

LA PARADOJA EN QUE LOS VINOS TRADICIONALES DE MÁLAGA SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE SE RESUME EN POCAS PALABRAS: POR UN LADO, SE ESTÁN ELABORANDO UNOS DULCES DE UNA CALIDAD SIN PRECEDENTES EN TODA LA HISTORIA DE ESTOS CALDOS, QUE POR CIERTO ES MUY LARGA, Y POR OTRO, LOS PROPIOS MALAGUEÑOS PERMANECEN AJENOS A ESTA REALIDAD.

MIENTRAS FUERA DE LA PROVINCIA SU PRESTIGIO CRECE ENTEROS DÍA A DÍA, DENTRO DE ELLA TIENEN UNA PRESENCIA TIBIA TANTO EN EL CONSUMO DE LOS HOGARES COMO EN LOS RESTAURANTES.

HABLAMOS CON LOS IMPLICADOS EN EL COMPLEJO MUNDO DE LOS MÁLAGA: HOSTELEROS, BODEGUEROS Y SUMILLERES PARA CONOCER SU OPINIÓN SOBRE ESTA REALIDAD Y SUS PROPUESTAS PARA LOGRAR QUE LA PROVINCIA APROVECHE EL TIRÓN DE LA CALIDAD DE SUS CALDOS PARA HACERLOS PROTAGONISTAS DE LA MÁLAGA DE HOY.

POR JUAN MIGUEL RUBIO

Málaga

ES NOMBRE  DE VINO



Actualmente, la maquinaria productiva de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga, está formada por 565 viticultores, 1.239 hectáreas de viñedos y un total de 32 bodegas adscritas (13 de ellas especializadas en la elaboración de vinos DO Málaga), calificándose 1.280.321 litros como DO Málaga, de los 1.878.050 litros producidos entre ambas DDOO para la campaña 2006-2007, según datos del Consejo Regulador.

Las variedades de uva autorizadas en la creación de vinos DO Málaga son Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (conocida como Moscatel de grano menudo), con una graduación alcohólica natural adquirida de al menos 12° Vol. y un rendimiento máximo de 115 Qm/Ha.

Hay que saber que los vinos amparados por la DO Sierras de Málaga son los tranquilos es decir, blancos, rosados y tintos únicamente.

ELABORACIÓN DE VINOS TRADICIONALES DO MÁLAGA – EL ARTE DE LA MEZCLA. Posiblemente para aquellos neófitos en el arte de elaborar o clasificar los vinos, al leer el reglamento de la DO Málaga, creerán que han de pasar por la Universidad para sacar el Postgrado en Enología o estudiar dos años para adquirir el Master Sommelier o Certificado profesional de Sommelier (cómo se denomina en España), para llegar a comprender el significado de cada palabra.

Lo cierto es que tenemos un reglamento difícil de entender por su complejidad. Daremos las pinceladas necesarias para comprender cómo se elaboran estas joyas dulces.

Los vinos tradicionales de la DO Málaga, son vinos de licor, dedicados a los grandes vinos dulces del mundo, podría describir a esta tipología de vinos, como aquellos que al producto base (vino, mosto parcialmente fermentado, mezcla de ambos, etc), se le añaden aguardientes, alcoholes vínicos o productos edulcorantes, con una graduación alcohólica volumétrica adquirida no inferior a 15° Vol. ni superior a 22° Vol. Pueden dividirse en los siguientes apartados:

■ **VINOS DULCES NATURALES (VDN):** Incluidos en la categoría de vinos de licor, los VDN, proceden la de uva madura o sole-

PILUCA DE BURGOS BODEGAS MÁLAGA VIRGEN

“TENEMOS LOS MEJORES MOSCATELES DEL MUNDO”

En Málaga se dan las mejores condiciones para elaborar los mejores moscateles del mundo. Pienso que tenemos que cuidar lo nuestro y para ello urge una labor de educación y de concienciación. El bodeguero puede concienciar con campañas de promoción pero necesita la implicación del restaurante para que esa campaña sea efectiva.

Nuestra bodega ha logrado que el Cartojal sea el vino que más se consume en Feria. Se puede hablar ya del “fenómeno Cartojal” y después de 12 años se consumen 350.000 botellas de nuestro vino dulce en la Feria. Ahora hay que hacer extensivo este consumo al resto del año y que no sea un consumo residual.

Es fundamental también el conocimiento de nuestros vinos en las escuelas de hostelería y en la formación de nuestros sumilleres. Los Málaga son vinos complejos que hay que conocer.

Creo que es muy importante tener en cuenta que nuestra provincia



es foco de turismo y que nuestros vinos deben tener en cuenta ese mercado. Por eso las gamas deben ser variadas: por un lado, con diseños actuales en el merchandising y el packaging y por otro, manteniendo otros diseños más tradicionales que siguen gustando al sector turístico.

Y, por supuesto, a la imagen debe seguir la calidad.

Por último me gustaría señalar la importancia de que en todas las recepciones oficiales que se hagan en Málaga se sirvan vinos de nuestras denominaciones de origen. Además de que son de gran calidad, es lo justo”.

JAVIER SUÁREZ BODEGAS QUITAPENAS

“Nuestros vinos se venden estupendamente en toda Europa y en muchos estados de Norteamérica. Sin embargo, el consumo de Málaga es muy escaso. Yo achaco esta situación a la poca promoción que se hace por parte de las instituciones en nuestra provincia y a la necesidad de que los vinos de Málaga estén más presentes en los restaurantes”.

ada, que se somete a una fermentación alcohólica parcial, detenida mediante la adición de alcohol vínico (las levaduras se ahogan a más de 15,5° Vol., obteniendo así un vino con el grado alcohólico y dulzor deseados); detenida por filtrado; adición de dióxido de azufre; bajada rápida de temperatura, etc.

