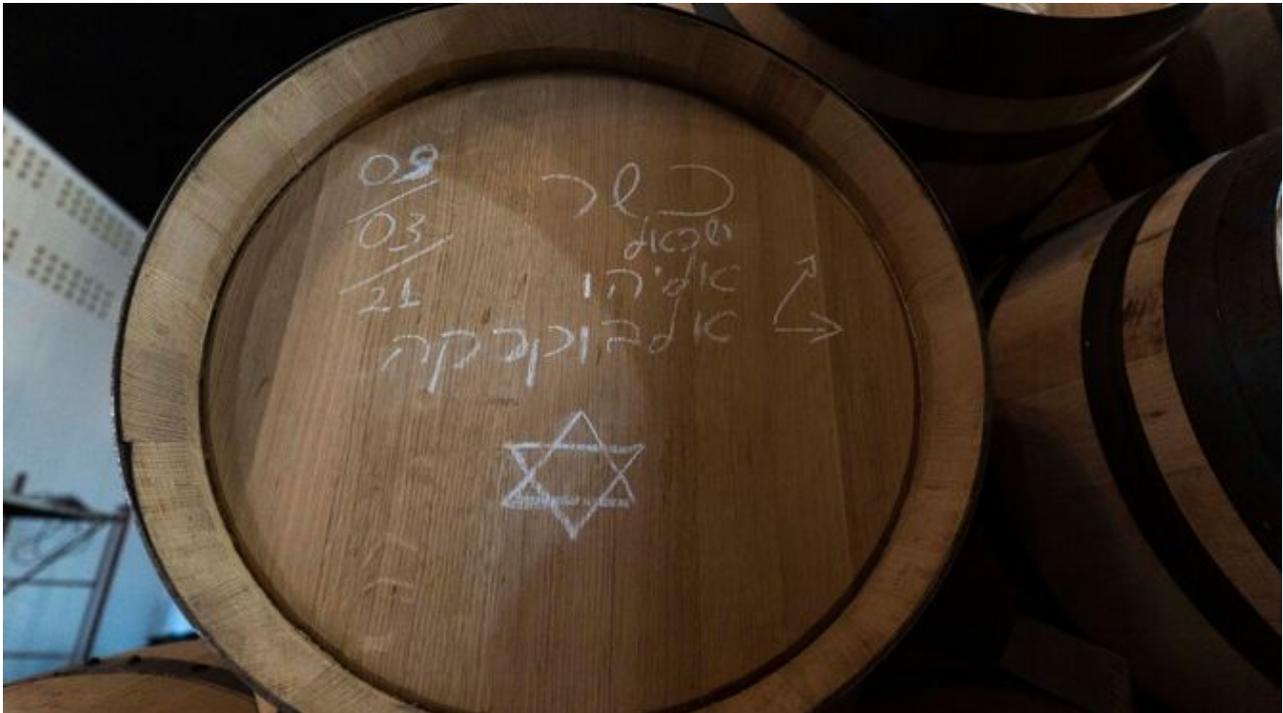


Una bodega de Montalbán prepara barriles con vino kósher de Montilla para güisqui israelí

eldiadicordoba.es/provincia/bodega-montalban-vino-kosher-Montilla-guisqui-israeli_0_1630937406.html

Álvaro Vega / EFE 20 Noviembre, 2021 - 13:13h

November 20, 2021



Una bodega de Montalbán prepara **barriles con vino kósher**, producido bajo las normas de la religión judía, para que una empresa envejezca su güisqui en Israel en los toneles envinados con caldos de Montilla-Moriles y puedan ser consumidos por las personas que observan los preceptos de esa confesión.

El proceso, **supervisado por un rabino**, "no tiene valor en el sistema de producción, no le va a dar más calidad ni menos, pero es religioso, es llevarlo al límite y hemos aprendido que por muy ridículo que nos pueda parecer, si queremos hacerlo, tiene que ser así y además con todo el respeto del mundo porque para ellos es importante", explica Marco Antonio Arce, responsable de producto y comercialización de Bodegas del Pino. Esta bodega dispone de algo más de **doscientas botas** para la destilería M&H, ubicada **Tel Aviv**, que es la que envejece su güisqui en los barriles cordobeses tras su envinado.

