

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



DICIEMBRE. 2023 | VOL. XXII

TESOROS OCULTOS VOL. IV

SELECCIÓN DE DICIEMBRE

PRÓLOGO

De nuevo, un año más, nos acercamos al final de año y a fechas de celebración, compartir y disfrutar. Y de eso va Vinópatas, ¿no?

Para este mes tan especial ya se nos ha vuelto habitual nuestra famosa selección de “**tesoros ocultos**”, siendo ya la 4ª edición. Y es que España tiene cosas tan especiales, tan reconditas y tan por descubrir, que, aunque no nos lo ponga fácil, nos crea retos que, esperamos, cada año sean superados. Por lo menos, así lo sentimos nosotros. Estamos emocionados con la selección que aquí os presentamos: 3 vinos muy diferentes, muy especiales, únicos y cargados de historia, sensaciones, sabores y recuerdos...

Nuestra saca especial, **bota 18** del fino viejísimo, preludio del amontillado de **Lagar de los Frailes**, en Moriles; nuestro niño mimado. **Anayón**, un blanco superdiferente, con ¡nada más que 39 meses en barrica! Y la rareza enológica, **Chemic**, un vino tinto de podredumbre noble ¡de Jaén!

Esperamos que, como siempre, lo disfrutéis mucho. ¡**Felices fiestas!**



FINO VIEJÍSIMO “SACA ESPECIAL VINÓPATAS”

Bodega Lagar de los Frailes
D.O. Montilla-Moriles

Uva: 100% Pedro Ximénez

BODEGA

Los primeros datos que encontramos del **Lagar de los Frailes**, se hallan en el libro de José Naranjo, académico correspondiente y que dio lugar al escrito del Catastro de Ensenada realizado en 1749, en la villa de **Fernán Núñez**, donde aparece en el **pago de “Los Moriles”**, un viñedo propiedad de los Carmelitas Descalzos de Aguilar que, por superficie, propiedad y localización, coinciden con los datos del mismo.

El lagar de los Frailes es uno de los 13 lagares que dan lugar a la Aldea de Zapateros, apareciendo ya en el primer padrón de 1887 con el nombre de Los Frailes o del Carmen, advocación de los Carmelitas Descalzos.

En esos tiempos la vida de este pequeño núcleo giraba alrededor de las labores del campo en las fincas de los Señores de Aguilar. Entonces eran muchos los lagares que salpicaban los pagos de los Moriles, ya que estos constituían un modo de vida y fuente de trabajo para las familias.

Moriles y Aguilar, son hoy pueblos vinculados a la historia y cultura del vino. Sus tradiciones ancestrales prevalecen en un entorno rico, patrimonial, artesanal y gastronómico, donde la unión del suelo, el clima y la uva han hecho que el vino represente una manera especial de vivir y de sentir

En año **1981**, Jesús Pérez de Cisneros Junto a su primo Jose María Ayala Pérez, (naturales de Puente Genil), de profesión farmacéuticos y grandes enamorados de los vinos generosos, adquirieron este lagar en la zona de Moriles Altos.



Sus antepasados, en concreto Pedro Pérez Porras (abuelo) y Enrique Reina Morales (tatarabuelo) ya elaboraban vinos en Puente Genil, con marcas tan señeras como Fino Ana María, Fino CR, Natilla.

La idea primigenia fue la de comercializar el vino envasado y que este procediera exclusivamente de las **36 fanegas** de viñedo de Pedro Ximénez que tenía la parcela en su origen y que este criara y envejeciera en las bodegas del mismo Lagar. Para ello se dota al mismo de una nueva prensa y se adquieren viejas botas de roble americano de diferentes procedencia, muchas de ellas de señoras bodegas de Jerez como Ruiz Mateos, Cabo, Barbadillo y se construye una bodega nueva de mayor tamaño.

La crisis que sufren los vinos generosos en los años 80-90 impide el desarrollo del proyecto en su totalidad y, aunque se hacen más de diez vendimias, el vino solo llega a comercializarse a granel, trabajando como “almacenistas” para otras bodegas de mayor tamaño.

Con el paso del tiempo, el lagar disminuye su actividad y los vinos permanecen en **crianza estática durante más de 20 años**, realizándose solo pequeñas sacas de vinos viejos para abastecer algunas importantes bodegas de la D.O.



