

# VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



DIC. 2022 | VOL. XVII

## TESOROS OCULTOS VOL II

SELECCIÓN DE DICIEMBRE

### PRÓLOGO

Qué nos gusta a los **José** (José Antonio y José Manuel, los 2 Vinópatas) rebuscar entre botas!!! Fruto de esta pasión nació "**Vinos con velo Vol. I**" y "**Tesoros ocultos Vol. I**", el cual continuamos con esta nueva entrega.

España está llena de **lugares recónditos**, de **viticultores apasionados**, de **vinos extrañísimos** que solo perviven por la pura pasión de los bodegueros y son estos vinos los que más nos gustan y los que se merecen de hacer eco.

Los vinos que os traemos hoy aquí forman parte de esa minoría y han sido cuidadosamente seleccionados de entre más de 15 referencias, todas muy buenas, por cierto, de las cuales algunos socios tuvisteis la suerte de catar.

Os traemos un vino **rancio** y dos **generosos** que comparten similitudes en la elaboración, pero que son sumamente diferentes... esperamos que los disfrutéis!



# MAR7 AMONTILLADO

## Despacho de vinos MAR7

*Sanlúcar de Barrameda.*

**Uva: Palomino.**

## BODEGA

El 4 de agosto del 2014, se inauguró, en pleno centro de Sanlúcar de Barrameda, el despacho de vinos "**Mar7**", precisamente en la calle Mar y en un entorno especial, ya que antiguamente era la casa matriz donde comenzó una bodega centenaria, allá por 1820, **Pedro Romero**, de la que luego hablaremos con detenimiento.

Sus altos techos de vigas de madera y amplios muros constituyen un lugar idóneo para la crianza de vinos biológicos (bajo "velo de flor").

En MAR7 se pueden adquirir una amplia gama de vinos de Sanlúcar, **en rama**, sin tratamientos, manteniendo sus características organolépticas puras (manzanillas, olorosos, amontillados, Pedro Ximénez y vinos viejos, algunos de los cuales nunca se han comercializado), así como también otros productos exclusivos que maridan o acompañan con los mismos.

Recientemente, gracias al apoyo y colaboración de **Delgado Zuleta**, han lanzado una gama de vinos bajo la marca MAR 7, con una imagen novedosa, única y completamente distinta a la habitual de los vinos de Jerez.

**María José Romero Barrero** es la responsable de proyecto y la persona que decidió abrir las puertas y darle forma a una idea que le rondaba por la cabeza desde hace tiempo.



El mundo de los vinos no le es desconocido, ya que con anterioridad había estado trabajando en el departamento de marketing y dirección de esta bodega.

Su padre Fernando Romero Bustillo, estuvo vinculado con la firma y el mundo del vino, al formar parte del Consejo Regulador, transmitiéndole a María José la pasión y el amor por las cosas de la tierra.

**María José Romero afirma:**

***“En el despacho de vinos Mar 7 se puede adquirir una amplia gama de vinos del Marco de Jerez ,a granel, algunos de los cuales, nunca han sido comercializados”.***

Una selección de vinos que Romero califica “con unas características únicas y diferenciadoras, al haber sido escogidos cuidadosamente de entre los mejores de la zona”.

De los vinos viejos, destaca un cream de más de 20 años, así como un palo cortado, un amontillado y un oloroso anaranjado de unos 15 años..

El despacho cuenta con unos 114 metros cuadrados, con una parte dedicada como salón privado. Forman parte de la decoración y de las cuales se sirve el vino a granel, **10 botas de 500 litros y 3 botas de 200 litros**, aparte de una vitrina con botellas antiguas.

También nos encontramos con un depósito vidriado que se utilizaba antes en “*El Tecnicolor*”, un establecimiento emblemático en Sanlúcar que vendía licores. Máquinas antiguas, una pequeña colección de etiquetas de vino, así como hierros antiguos para marcar botas y carteles explicativos de los sistemas de crianza, forman parte también de la decoración. Llama la atención la presencia de una bota con velo de flor, un sistema de crianza biológica del vino que forma una capa de levadura, de color entre blanco y grisáceo, en la superficie, y que protege, transforma y evita la oxidación del vino dentro del barril.

La construcción del despacho, al ser de techos altos con vigas de madera y con típica arquitectura bodeguera, reúne unas condiciones microclimáticas especiales que favorecen la crianza y el mantenimiento de los vinos biológicos.

