

viernes 30 de junio de 2017

Bodegas Góngora

Villanueva del Ariscal - Más de tres siglos de Historia

Bodegas Góngora y sus productos



Descargar imagen

Interior de la Bodega

Las Bodegas Góngora fueron fundadas en 1.682. Están situadas en la vieja Hacienda de Pata de Hierro, en Villanueva del Ariscal, en el Aljarafe de Sevilla. Hoy en día es la 7ª generación de la familia Góngora quien está totalmente dedicada a la elaboración de vinos finos y generosos y brandies, con el conocimiento y experiencia adquiridos durante más de 300 años.

Algunas de las bodegas de crianza existen desde la fundación de la Bodega y cuentan con más de trescientos años, como es el caso de la bodega del 126, ó la pequeña bodega de Pata de Hierro, donde descansan los vinos más viejos de la bodega en botas de más de trescientos años. Cada bodega o nave tiene unas características especiales en cuanto a orientación, humedad, frescura, etc. que la convierten en adecuada para la crianza de uno u otro tipo de vino. Así, las bodegas del 126 y la de las 70, son las más adecuadas para la crianza de los vinos finos. Por su parte, las bodegas de la eusebia, las criaderas y el americano son las mejores para los vinos olorosos y dulces. El vino amontillado, por último, envejece en parte de la bodega del 126, donde previamente ese mismo vino ha sido vino fino.

Historia de la bodega y su localización

Una historia que comenzó en 1.682 en la localidad sevillana de Villanueva del Ariscal, en la antigua Hacienda de San Rafael, que pasó a llamarse Hacienda de "Pata de Hierro", en honor a un caballo blanco que levantó la admiración de un descendiente del último rey moro de Granada.

Siete generaciones continuadoras de la tradición

Como Bodega, comenzó a funcionar en 1682, gracias a la iniciativa de Don José de Góngora y Arando, quien adquirió la antigua Hacienda y decidió convertirla en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos. Es durante estos años cuando mayor importancia tienen las bodegas del Aljarafe, debido a que la ciudad de Sevilla, como Puerto de Indias, se convierte prácticamente en la capital del mundo, y es por donde parten y entran todos los barcos procedentes del Nuevo Mundo. Con una curiosidad, y es que por ordenanza real, todos los barcos que partían hacia América debían llevar un tercio de su carga de frutos de la tierra, requisito que cumplían llevando 1/3 de la carga en vino, de ahí la importancia y el auge de todas las bodegas cercanas a Sevilla.



Las Bodegas Góngora se encuentran situadas en la localidad sevillana de Villanueva del Ariscal, dentro de la comarca del Aljarafe. Éste se extiende entre los ríos Guadalquivir y Guadiamar, a una altura de 160 mts. sobre el nivel del mar. Está situado en línea recta a 42 KM de la costa, cuyos vientos dominantes, llamados "mareas", le proporcionan su característico microclima.

Las Viñas

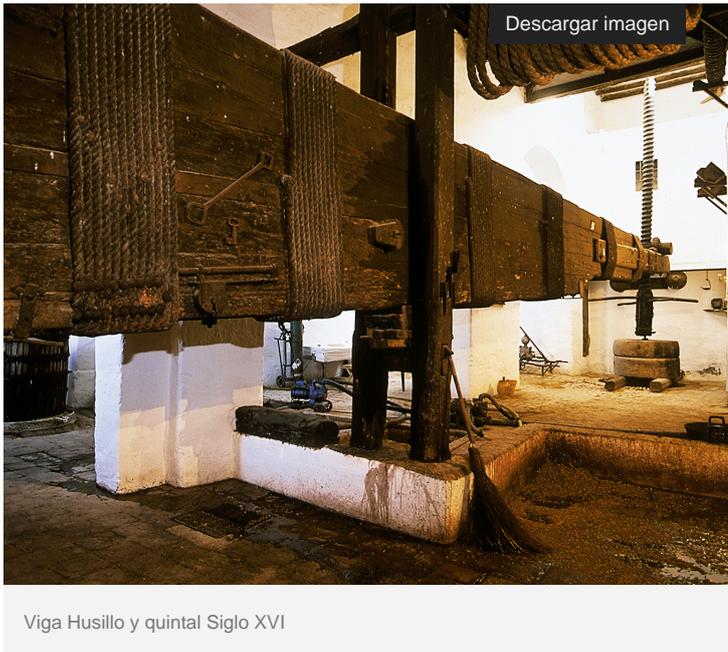
Se encuentran situadas en el Aljarafe de Sevilla, tierra con una gran tradición vitinícola ya desde los tiempos de la Sevilla Romana, según se desprende de las crónicas conservadas de la época, y que posee unas características especiales para el cultivo de la vid.

