

EDICIÓN ESPECIAL

Málaga

*Sol,
Vino y Aceite*



COSTA DEL SOL

**PATRONATO DE TURISMO
& CONVENTION BUREAU**



Edición Especial

Guía Turística nº 5

www.visitacostadelsol.com



Índice

- MÁLAGA Y EL VINO
- MÁLAGA Y EL ACEITE
- INFORMACIÓN ÚTIL

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE LA COSTA DEL SOL
Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol
C/ México, s/n, 4ª planta
29620 TORREMOLINOS- MÁLAGA- ESPAÑA
Teléfono: (+34) 952 058 694 Fax : (+34) 952 050 311 / 952 370 406
E-mail: info@visitacostadelsol.com
Web : www.visitacostadelsol.com

Índice...vino

MÁLAGA Y EL VINO

- 0.** Introducción
- 1.** El Vino de Málaga a través del tiempo
- 2.** Elaboración y tradiciones del Vino de Málaga
- 3.** Tipología general
- 4.** Zonas vitivinícolas
- 5.** Rutas Turísticas
- 6.** Cultura del Vino de Málaga
- 7.** El Vino de Málaga y la Gastronomía
- 8.** El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga
- 9.** Bodegas y cata de vinos



Si siguiendo el rastro de las viñas, las bodegas y las gentes que viven en torno al Vino de Málaga invitamos, a los que visitan la Costa del Sol, a conocer a fondo esta tierra, penetrando en las Rutas del Vino que se abren paso por toda la provincia.

Málaga es como su vino y su vino como su tierra. Y no es casualidad, porque cada cual aporta al otro su modo de ser, su nombre, hasta llegar a compenetrarse por completo.

Antes de salir a los caminos, unos apuntes que nos sitúen bien sobre el terreno:

Málaga es criadora de vinos desde tiempo inmemorial, si bien, su vino tradicional, el que se abrió paso siglos atrás por buena parte del mundo, es el vino de la Denominación de Origen Málaga (en el texto aparecerá como DO Málaga).

En esta denominación de origen, que como cualquier otra es el nombre y apellidos que garantizan la calidad, hay muchísimos tipos de vino que luego analizaremos, pero ahora nos conformaremos con identificarla con los vinos dulces, porque son los más conocidos, aunque de ningún modo los únicos.

Las variedades de uva más importantes, tampoco las únicas, con las que se elaboran los vinos de la DO Málaga son la moscatel y la pedro ximén, así nos referiremos a ellas cuando aparezcan en el texto.

Por otra parte, desde 2001 existe una nueva denominación de origen que se llama Sierras de Málaga (en el texto aparece como DO Sierras de Málaga) que ampara vinos no tradicionales de Málaga, es decir: blancos, tintos y rosados, y se elaboran con diversas variedades de uva.

Málaga es diversa, compleja y paraíso de microclimas. Desde la costa hasta los más de 2.000 metros, vamos a encontrarnos viñedos y, junto a ellos, sus pueblos, espejo del encanto andaluz que irradia su cultura, su folclore, su belleza natural y el estilo de vida de sus gentes.

Y ahora, sin más, nos vamos.



1. EL VINO DE MÁLAGA A TRAVÉS DEL TIEMPO

Más de un malagueño viajero ha escuchado en algún lejano lugar: "Vives en una ciudad con nombre de vino". Y es que, remontándonos a otros tiempos, cuando el turismo estaba sin inventar, Málaga no se identificaba con sol y playa, ni siquiera con una provincia del sur de España. Málaga era un vino.

Aunque es obvio que primero fue la tierra y luego su vino, no deja de ser cierto que ese vino guardaba la quintaesencia de la madre tierra que lo engendró: el sol, el mar, la luz, el contraste, la dulzura y la alegría de Málaga, se saboreaban de un sorbo. Hoy sigue siendo así, pero echemos un vistazo hacia atrás para conocer cómo les ha ido la vida a esos primeros embajadores que tuvo Málaga, a sus vinos.

Antes de empezar, sólo un dato que nos ponga en antecedentes: hubo un tiempo en que el viñedo malagueño ocupaba 110.000 hectáreas, hoy se cultivan apenas 5.000: la Axarquía, los Montes, la Serranía de Ronda, la Costa Occidental y la Comarca Norte (Antequera) son las cinco zonas productoras. Ellas guardan el profundo misterio de una tradición vinatera, de más de 25 siglos de historia, marcada por su accidentada geografía, el sol y el mar.

A orillas del río Guadalhorce los griegos fundaron Mainake (Málaga), importaron las primeras viñas y elaboraron los primeros mostos. Desde ese momento, Málaga se convierte en criadora de vinos.

Pero hemos de llegar a la época romana para conocer cómo había calado en la sociedad la crianza del vino y la exportación. Hoy en día, aún conservamos vestigios de aquellos siglos.

La cultura romana nos dejó en herencia las tabernas, entendidas como lugares públicos en los que degustar vino y departir sobre sus excelencias.

VESTIGIOS DE AYER

Málaga conserva hoy en día símbolos de un pasado que estuvo marcado por la cultura del vino.

En Ronda se puede visitar la ciudad romana de Acinipo, que significa Tierra de Vino, y en la que se encontraron numerosas monedas acuñadas con un racimo de uva, muestra de la importancia social del cultivo de la vid. La visita a esta ciudad romana está incluida en la ruta enológica por la comarca de Ronda.

En Cártama, a unos 30 km. de la capital, fue descubierto un lagar en una villa rústica perteneciente al Bajo Imperio Romano. Es un depósito prismático de fermentación que comunicaba a través de unos conductos con el recinto en el que se obtenía el mosto. Este descubrimiento es el primer vestigio de la elaboración de vino en Málaga.

Ya en Málaga capital, en la plaza de la Constitución se alza el edificio del Real Montepío de Pío de Socorro para vineros (viñeros) y cosecheros del Obispado de Málaga (1776). Su creación tuvo por objeto evitar los abusos a los agricultores por parte de los comerciantes extranjeros. Estos prestaban dinero a los vineros a cuenta de las cosechas que se comprometían a entregar.



Llegados al siglo VIII, el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos va fermentando la economía del sur de España.

El cumplimiento del Corán, incompatible con el consumo de alcohol, obligó a los musulmanes a hacer continuos guiños a su ley. De hecho, durante los siete siglos de dominación musulmana las plantaciones de viña se incrementaron. Es posible que este auge se debiera a la pasificación de buena parte de las cosechas o a la destilación del vino con fines medicinales. Lo cierto es que en el pueblo había arraigado la costumbre de tomar vino consumido como medicina: "Xarab al Malaquí" o jarabe malagueño para los hijos de Alá y Vino de Málaga, para los cristianos.

Palabras como alcohol, alambique y arrope, de ascendencia musulmana, quedaron en esta época incorporadas a nuestro idioma.

La variedad de uva morisca moscatel era entre los musulmanes la de mayor prestigio, una herencia que nos ha legado esta etapa de la historia, inseparable del Vino de Málaga.

LA CULTURA ÁRABE Y EL VINO DE MÁLAGA

Almaccari de Tremecen es uno de los pocos escritores árabes cuya bibliografía se conserva hoy en día. Él es quien recoge el texto de un poeta anónimo que exalta el viñedo malagueño: "Estaban sus montes (de Málaga) cubiertos de viñas que se iban encadenando unas con otras hasta unirse con el monte Xolair (Sierra Nevada), resultando cuando estaban frondosas uno de los panoramas más bellos del mundo".

Sobre el vino, cuenta que era excelente, tanto el lícito como el prohibido a los musulmanes. Refiere a este propósito que hallándose a punto de morir un musulmán descreído le dijo: "implora en este trance el perdón de tu Señor". Y que él, levantando sus manos exclamó: "¡Oh Señor! De todas las cosas que hay en el Paraíso sólo te pido el Vino de Málaga".

Llegamos al siglo XV. Málaga, ciudad con puerto de mar, había ido formando un comercio creciente en torno al vino y la producción se había constituido en uno de los pilares de la economía. Cuando los **Reyes Católicos** conquistan la ciudad en 1487, el gremio de los viñeros solicita a Isabel y Fernando unas normas que velasen por sus intereses.

El 12 de enero de 1502 es una fecha señalada. Ese día se emite la primera Cédula Real que confirma la creación de la **Hermandad de Viñeros de Málaga**, precursora del Consejo Regulador actual.

Las Ordenanzas de la Hermandad mantuvieron el prestigio internacional del Vino de Málaga hasta el siglo XIX.



En el año 2002 se celebraron los actos conmemorativos del V Centenario de este hito en la Historia del Vino de Málaga.

La expansión comienza en el siglo XVII.

En el XVIII, el Vino de Málaga ya gozaba de fama internacional. En los países sajones se denominaba "mountain", por proceder de las montañas que circundaban la Hoya de Málaga (los Montes). En Inglaterra, también se llamaba "malligo sack"; y en Francia "vins" de Málaga.

Una anécdota cuenta cómo Catalina II, emperatriz de Rusia, tras ser agasajada con Vino de Málaga por el embajador español Miguel de Gálvez, quedó tan complacida que le eximió del impuesto de importación.

Fueron años de esplendor, en el que el Vino de Málaga hablaba de las maravillas de una tierra que engendraba tan generoso néctar.

CURIOSIDADES DEL VINO DE MÁLAGA EN RUSIA, AMÉRICA E INGLATERRA

Hacia 1662, John Alden, un tonelero inglés llega a las costas americanas en el May Flower. Allí descubre el roble americano y las grandes posibilidades que esa madera ofrecía para transportar vinos. No tarda en comenzar la exportación de duelas (maderas de barril) de roble americano a España.

Rápidamente corre la voz en el sector y los bodegueros malagueños no tardan en darse cuenta no sólo de las ventajas que suponían para el transporte sino de cómo mejoraba la calidad del vino.

Este hecho hizo que aumentaran considerablemente las exportaciones de Vino de Málaga.

De América también nos llegó el remedio contra la filoxera porque las variedades de vid americanas eran, y son, inmunes a la filoxera por lo que se utilizaron como patrones sobre los que se injertaron las variedades europeas, que son las únicas aptas para hacer vino de calidad.

En Inglaterra, una muestra de la fama de que gozaban los vinos de Málaga en el siglo XVIII es que la primera venta de vinos y licores organizada por la famosa casa de subastas de James Christie de Londres tuvo lugar los días 7 y 8 de septiembre de 1769 y se subastaron 400 botellas de prestigiosos vinos, entre las que se encontraban de Vino de Málaga.

Las anécdotas y menciones sobre el Vino de Málaga en Rusia son numerosas. Por señalar alguna, comentaremos que el escritor ruso Dostoievski (1821-1881) habla del Vino de Málaga en tres de sus obras, lo que pone de manifiesto la aceptación del vino malagueño en su país. A uno de los personajes de Stepanchikovo le hace decir:

"Pide para reponerse Vino de Málaga. ¿Nada menos que Málaga?".

Hacia la mitad del XIX las destructivas plagas que asolaban otras zonas de Europa se hicieron sentir en la próspera economía vitivinícola malagueña. La filoxera llega a Málaga en 1876 y arruina el viñedo.

Las variedades moscatel y pedro ximén se recuperan gracias a los portainjertos riparia que se trajeron de América. Durante años, éstas han sido las únicas variedades, lo que ha servido para dotar de personalidad a nuestros vinos.

En los últimos años, el Vino de Málaga está en expansión. Muchas y buenas noticias han acompañado este auge. En 2001 se publica en el BOJA (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía) el actual reglamento que reconoce la nueva DO Sierras de Málaga que viene a sumarse a la DO Málaga.

Ronda asiste al renacimiento como tierra de vino con la construcción de bodegas y la recuperación del cultivo. La Comarca Norte (Antequera) es pionera en la renovación de la imagen estética de las bodegas y la apuesta por vinos de alta calidad. La Axarquía vive su particular lucha con su agreste terreno y la eterna elección entre la elaboración de vino o pasas. En los Montes están fermentando varios proyectos de bodegas. Málaga capital continúa con la crianza y envejecimiento de vinos y difundiendo, desde diversos ámbitos, la cultura del vino. Por último, la Costa Occidental se debate en los últimos años entre el cultivo del viñedo y la especulación urbanística.

En el año 2005 abre sus puertas el Museo del Vino de Málaga: un espacio interactivo que acoge la historia de unos caldos nacidos de una tierra generosa, que agradecen al mar su vocación viajera.



2. ELABORACIÓN Y TRADICIONES DEL VINO DE MÁLAGA

EL ARROPE

EL ASOLEO

LAS VARIEDADES

EL ENVEJECIMIENTO POR CRIADERAS Y SOLERAS

ALGUNAS CURIOSIDADES

Málaga es tierra de vino por vocación, por su propia naturaleza y porque el cultivo del vino nació con la fundación de la ciudad hace 25 siglos. Esta realidad ha dejado un poso de tradiciones que hacen a Málaga distinta y única. El Vino de Málaga de hoy, con una imagen de modernidad y calidad, mantiene unas formas de hacer de las de "toda la vida". Repasemos algunas tradiciones con las que nos vamos a ir encontrando en nuestro viaje por las rutas del Vino de Málaga.

EL ARROPE

Los caldos malagueños son complejos por una elaboración que ensambla varios vinos base (dulce natural, maestro o tierno) a los que, a veces, se añade un pequeño porcentaje de arrope, cuyo principal objetivo es aportar un color característico a los vinos de la DO Málaga. Es, por tanto, un producto base, exclusivo de los caldos malagueños a los que dota de personalidad.

La obtención del arrope requiere un proceso que consiste en la concentración del mosto obtenido de la uva por medio del calentamiento. El mosto hierve, bien al baño maría bien por fuego directo, hasta quedar reducido a un tercio. Antiguamente, se untaba en el pan y servía de merienda, ya que no lleva alcohol.

En la actualidad, sólo dos bodegas malagueñas elaboran arrope y se encargan de suministrarlo al resto: Inversiones Santa Ana y López Madrid.

EL ASOLEO

Nuestras rutas enológicas por la Comarca Norte o por la Axarquía nos meten de lleno en otra de las tradiciones más arraigadas: el **ASOLEO**. Tender la uva al sol es una práctica exclusiva de Andalucía, necesaria para la elaboración de algunos vinos dulces y para la obtención de pasas. A esta uva, cuando se destina a vino, también se le llama sobremadurada. Después de la vendimia se selecciona la uva para asolear y, en los meses de agosto y septiembre, se expone al sol en los **PASEROS**, unas construcciones agrícolas en las que se extiende de forma ordenada.

El asoleo es un trabajo artesano que requiere ir andando en cuclillas mientras se da la vuelta a los racimos para que reciban el mismo sol por todos los lados. Los cuidados durante el tiempo que dura el asoleo son esmerados: en la Axarquía, por ejemplo, cada noche los paseros se cubren con toldos para proteger la uva de cualquier inclemencia climática.

Con este sistema se consigue deshidratar la uva y aumentar la concentración de azúcar. Si el destino es la elaboración de pasas, la uva queda reducida a un tercio. Una leyenda cuenta que el asoleo se "inventó" en la Axarquía para reducir el peso de la uva hasta el lagar después de la vendimia, ya que las pendientes y los riscos de la "tierra del este", como la bautizaron los árabes, hacían pensárselo dos veces al viñador, antes de emprender el camino de subida. La hipótesis más realista es que fue introducida por los árabes para salvar la prohibición de tomar bebidas alcohólicas.



LAS VARIETADES

Las más extendidas, aunque no las únicas, en la provincia de Málaga son la uva **moscatel** y la **pedro ximén**. Hubo un tiempo en que esto no fue así. Antes de la llegada de la plaga filoxérica (s. XIX), cuando Málaga había desarrollado un importante mercado internacional en torno al vino, existían muchas variedades de uva que nunca se llegaron a recuperar. Hoy en día, el **Jardín Botánico de la Concepción** de la capital malagueña dedica un espacio a todas esas variedades que todavía existen, si no en Málaga, en otras partes del mundo, pero que un día fueron patrimonio de nuestro viñedo. Se trata de un decidido proyecto por recuperar la tradición, llevada a cabo por el CRDO Málaga y Sierras de Málaga en colaboración con otras instituciones.

El poeta malagueño Salvador Rueda, que sí las conoció, les dedica un hermoso poema y las va desgranando una a una: mollares, tempranas, rondeñas, lairenes, otelo, perrunas, sultanas, cabrieles, romen, montúas, lojas, baladíes, perojiménez, jaqueles, cabrito, albará, jaenes, don bueno o, santa paula, telaburra y marbellíes, son los tipos de uva que se cultivaban en las vastas extensiones que ocupaba la viticultura malagueña.

Todas estas variedades recibían su nombre de sus cultivadores de las zonas de Álora, Campanillas, Gaucín, cualquier pueblo de los Montes o de la Serranía de Ronda, pero lo más relevante es que toda la provincia era vitícola y se amparaba bajo un nombre común: Málaga.

La variedad **PEDRO XIMÉN** tiene una historia peculiar. Sobre el origen de esta uva y su extenso cultivo en Málaga existen varias versiones que apuntan hacia una procedencia extranjera.

Una de esas versiones menciona a un flamenco llamado Pero, hijo de Simón, de donde quizá procede el nombre, que trasplantó vides de Alemania a España por considerar que eran climas similares el de las orillas del Rin y el español. El clima, más benigno, y la calidad del suelo de la Península Ibérica hicieron que la variedad vegetara mejor y se obtuvo un vino sin aristas y de mejor gusto.

Otros autores atribuyen el origen a las Islas Canarias, desde donde pasó a Madeira y posteriormente a los valles del Rin. De allí, un tal Pero (o Pedro) Simón (o Siemens), soldado de las tropas de Flandes durante el reinado de Carlos V, arrepentido de su vida pasada, depuso las armas y se hizo agricultor. Vino a tierras malagueñas e injertó la variedad en las viñas. Esto ocurriría en el siglo XVI.

EL ENVEJECIMIENTO POR CRIADERAS Y SOLERAS

El envejecimiento de los vinos de Málaga es heredero de una tradición que nace con la crianza de los caldos en botas de roble. Hoy en día, el sistema de criaderas y soleras, utilizado también por otros vinos andaluces, es práctica habitual para la crianza de vinos de la DO Málaga, exclusivamente, no para los vinos con DO Sierras de Málaga.

Visitando las bodegas malagueñas, apreciamos que las botas se apilan unas sobre otras formando pasillos. Un profano en la materia puede pensar que es la forma de optimizar el espacio, pero no es esa la razón fundamental. Esta disposición obedece a la necesidad de pasar los vinos de unas botas a otras durante su crianza, como explicamos:

La primera fila de botas se llama solera, por ser la más cercana al suelo. Las soleras de Málaga guardan antiquísimos vinos, uno de los patrimonios más importantes de esta tierra, y de ellas se extrae, para su comercialización, el vino envejecido. El hueco o espacio que queda tras sacar una determinada cantidad de vino se rellena con vino de las botas de la fila superior y así sucesivamente hasta que la última fila se rellena con vino de la cosecha. Se consigue que el vino viejo se vaya "refrescando" y, además, que el producto obtenido sea siempre homogéneo en el mercado.

BOTAS ENVINADAS

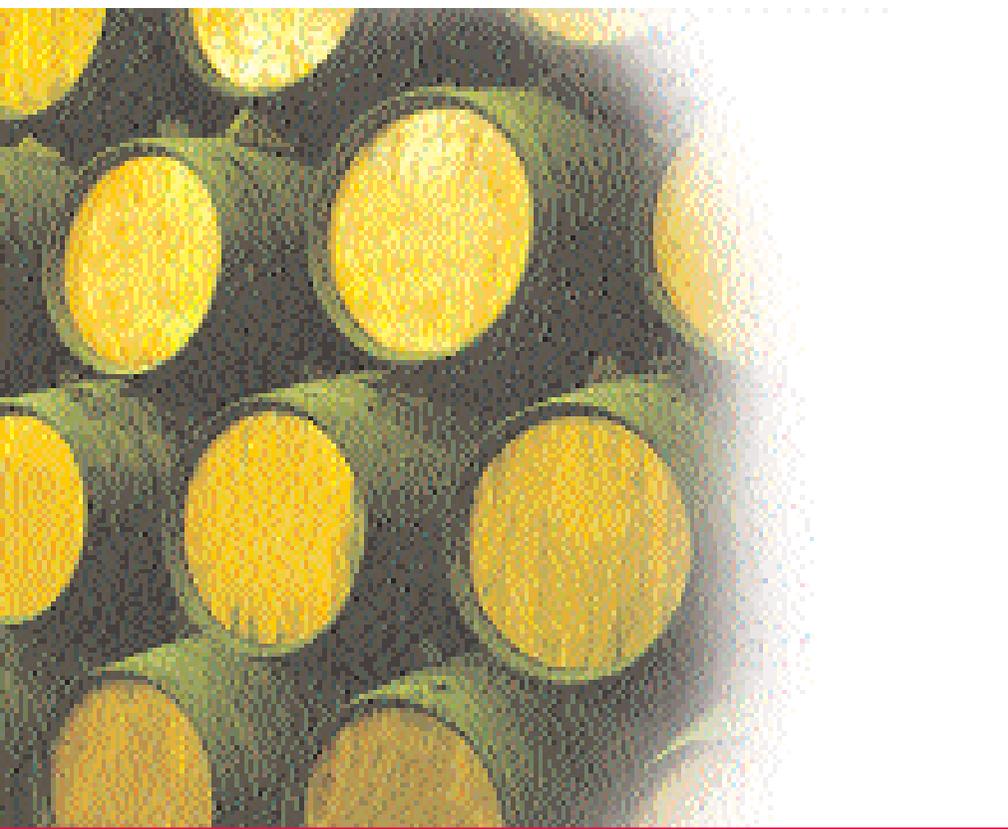
Los aportes de la madera para el envejecimiento de los vinos y de otros licores son bien conocidos por cualquier persona. Lo que algunos no saben es que los mejores brandis y otros licores espirituosos se envejecen en botas previamente envinadas durante varios meses con Vino de Málaga. La calidad que se obtiene de estas bebidas es muy superior a la que se consigue con botas no envinadas.

EL MÁLAGA, UN VINO DE MISA

La liturgia católica necesita el vino para la Consagración. Las leyes vaticanas sólo exigen para la validez de la liturgia un vino puro y natural de vid, fermentado, sin avinagrar, de entre 12 y 18 grados, con preferencia hacia la graduación más baja, e incluso menor, pero teniendo en cuenta su perfecto estado y su pureza total; en otras condiciones el vino no serviría para la liturgia.

La crianza en roble del Vino de Málaga permite un suministro de garantía para la Iglesia Católica. Las botas que se van a dedicar a vino de misa llevan expresiones como: "Proveedores del Papa", "Con Arreglo a la liturgia" o "Apto para la Iglesia".





3. TIPOLOGÍA GENERAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÁLAGA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA

En Málaga hay dos grandes tipos de vino:
Vinos con Denominación de Origen Málaga y
Vinos con Denominación de Origen Sierras de Málaga.

VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÁLAGA (DO MÁLAGA)

Hay dos grandes grupos de vinos en esta Denominación de Origen:

- Vinos Naturalmente dulces: con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación.
- Vinos de licor: que se encabezan con alcohol vínico.

Vinos "Naturalmente dulces":

Es el vino obtenido a partir de uva sobremadurada (deshidratada bien por ser uva en asoleo bien por retrasar la vendimia) de las variedades pedro ximén o moscatel. El vino procede de mostos con una riqueza en azúcares de más de 300 gr/l, sin ningún aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de fermentación. El grado alcohólico será como mínimo de 13% Vol.

Vinos "de licor":

Estos vinos, con DO Málaga encabezados con alcohol vínico, se clasifican según su contenido en azúcar en: dulces, semidulces, semisecos y secos.

Los vinos de la DO Málaga de mayor renombre y más conocidos en el mundo son los **vinos dulces**.

A) VINOS DULCES

¿Qué es un vino dulce?

El vino es el resultado de la fermentación de la uva o de su mosto llevada a cabo por las levaduras, unos microorganismos presentes en el medio ambiente y en la piel de la misma uva.

Las levaduras se alimentan de los azúcares del mosto multiplicándose en pocas horas y sintetizando el alcohol y el anhídrido carbónico.

El alcohol, por ser un líquido, permanece en el medio en que vive la levadura; el anhídrido carbónico, por ser un gas, se evapora.

El alcohol le resulta tóxico a la levadura. Por tanto, si la concentración inicial de azúcares en la uva o en su mosto es muy alta, puede suceder que se llegue a un contenido de alcohol que haga inviable la presencia de levaduras antes de que se hayan consumido todos los azúcares. Entonces los vinos resultan dulces.

Otras veces se busca que queden dulces interrumpiendo la acción de las levaduras: bajando la temperatura, añadiendo alcohol, etc...

Una de las características más sorprendentes de los vinos dulces de Málaga es su complejidad en la elaboración:

Cada bodeguero crea su vino dulce conforme a una tipificación y ensamblaje tradicional (mezcla de varios vinos), elaborando para ello unos vinos que se denominan genéricamente "vinos base" y que según el procedimiento de obtención reciben diversos nombres.

Vinos base para elaboración de vinos dulces:

Dulce Natural: Es el obtenido de mostos con un riqueza natural mínima de 212 gr/l de azúcares, y con un grado alcohólico no inferior a 7% Vol.

Maestro: Antes de que comience la fermentación se encabeza el mosto con alcohol de vino. De este modo la fermentación es muy larga y se paraliza cuando quedan 100 gr/l de azúcares y cuando tiene una riqueza en alcohol de 15-16% Vol.

Tierno: Es el vino procedente de uvas largamente asoleadas que dan lugar a mostos con una riqueza en azúcares superior a 350 gr/l. El mosto inicia la fermentación y el vino se encabeza con alcohol vínico.

Vinos dulces finales o de comercio:

Cuando han sido elaborados los vinos base, el bodeguero puede tomar dos caminos:

- 1.- O bien mezclar dos o tres vinos base para obtener un vino final para envejecer y después enviar al comercio.
- 2.- O llevar al comercio directamente los vinos base elaborados, con sus nombres correspondientes "dulce natural", "tierno" o "maestro".

B) VINOS SECOS, SEMISECOS Y SEMIDULCES.

Además de los famosos vinos dulces de Málaga, amparados por esta denominación de origen (DO), también se elaboran estos vinos que vamos a mencionar en este apartado.

TÉRMINOS TRADICIONALES PARA LOS VINOS FINALES O DE COMERCIO AMPARADOS CON LA DO MÁLAGA

Según sus características pueden tener además nombres complementarios en función del color, origen del mosto, contenido en azúcares y del envejecimiento.

A) SEGÚN EL COLOR

Para dar los tonos de color característicos de los vinos de Málaga de licor se puede utilizar el arrope, que es un mosto de uva concentrado a un tercio de su volumen inicial obtenido mediante acción del fuego directo o al "baño maría".

Clasificación de los Vinos de Málaga por su color:

Dorado o Golden: Vino dulce natural o naturalmente dulce con envejecimiento y sin añadir arrope.

Rojo dorado o Rot Gold: Vino de licor con envejecimiento y con arrope añadido hasta un 5%vol.

Oscuro o Brown: Vino de licor con envejecimiento y con arrope añadido entre un 5% y un 10%vol.

Color: Vino de licor con envejecimiento y con arrope añadido entre un 10% y un 15%vol.

Negro o Dunkel: Vino de licor con envejecimiento y con más de un 15%vol de arrope añadido.

B) SEGÚN EL ORIGEN DEL MOSTO:

Lágrima: Vino obtenido a partir de mostos que no hayan sufrido presión mecánica alguna.



C) POR SU CONTENIDO EN AZÚCARES

El nombre del vino final se puede complementar con los siguientes nombres:

Dulce Crema o Cream: Es el vino con más de 100 gr/l de azúcar e inferior a 140gr/l, sometido a envejecimiento cuya tonalidad de color puede variar desde el ámbar al ámbar oscuro.

Dry Pale o Pale Dry: Es el vino de licor elaborado sin adición de arrope con un contenido total de azúcar no superior a 45 g/l.

Pale Cream: Es el vino elaborado sin adición de arrope, con un contenido total de azúcares superior a 45 gr/l.

Sweet: Es el vino de licor con un contenido total de azúcares superior a 140 gr/l, sometido a envejecimiento y cuya tonalidad de color puede variar desde el ámbar al negro.

Pajarete: Es el vino de licor con un contenido total de azúcares comprendido entre 45 y 140 gr/l elaborado sin adición de arrope, sometido a envejecimiento y de color ámbar a ámbar oscuro.

D) EL ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

Hay dos sistemas para envejecer los vinos de Málaga:

Sistema de crianza por añadas (Sistema estático): Se realiza introduciendo el vino de esa cosecha en la bota para que envejezca.

Sistema de criaderas y soleras (Sistema dinámico): Las botas se alinean en pasillos, llamados "andanas", cada uno de tres, cuatro o más filas de botas puestas unas sobre otras (cada fila se llama escala). La escala de abajo se denomina solera por estar más cerca del suelo y es de la que se extrae el vino envejecido. Se rellena con la escala superior y ésta, a su vez, por la siguiente. La última escala se rellena con vino joven.

Clasificación según el envejecimiento:

Málaga Pálido: Sin envejecimiento

Málaga: De 6 a 24 meses de envejecimiento

Málaga Noble: De 2 a 3 años de envejecimiento

Málaga Añejo: De 3 a 5 años de envejecimiento

Málaga Trasañejo: Más de 5 años de envejecimiento

Algunos vinos de la DO Málaga utilizan el sistema de crianza por añadas y otros el de criaderas y soleras.

VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA (DO SIERRAS DE MÁLAGA)

Clasificación de los Sierras de Málaga por su color:

Blancos: Obtenidos de uvas blancas fermentadas sin la presencia de sus hollejos.

Tintos: Obtenidos de uvas tintas fermentadas en presencia de sus hollejos para que estos vayan disolviendo sus sustancias colorantes en el líquido mientras se va alcoholizando. En general, se separan los raspones para evitar un excesivo aporte de taninos duros.

Rosados: Obtenidos de uvas tintas fermentadas inicialmente en presencia de los hollejos y prontamente sangrado el mosto para acabar la fermentación sin ellos. Por eso no llegan a conseguir toda la coloración susceptible del hollejo.

Clasificación según el envejecimiento

Joven: Vino obtenido con la cosecha del año que no se envejece.

Crianza: Envejecimiento no inferior a 2 años con 6 meses mínimo en bodega de roble.

Reserva: Para los vinos tintos el envejecimiento mínimo es de 12 meses en bodega de roble y en botella hasta los 36 meses.

Para los vinos blancos y rosados el periodo de envejecimiento tendrá una duración mínima de 24 meses, de los cuales permanecerán como mínimo 6 meses en bodega de roble.

Gran Reserva: En los vinos tintos el envejecimiento mínimo en bodega de roble será de 24 meses, seguido de 36 meses mínimo en botella.

Los vinos blancos y rosados tendrán una crianza en envase de roble y botella de 48 meses, con una duración mínima de crianza en envase de roble de 6 meses.

Los vinos de la DO Sierras de Málaga sólo envejecen por el sistema de añadas.



4. ZONAS VITIVINÍCOLAS

LA AXARQUÍA

LOS MONTES DE MÁLAGA

LA COMARCA NORTE

LA SERRANÍA DE RONDA

LA COSTA OCCIDENTAL

LA AXARQUÍA

SITUACIÓN GENERAL

El viñedo de la Axarquía es un encaje de bolillos anudado viña a viña. Protegido por las sierras de Tejeda y Almijara, sigue sin descanso el relieve de una atormentada geografía. En las entrañas de la "tierra del este" o Axarquía, como la bautizaron los árabes, duermen los ancestros del viñedo malagueño.

Comares es la atalaya desde la que se contempla toda la comarca, las vistas son inmejorables: pintorescos pueblos andaluces repletos de sol, de geranios y de cal, como racimos expuestos en perenne asoleo.

Desde la orilla del Mediterráneo, hacia la montaña, el viajero se va adentrando en el paraíso de la uva moscatel. Es la variedad por excelencia de la Axarquía, la que produce unos vinos cuyos aromas quedan impresos en la memoria. La moscatel es también la reina de las pasas de Málaga con Denominación de Origen.

El viajero quedará profundamente impresionado por una tradición pasera y vinatera que ha marcado la vida de sus hombres y mujeres, artesanos de la tierra y artesanos de sus frutos. En esta zona, el mundo del vino y el de la pasa están inseparablemente unidos, y no se entiende el uno sin el otro.





En la Axarquía todo el monte es cultivo. La huella del hombre no ha dejado espacio yermo en este territorio. Es un intenso trabajo de años, bajo un sol que no se pone ni en

invierno, porque aquí nunca llegan los fríos.

Cultivar viñedo en la Axarquía es entregarse a una lucha cuerpo a cuerpo con el terreno. No cabe la mecanización; la única ayuda con que cuenta el hombre es la de la bestia que transporta las cajas de la vendimia hasta los paseros o el lagar. El cultivo es en vaso o poda baja. La verticalidad de algunas paredes es tal, que la viticultura de la Axarquía se denomina heroica o en pendiente.

El cultivo supone un costo personal y laboral muy alto para el joven viticultor y muchos han abandonado las plantaciones que heredaron de sus padres y buscado otro medio de vida, en el turismo o en la construcción.

También los hay que vuelven con nuevas ideas e ilusión, dispuestos a montar sus bodegas, con la sabiduría que les legaron sus abuelos y la ciencia que han aprendido en la universidad. Así están fermentando algunas bodegas en la Axarquía, asesoradas por el Consejo Regulador.

A la vista del viajero, las plantaciones de viñedos se suceden una tras otra sin solución de continuidad, pero en realidad, todo son minifundios. La tierra está muy dividida y cada parcela no tiene más de una hectárea.

El cultivo no termina después de vendimiar.

La elaboración de vinos dulces y de pasas requiere el asoleo de la uva. Todo un lujo para el visitante contemplar los paseros en agosto, porque, además de su belleza, la provincia de Málaga es el único rincón de España que mantiene viva esta tradición artesanal.

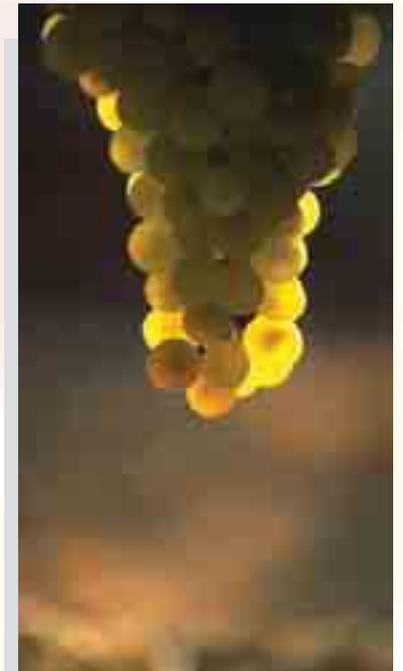
Según sea su destino, pasa o vino, están más o menos tiempo en asoleo. Si las uvas van a ser pasas, quedan reducidas a un tercio, el resto, se evapora.

Lo cierto, es que el cultivo de la viña y la producción de vino y pasas en esta peculiar comarca malagueña implican a toda la familia, desde el niño hasta el abuelo y marca una forma de vivir.

El viñedo de esta comarca vitícola ocupa alrededor de 3.000 hectáreas, íntegramente de la variedad moscatel, con tres destinos: pasas, vino y fruta.

Lo más característico de la variedad moscatel de esta comarca es su gusto y aroma, que la distinguen de otras. Sus mostos alcanzan los 15° baumé sin asolear. Es ésta una variedad legendaria en la Axarquía. El suelo pobre y el clima soleado y poco lluvioso limitan mucho la producción de la variedad en pro de la calidad.

Profundo, hondo y dulce es el vino que nace y se cría en la Axarquía.



Desde la franja litoral, la Axarquía se va abriendo hacia el interior de Málaga dejando un enorme pasillo y llegando hasta alturas de más de 2.000 metros. Esta peculiaridad no es gratuita ya que gracias a ella el viñedo recibe la humedad marina, imprescindible para fecundar la moscatel: se da un proceso denominado corrimiento de la flor que impide que haya grandes producciones, es una selección natural a la que contribuye también la pobreza del suelo. Otras circunstancias vienen a mejorar la uva: el clima mediterráneo del que goza la comarca durante todo el año, con inviernos suaves donde el termómetro nunca baja de los 10°C. Con todo ello la calidad de la uva es alta pero cada cepa no da más de un kilo o kilo y medio de fruto.

Esta comarca vitícola tiene los suelos más pobres de Málaga. Son pizarras esqueléticas, en descomposición con arcillas calizas, de muy poca profundidad antes de llegar a la roca madre, lo que todavía dificulta más las tareas.

La Axarquía es amplísima. El río Vélez divide en dos las zonas de viñedo: la oriental y la baja. En la Axarquía baja (Moclinejo, Almáchar, El Borge, Cútar, Comares y Totalán) la vendimia comienza a primeros de agosto, es la más temprana de la provincia de Málaga. En la Axarquía oriental (Cómpeta) hay que esperar a primeros de septiembre.

Respecto a la pluviometría, la zona registra las lluvias más escasas de la provincia con una media de 400 litros anuales.



BREVE HISTORIA

Aquí la viticultura ha sufrido mucho. La fuerza de la tradición ha mantenido viva la comarca a golpe de coraje y empeño, sin ceder ni un ápice a la excelencia de sus productos en los momentos duros.

Los vinos de la Axarquía viven hoy un momento de esplendor. Tradicionalmente, esta comarca había sido suministradora de mostos para otras bodegas de la capital. En la actualidad, existen varias bodegas en la zona con elaboraciones de alta calidad que han elevado la moscatel, en vinos dulces y en secos, a cotas desconocidas.



LOS MONTES DE MÁLAGA

SITUACIÓN GENERAL

Málaga está cercada por montes que convierten al mar en su salida natural y la protegen de las inclemencias climáticas. La Sierra de Mijas, la Serranía de Ronda y el Torcal son estribaciones de Sierra Nevada que, a su vez, de forma caprichosa, formaron una corona montañosa alrededor de la capital. Las vistas desde los Montes son hermosas: bosques, montañas y, abajo, Málaga alargada y blanca con el mar de fondo. El río Guadalmedina desciende partiéndolos en dos. Lo mismo hace con la ciudad en su camino hacia el Mediterráneo.

Esta zona vitivinícola es el paraíso de una de las variedades más genuinas de Málaga: la pedro ximén. Es también una referencia en el mundo del vino, uno de los lugares privilegiados.

EL CULTIVO Y LAS VARIEDADES



Los lagares en la zona de los Montes abarcan extensiones amplias de alrededor de 15 hectáreas. Lo más peculiar del cultivo es que en la misma explotación se compenetran el monte natural con su propia vegetación, que ocupa alrededor de una décima parte, el viñedo y otros cultivos agrícolas para autoconsumo.

Se llama lagar a todo el conjunto, tomando la parte por el todo. Esta peculiaridad se ha mantenido a lo largo de los siglos.

Las casitas blancas que se ven impresas en el paisaje son los lagaritos, todos con su estructura común de viña, lagar y monte. Hoy en día, sólo algunos se conservan ya que la mayoría fueron abandonados a principios del siglo XX.

Al cultivo del viñedo en los Montes se le llama viticultura en pendiente. Algunas viñas crecen en paredes prácticamente verticales, lo que además de hacer imposible la mecanización, dificulta mucho el trabajo manual. Esta circunstancia obliga a que las artes tradicionales de cultivo se mantengan con el paso del tiempo, a pesar de las reconversiones.

Los Montes son pagos tardíos porque la vendimia comienza en septiembre y en ocasiones se prolonga durante el mes de octubre.

La pedro ximén es la variedad por excelencia en esta comarca vitivinícola, si bien también se cultiva la uva moscatel. En Inglaterra, los vinos elaborados con pedro ximén fueron conocidos como los "mountain wine"

(vino de los montes) y gozaron de gran fama allá por el siglo XVIII cuando los vinos de Málaga brindaban en las mesas de buena parte del mundo. Hoy, la utilización "Vino de los Montes" es indebida. Debe hablarse de Vino de Málaga, ya que ese término se utiliza, en algunos casos, para referirse a vinos que no son de Málaga y, a veces, ni siquiera son vino.



El suelo de los Montes está formado por pizarras en descomposición, uno de los principales suelos del mundo del vino y del que han nacido los grandes caldos. Se caracteriza por tener escasa profundidad, entre diez y treinta centímetros, antes de llegar a la roca madre. Las raíces de las viñas son inmensas ya que no cesan de crecer hacia el interior de la piedra pizarrosa buscando la humedad.



Cada cepa no da más de un kilo o kilo y medio de uva. Existe una selección natural, al contrario de lo que ocurre en otras zonas vitícolas de Málaga, en las que debe hacerse una vendimia previa de manera manual para garantizar la calidad de la uva.

Aquí, la producción es escasa pero de gran calidad lo que contribuye a hacer rentable para el agricultor y el bodeguero unas tierras difíciles de trabajar y de poco rendimiento.

En apenas diez kilómetros, partiendo desde la costa, nos elevamos hasta casi los mil metros. Esta peculiaridad también tiene su manifestación en el clima con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche y su consiguiente repercusión en la uva, que da unos vinos con un poco más de acidez.

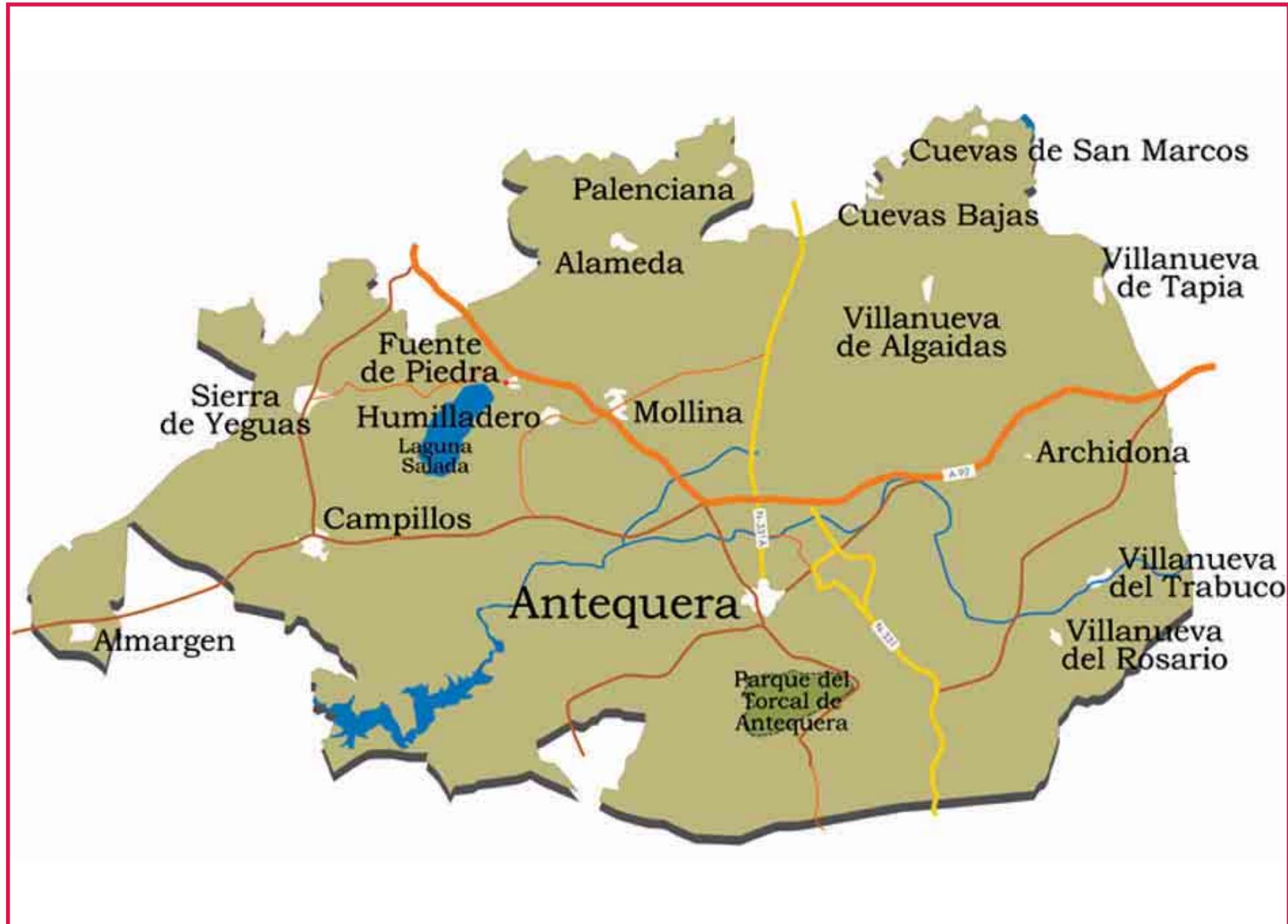
La pluviometría en la zona es generosa con los viñedos con registros de 500 litros por metro cuadrado al año; además, el suelo pizarroso conserva muy bien la humedad.

BREVE HISTORIA

Durante la dominación musulmana los Montes estaban poblados de bosques que se fueron talando conforme avanzaba la Reconquista. Los viñedos encontraron en estos parajes su desarrollo más temprano porque las tierras repartidas se convirtieron en viña y arraigaron la población al entorno.

Sin embargo, la falta de árboles y el suelo pizarroso provocaban continuas crecidas del río Guadalmedina que, en su camino hacia el mar, anegaba el centro histórico de la ciudad de Málaga. La gran población que albergaba los Montes hacía imposible su abandono. Fue la filoxera y la ruina del viñedo lo que motivó la marcha de aquellas familias hacia Málaga.

La vertiente izquierda fue repoblada en 1950 y se convirtió en el Parque Natural de los Montes de Málaga. Esta comarca vitícola comprende también las bodegas de crianza asentadas en la capital.



LA COMARCA NORTE

SITUACIÓN GENERAL

La Comarca Norte es elaboradora de un importante porcentaje de vinos base de la DO Málaga. Antequera es la cabecera de la comarca, si bien, el corazón del cultivo de la vid se centra en Mollina y Fuente de Piedra. Ambas localidades acogen las empresas de mayor volumen del sector vinícola malagueño, por su tamaño y antigüedad. Aquí se asientan Inversiones Santa Ana (filial de López Hermanos), Cooperativa Virgen de la Oliva y Larios P.R., además de otras bodegas más pequeñas que están surgiendo en una apuesta por la elaboración de vinos de calidad y el turismo enológico.

En 2003 una bodega de crianza se instaló en la Cooperativa Virgen de la Oliva, abriendo el camino a muchas otras, algunas reconvertidas y otras de nueva creación.

Este cambio, viene precedido de la modificación del Reglamento del Consejo Regulador que suprime, en 2001, la exigencia de envejecer los vinos en el término municipal de Málaga permitiendo que se realice en las zonas productoras.

EL CULTIVO Y LAS VARIEDADES

El cultivo de la vid ocupa una extensión de alrededor de mil hectáreas con una producción que es la más elevada de toda la provincia. La orografía de escaso relieve, propia de la zona, permite la mecanización del viñedo, si bien, el cultivo artesanal sigue presente en muchas viñas debido al mantenimiento de tradiciones necesarias para la elaboración de Vino de Málaga, como el asoleo.



En esta tierra generosa, las grandes explotaciones conviven con las pequeñas; desde hace algunos años, se cultivan plantaciones experimentales con variedades tintas y blancas no tradicionales de Málaga para la producción de vinos secos de calidad que saldrán al mercado bajo la DO Sierras de Málaga.

Las variedades tradicionales de Málaga, pedro ximén y moscatel, son las protagonistas de cientos de hectáreas de viñedo, si bien la pedro ximén es la de mayor producción en la Comarca Norte.

Respecto a la moscatel, cabe señalar que la propia de esta zona vitícola es la de grano menudo o morisco. Se debe a que la moscatel de Alejandría necesita para vegetar un clima más cercano a la costa, que le ofrecen otras zonas vitivinícolas de Málaga, siendo la Axarquía la más importante.

SUELO Y CLIMA

La Comarca Norte se caracteriza por un relieve donde alternan llanuras y suaves colinas. Su clima es extremo de inviernos fríos y veranos calurosos, con fuertes oscilaciones entre el día y la noche. Las lluvias son irregulares con una media anual de 500 litros por metro cuadrado.



El viñedo bordea la altiplanicie antequerana a 500 metros sobre el nivel del mar. El suelo está formado por calizas cretáceas. En el subsuelo suele aparecer una capa de "tosca" que es una roca de sedimentación muy abundante en caliza, con arena muy fina y arcilla en capas delgadas. En la Comarca Norte los suelos tienen una profundidad escasa que en algunas zonas apenas supera los diez centímetros.

BREVE HISTORIA

La tradición vitivinícola de la Comarca Norte comienza alrededor de 1950 cuando se plantaron las primeras cepas para evitar que la población abandonara el campo por la cada vez mayor fuerza de la industria. Esta conversión a tierra de vino ha arraigado la población al entorno y ha vertebrado la economía de la comarca hasta convertirse en un pilar básico, junto con el olivo. Ambos, vino y aceituna, son los cultivos agrícolas por excelencia y cada uno aporta el 50% a la economía.

Actualmente, la Comarca Norte es una zona emergente en donde el ímpetu inversor se traduce, en muchos casos, en iniciativas turísticas. En este marco, el vino se ha convertido en un reclamo no sólo empresarial, sino que también ha contribuido a una revolución en el turismo de interior de la provincia de Málaga.





LA SERRANÍA DE RONDA

SITUACIÓN GENERAL

Situada al oeste de Málaga, Ronda es una de las zonas más montañosas de la provincia. Bien conocida por su paisaje, la belleza de sus pueblos o la famosa plaza de toros, esta zona empieza a escribir los primeros capítulos de su peculiar historia del vino, después de muchos años en los que el cultivo de la vid ha sido prácticamente inexistente.

El despunte comenzó hacia los años 80 del siglo pasado y, a principios de éste, Ronda se convierte en un hervidero de proyectos de viticultura y bodegas.

Esa es la razón de que en esta comarca vitivinícola no haya reconversión, sino creación: viñas mimadas y bodegas de diseño con vocación de engendrar vinos de calidad. La tecnología más puntera y el paso a la imaginación en el desarrollo arquitectónico de las bodegas, han entrado en armonía con una naturaleza rabiosamente bella. Las rutas propuestas por la serranía son un descubrimiento del singular encanto y riqueza que el arte del vino ha aportado a Ronda.

Casi todas las bodegas nacidas en Ronda elaboran vinos tintos, blancos y rosados de la DO Sierras de Málaga que además se acompaña con la subdenominación Serranía de Ronda.

CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

Ronda es una zona de España en la que se está plantando viñedo. La mayoría son viñas en espaldera, de entre cinco y veinte hectáreas. En la serranía, el desarrollo tecnológico se ha aliado con el clima y el terruño, muy propicio para la producción de uva de calidad. Las variedades tintas suponen alrededor de un 90% del cultivo. Muchas de las plantaciones son todavía experimentales y cada viticultor está estudiando su evolución: tempranillo, syrah, cabernet-sauvignon y merlot son las variedades más extendidas.



Salvo excepciones, la mayor parte de los vinos rondeños salieron por primera vez al mercado a principios de este siglo, si bien, ya en los años 80 algunos viticultores establecieron allí su bodega y comercializaron sus marcas.

SUELO Y CLIMA

Ronda está envuelta por su serranía y cicatrizada por el Tajo, un tremendo cortado hacia el que se asoma el pueblo vertiginosamente. Esta realidad aporta una riqueza de microclimas que se dejan sentir en el cultivo de la vid. Grazalema y la Sierra de las Nieves son las sierras más importantes. A sus pies brotan los viñedos, protegidos del viento y a gran altura.



El clima rondeño es continental, con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, incluso en los meses de verano, circunstancia benigna para el viñedo por la calidad que aporta a la uva.

La pluviometría registrada en Ronda es la más elevada de Málaga. Con una media de 600 litros anuales.

Los suelos son principalmente calizos y de características cambiantes de unos viñedos a otros. Algunos admiten el cultivo con maquinaria, en otros es imposible por las piedras y las pendientes. Los expertos coinciden en que el suelo rondeño vive su momento óptimo de madurez.

HISTORIA

Parece como si Ronda tuviera una deuda con la historia del vino que quisiera resarcir.

Hace más de 2.000 años, Ronda fue tierra de vino, pero de aquellas primitivas viñas tan sólo queda la imagen de la cultura romana presente en las ruinas de Acinipo, ciudad que descansa en la serranía. Una de las premisas en las que se basa la plantación de vides modernas en cualquier lugar del mundo señala que donde no hubo cultivo romano no plantar ninguna vid, será un fracaso. Los romanos estudiaron los suelos y las temperaturas, y observaron que a partir de una determinada altura no hay ninguna cepa que resista.

Ronda, como criadora de vinos, inició a finales del siglo XX una nueva singladura. En la actualidad la viña ha dejado de ser un cultivo testimonial y la zona goza de entidad propia, con proyección internacional que se manifiesta en el ímpetu inversor que ha hecho nacer varias bodegas en poco tiempo.

La nueva raza de viticultores-bodegueros ha nacido del propio seno de la tierra rondeña, que ha respondido con generosidad a raudales al entusiasmo de sus artesanos. Bien se les puede llamar así, porque la filosofía de la zona es la de una viña, una bodega. Los primeros vinos van apareciendo poco a poco, dando tiempo a que las primeras vendimias den sus frutos. El futuro es prometedor.



SITUACIÓN GENERAL



Esta comarca vitivinícola está situada en el extremo occidental de la provincia, de ahí su nombre, y limita con el Campo de Gibraltar en Cádiz. Sólo se cultiva viñedo en tres localidades: Manilva, Estepona y Marbella, unos municipios en los que la fuerza del turismo ha hecho replegarse a la que fuera una de las principales zonas productoras de vid de la provincia malagueña y donde la elaboración de vinos con denominación de origen es puramente testimonial.

En la actualidad, Manilva es la localidad con mayor extensión de viñedo. Se encuentra situada a 97 Km de Málaga, 12 de Estepona y 30 de la Línea de la Concepción. El viñedo, como elemento singular de su paisaje, se mantiene más por tradición que por rentabilidad económica.

Estepona y Marbella son municipios con una importante implantación turística y desarrollo urbano, lo que les ha hecho ir perdiendo suelo agrícola a lo largo de los años.

EL CULTIVO Y LAS VARIEDADES

La uva del viñedo de la Costa Occidental tiene tres destinos: uva para tomar como fruta, uva para pasificación y un pequeño porcentaje se destina a la elaboración de vino. La variedad más extendida es la moscatel de Alejandría, de grano gordo o moscatel de Málaga, una variedad que destaca por sus cualidades aromáticas.

La implantación de la moscatel, a mitad del siglo XX, permitió una expansión del viñedo que se había ido perdiendo por la prohibición de relaciones comerciales en el siglo XIX, pero también provocó que la elaboración de vino pasase a un segundo plano.

En la actualidad, la superficie de viñedo es muy escasa y en los últimos años ha descendido por las presiones urbanísticas. La zona más amplia se encuentra en Manilva y ocupa alrededor de 500 hectáreas.