Para obtener el grado de dulzor se puede utilizar la adición de mosto concentrado (denominado arrope en la DO Málaga, cómo veremos más adelante). En otros países, puede añadirse sacarosa si no ha madurado bien la uva (en España está prohibido).

■ **VINOS GENEROSOS DE LICOR:** Son vinos que han pasado un tiempo bajo crianza biológica, bajo levaduras que forman velo de flor, al que se le añade mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas o mosto de uva concentrado.

■ **MISTELAS:** Es el mosto sin fermentación, al que se le añade alcohol vínico. Pueden ser tanto blancas como tintas.

Una vez comprendido el origen del alcohol y los azúcares del vino, realizaremos una distinción, según el método de elaboración de nuestros vinos tradicionales y su fin, estas son:

VINOS BASE: Son la esencia pura de los vinos tradicionales malagueños. Normalmente no se comercializan tal cuál, sino que se emplean en mezclas o coupages entre ellos, que darán como resultado grandes vinos generalmente dulces, aunque difíciles de elaborar por la experiencia que se necesita para obtener cada una de estas mezclas por separado y posteriormente ensamblarlas. Estos vinos base son:

Vino tierno: Es el vino parcialmente fermentado procedente de uva largamente

asoleada que da lugar a mostos con un contenido total de azúcares superior a 350 gr/l.; el mosto por sí mismo es capaz de iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica y el vino se encabeza (adición de alcohol de vino).

Vino maestro: Vino procedente de una fermentación muy incompleta, ya que antes de que comience la fermentación, se encabeza el mosto con un 8% de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15 -16% Vol., quedando más de 100 gr/l. de azúcares sin fermentar.

Arrope: Es el mosto de uva concentrado a un tercio del volumen inicial, obtenido mediante la acción del fuego directo o "baño María" y, que se emplea para dar los tonos de color característicos de los vinos "Málaga" de licor.

Color o Pantomima: Arrope concentrado a su vez, hasta el 50% de su volumen.

EL VINO DE MÁLAGA, VISTO POR LOS SUMILLERES



PEPE NALDA

GERENTE DEL RESTAURANTE MONTANA. MIEMBRO ACTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE MÁLAGA-COSTA DEL SOL

¿Es suficiente la promoción y formación actual, que existe sobre nuestros vinos tradicionales?

Obviamente no. Es más, diría que sería vital que en las escuelas de hostelería y la que viene de sumillería, formasen de manera especial a los alumnos respecto a los vinos tradicionales de la zona, nuestros productos, sus tempo-

radas y los platos autóctonos de nuestra provincia.



MERCEDES AMOEDO

SUMILLER DEL RESTAURANTE AMOEDO-MARTÍN & VOCAL DE MÁLAGA DE LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES

¿Cree que el malagueño ha olvidado al vino Málaga de acompañamiento a sus postres? Depende mucho de la figura del sumiller y sobre todo de contar en tu establecimiento con una carta de

vinos de postre, que se base fundamentalmente en vinos DO Málaga. De esta forma el reclamo del cliente es mayor.



JAVIER CERESO

GERENTE DE LOS RESTAURANTES LA BUHARDILLA Y AZABACHE & MIEMBRO ACTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE MÁLAGA-COSTA DEL SOL.

¿Es el vino Málaga, el gran desconocido en su propia tierra?

Vino Borracho: Es la mezcla a partes iguales de vino y de alcohol vínico utilizado para encabezar; el vino que interviene en el vino borracho debe ser del mismo tipo que el vino a encabezar.

VINO BASE Y DEL COMERCIO: Usualmente son vinos de licor secos o vinos blancos dulces.

VINOS DEL COMERCIO: Estos son los que nos llegan a la calle. Se elaboran normalmente con vinos blancos dulces (el eje central donde giran todos los vinos de tradicionales, exceptuando los secos con DO Málaga) + vinos blancos secos o Vinos Base. Entre los más afamados destacan:

Pajarete: Es el vino de licor, o vino dulce natural con un contenido total de azúcares comprendido entre 45gr/l y 140gr/l elaborado sin adición de arrope, sometido a envejecimiento y de color ámbar a ámbar oscuro.

Lágrima: Vino en cuya elaboración solo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella.

Lacrimae Christi: Vinos Lágrima, con un envejecimiento de más de 2 años.

El envejecimiento de nuestros vinos tradicionales, se ha de realizar en barricas de roble con una capacidad de 1000 litros, tanto por crianza estática (el mismo barril durante todo el envejecimiento) o por crianza dinámica, siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

Podemos distinguir según el tiempo de permanencia en las barricas, las siguientes categorías:

Pálidos: Vinos blancos de Pedro Ximénez o Moscatel, sin arrope ni envejecimiento.

Málaga: Oscila entre 6 a 24 meses.

Málaga Noble: Entre 2 y 3 años.

Málaga Añejo: De 3 a 5 años.

Málaga Trasañejo: Más de 5 años de envejecimiento.

Bodegas malagueñas que destacan por sus vinos tradicionales son: Bodegas Málaga Virgen, con toda su saga de Reserva de la Familia de fantástica relación calidad-precio, así como sus Trasañeos Don Juan y Don Salvador; Bodegas Dimobe, con Zumbal y su Rujak Andalusi; Bodegas Tierras de Mollina, Carpe Diem pálido y Trasañejo; Bodegas Antigua Casa de Guardia (Pajarete 1908 y Isabel II), Bodegas Gomara (Gran Gomara, Lacrimae Christi y Málaga Trasañejo) y Bodegas Quitapenas (Oro Viejo y Viejo Abuelo).

