



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Pinot Noir español

Todo empezó cuando los Itarte (José Antonio y Victoria) se enamoraron de Ronda. De su serranía silvestre y salvaje, de sus aromas montaraces y sus originales contrastes. Adquirieron una hermosa finca situada a unos kilómetros de la ciudad, a 900 metros de altitud. 800 hectáreas de cereales y olivos, viejas encinas y alcornoques que con sus frutos sostienen las vistosas carnes de los cerdos ibéricos que por la finca campan y engordan. Faltaba su gran pasión, las viñas, inexistentes en la propiedad, pero solucionado con premura y eficacia. Al cortijo llegaron las estacas de los más celebrados varietales tintos del mundo, Cabernet, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot y Pinot Noir. Sabían de las dificultades de esta última, cepa caprichosa y esquiva que no vegeta bien en todos los terrenos. Aun así se dijeron: ¿y por qué no? Esta tierra es acogedora, afable y fresca. Y plantaron tres hectáreas en un suelo arcilloso, con abundante piedra caliza, bastante pobre en materia orgánica y con un pH muy básico. De esta parcela sus vinos siempre han salido distintos, originales... El único pecado que cometían era propiciado por su fogosa juventud. Sólo hacía falta la mano sabia y experimentada de la enóloga Bibi García para enseñar a esta variedad buenas costumbres. La cosecha de 2008 fue diseñada por ella desde la misma poda. En la vendimia realizaron la selección en la viña; después, la uva estuvo en una cámara frigorífica unas 24 horas hasta reducir su temperatura a 5° C. Así, al despallillar se reduce la oxidación de aromas, materia colorante y es menos susceptible de sufrir ataques microbiológicos, por lo que se puede bajar al mínimo la dosis de sulfuroso. Parte de la fermentación maloláctica la hizo en toneles de 300 litros y la posterior crianza en bodega no pasó de los ocho meses y medio. No puede negar su casta este vino de delicados y complejos aromas y potente estructura, aunque lógicamente se aleje de preceptos de Beaune, en Borgoña. Todos los esfuerzos han tenido una excelente recompensa. En septiembre, en el cantón suizo del Valais, premiaron al Cortijo Los Aguilares Pinot Noir 2008 en el campeonato mundial oficioso de Pinot Noir con el máximo galardón: La Gran Medalla de Oro.

PINOT NOIR 2008
 Cortijo Los Aguilares.
 Ctra. Ronda a Campillos Km. 5 Ronda (Málaga)
 Tel. 952 874 457. www.cortijosaguilares.com.
 Precio: 24 €.