vinetur

La Bodega Manuel Aragón rinde homenaje a Chiclana con sus dos nuevos vinos

Juntatabla y Alzacola son los dos nuevos vinos que la Bodega Manuel Aragón ha presentado en el Centro de Interpretación del Vino y la Sal de Chiclana

viernes 28 de junio de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



Juntatabla y Alzacola son los dos nuevos vinos que la **Bodega Manuel Aragón** ha presentado en el Centro de Interpretación del Vino y la Sal de Chiclana. En el acto han intervenido el gerente de la bodega, **Chano Aragón;** la enóloga, **María Luisa Villarreal**, y el alcalde, **José María Román**. Se trata de dos vinos de palomino fino, de

pasto el Alzacola y Fino Viejo el Juntatabla. Ambos sirven de homenaje a los trabajadores de las viñas chiclaneras.

En el caso de **Alzacola**, es el tercer vino de pasto de la bodega, junto con Retallo y Batalla de La Barrosa. Pero esta vez, en vez de la Sauvignon Blanc o la Pedro Ximénez, la variedad es la palomino fino. Los viticultores chiclaneros veían a este pájaro, el alzacola, cuando estaban trabajando. Marirrubia, le llamaban ellos. Casi extinto, ha vuelta a verse por las viñas chiclaneras, y ahora queda inmortalizado en la etiqueta creada por **María José Morales.**

Dice **María Luisa Villarreal** que «la uva palomino falsamente ha sido conocida de perfil aromático bajo, quizás porque siempre se había utilizado para vinos tradicionales con crianza biológica donde no se puede expresar. Pero hemos comprobado que con un buen control de maduración, recogiéndola en su mejor momento, es capaz de dar vinos, sin encabezar, tan aromáticos, con cuerpo, con buena acidez como Alzacola. Estos eran los vinos que siempre se vendían a principios del siglo pasado a las bodegas de Jerez, eran muy apreciados. Y con Alzacola recuperamos todo aquello, un vino tranquilo, de pasto. Un paso atrás para seguir adelante».

Añade María Luisa que «este vino es la puerta de entrada a los nuevos consumidores a través de la uva palomino, para llegar a los tradicionales. Está envinado en botas de Fino Granero, y eso es importante. Como vino de pasto, la trazabilidad desde el origen hasta el embotellado está marcada por la limpieza, por la claridad. Ese es el alma de estos vinos. Las botas se llenan hasta la corcha, como se suele decir, y ahí estará tres o cuatro meses desarrollando sus aromas, trabajando su ensamblaje hasta el embotellado final».

Juntatabla

Juntatabla es un vino más serio, dentro de la nueva categoría de la DO de Jerez conocida como Fino Viejo. «Elaborado a partir de palomino fino, es la crianza biológica en su última expresión, con unos diez años de solera media. Tiene matices oxidativos y biológicos, y es un puente entre los que eligen seguir con el fino o pasar al amontillado», explicó Villarreal.



Su nombre está elegido «como **homenaje a las generaciones de chiclaneros que mimaron las cepas**. La juntatabla era el paso que había entre viñedos, con la anchura justa para el paso de un hombre y una bestia, decían, y que facilitaba el traslado entre las viñas».

Para degustar ambos vinos, **Juan Aragón, de ITO Tapas**, presentó dos bocados con los que resaltar al máximo las características de **Alzacola y Juntatabla.** Para el primero, Juan Alberto Aragón eligió una zamburiña con gamba y un velo de ibérico, con matices salinos que le vienen muy bien, decía el de ITO Tapas. Para el Juntatabla, algo más potente, como un brioche de chorizo con huevo de codorniz y un toque picante.