VINOS NATURALMENTE DULCES: EL RENACIMIENTO

Son aquellos que tanto su dulzor como su graduación alcohólica, provienen exclusivamente de la uva. Hay diversas formas de elaborar este tipo de vinos, cada vez más de moda en la actualidad, y auténtico revulsivo para que la DO Málaga, haya vuelto otra vez a la palestra de los dulces más afamados del mercado, se

EL VINO DE MÁLAGA, VISTO POR LOS SUMILLERES

Totalmente. El problema de los malagueños es que no apreciamos este gran tesoro enológico que tenemos, y apostamos por otros vinos de fuera, que muchas veces son de peor calidad que los nuestros.



CHRISTIAN JIMÉNEZ

PROFESOR /PRIMER MAITRE DE CIO MIJAS. VOCAL DE MIJAS DE LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES

¿Qué le faltan a los vinos con DO

Málaga, para alcanzar la misma popularidad que los vinos tintos acogidos a la DO Sierras de Málaga?

Promoción por parte de todo el conjunto de bodegueros, Consejo regulador de la Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, así como de los sumilleres.



ÁNGEL GONZÁLEZ

SUMILLER DEL HOTEL MARBELLA CLUB

Y VOCAL DE MARBELLA DE LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE MÁLAGA-COSTA DEL SOL

¿Cómo se podría incentivar más, la venta de nuestros dulces malagueños?

La ventaja que tenemos para promocionar los vinos de nuestra tierra a los de otras DDOO, es que no se necesita salir a divulgarlos, nos basta con mostrárselo a los millones de turistas que nos visitan, para que además de llevarse el recuerdo del sol y de nuestra cultura, también se lleven el aroma de una copa de vino dulce malagueño.

Tendríamos que hacer un esfuerzo entre bodegas, consejo regulador y restauradores en hacer un listado de restaurantes con dulces malagueños en los que se ofrecerá un vino dulce para cada postre.

presentan como los vinos más embriagadores en aromas pero a la vez los más caros también por su alto coste de elaboración.

Las formas más habituales de conseguir el aumento de estos azúcares en la uva es diversa, pero podríamos clasificarlas atendiendo a distintas procedencias:

- Racimos todavía en la planta: Ataque de la botrytis cinerea (podredumbre noble), vendimias tardías (Late Harvest) o racimos congelados en la planta (Vinos de hielo).

- Racimos ya vendimiados: Racimos puestos a la exposición del sol "asoleo" en esparterías (lo tradicional en nuestra DO), vinos de paja del Jura, etc.

Aparte de estas formas, Bodegas Jorge Ordóñez realiza una técnica pionera denominada "sombreo o asombreado", consiste en recoger la uva aún no madura y meter racimo a racimo en cajas de plástico que tienen agujeros, para que así circule el aire.

Estas cajas se almacenan apiladas en una casa que no tiene cristales en las ventanas y con la puerta abierta (poniendo mosquiteras en todos los puntos abiertos de la casa), el motivo de realizar este procedimiento a todos sus caldos naturalmente dulces es doble, por un lado al recoger la uva casi verde, la concentración de ácido málico y tartárico sigue en la uva, no degradándose por la insolación (por lo que no habrá que añadir ácido tartárico al mosto, como usualmente se hace con estos tipos de vinos), además, al la deshidratación de la uva realizarse por las altas temperaturas que hay en la Axarquía tras la vendimia a la sombra (se superan los 20°C), el sol no "quema" los diversos componentes aromáticos que hay en la piel de las uvas, consiguiendo un perfume embriagador.

Las bodegas que más destacan por sus vinos, son las encuadradas en la zona de la Axarquía, citando entre otras a Bodegas Jorge Ordóñez & Co., por sus 3 vinos adscritos a la DO Málaga, así como su pionero "Jorge Ordóñez nº 4 Esencia de Almáchar", no encuadrado en la DO al salirse de los cánones en la elaboración, pero puedo asegurar que es un vino que no deja indiferente a nadie por su altísima calidad; Compañía de vinos de Telmo Rodríguez, con su mágico Molino Real y

VICTORIA ORDÓÑEZ · BODEGAS ORDÓÑEZ

A partir de los años 70 el interés por los vinos dulces empezó a disminuir tras una época en la que la calidad de vino, en general en España, había bajado. Influyó también el elevado grado de alcohol de nuestros vinos entonces y la evolución del mercado hacia el consumo de cerveza con los aperitivos, y de los destilados y licores en la sobremesa. En la actualidad, la provincia de Málaga está aportando al mercado unos vinos de una calidad sin precedentes, que están obteniendo los mayores reconocimientos y premios tanto en el panorama nacional como internacional.

Sin embargo, esta realidad no se corresponde con el aún escaso protagonismo que los Málaga tienen en el sector de la hostelería de Málaga y entre los malagueños.

Pienso que una de las razones es que el malagueño está muy abierto a todo lo que llega de fuera, pero es un poco escéptico con lo propio.

De todas formas, soy muy optimista sobre el futuro de los Málaga porque tenemos una oferta de mucha calidad. Además, nuestro vino es un patrimonio histórico, cultural y económico de gran valor para Málaga. Cuando los malagueños tomemos conciencia de la riqueza que esto representa para todos nosotros cambiarán las cosas. Otras zonas así lo



tienen muy claro; por ejemplo, en Jerez es imposible marcharte de un restaurante sin que te tomes un vino de allí. Aquí debería ocurrir lo mismo. Otro ejemplo: en Rioja, no me imagino una recepción oficial de cualquier institución en la que se ofrecieran vinos de Ribera del Duero o de cualquier otro sitio, sin embargo, aquí se hace. Es necesario un cambio de mentalidad y un claro deseo de disfrutar de lo nuestro y ponerlo en valor.