Es entorno al año 2010, cuando **D. Jesús Pérez** se hace cargo de la explotación del Lagar y 18 de fanegas de viña. Comienza entonces a revitalizar las bodegas, ante el temor de que se pierda el patrimonio enológico que estas encierran. Empiezan a clasificarse y homogeneizarse los vinos y es ahí cuando aparecen sus finos **viejísimos**, muchos de los cuales, aún a pesar del tiempo, mantienen increíblemente una débil crianza bajo velo de flor. También amontillados, olorosos, incluso palos cortados, hechos por concentración y de forma natural y procedentes exclusivamente de las vendimias realizadas en los años 80 y 90 en el lagar; de ahí su carácter salino y “afilado”. También se adquieren nuevos mostos para revitalizar la crianza, eso sí, siempre de viñedos pertenecientes a la zona de Moriles Alto.



En el año **2017** tras el fallecimiento de D. Jesús Pérez, son cuatro de sus hijos, **Cristóbal, Loles, Charo y Ana** quienes, movidos por mantener ese patrimonio y poder culminar ese proyecto que por diversos avatares de la vida quedo inconcluso, deciden hacerse cargo de La Bodega-Lagar, con la idea de poner en valor, las **“joyas enológicas”** que atesora y continuar con la crianza y elaboración.

La bodega se divide en:

La “bodega vieja”, hoy en día es su carta de presentación y la sacristía de los mejores vinos. De altos techos y anchos muros con cubierta de cerchas de madera, semienterrada por su cara norte. En ella guardan **39 botas seleccionadas** que harán las delicias de sus paladares.

La sala de catas: un espacio amplio, con una gran chimenea central y ventanas a los viñedos. Ideal para catar y maridar sus vinos en grupo.

La bodega de conos: junto con la bodega vieja, es uno de los lugares más auténticos del lagar. Contiene **35 tinajas** de cemento armado con un entarimado de madera, en las que se vierte el mosto. En ellas se produce la fermentación y se forma el primer velo de flor.



La bodega principal: esta instalación fue una ampliación con la que su padre se atrevió en el año **1983**, ya que no era usual una bodega con estas dimensiones en los lagares tradicionales de la zona. La bodega, parcialmente enterrada, consta de **340 botas** viejas de roble americano, algunas de ellas con más de **100 años de antigüedad**, en la que tiene lugar la crianza del vino mediante el sistema de criaderas y soleras, de una de las cuales salió nuestra saca.



LA ZONA - MORILES ALTO

Su vendimia, que es la más temprana de Europa, comienza a finales de agosto y es el culmen de todo un año de cuidados y labores de campo, que pasan por el labrado y abonado suelo, la poda de las cepas en invierno y el despampano en primavera, para fortalecer los racimos, que finalmente se recolectarán con esmero en su momento oportuno.

Los cortadores comienzan la vendimia de madrugada recogiendo la uva cuidadosamente en cajas, que luego se convertirá en los característicos mostos de Moriles Altos.

La viña consta de 11 Has. de la variedad **Pedro Ximénez** en espaldera. Se encuentra ubicada en "MORILES ALTOS", **zona de calidad superior** por sus suelos albarizos, altamente calizos y formados sobre la tosca hojaldrada.

Estas características del terreno se ven favorecidas por un clima semicontinental mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos, más bien suaves, siendo el resultado de esta climatología tan severa durante la maduración de la uva lo que le otorga su **graduación alcohólica natural**.

Sus vinos se crían con paciencia y mimo, ya que envejecen bajo velo de flor en barricas, que no son llenadas completamente para dejar una superficie libre en la que se desarrollan las levaduras propias del lagar, que aportan unas propiedades organolépticas muy singulares al mosto fermentado. Esto confiere al vino una vivaz ligereza, a la par que aporta un potente y penetrante aroma de singular personalidad, con notas de levaduras entremezcladas y enriquecidas por la madera, que evocan a frutos secos y acentúan su carácter seco y salino, propio del suelo albarizo.

Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o "saca" del vino de cada una de las botas de la solera, que forman una escala o "criadera" con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o "rocío" con vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinos de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de "**solera**", y de ella se efectúa la saca del vino ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinos de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido "rociada".

MONTILLA-MORILES

Montilla-Moriles puede presumir de ser una de las denominaciones de origen más antiguas de nuestro país. Se reconoció en **1932**, a través del Estatuto de la Viña y el Vino, que amparaba legalmente los nombres de Montilla y de Moriles.

Publicó su Reglamento en **1945**, una vez aprobada la fundación de su Consejo Regulador. Desde entonces, Montilla-Moriles no ha parado de afianzarse y tomar fuerza entre las Denominaciones de Origen más relevantes de nuestro país.

