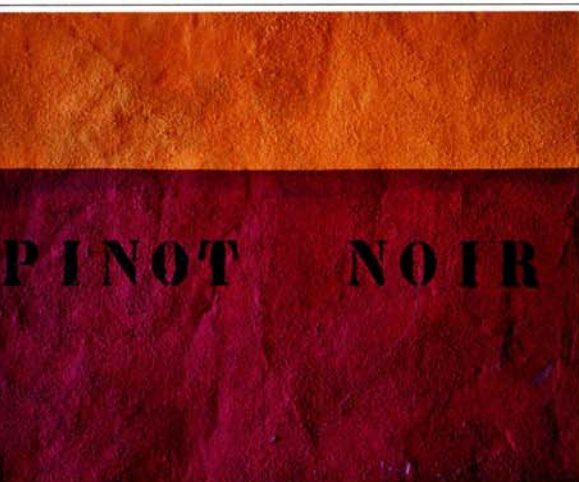


Vinos con cuerpo y alma



De rojo y albero, la cava alude al tópico taurino de Ronda. Sobre ella, el estanque es más que un regalo para la vista, preserva además las barricas en la temperatura y humedad ideal. Ese sabio y elegante juego es la forma de hacer de esta casa, que ha merecido la Medalla de Oro del Mundial 09 de Pinot Noir frente a los Borgoñas más incontestables.

A pocos kilómetros de Ronda, del afilado corte que a través de los siglos protegió su historia, la de los vencedores, un caminito ameno, blanco en estío, anegado y espejeante en este húmedo y raro invierno, conduce a un paraíso.

Lo que fuera un cortijo ruinoso se ha transformado en manos de los Itarte en un exquisito refugio donde crecen mimadas las uvas más difíciles y donde engordan, ahitos de bellotas, los cerdos ibéricos más selectos.

La familia llegó en 1998, con los ojos y el alma llenos de ese verde jugoso que pinta el paisaje de Euskadi, pero esta agreste serranía andaluza salpicada de encinas, roja de arcillas les robó el corazón con las argucias y la violencia de los legendarios bandoleros de la región, esos de los que Ronda conserva memoria en un original museo.

Por entonces ya otros precursores estaban desempolvando el recuerdo de vinos memorables que, siglos ha, y desde mucho antes de la fama de los vinos generosos, dejaron huella en el comercio del Imperio Romano o en las páginas de Ford, Dumas, Poe o Shakespeare. Esa misma era su búsqueda, en Los Aguilares, donde el hallazgo ha cubierto con creces las expectativas con la guinda de la reciente Medalla de Oro en el concurso más difícil y con el vino más difícil, el Pinot Noir.

Entre mar y monte, sol y viento

Cortijo Los Aguilares se sitúa a más de 900 metros de altitud, apenas a 30 kilómetros del Mediterráneo, de Marbella, y rodeado por las Sierras de Grazalema y Las Nieves, lo que le confiere un microclima muy especial. Son unas magníficas y agrestes 800 hectáreas que ya en la época árabe, se dedicaban al cultivo de la vid, olivo y cereal. Ahora, la plantación de viñedo del año

1998 -Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir- ocupa 18 hectáreas, y el resto es básicamente encinar y monte bajo donde retoza el cerdo ibérico.

El suelo es arcilloso, con abundante canto rodado, que se comporta como una esponja con las lluvias primaverales y permite a la cepa vegetar con comodidad, incluso en los meses más secos. La altura, la sanidad de tierra y aire y la filosofía ecológica de Producción Integrada minimiza los tratamientos, evitando el uso de herbicidas y otros fitosanitarios y aplicando un estricto control de la viña con métodos manuales: poda en verde y aclareo de racimos, todo para conseguir la máxima expresión del terroir en el vino.

Cada paso, cada detalle

Ese mimo artesanal, esa paz que transmite una espléndida y respetada naturaleza se reproduce en la casona, en la divertida, caprichosa y entrañable capilla y, por supuesto, dentro de la bodega, donde a las órdenes de una enóloga entusiasta como Bibi García la gravedad impone su ley y colabora para evitar bombeos que fuercen el movimiento de uva, pasta o vino.

Depósitos pequeños para diferenciar variedades y parcelas; cámara de guarda de la uva tras la vendimia manual, mesa de selección estricta, fermentaciones a baja temperatura para preservar los aromas y una ingeniosa climatización en una galería subterránea, bajo un estanque artificial -donde flotan inmutables patos de madera- construido para mantener las barricas a temperatura y humedad prácticamente inalterables durante todo el año. La sala de barricas se puebla exclusivamente de roble francés de distintos tostados que sólo se dedican a mecer sus vinos durante sus primeros tres años de vida.

Un proceso detallista, impecable, que se traduce en la elegancia y la personalidad de cada vino, de unos frutales y limpios rosados que combinan una vida de Merlot, una mineral Petit Verdot, con Pinot Noir y Tempranillo; el serio tinto que reúne con sabio equilibrio Tempranillo, Merlot y Petit Verdot, el goloso Pago El Espino, al que se suma una base de Cabernet Sauvignon, y ese osado monovarietal de Pinot Noir, una variedad complicada de elaborar que aquí, después de nueve meses de barrica, ha llegado al culmen de la complejidad, las sugerencias y, a fin de cuentas, el placer.



CORTIJO LOS AGUILARES
Puente de La Ventilla
Carr. Ronda a Campillo, km. 5
29400 Ronda (Malaga)
Tel. 952 874 457 / Fax 952 855 464
www.cortijoslaguilares.com