomo. En 1580 se aumentó la pena para los matuteros con treinta, cincuenta y cien azotes, según la cuantía del fraude, más dos años de destierro.



Vista de Espejo (Córdoba).



Nuevas Ordenanzas del Vino se promulgaron en 1628, aumentando la sanción pecuniaria. La reincidencia era castigada con pena doblada, cincuenta días de cárcel y un año de destierro. Como observará el lector, el riesgo para los contrabandistas era grande pero, aún así, el tráfico ilegal continuaba. Alta debía ser la demanda y grande la diferencia de precio entre los caldos locales y los de otras zonas por el número de denuncias hechas cuando, en 1604, el corregidor de Córdoba Alonso de Belda y Cárdenas, hizo correr por la calle de los Marmolejos el vino de cien pellejos que los representantes de la Ley habían apprehendido a unos matuteros.

Cincuenta años después otro corregidor dictó medidas administrativas que obligaban a los arrieros a declarar ante un escribano la cantidad que transportaban y el origen. La mayoría citan a Montilla como punto de carga: "En la ciudad de Córdoba en treinta días del mes de Mayo de 1656, ante mí el escribano pareció Pedro Jiménez de Luque, arriero de Bartolomé de Luque, vecino de la ciudad de Montilla y declara que va a la dicha ciudad de Montilla por seis cargas de vino y un cebadero, dos para el licenciado Juan de Quintana, otras dos para el licenciado Juan de Acuña y otras dos para el licenciado Juan de Buenrostro y que las cabalgaduras son de Bartolomé de Priego".

Doscientos litros de vino montillano por licenciado y familia, todo un récord. Queda por averiguar cuantos licenciados había en la liberal Córdoba de mediados del XVII y si todos compartían la misma afición al buen beber. La cifra anterior nos hace pensar en la España actual de 28 litros de vino por habitante y año.



Rincón de Dª Mencía



LOS VINOS CORDOBESES EN EL SIGLO DE ORO DE LAS ARTES Y LAS LETRAS

Miguel de Cervantes, Luis de Góngora, Juan Rufo, el inca Garcilaso, el inmortal Quevedo, recorrían las tabernas, mesones y ventas cordobesas por aquellos años, coincidiendo con Pablo de Céspedes, Antonio del Castillo y Valdés Leal.

Cervantes –que solía parar en la Posada del Potro, establecimiento que cita dos veces en *El Quijote*– tenía ascendencia cordobesa. Su abuela paterna, Leonor de Torreblanca, casada con Juan de Cervantes, era de Baena, ciudad vinatera de albas laderas de la que su marido fue alcalde mayor. Nació de este matrimonio Rodrigo de Cervantes, padre del insigne escritor. Cervantes fue contertulio en la Posada del Potro y recaudador en Espejo, Castro del Río y Montilla a donde llegó a finales de 1591. En *El coloquio de los perros* perennizó el retrato y la historia de la hechicera Camacha, natural de Montilla, la más famosa que hubo en el mundo según el perro Berganza. Valga el inciso para resaltar el buen conocimiento que, por lo expuesto, debería tener don Miguel de los caldos cordobeses. ¿Escribiría el elogio a Góngora ante un vaso de filosófico montilla?

*“Aquel que tiene de escribir la llave,
con gracia y agudeza en tanto extremo,
que su yguar en el orbe no se sabe
es don Luis de Góngora, a quién temo
agraviar en mis cortas alabanzas,
aunque las suba al grado más supremo.”*

Fino, sutil y culto bebedor debió ser don Luis. Su padre, don Francisco de Argote era montillano. ¿Tendría viña y bodega? Estos versos casi lo aseguran:

*“que yo mas quiero pasar
del golfo de mi lagar
la blanca o roja corriente,
y ríase la gente.”*

Cervantes, Rojas y Quevedo coincidían en distinguir los vinos de Baena y Luque entre los mejores de la época. Cervantes debió catar con experta sabiduría la mayoría de los caldos andaluces. Los biógrafos cifran su llegada en 1587 y relatan su deambular por varias villas de Jaén, Córdoba, Sevilla y Málaga, acopiando víveres para la armada del Rey.

*“Quedó Baco muy pequeño
y sin madre ni otro dueño,
en este lugar durmió,
claro Rey, el primer sueño.
Las nymphas lo recibieron
en este prado florido
y así jamás ofendido
mis ojos, señor, lo vieron.”*



LA FISCALIDAD

Hay que recordar la importancia cultural de España a partir del siglo XVI que, al igual que hoy ocurre con otras naciones, imprimió un sello hispano a toda Europa. Esta influencia, quizás por dejadez y mala administración del Estado, no se aprovechó comercialmente. Despoblación laboral, emigración al Nuevo Continente, guerras internas y externas desgastaron el país, y si bien viajaron las artes literarias, arquitectónicas y pictóricas, no lo hicieron los productos agroindustriales, que sí se vieron cada vez más gravados fiscalmente, sobre todo el vino, obligando a los agricultores a abandonar el cultivo de la vid para sustituirlo por otros más rentables.

Sirvan estos párrafos para aclarar lo dicho:

“José de Velasco, vecino de la Ciudad de Córdoba: Digo que yo he traído desde Lucena a esta Corte doscientas arrobas de vino que me costó a ocho reales cada arroba, doce de porte, doce que he pagado de sisas en esta villa y dos reales de colambre, sin las mermas, riesgo y trabajo personal, y lo estoy vendiendo en un mesón por arrobas, y por el poco consumo que hay no lo he podido vender en más de un mes que me hallo en esta Corte, causando muchos gastos: respecto de lo cual, y de ser el vino tan generoso y precioso: suplico a V.A. se me de licencia competente para que lo pueda vender en dicho mesón y fuera de él por menor. Pido justicia.”



Bodegas Torres Burgos. Lucena (Córdoba).



“Auto: Dásele licencia en está petición para que pueda vender el vino como lo pide, y pagando los derechos a S.M. Madrid, 20 de Octubre de 1686” (Libro de Alcaldes de Casa y Corte, año 1686, fol 170).

Impuesto sobre impuesto: sisas, colambres, arbitrios... No sólo se pretendía controlar el vino y garantizar su pureza con tanto alguacil y tanta puerta. El fisco implacable de Felipe III y el esquilante de bienes y haciendas de Felipe IV, necesitaban millones de maravedís para poder atender los constantes gastos bélicos y Andalucía era fuente inagotable de recursos. Recordemos los versos de Quevedo:

*“En Navarra y Aragón
no hay quien tribute un real;
Cataluña y Portugal
son de la misma opinión;
isólo Castilla y León
y el noble reino andaluz
llevan a cuestras la cruz!”*

Años más tarde, a los cosecheros de vino que se resistían a pagar los impuestos les fueron embargadas sus cosechas. En 1784 los taberneros cordobeses se dirigieron al Concejo manifestando que no podían vender el vino con tan elevadas tasas. Se permitió una sisa en las medidas, hecho sorprendente, y tras varias multas a los taberneros se fijó una tasa de siete cuartos por cuartillo de vino. El arbitrio era de dos reales por arroba, autorizándose la venta a trece reales la arroba. Desde entonces para acá, lamentablemente, poco ha cambiado la situación y a los impuestos hay que añadir la dificultad de llevar al día tanto libro obligatorio. Decía Ortega, con razón: “el vino, antes de ser un problema administrativo, era un dios”.

ALGUNOS HECHOS ACAECIDOS EN EL SIGLO XVII

Felipe IV –“siempre de negro hasta los pies vestido”– viajó hasta el entonces llamado Bosque de Doña Ana, invitado por el Duque de Medina Sidonia. Corría el 1624 y el gotoso por comilón válido, el Conde-Duque, debió ocuparse de las vituallas. Ahí van datos y cifras que entresaco de *Los libros de caza de la biblioteca del Palacio de Viana* –Feliciano Delgado y Rosa Muñoz– “Ochenta botas de vino añejo. Gran cantidad de vino de Lucena y bastardo. Doscientos jamones de Rute, Aracena y Vizcaya. Cien tocinos. Cuatrocientas arrobas de ubas, orejones, dátiles y otras frutas. Seyscientas arrobas de salmón, atún de ijada y pescado”.

¡Qué barbaridad! Al parecer, el vino de Lucena fue seleccionado como vino oficial de la regia visita y Francisco de Quevedo, que les acompañaba, cuenta que el vino lucentino se acabó y que, por orden del Rey, hubo que pedir más. Los caldos de Lucena (¿blancos o tintos?) eran enormemente conocidos en este siglo. Miguel Herrero-García (*La vida española en el siglo XVII*) escribe que por aquellos años “en la demarcación de Córdoba había tres vinos renombrados, entre los que levantaba cabeza el de Lucena, una carga



de la cual podía servir muy bien para regalo de la Reina de España, como consta en los Avisos de Barrionuevo”. Añadiremos que Felipe IV tenía en Madrid un proveedor oficial de vino lucentino llamado Apoloni, dueño de “La Taberna de los 100 vinos”.

Vino y salud, el vino como reconstituyente, como medicamento. Cuenta Raimundo Santery (1673-1700) en sus *Memorias*, publicadas por Álvaro Picardo en 1949, que Beatriz de Saldía, esposa del almirante Merifredi, llevaba enferma más de una semana, sin comer ni beber. Trece días de congoja y sufrimientos, viendo sus familiares como se escapaba lentamente la vida de aquella infeliz dama. Su marido, *in extremis*, recurre a la medicina natural de Juan de Mansilla, cura de la gaditana iglesia del Rosario. Tras examinar a la enferma y sin pensarlo dos veces, tomó el sacerdote una cuchara de plata con la que obligó a la agonizante a entreabrir los dientes, momento que aprovechó para introducir en su boca trozos de bizcochos empapados en vino de Lucena...” Llegase el calor del vino al estómago, poco a poco volvió a revivirse ese cuerpo ya como difunto”.

El vino lo tendría cerca el Padre Mansilla. No olvidemos que en 1665 se vendía vino de Lucena en las trescientas, tal como suena, trescientas tabernas de Cádiz –*Archivo Hispalense*, mayo y junio de 1963– En el mesón de Juan de Velasco, en Madrid, en 1686, costaba una arroba treinta y cuatro reales, de las cuales 12 eran de portes y doce de impuestos. Así no se podía exportar a pesar de que “resisten los mares para conducirlos a reinos extraños”.

Olvidábamos, en este siglo, al poeta Miguel de Barrios (1635-1705?), judío converso rescatado por Pepe Cobos³ en su obra *Cinco montillanos olvidados* que, desde la lejana Bruselas, dedicó este apasionado soneto a su ciudad natal:

*“Mi gran patria, Montilla, verde estrella
del cielo cordobés, agradó a Marte*



Panorámica de Montilla, rodeada de viñas.

³ José Cobos, fue un ilustre bodeguero montillano, excelente escritor e investigador histórico.



*con las bellezas de la diosa Astarte
del fuego militar áurea centella.
San Francisco Solano es hijo de ella;
padre del Magno Pompeyo; lucha el arte
por Baco y Ceres, del Elyseo parte,
y por Phelipe el Grande, ciudad bella.
Corte es de los famosos descendientes
del Alonso que en una del sol cumbre
murió matando mahometanas gentes.
Da con su fama al moro pesadumbre,
de hojas marciales y astros elocuentes
sombra a las Deas y a las Musas lumbre.”*

El poeta, en su lejano destino, debía añorar los caldos de su patria chica, el sol montillano, el verde de sus viñas, la alegría de sus tabernas, el cervantino mesón de Los Cuatro Caminos, la Corredera...

EL SIGLO XVIII. LAS CRIADERA Y SOLERAS

En el siglo XVIII se asientan las bases de buena parte de la vitivinicultura contemporánea de Andalucía Occidental. Mientras la mayor parte de las bodegas andaluzas, especialmente las situadas en Jaén, Granada, Almería y Málaga, continuaban elaborando sus vinos con los métodos tradicionales, un nuevo sistema se implanta en las provincias occidentales. Nacen las criaderas y soleras que vienen a introducir un nuevo concepto en el envejecimiento de los vinos generosos. La añada desaparece, se pretende obtener, y sobradamente se consigue, una calidad constante, un tipo homogéneo de vino. Es más que probable que el descubrimiento fuese casual. Alguien, por necesidad de espacio, pondría un barril encima de otro e iría rellenando el de abajo con vino del que estaba arriba. Vistos los buenos resultados, el procedimiento fue adoptado por el resto de las bodegas de vinos generosos.

Se empieza a hablar de los finos y de los amontillados, vinos finos muy hechos al estilo de Montilla. Comenta Paz Ivison en su amena obra *Los vinos. Uso y protocolo*, que el Conde de la Cortina comenzó a enviar este tipo de vino a Jerez hacia mediados del siglo por el que ahora historiamos, y que tanto gustó a los bodegueros jerezanos que comenzaron a producirlo siguiendo el sistema cordobés. Puede ser cierta la historia. Permitaseme añadir que, para el autor, el amontillado es el indiscutible rey de los vinos generosos.

La magna obra catastral realizada por el marqués de la Ensenada aporta interesantes datos de la viticultura andaluza existente a mediados del XVIII. En la provincia de Córdoba las cosas no están claras. Montilla aparece con sólo 600 fanegas de viñas,





Criadera aérea de amontillado de bodegas Toro Albalá en Aguilar de la Frontera (Córdoba).

desconociéndose si se refiere exclusivamente a su término individual o incluye también el general y proindiviso que esta ciudad mantenía con Aguilar, Puente Genil, Montalbán y Monturque. Los diezmos recogen, en 1749, una cosecha de 30.300 arrobas, la mitad que en 1610, año en el que la expulsión de los moriscos privó a las vides montillanas de una importantísima mano de obra.

A mediados del XVIII se catastraron en Aguilar de la Frontera “cuatro mil fanegas: las un mil de buena calidad, un mil y quinientas de mediana y las un mil y quinientas restantes de inferior”. Lucena, a la cabeza de los pueblos del sur de la campiña cordobesa, producía por esos años una importante cantidad de vino. En el término de Córdoba, excluidos los 19 términos despoblados, se censaron 500 fanegas de viña: “cada aranzada de viña de primera calidad produce veinte y cinco arrobas de vino, la de segunda veinte y la de tercera quince; y cada aranzada consta de mil y doscientas zepas...” Nueve tragineros se ocupaban de transportar el vino en sus caballerías hasta los casi doscientos puestos de vino que había en la ciudad, cada uno de ellos sometido a los correspondientes impuestos.

En 1721, Juan Crespo vendía en Madrid vino montillano en un puesto de la calle del Espejo, al precio, buen precio añadimos, de 112 maravedís el azumbre, “al precio que se vende en los demás parajes de ella” (*Libro de Alcaldes de Casa y Corte*, año 1721, fol. 309). La arroba venía a costar casi 900 maravedís. A los agrimensores de Ensenada debieron nublársele los cálculos con los caldos montillanos. Estrada (*Población General de España*, 1768) lo cita así “y vino tan famoso que compite con el de Lucena”.



Ponz en su ya citada obra *Viaje por España*, tampoco se queda corto “y un vino que se estima sobre los mejores de Andalucía para todo gasto”. No se habla de usura o de comerciantes por estas tierras, hecho que sí ocurría en otras provincias andaluzas en las que los beneficios quedaban en manos de los prestamistas.

Los datos del famoso *Catastro* no cuadran con la descripción que Madoz hace de Montilla en su *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*: “en un ameno valle, y campiña fertilísima, especialmente en vino generoso y afamado”, o con otra, de autor anónimo, que viene a afirmar lo mismo: “La ciudad de Montilla está situada a seis leguas de Córdoba, una de Aguilar y cuatro de Lucena... Es su terreno de los más fértiles y abundantes en la producción de trigo, semillas, aceites, pastos, caza y frutos, especialmente el vino, cuyo licor es exquisito y mejor de Andalucía, a la cual abastece de él muy cumplidamente, siendo su abundancia increíble de lo que provienen los muchos caudales de esta nombrada ciudad, y que sus moradores tengan que ejercitarse en multitud de viñas y lagares”.

¿Hay quién necesite más? La copla popular compendia todo lo necesario para vivir sin problemas en esta región única. “... embriagando en su delicia” en palabras de Ortega y Gasset.

*“Una casita en el campo,
una mujer que me quiera,
un barril de vino añejo...
y después que vengan penas.”*

LA BODEGA MÁS ANTIGUA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es fácil conseguir el listado en el que aparecen todas las bodegas de expedición –las de crianza que pueden embotellar– inscritas en el Consejo Regulador, con su dirección, teléfono, etc. Basta con solicitarlo a las oficinas de la Denominación de Origen. Hablar de cada una de ellas, contar su historia, describir sus instalaciones, sus marcas, sería prolijo y haría falta otro volumen, de mayores dimensiones que éste que tiene en sus manos, para recoger toda la información de interés que pueden generar. Aunque queda claro que la pretensión del autor es realizar un texto genérico sobre la denominación de origen Montilla-Moriles, no nos sustraemos, en homenaje a todos los elaboradores y criadores, a dedicar unas breves líneas a los fundadores de Alvear, la bodega más antigua del Marco y, probablemente, una de las tres más antiguas de España.

“...Assai grande, esteriormente assai ben fabbricata, strade larghe, pulite, e allegre, una gli edifizii son tutti bassi”. Tal como la describió Cosme de Medicis, años antes, debió ver Montilla Diego de Alvear y Escalera cuando arribó a estos pagos, en 1729, para poner los cimientos de una bodega que sobrepasa ya los 270 años de antigüedad. Alvear es una de las escasísimas bodegas españolas que ha mantenido su nombre comercial durante más de un cuarto de milenio. El nieto del fundador, Diego de Alvear





Don Diego de Alvear.

y Ponce de León, fue brigadier de la Armada Española y, en Sudamérica, jefe de la Comisión de Límites entre España y Portugal. Al regresar a la península, el cinco de octubre de 1804, los buques en que navegaban fueron inexplicablemente atacados por una escuadra inglesa, pereciendo su esposa y nueve de sus hijos en el hundimiento de la fragata Mercedes, en la que viajaban. Diego fue apresado y conducido a Londres, donde recibió toda clase de explicaciones. Allí conoció a Luisa Ward, con la que contrajo matrimonio. A su servicio estaba un ayudante que luego se convertiría, al regreso a España, a Montilla, en eficaz y mítico capataz de la bodega, y creador de una marca de vino fino universal. Nos referimos a Carlos Billanueva, que acostumbraba a firmar con sus iniciales, C. B., las botas que más le agradaban.

Este marino ilustre luchó en Cádiz contra los invasores franceses como general en jefe de los servicios de artillería de mar y tierra de la isla de León, último baluarte de la defensa española. Fue nombrado gobernador militar y corregidor de aquella jurisdicción, sitiada por el ejército francés durante treinta meses. Una calle de San Fernando lleva su nombre en recuerdo de su heroicidad y competencia militar. La vitalidad y energía del



personaje era tal que, ya octogenario, fue a caballo desde Montilla a Madrid, acompañado de sus hijos, para visitar al rey.

Los hijos de don Diego, Tomás y Francisco, fueron los primeros exportadores de vinos montillanos a Inglaterra. En la bodega se conservan los libros de contabilidad y los de embarque. En ellos figuran, primorosamente apuntadas, partida tras partida:

- 26 de mayo de 1854, a Murphy y Cía. Limerick 32 1/4 @ de vino a 180 reales de vellón.
- 4 de febrero de 1855 a Isasi y Comp. Londres 30 @ de vino a 180 reales de vellón vasijas y portes seiscientos reales.
- 2 de marzo de 1856, a H.H. Hammich Pall Mall, 11. Londres, 155 @ a diversos precios, 11.810 reales de vellón.
- El 20 de noviembre del mismo año, 252 @ y 1/2 por un importe de 36.960 reales; portes y vasijas 5.490 reales.

No hay duda de que los precios de venta eran más que buenos, excelentes.

Años más tarde escribe Sabina Alvear a su hermano informándole de una oferta: "... que han examinado las muestras. El nº 1 es muy superior, magnífico, pero el precio de libras 200 por bota no lo hace bueno para el mercado... El nº 5 el cual nos gusta



Bodega La Monumental de Alvear. Montilla (Córdoba).



mucho se venderá bien a libras 30... Muchos vinos elegantes y ligeros se venden aquí mucho a libras 12 la bota y un shilling de derecho y vienen de Cádiz...” La situación geográfica de Montilla en aquellos años de pésimas comunicaciones dificultaba en extremo sus posibilidades exportadoras. Los vinos cordobeses no podían competir con los producidos junto al mar cuando desde el interior hasta los puertos más próximos no había más medio de transporte que la carreta. De ahí la vieja aspiración de los empresarios y agricultores cordobeses que solicitaban reiteradamente que se hiciera navegable el Guadalquivir hasta Sevilla para barcos fluviales de mediano desplazamiento. Los deseos no pasaron de ahí a pesar de las buenas intenciones de Fernando VII.

LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES EN LA LITERATURA INTERNACIONAL

Andalucía ha despertado, desde las épocas más remotas, el interés de los foráneos. Se sabe que desde hace más de tres mil años han venido desembarcando en las costas béticas navegantes procedentes de países lejanos que trasladaron a sus escritos las impresiones que les habían causado un pueblo y una tierra singulares. Caminando hacia el centro de la región atravesaban la fértil campiña y llegaban a la milenaria Córdoba, capital de aquella Turdetania, tan poco estudiada, y que brilló de tal forma que, con Tartessos, fue cuna de leyendas mitológicas en cuyas tierras tuvieron lugar las más grandes hazañas protagonizadas por personajes sin igual. No es fácil recopilar textos de viajeros de otros países que hagan especial referencia a los vinos andaluces. Algunas citas hay recogidas de enciclopedistas helenos. Autores latinos, cristianos y árabes hablan concretamente de los vinos cordobeses pero no es hasta bien entrada la Edad Media cuando las citas se multiplican.



Monturque (Córdoba).



El príncipe florentino Cosme III de Medicis, geógrafo e historiador, subiendo desde Málaga, llegó a Lucena. En su *Viaje por España y Portugal* (1668-1669) dice: “La mayor riqueza de Lucena es el aceite y el vino, el uno y el otro de los más famosos de España; de aceite se harán 400.000 arrobas, y 600.000 de vino”. “...Lucena é assai ben fabbricata con strade larghe, e pulite”. A los caldos de la vecina y elevada Monturque les dedicó estas palabras: “bianco come acqua di colore, e di sapor soavissimo e delicato”.



Dibujo de Montilla en el viaje de Cosme de Médicis.

Poco después, tras visitar Monturque y Aguilar, llegó Montilla: “*Montiglia, Città del Marchese de Priego, della Casa Fernández de Córdoba. Il camino é di 4 leghe per paese disuguale, una aperto, e pieno di semente, di vigne, e di bellissimi uliveti*”. Por aquellos años, se fermentaban aquí entre 150.000 y 200.000 arrobas. Medicis la describe así “*assai grande, esteriormente assai ben fabbricata, strade larghe, pulite, e allegre, una gli edifizii son tutti bassi*”. Acompañaba al príncipe, a modo de fotógrafo, el eximio pintor Pier María Baldi, quien, como recuerdo, dejó una excelente acuarela de Lucena y otra de Montilla que se conservan en la Biblioteca Laurenciana de Florencia.

Por esta época (1680), el embajador Muley Ismail describió así los alrededores de Córdoba: “fuera de la ciudad de Córdoba se ven un número incalculable de huertos, de jardines y de toda clase de viñedos”. Más tarde, en el año 1775, el religioso milanés Norberto Caimo recorrió la tierra de María Santísima y aunque “no bebiendo ordinariamente más que agua” citó en su obra todos los puntales vínicos andaluces “del vino de Cádiz, de Jerez, de Málaga, de Cazalla, de Montilla y Lucena, en Andalucía... todos tan propios para ser transportados de un mundo al otro, que en el transporte adquieren más bien la fuerza que la pierden”.

Los viajeros europeos pasaron por Córdoba y por los pueblos más importantes de la campiña sur buscando sus afamados caldos. El Barón de Bourgeing comenta de Montilla: “produce un excelente vino generoso, muy seco, poco conocido fuera de España, pero muy apreciado por los entendidos”. Alejandro Dumas, *De Paris a Cadix*, “... *C'etait humiliant pour nous, que'ayant l'air de déjeuner avec nous, elle déjeunât, elle, avec une tasse de chocolat, tandis que nous déjeunions, nous, avec des côtelettes, des perdrix rouges de Ganbamond, et du vin de Montilla*”. Almorzaban Dumas y acompañantes



remojoando la palabra, que en Andalucía –lo dice Miguel Salcedo Hierro, maestro de maestros en eso del buen beber y bien comer– “remojar la palabra” se le dice al acto importantísimo de echar un trago con los amigos, mientras se entregan al placer de una sosegada conversación. Ya lo dice el refrán: “Remojar la palabra, salud del mañana”.

Prosper Mérimée fue otro admirador de los caldos montillanos. En los alrededores del pueblo ambientó el primer capítulo de su inmortal *Carmen*. Citó los vinos en dos ocasiones: va una en español y otra en francés: “una bota de vino de Montilla que resultó delicioso”, y en *Lettres D’Espagne...* “*Lorsqu’on servit du vin d’extra, la mariée eprenant un verre de Montilla (qui vaut mieux que le Xerez, selon moi)...*”. Hablaba el protagonista de esta obra con el mítico José María el *Tempranillo*, que vivió bastante tiempo en el actual lagar de Las Amazonas, propiedad de la familia Velázquez Vilaplana, sito en lo más alto de la Sierra de Montilla. Desde allí otearía el horizonte para prevenir la llegada de sus enemigos. En la cuadra, que aún se conserva, siempre tenía su cabalgadura dispuesta para escapar al galope. Ya lo dice la copla:

*“José María el Tempranillo
no será preso,
mientras su jaca torda
tenga pescuezo.”*

Alexandre-Louis-Joseph de Laborde, hijo de un banquero español, viajero empedernido, soldado en Austria, diputado en Francia, escribió *Itinéraire descriptif de l’Espagne, et tableau élémentaire des différents branches de l’administration et de l’industrie de ce royaume* (París, 1809). Dice así en su obra: “Andalucía es tan rica en vinos como para que se le considere la bodega de España: está cubierta de vides en casi toda su extensión... Entre todos se deben distinguir tres vinos generosos, el de Málaga, en Granada,



Vista de la Sierra de Montilla.



y los de Xerez y Rota, en Sevilla son demasiado conocidos para que sea necesario extenderse sobre sus cualidades. Otro vino generoso, todavía ignorado fuera de España, es el de Montilla, en Córdoba; es excelente, muy seco y el más estimado de los entendidos y de los gastrónomos”.

Hubo más viajeros escritores. Townsend encontraba, además de las citadas, otra sustanciosa virtud en los vinos montillanos: el precio. El cuartillo de vino en Córdoba se vendía a finales del siglo XVIII a seis cuartos, cantidad inferior al de la competencia. El Barón Charles Davillier (1875) aseguraba que Montilla “es mucho más conocido por su excelente vino blanco que como lugar de nacimiento del Gran Capitán”. Peyron, Teófilo Gautier y tantos otros hablaron, admirados, de Andalucía y de sus vinos. Al pasar Despeñaperros contemplaban un mundo nuevo, distinto, exultante, vivo, alegre y misterioso, rico a pesar de la pobreza de buena parte de la población de aquella época. Se embriagaban de Andalucía con las callejas de sus ciudades, con el olor de su primavera de azahar, con su gente inigualable, distinta, hospitalaria, “que gasta diez duros en copas y almejas, vendiendo una cosa que no vale tres”.

Otro admirador de los caldos cordobeses fue Edgar Allan Poe que falleció en un ataque de *delirium tremens* a la temprana edad de 37 años. El genial escritor pudo pasar en su época por un excelente *connaisseur* dada su desmedida afición a la bebida. Los excesos etílicos, especialmente de destilados, le acarrearón la muerte. Pasó su infancia en Inglaterra, recorrió luego varios países europeos y regresó a los Estados Unidos en 1829, con la ayuda del ministro norteamericano Middleton al que conoció en San Petesburgo.

No hay duda de que aprovechó su estancia en el viejo continente para conocer sus vinos. Debió sorprenderle la calidad y singularidad del amontillado hasta tal extremo que bautizó con su nombre una de sus *Historias extraordinarias*: *La barrica de Amontillado*. Sitúo a sus personajes en Italia, en una ciudad que por aquellas fechas celebraba el carnaval. El agraviado protagonista tenía que vengar la afrenta que Fortunato le había infringido y, conociendo su afición a la Enología, “vanagloriábase de ser muy inteligente en vinos”, lo atrajo hasta su húmeda bodega, situada bajo un río, con estas palabras:

- “He recibido una pipa de amontillado, o por lo menos de un vino que me dan como tal, y tengo mis dudas.
- ¿Una pipa de amontillado? - replicó Fortunato- ¡No es posible!
- ¡En medio del carnaval!
- Tengo dudas -repuse- y he cometido la torpeza de pagar todo el valor sin consultar con usted antes. No le he podido encontrar, y he temido perder la ocasión de hacer la compra.
- ¡Amontillado! -exclamó Fortunato- Repito que tengo mis dudas.
- ¿Sobre el amontillado?





Amontillado; rey de los vinos generosos.

- Sí, y quiero saber a que atenerme.
- ¿Respecto al amontillado?
- ¡Sí hombre! Y como sin duda le habrán hecho alguna invitación a usted, voy a buscar a Luchesi, pues si hay algún inteligente, seguramente es él. Luchesi me dirá...
- Luchesi es incapaz de distinguir entre el amontillado y el jerez.
- Y sin embargo hay imbéciles que sostienen que es tan inteligente como usted.
- ¡Vaya, vamos!
- ¿Adónde?
- A su bodega”.

Y allí, tras largas libaciones, acabó Fortunato su existencia, emparedado.

La edición que transcribimos es del año 1887. (Daniel Cortezo y Cia.) y prologada, nada más y nada menos que, por Charles Baudelaire.

El amontillado es el rey de los vinos generosos. Ninguno tan completo. No extraña, por tanto, que Poe lo utilizara como cebo para atraer al infortunado catador italiano hasta una antigua catacumba usada como bodega. Cabe considerar también que, quizá, Poe conociera el amontillado a través de los escritos de Richard Ford sobre las



costumbres, gastronomía y vinos españoles. El escritor inglés, enamorado de Andalucía, en su obra *Comidas y Vinos de España* dice lo siguiente: "...el proceso químico de la naturaleza escapa a la investigación humana, y en ninguno más que en la elaboración de ese *lusus naturae vel Bacchi*, esa variedad de aroma que se conoce como *amontillado*; nombre que se le da por la semejanza que este vino tiene con el que se hace en Montilla, pueblo cercano a Córdoba; con la particularidad de que este último punto apenas es conocido en Inglaterra y muy poco en España". Ford recorrió casi toda España a lomos de su jaca cordobesa, recopilando las costumbres, la gastronomía y los vinos que se producían en aquella época. Fue, en palabras de Gerald Brenan, "el primer hispanófilo".

Como segunda conclusión, valga añadir que, a pesar de su escasa comercialización, en Inglaterra ya debería tener fama y prestigio el amontillado. La exportación se había iniciado y a buen precio. Así lo afirmaba Madoz en 1848: "habiéndose principiado también a hacerse algunos pedidos para Inglaterra". Y así debía ser porque Thomas McMullen –en *In Spain* (1851) y en *Hand-Book of Wines* (1852)– no se olvida de Montilla: "town famous for its wines". Los ingleses debían apreciarlo en su justo valor.

Bibiana Bell y Alexandre Dorozyuski piropean como nadie a estos vinos en su interesante tratado enológico *Le Livre du vin*. No tiene desperdicio, mejor aún, ni siquiera lias: "*Le roi de l'Andalousie occidentale, c'est le montilla*". Jan Read (*Vinos españoles, guía turística y gastronómica*) afirma: "... Montilla, además de una zona geográfica, es un estilo bien definido de vino"... "el ligero, aromático y seco fino, producto del primer prensado de la uva". Y a la hora del yantar: "Lo habitual es principiar la comida con una copa de Montilla fino bien frío, y tanto mejor si va acompañado de aceitunas gordales aliñadas", recomendando a continuación: "Nada impide proseguir regando toda la comida con el mismo vino".

No es desacertado este consejo que si el fino es el acólito ideal de toda la amplia muestra gastronómica que se llama genéricamente tapas, puede acompañar también a numerosos platos sin que haya que echar en falta a otros caldos. En este tema se abunda en el capítulo VI.

El autor de *Guida ai vini di Spagna*, escribe así: "*Il vini de Montilla e Moriles raggiunpono naturalmente una gradazione alcolica di 140 talora superano i 150. Di conseguenza, pur assendo vini generosi, a volte non é necessario aggiungere alcol e, dopo la specciatura si pongono direttamente nelle cataste di botti per e invecchiamento*", extendiéndose luego en largas y admirativas consideraciones.

Hugh Jhonson (*El Vino*) tampoco se quedó corto: "Su atractivo especial radica en su fuerza natural, muy alta"... "tienen sobre la mayoría de los vinos de Jerez la ventaja de ser precisamente los vinos que más evocan el sur de España". Y en otro párrafo: "Al no estar encabezado, el Montilla llega a los mercados conservando su auténtico carácter con mayor pureza que los vinos jerezanos comercializados... Ahora bien, es menester tratarlo como un vino blanco, enfriándolo y apurando la botella enseguida. Lo ideal sería descorchar la botella con el aperitivo y terminarla con los entremeses o la entrada de ahumados. Ningún vino acompaña mejor un almuerzo veraniego". Sabias consideraciones y sabios consejos.



El conocido escritor enológico Alexis Lichine (*Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los países*) los describe así: “Los finos de Montilla-Moriles son de color dorado brillante, con un fondo ligeramente ácido, los suaves amontillados tienen un tenue aroma a piel de manzana; los naturales olorosos son espesos, con aroma de nueces, pero también secos...”

El nuevo gran libro del vino, de Pierre Andrien y otros autores, enciclopédica obra realizada bajo la dirección de Joseph Jobe, también dedica sabrosos párrafos a los vinos montillanos: “Tienen un color de oro verde pálido, son límpidos y transparentes. Su aroma, muy acentuado, y su sabor particular los distinguen de los jerez que llevan los mismos nombres. Son ligeros y secos y tienen un sabor delicado de almendra amarga. Los moriles tienen un sabor que recuerda la avellana, lo que le diferencia de los otros vinos andaluces”.

Los escritores y escritoras daneses ven cómo se despejan las persistentes brumas de sus campos con los caldos cordobeses. Algunas, como Helge Langkilde (*Frederiksborg Amts Avis*) comentaba con tristeza: “Los finos de Montilla-Moriles son, por desgracia, todavía escasos en las tiendas danesas”; y añade en otra ocasión, con motivo de una cata: “De un vino tan agradable no me quedó ni una gota para hacer una degustación posterior. La botella quedó vacía, dejando en la boca un prolongado resabio de buen vino”.

Helle Suhr Henriksen los introduce en la gastronomía: “Esos finos jóvenes, ligeros, sequísimos y agradables, pueden fácilmente acompañar al pescado, mariscos, quesos, carne adobada y ternera”.

Jorgen Aldrich, exclama: “Tengo casi que defenderme para no coger la forma de uno de esos toneles donde dormitan los vinos de Montilla-Moriles”, y en *Fyens Stiftstidende*, escribe: “Pronto volveré a casa tras haber aprendido a apreciar este vino claro, seco, ligero y lleno de aroma”.

No queremos cansar más al lector con citas de autores de allende nuestras fronteras, que con lo dicho queda más que demostrado el prestigio internacional de los vinos de Montilla-Moriles.

¡YA PAGARÁ EL FRANCÉS EL VINO QUE SE BEBIÓ!

Un “buen patriota de Chiclana” dedicó estos versos a José Bonaparte:

*“Pero si lo hace el Rey por las bodegas,
las de Jerez apure y, luego avise.”*

Al parecer no era cierta su tan criticada afición a la bebida. Según François Petri, la falsa leyenda del mote, *Pepe Botella*, nació el 30 de agosto de 1808 en Calahorra.



Por el camino había sido atacado y desvalijado un convoy francés. Sin vino para las tropas, fue preciso requisar en el citado pueblo aragonés todas las botellas que hubiere. De ahí procede el apodo *Botella*.

En honor a la verdad, contamos la historia.

Pero, aunque la afición del rey francés no fuese tan manifiesta sí la era la de sus tropas. El ejército que al mando de Dupont saqueó Córdoba en 1808 acabó con las existencias de los taberneros. Thiers cuenta: “Destaparon a culatazos las cubas e hicieron tal destrozo que algunos de ellos se ahogaron en el mismo vino vertido de los toneles. Otros se embriagaron en tales términos que mancillaron el brillo del ejército francés, arrojándose sobre las mujeres y haciéndoles todo tipo de ultrajes”.

Las tropas napoleónicas fueron tan beligerantes con los caldos andaluces que llegaron a causarles cuantiosas bajas. Enrique Garramiola -*Los días napoleónicos en Montilla*- cronista oficial de la ciudad, relata el destino de varias partidas, compradas algunas y apresadas las más, para las huestes francesas: “...3.986 rs. y 17 mrs. pagados a Juan Recio por el valor de 117 arrobas de vino y una quartilla que suministró a las tropas del Sr. Mariscal Víctor en los días 25 al 26 de enero de 1810”... “... 2.500 rs. pagados a doña María Ignacia Ladrón por cuenta del valor de varias arrobas de vino que ha suministrado para el consumo de los Srs. Generales Franceses en la Ciudad de Córdoba...”

Pero, el dinero propio y recaudado no era suficiente y la escasez de medios pecuniarios originó problemas graves en las bodegas andaluzas. “La comercialidad montillana revierte “las piedras del poco escrúpulo” en el propio tejado”, afirma Enrique Garramiola. Como muestra vaya este botón: “Antonio Pedraza, vec. de esta ciudad ha



Casa del inca Garcilaso en Montilla.



entregado 88 arrobas de vino para los almacenes del Excrto francés que están formando en la ciudad de Córdoba con arreglo a la orden del 1º del corriente, del Sr. Comisario de Guerra Segrestán, cuyo vino vale a 25 rs. de vn. cada arropa (...) los que se abonarán quando haya orden del Gobierno y fondos de que satisfacerse”. Quedó Pedraza sin cobrar su vino igual que J. Madrid que remitió 100 arrobas a Córdoba a cuenta de un pedido de 900 que, menos mal, no satisfizo íntegramente.

No faltaron, por el contrario, patriotas y opositores dispuestos a vengar las afrentas. El ilustre escritor montillano José Ponferrada Gómez cuenta que los excusados o pozos ciegos de las casas sirvieron para hacer desaparecer a algunos soldados franceses que habían gozado excesivamente de los caldos locales. Buena prueba de ello fue el hallazgo de los restos de un militar galo, con su fusil y correajes, al obrar de planta un antiguo case-rón. Quizá lo arrojara allí el dueño de la recua de mulas que fue asaltado por un escuadrón de coraceros de las tropas napoleónicas cuando transportaba vino de Montilla a Córdoba, hecho que narra Luis María de las Casas Deza en sus *Memorias*. Mientras el arriero corría despavorido, los soldados dieron cumplida cuenta de la olorosa y rica mercancía.

Las bodegas egabrenses colaboraron en la revancha. Hasta el 17 de julio de 1808, por citar varias partidas, enviaron a las tropas españolas cinco mil trescientas seis arrobas de vino, seiscientas cincuenta y dos de aguardiente y trescientas cincuenta y una de vinagre. Buena parte de ellas fueron a parar al ejército del General Castaños.

Lord Wellington, el heroico vencedor de Arapiles, Ciudad Rodrigo, Burgos y Waterloo, anduvo por las bodegas montillanas en la primera década del XIX. En la de José Jurado, fundada a principios del siglo anterior, probó vinos que alabó por su exquisitez. No olvidemos que los ingleses han sido siempre expertos catadores y buenos consumidores de vinos andaluces. Algunos de ellos se vendían al precio de cincuenta duros la arropa, un precio increíblemente alto en aquella época. De ese y otros vinos regaló el bodeguero al ilustre general varias cajas que causaron auténtica sensación en Londres, en donde cayeron como néctares divinos. Wellington supo devolver gentileza por gentileza obsequian-do a su anfitrión, aficionado a los buenos caballos, con un espléndido pura sangre inglés.



Vista de Cabra.