El pueblo de Manilva, como núcleo tradicional, se mantiene como enclave aislado en el interior, rodeado de viñedos.

La vendimia se realiza sin control de azúcares, de ahí que haya quien vendimie a mitad de agosto, otros a lo largo de septiembre e incluso quien lo haga en la primera semana de octubre.

La primera operación es la corta de la uva, luego se acostumbra a solearla unos días en los paseros antes de pisarla. A partir de ese momento se inicia la elaboración de mostos. Actualmente, los métodos antiguos del pisado de la uva se están sustituyendo por las estrujadoras (aquí llamadas molinillos).

La Costa Occidental linda con el Mediterráneo pero tiene fuertes influencias atlánticas por su proximidad al Estrecho de Gibraltar. El viñedo se extiende por laderas de pendiente suave que casi llegan hasta el mar. El cultivo del viñedo es artesanal, en unas condiciones microclimáticas únicas y muy especiales, caracterizado por el elevado número de horas de sol que reciben las viñas.

El suelo es albarizo, blanco, y un poco arenoso por su cercanía a la costa.

La estabilidad climática a lo largo de todo el año con inviernos suaves y veranos que no alcanzan elevadas temperaturas aporta gran calidad a la moscatel. La media anual es de 18°C.

A la escasa oscilación térmica hay que añadir un clima más lluvioso que en la Axarquía, pero menos que en la Serranía de Ronda.



BREVE HISTORIA

El cultivo de la vid en la Costa Occidental data de tiempo inmemorial. Fue una zona de rico viñedo que tuvo su momento de esplendor en el siglo XVII y se prolongó hasta el XVIII. A partir de entonces, van a alternarse los buenos y malos momentos. Con la plantación definitiva de la moscatel de Alejandría, el cultivo volvió a arraigar.

Las viñas que existen en la actualidad son muy antiguas, de más de 40 años, y desde hace tiempo no se ha vuelto a plantar viñedo en esta comarca vitícola. La razón ya se ha mencionado: el arraigo del turismo residencial de la zona ha provocado una presión urbanística que ha repercutido en el abandono del viñedo para dedicar el suelo a la construcción.

A pesar de todo, la zona cuenta con un colectivo de viticultores importante que se dedica, sobre todo, a la vinificación con producciones cuya uva compra en otras zonas de Málaga, ya que la mayor parte de la cultivada en la zona tiene como fin el consumo como fruta o pasa.



5. RUTAS TURÍSTICAS

LA AXARQUÍA

LOS MONTES DE MÁLAGA

LA COMARCA NORTE

LA SERRANÍA DE RONDA

LA COSTA OCCIDENTAL

LA AXARQUÍA

El tiempo se detuvo en el viñedo de la Axarquía hace siglos pero sus villas han progresado y se han abierto al turismo. Los paseros, las fiestas populares de unos pueblos alegres y envueltos en luz, los mil senderos, son una invitación a perderse unos días y conocer de cerca la comarca.

Le proponemos dos interesantes rutas por esta comarca en las que, entre otras cosas, conocerá tres bodegas. Cada una tiene una historia peculiar pero las tres coinciden en la crianza y elaboración de unos caldos de la DO Málaga y DO Sierras de Málaga (blancos, tintos y rosados) que merece la pena probar. Descanse unos días en este paraíso y siéntalo intensamente.

RUTA POR EL REINO MOSCATEL

ITINERARIO

Moclinejo: Bodega Dimobe

Almáchar: Museo de la Pasa

Comares: Atalaya de la Axarquía

Desde Málaga capital emprendemos el viaje por la autovía 340 hacia Almería y la dejamos en la salida Rincón de la Victoria-Benagalbón. A poco de bajar hacia el Rincón una señal nos indica el camino hacia Moclinejo, nuestro primer destino, a 12 km del Rincón de la Victoria. Este pintoresco pueblo se asienta a 500 metros sobre el nivel del mar y su núcleo se extiende sobre la ladera de los cerros Córdoba y Sierras Blancas. Recibe al visitante haciéndole entrar por unos arcos, como dándole la bienvenida.

Aunque se puede llegar en coche, le recomendamos que lo deje aparcado a la entrada, porque las calles son estrechas y la distancia es escasa. Además, de camino hacia la bodega que vamos a visitar podemos contemplar la **Iglesia de Nuestra Señora de Gracia**, construida entre los siglos XVI y XVII, con bellos arcos árabes en su campanario. Es un pueblo pequeño, de poco más de mil habitantes, donde la mayoría se conoce. La gente es sencilla, abierta y deseosa de indicar al viajero su destino. Así que lo más fácil es preguntar a cualquiera por la bodega de los hermanos Muñoz o Dimobe. Seguramente, no estará a más de cinco minutos de cualquier punto en el que se encuentre.

La **Bodega Dimobe** elabora vinos DO Málaga y DO Sierras de Málaga. Esta bodega familiar, fundada en 1927, ha abierto sus puertas al turismo. Además de sacar nuevos vinos al mercado, sus instalaciones están completamente renovadas, y cuenta con un espacio rehabilitado que alberga un **Museo del Vino** lleno de frescura, con piezas tradicionales que los hermanos Muñoz, los propietarios, han logrado rescatar del abandono del tiempo. Hay algunas curiosidades como los pellejos de chivo en los que

antiguamente se transportaba el vino. Con unos similares "luchó" don Quijote de la Mancha en una de las ventas por las que pasó en sus andanzas.



Salimos del pueblo, cogemos el coche y seguimos la carretera que traíamos hacia Almáchar, un pueblo entregado a la viticultura desde tiempo inmemorial. La uva moscatel de Almáchar sirve para elaborar caldos de Málaga pero es famosa por su destino como pasa.

Dos kilómetros antes de avistar el pueblo, podemos parar en un mirador de la carretera y fotografiar el bello panorama del viñedo en pendiente de la Axarquía. Han transcurrido apenas diez minutos desde que salimos de Moclinejo y encontramos nuestro destino. Optamos por dejar el vehículo a la entrada porque la circulación por dentro es complicada y, además, el pueblo invita a pasear por él. El umbral de Almáchar es amplio con un bonito rincón cubierto de vegetación, que sirve para que los viajeros esperen al autobús de línea a la sombra, si bien, lo utilizan también como lugar de encuentro y reunión. Allí quizá le interese preguntar por la Oficina de Turismo, porque la localidad ofrece al visitante un amplio abanico de posibilidades de ocio que conviene conocer.

La tradición pasera de la Axarquía se resume en Almáchar. Está rodeado por paseros que le aportan un aspecto singular y que se pueden ver repletos de uva a partir del 15 de agosto. Es un pueblo despejado, limpio y con un chispazo de alegría en cada rincón. Sus calles son como la tierra sobre la que se asienta: empinadas, con escalones y barandillas, repletas de flores y deslumbrantes al sol. El Ayuntamiento hace años que viene celebrando un concurso de embellecimiento de calles y plazuelas y son los propios vecinos los que siempre tienen a su pueblo listo para salir en la foto.



Almáchar celebra sus fiestas patronales en honor de la Virgen del Amparo del 29 al 31 de julio. El primer sábado de septiembre tiene lugar la fiesta del Ajoblanco, declarada de Interés Turístico Regional de Andalucía que viene precedida de madrugada por La Noche de las Candelas. Ese día se sirven cientos de litros del plato típico de la gastronomía axarquense: el ajoblanco. Si su estancia coincide en esas fechas, está invitado a la fiesta. Le garantizamos que lo va a pasar bien y se va a sentir integrado con sus gentes. El pueblo, bello de por sí, engalana sus calles para este día: valiosos, por antiquísimos, aperos de labranza, muñecos vestidos a la antigua usanza, y mucha uva moscatel rodeada de flores, imprimen para siempre una estampa en la memoria del visitante.

Si decide comer en Almáchar, le recomendamos que pregunte en el lugar por un buen restaurante. La carta de la comarca axarquense reúne lo mejor de la dieta mediterránea y buenos vinos de Málaga. Sobre todo, no se vaya sin probar el ajoblanco, la receta estrella, incluso se lo pueden servir en tarrina para untarlo en pan. Por cierto, saboree las pasas en licor que le ofrecerán con el postre casero, le dejarán un buen sabor de boca.

Seguimos nuestra visita a la localidad y vemos la Parroquia de San Mateo. Más adelante, en una casa normal, de las muchas que se van apoyando una sobre otra como para mantenerse en pie en tan empinado terreno, está el Museo de la Pasa. Pase, por favor.

El Museo de la Pasa es una réplica de la vida ordinaria del viticultor pasero, de sus costumbres y sus instrumentos más familiares. Un homenaje a la dura tarea que pervive, de padres a hijos, inalterable al paso del tiempo. No hay que olvidar que para la elaboración de vinos de Málaga también se utiliza uva pasificada por medio del asoleo (exposición durante unos días de la uva al sol) en los paseros. La casa, una típica vivienda almachareña, está amueblada con piezas auténticas, donadas por los vecinos de la zona. Se divide en varias dependencias, como cualquier hogar, y de las paredes cuelgan fotografías antiguas de la labor pasera compartida por toda la familia.





Después de esta encantadora visita, nos vamos hacia **Comares**. Está a 16 kilómetros de Almáchar por una serpenteante carretera, pero merece la pena llegar allí. Comares está suspendido en una altiplanicie desde la que se contempla buena parte de la Axarquía.

Rodeado por sus viñas y paseros, el visitante puede deleitarse con el magnífico paisaje que se contempla desde cualquiera de sus **miradores**. Ya en el pueblo, entre sus monumentos, destaca el **aljibe musulmán**, declarado Monumento Histórico Artístico en 1931 y la **Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación**. Allí podemos parar a almorzar en cualquiera de sus restaurantes, procuraremos ver su carta, antes de entrar, para cerciorarnos de que tiene vinos de la DO Málaga o DO Sierras de Málaga, que suele ser lo habitual.

Además, si le gusta el senderismo, le proponemos que pase allí la noche, y realice cualquiera de las rutas que llegan hasta los rincones más recónditos de la Axarquía (en el Ayuntamiento u Oficina de Turismo le informarán con todo lujo de detalles).

Conocerá la hospitalidad de sus gentes y la sabrosa despensa gastronómica de la zona. En concreto, es especialmente curiosa para los amantes de la enología la **Ruta Cerro Patarra**. Parte de Almáchar y tiene cuatro kilómetros, ida y vuelta, por caminos y carriles terrizos que nos meten de lleno en un paisaje plagado de viñedos y lagares. La ruta son tres horas a pie.

RUTA POR LOS AROMAS DE UN MÁLAGA

ITINERARIO

Vélez-Málaga: Ucopaxa

Torrox

Cómpeta: Bodega Almijara

El principal destino de nuestra ruta es **Cómpeta**, un pueblo vitícola por excelencia, si bien, podemos aprovechar para hacer algunas paradas interesantes en **Vélez-Málaga y Torrox**.

Tomamos la Autovía N-340, dirección Almería, desde el lugar en el que nos encontremos: bien desde Málaga bien desde Comares o cualquiera de los pueblos de la Axarquía que hemos visitado, y tomamos la salida 272 de Vélez-Málaga.

Es ésta una ciudad grande con más de 50.000 habitantes, situada en el centro de la Axarquía. Turísticamente, destaca la **Iglesia de Santa María la Mayor**, de estilo mudéjar y convertida en parroquia por los Reyes Católicos en 1489, la **Iglesia de San Juan** y la de **San Francisco**. Sobre un cerro se asienta la **Ermita de la Virgen de los Remedios**. El municipio tiene otras tres ermitas: la de la **Virgen de la Cabeza**; la **Ermita de Santa Rosalía** y la más antigua, la **Ermita de San Sebastián**.

Otros lugares de interés son el **Convento de Nuestra Señora de Gracia**, el **Convento de San Francisco**, el **Convento de las Carmelitas**, **Ermita de Nuestra Señora de los Remedios**, Vélez-Málaga posee una Fortaleza árabe y un rico patrimonio cultural, destacando: el **Palacio de los Marqueses de Beniel**; la **Casa de Cervantes**; la **Cruz del Arrabal**, la **Cruz del Cordero**, el **Teatro del Carmen** y la **Fuente de Fernando VI**.

El municipio ha sabido asimilar su gran industrialización y conservar ese aire familiar que se respira en los pueblos más pequeños.

Nuestra parada en esta localidad obedece a que en el polígono industrial La Pañoleta-Olivarillo se encuentra Ucopaxa, una cooperativa de segundo grado que comercializa **Pasas de Málaga** y unos vinos DO Málaga naturalmente dulces (con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación) que le recomendamos para llevarse a su casa.

Si seguimos nuestro camino hacia **Cómpeta**, volveremos desde **Vélez-Málaga** a la Autovía 340 en dirección Almería.

Pensamos que quizá sea interesante hacer una sencilla parada en **Torrox** por ser una población que goza de una de las playas más hermosas de la Costa del Sol. Si está pasando unos días en Málaga y puede, no deje de visitar esta localidad hoy o cualquier otro día. Torrox se asienta en las últimas lomas de la Sierra Almirante y es famosa por la riqueza agrícola de su vega, como ocurre con toda la zona baja de la Axarquía. En cualquier tiendecilla del pueblo, si lo desea, puede adquirir tomates, judías o productos tropicales, como el aguacate, de primera calidad, todos ellos cultivados en estas tierras. Le proponemos que dé un paseo por **Torrox** pero mejor deje el coche a las afueras. Las calles ponen a prueba la forma física del visitante: son empinadas y con escalones, aunque muy bonitas, bien enlucidas y con olor a jazmín. Andando por ellas te encuentras la magnífica **Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación** (s.XVIII) y la **Iglesia de San Roque**. También merece la pena ver la coqueta **Ermita de la Virgen de las Nieves** (s.XVI).

Seguramente, se encontrará muy a gusto en Torrox, así que como este pueblo es escaparate de la despensa de la Axarquía, le recomendamos que en el paseo marítimo o en la plaza de la Constitución tome unas tapas, siempre acompañadas de un vino de DO Málaga o cualquier plato típico de su amplia gastronomía: las migas cortijeras, la calabaza frita con ajos y pan, las gachas torroxeadas, la ensaladilla arriera o los buñuelos de viento.

De **Torrox** parte la comarca que sube hasta **Cómpeta**, a 11 kilómetros, donde vamos a visitar la Bodega Almirante y, como no, un pueblo lleno de riqueza histórica, gastronómica y vinatera. Avistamos el pueblo y antes de llegar, seguimos una señal indicadora de nuestra bodega que nos hace girar hacia la izquierda y bajar por un camino hasta que la encontramos a pocos metros. Es pequeña, con estilo de cortijo y rodeada de viña y paseros. Dispone de tienda, donde además de adquirir el vino de la bodega hay otros productos de la Axarquía. Le recomendamos que se lleve un bote de miel de caña para acompañar cualquiera de sus postres con un vino de DO Málaga cuando vuelva a su hogar, sólo o en compañía, volverá a revivir sus vacaciones y sus andanzas por la ruta del vino de la Axarquía.

Los vinos elaborados por la **Bodega Almirante** han logrado el reconocimiento en la prensa especializada y forman parte de las cartas de los más prestigiosos restaurantes españoles. La calidad es la máxima de la bodega, calidad que viene precedida de una minuciosa selección de la uva y una elaboración impecable.



En la zona de recepción de la uva y el despalillado nos sorprenderá la antiquísima prensa que se sigue utilizando. El fruto se va colocando en capachas circulares de material sintético (antes eran de esparto y, sin querer, aportaban sabor al vino) una encima de otra. La presión se produce de abajo hacia arriba, con mayor o menor fuerza según el vino que se vaya a elaborar. La zona de envejecimiento está repleta de barricas nuevas de roble francés.

Dejamos la bodega despidiéndonos de los visitantes que se han acercado a conocerla como nosotros. Y seguimos hacia **Cómpeta** adonde no tardamos en llegar ni cinco minutos. La localidad está tan empinada como el resto de los pueblos que hemos visitado. Por la parte baja (sur) la rodean bancales y, desde lejos, el viajero tiene la sensación de que son escaleras, absolutamente necesarias para llegar al pueblo. Tiene más de 12.000 habitantes. Por sus calles, prepárese para subir cuevas y para bajarlas, no hay ni un metro llano. Llegamos fácilmente a la plaza de Almijara y allí podemos dejar aparcado el coche y perdernos por este singular municipio. A este pueblo, incrustado entre las sierras de Tejeda y Almijara, se le ha denominado "Cornisa de la Costa del Sol".

El 15 de agosto se celebra la **Noche del Vino**, que es la más peculiar de cuantos festejos se organizan en esta localidad y catalogada de interés turístico. Se pisa la uva en un lagar, a la antigua usanza, y el vino es el protagonista indiscutible de la fiesta.

La **Iglesia de la Asunción** se descubre fácilmente mirando hacia arriba, ya que su torre de 30 metros de alto sobresale entre las casitas blancas. Data de 1505 y se construyó por orden expresa de Isabel la Católica. Desde ella hay unas vistas excepcionales. **Cómpeta**, además, tiene una fauna de la que queda poca en España, con cabras hispánicas, garduñas y zorros. Las vistas y la belleza del lugar no lo son todo. La amabilidad de sus gentes es palpable y su gastronomía muestra productos de primera calidad, típicos de la Axarquía.

En **Cómpeta** hay un elevado número de restaurantes de buena calidad. Asegúrese de que su carta tiene vinos de la DO Málaga o Sierras de Málaga y disfrute de una grata velada. Si puede, no deje de probar las berenjenas fritas con miel de caña, una delicia para abrir boca.

En la avenida de la Constitución, hay un restaurante que lleva por nombre **Museo del Vino**, un marco precioso rodeado de botas e instrumentos venidos del mundo del vino. Venden buenos caldos de Málaga y además se pueden adquirir otros objetos de recuerdo.

Hasta este pintoresco rincón de la Axarquía ha llegado nuestra ruta del vino. Si quiere puede cerrar aquí la jornada y, si todavía no ha buscado alojamiento, tiene a su disposición algunos hoteles y casas rurales de las que le informarán en la Oficina de Turismo. Lo recordará siempre.

LA AXARQUÍA

RUTA POR EL REINO MOSCATEL



COMARES

Es recomendable la visita a La Tahona, una de las torres del Castillo de Comares.

3 Atalaya de La Axarquía

2 Museo de la Pasa



ALMÁCHAR

El monumento por excelencia de esta localidad es la parroquia de San Mateo, que se ubica en el centro urbano.

1 Bodega Dimobe



MOCLINEJO

Los alrededores de Moclinejo ofrecen unos interesantes itinerarios entre lomas y barrancos para quienes gusten del turismo activo.

1 Ucopaxa

2 Bodega Almjara



CÓMPETA

Tierra de vinos tales como el moscatel, semidulce y seco, son conocidas dentro y fuera de la provincia de Málaga.



TORROX

El yacimiento romano del Faro de Torrox es uno de los lugares de inexcusable visita.



VÉLEZ-MÁLAGA

El municipio de Vélez, el de mayor superficie y el más poblado de la Axarquía, engloba varios núcleos de población, como son los de Torre del Mar, Benajafate, Triana, Trapiche, Almayate, Cajiz o Chilches, entre otros.



RUTA POR LOS AROMAS DE UN MÁLAGA

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido
- Itinerario sugerido



LOS MONTES DE MÁLAGA

Los caminos que recorreremos por la amplia comarca vitícola de los Montes penetran en el parque natural, a cuyo abrigo brotan los viñedos y envejecen los vinos de Antigua Casa de Guardia, la bodega más antigua de la provincia. Desde allí descendemos hacia la ciudad de Málaga para sumergirnos en un hervidero de tabernas con sabor a cultura del vino, con los vinos DO Málaga y DO Sierras de Málaga como protagonistas de sus tapas y raciones. Nuestro viaje termina con la visita a las grandes bodegas de crianza asentadas en la capital. Allí podremos saborear caldos de la DO Málaga e incluso un vino blanco de la DO Sierras de Málaga, Barón de Rivero, que elabora la bodega López Hermanos.

RUTA POR LOS PAGOS TARDIOS

RECORRIDO

El lagar de Torrijos

Antigua casa de Guardia

Miradores del Parque Natural

La vendimia en los Montes de Málaga espera hasta finales de septiembre y cierra la temporada de recogida de la uva en la provincia para la elaboración de los vinos de la DO Málaga. Foto de vendimiadores de los Montes. VINO 42 De ahí recibe su nombre esta ruta, capaz de provocar en el viajero un sinfín de sensaciones. El viticultor de los Montes ha acoplado el cultivo de la vid a un entorno difícil, en una lucha constante entre el sometimiento al terreno y su dominio.

El esfuerzo ha devenido en una peculiar estructura de las fincas, integradas por viña, lagar y monte. O lo que es lo mismo, una simbiosis perfecta entre naturaleza salvaje y naturaleza domesticada. Nuestra ruta invita a un viaje interesante hasta el mismo corazón de los Montes, donde perviven esas tradiciones que se imponen al paso de los siglos.

Desde Málaga capital, en el barrio de Fuente Olletas, sube la carretera C-345 (conocida como carretera de los Montes) hacia Colmenar. Aunque la vía tiene numerosas curvas, es ancha y poco transitada, con miradores en los que echar un vistazo al magnífico paisaje que se abre a nuestros pies. Pasada Fuente la Reina hay indicaciones que nos conducen al ecomuseo **Lagar de Torrijos**, nuestra primera parada, a unos 30 minutos de Málaga.



La recuperación de este lagar, uno de tantos que salpican los Montes, rememora el estilo de vida de una familia tradicional de finales del XIX, cuando esta zona albergaba a más de 7.000 habitantes (en la capital vivían 12.000). El vino era el eje central que estructuraba la vivienda. Nada más cruzar el umbral una enorme prensa de 160 años de antigüedad impacta al visitante. En esa habitación está el lagar en el que se pisaba la uva para la obtención del primer mosto (un 40% del total), el resto se obtenía haciendo funcionar la ingeniosa prensa por un sistema de calzos, capaz de ejercer 12.000 kilos de fuerza, que estrujaba hasta la última gota de la vendimia. No se conocían los sistemas de frío y el mosto se introducía en grandes tinajas semienterradas, donde fermentaba.

El Lagar de Torrijos está abierto durante todo el año, pero el mejor momento para visitarlo es el mes de septiembre, en plena vendimia. Todo el mundo está invitado a la fiesta que se celebra el tercer o cuarto sábado de ese mes (según cuando haya tenido lugar la vendimia) para probar el primer mosto. Si su estancia en Málaga coincide con esas fechas, se lo recomendamos, es todo un espectáculo que difícilmente podrá saborear en ninguna otra parte.

Además, desde la segunda quincena de octubre y el mes de noviembre, del ecomuseo Lagar de Torrijos parte la **Ruta de los Lagares**, una actividad de senderismo en la que un guía va explicando las antiguas construcciones de los alrededores de Torrijos, la tradición de la vendimia y de la pisa de la uva, y la vegetación riparia del entorno.



Dejamos el Lagar de Torrijos para dirigirnos a la bodega Antigua Casa de Guardia, ubicada en la carretera de Olías a Comares. Fundada en 1840, conserva la estructura común de viña, lagar y monte que caracterizó siempre la viticultura de la zona. Antes de llegar a Olías, a menos de un kilómetro del pueblo, se alza la sencilla pero elegante estructura de **Antigua Casa de Guardia**. Tan blanca y perfecta como está parece recién estrenada, pero nos encontramos ante la bodega más antigua de Málaga. Su fundador fue don José de la Guardia, un caballero español al que unió una profunda amistad con la reina Isabel II, que llegó a nombrarlo gobernador de Segovia. Fue en 1860 cuando pasó a la familia Garijo que, desde entonces, la ha explotado y ha elaborado y comercializado Vino de Málaga. Don José Garijo, abuelo de los actuales propietarios, era abogado del Estado. Su formación en la viticultura fue autodidacta y ha legado estudios muy importantes sobre el Vino de Málaga. Sus conocimientos le llevaron a instalar la bodega en los Montes y lo hizo respetando la naturaleza. La finca sólo tenía bodega y casa de labor. Fue en el año 1965 cuando se construyó el lagar.



En este santuario de criaderas y soleras se escucha el silencio y se respira el sosiego propio de los lugares sagrados. En las antiquísimas botas envejece el fruto de los viñedos del Romerillo y La Letría, los dos viñedos que se asientan a los pies de la bodega en paredes casi verticales. **Antigua Casa de Guardia** abre sus puertas al turismo y, para completar la visita, ha convertido la antigua casa de labor en un **Museo del Vino**. Cuenta con piezas de gran interés y un fondo documental importante, que la familia Garijo ha ido recopilando a lo largo de los años. También alberga sala de catas, degustación y venta de vinos de la bodega.

RUTA POR LA MÁLAGA DEL VINO: MUSEO Y TABERNAS

El complejo mundo del Vino de Málaga ha dejado un poso histórico que permanece en las tabernas, tiendas y museos de la capital malagueña. En esta ruta le proponemos un paseo repleto de sabor y saber, en los lugares de encuentro con la cultura del vino.

Comenzamos nuestro recorrido, a pie, en la plaza de la Constitución y en una soleada mañana, como suelen ser las de Málaga. Le invitamos a desayunar en cualquiera de las cafeterías que hay en los alrededores, pasaje de Chinitas, calle Larios y adyacentes. A la salida, nos dirigimos hacia el extremo de la plaza de la Constitución del que parte la calle Compañía. Un edificio dieciochesco de balcones corridos y patio central de galerías voladas alberga la sede de la **Sociedad Económica de Amigos del País**.

Lo más singular es la portada de mármol y el gran medallón que representa una alegoría del Montepío (asociación benéfica) de Socorro a los Cosecheros del Obispado de Málaga (vino, aguardiente, pasas, higos, almendras y aceite) y su función benéfica para con la ciudad. El relieve muestra una escena donde esos productos se representan por la vid, el olivo, la higuera y el almendro. El edificio, de 1785, fue declarado Monumento Arquitectónico Artístico en 1932.



Seguimos nuestro recorrido por la calle Compañía que lleva directamente a Carretería, una arteria principal del casco antiguo. Vamos a la calle Biedmas que es la segunda que nos encontramos a la izquierda. A pocos metros, la angostura de la calle toma un respiro y se convierte en una placita. Allí se ubicará el **Museo del Vino** de Málaga, desde 2005, en el remodelado Palacio de Biedmas (s. XVIII). El soberbio edificio aporta un atractivo turístico más a la ciudad y muestra la importancia del Vino de Málaga a lo largo de los siglos. Pasamos. El interior es amplio; dos de sus cuatro plantas están dedicadas a exposiciones. Llama la atención la muestra de etiquetas y botellas antiguas. Unos paneles informativos van repasando la historia y la elaboración de los caldos de Málaga desde el siglo XIX. El museo también es la sede del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen.

Concluida nuestra detenida visita volvemos a la placita, un rincón acogedor y lleno de embrujo. Frente al museo hay un pequeño hotel y, a su lado, se alza la **Casa Hermandad de Viñeros**. Por las enormes puertas que se abren a la plaza Biedmas salen los tronos de la Virgen y el Cristo de Viñeros para la procesión del Jueves Santo. Si miramos al fondo por una de las estrechas calles, vemos dos edificios singulares. El de la fachada azul es la **casa natal** del poeta malagueño **Salvador González Anaya** y, a su lado, la de **Cánovas del Castillo**; esta última convertida en centro temático sobre la figura del célebre político liberal-conservador, nacido en Málaga en el siglo XIX.

Volvemos a Carretería y ahora tomamos la calle de la derecha, casi enfrente de la de Biedmas. Se llama Andrés Pérez y allí se alza la **Iglesia de las Dominicanas**, un bello templo que vela las imágenes de la Virgen y el Cristo de Viñeros. En el mes de septiembre, durante la celebración de un acto litúrgico, se bendicen las uvas de la vendimia y el primer mosto.

A la salida, le sugerimos que vaya callejeando de vuelta a la plaza de la Constitución. De allí parte la calle Santa María, justo en la esquina del Café Central. Al lado, nos llama la atención la tienda especializada de productos gastronómicos de Málaga y del resto de Andalucía y echamos un vistazo a las muchas marcas de vino malagueño que hay en el escaparate, conviene que nos vayamos familiarizando. La mañana va pasando y se acerca el momento de revivir una de las costumbres más alegres y auténticas de Málaga: el **tapeo**, que no es otra cosa que una pequeña ración de cualquier alimento, dispuesta con gracia en el plato, que acompaña nuestra copita de vino. Qué mejor ocasión que el aperitivo para recorrer las tabernas de más sabor de la ciudad.



Un poco más adelante de la calle Santa María, en la que nos encontramos, hacemos nuestra parada en **Quitapenas**. Es chiquita, con una terraza donde grandes toneles han sustituido a las mesas. Dentro, nos llaman la atención las tremendas botas de detrás de la barra con los nombres de los vinos que contienen: pedro ximén, dorado moscatel, pajarete, etc..., y el apetitoso surtido de tapas que se despliega, como un abanico, a lo largo de la barra. El camarero nos explica que el pescaíto frito y la fritura malagueña es lo más típico, así que aceptamos la recomendación y no quedamos defraudados. Las Quitapenas son una red de tabernas desplegadas por la provincia de Málaga que siempre despachan vino con Denominación de Origen.

Seguimos por Santa María que se cruza con la calle Molina Lario, la de la Catedral de Málaga. La vemos alzarse majestuosa y queda pendiente la visita al templo en otra ocasión, siguiendo otra de las numerosas rutas que el Patronato de Turismo de la Costa del Sol ha trazado para usted. La cruzamos y un poco más adelante, a la izquierda, tomamos la calle San Agustín. No pasa desapercibida la fachada del **Museo Picasso**, una deuda que la ciudad tenía con uno de sus hijos predilectos. Reúne una exposición permanente de más de 200 obras que siempre permanecieron unidas al genial pintor malagueño enamorado de la luz.

Caminando por esta calle pasamos por delante de la **Abadía Cisterciense de Santa Ana**. Alberga un museo de arte sacro de gran interés y el visitante también puede comprar los deliciosos dulces artesanos elaborados por las monjas con recetas milenarias. Volvemos sobre nuestros pasos hacia la calle Santa María que en breve se convierte en la calle Císter. En la tienda que hace esquina al final de la calle, La Exquisita, nos dejamos seducir por alguno de sus productos gastronómicos de la tierra o por algún Vino de Málaga. En esa misma esquina, a los pies de la Alcazaba, tiene la parada el autobús Málaga Tour, por si en otro momento queremos dar un paseo



recorriendo los lugares más emblemáticos de una ciudad en la que han dejado su huella romanos, musulmanes y cristianos.

Nuestra ruta del vino nos lleva también por esa calle Císter, pero gira a la derecha hacia la plaza de la Aduana, allí se encuentra el **Barril del Místico**. Abrió sus puertas en 2000 y es un establecimiento que apuesta por difundir la cultura del Vino de Málaga en el marco de una taberna. Aquí se pueden encontrar desde los vinos de Málaga más habituales hasta los más raros y desconocidos. Su carta recoge más de 104 referencias procedentes de la Bodega Antigua Casa de Guardia y del resto de las bodegas inscritas en el Consejo Regulador. Entre otras curiosidades, ofrece tablas de vinos que se pueden maridar con la rica y amplia gastronomía de su carta. Es el lugar perfecto para departir de vino. Está catalogada como bodega de almacenamiento y ofrece vinos a granel o embotellados. Además, comercializa artículos relacionados con el vino, difíciles de encontrar, como coperos artesanos, venencias jerezanas, barriles, etc. Uno de sus salones sirve de sala de exposiciones.

Nos despedimos de su propietario José Garijo para dirigirnos a la Alameda Principal donde redondeamos nuestra ruta en la taberna de la Antigua Casa de Guardia, lugar de encuentro con lo más añejo del complejo mundo del Vino de Málaga. Por ella han pasado personajes ilustres en su siglo y medio de historia como Gregorio Marañón, Salvador Rueda, o Antonio Gala. Guarda el encanto decimonónico de cuando se fundó en 1840, es una de sus virtudes, como también lo son sus vinos, de la bodega **Antigua Casa de Guardia** y sus mariscos.



Salimos con buen sabor de boca para seguir nuestra ruta hacia **El Trujal**, un establecimiento que guarda una referencia de casi todos los vinos del mundo. Se encuentra cerca del **Mercado Central de Atarazanas**, que hay por la calle de detrás. Su propietario, Antonio Jesús Gutiérrez, es un enamorado de la cultura del vino. Ha convertido el local en un centro de interpretación y ha hecho del maridaje vino-gastronomía todo un arte. Pase y compruébelo. A la salida de El Trujal tomamos la calle a mano derecha y nos situamos en el Pasillo de Santa Isabel. Aquí se encuentra el **Museo de Artes Populares** que reúne una exposición

permanente del quehacer vinatero de los hombres y mujeres de Málaga, además de otras muchas curiosidades sobre costumbres y tradiciones de esta tierra.

Podemos terminar la tarde dando un paseo por la **calle Larios**, zona comercial por excelencia y una de las más importantes de la ciudad, recientemente remodelada para convertirla en peatonal. Aquí cerramos nuestra ruta por la ciudad del vino.

RUTA POR LAS CRIADERAS Y SOLERAS DE LA CAPITAL

RECORRIDO

Bodega López Hermanos

Bodegas Gomara

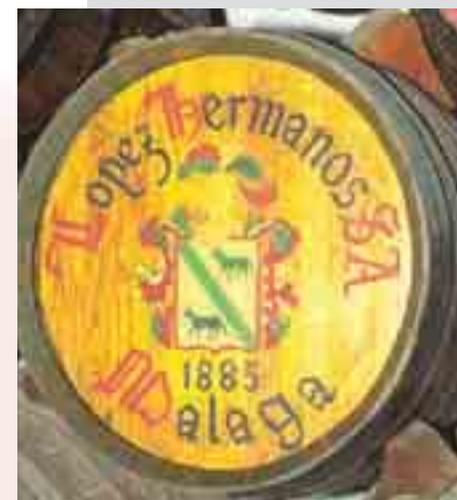
Bodegas Quitapenas

Málaga capital acoge las grandes bodegas de crianza y envejecimiento de los caldos malagueños. El tiempo y la madera son los elementos que aportan complejidad y estructura a un vino. Ambos reposan en el silencio y recogimiento de sus santuarios: las bodegas que visitaremos en nuestra ruta.

López Hermanos se encuentra en un polígono industrial de Málaga, el Viso, a donde llegamos en coche para conocer la bodega con mayor producción de la provincia.

Esta bodega es un trozo de historia viva del Vino de Málaga que ha hecho de la calidad, la estrategia para mantenerse en los mercados nacionales e internacionales. Sus vinos han sabido evolucionar al compás del gusto del consumidor, manteniendo la tradición.

Es el caso de sus marcas emblemáticas: Málaga Virgen y Cartojal. Cada vino de López Hermanos tiene vida propia, una historia que contar envuelta en los acontecimientos de cada momento. La visita a la bodega capta nuestro interés desde el primer momento. En una sala se proyecta una antigua película sobre el Vino de Málaga y un corto filmado en los años 60 que catapultó al Málaga Virgen a cotas de mercado desconocidas hasta entonces por una marca de Vino de Málaga.



Quizá haya degustado los vinos de esta bodega malagueña, pero después de visitarla descubrirá nuevos matices, y los comprenderá un poco mejor. La mayoría de los vinos envejecen por el sistema de añadas pero los trasañeos (con más de 5 años de envejecimiento) lo hacen por criaderas y soleras.

Dejamos López Hermanos y tomamos la autovía 340 para coger la carretera de Cártama y dirigirnos a **Bodegas Gomara**, junto al Parque Tecnológico de Andalucía (PTA). La salida está señalizada (Universidad, PTA). Siguiendo la señalización tardamos en llegar unos 15 minutos.

Las instalaciones de Bodegas Gomara están rodeadas por su viñedo que linda con el PTA. Esta bodega es una empresa con producción media que ha conseguido, con ingenio y una buena estrategia de marketing, elaborar vinos de alta calidad y comercializarlos de diversas formas, siempre pensando en el consumidor final.

Para sus miles de visitantes ha desarrollado una pequeña industria basada en el embalaje de artesanía: botellas decoradas, barrilería, etc... En una palabra, el recuerdo aplicado al mundo del vino y sólo posible en producciones pequeñas. La apertura incondicional al turismo es una de sus líneas estratégicas. Sus instalaciones están diseñadas con este fin. Dispone de catering para la celebración de acontecimientos públicos o privados, una sala de degustación y de cata para expertos, así como de una tienda. La visita resulta grata porque se pueden contemplar todos los procesos que se llevan a cabo en directo, gracias a las grandes verjas que permiten ver lo que se hace sin interferir en el trabajo. Una de las zonas se ha reservado para la fabricación artesanal de barriles y estuches de madera, también a la vista del visitante.

La bodega de crianza almacena cientos de botas de roble americano que envejecen el vino por el sistema de criaderas y soleras.



Seguimos nuestro camino por las brechas que el vino de Málaga dejó abiertas sobre su propia tierra. En la carretera de Guadalmar, nº 12, polígono Industrial Villarosa, encontramos la **Bodega Quitapenas**, pionera del turismo enológico, con más de 70.000 visitas al año. Todo el vino de la bodega lo elabora con la variedad moscatel comprada en la Axarquía y la pedroximén, de la Comarca Norte.

Posteriormente, lo envejece por el sistema de criaderas y soleras, por eso sus productos son homogéneos: el vino de una marca siempre es igual, aunque la uva de cada vendimia sea distinta. Esta bodega es peculiar. La tienda de vinos ocupa buena parte de sus instalaciones y, en la zona de crianza, se pueden contemplar objetos muy antiguos relacionados con el mundo del vino. Además, los caldos de Quitapenas se pueden degustar en las tabernas que con el mismo nombre, se ubican en el centro de Málaga y Torremolinos.

Dejamos atrás estas propuestas distintas pero con una misma idea sobre la calidad: que el Vino de Málaga llegue al mercado con todo el potencial de colores, aromas y sabores necesarios para impresionar los sentidos del consumidor.

LOS MONTES DE MÁLAGA

RUTA POR LAS CRIADERAS Y SOLERAS DE LA CAPITAL

RUTA POR LOS PAGOS TARDÍOS



OLÍAS
Situado en los Montes de Málaga, y rodeado de almendros, fue antiguamente una zona vinícola.



MÁLAGA
En el centro histórico de Málaga, se concentran prácticamente todos los monumentos y puntos de interés turísticos, excepción de los llamados jardines históricos que se encuentran en el extrarradio.



CÁRTAMA

El núcleo poblacional de Cártama se encuentra dividido en dos zonas, Cártama Pueblo y Cártama Estación, formando así lo que se conoce como Sierra de Cártama.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido
- Itinerario sugerido

LA COMARCA NORTE

En la Comarca Norte el viñedo ocupa una amplia extensión y su cultivo es un pilar básico de la economía de la zona. Comparte protagonismo con los olivares, la otra gran fuente de riqueza. Ambos, viñas y olivos, conforman el paisaje de este campo andaluz, cuya cabeza es la monumental Antequera.



Nuestra ruta del vino nos lleva a conocer la Cooperativa Virgen de la Oliva, el Centro de producción de Larios P.R. y la finca Vistahermosa donde se cultiva el viñedo de Inversiones Santa Ana, una filial de la bodega López Hermanos. En nuestro viaje tendremos oportunidad de paladear sabrosos vinos de la DO Málaga y, en Mollina, también probaremos buenos tintos de la DO Sierras de Málaga. En definitiva, una buena excusa para adentrarnos en unos pueblos repletos de historia y belleza natural: lugares y lagares con encanto que dejan en el alma un poso de sabiduría.

RUTA POR EL OTRO CAMPO ANDALUZ

ITINERARIO

Cooperativa Virgen de la Oliva (Mollina)
Centro de Producción Larios P.R. (Mollina)
Mollina

Salimos desde Málaga por la autovía de Granada (A-92) y, poco después de pasar Antequera, encontramos la salida de Mollina. De este pueblo se ha escrito que es "un lugar al que es inevitable ser bienllegado". Y es que, como otras localidades de la zona, Mollina se volcó hacia el turismo hace años creando una infraestructura importante de alojamientos, restaurantes, lugares de interés y actividades de ocio para los miles de visitantes que, atraídos por la riqueza cultural y paisajística de Antequera, recalaban en la Comarca Norte.

La primera parada de nuestra ruta es la Cooperativa Virgen de la Oliva. Es fácil de llegar tomando, a la entrada de Mollina, la carretera de Alameda. Virgen de la Oliva. Es el corazón que envía la sangre color de vino por las arterias de toda la comarca. 350 viticultores aportan siete millones de kilos de uva que se transforman en cinco millones de litros.

En el recorrido por las instalaciones, el visitante aprecia, a primera vista, las grandes inversiones realizadas en tecnología: el trasiego y la actividad se transforman en quietud y silencio en el interior de la bodega de crianza, donde reposan caldos con varios lustros de historia y envejecen nobles, añejos y trasañejos que dan nombre y solera a las marcas de Virgen de la Oliva.



A la entrada, se puede visitar el museo-bodega, un espacio que integra piezas de gran valor con la nueva concepción de los museos modernos. En la tienda, el visitante puede adquirir vinos y aceites de la propia cooperativa.

Dejamos atrás este enorme lagar y vamos hacia el centro de Mollina. En la calle Archidona se encuentran las instalaciones de Larios P.R., el lagar más antiguo de la zona, que elabora los caldos base para su vino, el Málaga Larios, que, posteriormente se mezclan y envejecen en las instalaciones de Málaga capital. Esta bodega conserva entre sus muros las tradiciones más auténticas para la elaboración del vino, verdaderas joyas que perviven con los últimos avances tecnológicos.

Tras la visita, aprovechamos la circunstancia de encontrarnos en pleno casco urbano de Mollina para tomar unas tapas acompañadas de un buen Málaga, podemos comer así o bien sentarnos tranquilamente en cualquiera de sus restaurantes, con la seguridad de que la oferta gastronómica hará agradable la velada. La propuesta de bares de tapeo es amplia, y casi todos los bares y tascas están en la misma zona, cerca unos de otros.

En nuestro paseo por las calles de Mollina, el arte se palpa en la Iglesia de Nuestra Señora de la Oliva (s. XVII) y Villa Ascensión (s. XVIII), ambas en la plaza de la Constitución.

Nuestra ruta del vino se hace ancha y amplia en la Comarca Norte por eso le recomendamos que pase por la Oficina de Turismo (señalizada en el pueblo) ya que, el municipio, tiene infinidad de posibilidades que al turista activo le pueden interesar para conocer a fondo el lugar.

En los alrededores de Mollina se encuentran los yacimientos romanos que forman el **Mausoleo de la Capuchina**, del siglo II y el "**Castellum**" de **Santillán**. También, a cuatro kilómetros de Mollina, hacia el norte, llegamos a la **Sierra de la Camorra**. En su cumbre más alta (790 m.) se encuentra un vértice geodésico y desde éste se divisan cinco provincias andaluzas: Cádiz, Córdoba, Granada, Sevilla y Málaga. Diversas rutas de senderismo la penetran y, además, es el lugar idóneo para los amantes de la espeleología.

Si lo prefiere, puede pasar una tarde dando un paseo a caballo por bellos parajes naturales. De todo le pueden informar en la Oficina de Turismo, como hemos señalado.

Los pueblos de la Comarca Norte encierran el misterio de una tierra de bandoleros, de días de vino y de antiguos asentamientos que dejaron su huella indeleble. Le invitamos a pasar la noche en cualquiera de los pueblos de la zona, muy cerca unos de otros y de fácil acceso, gracias a la llanura sobre la que se asienta la comarca. Así, al día siguiente, podrá disfrutar de otra de las rutas del vino.

ITINERARIO

Inversiones Santa Ana (Fuente de Piedra)

Fuente de Piedra

Antequera

Partimos de Málaga capital por la autovía de Granada (A-92) y, pasado Antequera, tomamos la salida de Mollina.

Fuente de Piedra es una localidad cercana a Mollina, a no más de 10 minutos. Son muchas las razones que nos conducen a este pueblo: la principal es que allí se encuentran las instalaciones de Inversiones Santa Ana, filial de López Hermanos, uno de los nombres propios cuando se habla de Vino de Málaga con Denominación de Origen.

Este lagar tiene el encanto de estar rodeado por grandes extensiones de viñedo, conocido como la **Finca Vista Hermosa**, en el que es fácil encontrar cuadrillas de hombres y mujeres trabajando de día y de noche también, en tiempo de vendimia, ya que Vista Hermosa es de los pocos viñedos en los que se practica la vendimia nocturna.

A pesar de que el terreno ha permitido la reconversión en espaldera, los sistemas más tradicionales siguen siendo los más utilizados: la recogida manual de la uva y el asoleo, entre otros.

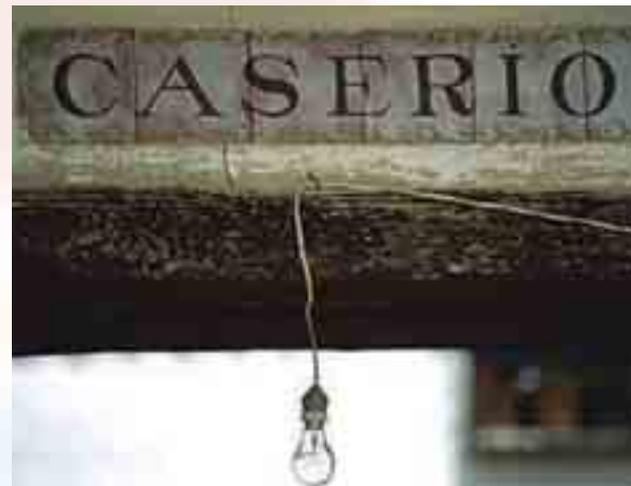
En el lagar de Inversiones Santa Ana tan sólo se elaboran los vinos base: el ensamblaje y crianza posterior tienen lugar en las instalaciones de López Hermanos en Málaga capital. No hay que olvidar que una característica propia de los vinos malagueños es su complejidad, ya que la mayoría se elabora mezclando varios vinos base.

Además, Inversiones Santa Ana es de los pocos lagares en los que se produce arropé, una concentración de mosto que se mezcla con los vinos en pequeñas proporciones para dar esas tonalidades oscuras, que van del ámbar al negro, y que hacen único al Vino de Málaga.

Tras visitar Inversiones Santa Ana, nos dirigimos a la Reserva Natural de la **Laguna Salada de Fuente de Piedra**, que está a escasa distancia y es uno de los lugares con más encanto de Málaga. Esta laguna es la de mayor tamaño de Andalucía y en ella nidifican 30 especies de aves acuáticas, si bien, el flamenco es la más famosa. La época del año que mejor se puede contemplar es el verano, ya que en los meses de julio y agosto se produce el anillamiento.

La localidad de **Fuente de Piedra** debe su nombre a su famosa fuente, ubicada en el centro del pueblo, a la que desde antiguo se le atribuyen propiedades curativas.

Recalamos ahora en un restaurante que lleva por nombre **Caserío San Benito** (ctra. Córdoba-Málaga, km. 108), un local con encanto que ofrece algo más que buena gastronomía: el espacio integra un comedor ornamentado con piezas de los siglos XVI y XVII que lo hacen muy acogedor y un **Museo de Usos y Costumbres**.



Su cocina es típica de la zona y en su carta no podía faltar la famosa porra antequerana y algunos platos elaborados con Vino de Málaga, como el pollo en salsa mozárabe. Su carta de vinos es amplia con caldos de las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga.

Antonio, su propietario, es un enamorado de las antigüedades y para mostrarlas creó un **Museo de Usos y Costumbres**, contiguo al caserío, que ha sido declarado de interés público. A pesar de ser de nueva construcción, su planta es renacentista y todos los elementos ornamentales y muchos de los arquitectónicos tienen el sello de la historia: la puerta de entrada (s. VII) es la que perteneció a la Iglesia de Churriana de la Vega, tras la reconquista de Granada por los Reyes Católicos; el suelo de piedra es el original del Palacio de la Marquesa de Fuente de Piedra, la reja perteneció al convento de clausura de Paracenas, incluso la puerta de una de las salas era la de la casa de García Lorca. El museo tiene una barra de degustación de vino y productos de la tierra y además, alberga exposiciones itinerantes así como la celebración de congresos y reuniones.

Después de una apacible estancia, nos vamos a Antequera. La visita es amplia, así que si tiene poco tiempo y no va a pasar la noche, le recomendamos que se sorprenda con el rico patrimonio cultural y artístico de la localidad.

Le proponemos tres posibilidades:

1) De paseo por su centro histórico contemplamos la Colegiata de Santa María, la Iglesia de San Sebastián, iglesias de San Juan y San Pedro, iglesias del Carmen, Los Remedios, Santiago, Madre de Dios, San José, Belén y San Juan de Dios; la Iglesia del Carmen y la Iglesia de San Agustín, y la Iglesia Real del Monasterio (San Francisco), convertida en monumento nacional. También se puede contemplar el Palacio Consistorial y la Torre del Homenaje, el Museo Taurino y la Plaza de Toros.

La riqueza de la vega antequerana se hace sabor en los numerosos restaurantes de la localidad. Le recomendamos los de cocina tradicional antequerana donde además le ofrecerán buenos caldos de Málaga y Sierras de Málaga.

Si su estancia se va a prolongar y tiene la oportunidad de desayunar aquí, le sugerimos que tome un desayuno típico o lo que es lo mismo un mollete (un tipo de pan característico) con aceite de oliva.

2) Un paseo que no deja de ser interesante es por las Casas solariegas: El Museo Municipal fue en su día el Palacio de Nájera. Tampoco podemos dejar de ver la Casa del Marqués de la Peña; la de la Marquesa de las Escalonias; la de los Colarte, convertida en Casa Museo de la Diputación Provincial; la del Barón de Sabasona, la del Marqués de Villadarias y la Casa de los Serrallier.

3) Después aproveche la oportunidad y visite El Torcal, un bello paraje natural con importantes valores geomorfológicos, flora, fauna y paisaje, o los Dólmenes de Antequera: Menga, Viera y El Romeral.

Antes de despedirse de la Comarca Norte, acérquese a Alameda, a tan sólo 15 minutos, para disfrutar de la Posada de José María el Tempranillo, a pie de la antigua carretera que unía Granada con Sevilla. Es una Casa Museo del siglo XVIII, que nos muestra paso a paso la vida de este famoso bandolero con nombre de uva y que, según cuenta la leyenda cobraba un "impuesto en especie" a los vinos de tierras no andaluzas que "osaban" entrar en la provincia malagueña, territorio del Vino de Málaga. Su visita por esta comarca del norte de Málaga será completa.



FUENTE DE PIEDRA

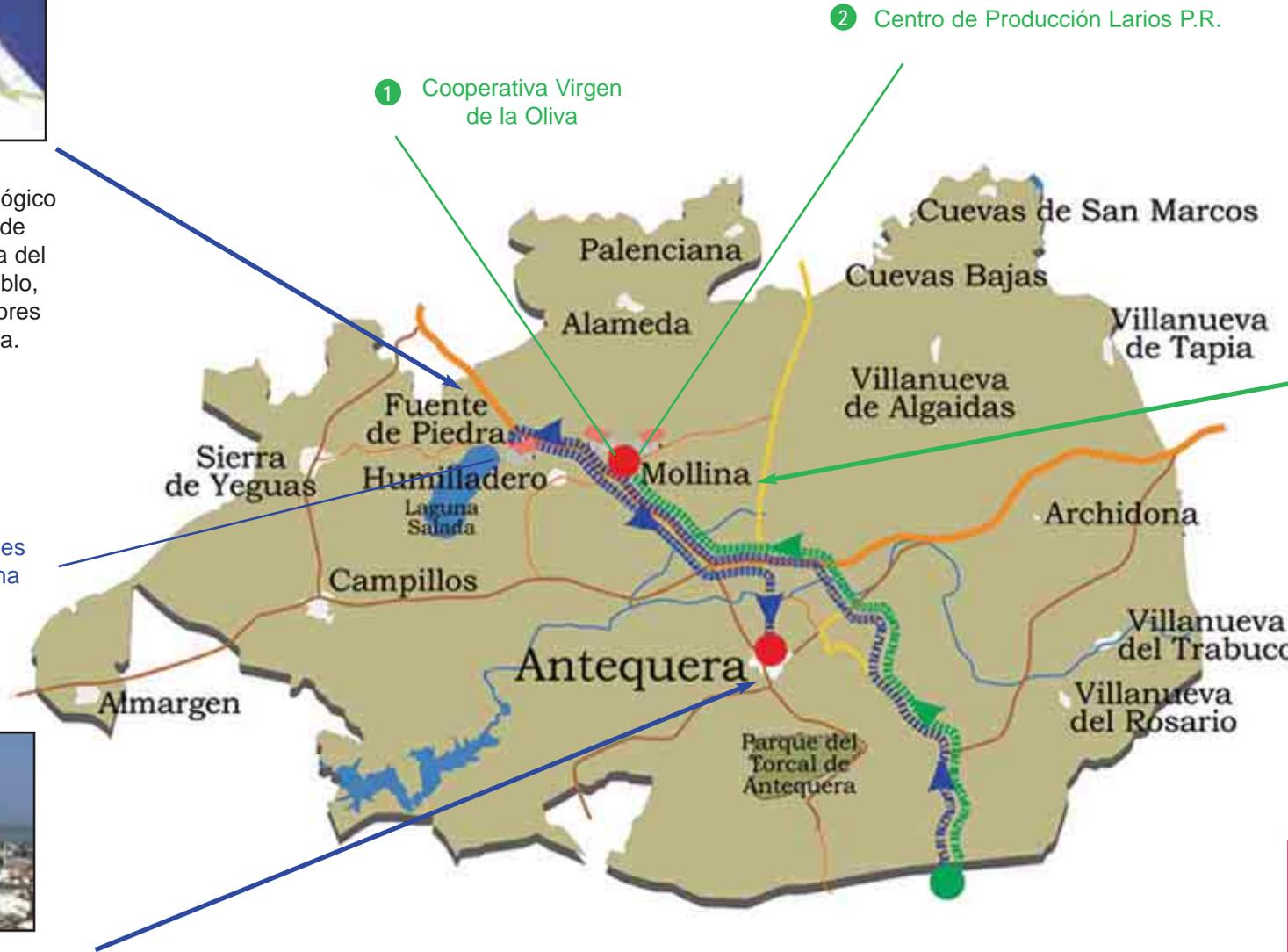
Le confiere un valor ecológico inestimable a Fuente de Piedra la famosa laguna del mismo nombre del pueblo, siendo uno de los mayores humedales de España.

1 Inversiones Santa Ana



ANTEQUERA

Antequera ofrece una gran riqueza artística y monumental aglutinando todo su patrimonio en el casco antiguo.



1 Cooperativa Virgen de la Oliva

2 Centro de Producción Larios P.R.



MOLLINA

Los yacimientos romanos de Mollina tienen un gran interés para arqueólogos y para el público en general.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido
- Itinerario sugerido

Las rutas del vino por Ronda son de gran interés tanto para el visitante experto, o entendido en vinos, como para aquél que carece de esos conocimientos. El primero, disfrutará de unas bodegas y unos caldos que, seguramente, nunca habrá visto ni probado. El más profano, es posible que se inicie en el mundo del conocimiento del vino después de hacer la ruta; si no es así, habrá disfrutado del poso histórico de las ruinas de Acinipo o de la frescura que todavía rezuma el convento (hoy bodega) de Los Descalzos Viejos, entre otras muchas bellezas y curiosidades. Las vistas de la zona y la gastronomía pondrán el resto para que la estancia resulte inolvidable.

