

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



NOV. 2020 | VOL. VI

TESOROS VOL. I

SELECCIÓN DE NOVIEMBRE

"SACAS ESPECIALES"

PRÓLOGO

Se define como "**saca**" a la porción de vino que se saca de una barrica (o bota si hablamos de Andalucía) con el objeto de ser embotellado para su comercialización.

En los vinos tradicionales, los envejecimientos de los vinos se suelen realizar de manera diferente, no siendo siempre una crianza estática, en una sola barrica durante todo su periodo de crianza. Para ello usan lo que se llama el **sistema de criaderas y soleras**, el cual es un sistema dinámico, en el cual hay varios grupos de barricas, donde las más jóvenes alimentan a lo que se saca de las más viejas (es lo que se conoce como rocío). Esto se puede hacer en varias escalas y la última que se saca es la de la solera (la barrica del suelo), la que contiene la fracción de vino más viejo y que es la que se embotella.

Para este mes, os traremos 4 vinos que están hechos de sacas muy especiales.



TRANSAÑEJO SECO

SACA ESPECIAL CRIADERAS

Bodega A. Muñoz Cabrera (Dimobe)

Málaga

Uva: 100% Pedro Ximénez

LA BODEGA

Bodega A. Muñoz Cabrera, conocida popularmente como "Dimobe" (en realidad este es el nombre de la distribuidora de la bodega), es una bodega familiar, dedicándose toda la familia desde sus comienzos en 1927 a la viticultura y a la elaboración de vinos.

Fundada por Juan Muñoz Navarrete, panadero reconvertido a bodeguero, comenzaba su andadura con siete botas de roble y vendiendo vino dulce a granel, siendo muy importante la relevancia que adquirió entonces por toda la Axarquía malagueña.

Los vinos dulces embotellados empezaron a venderse sobre 1964, cuando su hijo Antonio Muñoz Cabrera se hizo cargo de la bodega y la adaptó para realizar embotellados, sentando las bases de lo que hoy es una de las más prestigiosas bodegas de la provincia de Málaga.

Las grandes perspectivas que adquirió la bodega demandaban nuevos cambios para una mejor adaptación a las demandas que producía el mercado y es en 1997 cuando se ponen al frente de la misma los hermanos Juan, Antonio y María Luisa Muñoz Anaya, ampliando las instalaciones con una nueva y más grande sala de embotellados, elaborando nuevos proyectos de expansión y creando una red propia de distribución (Distribuidora Moclíjense de Bebidas).

El parque de barricas y botas está cercano a las 180. Estas barricas y botas situadas en distintos sitios de la bodega - que a la vista parece pequeña pero que tiene un intrincado laberinto en su interior y es una delicia de ver - según el año y el vino que contienen para su maduración, tanto si es vino dulce o si son vinos tranquilos.

En la actualidad, aunque la base de su trabajo se centra en los vinos dulces tradicionales, también elaboran vinos tranquilos blancos secos de moscatel y, desde 2006, un vino tinto joven de uva syrah, que hoy tiene su versión crianza con 12 meses de barrica de roble francés. También está cogiendo merecida fama su "Tartratos", un espumoso elaborado por el método tradicional.

Lógicamente todas estas ampliaciones de referencias conllevan una constante inversión en nuevas y más eficaces maquinarias, así como una nueva ampliación del parque de barricas. Las más modernas tecnologías también han llegado a esta nueva central de envasado, buscando siempre el mejor trato para el vino y el medio ambiente.

Como otra muestra de ello es la central fotovoltaica instalada que produce más energía de la que necesitan para su consumo.



Gran prensa de tornillo del año 1850

Bodega Antonio Muñoz Cabrera está ubicada en el centro del pueblo de Moclinejo, junto a la Plaza de España (el origen de Moclinejo al parecer es árabe) Es un núcleo urbano a 450 metros de altitud donde comienza la llamada ruta de la pasa. Está dividida en 3 salas en las que se puede ver cómo ha evolucionado la forma de elaborar vino en la Axarquía desde 1927 hasta la actualidad.

La primera sala, que es donde se elaboraba el vino en los comienzos de la bodega; podemos encontrar una prensa con más de 200 años de antigüedad, así como infinidad de herramientas y un lagar. Y un museo del vino con todos estos aperos rescatados que utilizaban su padre y su abuelo. Es sin duda un tributo que rinden estos nuevos bodegueros a dos generaciones anteriores volcadas en el mundo del vino.

En la segunda sala podemos disfrutar la prensa hidráulica de capachas, aun funcionando hoy en día, indispensables para la elaboración de vinos provenientes de uvas soleadas.

Y en la tercera sala presidida por una gran prensa de 1850, están los depósitos con temperaturas controladas, sala de crianza y los laboratorios

Actualmente, Juan Muñoz tiene otra gama de vinos tranquilos, en la D.O. Sierras de Málaga, junto con el prestigioso enólogo Vicente Inat que se llama "**Viñedos verticales**".



Juan Muñoz en sus viñedos

UVA

Pedro Ximénez

El origen de los vinos Pedro Ximénez es controvertido. La versión más divulgada es la que se refiere al soldado de los tercios de Flandes que la trajo en su zurrón desde el valle del Rin, según cuentan que había llegado desde las islas Madeira y a estas llegó desde Grecia.

La cuna de esta variedad se la disputan dos ciudades andaluzas: **Montilla y Málaga.**

Según la versión de Valcarce “esta planta es originaria de las Islas Canarias y de Madeira, de donde se trasplantó a las orillas del Rin y de la Mosela y que de allí la trajo Pedro Ximénez” corrobora esta versión.

También encontramos disconformes que 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.

D. Rafael Arévalo, profesor de árabe de la Universidad de Málaga apunta que “Pedro 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**”.



Se le conoce, entre otras muchos, con los nombres de:

Alamís
Chirones
Pero Ximén
Pedro Ximénez
Ximén
Ximéncia
Ximénez

Y con las iniciales **PX**
en Andalucía

También encontramos esta otra versión de vinos malagueños con uva PX:

El término “vino malagueño” es sinónimo de Pero Ximén o Pedro Ximénez. Esta uva está considerada como la variedad malagueña por excelencia. Tiene su origen genético en una uva árabe de mesa denominada Gibi, y, por tanto, muy probablemente en el Al-Andalus, cuyo principal puerto de entrada durante siglos fue Málaga. La primera referencia al uso de la denominación castellana “Pedro Ximénez” en Málaga aparece en un acta notarial de compra-venta de viñas de 1540.

La opinión, que sí es unánime es la de su extraordinaria calidad y podemos considerar esta uva como una de las más nobles de todas las variedades.

Lo que si sabemos con certeza que a partir de los comienzos del siglo XVI la variedad de uva Pedro Ximénez se extendió por las laderas del sur de las provincias de Córdoba y Málaga.

La uva Pedro Ximénez, es sin duda, una variedad nacida en el sur, mediterránea. Su numerosa sinonimia hace dudar de su novelesco origen.



CARACTERÍSTICAS

- La piel de la uva es muy delgada y de color amarillo-verdoso.
- La pulpa tiene poca o ninguna pigmentación.
- El sarmiento es de color marrón oscuro.
- Racimos grandes de compacidad media y pedúnculo corto, siendo uniformes sus granos y de diferentes tamaños sus racimos.
- La pedro ximénez es una uva de maduración media-tardía, vigorosa y productiva, es muy susceptible a riesgos de la viticultura como la podredumbre noble, el mildiu. Tiene cierta resistencia al oídio.

