

Montilla-Moriles comienza a llenar de uva Pedro Ximénez el "Camp Nou de las paseras"

[C diariocordoba.com/agricultura-medio-ambiente/2023/08/20/montilla-moriles-comienza-llenar-uva-91157747.html](https://diariocordoba.com/agricultura-medio-ambiente/2023/08/20/montilla-moriles-comienza-llenar-uva-91157747.html)

Álvaro Vega (EFE)

20 de agosto de 2023



La pasera más grande del mundo está en Montilla / JOSÉ ANTONIO AGUILAR

Álvaro Vega (EFE)

Montalbán 20 AGO 2023 16:52 Actualizada 20 AGO 2023 19:34

La **comarca** de la Denominación de Origen de los vinos de **Montilla-Moriles** ha comenzado a llenar de **uva Pedro Ximénez** "el Camp Nou de las paseras, la pasera más grande del mundo", tal y como la ha definido **Miguel Ruz**, el alcalde de **Montalbán**, el municipio donde se ubica.

La superficie destinada a secar **uva y convertirla en pasa** para producir lo que el Consejo Regular de Montilla-Moriles considera "uno de los **mejores vinos dulces del mundo**, el Pedro Ximénez", también conocido como PX, equivale a **veintiún veces el campo de juego del FC Barcelona**.

Allí **se secan cada año por un método totalmente natural**, la acción del sol, entre tres y cuatro millones de uva de la variedad Pedro Ximénez con denominación de origen, según ha referido a EFE a pie de pasera el presidente de **Bodegas del Pino**, Miguel del Pino, que la fundó en 1935.

Al principio de la vendimia entran entre 80.000 y 100.000 kilos de uva diarios y conforme avanza la cosecha se dan jornadas de **150.000 y 200.000 kilos**.

Cosecha de madrugada

Manuel Jiménez del Pino representa la tercera generación en Bodegas del Pino, y explica a EFE que se trata de "un **trabajo de muchas horas al sol, bastante difícil de mecanizar**; hemos intentado darle la vuelta con una máquina y no funciona, es una cosa artesanal de muchos trabajadores" y, por eso, "el viñedo y la pasera es un cultivo muy social, no hay ninguno más social", ha remachado.

En la pasera, el pico de trabajadores, que se agrupan por **cuadrillas**, es de **ochenta**. Actualmente hay sesenta y han empezado a dar la vuelta a las uvas extendidas sobre rafias de plástico a las siete de la mañana. En los aproximadamente **45 días de campaña se generan entre 6.000 y 8.000 jornales**.

A veces hay que incluir un segundo turno, por la tarde. El PX es un vino cuyo proceso de elaboración juega con diversos factores y uno es esencial es el tiempo.

Hay que coger a mano la uva de la viña "para que no se rompa la piel", ha apuntado Miguel del Pino. Esto en el momento en que está **entre 14,5 y 15 grados de alcohol** probable, concreta su sobrino Manuel.



La Cooperativa Nuestra Señora de la Aurora, durante la campaña. / JOSÉ ANTONIO AGUILAR

El calor ha obligado esta campaña a recoger una PX el 31 julio y la ola de calor de la semana pasada a **recolectarla masivamente en determinados pagos** del marco de Montilla-Moriles.

Una vez situada en la pasera, hay que esperar "**cuatro o cinco días cuando el tiempo es bueno y la uva está en buenas condiciones**", concreta el presidente de Bodegas del Pino, y entremedias llega la vuelta del racimo para que el secado sea uniforme a la hora de convertir a la uva en pasa.

Y todo esto, **a la espera de que no llueva** porque los productores de PX miran al cielo con la esperanza de que no haya ni una nube hasta que no acaben de recoger la cosecha y de secar en la pasera.

La lluvia, el peor riesgo

"**Lo peor que tiene esto es el riesgo de la lluvia**", dice Del Pino. El agua hidrata la uva y afecta al secado. A sus 78 años solo recuerda una campaña que toda la pasera se echase a perder.

Quizás sea porque sus quince hectáreas están, como subraya su sobrino, en "una especie de sartén; **las paseras buenas están expuestas al Sur**, pero es importante el efecto sartén".

En este punto, que dista unos dos kilómetros de Montalbán en dirección a Montilla, caen dos o tres de lluvia cuando en cualquier otro del municipio una tormenta de verano puede dejar doce litros, por ejemplo. Miguel del Pino desconoce el motivo.

De los entre tres y cuatro millones de uva que se secan al sol, el principal aporte es de la propia familia del Pino, con entre uno y **1,2 millones de kilos**. Otros productores entregan entre 25.000 y 30.000 kilos y los más pequeños están entre los 250.000 y los 400.0000.

Esto es, ha subrayado Manuel Jiménez, "**reflejo de la dispersión de la propiedad de la comarca**, pero los últimos años se está concentrando por la desaparición de los pequeños".

La disminución de la producción de vino en la provincia de Córdoba lo pone de manifiesto los datos que expone Miguel del Pino: "**Hace años había 27.000 hectáreas de viñedo y ahora hay 5.000**", la mayoría de Montilla-Moriles.

"**La causa es lógica, porque no es rentable**", concluye. Los agricultores han encontrado en el olivo el relevo perfecto, ya que se adapta al suelo y al clima y quienes apostaron por el almendro están viendo como en casos se le está secando, ha señalado.