También estoy convencida de que este cambio requiere un esfuerzo considerable de promoción y que, para que sea efectivo, debe contar con los profesionales de la hostelería, en general, y con los sumilleres, en particular.

MR, Bodegas Bentomíz, donde destaca su Ariyanas Terruño Pizarroso, Bodegas Málaga Virgen, Tres Leones; Bodegas Almijara con Jarel o Bodegas Cezár, actualmente no adscrita a la DO Málaga, aunque su Moscatel Sofía es un vino de calidad y muy singular.

MARIDAJES CON VINOS DO MÁLAGA: MÁS ALLÁ DEL POSTRE

Tradicionalmente se ha postergado a nuestros vinos dulces, a maridar únicamente nuestros Pedro Ximénez o Moscateles, con postres a bases de chocolates, bizcochos o pasteles con alto conte-

nido en azúcares, pastelería fina, frutos secos y pastas de té; aunque el abanico que nos ofrecen van más allá, casando extraordinariamente nuestros vinos tradicionales con Quesos Azules, Carnes de ternera con foie (un PX Trasañejo), maridar un pálido dulce natural con un ajo blanco o incluso un Noble con platos de cuchara como callos o fabada con almejas que lo harán más fragante.

Nuestros naturalmente dulces causan un gran impacto con maridajes con cocina oriental, gazpachos o ensaladas verdes con toques de hierbas amargas (rúcula, canónigos, etc).



IGNACIO GARIJO

Gerente de Antigua Casa de Guardia

“Los vinos de Málaga son la historia de mi familia, en este caso de cuatro generaciones. Lo que le falta al vino de Málaga es liberarse del corsé que históricamente le ha acompañado y saltarse los complejos que atenazan a los tradicionales de Málaga”.



JULIÁN SANJUÁN

Propietario de los Museos del Vino Málaga de Ojén y Mijas.

“El vino de Málaga es un vino histórico, yo lo que puedo decir desde mi perspectiva es que las bodegas tradicionales se han estancado todas, excepto un par de ellas como puede ser López Hermanos (ahora Málaga Virgen), o algunas de reciente implantación como Almijara u Ordóñez, que son las que actualmente están tirando del carro y las que lo implantan fuera y en la sumillería. Además, hay mucha calidad en estos vinos, pero faltaría un apoyo institucional más efusivo”.

ANTONIO JESÚS GUTIÉRREZ. Propietario de Trujal

Vinos. “Desde la filoxera, la Málaga vitivinícola no había levantado cabeza, pero, por fin, estamos en el cambio de tendencia. El número en hectáreas de viñedo y el de bodegas aumenta. Es responsabilidad de todos los del sector (CRDO, viticultor, bodeguero, enólogo, distribuidor, restaurador, sumiller, prensa especializada...), recoger el testigo y llevarlo a donde siempre debió estar: entre las más reconocidas a nivel mundial. Malagueño, ¡exígenos el gran vino de Málaga!”



SANTIAGO DOMÍNGUEZ. Restaurante Santiago

“Tenemos un agujero grande. No hay promoción más que a nivel particular. Cada uno va a su aire y así no se va a ningún sitio. El Consejo Regulador tiene que hacer catas particulares en sitios reconocidos, convocar a la prensa, hacer reuniones... y gastarse dinero en publicidad. Todo consiste en revivir nuestros vinos. Son los vinos de Málaga y es lo mejor que tenemos”.

JULIO BARRIENTOS. Subdirector de Hotel Barceló Málaga

“Debemos vendernos al exterior, buscar una línea común de trabajo, ser una DO activa que promueva actividades. Al vino de Málaga le falta promoción y resaltar nuestro proyecto teniendo en cuenta todos los aspectos. La base, que es el vino, es de una calidad impresionante, y ahora tenemos que buscar la publicidad y la promoción”.



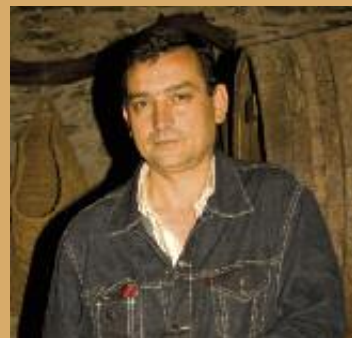
JUAN MUÑOZ, BODEGA DIMOBE

“El escaso consumo que de vino de Málaga en la provincia obedece a la poca implicación de los bodegueros en el sector hostelero y también a que los vinos de Málaga no ocupan un buen lugar en las cartas de los restaurantes. Pienso que se debería hacer mucha más promoción”.

Por otra parte, la elaboración y la venta de los vinos de Málaga se había quedado anclada en las formas de hacer y de vender de tiempos pasados. Las nuevas generaciones hemos dado un vuelco en la calidad de los vinos que, fuera de aquí son muy valorados. Los bodegueros de hoy hemos sido capaces de rescatar del pasado los dulces naturales, grandes vinos complejos de elaborar y que tantas alegrías nos están dando, y re-

lizar grandes inversiones en tecnología que nos permiten hacer mejor las cosas.

Es tiempo de promocionar y también de que nuestra imagen se adecue a los conceptos actuales y desaparezcan esas etiquetas y botellas antiguas que es su momento tuvieron una estética perfecta pero hoy son rancias... y lo digo empezando por las de mis propios vinos”.





Director del Comité de Cata: Juan Miguel Rubio

(*) J. M. Rubio es director del Comité de Catas de Mesa y Negocios. Profesor de Enología, Sumillería y Cata, Vicepresidente de la Federación de Sumilleres de Andalucía y Asesor Freelance para empresas turísticas, bodegas y medios de comunicación del sector.

