

100  
CENTENARIO  
TORO ALBALÁ  
1922 - 2022

**DOSSIER DE PRENSA**

## Toro Albalá, 100 años de arqueología vinícola en Montilla- Moriles

---

Toro Albalá cumple cien años siendo una referencia mundial en vinos generosos, un largo camino en el que ha tenido mucho que ver el talento y la visión de Antonio Sánchez Romero, alma de esta bodega cuya historia se remonta a 1922, cuando José María Toro Albalá se fija en una antigua central eléctrica abandonada de Aguilar de la Frontera...

### El viejo molino

Sin embargo, hay que echar la vista un poco más atrás, hasta 1844, el año en el que se aprueba una Real Orden para la creación de los ferrocarriles y de la Guardia Civil, por orden de Isabel II. Y el año en el que Antonio Sánchez Prieto, bisabuelo de Antonio Sánchez Romero, funda una pequeña bodega en el viejo molino que se conocía con el nombre de La Noria, a los pies del Castillo de Aguilar de la Frontera. La intención, entonces, era proveer de un vino muy básico a la taberna familiar.



## **La Central Eléctrica**

Pasaron muchos años de esa primera incursión de la familia en el mundo del vino, hasta que, en 1922, José María Toro Albalá, joyero de profesión y con mente emprendedora, compró la antigua central eléctrica de la Compañía Sevillana de Electricidad situada en Aguilar de la Frontera y restauró sus instalaciones para construir un lagar con prensas y trujales al que llamó Lagar del Carmen, en honor a su esposa.

Eran tiempos en los que en Montilla- Moriles había una gran cantidad de viñedo, y José María pensó que sería una buena inversión comenzar a guardar vinos para envejecerlos en el lagar y que fueran ganando en complejidad, matices y valor con el paso del tiempo. Es entonces cuando se asientan las bases de la bodega, que han permanecido intactas con el paso de los años.

## Antonio Sánchez, el corazón de Toro Albalá



**“He dedicado todo mi esfuerzo a hacer el mejor vino posible, siempre teniendo en cuenta al consumidor más exigente, porque es el centro de nuestro proyecto”**

Antonio Sánchez Romero, sobrino de José María, ingeniero agrícola formado en Sevilla y Burdeos y concededor del vino de Montilla-Moriles por su labor en las desaparecidas Bodegas Moreno, toma las riendas de Toro Albalá cuando fallece su tío. Sánchez acapara un conocimiento inédito hasta entonces en Montilla, que despliega como asesor enológico de una gran parte de las bodegas productoras de la Denominación y alguna en el Marco de Jerez. Inspirado también por su tío, comienza a marcar el estilo que ha permanecido en Toro Albalá, la apuesta por los vinos de añada, una filosofía que no solo ha conseguido vinos excepcionales, también le ha valido a la bodega grandes reconocimientos nacionales e internacionales, haciendo que sus PX se encuentren en los mejores restaurantes del mundo.

Sánchez introdujo en Montilla- Moriles la técnica, la visión profesional del vino en todas las bodegas con las que colaboró. Su conocimiento iba mucho más allá de las paredes de Toro Albalá, ha sido un pionero en la enología de la región y también un visionario en cuanto a la investigación vinícola, la elaboración de PX viejos y su comercialización, que ha llevado mucho más allá de nuestras fronteras.

## **Del coleccionismo a la arqueología**

Antonio Sánchez es, además de enólogo, un hombre apasionado por la cultura y la historia y con una idea clara: la calidad por encima de todo si hablamos de vinos. Esta combinación ha hecho de él un guardián de vinos viejos, que empezó a catalogar por el sistema de añadas una vez tomó el mando de Toro Albalá. Sánchez relevó a su tío en los años 70 y, desde entonces, ha estado escribiendo con letras de oro el devenir de la historia vinícola de Montilla-Moriles.

Su obsesión por la calidad y su conocimiento del territorio ha sido un importante motor para el vino de la Denominación. Sánchez ha contribuido a que las bodegas no solo quisieran, también aprendieran a elaborar cada vez mejores vinos. En los 60, en Montilla-Moriles había muy pocos profesionales capaces de elaborar vinos de calidad, y uno de ellos fue Antonio Sánchez Romero.

Orfebre vinícola, observador y visionario, ha sido capaz de detectar la excelencia, de ir coleccionando los mejores vinos de antiguas soleras, joyas enológicas que descansaban en la oscuridad de las bodegas, para poder recuperarlos en forma de néctares únicos, revestidos de cristales de lujo, etiquetados a mano, con el mismo empeño y cuidado con el que Sánchez los recuperó, catalogó y almacenó durante años.

The Wine Advocate dijo de él que es un hombre “idealista, emprendedor, bodeguero con un carácter auténtico, un cerebro brillante de las ideas de Toro Albalá... un inusual en las bodegas de Montilla- Moriles”.

