

Vinos de Ronda



*Avistamos Ronda. Estaba
enriscada en la Sierra, como
una prolongación natural del
paisaje y, a la luz del sol,
me pareció la ciudad
más hermosa del mundo.*

Juan Goytisolo



Cielo, tierra, agua, sol... y Ronda



ANTE EL ÉXITO ALCANZADO
EN LA PASADA EDICIÓN, EL
CONSEJO REGULADOR QUIERE
SER NUEVAMENTE EL VEHÍCULO
PARA QUE LOS BODEGUEROS
DE LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA,
PERTENECIENTES A LA
COMARCA DE RONDA, PUEDAN
PRESENTAR SUS NUEVOS VINOS

CARTA DEL PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, atendiendo a la solicitud realizada por los Viticultores y Bodegueros de Ronda, a través de su Asociación, coincidiendo con la celebración de la Real Feria de Mayo, y en el marco incomparable del Convento de Santo Domingo, celebró hace un año, una Jornada en la que un gran número de bodegueros integrados en la Denominación de Origen Sierras de Málaga, subzona Serranía de Ronda, presentaron sus vinos ante el público y los especialistas del sector.

Ante el éxito alcanzado en la pasada edición, el Consejo Regulador quiere ser nuevamente el vehículo para que los bodegueros de la Denominación de Origen Sierras de Málaga pertenecientes a la comarca de Ronda puedan presentar sus nuevos vinos.

Ha sido un año difícil para el viñedo de nuestra provincia. A pesar de la escasez de lluvias y las condiciones climáticas atípicas que afectaron a algunas de nuestras variedades en el momento de la maduración, los viticultores y los bodegueros han sabido trabajar con un criterio estricto de calidad, criterio que ha permitido obtener vinos que expresan la naturaleza y características propias de las Sierras de Málaga de la Serranía de Ronda.

En el mismo marco en el que se celebró el primer encuentro, invitamos a participar a todos aquellos que tengan interés por conocer los Vinos de Ronda, la situación actual de los viñedos y bodegas, y nuestros proyectos e ilusiones.

CAYETANO GARIJO ALBA
Presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga



RONDA

EL VINO Y RONDA HACEN UN MARIDAJE
PERFECTO, CON UN MARCHAMO DE CALIDAD,
EXQUISITEZ, CLASE, CATEGORÍA Y SEÑORÍO
QUE NOS PONE EN UNA SITUACIÓN DE
PARTIDA ABSOLUTAMENTE EXCEPCIONAL

también
se bebe

El vino es un producto que ha adquirido una gran relevancia, pues cada día más las personas vemos en él un artículo lleno de misterio a través del cual se crea una atmósfera especial que justifica cualquier reunión, comida, celebración o acto social. El vino no sólo forma parte de nuestra cultura, por tradición vinícola, sino porque la presencia de éste en el día a día lo convierte en omnipresente en nuestra sociedad.

El vino es un alimento que contiene más de mil sustancias, cuyos componentes provienen o bien directamente de la uva, o bien durante la vinificación.

Y precisamente lo determinante en un vino es su estructura y el equilibrio entre las diferentes sustancias que lo componen. Y entre ellas, hay que resaltar, aparecen una serie de elementos que son beneficiosos para la salud, y que a través del consumo regular y moderado de este alimento, producen efectos muy positivos.

En nuestra ciudad y en todo su territorio, que antiguamente fue zona de tradición vinícola, el vino se está convirtiendo en un elemento más para arribar a ella, una nueva razón para visitarla y para conocer sus gentes, sus viñedos, sus bodegas y sus exquisitos caldos.

Desde que Federico Schatz elaborara los primeros nuevos vinos de Ronda y el Príncipe Alfonso de Hohenlohe, nieto de nuestra tantas veces admirada y recordada Duquesa de Parcent, decide apartarse del ajetreo continuo que había sido su vida y se viene a Ronda, el resurgir de la viticultura en la Serranía Rondeña ha sido imparable. Pero en esta ocasión se están estableciendo una serie de plantaciones con una densidad media de cuatro a cinco mil plantas por hectárea, cultivadas casi todas de manera ecológica, con unas instalaciones modernas que han de cumplir la normativa Europea, y en las que se utilizan diversas variedades en función al análisis previo que se hacen de los suelos, como son: Tempranillo, Merlot, Carbernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot, para los tintos; y en menor medida, la Chardonnay, para los blancos. Por otro lado, existen otras variedades, no autorizadas y anteriores a la D.O., que producen vinos de mesa sin estar acogidas al Consejo Regulador.

Nuevos inversores externos y algunos locales han descubierto, a los que se suma también nuestro Ayuntamiento, las excelencias de nuestras tierras, desconocidas e infravaloradas hasta este momento, para la obtención de buenos vinos.

La calidad de los Vinos de Ronda viene dada por una serie de elementos determinantes que hace que tenga unas características propias y a la vez distinguiéndose unos de otros. Y estos factores son: la propia orografía serrana y el terreno, el clima mediterráneo templado aislado de la influencia marítima, la pureza de nuestro aire, al ser una zona rodeada de tres parques naturales, la frescura nocturna de nuestros veranos; así como

otra serie de elementos determinantes en el producto final como son: un minucioso cuidado de la planta, la vegetación circundante, y un buen aporte hídrico y de mantillos naturales absolutamente ecológicos.

La unión de todos ellos, juntamente con una buena crianza, dan un producto de altísima calidad y exclusivo que no compite con las grandes producciones de otras Denominaciones de Origen. Estamos aún en los inicios, puesto aunque ya se estén produciendo vinos de cepas muy jóvenes que no han podido llegar a su estado más óptimo, los expertos auguran un futuro próximo que realmente promete y se han sorprendido de la excelente calidad de los caldos de estos Pagos. La combinación de Ronda como ciudad histórica, turística, gastronómica y vitivinícola está teniendo ya unas repercusiones muy positivas para la economía de nuestra ciudad.

Se han recuperado viejos cortijos, incluso antiguos conventos, rodeados de encinares, olivares y viejas huertas con unos paisajes increíbles. Se ha creado una ruta serrana del vino que ofrece además de unos excelentes tintos, considerados ya como los mejores de Andalucía, unos lugares paradisíacos rodeados de historia y leyendas.

Ahora Ronda también se bebe. Los rondeños contamos con un nuevo patrimonio que hace rica a nuestras tierras, que apuesta por el llamado desarrollo sostenible y que preserva y activa nuestros campos, dándole una nueva dimensión productiva por encima de todo ecológica.

El Vino y Ronda hacen un maridaje perfecto, con un marchamo de calidad, exquisitez, clase, categoría y señorío que nos pone en una situación de partida absolutamente excepcional. El éxito de estos vinos es y será, en definitiva, el éxito de la tierra que lo produce y con la que siempre irá unido: Nuestra Serranía de Ronda.

FAUSTINO PERALTA CARRASCO
Cronista Oficial
de la Ciudad de Ronda

INFLUENCIA DEL VINO EN LA CULTURA

SE HAN DESCUBIERTO ÁNFORAS VINARIAS EN
ANDALUCÍA DATADAS EN EL SIGLO VIII A.C. ERAN EN
LAS ZONAS DE CÁDIZ Y MÁLAGA DONDE
SE CONCENTRABA LA MAYOR PRODUCCIÓN

En más de una ocasión he comentado la curiosidad que siempre tuve sobre el origen de la conocida frase *"in vino veritas"*. Frase que utilizara para titular un libro de poemas el pensador, poeta y bebedor venezolano, Ludovico Silva, quien dedicó todos sus poemas a la que fuera su compañera de vida, Beatriz. La dedicatoria no deja de ser hermosa y a la vez inquietante: *"en el nombre del vino y del amor"*.

Pero esta frase que comentamos tuvo una cordobesa traducción en la inspiración de nuestro paisano Pepe Cobos, que de una manera tan rotunda como el propio nombre de Córdoba, llamó al vino de Montilla-Moriles el vino de la verdad, jugando con la idea latina y la naturalidad de nuestros caldos.

El vino, fruto de la vid y del trabajo del hombre, como se repite millones de veces cada día desde hace dos mil años, está entre nuestras cosas más inmediatas y está también en nuestra memoria más lejana, y al decir nuestra me estoy refiriendo a la civilización que creció y se desarrolló en los márgenes del *"mare nostrum"*, del Mediterráneo, del *"centro de la tierra"*, que de ahí le viene el nombre. Como expresé en una ocasión, fue, el vino, sin lugar para la duda, un regalo de los dioses, pero también fue una demostración de la capacidad del hombre. Y nos acompañó desde siempre, y estuvo en la mesa del poderoso y en la del humilde, en la del caballero y en la del villano, en la del sabio y en la del ignorante, con los dioses y con los mortales... y de todos recibió piropos y a todos repartió alegría.

