

Oficios, saberes y modos de hacer

Elaboración de moscatel en Chipiona (Cádiz)



Identificación

Localización

- PROVINCIA Cádiz
- COMARCA Costa Noroeste
- MUNICIPIO Chipiona

Identificación

- TIPOLOGÍA ACTIVIDAD Vitivinicultura
- PERIODICIDAD Continua

El inicio de la vendimia, es decir, de la recolección de la uva, depende de las condiciones climáticas, de manera que dependiendo del año puede comenzar en los últimos días del mes de agosto o en el caso de la uva palomino unos días antes, y a principios de septiembre, para la uva Moscatel, que madura un poco más tarde.



Descripción

En Chipiona, como en otros lugares de Andalucía, a la vez que se repoblaron los territorios conquistados se empieza a cultivar viñas. Este es el origen de este cultivo en la zona que ocupa hoy este municipio. Rodrigo Ponce de León, en la carta puebla de 1477, antes de la fundación del municipio en 1490, incluía la obligación de plantar un mínimo de aranzadas de vid en las tierras otorgadas a los nuevos pobladores. Aunque no se puede conocer con certeza la variedad de uva cultivada, sí se sabe que en el siglo XVII Chipiona ya exportaba una importante cantidad de vino dulce, sobre todo a Inglaterra, pero también a Flandes y Francia, un tipo de vino denominado "bastardo" por no ser fermentado, como el actual vino moscatel de Chipiona.

En Chipiona, como en otros lugares del Marco de Jerez, se cultiva también la uva palomino, pero la especie que es autóctona de este municipio es la uva Moscatel de Alejandría, que por las condiciones propias del espacio donde se cultiva adquiere unas características que la han convertido en la variedad conocida como "Moscotel de Chipiona". Esta singularidad se debe concretamente a las características del terreno sobre el que se cultiva y a su clima cálido y a la vez suave. El suelo está formado fundamentalmente por arena gruesa, porosa, que permite que el calor penetre, provocando que la vendimia en esta zona y de esta variedad sea en fechas anteriores a la de otros lugares. El clima cálido junto con el efecto suavizador de los vientos de Poniente procedentes del mar humedece el ambiente, a lo que hay que sumar las muchas horas de luz y una pluviometría suficiente para el desarrollo de las cepas, orientadas estas en dirección norte-sur para obtener la máxima insolación durante el día.



La vendimia de la uva moscatel se suele realizar en el mes de septiembre, unos días antes o después, dependiendo de la climatología. En Chipiona, dependiendo del agricultor, la vendimia se realiza de manera tradicional, es decir, manualmente, cortando racimo a racimo con una navaja, o con máquinas cosechadoras. Dependiendo del proceso que se utilice, la uva llega en forma de racimo o sin el raspón. La fruta recolectada es depositada en un volquete y trasladada en camión a la bodega. Esta operación se realiza lo más rápidamente posible, para evitar que las altas temperaturas provoquen la oxidación del mosto o su fermentación. Antes de llegar a la bodega, la carga es sometida a un control de pesaje, para que el Consejo Regulador pueda vigilar que no se exceden los límites de producción establecidos por año para una parcela.

Una vez que el camión llega a la bodega, deja caer la carga de uvas y mosto sobre la tolva de recepción que se encuentra en el patio de la bodega. La tolva esta provista de un sistema de doble

sinfín que conduce las uvas hacia la máquina que muele la fruta (molturadora o "moledora"). La masa obtenida es transportada por medio de una bomba de presión por las tuberías, que vierten su contenido en las prensas horizontales. Una vez completamente llenas, las prensas se cierran y se ponen en funcionamiento. El mosto va cayendo sobre las cubas que se encuentran bajo las prensas y desde estas, por precipitación, caen a través de un canal a un espacio provisto de un filtro metálico, que conduce el zumo de uva hasta la desvulvadora, y desde esta cae, por su peso, a una poza. Al final de la tarea, el mosto obtenido en el prensado se traspasa a un depósito, donde se le añade la cantidad de alcohol necesaria en función de los litros obtenidos y del grado de azúcar que tenga el zumo (baumé), es decir, se encabeza el mosto hasta los 17'5°, para frenar el proceso de fermentación. Dentro del depósito, se homogeniza la mezcla a través de un circuito cerrado de mangueras que produce el efecto de batir el líquido, "se varea". Después de unas cuarenta



y ocho horas “vareando”, el contenido de los depósitos del patio pasa a los depósitos de cemento dentro de la bodega, donde pueden permanecer mucho tiempo, en función de las necesidades, pero como mínimo un mes, el tiempo necesario para que se produzca el “desfangado” o la decantación. El mosto permanece en reposo mientras las impurezas suspendidas en el líquido caen por precipitación al fondo de los depósitos. Posteriormente, el moscatel obtenido se somete al proceso de crianza y envejecimiento en barricas de madera de castaño, donde se produce una crianza oxidativa. El vino joven se mete en un primer tipo de madera. Cuando se hace una “saca” de la solera (barricas que se encuentran más próximas al suelo), esta se rellena con el moscatel de la primera criadera, es decir, la segunda fila de barricas que forman la pierna o conjunto de barriles, y esta a su vez con el vino nuevo que se encuentra en la segunda criadera o tercera fila de barricas. Finalmente, tras la saca el vino es sometido a un proceso de filtrado y clarificación antes de su envasado y comercialización.

En cuanto al sistema de aprendizaje dentro de la bodega, este ha cambiado completamente, puesto que en épocas pasadas en las bodegas trabajaban muchas personas, que entraban como aprendices y poco a poco iban adquiriendo la categoría de arrumbadores de segunda y primera. El oficio se aprendía mientras se trabajaba en la propia bodega, bajo las órdenes de un capataz de bodega.

La plantación de la uva moscatel se ha recuperado en la actualidad, después de una época en que su producción disminuyó sobre todo por efecto de la especulación urbanística y por efecto del cultivo de flor en invernaderos. Actualmente existen unos ciento cincuenta agricultores, la mayoría pequeños propietarios, de los cuales ochenta están integrados en una cooperativa agrícola de la localidad, y el resto venden a otras bodegas. Los viñedos del término municipal de Chipiona, junto con los de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana de la Frontera, Puerto Real, Rota, Trebujena y Lebrija, están acogidos a Denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”. Además del de Chipiona, dentro del Marco de Jerez, también es muy conocido el moscatel de Chiclana.



EN 3000 7 Hotel Dorado
R.D.R. 8-12 Dorado