Los vinos de Montilla-Moriles son un compendio de singularidades, que tienen su principal exponente en la variedad Pedro Ximénez, con características excepcionales para la crianza biológica, oxidativa y la elaboración de vinos dulces naturales, unido a unas condiciones climáticas extremas y un suelo único con unas propiedades muy adecuadas para el cultivo de la vid. Todo ello, sumado a una vendimia seleccionada, a una elaboración que aúna lo tradicional y las más modernas tecnologías y a un sistema de crianza bajo velo de flor, dan como resultado unos vinos únicos y excepcionales, que hacen de su degustación un placer para los sentidos.

Aunque la mayor parte de los vinos de Montilla-Moriles se elaboran exclusivamente con la variedad de uva Pedro Ximénez, hay determinados vinos que se obtienen con otras variedades blancas autorizadas en la D.O.P.: Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.



PEDRO XIMÉNEZ

También llamada PX, es una uva blanca, casi transparente, de piel fina y pulpa muy jugosa, con un contenido alto en azúcares. Esta uva es delicada y muy sensible a los climas húmedos y en Montilla-Moriles encuentra su hábitat ideal, por tratarse de zonas con un clima seco y caluroso y suelos ricos en carbonato cálcico.

La uva Pedro Ximénez representa más del 95% del cultivo de vid en la provincia de Córdoba y es la principal variedad con la que se elaboran los vinos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Al ser una uva tan polifacética, además de emplearse en la elaboración del vino con el que comparte nombre, también da origen a otras tipologías de vino como los **blancos, de tinaja, olorosos, amontillados** y en general vinos **generosos** de gran finura y elevado grado alcohólico natural.

Hay varias leyendas apócrifas sobre los orígenes de la uva. En 1661, el ampelógrafo alemán F. J. Sachs especuló que la uva pudo haberse originado en las islas Canarias o en Madeira y que fue llevada posteriormente a las regiones vitícolas alemanas de Rheingau, Rheinhessen y finalmente a Mosel. Posteriormente, un **soldado español** de los tercios o un cardenal católico, llamado Pedro Ximénez, habría llevado la uva a las Sierras de Málaga. Esta teoría fue difundida de varias formas por escritores alemanes como August Wilhelm von Babo y Balthasar Sprenger.

Hoy en día, los ampelógrafos creen que Pedro Ximénez probablemente se originó en algún lugar de la región de Andalucía, en el sur de España, donde la uva ha estado creciendo desde al menos principios del siglo XVII.

En 1618, el escritor español Vicente Espinel describió **el famoso vino de "Pedro Ximénez de Málaga"**. En 2007, el análisis de ADN mostró que Pedro Ximénez era la descendencia de la uva de mesa árabe **Gibi**, que una vez se cultivó en el sur de Francia y en toda la península ibérica, posiblemente introducida en algún momento durante el período de dominio morisco de Al-Andalus.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Fino viejísimo en rama “saca especial Vinópatas”.
- **Añada:** Sistema de criaderas y soleras.
- **Variedad:** 100% Pedro Ximénez.
- **Elaboración:** Este fino viejísimo procede de uno de uno de los bocoyes que guardaba “Don Jesús”, propietario del lagar desde 1982. Ha permanecido en crianza estática bajo velo de flor más de dos décadas y solo se ha refrescado para reponer las mermas con los mejores y más viejos de nuestras soleras. Se trata de un fino misterioso, que no quiere dejar de ser fino, fiel a su fase bajo velo de flor. Las condiciones de crianza de nuestra bodega semienterrada ha obrado el milagro de esta joya enológica. **Selección de 40 botellas de la bota 18.**
- **Crianza:** +25 años en crianza estática bajo velo de flor.
- **Nota de cata:** De color ambarino, tiene notas intensas a frutos secos, almendras y un ligero toque cítrico que lo hace refrescante y equilibrado. Su paso por boca es suave, dejando una sensación persistente y agradable en el paladar.
- **Graduación:** 15.5%.
- **Maridaje:** Pescados grasos, setas, alcachofas, carnes de caza, quesos curados, escabechados y guisos.





ANAYÓN GARNACHA BLANCA

Bodega Grandes Vinos

Uva: 100% Garnacha Blanca

LA BODEGA

La asociación de diversas cooperativas pertenecientes a la DO Cariñena da lugar, en **1997** y con el fin de canalizar sus ventas, a la creación de Bodegas Grandes Vinos y Viñedos.

Con los años se consolida como **la mayor bodega de la comunidad autónoma de Aragón** y una de las más sólida del sector vinícola en España. Sus modernas instalaciones, inauguradas en el año 2002, sobrepasan los 60.000 m² de superficie.

Su estrategia la basan en un compromiso integral de calidad, tanto en el sector técnico como en el ambiental, para conseguir vinos singulares y característicos de esta región.

Las más de **4.000 ha** de viñedo se extienden entre los 320 y los 850m de altitud sobre el nivel del mar, en las estribaciones de las **Sierras de Algairén y Pecos**, entre los ríos Huerva y Jalón.