Todos los vinos de La Serranía de Ronda son tintos, rosados y blancos de la DO Sierras de Málaga. Los viñedos son de reciente plantación y la mayoría de las bodegas están elaborando vinos desde principios de este siglo, salvo algunas excepciones.

Unas rutas interesantes que abren un panorama desconocido, por nuevo, del otro vino malagueño.

ITINERARIO

F. Schatz

Acinipo

El Chantre

Ronda

Ronda es de esos lugares con vida y estilo propios, con un encanto tan especial que, sin ser ciudad de paso, es uno de los centros turísticos más importantes de la Costa del Sol. Ahora es el turismo enológico quien guía nuestros pasos, pero no por eso dejaremos de contemplar el patrimonio histórico que la bella ciudad ofrece al visitante.

En poco más de una hora en coche desde Málaga, bien por la carretera de Cártama (A-357) hacia Ardales y tomando después la carretera 367 hasta Ronda, bien por la autovía N-340 hacia Marbella y saliendo por San Pedro de Alcántara, llegamos a Ronda, una de las ciudades más señoriales de Andalucía. Nuestras rutas del vino se abren paso por su Serranía a raíz del nacimiento de la DO Sierras de Málaga, a principios del siglo XXI.

Nuestro primer destino es la bodega de Federico Schatz, ubicada en la finca de la Sanguijuela. La finca se encuentra a 10 km de Ronda. Tomamos la circunvalación de Ronda, la A-376 en dirección Jerez-Sevilla, y a 300 m del punto kilométrico 114, giramos a la derecha en la carretera MA-449 dirección Setenil-Ronda La Vieja -a 450 m entramos directamente de frente en un carril terrizo- (señal: Finca Sanguijuela) bajando y subiendo después de 950 m, vemos la cancela a mano derecha hacia la bodega. Si tiene alguna duda, puede preguntar por Acinipo, ya que se encuentra muy cerca, y es un lugar conocido.

Federico Schatz ha sido uno de los primeros viticultores en apostar por Ronda como tierra de vino. Desde los años 80 está cultivando sus viñedos y elaborando vinos de alta expresión. El propietario de la finca en la que nos encontramos, es un alemán que ha echado raíces en Ronda y se ha entregado en cuerpo y alma a la viticultura.

La visita a la Sanguijuela la hemos concertado con anterioridad y, cuando llegamos, Federico nos está esperando para enseñarnos el trabajo que viene desarrollando desde hace más de 20 años. Conserva su acento alemán pero habla perfectamente español y es un gran comunicador.



Schatz siente un profundo respeto por el medio ambiente. Sus vinos son ecológicos de pura cepa, es decir, todo el cultivo lo realiza sin utilizar abonos químicos y, posteriormente, la elaboración también sigue el proceso natural. Esta bodega ha sido la primera de Ronda en poner en el mercado vinos ecológicos y con ellos ha obtenido varios premios. Ya en la construcción que alberga la bodega, Schatz invita al visitante a una cata de algunos de sus vinos y a recorrer las instalaciones. Ha conservado algunos espacios de la edificación original pero la tecnología punta y las barricas de roble francés, que renueva cada año, lo llenan todo.

Nos despedimos de este singular viticultor y nos vamos a visitar **Acinipo**, la antigua urbe romana profundamente ligada al renacimiento de Ronda como tierra de vino. En la entrada al yacimiento, en la zona conocida como Ronda la Vieja, encontramos un guarda que nos permitirá la entrada gratuitamente.

Hay un espacio en el que podemos dejar estacionado el vehículo.

Acinipo es la ciudad romana cuyo nombre significa Tierra de Vino y es una de las localizaciones más viejas y bellas de Ronda. Durante nuestro paseo por la derruida ciudad contemplamos el teatro romano y algunas de las viviendas que habitaron sus pobladores. Su relación con el vino es profunda. Allí se han encontrado más de 50 monedas acuñadas con un racimo de uva en una cara y, por la otra, el nombre de Acinipo y dos espigas. Una de estas colecciones se conserva en el Palacio de Mondragón, en el municipio de Ronda, que más adelante iremos a ver.

Después de impregnarnos del espíritu de Acinipo, de su quietud y de su impresionante paisaje, tomamos la carretera Ronda La Vieja de regreso a Ronda y a unos cinco km encontramos un camino a la derecha que nos conduce a la **bodega El Chantre**. Su viñedo se extiende por toda la ladera de la montaña y, al llegar arriba, a la bodega, vemos a nuestros pies un bello panorama coronado por la Sierra de Grazalema. Acinipo queda a nuestra espalda. Quizá su nombre obedece a esta razón ya que chantre es, en francés, quien dirige el coro de una catedral; y nosotros estamos en el centro de una bella sinfonía.



La estructura de esta bodega se aleja de lo convencional y, cuando menos, impresiona el profundo túnel que penetra la montaña a lo largo de 140 metros. Su arquitectura es un buen reclamo turístico, pero también lo son sus vinos, que se pueden degustar en nuestra visita.

Seguimos nuestro camino hacia Ronda por la carretera Ronda la Vieja hasta llegar a nuestro destino. En este viaje conoceremos uno de los pueblos de más historia y belleza de España y también su gastronomía. Con sus casi 34.000 habitantes y los cientos de turistas que recibe a diario, Ronda es una ciudad viva y alegre. El aparcamiento no es sencillo así que optamos por dejar el coche en cualquier parking del centro urbano. A la salida vemos la **Iglesia de La Merced** y en esa plazoleta hay un convento en el que a la vuelta no nos podemos olvidar de comprar dulces típicos de Ronda elaborados por las monjas, en la puerta está el horario de venta. Y es que Ronda tiene una rica cultura gastronómica que nos vamos a ir encontrando a cada paso y que también vamos a ir degustando.

Tomamos la calle Virgen de la Paz que desemboca en la **Plaza de Toros** (1785), todo un referente en Ronda. Si nuestra visita coincide en el mes de septiembre, es bueno saber que se celebra una corrida goyesca, pintoresca y de gran popularidad.

La ciudad posee una rica artesanía en cuero, cerámica y bronce que puede adquirirse en las muchas tiendas que encontramos en nuestro recorrido.

Ronda tiene un **Parador Nacional** (la entrada es por delante) que se asoma vertiginosamente al Tajo, un tremendo precipicio que constituye uno de sus principales atractivos. Allí podemos hacer noche si tenemos intención de pasar en Ronda unos días.

Seguimos nuestro camino por esta hermosa ciudad malagueña y llegamos al popular **Puente Nuevo** construido en el s. XVIII para salvar el Tajo que formó el río Guadalquivir. Asómese, se asombrará, y cuide de que no se le caigan las gafas. La calle Armiñán es la prolongación del puente y por ella nos adentramos en el casco antiguo. Echar una mirada al frente es volar hasta un pasado señorial repleto de portales blasonados, cancelas de hierro forjado que cierran los patios, artesonados, puertas, yeserías mudéjares y sobrios palacios renacentistas.



Ronda es crisol de culturas que han ido legando el arte y la ilustración que ahora contemplamos.

Al llegar al cruce con la calle Tenorio la tomamos.

Pronto llegamos al **Palacio de Mondragón**. Es propiedad municipal y alberga algunas dependencias públicas además de un museo interactivo. Está dividido en dos áreas de estilos mudéjar y renacentista. En una de sus salas se puede ver la colección de monedas encontradas en Acinipo y que son testimonio de la rica cultura vitícola que tuvo la zona en un pasado remoto.

Salimos del palacio y tomamos la calle Manuel Montero que nos conduce directamente a la plaza del Ayuntamiento. Los amantes del arte pueden ver la **Iglesia de Santa María la Mayor** con arquitectura mozárabe.

Aquí termina nuestra primera ruta, pero la visita a Ronda la seguiremos en el siguiente itinerario propuesto, porque en esta ciudad hay mucho que ver y que sentir.

ITINERARIO

Cortijo Los Aguilares

El Baco

El Juncal

Theodor Conrad

Descalzos Viejos

Benaoján

Ronda

La historia del vino hunde sus raíces en la cuna de las civilizaciones, acompañando algunas manifestaciones del hombre, entre otras, el arte y el turismo.

En esta ruta vamos a visitar un antiguo convento trinitario vuelto a la vida como bodega: **Descalzos Viejos**. Pero empezaremos por conocer la última expresión del hombre moderno: el turismo y, una vez más, el mundo del vino otorgándole un modo particular de ser entendido: el turismo enológico plasmado en el **Hotel-Bodega El Juncal ******.

Visitaremos también otras bodegas y viñedos levantados por gentes venidas de fuera que han apostado por la tierra rondeña: **Cortijo los Aguilares y Theodor Conrad**. Nuestra ruta se redondea con la visita a **El Baco**, cuyo propietario, Juan Manuel Betas, fue uno de los impulsores principales del actual movimiento de los vinos de Ronda.

Salimos de Málaga por la carretera (A-357) y luego tomamos la carretera de Ardales (A-367) que nos lleva hasta Ronda. Cuando faltan cinco km para llegar, y antes de cruzar un puente, tomamos a la izquierda el desvío que indica "Campo de maniobras Las Navetas". Seguimos la carretera, pasamos un túnel y luego un puente.

Nada más cruzarlo tomamos el camino de tierra que hay a la izquierda y que conduce directamente al **Cortijo los Aguilares**. Es una explotación vinícola muy extensa, si se compara con otras de la zona. Destaca por la belleza del paisaje en el que se integra, en perfecta armonía, tanto el viñedo como los edificios, unos antiguos otros nuevos, que forman el complejo. Su propietario, José Antonio Itarte, es un donostiarra que cambió las brumas del Cantábrico por el cálido y soleado mediterráneo del sur de España. El complejo es un derroche de buen gusto y armonía. Ha rescatado el antiguo cortijo y levantado nuevos edificios que albergan la bodega de crianza, la de elaboración y su propia vivienda. Si algo diferencia esta bodega es que, Itarte ha optado por un trasiego del vino sin necesidad de bomba mecánica, es decir, el mosto discurre por gravedad a las barricas para su fermentación y de ahí pasa, también por gravedad, a las barricas de roble para iniciar su periodo de envejecimiento.

Nos despedimos después de realizar la visita para seguir rumbo a Ronda. Volvemos a la carretera dirección Ronda y, a la altura de una gasolinera BP, tomamos a la derecha un carril terrizo, conocido por ser una de las pocas zonas de viñedos de Arriate, que nos conduce a **El Baco**. Esta pequeña finca está rodeada por el macizo de Grazalema y el Parque Natural Sierra de las Nieves y junto a las Reservas Nacionales de Cortes de la Frontera y la Serranía de Ronda, por lo que se sitúa en plena ruta de los pueblos blancos, en un entorno paisajístico único.

Alejado de los núcleos urbanos, consigue la paz y la tranquilidad que los vinos necesitan. Su propietario, Juan Manuel Vetas, es un viticultor experto, formado en Burdeos, y muy conocido en la zona por su implicación en conseguir que los vinos de la subzona de Ronda gocen de reconocido prestigio.



Dejamos atrás El Baco y seguimos por la carretera hacia Ronda.

Antes de entrar en la ciudad, en el primer semáforo, encontramos una rotonda de la que parten diversas carreteras, y tomamos de frente la que se dirige a El Burgo. Pasado el hospital, hay un desvío que lleva a **El Juncal**, un hotel-bodega que hace realidad el maridaje vino-turismo. El edificio alberga también una sala de catas y un laboratorio. Está ubicado en un paraje de ensueño para los amantes de la enología y los viajes y para todo aquel que desee pasar unos días de descanso con múltiples posibilidades de ocio.

El Juncal es un hotel pequeño, con doce suites, dotadas de todas las comodidades que corresponden a un hotel de esta categoría, y un trato muy personal con el cliente. Una de ellas está situada fuera del hotel y tiene acceso directo. Su estructura externa de cortijo andaluz da un giro de 180° en el interior, donde encontramos una decoración moderna, de pautas minimalistas. El exterior dispone de un jardín de 9.000 metros cuadrados rodeado de viñas.



La bodega tiene acceso desde la misma recepción del hotel. No es excesivamente grande pero ha implantado la última tecnología para la elaboración de vinos. En abril de 2002 presentó los primeros. Durante el mes de septiembre, los visitantes que se alojan en El Juncal pueden ver la recepción de la uva tras la vendimia y el despalillado. En este singular enclave le recomendamos que haga una parada y se quede a pasar la noche.

Dejamos El Juncal para seguir por la carretera de El Burgo hacia otra de las bodegas de la serranía: **Theodor Conrad**. Está un poco más adelante y salta a la vista por su llamativo color fresa es, por esa razón, lugar de parada para muchos visitantes. Su propietario es suizo pero lleva muchos años afincado en Málaga. Cuenta anécdotas curiosas como que él conocía el Vino de Málaga (el dulce) desde su más tierna infancia porque en Suiza y, cree que en muchos países europeos, se brindaba con él en Navidad, antes del boom del cava y del champán. Por piruetas del destino se vino a vivir aquí, y encontró el calor, que en sus frías tierras, le había transmitido un Málaga hacía muchos años.

Salimos de esta singular bodega y volvemos hacia Ronda. Llegamos a la rotonda que antes nos llevó por la carretera de El Burgo y tomamos la de Sevilla para ir a nuestro siguiente destino: la **Bodega Descalzos Viejos**. A medio kilómetro, aproximadamente, debemos estar pendientes de un camino de tierra cuesta arriba que corre paralelo a nuestra carretera y que queda a nuestra izquierda. A escasos cien metros llegamos a un portón que es la entrada a los Descalzos Viejos. Allí mismo podemos estacionar el vehículo.



Si la panorámica desde arriba del Tajo (en Ronda) es espectacular, las vistas desde el fondo del Tajo, donde se asienta la bodega, no lo son menos. La revolución de la comarca de Ronda en la elaboración de vinos ha hecho surgir en poco tiempo numerosas bodegas que quieren ofrecer, además de unos vinos de alta expresión, unos espacios volcados al visitante y a la altura de la belleza de la zona.

Los Descalzos sigue esa línea. Este antiguo convento trinitario de principios del s. XVI se rescató de la ruina para la creación de una

bodega. Sus propietarios, arquitectos además de viticultores, lograron respetar el espíritu de la antigua construcción, devolviéndole su aspecto original, y a la vez, introduciendo elementos arquitectónicos y materiales de última generación, como la piel de vidrio situada a un metro del muro exterior con el fin de protegerlo y de dotarlo de iluminación.

La bodega de elaboración, dotada con la última tecnología, se ubica en lo que fuera la iglesia, una construcción de una sola nave de estilo gótico.



En el interior de la iglesia, se restauraron los frescos del presbiterio pertenecientes a los siglos XVII y XVIII y unos primitivos del XVI, que por fin volvieron a la luz, bastante bien conservados. Vuelto a la vida, los Descalzos Viejos son un punto de referencia para el turismo enológico y el maridaje perfecto entre arte y vino.

El día ha ido pasando plagado de sensaciones. Dejamos el convento trinitario y volvemos a la carretera de Sevilla A-367 en esa misma dirección, para dirigirnos hacia **Benaoján**. Tomamos el desvío hacia esa población que queda a mano izquierda y entramos en una carretera comarcal. A los pocos kilómetros paramos en un apartadero porque allí podemos contemplar la salida de **La Cueva del Gato**. Nuestra ruta es de vino, pero no podemos dejar de mencionar la visita a esta cueva, por si entre los amantes del mundo del vino los hubiera también de la espeleología. La Cueva del Gato, junto al río Guadiaro, tiene un recorrido por el interior de cuatro kilómetros entre gargantas y saltos de agua; por ella sale el río Gaduares.

Después de cruzar un puente tomamos un desvío a la izquierda en dirección Benaoján Estación para parar en un paradisíaco lugar, cercano al hotel restaurante **Molino del Santo**, donde tiene lugar el nacimiento de un río.



Después de una agradable estancia refrescada por el murmullo del agua, cogemos el coche para desplazarnos a **Benaoján**, siguiendo la carretera que traíamos hasta llegar al pueblo que se encuentra a 17 km de Ronda.

La visita a esta localidad obedece a dos razones. Benaoján vive fundamentalmente de su rica industria chacinera, incluso si lo viéramos desde el aire, el municipio tiene forma de ristras de chorizos y hay tiendas en las que adquirir sabrosos embutidos y productos artesanos de primera calidad. La otra razón es que allí se encuentra la **Cueva de la Pileta**, declarada Monumento Nacional del Arte Rupestre en 1924, de gran interés para los duchos en materia arqueológica y para cualquiera que le guste encontrar vestigios de otras civilizaciones. En ella hay pinturas rupestres de periodos diversos, únicas en Andalucía. Por una razón, por la otra, o por ambas, la visita resulta interesante.

Dejamos este bello pueblo andaluz para volver a **Ronda** que todavía nos guarda un montón de maravillas que contemplar.

En las pastelerías podemos adquirir **las yemas del Tajo**, un dulce típico de Ronda que podemos saborear de vuelta a casa.

De esta plaza sale la calle Espinel (o de La Bola) que nos conduce al Puente Nuevo. En este itinerario, nada más cruzar el puente, nos tiraremos a mano izquierda por la Cuesta de Santo Domingo para ver la parte antigua de la ciudad. Podremos ver el palacete conocido como del **Rey Moro**, el **Palacio de Salvatierra**, el **Arco de Felipe V**, y al fondo las **Ruinas de las Murallas** que defendieron a Ronda en muchos momentos de su historia y la **Iglesia del Espíritu Santo**. También desde allí se divisan los antiguos **Baños Árabes**. El Parque Natural Sierra de las Nieves, lo envuelve todo.

Ahora cruzamos el **puente** que se construyó en el s. XVI para unir la medina islámica, que acabamos de dejar, con el barrio cristiano, tras la Reconquista; es la zona del mercadillo que hoy se conoce como Padre Jesús.

Hay pequeñas tascas en las que podemos parar a tomar un Vino de Málaga y charlar un rato. Nos detenemos en la **Fuente de Ocho Caños** en la plaza de la Iglesia del Padre Jesús, es la más antigua y la única monumental que todavía se conserva.

Por unas escaleras de la calle Escolleras accedemos a los **Jardines de Cuenca** donde hay especies protegidas, como el pinsapo, y un hermoso mirador por el que vemos la otra parte de la ciudad y el tramo final de la mina a donde ha llegado un grupo de turistas después de bajar cientos de escaleras.

La tarde ha ido cayendo y de vuelta, ya en la plaza de toros, tomamos la calle José Aparicio porque allí, si tenemos tiempo, podemos saborear otro Vino de Málaga en cualquier tasca o cenar en un buen restaurante en el que sirvan buenos caldos de la DO Málaga y DO Sierras de Málaga.

LA SERRANÍA DE RONDA

RUTA DEL VINO ECOLÓGICO



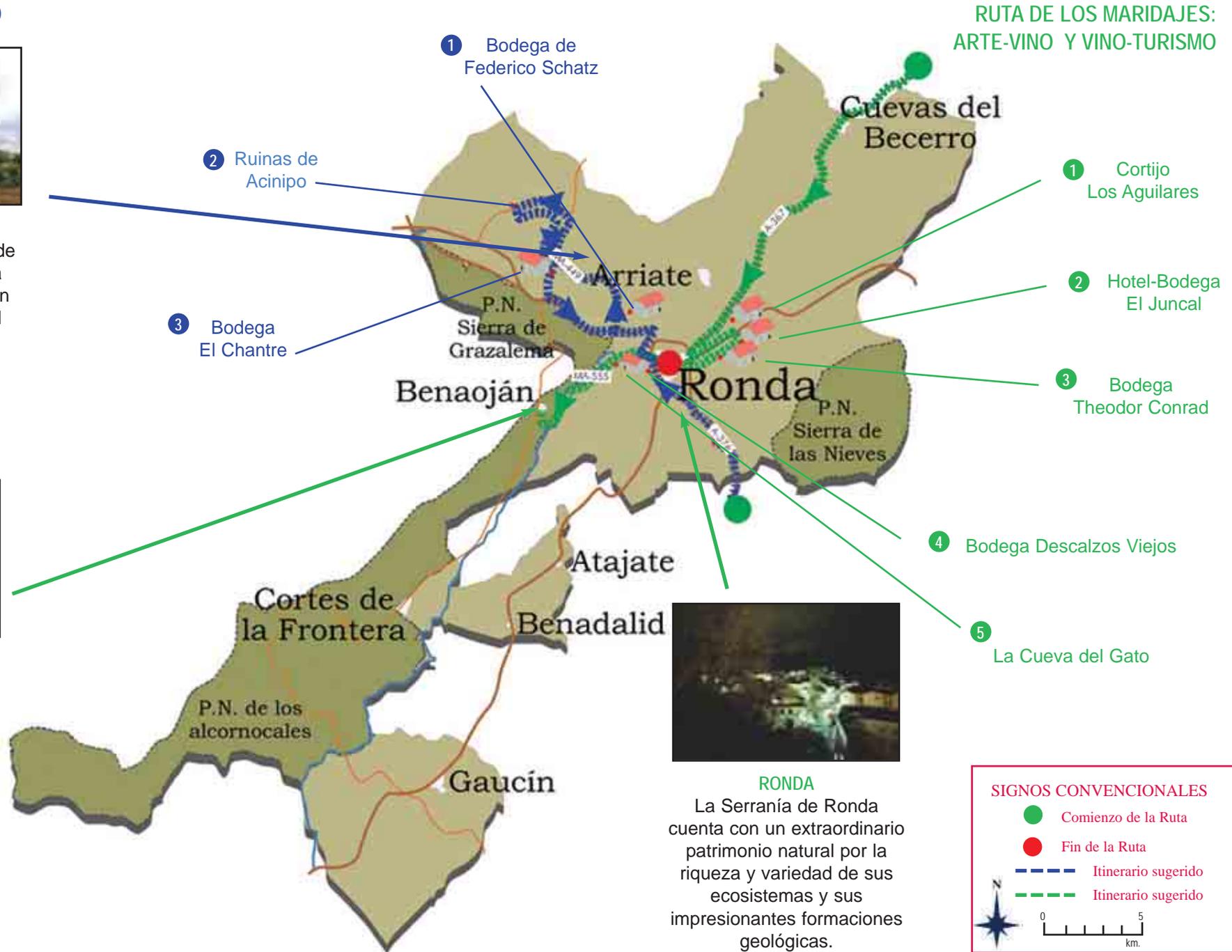
ARRIATE

Los pequeños pueblos de la provincia de Málaga como Arriate concentran en la iglesia parroquial buena parte de su patrimonio artístico.



BENAOJÁN

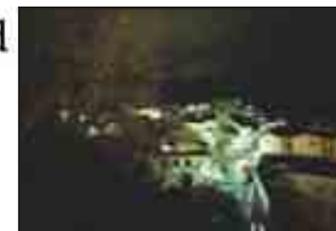
Destaca la Iglesia de Nuestra Señora del Rosario, del siglo XVII, reformada en el XVIII y también en el XX.



RUTA DE LOS MARIDAJES: ARTE-VINO Y VINO-TURISMO

- 1 Cortijo Los Aguilares
- 2 Hotel-Bodega El Juncal
- 3 Bodega Theodor Conrad

- 4 Bodega Descalzos Viejos
- 5 La Cueva del Gato



RONDA

La Serranía de Ronda cuenta con un extraordinario patrimonio natural por la riqueza y variedad de sus ecosistemas y sus impresionantes formaciones geológicas.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido
- Itinerario sugerido

0 5 km.

Lo más atrayente de hacer una ruta por la Costa Occidental es dejar volar la imaginación y revivir otros tiempos cuando los hombres trabajaban bajo un benigno sol, que alimentaba sus viñas y doraba sus racimos, aliviados, viña y viñador, con la brisa del mar. Vamos a pasear por una zona vitivinícola que fue grande y rica en vinos y que sufrió, desde el siglo XIX, reveses económicos y transformaciones de su cultivo que supusieron dejar en segundo plano la elaboración de vino.

En nuestro viaje, veremos cómo el arraigo del turismo en la zona ha desplazado los viñedos a pequeños reductos, en su mayoría abrazados a Manilva, pero de una belleza singular.

La Costa Occidental permanece orgullosa de su pasado y no declina su vocación vinatera heredada de los romanos. Iremos al Museo del Vino de Ojén y allí degustaremos buenos caldos tradicionales de Málaga. También veremos arte, cultura y pasaremos por hermosas viñas que avanzan, suavemente por las laderas, hasta casi rozar el mar.

RUTA POR LOS PAGOS DORADOS

ITINERARIO

Ojén: Museo del Vino de Málaga

Manilva: Ruta por viñedos y Castillo de la Duquesa

Casares: Baños de la Hedionda

Salimos desde Málaga por la N-340 en dirección a Marbella y, si nos interesa, tomamos después la autopista de peaje A-7 o seguimos por la N-340 hasta Marbella. De la salida de Marbella (184) sale la carretera A-355 que nos lleva hasta Ojén.

Este municipio acoge un Museo del Vino de Málaga que es un importante reclamo turístico por los miles de visitantes que acuden cada año a conocerlo.

Está ubicado en un edificio de finales del XVIII que antes albergó la antigua destilería de aguardiente de Ojén. Completamente restaurado, constituye uno de los conjuntos arquitectónicos más singulares de la Costa del Sol.

El visitante, además de conocer lo que fue la antigua destilería con su viejo alambique, puede ver colecciones de etiquetas y botellas antiguas del aguardiente de Ojén.

Una breve explicación, le permite comprender un poco mejor la historia de los afamados vinos de Málaga secos, semidulces, dulces, lágrima, etc..., obtenidos de las variedades moscatel y pedro ximén, e incluso probarlos.

La tienda del museo posee todas las referencias que existen en la actualidad del Vino de Málaga para que el visitante que así lo desee, pueda adquirir alguno.



Ojén hunde sus raíces en la cultura musulmana, que se aprecia en el entramado de sus estrechas y empinadas calles. Podemos dar un paseo por él, después de nuestra visita al Museo del Vino porque, en plena Sierra de Marbella, pero pegado a la costa, Ojén posee un buen número de ríos que cruzan el municipio: Real, Almazán, del Tejar y de Ojén, junto con el arroyo Gálvez y los barrancos del Castillo y del Tajo, que le proporcionan un encanto especial. En cuanto a sus monumentos destacan una gran fuente de cinco caños en el centro del pueblo y la iglesia, de bello artesonado mudéjar.

Dejamos este lugar y seguimos hacia **Manilva**, entraña del viñedo de la Costa Occidental. Nuestra ruta por Manilva la hacemos a pie, pisando el terreno y disfrutando de la belleza de unos viñedos que surgen de un suelo dorado y blanquinoso.

Desde cualquier lugar del término municipal de Manilva hay agradables rutas para hacer pero hemos elegido una de las más hermosas, que nos permitirán disfrutar de la belleza de esta comarca de Málaga.

Antes de iniciarla, conviene saber que en el mismo Manilva podemos ver la Iglesia de Santa Ana (s.XVI) y si nos desplazamos hasta las playas de Sabinillas o de la Duquesa Baja, está el Castillo de la Duquesa, junto a la carretera N-340 en el km. 149. Ocupa el lugar donde en otros tiempos hubo una villa romana, parte de cuyo material se reutilizó para su construcción; recientes excavaciones han sacado a la luz restos, termas y necrópolis. A la sombra del castillo se extiende la barriada del mismo nombre.

En el lugar donde se encuentra ubicado el **Castillo de la Duquesa**, también conocido como Fortín de Sabinillas, ha existido una larga trayectoria de vigilancia y defensa costera porque, desde esa posición, se tiene una panorámica amplia de la zona, muy cercana a la costa africana y al Estrecho de Gibraltar.

Salimos de Manilva pueblo por la llamada "Cuesta del Molino", hoy calle Padre Mariano (señalizada). Si miramos hacia la izquierda vemos la sierra de la Utrera y el Hacho de Gaucín. El camino se va estrechando conforme nos alejamos del pueblo. No tardamos en ver de cerca el caserío del Padre Mariano, un antiguo edificio de rancia e inquietante belleza. A la derecha unos espinos majoletos enormes llaman nuestra atención. Poco a poco el paisaje se va llenando ante nuestros ojos: al fondo el arroyo de la Alcabaleta, una casa abandonada y unas colmenas, los cerros de la Matanza, alguna antigua bodega, el cortijo de Linares y Sierra Bermeja. No es raro que nos encontremos un viñador trabajando en su tierra con el que cruzar unas palabras.

Seguimos nuestro camino que ahora acusa una pronunciada pendiente y a ambos lados una rica vegetación: almendros, higueras, viñas, pitas y acebuches. Poco después, el camino se curva bruscamente, a la derecha, el corte de una terraza fluvial, nos indica que hemos llegado al llano; la vegetación ha cambiado: cañas, zarzas, helechos y unos viejos chopos. Cruzamos el antiguo canal de riego, dejando a nuestra izquierda una hermosa portada flanqueada de mimosas y buganvillas, es el acceso a un antiguo molino de harina, bonito edificio hoy rehabilitado y destinado a vivienda.

Al llegar al cruce de caminos, junto al río, de nuevo viejos chopos. Desde este lugar las vistas son preciosas: la sierra de la Utrera y el Canuto, desfiladero de grandiosa presencia, calma y silencio. Del otro lado del río, continuando por el camino viejo de Casares, aparecen "La Bodega" y el "Ingenio Chico". "La Bodega" o "Recreo" es un gran complejo constructivo que da carácter al entorno; se encuentra situado a la derecha del camino a Casares. Vivienda, alambique y bodega y en su fachada sur, un alto muro de contención genera una hermosa terraza con palmeras y distintos árboles de gran tamaño, la visión es impresionante. A su vez, "El Ingenio Chico", fábrica de azúcar de los duques de Arcos, se encuentra a la izquierda de nuestro camino, aunque de él se conserva muy poco, tan sólo los restos de algunos muros y el acueducto por el que el agua ponía en funcionamiento la maquinaria para la molienda de la caña.

Llegados aquí, podemos continuar el camino hacia Casares o desviarnos a la izquierda por la colada del Molino hasta la Hedionda.

En cualquier caso, a partir de aquí, entramos en el término municipal de Casares. El camino es mucho más estrecho. Pasamos entre los pilares del viaducto de la autopista y continuamos; adelfas de gran tamaño en flor nos separan del río, en la otra margen, un pequeño bosque de eucaliptos y algarrobos. Si queremos conocer el magnífico desfiladero del Canuto de la Utrera y Las Mesas, un poco antes de llegar a la Ermita de San Adolfo, nos tendremos que desviar a la izquierda. En las telúricas piedras de la sierra de la Utrera duermen silenciosos los recuerdos de culturas pasadas.

Continuamos nuestro camino junto a la ermita y unas casas de recreo abandonadas. El final de nuestro itinerario se acerca. Desde aquí y a la derecha ya se puede ver la cúpula de "**Los Baños de la Hedionda**" que fue un interesante complejo balneario cuyo origen se pierde mezclado entre la historia y la leyenda. Magnífico lugar de esparcimiento; hoy, a pesar de no haber perdido del todo su primitiva belleza, está muy degradado.

LA COSTA OCCIDENTAL

RUTA POR LOS PÁGOS DORADOS



OJÉN

Resulta imprescindible una visita al casco antiguo, debido a su peculiar arquitectura, su trazado morisco y sus magníficos miradores.

1 Museo del Vino de Málaga

3 Baños de la Hedionda



CASARES

Está considerado como uno de los más bellos pueblos de España.

2 Castillo de la Duquesa

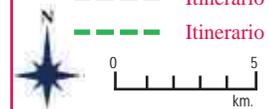


MANILVA

El más destacado monumento histórico-artístico de este municipio es el Castillo de la Duquesa o Fortín de Sabinillas.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido
- Itinerario sugerido





6. CULTURA DEL VINO DE MÁLAGA

CULTURA RELIGIOSA:
HERMANDAD DE VIÑEROS Y SEMANA SANTA

SALUD Y VINO

MUSEO DEL VINO DE MÁLAGA

FIESTAS POPULARES

GLOSARIO

De lo religioso a lo profano, vamos a considerar algunos aspectos de la cultura del Vino de Málaga: sus manifestaciones populares, su gastronomía, sus cualidades medicinales y el poso de sabiduría que guardan celosamente los museos que a él se han dedicado.

CULTURA RELIGIOSA DEL VINO DE MÁLAGA: **HERMANDAD SACRAMENTAL DE VIÑEROS Y SEMANA SANTA**

La Hermandad Sacramental de Viñeros es una de las más antiguas de la provincia de Málaga. Desde su fundación como Hermandad Sacramental en el siglo XVII, ha significado una de las expresiones más importantes de la cultura popular, entroncadas con el mundo del vino.

Y es que los viñeros son, además de un gremio que existe desde que Isabel la Católica lo constituyó como tal en 1502, una cofradía que se configura en torno a Jesús Nazareno. Su patrón es San Lorenzo y también se acogen a la protección del Santo Grial, el Cáliz que utilizó Jesucristo en la Última Cena.

Los Tronos de la Virgen y el Cristo de Viñeros salen a recorrer las calles malagueñas cada Semana Santa, en concreto el Jueves Santo. Ambas imágenes se pueden visitar el resto del año en la Iglesia de las Dominicas, en la calle Andrés Pérez, en pleno centro de la capital malagueña.

La Semana Santa malagueña, declarada de Interés Turístico Nacional, es una de las más hermosas que se pueden ver en España.

Desde el Lunes Santo al Domingo de Resurrección se sacan en procesión escenas de la Pasión y Muerte de Cristo, sobre tronos que portan a hombros los denominados "Hombres del Trono".

Son imágenes de gran belleza plástica por su expresividad. Salen ataviadas con ricos ropajes bordados en oro sobre tronos iluminados por cientos de velas y embellecidos por la nobleza de la caoba o la plata repujada. Los artistas que realizan las imágenes se llaman imagineros y España ha dado grandes maestros en el arte de la imaginería, como el maestro Salzillo.

En Málaga existen numerosas cofradías que las forman los "hermanos". Las procesiones son una manifestación de fe, devoción y sentir popular. A ellas se unen, además de los malagueños, miles de visitantes que durante esos días abarrotan las calles de Málaga.

Esta manifestación cultural y religiosa del Vino de Málaga nos acerca a él rozando lo sagrado.

SALUD Y VINO



El cultivo de la vid ha acompañado la historia de las civilizaciones y el vino forma parte de la vida del hombre desde muchos siglos antes de Jesucristo.

Es en este contexto donde se entiende que, a lo largo de la historia, personas sobresalientes en los diferentes campos de las ciencias hablaran de las bondades del vino. Recogemos algunas citas:

Alexander Fleming, en la época de sus más altos triunfos científicos, comentó en una visita a Andalucía: "Estos vinos han salvado más vidas que la penicilina".

Luis Pasteur, fundador de la bacteriología moderna: "El vino es la bebida mejor y más higiénica que existe".

Hipócrates apellidado "padre de la medicina": "El vino es cosa admirablemente apropiada para el hombre, tanto en el estado de salud como de enfermedad, si se le administra oportunamente y con justa medida, según la constitución individual".

Platón, filósofo griego: "El vino da alegría a los hombres y juventud a los viejos, suaviza y ablanda las pasiones del alma, como el hierro se reblandece por medio del fuego".

A los vinos tradicionales de Málaga se le han atribuido durante muchas décadas beneficios para la salud. Se consideraba que abrían el apetito y ayudaban al convaleciente.

En el s. XIX y hasta mitad del XX, comprobado el papel benefactor del vino tomado con moderación, los laboratorios y bodegas malagueñas aprovecharon para ofrecerlo a enfermos y convalecientes, apoyándose en análisis de laboratorios y opiniones de ilustres médicos.

Esta situación se materializó en las etiquetas de las botellas que expresaban las propiedades del Vino de Málaga tradicional e indicaban al consumidor para qué se recomendaba ese vino.



El Palacio de Biedmas, un edificio neoclásico del siglo XVIII ubicado en la plaza del mismo nombre, alberga el Museo del Vino de Málaga. Es un espacio de 800 metros cuadrados repartidos en cuatro plantas, concebido para divulgar el conocimiento de un patrimonio histórico y cultural unido a Málaga desde la fundación de la ciudad.

La fachada del museo es la original del Palacio de Biedmas, no así los laterales del edificio, de moderna construcción, que componen un edificio integrado y armónico. La estructura exterior es un reflejo de lo acaecido en el mundo del Vino de Málaga: unas tradiciones que perviven en el tiempo dejando poso y aportando tradición y vejez a unos caldos contemporáneos, de hoy, modernos y con un perfil bien definido en la actualidad del vino.

LA EXPOSICIÓN PERMANENTE: Colección de Etiquetas (1850-1950)

La planta primera es un bloque temático del Vino de Málaga con un área de museo y otra de centro de interpretación. En las salas de exposiciones destaca la magnífica colección de etiquetas del s.XIX, aportadas al Museo por Manuel Martínez Molina, y la de botellas, ambas de gran valor histórico.

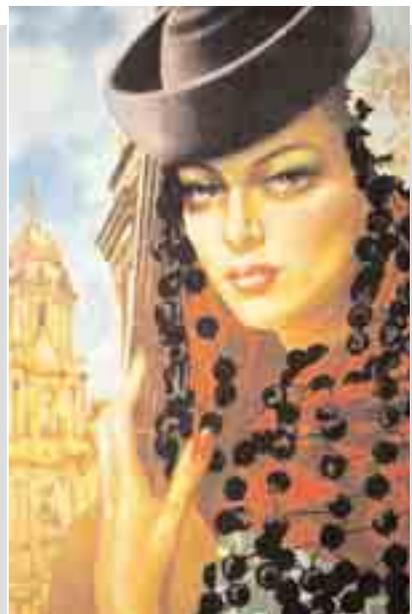
Las etiquetas marcaron una época y, en muchos casos son el único testigo que nos ha quedado de la industria vitícola que floreció a mitad del XIX.

Muchas de ellas son obra de pintores malagueños importantes del momento: Mowbray, Jiménez Niebla o Bono, resaltando la estrecha relación existente entre arte y vino.

De 1850 a 1950 es el siglo de oro de la litografía. La litografía no llegó a Andalucía hasta la segunda mitad del s.XIX, si bien, no tardó en convertirse en un industria pujante saltando sus propias barreras para convertirse en arte.

LAS ETIQUETAS:

Anuncios de Málaga como destino turístico



Es especialmente revelador que los primeros anuncios de Málaga como destino turístico fueran, precisamente, las etiquetas de sus vinos.

Repasando la historia del Vino de Málaga mencionábamos que Málaga fue conocida antes como nombre de vino que como ciudad. Por eso, no es de extrañar que la primera publicidad de Málaga, y del resto de Andalucía, como destino turístico fueran las etiquetas de las botellas de vino, y ello por varias razones.

La primera es que la Andalucía exportadora era la Andalucía del Vino. La otra razón es que no tardaron en salir a la luz artistas anónimos que imprimieron un sello especial y muy español a las etiquetas: escenas inspiradas en nuestras mujeres, nuestros pueblos y costumbres. El vino y su etiqueta, de excelente calidad artística, unidos al vidrio, convierten a España en exótico destino turístico. Las gentes de fuera desean conocer en directo a flamencas y toreros, y comprobar si los tablaos son idénticos a los que pintan las etiquetas del vino.

Los artistas Fausto Muñoz, Párraga, Berrocal y Gutiérrez, son los más fecundos.

Los Málaga, vinos sanadores

La amplia y rica colección de etiquetas (1850-1950) que el Museo de Vino de Málaga expone de forma permanente es un compendio de todas las propiedades que se han atribuido a los Málaga. Si bien el estudio no se puede catalogar de científico, sí que es histórico y, cuanto menos, curioso. Vamos a mencionar algunas de las virtudes que se recogen, atribuidas a los Málaga: abriga, alimenta, alegra, aleja contagios y dolores, acompaña a ciclistas y cazadores, calma pesares, abre el apetito, aclara la vista, restaura convalecientes, suaviza el cutis, fomenta la cordialidad, espanta los sufrimientos morales, purifica la sangre viciada, da fuerza y vigor al varón, ayuda a las señoras después del parto, favorece la capacidad para los negocios, elimina las palpitations del corazón, resuelve el problema del aliento repugnante...

En esas mismas etiquetas se dice también que el vino que contiene la botella tiene efectos sanadores para: la tristeza, tifus, raquitismo, gastroneurosis, gripe, furor histérico, falta de apetito, fiebre, inapetencia, indigestión, mareo, paludismo, dolores y desarreglos estomacales, jaquecas rebeldes, depauperación física, anemia, anorexia, desarreglo psíquico-nervioso causado por las guerras.

Todo un compendio que no deja indiferente a quien lo lee.

COLECCIÓN DE BOTELLAS

La compone un interesante conjunto de botellas, en su mayoría de fines del XIX y principios del XX, recuperadas de coleccionistas y bodegas. Su valor histórico radica en que los vinos de Málaga eran de los pocos que se vendían embotellados en esa época, junto con los de otras denominaciones de origen históricas.

PANELES INTERACTIVOS

En esta zona hay también paneles interactivos que explican los métodos de elaboración del Vino de Málaga y diversas explicaciones sobre el vino en la historia, la literatura, la música y el arte.

TALLER SENSORIAL

En el taller sensorial interactivo, los visitantes pueden apreciar los diferentes matices del vino a través de los sentidos.



OTRAS ACTIVIDADES

La planta superior dedica un amplio espacio a la formación con la promoción de cursos de cata, maridajes, viticultura y enología a diversos sectores de la sociedad: hostelería, estudiantes y público en general que tenga interés por adentrarse un poco en el complejo mundo del vino. Si algo diferencia a este museo de otros espacios similares es su vocación de ser un museo vivo en la ciudad, abierto a sus ciudadanos y a los miles de visitantes que cada día pasean por Málaga.

En la planta baja, la de recepción de visitantes, se ubica el salón de actos para congresos y conferencias y la sala de proyecciones.

En este sentido, el museo se concibe como foro de encuentro, debate y formación en la cultura del vino, un lugar para educar en el buen consumo y donde conocer los secretos que encierra una copa de vino. También, como una plataforma desde la que nazcan rutas hacia las zonas vitivinícolas que permitan conocer la diversidad y complejidad de los caldos malagueños.

El Museo del Vino de Málaga es, en definitiva, un lugar para proyectar la riqueza de nuestros vinos, de Málaga al mundo.

TIENDA

Se dedica un espacio en el que se pueden adquirir vinos de Málaga, libros y complementos relacionados con este mundo

FIESTAS POPULARES EN TORNO AL VINO DE MÁLAGA

El vino está presente en la cultura y en el día a día de numerosas localidades malagueñas. Muestra de ello son las numerosas fiestas populares que se celebran en torno al vino.

MÁLAGA:



Feria de agosto

Durante la celebración de la Feria de Málaga cobra especial protagonismo los vinos malagueños, invitados de honor de los festejos. Durante estos días, Málaga triplica su población. Los visitantes abarrotan las calles que se llenan de vestidos de lunares, de sevillanas y de palmas. Las casetas (restaurantes en los que tapear, comer o cenar con actuaciones) se montan en el recinto ferial al que se accede por la N-340 dirección Torremolinos, si salimos desde Málaga.

Traemos a colación una cita del pregón de la Feria de 2003 que pone de manifiesto el relieve que el vino malagueño toma en estos días.

Antonio Garrido Moraga, pregonero: "Málaga es nuestro vino, gloria de los Montes, el vino que fue famoso en todo el mundo, que citara Shakespeare, que ni pagaba impuestos en Rusia (...). El vino, sol encerrado en la esfera de la uva, figura perfecta e infinita, eterna como el instante en que su sabor nos embarga. Nuestro vino para brindar por la feria y para alegrar el corazón de todos".

MOLLINA (COMARCA NORTE)

Feria de la Vendimia, hacia la mitad de septiembre Mollina vive entregada a la viticultura cada día del año y por eso celebra por todo lo alto su Feria de la Vendimia. La vendimia es un momento de especial alegría para el viñador ya que supone la culminación de un esfuerzo de meses, hasta que la tierra da sus frutos y el hombre los recoge. Por esa razón se celebra con alegría ese momento. Durante estos días, hay degustaciones, pisa de uva e incluso concursos de poesía con el tema del vino.



La Historia de Mollina es una historia de días de vino que se conoce con sólo repasar los pregones de ferias de los últimos años. Traemos algunos ejemplos:

Antonio Gala, pregonero de la feria de 1990: "Vuestro vino es estimulante, generoso, perfumado, dulce y a veces seco. Es decir, como un beso. Oscila desde el color suave del topacio más claro hasta ese espeso color del ámbar más oscuro. Vuestro vino lo mismo sirve para un roto que para un descosido, para ahogar una pena o para subrayar una alegría. Recuerdo que fue el primero que yo bebí de niño y el que nunca, nunca, me amargó".

Juan Cobos Wilkins, pregonero de la feria de 2003, este escritor dejó su rúbrica en una de las botas de la bodega de crianza de la Cooperativa Virgen de la Oliva con esta dedicatoria: "El vino es la poesía vuelta líquido".

MONTES DE MÁLAGA

Lagar de Torrijos: Fiesta de la Vendimia y el primer mosto.

Se celebra un sábado de finales de septiembre, según cuando sea la vendimia. Es un día intenso que comienza muy temprano. Desde las seis de la mañana algunos panaderos fabrican pan cateto que cuecen allí mismo para que los invitados lo tomen con aceite. A partir de las doce se pisa la uva en el lagar y posteriormente, los engranajes de la prensa del Lagar de Torrijos vuelven a la vida con la misma fuerza que antaño. Así se obtiene el primer mosto que los asistentes pueden degustar. Pandas de verdiales (cantes y bailes tradicionales malagueños) al son de panderos, platillos, guitarras y violines amenizan el acontecimiento; mientras, en los fogones se cuece la gran paella para la hora del almuerzo.

El evento no tiene publicidad, por eso, si quiere formar parte de la fiesta pregunte a mitad de septiembre la fecha exacta. Puede hacerlo en el mismo lagar o llamando a la Consejería de Medio Ambiente (tfno. 952041100).

ATAJATE (RONDA)

Fiesta del Mosto, el último sábado de noviembre.

Este pueblo de la Serranía de Ronda es el más pequeño de la provincia de Málaga con 187 habitantes. Durante la celebración de los festejos la población se multiplica por cuatro con visitantes que acuden de los pueblos de alrededor, en su mayor parte, y del turismo que visita Ronda por esas fechas. Se celebra una verbena en la plaza de pueblo y se invita a todo el mundo a degustar los mostos de cada viña (todos son distintos). Ese día también se vende vino por las calles.

CÓMPETA (AXARQUÍA)

Noche del Vino, el 15 de agosto dentro del Festival Folclórico de la Axarquía.

La fiesta se desarrolla durante todo el día. Por la mañana se pisa la uva en el lagar y, posteriormente, se invita a los más de 6.000 visitantes a migas con uva y bacalao. Grupos de cante flamenco amenizan la jornada y por la noche se ofrece un espectáculo musical.

EL BORGE (AXARQUÍA)

Día de la Pasa, tercer domingo de septiembre.



El pueblo tiene una población de 1.000 habitantes pero son más de 5.000 las personas que acuden a El Borge a celebrar su fiesta. Con vino, gazpacho y pasas se obsequia a los visitantes ese día. Además, resulta de gran interés una demostración de la vendimia en la que se puede ver cómo se cargan las canastas de uva y se trasladan a los paseros para tenderla y dejarla en asoleo. Bailes y música por todas las esquinas amenizan el día grande de El Borge.

Aroma: Conjunto de cuerpos volátiles que dan perfume a un vino, mosto o uva.

Arrope: Es un producto base que interviene en la elaboración de algunos vinos de Málaga para darles un color más oscuro y que se obtiene mediante la concentración del mosto obtenido de la uva, por medio del calentamiento.

Asoleo: Es una antigua tradición que todavía se mantiene en Málaga y que consiste en la exposición al sol de la uva para conseguir su deshidratación y aumentar su contenido en azúcar. Con la uva asoleada se elaboran muchos vinos dulces tradicionales de Málaga.

Bota: Denominación que se da en Málaga a las barricas en las que se almacena el vino de la DO Málaga o vino tradicional.

Bouquet: Aroma de los vinos viejos.

Ensamblaje: Mezcla de varios vinos base para obtener un vino final de la DO Málaga.

Fermentación alcohólica: Transformación del azúcar de la uva por medio de las levaduras en alcohol etílico, desprendiendo gas carbónico.

Fermentación maloláctica: Transformación del ácido málico del vino en ácido láctico y gas carbónico producido por bacterias.

Mosto lágrima: Jugo de la uva que escurre naturalmente de los racimos estrujados, sin presión mecánica, y con el que se elabora el vino "lágrima".

Maceración: Contacto más o menos prolongado del mosto con las materias sólidas de la uva.

Pago: Distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares.

Paseros: Son construcciones agrícolas en los que se expone la uva para asolear.

Uva sobremadurada: Es uva que se ha deshidratado para aumentar su contenido de azúcar. La uva está sobremadurada en la planta, con el retraso de la vendimia, o por medio del asoleo.

Soleras: Son las botas que se sitúan en las bodegas a ras del suelo, de las que se obtienen algunos vinos tradicionales de Málaga después de su envejecimiento. Sobre las soleras se soportan varias filas de botas.

Vinicultor bodeguero: Persona que se ocupa de la elaboración del vino.

Vino de autor o de alta expresión: Es el que elabora un bodeguero, en ocasiones también viticultor, en cantidades más bien pequeñas, según su filosofía y con la personalidad propia que imprime el terruño.

Vinos base: Son vinos que sirven para su consumo final o bien se mezclan o ensamblan entre sí para conseguir otro vino distinto.



7. EL VINO DE MÁLAGA Y LA GASTRONOMÍA

CÓMO BEBER UN MÁLAGA

CÓMO ACOMPAÑARLO: EL MARIDAJE

EL VINO DE MÁLAGA EN LA COCINA

GUÍA DE COMPRAS: DÓNDE COMPRARLO Y DÓNDE BEBERLO

PICASSO Y EL VINO DE MÁLAGA

El Vino de Málaga despliega todo su potencial de sensaciones integrado en la gastronomía. Este presupuesto es fundamental para entender el concepto de cultura gastronómica o conjunto de conocimientos que nos permiten disfrutar al máximo de una de las acciones del hombre que, bien educada, ofrece mayor deleite: comer.

Siendo una función primaria, que el individuo comparte con los animales, la adopción de unas formas y la educación de los sentidos que intervienen en el acto de comer y beber (gusto, tacto, aroma y vista) hace posible que una persona obtenga mayor o menor disfrute comiendo y bebiendo lo mismo que otra.

Por ejemplo, un catador o sumiller tendrá criterios sobre la bondad de un producto y percibirá más notas que impresionen sus sentidos, lo saboreará más, que un profano en la materia. Pero hay otros factores no menos importantes que intervienen: el maridaje o la buena combinación entre el alimento y la bebida, la vajilla, la cristalería o la compañía, ya que comer es un acto social.

En definitiva, a mejor educación de los sentidos y cuidado de los detalles, mayor deleite tendrá la degustación. También será más propia del hombre con cierta cultura gastronómica (en la escala cultural se puede ir bajando hasta llegar al mundo animal donde el fin no es deleitarse con el alimento sino saciarse, mejor en soledad, y sin guardar formas, ni utilizar vajilla). Quizá sea difícil hacer comprender para quien resta importancia a las formas, lo mucho que se pierde; sería como intentar explicar la belleza de una sinfonía a alguien con deficiencias auditivas.

El Vino de Málaga arrastra una tradición milenaria marcada por la complejidad. Para apreciarlo hay que conocerlo, acercarse tranquilamente y dejar que la vista, el gusto, el tacto y el olfato se impresionen con el aroma, sabor, textura y color de un Málaga.

Aquí se dan unos consejos para que el visitante que ha recalado en este complejo mundo, disfrute, de vuelta a casa, del bagaje acumulado durante su estancia en la Costa del Sol, al calor de un Málaga.

CÓMO BEBER UN MÁLAGA

La copa ideal para tomar un vino DO Málaga es un **catavinos** de fuste alto y alargado. Si es un vino de la DO Sierras de Málaga (blanco, rosado o tinto) debe tomarse en un copa de vino convencional de cristal fino. Si lo hiciera de otra manera perdería buena parte de la magia del vino para disfrute y deleite del momento.

La **temperatura** es otro aspecto importante. Como regla general, va en función del mayor o menor envejecimiento del vino: a mayor juventud, se tomará más fresco y viceversa.

Los vinos dulces pálidos (sin envejecimiento), Málaga (de 6 a 24 meses de envejecimiento) y nobles (de 2 a 3 años de envejecimiento) requieren una temperatura de entre 10° y 12°.

Los añejos (de 3 a 5 años de envejecimiento) y trasañejos (más de 5 años), entre 14° y 18°.

Respecto a los vinos secos de Sierras de Málaga, los blancos jóvenes se toman con una temperatura de entre 6° y 8°. Si tienen crianza en madera, entre 10° y 12°.

Los tintos jóvenes, entre 12° y 14°. Si tienen crianza, entre 15° y 18° es la temperatura ideal.



El orden en la degustación también va en función del envejecimiento del caldo: se toman empezando por los más jóvenes hasta los más añejos.

Una alternativa interesante del Vino de Málaga es el refresco malagueño: Vino de Málaga dulce con soda y hielo que se sirve en vaso de tubo.

CÓMO ACOMPAÑARLO: EL MARIDAJE

El maridaje no es otra cosa que buscar unas sinergias o relaciones agradables entre el líquido y el sólido, o entre lo que se come y se bebe, porque el vino de calidad debe estar integrado en la gastronomía, como ya se ha comentado al hablar de cultura gastronómica.

Existen algunas reglas generales. Por ejemplo, el color del vino y del alimento deben estar en la misma gama cromática. Por eso, estamos acostumbrados a tomar vino blanco con el pescado y tinto con la carne.

De forma general se pueden dar unos consejos sobre los vinos malagueños más representativos y su forma de maridarlos:

El vino moscatel pálido DO Málaga (sin envejecimiento) sirve para acompañar los entrantes de una comida y se marida bien con foie o canapés variados. El contraste entre el dulzor del vino y lo salado del alimento resulta agradable al paladar.

Este vino es muy flexible y también puede tomarse al final de la comida con postres no muy golosos y de colores claros: crepes de fruta, macedonia, melón con jamón o milhojas de nata.

Los vinos de la variedad Pedro Ximén DO Málaga, con envejecimiento, tienen su sitio en los postres acompañando tarta de chocolate, trufa o crepe de chocolate, quesos azules o de cabra de la Serranía de Ronda.

Los añejos y trasañejos secos DO Málaga (sin azúcar residual) pertenecen a la variedad pedro ximén y moscatel. Son vinos de sobremesa con graduación alcohólica elevada que sustituyen a otros licores de destilación y, además, son más sanos.

El blanco joven de DO Sierras de Málaga marida a la perfección con buena parte de la gastronomía malagueña como es: el ajoblanco, la porra antequerana, los boquerones malagueños, las cachorreñas o la ensalada malagueña.