CATA DE VINOS DE MÁLAGA

Realizada en el Restaurante El Palacete

SUMILLERES INVITADOS

SILVIA MOLINA

“El Sumiller es el director de orquesta de un restaurante”

Esta malagueña de 26 años, enamorada de la sumillería y llena de profesionalidad y desparpajo, transmite al cliente su dinamismo y alegría cuando presta el servicio.

Graduada por la escuela de Hostelería de Archidona en la especialidad de Jefe de Sala, y tras realizar un constante reciclaje, su experiencia profesional ha transcurrido entre otros por establecimientos por restaurantes tan reputados como Tragabuches (Ronda-1 estrella Michelin), Palo Cortado, Maritim Titissem (Friburgo, Alemania) o la Vinoteca “Jamón y Vino” en esta última como Sumiller.

Actualmente, trabaja en el Restaurante malagueño Sacacorchos Uncibay y colabora de manera activa en la Asociación de Sumilleres de Málaga – Costa del Sol a la que pertenece. De Silvia Molina se puede decir que imprime frescura y elegancia en los establecimientos que cuentan con ella, siendo una profesional con una amplia posibilidad de proyección.

ROBERTO BUONAIUTO

“Detrás de una buena mesa se esconden muchos detalles: materia prima, filosofía del establecimiento o grata atención al comensal. El embajador de todas estas premisas en la sala es el Sumiller”

Argentino, natural de la Patagonia y con 26 años de edad, es actualmente uno de los sumilleres más consolidados de nuestra provincia, por su profesionalidad, actitud y amplios conocimientos

del mundo de la sumillería.

Poseedor del Certificado profesional de Sommelier, avalado por la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES) y reconocido en más de 50 países por la Worldwide Sommelier Association (WSA), realizó el Bachiller con orientación turística y es uno de los grandes expertos en el noble arte del corte de Jamón. Es también experto en el cigarro habano, hecho que quedó demostrado tras clasificarse en segundo lugar en el concurso “Mejor conocedor del cigarro habano de Andalucía”, celebrado por la Federación Andaluza de Sumilleres en la pasada edición de Expoahcos 2008.

Sus comienzos se iniciaron en el Hotel Bellavista en Chile, antes de trasladarse a nuestro país donde se ha convertido tras ya varios años en el Restaurante el Tostón de Fuengirola, en una figura carismática de la sala de este establecimiento, donde ejerce de Maitre-Sumiller.

Socio activo de la Asociación de Sumilleres de Málaga – Costa del Sol, demuestra cada día un empuje y ganas por seguir creciendo profesionalmente, razón por la que pronosticamos que será una de las referencias de la sumillería de nuestra región a corto plazo.





Selección M&N

VINOS DE MÁLAGA

JORGE ORDÓÑEZ Nº 1 SELECCIÓN ESPECIAL



Bodega: Jorge Ordóñez & Co. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Naturalmente Dulce. Sin envejecimiento
Notas de Cata: Bonito amarillo con reflejos dorados, limpio y muy vivo, brinda en nariz un alto potencial olfativo, donde destacan aromas a plátano macho, flores blancas (azahar), hierbas de retama e hinojo. En nariz un gran ataque muestra un vino amplio y lleno de complejidad aromática, con gran peso en boca, armónico y con buena acidez, con un final largo y muy envolvente. A destacar de la cata: La gran calidad de aromas en nariz y boca crea un vino muy seductor de principio a fin.
Nuestro Comentario: Vino idóneo para iniciarse en los vinos dulces.
Temperatura de servicio: 10-11°C
Copa de servicio recomendada: Copa Sherry
Maridaje: Ensalada malagueña con gajos de naranja cachorreña
Distribuidor para hostelería en Málaga: Jorge Ordóñez e Hijos 952 216 527. **Resto de España:** Orowines 913868168
PRECIO M&N: 13,70 EUROS (375 CL.)

JAREL



Bodega: Almijara. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Naturalmente Dulce. Sin envejecimiento
Notas de Cata: Amarillo dorado con reflejos verdosos, brillante y vivo. En nariz posee una gran intensidad olfativa, donde apreciamos notas a cáscara de lima, flor de lavanda, cera de vela, hierbas aromáticas y panal de abeja. En boca, un ataque aterciopelado da entrada a un vino lleno de carácter y tipicidad, untuoso y con una excelente acidez que lo hacen embriagador, donde un final a nisperos maduros, lo hacen muy elegante. Largo y lleno de calidad.
A destacar de la cata: Su potencia aromática.
Nuestro Comentario: Perfumado monovarietal de Moscatel, que no se hace pesado para nada en nariz, el cuál invita a beber con sólo apreciar sus aromas.
Temperatura de servicio: 11°C
Copa de servicio recomendada: Copa Sauvignon Blanc (Serie Vinum Extreme - Fabricante Riedel)
Maridaje: Sushi y Agar-Agar con salsa wasabi
Distribuidor para hostelería: Bodegas Almijara 952 55 32 85
PRECIO M&N: 8,50 EUROS

SEÑORÍO DE BROCHES 2006



Bodega: Dimobe. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Vino Dulce natural pálido. Sin envejecimiento
Notas de Cata: Color amarillo dorado, limpio y brillante. Se denota en nariz un alto potencial olfativo, aromas a pero maduro, dulce de membrillo y flores blancas marchitas. En boca, sedoso y con una buena entrada, nos permite apreciar un caldo con aromas a albaricoque, denso, con buena acidez. En retronasal, aparecen reminiscencias de almendras salteadas. Gran final en boca.
A destacar de la cata: Su paso por boca lleno de matices.
Nuestro Comentario: Un gran vino que además lo contiene una preciosa botella minimalista, que le aporta un toque de distinción.
Temperatura de servicio: 9-10°C
Copa de servicio recomendada: Copa Grand Cabilis (Serie Grand Cru - Fabricante Mikasa)
Maridaje: Gazpacho de cerezas
Distribuidor para hostelería: BODEGAS DIMOBE 952 40 05 94
PRECIO M&N: 4,80 EUROS