Capítulo II

EL SUELO Y EL CLIMA



Suelo y Clima

A Manuel M^o López Alejandre

*Metamorfosis fugaz
de nuestro campo andaluz
que, con liturgia anual,
torna cepa, suelo, agua y luz
en dulce río del lagar.*

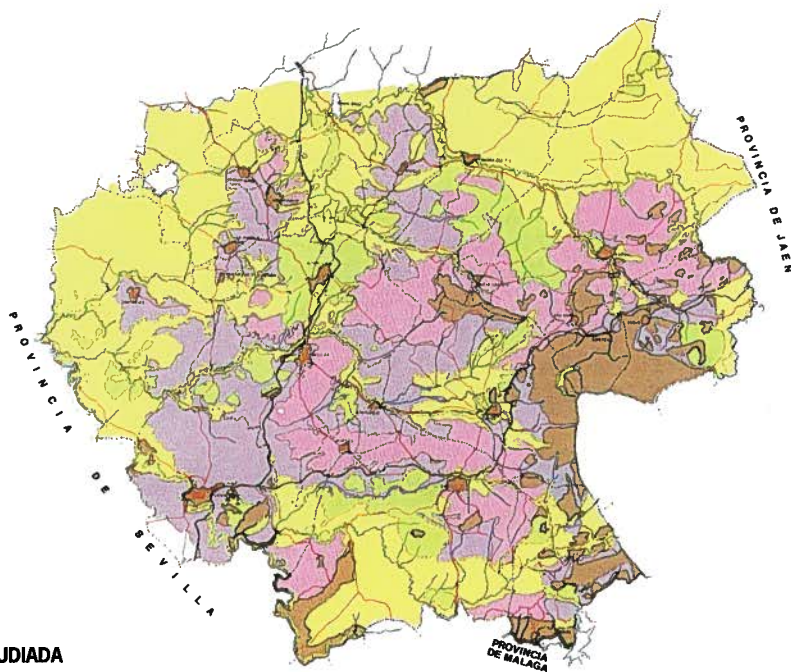
Inmaculada Ávila

MISS



EL SUELO

El suelo es un factor primordial en la calidad de todos los vinos y, especialmente, en la de los generosos elaborados y criados en la denominación de origen Montilla-Moriles. De ahí la histórica clasificación reglamentaria de los dos tipos de terrenos que constituyen la Zona de Producción de la Denominación: Ruedos y subzonas de Calidad Superior, constituidas estas últimas por los terrenos de albarizas de la Sierra de Montilla y de los Moriles Altos. Puede afirmarse que desde los tiempos más remotos los viticultores del



ZONA TOTAL ESTUDIADA

- 47.221 ha. 1.ª CLASE (suelos de viñedos de calidad)
- 26.249 ha. 2.ª CLASE (suelos de viñedos de calidad)
- 59.566 ha. 3.ª CLASE (suelos vulgares)
- 109.289 ha. 4.ª CLASE (suelos en que no se deben poner viñedos)
- 27.830 ha. 5.ª CLASE (suelos en que no se deben poner viñedos)

Total: 270.155 ha.

Reproducción del mapa edafológico de la zona Montilla-Moriles.



Marco han sabido cuales son las mejores tierras para obtener vinos singulares, finos, delicados y de graduación alcohólica natural elevada. Como más adelante veremos, no es caprichoso el asentamiento de buena parte de los viñedos del sur de la provincia de Córdoba en terrenos ondulados y de gran blancura, en los llamados alberos o albarizas.

Resumiendo, las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados por margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple –prácticamente caliza y sílice–, con estructura hojaldrada o grumosa, con escasa proporción de cloruros y sulfatos y cuyo subsuelo tiene un alto poder retentivo de la humedad que oscila alrededor del 30%.



Suelo albarizo o albero.

La vid no exige suelos ricos. Todo lo contrario, soporta terrenos marginales, pobres, siempre que sean profundos. Su pivotante raíz llega a sobrepasar los cuatro metros en búsqueda constante de agua y nutrientes, lo que le permite vivir en climas cálidos y secos en los que las lluvias son escasas y en verano, en ocasiones, inexistentes. Lógicamente, para que la raíz pueda alcanzar tales profundidades es preciso que el suelo y el subsuelo sean penetrables. Este último no debe estar compuesto por roca dura, en la que la raíz encontraría una barrera natural insalvable que le impediría progresar.



Además, especialmente en las regiones meridionales, los suelos deben ser capaces de retener en el estío, periodo de máxima actividad de la cepa, buena parte del agua recogida en los meses lluviosos. Así, la raíz podrá tomar la humedad suficiente para que la planta, que está soportando temperaturas muy rigurosas, pueda sobrevivir y logre dar a su fruto el punto ideal de madurez. Los alberos de primera calidad son capaces de retener hasta el 33% de su peso en agua, humedad que irán cediendo lentamente a la cepa durante el largo, seco y caluroso verano cordobés, alejado de las refrescantes marinas brisas costeras.

Pero, tampoco es conveniente para la futura calidad del vino que las capas más profundas del terreno se encharquen. La raíz, que necesita respirar y eliminar toxinas, acusa negativamente el exceso de humedad pudiendo, incluso, llegar a pudrirse. De ahí la conveniencia de plantar en ladera y, a ser posible, con orientación mediodía o sur. La pendiente va a permitir un drenaje natural del agua sobrante, además de aumentar la longevidad del viñedo y mejorar la calidad de la uva. La correcta orientación conseguirá, además, la mejor sazón del fruto.

Pensar en tierras ideales para obtener vinos de calidad, especialmente para los tradicionales finos cordobeses, supone localizar terrenos en los que el suelo y el subsuelo sean calizos, en los que a partir de los setenta centímetros de profundidad el contenido en carbonato cálcico sea, al menos, del 40% y vaya en aumento al ahondar, hasta sobrepasar el 50 e, incluso, el 60%, sin olvidar el otro factor orográfico ya comentado: la ladera.

El suelo de color más o menos blanquecino es, por lo expuesto, suelo de primera calidad para la vid. En segunda posición se sitúan aquellos de tonos más oscuros que cubren subsuelos ricos en carbonato de cal. No se olvide que el plano radicular secundario de la cepa se desarrolla en los primeros setenta centímetros de profundidad y que



Alberos de Moriles.



la calidad del fruto la genera la raíz principal que sobrepasa en ocasiones, como ya se ha comentado, los cuatro metros de fondo. Después de leer estos párrafos, el lector se encontrará situado en cualquiera de los pagos integrados en el marco de producción Montilla-Moriles, especialmente, en los de la Sierra de Montilla, formados en el Cretáceo, o en los Moriles Altos, procedentes del Oligoceno. Cabe añadir que los vinos más famosos del mundo, sin excepción, proceden de terrenos formados en alguno de estos dos periodos geológicos.

Menos adecuados para la consecución de racimos de primera calidad, aunque muy aptos para la elaboración de otros tipos de vinos, son los denominados *Ruedos*. La composición de los *Ruedos* va de calizo arcilloso a arcilloso calizo, en función de la proporción de cada uno de estos dos elementos. La realidad es que dentro de los pagos clasificados como *Ruedos*, se pueden encontrar desde excelentes alberos a tierras francamente arcillosas. Actualmente, se realizan estudios para integrar todos los terrenos de albarizas de primera calidad existentes en el marco y considerados hoy como *Ruedos*, en las zonas de Calidad Superior de la Denominación de Origen.

En el marco de Montilla-Moriles se encuentran también terrenos con alto contenido en sílice en los términos municipales de Montemayor y Puente Genil, en los que se cultiva la variedad Pedro Ximénez. Provoca este mineral una intensa refracción de la luz que adelanta en varios días la madurez de la uva con respecto al resto de la zona, proporcionando mostos, a finales de agosto, con una riqueza en azúcares de unos 238 gramos por litro. Estas uvas se dedican, normalmente, a la pasificación para elaborar después el singular vino dulce denominado pedro ximénez.



Montemayor (Córdoba).



La diferencia cualitativa del mosto procedente de uno u otro suelo es apreciable nada más terminar la vendimia. Tras varios años de crianza esta desigualdad se hace notoria. Valga la reiteración: nuestros remotos antecesores sabían donde debían plantar las cepas para obtener vinos de gran finura y calidad.

EL CLIMA

Las condiciones meteorológicas inciden en el correcto desarrollo de la vid, en la perfecta maduración del fruto y en la fermentación y crianza de los vinos. Comenzando por este último aspecto, la investigación citológica de las distintas razas de levaduras que forman el velo de flor ha llevado aparejado el estudio de las condiciones ambientales ideales para su mejor desarrollo en la superficie del vino.

Puede afirmarse, como conclusión, que el velo se desarrolla a partir de temperaturas comprendidas entre 4 y 6 grados centígrados y que desaparece, muere, cae al fondo del envase, cuando la temperatura del vino supera los 27 grados. Entre 16 y 22 grados la levadura de flor se desarrolla en condiciones óptimas y alcanza con mayor rapidez los objetivos cualitativos que se persiguen con la crianza biológica. Importante es también la humedad, que debe oscilar en las naves de crianza entre el 60 y el 80 %. De ahí la costumbre de cubrir las calles de las bodegas con albero por su ya citada



Sierra de Montilla.



capacidad para retener la humedad e ir cediéndola lentamente. Para aclarar dudas, añadimos que el albero utilizado en las plazas de toros está pigmentado de amarillo por la presencia de determinados minerales en los yacimientos de donde se extrae.

Por lo expuesto, entenderá el lector que el clima es un factor limitativo en las bodegas tradicionales andaluzas, aunque hoy, y sólo hasta cierto punto, utilizando potentes acondicionadores, puede controlarse la temperatura y humedad de una nave para mantener la microflora en condiciones ideales de desarrollo. Claro está que no puede actuar-se de igual forma en el exterior, que no puede influirse sobre el sol y la lluvia, sobre los parámetros ambientales externos que tienen una enorme incidencia en el desarrollo de la planta y en la formación y óptima maduración del fruto que va a destinarse, luego, a la elaboración de vinos generosos. Al final de este capítulo se ofrecen datos geográficos y meteorológicos que pueden aproximar al lector a las condiciones climáticas idóneas para la buena evolución vegetativa de las variedades de viníferas utilizadas, desde siempre, en la elaboración de los vinos de la denominación de origen Montilla-Moriles.

Reiterando la importancia de los factores suelo y clima en la calidad del vino, cabe preguntarse: ¿contando con buenas albarizas y con uvas de la variedad Pedro Ximénez pueden conseguirse vinos que críen y evolucionen como un fino? La respuesta es taxativa: no. Numerosos experimentos realizados en España, en otros países europeos y



Bodega de crianza Navisa, S.A. Montilla.

en regiones de Sudáfrica, California o Perú prueban claramente que, más que ninguna otra causa, es la sinergia levaduras, suelo y clima la que produce las características organolépticas que definen los caldos de cada pago y que el vidueño, siendo importante, ocupa sólo el cuarto lugar entre los condicionantes que originan el milagro enológico de los vinos del sur de la campiña cordobesa.

SITUACIÓN GEOGRÁFICA Y DATOS CLIMATOLÓGICOS DEL MARCO MONTILLA-MORILES

Situación: En el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37° 11' y 37° 40'.

Altitud: entre 125 y 600 metros (zona de crianza).

Clima: semicontinental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos.

Temperaturas mínimas medias: 12,2 grados centígrados.

Temperatura media anual: 16,8 grados centígrados.

Temperaturas máximas medias: 25,7 grados centígrados.

Número de horas de sol efectivo: Entre 2.800 y 3.000 anuales.

Pluviometría: Entre 501 y 998 mm. (zona de crianza).

RESUMEN DE LAS CONDICIONES EDAFOLÓGICAS Y VARIETALES IDEALES PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS DE CALIDAD CON DESTINO A LA CRIANZA BIOLÓGICA EN EL CLIMA SECO Y SOLEADO DEL MARCO MONTILLA-MORILES

El estudio edafológico más completo del marco Montilla-Moriles fue realizado por García del Barrio Ambrosy, Sanz Carnero y López Bellido y plasmado en la obra *El viñedo, el clima y el suelo de Montilla-Moriles*. En un listado, reproducido a continuación, figuran resumidos los condicionantes cualitativos ideales para la obtención, en el clima cálido y seco de Córdoba, de los mejores mostos para rociar las criaderas de vinos en crianza biológica:

- El viñedo debe ser adulto, más de veinte años, y de la variedad selecta Pedro Ximénez.
- Debe estar ubicado en “lo alto de un cerro” o en lugares alomados, nunca en bajos o llanos.
- Además, en tierras blancas en suelo y subsuelo, o sea, sin hidromorfismos perjudiciales.
- Su composición debe ser fuertemente caliza (33% en suelo y 60% en subsuelo).
- El cultivo debe ser esmerado.
- La suma de las profundidades del suelo y del subsuelo debe ser de, al menos, de cuatro metros.

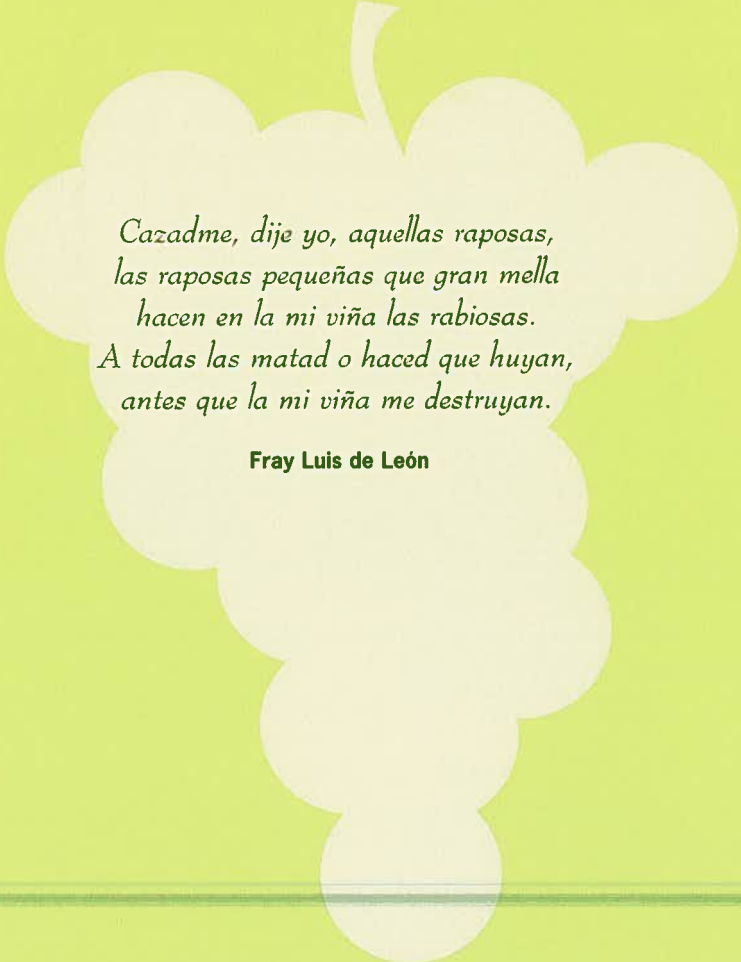


- La poda tiene que ser adecuada, poda corta.
- Los frutos han de recogerse maduros y no verdes.
- En el suelo no deben abrirse grietas con el calor y la sequedad.
- El suelo debe tener escasa materia orgánica natural.
- El subsuelo, una composición mineralógica muy simple, prácticamente caliza y sílice.
- El patrón debe plantarse profundo, a unos 60 centímetros.
- El suelo no ha de ser lo que se entiende por fértil.
- El abonado mineral debe ser escaso.
- La cosecha corta. Cantidad y calidad están reñidas.
- El marco de plantación conviene que sea pequeño.
- El subsuelo debe tener una estructura preferentemente hojaldrada o grumosa gruesa y nunca masiva.
- El suelo y, sobre todo, el subsuelo ha de ser de margas blandas.
- El subsuelo debe tener un alto poder retentivo de la humedad, alrededor del 30% y, sin embargo, ha de conservarse de color blanco, sin hidromorfismos.
- Conviene que la cepa tenga muchas raíces, poco cuerpo y abundantes hojas.
- El suelo no debe tener cloruros, sulfatos, etc.
- La alimentación ideal de la cepa es uniforme y más bien escasa.



Capítulo III

LA VID EN EL MARCO MONTILLA- MORILES. GENERALIDADES. PATRONES, VARIEDADES, PLAGAS Y ENFERMEDADES MÁS COMUNES. LA FILOXERA



*Cazadme, dije yo, aquellas raposas,
las raposas pequeñas que gran mella
hacen en la mi viña las rabiosas.
A todas las matad o haced que huyan,
antes que la mi viña me destruyan.*

Fray Luis de León

Ms. Ms.



CICLO VEGETATIVO Y REPRODUCTOR DE LA VID

La vid es una planta adaptada a climas templados, si bien puede cultivarse en zonas tropicales donde se comporta como siempre verde, es decir, sin la pérdida de hojas correspondiente al periodo frío.

En su hábitat histórico, el ciclo vegetativo sigue pautas similares a las de otros árboles de zona templada. Cada año recorre una serie de fases que se repiten y que vienen condicionadas, fundamentalmente, por la temperatura. Cuando la temperatura media diaria alcanza los 10°C se inicia la actividad de la planta, actividad en la que se distinguen los siguientes estados fenológicos:

Lloro: se conoce con este nombre una exudación, agua en su mayor parte, que fluye por las heridas de poda, constituyendo la primera manifestación visible de la actividad de la planta. Indica el comienzo de la actividad del sistema radicular. La temperatura a la que se inicia el lloro varía con la especie y/o variedad.

Brotación: también denominada desborre. Es el comienzo del crecimiento del brote: la yema se abre y comienzan a aparecer los diferentes órganos que constituyen el brote o pámpano.



Brotación.



Desarrollo y crecimiento de los brotes: que durará hasta que las temperaturas sean demasiado altas, hacia finales de julio o primeros de agosto, época en que sucede una primera parada del crecimiento. Esta parada suele ir seguida de una segunda foliación que tiene lugar antes de que la cepa entre en reposo.

El ciclo reproductor es, al igual que el vegetativo, similar al de otros frutales de zona templada.

Iniciación e inducción floral: es la definición del carácter de la yema que se forma. Puede dar lugar a una yema vegetativa, es decir, sin primordios de inflorescencias o a una yema fértil que portará primordios de inflorescencias. Hay que tener en cuenta que estas yemas no brotarán hasta la siguiente estación. Las yemas fértiles son las que producirán brotes sobre los que irán los racimos.

Floración: la apertura de las flores se conoce con el nombre de floración o antesis. En esta fase, o a veces antes, se produce la polinización que es la transferencia de polen desde las anteras de las flores al estigma. La flor de la *vitis vinifera* es, generalmente, hermafrodita, es decir, posee en la misma flor órganos masculinos, estambres, y femeninos, pistilo. Además, pueden ser autofértiles, lo que indica que pueden polinizarse con su propio polen antes de la antesis. Se han detectado casos de cleistogamia, polinización y crecimiento del tubo polínico, en gran número de variedades. A la polinización sigue la fecundación, o sea la fusión del gametofito masculino y del femenino que darán lugar al embrión y, a partir de ahí, al crecimiento del fruto. Se han descrito también casos de partenocarpia, fenómeno que consiste en el crecimiento del fruto sin que haya mediado fecundación. Al inicio del crecimiento del fruto se le denomina cuajado.

Crecimiento y desarrollo del fruto: el crecimiento del fruto de la vid, la uva, sigue una doble sigmoide, con una parada intermedia que coincide con el envero, o sea el inicio de la maduración.

Maduración: durante la maduración se producen una serie de transformaciones en la baya, nombre botánico del grano de uva. Entre otras el cambio de color, la pérdida de consistencia y la acumulación de azúcares, así como la disminución del contenido de ácidos. Estos dos últimos procesos están muy ligados a la temperatura. Los frutos partenocárpicos no llevarán semillas, si bien en la vid es más frecuente la existencia de uvas apirenas por un proceso de estenospermocarpia, o sea, aborto de embrión en las primeras fases de su desarrollo. La mayoría de las uvas sin pepitas, generalmente para mesa, proceden de este fenómeno que está regulado genéticamente.

Caída de hojas: suele acontecer en noviembre. Se produce la defoliación cuando la temperatura desciende y los líquidos del suelo son difícilmente absorbidos por las raíces. Al no poder enviar nutrientes a la parte aérea de la cepa se produce la defoliación.



Reposo: la cepa cesa toda actividad visible, que volverá a recuperar a principios de primavera con el lloro, reiniciándose así el ciclo.

Todos estos estados de la yema, desde las yemas de invierno, en reposo, hasta el fruto maduro, se conocen como estados fenológicos y es importante conocerlos a fondo para el mejor aprovechamiento de cada variedad.

LOS PATRONES O PORTAINJERTOS

La filoxera ha sido considerada la peor plaga sufrida por el viñedo europeo. Su invasión trajo como consecuencia la generalización del uso de patrones en la viticultura mundial. Después de más de cien años hoy sigue siendo el único medio eficaz de defensa. En España la plaga continua presente en todas las regiones, salvo en Canarias y en algunas zonas atlánticas costeras. Sus consecuencias fueron tan funestas que en el año 1903 más de la mitad del viñedo español estaba destruido por la plaga respecto a la superficie total existente en aquella época que era ligeramente superior a los dos millones de hectáreas..

Estos patrones, que controlaban la filoxera, plantearon una serie de problemas que hubo que resolver. Entre ellos cabe citar la diferente resistencia a factores de suelo, especialmente y de gran importancia en la zona Montilla-Moriles, el contenido en caliza a la que la *vitis vinifera* presenta una gran tolerancia. Este hecho hizo necesario realizar una selección de patrones en función de las características del suelo.

De la larga lista de patrones existentes, los más utilizados en la Denominación de Origen Montilla-Moriles han sido:

Denominación	Origen
41 B de Millardet y Grasset	<i>Vinífera Chasselas x Berlandieri</i>
161-49 de Couderc	<i>Riparia x Berlandieri</i>
110 de Richter	<i>Berlandieri x Rupestris</i>
420 A de Millardet y Grasset	<i>Berlandieri x Riparia</i>
140 Ru de Ruggeri	<i>Berlandieri x Riparia</i>

De los patrones mencionados, los tres primeros son los que han sido utilizados en mayor proporción, si bien, hoy día, en las nuevas plantaciones, el 41 B está siendo sustituido por otros.



Las principales características de estos patrones son:

41 B: es uno de los patrones que tolera mayores concentraciones de caliza, cualidad heredada de uno de sus parentales, que es una vinífera. Presenta una aceptable resistencia a la sequía, aunque escasa al exceso de humedad. Soporta bien los suelos compactos y es de vigor medio. Es sensible a nematodos endoparásitos.

110 R: tiene una resistencia a la caliza del suelo media e inferior a la 41 B, patrón que, además, soporta mejor la sequía. Al igual que éste, presenta una elevada resistencia a suelos compactos. Su vigor es elevado, más que el 41 B, y tiene una alta sensibilidad a los nematodos endoparásitos.

161-49 C: presenta este patrón una resistencia a la caliza intermedia entre el 41 B y el 110 R. Tiene escasa resistencia a la sequía y al exceso de humedad y menor resistencia que los anteriores a terrenos compactos. Es algo más vigoroso que el 41 B pero menos que el 110 R. Es sensible a nematodos endoparásitos.

420 A: tiene una resistencia a la caliza en suelo que lo sitúa entre el 110 R y el 161-49. Su resistencia a la sequía es semejante a la del 41 B y su tolerancia a la compactación del terreno similar a la del 161-49. Vigor medio similar al 41 B y muy sensible a nematodos endoparásitos.

140 Ru: similar resistencia a caliza que el 420 A; buena resistencia a la sequía y muy baja al exceso de humedad. Al igual que el 41 B, su resistencia a suelos compactos es media y más resistente que los anteriores a nematodos endoparásitos.

MARCOS DE PLANTACIÓN

El sistema de plantación tradicional es a un marco de 2 por 2 metros, lo que supone una densidad de 2.500 cepas por hectárea. El marco antiguo de dos varas, 1,67



Plantación tradicional.



por 1,67 metros, puede considerarse abandonado. En viñedos antiguos existe entre un 8 y un 10% de la superficie plantada al tresbolillo (Lucena, Moriles y Monturque sobre todo) y en línea (Aguilar, Baena, Nueva Carteya y Montilla).

En diversos pagos del marco se están realizando experiencias de conducción de la variedad Pedro Ximénez en espaldera, buscando que el porte más alto facilite las labores y la mecanización. Dadas las condiciones meteorológicas de la zona, los resultados aún no están suficientemente definidos aunque parecen esperanzadores.

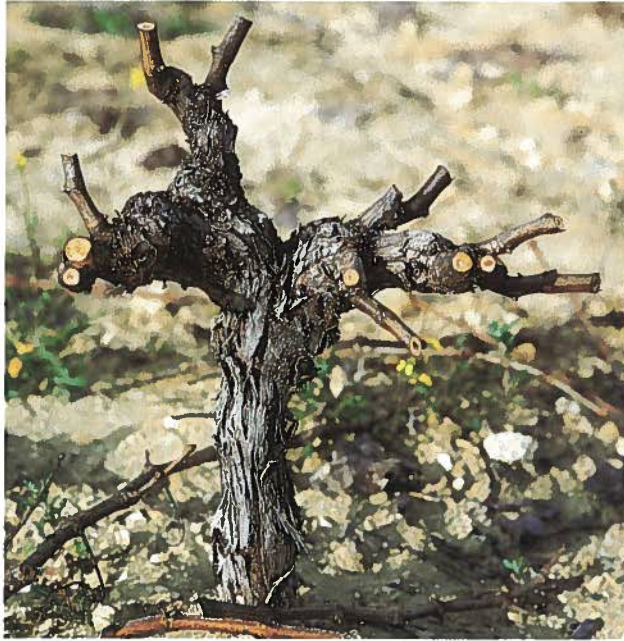


Plantación en espaldera.

LA PODA

Siguiendo a Winkler, et al. (74), se entiende por podar la eliminación de sarmientos, brotes, hojas y otras partes vegetativas de la planta. La eliminación de inflorescencias, racimos inmaduros, o partes de los mismos, se conoce con el nombre de aclareo. La eliminación del fruto maduro es la recogida.

Algunas de estas operaciones, que hemos llamado poda, se practican durante el periodo de reposo de la vid sobre partes agostadas, y reciben el nombre de poda de invierno o en seco. Las otras operaciones se llevan a cabo durante el periodo de vida activa de la planta y se denominan operaciones en verde o poda en verde.



Cepa podada a la ciega o a la casquera.

Con la poda se persiguen los siguientes fines:

- a) Ayudar a establecer y a mantener la cepa en una determinada forma, elegida previamente.
- b) Distribuir la carga (yemas productivas) sobre la cepa, según su capacidad.
- c) Reducir el número de racimos que aparecerán, para conseguir una cosecha de calidad.

Es necesario distinguir entre poda y formación de las cepas. La última incluye algunas prácticas suplementarias que son necesarias para darle a la planta la forma deseada, como son sujeciones a alambres, postes, etc. Mientras que con la poda lo que se hace es determinar en la cepa el número y posición de las yemas que se desarrollarán, con la formación se persigue configurar la planta, en sus primeros años, determinando la dirección de tronco y brazos, es decir, la disposición espacial de los órganos aéreos de las cepas para su mejor cultivo y explotación.

Existen unos principios generales de formación y de poda que hay que tener en cuenta. Así, resulta esencial el conocimiento de la fertilidad de las yemas axilares, que no es igual en todas las variedades, y su situación en el sarmiento. Este hecho, que es una característica varietal, determina, en muchos casos, el sistema de conducción y el



tipo de poda. La Pedro Ximénez tiene las yemas fértiles ubicadas en la base del sarmiento, de ahí la posibilidad de podarla a la ciega.

Otro principio general es que la actividad vegetativa o vigor de una cepa depende de la superficie foliar. También es conocido que el desarrollo de los brotes es inversamente proporcional a su número, a igualdad de los otros factores. También conviene recordar que la posición de la yema en el sarmiento determinará su actividad vegetativa en función de la dominancia apical. Para una buena cosecha, en cantidad y en calidad, los racimos y partes verdes deben estar bien aireados e iluminados.

La época de poda, entendiendo por ésta la poda de invierno, abarca, de una manera general, desde la entrada en reposo hasta la brotación. Tanto la poda temprana como la tardía retrasan la brotación. En el marco Montilla-Moriles la mejor época para podar se sitúa entre el 15 de diciembre y mediados de enero.

La poda tradicional y estatutaria de la zona Montilla-Moriles es la denominada poda corta a la casquera y ciega o en cabeza. Se trata de una poda muy corta, típica de regiones meridionales y de variedades productivas. Se distribuyen los pulgares (sarmientos podados a dos yemas vistas) alrededor de la cabeza de la cepa. Aunque este tipo de poda consigue un buen equilibrio entre vigor y producción, proporcionando una buena calidad de fruto, presenta no pocos inconvenientes. Entre ellos, la imposibilidad de mecanización, la tendencia de la cepa, con el tiempo, a hacerse más baja, las grandes heridas que se le producen, etc.

Ya se ha comentado que, actualmente, se están plantando en la zona algunos viñedos en espaldera. Es un sistema más caro que el anterior pero presenta una serie de ventajas claras, como es la mayor cosecha, el abaratamiento de la poda y de la recogida. Más facilidad para la efectividad de los tratamientos fitosanitarios, posibilidad de mecanización etc. Es, por otra parte, el sistema que más se está extendiendo en otras zonas vitícolas del mundo.

Dentro de las denominadas podas en verde se incluye el **aclareo** de brotes, generalmente procedentes de yemas de la madera vieja, lo que facilita el desarrollo de los otros. Esta operación se realiza pronto, en el estadio de crecimiento y, normalmente, se efectúa a mano. Existe una operación similar pero, en este otro caso, destinada a eliminar brotes procedentes de varas o pulgares que no llevan racimos, ni son necesarios para la formación de la cepa.

El **despunte** es otra operación en verde. Consiste en eliminar la extremidad de los pámpanos para detener su crecimiento longitudinal. Se aconseja realizar el despunte unos cuatro días antes de la floración. Aunque en la zona de Montilla-Moriles se realiza de forma manual, existen máquinas despuntadoras que están dando buen resultado. No hay que olvidar que es ésta una operación que exige gran cantidad de mano de obra. También existen despuntadores químicos aunque, dada la dificultad de su aplicación, no se creen muy recomendables.



Otra operación en verde es el **deshojado** que, como indica su nombre, consiste en la reducción de la superficie foliar. Se realiza para procurar una mayor ventilación e iluminación de los frutos. Es una operación delicada pues no es difícil caer en abusos perjudiciales.

El **anillado** se considera, también, operación en verde, si bien en este caso es mínima la supresión de partes de la planta. Consiste en eliminar la corteza y el floema realizando una incisión anular alrededor del tronco o del brazo. Sirve para conseguir un mejor cuajado o para conseguir frutos de mayor tamaño y coloración. Para no causar daño a la cepa, la anchura del corte no debe exceder de medio centímetro.

LAS LABORES TRADICIONALES

Camilo José Cela, en su primera visita a los campos de la Denominación de Origen, supo apreciar el mimo que los viticultores del marco dedican a sus viñas: “En Montilla, se mire donde se mire, no se ven más que vides, alineadas, limpias, lozanas, trabajadas con las cinco labores: arado, bina, rebina, despampanado y poda, que dichas así parecen de acertijo”.

Hoy, a pesar de los avances tecnológicos y de las propuestas de nuevas técnicas, muchos agricultores siguen realizando las labores tradicionales que se realizan a lo largo del ciclo vegetativo de la vid y que tienen por finalidad facilitar la infiltración, eliminar las malas hierbas, disminuir la evaporación, etc. Durante el invierno y la primavera se utilizan, principalmente, el escarificador y la vertedera. La grada de discos sólo se emplea cuando las malas hierbas han invadido el terreno. También se utilizan motocultores, sobre todo cuando el terreno ha quedado muy aterronado por labores anteriores o con restos de malas hierbas que conviene triturar.

Durante los meses más cálidos se dan labores superficiales con cuchilla para controlar las malas hierbas de verano y reducir la evaporación. La cava de pies, llamada también cavar *quesitos*, *quitar gotas*, etc., se realiza con azada. Su finalidad es eliminar las malas hierbas que no destruyen los aperos en las labores tradicionales y acondicionar los alrededores de la cepa donde descansarán algunos racimos. Su coste es de unos tres jornales por hectárea.

Hoy el cultivo tradicional está en tela de juicio y se aconseja no excederse en el número de labores al haberse comprobado que la labranza excesiva tiene más inconvenientes que ventajas para el viñedo. Al respecto, se están ensayando algunos sistemas de mantenimiento del suelo con el fin de disminuir costos. El más conocido y usado es el empleo de herbicidas. La tendencia actual es ir hacia un sistema mixto donde se alterne el uso de algún herbicida con una o, a lo más, dos labores al año.



TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

Se realizan de forma ordinaria contra el mildiú y el oídio. Salvo excepciones, carecen de importancia los ataques de otras plagas y enfermedades como piral, polillas del racimo, yesca, clorosis, *botrytis*, etc.

En el sur de la provincia de Córdoba el mildiú es una enfermedad que suele plantear problemas muy pocos años, uno o dos de cada diez. Para controlar la enfermedad en el marco Montilla-Moriles son suficientes dos o tres tratamientos en los períodos críticos, desde mediados de mayo a mediados de junio.

El oídio viene causando más daños que el mildiú. Aunque afecta a todos los órganos de la planta, la instalación definitiva en los racimos, poco antes del envero, hace que éstos no maduren, se agrieten y sean puerta de entrada de otros hongos. Las temperaturas suaves y un alto grado de humedad favorecen su desarrollo. En zonas no endémicas y en años normales, con un tratamiento de azufre en polvo antes de la floración y algún otro con azufre mojable o antioídio sistémico, usado conjuntamente con los tratamientos antimildiú, suele ser suficiente.

En aquellas zonas que por sus condiciones climáticas son más propensas al ataque, es necesario un mayor número de tratamientos. Deben iniciarse con azufre en polvo cuando la viña se encuentre en los estados fenológicos F, G de Baggiolini, es decir, cuando los racimillos son visibles. Puede repetirse en floración. Igualmente se utilizan antioídios sistémicos o azufres mojables cuando coinciden con tratamientos antimildiú.

Cuando el ataque aparece próximo al envero de las uvas se suele utilizar azufre mezclado con cal apagada. En caso de que por altas temperaturas existiera riesgo de quemaduras por el azufre, se suele utilizar lechada de cal, mojando bien los racimos y zonas limítrofes.

La piral y la polilla del racimo, salvo en algunas zonas, no plantean problemas. Ambas suelen tratarse juntamente con la primera aplicación contra mildiú. La segunda generación de polilla es la más abundante y la que causa mayores daños. Su ataque se suele producir entre finales de junio y mediados de julio. Se trata con productos en espolvoreo, que penetran mejor en la zona de los racimos.

LA ZONA DE PRODUCCIÓN

El marco de producción de la Denominación de Origen se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y el Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir, al norte, y las sierras de la Subbética, al sur,



delimitan su contorno. No todos los terrenos comprendidos dentro de estos límites se consideran aptos para la producción de uva destinada a la elaboración de los vinos amparados. El criterio selectivo es claro: ya se han definido los tipos de suelo idóneos para que la vid dé sus mejores frutos. El artículo 4º del vigente Reglamento la define así: “La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Montilla-Moriles está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo 5º, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos, y ubicados en los términos municipales de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil en su totalidad, y en parte los de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella”.

Dentro de la Zona de Producción se distingue la Subzona de Calidad Superior, constituida por terrenos delimitados y seleccionados por sus especiales cualidades edafológicas: son los alberos de la Sierra de Montilla y de Los Moriles Altos. Las producciones máximas por hectárea quedan fijadas reglamentariamente en 80 hectolitros en la Zona de Producción y 60 hectolitros en la Subzona de Calidad Superior.

LAS VARIEDADES

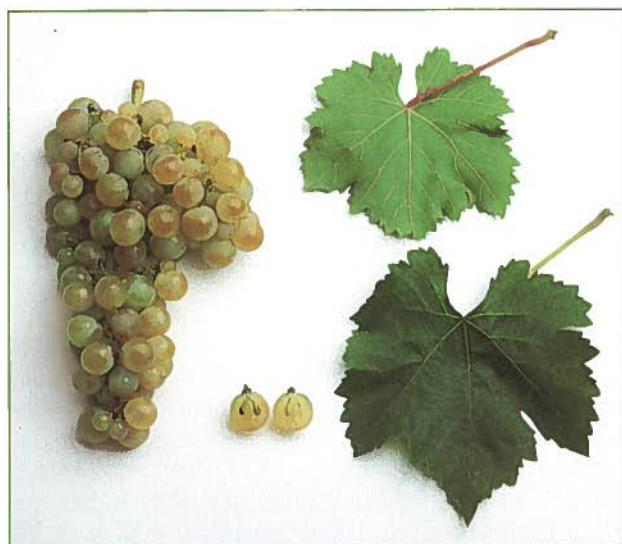
Tras el ataque de la filoxera los viñedos del marco Montilla-Moriles se repusieron, prácticamente, con las cepas autóctonas, especialmente con la Pedro Ximénez. Algunas variedades se perdieron para siempre, entre ellas algunas tintas que se cultivaron hasta los años treinta en los términos de Cabra y Doña Mencía, y otras blancas citadas por enciclopedistas que, desgraciadamente, ya no se encuentran ni tan siquiera en el ámbito de viveros.

Sin llegar a una exhaustiva aportación de datos, entendemos de interés para el lector describir el origen, peculiaridades, sinónimos y descripciones de las variedades más representativas. Con ellas se elaboran, prácticamente, la totalidad de los vinos amparados por la denominación de origen. Estas cepas se sustentan sobre portainjertos híbridos americanos. La temible filoxera perdura y acecha al viticultor que se atreva a plantar directamente la vinífera.

Tomamos como referencia los estudios de caracterización y seguimiento realizados en el Centro de Investigación y Formación Agraria Cabra-Priego de las cinco variedades más representativas: Pedro Ximénez, Moscatel, Airén, Baladí-Verdejo y Montepila. Las tres últimas son vidueños que confieren características especiales a los finos.



PEDRO XIMÉNEZ



Variedad Pedro Ximénez

Es probable que esta cepa ocupe en Andalucía mayor número de hectáreas que la Palomino, puesto que es variedad principal de las denominaciones de origen Málaga y Montilla-Moriles, extendiéndose también por algunos pagos jiennenses, onubenses y sevillanos. En la provincia de Cádiz casi ha desaparecido por su sensibilidad a la humedad. Los rocíos nocturnos propician su pudrición.

Su origen es controvertido. La versión más divulgada es la de Pero Ximén, soldado de los tercios de Flandes que la trajo en su zurrón desde el vitífero valle del Rin, adonde cuentan que había llegado desde las islas Madeira y a éstas desde Grecia. Dos ciudades, al menos, se discuten la cuna del guerrero viticultor: Montilla y Málaga y, de algunas más, con deseos de participar de tan singular efemérides, se tienen noticias. Esta versión está corroborada, hasta cierto punto, por Valcárcel (1791): "Esta planta es originaria de las Islas Canarias y de la Madera, de donde se trasplantó a las orillas del Rin y de la Mosela y de allí la trajo Pedro Ximénez..." Otros autores, como García de la Leña (1792), Masdeu (1783) y González Gordon (1948) apoyan esta tesis que no es compartida por Viala y Vermorel (1910), Pulliat, Rovasenda y algunos más, quienes opinan que las características morfológicas y ampelográficas de la Pedro Ximénez en nada se parecen a las de las vides cultivadas en los valles alemanes. Basta recorrer los extensos viñedos del Rin y del Mosela y observar la morfología de las variedades que allí se cultivan y de sus racimos para concordar con la idea menos viajera.