SOBRE LA TIPOLOGIA DEL VINO

Vino de licor seco trasañejo

Este tipo de vino está amparado por la D.O. Málaga.

Se entiende por vino de licor el obtenido de las variedades "Pero Ximén" y/o "Moscatel" conforme a usos locales, leales y constantes, y en cuya elaboración se ha adicionado alcohol vínico y con una graduación alcohólica volumétrica adquirida no inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. y un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., excepto en los vinos de licor secos que podrá ser como mínimo de 15% vol.

En los vinos de licor dulces intervendrá mayoritariamente (por encima del 50 %) en su composición el vino dulce cuyas características se definen en el art. 13 del reglamento, así mismo contendrá un 4% vol., al menos, de alcohol adquirido natural de fermentación.

Por su envejecimiento (oxidativo en estática o criaderas y soleras), se clasifican en:

- Málaga, de 6 a 24 meses.
- Málaga Noble, de 2 a 3 años.
- Málaga Añejo, de 3 a 5 años.
- Málaga Trasañejo, superior a 5 años.



**Nuestro vino
sería:
Seco trasañejo
dorado**

Por su color, se clasifican en:

- "Dorado o Golden": Es el vino de licor, elaborado sin adición de arrope, dulce natural o naturalmente dulce, sometido a envejecimiento.
- "Rojo dorado o Rot gold": Es el vino de licor, sometido a envejecimiento y obtenido con adición de hasta 5% Vol., de arrope.
- "Oscuro o Brown": Es el vino de licor, sometido a envejecimiento, obtenido con adición de hasta un 5 y un 10% de arrope.
- "Color": Es el vino de licor, sometido a envejecimiento y obtenido con adición de entre 10 y 15% de arrope.
- "Negro o Dunkel": Es el vino de licor, sometido a envejecimiento, y obtenido con adición de más de un 15% de arrope.

LA ZONA

LA AXARQUIA (D.O. MÁLAGA)

El diccionario de la Real Academia Española define la "jarquía" (xarquía en el castellano antiguo) como "distrito o territorio sito al este de una gran ciudad y dependiente de ella". Y también dice que procede del árabe šarqíyya, que significa "parte oriental".

Definición totalmente coincidente con la región de la Axarquía la cual se encuentra en la parte oriental de Málaga.

La capital histórica y la ciudad más importante es Vélez-Málaga.

A los naturales de la comarca se les llama axárquicos.

Las viñas de esta bodega se ubican en la cornisa que separa las poblaciones de Moclinejo y Almachar. Estas viñas están franqueada por la Maroma, el pico más alto de Málaga, los montes de Comares y el Mar Mediterráneo.



El suelo está formado por placas de pizarra en descomposición unidas entre sí por finas capas de tierra donde se retiene el agua.

La buena adaptación de la uva pedro ximénez, a pesar de ser una variedad de piel fina, se debe las numerosas horas de sol que goza la Axarquía malagueña, lo que le permite evitar el riesgo a la podredumbre noble y el mildiu. La producción media de viña es de 1 kg. por cepa, por lo que la concentración de azúcares es muy alta.

Málaga tiene una extensión cercana a las tres mil hectáreas de viñedo, del que aproximadamente el 60% se concentra en la Axarquía. Viñedos centenarios que salpican un paisaje que difícilmente olvida la persona que haya visitado esta zona.

Viticultura heroica

Debemos aclarar que si bien la zona de la Axarquía **no pertenece** oficialmente a la asociación que acuña este término -por temas burocráticos- por su condición bien podría serlo, por lo que nos parece interesante hablar de este concepto.

Las pendientes que muestran muchos de los viñedos de esta comarca de la Axarquía son las mayores de todo el país. Expertos de media Europa no dudan en catalogar la labor de recolección de la uva en estas zonas como la «más ancestral, heroica y compleja» de cuantas se mantienen aún vivas, sin medios mecánicos.

En pleno siglo XXI, los vendimiadores de la Axarquía no han cambiado su forma de trabajar; es la que han heredado de sus mayores. Las mulas son las que se ocupan de conducir la carga por las pendientes de las laderas; son las encargadas de dirigir y conducir la cosecha.

¿Cuándo hablamos de viticultura heroica?

Nos referimos a este tipo de viticultura cuando está condicionada por la dificultad que supone desenvolverse en un terreno cuyos desniveles pueden superar el 50%. Trabajar en estos desniveles resulta muy complejo, arriesgado y agotador. Dada la pendiente en la que se encuentra la vid, las tareas de mantenimiento de la viña y la vendimia se realizan con una gran labor manual, ya que la mecanización es imposible.



Evidentemente las dificultades de una cosecha tan compleja y laboriosa, llevada al límite, tienen que repercutir en el precio final del vino. Además de los conflictos sobre el terreno, las cosechas por lo general son de muy baja producción. No obstante, no debemos pensar que se trata de vinos caros, porque no lo son; tan solo debemos razonar su procedencia y valorar la ardua labor de los viticultores.

Este tipo de viñedos de viticultura heroica son muy poco comunes en Europa, los podemos contar con los dedos de una mano.

En Europa podemos encontrar referentes de este tipo de viticultura en Francia, en la zona de Banyuls, en los Pirineos Orientales. En Alemania en la Mosela. En el noroeste de Italia, concretamente en el Valle de Aosta; y también en Suiza, Grecia, Suiza o Chipre.

En España también encontramos zonas de gran relevancia como la Ribeira Sacra, en Galicia. En Catalunya, el Priorat, donde cuenta con suelos de pizarras con sus peculiares "llicorelles" (piedras planas entre las que crecen las raíces de la viña). También en Asturias, en la Denominación de Origen Protegida Cangas. Y en las Islas Canarias, destacando entre ellas la isla de Lanzarote.

En la Axarquía malagueña sus viñas están situadas a más de 700 metros de altura. La comarca de la Axarquía, los meses de julio y agosto no son sinónimos de vacaciones, sino de vuelta al duro trabajo que conlleva esa zona, con pendientes que pueden llegar al 45% de desnivel y rendimientos tan bajos debido a sus viejísimos viñedos. Loable esa mano de obra humana, que desempeña un verdadero esfuerzo heroico.

En estas fechas empiezan las tareas de la recogida de uvas, dejando estampas singulares que retratan una de las vendimias más artesanales de toda Europa. Laderas escarpadas cuajadas de viñas, la mano del hombre y la ayuda de las bestias, una combinación de trabajo, esfuerzo y amor por la tierra.

CERVIM

Los criterios que marca la asociación y que tienen en cuenta a la hora de clasificar un viñedo son los siguientes:

Terrenos con más del 30% de declive, con situación de los viñedos en laderas, en terrazas o paratas. Trabajo no mecanizado. Altitud superior a 500 metros sobre el nivel del mar. También tienen en cuenta el uso de variedades de uva poco comunes y autóctonas, así como las características que pueden surgir derivadas de las climatologías extremas de cada región.