A continuación, aportamos algunas recetas por tratarse de joyas gastronómicas malagueñas, sencillas de elaborar en cualquier parte, para maridarlas con vinos de Málaga:

AJOBLANCO



Ingredientes:

- 150 gr de almendra cruda
- 3 dientes de ajo
- 300 gr de miga de pan
- 1/4 litro de aceite de oliva refinado
- Vinagre y sal (de esto no mucho)
- Uva moscatel
- Agua

Preparación:

Remojar la miga de pan y triturlarla junto con las almendras, el aceite, el vinagre, la sal y un poco de agua hasta conseguir una crema fina. Añadir agua fría hasta diluir la crema obtenida; enfriar en la nevera o añadir unos cubitos de hielo. Se sirve con uva moscatel.

PORRA ANTEQUERANA



Ingredientes:

- 1 kilo de tomate rojo y muy maduro
- 2 pimientos verdes
- 1 diente de ajo
- 1/2 hogaza de pan de pueblo remojada en agua
- Aceite de oliva
- Limón
- Sal
- Huevo duro
- Jamón serrano

Preparación:

Se ponen en el vaso de la batidora el tomate pelado y sin pepitas, los pimientos troceados, el ajo, el aceite, el limón y la sal. Se bate hasta que quede una textura cremosa que se consigue echando más o menos pan.

Se sirve muy frío y con un picadillo de jamón serrano y huevo duro por encima.

BOQUERONES MALAGUEÑOS



Ingredientes:

- 1 kilo de boquerones de tamaño mediano
- Vinagre
- Ajo
- Perejil

Preparación:

Se limpia el boquerón quitándole la cabeza y espina central y se deja abierto. En un recipiente se colocan por capas los boquerones y se cubren con vinagre. Se deja macerar de 12 a 24 horas. Se sacan del vinagre y se van colocando en una fuente. Se aliñan con ajo picado, perejil y un buen chorro de aceite de oliva y limón.

CACHORREÑAS

(Una de las recetas más antiguas de la gastronomía malagueña)



Ingredientes:

- 1 Tomate
- 1 Pimiento
- Media cebolla
- 1/2 kilo de Bacalao (previamente desalado)
- 1 kilo de patatas
- Comino, pimienta, clavo y ajo
- Pan mojado
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Naranja amarga o cachorreña

Preparación:

En una cacerola con agua se pone el tomate, la cebolla, el pimiento y el bacalao. Cuando lleva cociendo unos diez minutos se añaden las patatas en rodajas y se dejan cocer hasta que queden tiernas. En un mortero se machaca comino, pimienta en grano, un clavo y un diente de ajo. Se saca el tomate y se echa en el vaso de la batidora con pan mojado y se le añade el majado del mortero, aceite de oliva y pimentón. Se bate todo, se vuelca sobre la cacerola y se le da un hervor.

Servir caliente y regado con el zumo de la naranja cachorreña o amarga..

ENSALADA MALAGUEÑA



Ingredientes:

- 1 kilo de patatas
- 1/2 kilo bacalao desalado previamente
- 2 naranjas de mesa
- 1 tomate crudo
- Cebolletas
- Aceite de oliva
- Aceitunas partidas

Preparación:

Se cuece el bacalao y a los diez minutos se le añade la patata cortada a rodajas hasta que quede bien cocida. Se escurre todo y en una ensaladera se colocan las rodajas de patata con el bacalao desmenuzado. Se añade el tomate picado, las cebolletas, la naranja a trozos y las aceitunas. Se aliña con el aceite de oliva, sal y un chorrito de limón.



La diversidad de Málagas permite que haya vinos tanto para abrir una buena mesa como para cerrarla.

Sugerimos algunos ejemplos de maridajes:

Boquerones de Málaga con pimiento asado acompañado de un **Blanco joven DO Sierras de Málaga** de las variedades moscatel de grano pequeño (70%) y chardonnay (30%) de la Comarca Norte de Málaga.

Pálido (sin crianza) naturalmente dulce (sin añadido alcohólico) monovarietal moscatel de **Alejandría** de la comarca vitícola de la **Axarquía, DO Málaga**, se marida con un foie que sirve como entrante y también con un postre de **leche frita**. La sinergia de los colores y la de la textura del alimento y el vino son perfectas.

Berza malagueña con morcilla y chorizo maridada con **Tinto joven monovarietal Syrah DO Sierras de Málaga**.

Vino de licor de la variedad **pedro ximén** (85%), tierno moscatel (10%) y 5% de arrope de la **DO Málaga** maridado con **trufas**.

Vino de licor seco trasañejo monovarietal pedro ximén DO Málaga, puede sustituir a otros destilados en la sobremesa.



EL VINO DE MÁLAGA EN LA COCINA

Una copa puede hacer revivir momentos felices a quien haya pasado una estancia vacacional en esta tierra. Pensando en los miles de visitantes que cada año nos visitan, sugerimos unas cuantas recetas sencillas de elaborar en las que uno de los ingredientes más importantes es el Vino de Málaga. Porque, seguramente, una botella de Vino de Málaga es el recuerdo más vivo que cualquiera puede llevarse a casa. Todas ellas se pueden maridar con el mismo tipo de vino que interviene en su elaboración:

SOPA DE MELÓN CON PASAS



Ingredientes:

- 2 kilos de melón
- 1/4 litro de nata líquida
- Sal y azúcar
- 100 gr de pasas de Málaga
- Un vaso de vino de pedro ximén

Preparación:

Abrir el melón por la mitad transversalmente y retirarle la pulpa con ayuda de una cuchara. Macerar las pasas (ponerlas en remojo) con el vino. Triturar la pulpa del melón hasta que quede muy fina. Agregar la nata líquida y sazonar con sal y azúcar. Pasarlo por el chino o pasa puré.

PERAS AL VINO DE MÁLAGA



Ingredientes:

- 6 peras
- 150 gr. de azúcar
- 100 gr. de Vino de Málaga
- 100 gr. de agua

Para la crema:

- 50 gr. de Vino de Málaga
- 100 gr. de azúcar glas
- 6 yemas
- 400 gr. de leche
- 200 gr. de nata líquida
- Una cucharada de mantequilla
- Una cucharada de azúcar vainillada.

Preparación:

Ponga en una cacerola al fuego el azúcar junto con el Vino de Málaga, el agua y las peras, previamente peladas, y deje cocer hasta que estén tiernas.

Prepare la crema mezclando todos los ingredientes en una cacerola y dejándola cocer alrededor de siete minutos, removiendo continuamente. Vierta la crema en una fuente de servir y sobre ella, coloque las peras abiertas en abanico, si lo desea.

BORRACHUELOS DE MÁLAGA



Ingredientes:

- 1,250 kilos de harina
- 90 gramos de azúcar
- 10 gr. de ajonjolí
- 10 gr. de matalahúva
- 2 copas de aguardiente
- 0,375 litros de Málaga seco
- 0,25 litros de aceite

Preparación:

Se hace un volcán con la harina, en cuyo centro se ponen todos los ingredientes y se amasan hasta que quede una masa suave (si es preciso, añadir vino y aguardiente).

Tras un reposo de varios minutos, se hacen bolitas de 15 ó 20 gramos que se aplastan con la mano o rodillo, hasta obtener tiras de unos doce centímetros de longitud y tres milímetros de grosor, dejando las puntas algo más gruesas.

En el centro se pone cabello de ángel y se cierran uniando las puntas. Mientras, se calienta el aceite sin exceso y se fríen.

Por último, se rebozan en azúcar en grano o miel rebajada con agua.

ROSCOS DE VINO DE MÁLAGA



Ingredientes:

- Un kilo de manteca de cerdo
- 300 gramos de azúcar
- 1/4 litro de vino dulce de Málaga
- 500 gramos de praliné
- Ajonjolí
- Almendras tostadas y avellanas en la misma proporción
- 2 kilos de harina
- 200 gramos de harina especial para repostería

Preparación:

Se hace un volcán con la harina, en cuyo centro se ponen los restantes ingredientes. La masa debe quedar compacta.

Se forman bolitas de 15 ó 20 gramos con las que se hacen los roscos y se cuecen en horno precalentado a 160°.

Cuando estén cocidos, se dejan enfriar y se rebozan con azúcar glas (en polvo).

GUÍA DE COMPRAS: DÓNDE COMPRAR Y BEBER VINO DE MÁLAGA

Las tiendas especializadas o delicatessen, las grandes superficies, las tabernas, restaurantes y bodegas que han salpicado las rutas del vino por Málaga son lugares en los que se puede adquirir vino con Denominación de Origen.

El Vino de Málaga siempre ha tenido imitadores que han ofrecido un producto muy por debajo de las expectativas del consumidor. Cuando usted pida un Vino de Málaga en un restaurante compruebe que está embotellado, todo el vino de denominación de origen lo está, y que la botella tiene una identificación clara. Como excepción están las tabernas recomendadas en la ruta por Málaga capital que, si bien tienen vino embotellado, a la clientela se le sirve de las botas del local.

No se deje guiar por otros términos utilizados para referirse al Vino de Málaga que en ocasiones ocultan su verdadero origen y su elaboración, ya que ni siquiera se trata de vino sino de bebidas aromáticas de moscatel, de sabor muy dulzón, que en nada se parecen al verdadero Vino de Málaga con Denominación de Origen.

Los establecimientos que recomendamos en las rutas ofrecen el Vino de Málaga que usted quiere conocer o volver a degustar.

PICASSO Y EL VINO DE MÁLAGA

No podíamos cerrar el amplio capítulo de la cultura gastronómica del Vino de Málaga sin referirnos al genio malagueño. Traemos a colación una anécdota de la vida de Picasso, que pone de manifiesto cómo el vino fue un elemento más de los que arraigaron al genial pintor a su tierra natal, a pesar de la distancia. Cuando Málaga le rindió homenaje con la apertura del Museo en 2003, brindó con Vino de Málaga.



Entre los recuerdos de familia de Picasso, existe una carta (publicada en la revista de restauración Buena Mesa, septiembre 2003), que hace alusión a los secretos gastronómicos del pintor enamorado de la luz, del artista malagueño más universal. Reproducimos un pequeño fragmento que pone de manifiesto el profundo sentimiento de Picasso por todo lo español, y especialmente en esta carta, por los aromas y colores de su Andalucía natal donde también menciona un Vino de Málaga: Quitapenas.

Como sabes, no hablábamos nunca español en casa. Pero, al volver de España, amigos envueltos en aguas muy frescas de colonia de jazmín y azahar nos traían delicias. Eran, por cierto, Quitapenas, jamón, chorizo, Anís del Mono, pasas de Málaga... Y entonces aprendíamos algunas palabras cargadas de olores, de sabores (...)



8. EL CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA



De las 5.000 hectáreas de viñedo que se cultivan en la provincia de Málaga, 1.200 producen la uva para elaborar los vinos de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga. Todas ellas están controladas por el Consejo Regulador cuyo objetivo es comprobar la calidad, promocionar y dar imagen de los vinos de Málaga.

El primer antecedente del Consejo Regulador de ambas Denominaciones está en la Real Cédula de 1502 por la que los Reyes Católicos hacen valer las prerrogativas de los Viñeros de Málaga que constituyen las primeras Ordenanzas del Vino de Málaga. El Consejo Regulador actual se crea en 1933.

Últimas novedades del Reglamento del Consejo Regulador

La última revolución del sector vitivinícola malagueño se empezó a gestar en los años 80 del siglo XX con la apuesta por el cultivo de nuevas variedades que han dado lugar al nacimiento de la DO Sierras de Málaga en 2001, elaboradora de vinos secos: tintos, rosados y blancos de calidad. Además, aquellos vinos que procedan de uvas cultivadas en Ronda, llevan la subdenominación Serranía de Ronda.

La DO Málaga, con sus tradicionales vinos de licor y naturalmente dulces, ya no es la única de la provincia.

Ese mismo año 2001, el reglamento del Consejo se modifica permitiendo que la crianza del vino se pueda realizar en la zona de producción no limitándose al término municipal de Málaga, como era obligado hasta entonces.

Tras la supresión de esta exigencia, algunas bodegas han trasladado sus instalaciones al interior de la provincia, al lado del viñedo.

DO MÁLAGA Y DO SIERRAS DE MÁLAGA

Se protegen con la **Denominación de Origen Málaga** los vinos de licor de 15% vol a 22% vol y los vinos naturalmente dulces a partir de 13% vol, elaborados a partir de uva sobremadurada con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación.

Con la **Denominación de Origen Sierras de Málaga** se protegen los vinos blancos, rosados y tintos de menos de 15% vol.

VARIEDADES DE UVA RECONOCIDAS

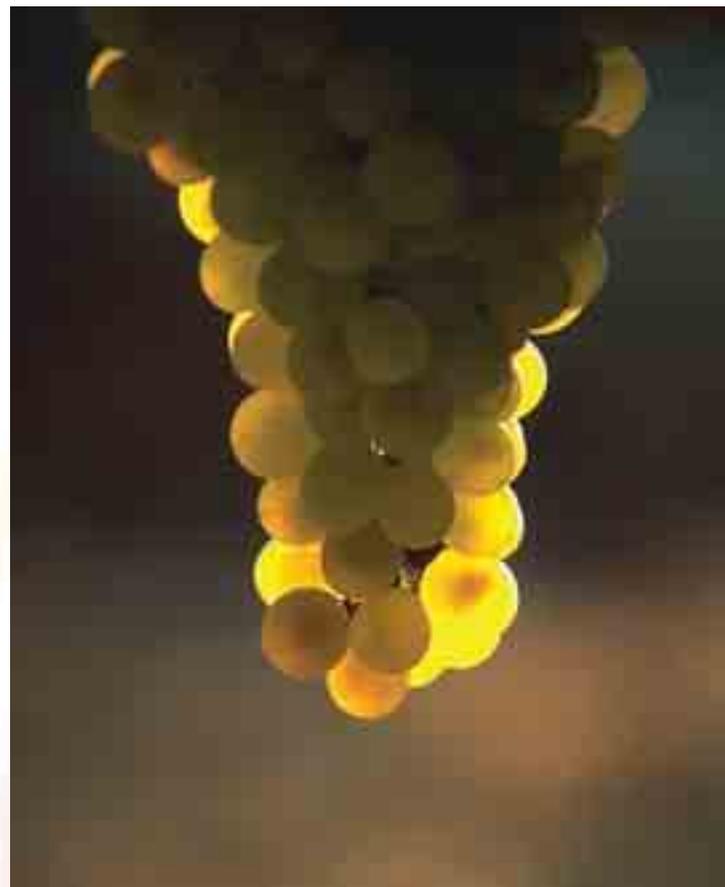
Las **variedades** permitidas por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga son:

Pedro ximén: Es la más extendida con una producción anual cercana a los 5 millones de kilos. Esta variedad recibe otros nombres: pero ximén, pedro ximén o pedro jiménez, que sólo son una evolución del nombre. Las zonas de producción son La Comarca Norte y los Montes.

La pedro ximén es una variedad de la vitis vinífera. Su tronco es vigoroso con sarmientos erguidos, medianos, gruesos y ramificados. Las hojas son pequeñas y los racimos numerosos. La uva es carnosa, pequeña y muy dulce, con hollejo fino.

Moscatel: El cultivo de esta variedad da una producción anual de 1.500.000 kilos. Hay varios tipos de moscatel. La moscatel de Alejandría, también llamada moscatel de Málaga, predomina en la Costa occidental, Montes y Axarquía. Destaca por sus cualidades aromáticas y tiene triple actitud para vinificación, uva de mesa y pasificación.

La moscatel morisco o de grano menudo se ubica principalmente en la Comarca Norte. De esta variedad se obtienen vinos muy perfumados.



Hay también otras variedades aptas para vinos con Denominación de Origen Málaga: lairen, doradilla y rome.

Para la elaboración de vinos DO Sierras de Málaga se utilizan las variedades: chardonnay, macabeo, sauvignon blanc y colombar (blancas) y rome, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, garnacha, cabernet franc, pinot noir y petit verdot (tintas). Además de las tradicionales de la DO Málaga.



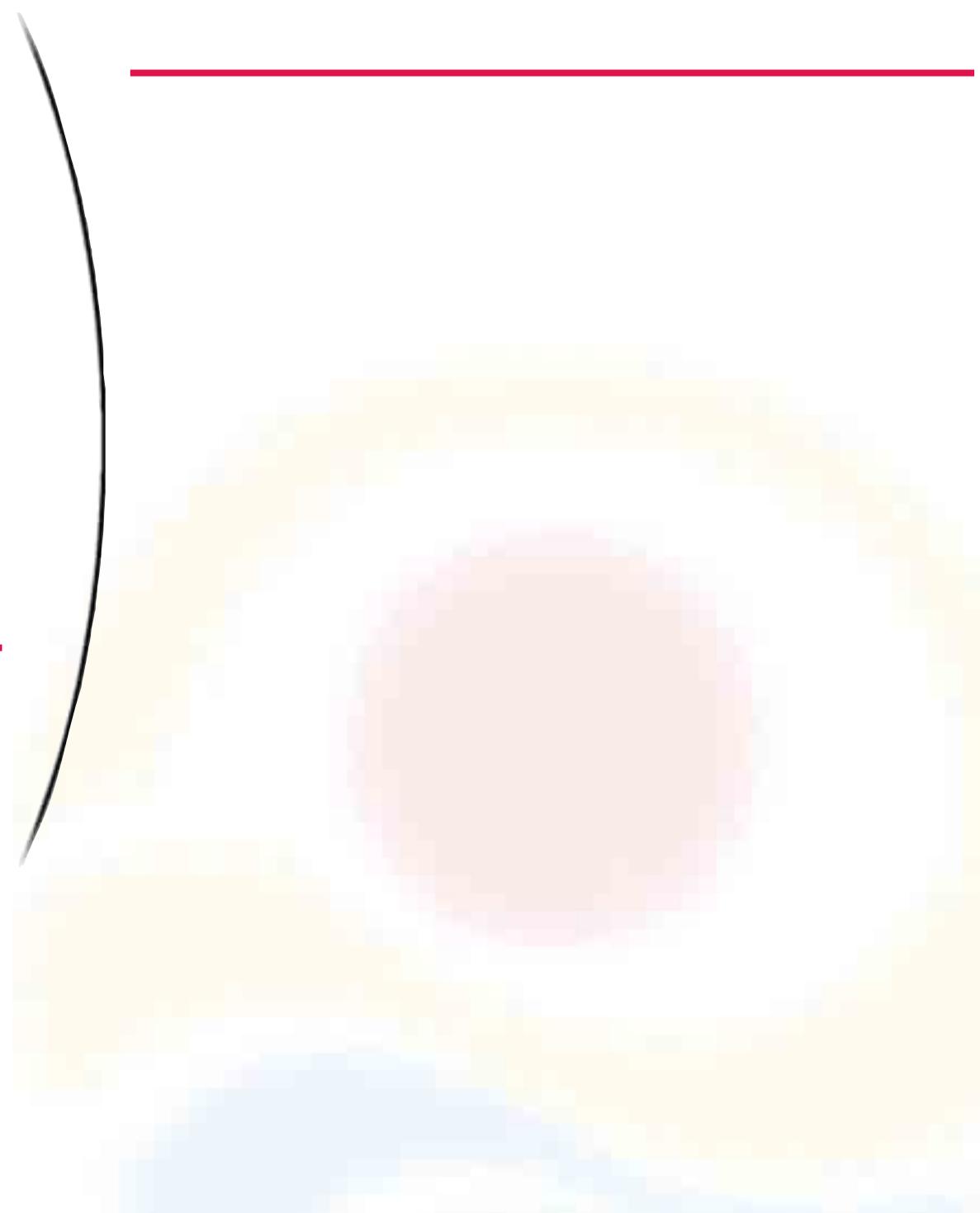
9. **b**ODEGAS Y CATA DE VINOS

BODEGAS DE LA AXARQUÍA

BODEGAS DE LOS MONTES DE MÁLAGA

BODEGAS DE LA COMARCA NORTE

BODEGAS DE LA SERRANÍA DE RONDA



BODEGA DIMOBE S.L.



Dirección: Ctra. de Almáchar s/n.
Moclinejo (Málaga)

Tfno: 952 400 594

Fax: 952 400 743

Propiedad: Familia Muñoz

Producción: 50.000 litros

LA UVA:

Variedades blancas: Moscatel

Uva comprada: Sí

El viñedo

Tiene 8.000 cepas de viñedo propio, lindando con Almáchar, y algunos paseros en las inmediaciones de la bodega. Compran uva en toda la comarca de la Axarquía porque tradicionalmente ha sido una bodega elaboradora de vinos.

Breve historia

Esta bodega está situada en el casco urbano de Moclinejo. Se fundó en 1927 por el abuelo de los actuales propietarios.

Otros datos de interés

Contigua a la zona de elaboración existe un Museo del Vino compuesto de piezas singulares. Además también dispone de tienda donde el visitante puede adquirir las marcas que comercializa la bodega.

EL VINO:

Marcas DO Sierras de Málaga:

El Lagar de Cabrera, blanco joven

Marcas DO Málaga:

Señorío de los Broches, pálido

Zumbral y Valmoclin



Dirección: Ctra. de Canillas de Albaida s/n
29754 Cómpeta (Málaga)

Tfno. 952 553 285

Propiedad: José Avila

Producción: 25.000 litros todo embotellado

LA UVA:

Variedades blancas: Moscatel

Uva comprada: Sí, a los viticultores de la zona

El viñedo

La uva la selecciona el propio José Avila. La escoge de viñedos distintos porque no toda la moscatel es igual por pertenecer a la misma zona. Varía según la altura, según el sol o la umbría que reciba, etc... La selección de la uva aporta complejidad al vino.

La bodega

Los vinos de Bodega Almijara son vinos de autor. Las cuatro marcas de esta bodega tienen su peculiaridad, que explicamos más adelante. La elaboración se caracteriza por la pulcritud que acompaña todo el proceso. La última tecnología en equipos de frío sorprende con la utilización de una antiqüísima prensa para la obtención del mosto.

Breve historia

La rica y compleja historia de esta bodega sigue una trayectoria de altibajos, al compás de los acontecimientos históricos que marcaron el siglo XX. En los 80, José Avila decidió apostar una vez más por la elaboración de vinos, tras varios intentos fallidos. Después de mucho trabajo, una casualidad: Jorge Ordóñez, gastrónomo malagueño afincado en Boston, pasa un día por allí, prueba los vinos, y uno le sorprende. Vuelve con Telmo Rodríguez, bodeguero de la Rioja, que no tarda en darse cuenta de que en ese remoto pueblo de la Axarquía malagueña, acaba de descubrir un filón en el mundo del vino. Ambos, José Avila y Telmo, estaban de acuerdo en hacer un buen vino costara lo que costara, y así formaron su actual sociedad. Con esta filosofía, Bodega Almijara desechó varias cosechas de uva antes de sacar sus cuatro marcas estrella al mercado con la calidad por la que en su día apostó.

Otros datos de interés

Tiene venta de vino y de otros productos gastronómicos de la zona de la Axarquía.

EL VINO:

Marcas DO Sierras de Málaga:

Jarel, blanco joven

Marcas DO Málaga:

Jarel Naturalmente Dulce, Molino Real y MR (Cia. de Vinos Telmo Rodríguez)

Molino Real. DO Sierras de Málaga

Variedad: Moscatel

Crianza: En barrica de roble.

Características: Este vino es de yema, casi lágrima, lo que significa que el prensado es muy suave. En su elaboración se ha trabajado de forma novedosa tratando de reencontrar el vino que se hacía antes, preservándolo con las nuevas tecnologías y aportándole envejecimiento. La búsqueda de lo tradicional se ha encontrado en la uva de cepas muy viejas, de entre 100 y 150 años, injertadas después de la filoxera. Posteriormente, la asepsia en la elaboración deja permanecer el aroma y la limpidez en boca y consigue un vino sin defectos.

Maridaje: El maridaje del Molino Real es amplio y está abierto a otras posibilidades. Es recomendable con foie, quesos azules, cocina moderna, magret.



Jarel seco . DO Sierras de Málaga

Variedad: Moscatel

Crianza: Joven

Características: Tiene el honor de ser el primer vino seco moscatel que se elaboró en Málaga. La primera añada es de 2000. Es un vino joven que conserva todo el aroma de la variedad.

Maridaje: Pescados y mariscos

Jarel y MR. DO Málaga

Los dos vinos naturalmente dulces de Bodegas Almijara son Jarel y MR elaborados a partir de uva asoleada y complejos.

No se elaboran vinos dulces naturales (añadiéndoles alcohol para frenar la fermentación). Son vinos sabrosos, cítricos y aportan frescura.

ANTIGUA CASA DE GUARDIA



Dirección: Ctra. Olías-Comares s/n. Finca El Romerillo (Bda. De Olías). 29197 Málaga
Tfno: 952 030 714 y 679 752 718
Fax: 952 252 150
E-mail: antiguacasadeguardia@wanadoo.es
Propiedad: familia Garijo
Producción: 5.000 litros embotellado y 40.000 litros distribuidos en su red de tabernas por Málaga capital

LA UVA:

Varietades: Pedro ximén, moscatel, sauvignon blanc y chardonnay (blancas), Cabernet-sauvignon y syrah (tintas)

Uva comprada: Sí

El viñedo

La producción del Romerillo y la Letría, las dos viñas de Antigua Casa de Guardia, es de 10.000 kilos. La Letría ocupa seis hectáreas y tiene 30 años. Algunos tramos son verticales con pendientes de más del 80%. El Romerillo tiene 7 hectáreas y una inclinación menor que la Letría.

En 2003 se plantó una hectárea con otras variedades: cabernet sauvignon y syrah (tintas) y sauvignon blanc y chardonnay (blancas). Una parte del cultivo de moscatel y pedro ximén se realiza en espaldera gracias a la construcción de bancales. El resto es viticultura heroica, es decir, la recogida es manual y se utiliza la ayuda de animales para transportar la uva al lagar.

La bodega

Tras el despalillado y estrujado de la uva, el mosto se deposita en trujales subterráneos. De allí se traslada a los depósitos de acero inoxidable para la fermentación controlada. El envejecimiento del vino se realiza en botas de roble americano de entre 10 y 15 años.

La razón es que los vinos de esta zona no exigen tanta madera y la bota se utiliza, fundamentalmente, como recipiente donde se va oxidando el vino poco a poco. El envejecimiento se realiza por el sistema estático de añadas, permaneciendo el vino en su bota entre 6 y 24 meses, y por criaderas y soleras, para los vinos más viejos, que permite sacar al mercado un producto homogeneizado todos los años.

Breve historia

Antigua Casa de Guardia se fundó en 1840 pero este lagar, tal y como existe hoy, data de 1965, cuando el abuelo de los actuales propietarios adquirió el Romerillo y la Letría, dos viñas muy antiguas que habían sobrevivido a la fatídica filoxera del último cuarto del siglo XIX. Allí plantó nuevas cepas con las variedades autóctonas: la pedro ximén y la moscatel.

Otros datos de interés

La antigua casa de labor de la finca alberga un Museo del Vino. Se pueden adquirir sus vinos en la tienda de la propia bodega.

EL VINO:

Marcas con DO Málaga:

Málaga moscatel; Pajarete 1908; Pedro Ximén 1908; Dulce Garijo; Moscatel Guinda; Isabel II; Verdiales Seco; Verdiales cream.

Marcas con DO Sierras de Málaga:

No tiene

Moscatel Málaga. DO Málaga

Variedades: 75% moscatel de grano gordo o moscatel del Alejandría y 25% pedro ximén.

Alcohol: 16° vol.

Vejez: Noble.

Cata: Es un vino de color ámbar oscuro, ribetes yodados, limpio y tonos intensos. Amplia intensidad, armonioso y persistente en nariz con aromas a pasas y fina madera.

En boca es aterciopelado con gran equilibrio entre el sabor dulce y la fina acidez.

Buen paso de boca. Persistente.

Maridaje: Complemento perfecto para el acompañamiento de pastas y chocolates durante el postre. Es conveniente beberlo a una temperatura de 16 a 18° C.



Pedro Ximén 1908. DO Málaga

Origen: Olías.

Variedades: 100% pedro ximén.

Alcohol: 16° vol.

Vejez: Trasañejo.

Cata: Es un vino de color ámbar oscuro y limpio. Persistente en nariz con aromas a pasas y fina madera. En boca es untuoso y con un suave paso de boca. Persistente.

Maridaje: Perfecta es la combinación que forma el vino Pedro Ximén 1908 con quesos azules y foies. Es conveniente beberlo a una temperatura de 16 a 18° C.

Pajarete 1908. DO Málaga

Origen: Olías.

Variedades: 100% pedro ximén.

Alcohol: 16% vol.

Vejez: Trasañejo.

Cata: Es un vino de color ámbar oscuro, ribetes yodados y limpio. Persistente en nariz con aromas a higos secos y ciruelas pasas. En boca es untuoso y aterciopelado con buen paso de boca. Persistente y armonioso. En la retronasal salen de nuevo las pasas.

Maridaje: La unión del dulce de membrillo y el queso de cabra con el vino Pajarete 1908 forman un complemento perfecto para los amantes de los vinos de postre. Es conveniente beberlo a una temperatura de 16 a 18° C.



Dirección: Ctra. Guadalmar nº 12, polígono Industrial Villarosa. 29004 Málaga

Tfno: 952 347 595

Fax: 952 105 138

E-mail: quitape@teleline.es

Propiedad: Familia Suárez

Producción: 60.000 litros

LA UVA:

Variedades: Moscatel y pedro ximén

Uva comprada: Sí, en su totalidad

El viñedo

No tiene, es bodega elaboradora.

La bodega

Bodegas Quitapenas elabora vinos de Málaga de las variedades moscatel, de la Axarquía, y pedro ximén de la Comarca Norte. En esta última zona está ubicado el lagar para la elaboración y, posteriormente, el vino envejece en la bodega de El Palo por el sistema dinámico de criaderas y soleras. La Bodega elabora vinos jóvenes pálidos, vinos tradicionales de Málaga y vinos de crianza de calidad.

Breve historia

Arruinado por la filoxera, el abuelo de los actuales propietarios, viticultor experto, se estableció en Málaga y abrió una casa de comidas en El Palo. Su buen carácter y experiencia hicieron que pronto comenzara a elaborar vino de los Montes con la uva que compraba. En 1880 funda la bodega, hoy en día una de las empresas emblemáticas de El Palo. Antes de la denominación actual se llamó Hijos de José Suárez y Villalba.

Otros datos de interés

Cuenta en su haber con una medalla de oro por su trasañejo de 10 años Viejo Abuelo en el Salón Internacional del Vino 2002.

Es la primera bodega que, en pleno boom turístico de los años 60, abrió sus puertas a los visitantes haciéndose un hueco en los circuitos de los touroperadores.

La bodega dispone de una amplia venta de vinos y de otros productos típicos de Málaga: pasas, higos secos y aceite.

EL VINO:

Marcas DO Málaga:

Moscatel Dorado, Moscatel Málaga, Málaga Oro Viejo, Málaga dulce, Viejo Abuelo y Lagrima Christi

Marcas DO Sierras de Málaga:

Vegasol



Dirección: Canadá, 10 -Polígono El Viso
29006 Málaga
Tfno: 952 319 454 / **Fax:** 952 359819
E-mail: bodegas@lopezhermanos.com
Propiedad: Rafael y Juan Ignacio de Burgos
López
Producción: 3,5 millones de litros al año

LA UVA:

Variedades: Pedro ximén y moscatel (blancas) y syrah (tintas)

Uva comprada: Sí

El viñedo

El viñedo lo forman 500 hectáreas de la Finca Vista Hermosa, ubicada en Fuente de Piedra (Comarca Norte).

La bodega

López Hermanos es un referente en la denominación de origen. La bodega recibe los vinos base que se han molturado en su otra filial, Inversiones Santa Ana, ubicada en Fuente de Piedra (Comarca Norte). Ya en las instalaciones de Málaga, los vinos se mezclan y comienzan su crianza y envejecimiento. La bodega se fundó en 1885 y ha ido pasando de generación en generación con un crecimiento constante y sin perder el aire familiar que la caracterizó desde su nacimiento.

Breve Historia

Los actuales propietarios son nietos de Salvador López López. Él y su hermano Francisco fueron los fundadores de esta bodega, inseparable de la historia del Vino de Málaga.

Las inversiones en sus instalaciones y un marketing inteligente lograron llevar a la empresa a las más altas cotas de comercialización y producción a partir de los años 60.

Otros datos de interés

Dispone de venta al público de todos los vinos de la bodega.

EL VINO:

Marcas DO Málaga:

Málaga Virgen, Cartojal, Moscatel Iberia, Tres leones, Sol de Málaga, Trajinerero, Chorrera, Pedro ximén Reserva de Familia, Moscatel Reserva de Familia; y los trasañejos: Seco trasañejo, Don Salvador Moscatel y Don Juan Pero Ximén

Marcas Sierras de Málaga:

Barón de Rivero

Málaga Virgen. DO Málaga

Variedades: Pedro ximén (sometida a diferentes grados de asoleo).

Alcohol: 17% vol.

Vejez: Dos años en botas de roble.

Cata: Color caoba transparente con ribete yodo brillante. Buena presencia en boca, sabroso, con dulzor elegante y largo final. Expresivo en aromas y tonos de crianza dejando patente la uva pedro ximén de la que procede.

Maridaje: Postres de chocolate.



Cartojal. DO Málaga

Variedades: Moscatel.

Alcohol: 14,5% vol.

Vejez: Pálido.

Cata: Es un moscatel de atractivo amarillo, con ligeros tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas florales con toque de miel y cítricos. Sabor de uvas pasas y un suave toque ahumado. Elegante y dulce, aunque no empalagoso, muestra equilibrio y armonía.

Maridaje: Ideal como aperitivo, o en la comida con un "foie" o con mariscos.

Barón de Rivero. DO Sierras de Málaga
Cartojal. DO Málaga

Variedades: Moscatel morisco (85%) y chardonnay (15%)

Alcohol: 12,5% vol.

Vejez: Joven.

Cata: Es un vino blanco amarillo pálido, brillante con matices verdosos. De aromas floral y de frutas frescas, muy intenso, que resulta ligero en boca, sedoso, equilibrado y de largo postgusto.

Maridaje: Pescados.



Dirección: Polígono Guadalhorce, César Vallejo,
24. 29004 Málaga
Tfno: 952 247 056
Fax: 952 240 382
E-mail: ecarballas@prlarios.es
Propiedad: Larios Pernod Ricard S.A.
Producción: 200.000 litros embotellado. 700.000
litros para exportación con DO Málaga que luego
lleva la marca de la empresa importadora

LA UVA:

Variedades: Pedro ximén

Uva comprada: Sí, en su totalidad

El viñedo

No tiene viñedo propio. La bodega compra la uva a viticultores de la Comarca Norte pero controla el cultivo del viñedo hasta finalizada la vendimia.

La bodega

Larios PR, en Málaga capital, es una bodega de crianza, envejecimiento y embotellado. La entrada de la uva y las mezclas se realizan en Mollina. La bodega de allí tiene capacidad para 3 millones de kilos de uva y en ella se llevan a cabo los procesos de prensado, fermentación y tipificación. La bodega de Málaga cuenta con 2.000 botas de roble americano de 500 litros cada una para el proceso de crianza. La mayor parte de la producción se destina para la exportación a países de la Unión Europea.

Esta empresa es famosa también por sus brandies y licores espirituosos. El envejecimiento de sus vinos y licores sigue dos procesos: el estático y el dinámico. El primero de ellos lo utiliza para el envejecimiento del vino: permanece 3 ó 4 meses en barrica nueva y luego se traslada a la bota vieja donde se redondea.

Para los brandies y licores se utiliza el sistema dinámico, también conocido como de criaderas y soleras. Las botas empleadas son previamente envinadas con vinos de Málaga, lo que transmite al producto calidad y un carácter diferenciado respecto a otros brandies.

Breve historia

El origen de la bodega se sitúa en torno a 1875. Los vinos de Málaga tienen un volumen modesto en comparación con otros productos que posee la empresa, pero persiste la ilusión por mantener la producción de unos vinos históricos que en su día fueron el origen de su actividad empresarial.

Otros datos de interés

El gerente del Centro de Producción de Málaga es Antonio Santana. Las visitas a la bodega hay que concertarlas con anterioridad.

Todos los productos de PR Larios pueden adquirirse en la tienda de la bodega.

EL VINO:

Marcas DO Málaga: Málaga Larios

Marcas DO Sierras de Málaga: No tiene

Variedades: Pedro ximén (90%) y Moscatel de Málaga asoleada (10%).

Alcohol: 17% vol.

Vejez: Noble (2 años en botas de roble americano por el sistema de añadas).

Cata: Caoba con ribetes yodados. Aromas de crianza, matices de uva asoleada, regaliz, caramelo toffee, frutos secos. Sabroso, sedoso, sensaciones de café, equilibrado y con un final largo y elegante.

Maridaje: Milhojas y postres no muy golosos.

Otras peculiaridades:

El Málaga Larios se elabora con el ensamblaje de dos vinos base: vino dulce natural pedro ximén (85%) y vino tierno moscatel (10%), y un 5% de arrope.





Dirección: Diseminado Maqueda Alto
nº 59. Apd. 121

29590 Campanillas, Málaga

Tfno: 952 434 195

Fax: 952 626 312

E-mail: bodegas@gomara.com

Propiedad: Familia García

Producción: 300.000 litros

LA UVA:

Variedades: Pedro ximén y moscatel

Uva comprada: Sí, en descenso tras la plantación de viñedo propio

El viñedo:

Ocupa una extensión de 60.000 metros cuadrados en donde se integra la bodega elaboradora y de envejecimiento.

La bodega

La bodega está dotada de la última tecnología para la elaboración de sus caldos, todos de la DO Málaga. El envejecimiento lo realiza por el sistema de criaderas y soleras. Tiene el honor de ser la primera en sacar trasañejos al mercado.

Breve historia

Bodegas Gomara es una empresa familiar dedicada a la elaboración y envejecimiento de los vinos. En 2003, se acometió la plantación de viñedo propio al trasladar sus instalaciones junto al Parque Tecnológico de Andalucía.

Su ritmo de crecimiento es constante, especialmente gracias a la exportación. Gomara ha estrechado lazos comerciales con Japón, Canadá, Italia, Francia, República Checa y Eslovenia.

Otros datos de interés

Si algo caracteriza a Bodegas Gomara es la innovación. En 1994 fue pionera en desarrollar el mundo del souvenir aplicado al vino de calidad.

Por esta razón ha desarrollado una pequeña industria para la fabricación de barriles y decoración de botellas con pintura y marroquinería.

Está volcada al turismo. Dispone de venta de vinos en todos los formatos. El edificio de la bodega tiene también sala de catas y salones para reuniones.

Gerente: José Manuel García López

EL VINO:

Marcas DO Málaga:

Málaga Dulce, Moscatel Málaga, Pedro ximén, Lacrimae Christie, Málaga cream, Pajarete, Fino Seco, Seco Añejo, Gran Gomara, Málaga Trasañejo

Marcas DO Sierras de Málaga:

No tiene

Málaga dulce. DO Málaga

Variedades: 90% pedro ximén y 10% moscatel.

Alcohol: 15° vol.

Vejez: 12 meses en barricas de roble americano.

Cata: Color ámbar oscuro, aromas de cacao y torrefacto y en boca es dulce, limpio y con notas de vainilla. Combina la intensidad de la pedro ximén con la fragancia de la moscatel. Esto le confiere un delicioso y ligero sabor de paso largo y limpio. Abre el apetito, es vigorizante y otorga, como postre, una tarde relajante.

Maridaje: Postres de chocolate.



Moscatel Málaga

Variedades: 100% moscatel de Alejandría.

Alcohol: 15° vol.

Vejez: Crianza de 12 meses en botas de roble americano.

Cata: Color ámbar dorado, aroma potente a moscatel maduro, en boca es dulce, fresco y sabroso. A la hora del consumo hay que detenerse en su aroma, puro moscatel, para luego deleitarse con el sabor que va dejando en su paso lento y limpio.

Maridaje: Milhojas de crema, profiteroles y dulces.

Pedro ximén

Variedades: 100% pedro ximén.

Alcohol: 15° vol.

Vejez: 3 años en botas de roble americano.

Cata: Color caoba, aromas tostados, vainilla y frutos secos, en boca es equilibrado, complejo y persistente. A ese nivel de envejecimiento se ha logrado equilibrar las características de un pedro ximén joven con los primeros abrigos amplios de la crianza. Destacan su suavidad y aroma, aún fresco, con las notas de solera y pastelería propias del roble.

Maridaje: Postres de chocolate.



Dirección: Ctra. de Campanillas, km. 7,5

29196 El Tarajal (Málaga)

Tfno: 952 433 189

Fax: 952 437 647

E-mail: lopezmadrid@eresmas.com

Propiedad: Empresa familiar

Producción: 40.000 litros

LA UVA:

Variedades: Moscatel y pedro ximén

Uva comprada: Sí

El viñedo

Parte de la uva procede del viñedo de Zalea.

La bodega

López Madrid es bodega elaboradora y de crianza de vinos dulces y secos de Málaga. Realiza el envejecimiento por criaderas y soleras con la fiabilidad y homogeneización que este sistema otorga al producto año tras año. Además es una de las pocas que cuenta con tecnología para la elaboración de arrope, producto que suministra a otras bodegas de la provincia.

Breve historia

López Madrid fundó la bodega en 1946 en el barrio malagueño Cerrado de Calderón e inicialmente comercializó sus vinos a granel. Su ubicación actual se produjo en 1975 y fue entonces cuando instaló una línea de embotellado propio. Su mercado es nacional.

Otros datos de interés

El responsable de la bodega es Pedro López y las visitas deben concertarse con anterioridad.

EL VINO:

Marcas DO Málaga:

Maestro, Málaga del Abuelo, Pedro Ximén, Soliviña, Son de Mar, Viña Pescaíto, Zar

Marcas DO Sierra de Málaga:

No tiene

Maestro

Variedades: 100% moscatel de Alejandría.

Alcohol: 15° vol.

Vejez: Pálido.

Premios: Medalla de plata en el Salón Internacional del Vino 2002.

Cata: De color amarillo pálido con tonos verdosos brillantes. Aroma intenso a frutas (manzana y plátano) y a flores, típicas de la variedad. En boca es equilibrado, fresco y ligero. Persistente.

Maridaje: Ideal como entrante acompañando un "foie" o con mariscos.



Málaga del Abuelo

Variedades: 70% pedro ximén y 30% moscatel.

Alcohol: 15° vol.

Vejez: Envejecido en solera de 30 años.

Cata: Color caoba con tonos yodados. Aroma intenso, caramelo, tostado. En boca es potente, sabroso, amplio, equilibrado y persistente.

Maridaje: Postres y dulces.

Soliviña

Variedades: 100% moscatel.

Alcohol: 15° vol.

Cata: De color amarillo, con tonos dorados. De aromas vivos, intenso a fruta, típicos de la variedad. Es equilibrado en boca con recuerdo a pasas.

Maridaje: Postres y dulces.

BODEGAS LÓPEZ GARCIA



Dirección: C/ Sevilla nº 27, 1º C

29009 Málaga

Tfno: 952 306 593

Fax: 952 306 593

E-mail: bgalopezgarcia@terra.es

La bodega

Las bodegas López García compran a viticultores sus vinos, de las variedades Pedro Ximén y Moscatel, amparados por la D.O. Málaga. Estos vinos son añejados en botas de roble americano y con ellos se elaboran diferentes tipos de Dulces, Semidulces, Cream y Secos, que posteriormente son comercializados.

Breve historia

Bodegas López García, fundada en 1954, es una bodega artesanal de gran tradición vinatera, cuyos propietarios y antepasados siempre estuvieron relacionados con el mundo del Vino de Málaga.

Otros datos de interés

La gran calidad de sus elaborados, viene dada por su limitada producción.



Dirección: Finca Vista Hermosa,
Fuente de Piedra (Málaga)
Propietario: Filial de López Hermanos
Producción: 3,5 millones de litros
Tfno: 952 111 681
Fax: 952 111 447

LA UVA:

Uva comprada: Sí, a viticultores de la zona
Variedades blancas: Moscatel y pedro ximén
Variedades tintas: No

El viñedo

Vista Hermosa tiene una extensión de 500 hectáreas en las que el cultivo extensivo de la viña se ha convertido en un trabajo artesanal en todo el proceso: la poda en invierno, poda en verde, vendimia y asoleo.

La vendimia sigue realizándose a mano, a pesar de que la reconversión del viñedo al cultivo en espaldera permitiría la recolección mecanizada. Sí se ha conseguido facilitar la recogida y evitar que se pudra mucha uva en contacto con el suelo. Posteriormente, se realiza una minuciosa selección para la elaboración de los caldos y, después, esa uva seleccionada se transporta a los paseros o al lagar.

La bodega

En Inversiones Santa Ana se elaboran los vinos base (dulce natural, tierno y maestro), que posteriormente se mezclan y envejecen en la bodega de crianza de López Hermanos en Málaga capital. Tras su reconversión, la bodega instaló última tecnología para la elaboración de vinos en todas la secciones: depósitos de acero inoxidable, equipos de frío para el control de la temperatura durante la fermentación; nuevas tecnologías para la limpieza del mosto antes de la fermentación y nuevos sistemas de molturación (lagares: prensa y bombas). El objetivo es la obtención de un vino de máxima calidad.

Es de las pocas bodegas que tienen depósito para la obtención de arrope.

Breve historia

López Hermanos explota esta finca desde que la adquirió en 1989, cuando la empresa apostó por cultivar su propio viñedo.

Otros datos de interés

No comercializa marcas propias, sus vinos son los envejecidos y mezclados por López Hermanos.



Dirección: Avda. de las Américas s/n
29532 Mollina (Málaga)
Tfno: 952 740 100
Fax: 952 741 090
E-mail: vitivinicola@virgendelaoliva.com
Propiedad: Cooperativa
Presidente: Francisco Campaña
Producción: 5 millones de litros

LA UVA:

Uva comprada: Sí, a sus cooperativistas

Variedades blancas: Moscatel, pedro ximén, doradilla

Variedades tintas: Syrah

El viñedo

La uva procede de los viñedos de los 350 viticultores que pertenecen a la cooperativa que aportan alrededor de 7 millones de kilos de uva (más o menos según vendimia).

La bodega

Es bodega elaboradora desde su fundación y en 2003 trasladó la bodega de envejecimiento de Málaga capital a Mollina. La selección de la uva es rigurosa y se realiza en el momento de la recepción: se mide el grado de azúcar y se controla el ph y la acidez. Tras las pruebas, la uva se destina a la tolva para vino de calidad embotellado o a las otras dos para la producción de excedentes: vino a granel y mosto azufrado, este último sólo con uvas de la variedad pedro ximén.

Breve historia

La Cooperativa Virgen de la Oliva nació en 1977 como cooperativa para los viticultores de la zona de Mollina. En la actualidad, la sección del vino es una de las seis que atiende Virgen de la Oliva. Las otras cinco son: aceite de oliva, aderezo (aceitunas como encurtidos), crédito, suministros para el campo y sección de servicios.

La política de la cooperativa es el incremento paulatino del embotellado de vino de calidad acogido a las denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga que, en la actualidad, supone un 20%.

Otros datos de interés

La apuesta decidida por el turismo en la Comarca Norte de Málaga abrió hace unos años una línea de trabajo de la cooperativa en este sentido, con la apertura de una tienda y la ubicación de una Bodega-Museo del Vino para el turismo que visita la Cooperativa.

La comercializadora Tierras de Mollina, creada por la propia Cooperativa Virgen de la Oliva, puso en el mercado, en 2003, los primeros jóvenes de la nueva DO Sierras de Málaga: Gadea (tinto) y Montespejo (blanco).

Estos caldos bien estructurados y llenos de matices han sido calificados de excelentes por la prensa especializada. Por otra parte, el Carpe Diem Trasaño obtuvo la Medalla de Plata en la categoría de "Vinos tranquilos con DO" en Vinitalia, Feria Internacional de Vinos celebrada en Verona.

EL VINO:

Montespejo, blanco joven DO Sierras de Málaga

Carpe diem, dulce natural DO Málaga

Carpe diem, Málaga trasaño DO Málaga

Carpe diem, Málaga añejo DO Málaga

Gadea, tinto joven DO Sierras de Málaga

Montelobo, vino blanco seco noble DO Málaga

Montespejo. DO Sierras de Málaga

Variedades: Elaborado con mostos yema procedentes de uva autóctona doradilla y moscatel, cuidadosamente criada.

Alcohol: 11% vol.

Producido por: Cooperativa Virgen de la Oliva.

Vejez: Joven.

Comercializado por: Tierras de Mollina.

Cata: Montespejo es un vino joven de color amarillo pajizo y brillante. Sensaciones de moscatel en nariz, limpio y con buena intensidad, elegante y con notas exóticas, correcto en boca, sabroso y persistente.

Maridaje: Pescado y marisco; ideal para otras preparaciones con pescado, verduras, menestras, quesos blandos y frescos. Sírvese muy frío.



Gadea. DO Sierras de Málaga

Variedades: Monovarietal Syrah.

Alcohol: 13,5% vol.

Vejez: Joven.

Cata: Vestido rojo purpúreo intenso. Nariz grata, limpio con aroma de frutas rojas maduras y característico olor a violeta. Carnoso, con gran estructura, debido a sus taninos dulces y maduros que le hacen ser sorprendentemente aterciopelado con agradable final de boca.

Maridaje: Entrantes y en las comidas con carnes y quesos. Temperatura de servicio 16°-17°.

Carpe Diem Trasañejo. DO Málaga

Variedades: Viejo vino dulce elaborado con uvas sobre maduras pedro ximén y moscatel.

Alcohol: 15% vol.

Envejecimiento: Más de cinco años de crianza en barricas de roble americano.

Cata: De color negro con reflejos rojos y yodados, resultado de su larguísima crianza en botas de roble. Olor propio de las uvas pasas, evolucionado de forma muy compleja con los demás componentes del vino: frutas confitadas, café, canela, chocolate y ciruelas. En boca es denso, sabroso y profundo con un final largo y suave.

Maridaje: postres de chocolate.



Dirección: C/Archidona, nº1
29532 Mollina (Málaga)
Tfno/fax: 952 740 251
E-mail: ecarballas@prlarios.es
Propiedad: Larios P.R
Enólogo: Enrique Carballás
Producción: 200.000 litros embotellados
700.000 litros para exportación con DO Málaga que luego lleva la marca de la empresa importadora

LA UVA:

Uva comprada: sí, en su totalidad.

Variedades blancas: pedro ximén y moscatel

El viñedo

La empresa no tiene viñedo propio pero mantiene una estrecha relación con el viticultor que le vende la uva, de forma que ésta está muy controlada ya en las viñas. Es el enólogo de la bodega quien indica el momento óptimo de la vendimia, así como cuándo debe iniciarse el asoleo y cuánto tiempo debe durar.

La bodega

El lagar recibe la uva pedro ximén, que se compra a los viticultores de la zona de Mollina, y la moscatel procedente de la Axarquía y Manilva. Con ellas, se realizan dos vinos base: dulce natural pedro ximén con uva sobremadurada en planta, y tierno moscatel con uva asoleada.

Posteriormente, se mezclan para la elaboración del vino tradicional Málaga Larios al que se añade también un 5% de arrope. Una vez ensamblados los vinos base, el vino obtenido se traslada a las instalaciones de Málaga capital donde envejece por el sistema estático durante dos años.

Breve historia

El Centro de producción de Mollina de P.R. Larios es la bodega de elaboración más antigua de la Comarca Norte (1875).

Otros datos de interés

Tradicionalmente, Larios se ha dedicado también en Mollina a la elaboración de vinos de licor con destino a la exportación.

EL VINO:

Marca: Málaga Larios DO Málaga

Málaga Larios. DO Málaga

Variedades: Pedro Ximén (85%), Moscatel de Málaga (10%) y Arrope (5%).

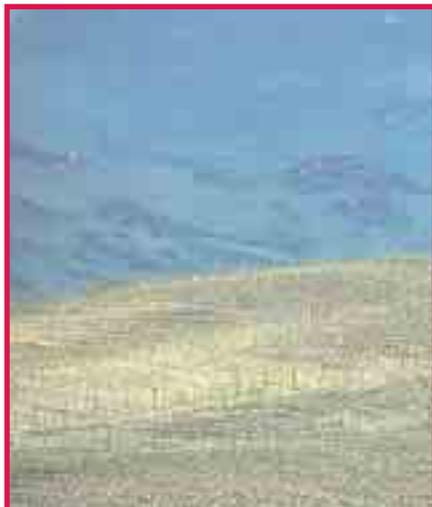
Alcohol: 17 % vol.

Vejez: Noble (dos años en bodega de roble).

Cata: Caoba claro con ribetes yodados. Aromas de crianza, matices de uva asoleada, regaliz, caramelo toffee, frutos secos. Sabroso, sedoso, sensaciones de café, equilibrado y con un final largo y elegante.

Maridaje: Postres de chocolate y sobremesa.

BODEGAS Y VIÑEDOS EL CHANTRE



Dirección: Bodegas y Viñedos El Chantre S.L.
Apartado de Correos 380. 29400 Ronda (Málaga)
Tfno.: 670 851 480 / 7236
Fax: 954 181 818
E-mail: elchantre@telefonica.net
Propiedad: José Manuel Ramos Paúl y Pilar Martínez
Producción anual: Alrededor de 200.000 kilos de uva. A pleno rendimiento, 500.000 kilos. Todo embotellado. DO Sierras de Málaga

LA UVA:

Varietades: Tempranillo, syrah, cabernet-southern y merlot (tintas)

Uva comprada: No

El viñedo

La situación orográfica de El Chantre es privilegiada para el cultivo de la vid. Sus 25 hectáreas se extienden hasta los 1.000 m de altitud, mirando de frente a la Sierra de Grazalema desde las ruinas romanas de Acinipo. Recibe los vientos frescos del Atlántico, las precipitaciones más elevadas de Ronda y una buena oscilación térmica.

El Chantre es una de las fincas de mayor extensión de la zona. Su cultivo en espaldera se debe realizar de forma manual. Las grandes pendientes y el terreno pedregoso hacen imposible la mecanización.

Estas características, sin embargo, representan otras ventajas ya que el suelo arcilloso conserva bien la humedad y la piedra evita que se evapore el agua. La alta densidad de viña de 4.700 cepas por hectárea permite seleccionar la uva de mayor calidad.

La bodega

La bodega, de nueva construcción, es un alarde de ingenio y arquitectura. Injertada en la propia viña, penetra 140 metros en la montaña a través de túneles. En el interior se instala la zona de elaboración y crianza. Al fondo, el corazón del monte alberga la sacristía para los grandes vinos. Un 35% de la producción es vino joven, el 60% vino de crianza y el 15% restante, vino selección.

La parte exterior de la bodega es un gran jardín con vistas impresionantes del viñedo y la Serranía de Ronda, coronada por Grazalema.

Breve historia

El primer caldo elaborado por la bodega se presentó en 2003. Fue una producción testimonial de menos de 1.000 botellas que no se comercializó, si bien obtuvo buenas críticas. La construcción de la bodega finalizó en 2004.

Otros datos de interés

El edificio de la bodega dispone también de sala de catas y salones para reuniones. Ha sido declarada como "de interés público y social" y está abierta al turismo.

