

Arranca la vendimia de la Axarquía, la única que se hace a mano y con el uso de mulas

Noticias

Estos viñedos son los que se encuentran más al sur del continente europeo, en plena zona de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga

La vendimia en la comarca malagueña de la Axarquía, la única de Europa que se hace completamente a mano y con el uso de mulas para trasladar la uva por la elevada inclinación del terreno, comenzará mañana tras haberse adelantado este año dos semanas la fecha habitual de recolección.

Estos viñedos son los que se encuentran más al sur del continente europeo, en plena zona de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga, famosas internacionalmente por sus moscateles dulces, y la vendimia en la Axarquía es enormemente singular, lo que genera visitas de expertos y aficionados de todo el mundo.

El proceso se organiza siempre según el grado de maduración de la uva de las diferentes parcelas, que varía en función de la altitud y de la orientación al norte o al sur. Las labores diarias comienzan a las 8.00 horas y se extienden hasta las 18.00 horas, en una actividad que se prolongará hasta el inicio de septiembre.

Victoria Ordóñez, directora general de Bodegas Jorge Ordóñez, ha explicado hoy en un comunicado que la vendimia de la Axarquía es la tercera que arranca en Europa, tras la de Lanzarote en Canarias y Montilla-Moriles en Córdoba. Según Ordóñez, el inicio de la actividad despierta "enorme interés en todo el mundo", pues es la única de Europa que se realiza, además de a mano para que las uvas no se estropeen, con la ayuda de mulas, con el fin de salvar pendientes de hasta el 70 por ciento, "todo un espectáculo de enorme valor enológico y turístico".

La razón del adelanto de la vendimia este año es que ha sido bastante seco y hay que recoger la uva aún bien hidratada, una falta de lluvia que ocasionará una menor cantidad de fruta, aunque el grupo Jorge Ordóñez ha anunciado que aumentará un 30 por ciento la compra de uva en la actual campaña. Esta bodega apostó en 2004 por estos viñedos, algunos de ellos centenarios, con la intención de recuperar el prestigio de los caldos malagueños, y para ello retomó los sistemas más naturales y tradicionales de elaboración de vino dulce, que se empleaban hace siglos, y puso el acento en una cuidada vendimia.

La bodeguera ha señalado que el impulso de los vinos de calidad en Málaga está suponiendo el resurgir de un sector que fue puntero y con enorme capacidad exportadora hasta finales del siglo XIX, cuando la filoxera acabó con su éxito.

Desde que el grupo se implantó en los viñedos de Almáchar, el Borge y Cútar, la recuperación de este cultivo y la plantación de esquejes son constantes, con unos 70.000 cada temporada.

La bodega Jorge Ordóñez destaca por sus moscateles naturalmente dulces que han merecido algunos de los galardones internacionales más valiosos, como es el caso de Nº 2 Victoria, el único vino español presente en un banquete de los Premios Nobel y que también fue servido a la reina Isabel II de Inglaterra en su último cumpleaños.

Esta firma, que destina el 85 % de su producción a la exportación a más de treinta países, también elabora con la uva de la Axarquía el vino Botani, el primer moscatel seco de Málaga, que ha tenido una gran acogida entre la crítica que lo ha señalado como "uno de los mejores blancos perfumados del mundo".

Redacción

