



CUESTIÓN DE ORIGEN

Vicent Escamilla

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA
www.sevi.net

Serranía de Ronda: entendimiento con las francesas

Los vinos de Ronda se benefician de tres elementos esenciales: una elevada altitud, un suelo de arcilla y material calizo que posibilita que el viñedo disponga de humedad incluso en épocas de sequía y la influencia de dos mares, el Mediterráneo y el Atlántico, que garantiza una gran amplitud térmica. Esta conjunción, junto con las prácticas vitivinícolas tradicionales, da como resultado vinos con buena acidez, complejidad y marcada personalidad.

Quemos acercarnos hoy un poco más a la subzona de la Serranía de Ronda, en la DO Sierras de Málaga, dentro del conjunto ¿administrativo? que configura la trinidad de denominaciones de origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. A finales del pasado siglo XX resurgió de forma notable la vitivinicultura en las Sierras de Málaga, lo que llevó (como suele ser habitual, por otro lado) a que el mercado empezara a reconocer la calidad de sus elaborados. De ahí nació la necesidad de amparar y proteger un origen específico para vinos que, a diferencia de la DO Málaga, se caracterizan por ser vinos secos, en lugar de vinos de licor y naturalmente dulces. Dentro de Sierras de Málaga se ampara la producción procedente de los municipios ya incluidos en la DO Málaga. No obstante, merece la pena dedicar-le un capítulo aparte a la subzona de la Serranía de Ronda (Arriate, Atajate, Benadid, Gaucín y Ronda).

Los vinos de Ronda se benefician de tres elementos esenciales: una elevada altitud (con viñedos situados entre los 750 y los 1.000 metros); un suelo mayoritariamente de arcilla y material calizo, que posibilita que el viñedo disponga de humedad incluso en épocas de sequía (retiene y regula el acceso de las raíces a la humedad de las precipitaciones primaverales); y la influencia de dos mares, el Mediterráneo y el Atlántico, que garantiza una gran amplitud térmica (diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas), clave para una correcta maduración de la uva, y estaciones bien definidas. Esta conjunción, junto con las prácticas vitivinícolas tradicionales, da como resultado vinos con buena acidez, complejidad y marcada personalidad.

Es sorprendente el atractivo que está generando la Serranía de Ronda entre las nuevas generaciones de enólogos, españoles y foráneos, convencidos del potencial enológico de esta zona, en la que es posible encontrar gran variedad de microclimas y suelos diferentes, desde los pies del Tajo de Ronda (el desfiladero excavado por el Guadalquivir sobre el que se sitúa la ciudad rondeña) a unos 700 m de altitud, a las faldas de la Sierra de las Nie-

ves (Parque Natural y Reserva de la Biosfera) a unos 850 m, o viñedos que enraízan directamente sobre la «roca madre», a parcelas extremas rozando los 1.000 metros de altura.

El resurgir de la viticultura actual en la zona coincidió con el boom de la reconversión varietal incentivada por Europa y, aquí, la aclimatación de aquellas variedades malentendidas entonces como «mejorantes» alcanza cotas de excelencia. Junto a las autóctonas Pero Ximén (Pedro Ximénez), Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de Grano Menudo), Lairén o Doradilla, funcionan otras como Chardonnay, Sauvignon Blanc... Pero nos centraremos hoy en los tintos, en los que además de las oriundas Romé y Tintilla (tienen también una curiosa Moscatel Negra), llegaron hace unas décadas la entonces omnipresente Tempranillo, la Monastrell y la Garnacha (incluso algo de Graciano), pero también una cohorte de cepas galas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir y Petit Verdot.



Aunque se pueden encontrar verdaderas joyas monovarietales (no hay que perderse los Petit Verdot y los Syrah rondeños), merece la pena descubrir el arte de los bodegueros de «igualar», que es como se conoce en Málaga al proceso de ensamblar los diferentes vinos obtenidos de las diversas variedades. De entre las citadas, destacamos los resultados obtenidos con

Petit Verdot y Syrah, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, que se benefician sobremanera de las condiciones de la Serranía de Ronda y también del origen europeo de no pocos elaboradores.

En copa encontramos Cabernet y Merlot igualados con Graciano; Petit Verdot ensamblados con Garnacha... y «parejas de baile» más convencionales en zonas como Burdeos o en Chateaufort-du-Pape... que en Ronda adquieren un carácter más potente que en otras latitudes, sin perder elegancia, con una nariz muy pegada al suelo, mucha fruta y con un punto de maduración excelente. Posiblemente, el mejor entendimiento entre variedades francesas y terruño español, en una de las zonas que con mayor virulencia padeció la invasión francesa en el siglo XIX. ¿Cosa del karma?

[MOMENTOS CON BERONIA]

Un reserva riojano en Club de Campo Santa Bárbara

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El sello Beronia es uno de los más reconocidos en el mundo del vino. La bodega riojana, gestionada por el grupo González Byass, ha completado una más que interesante colección de vinos reconocidos en todo el mundo con refe-

rencias que se han situado entre las mejor valoradas por consumidores y profesionales. El reserva, elevado a la categoría de mejor tinto de España por la International Wine Challenge es, junto al crianza, la mejor tar-

jeta de presentación para una bodega acostumbrada a marcar tendencias en el mundo del vino.

En Valencia son muchos los establecimientos que incluyen en su carta de vinos algunas de las referencias de este mítico sello. Sus cualidades organolépticas y su versatilidad a la hora de acompañar la gas-

Beronia
trono-
mía de cada
restaurante es su mejor virtud,

algo que saben bien en el Club de Campo Santa Bárbara (Avda. Cortes Valencianas, 11 de Rocafort), donde sus especialidades alcanzan toda su plenitud cuando se degustan junto a una buena copa de Beronia Reserva, un tinto de Tempranillo, Graciano y Mazuelo con aromas de fruta roja madura, regaliz y notas especiadas que resume la excelencia del vino riojano.

Ubicado a las afueras de la capital valenciana, el Club de Campo Santa Bárbara es un cómodo local especializado en arroces al más puro estilo valenciano elaborados con productos



de la tierra que, junto con los vinos de Beronia convierten una simple comida en una experiencia gastronómica única. Un lugar con encanto para compartir los mejores #MomentosBeronia.



N
BODEGAS NCOUS
GG

VINOS DE AUTOR

www.bodegasnodus.com

facebook Bodegas Nodus

Instagram Bodegas_Nodus