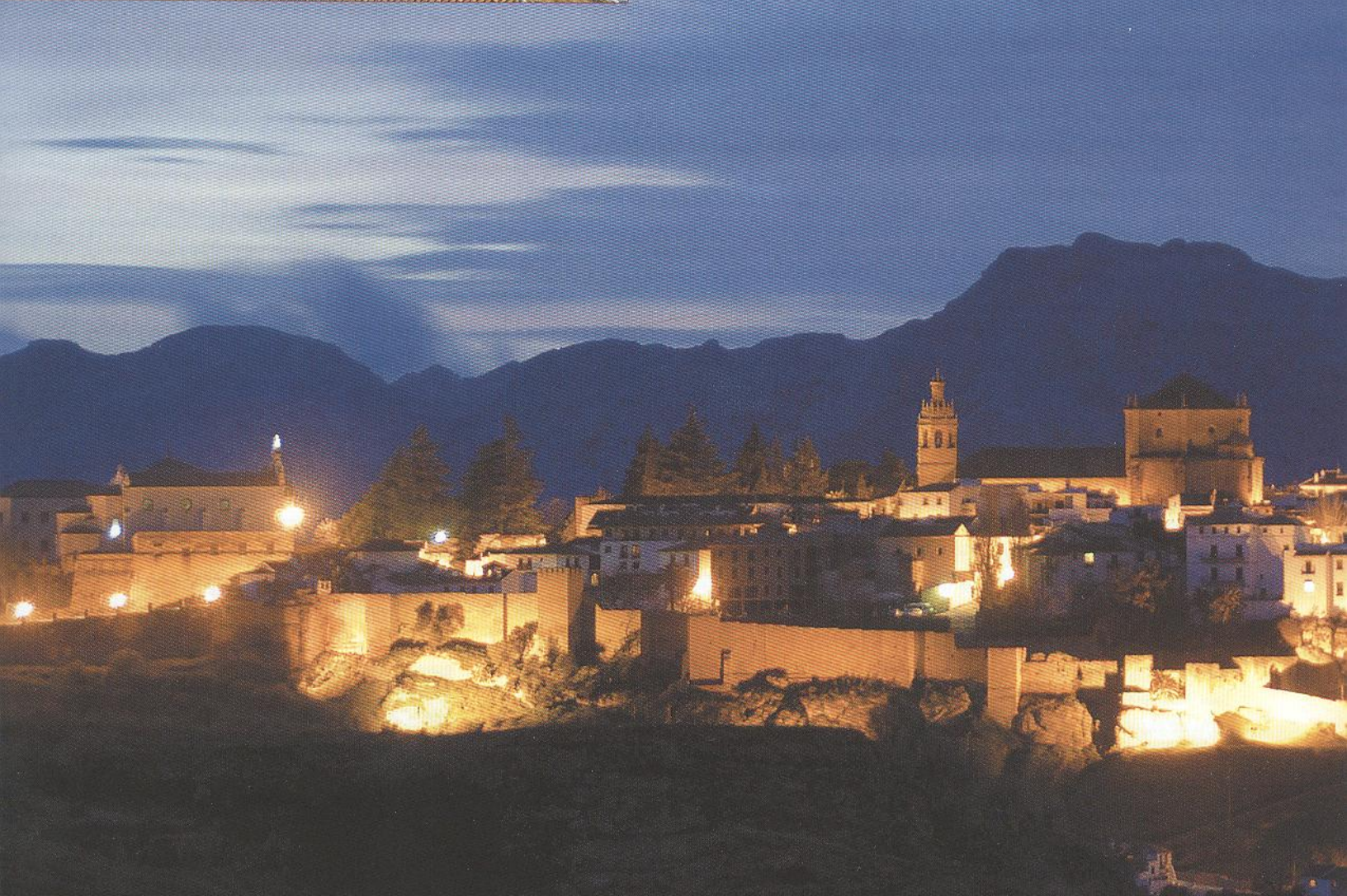




Vinos tintos de pueblos blancos

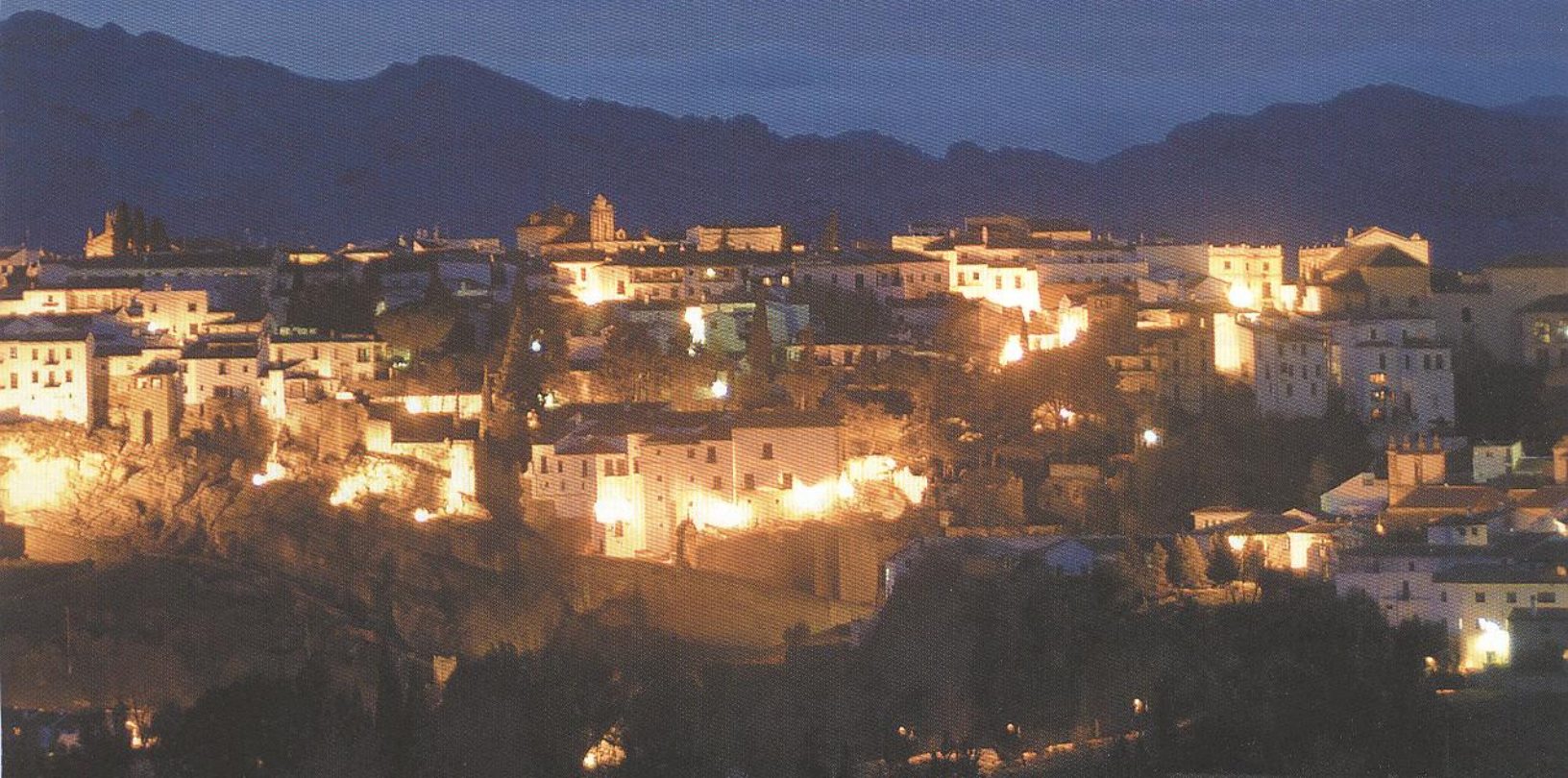
Emprendemos un viaje iniciático por la geografía andaluza del tinto, desde donde se besan Huelva y Cádiz hasta donde Almería se derrama al mar. Vamos en busca del Santo Grial, del cáliz que contiene los vinos rojos andaluces, olvidados unos, renovados otros, innovadores los más.