Romero pretende ir incorporando productos de pequeños productores que mariden o acompañen perfectamente con los vinos de Sanlúcar, como las conservas o aceites.



# Bodegas Pedro Romero

Estamos ante una de las bodegas familiares con más tradición de la región, siendo reconocida como una de las más destacadas por la calidad de sus vinos y por su apuesta por mantener nuestra la tradición.

El afán por la calidad los llevó en los últimos años a realizar fuertes inversiones en tecnología y controlar exhaustivamente sus viñedos, pues consideran que un gran vino nace en la vid.

Esto unido a la experiencia de más de 50 años, da como resultado una gama de vinos diferentes y exclusivos, solicitada por consumidores nacionales y extranjeros. Utilizan un sistema de selección y vendimia totalmente manual y cuidadoso sistema de manipulación y transporte, para preservar la calidad desde el origen hasta la bodega. Un proceso artesano que se refleja en unos vinos con características propias, muy exclusivos que aportan, sensaciones muy placenteras y únicas.

La ubicación de las bodegas es una de sus principales señas de identidad, al ser las bodegas más cercanas a la desembocadura del río Guadalquivir, con el valor añadido que ello supone por el aprovechamiento de los vientos, la humedad y las condiciones microclimáticas que dan personalidad a sus vinos.



Situadas en el **Barrio Bajo** de Sanlúcar de Barrameda, en la conocida como "banda de la playa" y frente al **Coto de Doñana**, están orientadas hacia **poniente**, por ser el mejor emplazamiento para la crianza de vinos biológicos.

Pedro Romero, es una compañía cien por cien propiedad de la familia Romero, sucesores de los nietos del fundador: los hermanos Pedro, Aurora y Fernando Romero Ambrosse.

Las bodegas Pedro Romero fueron fundadas en **1860** por **Vicente Romero Carranza**, en Sanlúcar de Barrameda.

Desde sus inicios, con la adquisición de soleras y vinos viejos para establecer una bodega según la tradición del marco de Jerez, su actividad ha sido la cosecha, elaboración, crianza, envejecimiento, comercialización y venta de vinos.

Se trata de una de las escasas empresas españolas que han logrado alcanzar la sexta generación en manos de la misma familia propietaria y sin participación ajena a la misma.

Toda su trayectoria, desde mediado el siglo XIX hasta los primeros años del XXI, se ha caracterizado por la búsqueda permanente de la calidad, como signo distintivo, sin concesiones para llegar a mercados masificados ni satisfacer modas pasajeras. Esta constancia les ha permitido mantener una posición privilegiada entre los clientes, con un alto nivel de fidelización basado en la confianza y la seguridad del trabajo bien hecho.

Los vinos, brandies y vinagres de Pedro Romero, su elaboración y la marcada estrategia empresarial le sitúan sin lugar a dudas en el concepto de **Bodega de Autor**.

A su fallecimiento en 1890, sus tres hijos, Vicente, Baldomero y Pedro Romero Villarreal, continúan la actividad bajo la razón social "**Hijos de Vicente Romero Carranza**".

**Pedro Romero** Villarreal adquiere toda la bodega a sus hermanos y pone el nombre de su esposa, **Aurora**, a la manzanilla pasada, la marca más acreditada de este tipo de vino.



En 1911, Aurora Ambrosse Lacave toma las riendas de la bodega, tras la muerte de su marido, siendo todavía menores sus tres hijos: Aurora, Pedro y Fernando Romero Ambrosse.

En un entorno tan tradicional como el marco de Jerez, el hecho de que una mujer dirigiese una bodega, otorga una singularidad más a la evolución de esta compañía familiar.

Con posterioridad al fallecimiento de doña Aurora, el negocio toma el nombre de **"Hijos de Pedro Romero Villarreal - Pedro Romero"**.

En 2014, tras el colapso económico de la bodega, que acabó con el suicidio de su propietario, y un tortuoso concurso de acreedores, hace que la bodega sea subastada, adquiriéndose por una nueva sociedad constituida para la adquisición de dichos activos y que nada tiene que ver con la familia, perdiéndose así la tradición familiar, pero manteniéndose el legado de los vinos.

Fran y Fernando Asencio, son los actuales propietarios, bajo el nombre de **Bodegas Alonso**, su apellido materno, en honor al abuelo Agapito que los llevaba a vendimiar las viñas que tenía en Ribera del Duero. No descartan añadir una coletilla final indicando que era la antigua Pedro Romero, pero prefieren comenzar con un nombre nuevo en el Marco de Jerez "y que hablen los vinos y no los nombres", indica Fran.

# SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Aunque los vinos amontillados están acogidos a la D.O. Jerez, hablaremos de la denominación de origen "**Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda**", constituida en **1964**, pues de aquí proviene su vino base. Tiene su **zona de crianza** limitada exclusivamente a esta ciudad. Aunque la materia prima (uva o vinos base) para la Manzanilla puede provenir de cualquier lugar dentro de la **zona de producción** (Jerez, El Puerto de Santa María, Trebujena, Lebrija, Chiclana, Chipiona, Rota, Puerto Real o la propia Sanlúcar), el proceso de crianza debe de llevarse a cabo **EXCLUSIVAMENTE** en Sanlúcar de Barrameda.

Si hay algo que distingue a la Manzanilla es, sin lugar a duda, su origen. **Sol, mar, marisma y vientos de Poniente** bañan una pintoresca localidad a orillas del Atlántico, en el extremo más meridional de la península ibérica, llamada Sanlúcar de Barrameda.

Enclavada en un entorno natural privilegiado, entre la desembocadura del **Guadalquivir** y las marismas del **Parque Natural de Doñana**, este pequeño pueblo costero es cuna de manifestaciones culturales y gastronómicas de fama mundial. Entre ellas la Manzanilla sobresale como indiscutible seña de identidad andaluza.

Es precisamente este entorno singular y sus condiciones geográficas y climáticas excepcionales los que hacen de la Manzanilla de Sanlúcar un vino único en el mundo, con una personalidad propia en la que convergen carácter y sutileza, potencia y finura, complejidad y elegancia...





# AMONTILLADO

El **amontillado** es el vino rey del marco de Jerez. Aunque ahora está de moda el *palo cortado*, el vino más complejo, tanto en su elaboración, como en sus matices, al menos para el que escribe, sigue siendo este vino.

Un vino que auna las 2 crianzas emblemáticas del marco: la **biológica** y la **oxidativa**.

Todo amontillado comienza siendo un **fino o manzanilla**, un vino de crianza biológica, donde el velo de flor le confiere sus características secas, punzantes y sápidas. Los mostos de uva palomino comienzan "encabezándose" (añadiendo alcohol) hasta 15 grados (esto hoy ya no es obligatorio), para que solo pueda vivir la colonia de levaduras que dan lugar al conocido **velo de flor**, que, entre otras cosas, protege al vino de la oxidación y consume su **glicerina** (alcohol secundario que da untuosidad en los vinos), para convertirlos en **acetaldehído** (el resultante de su sensación punzante). Esto es necesario y obligatorio durante, al menos, 2 años, para que puedan ser catalogados como tal, aunque la realidad del sector es que la media supera los 4-5 años.

Después de esta fase, los vinos pueden derivar en amontillado por 2 vías: la natural, cuando el velo de flor se queda sin nutrientes y muere (suele pasar por encima de los 10 años) y entoces empieza la crianza oxidativa; o bien encabezando, habitualmente hasta 17 grados, donde el velo de flor no puede soportar el alcohol y muere. En cualquiera de los dos casos, comienza una nueva crianza, esta vez a la exposición del oxígeno, que suele ser más larga que la primera y donde el vino se oscurece y concentra poco a poco, adquiriendo sus tonos tostados, acaramelados y de frutos secos.

De esta manera, estos vinos son más afilados que los "olorosos", dado que perdieron su parte más "densa" y dulce de glicerina, a la par que son más salinos y más ligeros, los que lo hacen ideales para multitud de maridajes.

En un vino de un elegante color topacio a ámbar. Su aroma es sutil y delicado, con una base etérea suavizada por aromas de frutos secos de cáscara (avellanas) y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y tabaco negro. Presenta una entrada en boca amable y una acidez equilibrada; su desarrollo resulta complejo y sugerente, destacando un final seco y un post-gusto prolongado en el que retornan las notas de frutos secos y madera envinada.

