vinetur

Tres vinos para beberse Baena a sorbos

Castillo de Baena, Cancionero de Baena y el aclamado PX. Son tres de las elaboraciones que lleva a cabo la Bodega Jesús Nazareno para deleite de los comensales

lunes 21 de septiembre de 2026

ESCRITO POR RITA






Que esta joya de la provincia de Córdoba es archiconocida por la calidad y excelencia de su aceite de oliva virgen extra es un hecho, pero que también es tierra de fantásticos vinos es algo que tienes que animarte a conocer…

El Fino 'Cancionero de Baena' entra por los ojos con esa elegancia limpia y brillante, un amarillo pajizo que destella reflejos verdosos —y que evoca, casi con nostalgia, aquel dorado mucho más denso de otros tiempos—. Al acercar la copa, aun estando frío, te golpea una intensidad rotunda; son los primeros compases de esa prolongada crianza biológica, donde las levaduras del velo regalan un punto punzante de acetaldehído que despierta los sentidos. Pero la verdadera magia ocurre cuando le das aire y dejas que pierda un par de grados: el vino se abraza a la copa y florecen

entonces matices fascinantes a regaliz y hoja de tabaco, escoltados por el sello inconfundible de la almendra y la levadura que solo dan ocho años de paciencia. En boca es puro equilibrio: seco, de trago amable y sin la menor agresividad, respaldado por una acidez vibrante que refresca el abrazo cálido de su alcohol. Un fino de enorme volumen, con ese final amargo tan característico que se agarra al paladar y vuelve a brillar en la retronasal. Sírvelo a unos 12 grados y regálatelo con un salmorejo con alma, fritura recién hecha, cocina asiática o, sencillamente, una tabla de buen jamón e ibéricos.

‘Castillo de Baena’ no es un tinto al uso; tiene esa personalidad rebelde de las cosas que se salen de la norma en su tierra. Nace de la unión de la Tempranillo y la Syrah, cosechadas por las manos expertas de los socios de una cooperativa con solera desde 1963, aunque estas castas tintas sean unas recién llegadas al paisaje local. Tras macerarse con mimo para extraer el alma y el color de la piel, se presenta en copa con una capa media-alta de un precioso rojo burdeos. Sus destellos ocres y evolucionados delatan sin complejos el paso del tiempo. Al olerlo, la fruta madura se retira con elegancia para ceder el escenario a los terciarios: la barrica de roble americano, con su tostado justo y una crianza reposada, delata el carácter de la cosecha 2015. Esos seis meses de madera y el largo descanso en botella redondean el trago, transformando la fruta primaria en un abanico atrayente de cuero, maderas nobles y tostados. En boca es pura frescura de entrada; la acidez acaricia el paladar haciendo que el paso sea suave, maduro y jamás áspero. Te deja un recuerdo persistente a fruta en licor, vainilla y notas de establo. Descórchalo a 14 ºC para acompañar un buen corte de carne roja a la brasa y deja que la conversación fluya.

Hay vinos que son pura historia líquida, y este **Vino Dulce ‘PX’** es el reflejo vivo del sur. Elaborado íntegramente con uva Pedro Ximénez, es una oda a la paciencia y al sol, capaz de concentrar una riqueza azucarada que abruma los sentidos. Desde el primer instante te atrapa su perfil denso y sedoso, fruto de una elaboración donde la fruta alcanza una dulzura natural casi sagrada. A la vista impacta por ese color caoba casi azabache, profundo y con reflejos yodados que brillan en el cristal. En nariz es una explosión pura de nostalgia: uvas pasas, higos secos, hilos de miel, caramelo tostado y fruta madura que te invitan a parar el tiempo. Al probarlo, se despliega goloso, untuoso

y envolvente, impecablemente estructurado para que el dulzor sea un placer y nunca empalague, rematando en un final eterno. Su botella de 750 ml pide a gritos presidir sobremesas sin prisa, de esas que se alargan hasta bien entrada la noche. Pruébalo solo, como capricho de postre, o déjalo interactuar con la intensidad de un buen queso azul, un helado artesano o un bocado de chocolate negro. Una auténtica joya para saborear sorbo a sorbo.

El vino de Baena es otro de los sólidos argumentos que le han convertido en socio fundador de la Red de Pueblos Gastronómicos de España, donde ocupa un lugar central dada su decidida apuesta por la gastronomía, el preservar las recetas de siempre y poner en valor sus magníficos productos.

Más información: https://baenaturismo.com/