TEXTO: ANA LORENTE Y BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

(ana.lorente@vinum.info)
(bartolome.sanchez@vinum.info)

FOTOS: HEINZ HEBEISEN

(heinz.hebeisen@vinum.info)





Cualquier aficionado al vino, de hoy o de hace siglos, sueña despierto con el mito de los vinos andaluces, por el elegante lujo racial de sus bodegas, por la sólida historia de sus empresas. A lo largo del Tarteros, que se convertiría en Betis o Guadalquivir, se desarrolla una sucesión de culturas con carácter propio y un cultivo con resultados aún más propios, el de la vid. Si en el último siglo Andalucía se definió por la fama de sus vinos generosos, no siempre fue así. Mentores de su tiempo, como Ford o Dumas o nada menos que Shakespeare o Poe, alaban la tintilla de Rota, o la potencia de tintos robustos capaces de viajar por mundo.

Tintos de pueblos blancos

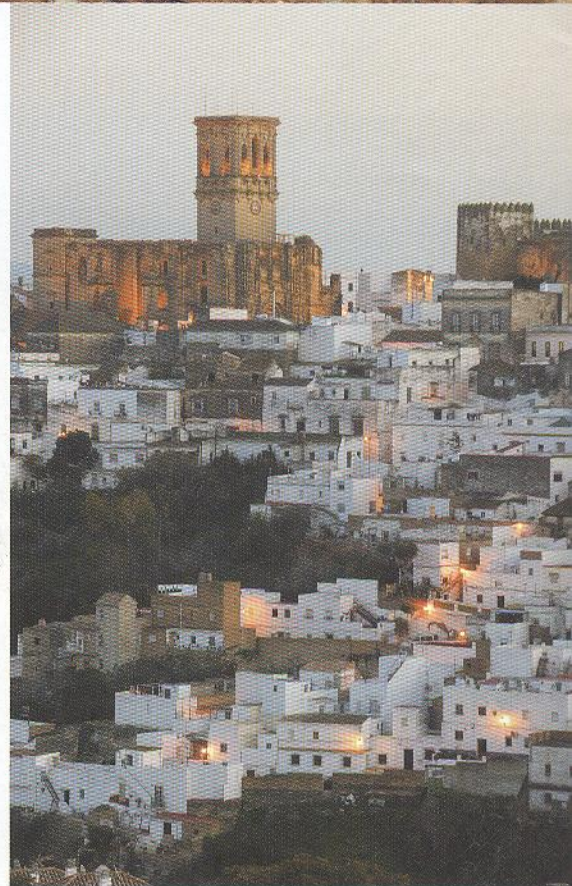
Andalucía se mueve, florecen uvas negras y bodegas blancas, trepan las nuevas cepas hasta cumbres impensables, se miman los viñedos como jardines árabes, acuden vinateros y enólogos de todos los confines, se estudian barricas de todas las procedencias, se comparan tostados, se seleccionan coquetas botellas, enloquecen los diseñadores de etiquetas, vibran los cimientos de los consejos reguladores, y sus fronteras y normas se desdibujan.

Andalucía se mueve, baila al ritmo chispeante de los brindis con tintos sorprendentes. El futuro ya está aquí. El recorrido puede empezar en las sierras de Sevilla, visitando Colonias de Galeón, o en Bollulllos del Condado, en Huelva, donde Privilegio del Condado hace

un Sirah en roble, Lantero.

Los pueblos crecen, y a menudo con gusto, no dudoso, sino espantoso. En la última década buena parte del interior de Andalucía ha perdido carácter y tipismo por la proliferación de arrabales de adosados. La costa ya se perdió antes. Pero Andalucía, hoy como siempre, se recorre con el mapa de la fantasía, con los ojos del sueño y una venda frente a la realidad que contradiga la imagen que acuñaron los viajeros románticos extranjeros, Ford, Washington Irving, Walpole... Y así volamos en las alas del AVE a Sevilla, e inauguramos ruta, de esa que tiene musiquilla y sonsonete, "caminito de Jerez" y en pos de pueblos blancos.

En lontananza, el crecimiento de Arcos de la Frontera no ha perdonado, pero lo salva su milagrosa situación, encaramado en la sólida roca, encalado hasta cegar de luz y belleza, asomado al vertiginoso barranco sobre el río Guadalete. Y aún más desde dentro, desde sus pinas y sonoras callejas que descienden como cintas de volantes desde el mirador de la plaza del Ayuntamiento, desde el salón acristalado del Parador hasta el lago a sus pies. El casco antiguo fue declarado Conjunto Histórico Artístico en 1962 y por entonces se acuñó su lema "entre la realidad y el sueño", atractivos sobrados para que se convierta en paso obligado hacia el mar, hacia el Puerto de Santa María o Jerez, a sólo 30 minutos, o hacia la montaña, a los mágicos bosque de pinsapos de El Bosque, Ubrique, el Parque Natural de



Arriba, bodega Huerta de Albalá (Vicente Taberner), perfectamente integrada en el paisaje. Abajo, anochecer sobre la ciudad de Arcos de la Frontera, coronada por su castillo y la Iglesia de Santa María.

Grazalema y Los Arcornocales y las múltiples rutas de los Pueblos Blancos.

En Arcos se han restaurado cortijos de las afueras para recibir al visitante, capaces de ofrecer un tiempo fuera del tiempo, con recorridos a caballo o en carretela, excursiones en bicicleta por una vía verde que se prolonga 35 kilómetros, y visitas al pasado prehistórico, romano, árabe, presentes, conservados o restaurados con respeto que salpican cada rincón de la región. Así se abrió Hacienda El Santiscal, cerca del Lago, o el rústico Cortijo mesa de Plata, pero el encalve y entorno más espectacular y la mejor vista de Arcos se disfruta desde el Cortijo Faín, una impresionante finca convertida en hotel y campo de golf de 18 hoyos, centro de alta competición, en que se integran coquetonas viviendas. El corazón es un tradicional cortijo del S. XVII en torno a un soleado patio de naranjos, con un impecable restaurante de alta cocina.

Poco más allá del lago de Arcos, contemplándose en la placidez del embalse de Bornos, se alza la flamante bodega de Huerta de Albalá que es, en todos los sentidos, una de las más interesantes de la actual enología andaluza. Es obra de Vicente Taberner, socio histórico de una gran bodega de Brandies de Jerez, Rey Fernando de Castilla. Enamorado de esta tierra y a la vez buen conocedor de los mejores vinos del mundo, por su vida cosmopolita y su talante sensual, Vicente siempre estuvo convencido de que este suelo y este microclima podían producir tintos de alcurnia. Ha buscado con lupa hasta encontrar la magnífica finca de 91 has., y ha constituido un equipo tan sólido como entrañable a las órdenes y bajo la contrastada experiencia de Javier Luca de Tena, que fue capaz de cambiar sus brumas galaicas por la deslumbrante luz que iluminaba este proyecto, esta realidad, bendecida desde la primera cosecha con calificaciones estratosféricas por parte de los gurús americanos. Así, en el año 2000 empezaron a plantar un viñedo de 80 has. con variedades nobles, Cabernet Sauvignon, Sirah y Merlot, y la oriunda Tintilla de Rota. Se inició también la construcción de la bodega que ya preside la viña, al estilo Château. La arquitectura es obra de Mariano Taberner que le ha dado forma tradicional, con amplios espacios y panorámicas abiertas a las cepas y al horizonte, con materiales típicos, cal y teja árabe, barro, madera y rejerías. Y dentro, el rigor técnico que exige el equipo que rige Milagros Viñeira, la enóloga. Una sofisticada maquinaria de frío con nieve carbónica, para paliar la

temperatura que alcanzan las uvas, aunque se vendimia temprano. Tan necesaria como una mesa de selección en la que eliminan incluso los peciolos, y una sala de barricas para cada uno de los dos vinos, con tres tonelerías francesas diferentes. En total, bajo los 4.600 metros de bodega duermen 1.600 barricas. El equipo es entusiasta, enamorado de su trabajo y fascinado con el resultado que supera incluso sus más fantasiosas expectativas, con 95 puntos Parker para el primer Taberner. Las puertas y el talante acogedor están siempre abiertas al visitante, ese es el proyecto, un mundo para exquisitos recorridos “entre copas” y entre viñas, olivos y hermosura.