# 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.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Mar7 amontillado.
- **Añada:** Sistema de criaderas y soleras (mezcla de muchas añadas).
- **Variedad:** 100% palominio fino.
- **Elaboración:** El amontillado es un vino excepcional, el vino del marco de Jerez que mejor aúna carácter, finura y, sobre todo, complejidad. La calidad de un amontillado depende, en gran medida, del tiempo. Tiempo bajo una escrupulosa y larga crianza bajo velo de flor, determinante para que el vino adquiera (y después conserve) el carácter biológico y la finura tanto en nariz como en boca. Tiempo de crianza oxidativa, fundamental para que el vino integre los diferentes componentes aromáticos y el alcohol y gane en concentración, profundidad, largura.
- **Crianza:** 15 años de edad media en sistema de criaderas y soleras, en botas roble americano de 500 litros.
- **Nota de cata:** Vino de color ámbar, con aroma punzante atenuado (avellanado). Ligero, suave y salino, pero a la vez, lleno al paladar.
- **Graduación:** 17.5%.
- **Maridaje:** Es un vino que se puede tomar a cualquier hora del día por su agradable sabor. Se aconseja tomar en el aperitivo de la mañana o tarde acompañado con jamón, queso, aceitunas, frutos secos, etc, y con platos de caza y carnes rojas.
- **Servicio:** fresco, a temperatura inferior a 16° C.





# NIÑO PERDIDO. MADRE Nº 2. FAMILIA LAIN.

**Bodega La Calandria.**  
*Murchante, Navarra.*

**Uva: Garnacha tinta.**

## LA BODEGA

**Peter Pan** existe. Se llama **Javier** y es de Tudela. El país de *Nunca jamás* es un lugar indefinido, entre los límites de Aragón y Navarra. Bajo las faldas del Moncayo, está la cueva de los niños perdidos.

Javier Continente, junto con Remacha, son desde 2008 los miembros de **Bodegas La Calandria**. Estos dos navarros piensan que *"la vida es muy corta para beber vino malo"* así que decidieron remangarse y ponerse a hacer los suyos, de manera tradicional, sin herbicidas, sarmentando a mano.

El resultado son unos vinos D.O Navarra, pura garnacha, que te aseguramos que te encantarán.

En el 2010 orbitaba alrededor de la calandria un satélite llamado **Ladislao Montiel**, un enólogo de la vieja escuela con mucho conocimiento de la tradición oral sobre vinos generosos. Él nos dejó hace unos años y a su memoria quisieron dedicar su "primera madre".

Les dijo: *"no importa si el tonel está olvidado y vacío, tú mete la nariz y si huele a rancio, traelo"*.



Así es cómo hallaron ésta primera madre, en la cueva del niño perdido, una bodega de la **familia Román**, que como tantas, en los años sesenta, con la creación de las cooperativas, se abandonaron.

La madre estaba muy deshidratada y cuando adquirieron al heredero de los Román la cueva con todo su contenido dentro, no se supo datar. Se rehidrató con un botellero hallado de vino de la zona y de aquella misma época. Un tesoro de padres que un día también fueron niños perdidos.

El último proyecto de La Calandria no tiene que ver con sus garnachas jugosas y exuberantes, ni con su otro oficio (casi desconocido por los enófilos) de las representaciones teatrales, con decorados, puesta en escena y guiones y diálogos inverosímiles.

Tiene que ver con la arqueología vinícola y con la resurrección de viejos rancios perdidos.

**"Combinamos la oscuridad de los toneles con el "sol y sereno" de las garnachas calandria pasadas por las damajuanas, las uvas pisadas por nuestros padres y abuelos."**

Hidratar “madres” anónimas y llenas de historias olvidadas en pequeñas bodegas privadas, a lo largo de los Pirineos y el Moncayo.



## Niño Perdido. Madre N° 2.

**Familia Laín** es el vino de mayor producción, con unas escasas 367 botellas de 37,5 cl. Y es la que hemos seleccionado para nuestra experiencia del mes.

Una garnacha de la cosecha **1963** que había permanecido sellada en los toneles, hasta que Eladio y sus hermanos la heredaron de sus abuelos. Su color es caoba. Su aroma conjuga delicadas notas de vainilla y avellanas tostadas. En boca es incisivo con una textura generosa que cubre la lengua y con un final explosivo y larguísimo. Un proyecto extraordinario.