En las estribaciones de la sierra los suelos son pobres y de sustrato rocoso, mientras que en los valles los suelos son pardo-rojizos. El clima continental de la región se caracteriza por inviernos fríos, veranos muy calurosos y un escaso régimen de precipitaciones de 435mm/anuales.

Los vinos de la bodega **Grandes Vinos y Viñedos de Cariñena**, Aragón se elaboran con las variedades tintas Garnacha, Cariñena, Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon; y con las variedades blancas: Macabeo, Chardonnay. El 30% de uva Garnacha de Grandes Vinos y Viñedos pertenece a cepas de más de **40 años** de edad. La edad media del viñedo es de **25 años**.



Cada una de las bodegas que conforman el proyecto, tiene una personalidad muy distinta. Así encontramos los vinos de **Monasterio de las Viñas**, en San José de Aguarón. **Corona de Aragón**, marca líder de este gran conglomerado de bodegas y cooperativas. **Beso de Vino**, el aire más juvenil y desenfadado. La seriedad y elegancia en los vinos de **Anayón** (de donde sale nuestro vino) y de **Las Pizarras**. Su último proyecto es **El Circo**, vinos inspirados en el sentimiento de este gran espectáculo.

LA HISTORIA DE CARIÑENA

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada **Celtíbera**, donde se encontraba la villa romana de **Carae** (hoy Cariñena), de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo.

Ya en 1415 formaban parte de la lista de alimentos preferentes de los que **Fernando I de Aragón** tenía previsto acompañarse en un proyectado viaje a Niza, que finalmente no se llevó a cabo, y en el que iba a tratar con el emperador sobre el Cisma de la Iglesia. Según cuenta Esteban Sarasa Sánchez, profesor de Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza, el monarca señaló su **preferencia por el vino de Cariñena** y Longares, el queso de Peñafiel, los perniles pirenaicos o el trigo de Zaragoza.

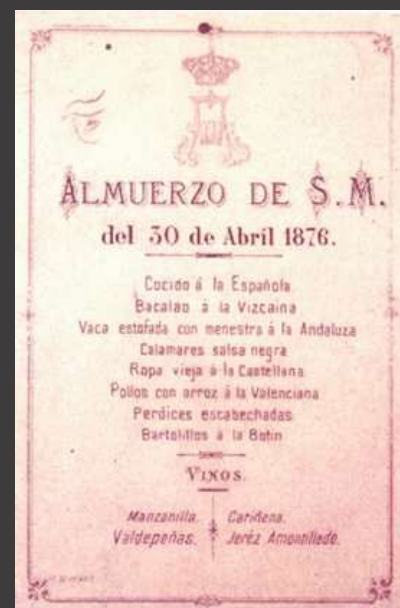
Del cariñena hablaron en sus crónicas numerosos viajeros españoles y extranjeros que se aventuraron por la península. Enrique Cock cuenta cómo en 1585 Felipe II fue recibido en Cariñena con dos fuentes de vino, *“una de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía gana”*.

Ya en 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado **Estatuto de la Vid**, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es, por lo tanto, una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen hayan sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

«Si este vino es de vuestra propiedad hay que reconocer que la tierra prometida está cerca».

Con estas palabras agradecía el pensador francés **Voltaire** el envío que el Conde de Aranda le había hecho de sabrosos vinos de su bodega de Almonacid de la Sierra.

Corría el año 1773 y no era la primera vez que ilustres e ilustrados personajes se dejaban seducir por los vinos cariñenenses.



José Townsend, en 1786, decía: *«el vino que produce esta comarca es de la mejor calidad y no dudo de que sea muy buscado en Inglaterra, tan pronto como la comunicación por mar sea establecida».*

Más tarde, en 1809, Alexandro Laborde contaba cómo en Cariñena se hacía *«un vino exquisito, particularmente conocido con el nombre de garnacha».*

En 1862, Charles Davillier afirma en su cuaderno de viajes: *«A algunas leguas (...) se extienden los viñedos de Cariñena, célebres en España desde hace mucho. El vino blanco de Cariñena, cuyo nombre se ve en todas las tiendas de vino de Madrid, merecería ser más conocido fuera de España, especialmente el que se obtiene de la uva llamada garnacha».*

La última gran batalla de los vinos de Cariñena tuvo lugar a finales del siglo XIX. La filoxera había acabado con el viñedo francés e importantes familias vinateras del país vecino se asentaron en esta zona aragonesa, que desarrolló a partir de entonces una gran actividad mercantil y científica que conllevó, entre otras cosas, la construcción del ferrocarril de vía estrecha Cariñena-Zaragoza, inaugurado en 1887 para sacar las producciones de la zona.