La Pedro Ximénez es, sin duda, una variedad nacida en el sur, mediterránea. Su numerosa sinonimia hace dudar de su novelesco origen. En otros pagos se conoce con los nombres de Alamís, Alamís de Totana, Ximén, Ximéncia y Ximénez. Hay otras



versiones de su procedencia. Una de ellas es la apuntada por Rafael Arévalo, profesor de árabe de la Universidad de Málaga: “Pero Ximén es la castellanización de la palabra árabe que designa el tipo de uva del cual tal vino procede y cuya traducción sería “gota dorada”. Constantinescu afirma que ya era conocida en el siglo VII y Viala y Vermorel sugieren que podría proceder de una localidad llamada Jiménez, probablemente la actual Jimena. Profesores de la Facultad de Filosofía y Letras cordobesa parece que han encontrado notas sobre esta uva publicadas en el siglo XV, hallazgo que, de ser cierto, convertiría en leyenda la versión del soldado español de los Tercios de Flandes. Por último, T.A. Layton afirma que en la Inglaterra del siglo XVI se conocía esta variedad con el nombre de *Peter see me*, aseveración que corrobora Andrés Córdoba, citado por Baccio (1524-1600), al afirmar que esta uva empezó a hacerse célebre a finales del siglo XVI.

Que sepamos con certeza, a partir de los comienzos del siglo XVI la variedad Pedro Ximénez se extendió por las blancas laderas del sur de la provincia de Córdoba desplazando por sus excelentes cualidades a otras cepas. Así lo demuestra la reseña encontrada por Enrique Garramiola en un libro de la Escribanía Pública de Diego de Aguilar, fechada el 3 de abril de 1574. Dice así: “Ante los licenciados Alonso Cabrera y Santa Cruz, abogados, y Gaspar Díaz de los Reyes, vecinos de la villa de Montilla, Antón Ximénez Toledano, se obliga a entregar a Juan de Vera, mercader, que está ausente, ambos también vecinos de dicha localidad, veinte y cinco cargas de uva Pero Ximénez, de la cosecha del presente año, al precio que rija en Montilla por el día de Nuestra Señora de Septiembre venidero”.

La opinión que sí es unánime es la de su extraordinaria calidad. García de la Leña afirmaba que “es la más noble de todas las variedades”. Esteban Boutelou (1807), investigador de los vinos sanluqueños, opinaba que “es una de las más cultivadas y apreciadas” y el gran ampelógrafo Simón de Roxas Clemente (1807) escribía: “Su mosto se reputa con razón el mejor para vinos secos y dulces...”. Parada y Barreto (1868) dice: “vidueño productor del célebre vino de su nombre y utilísimo para la confección de toda clase de mosto”.

Citemos ahora sus características. Morfológicamente es una uva redonda, de piel fina, casi transparente, delicada y muy sensible a los climas húmedos. Por este motivo ha dejado de cultivarse en el marco de Jerez donde, hasta no hace mucho, ocupaba una superficie considerable. Los marítimos rocíos la pudren con facilidad.

Encuentra su hábitat ideal en climas secos y calurosos, en los que proporciona vinos generosos de gran finura y elevado grado alcohólico natural. Polifacética, es también la materia prima exclusiva del exquisito vino dulce que lleva su nombre. Es muy sensible al mildiú y a la podredumbre. Exige suelos aireados, profundos, secos y ricos en carbonato cálcico.

Sinonimias. Simón de Roxas Clemente, en su *Ensayo metódico sobre las variedades de la vid que se crían y cultivan en Andalucía*, la describe y estudia bajo el nombre de Jiménez-Ximenecia, de la Tribu VII *Jimenecias-Ximeneciae*. Argumenta que esta



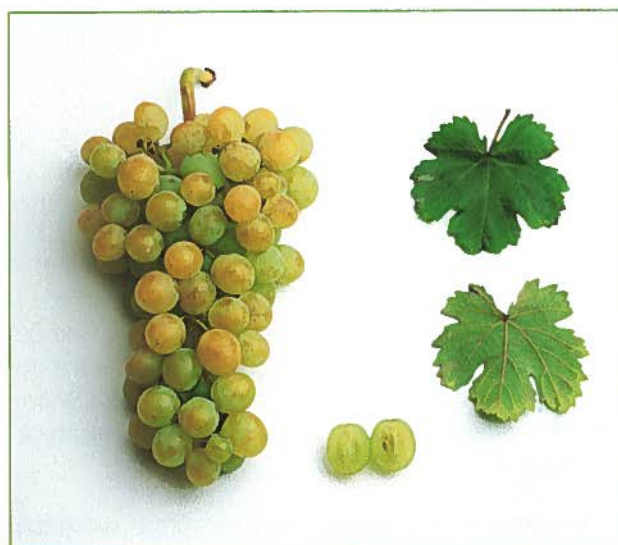
variedad llevada a Málaga por Peter Siemens tomó el nombre actual de él, por transcripción errónea de Simón o Ximón en Ximénez o Ximén.

Comenge, en su libro *La vid y los vinos españoles*, la nombra como variedad Ximénez 2, incluyéndola en la Sección 1ª del Clan I Ximenecias.

Son sinónimos: Alamís, Alamís de Totana, Pedro Ximénez, Pero Ximénez, Pedro Jiménez, Pero Ximén, Pero Jiménez y Ximénez.

Descripción. Porte de vegetación erguido. Tronco vigoroso. Hojas adultas de tamaño medio a grande, de color verde fuerte con poco brillo y envés acerado. Racimos de tamaño medio grande. Bayas de tamaño medio de coloración regular amarillo verdosa. Piel fina y pulpa blanda.

BALADÍ-VERDEJO



Variedad Baladí-Verdejo

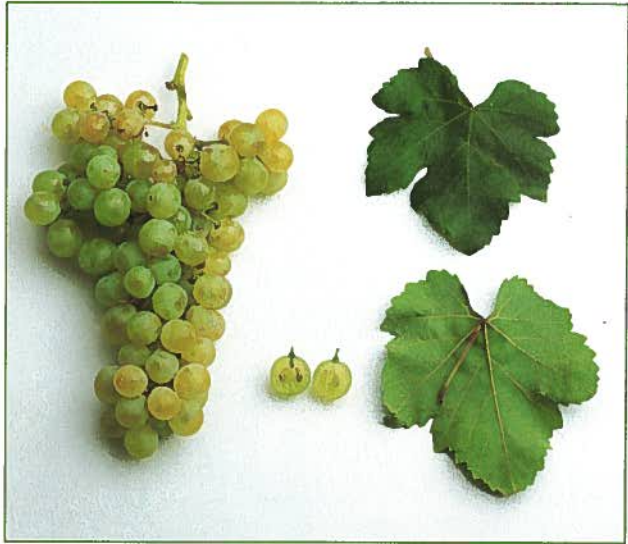
Citada por Comenge como variedad Baladí o *Insubstantialis*. Es sensible a la podredumbre. Prefiere terrenos sueltos y poco fértiles y clima soleado. Soporta bien la caliza. Proporciona vinos de baja graduación, ligeramente ácidos, finos, pálidos y de aroma agradable.

Sinonimias. Baladí, Jaén blanco, Garrida, Parda, Virulés.



Descripción. Porte de la vegetación postrado. Tronco vigoroso. Hojas adultas pentagonales, grandes, pentalobuladas, de color verde sin brillo y envés vellososo. Racimos grandes de soltura media. Bayas de tamaño regular, color amarillento, piel gruesa y pulpa carnosa.

AIRÉN



Variedad Airén

Es la uva blanca más cultivada en España y una de las más antiguas. Como el resto de las variedades autorizadas, que se describen a continuación, se ha utilizado desde antiguo en el Marco para reducir el porcentaje glucométrico de los mostos de la Pedro Ximénez que, a finales de vendimia, llegan a alcanzar cotas tan altas que hacen difícil el trabajo de las levaduras.

Variedad rústica, soporta bien los climas extremos y la sequía, se adapta con facilidad a todo tipo de suelos, se defiende con valentía de las enfermedades criptogámicas y, además, es muy productiva. Correctamente elaborada da vinos pálidos, aromáticos, agradables. Es una de las variedades españolas más antiguas.

Sinonimias. Alonso de Herrera la cita en su *Agricultura General*, dentro de los linajes de vides blancas como una “de las uvas lairenes o datileñas”.

Simón de Roxas Clemente, en su citada obra, la conoce como variedad *Mantuo laeren-Confertissima*, de la Tribu III: *Mantuos-Pensiles*.

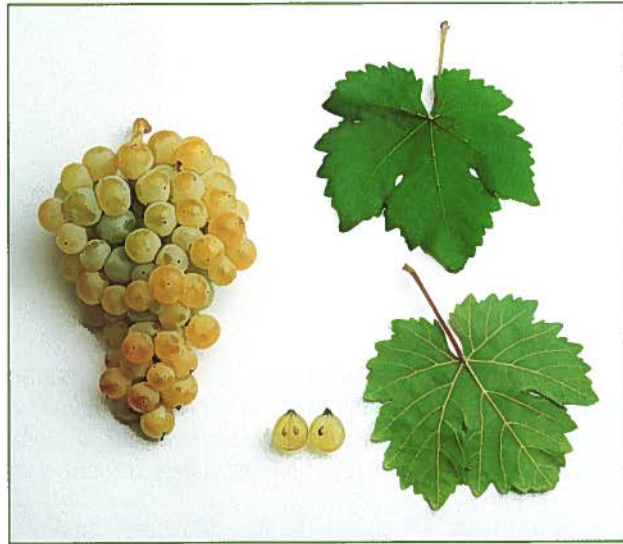


Comenge, la recoge como *Mantuo laeren* 89, perteneciente al Clan III: *Mantuos*, que se incluye dentro de la Sección 32.

También se la conoce bajo los siguientes sinónimos: Airén, Lairén del Rey, Manchega y Valdepeñera.

Descripción. Planta de porte rastrero, de tamaño pequeño-mediano, con tronco vigoroso. Hojas adultas de tamaño entre mediano y grande, de forma pentagonal con cinco lóbulos; de color verde oscuro sin brillo siendo la superficie del haz lisa y el envés arafioso. Racimos de tamaño mediano, sueltos y alargados. Baya de tamaño grande y forma esférica. Hollejo de color verde amarillo, con pruina, de consistencia media. Pulpa no coloreada y blanda.

MONTEPILA



Variedad Montepila

Es otra antigua variedad andaluza, diseminada por varias provincias del sur español. Da vinos poco aromáticos, neutros, de baja graduación alcohólica.

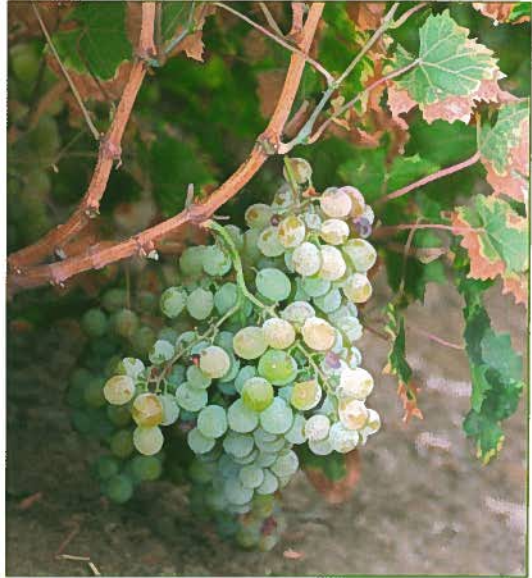
Sinonimias. Monastrell blanco y Mantepila.

Descripción. Variedad blanca de porte semierguido. Hojas adultas pentagonales, con abundantes pelos cortos en el envés de la hoja. Posee una débil hinchazón en el



haz. Racimos medianos, de 12 a 18 cm de longitud, compactos, con pedúnculo muy corto. Bayas de forma esférica o ligeramente aplastadas, de longitud media y diámetro grande, con la epidermis verde amarilla y la pulpa incolora.

MOSCATEL DE GRANO PEQUEÑO



Variedad Moscatel

Es la variedad moscatel más cultivada en la denominación de origen Montilla-Moriles seguida por la de Alejandría. El origen de ambas es más que remoto, existiendo citas egipcias bajo el nombre *Zibibbo*. Es sensible al ataque de criptógamas, al entrenudo corto, a la sequía y vegeta bien en suelos frescos y calcáreos.

Sinonimias. Moscatel común, Moscatel castellano, Moscatel fino, Moscatel de grano menudo, *Muscat de Frontignan*.

Descripción. Porte de la vegetación semierguido. Hojas orbiculares, con seno peciolar cerrado, con los bordes del limbo paralelos y senos laterales bastante profundos y muy estrechos; los senos inferiores aparecen poco marcados. Dientes angulosos, muy estrechos, numerosos y en dos series. Racimos medianos, raramente alados, cilíndricos, largos, estrechos y compactos. Bayas estrechas de color blanco ambarino. Variedad de alto rendimiento que produce mostos muy dulces y con típico aroma, de alto contenido en oxidasas.

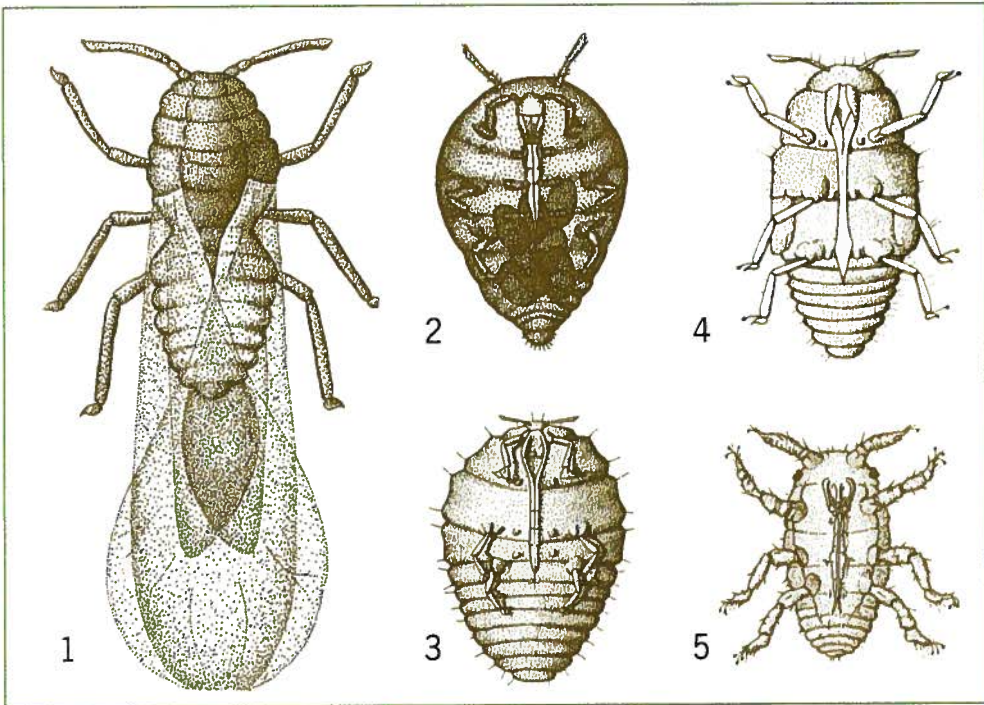


Otras variedades.

A los efectos de mejorar la calidad de los vinos jóvenes, el Consejo Regulador decidió solicitar la incorporación de las siguientes variedades: Chardonnay, Macabeo y Sauvignon blanc.

LA FILOXERA EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES

El ataque de la filoxera supuso en Córdoba, como en todos los viñedos europeos, unos años de zozobra e incertidumbre en los que se llegó a temer la desaparición casi total del milenario cultivo de la vid y la pérdida irreparable de los vinos más famosos. Se ensayaron, sin éxito, los más diversos procedimientos para exterminar el insecto y hasta que la utilización de pies americanos dio sus primeros frutos no se atisbó un rayo de esperanza. No deja de ser curioso que hayan sido plantas americanas las encargadas de regenerar el viñedo europeo que, a su vez, fue arrasado por una plaga americana. De ultramar llegaron también dos plagas que aún siguen azotando las cepas: el mildiú y el oídio.



Filoxera: Diversos estados del insecto. 1) Hembra alada sexúpera. 2) Hembra fundadora. 3) Ninfa radicícola. 4) Adulto radicícola. 5) Adulto gallicola.



Entomológicamente, es un insecto incluido en el orden *Homópteros*; familia *Afididos*, y subfamilia *Filoxeridos*, que fue llamado en principio *Phylloxera vastatrix* (Planchon), luego *Xerampelus vitifolii* (D'Alguercio), de forma más extendida *Peritimbia visitana* (Wortwood) y, últimamente, *Viteus vitifolii* (Fitch).

Este artrópodo destructor de las vides del viejo continente fue descubierto en Hammersmith, en unos invernaderos situados cerca de Londres, encontrándose al año siguiente, 1863, en Roquemanre, en la región francesa de Gard. En poco tiempo invadió los viñedos de Charentes y del Languedoc-Rousillon, y en el quinquenio 1875-80 el resto de las regiones francesas. Alemania, Austria, Córcega, Rumania, Bulgaria, Suiza y Portugal fueron perdiendo también sus cepas. En 1876 y 1878 aparecieron los primeros indicios en las provincias de Málaga y Gerona, respectivamente, aunque hasta pasados diez años, 20 de noviembre de 1888, no se declararon oficialmente invadidas.

El ciclo biológico de la filoxera es muy complejo. Parte de un huevo de invierno puesto en la corteza de la madera de una vid americana por una hembra sexuada de la que nacerá la gallicola fundadora que, posteriormente, se instalará en las hojas de las cepas americanas produciendo agallas, abiertas por el haz y abombadas por el envés. Esta gallicola fundadora puede originar, más o menos pronto, filoxeras que emigran a las raíces y viven y se multiplican sobre ellas. Son las temidas radicícolas, especie de pulgón de color amarillo de pequeño tamaño que llega a alcanzar un milímetro de longitud cuando su estado de desarrollo es completo, y cuyos dos ciclos reproductivos sería prolijo describir. En esta etapa son fácilmente visibles, con una lupa, en las raicillas de las cepas en las que clavan su órgano chupador para tomar jugos, provocando necrosis que acaban rápidamente con la vida de la planta.

La propagación, si no hay vides americanas, se efectúa en estado de radicícola y por caminos distintos: de planta a planta, subterráneamente o por la superficie si el suelo no es arenoso. Este último hecho explica que hayan quedado libres del insecto viñedos plantados en arenas de algunas localidades costeras de la provincia de Cádiz. La filoxera se propaga, también, arrastrada por el agua hacia zonas más bajas; transportadas en el calzado, en los vestidos, en aperos y útiles de labranza, y en imprudentes envíos de material vegetal contaminado: sarmientos, cepas, etc.

Tras este prólogo informativo, vamos con la historia. El primer foco español se detectó en el año 1876, en la provincia de Málaga, a pocos kilómetros de la capital, en el lagar de La Indiana, hoy término municipal del Rincón de la Victoria. Lacomba recoge así la desastrosa noticia: "La primera viña atacada fue la del lagar llamado La Indiana, perteneciente a un tal Eugenio Molina, en el término de Moclinejo, pago de Arroyo de la Granadilla, a unos veinte kilómetros de Málaga por la carretera de Vélez. Era ésta una finca de unas noventa obradas de mil cepas cada una, destinada al cultivo de moscatel gordo para la producción de pasa".

"Informes de la época nos han dejado una precisa descripción del viñedo invadido. Indican que presentaba diversos focos que crecían en progresión constante, como la mancha de aceite que cae sobre el papel; en el centro de cada foco se veían varias



cepas completamente secas y, alrededor, una zona formada por irregulares curvas, en las que los pámpanos adquirirían un color amarillo-pálido. Más al exterior, otra zona de un verde alimonado, hasta que por insensible gradación se llega a los que todavía lucen su natural verdura. Esta manera de desvanecerse las tintas, este tránsito de la muerte a la vida, este aspecto que ofrece el conjunto es tan especial, tan típico, por decirlo así, que cuando el mal ha avanzado lo bastante no es posible confundirlo con ningún otro, y de muy lejos puede conocerse una viña filoxerada. Entrada por La Indiana, la filoxera se propagó, de inmediato, a las fincas lindantes por el norte y por el sur, y en agosto de 1878 se calculaba en 200.000 el número de cepas atacadas.”

El panorama y, sobre todo, la impotencia del viticultor ante el avance imparable de la plaga, debía ser enormemente trágico. Comenta Vasserot en su libro *El vino de Málaga*: “Nada tiene de extraño que la provincia de Málaga fuera la introducida de la plaga. Su intenso comercio con el exterior y su privilegiado clima, la hacían blanco propicio del terrible insecto y el mismo mar que nos trajo las primeras viñas nos transportó también su implacable enemigo: la filoxera”.

La Administración tomó cartas en el asunto, fijando normas para el control de la plaga, que se plasmaron en la Ley de 30-7-1878, que dictaba disposiciones complementarias para evitar su difusión, relacionadas con la comercialización de plantas americanas, creación de viveros, nombramiento de comisarios, adhesiones a convenios internacionales, etc.

Aun así, la plaga no detuvo su caminar, avanzando lentamente hacia el este y el norte. En la vecina provincia de Córdoba penetró por el sur, desde los linderos viñedos malagueños: “En la primavera del año 1888, el Ayuntamiento de Lucena denunció al Gobernador



Bodegas Luque. Doña Mencía (Córdoba).



Civil de la provincia el hecho de haberse presentado en los viñedos de aquel término una enfermedad que hacía secar las plantas, y en virtud de dicha denuncia se ordenó al Ingeniero autor de la Memoria que se extracta, hiciera un reconocimiento que dio por resultado el comprobar que la indicada enfermedad era producida por los ataques de la filoxera, sospechando que este insecto hubiera entrado por la provincia de Málaga, que hacia años se hallaba invadida, habiéndosele encontrado en los términos de Palenciana, Benamejí y Encinas Reales, limítrofes a dicha provincia, cuyo aspecto revelaba tener de dos a tres años de existencia, lo cual confirmó la sospecha de que la plaga había sido introducida en la provincia de Córdoba, del término de Cuevas Bajas, correspondiente a Málaga”.

Ocho años después, el 90% de las viñas de Lucena estaban perdidas, y el insecto avanzaba lenta e inexorablemente hacia Córdoba, destruyendo a su paso las viñas de Cabra, Doña Mencía, Baena, Monturque, Los Moriles –entonces aldea de Zapateros–, Puente Genil, Aguilar de la Frontera, Nueva Carteya, Montilla, La Rambla... En 1891, de 12.054 hectáreas examinadas, 4.318 estaban destruidas, 4.411 invadidas y 3.325 eran sospechosas de infección.

Ni tan siquiera el Guadalquivir sirvió de barrera natural a la extensión de la plaga hacia el norte de la provincia. En Villaviciosa apareció en 1902 y secó los primeros viñedos en 1905. Buena parte de las cepas perdidas en el norte de la provincia no se repusieron. La vid, considerada siempre como una planta muy longeva –cuenta Plinio que los primeros escritores agrarios le daban una vida de 700 años– había topado con un enemigo implacable al que, entonces, se le llamó *pulgón lanígero*.

Gracias a la resistencia de las raíces de las *vitis* americanas al ataque de la filoxera se pudieron reponer los viñedos afectados, utilizando para ello diferentes castas de estas vides, puras o hibridadas. Plantar patrones aptos y resistentes, adecuados al clima, al tipo de suelo y a la variedad de vinífera a injertar, fue la solución feliz de esta devastadora historia.

Mucho se investigó durante aquellos años sobre patrones. Se obtuvieron, incluso, híbridos reproductores directos con los que se repusieron algunas zonas, híbridos que hubo que desechar luego por diferentes motivos. Además, la filoxera ha provocado otros efectos negativos. Como consecuencia del uso de los portainjertos la edad productiva de las cepas ha disminuido considerablemente. Por añadidura, la mayor parte de las variedades que no se repusieron en aquellos años, lamentablemente, han desaparecido. Son pérdidas irrecuperables para la riqueza vitícola andaluza que contó con un elevadísimo número de viníferas hasta primeros del siglo XX. Consuela añadir que la ingeniería genética está ofreciendo espectaculares resultados en Viticultura, hecho que permite afirmar que, en pocos años, se comercializarán plantas de viníferas resistentes al ataque de enfermedades, de la filoxera y de otros insectos. En dos palabras: después de más de cien años, es probable que volvamos a beber vinos procedentes, exclusivamente, de las raíces de nuestras milenarias cepas.

Capítulo IV

ELABORACIÓN Y CRIANZA

*Bajé contigo, amor, a la bodega
y me acerqué al tonel que allí dormía
por ver si era verdad que en él crecía
la flor del vino, diminuta y ciega.*

*Y para descubrir lo que trasiega
el vino al corazón, pensé que unía,
para jugar, tu boca con la mía,
por que el amor no sabe a lo que juega.*

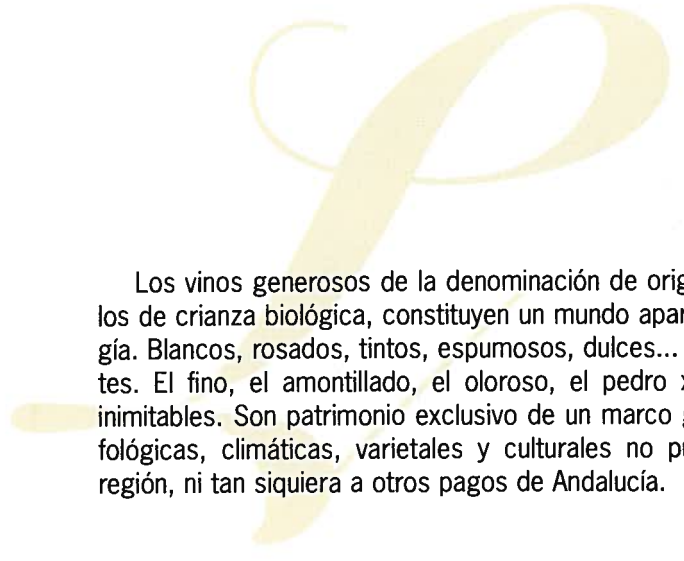
*Uniendo así, en tu boca, vino y mieles
le dimos a la flor de los toneles
como vaso, tu labio femenino.*

*Y todo fue tan dulce y abundante
que nunca la bodega vio otro amante
ebrio de tanto amor y tanto vino.*

Luis López Anglada

MM





Los vinos generosos de la denominación de origen Montilla-Moriles, especialmente los de crianza biológica, constituyen un mundo aparte dentro del universo de la Enología. Blancos, rosados, tintos, espumosos, dulces... se elaboran en todos los continentes. El fino, el amontillado, el oloroso, el pedro ximénez... son singulares, únicos, inimitables. Son patrimonio exclusivo de un marco geográfico cuyas condiciones edafológicas, climáticas, varietales y culturales no pueden trasladarse a ninguna otra región, ni tan siquiera a otros pagos de Andalucía.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Poco difiere la elaboración de los vinos base cuyo destino posterior va a ser la crianza y envejecimiento de generosos de la que se realiza para, en general, obtener vinos blancos de calidad, aunque como todo lo que rodea a estos caldos únicos, peculiaridades no le faltan.

Comenzando por la vendimia, son muy elevadas las exigencias de sazón y de absoluta sanidad del fruto. Anualmente, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen fija la fecha de inicio de la recolección, marcando un calendario por pagos en función de la madurez. Se comienza a cortar en los terrenos más tempranos, finalizando la campaña en aquellos en los que, por circunstancias orográficas y climáticas, la sazón del racimo se atrasa con respecto a la fecha media de la zona. La graduación mínima exigida para comenzar la corta suele ser 13'5º Bé, lo que supone una densidad de 1.099, una riqueza en azúcares de 244 gramos por litro de mosto, y una graduación alcohólica natural probable, tras la fermentación, superior a 15º, dado el óptimo rendimiento que caracteriza a las levaduras del Marco.

El viticultor sabe que sus racimos deben llegar al lagar en las mejores condiciones, las bayas enteras, sin roturas. El transporte, desde la cepa a la tolva, se realiza con el mayor cuidado, procurando que el hollejo no se rompa y que no se produzcan pérdidas de mosto. El tiempo entre la corta y la molturación se reduce al mínimo.

En el lagar se elaboran por separado las uvas procedentes de cada pago, conociendo que las procedentes de los terrenos de calidad superior, de las mejores albarizas, darán los vinos más cualificados para la crianza de finos. Es bien sabido que un





Vendimia.

mosto procedente de los Ruedos nunca evolucionará ni tendrá la finura de los provenientes de los alberos de la Sierra de Montilla o de los Moriles Altos, auténticas joyas edáficas para la obtención de calidad.

Si la procedencia y madurez industrial del fruto son importantes, más lo es aún su estado sanitario cuando su fin es la obtención de mostos⁴ destinados a rociar las criaderas de finos. Si por circunstancias meteorológicas el racimo ha sufrido ataque de hongos, especialmente de *Botrytis cinerea*, llamada comúnmente podredumbre gris, el vino elaborado se descalifica y destina a otros fines, normalmente a destilación. Las criaderas sólo pueden rociarse con caldos procedentes de uvas sanas y maduras

La vendimia suele comenzar en Montilla-Moriles, por sus circunstancias climáticas, a finales del mes de agosto. Es la vendimia más temprana de España y, probablemente, de Europa. Se cortan primero los racimos en sazón de la variedad Pedro Ximénez dejando para una segunda vuelta, en la llamada corta del cencerrón, los que aún no han alcanzado el punto ideal de madurez, generalmente los vidueños, y eliminando aquellos que presenten ataques de criptógamas u otros defectos que puedan penalizar la calidad futura del vino.

Los lagares del Marco pueden presumir de tecnología punta. En los últimos años se ha renovado la mayoría de la maquinaria, sustituyéndose la obsoleta por equipos de nueva hornada que proporcionan una excelente calidad. De los escurridores y prensas neumáticas salen hoy los mostos más finos, dedicándose los procedentes de la molturación y primer aprieto para los vinos de mayor calidad.

⁴ En el marco Montilla-Moriles se llama también mosto al vino recién fermentado e incluso al que tiene un año o más pero que aún no ha pasado a la madera.



EL ENYESADO

Aunque la legislación ha recortado considerablemente el uso incluso moderado del yeso, esta sabia y antiquísima costumbre debe considerarse beneficiosa para los mostos producidos en regiones cálidas, normalmente cortos de acidez total. El sulfato cálcico⁵ parece que comenzó a usarse con fines de sustentación, para dar cierta rigidez a la vendimia molturada, facilitando su prensado y como procedimiento de clarificación de los vinos una vez concluida la fermentación. Valga la siguiente cita cervantina para atestiguar el uso de esta práctica desde hace siglos: ... “de Guadalcanal es, y aun tiene un es no es de yeso el señorico” (*Rinconete y Cortadillo*).

Para satisfacer la curiosidad de los interesados se dedican, a continuación, unas líneas al tan controvertido enyesado. Desde un punto de vista meramente químico, el yeso reacciona con el bitartrato potásico del mosto, antes y durante la fermentación, produciéndose tartratos de calcio, sulfato potásico neutro y, lo más importante para el vino, ácido tártrico. Algunas reacciones más concurren que no son objeto de estas notas. Al sustituirse una sal ácida por el ácido orgánico más enérgico de la uva, en su zumo y posteriormente en el vino, la acidez total no varía o se incrementa ligeramente –la alcalinidad de las cenizas es menor en vinos enyesados– pero sí aumenta la energía ácida, es decir, disminuye el pH, objetivo propuesto.

Las ventajas de su uso son:

1º. Aumenta la capacidad natural de autodefensa del vino ante microorganismos patógenos ajenos a él, facilitando de esta manera el mejor desarrollo de la levadura de flor.

2º. Facilita la fermentación completa en mostos meridionales, ricos en azúcares y cortos de acidez, en uso combinado con el anhídrido sulfuroso, obteniéndose vinos más alcohólicos, más brillantes y más aromáticos.

3º. Facilita también el aclarado. Los vinos nuevos procedentes de vendimias enyesadas limpian antes y mejor, acelerándose la floculación de los compuestos en suspensión.

4º. En los vinos tintos, provoca la formación de una espuma muy roja, llamada *la grana*, y mejora la intensidad cromática y el brillo, fenómenos estos fácilmente apreciables.

5º. En general, todos los vinos enyesados son más estables que los no sometidos a este proceso.

⁵ Varios autores antiguos citan el yeso en la elaboración de vinos, entre otros Columela.



Como contrapartida, el sulfato potásico irrita la mucosa intestinal si se encuentra en el vino en proporciones muy elevadas, cantidades alejadas totalmente de los contenidos normales en los caldos andaluces que, como ya se ha dicho, han venido siendo, desde épocas remotas, sometidos a esta práctica enológica que, como el soleo de la uva, ya era utilizada por los cosecheros de la Bética en época romana según cuenta Columela.

LA FERMENTACIÓN

Tras la corrección y ligera sulfitación del mosto para favorecer el desfangado comienza la fermentación. La fase tumultuosa se realiza en envases de acero inoxidable que cuentan con los equipos necesarios para controlar la temperatura del mosto. Cuando la densidad es de, aproximadamente, 1.005 el mosto pasa a depósitos convencionales en los que acaba el proceso y en los que queda almacenado hasta el primer trasiego.

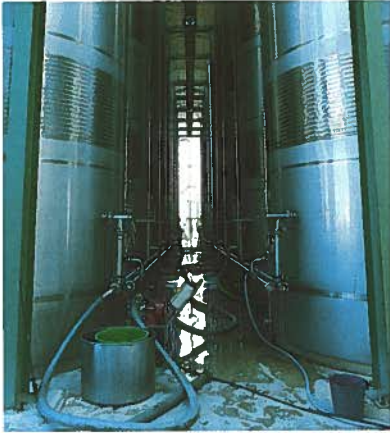


Mosto en fermentación.

La fermentación en recipientes de madera se sigue realizando para envinar las botas, para extraer a las duelas resinas y sustancias de sabor leñoso cuyo olor y sabor puede ser muy apreciado, y de hecho lo es, en otras regiones productoras; pero que los vinos generosos cordobeses, aromáticos de por sí, sabrosos y llenos en la boca, para nada necesitan. Por añadidura, se considera de poca calidad, rechazable, un fino que huele a roble, y mucho peor si además de oler sabe; olor y sabor que convendrán, por ejemplo, a un tinto.

La temperatura de fermentación en acero oscila entre los 23 y 28 grados centígrados. Las levaduras que se ocupan de transformar el zumo de uva en vino son autóctonas, predominando en la denominación de origen Montilla-Moriles, a las temperaturas antes citadas, dos especies: *Saccharomyces ellipsoideus* y *Saccharomyces mangini* ambas con numerosas cepas y con un importante papel en la tercera y última fase de la fermentación por su elevada tolerancia al etanol.





Depósitos de acero inoxidable para fermentación de Cooperativa La Unión.



Refractómetro: 14'2° el 2/8/2000

EL MOSTO, EL VINO NUEVO

Ha nacido el vino nuevo, el mosto. Fragante, oliendo a fruta y a levadura, a miga de pan recién cocido, con una puntita de carbónico que le da aún mayor alegría en la boca. Las calles de muchos pueblos andaluces huelen a vino fresco en los meses de septiembre –por San Miguel, el mosto vino es– octubre y noviembre y si hay mosto en los lagares también los hay en las tabernas, en las que muchos aficionados a estos caldos, todavía burbujeantes, los esperan con impaciencia.

Finalizada la fermentación, separados de las lías, hacia febrero, los vinos se clasifican. Los de mayor finura, los procedentes de albarizas de primera calidad y obtenidos de mostos procedentes de la molturación y primera prensada, se destinan a rociar las criaderas de finos. El resto a la elaboración de olorosos, rayas u otros tipos de vinos.

Ya se ha comentado que la uva Pedro Ximénez, en los pagos del sur de Córdoba, alcanza tal punto de madurez que sus mostos suelen entrar en los lagares con densidades que rondan y superan holgadamente los 250 gramos de azúcar por litro de zumo, 13,7 grados Baumé. Como sabrá el lector, cada 17 gramos de azúcares del mosto se transforman en un grado de alcohol. Consecuentemente, el porcentaje medio de etanol del vino resultante de la fermentación del zumo montillano sería 14,7°. Sin embargo, las levaduras montillanas, gracias a su alta capacidad de transformación, obtienen de un mosto con 250 gramos de azúcares un vino con más de 15° de alcohol. Salvo en vendimias lluviosas, ésta graduación se supera y permite que el vino pueda pasar sin más adiciones a las criaderas, haciendo innecesario añadir alcohol vínico.

Puede decirse, en honor a la verdad, que el único vino *fino* que llega al consumidor sin ningún tipo de añadidos, con graduación alcohólica natural, es el de Montilla-Moriles.



LA ELABORACIÓN DEL PEDRO XIMÉNEZ

Conviene destacar la artesanía con que se obtiene este singular vino dulce, *el vino del sol*, elaborado con la variedad de uva Pedro Ximénez y nominado con el nombre de la cepa de cuyas uvas procede.

El proceso comienza con la corta escrupulosa de racimos, en perfectas condiciones de madurez y de sanidad vegetal, que se transportan en cajas, con sumo cuidado para no romper las uvas, hasta el almijar o *pasera* donde se extienden sobre redores o capachetas de esparto o sobre largas tiras de material plástico de, aproximadamente, un metro de ancho. Expuestos al sol, los racimos van pasificándose lentamente, perdiendo agua, concentrándose todos sus componentes, evolucionando los aromas de la uva y acelerando su maduración por un complejo proceso en el que tienen una clara influencia los rayos ultravioletas. El soleo de la uva conlleva una cierta desorganización celular que favorece la posterior extracción del mosto.



Pasera Pedro Ximénez.

Para que todas las uvas se pasifiquen por igual, las cuadrillas de operarios se ocupan de darles vueltas a los racimos cada dos o tres días. En plena campaña, la superficie ocupada por las paseras suele rebasar las quince hectáreas. El riesgo que corre el elaborador es alto ya que, si llueve durante tres o cuatro días, la uva puede pudrirse ocasionando una elevada pérdida económica. Afortunadamente, esto no suele ocurrir.

En función de la temperatura y de las horas de sol, la pasificación dura alrededor de cinco a siete días al comienzo de la campaña y diez, aproximadamente, a mediados de septiembre. Por reunir las condiciones climáticas adecuadas (sol, calor y ambiente seco) y varietales, la denominación de origen Montilla-Moriles elabora más del 90% de





Prensa Horizontal.

la producción total de vino Pedro Ximénez⁶. Llegado el punto óptimo de pasificación, los racimos se recogen y son llevados al lagar en donde se molturan y prensan luego en horizontales de pequeño diámetro para que la presión superficial sea elevada. El agotamiento de la vendimia se efectúa en prensas hidráulicas similares a las utilizadas para la obtención del aceite de oliva.

El proceso de extracción del mosto pasa por cuatro fases:

1. Molienda. Cuando el proceso de pasificación ha terminado los racimos se llevan al lagar en cajas de plástico. Para la molturación se utilizan moledoras de rodillos. El proceso es más delicado de lo que parece ya que si los rodillos se aproximan excesivamente se corre el riesgo de romper las pepitas de la uva con el consiguiente peligro de posteriores oxidaciones y enranciamientos de los aceites que contienen. Por ello, la molturación ha de ser delicada, leve. Sólo una ligera fracción de mosto dulcísimo se obtiene en este proceso.

2. Pasta. Una vez molidos los racimos, la pasta resultante se deja escurrir durante periodos variables de tiempo. Fluye una escasa proporción de un mosto dulcísimo y aromático que, en algunos lagares, se almacena en depósitos separados. En la pasta queda una elevada proporción de pasas sin romper cuyo mosto se intentará extraer en los sucesivos prensados.

⁶ Puede afirmarse que Montilla-Moriles es el único productor mundial de este vino.





Uva pasa molida.

3. Primer prensado. Tras el escurrido, la pasta se introduce en una prensa horizontal de platos de poco diámetro para que la presión superficial sea elevada. Allí continúa el lento y artesanal proceso de obtención del zumo de las pasas de la variedad Pedro Ximénez. Este primer prensado, que suele durar entre tres y cuatro horas, no logra extraer todo el mosto que contiene la pasta en la que aún queda un alto porcentaje de pasas sin romper porque la presión ejercida por este tipo de máquina es insuficiente.



Primer prensado.

4. Segundo prensado. Una prensa hidráulica, similar a las utilizadas en las alcazaras, se ocupa de extraer las últimas fracciones de mosto. La pasta se coloca en capas finas entre cachos de esparto. El zumo recogido es aún más dulce que los anteriores. Aún así, queda en la pasta prensada un elevado contenido en azúcares y en pasas sin romper.