*Diciembre. Sopla el cierzo de invierno y desde este lado del parabrisas veo que los habitantes de estas tierras podan las viñas como si nada. Llego a este pueblo porque, arriba en Los Pirineos, dijeron que de aquí venía el vino con el que rellenaban cada año sus rancios. El paseo está desierto, el frío me traspasa y me olvidé el gorro en casa. Pasa Eladio y por su sonrisa sé que adivina mi pensamiento: su gorro ruso con orejeras. Tiene setenta y ocho años: “si te interesa el rancio has ido a dar con la persona adecuada...Anda ven!”.*

*La bodega de sus abuelos está completamente abandonada.*

*En el año sesenta y tres se elaboró por última vez y después se fueron a la cooperativa. Sus abuelos, Joaquina y Miguel, decidieron llenar el trujal hasta arriba con el vino de aquella añada, pusieron las tablas en la boca, lo sellaron con yeso y allí quedó.*

*Ellos murieron. Pasaron casi cincuenta años hasta que Crescencio, tío de Eladio, destapó el trujal.*

*Hemos generado una madre, rehidratando con este vino varios toneles de madres olvidadas en aquella bodega. La primera edición es especial porque es un rancio insólito añada única del 63.*



## MURCHANTE, NAVARRA

Murchante está situado al sur de Navarra y dista 95 de kilómetros de Pamplona. Pertenece geográficamente al Valle Medio del Ebro y su casco urbano se alza en una terraza fluvial sobre el río Queiles a 323 metros de altura. El término municipal es reducido, sólo 13,28 kms.

El clima es tipo mediterráneo-continental, con cielos luminosos y escaso en lluvias; de ahí la importancia del agua para su amplia gama de cultivos de regadío. Agua que recibe del cercano Moncayo y del Canal de Lodosa.

En pleno siglo XXI es un pueblo dinámico en continuo crecimiento, cuya población es apenas 4.000 habitantes.

El auge poblacional se ha sustentado por una economía dinámica en la que el **vino sigue ocupando el papel preponderante** de siglos anteriores. Papel que se va incrementar con las nuevas medidas generadas tras la revolución liberal.

La desaparición de *La Mesta* supuso la posibilidad de colonizar para la vid amplias extensiones antes dedicadas, preferentemente, a pastos para el ganado. En lo que se refiere a Murchante, la presión demográfica llevó a roturar la zona de Montes de Cierzo, correspondiente a su término municipal, tierras que hoy monopoliza la vid con el sonoro nombre de "**Monte de las Viñas**".

Como consecuencia de este dinamismo se producen una serie de cambios en el urbanismo que se traducen en la aparición de nuevas calles y grandes casonas, levantadas por familias enriquecidas. Pero el más evidente fue la remodelación y ampliación de la pequeña iglesia del siglo XVI, hasta convertirla en un templo capaz de acoger a todos sus habitantes. Asimismo, Murchante estaba bien comunicado, no sólo por carretera sino también por ferrocarril, pues en 1885 se inaugura la vía férrea Tudela-Tarazona, lo que posibilita la rápida salida sus productos hacia los diversos mercados.

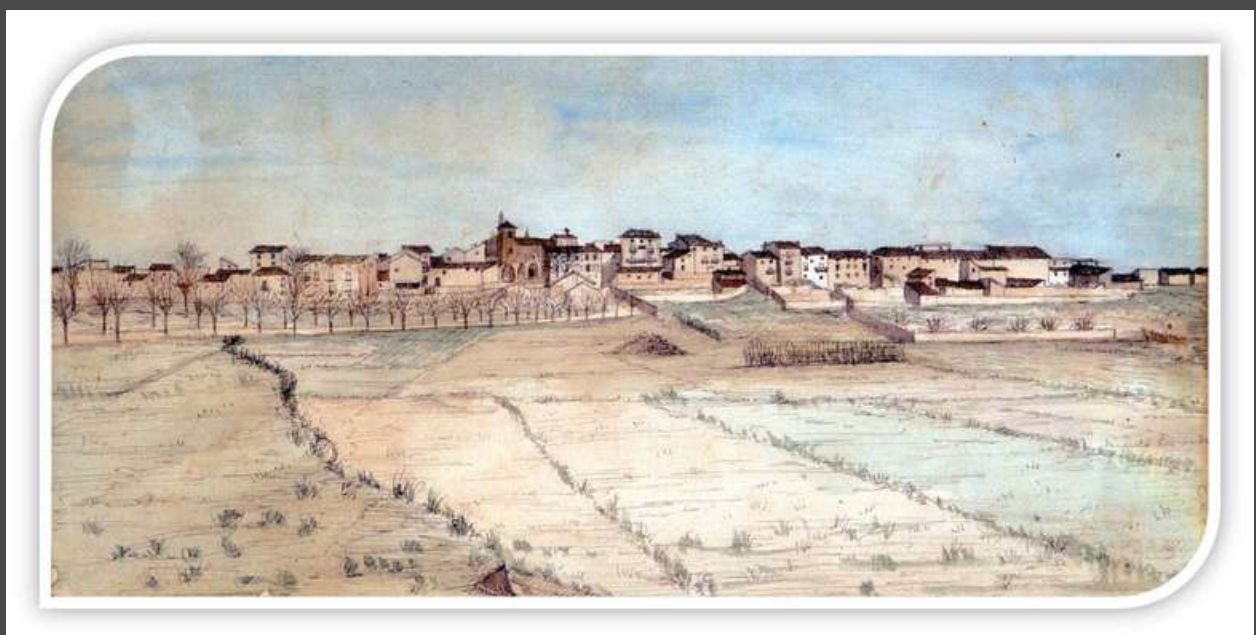
La vid, que había sido el auténtico motor de la vida murchantina durante la segunda mitad del XIX, sufrió una gravísima crisis al aparecer **la filoxera**, enfermedad proveniente de Francia y que llegó a esta zona en 1897. En pocos años destruyó la mayor parte del viñedo murchantino y acabó, a la vez, con el principal medio de vida.