Y es que observar, oler, degustar una copa de vino, es hacer algo que el hombre viene realizando desde siempre y que éste ha ido depurando, perfeccionando y que constituye un rito que hoy conocemos con el nombre de cata, y que indica un elevado grado de civilización.

Porque vino bebían los dioses y los hombres. Benjamín Franklin dejó escrito que *"el vino era la prueba más fehaciente de que Dios nos ama y quiere vemos felices"*.

Pero, ¿Cuál es el origen del vino? ¿Quiénes fueron los primeros mortales que descubrieron cómo conseguir esta singular bebida? La mitología nos cuenta que Dionisos, uno de los mitos más complejos y profundos de la antigua Grecia, según expresión de Caudet, siendo

joven, en la medida que los dioses pueden serlo, descubrió la forma de hacer vino, usando las uvas.

Entre las más antiguas referencias directas del vino están las del Antiguo Testamento, en el Génesis y en un poema épico mesopotámico que ha llegado a nosotros en forma fragmentada, en tablillas en escritura cuneiforme, procedentes de la biblioteca de Asurbanipal de Asiria y en tablillas de la primera dinastía babilónica. Concretamente la tablilla XI cuenta cómo Ut-Naphistín, héroe cultural anterior al diluvio, mientras construye la nave para sobrevivir al anunciado diluvio y para que los carpinteros que le ayudan trabajen con rapidez, dice que los alimentará bien y añade:

"Les daré vino tinto, aceite y vino blanco para beber, como si fuera agua del río".

En lo que se refiere al Génesis, en la narración correspondiente al diluvio, se atribuye a Noé la primera borrachera:

Gen.(9,20): *"Noé, agricultor, comenzó a labrar la tierra y plantó una viña"*. Esto ocurre tras el diluvio. Y más adelante añade: *"Bebió de su vino y se embriagó y quedó desnudo en medio de su tienda"*.

Se han descubierto ánforas vinarias en Andalucía datadas en el siglo VIII a.C., lo que presume una cierta producción vitícola en el sur de España. Al parecer y de acuerdo con el profesor Sáez, eran en las zonas de Cádiz y Málaga donde se concentraba la mayor producción. También se han encontrado gran cantidad de restos relacionados con el vino en la provincia de Huelva.

FERNANDO PÉREZ CAMACHO
Catedrático de Pomología
de la Universidad de Córdoba





II JORNADA DE VINOS DE RONDA

DE NUEVO, EN ESTA SEGUNDA EDICIÓN, PRESENTAMOS LOS VINOS DE RONDA EN EL MARCO DE LA REAL FERIA DE MAYO, CON ORGULLO, ANTE LA EXPECTACIÓN QUE LEVANTA ESTE EVENTO EN NUESTRA CIUDAD





Queremos que la II Jornada del Vino de Ronda nos dé la ocasión de transmitir la ilusión y el compromiso que cada uno de nosotros hemos adquirido con la comarca que nos acoge y nos da nombre "SERRANÍA DE RONDA" como subzona diferenciada de la Denominación de Origen "SIERRAS DE MÁLAGA" para que nuestro pueblo sienta como propio este arte milenario que encerramos en cada botella y lo sepa reconocer entre las miles de referencias que existen en el mercado.

Efectivamente, el Vino de Ronda tiene personalidad y expresa la singularidad de nuestro entorno, la mineralidad de la tierra, la limpieza del aire, los cambios bruscos de temperatura, las horas de sol y el trabajo serio de su gente, con producciones cortas de uvas seleccionadas de viñedos propios y trabajos respetuosos con el medio ambiente, dirigidos por profesionales muy cualificados que han sabido aportar la sabiduría que la tradición nos negó tras la desaparición de la casi totalidad del cultivo arrasado por la filoxera en el siglo XIX.

Pero no nos vamos a quedar en el pasado, tenemos que trabajar con los mimbres que nuestro tiempo nos brinda. Hoy queremos presentar a profesionales del sector de Ronda y de la Costa del Sol "en premier" los Vinos de Ronda que están por salir al mercado para que puedan ofrecerlos a sus clientes con total conocimiento ya que tendrán la oportunidad de conversar con los enó-

logos y propietarios de las bodegas y catar nuestros vinos en el magnífico claustro del Convento de Santo Domingo de Ronda.

Queremos hacer también este día una reflexión sobre los efectos del llamado "cambio climático", no sabemos si será un ciclo natural de la naturaleza o si está provocado por el hombre o ambas cosas. Es cierto que los veranos pasados han sido especialmente calurosos y aunque esta primavera no nos ha sido desfavorable, debemos tomar las medidas para saber actuar en cada momento, desde el punto de vista de la agricultura convencional y de la biodinámica, temas que serán objeto de debate en las ponencias de la jornada.

Sin más, agradecer al Excelentísimo Ayuntamiento de Ronda, a la Delegación Provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, al Consejo Regulador de las DD.OO. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, a los patrocinadores de la 2ª Jornada del Vino de Ronda, así como a las bodegas y empresas representadas en este acto, su apoyo y colaboración en este día.

FRANCISCO RETAMERO BLÁZQUEZ
Presidente de la Asociación de Viticultores
de la Serranía "Vinos de Ronda"

Bodega F.Schatz

FINCA SANGUIJUELA
APTDO. CORREOS 131
CARRETERA RONDA-ACINIPO KM.1
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TÉNO/FAX: 952871313
bodega@f-schatz.com
www.f-schatz.com



Se trata de la primera bodega ecológica de la provincia de Málaga, y se encuentra ubicada en la Finca Sanguijuela, a unos 10 km de Ronda, a unos 600m al nivel del mar, rodeada de la “Sierra de Grazalema” y de la “Sierra de las Nieves”. Estas sierras la protegen de los vientos fuertes de Levante y Poniente, y garantiza una pluviometría estable de unos 500l. anuales. Además existe un microclima especial (días calurosos y noches frescas) que ofrece las condiciones ideales para la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados de alta calidad.

El viñedo se extiende en una suave pendiente hacia el sur con suelo profundo (de textura franco-limo-arcilloso-arenosa) y sano por su buena aireación y permeabilidad.

La finca ofrece una vista pintoresca rodeada de labor de secano, arroyos naturales, encinares, pastos y de la Cañada Real Málaga-Sevilla-Jerez. El rendimiento es limitado a una cantidad de 1 kg. de uvas por cepa (unas 3.500-5.000 kg/ha). La vendimia se hace totalmente a mano preseleccionando las uvas, y sin romper los hollejos de las bayas, son transportadas en cajas pequeñas de unos 20 Kg. en pocos minutos a la bodega.

Los vinos obtenidos muestran un buen equilibrio con taninos maduros, acidez suave y saludable. Además se distinguen por ser afrutados, teniendo elegantes aromas varietales, condicionado por el terruño, creado por el micro-clima especial y el equilibrio de las reacciones naturales en viña y bodega.

LOS VINOS DE “SCHATZ”

ACINIPO 2002

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
VARIEDADES: Lemberger.
ELABORACIÓN: 13 meses crianza “sur lie” con “batonnage” en barricas nuevas de roble francés “Tronçais, Allier”.
Color Rubí intenso con reflejos violáceos.
NARIZ: Balsámico, nítido, intensivo aroma a fruta roja, monte bajo (hinojo, romero...).
BOCA: Sedoso paso en boca, madera bien ensamblada, fruta roja, toques de torrefacto (café, cacao) posgusto largo y limpio.

CHARDONNAY 2005

GRADO ALCOHÓLICO: 13%
VARIEDADES: Chardonnay.
ELABORACIÓN: 6 meses crianza “sur lie” con “batonnage” en barricas nuevas de roble francés “Nevers”.
COLOR: Amarillo oro limpio.
NARIZ: Potentes aromas minerales sobresalen por encima de un fondo de frutas subtropicales, envuelto en una madera nueva muy sutil.
BOCA: Un ataque de frutas cítricas inundan el paladar, donde la acidez viva de este Chardonnay se mezcla con sensaciones balsámicas y minerales que recuerdan al terruño del cual proceden.