EL VINO:

Marca DO Sierra de Málaga: Ramos-Paul

Marca DO Málaga: No tiene



Dirección: C^a Alquejigal km. 2,5

Ronda (Málaga)

Tfno: 606 945 936

Propiedad: José María Losantos

Producción: 40.000 litros

LA UVA:

Variedades: Cabernet-sauvignon y Tempranillo (tintas)

Uva comprada: No

El viñedo

Doña Felisa es una finca familiar de 5,5 ha de extensión de las que se han dedicado 4,3 al cultivo de la vid. A 700 m de altura y cobijada por la Sierra de Grazalema, la densidad es elevada con 5.000 plantas por ha., si bien, la limitada producción de un kilo por planta le permite realizar una importante selección para elaborar vino de calidad.

El cultivo es en espaldera y el terreno permite la mecanización. El suelo se caracteriza por ser francoarenoso, con buen drenaje y suelo útil de labor de un metro. En el fondo hay arcillas que retienen la humedad.

En la cabecera de cada pasillo se ha plantado un rosal. Esta costumbre se lleva a cabo en los pagos del sur de Francia. Tiene una misión estética y otra más importante: servir de aviso si una enfermedad ataca al viñedo, ya que el rosal lo detecta mucho antes.

Toda la producción de la viña se dedica a vino embotellado de alta calidad.

La bodega

La bodega dispone una zona de elaboración dotada con equipos de frío y una bodega de crianza subterránea con barricas de roble. Cuenta también con sala de catas.

Breve historia

Doña Felisa disfruta de un paisaje que recuerda a otras zonas del oeste de España ya que está rodeada de alcornoques, encinas y olivos, y ganadería bovina y porcina.

En esta finca se empezaron a plantar las primeras vides en el año 2000 por las favorables perspectivas que ofrecía. En 2004 se inauguró la bodega de crianza.

EL VINO: (Todavía sin comercializar)

Marcas DO Sierras de Málaga: Cabernet Sauvignon 2002

BODEGA LOS DESCALZOS VIEJOS



Dirección: Partido de los Molinos del Tajo.
Ronda (Málaga)
Tfno: 952 874 696
Propiedad: Francisco Retamero y Flavio Salesi
Producción anual: 50.000 litros

LA UVA:

Varietades: Cabernet-suvignon, syrah, merlot, petit verdot y garnacha (tintas)

Uva comprada: No

El viñedo

El viñedo de los Descalzos Viejos ocupa una extensión de 5,75 hectáreas incluidas en una finca de 15 hectáreas. Lo más sorprendente es el microclima que le viene dado por su ubicación: una zona en la que el Tajo de Ronda pierde su verticalidad. La viña está protegida del viento Norte y con buenas condiciones de sol, un clima benigno para el cultivo de la vid y que explica por qué hubo allí un asentamiento conventual. Desde la viña se ve Ronda coronando el borde del Tajo y, a sus pies, la hoya del Guadalquivir, un paisaje de película de cine por los soberbios picados y contrapicados que ofrece. La densidad de la viña es amplia con 4.500 cepas por hectárea y el cultivo es una apuesta por la agricultura ecológica. La finca goza de una buena pluviometría y de un manantial que baja de la montaña.

La bodega

Tras la rehabilitación del antiguo convento de Los Descalzos Viejos, esos mismos muros albergan ahora la bodega, situada en lo que fuera la iglesia. Entre las muchas actuaciones acometidas, destaca la construcción de un sótano

nuevo para la bodega de crianza y en la planta superior la instalación de la zona de cata. En el exterior se ubica el lagar y la planta de embotellamiento. Toda la producción se destina a vino embotellado de alta calidad.

Breve historia

Cinco siglos después de su levantamiento, el convento trinitario Nuestra Señora de los Remedios, conocido popularmente como Descalzos Viejos, vuelve a erigirse con la pureza de líneas con que fue concebido. Los trinitarios (calzados) fundaron su convento en 1505, gracias a una carta de privilegio que les otorgó Juana la Loca, ya cautiva en Tordesillas. Allí vivieron hasta 1596 durante más de 80 años, hasta la Reforma de la orden. Fue entonces cuando decidieron trasladarse al pueblo de Ronda, a la iglesia de Santa Cecilia y el convento quedó abandonado. Los que no se quisieron acoger a la Reforma se convirtieron en Descalzos y pasaron por todo tipo de dificultades para poder volver al convento, hecho que ocurrió en 1608, y permanecieron hasta 1664. Muchos monjes mayores quedaron allí por lo benigno del clima. De ahí viene el nombre de Descalzos Viejos.

Todavía existen las celdas de los monjes y los jardines, construidos en bancales y protegidos por una gran roca. El olor a azahar y naranjos, en ese rincón privilegiado, aún se conserva y resulta delicioso un paseo con el murmullo del agua de fondo. Hoy, en la bodega de los Descalzos Viejos envejecen unos vinos en el mismo clima de quietud y reposo que tanto ansiaron aquellos trinitarios para sus almas.

Otros datos de interés

La visita a la bodega tiene un interés turístico añadido por la rehabilitación de las antiguas pinturas murales de la bodega y del antiguo convento.

EL VINO: (todavía sin comercializar)

Marcas DO Sierras de Málaga:

Coupage de cabernet-souvignon, syrah y garnacha 2002

Monovarietal cabernet-souvignon; Vino joven de garnacha



Dirección: Ctra. Ronda, El Burgo, km 1
29400 Ronda (Málaga)
Tfno: 952 161 170.
Fax: 952 161 160
E-mail: hotel@eljuncal.com
Propietario: Manuel María López
Domínguez.
Producción: 6.000 botellas, la primera
añada 2002 salió al mercado en abril de 2003

LA UVA:

Variedades: Cabernet-sauvignon, syrah, cabernet-franc, petit verdot, garnacha y merlot (tintas)

Uva comprada: No

El viñedo

La finca sobre la que se ha construido el hotel Bodega El Juncal tiene una extensión de 100 hectáreas de las que 10 ha se han dedicado al cultivo de la vid, ocupando el tercer lugar en extensión de los viñedos de Ronda. Su ubicación es privilegiada, rodeada de un parque natural que fue declarado Reserva de la Biosfera.

La bodega

La bodega es inseparable de la estructura del hotel y el conjunto forma un cortijo andaluz que lleva muchos años en pie. La bodega del Juncal tiene el típico ojo de buey y un original techo de madera. Está dotada de la última tecnología en depósitos de acero inoxidable y equipos de frío. En la parte alta se asienta la sala de catas.

Breve historia

Su propietario proviene del mundo del turismo. El Tragabuches y El Escudero son sus dos establecimientos de Ronda. Ramón María López se embarcó en esta aventura del hotel-bodega con la convicción de que el maridaje vino-turismo era prometedor. Las cifras de visitantes especializados le han dado la razón.

Otros datos de interés

El cortijo andaluz rodeado de árboles, viña y monte que constituye el Juncal abrió sus puertas como establecimiento hotelero (****) el pasado 2002. Es un hotel peculiar que ha tenido la osadía de integrar las pautas minimalistas que rigen la decoración y la estructura interior con la tradición más auténtica de un cortijo andaluz rústico, rodeado de campo y adosado a una bodega. La simbiosis es sorprendente y perfecta.

Tiene 12 suites (una de ellas con acceso independiente del hotel), 9.000 metros cuadrados de jardín, jacuzzi, golf, piscina y muchas actividades lúdicas, desde el tiro con arco, piragüismo en el pantano de Zahara de la Sierra, y otros deportes hasta cursos de cata y el atractivo de la recepción de la uva al propio hotel durante la vendimia, un espectáculo que hace repetir a visitantes del año anterior.

EL VINO:

Marca DO Sierras de Málaga: El Juncal



Dirección: Finca La Sanguijuela. Apto de correos 131. 29400 Ronda (Málaga)

Tfno: 952 871 313

Fax: 952 161 825

E-mail: bodega@f-schatz.com

Propiedad: Federico Schatz

Producción anual: 15.000 botellas

LA UVA:

Variedades tintas 70%: Merlot, lemlberger, petit-verdot, pinot-noir, tempranillo, Syrah y cabernet-sauvignon

Variedades blancas 25%: Riesling, chardonnay

Variedades rosadas 5%: Muskattrollinger

El viñedo

La Sanguijuela se sitúa en una meseta a 600 m sobre el nivel del mar, entre la Sierra de Grazalema y la de las Nieves. Estas sierras la protegen de los vientos fuertes de Levante y poniente y garantizan una pluviometría de unos 500 l anuales. Existe un microclima de días calurosos y noches frescas, ideales para la elaboración de vinos.

Los suelos son profundos de textura franco-limo-arcillo-arenosa.

La filosofía para la elaboración de vinos ecológicos de alta calidad comienza en la propia viña. El cultivo se realiza en espaldera con un marco de 1x2 m y una altura de 2,30 m. Para el abastecimiento del suelo con sustancias nutritivas, se siembran en los pasillos leguminosas (habas,

trébol, guisantes, etc...) que, tras su poda, le aportarán nutrientes. Además, se devuelve al suelo los sarmientos de la poda, los restos de las lías y del orujo de la vinificación.

La producción de cada cepa es muy limitada: entre un kilo y 1,5 kilos por cepa, según variedad y año climatológico, lo que garantiza un equilibrio óptimo entre masa foliar y fruto, y la calidad de la uva. La reducción del rendimiento se consigue con una laboriosa mano de obra. La protección de las cepas contra plagas y enfermedades se hace con abonos ecológicos. Entre otros detalles de esta cuidada finca destacan el buen olor de las plantas aromáticas, los rosales plantados en cada línea de cepas y los paneles solares que proveen de energía limpia a la Sanguijuela.

La bodega

Después de la vendimia, que se hace de forma manual, la uva se transporta en cajas de 20 kg a la bodega en pocos minutos. Allí se realiza la maceración y fermentación alcohólica, en los tres vinos blancos, rosados y tintos. Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza la segunda fermentación maloláctica (poco usual en vinos blancos y rosados) en algunos casos ya incluso en barricas, dando como resultado un vino más suave al transformarse de forma natural el ácido málico duro en ácido láctico más suave. El envejecimiento se realiza en barricas nuevas de roble francés.

Los vinos obtenidos muestran un buen equilibrio, con taninos maduros y acidez suave. Se distinguen por conservar aromas primarios y afrutados de la propia variedad. Su paso por barricas nuevas les otorga gran duración: los blancos y rosados se pueden conservar entre 10 y 15 años; los tintos, entre 15 y 25. El vino evoluciona posteriormente en botella.

Breve historia

Federico Schatz es hijo de una familia de viticultores del sur de Alemania. Se afincó en Ronda en 1982, tras realizar un estudio de todas las zonas vitivinícolas del mediterráneo, por ser la que reunía, en su opinión, las mejores cualidades de clima y suelo. Comenzó con plantaciones experimentales de las variedades riesling, chardonnay, Trollinger, Spätburgunder (o pinot noir), lemlberger y Tempranillo. Pasó un tiempo antes de que Schatz pudiera vivir del vino, así que lo hizo del comercio de plantas y flores que cultivaba en su finca.

Es la primera bodega ecológica de Málaga, lo cual tiene su mérito, dadas las dificultades añadidas en el cultivo, la elaboración y, después, en el mercado. Pero Federico Schatz, ecologista por convicción, tiene la certeza de que se pueden hacer cosas importantes en agricultura ecológica al gusto del consumidor.

Otros datos de interés

La visita a la bodega de la Sanguijuela debe ser concertada con anterioridad. A su propietario, autor de sus vinos, le gusta explicar bien las cualidades que tienen realizando una cata, y eso requiere más de una hora. En la tienda de la bodega se pueden adquirir todos los vinos.

EL VINO:

Marca DO Sierras de Málaga: F.Schatz

Chardonnay 2001. DO Sierras de Málaga

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,5% vol.

Crianza: 4 meses en barricas nuevas de roble francés (Nevers) sobre sus lias finas ("sur lie" con "batonnage"). 8 meses en depósito de acero inoxidable. 12 meses en botella.

Cata: Color pajizo. En nariz tiene una gran amplitud frutal, con muchos matices complejos en los que se funden los toques ahumados con las lias finas y el fondo de las frutas exóticas. Tiene ligeras notas de manzana, cítricos y de hierbas como heno, frutas subtropicales (papaya, mango, lichi, piña). En boca es muy graso, los taninos de la madera están muy bien envueltos en los alcoholes (glicerina), es muy sabroso, cálido, largo con una fresca acidez y un retronasal con mucho terruño, salado, ligero amargo, muy mineral.

Maridaje: Mariscos.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,5% vol.

Crianza: 4 meses en depósito de acero inoxidable. 12 meses en barricas nuevas de roble 80% francés (Allier, Tronçais) y 20% americano, sobre sus lias finas ("sur lie" con "batonnage"). 9 meses en botella.

Cata: Color cereza. En nariz muy afrutado, fino y complejo. Frutas negras maduras, confituras de ciruela. Toques de cuero, especias (pimienta, vainilla) y balsámicas (hinojo), con un matiz floral (violetas). En boca destaca la mezcla de vigor y frutalidad, es seco, carnoso, redondo, amplio bien equilibrado con ligeras notas tostadas (café, chocolate), bastantes taninos dulces y maduros. El postgusto es elegante, muy aromático, mineral y persistente.

Maridaje: Caza.



Petit Verdot 2001. DO Sierras de Málaga

Variedad: 100% Petit Verdot.

Alcohol: 14% vol.

Crianza: 3 meses en depósito de acero inoxidable. 12 meses en barricas nuevas de roble 80% francés (Allier, Tronçais) y 20% americano, sobre sus lias finas ("sur lie" con "batonnage"). 9 meses en botella.

Cata: Color cereza oscuro con borde violáceo. En nariz un aroma muy intenso de frutas negras, fuertemente balsámico (hierba buena, eucalipto, menta, hinojo, con fondo floral (violeta, jazmín). En boca resalta su plenitud, es carnoso, sabroso (fruta dulce), potente, lleno con taninos muy maduros. El roble está muy fundido en el vino y siguen resaltando los toques minerales del terruño, ligeramente amargo, con un retronasal de un ligero tostado (madera de cedro, caja de puros) con muchas especias (vainilla, regaliz).

Maridaje: Carnes rojas, estofados.



Dirección: Ctra. Ronda-Campillo
Puente de la Ventilla
Ronda (Málaga)
Tfno: 952 855 561
Propiedad: José Antonio Itarte
Producción anual: 80.000 litros

LA UVA:

Varietades: Pinot noir, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y petit verdot

Uva comprada: No

El viñedo

Tres viñedos y un total de 17 hectáreas producen la uva para esta bodega. El cultivo se realiza en espaldera y se han instalado sistemas de riego que eviten, en determinados momentos, que la planta padezca estrés hídrico. La viña se plantó en 2001 y la vendimia de 2003 es la primera que se comercializa, si bien, a nivel local.

Toda la producción se destina a vino de calidad por ello hay un esmerado cultivo que limita la producción a un kilo por cepa.

La bodega

En los extensos terrenos de Los Aguilares, sus propietarios, José Antonio Itarte y su esposa, han optado por rehabilitar el antiguo cortijo, si bien la bodega de elaboración y la de crianza son de nueva construcción y están concebidas para lograr que la elaboración de su vino sea impecable.

Por esta razón desde la sala de recepción de la uva, ésta se selecciona grano a grano en una cinta transportadora. Posteriormente pasa a la despalladora que, curiosamente, está situada en alto para que no exista trasego manual (por bomba) y el mosto se deposita, por gravedad, en los depósitos de acero inoxidable. La temperatura está controlada en todo momento. Una vez fermentado el vino, pasa a la bodega de crianza (este trasego también se realiza por gravedad), situada justo debajo, donde el inicia su periodo de reposo y envejecimiento.

Para el mantenimiento de la temperatura óptima en la bodega de crianza el techo está cubierto de agua (siguiendo la tradición árabe para refrescar) y que ello, en el exterior, se aprecia como un estanque, bellamente iluminado.

Breve historia

José Antonio Itarte es un industrial donostiarra que cambió la belleza melancólica de las brumas de San Sebastián por el sol radiante del Sur de España. Deseoso de dedicarse al mundo del vino, tras finalizar su camino como industrial, tuvo que elegir entre un viñedo en la Rioja y el desafío de una recién nacida tierra de vino: Ronda.

El clima, los buenos resultados obtenidos de los análisis del suelo rondeño, la posibilidad de elaborar vinos con más variedades que en La Rioja y la fuerza del turismo de cara a la comercialización, decantaron su decisión hacia la Serranía de Ronda.

Otros datos de interés

La visita turística es de gran interés por la belleza del entorno en el que radica Los Aguilares. Además del antiguo cortijo y la bodega, existen otros edificios y un patio con arcadas para la celebración de catas.

EL VINO:

Marca DO Sierras de Málaga: Cortijo Los Aguilares



Dirección: Ctra. del Burgo, km. 4
Ronda (Málaga)
Tfno: 952 114 411
Propiedad: Theodor Conrad
Producción anual: 40.000 litros

LA UVA:

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot.

Uva comprada: No

El viñedo

En el año 2001 comenzó la plantación del viñedo de la finca que se ha ido incrementando de forma paulatina hasta llegar a las 7 hectáreas. El cultivo en espaldera facilita la vendimia que se realiza de forma manual. El 100 por 100 de la uva se destina a vino de calidad por ello el desarrollo de cada cosecha se controla con detalle y cada planta produce tan sólo un kilo de uva que después se selecciona, eligiendo sólo la mejor.

La bodega

Las obras que alumbraron el edificio que hoy alberga la bodega de Theodor Conrad comenzaron en 2002. Está dotada de la última tecnología para la elaboración de vino de calidad, si bien a los ojos del visitante destaca el buen diseño, la apuesta por una arquitectura intimista y cálida, en la zona de envejecimiento.

La tenue luz, los arcos y el reposo de las barricas de roble francés y americano dan la sensación de que grandes caldos alumbrarán esos muros, caldos muy personales, reflejo de la personalidad de su autor.

Breve historia

Theodor Conrad es un industrial suizo que se estableció en Ronda a finales de los 80. Este europeo mantuvo durante toda su vida laboral relaciones comerciales con España y quizá por su calor, su sol y su alegría decidió establecer en la provincia de Málaga su residencia. Su finca, en un principio la explotó con olivos, almendros y caballos; fue en 2001 cuando apostó por el viñedo.

Otros datos de interés

El edificio alberga también una sala de catas y un laboratorio.

EL VINO:

Marca DO Sierras de Málaga: Soleón



Dirección: Camino Nador "El Baco"
29350 Arriate (Málaga)
Teléfono/Fax: 952 870 539
Propiedad: Juan Manuel Vetas Martín
Producción: entre 4.000 y 5.000 botellas al año

LA UVA:

Variedades: Petit verdot, cabernet-sauvignon, cabernet franc.

Uva comprada: No

El viñedo

Ocupa una hectárea y se encuentra en la propia finca, El Baco, a 750 metros de altitud, sobre un suelo arcilloso-calizo, con un clima continental y una precipitación media anual de 500 a 600 litros por metro cuadrado. La petit verdot es la variedad más amplia y ocupa un 80% del cultivo.

El viñedo se sitúa en un marco de plantación de 2x1 y 1x1 con una densidad de 5.000 cepas por hectárea, al estilo bordelés.

La bodega

Se realiza una primera selección en viñedo, dejando sólo los mejores racimos al principio del envero y otra posterior a la llegada de la uva a la bodega.

Después del despalillado, la uva pasa a los depósitos de acero inoxidable donde se realiza la fermentación alcohólica y maceración a temperatura controlada durante tres semanas.

La crianza se hace en barricas nuevas, según la variedad, en roble francés. El tiempo en madera se determina con las catas constantes. Terminada la crianza, se clarifica con clara de huevo, y se embotella sin filtrar. Sigue el vino embotellado su reposo durante un año más, y sale al mercado con tres años.

Breve historia

Juan Manuel Vetas, nacido en Ávila, se formó en Francia, en Burdeos, precisamente en Margaux. Su experiencia se consolidó con la creación del primer viñedo y bodega rondeña "Cortijo Las Monjas", donde cosechó las medallas más prestigiosas. Es también uno de los impulsores del movimiento que viven ahora los vinos de Ronda. En la actualidad, a parte de su cosecha propia, lleva y asesora otros viñedos de Ronda.

Otros datos de interés

Sus vinos han recibido buenas críticas por la prensa especializada. La bodega está abierta al público y se puede visitar.

EL VINO:

Marcas DO Málaga: No tiene

Marcas DO Sierras de Málaga: Vetas y Vetas Petit Verdot

Vetas. DO Sierras de Málaga

Variedades: Cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot y tempranillo.

Vejez: de 16 a 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Cata: su enorme complejidad, resultado de su composición varietal, y su crianza bien equilibrada, consiguen un vino de color muy intenso, con aromas frutales, y con un gusto en boca largo donde dominan los caracteres frutales sobre tostados en barrica.



Vetas Petit Verdot. DO Sierras de Málaga

Variedades: 100% petit verdot.

Vejez: la crianza se hace en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses.

Cata: es un vino de mucha personalidad y complejo que necesita abrirse en copa y que le falta aún redondearse en botella. Color rojo amaratado, aromas de frutas negras, menta, chocolate, y aromas de madera tostada, café. En boca es suave, pero con muchos taninos, profundo y carnosos.



COSTA DEL SOL

PATRONATO DE TURISMO
& CONVENTION BUREAU

Índice...aceite

MÁLAGA Y EL ACEITE

- 0.** Introducción
- 1.** El olivo
- 2.** La aceituna
- 3.** El aceite
- 4.** Rutas turísticas
- 5.** Cultura gastronómica
- 6.** Consejos muy útiles



El viajero que llega a Málaga observará en el paisaje de nuestra provincia dos espacios claramente diferenciados: uno es la franja costera, un amplio balcón abierto al mar y a sus brisas; otro es el interior, formado por extensos campos de labor y agrestes cadenas montañosas que resguardan de los fríos de la Meseta.

Es en esas tierras del centro y norte de la provincia donde se cría el olivo que, plantado en interminables

hileras, dibuja en los campos una imagen puntillista y geométrica. De este árbol milenario se extrae un ingrediente consustancial con la gastronomía malagueña y esencial para su economía: el aceite de oliva.

No nos limitaremos solamente a aconsejar a los visitantes los diferentes itinerarios que llevan y pasan por lugares interesantes para el disfrute de la vista, del paladar o del simple goce del ocio tranquilo. Hemos querido extendernos y hablar en profundidad de lo que el cultivo del olivo y el aprovechamiento de su fruto, la aceituna, han supuesto para la historia de los malagueños.

Proponemos, pues, itinerarios en los que se mezcle lo etnológico con lo gastronómico, lo artístico con lo histórico, el sosiego con el descubrimiento de las raíces de nuestro pueblo.

En este espacio rural, en el que la imagen del olivo se repite en geométrica reiteración y exactitud, todavía se conservan, como auténticas reliquias, edificios y objetos que conforman un riquísimo patrimonio de arqueología industrial.

Muchos empresarios malagueños, animados por la idea de que hay una oferta turística cada día más demandada, han restaurado viejas almazaras y han reconvertido centenarios cortijos en lugares de ocio y descanso. Es a estos lugares a donde quisiera llevaros la presente guía.



1. EL OLIVO

HISTORIA

ÁRBOL SAGRADO

LA VIDA DEL OLIVO

VARIETADES

EL CULTIVO DEL OLIVO

HISTORIA

Para recordar la larga historia de este árbol, vayámonos a sus lejanos orígenes. El olivo es uno de los logros de la revolución neolítica y el resultado de la domesticación por el hombre de una especie asilvestrada, el acebuche. Este olivo originario aún se cría en las sierras y montes andaluces y se caracteriza porque da unas aceitunas muy pequeñas, casi toda hueso y sin apenas pulpa; además tiene unas hojas pequeñas, arracimadas y espinosas.

Las primeras plantaciones de olivo surgieron en el Mediterráneo Oriental hace más de cinco milenios. Hay testimonios de que ya fue cultivado en las tierras habitadas por las más viejas civilizaciones: Egipto, Babilonia, Asiria. Fueron después los fenicios los que extendieron su cultivo hacia el occidente, y el olivo acompañó siempre el curso de la expansión de las culturas que conforman la base de la civilización mediterránea: griega, romana y árabe.

La provincia de Málaga, y en especial las fértiles tierras que miran al mar, fueron meta y parada obligatoria para estos pueblos. ¿Quién se atrevería a negar que la tradición del 'pescaíto' frito no viene del tiempo de los fenicios? La ciudad de Mainake, fundada por los fenicios es un lugar próximo al que hoy ocupa nuestra ciudad, vería crecer los primeros olivos traídos con mimo desde tan lejanas tierras y aquí encontraron el lugar más propicio para prosperar.

También es seguro, pues los vestigios arqueológicos así lo confirman, que el cultivo, la elaboración y el comercio del aceite fueron una de las bases de la economía malagueña en tiempos de los romanos.



Desde el puerto de la ciudad malacitana, y desde otros de la Bética, partían barcos cargados con el preciado líquido envasado en ánforas de barro. Con los fragmentos de aquellas ánforas rotas después de vaciadas, se llegó a formar

con el tiempo el monte Testaccio, llamado así porque estaba formado con los tiestos de las vasijas desechadas.

Sería con la llegada de los árabes a principios del siglo VIII cuando el cultivo del olivo y la producción del aceite alcanzarían su máximo esplendor. Peritos en el arte de la agricultura, los árabes renovaron las antiguadas técnicas romanas de cultivo y convirtieron las vegas y riveras malagueñas en ricos vergeles. De ellos proceden muchas de las técnicas para el cultivo del olivo, la extracción del aceite y el sistema de conservación en grandes tinajas vidriadas, porque eran y son maestros en la alfarería. La importancia que tuvo el olivo para los árabes se refleja en la lengua, pues gran parte del léxico está constituido por arabismos. Por ejemplo: aceite, viene de az-zait 'jugo de la oliva'; almazara 'molino de aceite' proviene de la raíz ma'sara 'apretar, exprimir'; alpechín, de al-pechín, 'hez', 'negro'.

Con la conquista de Málaga por los Reyes Católicos en 1487, el cultivo del olivo siguió siendo uno de los pilares de la vida y de la economía malagueña. Los momentos más difíciles para nuestra agricultura vinieron tras la expulsión de los moriscos, pues hubo un retroceso general al ser abandonados los campos por sus tradicionales cultivadores. En el norte de la provincia surgieron grandes latifundios que no favorecieron el cultivo intensivo de las tierras; habría que esperar hasta el siglo XVII, cuando se

roturaron los extensos bosques y, en aquellas tierras fértiles y vírgenes, prosperaron el olivo, el cereal y el viñedo. Más tarde, en el XIX, la plaga de la filoxera obligó a muchos campesinos que vivían del cultivo de la vid a sustituir sus plantaciones de viña por la del olivo aunque el terreno no fuera el más adecuado. La prueba está en el hecho de que en aquellas tierras reconvertidas en olivares, su cultivo está en grave retroceso.

Ya en tiempos más recientes, las extensas comarcas olivareras del norte de la provincia de Málaga son la base de la economía de muchos de sus pueblos. Los adelantos técnicos, que han facilitado el cultivo, la recogida y la molturación de la aceituna, junto con la extraordinaria calidad de nuestros aceites han favorecido la expansión del olivar malagueño cuyo futuro es más que esperanzador.

Por otro lado, el aceite, el 'oro verde' que se extrae de la aceituna, da personalidad propia a la gastronomía de



los pueblos mediterráneos, además de haber sido empleado tradicionalmente como producto básico para la higiene, el alumbrado y otros muchos usos. Mientras que los pueblos del norte de Europa utilizaban las grasas animales en la cocina, los del sur guisaban con aceite, una grasa vegetal mucho más beneficiosa para la salud. El empleo del aceite es una de las razones que avalan las excelencias de la llamada dieta mediterránea de la que forma parte por derecho propio la malagueña. En la trilogía que forman el pan, el aceite y el vino, el verde jugo de la oliva se lleva la parte más gustosa pues apenas hay comidas de las que no forme parte. Si con pan y vino se anda el camino, la suavidad del aceite lo hace más llevadero.



El olivo es un árbol tan beneficioso para la humanidad que ha merecido el calificativo de sagrado. La Biblia, la mitología grecorromana, el cristianismo y las creencias islámicas hacen continuas referencias a sus cualidades y virtudes: símbolo de la paz, imagen de la inmortalidad y personificación de lo sagrado.

En la Biblia se menciona en numerosas ocasiones al olivo. Será una paloma portando una rama de olivo la que anunciará a Noé que el diluvio ha terminado y que ya hay tierra firme y seca; en el Nuevo Testamento Jesús oró en un monte de olivos, Getsemaní, palabra que en hebreo significa 'lugar donde se fabrica el aceite'.

Fueron los griegos los que idearon una de las más hermosas leyendas para explicar el origen mítico de este árbol. En el monte Olimpo el padre de todos los dioses, Zeus, llamado Júpiter por los romanos, asistía a una discusión entre dos de sus hijos.

Poseidón, al que luego los romanos darían el nombre de Neptuno, y Atenea, la Minerva romana y diosa de la inteligencia, se disputaban el honor de ser elegidos protectores de Atenas, la más bella y próspera ciudad del Ática. Con el fin de dirimir tan delicada cuestión, el venerable Zeus propuso a los contendientes que cada uno hiciera un regalo a la ciudad. Saldría ganador quien brindara a sus habitantes el don más útil.

Poseidón, con un terrible golpe de tridente hizo brotar de una roca de la Acrópolis una cristalina fuente, de la cual surgió un brioso caballo blanco, animal desconocido hasta entonces en Grecia.

Llegado su turno, Atenea acarició la tierra que pisaba y de ella surgió un brote de olivo. La divina Atenea donó a la ciudad esta ramita, afirmando que se convertiría en un fuerte árbol, capaz de vivir por los siglos de los siglos. Los frutos de este árbol no sólo serían buenos de comer, sino que de ellos se sacaría un líquido extraordinario que serviría para aderezar el alimento de los hombres, aliviar sus heridas, dar fuerza a su organismo y luz a su noche, porque con él se podría mantener encendida una lumbre durante horas. Ella fue la elegida para proteger a los afortunados habitantes de la que sería llamada, a partir de entonces, Atenas, en honor a su diosa.



El aceite de oliva fue venerado por todos los pueblos mediterráneos de la antigüedad. Con él se embadurnaban los griegos a la salida del baño, y con él mantenían flexibles sus músculos los atletas en el gimnasio. Los gladiadores romanos untaban sus cuerpos de aceite antes de salir a luchar en la arena del Coliseo. Ungir con aceite era una de las maneras de venerar y honrar a una persona; así lo hizo María Magdalena para honrar a Jesucristo.

En la liturgia cristiana se unge el cuerpo de los creyentes con aceite de oliva, bendecido por el cura y con el nombre latino de óleo, en dos momentos que enmarcan nuestra vida: el del bautismo y el de la extremaunción o último sacramento que se imparte a los moribundos. En todas las iglesias católicas hay siempre una lámpara alimentada con aceite, que alumbra día y noche el sagrario.

También el Islam alaba las virtudes del aceite.

Mahoma, en una sura del Corán, dice:

"Dios es la luz de los cielos y de la tierra. Su luz es a semejanza de una hornacina en la que haya una candileja. La candileja está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, el olivo, no oriental ni occidental, cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego. Luz de luz."

Algo sagrado tendrá el aceite cuando con él nos bendicen.



El olivo es uno de los árboles más longevos que conocemos, ya que puede vivir hasta mil años; por ello, desde que se inició su cultivo en el oriente mediterráneo, siempre se le ha venerado como símbolo de la eternidad. El crecimiento del olivo es lento pues únicamente se mantiene 'vivo', recibiendo savia, desde abril hasta finales de octubre, pero ya desde agosto retiene el crecimiento por la falta de jugo y por el calor. A partir del mes de noviembre el olivo se para, entra en el descanso invernal. Las aceitunas no nacerán en las ramas que brotan en la primavera, sino en las que crecieron el año anterior.

En la vida de un olivo su período de producción óptima se estima que está entre los diez y los cincuenta años de vida. Hay un refrán que alude a esta circunstancia: *Olivares, de tu abuelo; higueras, de tu padre; y viñas, de ti mismo.*

La antigüedad del olivo no se refleja tanto en su altura (su envergadura máxima oscila entre los 12 y 15 metros) sino en el tamaño del tronco, liso y gris en los años jóvenes, y que al envejecer se retuerce y se hace rugoso, nudoso y agrietado. La base del olivo, la cepa o chueca, es una masa leñosa en la que se almacenan reservas y de la que brotan vástagos (varetas) que pueden regenerar la planta. El corto tronco del olivo, con el paso de los años, va muriendo por el interior, que a veces queda hueco, mientras que la corteza externa se mantiene viva. Esta es la razón de que los gruesos troncos de los olivos viejos presenten ese aspecto nudoso, retorcido y achaparrado tan característico.

Desde la antigüedad, el olivo ha sido también símbolo de la inmortalidad por su capacidad de renacer, cual ave Fénix, de sus propias cenizas. Se cuenta que cuando los persas incendiaron la Acrópolis, todo se convirtió en ruinas; en medio de tanta desolación sólo se mantuvo vivo el árbol sagrado, el olivo plantado en el templo de Erecteion; aunque el tronco se había carbonizado, pronto echó nuevos retoños que se transformaron en esbeltas ramas.

En Málaga, los más interesantes ejemplares de olivos centenarios se pueden encontrar en la zona de Periana, en la Axarquía, y en Alameda. Es muy probable que algunos de estos olivos dieran su fruto en tiempo de los árabes y que bajo sus copas se hayan cobijado gentes de otras culturas, de distintas religiones y de diferentes razas.

Aunque deje de cultivarse, el olivo se mantiene con vida sin llegar a asilvestrarse. Basta que se le pade, se abone y se le cave para que pronto renazca y recupere su lozanía. Como es de hoja perenne, el olivo mantendrá por siglos su color verde oscuro en un paisaje inmutable.

El clima condiciona su hábitat; por eso es un árbol propio del clima mediterráneo, con temperaturas templadas, aunque aguanta bien las heladas, siempre y cuando no bajen de los -7°.



Existen en el mundo cerca de trescientas variedades de olivo, ya que el clima del lugar, la naturaleza del suelo, el sistema de cultivo y otras circunstancias han favorecido la diversificación y adaptación de este árbol. Y aunque al poco conocedor todos los olivos le parezcan iguales, cada variedad tiene sus propias características botánicas y produce aceitunas diferentes tanto en la forma como en el color. El aceite que da cada una de las variedades de olivo también presenta rasgos organolépticos propios.

Una de las razones de que en los olivares tradicionales se plantasen diferentes variedades de olivos era la de garantizar las cosechas anuales, ya que hay olivos que dan fruto cada dos años; se les llama 'veceros'. Este fenómeno característico del olivo de dar un año mucha cosecha de aceitunas y al siguiente poca, es la 'vecería'. Así lo confirma el refrán: *Fortuna y aceituna, a veces mucha a veces ninguna.*

En las modernas explotaciones se tiende a plantar olivos de una sola variedad, la que mejor se adapte a la composición del terreno, a la temperatura y al régimen de lluvias.

En una distribución simplificada, en la provincia de Málaga hay tres áreas olivareras en función de la variedad de olivos dominantes, algunas de cuyas variedades son autóctonas de estas tierras malagueñas. El esquema sería el siguiente: en el Norte, hojiblanco; en el Oriente (Axarquía), el verdial de Vélez; y en el Valle del Guadalhorce, el manzanillo aloreño.

No obstante, estos olivos con 'denominación de origen' conviven con otras variedades que han sido introducidas a lo largo del tiempo. Así en el Norte, junto con el olivo hojiblanco, hay importantes plantaciones de romerillos y de gordalillos, éste en terrenos de Archidona. Lo mismo sucede en la Axarquía donde, junto con los verdiales, se encuentran algunos olivos nevadillos.

De las provincias limítrofes con la de Málaga (Jaén, Córdoba, Granada y Sevilla) e incluso de otras regiones españolas se han adoptado otras variedades de olivos atendiendo a su resistencia al frío o a la calidad de sus aceitunas. Éstas son las razones de que se haya importado el marteño, lopereño o picual, oriundo de esta localidad de Jaén, o el arbequino, originariamente sembrado en Cataluña. Variedades foráneas también muy extendidas son el gordal y el lechín.

El aceite extraído de las distintas variedades de aceitunas, aún siendo de la misma calidad, presenta cualidades organolépticas (sabor, olor) propias, lo que permite a los catadores y gastrónomos identificar la procedencia del aceite.



Como sucede con otros muchos árboles frutales, la plantación de un nuevo olivo no se logra a partir del hueso de la aceituna, pues el resultado sería un olivo asilvestrado: el acebuche. Lo que hacen nuestros agricultores, o los propietarios de los viveros de los que aquellos se surten, es enterrar completamente un trozo de rama verde y sin hojas, de la que al poco tiempo brotarán vástagos que, cuidadosamente podados, formarán un pie. Hasta no hace mucho tiempo lo normal era que cada olivo tuviera tres pies o troncos para así asegurar la cosecha de cada año. La introducción de nuevas técnicas de recogida mecánica hace recomendable que en las plantaciones se prefieran los olivos de un solo tronco. Por si no lo sabían, y a título de curiosidad, el hecho de plantar recibe este nombre por el hecho de que, para que lo sembrado agarre, se aprieta la tierra con la planta del pie.

La plantación de un olivar se hará siempre manteniendo una distancia fija entre olivo y olivo, para favorecer así tanto su crecimiento como los posteriores trabajos de laboreo y recogida. Para que los olivos, que son de hoja perenne, se regeneren y vayan echando ramas nuevas en las que nazcan las aceitunas en la próxima cosecha, necesitan podas periódicas. Esta poda, que en algunos lugares llaman 'tala', ha de hacerse en su tiempo y sin miedo, porque, como dice un viejo y sabio refrán, hazme pobre en madera, y te haré rico en fruto. Los expertos en este trabajo son los talaosres.

La leña que generan los olivos ha servido de combustible para las cocinas tradicionales. Además, la elaboración del carbón, una industria artesanal hoy prácticamente desaparecida, aprovechaba esta madera que, junto a la de encina, es la que daba el carbón de mejor calidad. En la actualidad se están construyendo centrales térmicas que utilizan como combustible la biomasa, la mayor parte de ella procedente de nuestros olivos.

Aunque los olivos se crían en terrenos secos, llanos o en pendiente, y les basta con una lluvia normal, actualmente suelen regarse en las épocas de sequía para acelerar su crecimiento y garantizar una producción máxima. Pero el olivo no quiere mucha agua y en los terrenos que se empantanar no prospera.

El abonado se hace en la actualidad con fertilizantes químicos. El abono orgánico procedente del estiércol sólo se sigue empleando en las cada vez más numerosas plantaciones productoras de aceite biológico.

Para luchar contra las plagas que atacan al olivo, a las hojas o al fruto los agricultores se sirven de plaguicidas cada vez menos nocivos para la fauna y la flora del lugar.

Un olivar necesita mucha mano de obra por las continuas labores que requiere: abonar, arar la tierra, quitar las varetas, hacerle limpias que lo aireen...

Los olivos florecen en los albores de la primavera, con infinidad de pequeñísimas flores (que en algunos lugares de Andalucía se les llama trama) de las que se desprende un polen amarillento. Las heladas y los vientos fuertes pueden malograr las cosechas. Las flores que resultan fecundadas son sólo una parte, ya que el olivo no podría sustentar todas las aceitunas que de tantas flores saldrían. Y, aunque parezcan pocas al principio, luego formarán hermosos racimos. Así lo confirma el refrán: *Una por san Juan, ciento en Navidad.*

La aceituna cuaja al comienzo del verano y estará totalmente madura un poco antes del invierno. La historia de la aceituna, el fruto del olivo, y del aceite que de ella se extrae, la resume una antigua adivinanza:

*En verde rama nací,
entre piedras me mataron,
en un pozo me caí
y del pozo me sacaron
y a todo el mundo serví.*





2. LA ACEITUNA

EL VERDEO

LA RECOGIDA

LA MOLIENDA

EL PRENSADO

EL VERDEO

La aceituna, a la que en algunos sitios llaman oliva, es el fruto del olivo. Su forma, color y tamaño son diferentes pues dependen de la clase de árbol del que ha nacido: manzanilla, verdial, romerilla, picual, hojiblanca, arbequina, lechín... En las tierras con invierno frío la aceituna madura completamente a finales de enero y, si se coge antes, no dará todo su rendimiento. Así nació el refrán que dice: *El que coge las aceitunas antes de enero, se deja el aceite en el madero.*

En octubre, cuando aún está verde el fruto, se recogen las aceitunas que serán destinadas para el consumo directo: son las aceitunas de mesa, que servirán de guarnición o aperitivo, y a esta labor de recogida se la denomina 'verdeo'. Esta labor se hace con sumo cuidado para que las aceitunas no reciban golpes; es el 'ordeño', pues se recogen con las manos en una operación muy semejante a la de ordeñar una cabra o una vaca. Como no deben caer al suelo, se van depositando en unos cestos que los aceituneros llevan colgados al cuello y que en algunos lugares llaman 'macaco'.

En muchos pueblos de la provincia de Málaga (Álora, Antequera, Vélez, entre otros) se elaboran y comercializan aceitunas de mesa de gran calidad y extraordinario sabor. Enteras o partidas, rellenas o en pinchitos, estas aceitunas se han preparado desde tiempo inmemorial de forma casera y para el consumo doméstico; en la actualidad hay una floreciente industria de aceitunas en conserva.



La primera operación a la que se someten las aceitunas de verdeo para hacerlas comestibles es la de endulzarlas, es decir, quitarles el alpechín que, sin esta operación, haría que la aceituna tuviera su natural sabor amargo.

Este proceso de endulzado puede hacerse de dos maneras, según que se quieran consumir partidas o enteras. Si se prefieren las aceitunas partidas, primero las golpeamos una a una con un mazo de madera sobre una superficie también de madera; hay quien, armándose de paciencia, las raja con un cuchillo o navaja. Inmediatamente después de partidas o rajadas se echan en agua (sin cloro) durante ocho o diez días, cambiándoles el agua a diario. Si se prefieren enteras, se endulzan muy rápidamente echándoles una solución alcalina o ceniza durante unas horas, y luego se procede al salado, que es el mismo que para las partidas.

Para el salado y curación de la aceituna de mesa, además de la sal y vinagre, se utilizan plantas aromáticas (tomillo, romero, orégano), ajos, cáscaras de naranja, clavos y trozos de limón. La técnica de aliñar las aceitunas no difiere mucho de un lugar a otro.

Como ejemplo reproducimos aquí una receta para preparar aceitunas aliñadas, que fue recogida en Antequera:

Ingredientes: Aceitunas verdes, ajo, sal, orégano, pimiento molido, pimiento colorado, naranjas.

Preparación: Se parten las aceitunas con un mazo de madera. Se echan en agua, donde han de estar varios días, cuidando de renovar el agua a diario, a fin de endulzarlas. Una vez endulzadas, se prepara un adobo con ajos crudos, sal, orégano y pimiento molido, todo bien majado. Vaciada el agua última en la que han endulzado, se echa a las aceitunas un agua limpia con el adobo. Se dejan en reposo dos o tres días, para que tomen el gusto del adobo.

Pueden añadirse también pimientos colorados troceados y algún casco de naranja, a ser posible silvestre, así como alguna cabeza de ajo, en crudo y sin majar.

Las aceitunas así aliñadas con estas técnicas caseras y conservadas en grandes orzas o tinajas vidriadas, aguantan sin ponerse blancas ni estropearse hasta bien entrado el verano. Un consejo: para sacar las aceitunas que se vayan necesitando, se utilizará siempre un cazo o cucharón de madera, y se hará sin remover demasiado el contenido de la tinaja.

Las aceitunas aliñadas son un buen aperitivo y sirven como guarnición a nuestras ensaladas. Antiguamente, la costumbre era tomar las aceitunas como postre; el diccionario todavía recoge la expresión "llegar a las aceitunas" con el significado de 'llegar tarde a una comida, llegar a los postres'.



Desde que la aceituna apunta como una esferita verde en los tallos del olivo, allá por finales de la primavera, hasta que madure y se muestre en toda su sazón, ha de transcurrir el seco y cálido verano. El olivo es un árbol que aguanta bien la sequía y el calor. Es más, si se producen lluvias tardías, más allá de la primavera, pueden dañar el fruto. Así lo dice el refrán: Agua por san Juan quita aceite, vino y pan. Serán las lluvias del otoño las que siempre harán bien, de tal manera que, si llegan a tiempo, garantizan una buena cosecha.

La aceituna destinada a la producción del aceite ha de estar madura, lo que suele suceder a partir de mediados de noviembre, cuando el fruto adquiere un brillante tono negro amoratado.

La recogida de las aceitunas desde siempre se ha hecho a mano. Si el olivar es pequeño, en la recogida de la aceituna participa toda la familia. Las mujeres recogen las soleras, es decir, las aceitunas que se han caído del árbol y que suelen ir aparte a la almazara pues dan aceite de peor calidad. La faena más dura de arrancarlas del olivo la hacen los hombres, sirviéndose de unas varas, cortas para las bajas o largas para las que están en las ramas altas. En esta tarea de golpear el olivo se ha de cuidar no dañar los brotes tiernos (el talón) de los que saldrán las aceitunas en la próxima cosecha. Si se cogen a mano, como si se ordeñara el olivo, aunque es un trabajo lento, el olivo lo agradece.

El refrán lo confirma:

El olivo no es un presidiario; no lo trates con la vara sino con la mano.



Para facilitar la recogida se utilizan unos fardos grandes que rodean al olivo y en los que van cayendo las aceitunas. La invención de vibradores mecánicos, manuales o incorporados a un tractor, ha facilitado mucho la recogida. Una cuadrilla de aceituneros podía recoger antes no más de 500 kilos; ahora esta cantidad se ha multiplicado por diez.

También antes había que llevar las aceitunas al molino limpias de hoja, ramitas y tierra; para ello los aceituneros y aceituneras, una vez recogidas las aceitunas, las aventaban haciendo aire mediante una especie de soplillos; más tarde se idearon las zarandas, un entramado de alambres por el que se deslizaban las aceitunas hasta una espuerta, mientras que las hojas y la suciedad caían al suelo. Esta laboriosa tarea ya no es necesaria, porque en las modernas almazaras las aceitunas se limpian y lavan automáticamente antes de ser pesadas y molidas.

No ha de transcurrir mucho tiempo entre la recogida de la aceituna y su molturación pues si el fruto está asilado durante demasiado tiempo puede fermentar y perjudicar así la calidad del aceite que de él se obtiene.

Una vez recogidas y envasadas en los sacos, había que llevarlas desde el campo hasta la almazara. Para este trabajo se hacían indispensables las caballerías; sólo en terrenos quebrados como la Axarquía podemos contemplar aún esta imagen del transporte de las aceitunas a lomos de las caballerías. En la actualidad, las cosas se han modernizado tanto que ni siquiera hay que meter las aceitunas en sacos. Se echan directamente en los remolques de los tractores y se depositan en las tolvas de las almazaras con lo que la aceituna sufre poco y se muele todavía fresca.

Como hemos dicho, con las modernas maquinarias y los nuevos sistemas de plantación el trabajo de recogida se ha hecho mucho más fácil y rentable. No obstante, la recogida de la aceituna sigue requiriendo una gran cantidad de mano de obra, razón por la cual acuden temporeros, muchos de ellos inmigrantes, para realizar este trabajo.



LA MOLIENDA

Antiguamente el traslado de las aceitunas desde los campos de labor hasta los molinos se hacía a lomos de caballería. Hoy, salvo en terrenos muy escarpados como la Axarquía y la Serranía de Ronda, las aceitunas

llegan a las almazaras en modernos tractores o en potentes todoterreno. Allí se pesan, se lavan, se les extrae una muestra para saber el porcentaje de rendimiento y pasan inmediatamente al molino.

Así pues, para poder extraer el aceite de las aceitunas lo primero que hay que hacer es molerlas. La aceituna, lavada y desprovista de hojas, de ramas y de otros materiales que haya podido arrastrar, es sometida a una operación de trituración que fuerza la salida del aceite de las celdas que lo contienen.



La técnica de la molienda de las aceitunas ha ido evolucionando a lo largo del tiempo. Los primeros molinos que se han encontrado eran manuales y servían tanto para moler aceitunas como para triturar el trigo u otros granos. Luego llegaría el molino de sangre, vigente en muchas almazaras hasta tiempos recientes, en el que se aprovechaba la fuerza de un animal que hacía girar las muelas dando vueltas alrededor del empiedro. Para que el animal no se marease, los molineros solían vendarle los ojos. En aquellos molinos primitivos, de los que se han conservado interesantes ejemplares de la época romana, las muelas (las piedras) ya eran de grandes dimensiones. Sujetas a un eje central, el enorme peso de estas piedras cónicas, cilíndricas o troncocónicas trituraba el fruto con relativa rapidez.

Los árabes fueron unos grandes expertos en la utilización de la fuerza del agua y en la construcción de aceñas; así nacieron los molinos hidráulicos. En la provincia de Málaga los había a centenares, aprovechando el curso y el desnivel de los numerosos ríos y arroyos. La época de moler las aceitunas siempre ha sido el otoño y el invierno, precisamente el período del año en el que el caudal de los ríos es más abundante.



En el siglo XIX, a partir de la revolución industrial, aparecieron los primeros molinos aceiteros movidos por motores de explosión y, posteriormente, por energía eléctrica. No obstante, la mayoría de las pequeñas almazaras malagueñas continuó aprovechando la fuerza de los animales o la del agua hasta bien entrado el siglo XX.



Tras la molienda, y una vez obtenida una masa homogénea de aceitunas trituradas, el producto resultante había que someterlo a un proceso de prensado.



Prensar las aceitunas molidas, para obtener de ellas la mayor cantidad del aceite que contiene, siempre resultó un esfuerzo ímprobo hasta que no se aplicaron las nuevas tecnologías. Los primitivos sistemas para separar la parte líquida (aceite y alpechín) de la parte sólida (el orujo), eran puramente manuales: se cogía una especie de saco, se rellenaba con la masa y, por simple torsión ejercida con las manos, se iba extrayendo el preciado líquido.

Los romanos practicaban un sistema muy semejante al del pisado de la uva, utilizando para

ello unos pesados zuecos de madera con los que trituraban las aceitunas en una especie de artesa; el líquido obtenido se deslizaba por un canal hasta los depósitos de decantación. Se emplearon también prensas manuales de tornillo que, accionadas por dos operarios estrujaban la pasta extendida sobre capachos de esparto.

Como el proceso era lento y sólo podía utilizarse para pequeñas cantidades de aceituna, el ingenio humano recurrió con el tiempo a procedimientos más contundentes y eficaces. Un invento eficaz fue el de la prensa de viga, basado en la ley de la palanca, con la que se conseguía exprimir una gran masa de aceitunas molidas cada vez. De esta manera

los cargos, es decir, las pilas de capachos ensartados por un madero y entre los que se había colocado la masa, podían ser más altos. Ejemplares magníficos de este sistema de viga se conservan casi intactos en el molino de **Las Pilas en Teba** o en el **Museo del Aceite de Antequera**. Estos enormes artilugios requerían la construcción de edificios capaces de albergar piezas de tanta dimensión, ya que al levantarse necesitaban grandes espacios elevados: son las torres de las almazaras, características construcciones que aún pueden observarse en las campiñas malagueñas.

El último artilugio mecánico, inmediatamente anterior al moderno sistema de centrifugado, fue el de la prensa hidráulica. Algunas de estas prensas aún se conservan en activo en viejas almazaras. Los más conocidos son **Molino de las Pacas** (Alhaurín de la Torre) y el de la almazara situada en **Mondrón** (Periana). Las mejores piezas de estas prensas de hierro fueron fundidas en Málaga, en la desaparecida siderurgia de Heredia, situada junto a las playas de La Misericordia y de la que ahora queda como testigo una enorme chimenea que se ve desde toda Málaga. Las nuevas almazaras son un prodigio de tecnología, rapidez e higiene.





3. EL ACEITE

TIPOLOGÍA

CONSERVACIÓN EN LAS ALMAZARAS

LAS COOPERATIVAS

ZONAS PRODUCTIVAS

El aceite de oliva se extrae de la aceituna mediante un proceso de molturación en el que, bien por los procedimientos tradicionales, bien utilizando las técnicas más modernas, se separan sus tres componentes fundamentales: el aceite, el alpechín y el orujo.

El **orujo**, del que posteriormente se podrá obtener aceite de menor calidad o servir como combustible, procede de la parte sólida de la aceituna (hueso, tejidos) y representa, dependiendo del tipo de aceituna, entre el 23% y el 35%.

El **alpechín** es un líquido negruzco y de un olor especial, formado fundamentalmente por agua, más otras sustancias, y supone casi la mitad del peso total de la aceituna: entre el 40% y el 55%. En la actualidad se están realizando prometedores estudios para reutilizar el alpechín como fertilizante.

Y por último, el **aceite**, ese oro líquido como decía Homero, y fruto de tantos desvelos y trabajos, no llega al tercio del peso del fruto del olivo: entre el 18% y el 32%.

Todos los olivareros están convencidos de que su aceite es el mejor del mundo; a lo mejor es que nunca han probado otro, y si lo prueban el gusto le resulta raro, distinto. Para saber la calidad de un aceite, lo mejor es acudir a los catadores que, como los del vino, detectan las virtudes y defectos de cada aceite en función del sabor y el olor de cada muestra. La combinación del sabor, del aroma y de la textura determina el 'flavor' de un aceite. La combinación de estos elementos no siempre es la misma pues depende del grado de maduración de la aceituna; por ejemplo: las aceitunas recogidas antes de tiempo dan un color verdoso, sabor afrutado y algo picante. Cuando la aceituna se recoge totalmente madura su color es más dorado, el sabor es dulce y pierde parte del tono afrutado.

La mayor parte de los aceites de oliva virgen extra que se venden en la actualidad han sido sometidos a una operación de coupage, es decir, se han mezclado aceites procedentes de distintos olivos y de distintas clases para, así, conseguir un aceite homogéneo y de excelente calidad.



Para evitar fraudes en la comercialización y para que el consumidor esté informado de la calidad del aceite que se le ofrece, en la etiqueta del envase se especifican las diferentes calidades que, según la última normativa, quedan clasificadas de la siguiente manera:

1. ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

Es el que se ha obtenido por procedimientos mecánicos, presión o centrifugado, o cualquier otro que no ocasione cambios en el producto.

El aceite de oliva virgen mantiene intactos el sabor, el aroma y las vitaminas del fruto. Dependiendo de las zonas donde se críe el olivo, de la clase de árbol, de si la aceituna se recogió madura o no, del sistema de recolección y del tiempo de almacenamiento, el aceite presenta personalidades distintas.

Dentro del aceite de oliva virgen debemos distinguir entre:

1.1. Extras. Son los aceites de este tipo con acidez no superior al 1%. La acidez de un aceite se mide por la proporción de ácido oleico que contiene.

A su vez, y dentro de los aceites de oliva vírgenes extra, están:

1.1.1 Monovarietales. Son los que se extraen de una sola variedad de aceitunas: hojiblanca, picual, romerillo.

1.1.2 Coupages. Se obtienen a partir de la combinación de diversas variedades de aceitunas. Se combina así para conseguir un aceite de sabor y aroma homogéneos.