FICHA DE CATA

- Nombre: Saca especial Vinópatas "Criaderas Arco de Moclinejo Seco".
- Añada: 1974/1977.
- Variedad: 100% Pedro Ximénez.
- Elaboración: Para la elaboración de este vino se utiliza vino de licor procedente de uva sobremadurada en la propia cepa. El mosto fermenta en su totalidad hasta que las levaduras hacen desaparecer cualquier vestigio de azúcar residual y posteriormente, se encabeza con alcohol vínico hasta obtener los 21 grados alcohólicos con los que se embotella.
- Crianza y envejecimiento: El vino se lleva a las botas de madera sometiéndolo a una lenta evolución físico-química, conocida como crianza oxidativa o envejecimiento, que se lleva a cabo en botas de roble americano de 650 litros. Su vejez es siempre superior a los 30 años y está certificada por laboratorios independientes homologados.
- Graduación: 19 % Vol.
- Notas de cata: Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. En nariz es muy intenso con notas de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, donde las notas de café disputan en intensidad con los recuerdos de toffe y cueros. En boca, impresiona su fuerza y frescor. Muy complejo y mineral con notas salinas, es un vino de gran equilibrio y persistencia, ejemplo de lo que debe ser un gran vino seco trasañejo.



FICHA DE CATA

Para elaborar el vino que incluye la selección de Vinopatas que te presentamos se ha realizado una saca especial de los vinos secos más viejos de la bodega. Concretamente se han catado 8 botas de 1974, en crianza estática (criaderas de "**Arcos de Moclinejo**"), para seleccionar la bota idónea que contiene el vino de la línea Vinópatas.

Los vinos viejos de Málaga, a la hora de embotellarlos, suelen refrescarse con un pequeño porcentaje de vino algo más joven; concretamente para el ensamblaje de nuestro vino se han catado 10 botas del año 1977.

Una vez seleccionadas las dos botas de las que vamos a extraer el vino, hemos catado distintos porcentajes para el ensamblaje de cada uno de los vinos, para conseguir este capricho de vino maravilloso y único que tan solo muy pocos afortunados vamos a disfrutar.

Estamos seguro que este vino lo guardarás en tus recuerdos como uno de los mejores vinos que has tomado.

Producción: 25 botellas de 50cl.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

IGNACIO GARIJO

1 ¿Cuál es tu nombre y función en la bodega?

Ignacio Garijo, Director Comercial

2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

Actualmente éste es un proyecto de 4ª generación y la idea es que la filosofía de negocio familiar impregne el desarrollo del negocio para las generaciones venideras.

3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

Mantener la tradición que hemos recogido de los vinos Málaga tradicionales, apostando por vinos de gran calidad y desarrollar otras líneas de trabajo dentro de los vinos tranquilos potenciando las variedades autóctonas (moscatel, romé, pedro ximénez).

4 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

La materia prima: trabajamos con una uvas de una calidad extraordinaria y llevamos a cabo un proceso de elaboración que mima en cada momento el producto que la viña nos ofrece.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

IGNACIO GARIJO

5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

Le concedemos la misma importancia a todo el proceso de elaboración de los diferentes vinos.

6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

En este caso refleja fielmente el proceso de elaboración del vino en sí: Saca Especial.

7 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

Para este tipo de vino, por experiencia, un buen buen buen jamón.

Estamos ante un vino elaborado especialmente para Vinópatas, ensamblando 2 viejas soleras que dan como resultado un vino de una edad media de 28 años.



"OLOROSO" DE ATRÁS

Casa Curro "Nuestras Sacas"

Jerez

Uva: 100% Palomino



ELABORADOR/BODEGA

Este vino fue elegido por un amigo en común, Raul Villabril, que emprendió un nuevo viaje con Curro Rodríguez para dar a entender este tipo de vinos a personas cercanas, que se daban encuentro en Casa Curro. Es el único sitio donde podéis encontrarlo actualmente. Lo materializan con sacas en miniaturas, llevando el terroir, la singularidad y la forma de elaboración a una botella de 37.5cl.

De esta manera, crean su propia marca y es en su taberna y tienda, en Marbella, donde se puede encontrar, entre un sinfín de copas a granel, donde cualquier zona de España es bienvenida.

De entre varios vinos que tienen bajo esta marca, "Nuestras sacas", Vinópatas eligió este "oloroso" (no está acogido a la D. O., está en trámite) llamado **"Oloroso de Atrás"**.

Su nombre es recibido por el movimiento que tiene durante su crianza. Digamos que no es una típica crianza de criaderas y soleras, en andanas, bota sobre bota, sino que va hacia adelante por la propia disposición arquitectónica que tiene este casco bodeguero, al que denominan **"El casco del descuadre"**, llegando a aportar unas características muy especiales.

Sus barricas parten de atrás hacia adelante en un recorrido en horizontal; es una crianza de 6 a 8 años, denominada incompleta, por la juventud que aún tiene. Solo 2 arrobas sacaron nuestros amigos; de ahí que nos interesara, por su jovialidad y su carácter dócil, que en boca llega a todos los paladares.

Este proyecto de visualización de vinos únicos y singulares se inició en Marzo 2020, con la filosofía de dar contenido al proyecto gastronómico de La Tienda Casa Curro.



Foto de la fachada de la Taberna Casa Curro en Marbella y una de sus primeras botellas

La bodega **Blanca Reyes** se encuentra ubicada en la antigua Bodega Sol, fundada en 1884, sucesora de Bodegas Espinosa de los Monteros.

Actualmente, María es la que lleva la bodega, junto a su hijo. Ella fue uno de los seis hijos de Rafael Jiménez y María García Sánchez. Su padre trabajaba como arrumbador (gente que opera las barricas) en Valdespino; su madre ponía etiquetas a las botellas; y la joven María, le llevaba a su padre el almuerzo, que disfrutaba con un par de copas de jerez, y luego iba a "romper" el motor de su scooter.

María se casó con un hombre llamado Telmo, después de siete años de noviazgo, pero pronto quedó viuda. Posteriormente conoció a Aurelio Blanca Reyes, un hombre trabajador, de Algeciras, con cierta perspicacia empresarial. Dirigió un negocio de transporte en la Calle Circo, pero pronto se involucró en la gestión de la bodega familiar. Habría aprendido su oficio en González Byass.



*Raul Villabrille, a la izquierda, en su trabajo de "rebuscador de botas".
A la derecha, su socio Curro, al frente de la barra de su famosa taberna "Casa Curro"*

Sin embargo, después de solo tres meses de matrimonio, Aurelio murió, dejando a María viuda nuevamente, esta vez con un hijo, al que llamó Telmo, como su primer marido.

A María se le presentó un dilema: vender la bodega y vivir cómodamente, sacrificando todo el arduo trabajo de Aurelio; o hacerse cargo de la gestión de la bodega en su memoria.



Afortunadamente, para los que leemos esto, finalmente se hizo cargo de la bodega, hace unos 20 años, a pesar de las preocupaciones sobre trabajar en una industria muy dominada por hombres, con ventas en caída y sabiendo poco al respecto. No había más alternativa que aprender. Su hijo Telmo, educado por un químico de Bodegas Caballero, es su mano derecha. Juntos han mantenido la bodega en funcionamiento y ahora están explorando mercados de exportación.

El icono emblemático de la bodega, del ilustrador realista Paco Mármol, es un redibujo del perro de la bodega desde una imagen más clásica, para evitar las comparaciones con el estilo cómic. Además suavizó el juego del ratón y el perro hasta eliminarlo, de forma que ofrecemos a la marca la posibilidad de acceder a mercados más gourmet con esta nueva imagen.



