

martes 23 de abril de 2019

Bodega "Simeón"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bormujos

Desde 1920, "Simeón" es un referente patrimonial y tradicional de la cultura vitivinícola del Aljarafe, siendo una de las bodegas que han tenido que complementar su actividad bodeguera con la de establecimiento de restauración. Se accede por el antiguo lagar, amplio, decorado con aperos y útiles destinados al cultivo de la viña, y presidido por una gran prensa de husillo. Tras el lagar, y una vez que traspasamos las botas destinadas a la crianza del vinagre, se esconde una amplia bodega de tres



naves con casi un centenar de bocoyes de castaño y botas de roble americano, así como una completa colección de maquinaria destinada a la producción vitivinícola, la mayoría en perfecto estado de conservación. Recorrer sus naves y estancias nos reporta a tiempos pasados en los que la producción de vino y la viña jugaban un papel fundamental en la economía y en la cultura de la comarca del Aljarafe. La bodega produce mosto, soleras, vino fino, mistela y vinagres.

Su mosto, fermentado en sus bocoyes, procede de las variedades Listán y Pedro Ximénez, presenta tonalidad amarillo paja, con aromas muy sutil, florales, a hierba fresca, con notas de fruta madura y levaduras. En boca se muestra untuoso, punzante, sávido, levemente térmico, ligeramente maderizado y con agradable acidez. Su carta ofrece platos típicos del Aljarafe, tales como lomo al ajo, potaje de garbanzos, pimientos asados, menudo y cola de toro, entre otros.

Para completar la información, descarga la Guía Turística "Ruta del Mosto por el Aljarafe"