

Adiós al paradigma de Montilla-Moriles: la Pedro Ximénez da aromas primarios

diariocordoba.com/agricultura-medio-ambiente/2021/08/16/adios-paradigma-montilla-moriles-pedro-56265950.html

Álvaro Vega (EFE)

August 16, 2021



Adiós al paradigma de Montilla-Moriles: la Pedro Ximénez da aromas primarios Rafa Alcaide

Descubrir los **aromas primarios** que proceden de la **uva Pedro Ximénez** y determinar su cosecha por la cata en boca de la madurez del fruto y no por el patrón de los 15 grados de alcohol son los dos paradigmas que unos emprendedores del marco de Montilla-Moriles han roto con una gama de vinos sin envejecer o de tinaja en una **innovación enológica** que abre una nueva perspectiva en la **Denominación de Origen**.

El proyecto persigue "**hacer vinificaciones específicas de la variedad de Pedro Ximénez**", señala a Efe Manuel Jiménez del Pino, uno de 'Los insensatos de la Antehojuela', marca con la que pusieron la pasada campaña en el mercado los primeros seis vinos cosechados en otras tantas parcelas del mismo pago de la Sierra de Montilla, 'La Cañada de Navarro'.

Cada uno de estos vinos presentan características distintas a partir de vinificaciones diferentes al tratarse por parcelas, incluso colindantes, "pero que tienen orientaciones diferentes o las viñas tienen edades de cultivo diferentes, o cogen más agua que otras", explica.

Jiménez afirma que "hemos querido **romper barreras con la zonificación**, queremos hacer vinos que tengan alma, que hablen de suelo, de tierra, del clima, de viticultores y de viticultura, para eso no hacemos mezclas en ningún momento, ni en los mostos, ni después en los vinos, hacemos zonificación y hacemos vinos de zona".

Pero antes, enfatiza, "**la primera barrera que hemos querido romper es la de los 15 grados de alcohol natural**", la característica principal de la Denominación de Origen Protegida de los vinos de Montilla-Moriles, un hecho natural por el que se elige el momento de recoger la uva Pedro Ximénez, una "graduación espontáneamente en nuestra zona", aunque "para nosotros era mucho más importante el coger la uva en un punto de madurez que estuviese en sazón, que tuviese ese equilibrio entre la acidez y el dulzor".

Innovación enológica de emprendedores de Montilla-Moriles Rafa Alcaide

Para ello, **el momento de la vendimia de cada parcela** elegida para la producción de cada campaña, la de esta segunda no son todas las mismas que la primera, es la cata en boca de la uva.

Manuel Jiménez lleva dos décadas ofreciendo a los visitantes del lagar familiar "discursos", como él los define, sobre que "los vinos de la uva Pedro Ximénez no tienen aromas primarios".

Ahora viene a desdecirse porque "**la Pedro Ximénez tiene unos aromas varietales impresionantes y además muy diferentes en función del suelo que pisa la planta**", un nuevo paradigma cuyo salto por los aires explica con pasión en las catas de las seis variedades de la primera cosecha, 'Tinaja Mix', 'Los Llanos', 'El Pretil', 'El Lechinar', 'Los Injertos' y 'Los Turistas', la única que no lleva exclusivamente Pedro Ximénez y que se acompaña con un 10 por ciento de la variedad Vidueño, de las que se han hecho series en la primera cosecha de entre 437 y 2.200 botellas, hasta totalizar 5.896 unidades, más lo que se ha vendido, la mayor parte, en tetrabrik.

La cosecha de este año comenzó el lunes de la semana pasada en la propia finca pero en esta ocasión se recogerá en otras fincas y se harán otras variedades, dentro de la continua evolución de la experiencia, que tiene otra línea de innovación, como es la de dejar envejecer estos vinos de tinaja, pero no en toneles, sino en botella.

Recogida de la vid en Montilla-Moriles Rafa Alcaide

Manuel Jiménez dirige personalmente la primera recogida de uva. "No cojáis los racimos tocados", insiste a los trabajadores que han empezado cuando aún el alba no ha despuntado en 'La Cañada Navarro', mientras que va de una viña a otra examinando el corte individualizado de cada ramillete de fruta, que es como quiere que se trate antes de pasar al lagar para su inmediato molturado.

Jiménez, que aparece como filósofo enológico en la lista de insensatos, tiene como compañeros de camino a otros "locos guays", como los define, a Santiago Jiménez, agro-psicólogo, Fátima Ceballos, alquimista, aunque en verdad es la enóloga del grupo,

Antonio Adamuz y Juan Adamuz, agricultores, y Emilio Padillo, pensador y bebedor, y tiene a la zona de Borgoña como referencia.

"Es la primera división de mayor valor añadido del mundo", dice, donde la bodega no es lo importante, sino el suelo donde se cría la uva, una necesidad que tiene, a su juicio, la comarca de Montilla-Moriles de poner en marcha porque "el viticultor está peor que el lince ibérico, está en una fase de extinción total".

Para romper esa dinámica, "hemos querido explotar todo ese tipo de activos que **creemos que tenemos en nuestra zona, de suelo, de variedad, de velo de flor, de las tinajas**, y en fin, vamos a intentarlo, vamos a crear cadenas de valor, dar alegría a la zona y crear iniciativas diferentes que nos haga crecer como zona y hacer más grande también nuestro Consejo Regulador y nuestra zona de Montilla-Moriles y, como somos unos insensatos, si nos sale mal, pues lo llevamos en el título", resume Manuel Jiménez del Pino.