UVA

Palomino

La variedad de uva blanca palomino, es una variedad autóctona española, utilizada principalmente en la elaboración de los vinos generosos de Jerez y Manzanilla, dentro del Marco de Jerez, la zona de donde proceden estos vinos de fama mundial. Allí representa el 95% del viñedo.

Con la variedad palomino se elaboran varios vinos de los considerados "generosos secos".

Tiene numerosas sinonimias, destacando la de "Listán".

Posee ápice abierto y hojas grandes, orbiculares, de color verde oscuro, con el seno peciolar poco abierto, en forma de V. El envés es algodonoso. Los sarmientos son semirastreros. El racimo suele ser largo, cilindrocónico, de compacidad media-alta, con bayas esféricas, de tamaño mediano, de piel fina y color verde amarillento. Son bayas jugosas, frágiles, de zumo poco coloreado, dulces y sabrosas.

La sub-variedad "Palomino fino" -la más común en la Zona- brota en las dos últimas semanas de Marzo y madura a principios de Septiembre. Los rendimientos son del orden de 80 hectolitros por hectárea, alcanzando normalmente en torno a los 11-12 grados Baumé, con débil acidez.

Está muy bien adaptada a la zona, siendo poco vulnerable a los distintos parásitos si se cultiva adecuadamente.

La excelente calidad de su uva y su buen comportamiento en el campo la convierten en indiscutible alternativa para el bodeguero y el viticultor.



SOBRE LA TIPOLOGIA DEL VINO

Oloroso

En los vinos de Jerez hay dos grandes ramales o familias: la que pertenece a la **crianza biológica** y la que pertenece a la **crianza oxidativa**. Entre medio, están los amontillados y palos cortados (...), a medio camino entre las dos crianzas. Todos ellos utilizan la variedad palomino en su elaboración.

Nuestro vino es de crianza OXIDATIVA. La especial estructura que muestran los mostos de segunda yema desde un principio, aconseja a los catadores destinarlo a crianza oxidativa. Es por ello que se le añade alcohol hasta los 17°, impidiendo así el desarrollo del velo de flor, acompañado con un llenado completo de la bota, lo que se llama "**a toca dedo**" o "**hasta la corcha**", para que no haya lugar al desarrollo de velo o bacterias, con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno, que principalmente entra por entre las duelas, la madera porosa y el orificio de entrada de la bota, donde está el tapón.

El resultado es un vino muy estructurado y complejo, de color ambar a caoba oscuro, con matices de frutos secos, muy cálido y oloroso (de ahí su nombre) y cuerpo de medio a denso.

Curioso este nuestro vino. que en color es mucho más pálido y en boca más sutil de lo habitual, por su juventud pero bien sobrellevada, lo que a nuestro juicio lo convierente en una "rara avis" digna de pertenecer al círculo "Vinópatas".

Un dato significativo sobre los olorosos es que a veces alcanzan graduaciones alcohólicas relativamente altas, incluso por encima de 20%. Ello simplemente es el resultado del largo proceso de envejecimiento, en el que la bota va permitiendo la evaporación de una parte importante del agua que contiene el vino, concentrándose así no sólo el alcohol, sino también el resto de los componentes que aportan aromas, sabores y complejidad.



Evolución del color del oloroso

El oloroso era considerado el "vino de pañuelo", por que era el perfume de los caballeros.

LA ZONA

D.O. JEREZ-XERÉZ-SHERRY

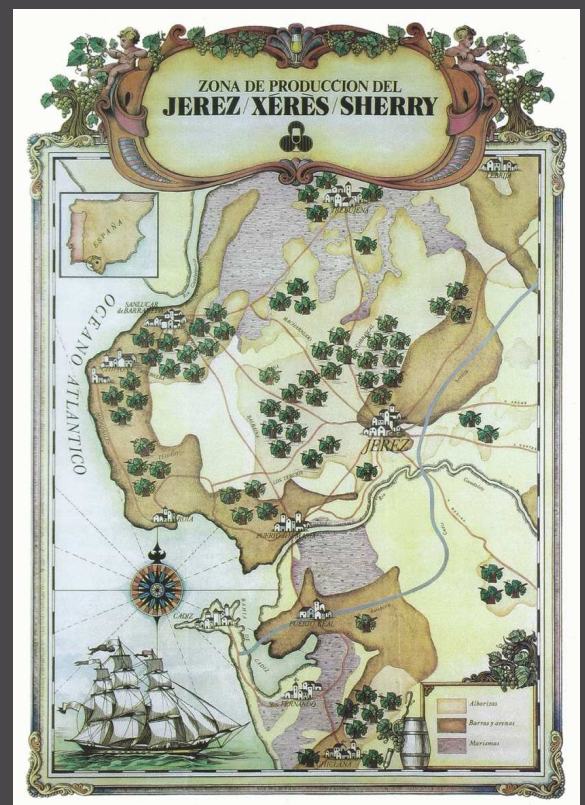
El Reglamento de la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" fue el primero en publicarse en España, en enero de 1935, de acuerdo con la primera ley del vino de nuestro país, el Estatuto del Vino de 1933.

La Zona de Producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" está situada en el extremo sur de la península ibérica.

Sólo los viñedos de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija situados en terrenos que el Consejo Regulador considere adecuados, pueden producir uva para la elaboración de vinos de Jerez y Manzanilla.

En la actualidad la "**Zona de Producción**" ocupa una superficie de unas 7.000 hectáreas. Dentro de la "Zona de Producción" se distingue la tradicionalmente designada como "Jerez Superior", integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas que por la constitución físico química de las mismas, su situación y características climatológicas son las idóneas para la producción de vinos de calidad superior.

Otra importante delimitación geográfica es la llamada "**Zona de Crianza**", también conocida como el **Triángulo del Jerez**. Sólo en las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda puede completarse el proceso de crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y por tanto sólo en estas ciudades se encuentran las llamadas Bodegas de Crianza.



FICHA DE CATA

- Nombre: Oloroso de atrás.
- Añada: Saca de 2020.
- Variedad: 100% Palomino.
- Elaboración: Mostos de segunda yema de uva palomino. Elaborado como vino blanco seco, encabezado hasta 17° y metido en botas en el sistema de criaderas y soleras. La disposición de las botas no es la tradicional andana, sino que es en horizontal. El vino es criado en oxidativa.
- Crianza: Edad media de 6-8 años.
- Graduación: 17 % Vol.
- Nota de cata: A la vista es de color ámbar con toques anaranjados.

En nariz, sus aromas son muy sutiles, encontrando algunos toques de miel suave, cáscara de naranja, frutos secos de cáscara muy poco tostados.

En boca es ligero, suave, aterciopelado. Carece la untuosidad típica de los olorosos mayores. Aparecen notas anaranjadas con un regusto medio y sabroso. No es muy persistente, pero es agradable su frescura, teniendo un amargor suave y fugaz.

Es un vino eminentemente de aperitivo y sin grandes pretensiones, salvo de la de dar el placer de iniciarse en estos grandiosos vinos.