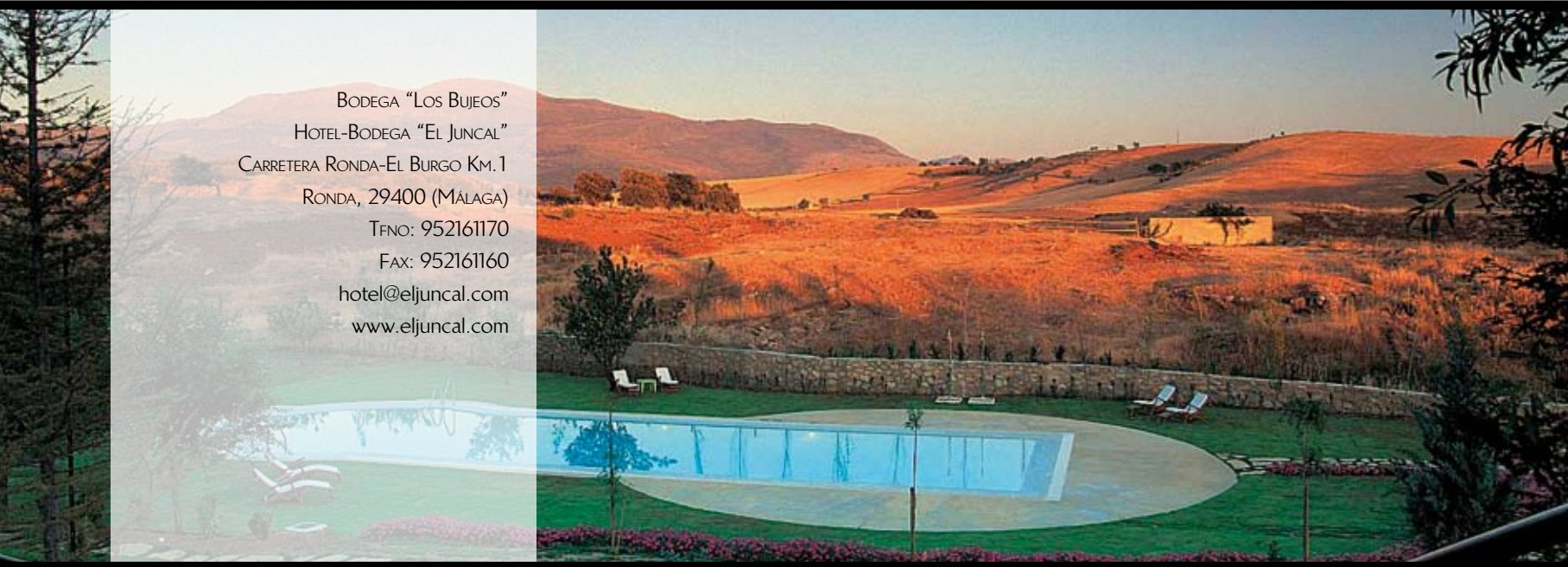
ROSADO 2005

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
VARIEDAD: Muskattrollinger.
ELABORACIÓN: 5 meses crianza “sur lie” con “batonnage” en barricas de roble francés “Tronçais, Allier”.
COLOR: Rojo intenso con destellos violáceos.
NARIZ: Fuerte aroma frutal y floral (frambuesa, fresa silvestre, pétalos de rosas)
BOCA: Sabroso y muy amplio y vivo, con buena acidez y un final largo. Con toques muy minerales (salado...) y un ligero amargor (regaliz...)

Se trata de la primera
bodega ecológica
de la provincia de
Málaga, y se encuentra
ubicada a unos 600m
al nivel del mar,
rodeada de la “Sierra
de Grazalema” y de la
“Sierra de las Nieves”,
que la protegen de
los vientos fuertes de
Levante y Poniente,
y garantiza una
pluviometría estable



Bodega Los Bujeos



BODEGA “LOS BUJEOS”
HOTEL-BODEGA “EL JUNCAL”
CARRETERA RONDA-EL BURGO KM.1
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TFNO: 952161170
FAX: 952161160
hotel@eljuncal.com
www.eljuncal.com



Esta bodega forma parte del Complejo Hotel y Bodega “El Juncal”. En su proyecto se propusieron implantar un nuevo concepto de Turismo Temático -Enoturismo- en la Serranía de Ronda. Un concepto que ya estaba funcionando con éxito en otros puntos de España y que en nuestra ciudad aún no había sido desarrollado.

Contaban además con la única bodega que ha perdurado al paso del tiempo existente en la Ciudad de Ronda, un antiguo Cortijo-Lagar del siglo XVIII, denominado “El Juncal” con lo que ya poseían una parte importante del proyecto: “la tradición”, aunque, como es lógico, transformaron y dotaron las instalaciones con nueva tecnología, aportando así a su proyecto: “modernidad”, y uniendo una y otra nace su vino “Pasoslargos”.

La uva de sus viñedos procede de cuatro pagos propios repartidos por los alrededores de Ronda, sumando un total de nueve hectáreas, dos de ellos en la conocida zona “Hoya del Tajo” denominados “Los Molinos y La Hoya”, otro situado a escasos mil metros de su Bodega “Cerro del Águila” y por último en la propia finca de “El Juncal”. Este hecho concede a su vino una mayor complejidad, ya que algunas de sus fincas poseen una diferencia de altura de más de cien metros entre ellas, con suelos totalmente diferentes entre franco-arenosos, calcáreos e incluso pizarra, lo que le aporta a sus vinos una especial personalidad.

Las variedades plantadas son: Cabernet Sauvignon, 60%; Syrah, 10 %; Cabernet Franc, 30%. La uva es vendimiada realizando un exhaustivo seguimiento de la maduración por variedades, realizándose una selección de racimos tanto en el campo como en la bodega. La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés.

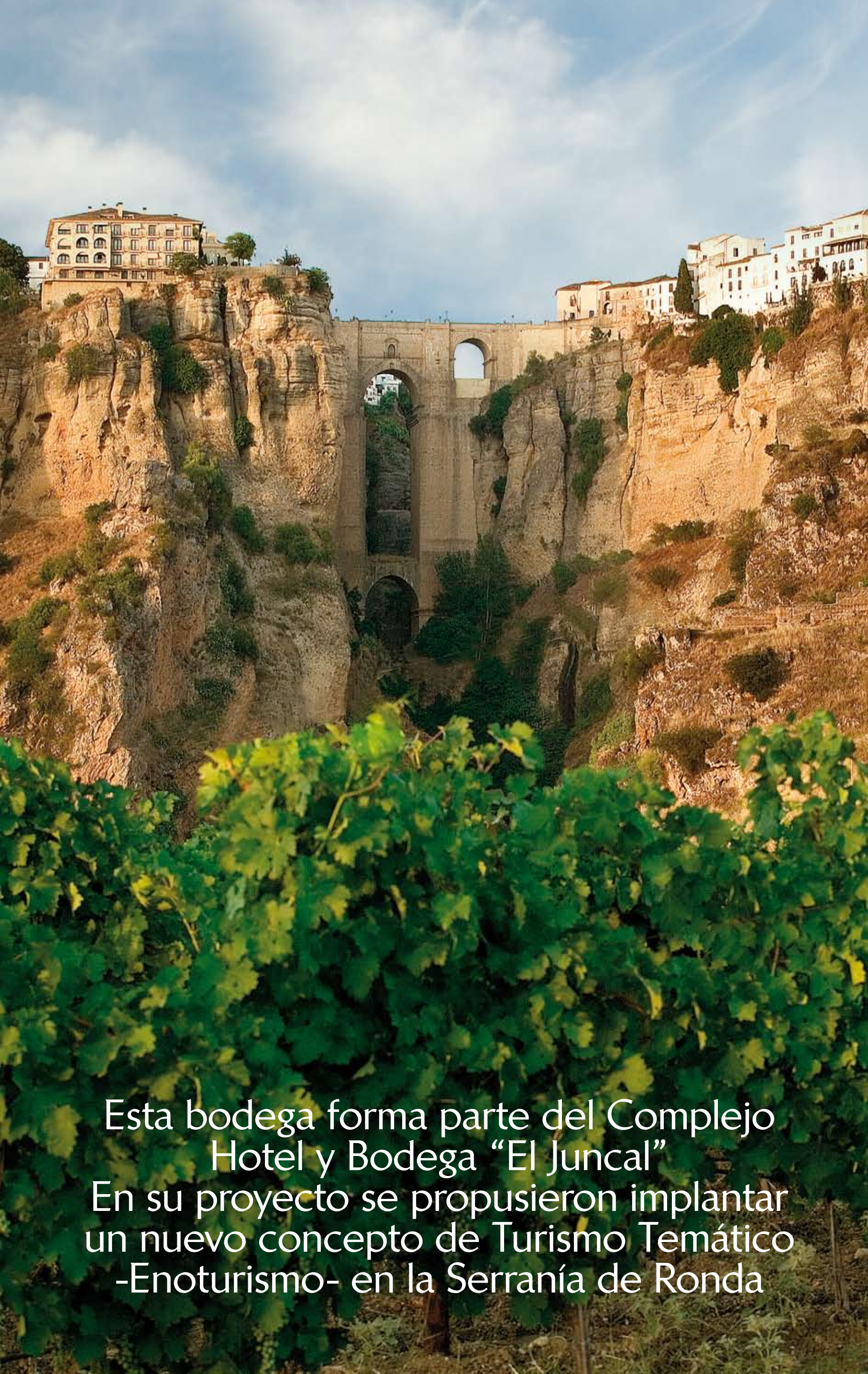
También llevan a cabo en sus instalaciones cursos de catas y la posibilidad de comer o alojarse en el Hotel, pudiendo incluso realizar rutas por los viñedos o recibir formación sobre la labor que se esté realizando en dicho momento: poda, formación o vendimia.