Miedo a que la viña se “caliente”

En un alto de la carreterita a Gibalbín está la bodega de Barbadillo, una nave gigantesca con vista a los cuatro puntos cardinales y, en casi todos, a la viña. La del otro lado de la carretera está formada por cepas de 30 años que parecen centenarias ya que, a lo que se ve, sobre tierras albarizas vegetan con mucho vigor. Diego es el capataz, y muestra sus dominios con orgullo. Es hermano de Jesús, el que regenta la vecina venta de Los Perillas, la mejor pista de los alrededores para comer y beber con fundamento, para probar las *tagarninas* que cocina sin prisa su mujer, Ángeles, y para disfrutar un selecto catálogo de los mejores vinos de España.

Junto a Diego, una sanluqueña, Gema Lorenzo, dirige el campo, dispuesta a probar todo para evitar el vigor de las cepas tintas, podas muy cortas, largas y competitivas, “aserpiado” que es el trabajo del tractor para que corra el agua. Y con su acento gaditano habla de las plantas como de sus criaturas: “El miedo es que la planta caliente *te* deje de trabajar al mediodía”... Trabaja codo con codo con Montse, la enóloga, una farmacéutica catalana que descubrió hace 10 años su pasión por el vino y ahora es capaz de gestionar en el laboratorio los 10 millones de kg. de uva que entran en cada vendimia. La bodega de blancos se inauguró en 1973, con tecnología puntera para el momento, y la de tintos ha nacido en 2005. Montse se enfrenta con el reto anual y la presión de aprovechar toda la uva, pero no considera difícil mantener una personalidad constante en el vino: “la da la tierra, y la firma la originalidad de la uva Tintilla que ampelográficamente es como la Graciano”. Montse se multiplica entre las distintas bodegas de la firma pero se mueve satisfecha con su inquieto 4x4 por estas lomas que acaricia el sol po-

LA SOLEDAD DEL PIONERO

La corta historia del actual tinto andaluz comenzó con el trabajo visionario de esforzados pioneros. De procedencia dispar, pocos y con escasos medios, no procedían de familias de tradición vitivinícola, ni eran expertos viticultores o enólogos. Pero contaban con una fe y una ganas de experimentar, de saltarse las reglas, que no se pueden enseñar en los centros oficiales de la cultura vitivinícola.

Uno de estos pioneros fue Manuel Valenzuela. Tras recorrer el mundo durante media vida volvió a su Granada natal para vivir en plena naturaleza como solo en la Alpujarra se puede hacer. Comenzó plantando toda clase de vides, francesas, italianas, españolas, para ver cuáles darían mejores resultados. Al poco tiempo su Barranco Oscuro era un referente en el panorama andaluz de los vinos tintos. Su modo de elaborar, con respeto a la tierra de cultivo, le dio más éxitos en el extranjero que en España, porque aquí eso del vino ecológico sonaba más bien a reclamo comercial. Por aquellos años, Friedrich Schatz, (Federico) jardinero de profesión, se enamoraba de Ronda, tierra luminosa, nada que ver con su Sajonia natal. Compró una pequeña finca y en ella acondicionó vides a las que estaba acostumbrado, hasta cuatro hectáreas. Todo con recursos naturales, tanto que hasta la fuerza eléctrica empleada para elaborar en la bodega es de energía renovable generada en su propia finca. Él fue el primero en iniciar en Ronda la elaboración de vinos tintos, un pionero que por entonces no podía pensar en las consecuencias tan extraordinarias de su empeño. Algo más tarde, el Príncipe de Hohenlohe, aconsejado por figuras de la enología moderna como Alexis Lichine y Carlos Falcó, crea el Cortijo Las Monjas, una bonita plantación y bodega, hoy perteneciente al grupo Arco.

La bodega centenaria de Jerez, Páez Morilla, inició su aventura con vinos que no fueran generosos en la década de los ochenta, con la plantación de variedades foráneas en Arcos de la Frontera, con más fortuna en la elaboración de sus vinos blancos, con base de Riesling o Gewürztraminer que en sus tintos de Cabernet y Merlot.

Y cómo no, resaltar el trabajo incesante del Rancho de la Merced cuyos ensayos e investigación sobre variedades tintas han servido para que los viticultores de Andalucía tengan su trabajo mucho más fácil.



Manuel Valenzuela.

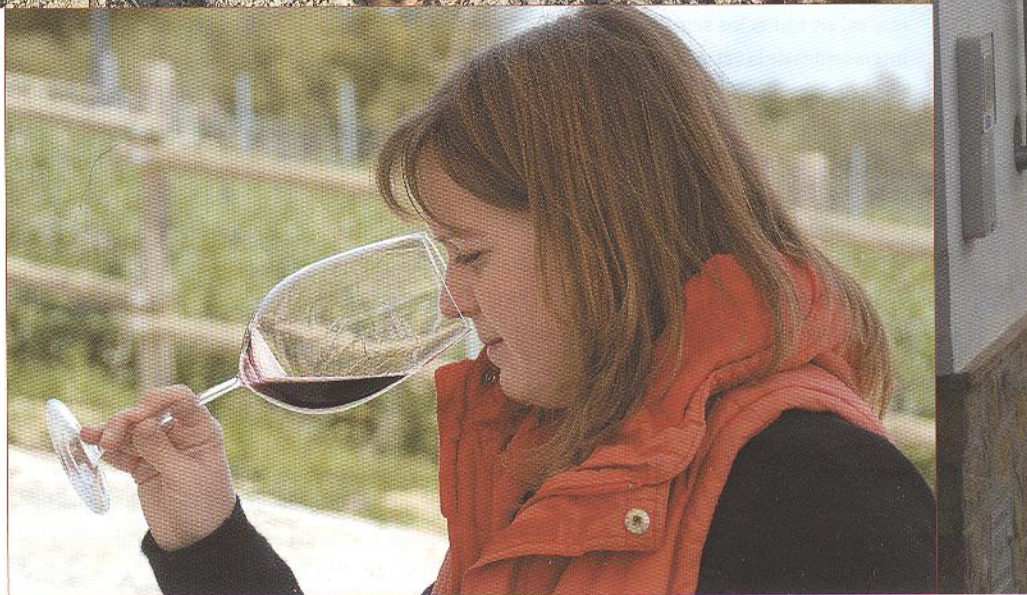


Arriba, las enólogas Montse Molina y Gema Lorenzo en el viñedo de Bodega Gibalbín (Barbadillo). A la derecha, una calle de Ronda. Abajo, Bibiana García enóloga de Bodegas El Chantre.

niente, con Gibrabln al frente, un pueblo nuevo sobre el monte que le cede su arabizante nombre.

Donde se suceden los nombres árabes y cargados de historia es en la ruta de los pueblos blancos: Zahara, Torre Alhaquime, Benaocaz, Benamahoma... De Arcos hacia Grazalema, y mas allá, es tierra eternamente fonteriza. Es el mayor alcornocal de Europa, y la hierba reluce bajo los desnudos y oscuros troncos centenarios. Se conservan vestigios prehistóricos como los dólmenes de Alberite y las tumbas de Alcalá del Valle, ruinas romanas, las de Iptuci, en Prado del Rey, bosques de pinsapos en Benamahoma, castillos en Benadalid o la fortaleza árabe de Castellás, desde la que se ve África, restos medievales como la calzada que cruza el barrio bajo de Grazalema. Por debajo aún se puede profundizar, como el propio rio Guadares, adentrándose en la Cueva de la Hundiñera o en la enorme del Gato, junto a Benaajar, o en las casas trogloditas de Setenil de la Bodegas...