Posteriormente la celebración del primer congreso vitivinícola nacional en 1891, en Zaragoza, refleja la inquietud pionera de Cariñena.

Su trayectoria histórica y el ejemplar comportamiento de los viticultores cariñenenses en la lucha contra la filoxera, una plaga que arrasó todo el viñedo europeo a finales del siglo XIX, sirvió a la población de Cariñena para recibir el título de ciudad, otorgado por el rey Alfonso XIII en 1909.

En 1932, coincidiendo con la creación de las denominaciones de origen se inaugura la **Estación Enológica de Cariñena**, desde donde se impulsan nuevas técnicas de cultivo y elaboración, pero la Guerra Civil y sus posteriores consecuencias, retrasan el giro hacia la calidad hasta los años setenta, poco después de que los vinos comenzasen a ser embotellados.

Es en los ochenta cuando se da el gran salto cualitativo en la elaboración del vino con la introducción de nuevos sistemas de cultivo, la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas.



Cuidan y miman cada viña como si fuera única. El resultado de este duro y constante esfuerzo es un vino incomparable. **Las piedras** son un elemento inerte y más bien incómodo, pero estos trabajadores han conseguido sacar el mejor sabor de lo que parecía un inconveniente y convertirlo en el factor de su éxito. **Una tierra pedregosa, pero plagada de vida, de viñas y de grandes historias.**

16 son los municipios que integran **la mayor y más antigua** Denominación de Aragón. Los terrenos y las altitudes se entremezclan dando al paisaje una gran variedad de olores y colores. Sin embargo, las piedras no faltan en ningún escenario y obligan a las viñas a **sobrevivir en condiciones casi extremas**. El resultado son uvas más concentradas e intensas y mucho más aromáticas que las que se cultivan en otras tierras.

He aquí el secreto mejor guardado de la D.O.: sus piedras, sus campos, su entorno y la dedicación de un territorio que vive por y para la tierra. Con una peculiaridad única en el mundo, como dar nombre a **una variedad de uva: Cariñena**. Una variedad autóctona, **como también lo es la Garnacha**, que encandila en la actualidad a medio mundo.

Cariñena, ubicada en pleno Valle del Ebro, tiene una extensión de **14.110 hectáreas** de viñedo repartidas entre las poblaciones de *Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Vistabella de Huerva*.

1.358 viticultores se ocupan directamente de las viñas, que constituyen sin lugar a dudas el principal soporte económico de la comarca.

Ocupa una situación geográfica excepcional, ya que se encuentra en el mismo eje de comunicaciones del Valle del Ebro con Levante, así como en pleno trazado norte-sur que estructura el territorio aragonés. Esta situación lo convierte en verdadera alternativa de enlace entre el País Vasco y la Comunidad Valenciana. Por su cercanía a la frontera francesa, constituye igualmente un enclave de gran interés desde el punto de vista de las relaciones culturales y comerciales con Europa. La autovía que une la Comunidad Valenciana con Francia, a través del territorio aragonés, afianza todavía más el valor estratégico de la situación de Cariñena. La D.O. se encuentra a 47 kilómetros al sur de Zaragoza, a 290 de Madrid y a 360 de Barcelona.



Como territorio del interior peninsular, el clima de la zona se define templado medio, con notable tendencia a **continentalizarse**, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua, dificultan la pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido. Una característica del viento de la zona, denominado “**cierzo**”, es que contribuye a la sequedad del clima.

No obstante, la presencia de montañas tiene efectos positivos para la pluviosidad, permitiendo en las tierras más próximas a la sierra medias anuales más altas y persistentes que en las de la llanura, donde se dan bajo la forma de chubascos primaverales o tormentas en verano. Las precipitaciones son muy bajas, de 350 a 540 mm en las proximidades montañosas.

De acuerdo con la clasificación bioclimática de Winkler Amerine, el Campo de Cariñena es una zona **especialmente dotada para la elaboración de tintos y rosados, así como de vinos dulces naturales.**

En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria agrícola.

A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse con la llanura de Cariñena. El suelo, a cierta altura, está formado por guijarros de varios orígenes, sedimentas o metamórficas y de los depósitos aluviales y coluviales.

Este suelo muestra las condiciones necesarias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad, pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo. En estas zonas el clima se dulcifica y las capas hallan el medio idóneo para su desarrollo.

Por su parte, en la llanura que se extiende paralela a la sierra de Algairén y en la que se encuentra más del 80% de la DOP, se encuentran suelos de arcillas miocenas.