- Producción: 2 arrobas, aproximadamente 85 botellas de 37.5cl.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

RAÚL VILLABRILLE

- 1** **¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?**
Es un proyecto de visualización de vinos únicos y singulares, que se inició en Marzo de 2020, con la filosofía de dar contenido al proyecto gastronómico de La Tienda Casa Curro.
- 2** **¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?**
La búsqueda de vinos tradicionales andaluces con pureza, singularidad, de sacas limitadas y siempre de la mano de bodegueros pequeños.
- 3** **¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?**
Las elaboraciones al natural, el valor de la búsqueda, la rigurosidad de la selección y los tirajes pequeños en número de botellas.
- 4** **¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?**
La rigurosidad en la selección de estilos de vino y su visibilización.
- 5** **¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?**
Por el recorrido en horizontal y de atrás a delante de las botas en su crianza oxidativa.
- 6** **Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.**
Cualquier plato con alto contenido en gelatina (carrilleras, cabeza de atún), estófadados, legumbres.



PANSAL DE CALÀS



Celler de Capçanes

Montsant

Uva: 100% Garnacha Negra

LA BODEGA

El Celler Capçanes fue fundado por cinco valientes familias en 1933.

Los tiempos y las necesidades del mercado cambian, y eso mismo hicieron ellos también.

Después de más de 50 años desde la fundación de la bodega, se dieron cuenta de que los grandes volúmenes y el trabajo colectivo ya no eran suficientes y tenían que ir más allá.

¿Hacia dónde nos teníamos que dirigir?

"Conseguimos convencer a 80 personas del pueblo a invertir en nuestra (y también suya) bodega. Además, comenzamos a elaborar un vino kosher, con el método lo Mevushal, que consiguió atravesar fronteras con su éxito.

Actualmente, 5% de la producción anual pertenece a nuestra gama de vinos kosher y el otro 95% lo configuran nuestros vinos jóvenes, semicrianzas y gama alta.

Estamos muy satisfechos de poner en cada botella la mejor expresión de nuestro pueblo y para conseguirlo tenemos un equipo increíble detrás. El mejor ejemplo es la unión de talentos que representan Jürgen y Anna."

Anna Rovira es la primera enóloga del celler, la responsabilidad de la cual se extiende en el control de los viñedos; y el alemán Jürgen Wagner es el responsable de exportación, además de contribuir con la experiencia a la definición y composición de los cupajes.



“Cada uno de nosotros pone una pequeña parte nuestra en los vinos.”

La personalidad de sus vinos viene marcada gracias en mayor parte por la variedad de tierra de la que disponen en Capçanes.

Del frescor de nuestra caliza a la fruta de la arcilla, pasando por la mineralidad de la pizarra y sin olvidarnos de los vigorosos desiertos de sus parcelas arenosas; sus viñas se encuentran repartidas en una generosa variedad de terrenos y suelos que proporcionan a sus vinos una gran complejidad.



Sus suelos, de arriba a abajo: arcilla, licorella, caliza y panal.

UVA

GARNACHA NEGRA

La garnacha tiene racimos de tamaño medio y compactos; de color rojo oscuro y morado que da lugar a vinos equilibrados, con cuerpo, poco ácidos, de poco color y elevada graduación alcohólica.

Sus producciones son bajas, pero muy apreciadas por su complejidad estructural y aromática de sus vinos. Es una de las variedades de uva mejor recoge el carácter del suelo y del entorno, de tal modo que podemos encontrar toda una serie de características diferentes de la misma uva que pueden llegar a confundir a enólogos y entendidos pensando que son distintas variedades.

Aunque considerada de procedencia peninsular, recientemente estudiosos italianos han reclamado su origen para la isla de Cerdeña donde es conocida como «Cannonau». No obstante, y pese a que existen razones por las que ambas hipótesis pudieran considerarse como válidas, los últimos estudios genéticos inclinan la balanza hacia las viñas españolas, probablemente de Aragón.

Ahora la garnacha se utiliza a menudo como columna vertebral de mezclas tintas. Los altos niveles de azúcar de la garnacha han conducido a un amplio uso en los **vinos fortificados**.

Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo.

Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la **garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera**.

Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, lo que la hace ideal para nuestro vino PANSAL.



SOBRE LA TIPOLOGIA DEL VINO

Rancios

El vino rancio (vi ranci, también vi bo o vi de pair) es un vino seco tradicional que envejece por oxidación, que adquiere unas características propias de sabor dulce, aroma potente y tostado, y un color pardo oscuro.

El vino rancio puede ser blanco, elaborado con uva garnacha blanca y macabea, o tinto, de garnacha negra.

La riqueza en azúcares de la uva tiene que ser superior a 12° Baumé y el grado alcohólico volumétrico natural no inferior a 12% vol.

Tras la fermentación completa o parcial de los azúcares de la uva, se realiza un envejecimiento oxidativo en ambientes de humedad muy reducida. Normalmente este proceso es el conocido como a **sol i serena**, seguido por un envejecimiento mínimo de un año en envase de roble. Se logra una elevada concentración de alcohol, entre 15% vol y 22% vol, y a veces se adiciona alcohol vínico.

El vino rancio de crianza tiene un envejecimiento mínimo de cuatro años, de los cuales un mínimo de tres son en envase de roble. Como el vino disminuye, cada año se tiene que terminar de llenar la barrica añadiendo la cantidad que ha perdido. Tradicionalmente las bodegas destinaban la barrica más vieja, llamada padrina («madrina»), bóta del racó («barrica del rincón») o botall («barrica»). En cada vendimia se añadía vino nuevo que mezclado con el vino viejo adquiría rápidamente las características del vino rancio.

Se elaboran vinos rancios de calidad VQPRD en varias denominaciones de origen catalanas:

DO Alella, DO Conca de Barberà, DO Ampurdán, DO Montsant, DO Plano de Bages, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta y DO Valencia. En Cataluña del Norte: AOC Banyuls, AOC Maurí y AOC Ribestalles.



Sobre el viño que nos atañe, Pansal de Calás, os hablaremos un poco de su elaboración y algunas curiosidades.

Son barricas únicas que conforman anualidades comprendidas entre los años 96, 97, ya embotelladas y agotadas, la que ahora tenemos en nuestras manos, del 98, y quedando aún la última de ellas, del 99.

Como dato anecdótico y que nos hizo aún despertar más la curiosidad sobre esta elaboración, es que en sus inicios debía haber sido uno de los vinos dulces kosher, pero como el rabino tuvo dudas sobre si esas barricas habían sido manipuladas por alguien que no era judío, fueron rechazadas.

Su nombre, es llamado así porque las uvas que dejan para su elaboración son uvas sobremaduradas en la cepa; de ahí que ya casi son uvas pasas (pansal en catalán) y el Calás es uno de los viñedos más altos.

Alzándose alrededor del pueblo de Capçanes, en costeros y terrazas, sus viñas se encuentran protegidas por la Sierra de Llaberia. Trabajan mayoritariamente con dos variedades autóctonas: La Garnacha negra y la Cariñena, que se encuentran en una altitud considerable y muchas en vaso.

Algunas cepas llegan a los 110 años de vida. En suelos minerales de arcilla, caliza y pizarra, de los que hemos hablado antes. Eso hacen que las viñas saquen una alta concentración e intensidad, dando un perfil único a sus vinos.

Sobre el vino Kosher

- Edad mínima de las cepas : 4 años.
- Sin fertilizantes orgánicos.
- Estricta higiene y condiciones de limpieza.
- No se permiten bacterias añadidas, levaduras o enzimas.
- La gelatina y la caseína están prohibidas en la clarificación.
- Se permite la bentonita y el huevo de cáscara blanca, pero este debe ser abierto y revisado por el rabino. Sólo se permite usar botellas nuevas.
- No se recogen las uvas al 7º año (año de Sabbat) para que la tierra pueda regenerarse.
- El 1% de los beneficios obtenidos por el vino debe ser entregado para causas benéficas.
- Solamente judíos respetuosos con el Sabbat y observantes de la ley están autorizados para vinificar y entrar física y visualmente en contacto con el vino.