VIÑA AXARKIA 2007



Bodega: Dimobe. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Vino Dulce natural pálido. Sin envejecimiento
Notas de Cata: Sugerente amarillo dorado, limpio y de gran brillantez, el cuál entra en escena amparado por un gran potencial olfativo, donde podemos percibir aromas a fruta de hueso madura (melocotón), anís dulce e hinojo seco. En boca potente y untuoso, presenta un equilibrio acidez-azúcar reseñable, destacando la gran intensidad de fruta presente en este vino. A destacar de la cata: Su riqueza aromática en boca, puro espectáculo.
Nuestro Comentario: Excelente relación calidad-precio, merece la pena probarlo.
Temperatura de servicio: 9-10°C
Copa de servicio recomendada: Copa de Postre (Serie Top Ten - Fabricante Schott Zwiesel)
Maridaje: Foie Micuit con salsa de pera
Distribuidor para hostelería: BODEGAS DIMOBE 952 40 05 94
PRECIO M&N: 5,50 EUROS



MOSCATEL NARANJA

Bodega: Málaga Virgen. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Vino Dulce de licor aromatizado
Elaboración: Cáscaras de Naranjas cachorreñas, macedadas 60 días en el alcohol vinico que será destinado a encabezar el vino.
Notas de Cata: Amarillo pálido, limpio, brillante y muy delicado visualmente. En nariz, bajo una intensidad olfativa media-alta muy perfumada, con recuerdos a bergamota, fruta blanca escarchada y cáscara de naranja. En boca, elegante y amable, brinda un buen recorrido, con un final a caramelo de naranja que lo hace muy sugerente. Postgusto largo y aterciopelado.
A destacar de la cata: Vino delicado y muy femenino.
Nuestro Comentario: Posiblemente uno de los mejores vinos de licor aromatizados con naranjas de nuestro país, que debido a su frescura se convierte en altamente cautivador.
Temperatura de servicio: 9°C
Copa de servicio recomendada: Copa Degustación (Serie Authentis - Fabricante Spiegelau)
Maridaje: Ensalada de frutos de la pasión
Distribuidor para hostelería: GEVE 952 24 23 21
PRECIO M&N: 8 EUROS



JORGE ORDÓÑEZ VICTORIA Nº 2

Bodega: Jorge Ordóñez & Co. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Naturalmente Dulce. Sin envejecimiento
Notas de Cata: Vivo amarillo dorado con reflejos verdosos, presenta en la copa pura brillantez y transparencia. En nariz una explosión de aromas, nos dejan apreciar una fantasía aromática con notas a bosque de coníferas, fruta de hueso (albaricoque) y multitud de flores blancas. En boca, apoteósico, donde gran aglomeración de frutas y una excelente acidez, crean un vino de órdago, con un final de boca sublime.
A destacar: Vino impresionante de principio a fin. Nuestro comentario: Vino que se hace incomprensible el no haberlo probado, el cuál se instaura actualmente, como el mejor vino naturalmente dulce sin envejecimiento del mercado.
Temperatura de servicio: 11-12°C
Copa de servicio recomendada: Copa Dessertwine (Serie Vinum - Fabricante Riedel)
Maridaje: Pluma de cerdo Ibérico
Distribuidor para hostelería en Málaga: Jorge Ordóñez e Hijos 952 216 527.
Resto de España: Orowines 913868168
PRECIO M&N (375 CL.): 31,20 EUROS



SOFÍA

Bodega: Cezar. Sin D.O.: Gaucín, Serranía de Ronda
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo: Naturalmente Dulce. 6 meses en roble francés.
Notas de Cata: Vino de gran brillantez con un bonito dorado intenso, muy vivo. En nariz una alta intensidad olfativa, nos permite apreciar un vino con una marcada personalidad, donde recuerdos de pera madura, frutos secos (avellanas), naranjas cachorreñas y ahumados de calidad, hacen de éste un vino que rompe estereotipos. En boca, un intenso ataque da paso a aromas de confitura de naranja con un buen aporte de la madera, gran equilibrio azúcar-acidez y final almendrado con un postgusto de media duración.
A destacar en la cata: El toque de frutos secos patentes, hacen de él un vino muy seductor.
Nuestro comentario: Naturalmente dulce atípico, para los que busquen vinos con personalidad propia.
Temperatura de servicio: 11-12°C
Copa de servicio recomendada: Copa Riesling (Serie Wine - Fabricante Riedel)
Maridaje: Fabes con almejas
Distribuidor para hostelería: Narbona Solís 952 74 64 74
PRECIO M&N: 19,50 EUROS



JORGE ORDÓÑEZ VIÑAS VIEJAS Nº 3

Bodega: Jorge Ordóñez & Co. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Naturalmente Dulce. 12 meses en barricas de segundo uso de roble francés.
Notas de Cata: Precioso amarillo dorado de gran viveza y brillantez, gran potencial olfativo, aromas a frutas de hueso, hierbas de bosque mediterráneo y una madera tan bien combinada que se hace imperceptible. En boca, impresionante en sutileza y calidad de aromas, con maderas de peral, untuoso, de gran paso, con final escandalosamente bueno, hacen de éste posiblemente el mejor vino de su tipo de nuestra región o el país.
A destacar en la cata: Recomendamos trasvasar para apreciar todo su potencial.
Nuestro comentario: Esta bodega ha cambiado el sentido de los Vinos naturalmente dulce de España.
Temperatura de servicio: 11-12°C
Copa de servicio recomendada: Copa Zinfandel
Maridaje: Steak Tartar con pan Negro.
Distribuidor para hostelería en Málaga: Jorge Ordóñez e Hijos 952 216 527. **Resto de España:** Orowines 913868168
PRECIO M&N (375 CL.): 47,10 EUROS