1.1.3 Con Denominación de Origen Protegido (D.O.P.).

Son los elaborados con aceitunas procedentes de un área geográfica determinada: Aceite de Antequera, por ejemplo.

1.1.4 Fino. Aceite de oliva virgen con una acidez no superior al 2%.

1.1.5 Corriente. Aceite de oliva virgen con una acidez no superior al 3.3%.

1.1.6 Lampante. Aceite de oliva virgen cuya acidez supera el 3.3%.



2. ACEITE DE OLIVA REFINADO.

Es el aceite que ha sido sometido a técnicas depuradoras, como la acción de absorbentes. Para este procedimiento se utiliza una tierra especial de efecto decolorante y posterior filtración. Estos aceites también pueden ser sometidos a una destilación física con calentamiento al vacío.

3. ACEITE DE OLIVA.

Mezcla de aceites vírgenes (no lampantes) a la que se le añade aceite de oliva refinado. La acidez de estos aceites no puede ser superior al 1.5%. Es el aceite de uso más común en España.

4. ACEITE DE ORUJO CRUDO.

Se extrae del orujo por la acción de disolventes.

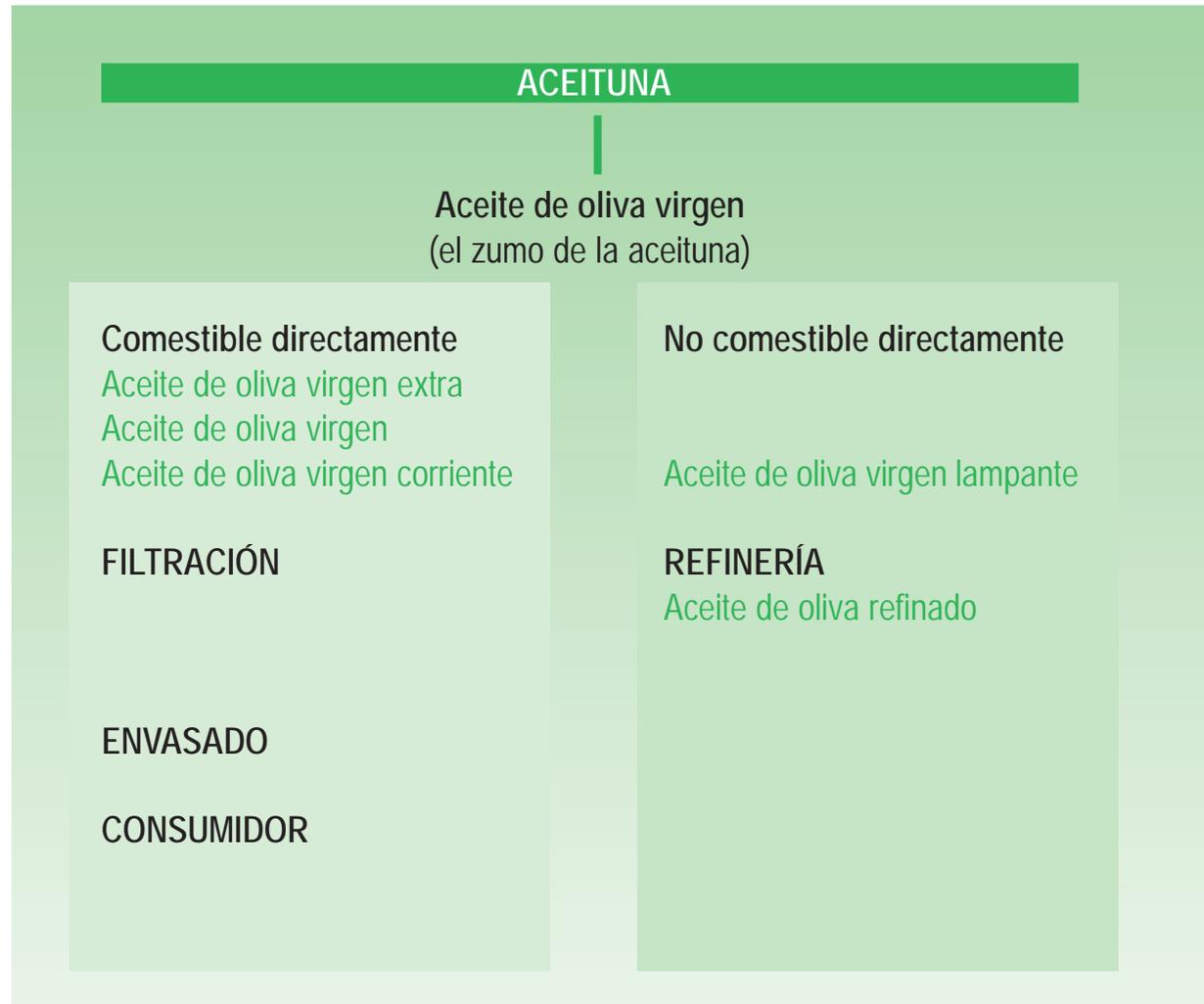
5. ACEITE DE ORUJO REFINADO.

Es el aceite de orujo crudo tras ser sometido a un proceso de refinado. Su acidez no supera el 0.5%

6. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA.

Mezcla de aceites de orujo refinados y de aceite de oliva virgen no lampante. Su acidez máxima no debe superar el 1.5%.

Simplificando todos estos datos, y para que el consumidor se oriente de una sola ojeada, proponemos el siguiente esquema:



CONSERVACIÓN EN LAS ALMAZARAS



En las antiguas almazaras el aceite, menos pesado que el agua, quedaba flotando sobre el alpechín y de allí se extraía con cubos y se almacenaba en enormes tinajas de barro. Para evitar que se rompiesen por la presión del aceite, las tinajas permanecían semienterradas en el suelo y eran cubiertas con una gran tapa de madera. Este sistema de conservación es prácticamente idéntico al que ya se usaba en tiempo de los romanos. Junto a las villas rústicas de la Málaga romana se han encontrado restos de grandes dolias (tinajas) que tenían este mismo uso.

A partir del siglo XIX se emplearon depósitos hechos de chapa de hierro, pero este sistema presentaba el inconveniente de que el aceite se podía tomar del óxido que se formaba en las paredes dándole un sabor desagradable.

En las casas malagueñas, si había que conservar varias arrobas de aceite para el consumo directo, se mantuvo el uso de las tinajas enterradas, situadas siempre en la parte más fresca de la casa.

Las almazaras modernas cuentan en sus dependencias con grandes depósitos de acero inoxidable que garantizan una excelente conservación de aceite.

De todas maneras, el aceite, al contrario de los que sucede con el vino, pierde sus cualidades con el paso del tiempo. Lo aconsejable es consumir el aceite antes del año de su producción.



LAS COOPERATIVAS

En la provincia de Málaga están sembradas de olivos más de 120.000 hectáreas, de los que se obtienen cada campaña unos 250 millones de kilos de aceituna que, una vez molturados, producen alrededor de 100 millones de kilos de aceite, para lo que se requiere una gran cantidad de mano de obra y de maquinaria. En la actualidad, los agricultores malagueños molturan sus aceitunas en las 70 almazaras que hay en funcionamiento, la mayoría de ellas constituidas en cooperativas. Es en la comarca de Antequera y en la zona Nororiental, las más olivareras de la provincia, donde se ubica la mayor parte de estas almazaras. Las que siguen funcionando en la Serranía de Ronda, Sierra de la Nieves, Guadalteba y Axarquía son casi todas pequeñas almazaras que, en su totalidad, apenas representan el 10% de la producción total de aceite en la provincia.

Hasta los años sesenta del siglo pasado sólo podían disponer de almazara propia las dueños de las grandes explotaciones; los pequeños propietarios llevaban las aceitunas al molino, al que pagaban una cierta cantidad (la maquila) por la molienda y extracción del aceite.

Este sistema ocasionaba problemas y desequilibrios y encarecía el proceso productivo. Por esta razón y porque la producción de aceitunas se ha disparado, una vez que los nuevos olivos han comenzado a producir, los agricultores se han agrupado en cooperativas con su almazara propia. Y aunque aún sobreviven pequeñas empresas independientes, sobre todo en la Axarquía, Guadalteba, Ronda y el Valle del Guadalhorce, en las que se molturan las cosechas del dueño de las instalaciones y las de otros agricultores, en el futuro tendrán que desaparecer o dedicarse a producir aceites ecológicos de los que hay cada vez más demanda.



Además, las cooperativas tienen sus propios medios de comercialización y distribución del aceite, asunto éste que es básico para la economía de los agricultores. España es el primer país productor de aceite del mundo, al que siguen Italia, Grecia, Argelia y Túnez. Y aunque la mayor parte del aceite se vende y se consume en nuestro propio país, la exportación y difusión de esta beneficiosa grasa vegetal va aumentando año por año.

S.C.A. S. JUSTO NTRA. SRA. CARMEN

Barrio Albaicín, 47
29310 Villanueva de Algaidas
Teléfono: 952 74 31 80

S.L. FERNÁNDEZ RUIZ Y AGUILAR

c/ Partido de Sta. María, 3
29400 Ronda
Teléfono: 95 287 13 74

RAFAEL MOTA RODRÍGUEZ

Finca la Paca, s/n. Ctra.C-366 km. 74
29120 Alhaurín El Grande
Teléfono: 95 249 06 17

S.C.A. OLIV. LA PURÍSIMA

Paraje San José, s/n
29300 Archidona
Teléfono: 95 271 40 81

S.C.A. LA PURÍSIMA CONCEPCIÓN DE ALAMEDA

Plaza de la Constitución, 10
29530 Alameda
Teléfono: 95 271 01 55

S.C.A. OLIV. SAN JUAN BAUTISTA

San Juan Bautista, 106
29220 Cuevas Bajas
Teléfono: 95 272 95 29

S.C. AND. OLIV. SAN BENITO

Extramuros, s/n
29320 Campillos
Teléfono: 95 272 22 62

S.C.A. AG. OLIV. S. COSME S. DAMIÁN

Ctra. del Saucejo, s/n
29330 Almargen
Teléfono: 95 218 23 14

S.C.A. NTRA. SRA. DEL CARMEN

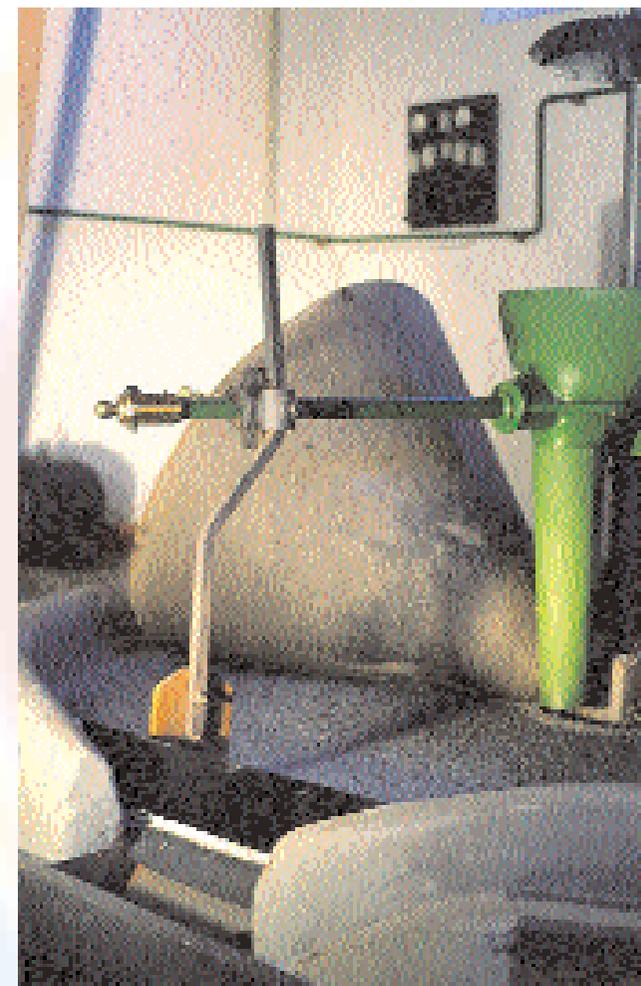
Avd. Juan XXIII, 1
29210 Cuevas de San Marcos
Teléfono: 95 272 80 78

S.C.A. NTRA. SRA. DEL ROSARIO

Pol. Ind. c/Alcarabán, s/n
29531 Humilladero
Teléfono: 95 273 70 77

S.C.A. AGR. VIRGEN VIRTUDES

Ctra. Alameda, 1
29520 Fuente de Piedra
Teléfono: 95 273 51 74



S.C.A. DEL CAMPO NTRA. SRA. DE MONSALUD

C/ Eguidillo, 25
29194 Alfarnate
Teléfono: 95 275 90 52

S.C.A. OLIVARERA DEL TRABUCO

Paraje Las Coronillas s/n
29313 Villanueva del Trabuco
Teléfono: 95 275 11 96

S.C.A. AG. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS

Ctra. Córdoba, s/n
29200 Antequera
Teléfono: 95 270 28 38

S.C. SALVA. JOSE ORDÓÑEZ MARTÍN

Escamilla, 17
29100 Coín
Teléfono: 95 245 03 27

S.C.A. OLIV. NTRA. SRA. ROSARIO

Llano de la Estación, s/n
29327 Teba
Teléfono: 95 274 82 21

S.C.A. AGRÍCOLA ALMAZARA DE RONDA

Ctra. Sevilla-San Pedro, km.121,600
29400 Ronda
Teléfono: 95 287 30 35

S.C.A. OLIV. NTRA. SRA. CANDELARIA

El Pilar, s/n (Ctra. Riogordo)
29170 Colmenar
Teléfono: 95 273 01 02

ALCAZARÍN REUNIDOS FP, S.L.

Ctra. Coín Paraje La Teja
29110 Monda
Teléfono: 95 243 12 70

S.C.A. OLIV. S. JOSÉ ARTESANO

Barriada de Mondrón, s/n
29710 Periana
Teléfono: 95 253 79 15

S.C.A. AGR. SAN JUAN

Rivera del Río Cerezo
29312 Villanueva del Rosario
Teléfono: 95 274 21 10

S.C.A. OLEOALGIDAS

Polig. Industrial, Parcela 38
29310 Villanueva de Algaidas
Teléfono: 95 274 45 02

S.C.A. SAGRADO CORAZÓN

Ctra. Zumaque, km. 1,5
29566 Casarabonela
Teléfono: 95 245 66 21

S.C.A. MANZANILLA ALOREÑA

Pol. Ind. La Molina, parcela 51
29500 Álora
Teléfono: 95 249 89 60

S.C.A. COTRACON

Puente de Málaga s/n
29420 El Burgo
Teléfono: 95 216 02 51

C.B. HNOS. JIMÉNEZ MARÍN

Los Ventorros de la Cruz, s/n
29195 Comares
Teléfono: 95 239 32 70



S.C.A. OLIV. NTRA. SRA. DE GRACIA

La parrilla, 156
29310 Villanueva de Algaidas
Teléfono: 95 274 32 77

S.C.A. AGRO OLIVARERA RIOGORDO

Noguera, 41
29180 Riogordo
Teléfono: 95 273 22 07

ANDRÉS RUÍZ URBANO

C/ Paseo de la Villa, 2
29110 Monda
Teléfono: 95 236 06 02

S.A.T. Nº 8064 EL LABRADOR

Los Villares
29520 Fuente de Piedra
Teléfono: 95 273 50 94

SÁNCHEZ SÁNCHEZ, JOSÉ LUCIANO

Finca La Ermita
29492 Jubrique
Teléfono: 95 280 19 84

LÓPEZ MARTÍN, FRANCISCA

Mesones, 22
29410 Yunquera
Teléfono: 95 248 27 29

S.C.A. NTRA. SRA. DE LA ESPERANZA

Daire, 39
29715 Sedella

S.C.A. OLIV. FRUT. SAN ISIDRO

Carrascal, 1-3
29710 Periana
Teléfono: 95 253 60 20

S.C.A. PURÍSIMA SANTIAGOCOPUSÁN

Molinos, 8
29567 Alozaina
Teléfono: 95 248 00 46

GIL PÉREZ, ANTONIO

Ronda, 6
29420 El Burgo
Teléfono: 95 216 01 79

S.C.A. EL MOLINO DE GUARO

Ctra. de Guaro a Coín, km.1
29108 Guaro
Teléfono: 95 211 29 76

S.C.A. AGRO OLIVARERA RIOGORDO

Pozo, 60
29180 Riogordo
Teléfono: 95 273 22 33



S.C.A. AGR. SAN SEBASTIÁN

Puente de don Manuel, 1
29711 Alcaucín
Teléfono: 95 251 08 07

S.L. ACEITES AXARQUÍA

Explanada de la Estación, 3
29700 Vélez-Málaga
Teléfono: 952 50 04 98

S.C.A. AGR. SAN ISIDRO

Calvario, s/n
29716 Canillas de Aceituno
Teléfono: 95 250 45 50

S.C.A. AC. SANTA TERESA DE JESÚS

Los Romanes, s/n
29713 La Viñuela
Teléfono: 95 255 44 12

S.A. OLEOLIVA

C/ Matagallar s/n
29310 Villanueva de Algaidas
Teléfono: 95 274 40 40

S.L. ACEITE PRENSA

Real Alto, s/n Trapiche
29719 Vélez Málaga
Teléfono: 95 254 26 99

S.C.A. AGR. DE FRIGILIANA

Santo Cristo, s/n
29788 Frigilliana
Teléfono: 95 253 30 37

PÉREZ GONZÁLEZ, PEDRO IGNACIO

Juan Bravo, 2
29738 Benagalbón-Rincón de la Victoria
Teléfono: 95 239 42 10

CANO BRIONES, JESÚS

El Molino, n.1-Valle Niza
29700 Vélez-Málaga Valle Niza
Teléfono: 95 251 46 11

CAMPOS PENDÓN, JESÚS

C/ Río, 5
29750 Algarrobo
Teléfono: 95 255 27 88

S.C.A. AGR. SAN ISIDRO

Carretera de Cómpeta, s/n
29752 Sayalonga
Teléfono: 95 253 50 15

S.C.A. VEGA DE ARCHIDONA ARVEGA

Ctra. Jerez-Cartagena, km. 175
29300 Archidona
Teléfono: 95 271 43 73

S.C.A. SANTA CATALINA MÁRTIR

C/ Calvario, 2
29717 Arenas
Teléfono: 95 250 90 03

S.C.A. OLIV. SANTA RITA

Iglesia, 52
29315 Villanueva de tapia
Teléfono: 95 275 00 08

S.C.A. AGR. NTRA. SRA. NIEVES

Ctra. Cómpeta, km 0,9
29770 Torrox
Teléfono: 95 253 80 22

RAFAEL TOLEDO MARÍN

El Zao Polígono 2 p-81,95 y 96
29410 Yunquera
Teléfono: 95 248 28 58

S.C.A. VIRGEN DE LA OLIVA

Ctra. Alameda, 17
29532 Mollina
Teléfono: 95 274 01 00

S.C.A. AGRÍCOLA DE CÓMPETA

Avd. de Torrox, 33
29754 Cómpeta
Teléfono: 95 251 63 01

S.L. ACEITES TAPIA

Ctra. Comarcal C-334 pk. 44
29315 Villanueva de tapia
Teléfono: 95 275 01 22

S.L.U. ACEITES BARRANCO

Barriada El Pilar, s/n
29210 Cuevas de San Marcos

LÓPEZ ORTÍZ, FUENSANTA

Paraje "Puente Zahala"
29120 Alhaurín El Grande
Teléfono: 95 259 57 96

S.L. ACEITES SANTAMARÍA C

Camino de Remanente, 12
29700 Vélez-Málaga
Teléfono: 95 250 66 30

S.L. RIOLIVA

Pol. Ind. La Amarguilla
29530 Alameda
Teléfono: 95 271 11 44

S.L. NTRA. SRA. DEL CARMEN

Avd. Torrox, 43
29754 Cómpeta
Teléfono: 95 240 74 28

S.L. BRAVOLIVA

Paraje de los Llanos de Belén, s/n
29550 Ardales
Teléfono: 95 245 81 93

S.L. RAPUNZEL IBÉRICA PROD. ECOLÓGICOS

Finca la Torre
29540 Bobadilla
Teléfono: 95 211 16 19

ANGEL MERINO MARTÍN

Polígono ind. de Yunquera
29410 Yunquera
Teléfono: 95 248 29 54

S.L. CAÑERO ALFARNATE

Ctra. de Alfarnate a Periana, s/n
29194 Alfarnate
Teléfono: 95 275 90 71

S.C.A. ACEITES SIERRA DE YEGUAS

Ctra. Sierra de Yeguas-La Rosa, km.3
29328 Sierra de Yeguas
Teléfono: 95 211 10 90

S.A. OLEICOLA VERDIBLANCA

Ctra. Casabermeja a Colmenar, km. 2,6
29160 Casabermeja
Teléfono: 610736697

S.L. MORAN OTERO

Ctra. de Córdoba km.106
29200 Antequera
Teléfono: 95 203 11 29

S.L. ACEITES MOLISUR

Polig. La rosa c/ Río Fahala, 65
29120 Alhaurín El Grande
Teléfono: 95 249 41 29

S. COOP. AND. LOS LLANOS

Ctra. de Setenil km.0,5
29470 Cuevas del Becerro
Teléfono: 95 216 30 90

S.C.A. MONTES DE GUADALHORCE

Ctra. Los Alazores km.1
23313 Villanueva del trabuco
Teléfono: 95 275 23 42

S.C.A. TOLOX AGRÍCOLA

Camino Nuevo s/n
29109 Tolox



En la provincia de Málaga se dibujan a grandes rasgos tres claras zonas olivareras, diferenciadas por la orografía, el clima y la variedad de olivo que en ellas se cultiva. Estas tres grandes áreas son: el Oriente o Axarquía, la zona Norte o de Antequera y la Occidental, que comprende Ronda, Guadalteba y la zona costera de Poniente.

En los alrededores de Málaga capital, incluyendo La Hoya y Los Montes, la presencia de olivos es meramente testimonial aunque en otros tiempos parece ser que abundaron los olivares.

ZONA 1: EL ORIENTE O AXARQUÍA

La Axarquía es una extensa comarca malagueña situada en la Costa del Sol Oriental. El topónimo Axarquía o Ajarquía, como muchos de los elementos culturales y económicos que la caracterizan, tienen raíz árabe, lengua en la que significa 'El Oriente'.

El terreno es de naturaleza arcillosa, ondulado y abrupto, sin llegar a ser agreste, y está formado por cerros y colinas que bajan hasta el mar desde las sierras del Jobo, Camarolos, Alhama, Tejeda y Almijara. Son precisamente estas sierras las que preservan a la Axarquía de los fríos del norte, circunstancia de privilegio que proporciona a la comarca un clima suave y templado durante todo el año. No es pues de extrañar que en estas tierras encontremos vestigios de las más diversas civilizaciones, desde los fenicios hasta los árabes, pasando por los romanos.

Al mismo tiempo, el hecho de que el terreno sea tan quebrado y el que las vías de comunicación hayan de salvar profundos barrancos, ha favorecido el secular aislamiento de sus gentes, lo que ha permitido que se mantengan casi intactas antiguas costumbres, viejas tradiciones y elementos culturales que no han cambiado a lo largo del tiempo. Además, la población de la Axarquía se encuentra muy diseminada por cientos de lagares y cortijos, y en una treintena de pueblos, la mayoría de los cuales no supera los mil habitantes. Dos localidades de esta comarca, Vélez-Málaga cerca del mar, y Colmenar, en el límite de la Axarquía, han sido tradicionalmente los dos núcleos de población más importantes.

En esta comarca están cultivadas de olivar unas 15.000 hectáreas, con más de un millón de olivos de los que el 60% son de la variedad verdial, el nevadillo alrededor del 22% y la variedad picual apenas supera el 5%. El rey de los olivos de esta zona es, pues, el verdial, llamado así porque la coloración verde de la aceituna se mantiene más tiempo.

El olivo verdial es un árbol vigoroso, de tamaño medio y bastante productivo, aunque sufre una vejería muy acusada, es decir, alterna los años de buena cosecha con otros de producción más escasa.

Por las condiciones orográficas, el cultivo del olivar ha de hacerse con las técnicas tradicionales. Además, al ser una comarca en la que predomina el minifundio, la mecanización del laboreo y de la recogida no es rentable para los pequeños agricultores. Estas son las razones de que todavía se vean por aquellos parajes las yuntas de mulos arando o transportando en sus lomos la cosecha.





En la Axarquía se producen de media entre 6.000 y 8.000 toneladas de aceite. En la comarca funcionan 19 almazaras, de las cuales 14 son cooperativas y 5 industriales. Las principales localidades olivares de esta comarca son, por orden alfabético, Alcaucín, Colmenar, Periana, Riogordo, La Viñuela, Arenas, Canillas de Aceituno, Cómpeta, Frigiliana, Sayalonga, Sedella y Torrox.

¿Cuál es la causa de que el aceite de la Axarquía sea tan apreciado? En primer lugar, aquí se cultiva una variedad de olivo que no se da en otras zonas olivares y

que produce un aceite con especiales cualidades de olor y sabor: es el verdial y su hermano gemelo el nevaíllo. Ya se sabe que el aceite extraído de una sola variedad de aceituna, tendrá las mejores condiciones para adquirir la categoría de aceite de oliva virgen extra.

Una segunda circunstancia que favorece la excelencia de este aceite es que, al proceder de explotaciones pequeñas y con una producción reducida, el tiempo que transcurre entre la recogida y la molturación es mínimo, evitándose así la acidez del aceite resultante.

Por último, el aceite de la Axarquía, tanto el producido por las cooperativas como el que se obtiene en explotaciones particulares, se vende en su mayor parte directamente al consumidor, eliminando desplazamientos, cambios de temperatura y almacenajes prolongados.

En cuanto a las almazaras, los tradicionales sistemas de prensado van siendo sustituidos por modernas centrifugadoras. Todavía siguen en funcionamiento algunas almazaras (Alfarnatejo, Trapiche...) en las que se mantienen el viejo molino de piedra, la prensa hidráulica de hierro y la decantación por alpechineras.

ZONA 2: EL NORTE O ANTEQUERA



Esta comarca es la zona olivarera más importante de Málaga, pues en ella se produce el 90% del total del aceite de oliva de la provincia. Es el territorio natural del olivo hojiblanco. Las 23 almazaras de la comarca agrupadas bajo el nombre de Hojiblanca, junto con las cordobesas que recientemente se le han adherido, constituyen el primer grupo oleícola del mundo, tanto por producción como por capacidad de comercialización, con más de 90.000 hectáreas sembradas de olivos con una producción media de 40.000.000 de kilos de aceite de oliva virgen extra que, con la D.O.P. 'Aceite de Antequera' será garantía de calidad y un impulso para todos los olivares que miman este producto.

También funcionan algunas cooperativas que producen y comercializan de forma independiente su propio aceite en Archidona (El Cerro), Villanueva del Trabuco (Guadalhorce)...

El clima de esta zona es semicontinental, con inviernos muy fríos y veranos largos, calurosos y secos. El terreno es muy fértil, poco accidentado e idóneo para el cultivo del olivar. Podemos distinguir dos zonas geológicamente diferenciadas.

Una es Antequera y los pueblos aledaños: Campillos, Humilladero, Mollina, Fuente Piedra, Alameda y Sierra Yeguas. Esta comarca natural presenta un relieve muy llano y está arropada por la Sierra de las Yeguas al norte; al sur por la de Abdalajís, y al oeste por la altiplanicie de Ronda. Aquí los fértiles olivares conviven con amplios espacios sembrados de cereales y con extensos terrenos en los que crecen los viñedos. La comarca de Antequera vive un momento de expansión económica, con una agricultura modernizada y una actividad industrial en constante crecimiento, favorecido todo ello por su estratégica situación en el centro geográfico de Andalucía y una red de comunicaciones ágil y estratégica. Superada la grave crisis demográfica, tras la sangría que supuso la emigración de los años sesenta, esta comarca lidera gran parte del progreso que está viviendo la provincia de Málaga. La producción de aceite de oliva es una de sus mayores fuentes de riqueza.

Desde el punto de vista histórico y cultural, esta amplia llanura nacida del río Guadalhorce ha sido habitada por diferentes pueblos que han dejado en ella numerosos vestigios e interesantes monumentos.

La otra gran zona olivarera es la parte nororiental (Nororma), lindante con las provincias de Granada y de Córdoba, y con relieve más accidentado, ya que predominan los cerros y hondonadas entre los que discurren los ríos Guadalhorce y Genil. Ubicada en el amplio corredor natural entre las vegas de Antequera y de Granada, en el centro se yerguen las sierras del Pedroso y las arcas, y en el sur las Gibalto, San Jorge, Jobo y Camarolos. Históricamente ha sido una zona de paso entre la Andalucía del



Guadalquivir y la Andalucía de Sierra Nevada, lo que ha favorecido una variada y fértil cultura.

Los olivos, que se plantaron en las dehesas pobladas hasta el siglo XVII por espesos encinares, cubren los terrenos ondulados, mientras que las tierras llanas y las riveras de los ríos se dedican tradicionalmente a la siembra del cereal y a los huertos. En esta zona se sitúan los municipios de Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco, Archidona, Villanueva de Tapia, Villanueva de Algaidas, Cuevas Bajas y Cuevas de San Marcos. La situación de la comarca de Antequera, con llanuras, lagunas y agrestes zonas montañosas, favorece la existencia de una fauna rica y diversa (perdices, jabalíes, cabra montés, flamencos...) cuya caza o contemplación constituyen un atractivo reclamo para los visitantes.

ZONA 3. EL VALLE DEL GUADALHORCE



El Valle del Guadalhorce tiene unas condiciones climáticas y geológicas muy semejantes a las que se dan en las zonas más bajas de la Axarquía; será por estas razones por las que en ambas haya prosperado la misma especie de olivo: el verdial en su variedad de 'aloreño'.

En las últimas décadas, los terrenos dedicados tradicionalmente al cultivo del olivar han ido disminuyendo en extensión, una vez que las labores agrícolas que los olivos han sufrido un proceso de mecanización para así hacer rentable su cultivo. Como sucede en la Axarquía, los olivares del Valle del Guadalhorce fueron plantados en terrenos muy pendientes, en los que las labores de cultivo no pueden hacerse más que con animales. Si subimos desde el llano hasta Casarabonela o Pizarra observaremos olivares abandonados o con una producción muy pequeña.

Por otro lado, las tierras ribereñas del Guadalhorce, que son llanas y dotadas de sistemas de riego, han intensificado el cultivo de los cítricos y de las especies subtropicales, en detrimento del olivo. No obstante, los olivos que aún sobreviven dan un aceite de exquisita calidad.

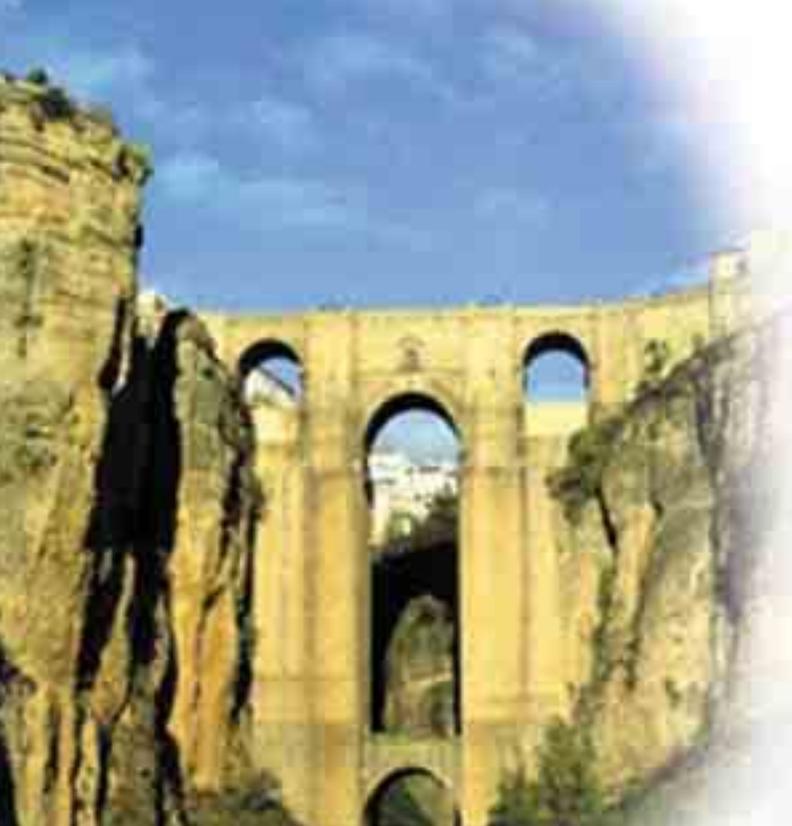
La benignidad del clima favorece la temprana maduración de la aceituna; ésta es una de las razones de que buena parte de la cosecha se dedique, no a la molturación sino al verdeo, es decir, se recoge a mano y es destinada a la elaboración de la aceituna de mesa.

ZONA 4. RONDA Y LA SERRANÍA

La Serranía de Ronda es una extensa comarca malagueña, lindante con las provincias de Cádiz y Sevilla, con una orografía impresionante de valles, bosques y ríos, por la que se encuentran diseminados pequeños pueblos encaramados en las laderas de barrancos y quebradas. Rodeada de parques naturales (Grazalema, Alcornocales y Sierra de las Nieves) y con un clima continental pero atenuado por la humedad y las abundantes lluvias, la Serranía de Ronda constituye una de las grandes reservas paisajísticas, biológicas y turísticas de Málaga.

La aspereza del terreno ha dificultado la comunicación de tal manera que sus habitantes se han visto obligados a mantener con grandes esfuerzos una agricultura de subsistencia de la que formó parte, cómo no, el cultivo del olivo. No obstante, con el paso del tiempo el olivar ha ido desapareciendo del paisaje serrano, de tal manera que en la actualidad sólo funcionan tres almazaras, dos en Ronda y una, recientemente inaugurada, en Cuevas del Becerro.

Ahora bien, el aceite que aquí se produce es de gran calidad. Se están extendiendo las pequeñas explotaciones productoras de aceite biológico con gran aceptación por parte de lugareños y foráneos. Es lo que sucede en la nueva almazara de Ronda donde, de los 6 millones de kilos de aceitunas molturados, unos 12.000 kilos son olivas ecológicas de las que se extraen 2.500 kilos de aceite de excelente calidad, que se vende en las mismas instalaciones.



4. RUTAS TURÍSTICAS

RUTA DEL ACEITE MORISCO

(COMARCAS DE LA COSTA DEL SOL ORIENTAL Y AXARQUÍA)

RUTA DE LOS OLIVOS CENTENARIOS

(COMARCAS DE LOS MONTES DE MÁLAGA Y AXARQUÍA)

RUTA DE LOS OLIVOS HOJIBLANCOS

(COMARCAS DE LOS MONTES DE MÁLAGA Y ANTEQUERA)

RUTA DEL ACEITE DE LAS VILLAS NUEVAS

(COMARCA DE ANTEQUERA)

RUTA DEL ACEITE DE LA VEGA Y LOS PANTANOS

(COMARCAS DE ANTEQUERA Y GUADALHORCE)

RUTA DEL ACEITE ECOLÓGICO

(COMARCA DE SERRANÍA DE RONDA)

RUTA DEL ACEITE MORISCO

(Comarcas de la Costa del Sol Oriental y Axarquía)

Son tantos los caminos que recorren la Costa del Sol Oriental y la Axarquía, y tantos los lugares que merecen ser visitados... Puestos a elegir, recomendamos dos rutas que discurren entre olivos y nos conducen a dos lugares ligados desde muy antiguo con nuestro aceite: Comares y Periana. El viajero tendrá ocasión de visitar pueblos por los que el tiempo no ha pasado y conocer en vivo la amabilidad de unas gentes hospitalarias y abiertas.

El clima, la tranquilidad y la belleza del paisaje han atraído a numerosos extranjeros que, una vez conocido este rincón de la provincia de Málaga, se han quedado a vivir y han dejado lejos las brumas y la frialdad de sus lejanos países.

Con pan y vino se anda el camino. Y con aceite haremos que hasta las curvas nos parezcan más suaves.

RUTA DEL ACEITE MORISCO

ITINERARIO:

Valle Niza
Vélez Málaga
Benamocarra
Almáchar
El Borge
Comares

Si salimos desde Málaga, cogeremos la autovía del Mediterráneo, con dirección a Vélez Málaga. A la altura de **Valle Niza** doblamos a la izquierda. Antes de llegar a Cajiz está la almazara que tiene por nombre **El Molino nº 1**. Es de un particular y produce anualmente un millón de kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra. En tiempo de molturación, entre diciembre y marzo, el visitante puede seguir todo el proceso de molturación y comprobar cómo el aceite va saliendo y depositándose en los grandes recipientes que lo conservan. Toda la producción se vende directamente al público que se desplaza hasta el lugar para adquirirlo. El nombre del propietario es Jesús Cano Briones y su teléfono es el 95 251 46 11, por si queremos hacerle alguna consulta previa.

Volvemos a la autovía y llegamos en pocos minutos al cruce de **Vélez-Málaga**. Esta ciudad, con más de 50.000 habitantes y tradicional centro comercial y administrativo de la Axarquía, tiene interesantes lugares que merecen ser visitados: la **Iglesia de Santa María la Mayor** de estilo mudéjar y reconvertida en iglesia en 1489, la de **San Juan** y la de **San Francisco**. También podemos visitar la hermosa **Ermita de la Virgen de los Remedios**, situada sobre un promontorio. Hay otros edificios que merecen nuestra visita: **Palacio de los Marqueses de Beniel**, la **Casa de Cervantes**, el **Teatro del Carmen**. Cerca del mar y con un gran desarrollo industrial y agrícola, sigue siendo a pesar de los cambios un pueblo acogedor y hospitalario.

Preguntamos a alguien por la almazara **Aceites Axarquía** y siempre habrá quien nos indique el camino. De todas maneras damos la dirección: Explanada de la Estación, nº 3. Es una moderna almazara, aunque conserva en exposición algunos elementos antiguos como son la prensa, piedras del molino... Su aceite, con una acidez máxima entre el 0.4 y 0.5 por ciento, y una producción total que ronda el millón de kilos, es adquirido, como casi toda la de esta comarca, por particulares que se desplazan expresamente hasta esta almazara.

Cogemos el coche y salimos de Vélez hacia el norte y tomamos un desvío a la izquierda que nos llevará a **Benamocarra**, localidad en la que nació Eduardo Ocón, uno de los más grandes maestros de la música española. El nombre del pueblo y la fisonomía de sus calles y casas tienen raíces moriscas, una constante que se irá repitiendo a lo largo de nuestro recorrido. Lugares de interés son la **Plaza del Calvario**, la de la **Constitución** y la **Iglesia de Santa Ana**.





Siguiendo nuestra ruta nos topamos con **Almáchar** desde cuyo mirador tendremos una excelente vista sobre casi toda la Axarquía. Uno de los platos más exquisitos de esta localidad es el ajoblanco, inigualable gazpacho elaborado a base de almendras o habas,

ajo y aceite, que merece la celebración de una fiesta, la **Fiesta del Ajoblanco**, que reúne el primer sábado de septiembre a miles de visitantes entre los que se reparten cientos de litros de ajoblanco. Reconfortados por el gazpacho podemos reiniciar el camino no sin antes haber visitado el **Museo de la Pasa** y la **Iglesia de San Mateo**.



Pronto llegamos a **El Borge**, también conocido como 'la capital de la pasa'. En este pueblo de poco más de mil habitantes acaba de inaugurarse **La Posada del Bandolero**, casa donde se supone que nació en 1837 el famoso bandolero apodado 'El Bizco del Borge'. Durante un tiempo este edificio fue una almazara y de ella se conservan el molino y otros elementos arquitectónicos.



El Ayuntamiento ha sido el promotor de este proyecto, en el que se comparte el uso de museo del bandolerismo con el de **hotel rural**. Tiene seis habitaciones, con mobiliario antiguo y aire romántico, cada una de ellas lleva el nombre de uno de los miembros de la partida de 'El Bizco del Borge'.

También debemos acercarnos hasta la **Iglesia de Nuestra Señora del Rosario** y visitar el típico **Barrio del Rinconcillo**. Tras un refrigerio en la posada o en alguno de sus bares y bodegas, seguimos ruta hasta Comares por una carretera algo tortuosa pero rodeada por un paisaje que merece la pena ser contemplado.



En nuestro camino pasamos por **Cútar**, hermosa población de unos setecientos habitantes, y con un laberinto de calles estrechas y rincones llenos de flores y de agua. Es interesante su antigua **fuelle**, de construcción árabe, y de donde sin duda proviene el nombre del pueblo, pues Cútar, en árabe significa 'Fuente del Paraíso'.

Ahora pasamos por **Benamargosa**, población en la que se mezclan los tradicionales cultivos de la vid, el almendro y el olivo, con las nuevas plantaciones de productos subtropicales.





Dando una amplia curva por la carretera que sube hasta el final de nuestra ruta tendremos la oportunidad de contemplar en toda su extensión la hermosa panorámica, en una mezcla del azul del mar y el ocre con manchas verdes de los campos de la Axarquía. Por fin llegamos a **Comares**, bastión natural desde el que se defendieron Omar ben Hafsun de las huestes de los omeyas cordobeses, y de aquellas luchas es testigo el **Castillo** que corona sus rocas más altas.

En la plaza principal del pueblo está **El Molino de los Abuelos**. Es un edificio de finales del siglo XIX en el que se instaló una almazara que estuvo funcionando hasta mediados del siglo pasado.

Para evitar que el edificio y sus instalaciones se convirtieran en una ruina, como ha sucedido con tantas otras construcciones similares, la familia Hermoso conservó lo mejor posible este patrimonio. Hace unos años se inició la restauración de la almazara y de la casa, convirtiéndolas en restaurante y alojamiento. La parte de la casa dedicada a hotel consta de cinco habitaciones dobles y tres apartamentos con vistas a la plaza, al patio interior o al inmenso valle que se divisa desde estas alturas.

El restaurante se ha instalado en la antigua almazara. El comedor ocupa la sala de la maquinaria de la que se ha conservado el empiedro, las prensas, las bombas hidráulicas y los depósitos del aceite, situados en el suelo y cubiertos por un cristal transparente e iluminado.

Una dependencia aneja es la bodega, donde se guardaba el aceite en tinajas de barro, y el vino, en toneles. Adornan el lugar, que sirve de bar o sala de celebraciones, utensilios y aperos relacionados con la obtención del aceite y del vino.



Para los que se queden a dormir, por la mañana les espera un desayuno molinero: zumo de naranja, pan con aceite, café y mermelada de la casa.



RUTA DEL ACEITE MORISCO



COMARES

Es recomendable la visita a La Tahona, una de las Torres del Castillo de Comares.



EL BORGE

Hacer referencia a El Borge significa hacer referencia a la pasa.



ALMÁCHAR

El monumento por excelencia de esta localidad es la parroquia de San Mateo, que se ubica en el centro urbano.



VALLE NIZA

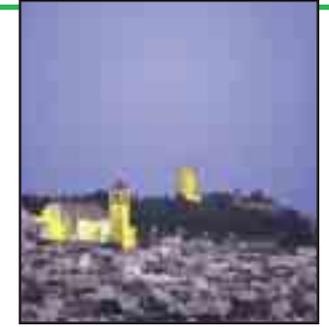
Núcleo de población situado a 3 Km. de Benajarafe. De gran importancia histórica al poseer una iglesia rupestre que fue utilizada por eremitas mozárabes entre los siglos VIII y X.

3 El Molino de los Abuelos



BENAMOCARRA

El único monumento de esta localidad es la Iglesia parroquial de Santa Ana, cuya construcción data del siglo XVI.



VÉLEZ - MÁLAGA

El municipio de Vélez, el de mayor superficie y el más poblado de la Axarquía, engloba varios núcleos de población, como son los de Torre del Mar, Benajarafe, Triana, Trapiche, Almayate, Cajiz o Chilches, entre otros.

2 Almazara "Aceites Axarquía"

1 Almazara "El Molino nº 1"



SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
 - Fin de la Ruta
 - - - Itinerario sugerido
- 0 5 km.

RUTA DE LOS OLIVOS CENTENARIOS

(Comarcas de los Montes de Málaga y Axarquía)

ITINERARIO:

Málaga
Colmenar
Riogordo
Mondrón
Periana
Alfarnatejo
Alfarnate

Para recorrer este camino que nos lleve a los lugares más singulares del aceite saldremos de Málaga por la antigua carretera de los Montes. Los cerros y barrancos, ahora repoblados de pinos que fueron plantados para evitar las terribles riadas del río Guadalmedina, en otro tiempo eran fértiles viñedos y extensos olivares. El olivo, ahora casi ausente, fue, junto a la vid y el almendro, el sustento y modo de vida de los lugareños. Muy cerca queda el Partío de Verdiales del que dice la copla:

*Partío de Verdiales,
partío de muchas viñas,
entre pitas y olivares
estoy queriendo a una niña
y no me la da su mare.*

Este itinerario, aunque en su recorrido tengamos que salvar numerosas curvas, nos llevarán hasta la **Fuente de la Reina** y el **Puerto del León**, a casi mil metros de altura sobre el nivel del mar desde donde tendremos una magnífica vista de Málaga y su bahía; y si el tiempo es claro, veremos las costas de África. Recomendamos este tortuoso itinerario porque así el viajero tendrá la oportunidad de cruzar hermosos parajes y disfrutar de insólitas panorámicas.

Desde la misma Fuente de la Reina sale una carretera que se adentra en este parque natural.

Retomamos el viaje y la primera parada de esta ruta del aceite la haremos en el **Lagar de Torrijos**. El acceso a este antiguo lagar se haya a unos dos kilómetros del Puerto del León, en dirección hacia Colmenar, y se llega por un camino forestal que arranca a la izquierda de la carretera. Aunque tiene una buena indicación, el viajero debe estar atento sin distraerse en demasía con las hermosas vistas de la Axarquía, del Mediterráneo y de Sierra Tejeda.

Este camino, aunque algo estrecho, ha sido asfaltado y discurre encajonado entre la exuberante vegetación del Parque Natural de los Montes de Málaga.

El edificio pertenece en la actualidad a la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, que lo ha rehabilitado y transformado.

Durante la primera mitad del siglo XIX y hasta la llegada de la filoxera que aniquiló los viñedos, fue lagar donde se extraía el afamado vino de los montes. Al ser sustituido el cultivo de la viña por el del olivar, al edificio se le añadieron dos alas en las que se instalaron el molino de aceite, la prensa y la bodega.

La construcción es un claro reflejo de las viviendas típicas de los Montes de Málaga y fiel exponente de la bonanza económica de la primera mitad del XIX.



En el interior se conservan elementos arquitectónicos característicos de la vida agrícola a la que se dedicaba el edificio. Lo primero que nos llama la atención es una viga usada ya en el siglo pasado y que se conserva perfectamente. En época de vendimia se usa para la prensa de las uvas de los viñedos cercanos.

Además de la bodega y de otras instalaciones propias de un lagar, hay almazara. Aunque la razón de este edificio, que como su nombre indica era servir de lagar, se instaló en él una almazara tras la crisis de la filoxera y los cambios de cultivo que se hicieron para mantener una economía agrícola.



A excepción de las alpechineras, que se encuentran en el exterior del edificio, el resto se ubica en las antiguas cuadras, ampliadas tras el cambio de cultivo y la introducción del olivar en la producción de la finca. El molino de aceite, de tres rulos y con tracción animal, es de mediados del siglo XIX. La prensa es de piquera o de breva, y tiene una datación algo posterior. Está construida en hierro y acero en la fábrica de Ruperto Heaton, en el barrio de Huelin de Málaga. La caldera para el agua es también de finales del siglo XIX.

El Lagar de Torrijos está abierto al público los fines de semana.

Desandamos el camino y salimos de nuevo a la carretera. Estamos entrando

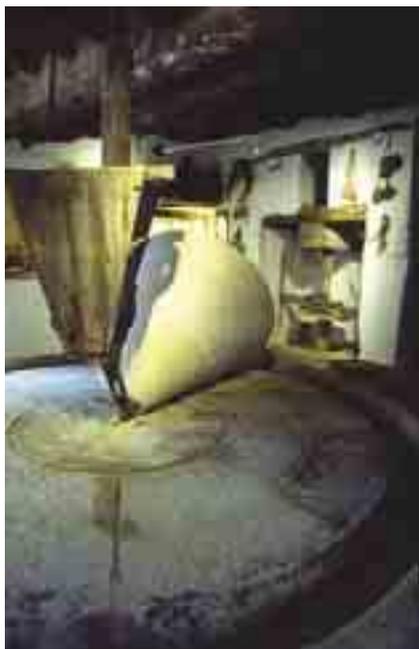
en la Axarquía, de la que en esta ruta recorreremos la parte occidental en busca de los lugares en los que se produce aceite de afamada calidad y que se obtiene de aceitunas de olivos verdiales, nevadillos o picuales. La variedad más cultivada es la verdial, de la que se extrae un aceite que se distingue por su aroma y por su paladar dulce y ligero.

Tras tomar la última curva de esta ahora tranquila carretera llegamos a **Colmenar**, localidad que ha sido el centro de esta parte de la comarca, y ahora es un pueblo tranquilo, apartado y muy acogedor.

Famosa por ser cuna del vino de los montes, de su gastronomía merece destacar su reconfortante 'plato de los Montes': chacinas, huevos y papas, frito todo en su magnífico aceite. Del maridaje entre su vino y sus embutidos nació el **Día del Mosto y la Chacina**, que se celebra un poco antes de la Navidad.

Salimos de Colmenar en dirección a **Riogordo**. Para ello tomaremos la carretera que va hacia Vélez-Málaga y que discurre por un fértil valle bordeado de olivares, higueras y almendros. El pueblo se halla situado en una colina que mira hacia el río de la Cueva. Para aprovechar la fuerza de sus aguas fueron muchos los molinos de harina y de aceite que se construyeron y de los que quedan algunos interesantes testigos.





Para saber de todos estos pormenores lo mejor es visitar el **Museo Etnográfico Municipal**.

La actual **almazara** de Riogordo tiene el nombre de Olivarera San Jacinto y produce un excelente aceite de oliva virgen extra, embotellado bajo la denominación de Rioliva.

Para disfrutar de uno de los espectáculos más interesantes del folclore andaluz, recomendamos a los forasteros que vean la representación del **Paso de la Pasión**, escenificación popular de la Pasión de Cristo que se lleva a cabo el Jueves Santo y el Viernes Santo de cada año.

El día 7 de septiembre se celebra la **Noche de las Candelas** o Fiestas del Candil, en la que se hacen fogatas y concursos de candiles.

Entre los platos tradicionales destacamos el pimentón, el cocido de garbanzos, el gazpacho de habas verdes y la porra. En los hornos del pueblo podemos comprar la repostería típica de la zona: tortas de aceite, magdalenas, mantecados, palillos, borrachuelos...



Salimos de Riogordo con dirección Periana. Pronto comenzamos a ver a un lado y otro de la carretera olivos centenarios, de grueso tronco y formas caprichosas. Nos estamos acercando a la aldea de **Mondrón**.

Justo al lado de nuestro camino se haya la Olivarera San José Artesano. En la misma **almazara**, que tiene 340 socios y que produce 300.000 litros de aceite de sus 60.000 olivos, se puede comprar el aceite de oliva virgen extra tipo verdial u oro. La extracción en frío, la selección de la aceituna, la molturación diaria y el riguroso control de calidad hacen que sea uno de los aceites más valorados por los amantes del buen paladar. De todas partes vienen familias a comprarlo. Junto a la moderna almazara se conserva un **viejo molino** de prensa hidráulica, de empiedro y con tracción animal, y la antigua bodega.

Si el visitante quiere conocer otra variedad gastronómica, que no se vaya sin probar su magnífico queso de leche de cabra.

Casi a un tiro de piedra de distancia topamos con **Periana**. De sus lugares más interesantes destacamos la **Iglesia de San Isidro Labrador**, el **Lavadero de la Cruz** y los **Baños Árabes**.

El último domingo de marzo de cada año miles de vecinos y de forasteros pueden participar en el **Día del Aceite** en el que se degusta el aceite de oliva virgen extra que se produce en su cooperativa San Isidro. No menos afamados son los melocotones de Periana, verdadera síntesis de fruta que atrae por su color, su tacto y su sabor, y que merece una feria, la del **Melocotón**, a la que acuden miles de visitantes. Se celebra durante el tercer fin de semana del mes de agosto.

El final de nuestro viaje nos llevará hasta Alfarnate. Para ello cogeremos una carretera circundada de abruptas peñas y atrevidos tajos y, tras pasar el Puerto del Sol de 1.100 m. de altitud, llegaremos en pocos minutos a la pequeña localidad de **Alfarnatejo**, refugio de bandoleros durante el romántico siglo XIX. Desde el pueblo tendremos la oportunidad de contemplar el **Desfiladero del Río Sabar** y el impresionante **Tajo de Gómer**.

A sólo 3,5 kilómetros de Alfarnatejo está **Alfarnate**, pueblo de montaña famoso por sus garbanzos, con los que se hace su afamada olla, condimentada con aceite de oliva. La producción de aceite no es abundante pero de una gran calidad.

Debemos visitar la **Ermita de Monsalud**, la **Iglesia de Santa Ana** y disfrutar del paseo por las callejuelas de este pueblo de montaña.

Hemos dejado como meta de la ruta la **Venta de Alfarnate**, a pocos minutos de distancia del núcleo urbano. Parece ser que fue construida en el año 1690. Algunos investigadores creen que pudo ser el origen del pueblo al ser paso obligado para los viajeros que iban desde la Costa hasta el interior y donde se hacía el cambio de caballerías. Entre las leyendas que se cuentan sobre esta venta es que en ella fue robado un correo real por Luis Candelas. Hay quien dice que en ella terminó detenido este bandolero y el visitante podrá ver la habitación que le sirvió de celda. Otro bandolero que anduvo por allí fue José María el Tempranillo, sobre el que también se cuenta curiosas leyendas que corrieron de boca en boca en forma de romances populares.

Como ya será hora de comer, les recordamos los platos típicos del lugar: setas de cardo al ajillo, chivo frito, migas, pollo... Oriundos de Alfarnate son los afamados roscos del padre Carrero.

RUTA DE LOS OLIVOS CENTENARIOS



RIOGORDO

Es durante la Semana Santa cuando Riogordo toma el mayor protagonismo con la representación de La Pasión el Viernes Santo y el Sábado Santo. Unos 400 vecinos toman parte en esta escenificación.



ALFARNATEJO

El monumento de mayor interés de Alfarnatejo es la Iglesia parroquial del Santo Cristo de Cabrilla.

3 Almazara "Olivarera San José Artesano"

4 Venta de Alfarnate



ALFARNATE

Teniendo en cuenta la situación fronteriza de Alfarnate y el cercano paso natural del Puerto de los Alhazores, los primeros asentamientos humanos en la zona se produjeron en la prehistoria.



MONDRÓN

El museo del aceite está situado en la localidad aceitera de Mondrón. Este museo nació por iniciativa de la Cooperativa Olivarera de San José Artesano, quienes quisieron preservar los antiguos usos de elaboración de los aceites que le dieron fama a la localidad.