LOS VINOS DE “LOS BUJEOS”

PASOSLARGOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%
pH: 3.5
ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/l
PRODUCCIÓN: 10.000 botellas

24% Cabernet Sauvignon / 20% Syrah / 18% Merlot / 17% Petit Verdot / 15% Cavernet Franc / 6% Garnacha
A la vista el vino presenta un color cereza intenso con matices púrpura, con varias capas. En nariz se aprecian notas minerales, cereza madura, tinta china y cassis, con sutiles aromas de tostados y balsámicos. En boca expresa su gran estructura, fineza y volumen con un final largo. La retronasal confirma los aromas balsámicos y fruta roja madura encontrados en nariz.



Esta bodega forma parte del Complejo
Hotel y Bodega “El Juncal”
En su proyecto se propusieron implantar
un nuevo concepto de Turismo Temático
-Enoturismo- en la Serranía de Ronda

La finca de 15,5 hectáreas está
ubicada en un marco de extrema
belleza en la cornisa del famoso Tajo
de Ronda, y la bodega en un antiguo
Convento Trinitario con 500 años



Descalzos Viejos



FINCA DESCALZOS VIEJOS
PARTIDO DE LOS MOLINOS
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TEL. MÓVIL: 607 16 37 82
TEL. 952 87 46 96/952 87 92 57
FAX: 952 87 55 01
paco@retamero-salesi.com

Esta bodega se encuentra en el Convento Trinitario de “Los Descalzos Viejos”, que ha sido rehabilitado para tal fin, llevándose una labor de restauración realmente encomiable, que ha supuesto la recuperación de este histórico edificio y de unos interesantísimos frescos en el presbiterio de la antigua Iglesia.

La finca de 15,5 hectáreas está ubicada en un marco de extrema belleza en la cornisa del famoso Tajo de Ronda, protegida de los vientos del norte. El interior del complejo se completa con el jardín huerto conventual resuelto con bancales de la época y nacimiento de agua. El viñedo o Pago de Los Descalzos Viejos son 6 hectáreas, cuya plantación se encuentra orientada al Sur o Sur-Este, con una altitud media de 650 m.

La buena exposición solar, al mismo tiempo que una excelente evolución del gradiente térmico, favorecida por una fácil circulación descendente del aire al encontrarse en la parte alta de la ladera, junto a la naturaleza del propio suelo y su origen geológico, calizo y de textura franca, confieren una personalidad propia al vino.

Teniendo en cuenta además la pluviometría de Ronda, en torno a 650 mm anuales, que puede considerarse la óptima para producción de vinos de calidad, la parcela se establece en secano. Por eso es un pago donde los vinos tienden a tener buena graduación alcohólica, muy glicéricos y por tanto suaves a pesar de su carga polifenólica y acidez elevadas. Son vinos de capa alta, aromáticos, con ciertas notas minerales del terruño.

Las variedades son: cabernet sauvignon, syrah, garnacha, petit verdot, merlot y chardonnay. Otra variedad implantada en menor superficie es Graciano de Rioja Alta, a modo de prueba, interesante por su acidez y aromas muy singulares. En un futuro próximo, está proyectada una ampliación de sus instalaciones donde se ubicará el lagar y la línea de embotellado quedando la “iglesia” exclusivamente para albergar las barricas.

LOS VINOS DE “LOS DESCALZOS VIEJOS”

DV VINO JOVEN

50% Syrah / 35% Garnacha / 15% Cabernet Sauvignon.

Color cereza picota de capa media alta con ribetes violáceos, da en nariz aromas a fruta roja del bosque sobre un buen fondo de especias y un ligero toque mineral. En boca, fruta madura, un toque salino y buena acidez para ser un vino de una región meridional. El paso en boca destaca por su estructura, ligera astringencia que no resulta agresiva.

DV VINO DE EXPRESIÓN

33% Syrah / 33% Garnacha / 33% Cabernet Sauvignon.

Cereza intenso con capa alta y ribete violáceo. Gran limpieza aromática, potente, frutas rojas, ácidas, balsámicas, hierbas aromáticas. Boca potente con sensaciones salinas y minerales, bien estructurado. Taninos agradables y paso de boca largo con sensación de guirlache y fruta confitada.





El paraje denominado “Chinchilla”, donde se ubica esta bodega era famoso en el pasado por sus viñas y vinos, ya que se encuentra en las proximidades de la ciudad romana de Acinipo

Bodega Doña Felisa



BODEGA DOÑA FELISA
CORDEL DEL PUERTO EL QUEJIGAL
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TELÉFONOS: 952792596 / 952166073
FAX: 952798583
info@chinchillawine.com
www.chinchillawine.com

El paraje denominado “Chinchilla”, donde se ubica esta bodega era famoso en el pasado por sus viñas y vinos. Su terreno es franco-arenoso, de fácil drenaje y la variedades elegidas, en función a la tierra y al vino que han pretendido hacer son: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Esta variedad de Tempranillo tiene una particularidad, que la baya es más pequeña de lo normal, con lo cual se consigue que la relación pulpa y pellejo sea más adecuada para extraer el máximo de color.

La viticultura que desarrollan está enmarcada en una plantación de dos por uno (número de plantas colocadas en línea, separadas un metro una de otra, y dos metros de separación una línea de otra). El resultado son cinco mil plantas por hectárea. La viticultura que llevan a cabo está dentro, también, de la llamada Viticultura Integrada, con un control totalmente reglamentado y que sigue unos parámetros plenamente respetuosos con el medio-ambiente.

Dependiendo si el vino es destinado a joven o crianza, después de la fermentación controlada, pasa a botella o a barricas de roble francés y americano, con diferentes tostados. Una vez realizada la crianza en barrica permanece unos meses en botella hasta que está listo para salir al mercado.

La Bodega Doña Felisa, por otro lado, está enclavada en un lugar para disfrutar de lo que hoy en día se llama turismo enológico, ya que se encuentra en las proximidades de la Ciudad Romana de Acinipo. Realizan, gestionan y promueven cursos de cata y enología y ofrecen sus instalaciones para la celebración de pequeños Congresos y Reuniones de Empresas, con todos los equipamientos multimedia, en un lugar paradisíaco, cargado de historia, tranquilo, aislado y discreto.

LOS VINOS DE “DOÑA FELISA”

NUEVO 06

Vino joven de uva de la variedad Tempranillo con color rojo picota con ribetes violáceos. Su aroma de notas lácticas y flores combinan con las frutas rojas como fresa, cerezas y guindas dando una aroma goloso con toques de bollería fina que nos predispone a una entrada dulce en boca, agradable y sabrosa con un final que recuerda a plantas aromáticas y monte bajo.

VARIEDADES: Tempranillo

GRADO: 13%

PRODUCCIÓN: 9.000 botellas

ROBLE 05

De color rojo cereza con reflejos violáceos. Aromas de fino roble tostado, frutos secos y especias de clavo y canela combinan con un fondo mineral propio del terreno. En boca es potente y concentrado ganando volumen a su paso con recuerdos a pan de higos y almendra amarga, siendo su final largo y mineral.