Como es lógico suponer, el rendimiento es bajísimo obteniéndose, aproximadamente, 29 litros de un mosto dulcísimo por cada 100 kilos de uva fresca. Para apreciar tan baja extracción de zumo debe tenerse en cuenta que el porcentaje para vinos secos es del 70%, es decir, 70 litros de mosto por cada 100 kilos de racimos. La densidad de esta miel de uva supera en Montilla, fácilmente, los 28º Bé. y, aunque parezca imposible, se suelen producir fermentaciones parciales. Con posterioridad, se le añade al mosto, muy aromático y de color caramelo, una pequeña cantidad de alcohol y variable proporción de vino, raya u oloroso, para reducir su excesivo dulzor, pasando luego a las criaderas en las que, lentamente, pierden su primigenio color ambarino hasta alcanzar tonalidades muy oscuras, casi azabache, al tiempo que ganan en aromas cada vez más complejos.



Segundo prensado.

Como en los vinos generosos, la calidad del pedro ximénez guarda una estrecha relación con la zona de la que procede la uva y con la edad de las cepas. A igualdad de condiciones, los elaborados con racimos provenientes de alberos y de plantas que tienen más de 25 años de edad destacan por su delicada finura. Otros factores, como el tipo de envase, la clase de madera con que se han fabricado, el envinado de los cascos y las condiciones medioambientales de la bodega en la que se someten a crianza tienen también una notable influencia en la calidad final de este vino singular.





Bodegas Toro Albalá.

LAS BODEGAS

En la bodega, largas hileras de botas, primorosamente colocadas unas encima de otras, guardan los vinos. En sus fondos o traseras, aparecen rotulados nombres, números y flechas cuyo significado es fácil de entender: tipo de vino, escalas que lo contienen y número de botas destinadas a una marca determinada.

Las botas descansan sobre largos palos llamados **correderas**. Estos, a su vez, están apoyados en otros más cortos, colocados transversalmente, que los separan del pavimento y que se denominan **espolines**. Se llama **escala** a cada una de las hileras de botas. La que está en el suelo puede nombrarse como primera escala pero, normalmente, se denomina **solera**. De ahí que algunos aficionados se refieran a estos vinos no como finos sino como **soleras**. Desde las correderas hacia arriba, **solera, primera criadera, segunda criadera, tercera...** y así sucesivamente hasta la última. El número medio de escalas en las bodegas es de tres o cuatro. En determinadas ocasiones, las últimas criaderas de un determinado tipo de vino pueden estar en otra nave, no tienen que situarse necesariamente encima de la que preceden.

Los envases de crianza permanecen quietos durante años, salvo que se produzcan salideros, pérdidas de vino, roturas o averías de cualquier clase. A diferencia de los vinos de añada, estos barriles no se vacían y friegan periódicamente sino que pueden permanecer cincuenta años o más sin que se le quiten los depósitos que se van formando, constituidos por levaduras muertas, sales insolubilizadas y sólidos que han ido precipitando; conjunto de sustancias que, coloquialmente, se llaman *madres o cabezuelas del vino*.



LA ZONA DE CRIANZA: UNA ELIPSE BÁQUICA

Aunque en todo el Marco la levadura de flor aparece sobre la superficie del vino de forma espontánea, hay localidades y términos que presentan condiciones especiales para su mejor desarrollo, fruto de la coincidencia de favorables factores medioambientales. No es, por tanto, caprichoso el restringido marco agroindustrial en el que se crían estos vinos. Los municipios que lo constituyen gozan del privilegio de pertenecer a la zona de crianza de la denominación de origen, algunos desde la fundación del Consejo, en el año 1945.

El primer reglamento del Consejo se limitó a plasmar en el articulado una realidad más que constatada. Desde siempre, la vid se ha cultivado en numerosos pero seleccionados pagos de la ondulada campiña sur cordobesa. También, desde los tiempos más remotos, en los lagares próximos al viñedo se ha transformando el zumo en vino, pero para ubicar las bodegas de crianza el criterio siempre ha sido más restrictivo.

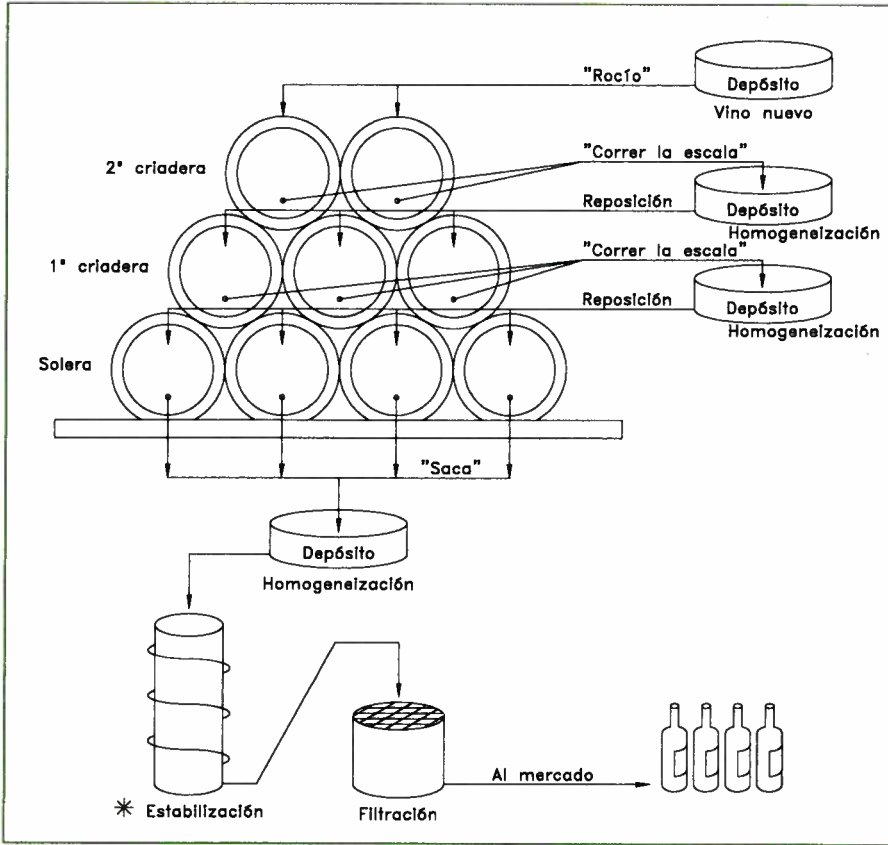
La Zona de Crianza tiene forma de elipse, de una elipse báquica cuyos focos geométricos pueden ser Montilla y Lucena. Dentro, o en la periferia, quedan Aguilar de la Frontera -incansable vigilante del Marco desde la exenta torre del Reloj- Baena, Cabra, Córdoba capital, Doña Mencía, La Rambla, Lucena, Moriles, Montemayor, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil.

LA CRIANZA

*“Porque su ciclo completo
con paciencia y con respeto
pide, esperar y esperar
más que hijo, el vino es nieto
del que lo sabe criar.”*

Estos versos de José María Pemán describen, acertadamente, la complejidad que conlleva la crianza de los vinos generosos andaluces. El eximio poeta gaditano vivió siempre entre viñas y bodegas. Conocía el tema a la perfección y sabía de sus dificultades, del mimo y el cuidado que el bodeguero ha de dedicar a cada una de sus botas. La realidad es que estos vinos son tan diferentes que conviene detenerse y reflexionar en torno a sus peculiaridades, a su destacada originalidad. Si el lector ha visitado bodegas de otras zonas nos dará la razón: jamás habrá encontrado singularidades como la de los vinos andaluces con crianza biológica bajo velo de flor. No es reiterativo decir que blancos, tintos y espumosos pueden elaborarse en todas las latitudes donde la viña sea capaz de vegetar. Vinos finos, únicamente en las provincias occidentales de Andalucía, en la tierra de María Santísima, que así se comenzó a llamar a la Bética a finales del siglo pasado.





Esquema del proceso de reposición de las soleras (José M. Cabello).

Decía Ortega y Gasset: "vive el andaluz en una tierra grasa, ubérrima, que con el mínimo esfuerzo da espléndidos frutos". Tan espléndida es que generosamente ofrece al hombre, día a día, el milagro de la crianza bajo velo de flor, milagro único en la Enología mundial si a ella se une el sistema de criaderas y soleras. Por eso, el vino de esta tierra no es solo exponente de un conjunto feliz de circunstancias climatológicas y geográficas sino símbolo vivo del grupo humano que acertó a producirlo y a decantarlo.

Ha quedado claro que el vino destinado a crianza biológica ha de reunir las mayores virtudes de calidad y franqueza y que debe permanecer al menos un año en depósito antes de pasar a la madera, a la última criadera, por cuyas botas comenzará su andadura en las catedralicias bodegas. Se desconoce cuándo comenzó a utilizarse este original sistema. Lo cierto es que el inventor de esta técnica enológica, quizá fruto del azar y de la falta de espacio, consiguió plenamente el fin pretendido: producir vinos homogéneos, uniformes, sea cual sea su tipo (fino, amontillado, oloroso, etc.). En las bodegas de crianza del marco Montilla-Moriles no existe más vino de añada que el que permanece en depósitos hasta que se incorpora al sistema.



Es esta una característica que algunos compradores critican, acostumbrados a leer en la etiqueta el año en que se elaboró el vino, aduciendo una igualdad para todos los vinos que en realidad no existe. Exteriormente, es difícil distinguir un fino con poca crianza de otro que proceda de una larguísima y centenaria criadera, y lo mismo ocurre con el resto de los tipos de vinos que iremos describiendo. En realidad, rotular la etiqueta con el nombre, por ejemplo, OLOROSO 1946 lo más probable es que sólo quiera decir que la solera de ese vino se fundó en dicho año, pero no que el vino que contiene la botella sea íntegramente del 1946.

En este sentido, se pretende mejorar la información al consumidor indicándole al menos el número de criaderas que anteceden y proveen a las soleras de donde se extrae el vino que se expende al comercio. Así, señalar bajo control del Consejo Regulador que la marca tal tiene nueve criaderas, advertir que dicho vino tiene una vejez mayor que el que sólo tiene tres, justificará su mayor calidad y, consecuentemente, su precio más alto.



Bodega "Los Amigos" de Pérez Barquero.

LA CRIANZA BAJO VELO DE FLOR

Las botas tienen mayor capacidad y grosor de duelas mientras más cerca están del suelo para así poder soportar la carga, cada vez más elevada, que tienen encima. Se llenan hasta las 4/5 partes, aproximadamente, de su aforo y, a los pocos días, en las destinadas a crianza biológica comienzan a aparecer sobre la superficie del líquido pequeñas agrupaciones de color blanquecino y escaso espesor que por su geometría recuerdan la forma de una flor. Lentamente, estas flores irán aumentando de tamaño



hasta formar un velo continuo que cubrirá toda la capa líquida en contacto con el aire. Nada tiene que ver esta nata con otras, de parecida contextura, que para desgracia del vino y de su propietario pueden aparecer en la superficie causando acetificaciones, pérdidas de alcohol y otros males. Todo lo contrario, la levadura de flor mejorará el vino igual que otros hongos multiplican el aroma y el sabor de productos, también alimentarios, como el queso o el jamón.



Levadura de flor.

Las levaduras de flor suben a la superficie del vino porque, en condiciones idóneas de temperatura y de graduación alcohólica, sintetizan un lípido que las hace perder densidad. Esta mutación se produce por efecto del ADN mitocondrial. Cuando la temperatura del vino sobrepasa los 27^º C o cuando el porcentaje de etanol es superior a 16% vol. se destruye este ADN y, consecuentemente, desaparece la capacidad de síntesis de lípidos. En estas condiciones, la levadura cae al fondo del envase y muere por anorexia. Sin embargo, son elevados los niveles de tolerancia de estas levaduras al anhídrido sulfuroso en el que encuentran un buen aliado para combatir ataques bacterianos.

La mayoría de las levaduras de flor cordobesas, espontáneas en cada pago, son del género *Saccharomyces*. Se conocen más de doscientas especies, cuyas nominaciones y condiciones para formar velo son tan diversas que parece preferible hablar simplemente de levaduras de flor para no equivocarnos. Las transformaciones que ejercen sobre el vino base son notables, encontrándose analíticamente en los finos varias decenas de nuevos productos que no se hallaban en el vino originario. Al mismo tiempo, desaparecen o disminuyen considerablemente otros componentes como la glicerina, el ácido málico, la acidez volátil y los azúcares residuales.



Uno de los efectos más notables de la levadura es el reductor. El potencial redox⁷ en un fino, oscila entre 280 y 360 milivoltios. Sin embargo, un vino generoso de crianza oxidativa muestra un potencial de 450 milivoltios e incluso más. Esto explica la palidez de los finos que en ocasiones llegan a alcanzar tonalidades casi acuosas. Curiosamente, se ha comprobado que el potencial reductor es más bajo en el fondo del envase donde el vino está en contacto con las *madres* o *cabezuelas*. Demuestra este hecho que la autólisis de las levaduras genera una actividad reductora con efectos en los vinos que están más próximos, dicho de otra forma, que el velo muerto es biológicamente activo.

Los aficionados a tener un barrilito de fino en casa habrán podido comprobar que cuando sube la temperatura el vino pierde la flor y se *remonta*. Este proceso conlleva un aumento paulatino del color que vira hacia tonos tostados, al tiempo que aparecen olores vinosos que recuerdan a la madera de roble. Gracias a la acción reductora del velo el remontado es reversible si al poco tiempo las condiciones ambientales vuelven a ser adecuadas y la flor reaparece. Lentamente, el vino volverá a ser fino, recuperando el color y el olor primigenios. Trasládese el lector a una gran bodega y piense en los desvelos veraniegos de sus propietarios que en los meses de julio y agosto utilizan todos los medios a su alcance para que el calor no afecte a los finos

FENÓMENOS CARACTERÍSTICOS DE LA CRIANZA BAJO VELO DE FLOR

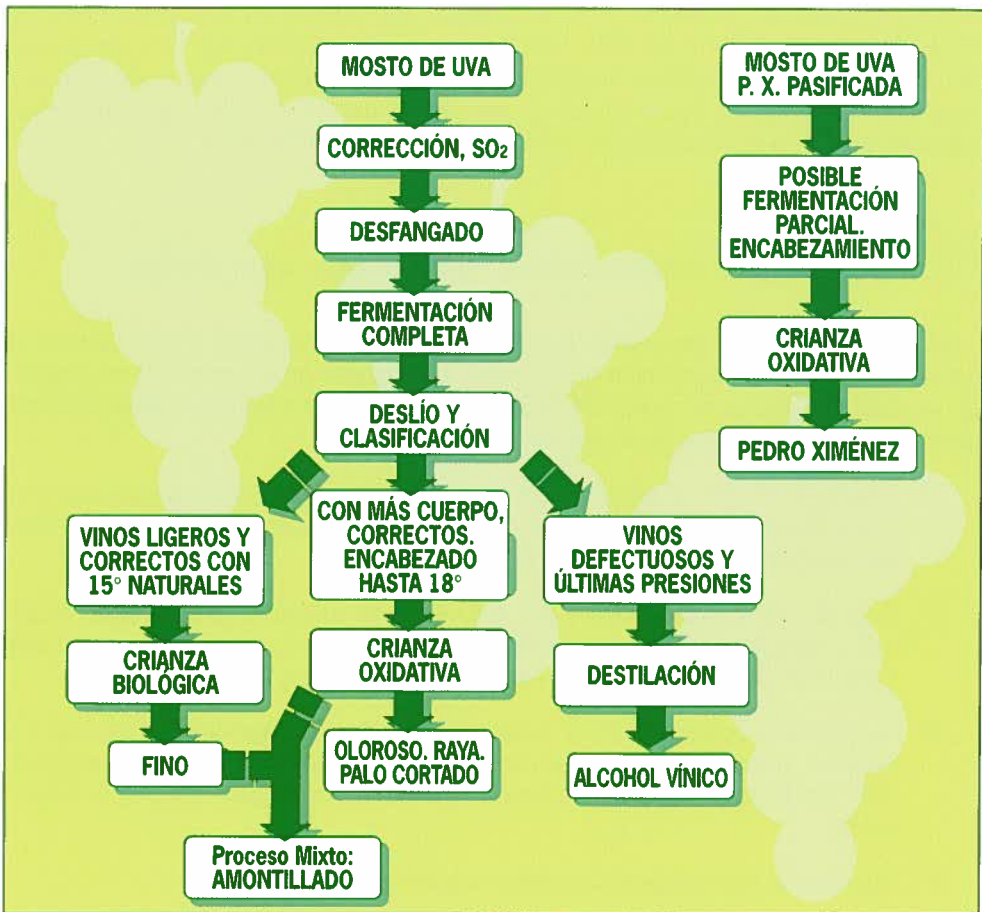
El proceso biológico de crianza bajo velo es bastante complejo. Puede afirmarse que no está suficientemente investigado y que buena parte de las conclusiones obtenidas en distintos centros no se han difundido. Se reseñan, a continuación, algunos de los cambios más notables que se producen:

- 1º Consumo notable de glicerina que puede pasar de siete u ocho gramos por litro hasta menos de dos. Ello supone la pérdida de suavidad en boca y la aparición del característico y grato amargor de los finos.
- 2º El grado alcohólico disminuye por reacciones de oxidación que dan lugar a nuevos y agradables aromas. También, por el alcohol que se evapora y por el que consumen las levaduras como fuente de carbono para su crecimiento.
- 3º Se reduce la acidez volátil con la consecuente mejora organoléptica del vino. En realidad, disminuye todo lo que está relacionado con la acescencia: acetato de etilo, ácido acético y otros compuestos minoritarios responsables de la acidez volátil.
- 4º Aumenta el porcentaje de alcoholes superiores.

⁷ El potencial redox es la medida que informa sobre lo oxidado o reducido que está un líquido.



- 5º Se consumen aminoácidos.
- 6º Se forma acetaldehído (alrededor de 550 mg/l), uno de los componentes aromáticos más importantes de los vinos de crianza biológica.
- 7º Además, se forman éteres, ésteres y otros compuestos por reacciones entre ácidos, alcoholes, alcoholes superiores, aldehídos, taninos... dando lugar al aroma complejo y característico de los vinos finos. La acetoina, derivado del acetaldehído, es uno de los compuestos claves en el aroma de los finos, junto con el dietilental y el butilenglicol.
- 8º Disminuye la acidez fija por precipitaciones y por esterificaciones con los alcoholes.
- 9º Finalizan las fermentaciones, tanto de restos de azúcares como de ácido málico.



Esquema de elaboración de los vinos Montilla-Moriles. Crianza Biológica y oxidativa.



10^º Se reduce sensiblemente el color de los vinos hasta alcanzar tonalidades amarillo pajizas.⁸

11^º Se producen autólisis celulares.

En general, el vino fino, de color amarillo pajizo, algunos con delicados tonos verdosos, ágil y ligero en la copa, brillante, vivo, adquiere tras el proceso de envejecimiento descrito una nariz especial que recuerda a la levadura, a la miga del pan recién cocido, a la almendra, al regaliz en algunos casos y a la hoja de tabaco negro seca. Adquiere una nariz *punzante*, y un sabor seco, amargo y ligerísimamente salado que lo hace inconfundible.

AMONTILLADOS, OLOSOS Y PEDRO XIMÉNEZ: LA CRIANZA OXIDATIVA

La crianza se denomina oxidativa cuando la flor desaparece y el vino queda desprotegido o cuando nunca llega a formarse velo por impedirlo mediante un aumento artificial del grado alcohólico. Es el caso, respectivamente, de los amontillados y de los olorosos, rayas, pedro ximénez, etc. En estas circunstancias, el vino va transformándose por fenómenos exclusivamente fisicoquímicos en los que el oxígeno es protagonista. A continuación, se relacionan los de cada tipo:

Fenómenos de tipo físico: se producen insolubilizaciones, pequeños desprendimientos gaseosos, evaporaciones de volátiles y disoluciones de compuestos de la madera.

De tipo químico: oxidaciones, aldehidificaciones, esterificaciones e hidrólisis de polisacáridos.

Procesos fisicoquímicos: oxido-reducciones, polimerizaciones, formación y floculación de coloides.

Procesos bioquímicos: autólisis celulares en aquellos vinos que han tenido con anterioridad crianza biológica, caso de los amontillados.

Ampliando lo anterior cabe añadir: por efecto de las mermas se produce un aumento de concentraciones, incluso de la acidez volátil, al contrario de lo que ocurría en los de crianza biológica. Por la misma razón aumenta el contenido de ácidos pirúvico y málico. En los amontillados, procedentes de finos, se incrementa el porcentaje de ácido láctico. La precipitación tártrica, debida a las mermas y a la disminución de la solubilidad

⁸ La pérdida de color se debe al efecto reductor de la levadura de flor. Que sepamos, la capacidad antioxidante de la levadura de flor no la supera ningún otro componente del vino, de ahí las benefactoras consecuencias del consumo de fino para el organismo humano.





Botas al sol. Bodegas Robles.

del bitartrato al incrementarse el grado alcohólico, provoca un descenso de la concentración de potasio. Sin embargo, la acidez titulable aumenta por las oxidaciones y por cesión de las sustancias polifenólicas de carácter ácido de la madera (sobre todo las de castaño).

El grado alcohólico aumenta porque las moléculas de agua atraviesan la madera con más facilidad que las moléculas de alcohol. Esta evaporación selectiva se aprecia, especialmente, en los olorosos. Se constata una modificación muy sensible del *bouquet* y del color, y formación muy acusada de ésteres y aldehídos. A ojos vista, la materia colorante del vino va oxidándose lentamente y virando hacia tonos amarillo dorados, caoba y topacio. En la nariz se aprecia su vinosidad: adquieren ligeros tonos de madera de roble y claros matices especiados que recuerdan el clavo, la canela y la vainilla. Los amontillados se hacen aún más punzantes. Los vinos dulces se oscurecen, casi hasta llegar a tonos azabache y, en cata olfativa, comparándolos con los vinos no sometidos a envejecimiento, se percibe un amplísimo abanico de aromas derivados, en buena parte, de la evolución de los olores varietales que hacen pensar en dátiles, chocolate, café, cacao...

Ningún otro proceso de envejecimiento en el mundo se le parece: su creación y utilización son patrimonio exclusivo de Andalucía y forman parte de su cultura, que el vino ha sido siempre en esta tierra motor secreto de la inspiración, imán de nuestros visitantes y esencia generosa de la tierra.

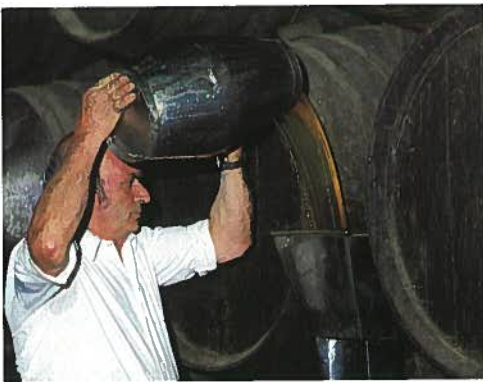


EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS

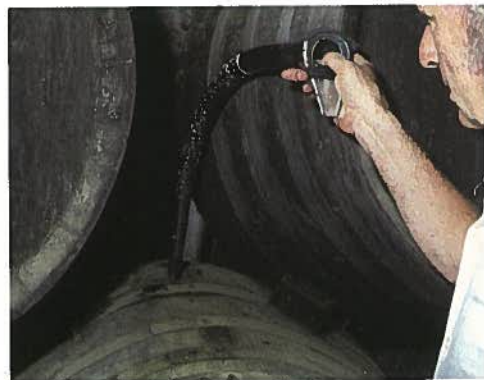
El artículo 32.2 del vigente Reglamento de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, determina que el volumen máximo de vino que puede extraerse anualmente de cada envase es el 40% de su capacidad total. Dicho de otra forma, de una bota de treinta arrobas se pueden extraer doce en cada campaña. Traducido al sistema métrico decimal, 192 litros.

Los litros sacados de la solera se reponen con un conjunto de vinos extraídos de la primera criadera; el vacío que se origina en ésta se rellenará con caldos de la segunda; y así consecutivamente hasta llegar a la última, que puede ser la sexta o séptima y que, lógicamente, es la que contiene la mayor proporción de vino más joven. Las doce arrobas antes citadas no se extraen de una sola vez, sino que se fragmentan en dos, tres e incluso cuatro sacas al año. La operación de relleno se denomina *rocío* y las de sacar y *rociar*, *correr la escala*. La finalidad es conseguir vinos homogéneos, poder mantener en el mercado una marca con calidad constante, sin altibajos y, por supuesto, sin depender de las cualidades o defectos de una cosecha determinada.

Este sistema ha dado lugar a la creación de útiles específicos como la canoa, embudo que permite acceder a la boca de la bota con facilidad, y los rociadores, tubos largos, curvados y agujereados que se introducen en el envase y permiten que el vino se mezcle homogénea y lentamente, sin romper el velo ni enturbiarlo. El procedimiento tradicional de sacar el vino por sifón, con la *bomba de lata* o con gomas, mezclando luego el extraído de cada criadera para reponer después mediante canoas, rociadores y jarras, la escala inmediatamente inferior tiene un alto coste laboral. Por ello, se ha mecanizado parcialmente, mecanización que no influye en los resultados cualitativos finales.



Jarra y canoa.



Rociador.



En resumen, el sistema descrito además de mantener la calidad, posibilita, en el caso de los finos, la crianza biológica al aportar a las levaduras nuevos micronutrientes procedentes de los vinos más jóvenes y, con la aireación que se provoca en los rocíos, un aporte de oxígeno pequeño pero beneficioso para el velo. En los amontillados y olorosos la aireación acelera el envejecimiento. Se preguntará el lector qué edad media tiene el fino o el amontillado que está bebiendo. Por poner un ejemplo, el vino procedente de un sistema con cuatro escalas, montado hace veinte años, del que se extraen el 25% en cuatro sacas anuales, tendrá una edad media de cuatro años.

LOS TIPOS CLÁSICOS

Mosto. Como antecede, en Andalucía es fácil confundirse. Mosto es el zumo de la uva: “la calle huele al mosto que chorrea de los remolques repletos de racimos”, suele decirse. También: “el lagar huele a mosto, a la nariz nos llega el olor picante y dulzón del mosto...”. Pero además, desde que acaba la fermentación, en el marco Montilla-Moriles al vino nuevo se le llama mosto. Es el vino base para todos los tipos: fino, *pale dry*, *medium*, oloroso... Hay que prestar atención a lo que dicen: “el mosto tiene 14^º Bé.”; “el mosto tiene 15 grados”, el primero es zumo y el segundo vino. El mosto equivalente a jugo sólo lo es en vendimia; luego, hasta que pasa a las criaderas, es sinónimo de vino en depósitos. A continuación se relacionan valores habituales de los parámetros analíticos más importantes de estos vinos:

Densidad a 20°C: 0,987-0,992

pH: 2,9-3,5

Grado alcohólico: 14-15,5% vol.

Azúcares reductores, g/l: menos de 2,5

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,0-6,0



Diferentes tipos de vinos, abanico de colores.



Extracto seco a 20°C, g/l: 17-22
Acidez volátil, expresada en ácido acético, g/l: inferior a 0,6
Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 15
Anhídrido sulfuroso total, mg/l: 75-150
Glicerina, g/l: 6-11

Contrasta su alto contenido en glicerina frente a los finos, y su acidez volátil, lo que induce a pensar (como ya se ha explicado) en el metabolismo de ambos compuestos durante la crianza en flor.

FINO. Es el vino generoso más universal. Se cría bajo velo de flor en las catedralias bodegas de la denominación de origen Montilla-Moriles.

Son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa, de una exquisita levedad. Su color es amarillo pajizo, algunos ya muy hechos tienen tonalidades oliváceas, nupcias prodigiosas de la esmeralda y el topacio. No se conoce bien la génesis de estos verdosos matices cromáticos. Algún vate, con poética licencia, afirma que es el resultado de subterráneas e íntimas uniones de las raíces de las cepas y de los olivos. También se desconoce el origen de determinadas tonalidades oscuras o negras que, a veces, aparecen en la superficie de los finos cuando éstos reflejan la luz. A la nariz son complejos, sutiles y delicados, con infinitos olores. Se aprecia la levadura, son siempre punzantes, almendrados, atabacados, algunos con tonos que recuerdan el regaliz. En la boca son secos, amargos y suaves al mismo tiempo, algo salinos, persistentes en su sabor y en el desprendimiento de aromas por vía retronasal.

Los *finos* son alegres y profundos al unísono. Gozan, como el andaluz, de una chispeante jovialidad y, al mismo tiempo, de una reflexiva postura ante la vida, gozan de la brillantez y de la serena profundidad de una raza antiquísima cuyos orígenes se pierden en los comienzos de la civilización.

Aptos para beberlos solos, a palo seco, o acompañados de ligeras porciones de alimentos, de todo aquello que en Andalucía se llama tapa: mariscos, fritos de pescado, jamón, embutidos, quesos no muy curados, aceitunas, almendras... Vino hermanador, amistoso, alegre en el copeo, inigualable e inimitable. A continuación se relacionan valores habituales de los parámetros analíticos más importantes de estos vinos:

Densidad a 20°C: 0,986-0,991
pH: 3-3,4
Grado alcohólico: 15% vol.
Azúcares reductores, g/l: menos de 2
Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,0-5,0
Extracto seco a 20°C, g/l: 15-21
Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: inferior a 0,45
Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: inferior a 10
Anhídrido sulfuroso total, mg/l: inferior a 150
Glicerina, g/l: inferior a 6



AMONTILLADO. Hay que descubrirse ante el indiscutible rey de los vinos generosos. El amontillado es el resultado de someter un buen fino, que lentamente ha ido perdiendo el velo de flor, a crianza oxidativa durante muchos años. La grata complejidad para el catador de sus infinitos aromas y sabores hace que, mientras dura en la copa, se filosofe buscando la metáfora que permita definir sus peculiaridades. El autor, no sabe si con acierto, lo suele comparar con un brillante estudiante de Derecho que remata su carrera aprobando una difícil oposición: el abogado que ha hecho luego judicatura, notaría. Valga otro ejemplo: un aficionado al flamenco diría que el amontillado comparte con la *soleá* el intimismo y la serenidad, la profundidad y el lirismo.

El color del fino va oxidándose poco a poco hasta llegar a maravillosos tonos ambrosios, amarillo-moreno. Podemos tomar del inglés una denominación hermosa: "golden brown" (castaño dorado). Su aroma se avellana, se hace mucho más punzante que el del fino, aparecen tonos especiados, se llena de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado. Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos de *pañuelo*, ideales para, incluso, perfumar.

El amontillado no entiende de horarios, es intemporal. A media mañana, por la tarde, para rematar una tanda de finos, de madrugada, cualquier hora es buena para tomar una copa de este rey, que bien puede acompañarse con frutos secos, con unas lonchas de jamón, con un queso bien curado e, incluso, con quesos azules.

El grado alcohólico oscila entre 16 y 19°, siendo frecuente que los muy viejos sobrepasen esta cifra.

Densidad a 20°C: 0,985-0,990

pH: 3,0-3,5

Grado alcohólico: 16-19% vol.

Azúcares reductores, g/l: inferior a 5

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,5-6,0

Extracto seco a 20°C, g/l: 22-25

Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: menos de 1

Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 5

Anhídrido sulfuroso total, mg/l: menos de 50

Glicerina g/l: 3-6

PALO CORTADO. Es raro encontrar un vino de este tipo, feliz hallazgo para el catador que tiene la suerte de tenerlo en su catavino. El palo cortado, en dos palabras, es un vino generoso que tiene el color y la nariz del amontillado y la boca del oloroso, así de complejo. Claro está, no lo son todos los que se venden bajo esta denominación. Los valores habituales de los parámetros analíticos de estos vinos oscilan entre los reseñados para los amontillados y los olorosos.



OLOROSO. Arquetipo del vino generoso sometido a crianza oxidativa. El velo de flor sólo ha aparecido en sus primeros meses de vino nuevo, por lo que algunos conservan, sobre todo los montillanos, agradables aromas primarios.

Su color caoba oscura, topacio, es fruto de la lenta oxidación de la materia colorante del vino base, del mosto, que se encabeza hasta 18° antes de pasar a las criaderas. A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos, un cierto recuerdo a la nuez recién partida y matices especiados. En la boca son aterciopelados, llenos, con mucho cuerpo, enérgicos y suaves al mismo tiempo.

Tiene sus momentos ideales el oloroso. Hacia las doce, tomado lentamente, levantará el ánimo decaído. Un poco más tarde, será un excelente comienzo antes de los habituales finos de mediodía. Por la noche, en lugar de los destilados, con la ventaja que ello supone para nuestro organismo que lo agradecerá a la mañana siguiente. La graduación alcohólica oscila entre 18 y 20°. Se reseñan, a continuación, los valores medios de los parámetros más importantes en olorosos secos:

Densidad a 20°C: 0,989-0,995

pH: 3-4

Grado alcohólico: 18-20% vol.

Azúcares reductores, g/l: 5-20

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,5-5,5

Extracto seco a 20°C g/l: 18-25

Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: menos de 1

Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 5

Anhídrido sulfuroso total, mg/l: menos de 50

Glicerina, g/l: 6-10

CREAM. Vino generoso de licor, mezcla sabia de oloroso y vino dulce. Los de mayor calidad están abocados con pedro ximénez por los agradables aromas y sabores que aporta. En el marco Montilla-Moriles, este tipo de vino se elabora también, por la riqueza glucométrica natural de su uva, con graduaciones inferiores a 15° de alcohol.

Densidad a 20°C: superior a 1.000

pH: 3-4

Grado alcohólico: 17-18% vol.

Azúcares reductores, g/l: 100-120

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,5-5,5

Extracto seco a 20°C g/l: 115-135

Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: menos de 1

Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 5

Anhídrido sulfuroso total, mg/l: menos de 50

Glicerina, g/l: 6-10



PEDRO XIMÉNEZ. Vino de licor, dulce, de color rubí oscuro, que se obtiene soleando, casi hasta la pasificación, la uva del mismo nombre. Su graduación puede proceder parcialmente de pequeñas fermentaciones anteriores al encabezado. Normalmente se somete a crianza, aumentando lentamente su color en las botas, color que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su contenido mínimo en azúcares reductores es superior a los 272 gramos por litros.

Auténtica miel de uva, es un vino denso, cargado de agradables aromas varietales, con matices que recuerdan el café, el higo pasificado, el chocolate, el cacao, el dátil y, por supuesto, el olor característico de la uva pasificada que le da nombre

Es una verdadera fiesta para los sentidos, fragante y frutoso, suave en la boca y no empalagoso. Es, sin más acompañantes, un postre perfecto que puede repetirse, a lo largo del día, tras el desayuno, el almuerzo, o la merienda. Auténtico tónico, levanta los ánimos cansados y ayuda a recuperar fuerzas tras una larga jornada de trabajo.

Densidad a 20°C: superior a 1.100

pH: 3,5-4,5

Grado alcohólico: 8-17% vol.

Azúcares reductores, g/l: más de 272

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 3,75-4,5

Extracto seco a 20°C, g/l: más de 292

Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: menos de 1

Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 10

Anhídrido sulfuroso total, mg/l: menos de 150

MOSCATEL. Vino dulce natural elaborado con uva de esta variedad, en su estado de madurez biológica o pasificada. La gama es tan amplia que va desde vinos jóvenes más o menos abocados hasta viejas soleras de color azabache, perfumados y complejos, con ciertos tonos amargos en boca que equilibran su dulzor. A continuación se relacionan valores habituales de los parámetros analíticos más importantes de estos vinos:

Densidad a 20°C: 1.060-1.065

pH: 3-4

Grado alcohólico: 15% vol.

Azúcares reductores, g/l: 180-200

Acidez total, expresada en tartárico, g/l: 4,5-5,5

Extracto seco a 20°C, g/l: 195-215

Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l: menos de 0,6

Anhídrido sulfuroso libre, mg/l: menos de 15

Anhídrido sulfuroso total, mg/l: menos de 150





Moscatel en pasificación.

OTROS TIPOS DE VINOS ELABORADOS EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLANCOS JÓVENES. La costumbre de beber vino nuevo en Andalucía Occidental es tan antigua como el vino mismo. En las tabernas, o en la intimidad doméstica, el aún burbujeante mosto se consume con alegría. Tiene su sitio en el mostrador y en la mesa. Siguiendo esta tradición, hace muchos años se comenzó a estudiar la posibilidad de ofrecer al consumidor un nuevo producto de baja graduación, ligero y frutoso. Los resultados han sido excelentes. Hoy la oferta de vinos jóvenes de la denominación de origen Montilla-Moriles es amplia y goza de buena aceptación.

Para su elaboración se utilizan las variedades Pedro Ximénez, Airén, Baladí-Verdejo, etc., antes descritas, vendimiadas cuando su contenido en azúcares ronda los 190 gramos por litro. La uva se selecciona meticulosamente y se elabora y fermenta con la más avanzada tecnología, obteniéndose vinos pálidos, casi acuosos, transparentes y brillantes, frutosos a la nariz y secos o ligeramente dulces en boca.

Vino nuevo de tinaja.- Recientemente, el Consejo ha autorizado el envasado de estos vinos cuya graduación oscila entre 13 y 15% vol. Pálidos y aromáticos, conservan parte del carbónico producido en la fermentación. Son suaves y frescos en boca. Para que mantengan estas características, sólo se pueden comercializar hasta el 31 de marzo del año siguiente a la vendimia en la que se elaboraron.



BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO. Definidos en el artículo 15 c. 2 del vigente Reglamento de la Denominación de Origen, son vinos que por sus especiales características y variedades de las que proceden, alcanzan una graduación alcohólica natural adquirida mínima de trece grados. El tiempo mínimo de envejecimiento en envases de roble es de un año.

Los más comercializados son el *dry*, el *pale dry*, el *medium*, y los tipos *pale cream* y *cream*. Los primeros son vinos pálidos, ligeramente punzantes, secos y suaves. El *medium* se comercializa poco en el ámbito nacional. Su coloración varía desde tonos dorados hasta ambarinos. Son abocados, suaves, fáciles de beber, con aromas que recuerdan la variedad Pedro Ximénez muy madura junto con algunos tonos balsámicos. El *pale cream* es un vino que ha sido especialmente adoptado por la gente joven –cabe añadir: y no tan joven–. Ligeramente dulce, de equilibrada acidez, bajo de alcohol, es ideal para tomarlo con hielo y alguna bebida carbónica. El *cream* tiene color caoba, excelente aroma y mayor riqueza en azúcares.

EL CONTROL DE CALIDAD EN LAS BODEGAS

Los vinos en crianza, especialmente los finos, están expuestos a ataques bacterianos, a alteraciones y a desviaciones de estilo. Una bota puede emprender un camino distinto al que se pretende: el vino que contiene puede ahilarse, acetificarse, quebrarse... Incluso un amontillado puede volverse atrás, puede aparecer la flor y hacerlo regresar a sus finos orígenes. La conclusión es que las botas han de ser vigiladas con frecuencia y que los controles deben extremarse en las criaderas de finos.



Bodega de crianza. Toro Albalá



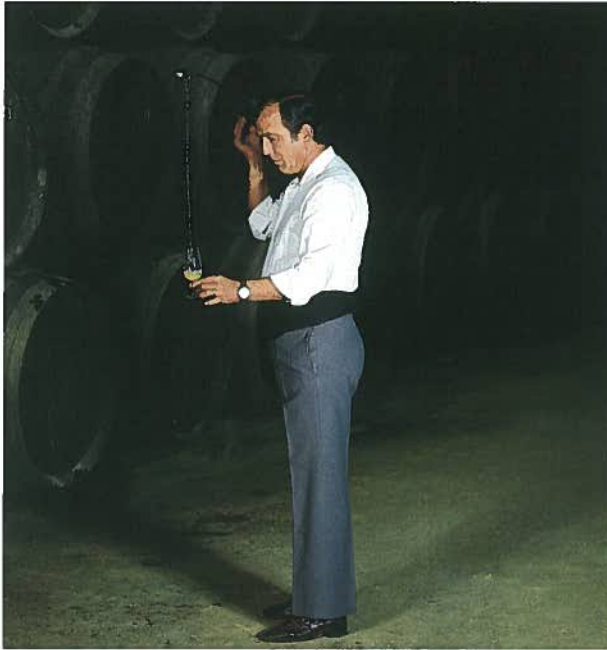
No nos referimos a los posibles salideros y averías que son fáciles de detectar. También suele ocurrir que aros y duelas muy viejas se rompan. En estos casos, el olor y la mancha húmeda en el suelo avisan que algún casco está perdiendo vino. El examen exterior de las andanas es rápido. Lo complejo y laborioso es el control organoléptico –previo al análisis químico– de cada una de las botas de una nave, el examen con el catavino de cada una de las botas de una criadera. Piense el lector en una gran bodega. Quizá haya 5.000 de un solo tipo, e incluso más. El trabajo es arduo. A las botas de la solera se accede fácilmente, de ahí para arriba es más difícil ya que para sacar vino de las andanas hay que utilizar escaleras y andamios.

