

La denominación de origen Montilla Moriles

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

Historia

Cuenta Plinio que los habitantes de la Bética empleaban la resina para aromatizar y conservar los vinos –práctica enológica todavía utilizada en Grecia, donde la savia de pino se ha usado desde tiempo inmemorial– y cuenta también el historiador latino que los reyes tartesos de la dinastía de los Argantonio guardaban sus vinos en toneles de plata.

Está demostrada, por restos arqueológicos, la fundación ibera de Montilla y la antigüedad del cultivo de la vid en ese lugar. El pretor Lucio Marcio entró en Córdoba unos doscientos años antes de nuestra Era y, cómo no, debió beber en abundancia el vino de la tierra. Satisfecho, luego lo llevaría a Roma, iniciándose así un comercio que duraría siglos.

Durante la dominación árabe, aunque parezca extraño, el vino brilló con todo su esplendor y fue musa poética y literaria. Con la Reconquista, las viñas de Montilla y Aguilar de la Frontera se repartieron entre los sitiadores.

Aunque a partir de entonces ya son conocidos los vinos cordobeses, hay que viajar hasta el siglo XVIII para que se asienten las bases de una buena parte de la vitivinicultura contemporánea de Andalucía Occidental. Mientras la mayor parte de las bodegas andaluzas, especialmente las situadas en Jaén, Granada, Almería y Málaga, continuaban elaborando sus vinos con los métodos tradicionales, un nuevo sistema se implanta en las provincias occidentales: Nacen las criaderas y soleras, que vienen a introducir un nuevo concepto en el envejecimiento de los vinos generosos.

La añada desaparece, se pretende obtener, y sobradamente se consigue, una calidad constante, un tipo homogéneo de



vino. Es más que probable que el descubrimiento fuera casual. Alguien, por necesidad de espacio, pondría un barril encima de otro e iría rellenando el de abajo con vino del que estaba arriba. Visto los buenos resultados, el procedimiento fue adoptado por el resto de las bodegas de vinos generosos. Así, se empieza a hablar de los finos y de los amontillados, vinos finos muy hechos al estilo de Montilla.

Las comarcas

El marco de producción de la Denominación de Origen se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir, al norte, y las sierras de la Subbética, al sur, delimitan su contorno. No todos los terrenos comprendidos dentro de estos límites se consideran aptos para la producción de uva destinada a la elaboración de los vinos amparados.

Dentro de la Zona de Producción se distingue la Subzona de Calidad Superior, constituida por terrenos delimitados y seleccionados por sus especiales cualidades edafológicas: son los alberos de la Sierra de Montilla y de los Moriles Altos.

Las producciones máximas por hectárea quedan fijadas reglamentariamente en 80 hectolitros en la Zona de Producción y 60 hectolitros en la Subzona de Calidad Superior. ■

PEDRO XIMÉNEZ 1927

El Pedro Ximénez 1927 es un vino elaborado a partir de uva pasificada al sol, con una crianza posterior, en botas de roble americano, por el sistema de criaderas y soleras, con sacas y rocíos periódicos, durante cinco años.

Cata

Color caoba, aroma potente con notas de larga crianza, solera añeja, ligeros toques tostados y muy bien ensamblados, con matices. En boca es amplio, dulce, con gratos toques amargos, con fondo de miel y agradables toques rancios.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico (% vol): 16.
Acidez total (g/l, ácido tartárico): 4,25.
Azúcares (g/l): 405.

Servicio y maridaje

En lo que respecta al maridaje, el Pedro Ximénez 1927 es un vino de postre, recomendable con la alta repostería, las caramelizaciones y los quesos azules. La temperatura idónea para servir este vino es de 15 a 17 °C.

Presentación

Botella de 75 cl en caja de 6 unidades.

Alvear

Avda. M. Auxiliadora, 1
14550 MONTILLA (Córdoba)
Teléfono: 957 65 01 00
Fax: 957 65 01 35
www.alvear.es