VARIEDADES: Tempranillo, Syrah

GRADO: 13%

PRODUCCIÓN: 5.000 botellas

CABERNET SAUVIGNON

Vino en tono rojo cereza oscuro con reflejos morados. Sus predominantes aromas con toques tostados a canela y clavo se entremezclan con un fondo varietal que nos recuerda a pimientos asados y frutos negros. Su boca de gran viveza cuenta con taninos que le aportan volumen y se funden con la fruta negra envueltos en notas minerales, el final es largo con toques ligeramente amargos que le confieren personalidad.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

GRADO: 13.5%

PRODUCCIÓN: 7.000 botellas



Bodega Conrad

BODEGA CONRAD
COTO DE LA VIÑA SAN JACINTO, S.A.
CARRETERA RONDA-EL BURGO, KM 4
RONDA 29400 (MÁLAGA)
TEL: 952114411 / 652853196
FAX: 951166035
conrad@vinosconrad.com
www.vinosconrad.com



Esta bodega, situada en la carretera Ronda-El Burgo, a los pies de la Sierra de las Nieves, fue fundada en 1999. La finca tiene una extensión total de 27 hectáreas, dentro de un hermoso paraje natural repleto de encinas, olivos, almendros y nogales. Primeramente hicieron la plantación, para posteriormente construir la bodega. La superficie dedicada a viñedos es de 6,5 hectáreas, con una densidad de cinco mil plantas por hectárea.

Los viñedos están situados al poniente, y en verano, debido a su situación en la falda de la sierra, de ella baja por las noches una brisa refrescante que favorece enormemente al fruto y, por consiguiente, le proporciona, junto a los otros elementos del terroir, una características específicas que le da una gran personalidad al vino que producen.

Poseen dos tipos de suelo: calizo y pedregoso, en la parte más alta de la plantación; y calizo-arenoso, en la parte más baja. Las variedades plantadas son: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Merlot y Petit Verdot.

Cuenta con una tecnología punta que les permite realizar a la perfección todo el proceso de elaboración de sus excelentes caldos, situándose como uno de los referentes de las bodegas rondeñas.

La Filosofía de esta bodega es la elaboración de un vino de calidad, dentro del Sistema de Viticultura Integrada, respetando al máximo la magnífica naturaleza del hermoso paraje que lo produce.

El envejecimiento del vino se lleva a cabo en barricas de roble francés en bodega totalmente subterránea, excavada en la roca, con una capacidad de hasta 300 barricas.

Hasta ahora, tan sólo ha sacado un vino por año, pero tienen en proyecto otros dos vinos de selección especial, que podrán llegar al consumidor en unos años. Sus vinos se venden especialmente en toda la Comarca Rondaña y Costa del Sol, y también exportan a Suiza e Inglaterra.

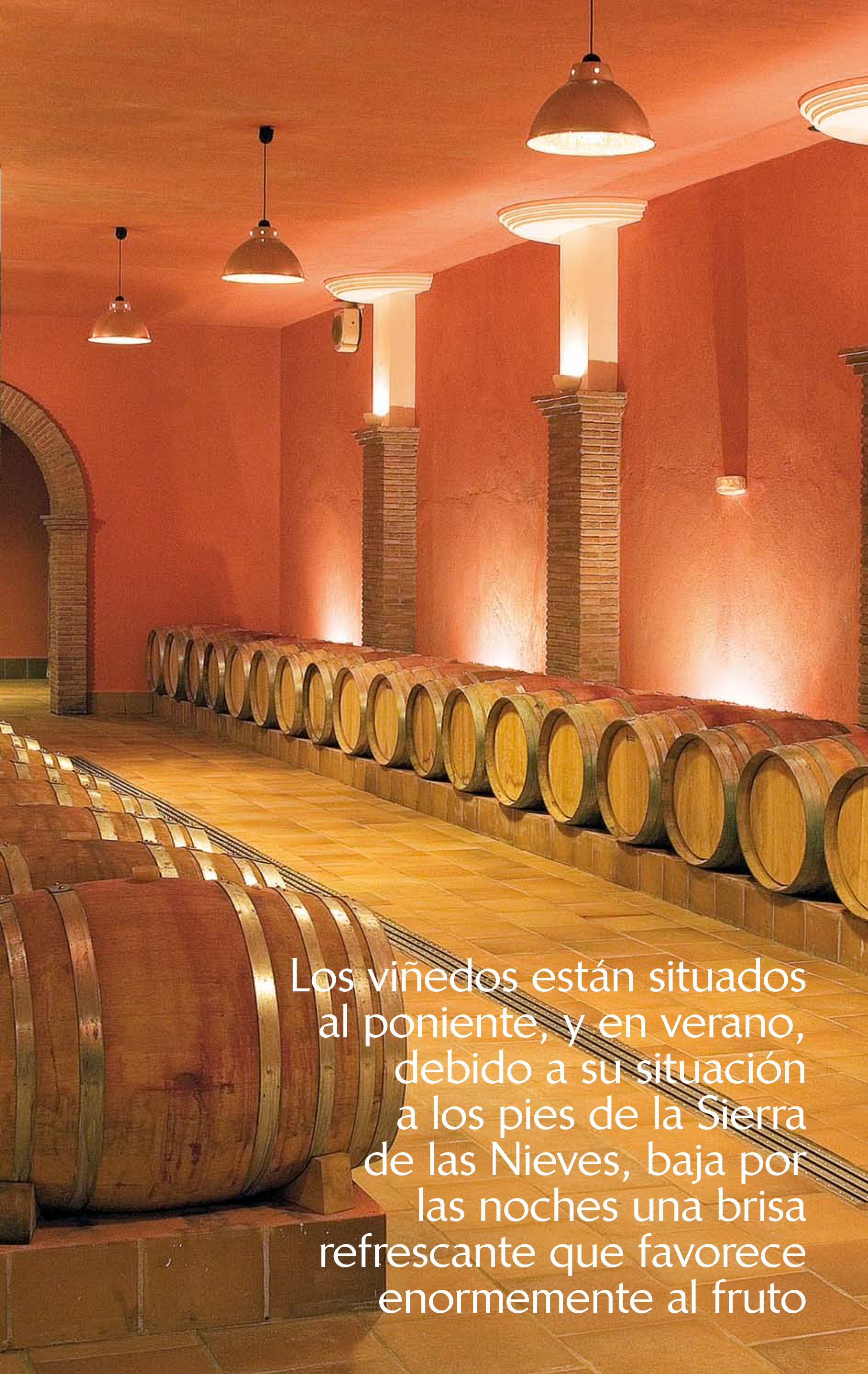


EL VINO DE “CONRAD”

SOLEÓN 2005-CREACIÓN CONRAD

Envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés y americano. 14 % vol.

Cereza oscuro, franco, limpio, sin defectos. En nariz, aroma potente, con notas de fruta negra, café, chocolate, flores azules (violetas), ciruelas y fondo a bombón inglés con buen equilibrio madera-varietales y finos matices especiados. Boca potente, concentrado, carnosos, taninos sabrosos y granos con fondo mineral. Se nos muestran vainillas, cerezas en licor, moras y alguna fruta negra. Sugerente y equilibrado.



Los viñedos están situados al poniente, y en verano, debido a su situación a los pies de la Sierra de las Nieves, baja por las noches una brisa refrescante que favorece enormemente al fruto

Cortijo Los Aguilares

BODEGA-CORTIJO "LOS AGUILARES"
PUENTE DE LA VENTILLA
CTRA. RONDA-CAMPILLOS KM. 5
APARTADO CORREOS 119
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
Tfno/Fax: 952874457
info@cortijosaguilares.com
www.cortijosaguilares.com



La finca Cortijo "Los Aguilares", está situada en la Carretera de Ronda a Campillos en el paraje denominado "Puente de la Ventilla". Se trata de una finca de amplias dimensiones, 800 hectáreas, muy variada y dedicada a diferentes cultivos de cereales, olivos y también a la cría de cerdos en montanera.

Poseen tres parcelas apropiadas para el cultivo de la vid, con suelos arcillo-calcáreos, cuya plantación total es de 19 hectáreas de viñedo, de las variedades Pinot Noir, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Dentro del sistema de Viticultura Integrada, con el máximo respeto al medio ambiente.

Estiman producir unos 100.000 Kg. de uva como máximo, cosecha voluntariamente corta, en aras de primar la calidad contra la cantidad.

Paralelamente al trabajo de campo, han acometido la construcción de la Bodega de elaboración, así como la reconstrucción del antiguo Cortijo, en el que se ha respetado al máximo el estilo existente. Dedicado actualmente, además de vivienda, a sala de catas y salón de recepciones.

Actualmente existen 160 barricas de roble francés de 1 a 3 años de antigüedad, donde los vinos con crianza reposan de 8 a 14 meses, según el vino a elaborar. La elección única de madera francesa Alliere en las barricas, es una decisión que se corresponde con el estilo de vino que elaboran.

LOS VINOS DE "LOS AGUILARES"

VINO TINTO 2005

A partir de uvas tempranillo y merlot. Elaborado con el mismo esmero que los vinos con crianza, se somete unas maceraciones cortas para poner en valor los aromas frutales y su suavidad aterciopelada. Decantación natural en depósito y embotellado en Abril 2005.