Hay seis tipos principales:

- Suelos arcillosos: Suelos de tipos alfisols o fluvisols, formados con la acumulación de aluviones recientes de bordes de los ríos o terrazas de origen recientes en varios niveles.
- Suelos de terrazas pedregosas: Suelos de tipos alfisols o xerosols, muy pedregosos, constituidos de varios niveles de aluviones de varias edades y texturas.
- Suelos rojos oxidados: Suelos de tipos alfisols o calcisols, de tipo rendzine, con varias capas de arcillas ricas en óxidos de hierro, sobre una roca madre de calizas.
- Suelos de vertientes o “royal”: Suelos de tipos alfisols, muy pedregosos, constituyen de varios niveles de coluviones y aluviones metamórficos o sedimentarios en varias capas sobre una roca madre metamórfica.
- Suelos de calizas: Suelos de tipos calcisol o alfisols, con piedras de calizas y/o dolomías arcillosas sobre una roca madre de caliza
- Suelos de pizarras o cuarcitas: Suelos de tipos alfisols, muy pedregosos, con piedras metamórficas (pizarras, cuarcitas) en una matriz de arcilla sobre una roca madre metamórfica.

Los vinos amparados por la DOP «Cariñena» son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes:

- Vino
- Vino de licor
- Vino espumoso de calidad
- Vino de aguja
- Vino de uvas sobremaduradas

GARNACHA BLANCA

Variedad de uva blanca originaria del nordeste de la península Ibérica. También se cultiva en el sur de Francia. Esta variedad mantiene las características ampelográficas y enológicas de la Garnacha Tinta. Se adapta bien a climas cálidos y secos.

Es una cepa de producción media y brotación algo tardía, por lo que no se ve afectada por heladas de primavera. Tiene una buena fertilidad, vigor y es medio sensible al corrimiento y al oídio. La baya tiene un ciclo de maduración medio.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido. Los racimos son de tamaño medio a pequeño y compacidad mediana. Las bayas son esféricas, algo alargadas, de tamaño medio a pequeño y de color amarillento ambarino, con un hollejo fino. El mosto tiene un elevado contenido en azúcar y es de mediana a baja acidez.

Los vinos de la variedad Garnacha Blanca pueden llegar a mostrar un color amarillo dorado, son de acidez media alta y sensibles a la oxidación. El vino con Garnacha Blanca es interesante en coupages con otras variedades para conseguir una mayor acidez.

Es una variedad recomendada en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña, donde se conoce por **Garnatxa Blanca** o **Lladoner Blanc** y autorizada en Navarra, País Vasco y La Rioja.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Anayón Garnacha Blanca
- **Añada:** 2018.
- **Variedad:** 100% garnacha blanca.
- **Elaboración:** La elaboración de este vino se realiza a partir de parcelas seleccionadas, con vendimia manual en cajas. Se receptiona la uva y se despallilla. Posteriormente, se realiza una maceración peculiar de 6 h, prensando, desfangando y con fermentación en depósitos de inox a temperatura controlada de 15° C.
- **Crianza:** 9 meses sobre lias en inox y 39 meses de crianza en barrica de roble americano de segundo uso.
- **Notas de cata:** Es un vino especial, color ámbar, elegante y muy vivo e intenso, en el que destaca la intensidad de la fruta (mora), que se ha mantenido a pesar del tiempo de crianza. Se aprecian notas evolutivas de oxidación, que recuerdan a los jereces. Muy largo en boca.
- **Graduación:** 14%.
- **Maridaje:** Pescados azules, carnes blancas y quesos semicurados.





CHEMIC

Bodega Bio Pedro Olivares

Uva: 100% Saperavi

LA BODEGA

Este proyecto nace de la pasión y esfuerzo del enólogo **Pedro Olivares**. Aunque nacido en Valencia, tras la decisión de sus padres de emigrar en busca de una vida mejor, se crió entre las albercas de la Sierra de Segura (Jaén), disfrutando durante las verbenas de verano y recogiendo aceitunas en los olivares de su familia durante el invierno.

Con los años, enfocó sus estudios a todo lo relacionado con el mundo del vino, formándose como enólogo y sumiller, hasta convertirse en un reconocido experto al frente de bodegas de **Singapur, Nueva Zelanda o California**.

Fruto de este trabajo, nació su proyecto más mimado en aquella sierra jienense que le vio crecer: **la bodega Tobar**.

El nombre de la bodega no es casual, simplemente alude al tipo de piedra de la zona: la toba calcárea, de color castaño, que se usa como ornamentación en la construcción de obra y actúa como esponja en los suelos que ocupa.