Las tierras son albarizas, conocidas por su capacidad de retener el agua a pesar de la falta de lluvias, que permiten la buena maduración de las uvas, a pesar de los grandes calores del verano. Las cepas producen en su mayoría uvas de la variedad Garrido Fino, de excelente calidad y muy adecuadas para la elaboración de vinos blancos, finos y generosos. Así mismo, también existen cepas de las variedades de uvas Pedro Ximénez y Moscatel, ideales para la elaboración de vinos dulces.

Al fundador le sucedió su hijo, Rafael de Góngora y Delgado, quién recibió de la Casa Real la autorización precisa para que en el escudo de la familia pudieran aparecer las trece rodelas. Especial relevancia tiene Don Rafael de Góngora y Dávila, cuarta generación de los Góngora, quien a mediados del siglo XIX adquirió unas partidas de vinos viejos amontillados, olorosos y dulces, que han sido conservados celosamente con el paso de los años, únicamente reservados a la familia Góngora, y que hoy conforman la Selección IMPERIAL de vinos de Bodegas Góngora.

Nieto de éste último y sexta generación de la familia, José Gallego Góngora, marcó un estilo inconfundible en el buen quehacer bodeguero, que aún permanece impregnado en la Bodega, y cuyos hijos, actuales propietarios de la misma, continúan manteniendo, siempre con la tradición como exigencia y con la experiencia adquirida tras siete generaciones de elaboración, crianza y envejecimiento de un producto tan entrañable como es el vino.

Instalaciones y "La viga"



Las Bodegas Góngora ocupan una superficie de 11.400 m². Cuentan con 1.500 botas de roble americano, que se distribuyen en forma de soleras y criaderas por las diferentes bodegas existentes, como "El 126", "La Virgen", "El americano", "las 70", "La Esperanza", etc., alcanzando una capacidad de almacenamiento de 2.000.000 de litros de vino.

Para la estabilización y adecuado tratamiento del vino, existe una planta con todas las instalaciones y equipos necesarios para atender las necesidades del mercado, sometiendo a todos nuestros productos a un riguroso control de calidad. Igualmente, contamos con una planta embotelladora y almacén de más de 500 m² donde todos nuestros productos quedan listos y

preparados para salir al mercado

Estas bodegas todavía conservan en perfecto estado de funcionamiento el viejo lagar del Siglo XVI, con su Prensa de Viga de Husillo y Quintal (una enorme prensa de madera de 17 m. de longitud y 15.000 kg. de peso), que ha sido declarada Bien de Interés Cultural con categoría de monumento por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Es la única prensa de este tipo que se mantiene hoy funcionando en perfecto estado de conservación.

La Viga

La prensa de Viga de Husillo y Quintal, junto con el antiguo lagar, datan del año 1.574, según documentos aparecidos en la antigua Hacienda de Pata de Hierro. Constituyen el auténtico "Sancta Sanctorum" de las Bodegas Góngora, y una verdadera reliquia pues es la única prensa de este tipo que aún sigue en perfecto estado de funcionamiento.

Se trata de un mecanismo formado por un gran brazo de madera de pino de flandes, fuertemente sujeto por cuerda de cáñamo y grandes abrazaderas de hierro, en cuyo extremo posee un gran tornillo que levanta dos enormes piedras de molino. Puede desarrollar una presión de 110 kilos por centímetro cuadrado debido a su

enorme brazo de 17 metros de longitud y a dos piedras de 4.000 kilos de peso colocadas en su extremo, y puede presionar 15.000 kilos de uvas de una sola operación. Conserva todas sus piezas originales, y tiene un peso estimado de doce toneladas.