Sánchez conoce el terroir montillano desde su niñez. Su sabiduría del vino hace de él un maestro clásico con una visión moderna. A la hora de elaborar, ha buscado, durante toda su carrera, la calidad, la finura en la expresión de la Pedro Ximénez y la capacidad del tiempo de mostrar en cada uno de los vinos que elaboraba una auténtica historia personal. Casi como un orfebre, los sentidos de Antonio Sánchez han observado y captado la esencia de grandes vinos y ha ido tallando a golpe de tiempo y paciencia su mejor expresión, para embotellarla y darla a conocer al mundo.

El Master of Wine Pedro Ballesteros lo incluye en la categoría de “Los Gatopardos” porque son personas que entienden que los grandes vinos no deben cambiar para adaptarse a las circunstancias del mercado; deben seguir igual, porque ya cambiarán las circunstancias. Sánchez, define Ballesteros, es “el hombre que fue testigo de la decadencia inacabable de los vinos de Montilla y Moriles\*” y, en lugar de resignarse, compró soleras en peligro de extinción y se dedicó a mantenerlas vivas en las instalaciones de Toro Albalá, cuando nadie creía en estos vinos. Hoy, esos vinos son joyas con precios que eran inconcebibles hace 15 años.

## **La Evolución**

Toro Albalá es una bodega con cien años que, sin embargo, no ha perdido una visión moderna, innovadora, a lo largo de su historia. En una región donde la preocupación por el viñedo, así como la propiedad por parte de las bodegas, no era una prioridad, Toro Albalá se ocupó de guardar para sí, y para el futuro de Montilla- Moriles, tesoros líquidos de bodegas que desaparecían, botas especiales, soleras viejas...

Pero la vuelta al viñedo es una necesidad, proteger el patrimonio vitícola montillano y desarrollarlo es una labor que empieza a ser urgente y Toro Albalá está también ahí, volviendo la vista a la tierra para trabajar en nuevos perfiles que reflejen el terroir, sin perder de vista la esencia de la bodega, los tesoros que custodia en sus naves de albero.

Y es aquí donde el testigo de Antonio Sánchez pasa a Cristina Osuna, directora técnica de Toro Albalá, la encargada de mantener el valioso patrimonio de la bodega y, al tiempo, conducirla por la senda de la modernidad. Cambiar todo para que nada cambie.

Osuna trabaja en la ordenación y categorización de las soleras y los vinos de añada que conserva la bodega y, al tiempo, prepara nuevos vinos, destinados a convertirse en esas mismas joyas que Toro Albalá ha atesorado con los años. Apasionada de los vinos generosos y con una visión moderna, trabaja enfocada en el viñedo, categorizando terroirs en las distintas zonas de producción de Montilla- Moriles y seleccionando aquellos que son más aptos para cada perfil de fino que se elabora en Toro Albalá. Defensora del grado natural de la pedro ximénez, es partidaria de conservar al máximo la esencia de la uva, apostando por una vendimia en el momento óptimo de su madurez para lograr los mejores vinos posibles. Se encuentra inmersa en la clasificación de suelos y microclimas en las parcelas para elaborar distintos tipos de finos, basándose en los viñedos de Moriles o Baena para los de larga crianza y en los de la Sierra de Montilla para los finos de perfil más fresco.

La enóloga cordobesa conduce a la bodega hacia el siglo XXI con el máximo respeto al legado de Antonio Sánchez y dignifica esa visión de futuro del enólogo, con quien comparte la convicción acerca del enorme potencial de los vinos de Montilla- Moriles para conquistar nuevos públicos.

Junto a ella, otra mujer, Fátima Ceballos, se ocupa de crear nuevos estilos de vinos tranquilos partiendo del viñedo montillano. Formada en Francia y enamorada de los blancos con crianza, ha puesto en marcha el proyecto MIUT, acrónimo de Mimo, Identidad, Uva y Tierra, que ha visto la luz en forma de tres vinos que muestran una nueva perspectiva de la px de los distintos pagos de Montilla- Moriles, entre ellos, El Jabonero (Pago de Benavente, en la Sierra de Montilla) y Santa Magdalena (Moriles Altos) interpretadas con elaboraciones en las que interviene la bodega de roble francés, el acero inoxidable o las ánforas de terracota.

## La Familia



Toro Albalá se encamina a superar sus primeros 100 años de historia con las siguientes generaciones involucradas en los nuevos pasos que está dando la bodega. Antonio Sánchez sembró la pasión por el vino y la px en su hija, Rosario, que se ocupa del enoturismo y la divulgación del material documental y arqueológico que conserva la bodega entre sus muros.

Paco Muñoz, yerno de Antonio Sánchez y esposo de Rosario, que continúa con la expansión comercial de las joyas de Toro Albalá y vela por salvaguardar la tradición artesanal y el mimo por los vinos de añada que ha aprendido de su suegro, aunque, como él, también tiene una visión de futuro que le ha hecho apostar por el territorio, el valor del patrimonio vitícola montillano, y abrir nuevas expresiones de la pedro ximénez más ligadas al viñedo.

La siguiente generación la encarna Antonio Muñoz Sánchez, quien, tras terminar sus estudios, dirige el marketing y la comunicación de la bodega.

Toro Albalá sigue conservando su carácter familiar y continúa atesorando generaciones convencidas del futuro de los grandes vinos de Montilla- Moriles como grandes vinos del mundo.