La venencia cumple un extraordinario papel en la bodega. No hay forma más rápida de extraer una pequeña cantidad de vino para verterlo luego en el catavino. Es dificultoso y lento utilizar pipetas de cristal o tubos para tomar las muestras. Aquí la venencia, o la caña, no tienen sustituto. Un golpe seco sobre la superficie del vino permite sacar la cantidad justa para ser examinada. Apenas se rompe el velo de flor y la cadencia de trabajo es rápida. Además, ha dado lugar a un auténtico espectáculo de destreza. Es impresionante ver y oír caer el vino desde cierta altura, precipitarse desde el extremo de la venencia, desde el cubilete, hasta el fondo del catavino. Es un arte que permite el adorno, la elegante exhibición y cuyo diario perfeccionamiento rompe la monotonía laboral del arrumbador.



Colección de venencias. Museo Toro Albalá.



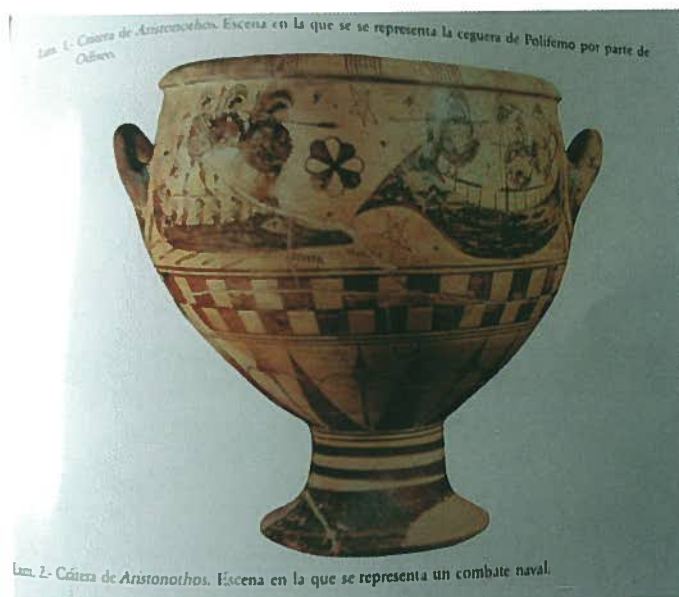


Venenciador.

Según el diccionario de la Real Academia Española, la venencia es “un utensilio compuesto de un recipiente cilíndrico de plata, hojalata u otro material, de reducida capacidad, y de una varilla, ordinariamente de ballena, de unos ochenta centímetros de longitud, terminada en gancho...” Las cosas han cambiado. La plata y la barba de ballena han pasado a las vitrinas. El metal noble ha sido sustituido por el acero inoxidable y el pelo del cetáceo por plástico. En su definición, nuestra Real Academia olvida añadir que la varilla ha de ser flexible para poder llegar a la boca de las superpuestas botas y ahondar en su contenido.

En su minúsculo dedal no suelen caer más de cuarenta o cincuenta centímetros cúbicos de vino que caen al fondo de la copa tras oxigenarse por el camino. Las burbujas se expanden, el néctar se oxigena, y permiten que la nariz pueda apreciar mejor las cualidades y los defectos del fino, del amontillado, del oloroso... La vista y la nariz del capataz diagnostican certeramente su estado enológico. Si detecta alguna desviación, la señala con tiza en el exterior de la bota para enderezar el camino lo antes posible, tras su análisis bioquímico en el laboratorio. Se ignora cuando comenzó a ser utilizada la venencia tal como hoy la conocemos. La que se fabrica ahuecando el extremo de una caña la utilizaban los griegos con los mismos fines según escenas que pueden contemplarse en milenarias cráteras.





Crátera.

EL CONSEJO REGULADOR

Desde los tiempos más remotos se ha utilizado el nombre de la zona de producción para identificar y calificar el vino. Egipcios, griegos y romanos han dejado buena prueba de ello: fueron famosos los caldos de Chipre, de Falerno, de la Bética. En *La Iliada* y en *La Odisea*, Homero (siglo IX a. C.), habla de los vinos de Lemmos, de Samos, de Pédalos, de Itaca. Al tiempo que aumentaba el prestigio aparecía la falsificación. En el siglo XVII se vendían odres de vino de Lucena que, en realidad, procedía de otra zona vitícola más o menos lejana. Siempre se persiguió el fraude pero hasta finales del siglo pasado no se comenzó a legislar para regular el uso de los nombres geográficos. En 1883 se firmó el Convenio de la Unión de París sobre la propiedad industrial. Por primera vez se adoptaron acuerdos sobre falsas indicaciones de procedencia. En el Arreglo de Madrid (1891) se aludió de forma directa a las denominaciones de origen bajo el nombre de *apelaciones regionales*. Mientras tanto, Portugal (1907) tomando, sin duda, como antecedentes los trabajos del Marqués de Pombal, inició la regulación de sus denominaciones de origen. Francia comenzó la tarea en 1919, mediante las *Appellation d'Origine Controlée* y España en 1932, cuando vio la luz el primer Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes que, con algunas modificaciones, estuvo en vigor hasta 1970.





Mapa de la Denominación de Origen.



Vista la importancia que estaban alcanzando las protecciones geográficas de calidad la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, ya algo tarde, en 1947, aprobó una primera definición: “un vino no puede tener denominación de origen más que cuando esta esté consagrada por el uso y tenga una reputación constatada. Esta reputación debe resultar de las características cualitativas determinadas por los siguientes factores:

1. Factores naturales en los que son preponderantes la influencia del clima, la naturaleza del suelo, las variedades, la exposición del viñedo. Estos factores permiten definir un área de producción que debe estar delimitada.
2. Factores debidos a la intervención del hombre, entre los que es especialmente importante el método de cultivo y las técnicas de vinificación”.

En el Arreglo de Lisboa (1958) se define así: “Se entiende por denominación de origen, en el sentido del presente Arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y los factores humanos”.

Y en la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aparece de la siguiente forma: “A los efectos de la Ley, se entiende por denominación de origen el nombre de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de las respectivas zonas, que tengan cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza”. (Art. 79).

“Zona de producción: la región, comarca, lugar o pago vitícola que por las características del medio natural, por las variedades de vid y sistemas de cultivo, produce uvas de las que se obtienen vinos de cualidades distintas y propias mediante modalidades específicas de vinificación”. (Art. 80).

Por último, el Reglamento C.E. 823/87 de la Comisión, dice así: “Por región determinada se entenderá un área o conjunto de áreas vitícolas que produzcan vinos con características cualitativas especiales y cuyo nombre se establece para designar, entre dichos vinos, los definidos en el artículo 1”. Los vinos del marco Montilla-Moriles, como demuestra su larga historia, cumplen más que sobradamente lo exigido en estas definiciones y en las que puedan sucederles.

El nombre de Montilla, como aglutinador y representante de una comarca productora de néctares singulares, se fue imponiendo a partir de mediados del siglo XIX. Prueba de ello es la participación de vinos en concursos internacionales, elaborados en otras localidades de la denominación de origen actual, bajo el nombre genérico Montilla. Un caso concreto lo encontramos en los finos, amontillados y olorosos enviados por Rafael Blanco Alcaide, bodeguero y prócer egabrense, a las exposiciones de Amsterdam, Filadelfia, Madrid, París y Viena, entre los años 60 y 80 del siglo XIX con la denominación “montillas puros criados al natural”. Debo añadir que ganaron numerosas medallas.



El de Moriles cobra pujanza a partir de 1912, cuando se cambió Zapateros, nombre antiguo de la localidad, por el actual. Sin embargo, sí eran muy conocidos y apreciados sus pagos vitícolas que, a la postre, quedaron unidos para siempre con el gentilicio: en realidad, estos terrenos únicos, de extraordinaria calidad para producir vinos finos, fueron los que rebautizaron el pueblo.

La Denominación de Origen completa, tal cual es hoy, empezó a sonar a partir de 1891, con motivo de celebrarse el ya citado Arreglo de Madrid, revisado en Washington en 1911 y ratificado en La Haya en 1925. Pero, es el Estatuto de la Viña y el Vino de 1932 el que ampara legalmente los nombres de estas dos localidades para que puedan ser usados en exclusiva por los elaboradores y criadores de los pueblos ubicados en su zona de producción y crianza. En la Gaceta de Madrid de 6 de diciembre de 1932, apareció la Orden que fijaba un plazo de 15 días para que se constituyera el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla. El 22 del mismo mes y año, la Gaceta daba instrucciones para que se constituyera el de Moriles. En la exposición de motivos se recogía, en ambas ocasiones, el interés que tenían los viticultores y bodegueros de las dos localidades en que sus vinos estuvieran debidamente amparados por aquella incipiente legislación que defendía la calidad y pureza de los caldos españoles más renombrados.



Vista de Moriles (Córdoba).



EL PRIMER REGLAMENTO Y LA CAMPAÑA GENÉRICA “LA ELECCIÓN ES BIEN SENCILLA...”

La Guerra Civil y algunos problemas burocráticos retrasaron la fundación del Consejo Regulador que no se hizo efectiva hasta diciembre de 1944, aprobándose su Reglamento en octubre de 1945. Su primer presidente fue Luis Merino del Castillo, a la sazón ingeniero jefe de la Jefatura Agronómica de Córdoba. Vocales: Francisco de Alvear, Conde de la Cortina; Félix Asensio Navarrete, Antonio Víbora Blancas, Rafael Cruz Conde, Julián Pérez-Barquero y Luis González Ruiz. Secretario: Francisco de Paula Salinas Casana. Sede, la de Jefatura Agronómica, calle Concepción, 12, en Córdoba.

El Consejo Regulador se fijó desde el principio una serie de metas: una de ellas, la calidad; otra, la promoción. Fue la primera denominación de origen española que inició una campaña publicitaria genérica de cierta envergadura. Para ello convocó, en 1951, un concurso para premiar el eslogan que mejor promocionara los vinos del Marco. El premio se fijó en 10.000 pesetas, un capital en aquellos años. Llegaron miles de cartas, de España y de otros países. Ganó el doctor Juan José Arístegui Carnés con el texto: *La elección es bien sencilla, o Moriles o Montilla*, que hizo famosa a la Denominación. La pegadiza frase está aún viva, sigue siendo conocida y pronunciada por muchos aficionados al vino.

Pero, incluso entonces, la labor del Consejo era reconocida más por extraños que por propios, que en estas tierras son así las cosas. En enero de 1953, Manuel María González Gordon, Marqués de Bonanza⁹, escribía así a José Cobos: “Si alguna vez voy por Montilla, me permitiré hacerle una visita para darle la enhorabuena, y expresarle mi agradecimiento de palabra, y felicitar además a ese Consejo Regulador que tan magnífica labor está haciendo por el *vino de la verdad*, como usted lo denomina en su obra”.

Recojo ahora otro comentario, aparecido en la revista *La Semana Vitivinícola*, once años después, el 21 de marzo de 1964. Dice así: “A partir de la constitución del Consejo Regulador, el incremento de la venta de estos vinos fue notorio en el ámbito nacional, preferentemente en el área sur de la Península y en lo que fue Protectorado español en Marruecos. A ello contribuyó decisivamente, como han reconocido quienes han ahondado recientemente en el estudio de mercados, las ininterrumpidas campañas publicitarias promovidas por el Consejo Regulador, organismo que bien puede recabar para sí el honor de haber sido el primero en España que proyectó y llevó a cabo la propaganda genérica de un producto, bajo el ya famoso eslogan de *La elección es bien sencilla, o Moriles o Montilla*.”

⁹ Manuel María González Gordon, personalidad vinica de prestigio mundial, fue uno de los fundadores del Consejo Regulador Jerez y alma e impulsor de las bodegas González Byass.



Paralelamente, el Consejo Regulador se hizo presente en el extranjero a través de toda una serie de medios coordinados de difusión. Prodigó folletos ilustrados con textos plurilingües, acudió a ferias y exposiciones, distribuyó adecuada información a los agregados comerciales de las Embajadas españolas e hizo posible la degustación de vinos en los sectores interesados...”

A aquella primera y acertada campaña genérica hay que sumar otras actividades en las que Montilla-Moriles también ha sido pionera. A finales de los años setenta, mediante acuerdos con grandes compañías de aviación y con empresas hoteleras, turísticas y deportivas, el Consejo Regulador comenzó a estar presente en magnos eventos, uniendo el vino con el turismo, con el gran público, en la certeza de que la mayoría de las actividades lúdicas tienen un significativo componente gastronómico. Desde entonces participa en las más importantes ferias de turismo de Europa y América, en actos multitudinarios, en grandes premios deportivos... en resumen, en numerosísimos eventos que ayudaron a difundir el conocimiento e imagen de los caldos montillanos y a mejorar su comercialización.

Las catas dirigidas y presentaciones de los vinos amparados comenzaron a primeros de los ochenta. Se han celebrado en clubs de enófilos –uno de los primeros fue el de la fábrica de automóviles Ford–, en casas regionales, en escuelas de hostelería, en institutos y universidades nacionales y extranjeras, en barcos durante cruceros, en países próximos y lejanos... con el criterio de que los vinos generosos son tan singulares que conviene enseñar al consumidor sus peculiaridades y la mejor forma de disfrutar de ellos. A base de esfuerzo e imaginación, el Consejo Regulador Montilla-Moriles rondó la omnipresencia y hay que decirlo, con un presupuesto promocional insignificante.

Al mismo tiempo, tal como ordena su Reglamento, creó los correspondientes registros de viñedos, de lagares, de bodegas de crianza, de embotelladores y exportadores. Realizó un importante trabajo de catalogación edafológica en toda la Denominación y emprendió diversos proyectos vitivinícolas en colaboración con otros organismos e instituciones: estudios de adaptación de diversos portainjertos; de caracterización; de conducción de distintas variedades; de abonado; de las plagas y enfermedades del viñedo del Marco y su tratamiento; taxonómicos de la flora biológica de los mostos y finos...

En 1965 fue nombrado presidente Manuel Santolalla Lacalle, cargo que ostentó hasta 1991. Continuó con la anterior política de difusión, multiplicándola. Bajo su mandato, la Denominación alcanzó sus máximas cotas, tanto de volumen de producción y crianza, como de ventas nacionales e internacionales. Se incrementó la participación en ferias y exposiciones, se realizaron importantes y acertadas campañas genéricas en la radio y en otros medios y se mejoró considerablemente el material gráfico, actuando el Consejo como punta de lanza para abrir mercados al vino de Montilla-Moriles.



Sucedieron a Manuel Santolalla, por orden cronológico, Manuel Arenas Martos, Antonio Raya Rodríguez, Fernando Pérez Camacho y José Luis Vilches Quesada, quienes continuaron las tareas de mejora de la calidad de los vinos y de promoción genérica siguiendo las directrices antes citadas. A partir de junio de 2001 ocupa la presidencia José Manuel Rodrigo Rodríguez. Una de las tareas realizadas bajo su mandato ha sido la actualización del Reglamento del Consejo, el inicio de la constitución de la Denominación de Origen Vinagres de Montilla-Moriles, la creación de los Vinos de la Tierra de Córdoba para amparar los tintos elaborados en la Zona y, al nivel promocional, la realización de los Salones del Vino en Madrid en los que el dulce pedro ximénez ha sido protagonista. Complementariamente se han aumentado el número de catas y presentaciones mediante convenios de colaboración con el Patronato de Turismo de Córdoba y con otras instituciones y entidades y las visitas de prensa especializada. También se rodó el capítulo dedicado a los vinos del Marco de la serie *A pedir de boca*, emitida por TVE, se editó una nueva página Web, se potenciaron las semanas culturales, se publicaron diversos textos...

LA FIESTA DE LA VENDIMIA, EL TORNEO DE AJEDREZ Y OTROS ACTOS PROMOCIONALES

La primera fiesta de la vendimia se celebró en 1955. José María Pemán inauguró el cargo deregonero con un brillante y erudito discurso. En 1970 comenzó el Torneo Internacional de Ajedrez, Torneo del Vino Montilla-Moriles que, por su importancia, se situó entre los tres primeros del mundo y que contó con la participación de las primeras figuras de este deporte, entre ellos Anatoli Karpov. Lamentablemente, se extinguió en 1977.

Otra gran promoción, en la que fue pionero el Consejo Regulador, es la *Cata*, iniciada en Córdoba en 1983, y llevada luego a otras ciudades y pueblos de España. Tan buena aceptación ha tenido este certamen monográfico de los vinos Montilla-Moriles, que se considera ya fiesta oficial del mayo cordobés, junto con las Cruces, los Patios y la Feria.

Durante el mandato de Fernando Pérez Camacho y con motivo de celebrarse la efemérides del 50 aniversario de la fundación de la Denominación, S.M. El Rey recibió, en la sala de audiencias del Palacio de la Zarzuela, a los miembros del Consejo el día 1 de junio de 1995. Además, se organizaron diversos actos, entre ellos el I Congreso Ibérico de Denominaciones de Origen en el que participaron representantes de consejos reguladores de España y Portugal, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de la Federación Española del Vino, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Instituto de la Viña y el Vino de Oporto, de la Asamblea Europea de Regiones Vinícolas y de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino. El evento estuvo cubierto por miembros de la prensa nacional e internacional, radio, televisión, etc.





Inauguración de la XVI Cata de Córdoba.

En otoño, en la galería Studio'61, se inauguró la exposición *Los pintores cordobeses al vino Montilla-Moriles*, se reeditó el opúsculo *El vino de la verdad*, de José Cobos y Ricardo Molina y se editó, en gran formato, el libro *Homenaje a Góngora*, con dibujos del eximo pintor cordobés Antonio Ojeda. Como en años anteriores, un grupo de periodistas especializados recorrió en septiembre la Denominación, dedicándose esta visita, especialmente, a mostrar la artesanal elaboración del vino pedro ximénez.



Audiencia real con motivo del 15.º aniversario de Consejo Regulador.



En 1995 se celebró, también, la I Cata Popular de Aguilar de la Frontera que, durante varios años consecutivos, ha logrado inscribir su nombre en el libro *Guinness* de los récords mundiales por haber sido en 1998, 1999, 2000, 2001 y 2002 la cata dirigida de vinos en la que han participado el mayor número de catadores de entre todas las que se realizan en el mundo.

Otra faceta en la que destaca el Consejo Regulador Montilla-Moriles es la cultural. Desde 1988 viene editando numerosos textos relacionados con el vino. Entre ellos destacan *Ocho Pregones de la Fiesta de la Vendimia*¹⁰, *Los poetas de Córdoba al vino de Montilla-Moriles* (once opúsculos), *El vino y la salud*, del Dr. Concha Ruiz, *Los vinos de*



Cata record Guinness en Aguilar de la Frontera.

*Montilla-Moriles en Jaén*¹¹ (varios autores), *La tapa, novia de nuestros vinos* (Miguel Salcedo Hierro), *Del vino y la gastronomía* (Inmaculada Ávila, Marisol y Miguel Salcedo, Fernando Pérez Camacho y José Ponferrada Gómez), *Entre copas y coplas* (Emilio Jiménez Díaz), *La Ronda de la Copa* (Ginés Liébana), *Las tabernas del casco histórico de Córdoba* (Manuel María López Alejandre), la mayor parte de ellas en colaboración con el Ayuntamiento de Córdoba.

¹⁰ Editada por la Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.

¹¹ Editada por Cajasur.



Esta labor es reconocida, como decía antes, más fuera que dentro. Escritores como Xavier Domingo, José Peñín, Víctor Fuentes o Joaquín Merino citan al Consejo como “el más dinámico de España”. La Academia de Gastronomía le concedió el premio *Victor de la Serna* a la promoción; la Consejería de Economía y Fomento, el Premio a la Promoción de la Zona Vitivinícola; la Institución FERIA de Muestras de Sevilla, la Medalla de Oro a la Calidad; el Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones, el primer accésit al premio *Marqués de Villena*, a un punto del ganador, por la promoción de los vinos y de la gastronomía de Córdoba; y un sinfín más de galardones que sería prolijo enumerar.

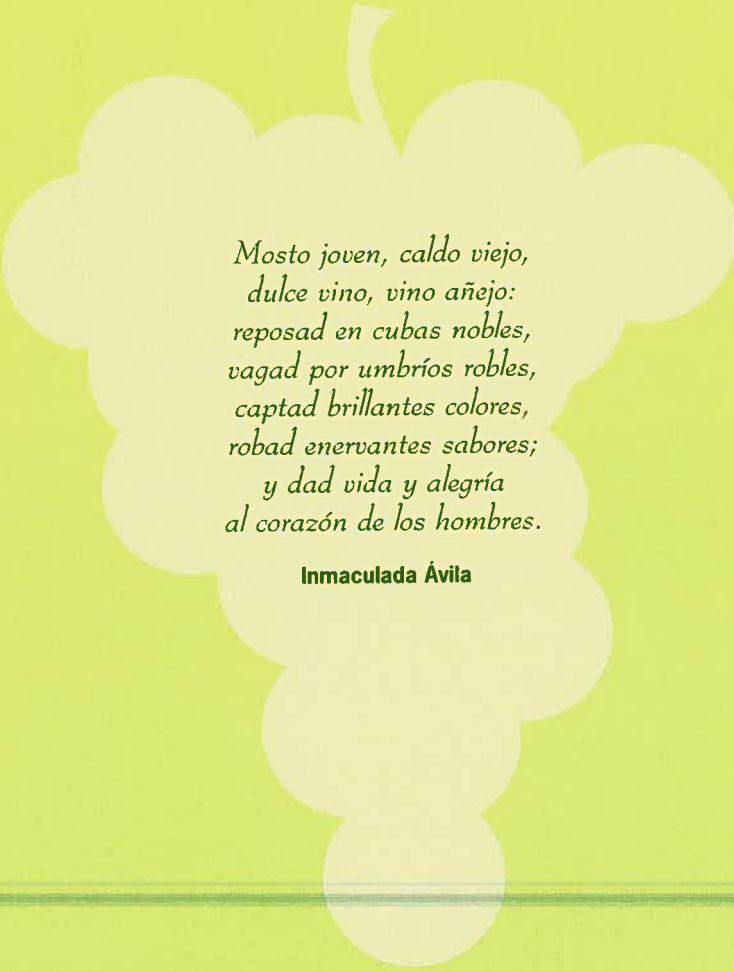


Visita de los Reyes al stand Montilla-Moriles en el Campeonato del Mundo de esquí alpino. (Granada, 1995).



Capítulo V

LOS ENVASES VINARIOS EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES



*Mosto joven, caldo viejo,
dulce vino, vino añejo:
reposad en cubas nobles,
vagad por umbríos robles,
captad brillantes colores,
robad enervantes sabores;
y dad vida y alegría
al corazón de los hombres.*

Inmaculada Ávila

MM



Anforas, tinajas y mil distintos receptáculos de barro, de piel, de madera de cerezo, de encina, de nogal, de castaño, de roble, de vidrio... hasta de plata, han servido para guardar el vino desde que la viña comenzó a cultivarse en tierras cordobesas y su fruto se transformó en alegre vino. Sin envases, el mosto no habría tenido donde fermentar, decantar y conservarse. Desde siempre, el tapón de corcho ha sido el cierre más utilizado y su pujanza no ha decaído. Vamos a dedicarles, bien lo merecen, unas líneas a estos recipientes.

ÁNFORAS, TINAJAS Y PELLEJOS

No cabe duda de que los primeros utensilios destinados a contener líquidos que construyó el hombre fueron los de barro cocido. Puede ser motivo de discusión cual de los dos es más remoto, si el vaso de cerámica o el vino. De diversas formas, las que en mejores condiciones han llegado hasta nosotros son las ánforas, profusamente utilizadas por los pueblos más remotos como prueban los numerosos hallazgos arqueológicos. En Egipto han aparecido en las tumbas de grandes personajes, perfectamente conservadas. Lo mismo puede decirse de las halladas en numerosos pecios y en excavaciones. Además, son de todos conocidas las pinturas murales que recogen los momentos de la vendimia y el envasado de los mostos en estos recipientes. Todos los países del área mediterránea las utilizaron para el transporte y conservación del vino y el aceite. En el exterior solía figurar, grabado en el barro, el nombre del fabricante e incluso el del remitente de la mercancía, a modo de los envíos que todavía utilizan algunas bodegas.



Tinaja de barro.



Las citas literarias de estos envases son amplísimas: desde Homero todos los clásicos griegos y latinos escriben sobre ellas, incluido nuestro paisano Séneca.

Si bien el ánfora permitió la conservación y el envejecimiento en la bodega y el transporte y almacenamiento del vino hasta los puntos de destino¹², el *dolium* y la tinaja, ésta última más voluminosa, permitieron fermentar mayores cantidades de mosto y la obtención de partidas de vinos más homogéneas. El volumen de mosto que podían contener, con relación a su superficie, permitía una fácil evacuación del calor durante la fermentación con la consiguiente mejora de la calidad de los vinos; en dos palabras, lo que hoy se consigue en los depósitos de acero inoxidable refrigerados. La capacidad no solía sobrepasar las cincuenta ó sesenta arrobas, entre 800 y 960 litros las mayores. Aún son fáciles de encontrar abandonadas o adornando portadas y patios de viejos lagares. A la facilidad de limpieza y buena irradiación calórica, las tinajas de barro oponían cierta porosidad, la imposibilidad de cerrarlas herméticamente y su fragilidad. Baltasar de Alcázar comparaba el amor con las tinajas diciendo que, grandes y gigantescas, estallaban en un momento por cualquier motivo. Poco a poco fueron sustituidas por los conos de cemento, hábilmente contruidos *in situ*. Éstos, a su vez, por problemas de excesiva temperatura durante la fermentación, han pasado a ser, en la mayoría de los lagares, meros depósitos de almacenamiento. Los de acero, por sus indudables ventajas, han ocupado su puesto.



Llenado de un pellejo.

¹² Se solían cerrar con un tapón de corcho lacrado, a veces forrado con piel. Era frecuente verter sobre el vino una pequeña cantidad de aceite para aislarlo aún más del aire.



Hay pocas noticias del origen del pellejo u odre y de su hermana menor la bota, fiel compañera de Sancho Panza. A partir del siglo XVI es frecuente encontrar, en Montilla y en otros pueblos de la Denominación, citas de odrerros, de fabricantes de pellejos empleados para guardar y transportar el vino hasta las tabernas. Utilizados hasta los años treinta o cuarenta son hoy objetos de museo. Los pellejos rondaban las cuatro arrobas de capacidad, los más grandes cuatro y media, es decir, 72 litros. Una vez vacíos, tenían la ventaja de su poco peso y de ocupar escaso volumen a la hora de almacenarlos. Curiosamente, su difícil manejo dio lugar a la aparición de auténticos especialistas capaces de transportarlos y de vaciarlos en los barriles. La mayoría de estos operarios, al menos en Córdoba, eran de origen gallego. Antes de imponerse la garrafa de vidrio se utilizaban masivamente en el transporte de pequeños volúmenes, llevados a lomos de caballería o en carretas.

Para evitar fugas, los pellejos se recubrían interiormente de pez, elemento que daba cierto sabor al vino. Las mejoras en las vías de comunicación, el ferrocarril, los camiones y las garrafas de vidrio los hicieron pasar a la historia. No quedarán en el olvido: además de los muchos que se vaciaron en la plaza de La Corredera, aprehendidos a matuteros, Cervantes se ocupó de que don Quijote los atravesara una y mil veces con su espada hasta desangrar por completo a aquellos gigantes de oloroso humor. Como minúsculo recuerdo de los grandes pellejos queda la bota, fácil de llevar pero que sirve más para beber en alegres excursiones que para degustar: el vino de una bota siempre tiene un cierto extraño regustillo.

EL VIDRIO

No hay mejor envase que el vidrio para conservar el vino desde que se saca de la bota y estabiliza hasta que llega el momento de su consumo. Entre otras propiedades, la botella de vidrio es impermeable, inalterable, inocua, indeformable y reciclable. Pero no todos los néctares soportan la cautividad sin perder buena parte de sus características primigenias. Mientras los amontillados, olorosos, *cream* y *pedro ximénez* no desmerecen tras una larga estancia en botella, en los blancos jóvenes y en los finos se produce una lenta oxidación que aumenta su color y modifica su aroma. Es lo que, en términos coloquiales, se denomina remontado. Para evitarlo, en la medida de lo posible, es necesario conservar las botellas en sitio fresco o frío, oscuro y perfectamente cerradas, sin ningún tipo de contacto con el aire. De ahí la importancia de un buen tapón.

El origen del vidrio es casi tan remoto y nebuloso como el del vino, su inseparable compañero. Los egipcios parece que conocían la técnica de fundición unos 3.500 años antes de Cristo; buena prueba de ello son los antiquísimos ejemplares que se conservan fabricados por este pueblo. Plinio, a comienzos de nuestra Era, cuenta que unos comerciantes fenicios desembarcaron un cargamento de sosa en el desierto, cerca del



Monte Carmelo. Unos calderos que colocaron sobre la sosa hicieron que ésta se fundiera junto con la arena, produciéndose así vidrio. La versión de su descubrimiento es ciertamente confusa y dudosa pero, esa es la historia.

Los griegos utilizaron el vidrio con profusión para objetos de arte, decoración y uso doméstico: vasos, jarras y botellas en las que guardaban el vino y otros líquidos. El famoso pintor Pausias (s. IV a. C.), reproduce a la diosa Methe, la diosa de la embriaguez, bebiendo en un gran vaso de vidrio blanco, cuya transparencia permite ver su rostro. Otros historiadores opinan que es en la época de Nerón (37-68 d. C.) cuando el uso de la botella de vidrio se generaliza como recipiente para guardar el vino, afirmando Marcial (40-104 d. C.) que los más exquisitos vinos de Falerno se conservaban en pequeños frascos de este material. Las técnicas de fabricación mejoraron, considerablemente, en los últimos años del imperio romano, alcanzando sorprendentes formas y coloraciones. El oficio de vidriero estuvo tan bien considerado que el emperador Constantino (285-337 d. C.) eximía de todo tipo de impuestos a los artesanos de este gremio.

Las dos materias primas fundamentales en la industria del vidrio son la sílice y el carbonato de sosa. Juntos, se funden a 1.500° centígrados, añadiéndosele, además de otros elementos, un pigmento que le da el color deseado. Entre los primitivos vidrios y la tecnología utilizada hoy en una fábrica de botellas existe una evolución de miles de años. En el último siglo, las botellas van perdiendo peso, haciéndose más ligeras y resistentes, lo que tiene especial importancia en el transporte. La primera fábrica andaluza se inauguró en Jerez, en 1896. Fue fundada por Andrés Bocuze que la bautizó con el nombre de La Jerezana. Los envases se hacían con el sistema de soplado a la caña, sistema que no desapareció hasta que, pasados varios años, esta empresa se fusionó con la casa belga *Compagnie de Verreries Espagnoles*, que aportó la maquinaria Boucher, toda una revolución tecnológica.

La botella clásica de los vinos generosos andaluces es la tipo Jerez, en tamaños que van desde la llamada media (0,375 litro), hasta la *magnum* (1,5 litros) pero, sin duda, la más utilizada es la de 0,75 litro. El color negro preserva al vino, sobre todo a los de crianza biológica, de la luz que provoca en ellos indeseables aumentos de color. Para los vinos jóvenes se utilizan varios tipos, casi siempre con tonos verdosos, algunas totalmente blancas, siendo los formatos más corrientes los denominados Borgoña, Burdeos y Rin. Este último modelo, con color negro, es empleado tradicionalmente en el marco cordobés para envasar los finos que se comercializan bajo la denominación Moriles. Dificultades para servir el vino y cierta falta de estabilidad en la bandeja, están limitando su uso. No olvidemos que es bastante más difícil llenar un catavino que una ancha copa de las utilizadas para blancos, rosados y tintos.

No podemos olvidar las garrafas, forradas de madera, de caña y, últimamente, de plástico, con volúmenes que van desde los dos hasta los dieciséis litros. La de una arroba de capacidad desplazó al pellejo por su facilidad de manejo y limpieza. En algunas bodegas aún se siguen utilizando para los graneles, aunque van siendo sustituidas por el *bag-in-box*. La bolsa de aluminio alimentario contenida en una caja de cartón, traducción



literal de las palabras inglesas antedichas, presenta indudables ventajas para la conservación del vino: ausencia de contacto con el aire, ya que éste se envasa al vacío, perfecta sanidad y facilidad de manejo y de almacenamiento. Las bolsas de tres y de cinco litros de capacidad son demandadas por aquellos consumidores que gustan tener en el frigorífico un vino fresco que van bebiendo lentamente. La ausencia de oxígeno evita alteraciones organolépticas que pueden darse en botellas abiertas durante varios días. Las de quince litros, además de a las garrafas de vidrio, están sustituyendo en numerosos bares a los tradicionales barriles de madera. En algunos casos, se les acopla un circuito de refrigeración para que el vino salga frío.

LOS ENVASES DE MADERA

Hasta ahora todos los envases descritos han evolucionado con el paso del tiempo, han sido susceptibles de sustitución. Incluso el vidrio tiene alternativas. Por el contrario, para la crianza de los vinos de Montilla-Moriles los barriles de madera, las botas, son irremplazables, no existe ningún otro recipiente que pueda cumplir su función.

El origen de la tonelería es, como no, más que remoto y parece que está unido a la navegación, a la construcción naval; no deja de ser un barco un recipiente de madera. Si este criterio es acertado remóntese el lector al arca de Noé y eche cuentas. Añádale, además, la afición del patriarca por la viña y el vino y vaya pensando en como evolucionarían los caldos de los viñedos de Agori en tan primitivos toneles. Homero cuenta que los griegos añejaban sus vinos en toneles de madera que llamaban *pithai*. Herodoto (484-425 a. C.) habla de unos barcos que bajaban de Armenia a Babilonia cargados de toneles de vino.

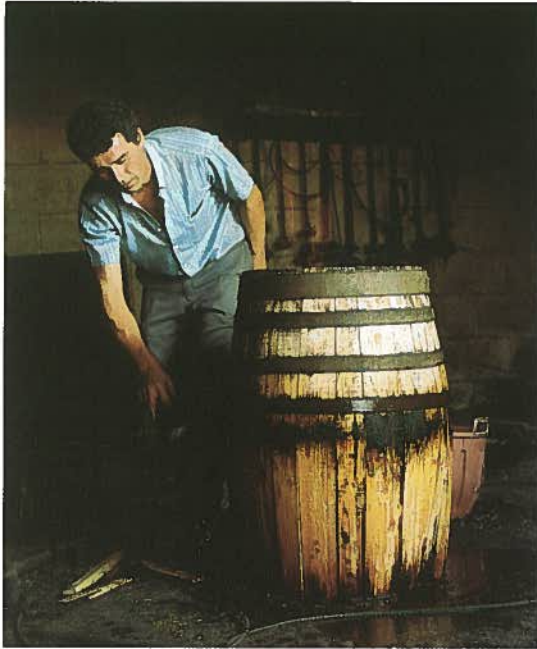
El primer barril famoso en la historia es el que utilizó el filósofo Diógenes (400-325 a. C.) como vivienda. “Sólo te pido que te apartes y no me quites el sol” le contestó a Alejandro cuando éste le ofreció todo lo que quisiera. A comienzos de nuestra Era, Plinio habla de la tonelería y cuenta que los romanos utilizaban barricas para llevar sus vinos a la actual Inglaterra. Cuando los ejércitos de Roma llegaron a las Galias observaron que sus habitantes utilizaban los barriles, entre otros fines, para guardar la cerveza. Ya en el siglo VIII, Carlomagno, en sus *Capitulaciones*, recomendaba a sus súbditos que guardaran sus vinos en barriles de madera con aros de hierro.

La tonelería, difícil oficio transmitido de padres a hijos en cuyas artes y usos poco ha intervenido el desarrollo tecnológico de los últimos años, es oficio aglutinante, propenso a la creación de hermandades y asociaciones gremiales, algunas de ellas nacidas en el siglo XV. De la importancia que tienen desde los Alpes hacia arriba da fe el cuento de Hoffmann titulado *Martín, el tonelero de Nuremberg*. Dice el maestro Martín a sus amigos:

– “Mi yerno debe pertenecer a mi oficio, porque lo considero el mejor del mundo. ¿Cree usted que basta apretar los aros sobre las duelas para que el tonel quede terminado?”



¿No es algo hermoso que nuestro oficio sea el encargado de cuidar el vino para hacerle una bebida fuerte y sabrosa, en la que parece que reside el espíritu de la vida? Y, sin ir más lejos, sencillamente, la construcción de un tonel lleva aparejadas muchas dificultades. Tenemos que ser matemáticos para calcular y medir las proporciones deseadas. Les aseguro a ustedes que se llena mi corazón de regocijo al montar un hermoso tonel, luego de haber preparado las duelas y cuando resuenan los mazazos con alegre cadencia sobre los apretadores. Siento un gran orgullo cuando, acabada una pipa, cojo la gubia para poner en ella mi marca, que, puedo decirlo, es conocida y apreciada por todo el mundo”...



Tonelería.

Difícil oficio, no cabe duda; vale la pena acercarse a una tonelería y ver como el maestro va consiguiendo armar un barril, sin más ayuda que la de instrumentos de acero y del fuego, que el calor hace flexible a la madera. Cada barril necesita veinticinco duelas previamente preparadas. Hay que rebajarlas un poco por el centro y labrarlas por el exterior con el labrante de fuera –cuchilla de media luna– para darle más anchura por el centro que por los extremos, lo que permite unir las, juntarlas. Además, deberán formar un ángulo exacto con un plano –chanflete– para que su unión sea perfecta. El resto de la operación lo describe así Rodrigo de Molina: “Entra ahora en funciones el oficial llamado casquero, que, valiéndose de dos aros –mole y corregidor–, efectúa el levantado de la vasija. El aro mole, para la cabeza; el segundo, para su centro. Una vez corregida la vasija, se le aplican otros cinco aros, llamados moldes, en el



extremo de arriba, sacando el mole y corregidor, cuya misión ha sido levantar la vasija, que estará bien cuando los cuatro extremos estén cuadrados a peso.

Del arrumadero se pasa al batidero, faena de las más espectaculares en el levantamiento de una bota. En el interior de la bota se coloca una trébede con leña –de roble para que no tome otros olores– y, prendiéndosele fuego, es el calor quien hace que las duelas vengan a unirse por la parte de abajo, colocándose entonces, por esta parte, otros cinco aros para su unión provisional, quedando la vasija con su forma peculiar. La bota construida sobre estos aros, pasa a la faena del herrado, que consiste en cambiar los aros provisionales por los de hierro nuevos, encamándolos bien y cepillando la bota por todos sus juntos, para lo que se utilizan las herramientas galga, chazo y martillo. Viene seguidamente el arruñado, que consiste en labrar la cabeza para la colocación de los fondos. Esta faena del arruñado es compleja, ya que se compone de una serie de operaciones, tales como: hacer chaflán, cuadrar la cabeza, preparar e igualar el interior, hacer la hendidura para los fondos, etc., con palabras técnicas, tales como escapipotar, rebotar, hacer la paladura, hacer el jable, y fletear la tiesta, seguido del echado de talugo en sus dos clases: el de amasar y el de coronar”.

“Terminado el arruñado, sólo queda echar fondos, para lo cual se le aflojan tres aros de la mole, que es a la primera que se le coloca, ayudado por dentro y ajustándose el colete, que así se llama el tercer aro; luego, el cuarto aro, talugo de amasar, y después, el quinto, o sea, el talugo de coronar. Esta operación repítese por la parte inferior, poniéndose, como en la superior, el fondo por piezas: primero, el mediano; segundo, los dos luengos; tercero, los dos jarales, y, por último, los dos chanteles. Al último chantel se le clava un gancho, galafate de la punta, para tirar de dentro afuera y conseguir su colocación exacta, poniéndose luego los tres aros como antes. La bota ha quedado totalmente terminada. Se le abre una boca correspondiente y ya está lista para su destino”. Para el lijado final se quitan todos los aros menos los coroneles que luego se repasan con el hierro de rasgar. Los pequeños agujeros se tapan con la broca de caña, una vez quemada. Si son grandes, es necesario colocar un espiche, pequeño cono de madera de roble metido a presión.