Esta bodega es un espacio pequeño pero suficiente para elaborar vinos que rompen con los hitos y leyendas de una tierra donde sólo parece reinar el aceite. Se encuentre en plena Sierra de Cazorla, Segura y las Villas.

Todos sus vinos tienen denominación de **“Producción Ecológica”**, otorgada por la Unión Europea y, además, son aptos para personas veganas.



La amplia extensión y variada orografía de la **Sierra del Segura** contiene numerosos atractivos y singulares espacios naturales, con montañas y ríos que labran cañones angostos y se abren en amplios valles.

Hacer vinos en la Sierra de Segura era hace años un proyecto en entredicho. Y quizá fue esa inestabilidad, esa permanente duda lo que llevó a Pedro Olivares a empeñar su palabra y su esfuerzo por elaborar uno de los mejores vinos que hoy se beben en España. Escogió como marca su propia duda: **Entredichos**. Y al cabo de los años esa palabra es expresión de las mejores botellas que hoy llegan a las enotecas de medio mundo.

Hay cuatro formas de elaborar vinos.

*El más común es el llamado vino **tecnológico**. Planteas el cultivo, repartes las plantas por hectáreas, añades los fertilizantes químicos adecuados, utilizas productos de síntesis y en laboratorio y bodega vas guiando la uva y su fermentación al terreno que quieres.*

*El segundo es el vino **ecológico**. Su cultivo no te exige de generar un desequilibrio a la naturaleza. En una parcela introduces veinte mil kilos de fertilizante orgánico y lo quieras o no están cambiando lo que antes había allí. Quizá no añadas productos de síntesis, pero utilizas aditivos certificados como ecológicos que dejan una huella.*

*El tercer modelo es el denominado vino **biodinámico**. Pero en realidad se trata de cumplir una serie de parámetros, siguiendo las pautas de una marca registrada. Su filosofía se basa en una estrategia que sí comparto: todo circular alrededor del cultivo y no hay intervención exógena.*

*El cuarto y último modelo es el vino **natural**. Tampoco comulgo con él porque en resumidas cuentas es 'que sea lo que Dios quiera'. Dicho de otro modo: El viticultor no interviene, no añade nada, no hace nada. Al final sale el vino que la naturaleza ha querido.*

Yo no practico ninguna de estas cuatro modalidades. Hay cosas en estos modelos de producción que son válidos, pero no me cierro a uno de ellos. En cambio, suelo decir que mis vinos son multidinámicos.



SIERRA DE SEGURA

La Sierra del Segura se extiende sobre 2.676 km² que corresponden a la suma de los territorios de **Aýna, Bogarra, Elche de la Sierra, Férez, Molinicos, Nerpio, Létur, Lietor, Paterna del Madera, Riópar, Socovos y Yeste.**

La población actual de la comarca es de 16.500 habitantes que viven en pequeños núcleos de población y pedanías.

El nombre "Sierra del Segura" responde a que la comarca constituye la zona alta de la cuenca hidrográfica del río Segura.

En la Sierra de Segura, Jaén, nace el primer proyecto de VBPO. Un pequeño viñedo con un gran sueño, elaborar el primer vino biodinámico de Andalucía y de los primeros en España. A 850 metros de altura y sobre suelos tobarizos se puede encontrar esta creación.

Presentadas en cuatro zonas organizadas en torno a los atractivos más relevantes: La Sierra del Agua, al norte de la comarca y del cauce del río Mundo formada por los municipios de Ayna, Bogarra, Lietor y Paterna del Madera; la que rodea al Parque Natural de los Calares del Mundo y de la Sima al este, formada por los municipios de Molinicos, Riópar y Yeste; al sur de la comarca y coincidiendo con el territorio de Nerpio se ubica la Sierra de las Cabras; y al este de la comarca y al sur del cauce del río Mundo encontramos el Valle del río Segura donde se ubican los municipios de Elche de la Sierra, Letur, Férez y Socovos. Todas las zonas se presentan íntimamente relacionadas, pero con atractivos singulares que merece la pena conocer en profundidad.

1º CALARES DEL MUNDO Y DE LA SIMA

Al este de la comarca se ubica el Parque Natural de los Calares del Mundo y de la Sima donde nace el río Mundo. Es un área de contrastes dramáticos entre la montaña, con picos como el pico Mentiras, y valles estrechos donde sorprende el amplio Hueco de Tus.

Aquí los colores de la piedra y los bosques se combinan con los luminosos azules del cielo. La zona integra los municipios de Molinicos, con su recoleto casco urbano, Riópar, surgido en torno a las Reales Fábricas de Latón y Bronce y Yeste con su impresionante y bien conservado Castillo medieval.