PINOT NOIR 2005

Elaborado exclusivamente con uvas de esta variedad. Tuvo una crianza de 8 meses en barrica antes de su embotellado. Aromas florales, que reflejan perfectamente las características de esta variedad.

PAGO EL ESPINO 2004

Con uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot. Catorce meses de crianza de barrica y 6 meses de botella. Equilibrio entre aromas frutales y de crianza.

La finca de 800 hectáreas se encuentra en el paraje del “Puente de la Ventilla”, con un luminoso Cortijo andaluz y una bodega en la que envejecen unos excelentes caldos





La idea desde el principio de esta bodega ha sido y es la elaboración de un vino de alta calidad, para lo cual se inscribe la finca en el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica

Bodega Joaquín Fernández



BODEGA "JOAQUÍN FERNÁNDEZ"

FINCA LOS FRUTALES

PARAJE DE LOS FRONTONES

RONDA, 29400 (MÁLAGA)

TELF./FAX: 951166043

info@bodegajoaquinfernandez.com

www.bodegajoaquinfernandez.com

La idea desde el principio de esta bodega ha sido y es la elaboración de un vino de alta calidad, para lo cual se inscribe la finca en el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, apostando por un producto Ecológico, respetando el Medio Ambiente, no usando productos químicos de síntesis, sólo utilizando productos naturales permitidos en el Reglamento Europeo de Producción Ecológica 2092/91.

En la actualidad una superficie total de viñedo es de 5 hectáreas, 4 de las cuales están en la Finca Los Frutales y 1 en la Finca La Nogaleta, siendo las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Merlot, las cultivadas para la elaboración de nuestros vinos.

El cultivo tiene una orientación Norte-Sur, particularidad importante en la finca, ya que las plantas se iluminan por la mañana en la cara Este y por la tarde en la Oeste, mientras que al mismo tiempo los racimos se protegen de las quemaduras solares del mediodía con la vegetación. El suelo es Franco/Arcillo/Arenoso, ideal para la viticultura, pudiéndose observar en la personalidad de sus vinos. Con respecto al clima, la Finca está en una ladera orientada al Sur, por lo que recibe la luz del sol durante todo el día y, al estar en ladera, el aire frío se desplaza hacia las zonas bajas donde el río los evacua.

La Bodega "Joaquín Fernández" está realizando un estudio en colaboración con la Universidad de Sevilla y la Junta de Andalucía, que es el primero de este tipo que se hace en la Serranía, con la pretensión de que el vino se elabore con una levadura Autóctona de Ronda, tal y como ya se hace en otras zonas vitivinícolas, obteniendo vinos con unos aromas y sabores diferentes a los que se fermentan con levaduras de otros lugares.

El enclave de La Finca "Los Frutales" ofrece también el marco perfecto para visitas y catas guiadas por el personal de la bodega, difundiendo en la actualidad las maravillas de la Serranía y las excelencias de sus vinos.

LOS VINOS DE "LOS FRUTALES"

FINCA LOS FRUTALES - IGUALADO

Igualado, expresión tradicional con la que se denomina a la fusión de vinos en Málaga, ha sido el término rescatado para nombrar a este vino de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha del viñedo de la "Finca Los Frutales", en la ladera de "Los Frontones", a 700 metros de altitud.

CATA: Fase Visual: Picota intenso con posibilidad de precipitados que no afectan a las cualidades sensoriales.

Fase Olfativa: El Chocolate, los frutos secos y los frutos negros se integran a través de unos recuerdos balsámicos y de bosque mediterráneo, revelándose una importante evolución en la copa.

Fase Gustativa: Vino de gran volumen, estructura y persistencia, aflorando en boca las cualidades percibidas en nariz, así como los cafés.

FINCA LOS FRUTALES - MERLOT-SYRAH

Vino elaborado a partir de las variedades Merlot y Syrah del viñedo de la "Finca Los Frutales", en la ladera de "Los Frontones", a 700 metros de altitud.

CATA: Fase Visual: Color cereza brillante. La aparición de precipitados por la no estabilización del vino no afectan a las cualidades sensoriales.

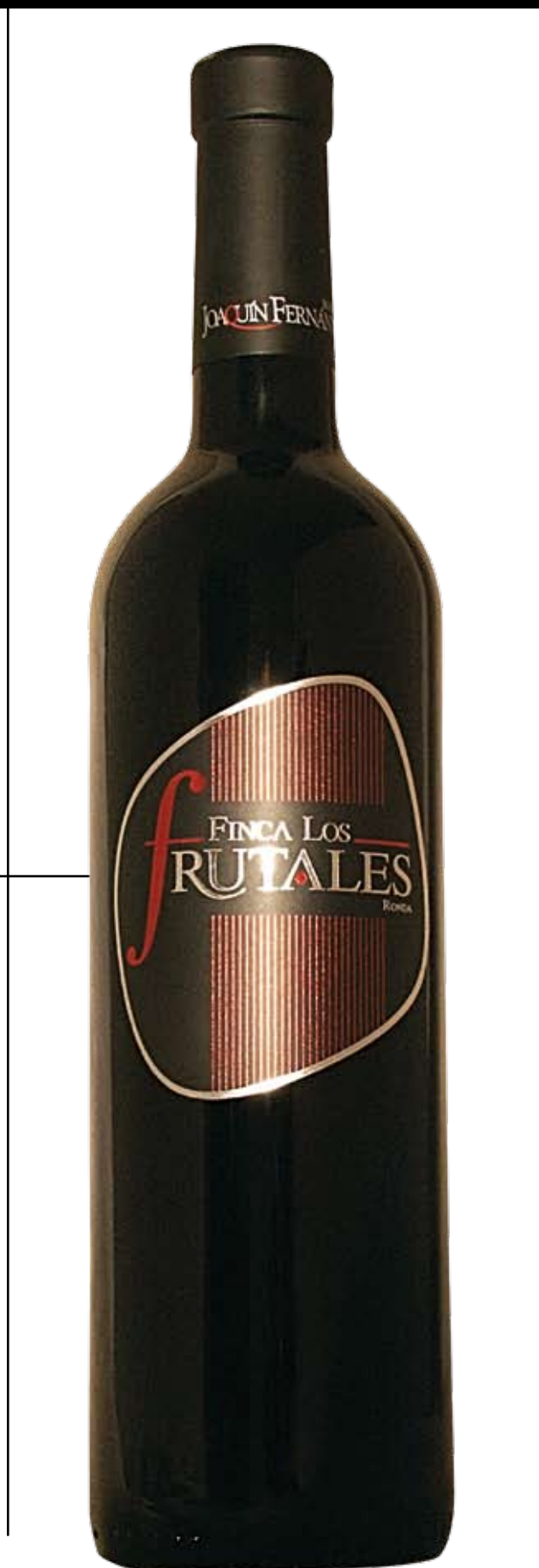
Fase Olfativa: Vino con marcadas notas de frutas rojas y un elegante torrefacto que le aporta complejidad en nariz.

Fase Gustativa: El paso elegante y persistente de la fruta se combinan con elegancia con el volumen procedente de la crianza sobre lías en barrica, resultando un vino interesante y diferente.

FINCA LOS FRUTALES - ROSADO

Vino elaborado a partir de las variedades Merlot y Syrah de la Finca Los Frutales.

Este vino ha realizado la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas nuevas de roble francés, con una posterior crianza sobre lías, resultando un vino complejo, frutal y diferente.



Cortijo San Juan

CORTIJO DE SAN JUAN
PLAZA DUQUESA DE PARCENT, 3
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
Tfnos. 95 287 32 40, EXT.23
MÓVIL: 609 54 82 28
mambiente@ronda.es
mediocampo@wcostasol.es



El Excmo. Ayuntamiento de Ronda, dispone de un viñedo para vinos de calidad de seis hectáreas de superficie, establecido en la Finca “Cortijo de San Juan”. De ellas cinco hectáreas están plantadas de cinco variedades tintas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot y Tempranillo) y dos variedades blancas (Chardonnay y Sauvignon Blanc); y la hectárea restante, concedida con carácter experimental, se dedicará en breve para injertar o plantar aquellas variedades que no están autorizadas actualmente en la Comunidad Autónoma de Andalucía, pero que pueden ser interesantes para la Serranía de Ronda, pudiendo así solicitar su autorización tras varios años de estudio.

La plantación actual tiene un diseño versátil buscando la mayor utilidad potencial para el viticultor, pues éste permite comparar los resultados de dos marcos de plantación distintos, que son los más usuales de los implantados en la Serranía de Ronda, así como obtener información sobre el comportamiento de las siete variedades sobre cuatro patrones distintos (161-49 Couderc, 110-Ritcher, 1103- Paulsen y 140 Ruggeri).

