



Belén dorado La figura de la mula, por 4,95 euros Juego de maletas Padel Lobb Nuevo cupón — 85

S6



LOS SÁBADOS
Algo más que un asiento

SOÑANDO
LA SILLA

Gastronomía

LOS VINOS DE
ALTURA GRANADINOS

ABCD

Linneo y Buffon

EL ORDEN
NATURAL

1 12 07

GASTRONOMÍA



Mariola Sánchez Peinado, enóloga de Bodegas Vertijana y Jabalcón, y Rafael Aza, productor de Jabalcón, en Baza

ABC

Por todo lo alto

Tintos de Granada

El cambio climático favorece el vino de calidad en las tres zonas

vitivinícolas de Granada, las más altas de Europa, que aspiran a una

Denominación de Origen propia

TEXTO JUAN CARLOS VALERO

Mientras el vino se calienta en la mayoría de España y bodegueros como los Torres adquieren viñedos a los pies de los Pirineos, a una altura de 850 metros, en busca de una óptima maduración de la uva frente al cambio climático, en Granada, la zona vitivinícola más alta del continente europeo, un puñado de empresarios ha recuperado en Andalucía la tradición de los tintos de calidad. Al abrigo de Sierra Nevada y acariciadas por las brumas del Mediterráneo, las vides granadinas situadas a más de mil metros de altitud, alcanzan una singular maduración en unas vendimias que se prolongan hasta Todos los Santos y, en algunos casos, junto a la aparición de los primeros copos de nieve.

Con el impulso de una reciente inversión empresarial, que levanta bodegas también con el objetivo de convertirlas en destino de turismo enológico, incluyendo

«spas» de vinoterapia, como en el caso de Señorío de Nevada; las tres zonas vitivinícolas que componen Granada se han unido con la meta común de lograr la denominación de origen (D. O.) Vinos de Granada. De momento, y como primer paso, la Junta de Andalucía está a punto de concederles la calificación Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (Vcprd). Al descubrimiento de los vinos de Granada fuera de Andalucía también contribuye la comercialización de AlterVinos (www.altervinos.com), que ya los ha empezado a introducir en Barcelona y Madrid y que también los distribuirá por el País Vasco.

Tres regiones:

Contraviesa-Alpujarra. La zona del Vino de la Tierra Contraviesa-Alpujarra tiene la singularidad de producir la variedad vigiriega, oriunda de Granada. Sirve para hacer vinos jóvenes y a fermentar en barrica, así como para

un emergente espumoso de Barranco Oscuro, donde aplican al caldo un jarabe a base de uva vijiiega sobremadurada para aportar la suficiente levadura. Del trabajo de Francisco Javier Molina, enólogo de los Vinos Marqués de la Contraviesa, de la finca Cuatro Vientos de Murtas, en la sierra intermedia entre el Mediterráneo y Sierra Nevada, son mudos testigos el Mulhacén, que con sus 3.482 metros es la montaña más alta de la Península Ibérica, y el Veleto (3.392 metros). Las brumas mediterráneas aportan a las vides humedad en verano, mientras en invierno es la proximidad de la nieve la que se encarga del aporte hídrico en una zona de extremo seco. La producción de esta finca de la Contraviesa-Alpujarra es en la actualidad de cien mil botellas, aunque la bodega tiene un aforo para 300.000.

Suroeste. Señorío de Nevada, en el Valle de Lecrín, es un ejemplo de apuesta empresarial. En el pago está en construcción un centro de convenciones y un hotel de turismo enológico con spa y tratamientos de vinoterapia. Su gerente, Antonio Gimeno, señala que el poder de atracción turística de Granada aconseja esta oferta en la línea de los chateaux franceses, lo que ha movilizó una inversión de 4,5 millones de euros. El proyecto incluye la creación de una gama de productos cosméticos de la marca Señorío de Nevada. El pago tiene 21 hectáreas de

antiguo olivar, donde se acaba de vendimiar merlot, shyra, tempranillo y cabernet sauvignon.

Norte

La Bodega Pago de Aimaraes, en Benalúa, se inauguró en 2005 y es otro de los destinos turísticos emergentes, merced a su arquitectura y complejo de enoturismo. Comercializa Mercal (blanco) y Memento (crianza). En el municipio de Polícar, de 250 habitantes, la bodega García Martos tiene 6 hectáreas de vides repartidas entre los 1.164 metros de altitud y los 2.000. La bodega comercializa bajo la marca Vertijana y tiene capacidad para unos 20.000 litros. Bodega Jabalcón hereda el nombre del cerro que es visible desde toda la olla de Baza. La integran 17 productores, entre ellos, Rafael Azor, que desde 2002 se dedica a la vid de forma profesional. Pero no es un recién llegado. En su finca tiene tinajas de barro con inscripciones del año 1158. Igual ocurre en muchas casas de Guadix. En Baza producen un vino joven que se llama Jabalcón, y que lanzarán esta Navidad. Y un blanco, Benzalema. Crianza todavía no han comercializado, pero tienen en barricas un tempranillo con caberner y garnacha. ■