2º SIERRA DEL AGUA

El norte de la comarca es sobre todo verde. Aquí reinan los bosques de la Sierra del Agua cuyo trazado se abre hacia la Sierra de Alcaraz y donde se ubican las atractivas localidades de Bogarra y Paterna del Madera cuyos territorios dan origen a numerosos arroyos y han dado origen a la red de senderos "verdenace".

Siguiendo el bellísimo cañón del río Mundo hacia el este, nos encontraremos con Ayna - la Suiza Manchega- y Liétor - el pueblo más bonito de Castilla la Mancha en 2017- ambos literalmente colgados sobre el cañón del río Mundo.

3° NERPIO

El sur de la comarca se inserta entre Jaén, Granada y Murcia.

Es la tierra de Nerpio, dominada por las grandes alturas de la Reserva Natural de la Sierra de las Cabras y uno de lugares europeos con ínfima contaminación lumínica. Aquí se da el mayor número de manifestaciones de “arte rupestre levantino” Patrimonio Cultural de la UNESCO. El río Taibilla atraviesa Nerpio que se abre en un amplio valle presidido por el Castillo de Taibilla. Por todo el territorio crecen nogales centenarios y frutales.

4° EL VALLE DEL RÍO SEGURA

Al oeste de la comarca las montañas van cediendo paso a fértiles valles cruzados por el río Segura, que llena el bello embalse del Cenajo.

Aquí se cultivan excelentes almendros, olivos, frutales, se producen reputados lácteos y todo tipo de hortalizas en recoletas huertas.

Esta zona contiene las poblaciones de Letur, cuyo casco medioeval está declarado Conjunto Histórico-Artístico, Férez y Socovos, tranquilas y agradables localidades marcadas por un rico pasado árabe, y Elche de la Sierra, centro comercial de la comarca y famosa por efímeras Alfombras de Serrín del Corpus declaradas Fiesta de Interés Turístico Nacional y que cuentan con el primer museo de arte efímero de toda España.



SAPERAVI

La Saperavi (en georgiano: საფერავი; significa "**coloreada**" por su color oscuro).

Es una uva tintorera ácida nativa de **Georgia**, donde se usa para hacer vinos propios de la región, junto con las variedades Alexandrouli y Rkatsiteli.

Las hojas de la vid son grandes, redondeadas y tienen 3 lóbulos.

Las uvas son medianas o grandes, elípticas, de color azul oscuro y piel fina, tienen un periodo de maduración de unos 5 meses y la vid tiene una productividad moderada.

Se han vinos conocidos monovarietales de Saperavi en algunas zonas de la región de Kajeti.

Es un vino con un buqué característico, un sabor armonioso y una astringencia agradable. Se ha producido **desde 1886**.

Las uvas de Saperavi producen vinos sustanciosos de un color rojo oscuro que tienen un potencial de envejecimiento de más de 5 años. Puede producir vinos con un alto nivel de alcohol y a veces se mezcla con otras variedades.

La Saperavi es una variedad resistente, conocida por su habilidad para soportar un clima extremadamente frío.

También es conocida por crecer en las regiones a gran altitud del interior del país.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Chemic.
- **Añada:** 2022.
- **Variedad:** 100% Saperavi.
- **Elaboración:** *Dicen que el tiempo siempre nos da la razón.* Aquí en este caso fue el tiempo meteorológico quien nos dió la infección y el desarrollo del hongo. Recolectamos de forma manual y después prensamos directamente en una prensa hidráulica manual casi de juguete. La presión fue escasa y el rendimiento muy bajo. Apenas un 40%, debido a la pasificación del hongo. La fermentación arrancó con levaduras endógenas, sin corrección alguna. Aproximadamente estuvo unos 30 días fermentando, con remontados manuales. Una vez finalizada, , trasegamos y dejamos decantar de forma natural.
- **Crianza:** Botrytis Cinerea. 12 meses con lías. Sin filtrar.
- **Notas de cata:** Rojo velado. Universo de frutas rojas condicionados por el hongo botrytis cinerea, que nos da sus clásicas notas de dulce de membrillo y azafrán. Notas de vermut amargo integradas en un dulzor balanceado por una acidez especial. Largo, divertido, untuoso, elegante, sorprendente e irrepetible.
- **Graduación:** 14.5% Vol.
- **Maridaje:** Foie, quesos suaves, cremosos y azules. *De cualquier cosa y cualquier momento será un gran compañero.*



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- <https://www.rulei.es/>
- <https://bodegaspita.com/>
- <https://www.lopezcristobal.com/>
- Wikipedia
- <https://www.turismosierradelsegura.es/es/26-Sierra-del-Segura/31-Conoce-la-Sierra-del-Segura>