

# Turismo enológico ¿en Málaga?



**Si tenemos que aludir a un sector motor de la economía de Málaga sin dudar nos referiremos al Turismo. Para Málaga, el turismo puede significar hoy por hoy la mayor fuente de riquezas de nuestra provincia. Para muchos es una desgracia el no contar con otro tipo de actividad como la agricultura de calidad o la industrial, para otros sigue siendo una enorme oportunidad de negocios si nos esforzamos en la calidad.**

El sector vitivinícola fue el más importante en la Málaga del siglo XIX, y el segundo por orden de importancia fue la industria tonelera, auxiliar de la vitivinícola. Pero si alguien piensa en Málaga seguro que no está pensando en la enología como turismo, más bien piensa en la playa, cada vez más en un turismo cultural y los menos en la belleza de los pueblos del interior.

España tiene el viñedo más grande del mundo y es el tercer país por volumen de producción después de Italia y Francia. En la actualidad los caldos españoles están cosechando cada vez más méritos en calidad, esto ha hecho que el pasado año se haya exportado un 10% más de vino

con Denominación de Origen (D.O.) que el anterior a pesar de la crisis. Cada vez los vinos que se elaboran en España son mejores y más apreciados. Paralelamente, los consumidores son más conocedores y exigentes en este sector. Esto ha hecho que se desarrolle un turismo enológico que empieza a estar de moda. Lógicamente, este turismo está más establecido en las grandes zonas de producción, Rioja, Ribera del Duero, Jerez, Priorato, etc. ¿Quién no ha visto por televisión, revista o en algún medio de comunicación, aunque no lo relacione, la bodega de Frank Gehry del Marqués de Riscal en la Rioja Alavesa con su spa y sus vinoterapias? Por supuesto no

es la única espectacular por su arquitectura, su entorno y por las dimensiones de la bodega y la sala de barricas.

Este turismo está acaparado por un público con cierto poder adquisitivo que busca, no sólo el contemplar la belleza de los diferentes lugares sino también un mayor acercamiento y conocimiento de los productos de calidad que se ofrecen. Normalmente son público de las grandes ciudades de Madrid, Barcelona, Bilbao, etc., o turismo de cruceros como es el caso de Jerez.

Durante este tipo de visitas a bodegas se ofrecen cursos de catas, y explicaciones exhaustivas sobre las diferentes formas de elaboración

y cómo repercuten en el producto final, cómo elegir los vinos, tomarlos y maridarlos. Normalmente este último extremo con los productos de la zona. Además, muchas bodegas de renombre contemplan también la posibilidad de alojarse en los hoteles que existen en dichas bodegas. Es un turismo que está en auge y cada vez más solicitado y publicitado, donde la cultura enológica se hace más sibarita y lúdica si puede.

¿Málaga puede ofrecer este tipo de turismo? La verdad, con la espectacularidad, la monumentalidad, la teatralidad de las bodegas de Jerez o Rioja, ciertamente no. Pero sí es cierto que Málaga en el resto del mundo tiene nombre de vino, como Rioja o Jerez debido a su esplendor en el siglo XIX y no son los pocos foráneos que preguntan por el vino de Málaga. Y por desgracia, son también muy pocos los malagueños que no conocen sus vinos, debido a una terrible inundación de la publicidad de otras zonas de producción a lo que se suma la complejidad de sus vinos. Digo bien, la complejidad de los vinos de Málaga es enorme, sin lugar a dudas es la zona de producción que cuenta con mayor diversidad de tipos de vinos que hace sea una asignatura compleja incluso para los más afines a esta industria. Cuando una persona no asidua entra en la Antigua Casa de Guardia en la Alameda Principal, si no es por la amabilidad de la gente de Málaga, no sabría ni qué pedir.

Pero esta complejidad puede transformarse en una auténtica oportunidad en este sector incluido para los propios malagueños que no conocen sus vinos. Si las pequeñas bodegas de Málaga no cuentan con la monumentalidad de las zonas referidas anteriormente, sí cuentan con una riqueza ancestral de los vinos tradicionales D.O. Málaga y con las nuevas elaboraciones creativas con D.O. Sierras de Málaga con varios galardones internacionales a pesar de su juventud. Las sensaciones emocionales que pueden producir los vinos de Málaga y sierras de Málaga seguro que sobrepasan las de otras zonas debido a la variedad espectral de sus vinos que hacen que podamos encontrar uno para maridar con cualquier plato y para cada momento del día.

¿Dónde podemos encontrar estos vinos? Las zonas de producción de uvas en Málaga son la Axarquía, Manilva, Montes, Ronda, Zona Norte y Guadalhorce. Las bodegas las podemos encontrar en la Axarquía, Montes, Ronda, Zona Norte y Guadalhorce.

En muchas bodegas de la provincia de Málaga nos ofrecen la posibilidad de acercarse más a nuestros vinos y conocer su elaboración y disfrutar de esa riqueza, de una riqueza enológica que otras zonas por muy espectacular de los diseños no pueden, a pesar de su renombre internacional.

Casi sin salir de Málaga podemos visitar la Bodega Quitapenas, en el polígono del Guadalhorce y en Campanillas la Bodega Gomara con la posibilidad de encontrar los vinos tradicionales con D. O. Málaga, sus tiernos, pajaretos, Málaga, añejos, trasañejos, etc. Todo ello elaborado con las uvas tradicionales de Moscatel y Pedro Ximen. Una innumerable cantidad de vinos que han llegado a nosotros con prácticas enológicas muy tradicionales que en nada tiene que ver con los vinos dulces que se venden sin etiqueta o sin D.O. que vaya usted a saber cómo están elaborados y de dónde proceden, que sólo hace perjudicar a los auténticos vinos de Málaga.

Por otro lado, un poco más lejos, pero no mucho más, en Cártama nos encontramos con las Bodegas Sánchez Rosado y su vino C.S.XXI y en Álora con las bodegas Pérez Hidalgo que producen vinos tintos con D.O. Sierras de Málaga con sus vinos Vega del Geva, premiado con una medalla de plata en el concurso internacional de Ensenada organizado por la Universidad Baja California entre más de 500 vinos. En estas bodegas podemos aprender cómo se elaboran y se crían los tintos jóvenes, robles, crianzas y reservas con uvas Shyrah, cabernet, Merlot, Garnacha. Es curioso cómo el clima de nuestra tierra hace que estos tintos tengan matices especiales y personalidad propia consecuencia del clima y de los suelos de la provincia.

La diversidad que junto con la también diversidad de uvas que se cosechan en la D.O. Málaga y Sierras de Málaga hacen que nuestros caldos ayuden a que la gastronomía de nuestro entorno adquieran una gran riqueza por la tradición acumulada y por el aporte de nuevas creaciones.

El enoturismo es una actividad lúdica y cultural cada vez más en auge y que podemos realizar sin necesidad de salir de nuestro entorno, conociéndolo más y aprovechando la riqueza gastronómica que nos ofrece una de las zonas más antiguas de producción vitivinícola del mundo. 

Pilar Bueno Moreno,  
Abogada