LA ZONA

MONTSANT

La bodega pertenece a la Denominación de Origen “Montsant”.

Aclaremos que el vino que os presentamos, al ser un vino de la añada 1998, no tiene esa calificación y por ello está etiquetado como vino de mesa, puesto que la D.O. se creó en 2001.

En el Montsant se han elaborado históricamente vinos desde siempre, aunque con anterioridad a su denominación de origen toda su producción se comercializaba a granel. La Denominación de Origen Montsant nació en 2001, integrada por municipios y bodegas que, hasta aquel entonces, formaron parte la subzona de **Falset** dentro la DO Tarragona.

Sin embargo, desde sus inicios ha protagonizado uno de los crecimientos más espectaculares de nuestro país, y las cifras siguen en aumento. Esta joven denominación toma su nombre del macizo rocoso Montsant y en la actualidad hay inscritas cerca de 2.000 hectáreas de viñedo, las cuales se extienden a lo largo de espectaculares colinas, compartiendo laderas junto con almendros, olivos y pinos, cultivados en altitudes que van desde los 200 hasta los 700 m sobre el nivel del mar.

La DO Montsant se concentra en un territorio en forma de herradura alrededor de la prestigiosa DOCA Priorat, que se extiende por 16 municipios, la mayoría en la comarca del Priorat, excepto algunos de la Ribera d’Ebre.

Por el norte la DO queda respaldada por las sierras de Montsant y La Llena, que la conectan con las frondosas Montañas de Prades.



Actualmente 55 son las bodegas inscritas.

Por levante, los límites los marca la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la presencia próxima del mar; en el lado opuesto, a poniente, encontramos las sierras de La Figuera y del Tormo, mientras que, por el sur, el territorio se vuelve más abierto, hacia el río Ebro, donde se encaminan los ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes son los cursos de agua que riegan el territorio.

Primero hablaremos de la Sierra de Llabeira que está próximo a nuestro vino seleccionado.

La Sierra de Llaberia destaca por la proximidad con el mar, convirtiéndola en un magnífico mirador del Mediterráneo y el Camp de Tarragona, por las singulares formaciones geológicas (grandes acantilados, caballos garza, cuevas, simas, rocas agujereadas) la diversidad y representatividad biogeográfica (flora adaptada a acantilados y zonas ventosas), la presencia de numerosas aves como el águila real o la corneja del pico rojo, por ser el hábitat natural de la tortuga mediterránea o para desafiar al visitante con los dips, los perros vampiro que según la leyenda habita estas montañas.

Podemos descubrir la sierra de Llaberia a través de la aldea que le da nombre, Llaberia. El núcleo de Llaberia a 680 metros sobre el nivel del mar, a rasero de montañas como la Miranada de 918 metros o Mont-redondo de 846, es un pequeño pueblo de montaña que conserva de manera fidedigna la sevafisonomía medieval, se acompaña de la iglesia románica más meridional de Cataluña, dedicada a San Juan Bautista, y del único museo dedicado al transporte a basto.



FICHA DE CATA

- Nombre: Pansal de Calás (ed especial).
- Añada: 1998.
- Variedad: 100% Garnacha negra.
- Elaboración: Vendimia manual, finales de octubre.

Se interrumpe la fermentación para introducir un tiraje de mosto con los azúcares alrededor de 70g/L por lo que se logra alargar dicha fermentación.

Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levaduras autóctonas)

Maceración de 30 días

Filtraje suave

- Crianza: Envejecimiento durante 20 años en barriles de roble francés.
- Graduación: 16% Vol.
- Notas de cata: Color oro viejo profundo; vino muy expresivo y diferente. Nariz compleja y de gran variedad aromática, destacando las notas de fruta confitada y miel, siguiendo con una línea torrefacta y un toque rancio que caracteriza este vino. En boca dispone de una gran diversidad de matices, con un cuerpo denso y notas terciarias de compota de frutas, dátiles, pasas y frutos secos. Intensa frescor en un final largo y balanceado.
- Producción: Aproximadamente 800 botellas (37.5 cl)



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

ANNA CASABONA

1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

Anna Casabona, sumiller y delegada comercial.

2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

Celler de Capçanes es una bodega cooperativa en la comarca del Priorato, en la provincia de Tarragona. Se creó el 1933 con el esfuerzo de cinco familias de viticultores del pueblo al que se fueron sumando todos los demás hasta llegar a 80 socios que trabajan unas 250 hectáreas de viña y olivo. En su inicio ya fue una revolución para la zona y así hemos seguido.

3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

Dar valor al trabajo de nuestros socios viticultores elaborando vinos de calidad.

4 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

Por un lado, que parte de nuestra producción sea kosher ya marca una gran diferencia, puesto que nos hace únicos. Por el otro lado, nuestra variedad insignia, la garnacha tinta.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

ANNA CASABONA

5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

Para nosotros todo es importante. Desde el trabajo en el viñedo, la elaboración del vino e incluso su venta y comunicación.

6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

Pansal del Calás se llama así porque las uvas que utilizamos para su elaboración son uvas que dejamos sobremadurar en la cepa, de ahí que ya casi son uvas pasas (pansas en catalán) y el Calás es una de las partidas de nuestros viñedos de más altura y de donde obtenemos estas uvas de gran calidad.

7 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

*Voy a ser clásica y recomendar el **postre de músico** (surtido de frutos secos: avellanas, almendras, pasas, higos secos, piñones) que es como tradicionalmente se consumen en Tarragona este tipo de vinos.*



"MANZANILLA" MIRAFLORES

Fernando Ángulo

Sanlúcar de Barrameda

Uva: 100% Palomino



LA BODEGA

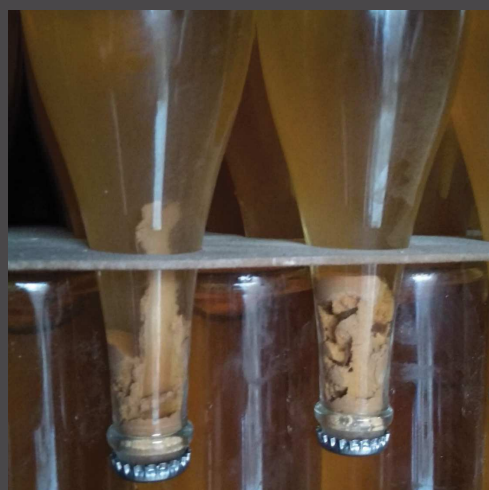
En su pequeña bodega-garaje, en el Barrio Alto, Fernando elabora varios tipos de vinos con criterios de mínima intervención, vinos sin filtrar, sin encabezar, de viticultura tradicional, la de antes, la misma que ahora se presenta como ecológica, cercana a la biodinámica.

En esta pequeña bodega, en ese espacio tan reducido, donde apenas caben 10 botas y donde, por necesidad, a veces tiene que embotellar algunos vinos antes de lo que le gustaría, podemos encontrar

guardadas pequeñas partidas de espumosos elaborados según el método tradicional, con palomino de clon antiguo, elaborado de forma ancestral, con una segunda fermentación en botella y sin añadir licor de tiraje, además de otros vinos con flor y sin ella que vinifica por parcelas, como El Campeonísimo, El Confitero o nuestra manzanilla elaborada de uvas palomino fino del "Pago de Miraflores" o la elaborada de uvas del pago Las Alegrías.