2 Almazara "Olivarera San Jacinto"



COLMENAR

Los yacimientos encontrados en algunos puntos del municipio indican con toda seguridad que ya en la prehistoria hubo asentamientos humanos en la zona.

1 Lagar de Torrijos



MÁLAGA

En el centro histórico de Málaga, se concentra prácticamente todos los monumentos y puntos de interés turístico, a excepción de los llamados jardines históricos, que se encuentran en el extrarradio.



PERIANA

Existen itinerarios que pueden hacerse a caballo y en los que pueden descubrirse algunas de las mejores panorámicas de la Axarquía.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
 - Fin de la Ruta
 - Itinerario sugerido
- 0 5 km.

RUTA DE LOS OLIVOS HOJIBLANCOS

(Comarcas de los Montes de Málaga y Antequera)

La comarca de Antequera es la zona olivarera más importante de la provincia. Para recorrerla con desahogo, proponemos dos itinerarios distintos. La primera ruta nos llevará hasta Antequera (la ciudad del Torcal) donde tendremos ocasión de visitar el Museo del Aceite; la otra discurre por las localidades de la zona Nororiental.

ITINERARIO:

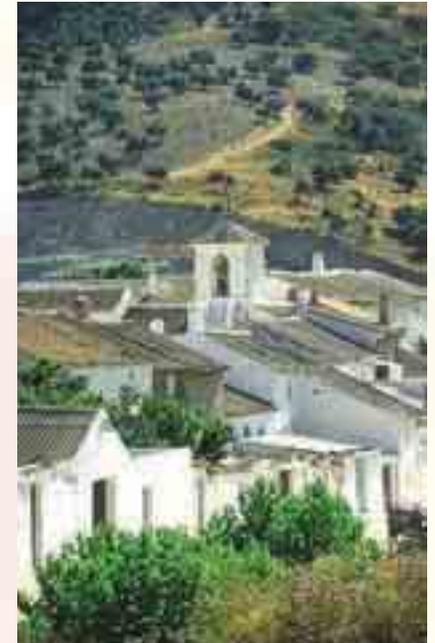
Casabermeja
Villanueva de Cauche
Antequera
Alameda

Si partimos desde Málaga, cogeremos la N-331 con dirección a Granada. Esta autovía ha sido trazada siguiendo el cauce del río Guadalmedina, encajonada entre cerros que fueron, hasta la llegada de la filoxera, fértiles viñedos. Ahora sus laderas están pobladas de almendros, algarrobos y algún que otro olivar.

A unos 20 kilómetros se encuentra **Casabermeja**. Su moderna almazara sigue produciendo aceites que tienen fama en toda la comarca: Verdiblanca y Oleobio, un aceite ecológico. Si el viajero tiene tiempo podrá acercarse para contemplar el **cementerio**, uno de los más curiosos de Andalucía por las construcciones que coronan las tumbas, y Monumento Histórico-Artístico desde 1980, año en el que también fue declarada de interés artístico la **Torre Zambra**, una torre vigía construida por los árabes en el siglo XIII. Otros lugares de interés son la **Iglesia de Nuestra Señora del Socorro**, con su monumental torre, construida en el siglo XVI, y el casco antiguo, que aún conserva algunas viviendas típicamente andaluzas.

En cuanto a sus fiestas recomendamos dos momentos: el **Corpus**, que dura varios días, durante los cuales las calles se engalanan con profusión de flores y altares, y el **Festival de Cante Grande**, un festival de cante flamenco u hondo, en el que participan los más famosos cantaores del momento. Para comer recomendamos: el plato de los Montes, el conejo al ajillo, el chivo en pepitoria, el pipeo, las migas, el gazpacho o la olla de la era. De su rica dulcería casera resaltamos las tortas de aceite.

Dejamos Casabermeja y a pocos kilómetros vemos a la derecha **Villanueva de Cauche**, un núcleo de casas sobre un promontorio cercano a la carretera. Es una pedanía de Antequera que consta de dos calles. Allí podremos observar, amén de interesantes vestigios romanos procedentes de la cercana ciudad romana de **Aratispi**, la casa de los marqueses de Cauche. Como anécdota decir que los vecinos de este pueblo no son dueños de las casas que habitan pues todas pertenecen a los marqueses. Cada año, a manera de tributo entregaban a dichos marqueses una gallina ponedora para seguir ocupando las viviendas.



Al llegar al Puerto de las Pedrizas tomamos dirección a Antequera por la N-331. Tanto si descendemos por la antigua Cuesta del Romeral, como si los hacemos por la autovía que llevamos, de pronto, tras una curva, se nos presentará con todo su esplendor la **Vega de Antequera**, tierra de olivos por excelencia, donde se cría una de las variedades más afamadas de Andalucía: el olivo hojiblanco.

Sin entrar de momento en Antequera, seguiremos hasta la A-92 y, al llegar al desvío de Córdoba, torceremos en dirección a Antequera. A pocos kilómetros están las oficinas de la mayor cooperativa oleícola del mundo: **Hojiblanca**, que en nuestra ruta del aceite es parada obligatoria. Allí se encuentra el **Museo del Aceite**, en un recinto que es réplica de un cortijo-almazara del siglo XVII.



Con profusión de datos recogidos en paneles explicativos, el visitante hace un recorrido por la historia del olivo y los métodos de obtención del aceite desde sus orígenes en el lejano Egipto, su posterior expansión por el Mediterráneo de la mano de los fenicios, la época romana, la Edad Media, hasta los tradicionales medios de molturación anteriores a las maquinarias modernas.

Como colofón de esta interesante visita entraremos en las oficinas centrales de Hojiblanca, una cooperativa de segundo grado pues coordina y distribuye el aceite producido por una treintena de almazaras del norte de la provincia de Málaga y del sur de Córdoba. En estas oficinas podremos admirar los diferentes premios otorgados al aceite de la comarca, así como adquirir botellas de uno de los mejores aceites vírgenes extras del mundo.

En la promoción y divulgación de las excelencias de los distintos tipos de aceite que elabora Hojiblanca colaboran el gran maestro de cocineros españoles, Carlos Arguiñano, y nuestro internacional actor Antonio Banderas.

Para completar esta interesante jornada, el visitante puede acercarse a la vecina Antequera, cuya oferta cultural es variada y riquísima. Podemos escoger las rutas de los **dólmenes** prehistóricos de Menga, Viera y El Romeral; o bien hacer un recorrido por los recintos religiosos: la **Real Colegiata de Santa María la Mayor**, que ahora cumple 500 años, las iglesias de **San Sebastián**, de **San Juan y San Pedro**, del **Carmen**, de **los Remedios**, **Santiago**, **Madre de Dios**, **San José**, **Belén** y **San Juan de Dios**; o la **Iglesia Real del Monasterio de San Francisco**, declarada Monumento Nacional.

Hay otro recorrido que nos lleva hasta las magníficas casas solariegas. Destaca entre todas el **Palacio de Nájera**, convertida en **Museo Municipal**. Tampoco podemos dejar de ver la **casa del Marqués de la Peña**; la de la **Marquesa de las Escalonias**; la de los **Colarte**, convertida en **Casa Museo de la Diputación Provincial**; la del **Barón de Sabasona**, la del **Marqués de Villadarías**, o la casa de los **Serrailer**.



Podemos terminar el recorrido urbano acercándonos a la **Plaza de Toros** en cuyos bajos se encuentra el **Museo Taurino**. Y si aún disponemos de tiempo podremos viajar hasta el espléndido mundo de formas caprichosas que las rocas del **Torcal** nos ofrecen. Otro museo digno de ser visitado es el del **Convento de las Descalzas**.

Para no perdernos en nuestro recorrido y aprovechar el tiempo, lo mejor es dirigirse a la Oficina de Turismo donde nos darán amable y cumplida información.

Después de ver tantas cosas tendremos hambre;

para remediarla la gastronomía antequerana nos ofrece un surtido de platos entre los que nos será difícil escoger. Nosotros recomendamos dos inexcusables, uno salado y otro dulce. La **porra antequerana** y el **bienmesabe**. De ellos damos las recetas en la guía gastronómica.

Pero si tiene tiempo (y si no hay que hacerlo), le proponemos salir de Antequera con dirección Córdoba, y a pocos kilómetros, en el desvío que pone **Alameda**, torcemos. A un centenar de metros nos topamos con el **Caserío de San Benito**.

Rodeado de olivares, en los linderos de la Vega de Antequera y con el Torcal de fondo, este restaurante nos traslada a un escenario rural andaluz primorosamente conservado. Para ello se recuperó una construcción del siglo XVIII de la que se han conservado los elementos tradicionales que dan personalidad a la arquitectura popular andaluza: tejas, puertas, suelos, ventanas, rejas, chimenea... El exterior es un patio empedrado por el que se accede a través de un antiguo portón al restaurante distribuido por las dos plantas de la casa. Si hace frío, la chimenea estará encendida y de ella sacarán la 'copa', rescoldo en braseros que calientan a los comensales sentados en una 'mesa camilla', con su 'refajo' y todo.

La gastronomía recoge los platos más propios y tradicionales de la zona: ensaladas, porra, migas, potajes, conejo, cordero o lomo con espárragos. De postre, gachas o el bienmesabe.

En un edificio anejo, en lo que fue una capilla, se ha instalado el **Museo de Usos y Costumbres** con interesantes piezas y objetos rescatados, primorosamente exhibidos.

Fuera, ocupando una amplia explanada, el visitante se encuentra con multitud de aperos, maquinarias y objetos utilizados en las labores agrícolas, así como varios molinos de antiguas almazaras en una especie de museo al aire libre. El lugar, la comida, el calor de los dueños y el ambiente de tranquilidad que allí se respira a buen seguro que nos hará repetir la visita. Y no es para menos.



ALAMEDA

La figura del bandolero andaluz, que tanto interés suscitó en sus días, la representa José María Pelagio Hinojosa, conocido popularmente como 'El Tempranillo'.

1 Museo del Aceite



ANTEQUERA

Antequera ofrece una gran riqueza artística y monumental aglutinando todo su patrimonio en el casco antiguo.



2 Caserío de San Benito



VILLANUEVA DE CAUCHE

Corría el cuando se creó el Marquesado de Cauche en los terrenos que hoy acogen la pedanía antequerana de Villanueva de Cauche.



CASABERMEJA

La Iglesia parroquial de Nuestra Señora del Socorro no sólo es el monumento más importante de Casabermeja sino también el más visible.

SIGNOS CONVENCIONALES



RUTA DEL ACEITE DE LAS VILLAS NUEVAS

(Comarca de Antequera)

ITINERARIO:

Villanueva del Rosario
Villanueva del Trabuco
Salinas
Archidona
Villanueva de Algaidas
Alameda

El punto de partida de esta ruta, para orientar al visitante que viene de Málaga o de cualquier otro lugar, lo hemos situado en el **Puerto de la Pedrizas**, la entrada natural al Alto Valle del Guadalhorce donde se sitúan los dos primeros pueblos de la ruta: el Rosario y el Trabuco.



Desde este puerto tomaremos la bifurcación que se dirige hacia Granada. Lo primero que observará el viajero es que el paisaje cambia y da paso a un valle bordeado a la derecha por cadenas montañosas, con magníficos parajes y espesos bosques de encinas y pinos, donde nacen arroyos y fuentes que vierten sus aguas en el Guadalhorce. En las tierras de labor, el olivar se extiende en fértiles campos; siguiendo el curso de los ríos se marcan los bosques de rívera, algunas huertas y láminas de campos rectangulares donde se mecen los cereales.

A unos tres kilómetros dejamos la autovía y tomamos el desvío hacia **Villanueva del Rosario**, población de unos 3.000 habitantes, cuyo nombre primero fue el de Puebla del Saucedo por la abundancia de estos árboles en la márgenes de sus ríos y arroyos. Desde la carretera se puede ver al fondo la fortaleza natural del **Peñón de Solís** donde los arqueólogos sitúan la ciudad romana de **Ulisis**.



Si el viajero quiere hacer una parada se encontrará con la amabilidad de sus gentes, la exquisitez de los dulces del **Horno de Teodoro** y el famoso aceite de oliva virgen. Si quiere comprarlo, antes de llegar al pueblo encontrará el cartel que anuncia **Cooperativa San Juan**. Abre todos los días, excepto los domingos.

Para contemplar el esplendor de las sierras que rodean el pueblo, recomendamos tomar el camino del paraje natural de **Hondoneros** y, desde la atalaya en la que se sitúa la **Ermita de la Virgen del Rosario**, ver el nacimiento del río Cerezo. En las tarde de verano es fácil observar cómo las cabras montesas bajan para abrevarse en las aguas transparentes.

En la primera semana del mes de agosto se celebran las fiestas del verano en las que se sueltan unas vaquillas por las calles.



Justo a una legua de distancia, 5.5 kilómetros, se encuentra el próspero pueblo de **Villanueva del Trabuco** en cuyo término nace el río Guadalhorce, el más largo y caudaloso de la provincia de Málaga. Es paso obligado la hermosa **Plaza del Prado** donde siempre manará la **Fuente de los Tres Caños**. En otra plaza se encuentra la **Iglesia de Nuestra Señora de los Dolores**. Otros recintos religiosos son las **Ermitas de San Juan, de San Isidro, de San Antonio** y la de la **Virgen del Puente**.

De las antiguas fábricas de aceite podemos ver en los parques públicos las piedras y las prensas convertidas en piezas de museo al aire libre. De su gastronomía tradicional destacamos, para ser breves, sólo dos platos: el guisillo de san José y las papandúas, comida ésta propia de la Semana Santa y que en Villanueva de Tapias se llaman papuecas, en Algaidas parpuchas y en Villanueva del Rosario tortitas de bacalao.

Como en todos los pueblos de la comarca, uno de los días más señalados del año es el 25 de abril, festividad de **San Marcos**, jornada en la que todo el pueblo se desplaza en romería hasta la **Fuente de los Cien Caños**, en la falda de la Sierra de San Jorge.

Para llegar a nuestro siguiente destino, Archidona, hay dos caminos: el más corto es la carretera de Los Molinillos, una ruta de montaña, estrecha y con muchas curvas; por el otro, aunque algo más largo, resulta más cómodo para el viajero y nos llevará hasta **Salinas**.

Si no tenemos prisa, tomamos la carretera de los Molinillos, llamada así porque cruza unos abruptos parajes en los que estuvieron enclavados antiguos molinos harineros y almazaras. Para hacer senderismo podremos atravesar la **Hoz de Marín**, estrechura escarpada que desemboca en la Vega de Archidona, recorrer varios kilómetros entre laderas en cuyo fondo discurre un riachuelo.

Así llegamos a **Archidona**, una ciudad que se estira recostada en la falda de la Sierra de Gracia y del Conjuero. Tuvo su momento de máximo esplendor durante la dominación árabe y llegó a ser capital de la **Cora del Rayo**. Testimonio de su pasada grandeza musulmana son la muralla y los restos del castillo que dominan la ciudad, la vega y todo el entorno. En esta atalaya, y sobre la antigua mezquita, fue edificada la ermita dedicada a la patrona del pueblo y de la comarca, la **Virgen de Gracia**, cuya festividad se celebra el 15 de agosto.



Archidona posee un rico patrimonio histórico-artístico que recomendamos a todos los visitantes: la **Plaza Ochavada**, joya arquitectónica del siglo XVIII, las iglesias de **Santa Ana, del Nazareno, de la Victoria**, y el **Convento de las Mínimas** donde unas monjas elaboran unos dulces para chuparse los dedos. Por un torno de madera pidan a la hermana portera una cajita de mostachones.



Para tapear o comer hay muchos bares y dos o tres restaurantes donde probar las viandas (porra caliente con setas de cardo, guisillo de San José, porra o un simple mollete) aliñadas o fritas con un buen aceite. En cualquier establecimiento de comestible, o en el bar donde nos tomemos unas copas acompañadas de exquisitas tapas, podremos comprar algunas botellas de aceite de oliva virgen extra.

Salimos de Archidona, cruzamos la A-92 y tomamos dirección hacia Villanueva de Algaidas, hacia las tierras bañadas por el río Genil.

Cerca de **Villanueva de Algaidas**, nombre que en árabe significa 'el bosque', nos topamos con las ruinas de un **Convento de los Franciscanos**, junto a las que existe una **Iglesia Rupestre**. En una de las principales calles del pueblo, hasta que se termine el que se está edificando, encontramos el **Museo del escultor Berrocal**. Desde el punto de vista arqueológico, es muy interesante la **Necrópolis de los Alcaldes**.

De su gastronomía recomendamos que no olviden estos nombres: salmorejo, ajoblanco, el relleno y las gachas de mosto.

Siempre caminando entre verdes olivares y campos muy bien cuidados, nos dirigimos hasta el final de esta ruta: **Alameda**.

Tendremos que cruzar la carretera que va entre Antequera y Córdoba, y a pocos kilómetros está el pueblo, ya en los límites de la provincia de Málaga y la de Córdoba. Muchas de sus casas son buenos ejemplos de la arquitectura popular andaluza. En la plaza principal hay una hermosa **f fuente del siglo XVIII**. Otros edificios notables son la **Iglesia de la Inmaculada Concepción** y la **Vicaría**, bello conjunto construido en el XVIII y una interesante muestra del Barroco.

Pero como lo que nos urge es comer, nos dirigimos hasta la **Posada de José María El Tempranillo**, en una **Casa Museo del siglo XVIII**, donde podremos seguir los pasos de este famoso bandolero. Aprovechando la situación estratégica del pueblo que era paso obligado de diligencias, El Tempranillo sorprendía a los viajeros y, con modales caballerescos, les pedía amablemente sus pertenencias. Sus restos descansan en la iglesia del pueblo.





ALAMEDA

La figura del bandolero andaluz, que tanto interés suscitó en sus días, la representa José María Pelagio Hinojosa, conocido popularmente como 'El Tempranillo'.



VILLANUEVA DE ALGAIIDAS

La Feria de agosto goza del máximo favor por parte de los vecinos, que acuden en gran número a los distintos actos festivos, los cuales se cierran con una verbena popular.



ARCHIDONA

La cocina de Archidona presenta platos tan característicos de la zona como la porra, la cazuela moruna, la olla y el guisado de patatas.



VILLANUEVA DEL ROSARIO

En un paraje con las características de Villanueva del Rosario, la práctica del senderismo se convierte en una actividad primordial.



SALINAS

Cercana a la autovía que une Málaga con Granada, Salinas mantiene en la actualidad su encanto andaluz de siempre.



VILLANUEVA DEL TRABUCO

La Iglesia parroquial de Nuestra Señora de los Dolores es la construcción más relevante de Villanueva del Trabuco.



2 Posada de José María el Tempranillo

1 Cooperativa San Juan

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
 - Fin de la Ruta
 - - - Itinerario sugerido
- 0 5 km.

RUTA DEL ACEITE DE LA VEGA Y LOS PANTANOS

(Comarcas de Antequera y Guadalhorce)

ITINERARIO:

Mollina

Humilladero

Fuente Piedra

Sierra Yeguas

Campillos

Teba

Ardales

Carratraca

Casarabonela

Con este recorrido visitaremos algunos pueblos situados en el curso medio y bajo del río Guadalhorce, y pasaremos desde las llanuras y suaves colinas de Mollina, Humilladero y Fuente Piedra y, tras detenernos en el punto más alto de los alrededores, Teba, descenderemos de nuevo hacia Málaga siguiendo el curso de nuestro río, que discurre entre barrancos y quebradas que albergan localidades tan interesantes como Ardales, Carratraca o Casarabonela.

Salimos de Málaga por la autovía con dirección hacia Antequera. Cerca de esta localidad tomamos la A-92 en dirección a Campillos. A pocos kilómetros, entre olivos y viñedos, se encuentra **Mollina**, un próspero municipio en cuya iglesia, curiosidades de la ruta, se encuentra la **Virgen de la Oliva**, imagen que fue donada al pueblo en 1687 por el obispo Alonso de Santo Tomás. Otros lugares interesantes y dignos de ser visitados son el **Convento de la Ascensión**, el **Mausoleo de la Capuchina** y el 'Castellum' de Santillán.

Cruzando la autovía, el siguiente pueblo que encontramos es Humilladero, famoso por su aceite y también por las exquisitas chacinas caseras que aquí se elaboran. El nombre de Humilladero proviene de que, en el lugar que hoy ocupa una cruz conmemorativa, el Infante Don Fernando se 'humilló' y besó una espada jurando no guardarla hasta no haber conquistado la cercana ciudad de Antequera. Siguiendo el ejemplo, los restantes caballeros se hincaron de rodillas e hicieron el mismo juramento.

Cerca está **Fuente Piedra**, que si fue conocida desde la antigüedad hasta tiempos muy recientes por la fama de sus aguas curativas (una inscripción latina en la antigua fuente habla de sus poderes para curar la litiasis, los cálculos renales), ahora no lo es menos por hallarse a la orilla de una de las zonas húmedas más interesantes de la Península: la **Laguna Salada**. En ella habitan o anidan flamencos rosados, gaviotas picofinas, patos, grullas... Sin perder de vista la extensa laguna, y cruzando olivares salpicados de encinas centenarias, llegamos a **Sierra de Yeguas**, cerca de la Sierra de los Caballos, montes que marcan el límite entre la Vega del Guadalhorce y la Campiña sevillana.





Sin más dilación, y para no hacer demasiado larga la jornada, nos dirigimos hacia Campillos, lugar acogedor y muy conocido por la calidad de sus confecciones en piel. Su edificio más importante es la **Iglesia de Nuestra Señora del Reposo**, construida en el siglo XVI.

A poco más de una legua se encuentra **Teba**. Situada en un abrupto promontorio rocoso, lo primero que vemos de Teba es el **Castillo de la Estrella**, impresionante construcción en la que superponen elementos romanos, árabes y cristianos.



Durante la dominación romana esta localidad se llamó **Attegua** y, según cuentan los historiadores, fue escenario de las luchas civiles que enfrentaron a partidarios de Julio César y de Pompeyo. Desde el castillo se tiene una hermosa panorámica de las estribaciones de la Serranía de Ronda hacia el oeste, y de los llanos y ríos que constituyen la comarca de Guadalteba, hacia el sureste. Los edificios más interesantes son la **Ermita de Nuestro Padre Jesús Nazareno**, la portada de la **Casa Condal de la Emperatriz Eugenia de Montijo**, el **Palacete del Marqués de Greñina**, la **Ermita de Nuestra Señora del Carmen** y la **Iglesia de Santa Cruz Real**.

Al salir de Teba por la carretera que nos lleva a Ardales, y a poco más de un kilómetro, encontramos el **Molino de las Pilas**, un cortijo del siglo XIX rehabilitado como hotel y restaurante. De este viejo edificio se han respetado con esmero todas las dependencias originales y se han conservado intactos los elementos arquitectónicos que caracterizan las construcciones andaluzas: cal, vigas, piedra, rejas, tejas, puertas, ventanas...

El restaurante se ha situado en el mismo molino, de tal manera que los comensales, además de disfrutar de las viandas que satisfacen los paladares más exigentes, a la par podrán contemplar casi intactos los componentes de una almazara más que centenaria. Sus distintas maquinarias se han conservado como si por ellas no hubiera pasado el tiempo y este excepcional espacio está 'decorado' con una viga de contrapeso de 20 metros de largo. El suelo es el mismo empiedro que pisaron generaciones de aceituneros; las tinajas encastradas en la tierra guardan aún el olor del aceite que contuvieron y las piedras del viejo molino aún conservan restos de su última molienda.

Este sorprendente restaurante ofrece una gastronomía tradicional con especialidades culinarias en carnes y guisos elaborados con un magnífico aceite, y una amplia bodega con qué regarlos.

La tranquilidad del lugar incita al descanso. Para dormir, y en lo que fueron las dependencias de los antiguos propietarios, el hotel dispone de seis habitaciones dobles con cuarto de baño completo, calefacción y teléfono, incluso tres de ellas tienen su propia chimenea.





Este mismo día o al siguiente, si la tentación de dormir en tan privilegiado sitio nos ha vencido, seguiremos viaje hacia **Ardales**. Podemos hacerlo por el camino más corto; pero nuestro consejo es que cojan la carretera que bordea los pantanos, entre la montaña y el agua, y poder así disfrutar de un paisaje imponente. Por este camino tendrán la oportunidad de visitar las ruinas de **Bobastro**.



Fue en la época de dominación árabe y, en concreto, durante la sublevación de **Omar ben Hafsun** cuando en Bobastro sucedieron acontecimientos históricos muy importantes. Aquel famoso caudillo, hijo de un conde visigodo, se enfrentó al poder de Córdoba y estableció en este abrupto paraje su cuartel general. Su muerte, acaecida en el año 917, marcó el final de un episodio de resistencia heroica cantada por los escritores románticos. Otros lugares de interés son la **Iglesia de Nuestra Señora de los Remedios**, el **Castillo de la Peña**, el **Museo**, el **Desfiladero de los Agitanes** o la **Cueva de Ardales**.

Desde Ardales, y bajando hasta el Valle del Guadalhorce, pronto llegamos a **Carratraca**. Esta pequeña población de poco más de mil habitantes es conocida por su balneario de aguas sulfurosas muy indicadas para la cura de enfermedades de la piel. Hay quien dice que el nombre de Carratraca significa en árabe 'limpieza de lacra'. Esta denominación es acorde con la existencia de un famoso **Balneario** de aguas termales y medicinales, famosas desde el tiempo de los romanos. Aludiendo al valor curativo de sus aguas, la patrona del lugar es la **Virgen de la Salud**, en la iglesia del mismo nombre. Si el viajero tiene tiempo puede comprar algunos productos de la dulcería local como tortas de aceite, roscos de manteca o galletas de almendras.

Un poco más abajo, ya en el término de Casarabonela, se halla la **Antigua Venta San Antonio**, una de aquellas ventas que eran parada obligatoria para descansar los viajeros y las caballerías. Este interesante edificio fue construido en el siglo XVIII y, tras su cuidadosa restauración, ha sido reconvertido en restaurante. Las dependencias, el mobiliario y los elementos arquitectónicos conservan el carácter típico de la vivienda andaluza. Los platos que se ofrecen en la carta recogen lo más interesante de la gastronomía local: berenjenas con miel, ensaladilla de naranjas y bacalao, gazpacho, ajoblanco o porra antequerana, entre otros.



Nuestra próxima parada será en **Casarabonela**, un conjunto laberíntico de casas blancas recostadas en la falda de la sierra. Rodeada de olivares, higueras y campos de cultivo, Casarabonela conserva ese carácter mestizo de muchos pueblos malagueños: la mezcla de lo morisco y lo cristiano. Entre los monumentos más representativos están la **Iglesia de Santiago** y la **Ermita de Vera Cruz**.

En estrecha relación con el aceite y con el trabajo en las almazaras está la Fiesta de los Rondeles que se celebra cada 12 de diciembre.

No podemos abandonar el pueblo sin visitar el **Molino de los Mizos**, una antigua y coqueta almazara, primorosamente conservada.



La gastronomía local se basa en una serie de platos que podemos tomar en cualquier época del año: olla, conejo al ajillo, sopas perotas, el pipeo, la sopa de puchero. No debemos irnos sin comprar algunas botellas de aceite y unos tarros de aceitunas de mesa. Y si nos apetecen los dulces, pidamos unos roscos de vino o las tortas de aceite.

Según bajamos hacia Málaga, hay un lugar que le recomendamos para que lo visite. Se trata del **Molino de la Paca**. Cerca de la urbanización El Valle del Sol, en las afueras de Alhaurín El Grande, encontramos dentro del mismo edificio dos almazaras, una con más de 120 años de antigüedad y otra más moderna, ambas en pleno funcionamiento. Es punto de llegada para muchos turistas y visitantes, llevados por la curiosidad de ver cómo funcionan los molinos, de conocer los distintos procesos a los que son sometidas las aceitunas y maravillarse al observar cómo finalmente brota el chorro de aceite.

Después de una degustación, podrá visitar la exposición y comprar algunas botellas de aceite de oliva virgen extra y otros productos regionales. Además, el dueño ha ideado un curioso concurso que se celebra en lo que él llama el olivódromo. Se trata de ver quién, tras comerse una aceituna de mesa, es capaz arrojar más lejos el hueso que tiene en la boca.

RUTA DEL ACEITE DE LA VEGA Y LOS PANTANOS



FUENTE DE PIEDRA

Le confiere un valor ecológico inestimable a Fuente de Piedra la famosa laguna del mismo nombre del pueblo, siendo uno de los mayores humedales de España.



MOLLINA

Los yacimientos romanos de Mollina tienen un gran interés no sólo para los arqueólogos sino para el público en general, que con una información básica puede apreciar la importancia de los vestigios encontrados.



HUMILLADERO

En el entorno de la sierra se ha construido un área recreativa con todo tipo de servicios para pasar una jornada al aire libre.



CARRATRACA

El caserío del pueblo se ciñe a las faldas de la Sierra Blanquilla, y numerosos lugares de su casco urbano son excelentes miradores desde los que se domina un hermoso paisaje.



CASARABONELA

La tradición cristiana es aquí evidente en las numerosas hornacinas que, con sus correspondientes santos, son un toque de atención a la devoción popular.

4 Molino de la Paca

3 Almazara "Molino de los Mizos"

2 Antigua Venta San Antonio

1 Molino de las Pilas



SIERRA DE YEGUAS

La porra campera y el gazpacho son los platos más típicos y tradicionales de Sierra de Yeguas, junto con la ensalada de pimientos asados, la perdiz y el conejo.



ARDALES

Merece especial atención el entorno paisajístico que configuran los embalses del Guadalhorce –verdaderos lagos- y el espectacular Desfiladero de los Gaitanes con su 'casi cinematográfico' Caminito del Rey, increíble construcción de principios del siglo XX.



CAMPILLOS

Al sur del municipio el paisaje se enriquece con los embalses del Guadalteba y del Guadalhorce, bajo cuyas aguas se encuentra el ya desaparecido pueblo de Peñarrubia.



TEBA

El núcleo urbano de Teba, declarado conjunto histórico artístico, acoge, en un trazado típicamente andaluz, una serie de palacetes y viviendas señoriales que hacen más que aconsejable una detenida visita.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
- Fin de la Ruta
- Itinerario sugerido



RUTA DEL ACEITE ECOLÓGICO

(Comarca de Serranía de Ronda)

La ciudad de **Ronda** y las sierras que la rodean son siempre meta para todo el que quiera conocer una de las comarcas más atractivas de la provincia de Málaga. El olivo ha formado parte de este paisaje desde que los romanos fundaron la ciudad de **Acinipo**, si bien en la actualidad su cultivo se ha retraído porque el relieve no es el más adecuado para que se haya generalizado la mecanización. Aunque la producción de aceite es pequeña, los agricultores han optado por conseguir un aceite ecológico, cada día más demandado.

Así pues, tanto por las vistas que la zona nos ofrece como por la gastronomía en la que el aceite de oliva sigue siendo un ingrediente básico, esta ruta llevará al viajero por unos parajes recónditos con monumentos y vestigios que son testigos de un pasado de esplendor.

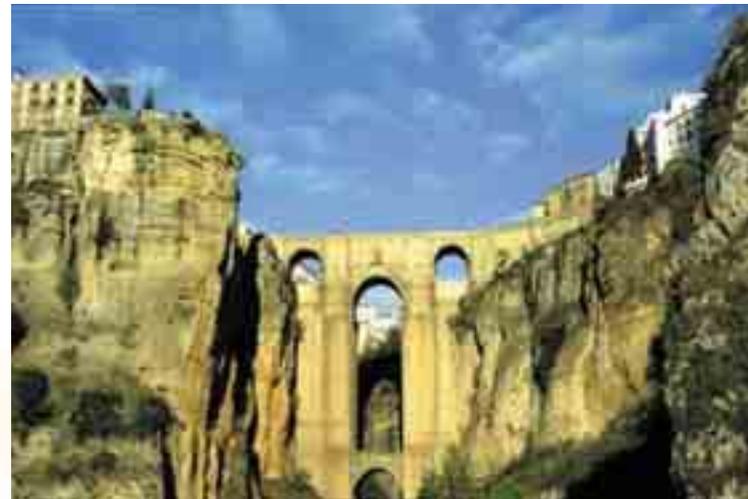
ITINERARIO:

Ronda
Benalauría
Benaoján

Nuestro primer destino es la ciudad de **Ronda**, uno de los lugares míticos de la Costa del Sol, cuyo patrimonio histórico y cultural es visitado diariamente por miles de turistas.

Saliendo en coche desde Málaga, bien por la carretera de Cártama (A-357) bien por la autovía N-340 que va hasta Marbella y con desvío en San Pedro de Alcántara, llegaremos a Ronda en poco más de una hora.

Una vez que llegamos a la ciudad podemos comenzar el recorrido siguiendo el curso de la historia. La primera visita será a la romana **Acinipo** en la zona conocida como Ronda la Vieja, una de cuyos edificios mejor conservado es el teatro.



La etapa más grandiosa de Ronda comienza con la llegada de los árabes. Los monumentos más representativos de esta época son los restos de la muralla y la **Puerta de Almorcá**. Esta puerta, construida en el siglo XIII, daba acceso a la Alcazaba. No debemos olvidarnos de visitar los **Baños Árabes**, emplazados en el antiguo barrio de la judería, en la confluencia del río Guadalquivir y el arroyo de las Culebras.

Tras cruzar el puente que se construyó en el siglo XVI para unir la ciudad islámica con el barrio cristiano, llegamos al barrio llamado del Mercadillo. Podremos detenernos en la **fuelle de los ocho caños** que fluye en la plaza de la **Iglesia del Padre Jesús**.

Otros edificios religiosos dignos de ser visitados son la **Iglesia del Espíritu Santo**, el **Convento de San Francisco**, el de las religiosas **Clarisas**, **Iglesia de la Merced**.



Uno de los lugares más emblemáticos de Ronda es la **Plaza de Toros**, terminada de construir en 1785 bajo la dirección del arquitecto Martín de Aldehuela. En los bajos de la plaza se encuentra el **Museo Taurino**.

Pero sin lugar a dudas, el más popular y visitado de los monumentos rondeños es el **Puente Nuevo**, impresionante construcción que salva el **Tajo**, una profunda cicatriz que el río Guadalevín ha ido formando en la roca a lo largo del tiempo. Desde los distintos miradores que se asoman al Tajo, el visitante podrá contemplar la impresionante verticalidad de esta muralla natural que hace de Ronda una ciudad de vértigo. En los aledaños del río que discurre encajonado entre las rocas se ven los antiguos molinos harineros y de aceite. En la actualidad, hay dos almazaras funcionando en Ronda y, aunque su producción no es muy grande, han optado por la promoción del aceite ecológico, obtenido de aceitunas procedentes de olivos que se cultivan siguiendo las técnicas tradicionales. Como la visita a la ciudad nos habrá abierto el apetito, recomendamos algunos de los numerosos platos que configuran la gastronomía local: conejo a la rondeña, migas, lomo relleno de piñones, perdiz a la rondeña, truchas a la serrana, sopa de alcachofas... De los dulces recomendamos las yemas del Tajo.

Seguimos nuestra ruta. Para ello tomamos la carretera A-369 con dirección a Gaucín, una vía paisajística en la que se han cuidado los detalles para que el viajero pueda detenerse a contemplar algunas de las estampas más espectaculares de la provincia: las que ofrecen la Serranía de Ronda y el Valle del Genal. La carretera cuenta con miradores, aparcamientos, bancos de madera y paneles informativos sobre los parajes que se pueden observar.

Nuestra siguiente meta es **Benalauría**, un pueblo de poco más de quinientos habitantes en el corazón de la Serranía. Allí nos espera El **Museo Etnográfico**, situado en una antigua almazara y en donde también se conserva una valiosa colección de aperos de labranza.

Se conserva otro molino en el que se ha instalado el **Mesón de la Molienda**, un coqueto restaurante decorado con un cuidado estilo rústico y en el que también se exhiben numerosos objetos relacionados con la labranza. En este establecimiento se venden los productos, entre los que destacan las confituras y los licores.

Salimos de Benalauría y tomamos dirección a **Benaoján**, el pueblo de la chacina y de la prehistoria. En efecto, este pueblo vive de su floreciente **industria chacinera**, con sabrosos embutidos y productos artesanos de primera calidad. No podemos olvidar que en este pueblo serrano se encuentra la **Cueva de la Pileta**, declarada Monumento Nacional de Arte Rupestre y en su interior se encuentran pinturas rupestres y utensilios del Paleolítico. Pero por la orografía accidentada de Benaoján han pasado diferentes civilizaciones: fenicios, romanos, visigodos, árabes y cristianos, que han dejado interesantes vestigios. Del tiempo de los árabes es la **Torre del Moro**, una construcción que aún se mantiene en pie y que puede contemplarse desde la estación de ferrocarril.

Bien surtidos de chacinas, dejamos Benaoján y tomamos el camino de vuelta hasta Ronda siguiendo la carretera A-367.



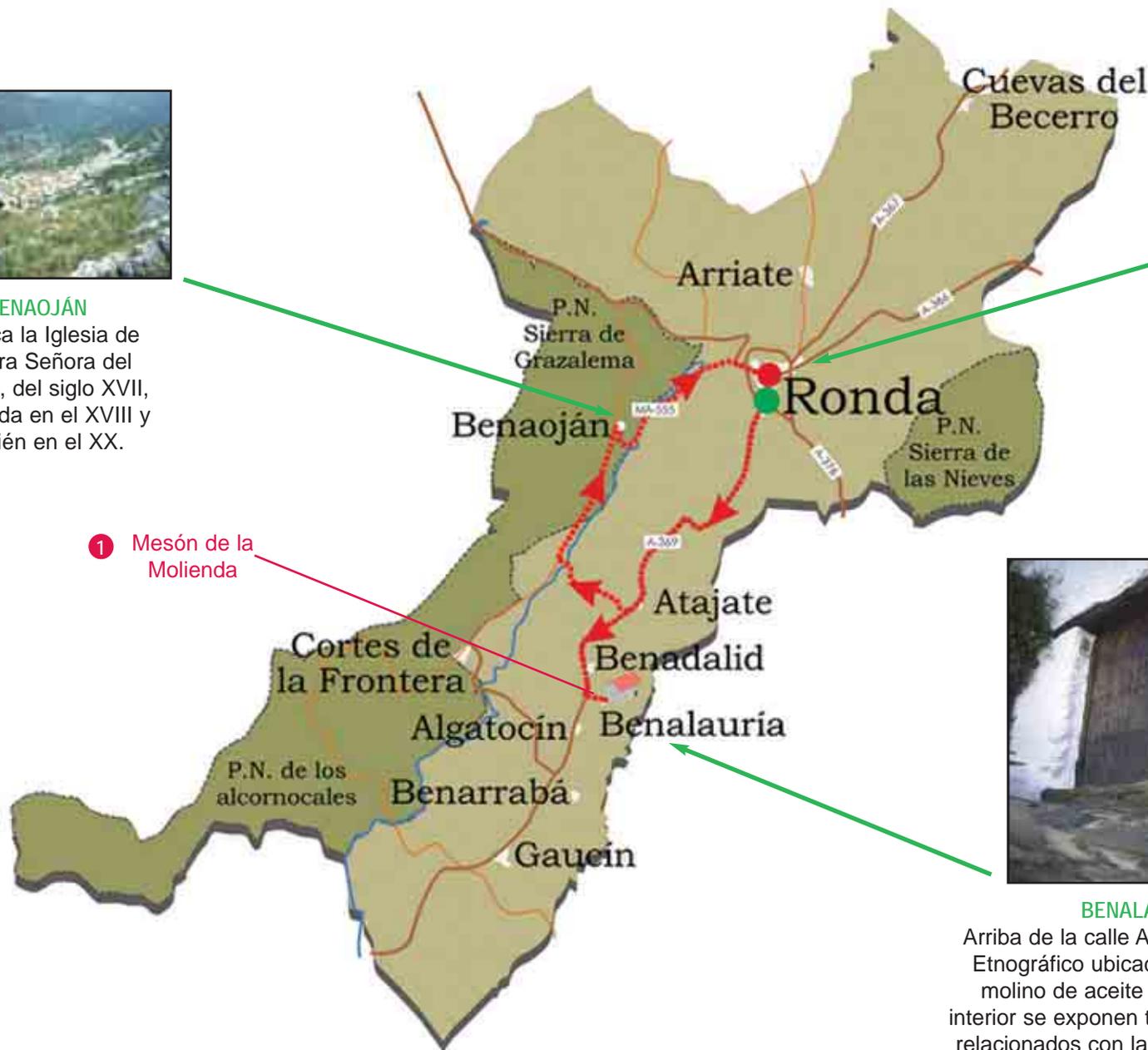
BENAOJÁN

Destaca la Iglesia de Nuestra Señora del Rosario, del siglo XVII, reformada en el XVIII y también en el XX.



RONDA

La Serranía de Ronda cuenta con un extraordinario patrimonio natural por la riqueza y variedad de sus ecosistemas y sus impresionantes formaciones geológicas.



1 Mesón de la Molienda



BENALAURÍA

Arriba de la calle Alta está el Museo Etnográfico ubicado en un vetusto molino de aceite de 1750. En su interior se exponen todos los utensilios relacionados con la almazara, aperos de labranza y otros objetos tradicionales hoy en desuso.

SIGNOS CONVENCIONALES

- Comienzo de la Ruta
 - Fin de la Ruta
 - - - Itinerario sugerido
- 0 5 km.



5. CULTURA GASTRONÓMICA

[CULTURA GASTRONÓMICA](#)

[LEYENDA Y TRADICIONES](#)

[ACEITE Y SALUD](#)

[OTROS USOS DEL ACEITE](#)

[EL ACEITE Y LA LÍRICA](#)

[FIESTAS](#)

[MUSEOS DEL ACEITE](#)

[CULTURA GASTRONÓMICA](#)

Decía Josep Pla que "una comida es el paisaje de un lugar metido en un plato", y como en el paisaje de Málaga la estampa del olivar se muestra omnipresente, el aceite es el rey de nuestra cocina tradicional y, cómo no, de la moderna. Junto con el vino, el pan, el pescado y las verduras, constituye la base de la alimentación de los pueblos ribereños del Mediterráneo.

En los hábitos alimenticios de nuestros antepasados, el descubrimiento del fuego y la posibilidad de consumir los alimentos asados supuso un cambio trascendental. El paso siguiente fue el de consumir los alimentos fritos, para lo que algunos pueblos utilizaron la grasa de animal, mientras que en el sur tuvimos la suerte de contar con el aceite de oliva, ese regalo de los dioses.

En la dieta de los malagueños, y desde el plato más simple al más complicado, el aceite de oliva es imprescindible.

Si queremos percibir de verdad las excelencias de nuestro aceite, el mejor consejo es el de consumirlo crudo. El desayuno más exquisito que podemos recomendarle a cualquiera que nos visite es que lo haga con una buena tostada con aceite; si quiere subir un grado en el placer del gusto gastronómico lo mejor es que pida un mollete y, si es de los que se hacen en Antequera, miel sobre hojuelas. La sana costumbre de untar el pan y aceite con tomate triturado se la perdieron los romanos puesto que desconocían esta hortaliza que, como tantas otras, nos llegó de América. Un buen trozo de pan al que se le hacía un hoyo, en el que se escanciaba aceite hasta que chorrease, ha sido para muchas generaciones de niños españoles el más simple, sano y exquisito de los bocadillos. Algunos le añadían azúcar o sal.

También una rebanada de pan untada con ajo y bañada generosamente con aceite de oliva (sin meterse en remilgos olfativos) es uno de los sabores y olores más característicos de los fogones españoles.

Es muy importante que el aceite utilizado para consumirlo directamente (con pan o en ensaladas) sea el de la mejor calidad. Y en Málaga tenemos donde elegir.

He aquí un breve muestrario de recetas para confeccionar algunos de nuestros platos tradicionales. Sin el aceite de oliva estos logros de la gastronomía no hubieran sido posible.

AJOBLANCO



La forma de preparar esta reconfortante sopa fría difiere de un lugar a otro en pequeños detalles, pero los ingredientes esenciales son los mismos: aceite, ajos, almendras o habas secas, vinagre y sal.

En un poco de agua se hierven durante unos minutos un puñado de almendras para poder quitarles la piel. Se puede utilizar también harina de habas que se vende ya molida. En un dornillo de madera o en un mortero vidriado se echa un diente de ajo, las almendras peladas y un poco de sal, y se machaca todo poco a poco añadiéndole un poco de agua.

Cuando está hecha una pasta fina se va agregando el aceite de oliva, batiendo sin cesar como si fuera una mahonesa; hay que procurar que no se corte. Cuando haya absorbido todo el aceite se agrega un poco de vinagre y se va aclarando con agua lentamente. Para que no queden trozos de almendras es aconsejable pasar el ajoblanco por un colador.

El ajoblanco admite trozos de manzana, uvas o simplemente pan migado. Ha de servirse frío.

MIGAS

Es una comida campesina propia del invierno, nutritiva, simple y barata. Sus ingredientes básicos no faltaban en ninguna casa: pan duro, aceite, ajos y sal.

Previamente se coge un pan, duro y asentado, y se pica en finas lonchas y se va depositando en una fuente. Las distintas capas de este pan se van rociando con un chorreón de agua caliente. Cuando se ha picado el pan necesario, se deja unos minutos para que tome el agua.

En una sartén se echa abundante aceite y se pone a calentar. Cuando empiece a humear se le añaden varios dientes de ajo pelados y picados en trozos no muy pequeños. Una vez que vemos que los ajos empiezan a dorarse, se echa el pan que teníamos en la fuente. Con una paleta resistente se mueve sin parar para evitar que las migas se peguen.

Poco a poco el agua se irá evaporando y las migas se pondrán doradas. Hay que apartarlas cuando veamos que las migas están sueltas sin que lleguen a ponerse roonas, es decir, demasiado secas.

Hay quien les echa chicharrones, trozos de chorizo, pimientos... De todas maneras quedarán exquisitas. Es conveniente acompañarlas con unas aceitunas aliñadas o con trozos de rábano. Los cazadores suelen tomarlas con chocolate.

PORRA

Hay quien la llama porra fría para distinguirla de la porra caliente o aliño. Aunque algunos se empeñan en hacerla oriunda de Antequera, la verdad es que la porra es un plato tradicional en otros muchos pueblos del norte de la provincia de Málaga.

Se puede tomar en cualquier tiempo pero es más propia del verano. Aunque admite infinidad de adornos y guarniciones, la porra se hace con tomates bien colorados, ajos, aceite, pan duro, vinagre, sal y huevos duros. Si nos sobra masa, le echamos agua y habremos hecho uno de los gazpachos más exquisitos: el pimentón.

La manera de elaborar la porra se ha aligerado tras la invención de la batidora. Antiguamente se hacía a mano. Para hacerlo como antes, cogemos un dornillo y ponemos los tomates sin piel ni semillas, unos dientes de ajo y un poco de sal. Se maja todo añadiéndole pan asentado al que previamente se ha remojado. Se le van añadiendo correones de aceite de oliva y un poco de vinagre. Machacamos bien procurando que no se corte.

Se sirve en una fuente, con un buen chorreón de aceite y los huevos duros partidos en rodajas. En los buenos tiempos se le echaban taquitos de jamón.



GAZPACHUELO

El gazpachuelo, aunque nos pueda parecer que significa 'gazpacho pequeño' no tiene nada que ver con un gazpacho: es una sopa caliente elaborada a partir de una mahonesa o mayonesa. Sus ingredientes son: huevo, aceite de oliva, vinagre, sal y pan. Para que adquiriera un sabor más noble, al gazpachuelo se le suele poner bacalao, merluza y/o almejas. Es comida para cualquier época del año y resulta baratísima.

Lo primero que hay que hacer es preparar una mahonesa con la yema del huevo. Se puede hacer a mano o con la batidora; de cualquier manera hay que procurar que no se corte. Mientras hacemos la mahonesa se hierve agua con un poco de sal. En esta agua se cuaja la clara del huevo.

Se disuelve la mahonesa añadiéndole el agua hervida, moviendo para que no se corte y se pone a punto con vinagre. Se le añade el pescado o las almejas y dejamos cocer al fuego lento. El gazpachuelo se sirve caliente.

Si dejamos en el plato un poco de caldo del gazpachuelo y del pescado, y le añadimos la clara cuajada, trozos de naranja, aceitunas y un buen chorreón de aceite de oliva crudo, tendremos un exquisito segundo plato.

PESCAÍTO FRITO



Un plato de boquerones victorianos fritos, sueltos o en manecillas como abanicos, es una comida que entra por los ojos, seduce por el olor y se disfruta con el gusto. La fama de que gozan los pescaítos fritos malagueños entre propios y extraños está más que justificada por tres razones. La primera es porque en esta fritura se emplean peces de pequeño tamaño: boquerones, calamaritos, salmonetillos... En segundo lugar han de estar ligeramente harinados, sin grumos ni que parezcan rebozados. Y por último, y sobre todo, que se frían en aceite de oliva, con la temperatura adecuada y durante el tiempo pertinente.

De todo esto habla Salvador Rueda en estos versos:

*De los peces chiquititos
que el mar tiene en sus entrañas,
me gustan los más chiquitos
en manojos pequeñitos
cual manojos de pestañas.*

Algunos todavía recordamos aquellos puestos callejeros en los que se vendían cucuruchos de papel de estraza colmados de pescado frito. Sea en cucuruchos de papel, sea en el plato de un renombrado restaurante, el pescaíto frito es una comida genuinamente malagueña y parte esencial de su cultura gastronómica.

GAZPACHO



Son tantas las variedades de gazpacho que a lo largo del tiempo han inventado la necesidad, el calor y la escasez de viandas en los campos malagueños, que ponerlos todos sería prolijo. Hemos elegido (además del ajoblanco antes reseñado) el más sencillo de todos, llamado por esta razón gazpacho 'liso' o 'saltalindes'.

Hacerlo es la mar de sencillo; se cogen, previamente lavados, dos o tres tomates maduros y duritos, un par de pimientos verdes y media cebolla. En una fuente o plato hondo se trocea todo en pedacitos pequeños. Luego, con tiento y sin pasarse, se le echa sal, vinagre y aceite de oliva virgen; se le añade agua y se remueve todo. Se prueba y si hay que rectificar se rectifica de sal o de vinagre; si nos hemos pasado en alguno de estos ingredientes se le pone más agua.

En el tiempo de las habas verdes, que ahora es todo el año, se le echan habas extraídas de las vainas. Y eso es todo.

CHIVO AL AJILLO

Se pica la carne en trozos medianos, se enjuaga un poco y se le echa una pizca de sal. En una sartén se pone a freír litro y medio de aceite y cuando se ve que humea se le echa toda la carne hasta que rehogue un poco. Se trocean 1 kilo de tomates, 1 cuarto de pimientos, dos cebollas, y junto con cuatro cabezas de ajos mondados, unas hojas de laurel y granos de pimienta se echa todo a la carne y se remueve. Se deja hervir todo a fuego no muy lento y cuando se vea que comienza a perder jugo se le echa medio litro de vino blanco. Hay que cuidar que no se pegue.

Se come en la misma perola.

TORTAS DE ACEITE

Es un plato característico de la dulcería malagueña que se consume durante todo el año. Los ingredientes básicos son el aceite de oliva virgen, harina, azúcar, vino blanco, canela, ajonjolí, matalahúva y almedras.

Se pone a calentar el aceite que contienen dos tazas y se le echa una cáscara de limón. Cuando el aceite está frito, se aparta y mientras se enfría se le echan cinco gramos de ajonjolí y otros cinco de matalahúva. Se deja enfriar y cuando quede templado se pone en un barreño y se le agrega una taza de vino blanco, la ralladura de un limón y 150 gramos de azúcar. Bien mezclado todo, se va agregando la harina que admita hasta que se haga una masa; se deja reposar un rato y se forman las tortas, poniendo encima de cada una varios trozos de almendras previamente escaldadas y sin piel. Las tortas se colocan en latas y se cuecen en horno al fuego lento.

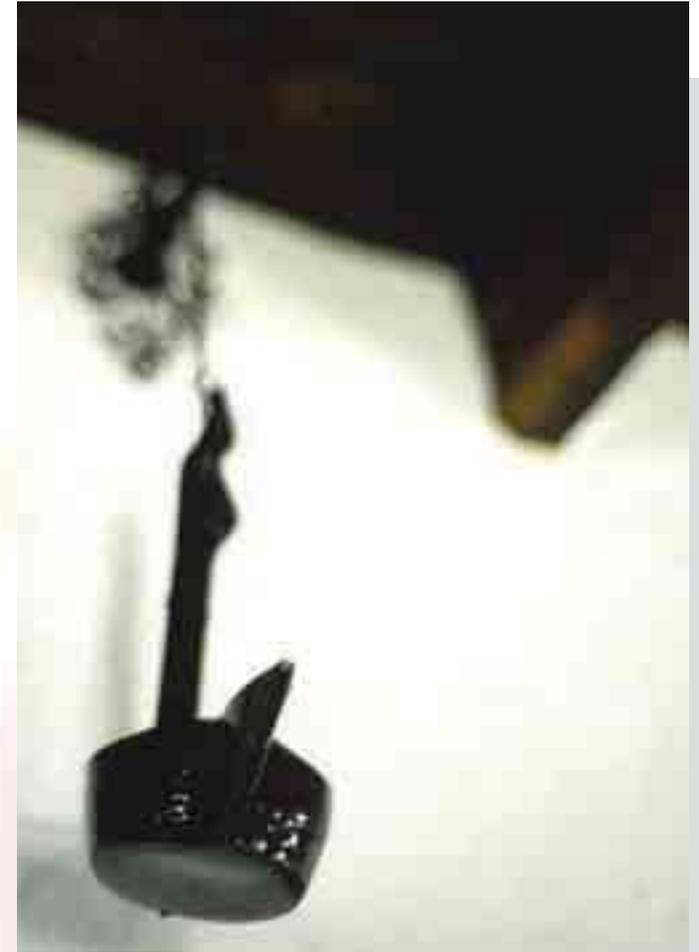
En torno al olivo y al aceite encontramos en la provincia de Málaga numerosas fiestas, algunas leyendas y no pocas tradiciones. Todas esas manifestaciones de la cultura popular nacen de la importancia que el aceite ha tenido y tiene en nuestras vidas.

En algunos pueblos existe la costumbre de que, una vez terminadas las obras de una vivienda, lo primero que se lleva a la casa es una bolsita con **sal** y un tarro con **aceite** para que se cumplan así los mejores augurios a sus habitantes.

Una rama de olivo es símbolo, desde la más remota antigüedad, de la paz y, junto con la paloma que la lleva en su pico, son iconos de tan preciado bien.

Existe una tradición, mezcla de elementos religiosos y de creencias supersticiosas, de que si se coloca en las ventanas de las viviendas una rama de olivo bendecida y portada durante la procesión del **Domingo de Ramos**, librará a los habitantes de la casa de la caída de rayos. La iglesia abunda en ese poder místico de las ramas de olivo ya que el sacerdote quema estos ramos para obtener la ceniza con la que se signará la frente de los fieles y recordarnos nuestro carácter mortal cada **Miércoles de Ceniza** con aquellas terribles palabras: Memento, homo, quia pulvis eris et in pulvere te reverteris. "Recuerda, hombre, que eres polvo y en polvo te has de convertir".