La Viga y el viejo lagar han sido declarados como Bien de Interés Cultural (terminología que antiguamente equivalía a la de monumento nacional) por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.

Una vez al año, en las Bodegas Góngora se desarrolla el rito de la obtención del mosto con la monumental “Viga del Lagar” en el viejo lagar de la bodega. Los operarios dan forma a las uvas hasta obtener una especie de meseta de unos tres metros de diámetro denominada “pié”. El pié es rodeado por varias vueltas de una maroma que impedirá que la uva se desparrame cuando comience la presión de la viga.

La masa de uvas se cubre con unos tablones sobre los que se colocan transversalmente otros tres maderos que se denominan “marranos” y que servirán de apoyo a la “marrana”, cima de la pirámide y punto de contacto con la viga. El maestro de viga da orden de elevar mediante un tornillo de madera de granadillo uno de los extremos del colosal tronco hasta que éste, mediante la “galápaga” (concha de hierro situada en la parte inferior de la viga) toca la marrana. En ese momento la viga ya se puede fijar en la “capilla”, la cual soporta el empuje hacia arriba merced a la consistencia de su madera de encina y a la compensación arquitectónica introducida con el torreón que se encuentra sobre ella y en el extremo opuesto al tornillo.

La siguiente fase del proceso es hacer bajar el punto de viga más distante de la uva girando el tornillo, lo cual permite desarrollar la fuerza de una palanca, en un efecto similar al de un cascanueces. Con la presión efectuada de 110 kilos por centímetro cuadrado, el mosto comienza a fluir por el suelo y se va introduciendo por los huecos de los depósitos, donde quedará almacenado. Al primer mosto, fruto de la primera pasada de viga del lagar, se le denomina “yema”, en alusión a su calidad. Ésta disminuye conforme se van sucediendo las pasadas de la viga, la cual realiza una presión uniforme, característica fundamental para que la uva dé lo mejor de su néctar sin impurezas que puedan deteriorar la calidad del producto.

VISITAS

Bodegas Góngora ofrece la posibilidad de realizar visitas guiadas a la bodega, donde se recorren las instalaciones, mientras se ofrece una charla histórica, técnica y cultural sobre la tradición vitivinícola de la zona, así como sobre la elaboración de los vinos en esta bodega según el sistema de soleras y criaderas. Durante la misma, se visita el lagar del siglo XVI con su monumental prensa de Viga de Husillo y Quintal, declarada junto con la bodega como Bien de Interés Cultural con categoría de monumento por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. La visita se culmina con una cata de los vinos más representativos de la bodega acompañados de un aperitivo. Estas visitas son atendidas de forma muy personal por algún miembro de la familia Góngora o de la misma bodega y en ellas queda impregnado el marcado carácter familiar de la bodega.

Para la celebración de todo tipo de eventos, como pueden ser congresos, presentaciones, cenas de empresa, incentivos, etc., cuenta con diversas bodegas perfectamente acondicionadas, así como con un amplio jardín con más de 4.000 m² donde también poder realizar cualquier tipo de celebración, junto con varios patios que complementan el marco. Los diferentes espacios que ofrece la bodega son los siguientes:

- Bodega del Americano: Capacidad 300 pax. Dimensiones: 25x12 mtr. (300m²)
- Bodega de la Esperanza: Capacidad 100 pax. Dimensiones: 13x9 mtr. aprox. (120m²)
- Lagar del siglo XVI: Capacidad 50 pax. Dimensiones: 10x10 mtr. aprox. (100m²)
- Patio de San Rafael (aire libre): Capacidad 300 pax. Dimensiones: 28x14 mtr. (400m²)
- Jardines (aire libre): Capacidad 1.000 pax. Dimensiones: 4.000 m²

En todos ellos es posible la celebración de cualquier evento con total garantía de éxito, apoyado por el inmejorable marco que se ofrece.

[WWW.BODEGASGONGORA.COM](http://www.bodegasgongora.com) [<http://www.bodegasgongora.com>]