Sabemos que para cada vino hace bastantes pruebas hasta decidirse si deja el vino para espumoso, o si lo deja bajo flor o no. Tiene que medir bien estas decisiones para evitar riesgos, porque con una producción tan pequeña, equivocarse es quedarse sin vino.

A muchos de sus admiradores (entro los que nos encontramos) les fascinaría ver que en esta pequeña bodega, conceptos como 'ancestral' abarca mucho más que la elaboración del espumoso. Todo es natural y artesano, tanto la prensa como la embotelladora o el degüelle. Para este fin, Fernando deja la botella en el congelador durante unas 8 horas hasta que se congela el cuello, después hace saltar el tapón y rellena la botella con el mismo vino.



Otra de las peculiaridades es el tapón de chapa, como los de cerveza, que pone como cierre en todas las botellas de sus vinos, pero no solo al comienzo sino que este tapon de chapa se queda ya como definitivo, hasta su venta.

En esta bodega no encontrareis tinajas. Tiene que decidirse por sistemas que le eviten trabajo; es amigo de las cosas sencillas, si bien es cierto que las usó para la elaboración de Campeonísimo en 2014, pero ahora ya no las usa. Tiene que maximizar el poco espacio del que dispone.



Fernando Angulo es el elaborador de esta "manzanilla" diferente y única, que sale de las entrañas de Sanlúcar de Barrameda, de una forma natural, con metodología biológica y fuera de todos los canones oficiales.

Debemos aclarar que, aunque técnicamente sea una manzanilla (aunque rara), no se puede llamar como tal por no estar registrada la bodega dentro del consejo regulador, de ahí que la entrecomillemos.

Fernando fue uno de los creadores de Alba Viticultores. Es un enamorado de la palomino, que se pasa el día en los viñedos muy viejos de su pequeña parcela arrendada en el Pago de Miraflores, de donde proviene el nombre de la manzanilla de esta selección de Vinópatas. Es norma habitual que cada vino que elabora lleve el nombre del pago de donde procede.

Fernando Angulo es un loco de la uva palomino fino. Lleva años investigando en los vinos del Marco de Jerez, creó el eje Champagne-Sherry. Trabaja con arduo empeño para volver a dar la importancia perdida al microclima, al suelo, al subsuelo, a la viña, a la uva.

Para él lo verdaderamente importante son los mayetos que trabajan la viña. Comenta que ellos hacen todo el trabajo, que él sólo pisa la uva, la prensa y la embotella y que eso lo puede hacer cualquiera. Tiene muy claro, y además lo defiende con vehemencia, que lo importante es siempre el viticultor, como pasa en las grandes zonas como Borgoña o Champagne.

Allí el relevo generacional está asegurado, pero en el viñedo sanluqueño no se sabe nunca quien tomará el testigo para su continuidad.



Fernando es un "intolerante" ante las manzanillas comerciales, a las cuales se les añade mucho alcohol, tartárico, yeso, sulfuroso y están en general súper-filtradas. Para él, todo lo que se está hablando de la **revolución del Jerez** le parece una falsedad.

Entiende que los vinos en rama se embotellan como todos los demás, que las bodegas grandes que defienden los pagos, lo hacen porque ahí está el filón.

Su criterio es que si verdaderamente defienden los pagos, comprarían la uva a los viticultores pagándolas bien; es de lo que se suele quejar Angulo.

Admira a gente como Willy Pérez y Ramiro Ibáñez, que están haciendo muy bien esa defensa. La única revolución tiene que pasar por la viña y por pagar a los viticultores precios dignos por la uva y por su trabajo. Los viticultores hacen el vino, se juegan su dinero, lo guardan y luego en febrero o marzo se lo venden a las grandes bodegas y les pagan muy poco por el litro. Es una vergüenza y un verdadero problema que hay que solucionar.

Ésta es la principal razón por la que a finales de octubre de 2016 hizo vino espumoso ancestral y no acudió a recoger el premio al vino revelación 2017 que le otorgó la Guía Peñín por su **Alba Brut Nature**.

Opina que los franceses nos llevan un montón de años de ventaja en la elaboración de vinos y especialmente de vinos naturales, pero que nosotros podemos hacer mejores vinos porque tenemos mejores condiciones.

El primer vino que elaboró Fernando fue el **Alba 2013**, un mosto natural sin encabezar y sin filtrados ni sulfuroso, donde la flor apenas se asomaba para dejar el protagonismo a la albariza y a la palomino.

Este rondeño no tienen problemas para vender su pequeña producción (entre 500 y 1000 botellas por vino); vende bastante en el extranjero (damos fe, sentados a la mesa con algunos importadores y degustando uno de sus espumosos en la intimidad de su casa) y dispone una clientela fiel nacional compuesta por entusiastas de su vino y también en algunos restaurantes de postín.

Las 1.000 botellas de su ancestral - su espumoso que se pisa con los pies y fermenta 10 días antes de pasarlo a botella durante unos tres meses - así como sus manzanillas, salen a la venta y en menos de tres meses están agotados.

El concepto de elaboración de Fernando es el de intervenir poco y comienza en el viñedo, donde su idea es ir recuperando suelos y clones antiguos y trabajar distintas parcelas, aprendiendo de viticultores de los de antes, del estilo de Manuel Benítez 'El Bolli'. Angulo cree que son los verdaderos artífices de que esos viñedos perduren a pesar de que en su día les dijeran que arrancaran las viñas de más de 30 años porque no eran buenas.

Camina también por la misma senda que Willy y Ramiro, estudia los archivos de las bodegas para comprender las parcelaciones por pagos y variedades, las distintas albarizas, levaduras y uvas autóctonas, al tiempo que buscan reducir, en la medida de lo posible, la intervención en viñedo y bodega. Trabaja con empeño para dar la importancia perdida al suelo, la uva y su adaptación al microclima, subsuelo y flora microbiana. Además de todo lo expuesto, lo que tiene claro este rondeño es que no va a elaborar cada año unos vinos concretos, lo cual verdaderamente es una apuesta valiente. Seguirá la evolución de sus mostos, y actuará en consecuencia.

**Los vinos de Angulo
son una grata
sorpresa en cada
añada.
Si no los conocías,
esta selección de
Vinópatas te brinda
la ocasión de hacerlo;
estamos seguro que
querrás seguir
disfrutándolos.**

SOBRE LA TIPOLOGIA DEL VINO

Manzanilla

La Manzanilla es un vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada velo de flor.

Se trata de vinos procedentes de mostos de la variedad palomino, obtenidos mediante presiones suaves (1ª yema) y sometidos a fermentación completa.

Posteriormente se encabeza a 15% vol.; hoy por hoy esto es obligatorio en el marco; Fernando NO encabeza su "manzanilla", por eso no está dentro de la D.O.

Esto propicia la crianza biológica, llevada a cabo por unas levaduras especiales que sobreviven por encima de esa graduación.

Debe de llevarse a cabo íntegramente en bodegas situadas en **Sanlúcar de Barrameda**. Las especialísimas condiciones microclimáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor con características muy peculiares.

Como consecuencia de ello, los vinos de crianza biológica obtenidos en Sanlúcar tienen características organolépticas especiales y diferenciadas de los del resto del Marco, en especial del Fino, con el que comparte mucho.