El paisaje es siempre escarpado y ameno, rocoso, salpicado de almendros y prunos en flor, y perfumado. Se nota que esta es una de las zonas más lluviosas de España, y mucho an-



tes y después de la primavera pervive un verdor como de Escocia en el día más sonriente y soleado. Así, sonrientes, boquiabiertos, recorreremos desde Grazalema hasta Ronda, sin toparnos con un solo bandolero.

Por tierras de bandoleros

Antes de llegar, por la vieja carretera que suabe a las ruinas de Acinipo, un camino de tierra apisonada conduce hasta La Sanguijuela. Fue una finca grande ahora dividida en tres, y allí, en medio de las 3 has. de sus dominios, se mueve imparable y silencioso el padre del descubridor de la actual Ronda vitivinícola,

Federico Schatz. En realidad, padre y madre se alternan viajando desde Alemania desde que Federico se metió en cuerpo y alma en este proyecto. La familia hace vinos en Alemania desde 1600, y aquí han buscado la perfecta conjunción de suelo y clima, saltos térmicos, pluviometría en invierno y suelo que retenga agua. Encontró eso y más, un entorno en el que desarrollar su viva pasión y convencimiento por la ecología, la situación en altura y con sol para los paneles que alimentan toda la energía necesaria para la bodega y la vivienda, sin más ayuda que una molineta de viento. Pionero en la zona, plantó la



primera cepa en 1982, por supuesto mucho antes de que se instituyera la D.O. o que aparecieran los primeros vecinos, con más o menos fama o capital. La bodeguita tiene tamaño humano, techo de madera, un diminuto laboratorio, un letrero de azulejo que reza “in vino veritas”, un botellero menor que el de una casa bien y, eso sí, un precioso horno en el que se cuecen panes y pastelones.

En la pared, el mapa de España de Denominaciones de Origen, donde han tenido que marcar a mano la suya. Y algún capricho, como los raros tapones sifón que, llenos de agua y alcohol controlan las mermas de las barri-

cas. Y dentro, vinos en los que Federico dice y prueba que busca la elegancia, “no la fuerza ni el color, eso es lo fácil. O como decimos en mi familia, hacer buen vino es fácil, lo difícil son los primeros 200 años”. Ha elegido las variedades probando sobre el terreno y considera que el alcohol es como la grasita en la carne, es lo que sustenta el sabor. Y consigue que sus vinos de 15º sean tan equilibrados que no se note.

Tras los pasos de Schatz, Hohenlohe, Alexis Lichine, Ignacio de Miguel... Ronda es hoy lo más parecido a una pujante universidad donde estudian y trabajan enólogos sabios con

larga experiencia y jóvenes experimentadores, curiosos y tenaces, defensores de la ecología a cualquier nivel, de la biodiversidad, de la siesta y del vino como placer.

Agricultura ecológica

Pablo Ortigueira es el enólogo de Los Frutales, la bodega de Joaquín Fernández, inscrita también en el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. El edificio está en la cima del cerro, desde donde contempla la viña, las calles entre cepas donde pastan las ovejas con la doble función de limpiar de malas hierbas y abonar. Y así es todo, el control de plagas por plantas aromáticas que perfuman el aire, y escasos tratamientos, también a base de extractos de plantas. La viña está alrededor, de modo que vendimian a mano hasta las 11 de la mañana, antes de que los frutos se calienten. Pablo es expansivo, se ha formado por todo el mundo, incluso en Australia, tiene un talante afable y de buen anfitrión, por eso se empeñó en aunar el vino y el enoturismo. Para ello la bodega acaba de estrenar una sala social que aún huele a pintura, situada en el mejor mirador, frente a una terraza con tolditos, donde recibir visitas, poder ejercer una labor didáctica y dar a conocer directamente la bodega y los vinos, o explicar el nombre de una botella “Igualado”, que es como se llaman aquí secularmente los vinos que combinan variedades, es decir, los coupages.

Las visitas se inaugurarán en cuanto se seque el barniz, para grupos o individuales, de 11 a 14 h. y al precio aproximado de 10 euros, eso sí, con degustación de los vinos y el buen jamón de la zona.

Los Bujeros es la bodega de Manu López, propietario del famoso restaurante Tragabuches galardonado con una estrella Michelin. Bien merece un alto en el camino. La decoración, sobria aunque sin atisbo de frialdad, es obra de Lola, María Dolores Jiménez, su activa esposa. Junto a la Plaza de Toros, y asomado a murallas y jardines, el comedor es espacioso, pulcro, alegre y salpimentado con un puñado de detalles personalísimos, coquetos y geniales, como los violeteros de piedra (canto rodado) y alambre o los floreros de pared. Se han convertido en sello de la casa ya que, en similar estilo, los reencontramos en su hotel de las afueras, el Juncal, construido en torno a la bodega.

En el restaurante ejerce Benito Gómez, continuador de la fama de su hermano Sergio y de Dani García, salido de Hacienda Benazuzza, es decir, de la pléyade Adriá. Lo que aquí



hace es recrear la cocina local, la rondeña, que no es poco, con su combinación de materias primas de mar y monte, con un refinamiento de largos siglos. Alta cocina de la modernidad, sustentada en materia prima ecológica siempre que es posible, como los frutos de temporada o los tomates para el gazpacho. Pocas experiencias tan divertidas para los amantes del vino como esa degustación de aperitivos aromáticos, desde crujiente cardamomo y comino, canela o la cucharita de atún seco... Y de ahí en adelante una sinfonía caprichosa en forma de menú degustación. Valgan dos ejemplos que justifican y a la vez sintetizan un viaje: la tostada de sardina sobre fondo de zurrapa de cerdo y ensalada de oreja, y la sopa de alcachofa con yema de corral. Pero volvamos al vino. La bodeguita es realmente la única que quedaba, auténtica, de los cortijos rondeños autosuficientes. Altos techos de viguería de madera, un rosetón de vidrial al fondo, y dentro, un puzzle de depósitos y barricas que pide a gritos espacio. Pronto llegará cerca de allí. Por ahora los efluvios, los aromas de fermentación y levaduras se cuecen durante la vendimia por la puerta de cristal hasta los salones del coqueto hotel. Es realmente un hotel enoturístico. El cortijo se restauró en el centro de un primoroso jardín de pinos y pinsapos y alberga habitaciones y

