

Vinos Cordobeses...con carácter

Por: José María González Blanco

Los vinos Montilla-Moriles son unos vinos con un carácter específico e intenso, seco a la vez que generosos, fuertes a la vez que cálidos...el carácter de estos vinos marcan la personalidad del cordobés.

Las tabernas cordobesas impregnadas con ese olor a barril, a vino, a jamón y queso, ese olor a solera, ese rancio olor tan gustoso donde el arte se hace vino, se hace cante, se hace compás, se hace poesía que entre los parroquianos terminan mientras el tabernero marca el ritmo con los nudillos en la barra; esas tabernas se están perdiendo, aunque quedan algunas que se resisten al paso del tiempo, para dar paso a unos locales nuevos donde el Montilla-Moriles se trata con el mismo respeto pero con nuevos matices, unos matices de modernidad pero respetando la tradición, respetando lo que somos.



Bodegas Robles

Muchas civilizaciones han pasado por Andalucía y por Córdoba

que han hecho que veamos la viticultura actual de la forma en la que se trabaja: Iberos, romanos, árabes...aunque es a partir de los siglos XVII y XVIII donde llega la revolución en la producción vinícola con la aparición de la crianza por el sistema de criaderas y solera. Ahora también estamos dentro de una revolución con la nueva mirada que se le está haciendo a las vides y a la producción desde un punto de vista de ecológico como lo está haciendo Bodegas Robles.

La Denominación de Origen Montilla-Moriles se extiende por el sur de la provincia cordobesa. Dentro de la D.O. y de la zona de producción se distinguen dos terrenos: por un lado la Subzona de Calidad Superior, que son aquellos terrenos seleccionados y delimitados por sus cualidades edafológicas que corresponde a los “alberos” de Sierra de Montilla y de Moriles Altos, por otro lado la Zona de Producción de la D.O. formado por Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Cabra, Castro del Río entre otros tantos. La zona de crianza del vino queda completada con Córdoba capital.



El clima y el suelo es lo que hace de estos vinos que tengan ese carácter tan especial, ese carácter recio al principio

para terminar con esos matices cálidos y amables. Las albarizas son terrenos poco fértiles , difíciles y muy ricos en carbonato cálcico, y el efecto directo del clima tan duro durante la maduración de la uva y del vino marcan el estilo único de los vinos blancos jóvenes o envejecidos, como el de los generosos con su alta graduación alcohólica natural y el de los vinos dulces a partir del asoleo y los vinos generosos de licor.

La filoxera atacó en el S XIX los viñedos de la zona haciendo perder muchas variedades autóctonas de cepas aunque se recuperaron los viñedos con variedades como la Pedro Ximénez.

Las uvas que están dentro del marco de la D.O. Montilla-Moriles son la P.X., Airén, Baladí, Verdejo, Moscatel de Alejandría y Macabeo entre otras.

Otra de las particularidades de esta zona es que la vendimia es la vendimia mas temprana de España, incluso de Europa, debido al clima extremo que hace en la provincia y se hace a finales de agosto .

En el lagar se separan y se elaboran las uvas de cada pago, escogiendo las uvas pertenecientes a las de mejor terreno y de las mejores albarizas para la crianza de los finos. Una vez terminada la fermentación se separan las lías y los vinos son clasificados.

Los vinos que la D.O.P. Montilla-Moriles ampara bajo su tutela son el vino Blanco Joven, el Blanco Sin y Con Envejecimiento y los generosos como el Fino, el Amontillado, el Oloroso y el Palo Cortado. En los dulces amparan el P.X. y el Moscatel; los generosos de licor que entran en la D.O. son el Cream y el PaleCream.

De importante y centenario nombre son algunas bodegas que elaboran con mimo estos vinos de los cuales algunos están muy bien considerados en el mundo del vino internacional. Toró Albalá, Robles y Alvear son algunas de las bodegas más

importantes de la zona de Montilla-Moriles.