La muerte de las viñas trajo el paro a numerosos jornaleros, que vivían de su cultivo, así como de vendimiar el fruto y acarrearlo a las bodegas. Muchas de estas, permanecieron durante años semivacías, dejando sin trabajo a cuantos participaban en la elaboración de los vinos. Como consecuencia, la población hubo de buscar nuevos horizontes, emigrando a América y diversas regiones de España. El crecimiento demográfico, tan importante durante el siglo XIX, se ralentizó y, posteriormente, en la década de los años veinte, se invirtió la tendencia al alza. Por primera vez en los dos últimos siglos, Murchante, perdía población y pasaba de 2.169 habitantes en 1920 a 2.105 en 1930.

Aunque la crisis filoxérica potenció el cultivo alternativo de otros productos como los cereales o la remolacha azucarera, Murchante seguía siendo en las primeras décadas del siglo un **municipio esencialmente vinícola**. Sin embargo, la llegada de las aguas del Canal de Lodosa (1935) dio un nuevo impulso a la agricultura e hizo que Murchante se convirtiese en uno de los escasos municipios que podían regar la mayor parte del término municipal. En la década 1950-1960 apareció el movimiento cooperativo en Murchante con dos cooperativas vinícolas que, posteriormente, se fusionaron en **Cooperativa Vinícola Murchantina**.

En la actualidad la economía de Murchante es fuerte y equilibrada, basada sobre todo en una rica agricultura de regadío intensivo y en sectores industrial y de servicios. La población no ha cesado de crecer convirtiéndose en una de las localidades más dinámicas de la Ribera de Navarra.



# GARNACHA TINTA

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en Aragón y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es de porte vigoroso, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener producciones altas, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Niño Perdido. Madre N°2. Familia Lain.
- **Añada:** 1963.
- **Variedad:** 100% garnacha tinta.
- **Elaboración:** Arqueología vinícola, con la resurrección de viejos rancios perdidos, que se consigue al hidratar “madres” anónimas y llenas de historias olvidadas en pequeñas bodegas privadas a lo largo de los Pirineos y el Moncayo. Una garnacha de la cosecha 1963 que había permanecido sellada en los toneles hasta que Eladio y sus hermanos la heredaron de sus abuelos.
- **Crianza:** Vino en crianza estática desde 1963, refrescado con otras botas de la misma añada.
- **Notas de cata:** Su color es caoba. Su aroma conjuga delicadas notas de vainilla y avellanas tostadas. En boca es incisivo con una textura generosa que cubre la lengua y con un final explosivo y larguísimo.
- **Graduación:** 17%.
- **Producción:** Eres uno de los afortunados en catar una de las 367 escasas botellas de 37,5 cl que existen en el mundo.



# BOTA OLVIDADA 1892

**Bodega Vinícola del Aljarafe.**  
*Villanueva del Ariscal.*

**Uvas: Garrido Fino.**



## LA BODEGA

La tradición vitivinícola de la comarca del Aljarafe viene de antaño, incluso de los romanos y, a pesar del tiempo, perdura en el presente. En Villanueva del Ariscal, cuando acaba el verano, los vecinos se remangan sus pantalones para pisar la uva, que se sigue prensando de forma tradicional.

Este municipio aljarafeño cuenta con más de **120 hectáreas** de viñedos y es el **mosto** (aquí se sigue -malamente- denominando así al vino nuevo) el que supone su principal producción.