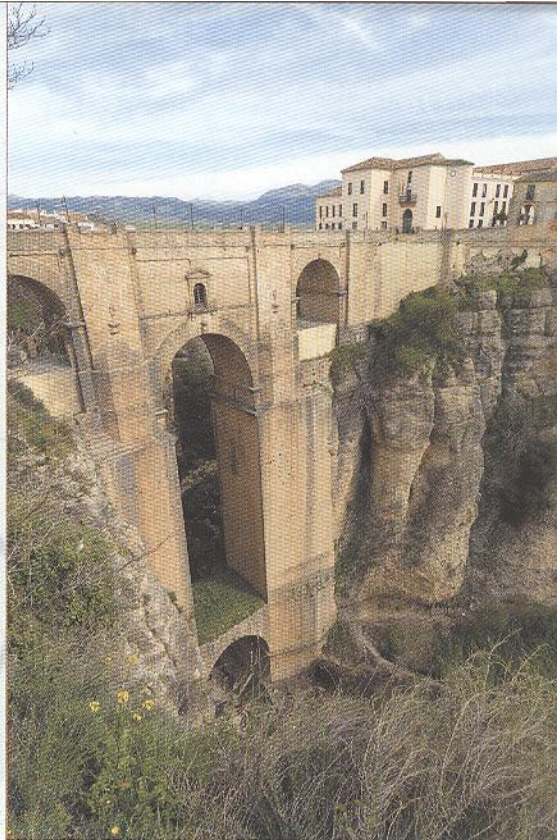
bungalows independientes, como suites. Los viñedos y la bodega son el feudo de Rodrigo Nieme, joven enólogo chileno que sigue en el día a día los pasos del director técnico, Ignacio de Miguel. Rodrigo llegó hace 9 meses y aún se extasia cada mañana en la insólita belleza del tajo sobre el que se alza la ciudad. La mira desde allí, desde una viña privilegiada de las 8 has. que nutren Pasos Largos, en la que sueña instalar una salita de cata para probar los vinos. Manu, rondeño de pura cepa, avala el sueño y recorre sus dominios con íntima satisfacción, dispuesto a aprender todo sobre el vino, aunque eso exija en época de vendimia catar uvas y mostos cada mañana antes del desayuno, cuando los sentidos están vírgenes y dispuestos. Son exigentes, rigurosos, selectivos, tanto que si la Garnacha no sale perfecta no se elabora Pasos Largos, dedicado a uno de los más famosos bandoleros de la Serranía. Los viñedos, a distinta altura y en puntos opuestos, maduran con mes y medio de diferencia, lo que les permite juegos muy interesantes, sobre todo con un enólogo que gusta de estar en el campo día a día.

Esencias andaluzas

Si alguien quiere perderse, que vaya a Ronda, donde pervive la presencia de las esencias an-

daluzas: los toros, eso sí, en una plaza en la que ya no hay corridas sino sólo visitas turísticas; los bandoleros, en un museo de maniqués vestidos a la usanza; la guitarra, incluso con una estatua que recuerda a Vicente Espinel, el virtuoso músico rondeño que incorporó la 5ª cuerda del instrumento; y, por supuesto, las flores, en cualquier patio, en cualquier rincón. Al Museo del Vino se llega por el Callejón de los Tramosos, empedrado y sonoro de taconeo de pasos y repique de campana. En torno al patio algún carro, una magnífica ánfora romana sin restaurar, alguna prensa, cántaras, jarras de estaño y copas y, sobre todo, material didáctico, textos informativos sobre historia, técnica, cata y, en fin, todo lo que quiso saber sobre el vino y no se atrevió a preguntar. Está recién estrenado y es obra de un entusiasta, Sergio Flores, dueño también de Bodegas Sangre de Ronda, otra interesante entre las de nuevo cuño.

Como otra Orden, como una fraternal cofradía, el grupo de los actuales enólogos y bodegueros que trabajan en Ronda se reúnen cada mes en un almuerzo en la bodega de turno, para degustar vinos y compartir experiencias. Paco Retamero, el presidente, ha trasladado hoy la reunión al restaurante frente a la plaza de toros, el tradicional Pedro Romero. Cenamos, como no podía ser menos, rabo de toro,



A la izquierda, finca "La Sanguijuela" de Friederich (Federico) Schatz, en Ronda, y retrato de su propietario. A la derecha, barranco de la serranía de Ronda.



A la izquierda, el suizo Theo Conrad del Cortijo "Conrad" (Coto de la Viña San Jacinto) en Ronda. Manuel María López con el enólogo chileno Rodrigo Nieme en el viñedo de Bodega Los Bujeos. Manuel Valenzuela, de Barranco Oscuro, en las Alpujarras. Abajo, el arquitecto Paco Retamero, de la bodega Los Descalzos Viejos.

y comprobamos la realidad del discurso del Presidente, que hace hincapié en la unión entre enólogos y bodegueros, la juventud y vitalidad del grupo, la pujanza de sus experiencias. Todos pertenecen a la Asociación de Viticultores de Ronda, inserta en Producción Integrada, y tres de ellos directamente a Cultivo Ecológico, Pablo, Federico y Joaquín.

Pasión vital

La bodega de Theo Conrad no está inscrita en la ecología oficial al uso, sino que va un poco más allá. A lo largo de años de trabajo en China esta madura pareja de suizos ha estudiado los principios que allí rigen la circulación de energía. Esa ciencia y técnica, llamada Feng Shui, implica armonía en la construcción y la decoración, y la han aplicado en cada rincón de su hermosa casa, de la bodega y la viña. El edificio se alza a media altura de la ladera de viñedo, cortando las líneas de cepas. Disponen de 7 has. en torno a la casa y otras 20 un poco más lejos, pero el terreno que compraron hace años es mayor, admitiría ampliaciones de viñedo, como la bodega, si sus hijos deciden dedicarse al vino. Por ahora el trabajo es personal y a su medida, y produce entre 25.000 y 30.000 botellas al año.

La bodega es de nuevo cuño, y fue la primera subterránea de la zona. Es cómoda y pulcra,

con un patiecillo detrás por donde entra la vendimia manual; y a un lado, una sala aislada, una cámara blanca, para enfriar la uva antes de procesarla. A ambos lados se distribuye el laboratorio y los despachos y la zona de elaboración, con suelo de gres, depósitos pequeños para diferenciar variedades y procedencias.

Abajo, la sala de barricas es la joya de la casa. Las paredes son de un ocre toscano con arcos al fondo, columnas de ladrillo mozárabe y una tenue luz indirecta. Y está discretamente presidida por el antiguo escudo de la familia de Theo, un león y círculos y líneas, al que ha dado una nueva interpretación: el león protege las barricas y el viñedo.

En la ceremonia de la confusión que son los nombres de las bodegas rondeñas, Chinchilla es también Doña Felisa, en honor a la abuela de la propietaria. La finca es plenamente agreste, a más de 800 metros de altitud, al final de un camino de tierra que hoy brilla bajo la llovizna. Se segregó de otra finca mucho mayor donde siempre se mantuvo un rodal de viña, último reducto de la elaboración de vino en la zona, abandonada después de la filoxera. La familia vive en el gran edificio sobre sólidos puntales de piedra que, a modo de muro de contención, se muestran en el subterráneo, en la sala de barricas, iluminados tras una pared de cristal. La impresión es de fuerza y misterio, como si se pudiera escuchar el susurro de la respiración de la tierra bajo las notas de los monjes de Silos que acunan al vino. En un altílllo, asomada a las barricas, está la sala de cata, de cursos de cata y de reuniones, un espacio activo que justifica el calificativo de Taller-Bodega que acuñó la casa.



La plantación empezó en 1999 y ocupa 5 has. propias y otras tantas controladas a viticultores por el propietario José María Losantos. Riojano, de profesión de marino mercante, no permitía adivinar que volvería a la tradición, a la tierra. Lo dejó todo y aquí ha empezado su nueva vida, estudiando enología hasta poder hacerse cargo personalmente del campo. En medio de la Serranía de Ronda, concretamente en el municipio de Arriate, se encuentra la residencia de Juan Manuel Vetas Martín. Actualmente, considerado unos de los pioneros en la elaboración de vinos tintos de Ronda. Éste enólogo ha conseguido alcanzar su meta tras un largo camino: una bodega propia y un vino de calidad con su apellido. Tras pasar por varias bodegas bordelesas, en 1987 entra en el Château Lichine, que marcará el resto de su vida ya que le plantean, a finales de 1990, un proyecto de viñedos en la Serranía de Ronda, al cargo del Príncipe Alfonso de Hohenlohe. Pocos meses después, Juan Manuel realiza las primeras plantaciones en dicho lugar, y en verano se instala to-



da la familia.

Juan Manuel comienza a elaborar el vino en colaboración con el château francés. En unos años consigue puntuaciones altas para su vino y varios premios. Con la entrada del nuevo siglo, el Príncipe Hohenlohe decide vender el negocio y recurre a una empresa conocida como "Arcos". Juan Manuel sigue trabajando con los nuevos dueños pero a la vez empieza otra vida colaborando para la aparición de nuevas bodegas en la Serranía, entre ellas la suya.