El mismo sentido mágico-religioso tiene el **nochebueno**. Se trata de un gran tronco, a veces de encina pero casi siempre de olivo, al que se le prende fuego la Noche Buena, de donde le viene el nombre. Dejándolo que se consuma en el hogar de la chimenea poco a poco, tiene también la virtud de impedir que caigan rayos sobre la casa.



El aceite, de buena calidad o simplemente lampante, era siempre el combustible de la **lamparita** que alumbraba día y noche el Sagrario en las iglesias o ante una imagen de especial devoción. En Almogía (localidad situada a unos 23 kilómetros de la Málaga) hay un olivo, llamado 'de las ánimas', que fue plantado y criado por un vecino de esta localidad, quien prometió dedicar cuanto aceite se extrajese de las aceitunas que diera este olivo para mantener las mariposas que arden permanentemente en memoria de las '**Ánimas Benditas**'.

En la Noche de las Candelas, las hogueras que se encienden en febrero para festejar la **Virgen de La Candelaria** están formadas por las ramas de los olivos que se podan por estas fechas. Las danzas y cantos que alrededor de este fuego se hacen, así como los saltos sobre las ascuas, reproducen ancestrales ritos de fertilidad, de la que es símbolo el olivo.

Amén de las fiestas gastronómicas (del ajoblanco, del aceite, de las migas, de la chacina) que se celebran en algunos pueblos malagueños, destacamos en este apartado una tradición en la que se perpetúa la relación mágica entre el fuego y el aceite. Nos referimos a la **Fiesta de los Rondeles** que, cada 12 de diciembre, tiene lugar en la localidad malagueña de **Casarabonela**. El aceite, el fuego y la religiosidad popular se mezclan en un complejo rito en el que es difícil deslindar lo supersticioso, lo mágico y lo religioso.

Hay un animal al que se le ha relacionado desde siempre con el aceite: lechuza. Esta ave nocturna representaba en la mitología griega a la benefactora diosa **Atenea**, llamada **Minerva** por los romanos, y que fue la que donó a la ciudad de Atenas un olivo. Pues bien, las creencias populares malagueñas han relacionado siempre a la lechuza con el aceite ya que vive entre los olivares y, según creencia popular, con su grito llama al aceite haciendo que las aceitunas aumenten la producción. Comprendemos entonces que una de las famosas marcas de aceite y de jabón lleve el nombre de **Aceites Minerva**.



En relación con los árabes y el olivo, los viejos agricultores cuentan una hermosa leyenda. Se dice que, aunque fueron expulsados de Al Andalus, los moros siguen siendo los verdaderos dueños de los olivos, puesto que fueron ellos quienes mejoraron su cultivo y supieron como nadie mimarlos. En señal de que esta posesión nunca se ha perdido y como no pueden venir personalmente, cada año envían bandadas de tordos y de zorzales que se posan en los olivos; cada pájaro coge **tres aceitunas**, una en cada pata y otra en el pico, y se llevan hasta África esta preciosa carga para entregarla a sus antiguos propietarios.

Desde la más remota antigüedad, en la que los remedios para las enfermedades procedían fundamentalmente de las hierbas, el aceite ha sido tenido por uno de los remedios caseros más eficaces. Aún en nuestro tiempo, en el que hay medicinas para todas las enfermedades, siempre habrá una abuela que quiera quitarle al nieto el dolor de tripa dándole una cucharada de aceite crudo. Fruto de esta sabiduría popular es un refrán que sintetiza las propiedades curativas del aceite: *El aceite de oliva, todo mal quita*. A este refrán podemos añadir otro en el que se tiene en cuenta una circunstancia económica muy interesante: recurrir al aceite de baja calidad o lampante, que, como es de baja calidad, tradicionalmente es el que se usa como combustible de lámparas y candiles: *Con el aceite de las luces, no hay mal que no se cure*.

El aceite de oliva servía, pues, como bálsamo; pero además se utilizaba como ingrediente en las pócimas (aliños, también se dice) para los males del amor. De esta manera, el aceite se convertía en cómplice para remediar el mal del cuerpo y el mal del amor.

Plinio, en el s. I a.C. dice: "Hay dos licores muy beneficiosos al cuerpo humano; para uso interno el vino, para uso externo el aceite".

Un gran experto en salud y dietética, el profesor **Grande Covián**, atribuyó la baja mortalidad por enfermedades coronarias entre los habitantes del área mediterránea al consumo de aceite de oliva.

Y el gastrónomo malagueño **Enrique Mapelli** afirma: *"El aceite de oliva, por su composición armónica, es el aceite vegetal que presenta menos efectos negativos para la salud humana y, al propio tiempo, el que aporta en mayor medida los factores beneficiosos. Elimina el colesterol, contribuye al desarrollo óseo de los niños y favorece el aparato circulatorio, disminuyendo la incidencia de la arteriosclerosis"*.

Está, pues, demostrado que los pueblos que mantienen una dieta mediterránea, en la que el aceite de oliva es un ingrediente fundamental, son menos propicios a producir colesterol en la sangre, esa sustancia que taponas venas y arterias, ocasionando tantas muertes en los países que son esclavos de la moderna civilización y víctimas de hábitos alimenticios malsanos. El aceite, además, favorece la circulación intestinal de los alimentos ya que esta lubricación natural impide el estreñimiento. Hay un refrán que dice: *Pies calientes y barriga corriente, y ríete de la muerte*.

OTROS USOS DEL ACEITE

El aceite de oliva virgen extra, amén de ser imprescindible para la cocina, ha tenido y tiene otros usos que podemos agrupar en cuatro apartados: belleza, iluminación, conservación de alimentos y fabricación de jabones.

ACEITE Y BELLEZA



Desde tiempo inmemorial el aceite de oliva, gracias a que es un elemento graso y contener la inestimable vitamina E, se ha empleado como ingrediente básico de productos de belleza para el cuerpo, la cara y el

cabello. Es imprescindible en los aceites aromáticos, en los que se combina con plantas o semillas trituradas o emulsionadas: almendra, sésamo, coco, lavanda...

He aquí una receta para los baños de sol de las muchas que aparecen recogidas en El libro del aceite y la aceituna, de L. March y A. Ríos.

Aceite de sésamo

Se cogen 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, 2 cucharadas soperas de aceite de sésamo, 1 cucharada soperas de vinagre, unas gotas de aceite de bergamota. Se mezclan los ingredientes en una botella y la agitamos cada vez que nos pongamos a tomar el sol en la playa o en una terraza.

ACEITE Y ALUMBRADO

El aceite de oliva de baja calidad ha sido utilizado como combustible para la iluminación desde la más remota antigüedad. Por la capacidad de producir una llama duradera y luminosa, este tipo de aceite ha recibido la denominación de **lampante**.

Uno de los objetos más frecuentes en los yacimientos arqueológicos que datan de la época romana son las **lucernas**, lamparitas de barro preciosamente decoradas, que utilizaban como combustible el aceite de oliva.

Hasta la llegada de la luz eléctrica, incluso en tiempos en los que ya se habían extendido las lámparas que utilizaban petróleo o gas, la iluminación de las casas humildes se conseguía con el **candil**, un sencilla lámpara de metal con una parte cóncava en la que se echaba el aceite, y una torcia de algodón que se iba consumiendo lentamente. En las casas de cierto postín el aceite ardía en elaborados **velones** de cobre con varios brazos. El recipiente en el que se guarda el aceite para estos menesteres es la **alcuza**. Una copla popular recuerda la escena en la que la oscuridad podía convertirse en aliada de los novios.

*El candil se está apagando,
La alcuza no tiene aceite;
Ni te digo que te vayas
Ni tampoco que te quedes.*



ACEITE Y JABÓN

Con los **turbios** o residuos del aceite, inservibles para el consumo, se elaboraba un producto básico para la higiene personal y para el lavado de la ropa: el jabón. Este **jabón casero**, con su olor característico y plenamente ecológico, se hacía en las casas. El procedimiento es muy simple; en una gran caldera se echa el aceite (los turbios o el que ha sobrado de cocinar) y se le añade sosa cáustica y agua, y se pone a hervir hasta que se forma una masa blancuzca y compacta. Se deja reposar durante dos horas para que solidifique y se corta con un alambre en trozos rectangulares. En tiempo de los árabes se utilizaba como alcalino la ceniza con cal; precisamente en lengua árabe 'al-qali' significa 'ceniza'.



ACEITE Y CONSERVAS

El aceite, junto con el azúcar y la sal, han sido tradicionalmente los conservantes naturales más utilizados hasta la llegada de los modernos frigoríficos. La única forma de conservar el **pescado** era ahumarlo, salarlo o cubrirlo de aceite; las conservas de atún, sardina o caballa en aceite de oliva han constituido de siempre una reserva de la que echar mano en cualquier época del año. Pero quizá sea el **queso**, especialmente el de cabra, el que troceado y sumergido en aceite sea uno de los bocados más exquisitos que uno pueda imaginarse. En muchos pueblos por los que pasaremos en las rutas del aceite podremos adquirir este queso conservado en aceite.



El olivo, la aceituna y las faenas agrícolas que su cultivo requiere son temas recurrentes en la lírica popular andaluza. Cada año, al finalizar la campaña, se organizaban fiestas en las que los aceituneros y las aceituneras cantaban, bailaban y organizaban juegos. De aquellos momentos nos han llegado muchas letras que hablan de requiebros y de amores.

*Tú eres aceitunera,
yo, aceitunero;
por una aceitunerita,
madre, me muero.*

*Los ojos de mi morena
ni son chicos ni son grandes,
que son aceitunas negras
de los olivos gordales.*

*Un olivo bien plantao
siempre parece olivera
y una mujer bien casá
siempre parece soltera.*

*Salga la luna y alumbre
los huertos y los olivares,
que el querer que yo te tengo
de las entrañas me sale.*

*Recogiendo aceitunas
se hacen las bodas;
quien no va de aceitunas
no se enamora.
¿Qué tendrán, madre
para cosas de amores,
los olivares?*

*Yo cojo las de abajo,
tú las de arriba;
por entre rama y rama
miro y me miras.*

*Ojos que te vieron ir
Por aquellos olivares,
¿cuándo te verán volver
para alivio de mis males?*

*El querer que te tuve
fue aceitunero.
Se acabó la aceituna,
ya no te quiero.*

*Anda diciendo tu madre
que tiene un olivar;
el olivar que tú tienes
es que te quieres casar.*

El olivo andaluz no podía estar ausente de la poesía de **Antonio Machado**. De él son estos versos:

*¡Viejos olivos sedientos
bajo el claro sol del día,
olivares polvorientos
del campo de Andalucía!*

*Sobre el olivar
se vio la lechuza
volar y volar.*

*Campo, campo, campo,
entre los olivos
los cortijos blancos.*

También en **Federico García Lorca**
la imagen del olivo aparece de forma reiterada:

*Por el olivar venían,
bronce y sueño, los gitanos
las cabezas levantadas
y los ojos entornados.*



Y por no ser prolijos en este apartado, escuchemos a **José Antonio Muñoz Rojas**, el poeta antequerano, quien reflexiona bajo un olivo haciendo al árbol testigo y símbolo de su íntimo sentir:

*En este olivarillo de la loma,
que apenas tiene sombra, apenas flores,
que ilustren su pobreza con colores
o alegren su silencio con aroma*

*y que devuelve en fruto cuanto toma
de la tierra y nos da sus sudores
aceite, que en dorados resplandores
la dura oscuridad reduce y doma;*

*en este olivarillo, mi consuelo
me vino, sin saber cómo ni cuándo,
mientras iba por él entretenido;*

*no sé si es de la tierra o es del cielo,
sólo sé que lo siento aquí alentando;
y el corazón lo tiene por latido*

FIESTA DE LOS RONDELES (CASARABONELA)



De entre las fiestas relacionadas con el aceite, la **Fiesta de los Rondeles** es quizá la más antigua de las que se celebran en la provincia de Málaga. Declarada de **Interés Turístico Nacional de Andalucía** el año 2001, la tradición de quemar los rondeles (capachos, círculos de esparto que han servido para la prensa de las aceitunas) tiene en **Casarabonela** varios siglos de antigüedad. Los molineros del lugar salían en procesión portando capachos ardiendo como acto de acción de gracia a la Virgen por la cosecha de aceitunas y, aunque siempre ha tenido un carácter religioso, después de la Guerra Civil transcurrió un tiempo, hasta los años 70, sin celebrarse pretextando las autoridades de Casarabonela que era una fiesta más pagana que religiosa.

Superados aquellos tiempos de intolerancia, cada 12 de diciembre, víspera de Santa Lucía, se repite el rito con renovado interés y con algunas modificaciones.

Los rondeles, en lugar de quemarse extendidos se acordó que ardiessen envueltos para que la llama durase más. Hacia las diez de la noche, y tras la bendición del fuego que ha de prender los capachos impregnados en aceite, la procesión de la **Virgen de los Rondeles** comienza el ascenso desde la plaza que hay junto a la Ermita de Veracruz hasta la parte más alta del pueblo, donde está la Iglesia de Santiago Apóstol. Acompañan la procesión la Pastoral de Casarabonela cantando viejas melodías al son de sonajas, almireces y castañuelas moriscas. Al tiempo que se viven aquellos intensos momentos en los que el protagonista es el fuego, los lugareños y los visitantes podrán degustar una tonificadora taza de **chocolate caliente**, acompañada de rebanadas de **pan con aceite y ajo**, y los **buñuelos de viento**. Las tortuosas calles de este pintoresco pueblo malagueño se iluminan al paso del cortejo con candiles colgados de balcones y ventanas. Esta ancestral tradición reúne cada año a miles de visitantes.

FIESTA DE LAS MIGAS (TORROX)

Fiesta de las Migas: 30-12-02

Otra fiesta malagueña, también declarada de **Interés Turístico**, es la que se celebra en el pueblo axarquero de Torrox el último domingo de diciembre anterior a la Navidad. Se trata de la Fiesta de las Migas. Los miles de visitantes que cada año acuden en esta fecha degustan esta comida campesina propia del invierno. Es un plato económico, reconfortante y nutritivo ya que sus componentes básicos (pan, aceite y ajos) son los hidratos de carbono. Como se dice por aquí, las migas son un plato que mantiene.

Aunque la manera tradicional de elaborar este plato es hacerlo con pan cateto y asentado, para atender a tanto visitante se utiliza sémola.

FIESTA DEL AJOBLANCO (ALMÁCHAR)

Se celebra el primer domingo de septiembre. En este pueblo de la Axarquía se invita a los visitantes a la degustación del **Ajoblanco**, un plato típico y muy tradicional de la gastronomía malagueña, elaborado con almendras, ajos, vinagre, sal y aceite de oliva. Esta fiesta, además de ofrecernos tan exquisito gazpacho, nos permite visitar uno de los pueblos con más encanto del Oriente malagueño. Para la ocasión las calles de Almáchar se engalanan de flores y colgantes, y se convierten por un día en un museo etnográfico, todo un lujo para el que tenga tiempo y deseos de conocer lugares tranquilos y gentes acogedoras.

FIESTA DEL MOSTO Y LA CHACINA (COLMENAR)

Fiesta de la Matanza 29-04-03

El segundo domingo de diciembre el pueblo de Colmenar, situado en una zona que está a caballo entre la Axarquía y la Comarca de Antequera, celebra su tradicional fiesta del Mosto y la Chacina. En esta feria de productos colmenareños, amén de poder degustar un mosto de los montes acompañado de tapas de chacinas, el visitante puede comprar productos caseros elaborados siguiendo una tradición ancestral: queso de cabra, aceite, miel, morcilla, salchichón... Es un momento y un lugar privilegiados para aprovisionarse de productos de nuestra tierra con vistas a las próximas navidades. Los bares del lugar colaboran en tan succulenta fiesta invitando a los visitantes a migas, chorizo, callos, porra o pinchitos.

El Ayuntamiento organiza diversas actividades con actuaciones de cantaores flamencos, pandas de verdiales y pasacalles a cargo de la Banda Municipal.

DÍA DEL ACEITE (PERIANA)

Día del Aceite 17-06-03

Cada último domingo del mes de marzo acuden al municipio de Periana miles de personas para participar en el **Día del Aceite**. Este encuentro está organizado por el Ayuntamiento de Periana y cuenta con la colaboración de comerciantes, entidades locales y las cooperativas olivareras del pueblo..En este día, que coincide con el final de la campaña de recogida de aceitunas, los visitantes pueden degustar el excelente aceite de oliva extra que en este privilegiado entorno de la Axarquía se produce. También se aprovecha la ocasión para comprar los productos típicos del lugar: aceite, queso de cabra, miel, dulces y embutidos.

MUSEO DEL ACEITE HOJIBLANCA (ANTEQUERA)

Este museo, el único de la provincia de Málaga monotemático sobre el aceite, se encuentra situado al lado de las oficinas centrales de la **Sociedad Cooperativa Olivarera Hojiblanca**, junto a la carretera que discurre entre Antequera y Córdoba, a la izquierda de la autovía A-92, si venimos desde Málaga.

Actualmente, la base del museo la constituyen tres molinos de diferentes épocas en tres salas diferentes, donde también se exponen documentos, utensilios y aperos relacionados con la recogida, molturación y conservación del aceite.

El recorrido empieza por un **molino del siglo XVII**, que es la pieza más interesante del museo, y procede de una almazara en ruinas que ha sido reproducida en todos los detalles y de la que se han respetado los elementos originales: las tinajas de la bodega, la viga y el empiedro. El mecanismo más llamativo de esta almazara es la prensa de viga y quintal, enorme travesaño de madera de pino y encina, de 12,5 metros de longitud

y más de tres toneladas de peso, cuya cabeza se aloja entre dos troncos donde se introducen los cuños que fijan la viga, situados en una hornacina de la torre de contrapeso.

En la reproducción de la **bodega** se encuentran las tinajas originales, algunas firmadas por los maestros alfareros que las hicieron. Junto a ellas podremos observar diversos utensilios relacionados con el aceite: zaranda, báscula, candiles...

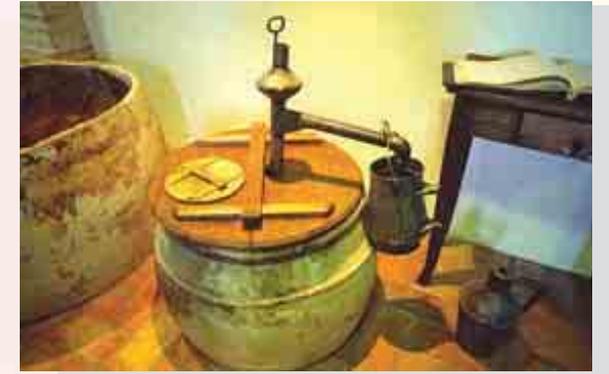


A través de una galería, en la que encontramos paneles explicativos sobre la extracción y el comercio del aceite en la Antigüedad y maquetas de molinos de diferentes tipos y épocas, llegamos a la sala en la que se expone un **molino del siglo XIX**. Se trata de una prensa de capilla o rincón, hecha de encina. La prensa giraba sobre los capachos en los que se depositaba la masa de aceitunas molturadas y hacía presión con una viga insertada en la misma prensa; la fuerza utilizada era la de los mismos molineros.

Por último, encontraremos un **molino de la época romana**, datado en el siglo I, y encontrado en una finca cercana al museo. Lo que se encontró y se exhibe es una sala de prensado (torcularium), el trujal (labrum) y la piedra de contrapeso. La prensa de madera, lógicamente deshecha por el paso del tiempo, ha sido reconstruida. En este mismo yacimiento se encontraron también huesos de aceitunas prácticamente fosilizados.

Recientemente se ha descubierto en la finca El Romeral una **prensa de aceite** que se encontraba en una villa romana de las muchas que se ubicaron en la comarca de Antequera entre los siglos I al V. Es una pieza arqueológica única, y junto a ella se han hallado restos de un pavimento típico de esta época romana. Lo más probable es que esta prensa de aceite pase a formar parte de los fondos del Museo Hojiblanca.

Ya fuera del museo, en los jardines que rodean el complejo, se han trasplantado **seis olivos con más de trescientos años**, cuyos troncos rugosos miden casi un metro de diámetro.



JARDÍN BOTÁNICO

En Málaga capital, aunque no participa del paisaje de los olivos que se esconde tras los cerros que la circundan, existen al menos dos ejemplares que merecen ser conocidos. Un olivo casi centenario está muy cerca del mar, en el mismo Puerto junto a las oficinas portuarias. Hay otro en el Jardín Botánico: un olivo majestuoso de más de 400 años procedente de la Axarquía, ha sido trasplantado y colocado en un lugar de privilegio junto a otros ejemplares botánicos que forman parte del recorrido denominado ¿Plantas de nuestra tierra?. Este 'monumento natural' ha entrado así a formar parte de este recinto donde tantas especies florales conviven.

MUSEO ETNOGRÁFICO (RIOGORDO)



Además de conservar curiosas piezas de artesanía popular, de utensilios caseros y de aperos de labranza, lo más interesante de este museo son los tres molinos: el **lagar** de pisar que sirvió para la obtención del vino, el **harinero** para la molienda del trigo y la **almazara**. En su conjunto constituyen una síntesis de la base de la alimentación mediterránea: aceite, pan y vino. Este interesante museo ocupa una **almazara del siglo XVII**, un viejo molino de tracción animal, de los llamados 'de sangre'. Junto a una prensa hidráulica hay otra prensa de capilla del XVII con su torre de mampostería.

En las paredes se exponen interesantes **documentos** acerca del aceite, colecciones de acuarelas, piedras litográficas, envases de hojalata y litografías que llevaban los envases de aceite desde finales del siglo XIX hasta principios del XX.



Junto a este molino de aceite está el lagar de pisar las uvas, la prensa de husillo y las tinajas de barro donde fermentaba el mosto.

Salimos al corral y pasamos al molino harinero, llamado de **San Antonio**; de él se conservan las poleas, las muelas, cedazos y los diversos artilugios y utensilios utilizados en la molienda del trigo.

Completa el itinerario la visita a la casa del molinero, una vivienda típica de los pueblos malagueños en la que se conservan muebles y objetos cotidianos que el paso del tiempo ha convertido en interesantes vestigios de un tiempo ya pasado.





Instalado en lo que fue uno de los mesones más céntricos de la ciudad de Málaga, **El Mesón de la Victoria**, y al que llegaban todos los días desde los pueblos arrieros y comerciantes con aceite, vino, frutas, queso y otros productos del campo, se haya este interesante museo. Los fondos que en él se conservan constituyen una rica muestra de la vida, tradiciones y modos de vida que prácticamente han desaparecido.

Además de lo que este recinto nos puede enseñar acerca del aceite, aquí se guardan dos colecciones dignas de ser visitadas: el archivo de **Narciso Díaz de Escobar** (1860-1935) y una extraordinaria colección de **barros malagueños**.

En el recorrido por las diferentes salas distribuidas por las dos plantas, nos detendremos en las dependencias de la planta baja. Junto a un lagar encontramos una **almazara** de la segunda mitad del siglo XIX procedente de una finca que había en terrenos sobre los que se construyó la presa del Limonero. Junto al molino, el visitante verá la **prensa** de aceite, diversos tipos de medidas, una zaranda para la limpieza de las aceitunas y otros utensilios empleados en la recolección de la aceituna y en la fabricación del aceite.

En este maravilloso pueblecito situado en el corazón de la Serranía de Ronda, en la parte más alta y céntrica, el viajero puede ver el **Museo Etnográfico**. Los habitantes de este pueblo, amantes de conservar las antiguas tradiciones y los desaparecidos modos de vida, han mimado un molino aceitero del siglo XVIII junto con todos los utensilios y herramientas que hasta no hace mucho tiempo se usaron.

Se trata de una **almazara de sangre**, es decir, movida por la fuerza de un animal. Cuando llegamos al lugar comprobaremos que no podía ser de otra manera: el río discurre al fondo del barranco y no había forma de aprovechar las fuerzas del agua.

Junto al molino está la prensa de viga, una enorme plancha de madera de 12 metros de longitud con cuyo peso se exprimían las aceitunas molidas. Se conservan los aljibes en los que se decantaba el aceite, el empiedro. Completan el museo una rica colección de enseres y aperos de labranza.





Este museo se encuentra ubicado en un edificio que data de principios del siglo XVIII y que en su día fue explotación agrícola y trapiche de azúcar. Todo el recinto se ha convertido en un espacio donde se exhiben detalles de un pasado cargado de tradiciones.

El paseo por el Museo Cortijo de Miraflores comienza por los jardines que dan la bienvenida al visitante; en él encontraremos varios ejemplares de palmeras centenarias y varios olivos. En el interior hay salas

dedicadas a exposiciones permanentes de pintura. Pero el lugar más interesante del museo es el viejo molino de aceite, el único que se mantiene en funcionamiento en un museo. La maquinaria, que se conserva casi intacta, se pone en funcionamiento periódicamente. Completan la sala diversos objetos relacionados con el aceite: básculas, jarras, medidores de acidez...

En lo que fue un granero se ha instalado una biblioteca que puede ser consultada por los visitantes.





6. CONSEJOS MUY ÚTILES

CÓMO SELECCIONARLO

DÓNDE COMPRARLO

CÓMO CONSERVARLO

CÓMO USARLO

CÓMO SELECCIONARLO

Ya han pasado los tiempos en los que el aceite de oliva se vendía a granel en cualquier tienda de comestibles sin que el comprador tuviera información de la calidad y bondad del producto. Ahora las cosas han cambiado y los aceites malagueños vienen envasados en recipientes de plástico, metálicos o de cristal, precintados y cumpliendo todas las normativas.

Pero no todos los aceites de oliva son iguales, como ya se dijo al hablar de la tipología. Un primer consejo es comprar siempre aceite de oliva virgen extra, de los muchos y muy buenos que salen de las almazaras malagueñas.

El segundo consejo es leer con detenimiento la información que aparece en la etiqueta del envase. Aquí encontraremos los datos sobre marca, clase o categoría, grado de acidez, fecha de envasado, procedencia, zona de origen, variedad de la aceituna y fecha recomendada para su consumo.

El comprador de una botella de aceite de oliva virgen extra debe conocer que el grado de acidez (contenido de ácido oleico) de este aceite se sitúa entre 0.2º y 1º. La información es semejante a la que encontramos en una botella de vino, donde aparece el tanto por ciento de alcohol.

La recomendación de que se prefiera el aceite de oliva virgen extra se basa en que sólo este tipo de aceite (a diferencia del virgen, refinado, de orujo, etc...) conserva intactas las propiedades biológicas y cualidades sensoriales.

Hay un refrán que dice: Lo barato sale caro. En efecto, si por ahorrarnos unos céntimos compramos aceite, pero que no es de excelente calidad, corremos el riesgo de estropear una ensalada, descomponer un guiso o arruinar una fritura.

La calidad de los aceites de oliva, como sucede con los vinos, no es igual todos los años aunque provengan de la misma almazara; hay circunstancias, sobre todo climatológicas, que pueden hacer variar de una cosecha a otra, la calidad del producto.

DÓNDE COMPRARLO

Hay dos formas de adquirir un buen aceite de oliva virgen extra. La primera, la más corriente y cotidiana, consiste simplemente en acercarse a una tienda de comestibles. Allí el tendero o la tendera nos aconsejará adecuadamente, si no somos ya expertos en la selección del aceite. También podemos acercarnos a cualquiera de las grandes superficies o supermercados y, en la sección de aceites, coger cualquiera de los aceites vírgenes extras malagueños. Cuidado siempre con la etiqueta.

La segunda modalidad es la que recomendamos. Consiste en elegir una de las rutas del aceite que les hemos propuesto, coger el coche y acercarnos a los lugares donde se cría la aceituna, donde se extrae el aceite y donde se conserva con todo mimo.

En la provincia tenemos 74 almazaras; en todas se vende directamente el aceite. Si nos vamos por la Axarquía (Mondrón, Comares, Vélez, Alfarnate, Valle Niza, Alcaucín, Periana, Riogordo, Sayalonga, Sedella, Cómpeta, Frigiliana, Canillas de Aceituno, Los Romanes) el aceite extraído de las aceitunas verdiales es tan bueno que no podremos resistir la tentación de mojarlo.

Si escogemos la zona Norte, Antequera y su comarca, en cada pueblo hay una almazara. De los olivos hojiblanco, romerillo o marteño salen aceites de los mejores de Andalucía. Tienen donde elegir: Antequera, Alameda, Fuente Piedra, Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Archidona, Cuevas Bajas o de San Marcos, La Parrilla, Villanueva del Rosario, del Trabuco...

En el Medio y Bajo Valle del Guadalhorce el aceite no es tan abundante, pero la calidad del que producen no les va la zaga: Teba, Ardales, Casarabonela, Almogía, Monda, Guaro, Ojén, Alhaurín de la Torre...

Otro tanto podemos decir de Ronda, donde se ha optado por el aceite ecológico. Acaban de inaugurar una almazara en Cuevas del Becerro.



CÓMO CONSERVARLO

El aceite de oliva, a diferencia del vino, no gana propiedades con el tiempo. Ha de consumirse, como mucho al cabo de un año, por ello hay que fijarse en la fecha que aparece en la etiqueta, donde se dice aquello de consumir preferentemente antes de ...

El aceite de oliva ha de ser conservado en un lugar fresco, oscuro y en recipientes, preferiblemente de cristal, que cierren herméticamente. Como es un producto natural, vivo, puede tomarse de otros olores; debemos, pues, guardarlo lejos de otros comestibles que desprendan olores intensos.

CÓMO USARLO

A la hora de usar el aceite hay algunas reglas. En el caso de las ensaladas, las reglas son éstas: que la sal la eche un avaro, el vinagre un sabio y el aceite un loco. Para aliñar una ensalada hay que andarse con cuidado con todo lo que se le eche, menos con el aceite. Es el ingrediente que da el toque final, el gusto natural.

Además de comerse crudo, el aceite sirve para freír carnes, verduras, pescados... Pero mientras que las demás grasas sufren modificaciones por los efectos del calor, el aceite de oliva es mucho más estable, aparte de que cunde más, como dicen los cocineros. En efecto, el aceite en la sartén se crece.

No obstante, las amas de casa y los cocineros saben muy bien que, tanto si freímos pescado como si freímos carne, el aceite de la sartén ha de guardarse en recipientes distintos para ser usado varias veces sin que pierda las cualidades. Lo que no se debe hacer es utilizar un aceite en el que se ha frito pescado para freír carne o viceversa.

En estos tiempos de prisa en los que la cocina tradicional, hecha con tiempo y con cariño, es un lujo y una necesidad, recomendamos a los comensales que se reúnan en torno de la mesa familiar o de la mesa de un restaurante, que pidan y exijan el aceite de oliva virgen extra. Un pequeño ahorro puede acarrear trastornos en el gusto, en el sabor y en la salud.



LÉXICO DEL ACEITE

Aceite picado: que está pasado de fecha, viejo, rancio.

Aceña: molino harinero situado junto a un río y que se mueve por la fuerza del agua.

Alcuza: vasija de barro, hojalata o de otros materiales, en que se guarda el aceite para diversos usos.

Almazara: molino de aceite.

Alpechín: líquido oscuro que sale de las aceitunas unas vez molidas y prensadas; el alpechín fluye mezclado con el aceite y posteriormente se separan por decantación; el aceite es menos pesado y queda flotando sobre el alpechín.

Alperujo: pasta que se forma al unir el alpechín y el orujo.

Arroba: antigua unidad de peso equivalente a 11 kilos y medio.

Candil: utensilio para alumbrar, dotado de un recipiente de aceite y torcida y una varilla con gancho para colgarlo.

Capacho: redondel hecho de esparto sobre el que se depositan las aceitunas molidas para prensarlas.

Caz: también llamado 'cao', canal por el que se lleva el agua desde un tramo más alto del río hasta la aceña o la almazara.

Coupage: aceite que se obtiene de diferentes variedades de aceitunas.

Fardo: lienzo de tela ligero y extenso, que se coloca bajo los olivos para que en él caigan las aceitunas en el momento de recogerlas.

Flavor: combinación de aroma, sabor y textura que presenta el aceite.

Macaco: especie de cesto que se cuelga del cuello del aceitunero y en el que va depositando las aceitunas recogidas a mano.

Maquila: porción de grano, harina o aceite que corresponde al molinero por la molienda.

Marrana: eje de la prensa de aceite en el que se introducen los capachos para exprimir el aceite de la aceituna molida.

Molino de sangre: molino que funciona por la fuerza ejercida por una caballería girando alrededor del eje.

Molturar: triturar las aceitunas en el molino y extraer el aceite.

Ordeñar: recoger las aceitunas a mano.

Orujo: parte sólida que queda después de exprimir las aceitunas, una vez que ha salido el aceite y el alpechín.

Romana: en algunos sitios, lugar donde se compran las aceitunas, que posteriormente se transportarán hasta la almazara más cercana para su molturación.

Soleras: aceitunas que se han desprendido del olivo y que hay que recoger de la tierra.

Talón: brote tierno del olivo en el que nacerán las aceitunas de la próxima cosecha.

Trama: la flor del olivo.

Trujal: alberca pequeña en la que se va depositando el aceite en las almazaras.

Turbios: sustancias espesas que se depositan en el fondo de los depósitos de aceite, y que pueden utilizarse para hacer jabón.

Varear: golpear las ramas de los olivos con unos palos cortos o largos para que con los golpes se desprendan las aceitunas del árbol.

Vecero: olivo que da aceitunas en años alternos.

Verdeo: época de recogida de la aceituna que aún no ha madurado, y que se destina para aliñarla y conservarla como aceituna de mesa.

Zaranda: artilugio inclinado y con unos alambres a modo de rejilla, por el que se pasan las aceitunas para limpiarlas de hojas antes de llevarlas a las almazaras.



. INFORMACIÓN ÚTIL

TRANSPORTES

TRENES

AUTOBUSES

TAXIS

RENT A CAR

APARCAMIENTOS

OFICINAS DE TURISMO

CENTROS DE SALUD

BANCOS Y MONEDAS

TRENES

En el Aeropuerto de Málaga o en la Estación de Trenes puede encontrar a diario un servicio de trenes de cercanías con un amplio horario.

Para más información puede llamar al número 902 240 202.

AUTOBUSES

Málaga cuenta con una moderna Estación de Autobuses donde podrá encontrar toda la información que requiera sobre los horarios o las compañías que operan con los distintos municipios de Málaga.

La estación se encuentra en el Paseo de los Tilos s/n y para más información puede llamar al teléfono 952 350 061.

A continuación se detallan las empresas que operan desde la Estación de Autobuses de Málaga con los pueblos principales que podemos visitar en las distintas Rutas del Vino y del Aceite que aparecen en esta guía:

ALAMEDA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

ALFARNATE:

Automóviles Casado S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

ALFARNATEJO:

Automóviles Casado S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

ALMÁCHAR:

Autocares Valle Niza S.L.

Teléfono: 95 254 27 84

ANTEQUERA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

ARCHIDONA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

ARDALES:

Los Amarillos, S.L.

Teléfono: 95 236 30 24

CARRATRACA:

Los Amarillos, S.L.

Teléfono: 95 236 30 24

CASABERMEJA:

Autocares Mateo S.L.

Teléfono: 95 273 01 46

CASARABONELA:

Sierra de las Nieves, S.L.

Teléfono: 95 235 54 90

COLMENAR:

Automóviles Casado S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

COMARES:

Alsina Graells Sur, S.A.

Teléfono: 95 231 82 95

CÓMPETA:

Ruiz y Avila, S.L.

Teléfono: 95 254 11 13

EL BORGE:

Autocares Valle Niza S.L.

Teléfono: 95 254 27 84

FUENTE PIEDRA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

HUMILLADERO:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

MÁLAGA CAPITAL:

Empresa Municipal de Transporte.

Teléfono: 95 235 00 61

MOCLINEJO:

Autocares Valle Niza S.L.

Teléfono: 95 254 27 84

MOLLINA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

OLÍAS:

Alsina Graells Sur, S.A.

Teléfono: 95 231 82 95

PERIANA:

Alsina Graells Sur, S.A.

Teléfono: 95 231 82 95

RIOGORDO:

Automóviles Casado S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

Alsina Graells Sur, S.A.

Teléfono: 95 231 82 95

RONDA:

Sierra de las Nieves, S.L.

Teléfono: 95 235 54 90

Los Amarillos, S.L.

Teléfono: 95 236 30 24

Corporación Española de Transportes, S.A.

Teléfono: 902 143 144

TEBA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

VÉLEZ MÁLAGA:

Alsina Graells Sur, S.A.

Teléfono: 95 231 82 95

VILLANUEVA DE ALGAIDA:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

VILLANUEVA DEL ROSARIO:

Automóviles Casado, S.A.

Teléfono: 95 231 59 08

VILLANUEVA DEL TRABUCO:

Automóviles Casado, S.A.

eléfono: 95 231 59 08

TAXIS

Aunque suelen existir paradas de taxis en la mayoría de los municipios, también puede parar un taxi levantando una mano siempre que éste tenga el piloto de luz verde encendido o solicitar el servicio por teléfono. A continuación detallamos los números de teléfonos de los taxis de los municipios principales que aparecen en esta guía:

ALAMEDA:

Teléfono: 95 271 00 03

ALFARNATE:

Teléfono: 61 988 84 74

ALMÁCHAR:

Teléfono: 95 251 21 11

ANTEQUERA:

Taxi Radio

Teléfono: 95 284 55 30

ARCHIDONA:

Teléfono: 95 271 43 81

BENAMOCARRA:

Teléfono: 95 250 95 28

CARRATRACA:

Teléfono: 95 245 80 41

95 245 80 22

95 245 80 05

CASABERMEJA:

Teléfono: 61 613 21 54

60 732 36 84

65 049 99 76

CASARABONELA:

Teléfono: 65 056 25 42

62 750 27 96

61 628 62 29

64 922 73 56

COLMENAR:

Teléfono: 65 899 60 14

60 952 51 89

65 303 18 54

60 732 36 84

60 580 88 54

66 958 00 72

66 141 63 68

COMARES:

Teléfono: 62 621 49 60

64 973 49 86

CÓMPETA:

Teléfono: 95 251 61 99

HUMILLADERO:

Teléfono: 95 273 70 96-71 89

MÁLAGA CAPITAL:**Unitaxi**

Teléfonos: 95 232 79 50; 95 233 33 33

Taxi Unión Sociedad Cooperativa Andaluza

Teléfono: 95 234 59 48

PERIANA:

Teléfono: 95 253 61 56-58

RIOGORDO:

Teléfono: 95 273 22 11- 659 156 847

RONDA:

Teléfono: 95 287 23 16

TORRE DEL MAR:

Teléfono: 95 254 00 16

TORROX:

Teléfono: 95 253 03 52

VÉLEZ MÁLAGA:

Teléfono: 95 250 28 96

VILLANUEVA DE ALGAIDAS:**Grupo de Taxis**

C/ Archidona, s/n

Teléfono: 952 74 33 11 / 65 481 46 87

VILLANUEVA DEL ROSARIO:

Teléfono: 95 274 20 96

VILLANUEVA DEL TRABUCO:

Teléfono: 95 275 13 13

RENT A CARS**MÁLAGA CAPITAL:****Autos Marinsa S.L.**

Avda. García Morato, 18

29004 Málaga

Teléfono: 95 223 23 04

Centauro Rent a Car, S.L.

Avda. García Morato, s/n - Terminal, 2

29004 Málaga

Teléfono: 95 217 74 50

Crown Car Hire (Invaral, S.A)

Avda. García Morato, 3

29004 Málaga

Teléfono: 95 224 67 18

Helle Hollis Car Rental.

Avda. García Morato, 14-16

29004 Málaga

Teléfono: 95 224 55 44

Prima Rent a Car, S.L.

Apdo. de Correos 12

29080 Málaga

Teléfono: 95 231 09 75

Crack Rent a Car (Baro Motor, S. L.).

Avda. Velazquez, 1 y 3

29003 Málaga

Teléfono: 95 234 26 14

Adversament Rent a Car, S.L.

Azucarera Intelhorce, 66

Pog. Indust. Guadalhorce

29004 Málaga

Teléfono: 902 18 20 28

Europcar, IB-S.A.

Carril de San Isidro, 3

29004 Málaga

Teléfono: 95 217 44 59

Avisedf. Avis

Ctra. Aeropuerto, Km. 0.5

29006 Málaga

Teléfono: 95 223 88 42

Mocar Autorent, S.L.

C/ Cuevas Bajas, 25 - 27

Teléfono: 95 210 53 00

Niza Cars, S.L.
Avda. García Morato, 44
29004 Málaga
Teléfono: 95 223 61 84

Automóviles Portillo
Avda. de Velásquez, 94
Teléfono: 95 224 73 13

Autocares Andalucía
Carril de la Serrería, 24
Teléfono: 95 223 23 49

Cargest
Avda. García Morato, 32
95 217 35 20

OTROS RENT A CARS

ALHAURÍN DE LA TORRE:

Limousines Premier
Urb. Pinos de Alhaurín
Alhaurín de la Torre
Teléfono: 902 11 96 92

ESTEPONA:

Benamara Car Rent, S.L.
Ctra. N.340 Km 167-Urb. Paraiso Barronal
Local 1º, Parcela 2, Estepona
Teléfono: 95 288 88 08

Espacar-Rent a Car
Avda. Litoral s/n
Estepona
Teléfono: 95 279 29 35

Haro Rent a Car
Urb. El Pilar Km 166
Estepona
Teléfono: 95 288 36 37

TORREMOLINOS:

Autos Benelux
Avda. Carlota Alessandri, 204
Torremolinos
Teléfono: 95 238 57 12

Bravo Holiday Cars, S.L
Avda. Manuel Fraga Iribarne, 25 Nave E
Torremolinos
Teléfono: 95 237 76 86

Caramba Car
C/ Ramal-Hoyo, 7-70
Torremolinos
Teléfono: 95 237 65 17

Dragon Car Hire
C/ Poeta Salvador Rueda, 29
Fuengirola
Teléfono: 95 247 53 60

Sdad. Coop. Industrial AutoSol
C/ Antonio de Nebrija, 37
Torremolinos
Teléfono: 95 238 02 95

APARCAMIENTOS

En cada uno de los pueblos que visite puede encontrar distintas zonas de aparcamientos. La mayoría de los municipios disponen de SARE (aparcamientos en la calle señalados en el suelo con color azul) y de plazas de aparcamientos gratuitas en la mayoría de las calles.

ALMÁCHAR:

El Paseo de La Axarquía es el único lugar donde puede dejar el coche.

ANTEQUERA:

Aparcamientos en el parking de la calle Diego Ponce, en la plaza Fernández Viaga, en las calles Lucena, Infante Don Fernando, Carretero, Encarnación, La Alameda y el Paseo de María Cristina.

BENAOJÁN:

Aparcamientos en la plaza de San Marco y en las distintas calles del pueblo.

COMARES:

La plaza Balcón de la Axarquía y la avenida de Málaga.

CÓMPETA:

Aparcamientos en la plaza de la Axarquía.

MÁLAGA CAPITAL:

Aparcamientos: En el casco antiguo existen tres aparcamientos municipales y zonas S.A.R.E (aparcamientos en la calle señalados en el suelo con color azul):

Aparcamientos: parking Central en la plaza de la Marina, frente al Puerto; parking Tejón y Rodríguez en la calle Tejón y Rodríguez, y parking Alcazaba, en la plaza La Alcazaba.

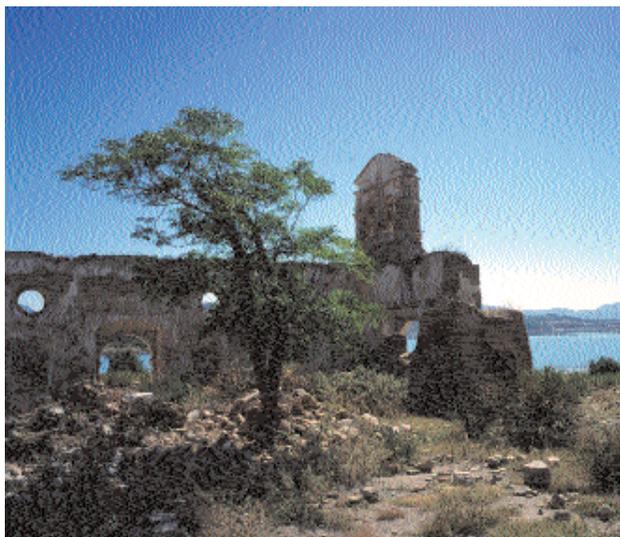
S.A.R.E: Cuando vea el indicativo SARE 30 significa que en la zona rayada en azul podrá permanecer estacionado hasta 30 minutos. En el centro se localizan en la plaza del Teatro y en C/ Atarazanas. Cuando vea el indicativo SARE exclusivamente podrá estacionar hasta 90 minutos por 1,50 euros.

MOCLINEJO:

Puede aparcar en la calle Calvario o en la avenida de la Pasión.

MOLLINA:

Puede dejar el coche en las distintas calles del pueblo.



RONDA:

Puede encontrar dónde dejar el coche en el aparcamiento Blas Infante, en el aparcamiento de la plaza de La Merced, en la plaza del Socorro y en el parking de la calle Lauría.

TORROX:

Puede dejar el coche en el llano de la Feria, en la plaza Almanzor o en la avenida de Cómpeta.

VÉLEZ MÁLAGA:

Puede aparcar en la zona conocida como Pozancón, en el parking público junto al Ayuntamiento, en el parking junto a la iglesia de San Antonio de Padua, en el camino de Málaga y en el parking junto a la Piscina Cubierta Municipal.

OFICINAS DE TURISMO

En todos los pueblos de la provincia puede encontrar una Oficina de Información Turística en la que le informarán detalladamente de cada una de las ofertas turísticas con que cuenta el municipio que desee visitar.

ALAMEDA:

Ayuntamiento

Plaza de España, 5

Teléfono: 95 271 00 25

ALFARNATE:

Ayuntamiento

Plaza de la Constitución, 1

Teléfono: 95 275 90 28

ALFARNATEJO:

Ayuntamiento

C/ Feria, 2

Teléfono: 95 275 92 86

ALMÁCHAR

Oficina Municipal de Turismo

C/ Almería, 14

Teléfono: 95 251 20 02

ANTEQUERA:

Oficina de Información Turística

Plaza de San Sebastián, 7

Teléfono: 95 270 25 05

ARCHIDONA:

Oficina Municipal de Turismo
Pasaje Ochavada, 2
Teléfono: 95 271 64 79

ARDALES:

Oficina Municipal de Turismo
Avenida de Málaga s/n
Teléfono: 95 245 80 46

BENAMOCARRA:

Oficina Municipal de Turismo
Plaza del Calvario, s/n
Teléfono 95 253 56 12

CARRATRACA:

Ayuntamiento
C/ Glorieta, 2
Teléfono: 95 245 80 16

CASABERMEJA:

Consultorio Médico
Teléfono: 95 275 82 59

CASARABONELA:

Oficina de Turismo
Calle Real, 5
Teléfono: 95 245 60 67

COLMENAR:

Ayuntamiento
Plaza de España, 9
Teléfono: 95 273 00 00

COMARES:

Oficina Municipal de Turismo
C/ Real, s/n
Teléfono: 95 250 93 13

CÓMPETA:

Oficina Municipal de Turismo
Avda. Constitución s/n
Teléfono: 95 255 36 85

EL BORGE:

Ayuntamiento
Plaza de la Constitución, 1
Teléfono: 95 251 20 33

FUENTE PIEDRA:

Oficina de Turismo
C/ Ancha, s/n
Teléfono: 95 273 54 53

HUMILLADERO:

Ayuntamiento
Avda. del Emigrante, 1
Teléfono: 95 273 70 23

MÁLAGA CAPITAL:

Oficina de Información Turística
(Junta de Andalucía)
Pasaje Chinitas, 4
Teléfonos: 95 221 34 45 / 95 260 61 93
Oficina Municipal de Turismo
Teléfono: 95 206 13 80
Calle Echegaray, 2
Oficina de Información Turística del
Aeropuerto de Málaga
(Junta de Andalucía)
Avda. García Morato, s/n
Teléfono: 95 224 37 84
Oficina Municipal de Turismo de la
Estación de Autobuses
Paseo de los Tilos, s/n
Teléfono: 95 235 00 61

MOCLINEJO:

Ayuntamiento
Plaza de España, 7
Teléfono: 95 240 05 86

MOLLINA:

Ayuntamiento
C/ Villa, 3
Teléfono: 95 274 00 44

PERIANA:

Ayuntamiento

Plaza de Andalucía, 1
Teléfono: 95 253 61 67

RIOGORDO:

Ayuntamiento

Plaza de la Constitución, 14
Teléfono: 95 273 21 54

RONDA:

Oficina Municipal de Turismo.

Plaza de España, 9
Teléfono: 95 218 71 19

TEBA:

Ayuntamiento

Plaza de la Constitución, 13
Teléfono: 95 274 80 20

TORROX COSTA:

Oficina Municipal de Turismo

Centro Internacional, Bl. 79, bajo
Teléfono: 95 253 02 25

VÉLEZ MÁLAGA:

Oficina Municipal de Turismo

Avda. de Andalucía, 119
Teléfono: 95 254 11 04

VILLANUEVA DE ALGAIIDAS:

Ayuntamiento

C/ Constitución, 16
Teléfono: 95 274 30 02

VILLANUEVA DEL ROSARIO:

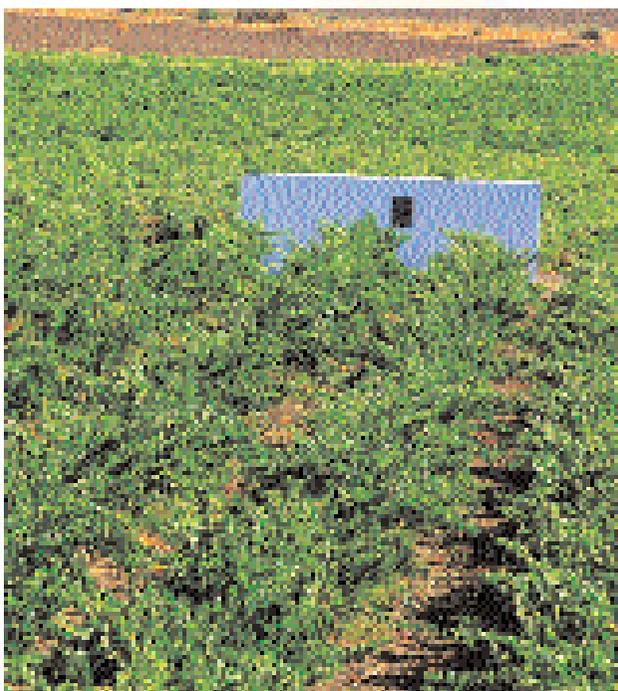
Ayuntamiento

Plaza de España, 9
Teléfono: 95 274 22 63

VILLANUEVA DEL TRABUCO:

Ayuntamiento

Plaza del Prado, 1
Teléfono: 95 275 10 21



CENTROS DE SALUD

Para cualquier emergencia, ya sea de seguridad o de salud, llame por teléfono al nº 112, teléfono de emergencias europeo, único y gratuito, que le derivará inmediatamente a la institución apropiada en cada caso. Atienden 24 horas en español, inglés y alemán.

No obstante, en cada uno de los municipios que va a visitar existe un centro de salud al que poder dirigirse en caso de emergencia.

ALAMEDA:

Centro de Salud

C/ Enmedio, 68
Teléfono: 95 271 05 66-10 86

ALFARNATE:

Centro de Salud

C/ Federico García Lorca, s/n
Teléfono: 95 275 92 40

ALFARNATEJO:

Consultorio Médico

C/ Feria, 2
Teléfono: 95 275 94 34

ALMÁCHAR:

Consultorio Médico

Teléfono: 95 251 20 83
C/ Real, s/n

ALMÁCHAR:

Centro de Salud
C/ Eugenia Ríos
Teléfono: 95 251 20 83

ANTEQUERA:

Hospital de Antequera
Teléfono: 95 106 16 00
Ambulatorio
Teléfono: 95 284 29 29

ARCHIDONA:

Centro de Salud
C/ Camino del Santuario, s/n
Teléfono: 95 271 45 50

ARDALES:

Centro de Salud
C/ Real, 10
Teléfono: 95 245 82 75

BENAMOCARRA:

Centro de Salud
C/ Zarzuela, 4
Teléfono: 95 250 95 79

CARRATRACA:

Centro de Salud
C/ Carril, s/n
Teléfono: 95 245 80 92

CASABERMEJA:

Consultorio Médico
C/ Llanas, 4
Teléfono: 95 275 82 59

CASARABONELA:

Centro de Salud
Avenida Juan XXIII, s/n
Teléfono: 95 245 65 59

COLMENAR:

Centro de Salud
Ctra. de Riogordo, s/n
Teléfono: 95 273 03 51

COMARES:

Consultorio Médico
C/ Real, s/n
Teléfono: 95 250 92 84

CÓMPETA:

Centro de Salud
C/ San Antonio, 156
Teléfono: 95 251 60 89

EL BORGE:

Consultorio Médico
C/ República, s/n
Teléfono: 95 251 20 75

FUENTE PIEDRA:

Centro de Salud
Camino de la Estación, s/n
Teléfono: 95 273 50 01

HUMILLADERO:

Centro de Salud
C/ Capitán Velasco, 7
Teléfono: 95 273 75 84

MOCLINEJO:

Centro de Salud
C/ Castillo, 13
Teléfono: 95 240 05 76

MOLLINA:

Centro de Salud
Avenida El Limonar s/n
Teléfono: 95 274 01 36

PERIANA:

Centro de Salud
C/ Paseo Bellavista, s/n
Teléfono: 95 253 61 76

RIOGORDO:

Consultorio Médico
C/ Fátima, s/n
Teléfono: 95 273 21 36

RONDA:

Centro de Salud Ronda-Sur "Santa Bárbara"

C/ San Vicente de Paúl, s/n

Teléfono: 95 106 56 23-24

Centro de Salud Ronda-Norte

C/ Espinillos, s/n

Teléfono: 95 287 69 75

TEBA:

Consultorio Médico

C/ Nueva, 5

Teléfono: 95 274 82 89

TORROX:

Centro de Salud

C/ Calzada, s/n

Teléfono: 95 253 86 01

VÉLEZ MÁLAGA:

Hospital Comarcal de Vélez Málaga

Finca El Tomillar, s/n

Teléfono: 95 106 70 00

Urgencias: 95 106 70 21

VILLANUEVA DE ALGAIDAS:

Centro de Salud

C/ Las Flores, 1

Teléfono: 95 274 34 90

VILLANUEVA DEL ROSARIO:

Centro de Salud

Plaza Nueva del Saucedo, s/n

Teléfono: 95 274 27 77

VILLANUEVA DEL TRABUCO:

Centro de Salud

C/ Bernardo Caro, s/n

Teléfono: 95 275 19 08

BANCO Y MONEDA

La unidad monetaria es el euro. En numerosas calles encuentra sin dificultad numerosos bancos o Cajas de Ahorro con sus cajeros automáticos aptos para cualquier tipo de tarjeta internacional.

El horario de los bancos es de 8,30 a 14,00 horas de lunes a sábado (salvo de mayo a septiembre que no abren los sábados). Las cajas de ahorro cierran a las 14,15 horas y no abren los sábados.

