vinetur

Baena quiere ganar peso como destino del vino más allá de su fama por el aceite

Jesús Nazareno reúne un fino, un tinto y un PX para reivindicar el viñedo local

lunes 21 de septiembre de 2026

Baena, en la provincia de Córdoba, quiere reforzar su imagen como tierra de vino junto a la fama que ya tiene por su aceite de oliva virgen extra. La Bodega Jesús Nazareno sitúa en primer plano tres referencias con perfiles distintos y muy ligados al municipio: el fino Cancionero de Baena, el tinto Castillo de Baena y un vino dulce elaborado con Pedro Ximénez.

La firma, organizada como cooperativa desde 1963, reúne en estas tres botellas buena parte de su oferta. Hay una elaboración de crianza biológica larga, un tinto con paso por barrica y un PX de corte clásico. Con esa selección, la bodega trata de mostrar que el viñedo local puede expresarse en registros diferentes y acompañar momentos de consumo también distintos.

La primera de esas propuestas es Cancionero de Baena, un fino que la casa vincula a una crianza biológica prolongada. La bodega habla de ocho años de paciencia y describe un vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz, sitúa entre sus rasgos el acetaldehído propio del velo de levaduras, además de matices de almendra y levadura. Cuando el vino gana algo de temperatura en copa, añade la empresa, aparecen notas de regaliz y hoja de tabaco.

En boca, Jesús Nazareno lo presenta como un fino seco y equilibrado, de trago amable, con acidez suficiente para refrescar el conjunto y un final amargo propio del estilo. La recomendación de servicio se sitúa en torno a los 12 grados. Para acompañarlo, la casa propone salmorejo, frituras, cocina asiática o una tabla de jamón e ibéricos.

La segunda referencia es Castillo de Baena, un tinto elaborado con Tempranillo y Syrah. La bodega remarca que se trata de una combinación poco habitual dentro del paisaje local, donde las castas tintas no han ocupado históricamente el primer plano. El vino procede de la cosecha 2015 y, de acuerdo con la información de la firma, pasó seis meses en barrica de roble americano antes de continuar su evolución en botella.

La empresa lo describe con una capa media-alta y color rojo burdeos, junto a tonos ocres que muestran su desarrollo. En nariz, coloca en primer término los aromas derivados de la crianza, como cuero, madera y tostados, por delante de la fruta madura. En boca, lo define como un tinto fresco de entrada, suave y maduro, con recuerdos de fruta en licor, vainilla y establo. La bodega aconseja servirlo a 14 grados y lo orienta a platos de carne roja a la brasa.

El tercer vino es un dulce de Pedro Ximénez identificado como PX. En este caso, la firma centra su presentación en la concentración natural de la uva y en la textura del vino. Lo define como una elaboración íntegra de Pedro Ximénez, densa y sedosa, con un color caoba muy oscuro y reflejos yodados.

En la fase aromática, la casa asocia este vino a uvas pasas, higos secos, miel, caramelo tostado y fruta madura. En boca, lo describe como untuoso y bien estructurado, con un dulzor pensado para resultar amplio sin llegar a cansar. La bodega lo comercializa en botella de 750 mililitros y propone tomarlo solo o junto a queso azul, helado artesano o chocolate negro.

La selección de estos tres vinos se inserta en una estrategia más amplia de Baena para ampliar su perfil gastronómico. El municipio mantiene una relación muy conocida con el aceite de oliva virgen extra, uno de los productos con más peso en su proyección exterior, pero desde el ámbito turístico local también quieren dar más visibilidad al vino, a la cocina tradicional y a los productos de la zona.

Esa línea explica que el vino aparezca como uno de los argumentos gastronómicos del municipio dentro de su oferta para visitantes. Desde la promoción turística de Baena sostienen además que ese patrimonio culinario ha llevado a la localidad a figurar como socio fundador de la Red de Pueblos Gastronómicos de España.

La propuesta de Jesús Nazareno resume esa idea en tres estilos de consumo muy concretos. El fino se asocia al aperitivo y a la cocina salada, el tinto a platos de carne y el PX a la sobremesa y al postre. Con ello, la bodega intenta dar más presencia a la tradición vinícola de Baena dentro de un municipio que busca que su nombre se relacione no solo con el aceite, sino también con sus bodegas y su mesa.