La que está en mantillas es una nave escondida en la que ahora laboran un par de marcas, una propia, Lagarejo, de Viloria, y la otra asesorada por Juan Manuel Veta, la Jorge Bonet, que lleva el nombre del hijo de Antonio Muñoz, el ingeniero que dirigió el edificio y el proyecto de la sociedad. Trabajan en el mismo espacio pero independientes, con depósitos y barricas diferentes, seleccionadas por cada uno. Esto sí que son vinos de garaje, pero de garaje tan enorme como la ilusión de sus hacedores, y con la viña al lado.

En contraste, la más espectacular, la más acabada y la mayor de la D.O. es El Chantre, el resultado de una serie de azares y osadías que hace siete años pusieron la finca en manos de José Manuel Ramos Paul y Pilar, su mujer. Los vinos los elabora Bibi García, la enóloga, prodigio de entusiasmo, vitalidad, pulcritud y experiencia, adquirida en todos los rincones de España, desde Priorato a Rioja o Andalucía y también al otro lado del Océano.

La finca asciende a una meseta a más de 1000 metros en donde duermen los restos de la ciudad romana de Acinipo, una joya escondida que apenas asoma al exterior su sorprendente anfiteatro con capacidad para un público de hasta 2000 personas. A sus pies se extienden cepas seleccionadas y podadas de modo que no produzcan más de un kilo o kilo y medio por vendimia. Para eso han gozado de aseores de lujo como el catedrático Vicente Soté o Paco Moreno Camacho, de Marqués de Murrieta.

La casona tiene reminiscencias del clasicismo romano, pero también la alegría de un corti-

jo de labor. Menudean los patios aromáticos la fuentes sonoras, los elegantes cipreses y la tierra de albero. Y dentro es un espacio soñado para vivir, cálido en torno a la chimenea, recoleto en el altílo de la biblioteca, fresco a la sombra de los claustros, acogedor en la cocina y comedor que se ha convertido en el corazón de la visita.

Bibi aboga por ir diferenciando poco a poco el vino, no solo de variedad y pago sino de altura, porque las líneas del viñedo ascienden a 150 metros desde la entrada hasta la cima y eso, para su sensible paladar y para sus rigurosos análisis supone enormes diferencias en los frutos, en su madurez y en el resultado final.

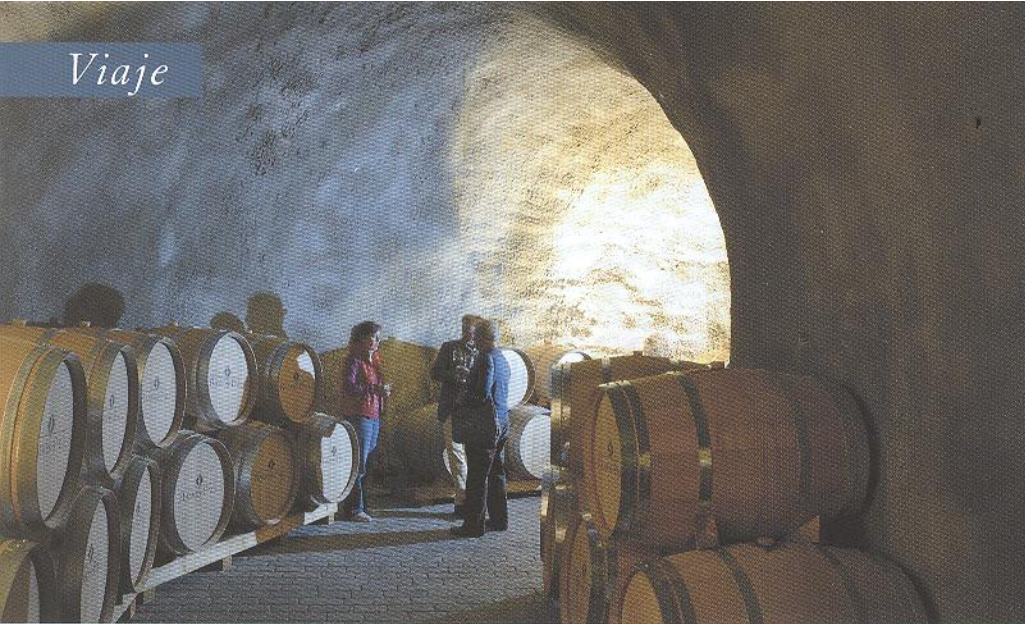
La Alpujarra, viejos y nuevos románticos

Adiós Ronda, pero antes un bocado en Almocabar, setas, por supuesto, que son la especialidad de esta típica tabernita que tomó el nombre de la vieja puerta baja de la villa. Adiós Ronda, apenas se adivina ya la orgullosa altura del Puente Nuevo entre los alcornoques y las encinas, donde hozan plácidos los cerdos ibéricos en fincas primorosas como estadios de críquet.

Oscurece camino de Granada, como si el sol se entristeciera cada día con los duelos inacabados, con el recuerdo de García Lorca en la vecina Fuente Vaqueros, su cuna, y en el barranco de Víznar, su tumba. Ya apenas se adivina el Pico del Veleta. A sus pies brilla desde lejos la cálida iluminación de La Alambra. El tipismo y el folklore invitan a la experiencia de habitar en una cueva, de las muchas que menudean en los alrededores. Las de Alcudia de Guadix las construyó el Tío Tobas para ir dando cobijo a sus diez hijos y a sus dos pastores, Curro y Tino. Hace más de 15 años que se habilitaron para recibir huéspedes y, aunque el mobiliario refleja estos lustros, no solo se conservan estupendas sino que van a ampliar el "motel" con otras 24. Las lleva su biznieto Manuel, y le ayuda en el restaurante su hija Ester, tierna y tersa como las tostadas de hogaza del desayuno.

Purullena no está lejos. Es del Valle del Alhama donde en poco tiempo han crecido 12 bodegas, pero entre las promotoras está Naranjuez, la de Antonio Vilches, impulsado por su tío Manuel Valenzuela, el de la ya famosa Barranco Oscuro, de la vecina sierra de la Contraviesa.

Antonio trabaja codo con codo con Ramón Saavedra, cocinero y también bodeguero cerca de Graena. Comparten su amor al trabajo,



Nave de barricas subterránea en la Bodega El Chantre, en Ronda la Vieja.

a los vinos potentes, a esta zona en la que adivinan futuro y a las experiencias varietales. Les gusta el campo y están atentos a cualquier cepa que crezca en los alrededores, a cualquier nuevo proyecto, sea caprichoso o profesional. Antonio, en verano es vigilante de fuego, y tiene su torreta justo encima de su viña, con el pueblo en el horizonte y su bodega en Marchal junto a una tierra estratificada y rala que muestra huecos como cuencas de ojos vacías. La bodega son dos cuartos picados junto a su casa, de modo que las barricas conservan una temperatura uniforme. Elabora arriba, subiendo a mano las cajas de uva hasta que Industria le autorice el montacargas. Fermenta en depósitos pequeños y sin remotes, a brazo partido para bazuquear tres veces al día y

algunas noches en plena madrugada, cada vez que se despierta. Empezó a embotellar en 1999 y ahora diferencia uvas y parcelas.

Para ir a la otra bodega hay que pasar por Cortes y Graena. En Cortes todas las casas son cueva, en Graena el monumento histórico son los baños árabes que la Marquesa de Peñaflor cedió para uso municipal, aunque en un tiempo los gestionó la Iglesia. Es una fachada anodina, pero el patio de la entrada principal y el tejado brillante y ondulado han sido restaurados con gracia, por la misma empresa del balneario de La Toja.

La viña de Ramón está en pendiente y vallada, para evitar que se la vendimien las cabras montesas, muy abundantes por los contornos. Es tierra pobre y seca que tuvo que amantarse con una garrafa enchufada con mecha en cada cepa hasta que las sacó adelante.

