

La última cosecha de una viña en Montilla-Moriles para un vino único

EFE: efe.com/andalucia/2023-09-04/la-ultima-cosecha-de-una-vina-en-montilla-moriles-para-un-vino-unico

4 septiembre 2023



ESCUCHA EL RESUMEN DE LA NOTICIA

00:00

00:45

Álvaro Vega | Montilla (Córdoba) (EFE).- 'Tres picos del quejigal' es un viñedo de la variedad Pedro Ximénez que está en la Sierra de Montilla (Córdoba), cuyas cepas, tras ser vendimiadas antes del alba del 21 de agosto. Serán arrancadas para sustituirlas por olivos y las últimas uvas de esta viña condenada por falta de rentabilidad servirán para una vinificación única, sin ser mezcladas con ninguna otra, para dar un vino singular.

Es uno de los trabajos que se ha encomendado el grupo vitivinícola 'Los insensatos de la Antehojuela'. El de ser «caja de resonancia de los viñedos que se arrancan». Eso «no solamente del viticultor que se pierde», señala a EFE uno de sus miembros, Manuel Jiménez del Pino.

En la zona de Denominación de Origen Montilla-Moriles no solo se retiran viñas cuando un viticultor abandona la actividad. También sucede, como en este caso, cuando quienes gestionan la viña llegan a la conclusión de que no le va a obtener nunca más rentabilidad.

Viven del y en el campo

Es la situación de Tomás Montañés, de 29 años, y de su mujer, Fátima Vílchez, de 33. Viven del y en el campo. Él explica a EFE -tras descargar en la Cooperativa La Aurora las uvas que han vendimiado desde la madrugada- que la viña posee «ya una edad considerable, unos 70 años». Aunque «la producción que tienen no es mala, los costes de producción en relación a los beneficios no nos dan un margen que sea beneficioso; no nos salen las cuentas habitualmente e incluso ha habido ocasiones en las que hemos ido a pérdidas».

Ahora, tras la última cosecha de esta media hectárea, 'Los insensatos de la Antehojuela' harán una vinificación exclusiva. Será con los 1.500 kilos de uva que se recogieron. Van a dar para otras tantas botellas. Estarán seis meses de crianza bajo velo de flor y lías. Estas son levaduras muertas que terminan por depositarse en el fondo. Estarán en la tinaja y después otros seis meses en la botella antes de salir al mercado.

Si a Manuel Jiménez del Pino, uno de los integrantes de 'Los Insensatos', o directamente uno de los insensatos, como le gusta definirse, no le fallan las cuentas, lo que salga de esta vinificación, que no se sabe lo que será, aunque seguro que será único, se podrá probar en una presentación el 2 de noviembre de 2024.

La segunda viña condenada

Esta es la segunda «viña condenada» que 'Los Insensatos' van a vinificar. La primera la hicieron en la campaña de 2021. Fue en un caso donde también las cepas cambiaron por olivos. En aquella ocasión fue porque el viticultor no tenía relevo generacional tras el abandono de la actividad.

Jiménez comenta a pie de la viña condenada, a 580 metros de altitud, cerca de la cota más alta de la Sierra de Montilla. Con el arranque de estas viñas no solo se pierde producción, algo que Montilla-Moriles viene sufriendo desde hace décadas.



Manuel Jiménez del Pino, integrante del el grupo vitivinícola 'Los insensatos de la Antehojuela'.
EFE/Rafa Alcaide

«Aquí también perdemos un patrimonio histórico», afirma. La viña bien puede proceder de las traídas de América tras la filoxera, a finales del siglo XIX. O, incluso, podrían ser de las injertadas en las que «aún no estaban filoxadas totalmente».

En todo caso, «se pierde la representatividad de los biotipos de la Pedro Ximénez». También la tradición de tres generaciones de la familia de Tomás Montañés.

A su esposa, Fátima, le da pena «porque es un cultivo muy bonito». Pero asimismo apunta que «los costes de producción se han elevado mucho, el precio de la uva sigue muy estándar, lleva así muchísimos años, casi 30 años el mismo precio, y no da rentabilidad».

También valora la perspectiva de que «no viene nadie detrás después». Y «si se pone viña, es un trabajo que los jóvenes hoy en día no le prestan tanta atención a la hora del aprendizaje». Esto hace que «el relevo generacional también sea muy dificultoso».

Frente a ello, Fátima Vilchez, entiende que «el olivar es mucho más factible, tanto económicamente como en la labor que realizan en él, y tiene mucho menos jornales».

Dos generaciones vivieron del viñedo

Su marido, Tomás, recuerda que «han vivido dos generaciones de ese viñedo y ahora ellos, que son la tercera». Ahora «han decidido plantar olivos, más mecanización, menos exigencia a la hora de los trabajos y espera que más rentabilidad».

A la pregunta de qué vino saldrá de esta viña de Montilla de esta vinificación única, Manuel Jiménez del Pino responde que es «la sorpresa de siempre» ya que «nunca se ha vinificado esta parcela» y tienen la misma incertidumbre que cuando empezaron con el proyecto de 'Insensatos' a vindicar parcelas concretas «a ver qué salía».

De todas formas, precisa, que cada orientación, cada vid, cada suelo, cada microclima y, también la influencia del viticultor, eso que le llaman los franceses el 'terroir', el conjunto de condiciones suelo-clima-planta-variedad y la influencia humana, determina que sean vinos diferentes unos de los otros.