El cultivo está establecido con las líneas de plantación paralelas a las curvas de nivel para proteger el suelo de la erosión hídrica y cuenta con un sistema de formación adaptado a la moderna viticultura de calidad y sostenible.

En consecuencia podemos decir, que gracias a las circunstancias anteriores, se podrán sacar importantes experiencias de cara al “cambio climático”.



El Excmo. Ayuntamiento
de Ronda, dispone de
un viñedo para vinos
de calidad de seis
hectáreas de superficie,
establecido en la Finca
“Cortijo de San Juan”



Este proyecto contempla la recuperación de labores tradicionales y ancestrales mediante el empleo de “animales de tiro” y utilización de aperos de labranza

Cuesta la Viña



CUESTA LA VIÑA
PARTIDO DE MONTECORTO
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TEL. MÓVIL: 629 589 336
TEL. 95 287 22 54
FAX: 95 287 07 19
ajmunoz@agroinfor.net

Con el objetivo de pasar de la “teoría a la práctica” Antonio J. Muñoz de Arcos (Ingeniero Técnico Agrícola) y Alejandro Durán Jiménez (Ingeniero Agrónomo), deciden iniciar su propio proyecto en la elaboración de vinos de calidad; para ello adquieren la finca en la zona denominada “Cuesta la Viña” (por algo será) en la pedanía de Montecorto, en el propio termino municipal de Ronda (Málaga). La finca cuenta con una superficie de 6.38 Has, a una altitud media de 630 m, de las cuales en la actualidad se encuentran plantadas 1,6 Ha con las variedades de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot, y formación en espaldera de piquetas de madera de Acacia sin tratar, en cultivo ecológico. Está previsto incorporar nuevas variedades, entre la cuales se encontrarán variedades autóctonas, hasta un máximo de 3 Ha.

La limitación de la superficie de cultivo, tiene como objeto el llevar a cabo un extraordinario control de la producción agrícola, ya que la calidad de la cosecha es la que determina la calidad del producto final. Por sus características, la finca cuenta con las tres premisas básicas que establecían los romanos para determinar la aptitud de la tierra para la plantación del viñedo: pendiente suave hacia un valle, proximidad a un río y terreno pedregoso, condiciones éstas integradas perfectamente en el propio “Terroir”.

En cuanto a las instalaciones necesarias para las labores propias de procesado, envejecimiento, almacén y embotellado del vino, se proyecta la construcción de un edificio de “diseño”, teniendo en cuenta las nuevas necesidades de los mercados emergentes, como el “turismo enológico”.

Junto a estos objetivos, el proyecto contempla la Recuperación de Labores Tradicionales y Ancestrales mediante el empleo de “Animales de Tiro” y utilización de aperos y medios de trabajo tradicionales; con ello se pretende buscar, en lo posible, la recuperación de los medios y formas de trabajo de nuestros antepasados en el medio rural.

Todos estos aspectos, junto a una situación privilegiada (junto al Parque Natural de Grazalema y al embalse de Zahara), permitirá la obtención de unos productos con una marcado “carácter singular” encaminados a la obtención de vinos de los denominados de “autor” que le permitan diferenciarse tanto por su Alta Calidad como por su singularidad.

LOS VINOS DE “CUESTA DE LA VIÑA”

TSMC 2005 - CRIANZA

40% Tempranillo / 30% Syrah / 20% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon.

Envejecido durante 12 meses en barricas nuevas y 8 meses de crianza en botella; para una producción limitada de 3.000 botellas, que saldrán al mercado a finales del 2.007.



Ya comienza la cuenta
atrás para conocer los
resultados de un arduo
trabajo y poder degustar
los grandes vinos de
Bodega Morosanto



Bodega Morosanto



CORTIJO DE MOROSANTO - LA CIMADA
CTRA. ARRIATE-SETENIL, KM. 3,5
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TELF: 685126857 / 952165361
FAX: 952165361
bodegamorosanto@mcinmobiliaria.com

Bodega Morosanto: Fiel Expresión de Historia y Cultura.

Ya comienza la cuenta atrás para conocer los resultados de un arduo trabajo y poder degustar los grandes vinos de Bodega Morosanto.

El proyecto vitivinícola de Morosanto se asienta en el extraordinario Valle del Río Guadalquivir, dominando a modo de perspectiva aérea, los maravillosos paisajes de la Depresión Natural de Ronda y las Sierras Kársticas que la circundan.

La finca se asienta sobre una importante Villa romana, en la que existen evidencias de la producción de aceite y muy probablemente de vino.

Los restos superficiales localizados por los arqueólogos, nos permiten decir que esta gran unidad productora y residencial tuvo sus orígenes en el siglo I y una continuidad hasta al menos el siglo V d.C. tal y como demuestran los restos cerámicos, algunos con clara iconografía paleocristiana.

La finca se encuentra situada a una altura media de 700 metros, lo que confiere un cambio de temperaturas ideal entre el día y la noche y fundamental en la evolución de la planta y del fruto de ésta, que en definitiva se convertirá en el vino de las Bodegas Morosanto.

En esta nueva Bodega que inició su andadura hace un año, se realizan las operaciones propias con todo el



cuidado que merece un vino de extrema calidad. Desde la selección de las plantas en las que se ha optado por aquellas de categoría superior, hasta la plantación que se realiza con la más alta tecnología supervisando cada paso que se da.

El marco de plantación nos permite una densidad realmente baja para lo usual en la zona, no llegando a las 4.100 plantas por hectáreas y esto, unido a los clones elegidos de baja producción, podemos asegurar que darán lugar a vinos muy potentes tanto de color como de estructura y aroma.

Debido a que hablamos de una producción limitada, tendremos más garantías de encontrarnos calidad y sabor ilimitados, un vino a la altura de los paladares más cultivados y exigentes, un vino único tanto por las características del entorno de su plantación como por el cuidado empleado en cada uno de los detalles del proceso de elaboración. Un producto que superará con creces las expectativas en calidad y personalidad.

Viñedo Altocielo (Lunares)



VIÑEDO ALTOCIELO
CAMINO ALTOCIELO-PILAR DE COCA
CARRETERA RONDA-EL BURGO, KM 4
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
TELF: 952114411 / 652853196
FAX: 952870023
pedro@hotelmaestranza.com



Un nuevo proyecto, en ciernes, es esta plantación que nace de la inquietud de sus dueños, amantes de la naturaleza por encima de otra consideración. En sus cabezas bullía desde hacía tiempo este sueño de disponer algún día con un viñedo, para poco a poco y dando tiempo al tiempo dar el paso definitivo a la construcción de una bodega que consiga elaborar unos caldos excelentes como todos los que se están haciendo en nuestro territorio, con el que ellos, como rondeños que son, se sienten plenamente identificados.

La finca tiene una extensión total de 4 hectáreas, haciéndose uso hasta el momento de 2,6 con 12.300 plantas, aunque las previsiones es llegar a las 25.000. Se encuentra en uno de los parajes más característicos y bellos de nuestra zona, y su situación es privilegiada, con una altitud media de 830 metros. La composición del suelo es franco-arenoso, ligeramente pedregoso.