"Según el interés de la empresa que nos los encarga, el vino puede permanecer hasta un año dentro del barril y en función del tiempo que pase y del tipo de vino, la parte que penetra en la madera es menor o mayor, dependiendo del quemado o tostado que ha tenido la elaboración de la bota", señala Arce en la bodega montalbeña en la que están aislados y lacrados los dos centenares de barriles para adquirir las **características organolépticas** del vino.

Bodegas del Pino pone el trozo de viña, que elige el rabino, apunta Miguel del Pino, uno de los propietarios de la empresa familiar, fundada por su padre **en 1935**, pero "todo ese proceso lo hacen ellos, nosotros no tocamos nunca, damos las órdenes, su único objetivo es comprobar que se hace conforme a sus preceptos, no tienen nada que ver con el vino ni con la comercialización, vigilan que lo hacemos como dice su certificación", concreta.

En la campaña 2017-2018 se produjeron **25.000 litros**, tras una primera experiencia de tanteo para conocer el proceso, en la siguiente se paró y luego se volvió a la producción certificada en 2019-2020 y 2020-2021.

La primera cosecha se embotelló en una edición denominada *Reencuentro*, una denominación que "les gustó muchísimo", señala Del Pino, con la intención de explorar **el mercado judío**, que se centró en la productora de güisqui israelí.

Interior de la bodega



Interior de la bodega / Rafa Alcaide / EFE

Al principio fueron medio centenar de botas "como experiencia de la propia destilería", precisa Arce, después setenta y ahora superan los dos centenares, que contienen dos tipos de vino.

Uno, que pasa entre veinte y veinticuatro meses en barril, "blanco, seco, sin crianza que, de forma habitual, no existe en el mercado", ya que no puede desarrollarse el proceso para convertirse en fino porque esto requiere la constante apertura del barril para vigilar su crianza y los barriles para la **certificación kósher** han de permanecer lacrados.

El otro es otro dulce, que no puede ser catalogado como el Pedro Ximénez que avala la Denominación de Origen Protegida Montilla-Motiles porque "no hay alcohol kósher" y en el proceso, para evitar la fermentación de la uva una vez deshidratada tras pasar por la

pasera, que es su **exposición al sol** antes, se le añade en la bodega un 9% de alcohol vínico una vez molida y convertida en mosto, explica Marco Antonio Arce.

En ocasiones, añade "se mete el seco, la madera adquiere determinados aromas, se saca y se mete el dulce o, simplemente, el seco sirve de una primera toma de contacto para limpiar la bota, que es nueva, para quitarle los primeros sabores de madera o serrín y que no lo aporte al vino final", y otra en envinado se realiza directamente con el dulce.

El proceso de la certificación lo supervisa una especie de "guardián de los preceptos" que designa el rabino, que "son gente que no saben de vino, de hecho, a lo mejor vienen una semana a que hagamos el vino y luego se van a una quesería a hacer **queso kósher**", dice Arce.

Además, se producen situaciones curiosas, a las que hay que adaptarse, como estar "**en plena producción y que te diga que se va a rezar porque es su hora**, y no se puede ir hasta que no se acabe el proceso" porque sino no se valida.

"El primer año fue como un juego de niños", recuerda Arce al recordar cuando debían trasladar el vino desde la bodega donde se produce a la que tiene los barriles donde se envejece. El "guardián" dijo que tenía que llevarlo él, pero no sabía conducir el camión y "entró en crisis absoluta y llamó al rabino".

Ahora, algo menos de cinco mil litros que "no queremos seguir usando para envinar" se han destinado "a hacer vinagre kósher, que sigue el mismo proceso de certificación" y que será destinado a comercialización propia o la venta **a granel**.