Como observará el lector, la tarea es bien difícil. Los tamaños usados en bodega, van desde la cuarta, que es de ocho arrobas, hasta el bocoy, que tiene entre cuarenta y cuarenta y cuatro arrobas. Por encima, los toneletes y toneles, algunos antiguos de 100 y más arrobas de capacidad, y por el centro, la media bota de 16 @, la bota chica de 32 @, las medianas de 36 @, y las de solera de 38 @ que son las llamadas botas gordas, encargadas de soportar la pesada carga de las criaderas, y, por ello, fabricadas con duelas de mayor calibre, casi el doble, que las utilizadas para las botas chicas o de extracción, que no suelen tener encima más de una andana. Los bocoyes se utilizaban mucho para el transporte de vinos, en carros, camiones y vagones de ferrocarril. Ahora, buena parte de ellos se destinan al envejecimiento de olorosos y rayas, fácilmente visibles a la intemperie en los patios de las bodegas, o bajo tejados de fibrocemento.





Camión de Porritas cargado con bocoyes ante la desaparecida Puerta de Aguilar (Montilla).

Barriles de pequeño tamaño, para uso doméstico, los hay desde media hasta cuatro arrobas, o sea, desde ocho hasta 64 litros. Como el dicho del caballo, cuanto más grandecito, mejor. A aquellos interesados que los adquieran se les recomienda, además de un buen y largo envinado, que los mantengan alejados de focos de luz y calor, situándolos en sitios frescos y ventilados, en plantas bajas y sótanos preferentemente. Debe consumirse el vino con frecuencia, sacar y rociar el vacío originado con caldos del mismo tipo o algo más jóvenes, sobre todo en verano, y más aún si contienen finos. El único barrilito milagroso que conocemos es el del eximio pintor cordobés Antonio Povedano: a pesar de su pequeño aforo, ocho litros, cría un fino exquisito. Por eso es milagroso.

Las capacidades y hechuras de los envases de madera utilizados en la crianza de vinos generosos nada tienen que ver con los que se utilizan para el envejecimiento de otros tipos de vinos, blancos y tintos. Ya se ha comentado que, al contrario que para otros vinos, los barriles tienen que haber sido envinados con anterioridad a su incorporación a las criaderas. Aunque una vez terminada la bota se le añade una salmuera concentrada y caliente de amoníaco o de carbonato sódico, que neutralizan los ácidos tánicos del roble, las duelas aún prestan al vino sabores y olores que perjudicarían el *bouquet* de los tradicionales caldos del marco Montilla-Moriles. Para eliminarlos, es necesario fermentar las botas nuevas en repetidas ocasiones. También se suelen llenar con agua sulfitada hasta conseguir que desaparezcan los aromas propios del roble nuevo y los que recuerdan a la madera quemada o empireumáticos, que se producen al calentar con fuego las duelas para aumentar su flexibilidad.

El roble americano, de agradable y peculiar aroma, procedente de los estados de Florida, Ohio, Oregón, Canadá... es la madera más utilizada en la fabricación de todo





tipo de barriles destinados a la crianza de vinos de calidad. Su porosidad y permeabilidad selectiva al alcohol y al agua (debido al distinto tamaño de sus moléculas) determina que, en condiciones incluso de humedad relativa alta, se produzca cierta merma acuosa en los barriles, provocando un aumento del contenido alcohólico que llega a ser notable en vinos de crianza oxidativa que no se rocían durante años. A estos caldos les aporta unos elegantes, ligeros y delicados tonos balsámicos y especiados.

El árbol debe cortarse, al menos, un año antes de comenzar las complejas tareas que abajo se describen. Pasado este tiempo se hacen las tejas, de 38 a 40 mm de espesor, de las que luego se sacan las duelas que continúan oreándose hasta su utilización.

El roble nacional, del país, también de agradable aroma, con escasos y pequeños nudos, no tiene las ideales condiciones de porosidad, dureza y elasticidad del americano. A pesar de ello se utiliza por la sustanciosa diferencia de precio. Los más utilizados son el *Quercus pedunculata*, o roble común, y el *Quercus sessiliflora*, roble de fruto sentado, es decir, cuya bellota está unida a la ramilla, sin pedúnculo. Tanto uno como otro, están localizados en las regiones del norte de España. Alguna especie más de roble existe en nuestra península —el *Quercus palustris*, o roble de las Marianas, y el *Quercus rubra*, o roble rojo, traídos ambos de los Estados Unidos— aún poco extendidos en nuestros bosques. El roble francés es poco utilizado por su elevada tanicidad.

El castaño, también rico en taninos, se ha utilizado mucho en tonelería vinica. No tiene las ventajas del roble, es más dado a mermas y salideros, sus gruesos nudos afean las duelas de los fondos y necesita de un buen envinado para estar en las criaderas. Normalmente, no se consideran idóneos para vinos de calidad, sí para solear rayas a la intemperie por el bajo costo de su madera. Sin embargo, he tenido el gusto de beber finos, amontillados y olorosos exquisitos, sorprendentemente buenos, criados durante muchos años en bocoyes y botas hechas con duelas de este árbol que, en algunas sierras andaluzas, con exposición norte, vegeta y se desarrolla muy bien. Igual puede afirmarse de algunos caldos envejecidos en roble del país. De vez en cuando surge la sorpresa. El por qué, lamentablemente, lo desconoce el autor de estas líneas. El tema bien merece un estudio concienzudo. La edad y la calidad del envinado, así como el grueso y tiempo de secado de la madera, tienen una clara influencia pero, hay más cosas.

Siglos atrás se utilizaron en tonelería duelas de avellano, encina, cerezo, nogal, ciruelo, pino... Hoy, difícilmente se encuentra un barril hecho con algunas de estas maderas. Especialmente poco adecuada es la de pino, por los fuertes aromas que cede al vino, aunque, sin duda, serán del agrado de más de un bebedor griego aficionado a los *retsinas*. En González Byass hay unos viejísimos barriles de cerezo, adquiridos hace más de cien años en Montilla, en la bodega que, en el señorial edificio de la Tercia, tenían los Duques de Medinaceli y que son parte de la solera de un vino mítico: el amontillado del Duque. La utilización de barriles en la crianza de los vinos lleva aparejada una industria auxiliar dedicada a su construcción y reparación.



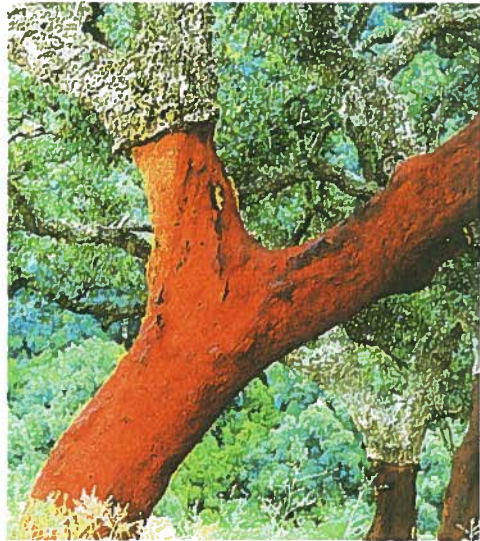
En textos de los siglos XVII y XVIII se encuentran numerosas citas de candioteros montillanos que, años después, pasaron a llamarse toneleros. Valga añadir que, durante siglos, a los fabricantes de barriles se les incluyó en el gremio de los carpinteros, por lo que no es fácil encontrar citas específicas de este oficio hasta pasado el siglo XVI. Actualmente hay diez tonelerías en Montilla.

EL CORCHO

Escribía Horacio (65-8 a. C.): "*Cortice adstrictum pice dimovebit anphorae*" (Oda III-8), "Quita el corcho sellado con brea del recipiente del vino". Teofrasto (400 a. de C) lo cita en su *Historiae Plantarum*, y Plinio en su *Naturalis Historiae*.

Desde los tiempos más remotos, en la cuenca del Mediterráneo se ha utilizado la corteza del alcornoque (dos especies existen, *Quercus suber* y *Quercus occidentalis*) para diversas aplicaciones, una de ellas como tapón para botellas, cántaros, botijos, barriles, tinajas; otra en la fabricación de numerosos envases, la mayoría llamados *corchos*, desde aquel en el que le ofrecen vino de Guadalcanal a la cervantina Escalanta—tan grande que cabía una azumbre— hasta los utilizados para cobijar a las abejas, cuya miel se recoge en otro *corcho* armado con palos secos de jara, madera de excepcional dureza, sin olvidar los *corchos* que se emplean como asientos, los que se han venido utilizando para guardar el pan, como aislante doméstico o como flotadores en artes de pesca. Plinio cuenta que las romanas llevaban en invierno el calzado forrado de corcho para protegerse los pies del frío.

Este árbol, de hoja perenne, que no suele superar los 200 años de edad, crece bien en suelos pobres, prefiriendo los de contenido arenoso, poco arcillosos, silicios y calcáreos. Su altura media ronda los doce metros, llegando excepcionalmente a los 25. El diámetro de su tronco oscila entre 0,5 y 1,5 metros. La primera saca se realiza a los veinte años, aproximadamente, utilizándose este primer corcho, que se denomina bornizo, sólo para la fabricación de planchas de aglomerado. Nueve o diez años después se extrae el primer corcho, el segundo, de mejor calidad pero destinado también a granulados. A partir de la tercera saca puede ya dedicarse la corteza a la fabricación de tapones.



Alcornoque, productor del corcho para tapones.



La saca es todo un arte heredado de padres a hijos. Vale la pena detenerse a ver como maneja el hacha uno de estos operarios, andaluces y extremeños normalmente, para no dañar el árbol que debe quedar protegido por otra envoltura interior llamada curtido, empleada otrora para curtir pieles, de la que no puede despojarse al árbol sin destruirlo. Después de realizada la saca –el corcho tiene que *darse* para que se desprenda del tronco, necesitando para ello una adecuada humedad– en los meses de junio o julio, las planchas permanecen apiladas hasta pasadas las primeras lluvias del mes de octubre, aguas que le confieren mayor flexibilidad y ductilidad, facilitando su posterior manipulación.

Se hierven a continuación en grandes tanques, realizándose luego la primera clasificación cualitativa en función de su grosor y porosidad. El grosor se mide en líneas, equivaliendo esta unidad a 2,256 milímetros. Tras un periodo de reposo, vuelven a cocerse para mejorar su flexibilidad y desparasitar las planchas, pasando luego a las máquinas de rebanar, que se ocupan de cortar las tiras o rebanadas.

El ancho de éstas será el largo del futuro tapón, y el grueso su diámetro. Los diámetros más usuales oscilan entre 22 y 24 milímetros para vinos y entre 25 y 26 para sidras y espumosos. La longitud entre 33 y 49 milímetros. Una gubia, de funcionamiento continuo, se ocupa de sacar el tapón de la tira de corcho. Una vez obtenido se lija. Seleccionados por tipos y calidad, son esterilizados y marcados, parafinándose, por último, para facilitar su colocación.

El 95% del corcho está compuesto por aire ocluido en los alvéolos constituidos por una pared de lignina en su parte central, que le da rigidez, y dos membranas exteriores de celulosa que contienen ácidos grasos, suberinas y ceras. Se calcula que en un centímetro cúbico de corcho existen más de 16 millones de estas células.

Excluido el aire, la composición del corcho es la siguiente:

- 10% de agua, que es su humedad natural.
- 10% de sales solubles, más de la mitad constituidas por taninos y sales tánicas.
- 55% de ácidos grasos y suberinas o ceras, que determinan la impermeabilidad, cualidad que, además, sirve al árbol para mantenerse húmedo.
- 25% de lignina y celulosa, que le dan rigidez y forma.

Las cualidades que posee el corcho para que se le considere el cierre ideal para el vino son: elasticidad, compresibilidad, resistencia al deterioro, elevado coeficiente de fricción e impermeabilidad. La elasticidad hace que el tapón de corcho esté oprimiendo constantemente el cuello de la botella, garantizando la hermeticidad del envase. La compresibilidad del corcho es tal que, después de ser comprimido a un cuarto de su volumen, recupera en 3 minutos el 90% de su dimensión inicial y el 98-99% pasadas entre 24 y 48 horas. Tapones que han estado más de 10 años cerrando una botella, han recuperado el volumen primitivo al poco de extraerlos. No hace mucho, han sido descubiertas en Java varias ánforas, tapadas con este material, que han conservado el vino en perfectas condiciones durante 17 siglos, tal es su durabilidad.



Al cortar el corcho quedan seccionadas multitud de células que hacen el vacío al resbalar sobre la superficie del vidrio, oponiéndose a su arrastre. De ahí su elevadísimo coeficiente de fricción. La impermeabilidad está, lógicamente, en función del tamaño, del diámetro y de la calidad, influyendo en esta última la concentración de ácidos grasos y suberinas.

Valgan ahora unos breves datos estadísticos:

- De cada 100 kilos de corcho sólo 15 se utilizan en la fabricación de tapones.
- El 90% de la producción mundial de corcho se localiza en la Península Ibérica.
- El primer país productor del mundo es Portugal, seguido por España.
- Las zonas en que éste se produce se limitan al área mediterránea europea y a alguna zona en el interior de Marruecos, Argelia y Túnez.
- España produce la tercera parte del total mundial anual de tapones, unos 15.000 millones. De los 5.000 millones españoles, 1.500 son elaborados en Extremadura.
- De las casi 500.000 hectáreas de alcornocales hispanos, el 55% se ubica en Andalucía y el 25% en Extremadura.

Para no cansar al lector, finalizamos con el descorche de una botella, ceremonia que no debe faltar en ninguna mesa, por modesta que sea, ni ser excesivamente sonora: que se oiga y nada más. El buen tapón no obligará a realizar grandes esfuerzos para extraerlo y, por sus cualidades, habrá colaborado eficazmente a la mejor conservación del vino.

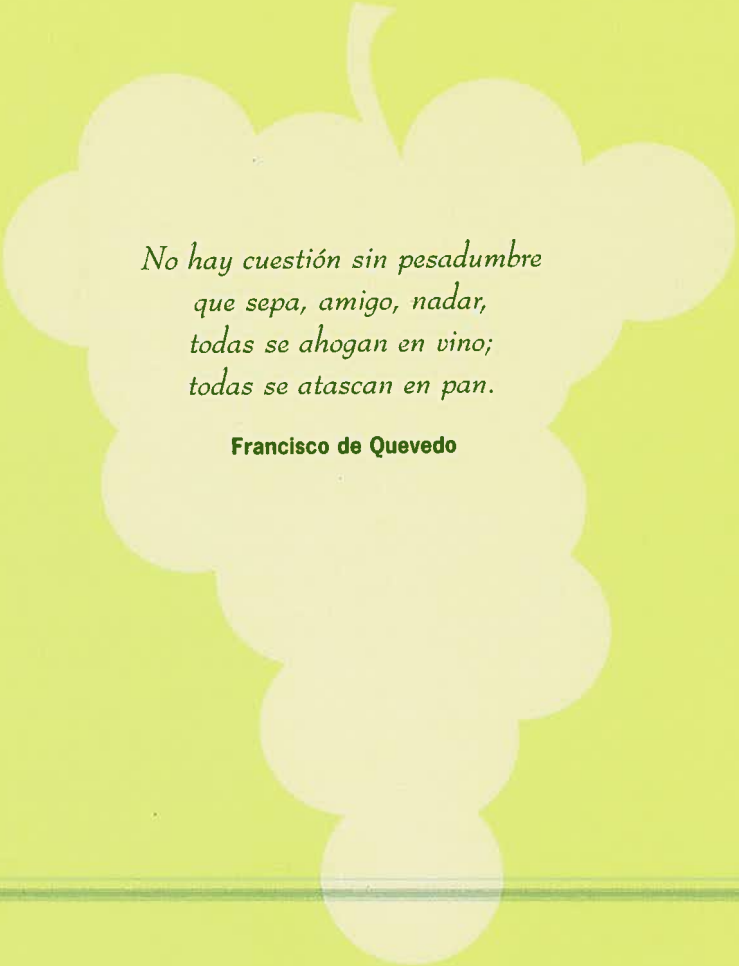
Aunque el corcho no transmite a los líquidos con los que está en contacto ningún olor, color o sabor, algunos de mala calidad –partes bajas del árbol– o elaborados con piezas con podredumbre o mal conservadas, pueden dar al vino gustos y aromas desagradables, gustos y aromas que en la cata se llaman a *tapón* y que suelen estar provocados por microparásitos del corcho.

En los últimos años se ha generalizado, entre otros en el marco Montilla-Moriles, el uso de tapones metálicos roscados a la boca de la botella. En el interior tienen una capa de plástico alimentario que suele cubrir a otra de corcho. Ambas actúan como obturador flexible sobre la boca del recipiente y mantienen el vino alejado de la parte metálica. Los resultados que ofrecen son excelentes: baja permeabilidad al paso del aire y facilidad para abrir el envase.



Capítulo VI

LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES Y LA GASTRONOMÍA



*No hay cuestión sin pesadumbre
que sepa, amigo, nadar,
todas se ahogan en vino;
todas se atascan en pan.*

Francisco de Quevedo

Ms. A. 1. 1. 1.



Muchos autores y aficionados hay que afirman que los secos y filosóficos vinos cordobeses hay que beberlos a *palo seco*. Son vinos, opinan, para no comer. En la taberna, algunos contertulios, de pie ante el mostrador, copa en mano, llegan, incluso, a proclamar su austeridad gastronómica con cierta rotundidad cuando alguien, casi sin levantar la voz para no provocar críticas airadas, se atreve a pedir una tapa:

– ¡Aquí se viene a beber, no a comer!, exclaman los puristas.

Otros, aún son más tajantes al oír la palabra comida.

– ¡A comer: a tu casa o a un restaurante!

La realidad es que la gama de vinos que ofrece Montilla-Moriles al consumidor es tan amplia que puede afirmarse que hay vinos para todos los gustos, vinos para cada momento del día y vinos para cada plato.

El fino, que duda cabe, es un aperitivo clásico. Así lo afirmaban Ricardo Molina y Pepe Cobos: “Los vinos de Montilla y Moriles son, en rigor, vinos de aperitivo, para antes de comer. Mejor aún: vinos para no comer. De tal manera su calidad es absorbente y exclusiva que repele toda mixtura con otros sabores, sabores que al buen catador siempre le resultan groseros, bastardos, comparados con el gusto sutil, delicioso, casi espiritual de nuestros finos pálidos...”



Fino y aperitivos, un buen maridaje.



Pero, incluso los más puristas ceden: “No obstante, el Montilla y Moriles pueden acompañar a las mil maravillas a las sardinas malagueñas asadas al espeto, como afirma Julio Camba. También resulta admirable con ostras, cangrejos y demás mariscos: aquí son recomendables los tipos finos, pálidos, con cuatro o cinco años. Con el pescado están indicados los vinos chicos...”

¿En qué quedamos? Dumas acompañaba el montilla con perdices. Mérimée, excelente *gourmet*, que llegó a Montilla a primeros de otoño de 1830 buscando los campos donde tuvo lugar la batalla de Munda, cuenta en su novela *Carmen* que invitó a comer a don José, el bandido, en la montillana venta de El Cuervo. Dice así: “la cena fue mejor de lo que cabía esperar. Nos sirvieron, en una mesita de un pie de alto, un gallo viejo rehogado con arroz y abundantes pimientos; luego pimientos en aceite, y, finalmente, gazpacho”. También cita el jamón de la tierra y, ya lo hemos contado, la excelente compañía de “una bota de Montilla, que resultó delicioso”.

Años después, Xavier Domingo, otro gran gastrónomo, recomendaba con acierto el oloroso montillano para tratar, de tú a tú, a las carnes rojas y a los guisos más sabrosos. Esta opinión es también compartida por Miguel Salcedo Hierro, otro gran gastrónomo, que acostumbra a comer con fino hasta que llega el rabo de toro, o un plato de igual succulencia, que precisan de un buen amontillado o de un oloroso viejo para equilibrar su sabor. De eso se trata. El vino no debe apagar el sabor de lo que se come, ni el gusto y el aroma de la comida oscurecer los correspondientes del vino elegido. Los viejos generosos de crianza oxidativa pueden competir con tintos, sin el menor desdoro, a la hora de degustar un asado de buey o un guiso bien condimentado, al igual que el fino es perfecto para los mariscos, los pescados fritos o a la plancha y las chuletas de cordero. Además, son insustituibles para redondear un consomé.



Rabo de toro al amontillado.



Decía Dumas que en la mesa la parte intelectual la pone el vino y la material los alimentos sólidos. Hay que abandonar criterios manidos y obsoletos y comprobar que en la mesa no se circunscribe todo a los clásicos binomios blanco-pescado y tinto-carne. El mundo de la gastronomía es infinito. Vale la pena probar, investigar y sacar conclusiones, aunque algún restaurador finja extrañeza cuando se le pida un vino fuera de lo común.

El fino es, desde siempre, el vino ideal para acompañarlo con tapas. No al revés. La pequeña porción de alimento que se ingiere entre sorbo y sorbo tiene un carácter meramente secundario. Sirve como empapante, para que el coqueo pueda prolongarse sin consecuencias. Afortunadamente, aquellas tapas primitivas –“de tapar el hambre” en pluma de Miguel Salcedo– se han convertido en una larga y ligera, por estrecha, oferta: ensaladilla, jamón serrano, embutidos, queso, aceitunas, pescados fritos, mariscos, moluscos, callos, riñones, adobos y aliños, migas, paella, sangre encebollada y con tomate, croquetas, albóndigas... La lista de algunas tabernas es interminable.

Gracias a la sabiduría de algunas taberneras, que hacen maravillas de esta cocina breve, se ha pasado de lo accesorio, y a veces insípido, a lo succulento. Dando la razón a Epicuro (341-271 a. C.), lo pequeño en la taberna contenta a todos. Incluso, los que detestan las aceitunas, los encurtidos y los boquerones en vinagre, encuentran múltiples y sutiles exquisiteces para acompañar la exquisita levedad de los finos montillanos que, repetimos, en la mesa son también excelente pareja de la mayoría de primeros platos. Es más, en Córdoba es habitual comer con fino y debe considerar el incrédulo que la cocina cordobesa es amplia y fecunda, como lo son sus tierras y los ancestrales productos que de ellas provienen, bien directamente: aceites, cereales, frutos, leguminosas, vinos... o transformados en ganadería y en animales de caza.



Sacristía de la Bodega Delgado.



El pedro ximénez, de por sí, es un excelente postre. Sólo, en catavino, en vaso grande con hielo o con agua carbónica bien fría. Tampoco desdice en el desayuno ni en la merienda. Incluso puede acompañar pastas y repostería. Con el pastel cordobés realiza unas nupcias inigualables y, vale la pena probarlo, realza sus características con frutos secos, especialmente con almendras saladas.

Tampoco debe olvidarse la participación de los caldos montillanos en la preparación de múltiples platos a los que perfuma y da sabor. Valga una breve sugerencia gastronómica: el vino joven es ideal para cocinar los espárragos de Almodovar del Río a la almendra, con gambas; el fino redondea los riñones de cordero del Valle de los Pedroches; las alcachofas a la montillana precisan de un buen amontillado; el solomillo al oloroso es una delicia y con este mismo vino se condimenta el rabo de toro. Con el Pedro Ximénez se prepara, entre otros muchos platos, una exquisita merluza que lleva como acompañante langostinos y pasas y unas salsas inigualables para carnes blancas y rojas.

Del libro *Cocinar cada día*, de Marisol Salcedo Morilla, extraemos algunas recetas por si el lector quiere probar sus habilidades culinarias. La de pescado está dedicada al autor de estas líneas que asegura y certifica la suculencia del plato.

CONSUMÉ FRÍO AL VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

(Para cuatro personas). 1/2 kilo de gallina. 1/2 kilo de carne de ternera (morcillo, pierna...). 1 trozo de jamón serrano. 1 cebolla. 1 clavillo aromático. 1 tomate. 2 dientes de ajo. 1 hoja de laurel. Sal. Pimienta. 4 hebras de azafrán. Vino amontillado de Montilla.

Preparación:

En la olla a presión colocamos la carne de ternera, lavada. La gallina, después de chamuscarla para quitarle el plumón, también se lava para librarla de cualquier partícula de sangre. A la cebolla entera, una vez pelada y lavada, se le pincha el clavillo y se añade a la olla. El tomate lo ponemos con la piel y los ajos pelados y el trozo de jamón con la corteza raspada. Agregamos la sal, pimienta, azafrán y 2 litros de agua. Con la olla destapada lo ponemos a hervir y lo espumamos varias veces para que el caldo salga limpio y claro. Después tapamos la olla y lo dejamos cocer durante una hora. Lo sacamos y dejamos enfriar para quitar con facilidad la capa de grasa que se forma en la superficie. A continuación lo colamos y metemos en el frigorífico. Cuando vayamos a servirlo le añadiremos un vasito de amontillado. Se sirve en tazas de consomé bien frío. Con la carne sobrante podemos hacer croquetas, relleno de verduras y picadillos para sopas.



MERLUZA ALEXANDRE

Ingredientes:

(Para cuatro personas). 1 merluza de más de 1 kilo. 2 tomates. 1 cebolla. 1 diente de ajo. 1 vaso de vino fino. Piñones. Aceite virgen. Sal. Pimienta.

Preparación.

A la merluza, sin cabeza y abierta por la mitad, se le quitan las espinas. En una fuente de horno engrasada, se coloca mirando hacia arriba. Alrededor ponemos los tomates, pelados y troceados, la cebolla cortada a cascots y el ajo en rodajitas. Espolvoreamos el pescado con sal, pimienta y perejil picado. Rociamos con el vino y un poco de agua, ponemos encima los piñones y metemos en el horno caliente, no demasiado fuerte, durante 20 minutos. Se sirve inmediatamente, en la misma fuente.

LOMO A LOS DOS VINOS

Ingredientes:

(Para cuatro personas) 1 kilo de cinta de lomo. 2 cebollas. 1 cabeza de ajos. 1 vasito de aceite. 1 vasito de oloroso. 1 vasito de Pedro Ximénez. Sal. Pimienta. Una naranja.

Preparación:

Atamos la cinta y salpimentamos. Se rehoga en el aceite hasta que esté dorada. En el mismo aceite se fríen las cebollas, troceadas, y los ajos sin pelar. Todo se pone en la olla a presión junto con los dos vinos. Dejamos cocer durante media hora. El lomo se saca y se trincha, colocándolo en una fuente. La salsa se pasa por el pasapurés, incorporándole el zumo de la naranja. Se sirve en salsera.



Y, para terminar, un postre:

BIZCOCHO GLORIA

Ingredientes:

(Para cuatro personas). 3 huevos. 4 cucharadas de azúcar. 4 cucharadas de azúcar. 4 cucharadas de harina. 1 cucharadita de levadura en polvo. Mantequilla. 1 vasito de Pedro Ximénez.

Preparación:

Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que queden muy espumosos. Incorporamos la harina y la levadura en forma de lluvia, pasándola por un tamiz o colador. Unimos todo sin batir. Volcamos en un molde redondo, engrasado de mantequilla. Metemos en el horno durante 40 minutos a temperatura suave. Una vez desmoldado el bizcocho, lo ponemos en una fuente y lo regamos en su base con el vino.



De las Bodegas Campos exponemos también unas recetas que de seguro provocarán el disfrute de todo aquél que experimente sus gratas sensaciones.

ALCACHOFAS CONFITADAS AL MORILES

Pelar las alcachofas y cortar por la mitad despojándolas del rabillo a ras del cuerpo, restregar con limón por los cortes a fin de bajar el pH., y eximir de oxidación.

Ir depositando a medida que se limpian en una cacerola con abundante aceite de oliva, fino de Moriles y algo de sal junto con un buen manojo de perejil atado. Subir a ebullición por espacio de dos minutos y dejar reposar al menos tres horas, rectificar y guardar en frío bien cubiertas de aceite.

Acabado y presentación

Hacer una salsa ligera con ajos rehogados en 50 gr. de aceite oliva y antes de que tome color, mojar con un caldo de verduras de buen sabor. Reducir y poner a punto de sal. Añadir una ración con unos doce trozos de alcachofas troceadas y calentar. Rectificar y emplatar.



SUPREMA DE BACALAO A NUESTRO ESTILO

- En este caso, hemos de tener en cuenta si vamos a tratar con bacalao fresco ó por el contrario será desalado al punto de sal.

- Si fuese fresco, se procedería igual que con la merluza pero emplatándolo sobre un lecho de pisto.

- En el caso del bacalao a punto de sal, procederemos a elaborar un pil-pil de la siguiente manera:

Pil-pil

- Se trata de poner en una sartén taflonada ó en una cazuela de barro, un dedo de aceite de oliva 0.4 a ser posible para no restar demasiado sabor al bacalao, y una vez caliente pero no humeante se añadirán una buena cantidad de ajos palmados o láminas de ajo junto con algunas guindillas hasta que doren y una copa de oloroso.

- Una vez doradas, se sacan del aceite e introducimos los lomos fuera del fuego con la piel hacia abajo primeramente para que no se nos rompa y lo mantendríamos tapado unos 6 minutos. Seguidamente daríamos la vuelta a los lomos con la misma operación hasta extraerle toda la gelatina.

- A continuación se sacan los lomos y se reservan; y con un colador de alambre

- Vamos haciendo movimientos giratorios hasta conseguir un ligue que nos recordaría a cierto modo a una mayonesa muy ligera.

- De igual manera se montaría como el anterior en el plato pero añadiendo bien por encima ó por los bordes, una s cucharadas de salsa.

- Para terminar pondríamos encima sus característicos ajos y guindillas reservadas con anterioridad.



RABO DE TORO AL AMONTILLADO

- Cortar los rabos por los nudos y salpimentar.
- Confeccionar un fondo con las verduras y proceder a su rehogado hasta que comiencen a dorar y en ese momento añadimos los rabos.
- Seguir dorando todo el conjunto hasta obtener un dorado oscuro de todo el conjunto.
- A continuación mojaremos con el vino amontillado, reduciendo para que no quede acidez ninguna y se realice la función mixta del estofado.
- Ahora se añade el jugo de carne líquido y justo hasta cubrir añadiendo el laurel, la pimienta en grano, y algo de tomillo fresco.
- Reducir lentamente hasta que los rabos estén a punto de tiernos, comprobando este punto intentando desprender con los dedos y guante, una cantidad de la carne del hueso, la cual no nos deberá oponer ninguna resistencia y desprenderá sola.
- Apartar y sacar de la salsa en bolsas de vacío de 5 kilos, aproximadamente para enfriarlos en abatidor y reservarlos en cámaras frías hasta su uso.
- Triturar la salsa, colar y levantar para rectificar.
- Guardar en bolsas de vacío y congelar hasta su uso cotidiano.

Acabado y presentación:

- Calentar tres nudos de rabos en un cazo con salsa a cubrir hasta que estén bien calientes.
- En un plato llano pondremos los tres nudos agrupados al centro y napados después de rectificar la salsa.
- Encima y al centro, un buqué de patatas fritas.



NARANJA AL ACEITE DE ARBEQUINA

Ingredientes (para 4 personas):

▼ Para el sorbete de naranja:

230 gr de zumo de naranja. 25 gr de glucosa aromatizada. 2 gr de estabilizante para sorbetes. 6 gr de dextrosa. 45 gr de azúcar. 3 gr de zumo de limón.

▼ Para la gelatina de Pedro Ximénez:

18 gr de cola de pescado. 1l de Pedro Ximénez.

▼ Para el resto del postre:

Pasta brisa de almendra. Crocant de cacao. Aceite de oliva virgen, variedad arbequina.

Elaboración:

Para el sorbete de naranja subir a 86° C un tercio del zumo de naranja, junto a los elementos sólidos de la receta y volcar sobre el resto del zumo de naranja el zumo de limón. Congelar y verter en un molde previamente helado, para evitar la descongelación del sorbete.

Para la gelatina del Pedro Ximénez calentar un poco de Pedro Ximénez y agregar la gelatina previamente remojada. Calentar hasta la total disolución de la gelatina en el vino. Volcar sobre el resto del vino y dejar cuajar.

Para la presentación colocar en el centro del plato unas galletas de pasta brisa, alrededor cuatro cubitos de gelatina, y decorar el plato con aceite, una quenelle de sorbete de naranja y unas escamas de sal Maldon. Bajo la quenelle colocar el crocant de cacao.

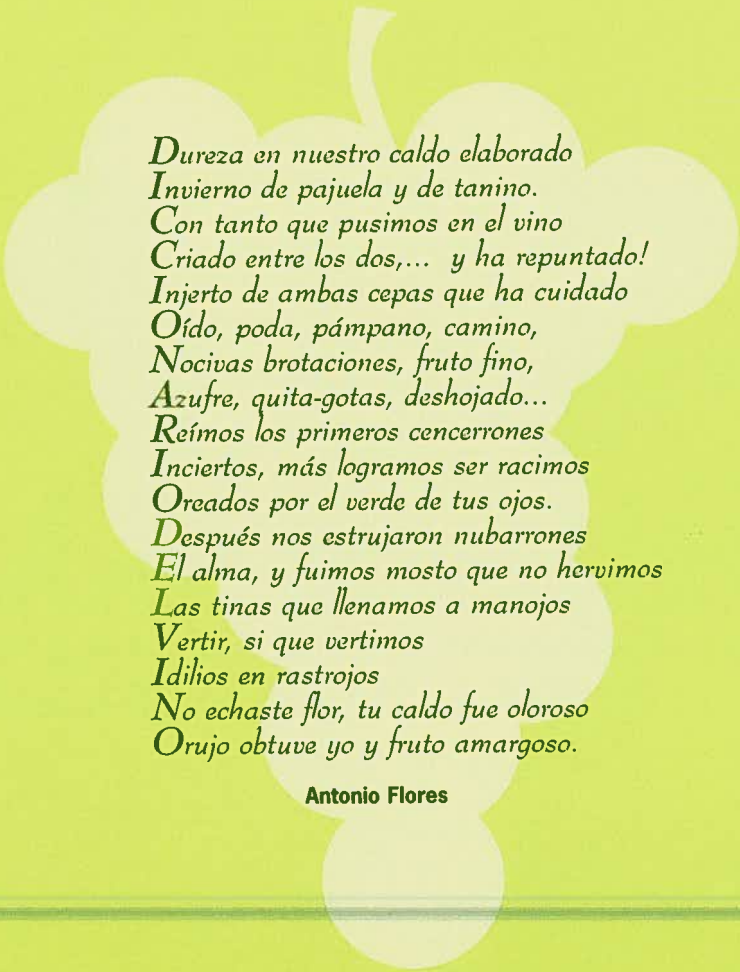
Después de estas suculencias sólo cabe añadir: **¡Qué aproveche!**





Capítulo VII

DICCIONARIO DEL VINO



*Dureza en nuestro caldo elaborado
Invierno de pajueta y de tanino.
Con tanto que pusimos en el vino
Criado entre los dos,... y ha repuntado!
Injerto de ambas cepas que ha cuidado
Oído, poda, pámpano, camino,
Nocivas brotaciones, fruto fino,
Azufre, quita-gotas, deshojado...
Reímos los primeros cencerrones
Inciertos, más logramos ser racimos
Oreados por el verde de tus ojos.
Después nos estrujaron nubarrones
El alma, y fuimos mosto que no hervimos
Las tinas que llenamos a manojos
Vertir, si que vertimos
Idilios en rastrojos
No echaste flor, tu caldo fue oloroso
Orujo obtuve yo y fruto amargoso.*

Antonio Flores

MM



A

- A BARRICA.** Olor conferido al vino por el recipiente que lo contiene. Normalmente, define un olor poco agradable, a barrica vacía, a humedad, a mohos, etc.
- ABIERTO.** Vino de poco color
- ABOCADO.** Vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto regusto azucarado. Suelen ser abocados los tipos de vinos de Montilla-Moriles intermedios: *medium, pale cream y cream*.
- ACARREAR.** Transporte de la uva hasta el lagar.
- ACEITOSO.** Vino de aspecto oleoso, ahilado.
- ACEDO.** Con tendencia a la acidez, más bien avinagrado. También, enfermedad criptogámica conocida como yesca en Andalucía.
- ACERBO.** Vino a la vez, ácido, duro y áspero.
- ACIDEZ.** Conjunto de los diferentes ácidos que se encuentran en el vino al que proporcionan frescura y sabor, protegiéndole de las bacterias. Existen tres tipos de acidez: volátil, fija y total, siendo la última la suma de las dos primeras. La acidez fija está formada por ácidos naturales, fundamentalmente tártrico, málico y cítrico.
- ÁCIDO ACÉTICO.** Es el principal componente de la acidez volátil. En pequeñas proporciones suele ser agradable en el vino, sobre todo en los muy viejos. En mayor cantidad provoca un fuerte olor a vinagre.
- ÁCIDO BUTÍRICO.** Ácido volátil de olor desagradable. Se encuentra en cantidades ínfimas en el vino.
- ÁCIDO CÍTRICO.** Ácido fijo, de sabor agradable y fresco. Se encuentra en todo tipo de uva.
- ÁCIDO GLUCÓNICO.** Ácido formado a partir de la glucosa y que aparece en vinos procedentes de uvas atacadas por la *botrytis*. Provoca alteraciones graves.
- ÁCIDO LÁCTICO.** Procede del málico por acción de la bacteria maloláctica. Le da al vino redondez y finura
- ÁCIDO MÁLICO.** Ácido orgánico fijo que se encuentra abundantemente en la uva verde y que va desapareciendo con la madurez del fruto.
- ÁCIDO MÚCICO.** Se origina en la uva por la acción de los hongos de la podredumbre noble, a partir del ácido galacturónico.
- ÁCIDO TARTÁRICO.** Ácido fijo más importante en el vino. Desempeña un importante papel en la fermentación, conservación y equilibrio del vino
- ÁCIDO SÓRBICO.** Ácido inofensivo para la salud humana que se utiliza para evitar fermentaciones residuales.
- ACODO.** También se denomina mugrón. Su finalidad es rejuvenecer la planta mediante un sarmiento que se dobla y entierra, obteniendo al mismo tiempo una nueva cepa, no resistente a la filoxera.
- A CORCHO.** Olores y sabores debidos a la contaminación del vino por sustancias del tapón.
- ACOBIJAR.** Proteger las cepas con montones de tierra para dar abrigo a las raíces.
- ACUOSO.** Vino desequilibrado por falta de extracto.
- AFRUTADO.** Vino delicado cuyo aroma recuerda el de diversos frutos.
- AGRAFE.** Grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso.
- AGRAZ.** Uva sin madurar, verde.