Su padre poda en medio de un viento huracanado pero no acepta la invitación para bajar al pueblo “¿Qué hago yo allí hasta la hora de comer?”

La bodega se ha construido frente al viejo galpón del padre, con las barricas en el semisótano, la elaboración a pie de calle, y arriba, una buhardilla coquetona donde quiere cocinar para las visitas enoturísticas.

Refugio de frikis y hippies

Camino de la Alpujarra el Castillo de La Calahorra es un hito inesperado, impresionante en el páramo inhóspito. Pero la subida al puerto de la Ragua se ameniza a cada curva con pinares sobre pizarra, con vertiginosos barrancos, hasta llegar a los 2.000 metros, donde hay una pequeña estación de esquí. El descenso hacia Bayarcal es una hermosísima puerta de la Alpujarra, de esta región perdida, abandonada, entre otras causas, por la invasión de la filoxera, y apenas recuperada ahora, refugio de hippies y frikis como, sin ir más lejos, “Don Geraldo”, el hispanista británico Gerard Brenan, refugiado medio siglo en Yégen.

Estos son los dominios asilvestrados de Manolo Valenzuela, el patriarca de La Contraviesa, que llegado de Cataluña se asentó en una ancha cima empeñado en plantar e implantar un puñado de variedades tan exóticas como Vermentino, Riesling, Viognier... y las más nobles tintas. La primera es de 1989, y desde entonces la viña experimental se ha pu-

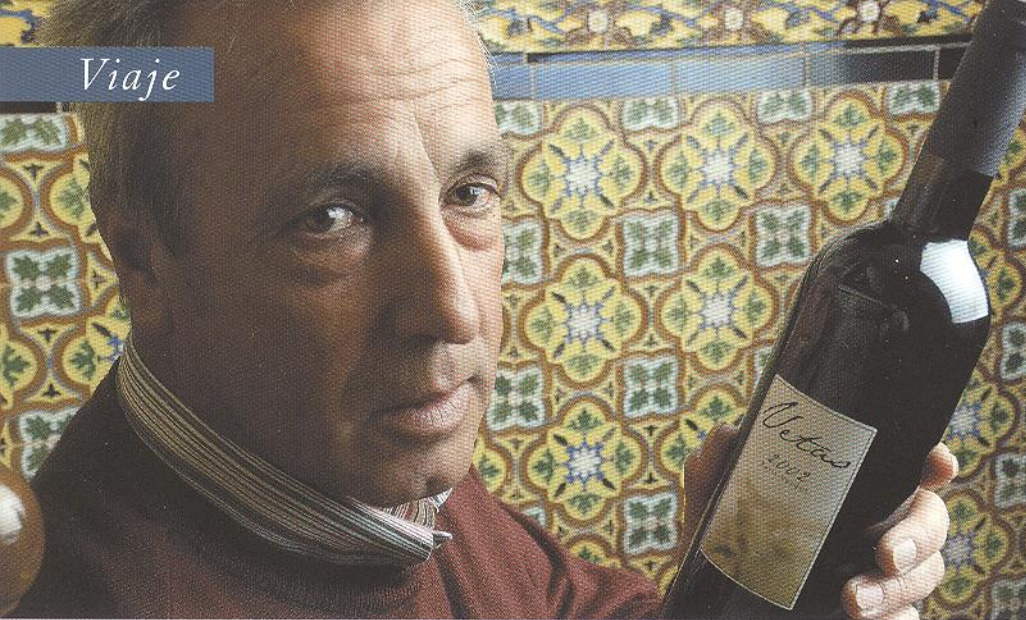
VARIEDAD DE VARIETALES

Hace dos siglos uno de nuestros más insignes ampelógrafos, Simón de Roxas Clemente, en su conocida obra “Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía”, de 1807, dice que encontró 116 variedades, y en su relación refería buena parte de tintas. Había diversas familias de garnachas, de la versión tinta de alguna de las blancas actuales, como la Jaén, la Mollar, la Vijiriega o la Romé (ahora casi extinguida). En ese mismo siglo la filoxera produjo una especie de “limpieza étnica”, y únicamente se salvaron los varietales que eran en aquel momento imprescindibles para elaborar el tipo de vinos más comercial. Las variedades blancas impusieron un dominio absoluto. Eso hizo que, a la hora de atender la demanda de vinos tintos, hubiera que partir prácticamente de cero. Nace así un mapa inédito, en el que caben todas las variedades posibles, la famosas francesas de relumbrón, las desconocidas alemanas, las francesas que se hicieron famosas en América, alguna italiana, incluso se puede encontrar alguna casta portuguesa, todo cabe en los nuevos proyectos andaluces, estén reglamentadas en las denominaciones o bien

concebidas como experimentales. Los primeros pasos para elaborar un tinto moderno se dieron en Arcos de la Frontera, la Bodega de Páez Morilla, que trajeron las Cabernet, Merlot y compañía. Hoy ya hay notables plantaciones de Tempranillo y Syrah. Luego vinieron otras variedades de prestigio con buenos resultados en otras partes de España, como el Merlot, los Cabernet -Sauvignon y Franc-, hasta la Petit Verdot, y Malbec.

En la Alpujarra, Manolo Valenzuela hizo un meritorio ensayo con muchas variedades. La más sorprendente ha sido la Pinot noir, que gracias a su adaptación a la altura granadina (las viñas más altas del continente) ofrece vinos plenos de sabor y aromas. También hay bodegas que han incluido las históricas andaluzas, que estaban a punto de desaparecer: la Tintilla de Rota y la Romé, que tantas esperanzas despiertan en los amantes de los varietales autóctonos. Su recuperación constituye la fórmula más sensata de concebir un vino tinto andaluz que se aleje de la globalización.





Juan Manuel Vetas, uno de los pioneros de la zona, consejero de varias bodegas y propietario de la Bodega Finca el Baco.

lido atendiendo a los resultados.

Le acompaña desde hace tres años en la empresa su hijo Federico que por estas fechas se ocupa de preparar una felicitación para la abuela Asunción, que cumple 102 primaveras. Porque aquí, en esta placidez no se para, pero hay tiempo para las pequeñas grandes cosas. Para subir cada día entre chaparros y encinas a la cumbre del cerro y contemplar el viñedo bendecido por el brillo de las nieves del Veleta. Para diseñar una bóveda plana con adobes en espiguilla que proteja la sala de barricas, para combinar variedades con vocación alquimista y jugar con los nombres y catar el resultado día a día, y para promover una necesaria Asociación de Vinos Singulares de Pa-

gos Andaluces (VSPA) que defina quién es quién por estos contornos y consiga explicárselo a las Administraciones competentes.

El Cortijo fue construido a finales del siglo XIX. Era un gran cortijo para la época y la zona, con más de 100 hectáreas y una espectacular bodega que recorría todo el bajo de la casa, con capacidad de más de 100.000 litros. Manolo es natural de un pueblito cerca de Guadix, y después de viajar por zonas de tradición vitivinícola, visitas a bodegas francesas, reuniones con grandes enólogos y su espíritu emprendedor, emprendió la revolución vitivinícola imparable de La Alpujarra que se plasmó en una de las viñas más altas de Europa, en la primera cosecha de Barranco Oscuro, la del 84, y la fundación de la bodega en el año 1996.

Por entonces recibió el Premio de Turismo

Andaluz un establecimiento vecino, la Alquería de Morayma, un simpático hotel rural con habitaciones con patio y familiares, con la chimenea encendida cada noche, encaramado en una ladera de Cadiar mirando a Sierra Nevada. Un buen punto de partida para excursiones en cualquier temporada, para actividades como vendimia y recogida de la almendra y la aceituna, para senderismo o esquí de fondo, o simplemente para la contemplación, desde la ventana de la vieja capilla del cortijo, transformada en alojamiento.