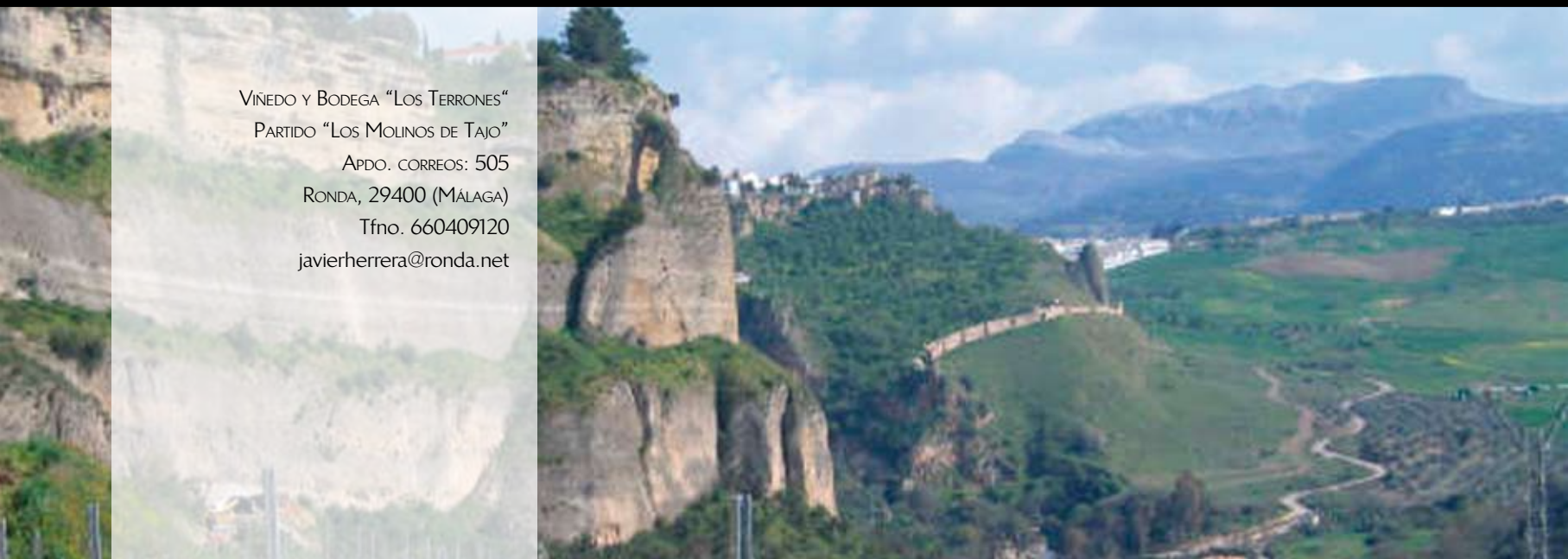
Las variedades plantadas son: Syrah, Cabernet Sauvignon y una variedad originaria de la Serranía de Ronda que en su momento se dará a conocer.

A estos nuevos viticultores, que se añaden a la lista de la ruta enológica rondeña, nos les falta ilusión, entusiasmo y profesionalidad en su proyecto, despacio y con mimo conseguirán su sueño a la vuelta de pocos años.



Se trata de un proyecto
que poco a poco y dando
tiempo al tiempo dará
el paso definitivo a la
construcción de una bodega
que consiga elaborar unos
caldos excelentes como
todos los que se están
haciendo en nuestro
territorio

Viñedo Los Terrones



VIÑEDO Y BODEGA "LOS TERRONES"
PARTIDO "LOS MOLINOS DE TAJO"
APDO. CORREOS: 505
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
Tfno. 660409120
javierherrera@ronda.net

En el mes de agosto de 2005 D. José Conde, Canónigo de la Catedral de Málaga, bendijo una pequeña parcela de tan sólo tres hectáreas que, a partir de ese momento y por carecer de nombre, pasó a llamarse Pago del Canónigo Conde. Situada en la Hoya del Tajo, domina por completo el valle del Guadalquivir. A sus pies las cuevas de San Antón, por levante el asa de la caldera y a poniente los Descalzos Viejos y el Puerto de la Muela.

Las piedras calizas que constituyen el horizonte más profundo del suelo, mezcladas con un 50% de arena, un 30% de limo y un 20% de arcilla, en una composición de textura franca, aseguran de un lado un drenaje natural de las viñas permitiendo una regulación del sistema hídrico; mientras que de otro, tienen la propiedad de acumular durante el día el calor del sol y de restituirlo durante la noche, estabilizando así la temperatura ambiente.

Después de arrancar los olivos existentes y de realizar los trabajos de acondicionamiento del terreno, ha resultado una parcela dispuesta en terrazas con un desnivel máximo entre la parte superior, junto al camino del fielato, y la parte inferior, junto a la Carpanta, de 70 metros. Un terreno difícil de trabajar que se acomoda perfectamente al antiguo proverbio latino "...*apertos Bacchus amat colles*." (Baco desea las colinas abiertas) y

esta máxima es todavía tan cierta que muchos no titubean en asegurar que la elaboración de la savia no puede perfeccionarse completamente sino en los terrenos algo montuosos, y que no se pueden coger buenos vinos en las llanuras.

El encepamiento del pago, unas seis mil cepas plantadas este año, se reparte entre 60% de cabernet sauvignon, 20% de syrah y 20% de petit verdot, dispuestas de modo homogéneo sobre las distintas parcelas. Hemos elegido dos portainjertos híbridos de Rupestris-Berlandieri, resistentes a la sequía; el 110 Richter de gran vigor para el petit verdot y el 140 Ruggeri muy vigoroso y rústico para el cabernet sauvignon y el syrah. El marco de plantación elegido se encuentra en el límite de una densidad baja, alternando la conducción en espaldera para el cabernet y la conducción en vaso para el resto.

Después de haber sido aprobado por unanimidad en el pleno del Ayuntamiento de Ronda el expediente en el que se solicitaba la declaración de Bien de Interés Social para la construcción de la bodega, en estos momentos estamos elaborando el proyecto de bodega que en un futuro no muy lejano nos permitirá hacer vino con uvas procedentes de nuestra finca, en la creencia de que lo que debe fundamentar la personalidad del vino es ser lo más fiel posible al pago del que procede.

Nuestra bodega nos
permitirá hacer un vino
en la creencia que lo
que debe fundamentar la
personalidad de éste es
ser lo más fiel posible al
pago del que procede





Bodegas La Sangre de Ronda



BODEGAS LA SANGRE DE RONDA
C/ GONZÁLEZ CAMPOS Nº 2
RONDA, 29400 (MÁLAGA)
Tfno: 95 287 97 35
info@museodelvinoderonda.com
www.museodelvinoderonda.com

El proyecto de Bodegas La Sangre de Ronda, comienza a tomar forma en el año 2005, aunque la idea se remonta bastante tiempo atrás.

Comenzaban a plantarse las primeras viñas tintas, allá por el 1985, cuando comenzamos a sentir esta inquietud, de la mano de Federico (bodegas Schatz) aprendimos a conocer los misterios de las viñas y el apasionante mundo del vino.

Desde entonces el seguimiento de los procesos de elaboración y el aprendizaje de todo lo relacionado con el sector vinícola ha sido una constante que desemboca, como no podía ser de otra forma, en esta aventura sin norte fijo, que ahora con marca propia empieza a levantarse, un poco mas cada día.

Dentro de este ambicioso proyecto que supone conseguir hacer los mejores vinos, hemos presentado como primera fase del mismo recientemente el Museo del Vino de Ronda. Situado en el casco histórico, en una preciosa casa palacio y antigua bodega. Tras una ardua tarea de investigación histórica y una no menos dificultosa localización de los enseres y útiles que conforman un legado milenario que hemos querido rescatar y poner en valor para un general conocimiento, como una parte más de nuestro impresionante acervo histórico y cultural.

Desde el mismo museo, organizamos cursos de catas, visita a bodegas y rutas ecológicas por nuestra Serranía además de toda clase de eventos en nuestras instalaciones.

Igualmente acabamos de presentar nuestra gama de vinos “tradicionales”. Siguiendo las directrices marcadas, hace un par de años comenzamos la elaboración de los viejos tipos de vino que se solían elaborar en nuestra serranía, buscamos en las fuentes del recuerdo de nuestros mayores y los antecedentes literarios que apuntaban hacia determinados vinos que alcanzaron un grandísimo valor en siglos pasados.

El afamadísimo Pajarete que fuese ya nombrado por viajeros en el siglo XVII, vuelve ha estar vivo, los moscateles tanto en su versión dulce como seco, del que aún se recuerdan marcas como “Tormentilla” o “Solera cumbre” y no podía faltar el “Pedro Ximénez”, embotellado como vino Málaga.

Todo ello ha sido posible gracias a las alianzas empresariales o join-venture firmadas con los mejores productores de uvas con denominación de origen Málaga y bodegas amparadas en esta denominación, que nos han permitido seleccionar, procesar y embotellar bajo nuestra supervisión directa y nuestro riguroso control de calidad, tanto en el campo como en bodega.

El siguiente paso será la puesta de largo de nuestro tinto, que verá la luz en pocos días, elaborado con la misma filosofía y exigencia que los anteriores pero con la denominación de origen y el sello de calidad de Ronda, Sierras de Málaga.





*... y Ronda con las viejas
ventanas de las posadas, los
ojos que espían ocultos detrás de
las celosías para que su amante
bese los barrotes de hierro, y las
tabernas de puertas entornadas
en la noche...*

James Joyce





Ronda también se bebe

Bodega F.Schatz Bodega Los Bujeos
Descalzos Viejos Bodega Doña Felisa Bodega Conrad
Cortijo Los Aguilares Bodega Joaquín Fernández
Cortijo San Juan Cuesta la Viña Bodega Morosanto
Viñedo Altocielo Viñedo Los Terrones
Bodegas La Sangre de Ronda Bodega La Donaira



Excmo. Ayuntamiento de Ronda