- AGRESIVO.** Vino con aroma y sabor penetrante, desagradable.
- AGRIADO.** Vino avinagrado. La bacteria *Acetobácter* transforma por oxidación el alcohol en ácido acético.
- AGRIDULCE.** Vino ácido y azucarado por presencia de manita.
- AGUA DE CEPAS.** Familiarmente, vino.
- AGUAPIÉ.** Vino de ínfima calidad, procedente del prensado de los orujos mezclados con agua.
- AGUJA.** Sensación de leves pinchazos en la lengua y paladar producida por los restos de gas carbónico presentes en algunos vinos.
- AGUSTÍN.** Dícese del mosto cocido con trozos de fruta
- AHILADO.** Enfermedad bacteriana que se caracteriza por provocar un aspecto oleoso en el vino. También se llama sordo al vino ahilado. Enfermedad de la grasa.
- AHUMADO.** Se dice de aquellos vinos cuyo aroma recuerda vagamente el de la madera quemada.
- AIREADO.** Caracteres olfativos disminuidos y degenerados por la acción del aire sobre el vino.
- AIRÉN.** Variedad de uva blanca también conocida como Valdepeñera, Manchega y Forcayat. Es la variedad blanca más abundante en España, proporcionando vinos de buena calidad.
- ALAMBIQUE.** Aparato que sirve para extraer con la ayuda del calor, por destilación, la esencia de cualquier sustancia líquida.
- ALBARINO.** Vino gallego de la zona de Cambados, blanco, elaborado con la variedad del mismo nombre.
- ALBILLO.** El que se obtiene de la uva así llamada, variedad muy gustosa y de hollejo muy fino.
- ALBARIZA o ALBERO.** Tierras de color blanco, ricas en carbonato cálcico, que dan los mejores racimos para la elaboración de vinos generosos y licorosos.
- ALCALINO.** Vino corto de acidez.
- ALCOHOL.** Compuesto orgánico formado por carbono, hidrógeno y oxígeno, producido por la transformación de los azúcares del mosto durante la fermentación. Junto con el agua, es el elemento más abundante en el vino. Su riqueza en el vino se expresa en tanto por ciento, equivalente a grado. En un vino con 15 grados, el 15% de todos sus componentes es alcohol. Es incoloro y soluble en el agua y reacciona con los ácidos formando compuestos llamados ésteres. Para obtener un grado de alcohol son necesarios 17 gramos de azúcares en los vinos blancos y 18 gramos en los tintos. Los principales alcoholes presentes en el vino son: Amílico, Butílico, Etilico, Isoamílico, Isopropílico, Metílico, Propílico, etc.
El contenido en alcohol de un vino tiene gran importancia en su calidad y longevidad.
- ALCOHOL ABSOLUTO.** Alcohol en estado de total pureza.
- ALCOHOL DESHIDRATADO.** Aquel que por medios químicos deshidratantes, alcanza una graduación mínima de 99,5 grados. No es apto para consumo humano.
- ALCOHOL DESNATURALIZADO.** Aquel al que se le añaden sustancias que lo inutilizan para consumo humano, aunque puede usarse para usos industriales.
- ALCOHOL METÍLICO.** Alcohol altamente nocivo, su consumo ocasiona ceguera e incluso la muerte. En el vino aparece en cantidades insignificantes.
- ALCOHOL RECTIFICADO.** Aquel que se purifica por destilación fraccionada según los puntos de ebullición de los componentes a eliminar.
- ALCOHOL SUPERIOR.** Aquel que tiene más de dos tomos de carbono. Existe en pequeña proporción en el vino, variando entre 150 y 600 mg/l.
- ALCOHÓLICO.** Vino desequilibrado por su excesiva graduación. Dícese también de aquellas personas que abusan habitualmente de las bebidas alcohólicas.
- ALCORNOQUE.** *Quercus suber*. Árbol productor del corcho.
- ALCORQUE.** Descalce alrededor de la cepa para recoger el agua de lluvia.
- ALDEHÍDOS.** Sustancias volátiles que influyen en el aroma de los vinos. Proceden de la oxidación del alcohol primario. Es un compuesto intermedio entre alcohol y los ácidos.



- ALECHIGADA.** Uva que no llega a madurar por exceso de calor y falta de humedad.
- ALEGRE.** Dícese del vino poco ácido y rico en alcohol y glicerina.
- ALIÁCEO.** Aroma a ajo de algunos vinos jóvenes.
- ALIGOTE.** Variedad de uva blanca procedente de la Borgoña. Se la llama también *Griset blanc*, *Plant gris* y *Giboudot blanc*. Vigorosa y fértil es sensible a las heladas y al mildú.
- ALJARAFE.** Comarca vitivinícola del sudoeste de la provincia de Sevilla que comprende 22 municipios. Elabora vinos tradicionales generosos. Góngora, fundada en el s. XVI, es la bodega más conocida de esta zona.
- A LÍAS.** Olor y sabor contraídos por el vino al estar en contacto durante mucho tiempo con sus sólidos decantados.
- ALLIERS.** Famoso roble francés utilizado para la confección de barricas. Junto con el Limousin y el de Nevers, se le considera uno de los mejores del mundo para este fin.
- ALMENDRADO.** Aroma y sabor de algunos vinos que recuerda al de las almendras amargas. Es característico de los vinos finos.
- ALMIJAR.** En Andalucía, lugar donde se ponen las uvas para asolearlas antes de su molturación.
- ALMOCAFRE.** Azada pequeña que sirve para trasplantar.
- ALOQUE.** Especie de vino clarete, dícese también de la insensata mezcla de un tinto con un blanco.
- ALQUITARA.** Alambique.
- ALTERADO.** Vino que presenta una transformación anómala, con pérdida de sus cualidades.
- AMABLE.** Término utilizado para ciertos vinos blancos secos o con restos de azúcar, suaves y agradables.
- A MADERA.** Aroma y sabor de los vinos que han estado en contacto con madera de crianza sana y preparada.
- AMARILLO.** Tonalidad cromática de ciertos vinos blancos.
- AMARGO.** Sabor que se aprecia en la parte posterior de la lengua y que es similar al del sulfato de quinina.
- AMBARINO.** Tonalidad de ciertos vinos blancos causada por la oxidación de la materia colorante. En los vinos jóvenes, normalmente, es un defecto.
- AMINADO.** Olor de vinos defectuosos que recuerda al de los felinos.
- AMONTILLADO.** Vino generoso de graduación alcohólica entre 16 y 18 grados, de color oro o ámbar, de aroma punzante y avellanado; seco, ligeramente amargo y de sabor persistente que se cría en las denominaciones de origen Jerez-Xérez-Sherry y Montilla-Moriles.
- AMOSCATELADO.** Vino con aroma a moscatel.
- AMOROSO.** Vino oloroso de sabor dulce y suave.
- AMPLIO.** Vino completo, armónico.
- ANACREÓNTICA.** Composición poética en la que se cantan los placeres del vino.
- ANAEROBIO.** Proceso fermentativo en ausencia de aire.
- ANDANA.** Conjunto de barriles apilados ordenadamente unos encima de otros. También, la calle de la viña a la que, antes de la vendimia, se le han recogido y atado los sarmientos de las cepas para facilitar el paso de la maquinaria, evitando así el desgaje de sarmientos que serían futuros pulgares de la cepa.
- ÁNFORA.** Vasija de barro, con dos asas, donde en la antigüedad se guardaba y transportaba el vino.
- ANHÍDRIDO SULFUROSO.** Se emplea en Enología, desde la más remota antigüedad, como anti-séptico, regulador de la fermentación, antioxidante, germicida. Su empleo está regulado por la ley. Es un gas incoloro, inflamable, de olor picante y sofocante, soluble en el agua y en el alcohol.
- ANÍS.** Planta anual de la familia de las umbelíferas de la que se obtiene el anís.
- ANTIDIASTAS.** Sustancias que hacen imposible la fermentación.



- ANTIFERMENTOS.** También se llaman germicidas. Son productos químicos que se añaden al vino para garantizar su conservación durante cierto tiempo.
- ANTOCIANINAS.** Compuestos responsables del color de los vinos. Es un pigmento que da a la uva coloración azul roja o violada. Se les conoce también por antocianos, abundando más en las uvas tintas que en las blancas.
- ANTOXANTINAS.** Pigmento colorante de las hojas flores y frutos de color amarillo.
- ANUBADO.** Vino blanco de aspecto empañado o grisáceo.
- AÑADA.** Año de elaboración del vino.
- AÑEJO.** Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en bodega o botella, o en barricas, durante al menos tres meses.
- APAGADO.** Zumo de uva al que se le adiciona alcohol para evitar su fermentación. Mistela.
- APORCAR.** Formar un corchillo de tierra alrededor de la cepa.
- APPELLATION D'ORIGINE CONTROLLEE (AOC).** Oficialmente, categoría por la que se denomina a los mejores vinos franceses, su significado es Denominación de Origen Controlada. En abreviatura AC (Appellation Controlée).
- APRECIAR.** Acción de estimar las calidades del vino.
- APUNTAR.** Se dice cuando el vino comienza a avinagrarse.
- ARABINOSA.** Azúcar no fermentescible que se encuentra en la uva.
- ARAMÓN.** Variedad de uva tinta de origen francés.
- A RASPÓN.** Aromas o sabores propios del raspón o estructura del racimo.
- ARADA DE FEBRERO.** Operación que se realiza para quitar las primeras hierbas.
- ARAR CON SARMIENTOS.** Arada después de vendimiar.
- ARDIENTE.** Vino en el que destaca excesivamente el alcohol en la boca.
- AREÓMETRO.** Aparato usado para determinar las densidades relativas de los líquidos. Si indica alcohol se denomina alcoholímetro y si expresa la concentración de los mostos, pesamostos.
- ARMAZÓN.** Estructura, conjunto de componentes que constituyen el soporte del vino.
- ARMÓNICO.** Vino con una gran conjunción y equilibrio en sus caracteres.
- ARNAU DE VILANOVA.** Escritor valenciano que redactó uno de los primeros tratados de Enología, aparecido en el siglo XIII *De Vinis et Aquis medicinalibus*.
- AROMA.** Conjunto de sensaciones olfativas del vino.
- AROMÁTICO.** Vino perfumado con intensidad.
- AROMATIZADO.** Preparado con adición de esencias aromáticas.
- ARROBA.** La arroba y el quintal son antiguas unidades de medida, tanto de peso como de capacidad. El quintal equivale a 46 kilos. La arroba, del árabe "ar-rub" que significa cuarta parte, equivale por tanto a 11.5 kilos. La arroba de vino contiene 16 litros. La expresión abreviada de arroba es @. La primera noticia del signo @ aparece en una carta enviada a un mercader veneciano desde Sevilla a Roma en el año 1536, en la que se hablaba de tres barcos provenientes de América cargados con tesoros y donde también se mencionaban los precios de los vinos que en España se medían por arrobas @, y que en Italia se aplicó al volumen del líquido contenido en un ánfora. En Estados Unidos se utilizaba para indicar un precio unitario. Por ejemplo 3 libros a un dólar la unidad se escribía; 3 libros @ 1 dólar. En el año 1963, cuando técnicos en informática configuraron el primer código ASCII (American Standard Code for Information Interchange) lo hicieron muy reducido, sin letras minúsculas (Lower case letter) ni acentos y con muy pocos símbolos. Desapareció C de copyright, también la c de centavo, pero la @ pasó esa primera purga. En 1968 se implantó un nuevo ASCII de 94 caracteres donde se continuó conservando la @ a pesar de su poco uso. En los años setenta los primeros en usar el correo electrónico fueron IBM y Digital. Ésta última para identificar cada máquina con el usuario ponía ::. IBM optó por un leguaje más natural y fueron los primeros



- en usar dos letras "at". Pero pronto se dieron cuenta que ya tenían "at" en el teclado o sea la @. El ingeniero estadounidense Ray Tomlison fue el inventor del correo electrónico. En 1972 envió su primer e-mail y para separar el nombre del usuario del domicilio usó la arroba. Finalmente en los años 80 se diseñó un protocolo standard para el correo electrónico en todo el mundo, y se estableció que el formato universal para las direcciones de e-mail sería usuario@maquina. Se utilizó la @ por varios motivos; porque era un signo muy reconocible, se usaba en informática y estaba en todos los conjuntos básicos de caracteres.
- ARROPE.** Es el mosto cocido, que se utiliza en la elaboración de ciertos vinos generosos. También se llama mostillo y calabre. Normalmente se hace a fuego directo.
- ARROPAR.** Echar arrope al vino
- ARRUMBADOR.** Operario que se ocupa de colocar las botas en las distintas andanas y cachones y de los trasiegos, cabeceos, clarificaciones, etc.
- ASAMBLEA EUROPEA DE REGIONES VITÍCOLAS.** Asociación de regiones vitivinícolas cuyos fines son salvaguardar la cultura de la viña y el vino, difundirla y mejorar su economía.
- ÁSPERO.** Vino a la vez astringente y ácido.
- ASPILLA.** Listón de madera con cuatro o más escalas marcadas para conocer el vino que contienen los diversos tipos de barriles, botas, bocoyes, toneles, etc.
- ASTRINGENTE.** Vino que da una impresión de amargor propia de un exceso de taninos.
- ASURADO.** Alteración de la uva por efecto del calor. Golpe de calor.
- ATEJADO.** Referente a tonos entre ocre y marrón que presenta el color de algunos vinos.
- ATEMPERADO.** Vino con una temperatura próxima a la del lugar en que se va a consumir.
- ATERCIOPELADO.** Vino que en el paladar es suave, glicérico.
- A TERRUÑO.** Sabor que corresponde al carácter particular transmitido al vino por el suelo.
- ATRACTIVO.** Vino que apetece ser bebido, que se hace agradable.
- AUSTERO.** Se dice de los vinos de calidad que tienen un sabor ligeramente astringente antes del envejecimiento que lo suaviza.
- AZÚCAR.** Uno de los componentes básicos del zumo de uva. Los más abundantes son la fructosa y la lactosa.
- AZUFRE.** Es el fungicida más empleado para combatir el oídio y otras enfermedades criptogámicas. Metaloide de color amarillo, quebradizo e insípido, arde con llama azul desprendiendo anhídrido sulfuroso, de gran poder fungicida y antioxidante. En viticultura se usa para combatir el oídio y otras plagas de la vid.
- AZUMBRE.** Medida antigua de capacidad para líquidos equivalente a 2 litros y 16 milímetros.

B

- BACCHUS.** Variedad de uva blanca, cruce de *Sylvaner*, *Riesling* y *Müller Thurgau*, que da vinos de gran calidad y alto contenido en azúcares. Se cultiva en Alemania.
- BACO.** En la mitología, dios del vino que enseñó el cultivo de la vid.
- BACTERIA.** Microbio unicelular del reino vegetal que se reproduce por escisión. En las uvas y en los vinos se encuentran bacterias acéticas de dos grupos distintos, *Acetobacter* y *Gluconobacter*, y bacterias lácticas.
- BALADÍ.** Uva blanca andaluza conocida también con los nombres de Verdeja, Jaén blanco y Mariouti.



- BAJOS.** Sedimentos sólidos depositados con el tiempo por el vino (lías).
- BALSÁMICO.** Vinos que han adquirido el sabor de la madera donde envejecen o de otros elementos de la crianza.
- BALTASAR.** Gran botella de vino espumoso equivalente a dieciséis ordinarias.
- BARRICA.** Recipiente de madera de roble, con una capacidad de unos 225 l, que se emplea para la crianza del vino.
- BASTARDO.** El mezclado y adulterado.
- BASTO.** Vino tosco, vulgar, de baja calidad.
- BAZUQUEADOR.** Palo largo terminado en una cruceta de madera que se utiliza para hundir el sombrero que se forma en la fermentación de los vinos tintos al ascender los hollejos.
- BEDOR.** Olor desagradable de algunas botellas de vino con muchos años que desaparece al oxigenarse.
- BÉLEZ.** Tinaja para vino.
- BENTONITA.** Clarificante para vinos que procede de la montmorillonita. Actúa coloidalmente y por arrastre mecánico de las partículas del vino en suspensión.
- BIDÓN.** Recipiente de latón o de otros materiales que se emplea en bodega para diversos fines.
- BIGORNIA.** Yunque con dos puntas opuestas, una piramidal y otra cónica donde se enderezan los aros de las cubas.
- BINAR.** Hacer la segunda cava a las viñas.
- BITARTRATOS.** Sales de potasio derivadas del ácido tartárico de los vinos.
- BLANCO.** Estilo básico de color claro, con predominio del amarillo matizado con una amplia gama de tonos verdes y dorados.
- BLANCO DE BLANCOS (*Blanc de Blancs*).** Son los vinos blancos obtenidos con uva blanca.
- BLANCO DE TINTAS (*Blanc de Noir*).** Vinos blancos hechos con uvas negras.
- BLANDON.** Vino de poco grado o aguado.
- BOCOY.** Recipiente de madera de roble, castaño, etc. de unos 600 l.
- BOBAL.** Variedad de uva tinta también llamada Requena.
- BOMBA DE LATA.** Tubo curvado de latón con un grifo en una de sus extremidades que se utiliza para sacar vino de las botas por sifón.
- BORDELESA.** Tipo de botella usada frecuentemente para los vinos tintos.
- BOTA.** Tonel de madera de entre 500 y 608 litros utilizado para la crianza y envejecimiento de los vinos generosos. También, recipiente de piel para contener vino.
- BOTELLA, OLOR A.** Mal olor que se produce al abrir botellas viejas que desaparece al poco tiempo. Olor a cerrado
- BOTRYTIS.** Podredumbre de la uva ocasionado por el moho *Botrytis cinerea*.
- BOUQUET.** Palabra francesa que indica las características olfativas de un vino de crianza.
- BRILLANTE.** Vino que al trasluz se presenta limpio y transparente.
- BRIX.** Medida que indica el porcentaje de azúcar en peso de una solución acuosa. Es igual a Balling.
- BRONCO.** Vino duro, mezcla de áspero y astringente.
- BRUT.** Vino espumoso natural con una proporción de azúcares inferior a 15 g/l. Cuando el contenido en azúcares no sobrepasa los 6 g/l puede aparecer la expresión extra *brut* y *brut nature* si es inferior a 3 g/l.
- BUTÍRICO.** Olor a rancio.



C

- CABALLO.** Escalera de madera portátil, utilizada para subir a las tinajas.
- CABECEAR.** Añadir a un vino nuevo una pequeña cantidad de otro más viejo para mejorarlo.
- CABEZÓN.** Dícese del vino de alta graduación que se sube a la cabeza.
- CALDO.** Sinónimo, en ocasiones, de vino de calidad.
- CALDO BORDOLÉS.** Fungicida compuesto por sulfato de cobre y cal apagada que se utiliza para combatir el mildú.
- CALDO DE POZO.** Vino de baja calidad procedente del escurrido natural de los orujos ensilados. Normalmente se destina a destilación.
- CALIENTE.** Sensación de la cata de calor, debida al alcohol, la glicerina y otras materias extractivas.
- CALZO.** Cuña de madera utilizada para sujetar las botas en las andanas.
- CANOA.** Embudo con forma náutica utilizado en las bodegas de crianza andaluzas.
- CANILLA.** Caño pequeño que se pone en la parte inferior de la cuba para dar salida al líquido.
- CÁNTARA.** Medida de capacidad equivalente a la arroba.
- CAPA.** Intensidad de color de un vino.
- CARÁCTER.** Con raza, típico. Se dice de un vino con personalidad.
- CARAMELIZADO.** Olor y sabor propios de los azúcares caramelizados.
- CARGO.** Cantidad de uva molida que se pone en la prensa.
- CARLO O CARLÓN.** Vino tinto que se elaboraba en Sanlúcar de Barrameda.
- CASCA.** Mohos o liás que quedan después de la fermentación. También, orujo de uva prensado.
- CASCO.** Barril de madera: bota, bocoy, tonel, etc.
- CASTA.** Refinamiento y distinción de un vino especial.
- CATA.** Acto de degustar técnicamente un vino.
- CATA A CIEGAS.** Cuando los catadores desconocen la identidad de los vinos que están catando.
- CATAVINO.** Copa, normalmente de cristal, cuyo fin es facilitar el examen organoléptico del vino. También, agujero en la parte superior de la tinaja que sirve para probar el vino.
- CAVA.** Vino espumoso natural cuya segunda fermentación se ha efectuado en la misma botella donde ha tenido lugar el *tirage*.
- CAZALLA.** Aguardiente anisado procedente de Cazalla de la Sierra (Sevilla).
- CENCERRÓN.** Redrojo. En el marco Montilla-Moriles, pequeños racimos que maduran con posterioridad a la uva mayor. En ocasiones, no se recogen. El cencerrón no surge en el sarmiento; procede de las "nietas" que han nacido de éste después de haber sido despuntado.
- CENCIBEL.** Variedad de uva tinta también conocida con los nombres de Tempranillo y Ull de Llebre.
- CEPA.** Planta productora de la uva. También familia de levaduras seleccionadas.
- CLARETE.** Vino procedente de mezcla de mostos de uvas tintas y blancas fermentadas parcialmente en presencia de hollejos de una tinta. También, mezcla de vino blanco y tinto.
- CLARIFICACIÓN.** Operación destinada a eliminar materias sólidas que se encuentran en suspensión en el vino.
- CLARIFICACIÓN AZUL.** Procedimiento para eliminar el hierro del vino mediante el uso del ferrocianuro potásico.
- CLAVO JEREZANO.** Útil para sacar de las cubas los tapones de madera.
- CÓCUBO.** Vino muy famoso en la Roma antigua, elaborado en las zonas de Salerno, Nápoles y Caserta.
- COLOR.** Atributo que presenta un vino en cuanto a su aspecto.
- COLORANTE.** Producto orgánico natural propio del hollejo o piel de la uva responsables de la tonalidad del vino.
- COMPLEJO.** Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones.



- COMÚN.** Vino corriente, ordinario, sin carácter noble.
- CONFERENCIA ESPAÑOLA DE CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS.** Asociación de las denominaciones de origen de vinos españolas cuya finalidad principal es la promoción de los vinos amparados y la adopción de medidas tendentes a la mejora de su calidad, difusión nacional e internacional y otras.
- CONO.** Recipiente de hormigón utilizado para almacenar vino.
- COPA.** Recipiente para contener y degustar un vino.
- CORTO.** Carácter aromático gustativo de vinos fugaces o poco intensos.
- CORREDERAS.** Palos de madera de longitud media utilizados en las bodegas para sostener las botas de solera. A su vez, se apoyan en los espolines.
- CORRIENTE.** Vino exento de cualidades especiales.
- CORRIMIENTO DE ESCALAS.** Proceso de crianzas de los vinos generosos mediante el cual el vino se traslada de una criadera a otra hasta llegar a las soleras.
- CORROMPIDO.** Vino que huele mal, nauseabundo, contaminado por haber estado en un recipiente mal lavado.
- CORTO DE BOCA.** Vino que se desvanece rápidamente en la boca.
- COUPAGE, VINO DE.** Palabra francesa que indica los vinos obtenidos en la bodega de los comerciantes mediante mezclas de los vinos más diversos.
- CRIADERAS.** Conjunto de botas en crianza de vinos generosos.
- CRIANZA.** En general, proceso de envejecimiento de un vino. También, tipo de vino.
- CRISTIANO.** Eufemismo por vino aguada o bautizado.
- CRU.** Nombre francés muy usado como ponderativo de un vino.
- C.V.C.** Indicación que aparece en algunos vinos de Rioja y que significa conjunto de varias cosechas.
- CRUDO.** Vino joven, sin terminar.
- CUARTILLA.** Medida de capacidad de 4 litros.
- CUARTILLO.** Cuarta parte de un azumbre, equivalente a 0,504 litros.
- CUBIERTO.** Vino cubierto, aquel que tiene mucho color.
- CUBA.** Barril de madera para guardar el vino o el licor.
- CUERPO.** Extracto del vino.

CH

- CHACOLÍ.** Vino ligero, ácido, elaborado en el País Vasco, procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. También se llama así al local en que, con otras bebidas, se vende y consume.
- CHAPTALIZACIÓN.** Nombre en recuerdo del químico francés Chaptal, que fue el primero que empleó este método. Hecho de añadir una pequeña cantidad de azúcar durante la fermentación para incrementar la fuerza alcohólica del vino.
- CHATEAU.** En la región de Burdeos y en otras de Francia, se emplea para definir los vinos procedentes de las viñas que rodean la casa-bodega y que se elaboran en ella.
- CHATO.** Vaso pequeño de vino.
- HAZO.** Cuña grande de los toneleros para apretar los aros de las cubas y toneles.
- HELVA.** Variedad de uva blanca que se cultiva en Extremadura conocida también como Chelva de Guareña, de Cebreros y Mantúa. Se utiliza como uva de mesa y para vinificación.
- CHIGRE.** En Asturias, tienda donde se vende (y se bebe) sidra u otras bebidas al por menor.



D

- DAMAJUANA.** Garrafa de unos cuatro litros de capacidad rodeada de mimbre.
- DAR NORTE.** Adelantar la vendimia para obtener mayor acidez.
- DAR SUR.** Retrasar la vendimia para obtener mayor grado de azúcar.
- DE CORTINA.** El de clase inferior. Peleón.
- DE DOBLE OREJA.** De dos orejas.
- DE GARROTE.** El que sale directamente de la uva antes de iniciarse el prensado.
- DE QUEMA.** De mala clase, que se utiliza para destilación.
- DE SOLERA.** El que se ha añejado en las botas que están junto al suelo.
- DE UNA OREJA.** Dícese del vino generoso.
- DÉBIL.** Vino con caracteres poco pronunciados.
- DECANTACIÓN.** Operación de trasiego de un vino viejo de botella a otro recipiente con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Se suele realizar en vinos muy viejos.
- DECANTADOR.** Botella de cristal que se utiliza para servir vinos decantados.
- DECOLORADO O SIN COLOR.** Vino que, a simple vista, presenta una decoloración clara.
- DECREPITO.** Vino totalmente desequilibrado por exceso de edad.
- DEGRADADO.** Vino degenerado en el que sus cualidades van evolucionando a peor, debido a la degeneración de sus componentes.
- DEGÜELLE.** Operación que se verifica en los vinos espumosos naturales elaborados mediante el sistema tradicional o método champanés para extraer de las botellas las lías de la segunda fermentación.
- DEJO.** Es el sabor que queda una vez que se ha tragado el vino.
- DELGADO.** Vino exento de cuerpo, sin sabor, ni finura, con elevada acidez y poca graduación alcohólica.
- DELICADO.** Vino con aromas y sabores de calidad, pero poco intensos.
- DENSIDAD.** Propiedad de un vino por la que se aprecia el nivel de disolución o suspensión de sólidos en líquidos.
- DENTERA.** Cuando los vinos tienen gran acidez.
- DEPOSITO.** Recipiente para contener vino.
- DESAGRADABLE.** Sensación de los vinos defectuosos.
- DESCARNADO.** Vino pobre en alcohol y extracto.
- DESCARRIADO O SIN CUERPO.** Vino flaco, fatigado, sin un buen aspecto.
- DESCOMPUESTO.** Mal conservado, enturbiado, con pérdida de materia colorante y mal gusto.
- DESCORCHE.** Operación de quitar la corteza exterior, el corcho, al alcornoque. Antiguamente, derecho que pagaba el cliente que llevaba su propio vino al restaurante.
- DESCUBE.** Operación que consiste en la separación del vino fermentado, o en proceso de fermentación de sus hollejos.
- DESCUBE EN CALIENTE.** Cuando se efectúa antes de finalizar la fermentación.
- DESCUBE EN FRÍO.** Cuando se realiza a temperatura ambiente, una vez finalizada la fermentación tumultuosa.
- DESCUBRIR.** Abrir la cepa para recoger agua de lluvia y aportarle abonos.
- DESEQUILIBRADO.** Vino sin armonía entre sus componentes, por exceso o por defecto de los mismos.
- DESFANGADO.** Eliminación de las materias sólidas en el mosto.
- DESLAVAZADO.** Vino sin conjuntar, fatigado.
- DESPALILLADO.** Eliminación del escobajo del racimo antes de iniciar el estrujado de la uva.
- DESPOJADO.** Falto de sabor debido a un tratamiento enérgico o abusivo de clarificación con carbón, filtrado, desasificación, etc.



- DESPORRILLAR.** Operación quirúrgica indicada para las cepas afectadas de yesca. Se realiza con hacha o motosierra, eliminando las partes afectadas y abriendo la cabeza de la cepa para que penetre el aire, ya que el hongo causante de esta enfermedad (*Sterum Necator*) es anaerobio.
- DESTILADOS.** Productos alcohólicos procedentes de la destilación del vino.
- DESVÁIDO.** Sin intensidad por una excesiva exposición al aire. Se aplica al color, al aroma y al sabor.
- DINOS.** Jarra para el servicio del vino en Grecia.
- DIONISOS.** Dios griego del vino, hijo de Zeus y Semele.
- DITIRAMBO.** Composición poética en honor de Baco.
- DOBLE PASTA.** Vino elaborado con doble cantidad de uva tinta y una sola parte de mosto. Tiene mucho color y cuerpo.
- D.O.** Denominación de origen
- D.O.C.** Denominación de origen calificada. También, denominación italiana de vinos, parecida a la francesa AOC.
- DOMAINE.** En Borgoña, propiedad de un viticultor.
- DONCEL.** Vino del año.
- DORADO.** Color de ciertos vinos blancos que recuerda al del oro. Tipo de vino de la D.O. Rueda.
- DUELA.** Tabla convexa que forma parte de los envases de madera, barriles, pipas, botas, bocoyes, etc.
- DULCE.** Vino con contenido en azúcar superior a 45 g/l.
- DULZÓN.** Vino de sabor débilmente azucarado. Se aplica a vinos en los que el contenido de azúcar, aunque no sea muy alto, destaca de manera desagradable.
- DURO.** Vino ácido y astringente.

E

- EBULLIOMETRÍA.** Medida del grado alcohólico de un vino conociendo la temperatura de ebullición de una mezcla de alcohol y agua.
- ECHAR LA MADRE.** Añadir racimos de uvas durante la fermentación.
- EDULCORACIÓN.** Tratamiento de los vinos para aumentar su dulzor. Sólo puede realizarse con mosto de uva, con mosto de uva concentrado y con mosto de uva concentrado rectificado.
- EFERVESCENTE.** Con ligero desprendimiento de gas carbónico.
- ELEGANTE.** Vino armonioso, pleno y sugerente.
- EMBOCADO.** Aplícase al vino cuando está un poco dulce.
- EMBRISAR.** Echar al vino brisa u orujo de calidad distinta para darle sabor.
- EMÉTICO.** Vino medicinal de propiedades vomitivas.
- EMPIREUMÁTICO.** Son aquellos olores a quemado, ahumado, cocido, etc., que recuerdan la combustión de materia orgánica. En algunos vinos viejos, estos aromas son estimados
- EMPOLVADO.** Semejante a anubado.
- ENÁNTICO.** Relativo al aroma del vino.
- ENCABEZADO.** Adición de alcohol al vino o al mosto.
- ENCICLOPOSIA.** Costumbre en la antigua Grecia de beber vino los invitados, uno tras otro, a partir de la derecha del anfitrión.
- ENCOLADO.** Adición al vino de un producto clarificante capaz de coagularse al reaccionar con los taninos, floculando.



- ENFLAQUECIDO.** Flojo, descarnado, débil.
- ENMASCARADO.** Se trata de un vino en el que dominan un exceso de alcohol y de glicerina, enmascarando a los otros constituyentes.
- ENMOHECIDO.** Sabor y olor de un vino en cuya elaboración se han utilizado racimos enmohecidos o han estado en recipientes poco limpios y contaminados con moho.
- ENOCIANINA.** Materia colorante contenida en la uva tinta.
- ENÓFILO.** Persona que ama y aprecia las buenas cualidades del vino.
- ENGOLFABAN.** Materia colorante de las uvas blancas.
- ENOLOGÍA.** Estudio de todo lo relativo al vino.
- ENÓLOGO.** Persona que posee la ciencia del vino. Viene del griego *oinos*, equivalente a vino.
- ENOMETRÍA.** Determinación del grado alcohólico del vino.
- ENOSCOPIO.** Ebulliómetro.
- ENOTECA.** Depósito o museo de vinos.
- ESPOLINES.** Palos de madera de corta longitud y de forma rectangular sobre los que apoyan las correderas.
- ENTRESACADO.** Operación que consiste en elegir los racimos que están en perfectas condiciones, eliminando los defectuosos.
- ENVERO.** Dícese del color que toman las uvas cuando empiezan a madurar.
- ENVINAR.** Preparar un envase para la crianza de vinos. También, enjuagarse la boca con vino previamente a la cata.
- EQUILIBRADO.** Vino cuyos caracteres gustativos y olfativos no presentan lagunas ni defectos.
- ESCALA.** En el sistema de crianza de vinos generosos andaluces, cada una de las criaderas.
- ESCOBAJO.** Raspón. Estructura leñosa del racimo.
- ESPECIAS.** Muchos vinos presentan un aroma y paladar típicos de especias como el clavo, el comino, el anís.
- ESPESO.** Vino común y recio de alta densidad.
- ESPESURA.** Calidad de rancio, vinosidad.
- ESPIRITUOSO.** Vino a la vez rico en aromas y alcohol.
- ESPIRITUOSA.** Bebida elaborada con alcohol destilado.
- ESPIRRIQUE.** En Andalucía, vino peleón, inferior al mismo aguapié.
- ESPUERTA.** Recipiente para recolectar la uva, en mimbre, goma o esparto.
- ESPUMOSO.** Vino con gas carbónico de origen endógeno.
- ESTAQUILLA.** Trozo de vid americana empleada de portainjertos para la vid europea.
- ÉSTER.** Cualquiera de los compuestos químicos que resultan de sustituir átomos de hidrógeno de un ácido inorgánico u orgánico por radicales alcohólicos; pueden ser considerados como sales en las que los átomos metálicos están reemplazados por radicales orgánicos. Son muy volátiles y se presentan en el vino en cantidades variables
- ESTRUCTURA.** Armazón de un vino.
- ETÉREO.** Vino con aroma intenso, perfumado y sutil.
- ÉTER.** Cualquiera de los compuestos químicos, gaseosos, líquidos o sólidos, que resultan de la sustitución del átomo de hidrógeno de un hidroxilo por un radical alcohólico, o de la unión de dos moléculas de un alcohol con pérdida de una molécula de agua. Aporta al vino bouquet y aroma.
- ETÍLICO.** Alcohol de vino. También se llama etanol. Se produce naturalmente durante la fermentación del mosto.
- EXTRACTO SECO.** Conjunto de sustancias no volátiles del vino.
- EXUBERANTE.** Vino con aromas intensos.



F

- FALERNO.** Vino procedente de la región del mismo nombre, famoso en la antigua Roma.
- FATIGADO.** Dícese del vino que ha pasado recientemente operaciones mecánicas como centrifugados, trasiegos, etc.
- FANEGA.** Fanega -del árabe, saco grande- es una medida de capacidad para los áridos. También se usa como medida de superficie en algunas partes de España y Canarias. Su extensión varía de unas provincias a otras. En la campiña sur de Córdoba equivale a 6.121 metros cuadrados y en el norte de la provincia a 6.620 metros cuadrados. Según cuentan equivale al terreno que un hombre podía sembrar con una fanega de trigo.
- FERMENTACIÓN.** Transformación química de una sustancia orgánica por la acción de otra que se llama fermento. En Enología, transformación del mosto de uva en vino con importante desprendimiento de gas carbónico y formación de etanol.
- FERMENTACIÓN BUTÍRICA.** Transformación de la glicerina en ácidos butírico y acético por bacterias lácticas.
- FERMENTACIÓN CONTROLADA.** Control térmico de la fermentación para que no sobrepase los valores deseados.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.** Aquella por la que el ácido málico se convierte en ácido láctico y gas carbónico.
- FERMENTACIÓN MANÍTICA.** Transformación por bacterias de los azúcares de un vino cuya fermentación se ha interrumpido por elevación de la temperatura a más de 35°C en manita y ácido láctico.
- FERMENTACIÓN TUMULTUOSA.** Momento de mayor actividad de la fermentación, correspondiente a las dos primeras fases de crecimiento de las levaduras.
- FERMENTO.** Microorganismo capaz de provocar una transformación de los cuerpos orgánicos.
- FILOXERA.** Pequeño insecto que vive sobre las raíces de las cepas de las que se alimenta chupando su savia.
- FINO.** Vino generoso con crianza por levadura de flor que se elabora en las denominaciones de origen Jerez-Xerez-Sherry y Montilla-Moriles.
- FITATOS.** Sales de ácido fítico que se utilizan para separar el hierro contenido en un vino.
- FLACO.** Se dice de un vino sin carácter.
- FLOBÁFENOS.** Derivados de los taninos que proporcionan mal sabor al vino.
- FLOR DE VINO.** Levaduras *Mycodérmicas* que forman un delgado velo grisáceo sobre la superficie del vino, descomponiendo el alcohol. En los generosos, el velo de flor está formado por *Saccharomyces* que le aportan a los finos sus especiales características.
- FLORAL.** Aromas de algunos vinos que recuerdan el de algunas flores como la violeta, rosa, etc.
- FONDILLON.** Vino rancio de Alicante.
- FORRADO.** Vino graso, rico en glicerina.
- FRÁGIL.** Propenso a alteraciones con independencia de otras posibles cualidades.
- FRANCO.** Vino sin alteraciones ni defectos, que deja un agradable sabor.
- FRESCO.** Se dice de algunos vinos jóvenes, ácidos y afrutados.
- FUERTE.** Dícese de aquellos vinos de buen cuerpo y alta graduación alcohólica.
- FUMÉ.** Aroma de ciertos vinos jóvenes elaborados con cepas como la Planta Nova y la *Sauvignon Blanc*.
- FUT.** En francés, barril.



G

- GARNACHA.** Es la variedad tinta más cultivada en España. Produce mostos de alto contenido en azúcar y vinos vigorosos, de agradables aroma y sabor. La garnacha peluda es la variedad más cultivada en la D. O. Priorato, cultivándose también, sobre todo en el Levante español, la variedad tintorera que produce vinos de mucha capa y alto grado de alcohol. En Aragón y en otras regiones, se encuentra también una variedad blanca.
- GAS CARBÓNICO.** Dióxido de carbono, anhídrido carbónico, que se produce en la fermentación, junto con el alcohol como productos finales y principales.
- GARRIDO FINO.** Variedad de uva blanca cultivada en Andalucía.
- GASIFICADO.** Vino con alto contenido en gas carbónico de origen exógeno.
- GENEROSO.** Ver vino generoso.
- GERANIO.** La utilización del ácido ascórbico como germicida, puede originar, con el tiempo, desagradables olores que recuerdan a la flor de esta planta.
- GLICERINA.** Alcohol trihidrico que se forma en la fermentación a partir de los azúcares y que da suavidad al vino.
- GOLOSO.** Dicese de aquellos vinos abocados que por sus características, avivan el deseo de repetir su ingesta.
- GORDO.** Vino espeso, áspero, de mucha capa.
- GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO EXPRESADO EN MASA.** Número de kilogramos de alcohol puro contenidos en 100 kilogramos del producto.
- GRADO ALCOHÓLICO EN POTENCIA EXPRESADO EN MASA.** Número de kilogramos de alcohol puro que pueden obtenerse de por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 kilogramos del producto.
- GRADO ALCOHÓLICO TOTAL EXPRESADO EN MASA.** Suma del grado alcohólico adquirido expresado en masa y del grado alcohólico en potencia expresado en masa.
- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO.** Número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20°C, contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.
- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO EN POTENCIA.** Número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20°C, que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.
- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO NATURAL.** Grado alcohólico volumétrico total del producto considerado antes de cualquier aumento artificial del grado alcohólico.
- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO TOTAL.** Suma de los grados alcohólicos volumétricos adquirido y en potencial.
- GRADO BAUMÉ.** Se utiliza para expresar la riqueza en azúcares de un mosto.
- GRADO BRIX.** Tanto por ciento en peso de azúcares contenido en un mosto. Grado Balling.
- GRADUACIÓN.** Porcentaje de alcohol que contiene un vino.
- GRAN RESERVA.** Equivale en los tintos a dos años en bodega y tres en botella, antes de ser comercializados, y en los blancos a cuatro años en total de los que seis meses, al menos, han de estar en bodega.
- GRASOS.** Vinos con mucha glicerina.
- GRUESO.** Dicese de aquellos vinos robustos pero poco armónicos, ordinarios.



H

- HECES.** Sólidos que se depositan en el fondo de los envases que contienen vinos.
- HECHO.** Vino pleno de facultades y características.
- HERBÁCEO.** Vino con aroma y sabor verdes, a raspón, a racimos poco maduros.
- HÍBRIDO.** Cruce entre cepa americana y europea.
- HIPEROSMIA.** Hipersensibilidad olfativa.
- HIPOCRÁS.** Vino adicionado de miel, canela, nuez y otras especies que se filtraba por un tejido llamado manga de Hipócrates.
- HISTAMINA.** Amina biógena existente en los vinos en dosis inferiores a 0,10 mg/l.
- HOLANDAS.** Aguardientes que se obtienen por destilación directa de vinos sanos, con una graduación máxima de 65°.
- HOLLEJO.** Piel que envuelve el grano de uva.

I

- INCAVI.** Instituto catalán de la viña y el vino.
- INDO.** Iniciales del antiguo Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.
- INJERTAR.** Unir el portainjerto a la variedad de vinífera.
- INTENSIDAD.** Acentuación de un efecto relacionado con el color, olor y sabor de un vino.
- IRISACIONES.** Destellos o matices en el color de un vino.