O para seguir hacia la Alpujarra y la contraviesa almeriense a visitar Cueva de la Vieja y Dominio Buenavista, cerca de Ugijar y Alcolea. Isabel López compagina sin despeinarse sus labores de madre de adolescentes, su trabajo en la administración y su tarea como directora técnica de la bodega que inauguró su padre, Julio, por pura afición, allá por los años 50. Julio, Isabel y su marido, Agustín, han ampliado aquella bodeguita vestida con tinajas de barro, traídas de la Mancha, de Villarrobledo, transformándola en una finca y bodega crecedera, una nave que se construyó en 2004, vestida con depósitos refrigerados de porte medio, con capacidad para 150.000 botellas, las que podrían salir de las 25 has. de viña de cultivo ecológico que la rodean, viña que ha cumplido ya 10 años. Está tan cerca que la vendimia manual llega a la nave de elaboración en cuestión de minutos y se elabora en seis variedades, buena parte para vinos jóvenes pero también para dormir en barricas, en

DISTINTAS FORMAS DE AMPARO

En Andalucía hay una sola Denominación de Origen que acoja vinos tintos, pero existen numerosas zonas reglamentadas como "Vino de la Tierra".

D. O. "MÁLAGA" Y "SIERRAS DE MÁLAGA"

Axarquía: Es la zona más Oriental de la provincia. Sus suelos son pizarras en descomposición y poco profundos. La Romé es la variedad autóctona.

Montes: Constituyen la cadena montañosa que rodea a la ciudad de Málaga.

Zona Norte: Tierras albarizas, situadas en colinas que avanzan hacia el mar Mediterráneo.

Serranía de Málaga: Ocupa principalmente la altiplanicie de Antequera. Sus suelos son profundos, pardo calizo.

Serranía de Ronda: subzona integrada por los terrenos ubicados en los términos municipales de Arriate, Atajate, Benadalid, Gaucín y Ronda. Son variedades preferentes la Merlot, Cabernet Sauvignon y Franc, Syrah, Merlot, Tempranillo y Romé, Aptas: Pinot Noir, Colombard, Garnacha y Petit Verdot.



VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Términos municipales: Arcos de la Frontera, Chiclana, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Rota, Prado del Rey, Puerto Real, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle. Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Monastrell, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Franc.

VINOS DE LA TIERRA DE CONTRAVIESA-ALPUJARRA

Términos municipales: Albondón, Albuñol, Almejigar, Cadiar, Castaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorlivan, Torvizcón, Turón, y Ugijar. Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo y Syrah.

VINO DE LA TIERRA DE LAUJAR-ALPUJARRA

Términos municipales: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax. Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo.

Otras zonas: VINO DE LA TIERRA DE BAILÉN, VINO DE LA TIERRA DE CÓRDOBA, VINO DE LA TIERRA DEL DESIERTO DE ALMERÍA, VINO DE LA TIERRA DE GRANADA SUR-OESTE, VINO DE LA TIERRA DE LOS PALACIOS, VINO DE LA TIERRA NORTE DE GRANADA, Y VINO DE LA TIERRA DE TORREPEROGIL.



Bodega Dominio Buenavista, en el pueblo de Ugíjar (VT Contraviesa-Alpujarra).

la sala del fondo, semienterrada en el talud de la montaña. Julio se inició en el vino con un consejero aúlico tan conocedor como su amigo el bodeguero riojano Manuel Muga. Isabel ha disfrutado desde niña este espacio batiburrillo que es la vieja bodega, y los gozos del vino en el picnic o en el comedor rústico del cortijo, pero ahora ha tenido que aprender las

más recientes técnicas de campo y lagar para desarrollar una firma ya profesional y prometedor, una marca, Íniza, que es un homenaje a su tía, la señora del marquesado de Íniza que ocupa estos contornos.

Sus vecinos son Juan Palomar y Nola, su mujer, una emprendedora norteamericana que se enamoró de este panorama al pie del Muhacén y el Veleta, y ha sabido sacar brillo a un pequeño cortijillo casi sin valor. Allí está ahora su casa y la de Jerónimo Baños, el factotum de la finca, una hermosa bodega, toda climatizada, con envidiable sala de barricas, con tienda y sala de cata, e incluso la almazara para sus propios aceites. Buena parte de la producción de Dominio Buenavista va a parar a la exportación, a fieles clientes norteamericanos, de ahí que hayan tenido que ampliar el

catálogo para atender todos los caprichos. Tiene por ejemplo un espumoso Al-Caba y conservas vegetales con su marca.

La nueva bodega subterránea está presidida por una mosaico dionisiaco, símbolo, sobre todo del espíritu que impera tanto en la elaboración como en la estética, en el cuidado a clientes y visitantes, que es algo que se añora en la zona y que sin duda ralentiza su desarrollo pleno.

Otra bodega más al sur presume de ese mismo, es Ánfora, en Enix, de donde sale el que hasta ahora es el tinto más oriental de Andalucía.

Hasta ahora, porque Andalucía se mueve, las nuevas plantaciones ya son fértiles, se pueblan laderas y cumbres impensables y pintan copas sobre la mesa. Dejemos hablar al tiempo.

AGENDA DE VIAJE

BEBER

El Tragatapas

Nueva, s/n. Ronda (Málaga)

Tel. 952 878 640

Tapas con otro aire. Langostinos con pato, los chipirones con alubias, tataki de buey, muchos vinos de diferentes comarcas, denominaciones y países, también por copas.



Rest. El Tragabuches

Dirección: José Aparicio, 1. Ronda (Málaga).

Tel. 952 19 02 91

Siempre con ese espíritu de renovación que le encumbró a la fama, materia prima extraordinaria muy bien trabajada. Carta de vinos al mismo nivel.

Rest. Pedro Romero

Virgen de la Paz, 18 Ronda (Málaga)

Tel. 952 871 110

Cocina tradicional muy bien cuidada, buenos productos ibéricos, jamón, presa... Rabo de toro pleno de sabor. Surtida carta de vinos, amplia representación de las marcas locales.

Almocabar

C/ Ruedo Alameda, 5 Ronda (Málaga)

Tel. 952 87 59 77

Frente a la puerta de Almocabar de Ronda. Típico, auténtica cocina andaluza. Tiene ese encanto de los restaurantes con las mesas muy juntas cuando se llena (que es todos los días).

DORMIR

Cortijo Fain

Ctra. de Algar, km. 3

Arcos de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 70 41 31 www.hotelcortijofain.com

Hotel en un cortijo con vistas a un campo de golf. Tranquilidad e instalaciones de lujo; también dispone de restaurante.

Hotel El Juncal

Ctra. de Ronda-El Burgo, Km. 1

Ronda (Málaga)

Tel. 952 161 170 hotel@eljuncal.com

Una paz compartida con la alegría de los pájaros, comodidad notable, infinidad de detalles y excelentes desayunos. Comparte edificio con la bodega El Juncal. ¡El auténtico turismo enológico!

Alquería de Morayma

Cádiar. Alpujarra (Granada)

Tel. 958343221

Habitaciones apartadas y tranquilas, las noches de cielo sereno ofrecen un panorama fascinante. Comida casera, buen jamón de Trevélez, carta de vinos aceptable (aunque no siempre hay el vino que se demanda).

Cuevas del Tío Tobas

Ctra. de Almería Km. 1 (Piena)

Alcudia de Guadix (Granada)

Tel. 607 622 226

Para sentirse troglodita. Las acogedoras cuevas (que se extienden por buena parte del monte) están dispuestas como apartamentos. También hay restaurante.

VIAJAR

Avis alquiler de coches

Avda. de Manóteras, 32 - Edificio C Madrid

Tel. 902 180 854 Reservas.Internet@avis.es

Un trato profesional, con muchísimos detalles. Si el auto alquilado se avería cambian el vehículo en una hora (aunque sea en plena Alpujarra).