En ocasiones, las manzanillas son sometidas a períodos de crianza excepcionalmente prolongados, en los que la flor llega a debilitarse ligeramente, provocando un pequeño nivel de oxidación; surgen así las "Manzanillas Pasadas".



LA ZONA

D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR

se encuentra inserta geográficamente dentro de la D.O. "Jerez-Xérès-Sherry" y comparte con ésta tanto la Zona de Producción como la tutela del mismo Consejo Regulador, aunque no tuvo el estatus de D.O. independiente hasta 1964.

Tanto la uva utilizada como los procedimientos de elaboración son los mismos del Jerez.

Hay un aspecto que confiere identidad propia a estos vinos y que llevo a buen puerto la lucha de los empresarios Sanluqueños para la consecución de su tan esperada y propia D.O.: la crianza bajo velo de flor en el especial microclima de la localidad de Sanlúcar.

Tres grandes agentes condicionan ese **clima sanluqueño tan especial**, junto con la propia estructura de relieve de la población, integrada por dos bancales a distinto nivel; uno en la cota del mar -el Barrio Bajo- y otro a unos metros por encima de aquél -el Barrio Alto.

Dichos agentes son: el río Guadalquivir, que representa el límite natural por el norte de Sanlúcar; el Océano Atlántico, donde aquél vierte sus aguas y que bordea la ciudad por el oeste; y la marisma, esa gran extensión de llanura sobre el antiguo delta que representa una ausencia total de relieve. Los tres agentes propician unas temperaturas más suaves y una humedad relativa más alta que las imperantes en el resto de la zona de producción del Marco de Jerez.

El vehículo que transporta esa humedad es la brisa marina, el viento de poniente que al encontrarse con la pantalla que ofrece el Barrio Alto, se ralentiza y la transmite al casco urbano sanluqueño.

La conjunción de todas estas circunstancias hacen posible la singularidad especial del velo de flor de Sanlúcar y determina también las especiales características organolépticas de los vinos de crianza biológica que se crían en sus bodegas.



Sanlúcar de Barrameda es un sitio muy especial. Aunque hoy quedan pocos vestigios de su historia, las marismas forman parte del antiguo lago Ligustinus, un estuario que se formaba el Guadalquivir al desembocar entre Sanlúcar de Barrameda y el Coto de Doñana.



Su clima tiene alto nivel de humedad, con brisas frescas de poniente y mucha luz, muchísima luz, más de 3.500 horas al año de sol. El microclima que tiene Sanlúcar de Barrameda es único e irrepetible, con diferenciaciones tan notables como las que encontramos en los vinos criados en el Barrio Bajo, en la zona más marinera de Sanlúcar, que no tienen nada que ver con los criados en el Barrio Alto, más cercano al campo y a la viña.

Sanlúcar de Barrameda es un sitio muy especial. Aunque hoy quedan pocos vestigios de su historia, las marismas forman parte del antiguo lago Ligustinus, un estuario que se formaba el Guadalquivir al desembocar entre Sanlúcar de Barrameda y el Coto de Doñana.

Si nos vamos más al interior, aparecen los terruños únicos de Albariza blanca y caliza del Pago de Miraflores, de donde salen las uvas para elaborar nuestro vino seleccionado en Vinópatas. Podemos decir que es el singular exponente de la albariza más pura de todo el marco, por su extrema blancura, máxima esponjosidad y capacidad retentiva, lo que aporta una extraordinaria calidad al fruto de la cepa vieja de palomino fino, de la que Fernando es un loco enamorado y que siempre a la hora de hacer sus vinos sabe interpretarla con la máxima naturalidad. La pequeña parcela que Fernando tiene alquilada en este Pago de Miraflores está orientada a poniente, buscando el frescor de la brisa marinera que ofrece la playa de Sanlúcar de Barrameda.

Además de la tipicidad de la variedad de uva, el clima y el suelo, Sanlúcar de Barrameda ofrece la oportunidad de trabajar con pequeñas parcelas; está muy extendida la cultura del pequeño viticultor con parcelas que han sabido conservar viñas viejas con más de sesenta años, como es el caso del Pago de Miraflores.

Este "terroir" de Sanlúcar, ha sido el sitio idóneo para que nuestro vigneron sanluqueño, nacido en Ronda, se embarcase en un proyecto en el que puede trabajar con una variedad autóctona, la uva palomino fino, el micro-clima deseado, así como la mejor tierra del mundo hacer unos vinos únicos.



Afortunadamente hoy ha renacido el interés por recuperar lo mejor del pasado. Enólogos como Ramiro Ibáñez, Willy Pérez o Fernando Angulo cuestionan la verdad oficial y proponen una visión paralela, aunque respetuosa con la historia reciente y la tradición.

Fernando es poco partidario de las crianzas basadas en una gran presencia de la levadura de flor, porque podrían estar ocultando el carácter de la viña y el suelo.

Entiende que el mercado está saturado de vinos de entre cuatro y cinco años de edad promedio, donde predominan los rasgos de la flor. Estos mismos vinos bebidos antes, son verdaderamente impresionantes pero no pueden comercializarse por la demanda del mercado. Según Ramiro Ibáñez, sería interesante la creación de una categoría especial para estas partidas experimentales, para los nuevos blancos de pago y con nada de roble –como su UBE– o con un año, o poco más, de crianza bajo velo como algunos de Misterio Sanlúcar de Fernando Angulo.

Todos estos vinos nos revelan matices fascinantes de su materia prima.

Según Willy Pérez sería muy interesante que los vinos salieran con menos velo y más suelo.

FICHA DE CATA

- Nombre: "Manzanilla" Miraflores.
- Añada: 2015.
- Variedad: 100% Palomino.

Elaboración: Una manzanilla natural, sin encabezar (alcohol añadido), vendimiada de una pequeña parcela en el Pago de Miraflores, de donde toma su nombre.

Ni se filtra ni se clarifica y lleva la mínima o ninguna cantidad de sulfuroso añadido.

También sigue los principios biodinámicos, utiliza cuernos, compra preparados e intenta hacer los trabajos según las fases de la luna.

- Crianza: 4 años bajo velo de flor.
- Graduación: 13% Vol.
- Notas de cata: A la vista es de color dorado, con la leve turbidez como le corresponde a un de vino sin filtrar ni estabilizar. En nariz se expresan las notas florales, la tiza y la levadura del velo de flor, así como también se nota la presencia de frutos secos.

Un vino con un paso de boca ligero y suave, salino y muy diferente al de la manzanilla convencional, con un final seco pero fresco y persistente que te invita a seguir degustando.

- Producción: Tan poca que no la podrás encontrar.

Ya se ha acabado...



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

FERNANDO ANGULO

- 1** **¿Cuál es su nombre y función en la bodega?**
Fernando Angulo, propietario
- 2** **¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?**
En 2012 y nos lleva hacia donde quiera el destino.
- 3** **¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?**
Elaboración natural, buscando la tipicidad de los vinos, suelos y uva.
- 4** **¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?**
Somos la única "bodega natural" y, a la vez, la única bodega del marco de Jerez dentro del vino natural (juego de palabras).
- 5** **¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?**
Todas las partes tienen su importancia.
- 6** **¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?**
Porque es el nombre histórico de la viña: Pago Miraflores.
- 7** **Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.**
Papas con chocos...