J

- JAÉN.** Variedad de uva blanca cultivada en Andalucía.
- JARAÍZ.** Lagar pequeño de origen árabe.
- JARRO.** Medida antigua de capacidad, usada para vinos, equivalente a la octava parte de un cántaro.
- JAULA.** Parte de la prensa donde se echa la uva pisada. Los listones suelen ser de madera de encina.
- JOVEN.** Vino del año.
- JUDIEGO.** Peleón.

L

- LAGAR.** Lugar donde se pisa y prensa la uva.
- LÁGRIMA.** Primera fracción líquida cuando se prensa la uva. También, lloro de la vid.
- LAMPARILLA.** Vaso o copa de vino.
- LARGO.** Vino de prolongadas sensaciones.



- LAYRÉN.** Variedad de uva blanca típica de la D.O. Montilla-Moriles. Tiene racimos alargados, con uvas redondas muy aptas para consumo directo. El contenido en azúcares suele ser superior al de la Airén.
- LECHE DE LOS VIEJOS.** Familiarmente, vinos.
- LEVADURAS.** Microorganismos responsables de la fermentación.
- LEVADURAS DE FLOR.** Aquellas que forman velo sobre la superficie del vino una vez finalizada la fermentación.
- LÍA DE VINO.** El residuo que se deposita en los recipientes que contienen el vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación de ese producto. También se consideran lías de vino el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado; y el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto.
- LIBAR.** Beber.
- LICOR, VINO DE.** Ver vino de licor.
- LIGERO.** Vino de poco cuerpo y bajo grado alcohólico.
- LÍMPIDO.** Superlativo de limpio.
- LIMPIO.** Vino con sabor y olor sin defectos, completo.
- LINAJE.** Vino de raza, elaborado con cepas de un determinado marco.
- LINALOL.** Alcohol que se encuentra en determinadas viníferas, entre ellas la Moscatel y que da aromas florales al vino.
- LINDE.** Línea fronteriza entre dos viñas.
- LIÑO.** Hilera, línea de vides.
- LISTÁN.** Variedad de uva blanca cultivada en Jerez y en el condado de Huelva.
- LLENO.** Vino con mucho cuerpo.
- LLORO DE LA VID.** Exudación por los cortes de poda que se produce en la cepa en los meses de febrero y marzo, antes de la brotación.
- LOPERA.** Comarca vinícola de la provincia de Jaén.

M

- MACERACIÓN.** Contacto más o menos prolongado del mosto, en fermentación o no, con los hollejos para extraer materias colorantes, aromas y otros componentes.
- MACERACIÓN CARBÓNICA.** Fermentación intracelular, bajo presión, en presencia de gas carbónico. En la primera etapa se produce la fermentación intracelular de los racimos enteros. En la segunda, la fermentación alcohólica de los racimos prensados. Se elaboran con esta técnica vinos tintos jóvenes, ligeros, suaves y aromáticos.
- MADERA.** Sabor y olor de algunos vinos que han pasado determinado tiempo en barricas de madera. También, color marrón de algunos vinos excesivamente oxidados.
- MADERIZADO.** Vino con excesivo gusto a roble.
- MADRES DEL VINO.** Depósito de sólidos precipitados que se forma en el fondo de los envases.
- MADURO.** Vino, en general, en su justo punto.
- MAGNUN.** Botella de un litro y medio de capacidad.
- MAJUELO.** Viñedo pequeño.



- MALBEC.** Variedad de uva tinta de origen francés, usada en la región de Burdeos para añadir color y materias tánicas.
- MALVAR.** Variedad de uva blanca típica en los viñedos de Madrid.
- MALVASIA.** Vino dulce, también jóvenes afrutados, elaborados con la variedad blanca del mismo nombre.
- MANCHADO.** Vino ligeramente rosado, cuyo color lo ha adquirido por haber sido elaborado en blanco con uvas tintas, o por haberse guardado un blanco en un envase de tinto.
- MANITA.** Polialcohol que producen algunas bacterias al desdoblar los azúcares.
- MANZANILLA.** Fino ligero y delicado elaborado en Sanlúcar de Barrameda.
- MARC.** Destilado de orujos de uva.
- MARRAS.** En una viña, plantas que no han prendido.
- MASICO.** Antiguo y famoso vino romano que se elaboraba en Campania.
- MEDICINA.** Gusto a medicamentos de algunos vinos.
- MEDIO.** En Córdoba, en la actualidad, se llama así a la copa llena. Hace años era sinónimo de un vaso de unos 200 cm³ de capacidad en el que se servía el vino fino en las tabernas cordobesas.
- MEDICAMENTOSO.** Vino medicinal.
- MEDICINALES.** Vinos a los que se le ha añadido sustancias medicinales, como p. e. la quinina.
- MEJORADO.** El que ha experimentado algún tratamiento para mejorar su calidad.
- MENCIA.** Variedad de uva tinta cultivada en el noroeste de España.
- MERCAPTANO.** Olor muy desagradable de algunos vinos, pútrido.
- MERLOT NOIR.** Variedad de uva tinta muy cultivada en Burdeos.
Se llama también Alicante, Crabudet noir, etc.
- MERLOT BLANC.** Variedad blanca en regresión por la escasa calidad de los vinos que de ella se obtienen.
- MERSEGUERA.** Variedad de uva blanca, cultivada principalmente en el Levante español.
- METÁLICO.** Vino que ha adquirido este sabor.
- MILDÍU.** *Plasmopara viticola*. Enfermedad ocasionada por dicho hongo que afecta a las partes verdes de la cepa. Proviene de U.S.A. y se combate preventivamente con derivados del cobre. Determinados sistémicos controlan esta enfermedad.
- MILLESIME.** Año de la cosecha del vino, en Francia. Al menos el 85% del vino debe proceder del año señalado.
- MISTELA.** Mosto al que se le paraliza la fermentación añadiéndole alcohol cuando sus azúcares están aún sin desdoblar. Mosto de uva fresca apagado con alcohol.
- MITAD Y MITAD.** Mezcla al 50% de alcohol y agua o vino utilizada para encabezar.
- MOHO.** Defecto del vino procedente de uvas enmohecidas o de envases mohosos.
- MONASTREL.** Variedad de uva tinta muy cultivada en las zonas vitícolas mediterráneas españolas.
- MORAPIO.** Vino tinto vulgar de mucha capa.
- MORBIDO.** Vino gustoso, acariciante en el paladar.
- MORO.** Vino sin bautizar.
- MOSCATEL.** Variedad de uva blanca y tipo de vino elaborado con la misma. Se consume también directamente por su agradable sabor.
- MOSTO DE UVA.** El producto obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido es igual o inferior al 1% en volumen.
- MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO.** El producto procedente de la fermentación de mosto de uva, con un grado alcohólico volumétrico adquirido superior al 1% vol. e inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total; no obstante, determinados vcpd cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total sin ser inferior a al 4,5% vol. no se considerarán mosto parcialmente fermentado.



MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO PROCEDENTE DE UVA PASIFICADA. El producto procedente de la fermentación parcial de un mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 g/l como mínimo y cuyo grado alcohólico volumétrico natural y adquirido no sea inferior al 8% vol. No obstante, determinados vinos que respondan a estos requisitos no se considerarán mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada.

MOSTO DE UVA FRESCA "APAGADO" CON ALCOHOL. El producto:

- con un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior al 12% vol. e inferior al 15% vol. y
- obtenido mediante la adición a un mosto de uva no fermentado, con un grado alcohólico volumétrico natural no inferior al 8,5% vol. y procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42:
- bien de alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol procedente de la destilación de uvas pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 95% vol.
- bien de un producto no rectificado procedente de la destilación de vino, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52% ni superior al 80% vol.

MOSTO DE UVA CONCENTRADO. El mosto de uva sin caramelizar:

- obtenido por deshidratación parcial del mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará, a la temperatura de 20°C, no sea inferior al 50,9%.
- procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42.
- procedente de mosto de uva que tenga al menos el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola en que se haya cosechado la uva.
Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el mosto de uva concentrado que no exceda del 1% vol.

MOSTO DE UVA CONCENTRADO RECTIFICADO. Es el producto líquido sin caramelizar.

- obtenido por deshidratación parcial del mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según el método determinado, a la temperatura de 20°C no sea inferior al 61,7%.
- que haya sido sometido a tratamientos autorizados de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar.
- que tenga las siguientes características:
- pH no superior a 5 a 25° Brix.
- Densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100 en mosto de uva concentrado a 25° Brix.
- Contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine.
- Índice Folin-Ciocalteu no superior a 6 a 25° Brix.
- acidez de grado no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales.
- contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales.
- contenido en cationes totales no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales.
- conductividad a 25° Brix y a 20°C no superior a 120 micro-siemens por centímetro.
- contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales.
- presencia de mesoinositol
- procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42.



– Procedente de mosto de uva que tenga al menos el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola en que se haya cosechado la uva.

Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el mosto de uva concentrado rectificado que no exceda del 1% vol.

MOSTO FLOR. El que se obtiene sin presión ninguna.

MOSTO PRENSA. El procedente del prensado de las uvas.

MUDO. Mistela.

MYCODERMA ACETI. Bacterias responsables de la acescencia o avinagramiento del vino.

MYCODERMA VINI. Hongo productor de la enfermedad de la flor.

N

NABUCODONOSOR. Modelo más grande de botella de champagne. Tiene una capacidad de 15 litros. Rey de Babilonia, padre de Baltasar.

NARIZ. Conjunto de cualidades olfativas de un vino.

NATURAL. Noble.

NÉCTAR. Bebida de los dioses, sinónimo de vino de gran calidad.

NEFELÓMETRO. Instrumento usado para medir la limpidez de los vinos.

NERVIO. Vino con cuerpo y carácter, rico en materias tánicas y ácidos orgánicos.

NERVIOSO. Vino agresivo, con carácter, ácido.

NETO. Vino bien definido, en el que sobresale un solo gusto.

NEUTRO. Vino sin aroma, sin personalidad.

NOBLE. Vino elaborado con variedades preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural, criado y envejecido con prácticas esmeradas.

NUBE. Vino no totalmente limpio. El origen de esta turbidez puede ser diverso, microbiano, físico, etc.

NUEVO. Vino recién elaborado, vino del año.

O

OCTAVILLA. Antiguo impuesto que se cobraba sobre el vino.

OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO. Organización creada en 1924 por España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Luxemburgo, Portugal y Túnez. Hoy la constituyen 36 países que representan el 96% de la producción mundial de vino. Su sede está en París.

OÍDIO. Hongo ascomiceto, de pequeño tamaño, que vive parásito sobre las hojas de la vid y produce en ella la enfermedad conocida como cenizo o ceniza. Su tratamiento curativo se realiza azufrando las viñas al aparecer los primeros síntomas. Determinados sistémicos controlan esta enfermedad.

OJO DE GALLO. Color de algunos vinos con tonalidades pardo anaranjadas.

OJO DE PERDIZ. Color de algunos vinos y cavas que recuerdan el rosado del ojo de la perdiz.

OJÉN. Aguardiente anisado muy dulce, elaborado en la localidad malagueña del mismo nombre.



- OLEOSO.** Vino normalmente ahilado, de excesiva densidad.
- OLOROSO.** Vino elaborado mediante crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y soleras, en las denominaciones de origen Jerez-Xerez-Sherry y Montilla-Moriles.
- OPALESCENTE.** Vino ligeramente turbio, velado.
- OPORTO.** Vino que se produce en Portugal, en las orillas del Duero.
- ORDINARIO.** Vino corriente, sin atributos.
- ORGANOLÉPTICO.** Prueba organoléptica es la valoración de un vino a través de los sentidos.
- ORO.** Color dorado característico de algunos vinos.
- ORUJO.** Residuos sólidos de la uva tras el prensado, fermentados o no.
- OXIDADO.** Vino alterado por un intenso contacto con el oxígeno del aire. El oxígeno acelera la crianza del vino pero también lo estropea. Decía Pasteur que el oxígeno hace al vino.

P

- PAGO.** Zona de tierras o heredades con especiales cualidades para el cultivo de la vid.
- PAJARETE.** Vino dulce que se elabora en Andalucía con uvas de la variedad Pedro Ximénez. Tiene color ámbar oscuro y más de 15° de alcohol.
- PAJIZO.** Color de un vino que recuerda al de la paja.
- PAJUJELA.** Paja o algodón cubierto con azufre que arde con llama produciendo en su combustión anhídrido sulfuroso.
- PALADAR.** Sabor o gusto de un vino.
- PALE.** En inglés, color pálido, parecido al del vino fino.
- PÁLIDO.** Tipo de vino de las denominaciones de origen Condado de Huelva y Rueda.
- PALO.** Vino licoroso mallorquín hecho a partir de quina, extractos vegetales y alcohol vínico. Es almibarado y untuoso a pesar de lo cual suele usarse como aperitivo. Con hielo mejora.
- PALO CORTADO.** Vino que se cría en las denominaciones de origen Jerez-Xerez-Sherry y Montilla-Moriles, cuya nariz recuerda la de un amontillado y la boca la de un oloroso. En función de su vejez se clasifica en un, dos, tres... cortados.
- PALOMA.** Bebida compuesta de agua, anís y a veces azúcar.
- PALOMINO.** Variedad de uva blanca principal en Jerez.
- PÁMPANA.** Hoja de la vid.
- PÁMPANO.** Sarmiento tierno y delgado.
- PARDILLO.** El de falso color rosado y sabor dulzón.
- PARRA.** Vid, especialmente la que está levantada del suelo.
- PASA.** Uva deshidratada al sol después de su madurez.
- PASADO.** Vino decrébito por una crianza excesiva.
- PASTEURIZACION.** Proceso de esterilización inventado por Luis Pasteur utilizado en algunos vinos comunes.
- PASTOSO.** Vino lleno y suave.
- PEDRO XIMÉNEZ.** Variedad blanca de uva, de gran finura y clara vocación para la elaboración de vinos generosos y de licor. Es variedad principal en las denominaciones de origen Jerez, Montilla-Moriles y Málaga. Vino dulce procedente de esta variedad de uva pasificada que se elabora en la D.O. Montilla - Moriles.
- PEGADIZO.** El de lata graduación alcohólica, ya sea legítima o ficticia.



- PEGAJOSO.** Untuoso, craso, generalmente debido a la concentración de azúcares.
- PELEÓN.** El muy basto y vulgar, de calidad ínfima.
- PELLEJO.** Antiguo envase de piel que servía para transportar y almacenar el vino.
- PERFUMADO.** Conjunto de aromas de un vino; que tiene perfume.
- PERSISTENCIA.** Duración del sabor de un vino en la boca.
- PESADO.** Poco grato.
- PICADO.** Vino con claros síntomas de avinagramiento alterado normalmente por el ataque primero de la levadura *Mycoderma* y después por la *Acetobácter*.
- PICANTE.** Sensación producida por la aguja de algunos vinos.
- PIPA.** Barril de Oporto de 522,48 litros de capacidad.
- PIQUERA.** Agujero que tienen los barriles para sacar el vino. En la taberna, ventanita para el servicio de la bebida que da comúnmente al zaguán.
- PIQUETA.** El producto obtenido mediante la fermentación de los orujos frescos de uva macerados en agua, o por agotamiento con agua de orujos de uva fermentada.
- PITARRA.** Vino elaborado con mezcla de diversas variedades de uva, en presencia del hollejo, en algunos pueblos del norte de la provincia de Córdoba.
- PODAR.** Consiste en cortar sarmientos inservibles y ordenar los pulgares que mejores yemas tengan, para sostener el equilibrio entre madera y fruto, el máximo de tiempo posible. La poda es el elemento fundamental para regular la producción y vida de la cepa.
- POLIFENOLES.** Conjunto de sustancias que comprende las materias colorantes y taninos del vino.
- POSO.** Residuos sólidos en suspensión en los vinos de crianza.
- POSTRE.** Vino dulce que se sirve al final de las comidas.
- PULGAR.** Parte baja del sarmiento, que se deja en las cepas al podarlas con dos o tres yemas vistas, de donde nacerán los futuros brotes.
- PURO.** Vino natural, elaborado, normalmente, según sus propias inclinaciones y peculiaridades.

Q

- QUEBRADO.** Vino afectado por una quiebra cúprica, oxidásica, etc., producida por un exceso de hierro, cobre, aire, proteínas.
- QUINA.** Vino al que se adiciona corteza del árbol de la quina. Son licorosos y reconstituyentes. Quinado.
- QUESO.** El olor a queso es característico de los champanes muy viejos, por formación del éster butirato de etilo.

R

- RAMA.** Vino nuevo o de crianza sin filtrar ni clarificar.
- RANCIO.** Vino añejo, obtenido con técnicas oxidativas y de asoleo, en envases de madera o de cristal. También, aroma desagradable. Tipo de vino de las denominaciones de origen Priorato y Tarragona.



- RASPANTE.** Picante al paladar.
- RASPÓN.** Parte leñosa del racimo del que penden las bayas. También se llama escobajo y raspa.
- RASPON, SABOR A.** Aroma y sabor desagradables, vegetales, producido por la parte leñosa del racimo.
- RAYA.** Vino de la denominación Montilla-Moriles, similar al oloroso pero con menor vejez y estilo.
- RAZA.** Vino con linaje, de pura cepa.
- RECIO.** Vino bien constituido, con bastante cuerpo.
- REDONDO.** Vino muy equilibrado, armónico.
- REFRESCAR.** Añadir a un vino viejo otro más joven.
- REGUSTO.** En el vino, sabor especial que queda en el paladar después de beberlo.
- REMONTADO.** Bombeo del mosto en fermentación de la parte inferior a la superior de la cuba para airearlo y mejorar la extracción del color y de los taninos.
- REMOSTAR.** Echar mosto al vino añejo.
- REPUNTAR.** Cuando el vino comienza a avinagrarse.
- RESERVA.** Vino sometido a un periodo determinado de crianza en madera y luego en botella. Los tintos tres años, uno como mínimo en bodega. Los blancos dos años, seis meses como mínimo en bodega.
- RESPIRACION.** Respira el vino cuando antes de beberlo lo pasamos a una jarra para que se airee.
- RETROGUSTO.** Sensación que deja un vino en la boca después de tragado.
- RETSINA.** Es el vino de mesa producido únicamente en el territorio geográfico de Grecia a partir de mosto de uva tratado con la resina de *pinus halepensis*. La utilización de resina de *pinus halepensis* sólo se admite para obtener un vino de mesa *retsina* en las condiciones definidas por la reglamentación griega en vigor.
- RIBEIRO.** Vino gallego de la comarca de Ribadavia, blanco pálido o rojo muy vivo.
- RIMA.** Conjunto de botellas apiladas unas sobre otras en posición horizontal.
- ROBLE.** Madera más utilizada para la construcción de barriles
- ROCIADOR.** Tubo curvado y agujereado que, unido a la canoa, se utiliza para rellenar las botas de vino en crianza.
- ROSADO.** Vino elaborado con uvas blancas y tintas cuyos mostos han fermentado sin los orujos, obteniendo una coloración ligera.

S

- SABOR.** Sensación que produce el vino en el órgano del gusto. Se detecta principalmente en la lengua.
- SACCHAROMYCES.** Es el género de levaduras más importante, dentro de las que transforman el mosto de uva en vino.
- SALADO.** Sabor que tienen algunos vinos cuyas uvas se producen cerca del mar.
- SANGRADO.** Extracción por gravedad del mosto. Separación del vino y de los orujos cuando finaliza la extracción de color.
- SANGRÍA.** Es la bebida derivada del vino producida en España, compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos y con adición o no de azúcares. La proporción mínima de vino tinto contenido en la sangría ha de ser del 50% en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7° y 12°. Podrá contener partículas sólidas de pulpa o corteza de cítricos.



- SARMIENTO.** Es el pámpano agostado o maduro, que ha cambiado su inicial color verde por otro pardo rojizo. El sarmiento consta de nudo, entrenudo, médula y diafragma.
- SAVIA.** Dícese de aquellos vinos de alta graduación y notable y destacado sabor.
- SECO.** Vino con menos de 4 gramos de azúcar por litro.
- SEDIMENTO.** Materias que precipitan al fondo del envase durante la crianza del vino.
- SEDOSO.** Vino suave, aterciopelado.
- SEMIDULCE.** Vino cuyo contenido en azúcares residuales oscila entre los 12 y 45 g/l.
- SEMISECO.** Cuando el contenido oscila entre 4 y 12 g/l
- SIRUPOSO.** Vino viscoso, con aspecto de jarabe.
- SOBRETABLA.** En la D.O. Jerez, vino mosto recién encabezado.
- SOFISTICADO.** Vino al que se le han añadido sustancias prohibidas o con el que se quiere imitar a otro.
- SOLERA.** Barriles que están junto al suelo. Vino de las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez, Málaga, Manzanilla de Sanlúcar y Montilla-Moriles.
- SOLERAS Y CRIADERAS.** Tipo de crianza típico de las denominaciones de origen andaluzas.
- SOLEO.** Sobremaduración de la uva por efecto del sol.
- SOMBRERO.** Estrato de hollejos que suben impulsados por el carbónico de la fermentación a la superficie del vino.
- SOMMELIER.** Camarero especializado en vinos. Sumiller.
- SOSO.** Vino corto de boca, sin sabor.
- SUAVE.** Vino de paso ligero, agradable, de poco cuerpo.
- SUCIO.** Aromas desagradables y extraños en el vino, a heces.
- SULFÍDRICO.** Olor desagradable producido por la reducción de sulfuroso.
- SUTIL.** Delicado, leve.

T

- TABACO.** Olor de algunos vinos criados en madera de roble.
- TABANCO.** En Andalucía la Baja, local de poca monta donde se vende y bebe vino.
- TABERNA.** Establecimiento público donde se expenden bebidas y comidas.
- TÁNICO.** Con exceso de taninos, astringente.
- TANINO.** Sustancia astringente que se encuentra en el hollejo y en el raspón de la uva.
- TAPÓN.** Olor y sabor desagradables que puede tomar un vino por la mala calidad de los tapones.
- TARTÁRICO.** Ácido orgánico más abundante en la uva madura.
- TASTEVÍN.** Util fabricado normalmente de plata o de cerámica y raramente de vidrio, usado para catar los vinos.
- TEJA.** Color que toman algunos vinos tintos cuando envejecen.
- TEMPRANILLO.** Variedad tinta española que produce vinos de gran calidad, conocida también con los nombres de Cencibel, Tinta de Madrid, Tinta fina, Ull de llebre.
- TENUE.** Desvaído.
- TERMINAL.** Yema que produce el crecimiento del sarmiento.
- TERMOLIZACIÓN.** Pasteurización del vino antes del embotellado para eliminar microorganismos.
- TERMOVINIFICACIÓN.** Para extraer colorantes del hollejo, se calienta el mosto junto con la uva molturada.
- TERROSO.** Dícese de los vinos con aromas y sabores que recuerdan a la tierra y que adquieren las uvas de determinados pagos. En Andalucía, chero. También, terruño.
- TIERNO.** Mistela obtenida a partir de mostos de uvas soleadas.



- TINA. Boco y partido en dos.
TOPACIO. Color de algunos vinos blancos.
TORCEDURA. Aguapié.
TORRONTÉS. Variedad de uva blanca denominada también Arís.
TOSTADO. Vino en cuya elaboración intervienen mostos concentrados por calor. Color de algunos vinos blancos.
TRANQUILO. Vino sin carbónico.
TRASIEGO. Paso del vino de unas vasijas a otras para separarlo de las heces y airearlo.
TRASTE. Vaso pequeño para catar el vino.
TRIPLE SECO. Aguardiente dulce, con sabor a naranja.
TRULLO. Depósito inferior donde cae el mosto tras pisar la uva.
TURBIO. Vino poco claro, con sustancias en suspensión.

U

- UNTUOSO. Oleoso, posiblemente ahilado.
UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES. Asociación constituida por aficionados y estudiosos del examen organoléptico de los vinos. Una de sus funciones es la docencia.
UVA FRESCA. El fruto de la vid utilizado en vinificación, maduro o incluso ligeramente pasificado, que puede ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega y capaz de iniciar espontáneamente la fermentación alcohólica.

V

- VACIO. Vino sin personalidad, sin cuerpo.
VAINILLA. Aroma de algunos vinos de crianza, normal en los olorosos.
VARIEDAD. Tipo de uva.
VARIETAL. Vino elaborado con al menos un 85% de una sola variedad de uva.
VCPRD. Vino de calidad producido en una región determinada.
VECPRD. Vino espumoso de calidad producido en región determinada.
VEEDOR. Inspector.
VEGETAL. Vinos en los que los aromas, siendo agradables, recuerdan más los de los vegetales que los de las frutas.
VELADO. Vino ligeramente turbio.
VENENCIA. Utensilio usado en las bodegas andaluzas de crianza para sacar una pequeña cantidad de vino de las botas. También se denomina caña.
VERDE. Vino muy ácido, elaborado con uvas inmaduras.
VERDEJO. Variedad de uva blanca de gran calidad.
VERDOSO. Color de ciertos vinos blancos.
VIDUEÑO. Dícese de la variedad menos extendida de cada zona. Por ejemplo, en la zona Montilla-Moriles, todas las variedades a excepción de la Pedro Ximénez se denominan vidueño.



VIEJO. Vino de calidad sometido a un periodo de crianza de más de tres años.

VIGOROSO. Vino con mucho cuerpo.

VINAGRE DE VINO. Resultado de la fermentación acética del vino con acidez total en acético no inferior a 60 g/l.

VINAZA. Mezcla al 50% de agua y vino utilizada para encabezar los vinos. Mitad y mitad.

VINO. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o de mosto. Su graduación alcohólica no será, en España, inferior a 9°.

VINO ALCOHOLIZADO. El producto con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 18% vol. ni superior al 24% vol., obtenido exclusivamente mediante adición de un producto no rectificado, procedente de la destilación del vino y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido máximo sea del 86% vol., a un vino que no contenga azúcar residual y con una acidez volátil máxima de 1,5 g/l, expresada en acético.

VINO APTO PARA LA OBTENCIÓN DE VINO DE MESA. El vino procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42; producido en la Comunidad y cuyo grado alcohólico natural mínimo sea al menos igual al fijado para la zona vitícola en que se haya producido.

VINO AÑEJO. Ver vino viejo.

VINO APAGADO. Aquel cuya fermentación se paraliza añadiéndole alcohol.

VINO DE LICOR. El producto:

A. que tenga:

- un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 15% vol. ni superior al 22% vol.
- un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., con la excepción de determinados vinos de licor producidos en regiones determinadas.

B. obtenido:

a) a partir de:

- mosto de uva parcialmente fermentada,
- vino,
- una mezcla de ambos productos,
- en el caso de algunos vlcprd, mosto de uva o mezcla de este producto con vino; todos estos productos deberán, para los vinos de licor y vlcprd:
- proceder de variedades de vid que se elegirán de entre las indicadas en el apartado 5 del artículo 42 de la OCM del vino.
- tener un grado alcohólico volumétrico inicial no inferior al 12% vol., con la excepción de determinados vlcprd.

b) y mediante adición:

I) solos o mezclados:

- de alcohol neutro de origen vitícola, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 96% vol.
- de destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52% vol. ni superior al 86% vol.

II) así como, en su caso, de uno o de varios de los productos siguientes:

- mosto de uva concentrado.
- una mezcla de uno de los productos señalados en el inciso i) con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra a)

III) para determinados vlcprd:

- bien uno de los productos enunciados en el inciso i), solos o mezclados,



- bien uno o varios de los productos siguientes: alcohol de vino o de pasas de entre 95 y 96% vol.; aguardiente de vino o de orujo de uva, con graduación adquirida entre 52 y 86% vol., o aguardiente de pasas con graduación entre 52 y 94,5% vol.
- También, con algunos de los productos siguientes: mosto de uva parcialmente fermentado obtenido a partir de uvas pasificadas; mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de fuego que se ajuste, exceptuando para esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado; mosto de uva concentrado; y/o una mezcla de uno de los productos señalados en el segundo guión con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra a).

VINO DE MESA. El vino distinto de los vinos

- procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42.
- producido en la Comunidad.
- que tenga un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 8,5% vol. siempre que el vino proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A y B, y no inferior al 9% vol. en las restantes zonas vitícolas; así como un grado alcohólico volumétrico total no superior al 15% vol.
- cuyo contenido en acidez total, expresada en tartárico, no sea inferior a 3,5 g/l o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que se puedan adoptar.

VINO ENCABEZADO. Al que se añade etanol para compensar su escasez.

VINO ESPUMOSO. Aquellos que al, descorchar el envase, desprenden anhídrido carbónico procedente exclusivamente de la fermentación y, que conservado a la temperatura de 20°C en envases cerrados alcanzan una sobrepresión debida al anhídrido carbónico disuelto igual o inferior a 3 bares.

VINO ESPUMOSO GASIFICADO. El producto obtenido a partir de vino de mesa que, al descorchar el envase, desprende anhídrido carbónico procedente total o parcialmente de una adición de este gas y que conservado a la temperatura de 20°C en envase cerrado alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico disuelto igual o superior a 3 bares.

VINO DE AGUJA. Es el producto obtenido a partir de vino de mesa, de vcpd o de productos aptos para la obtención de vinos de mesa o de vcpd, siempre que estos vinos o productos tengan un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9% vol. ; con un grado alcohólico vol. adquirido no inferior al 7% vol.; que conservado a la temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico en disolución no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares, y que se presente en envases de 60 litros o menos.

VINO DE AGUJA GASIFICADO. Igual al anterior salvo que el gas carbónico disuelto es añadido total o parcialmente.

VINO GENEROSO. Vcpd elaborado bajo velo de flor, obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido fino y puesto al consumo después de dos años de edad media de crianza en toneles de roble. La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entenderá como el proceso biológico que, realizándose en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas. La mención **vino generoso** no puede traducirse.

VINO GENEROSO DE LICOR. Vino obtenido a partir de vino generoso, o de vino bajo velo apto para dar un tal vino generoso, que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, bien de mosto de uva bien de mosto de uva concentrado. Debe ser puesto en el mercado después de dos años de edad media de crianza en barriles de roble.



- VINO LAGRIMA. El obtenido del mosto que fluye sin apretar ni exprimir los racimos.
- VINO MAESTRO. Tipo de vino de la D.O. Málaga.
- VINO VIRGEN. El que se elabora sin presencia de hollejos.
- VINOSO. Vino de alto contenido en alcohol, pesado y denso.
- VIRAJE. Cambio de color del vino durante su examen.
- VIURA. Variedad de uva blanca conocida también con el nombre de Macabeo.
- VLCPRD. Iniciales de vino de licor de calidad producido en región determinada.
- V.S. Iniciales que figuran en algunas etiquetas francesas de destilados, cognac, calvados, armagnac, y que significan muy superior, very superior.
- V.S.O. Siglas francesas que significan envejecido muy especialmente.
- V.S.O.P. Very special old pale.
- VUELTA. Enfermedad del vino que se caracteriza por la presencia de irisaciones, burbujas, color pardo y olor y sabor desagradables. La provoca una bacteria que destruye el ácido tártrico y eleva la acidez volátil del vino, al mismo tiempo que se desprende carbónico.
- WSOP. Very very special old pale.

Y - Z

- YEMA. Rama en iniciación con sus hojas ya formadas pero antes de su crecimiento. También, primera fracción del mosto que se obtiene por escurrido, sin presionar la vendimia.
- ZALEMA. Variedad de uva blanca muy cultivada en la provincia de Huelva.
- ZARANDA. Cedazo que se utiliza para separar la uva del raspón.
- ZARCILLO. Organó de la cepa que sirve para sostener los sarmientos.
- ZIMASA. Enzima soluble presente en la levadura que descompone las hexosas en alcohol y dióxido de carbono.
- ZUMAQUE. Familiarmente, vino de uvas.
- ZUMO. El producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido por métodos adecuados que lo hagan apto para ser consumido tal cual, obtenido a partir de uva fresca o de mosto de uva, o por reconstitución del mosto de uva concentrado, o de zumo de uva concentrado. Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el zumo de uva concentrado que no exceda del 1% vol.
- ZUMO DE UVA CONCENTRADO. El zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial del zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado el método determinado, a la temperatura de 20°C no sea inferior al 50,9%.
- ZUPIA. Vino velado, turbio.
- ZURRA CLAREA. Bebida derivada del vino blanco producida en España, compuesta de vino blanco y agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutos cítricos, con aguardientes compuestos, licores u otras bebidas derivadas de alcoholes naturales; con o sin azúcares, y con adición o no de frutas troceadas. En todo caso, la adición de las bebidas alcohólicas no será superior al 5% en volumen del producto terminado elevará el grado alcohólico en más de dos grados. La proporción mínima de vino blanco contenida en la clara zurra ha de ser de 50% en volumen y el grado alcohólico del producto terminado debe estar comprendido entre 7° y 14°.



BIBLIOGRAFÍA



MM



- ALEJO (1966) *Viñas y vinos de España*. Mundi Prensa. Madrid.
- ALJOXANÍ (1985) *Historia de los jueces de Córdoba*. Editoriales andaluzas unidas. Córdoba.
- ALONSO, J. (1990) *Tartessos, tres mil años de enigma*. 3ª edición. Roasa, S.L. Granada.
- BACCIO, A. (1596) *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri*. Roma.
- BAIGORRI ANGUIANO, J. Y OTROS (1983) *La cata de vinos*. Editorial Agrícola Española. Madrid.
- BERLITZ, CH. (1987) *En busca del arca perdida de Noé*. Círculo de Lectores. Madrid.
- BRANAS, J. (1974) *Viticulture*. Dehon. París.
- CABALLERO BONALD, J.M. (1988) *Breviario del Vino*. Mondadori España. Madrid.
- CABEZUELO PÉREZ, P. (1998) *Filoxera (viteus vitifoli Fitch)*. En *Los parásitos de la vid*. Edc M.A.P.A. Mundi Prensa.
- CASTRO DE PEÑA, INMACULADA. (1998) *Archivo histórico municipal de Montilla. Sobre el vino*. Ayuntamiento de Montilla.
- COBOS, J. y MOLINA, R. (1997) *El vino de la verdad: Montilla-Moriles*. 2ª Edición. Consejería de Cultura y Ayuntamiento de Montilla.
- COMENGE, M (1942) *La vid y los vinos españoles*. Marsiega. Madrid.
- CONCHA, M. (2004) *El vino y la salud*. 2ª edición. Ayuntamiento de Córdoba, Cajasur, Consejo Regulador D.O. Montilla-Moriles.
- DANIELLOU, A. (1987) *Shiva y Dionisos. La religión de la naturaleza y del eros*. Kairós. Barcelona.
- DAUDET, A. (1981) *El caravasar en Cuentos del Lunes*. Bruguera. Barcelona.
- DELGADO, F. (1997) En *En torno al vino: Vino y Religiones*. Consejo Regulador Montilla Moriles. Córdoba.
- DÍAZ ALONSO, A.L. Y LÓPEZ ALEJANDRE, M.Mª (1988) *Los Vinos de Córdoba*. C.P. de Ahorros de Córdoba.
- GARCÍA DEL BARRIO, I. SANZ CARNERO, F. Y LÓPEZ BELLIDO, L. (1980) *El viñedo, el clima y el suelo de Montilla-Moriles*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- GARCÍA DE LUJÁN, A., PUERTAS GARCÍA, B Y LARA BENÍTEZ, M. (1990) *Variedades de vid en Andalucía*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
- GONZÁLEZ GORDON, M.Mª (1970) *JEREZ-XEREZ-SHERISH*. Gráficas de exportador. Jerez de la Frontera.
- HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, L. Y GALET P. (1988) *Cuaderno de Ampelografía*. Enciclopedia del Vino. Orbis. Barcelona.
- HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, L. (1993) *Tratado de viticultura*. Mundi Prensa. Madrid.
- HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, L. (1999) *Tratado de viticultura*. 2ª edición. Mundi Prensa. Madrid.
- IVISON, P. (1987) *El vino, uso y protocolo*. Temas de hoy. Madrid.
- JOHNSON, H. (1983) *El Vino*. Folio. Barcelona.
- LOMA RUBIO, M. (1993) *La crisis de la filoxera en el viñedo cordobés*. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
- LÓPEZ ALEJANDRE, M.Mª Y OTROS (1997) *Los vinos de Montilla-Moriles en Jaén*. CajaSur. Córdoba.



- LÓPEZ ALEJANDRE, M.M^º (1992) *Los vinos del Sur*. CajaSur. Córdoba.
- LÓPEZ ALEJANDRE, M.M^º (1997) *Viticultura, Enología y Cata para aficionados*. Córdoba.
- LÓPEZ ALEJANDRE, M.M^º (1999) *De tabernas por Córdoba, Aguilar, Almodovar...* Córdoba.
- LÓPEZ BENÍTEZ, M. (1996) *Las Denominaciones de Origen*. Cedecs Editorial S.A. Madrid.
- MARCILLA ARRAZOLA, J.(1967) *Tratado práctico de Viticultura y Enología Españolas*. Saeta. Madrid.
- MARRO, M. (1989) *Principios de Viticultura*. Ceac. Barcelona.
- MARECA CORTÉS, I. (1968) *Enología. Enfoques científicos y técnicos sobre la vid y el vino*. Editorial Alhambra. Madrid.
- MARTÍNEZ DE TODA, F. (1991) *Biología de la vid*. Mundi Prensa. Madrid.
- MARTÍNEZ ZAPORTA, M. e HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, L. (1955) *La poda de la vid*. Pegaso. Madrid.
- MORTE MOLINA, J. (1982) *Montilla, apuntes históricos de esta ciudad*. 2ª edición. Nuestro ambiente. Montilla.
- ORTEGA Y GASSET, J. (1944) *Teoría de Andalucía y otros ensayos*. Revista de Occidente. Madrid.
- PEÑÍN, J. (1997) *Cepas del mundo*. Pi & Erre. Madrid.
- PÉREZ, J Y ALSINA, R. (1966) *Diccionario de vinos españoles*. Editorial Teide Barcelona.
- PEYNAUD, E. (1987) *El gusto del vino*. Mundi Prensa. Madrid.
- PEYNAUD, E. (1984) *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*. Ediciones Mundi Prensa. 2ª Edición. Madrid.
- PLASENCIA, P. (1994) *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- POE, E A (1887) *Historias Extraordinarias*. Daniel Cortezo y Cía. Madrid.
- PONFERRADA GÓMEZ, J. (1982) *La arqueología y abolengo de los vinos de Montilla*. Montilla.
- PONFERRADA GÓMEZ, J. (1981) *Vino viejo en odres nuevos*. Montilla.
- QUIRÓS CARRASCO, J. M. (1958) *El jerez de siempre: unas notas divulgadoras sobre el empleo enológico del yeso*. Jerez Gráfico. Jerez.
- RAMÍREZ PONFERRADA, M. D. (2000) *La industria de la tonelería en Montilla. Evolución histórica y perspectivas de futuro*. Excmo. Ayuntamiento de Montilla. Montilla.
- REWFREW, C. (1986) *El alba de la civilización: la revolución del radiocarbono y la Europa prehistórica*. Colegio Universitario de Ediciones. Madrid.
- REYNIER, A. (1989) *Manual de Viticultura*. Mundi Prensa. Madrid.
- ROMERO, L. (1950) *Tabernas*. Argos, S.A. Barcelona.
- RUIZ HERNÁNDEZ, M. (1995) *La cata y el conocimiento de los vinos*. A. Madrid Vicente. Madrid
- SALCEDO HIERRO, M (1996) *La tapa, novia de nuestros vinos*. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Córdoba.
- SALCEDO MORILLA, M. S. (1994) *Cocinar cada día*. Centro andaluz del libro. Sevilla.
- SUÁREZ LEPE, J A, ÍNIGO LEAL, B (1990) *Microbiología enológica*. Mundi Prensa. Madrid.
- VARIOS AUTORES, (1995) *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en occidente*. Consejo Regulador Jerez-Xérez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.
- VASSENOT FUENTES, A. (1984) *El vino de Málaga*. Grupo de Ordenación Económica. INDO. Málaga.
- VEGA DE LA, L. A. (1970) *Guía vinícola de España*. 3ª edición. Editorial Nacional. Madrid.
- WINKLER, A. J.; COOK, J. A., KLIENER, W. M Y LIDER, L. A. (1974) *General viticulture*. University of California. Press. Berkeley. USA.





Montaña
Morales

ISBN 84-8474-158-3



9 788484 741589

P.V.P.: 11 €



JUNTA DE ANDALUCIA

Consejería de Agricultura y Pesca