## La Bodega

Abierta a los visitantes que se quieran adentrar en el universo Toro Albalá, la bodega de Aguilar de la Frontera encierra su historia y sus orígenes desde su fundación. La que fue central eléctrica de la Compañía Sevillana de Electricidad conserva subterráneos que son idóneos para conservar botas de vinos generosos.

Además del Lagar del Carmen, en honor de la esposa de José María Toro Albalá, que hoy acoge la tienda de vinos de la bodega, se encuentra la solera fundacional de la casa, las primeras botas que ocuparon estas instalaciones.

También se guarda aquí la biblioteca, que alberga multitud de publicaciones con temática vitivinícola y enológica y es una de las mayores colecciones bibliográficas de España, gracias al afán investigador y coleccionista de Antonio Sánchez. La biblioteca se ubica en una sala dispuesta en aula que ejerce como lugar de cata, donde el vino se respira por cada uno de sus rincones. Si se alza la vista, se puede ver uno de los inventos del inquieto enólogo cordobés: la bodega aérea, que conserva un palo cortado viejísimo y algunos raíles de las vías de tren que pasaban por las inmediaciones de la bodega. Presidiendo la sala, un Dios Baco del siglo II de nuestra era.

Uno de los lugares más espectaculares de la bodega de Aguilar es el museo arqueológico, que conserva multitud de piezas relacionadas con el vino y la viticultura, coleccionadas por Sánchez durante años.

Toro Albalá posee otras instalaciones en Moriles, dedicadas a la crianza de vinos viejos y a del vinagre tradicional, otra de las insólitas joyas de la bodega, con más de 1000 barricas dedicadas a este aderezo.

## La Artesanía

Del mismo modo que se custodian las botas que contienen las joyas líquidas que atesora Toro Albalá, la bodega, consciente de su valor como vinos únicos y excepcionales, envuelve cada vino de PX de añada en un embotellado y empaquetado de lujo, capaz de transmitir la extraordinaria calidad de cada uno.

Por eso, cada botella se etiqueta a mano, utilizando papel natural o finísimas láminas de roble. Cada una se numera e incorpora la firma del autor que ha custodiado el vino, Antonio Sánchez. Después, el toque maestro y delicado del lacre y el sello de Toro Albalá, que certifica el valor de cada vino.



## Los Vinos

Toro Albalá abandera los vinos de calidad de Montilla- Moriles. Su conocimiento, personificado en Antonio Sánchez, de los dulces de Pedro Ximénez es una referencia de calidad no solo en la región, sino nacional e internacionalmente reconocida.

La elaboración de los px dulces es completamente artesanal, y requiere precisión en cada uno de sus pasos, desde la vendimia en el punto óptimo de maduración hasta la vinificación, pasando por el asoleo para que los frutos concentren aromas y el volteo de los racimos para lograr equilibrio y homogeneidad.

La gama de vinos de Toro Albalá es amplia, y abarca vinos jóvenes, como Dos Claveles o el dulce Don PX Cosecha, a finos de crianzas cortas (cuatro o cinco años) como Eléctrico o Bombilla, cuyos nombres rinden tributo al pasado de la bodega como central eléctrica.

La gama Selección engloba vinos de añadas seleccionadas y cuidadosamente sacadas de la bota en su mejor momento, embotellados y numerados.

Convento Selección son exclusivas joyas, también de añada, con vejez larguísima, verdaderos guardianes de la historia vitivinícola de Montilla-Moriles que se elaboran a mano, inspirados por la norma de San Benito, "Ora et labora". Fue precisamente un vino de esta colección, Don PX Convento Selección 1946, el primer vino dulce de la historia que ha recibido 100 puntos por la publicación The Wine Advocate, en el año 2013.





La gama Poley recoge los vinos en rama, con y sin añada, mientras que la gama de Viejas Cosechas engloba vinos excepcionales de añada, largo tiempo guardadas en la oscuridad de la bodega.

Collection encierra vinos de sacristía, embotellados en bellas petacas de cristal, numeradas y guardadas con mimo en cajas, casi como si de perfumes se tratara.

Los vinos tranquilos de alta gama son la última incorporación a la gama, vinos con la px como bandera y los diferentes pagos de Montilla- Moriles como base para una interpretación moderna, vibrante y fresca: MIUT, Mimo, Identidad, Uva y Territorio, palabras que sientan las bases de una nueva era para Toro Albalá, que coincide con el centenario de su puesta en marcha.

## **Los Vinagres**

El vinagre forma parte de la identidad de Toro Albalá y de su visión vanguardista sobre el vino y la PX de Montilla- Moriles.

Tratados con el mismo cuidado y esmero que los vinos, los vinagres envejecen en botas en la bodega de Moriles hasta que llega el momento del embotellado, también artesanal. Vinagres de reserva, gran reserva y de añadas, a los que se suman versiones balsámicas exclusivas, procedentes de vinos finos, olorosos y soleras que se combinan con dulces de PX y se someten a un proceso de envejecimiento ya ensamblados, para conseguir una textura, sabor y cualidades únicas.

\*Pedro Ballesteros Torres MW, Comprender el vino, Planeta Gastro, 2021