ZUMBAL 2005

Bodega: Dimobe. **D.O.:** Málaga
Coupage: Moscatel de Alejandría 100%
Tipo de Vino: Vino Dulce de licor
Envejecimiento: Vino dulce (tierno) criado 12 meses en barricas de roble americano
Notas de Cata: Vivo ámbar con ribetes verdosos. En nariz posee una intensidad olfativa alta, con recuerdos a higos, toffee, panal de abeja, ciruelas pasas y maderas de gran calidad. En boca, un intenso ataque muestra un vino carnoso y lleno de matices, donde una buena carga frutal y una excelente acidez, hacen de este vino con un largo final de boca, un caldo de gran calidad.
A destacar en la cata: Boca sublime.
Nuestro comentario: De las pocas bodega malagueñas que se atreven a sacar al mercado un vino tierno 100% y de tan alta calidad.
Temperatura de servicio: 13°C
Copa de servicio recomendada: Copa Tulipe 35 (Serie Select - Fabricante Mikasa)
Maridaje: Ventresca a la plancha y puré de avellanas.
Distribuidor en Málaga: DIMOBE 952 40 05 94
PRECIO M&N: 6,20 EUROS



PEDRO XIMÉNEZ RESERVA DE LA FAMILIA

Bodega: Málaga Virgen. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Pedro Ximénez
T. de Vino: Vino Dulce de licor procedente de vino tierno.
Envejecimiento: 24 meses de crianza oxidativa en barricas de roble francés Vosges.
Notas de Cata: Ámbar con ribetes yodados y reflejos verdosos, limpio y muy vivo. En nariz, intensidad olfativa media-alta, con recuerdos a puré de naranjas amargas, ahumados de calidad de la madera y frutos secos. En boca muestra un vino cálido y denso con aromas a castañas y finas maderas. Final larguísimo.
A destacar de la cata: Un paso por boca lleno de matices, de una gran calidad.
Nuestro Comentario: Bodega que ofrece el mayor abanico de vinos dulces. Elaboraciones de gran calidad y majestuosa relación calidad-precio.
Temperatura de servicio: 14°C
Copa de servicio recomendada: Copa Grüner Veltliner (Serie Sommeliers - Fabricante Riedel)
Maridaje: Pollo al curry con melocotón.
Distribuidor para hostelería: GEVE 952 24 23 21
PRECIO M&N: 10 EUROS

Haga su pedido, a partir de 3 botellas, en el 952 22 60 27 o en www.mesaynegocios.com

QUITAPENAS PEDRO XIMÉNEZ



Bodega: Quitapenas. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Pedro Ximénez
Tipo de Vino: Vino de licor dulce
Envejecimiento: Dinámico, durante 24 meses en barricas de roble americano.
Notas de Cata: Sugerente color leonado con reflejos ambarinos, franco, vivo y muy limpio. En nariz un potencial olfativo medio, da paso a aromas a frutos secos destacando las macadamias y anacardos, higos chumbos, café torrefacto y chocolate con leche, con una madera bien conjuntada a la fruta. En boca, un buen ataque deja entrever notas a marroquinería, frutos secos y ciruelas maduras, con un final de boca largo y duradero.
A destacar de la cata: Nariz cautivadora aromáticamente.
Nuestro Comentario: Una buena muestra de un buen Pedro Ximénez ideal para el servicio por copas.
Temperatura de servicio: 14°C
Copa de servicio recomendada: Copa Loire (Serie Sommeliers - Fabricante Riedel)
Maridaje: Mousse de café arábica del Kilimanjaro.
Distrib. hostelería: Bodegas Quitapenas 952 247 595
PRECIO M&N: 9,50 EUROS

MOSCATEL GUARDIA



Bodega: Antigua Casa de Guardia. **D.O.:** Málaga
Coupage: 85% Moscatel de Alejandría y 15% PX
Tipo de Vino: Vino de licor dulce
Envejecimiento: 24 meses en roble americano.
Notas de Cata: Ámbar de gran pigmentación con ribetes violáceos y buena limpidez. En nariz, intensidad olfativa media, aromas a flores blancas (geranio y azahar), melocotones maduros, bombón inglés, caramelos de café y finos aportes de la madera. En boca, un buen ataque presenta un vino fresco y alegre, con aromas de buena calidad y un final largo y delicado.
A destacar de la cata: Buena calidad olfativa, que dan lugar a una nariz muy fresca con aromas desenfadados.
Nuestro Comentario: Vino de calidad y fácil de beber, que se hace ideal para los no iniciados en los dulces tradicionales malagueños.
Temperatura de servicio: 14°C
Copa de servicio recomendada: Copa vinos de postre (Serie Top Ten - Fabricante Schott Zwiesel)
Maridaje: Ensalada templada con queso de cabra
Distribuidor para hostelería: Bodegas Antigua Casa de Guardia 679 75 27 18
PRECIO M&N: 10,80 EUROS

