



RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES, EL REINO DE LA PEDRO XIMÉNEZ

La Ruta del Vino Montilla-Moriles recorre el corazón geográfico de Andalucía, el centro y sur de la provincia de Córdoba. Adentrarse en ella supone caminar por una tierra que conserva un importante legado cultural, histórico, arquitectónico, artístico y etnográfico. Supone también acercarse a la región donde nacen los vinos generosos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

La causa última (o primera) de la imagen que ofrece la parte más meridional de la provincia de Córdoba hay que buscarla en el centro de Europa y unos siglos atrás en el tiempo. Según se cuenta, fue un soldado de los tercios de Flandes, Peter Ximén, quien trajo a la campiña cordobesa sarmientos de una vid que se cultivaba en el Valle del Rin. Esta variedad se aclimató excepcionalmente al suelo y al clima de la zona y, a partir de aquel momento, la totalidad del mosto para la elaboración de los vinos de esta Denominación (excepto del joven que se mezcla con otras variedades) procede de ese tipo de uva que pasó a denominarse Pedro Ximénez.

Desde entonces, el paisaje y la vida de esta región ha estado determinada en gran parte por esta planta y por la producción de unos vinos que la han hecho famosa dentro y fuera de nuestras fronteras. Viñedos, lagares y bodegas son los lugares donde habita el vino. Lugares donde merece la pena detenerse y que han servido como punto de partida para la creación de una Ruta que, como reza su lema, es *mucho más que vino*.

Lagares, almazaras y botas

La mayoría de los municipios vitivinícolas que componen la Ruta del Vino Montilla-Moriles, integrada por Aguilar de la Frontera, Córdoba, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles y Puente Genil están ubicados en la Campiña Sur, una zona en la que se extiende una verde alfombra de viñedos, olivares y fértiles campos de cereal, salpicada de pueblos blancos encumbrados en cerros. La zona norte es el terreno de las tierras albarizas, de colores pálidos y aspecto casi lunar donde las vides se adornan con manchones de olivos.

Entre las suaves lomas y laderas por donde transcurre la Ruta del Vino Montilla-Moriles encontramos lagares centenarios. En ellos se obtiene el mosto que fermentará en depósitos o tinajas y que a continuación, una vez convertido en vino nuevo, pasará a las bodegas para seguir su andadura. Bodegas en las que al entrar nos topamos con un silencio de catedral, donde los sentidos se ponen alerta ante multitud de estímulos: la luz tenue a la que la pupila tarda en acostumbrarse, el aroma a madera y vino, y el tacto áspero de las botas donde

se crían pacientemente excepcionales caldos.

Cruce de caminos y artesanía

El territorio que ocupa la Ruta del Vino Montilla-Moriles ofrece también la posibilidad de combinar el mundo del vino con otros recorridos tematizados como la Ruta del Califato, la Ruta del Renacimiento o la Ruta de la Bética Romana, representantes de las diferentes culturas que lo han ido poblando e indispensables para conocer el espíritu de esta tierra. Al mismo tiempo, se puede descubrir su tradición artesanal, que mantiene antiguos oficios del mundo del vino como la tonelería, el torneado de madera para diferentes usos en las bodegas o la casi extinta hojalatería que produce jarras, venencias y canoas para escanciar y transvasar los caldos.

Joven, Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez

Son las cinco principales clases de vinos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, en las que llama la atención el espectacular abanico de colores y tonalidades que despliegan. Sus aromas inconfundibles centran interés, al abarcar desde el frescor de la fruta hasta la madera más noble, dejando en el paladar un recuerdo imborrable. Las bodegas de la Ruta del Vino Montilla-Moriles ofrecen la posibilidad de disfrutar de una cata a medida, tanto para profesionales como para neófitos y curiosos.

Mucho más que vino

Alrededor de los vinos de Montilla-Moriles esta Ruta permite vivir una experiencia única sumergiéndose en un entorno privilegiado, lleno de tradiciones ancestrales y espacios singulares que ofrecen al visitante toda una oferta completa de cultura y gastronomía en la campiña cordobesa.

La cocina de los pueblos de la Ruta posee una identidad propia en la que los productos de la tierra se unen al poso de las culturas árabe, judía y cristiana y en la que los vinos Montilla-Moriles son perfecta compañía o un ingrediente más. Salmorejo, flamenquines, habas con berenjenas y morcilla, naranjas picás con bacalao, potaje de castañas, dulce de membrillo...

Esta Ruta también ofrece sabores innovadores como la reducción de Pedro Ximénez para aderezar postres, aperitivos o platos principales, cada vez más utilizada en la cocina de autor, y otros originales productos como los helados de vino o la gelatina de Pedro Ximénez, complemento ideal de paté, foie, quesos, carnes a la brasa o simplemente con unas tostadas.

La Red Vinarea

Una de las mejores maneras de explorar los nueve municipios que forman parte de la Ruta del Vino Montilla-Moriles es a través de la Red Vinarea, un conjunto de equipamientos turísticos de calidad, todos ellos relacionados con el turismo del vino y vinculados entre sí, lo que refuerza la coherencia territorial de esta comarca.

Estos Centros de Interpretación, dedicados cada uno a un tema diferente son: Auditorio con programación permanente de teatro y eventos en torno al vino y Mirador interpretativo del paisaje cordobés en Aguilar de la Frontera; el Centro de Información Permanente ubicado en Córdoba; el Museo de la Campiña en Fernán Nuñez; el Museo de la Cerámica en La Rambla; Olivino, el Centro Enogastronómico de la Ruta del Vino Montilla-Moriles que, ubicado en una antigua estación de ferrocarril, albergará un centro temático de la gastronomía cordobesa, en Lucena; el Centro de Interpretación Memorias del Vino, donde seguir la historia social y la cultura del vino como valor diferencial del territorio y de los vinos de Montilla-Moriles, en Montemayor; Envidarte, Centro de Arte Contemporáneo y Vino, en Montilla; el Lagar de Vida, en Moriles y la Villa Romana de Fuente Álamo en Puente Genil, yacimiento romano donde se producía vino y aceite.

Cultura, historia, gastronomía y naturaleza son un perfecto maridaje para expresar la identidad de esta tierra en clave turística y admirarla a través de la Ruta del Vino Montilla-Moriles.