La pisada de la uva es un auténtico reclamo turístico en Villanueva y en los últimos años está volviendo a resurgir.

La **Cooperativa Vinícola del Aljarafe** tiene bodega propia, planta de embotellado y también son distribuidores.

Producen 200.000 litros de mosto al año, en varios formatos, y 80.000 litros de vino de pasas **Sol del Aljarafe**,

Su mercado es sobre todo Sevilla capital y pueblos de la periferia. **Tomás Silva** es el administrador de la cooperativa. Suministran también a autónomos y pequeños productores.

Conocido nuestro, de nuestros periplos bodegueros, en una visita, hace un año, probamos este vino y desde aquel entonces, surge el proyecto que hoy presentamos.



La bodega conserva la crianza de antaño y con esta cultura elabora:

- Soleras de vino fino. Son vinos guardados en botas de roble con un esmerado sistema de crianza biológico llamado “Velo de Flor”.
- Vinos moscatel. Elaborados a partir de uvas expuestas al sol, reduciendo el líquido de la uva hasta obtener un mosto con más de 300 gramos de azúcar por litro. Criados con el sistema de criaderas y soleras.
- Vinos oxidativos. Son vinos envejecidos en contacto directo con el aire (envejecimiento aeróbico) siguiendo un proceso físico-químico que previene el crecimiento de los típicos “velos” de los vinos finos. Los conocidos en otras regiones como Amontillado u Oloroso. De esta manera y de unas botas originarias de sus orígenes, sale nuestro vino, un vino de licor protagonista de Villanueva del Ariscal.

Disponen de planta embotelladora para vinos tintos, blanco y mosto. También hacen vermut. Muy ricos y sorprendentes.

**Vinícola del Aljarafe, S.L.** tiene una gran historia centenaria de siglos; yace sobre los pilares de una de las bodegas más señeras del pueblo, denominada "**Bodegas Ventura**", perteneciente a la familia Castro. También es denominada Bodega Castro Barrera.

En el año 1996 se trasladó a la antigua "Bodega Sierra", que también desapareciera, donde permanece actualmente, constituyendose el 10/12/1990 lo que hoy conocemos como la Cooperativa Vinícola del Aljarafe

Con este vino, hoy nos lo recuerdan los socios fundadores, *Eduardo Pineda* y *Francisco Silva*, que elaboraban vinos en esas instalaciones de Bodegas Ventura, y de cuya solera original Vinópatas eligió este de entre varias botas (aunque todas con igual vino, todas diferentes) y que con gusto es compartida con vosotros.



# LA CRIANZA OXIDATIVA Y LA BOTA

La crianza oxidativa propicia la aparición en el vino de características radicalmente distintas; a una mayor graduación alcohólica y en contacto directo con el oxígeno del aire, el vino va paulatinamente oscureciéndose y se ve afectado de forma más evidentemente por los fenómenos de concentración, que se producen como consecuencia de la transpiración de determinados elementos del vino a través de las paredes de la bota.

La naturaleza y capacidad de la vasija utilizada en la elaboración de los vinos generosos tradicionales de Andalucía ha evolucionado a lo largo de su dilatada historia. Inicialmente y durante más de dos mil años estaba constituida por recipientes cerámicos: **ánforas y tinajas**. Es a partir del medioevo cuando las "sacas" o expediciones del **Jerez** evidencian las grandes ventajas de utilizar la bota de madera como recipiente de expedición (por su capacidad flexible y "rodante") y de ahí su uso como vasija de guarda o crianza. Este cambio en la naturaleza del recipiente va a ser un hito en el desarrollo del vino de la zona, pues contribuyó a modificar sustancialmente su constitución y sus propiedades sensoriales.

En cuanto a las dimensiones, capacidades y tipos de las vasijas de madera utilizadas en la crianza se ha empleado una amplia gama, en función de las características de las bodegas y espacios de almacenado. Así, toneles, toneletes, bocoyes, botas gordas, botas largas, botas cortas, medias botas, cuarterones, barriles... han conformado el espacio de la bodega como vasijas de crianza de vino, desde los 900 litros de capacidad de los toneles a los 16,66 litros del barril de una arroba. Así mismo el empleo de diferentes tipos de madera: castaño, roble del país, roble americano, etc.

Actualmente, si bien persisten en muchas bodegas diferentes vasijas, la preferente y más generalizada está constituida por la **bota de madera de roble americano de 600 litros** (equivalentes a 36 arrobas) de capacidad, también llamada "**bota bodeguera**".