LACRIMAE CHRISTI



Bodega: Gomara. **D.O.:** Málaga
Coupage: 90% P. X. y 10% Moscatel de Alejandría
Tipo de Vino: Vino de licor dulce
 36 meses en roble americano, mediante crianza dinámica por el sistema de criaderas y soleras.
Notas de Cata: Caoba de capa media, con ribetes verdosos, vivo y brillante. En nariz un potencial olfativo medio con una madera bien perfumada y combinada a la fruta. Recuerdos de café torrefacto, cacao y canela en rama. En boca, un buen ataque nos muestra un vino rico en matices, donde el punto de elegancia viene dado por aromas a caramelos de azúcar, chumbos y ciruelas maduras, con un final largo y un postgusto aterciopelado.
A destacar de la cata: Calidad de la fase olfativa.
Nuestro Comentario: Tipología de vinos que debería de ser más reconocida y consumida por su calidad.
Temperatura de servicio: 15°C
Copa de servicio recomendada: Copa Vinos de Postre (Serie Open Up - Fabricante Mikasa)
Maridaje: Pimientos piquillo rellenos de rabo de toro.
Distrib. para hostelería: Bodegas Gomara 952434195
PRECIO M&N: 6,50 EUROS

RUJAQ ANDALUSI



Bodega: Dimobe
D.O.: Málaga
Coupage: Moscatel de Alejandría 100%
Envejecimiento: Vino dulce criado 48 meses en barricas de roble americano
Notas de Cata: Bonito ámbar intenso, limpio, vivo, brillante y de fastuosa fluidez. En nariz brinda mediante una intensidad olfativa media, un vino con una nariz muy limpia, donde aromas a cacahuetes, café arábica, toffee, higos, dátiles maduros y madera de calidad, hacen un vino muy seductor. En boca, un ataque intenso y extraordinariamente delicado, hacen de este vino con una acidez bien balanceada y una evolución encomiable, un caldo largo y con una gran riqueza de matices.
A destacar en la cata: La finura del vino en boca.
Nuestro comentario: Ideal para aquellos que busquen vinos dulces perfumados y bien estructurados.
Temperatura de servicio: 15-16°C
Copa de servicio recomendada: Copa Vino Blanco (Serie Authentis - Fabricante Spiegelau)
Maridaje: Crepes Suzettes con sorbete de pomelo.
Distribuidor en Málaga: DIMOBE 952 247 595
PRECIO M&N: 10,80 EUROS

PAJARETE 1908



Bodega: Antigua Casa de Guardia. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Pedro Ximénez
Tipo de Vino: Vino de licor dulce
Envejecimiento: Más de 5 años en roble americano.
Notas de Cata: Ámbar oscuro con ribetes yodados, brillante y limpio. Muy perfumado con potencial olfativo medio. Gran sutileza de aromas, con notas a frutos maduros (pasas, ciruelas y mermelada de arándanos), unidos a pinceladas de café torrefacto que aportan sofisticación. En boca, potente ataque y carácter propio. Final largo. Un buen ejemplo de la gran calidad que tienen nuestros dulces tradicionales.
A destacar de la cata: Vino delicado, con buen paso por boca que incita a beber.
Comentario: Tipología de vinos de alta calidad que no convendría perderse nunca. Deberíamos apostar más por estos tesoros enológicos de nuestra provincia.
Temperatura de servicio: 15-16°C
Copa de servicio recomendada: Copa Chianti Clásico (Serie Sommeliers - Fabricante Riedel)
Maridaje: Tarta de Santiago.
Distrib. hostelería: Antigua Casa de Guardia 679752718
PRECIO M&N: 8 EUROS

PEDRO XIMÉNEZ 1908



Bodega: Antigua Casa de Guardia. **D.O.:** Málaga
Coupage: 100% Pedro Ximénez
Tipo de Vino: Vino de licor dulce
 10 años en barricas de roble americano.
Notas de Cata: Ambarino de capa media con reflejos verdosos, presenta una buena fluidez y una destacable brillantez para su edad. Nariz muy sutil y femenina, con buen potencial olfativo que muestra aromas a ciruelas en licor, chocolate negro y tostados de la madera. En boca, un ataque potente hace que percibamos un vino graso, complejo, con gran volumen y estructura. Gran riqueza de matices hacen de este vino uno de los mejores ejemplos de la calidad que puede llegar a tener un Pedro Ximénez con envejecimiento.
A destacar de la cata: La potencia y calidad en boca.
Nuestro Comentario: Bodega decana de Málaga, de la que esperamos siga con su línea histórica de calidad durante muchos años.
Temperatura de servicio: 16°C
Copa de servicio recomendada: Copa de Vino Grande
Maridaje: Coullán de chocolate
Distrib. hostelería: Antigua Casa de Guardia 679752718
PRECIO M&N: 20 EUROS



*Sueños 2004:
Mejor Vino Elegido
Por El Jurado Profesional.
VinOjén 2008*

pasión por la excelencia

¿Sería posible producir vino de calidad en las montañas que rodean Málaga? Esta misma pregunta me la planteé yo mismo hace más de 10 años, cuando comencé a plantar el viñedo en la cima de un monte, a las afueras de Gaucín. Ahora, un decenio después, mi primera cosecha consiguió la máxima distinción en VinOjén. Quince exigentes somelieres designaron a Sueños como el mejor vino en un reñido concurso con vinos de calidad de toda España.

No dejen de probar también mis vinos blancos. Están hechos con el mismo amor y cuidado que Sueños. Eleonor es un vino seco con un carácter claramente moscatel. Es perfecto para degustar con tapas, marisco y sushi. Sofía es un estupendo vino para postres de noble dulzura, perfecto para un hígado de oca y postres de fruta.

Hacer vino de alta calidad en el sur de España es posible. Pero hay que estar un poco loco para intentarlo.

Rickard Enkvist
Viticultor



Cezar Viñedos y Bodega S.L. www.enkvistwines.com re@enkvistwines.com

*Distribuciones Narbona Solís S.L. C./Sol,4, 293 28 Sierra de Yeguas (Málaga). Tel. 952 74 64 74. Fax 952 72 10 00.
www.narbonasolis.com. e-mail: juancarlo@narbonasolis.com*

Buscamos distribuidores para varias zonas de España.