

# Los vinos Sierra de Málaga

Pilar Bueno Moreno

ABOGADA

**Este año se cumple el 75 aniversario de la Denominación de Origen Málaga (la más antigua de España). Málaga ha sido desde tiempo inmemorial productora de buenos caldos, incluido el periodo musulmán de Al-Ándalus, en el cual no sólo estaba permitido la elaboración de vinos si no que además los que aquí se producían eran reconocidos en la Castilla cristiana como un producto exquisito, consecuencia de la sabiduría y el refinamiento de la zona.**

**T**ras la filoxera que asoló las aproximadamente 114.000 hectáreas de viñedo que había en Málaga, el deterioro del sector ha sido considerable, quedando en la memoria lo importante que fue el vino para esta ciudad desde el punto de vista económico y social. Como anécdota de la importancia de este sector, la segunda industria de la ciudad era la tonelería. Industria auxiliar a la vitivinícola.

Últimamente el vino de Málaga ha experimentado un cierto resurgimiento en producción y por el aumento de nuevas bodegas. Además, de las clásicas y nuevas bodegas que vinifican vinos con la denominación de Origen Málaga de extraordinaria calidad, aparecen los vinos con denominación de Origen Sierras de Málaga.

¿Cómo son estos nuevos vinos? En principio son vinos tranquilos, sobresalen los tintos (novedad en Andalucía), elaborados con técnicas de vinificación similares a la amplia mayoría de las regiones con denominación de origen. No son vinificaciones especiales como lo son los clásicos de Málaga. Por ello, tienen una menor graduación alcohólica en términos generales. Estos vinos proceden de variedades de uvas para su vinificación distintas a la Pedro Ximén y Moscatel, tradicionales en los vinos de Málaga. Son variedades que se han adaptado muy bien al clima mediterráneo, y en particular al de nuestra ciudad. La mayoría son variedades tintas como Shyrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir y las clásicas españolas Garnacha y Tempranillo. También podemos encontrar blancas como Chardonnay o Sauvignon Blanc.

Si tuviésemos que hablar de estos vinos y diferenciarlos del resto de los de España, y más aún, de las zonas clásicas de

producción podríamos decir mucho a favor de los que se están elaborando actualmente en Málaga. La mayoría de los vinos de España son monovarietales, es decir, han sido elaborados con una sola variedad. Sobresale la variedad Tempranillo, típica de la Rioja, Ribera del Duero, La Mancha, etc., aunque recibe nombres distintos, Tinta del País, Cencibel, etc. En el caso de los Sierras de Málaga los vinos han sido elaborados con más de una variedad y si hay algunos monovarietal no lo es con la variedad Tempranillo. Esto supone en principio una clara diferencia que los distingue. Con la mezcla de variedades se consigue un ensamblaje muy complejo y particular de cada bodega.

Si atendemos a la elaboración, se puede decir que se utiliza una alta tecnología en la elaboración, pero al tratarse de bodegas de tamaño pequeño se consigue al mismo tiempo un producto muy artesanal y muy bien elaborado donde los controles están muy bien cuidados. Los viñedos son también pequeños y cada bodega dispone de los suyos. Esto es muy importante, porque el bodeguero comienza a elaborar el vino donde se debe; cultivando y mimando la uva en su viña para luego vinificarla, eligiendo la producción necesaria para obtener un producto de alta calidad.

En cuanto a las características organolépticas de los vinos se puede decir que son vinos con mucho color. Para obtener vinos con color hace falta sol, aquí no nos falta. De la mezcla de variedades nobles utilizadas se obtienen vinos con mucha potencia aromática y muy compleja. A lo largo de una buena comida podemos disfrutar de los aromas de fruta y crianza que van apareciendo conforme el vino va evolucionando en el tiempo. En boca no tiene que ver nada con la mayoría de los vinos que normalmente estamos acostum-



brados a beber. Por la procedencia de las uvas se parecen mas a los vinos franceses. Como curiosidad muchos extranjeros les resulta estos sabores más familiares que los vinos de otras denominaciones de origen españolas debido a que son bebedores habituales de caldos franceses. Como nota nos vamos a encontrar vinos menos amargos que los habituales y en las últimas añadas los vinos destacan por ser más suaves en boca.

Cada bodega utiliza unas determinadas uvas y por supuesto su coupage particular con cada una de ellas, lo que significa que nos vamos a encontrar con una amplia gama de vinos y por supuesto, de precios también.

Merece la pena probar estos nuevos vinos con mucho detenimiento y disfrutándolos. A pesar de que la producción de estos caldos no es elevada poseen una alta calidad para el goce de aquellos que no siempre se conforman con lo mismo y que apuestan por un producto de nuestro terruño. 