La bota de madera constituye un recipiente que no es completamente estanco ni inerte, pues la madera es permeable al oxígeno y además adsorbe el agua del vino, que va transpirando al ambiente de la bodega. Esta transpiración provoca una pérdida del volumen del vino en la bota, tanto más intensa cuanto menor es el nivel de humedad de la bodega. La pérdida por este efecto es denominada "merma" (o románticamente "*la parte de los Ángeles*") y supone del orden del 3 al 4% anual del volumen total de vino almacenado. Pero esta pérdida está constituida fundamentalmente por el agua del vino, lo que produce una continua concentración de los demás componentes, notándose este efecto al cabo de largos años de crianza en un aumento de la graduación alcohólica en aquellos vinos que realizan esta actividad mediante envejecimiento, sin velo de flor.

Este efecto de concentración no va a ser la única modificación que se produzca en el vino, sino que éste se verá enriquecido por sutiles y específicos aportes de la madera de la bota, largamente envinada antes de constituirse como vasija de crianza. Al mismo tiempo, el vino va a ir evolucionando en ese peculiar ambiente mediante el paulatino pero continuo impulso de las dosis de oxígeno que la madera le permite hacer llegar hasta su propio seno.



## GARRIDO FINO

Garrido fino es una cepa de uva blanca (*Vitis vinifera*) originaria de la provincia de **Sevilla**. Se cultiva en el **Aljarafe**. Se utiliza mezclada con otras variedades, aunque cada vez es más frecuente verla elaborada como vino varietal. Produce vinos blancos, espumosos y generosos. Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), la variedad garrido fino está recomendada en la comunidad autónoma de Andalucía.

Las características principales de este tipo de uva son el color verde amarillento de sus bayas, de tamaño medio-grande, no uniforme, con piel gruesa y una pulpa no demasiado dura, aplastada, con pepitas bien formadas. La piel de la uva es delgada y jugosa.

Los racimos son grandes y compactos, con un pedúnculo corto. Su hoja tiene un tamaño de limbo grande y pentagonal con cinco lóbulos, dientes rectilíneos con una longitud media entre estos dientes.

Su ciclo vegetativo corresponde a una época media de desborre (nacimiento de pequeñas yemas en forma de borras) y una época de maduración media tardía. Posee un vigor de viñedo (factor para influir en el potencial aromático) medio alto. En relación a su fertilidad, se considera también como bastante alta, al igual que el peso del racimo y su compacidad, con un rendimiento bastante elevado, pero sensible a la podredumbre del racimo.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Bota olvidada 1892. Saca especial Vinópatas.
- **Añada:** 1892.
- **Variedad:** 100% Garrido Fino.
- **Elaboración:** Los mostos finos de garrido fino se encabezan hasta 15 grados para comenzar una crianza biológica, que cuando llega a su extremo, pierde el velo de flor, para comenzar una crianza oxidativa de manera totalmente natural y sin fortificar. Este vino está en crianza estática desde que comenzó su proceso oxidativo, refrescándose solo con vinos de la misma añada de botas aledañas, que reducen cada vez más su volúmen con el paso del tiempo, tendiendo a perderse en el futuro, fruto de las sacas y evaporación por efecto del tiempo.
- **Crianza:** Botas de roble americano usadas durante más de 100 años.
- **Notas de cata:** Color caoba, intenso, sin apenas filtrar. Denso, fruto de la reducción por efecto del tiempo. Alcohol muy, muy integrado, notándose perfectamente la conjugación de este, la madera y el tiempo. Sabores de frutos secos, caramelo amargo, torrefactos sutiles y de gran volúmen en boca y largo postgusto. Un vino de reflexión, para degustar.
- **Graduación:** 18% Vol.
- **Producción:** estas ante una de las apenas 30 botellas que vas a poder encontrar de este vino embotellado, así que disfrútala con mucho cariño...



## BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- Web de la D.O. Jerez - <https://www.sherry.wine>
- Web de la Manzanilla Sanlúcar de Barrameda - <https://manzanilla.org/sanlucar-de-barrameda/>
- Despacho de vinos MAR7
- La Calandria
- El Periódico - <https://www.elperiodico.com/es/>
- Ayuntamiento de Murchante
- Wikipedia
- Bodegas Alcaria
- De vinos con Alicia
- [www.spanishwinelover.com](http://www.spanishwinelover.com)