

viernes 30 de junio de 2017

El Mosto en el Aljarafe

Hablar de "mosto" en Sevilla es hablar del Aljarafe

Historia del mosto



Como una reliquia de los tiempos, de la riqueza vitivinícola que en épocas pasadas, tuvo el Aljarafe sevillano, en contados rincones, de frescas bodegas, aún podemos degustar el vino nuevo, el mosto.

No obstante, el cultivo de la vid estuvo a punto de sufrir un significativo retroceso en la época califal, por cuestiones religiosas, ya que el Islam proscribió el consumo del vino. Pero es de sobra conocido que, a pesar de esta prohibición, los árabes y bereberes de Al-Ándalus incorporan esta bebida a su dieta, a imitación de lo que hacían judíos y

cristianos. Incluso parece que el cultivo de la vid experimentó una cierta expansión en época musulmana, pues no hemos de olvidar además el consumo que se hacía de uvas frescas y pasas.

Se dice en algunos libros que el Aljarafe era la segunda comarca productora de vinos de Al-Ándalus, por detrás sólo de Cádiz, que tenía una cepa propia. Viñas cuidadas con todo el esmero y cariño, abonadas con estiércol, podadas por manos expertas que sabían donde dar el corte para que las yemas del sarmiento estuviesen en el lugar preciso para la buena formación de la cepa.

Tierras alomadas y desfondadas a golpe de azadón para su meteorización y poda en verde, para dejar los racimos justos que madurarán en el verano tardío, bajo el sol del mediodía y el aire fresco y húmedo de Atlántico, la marea, que llega a estas tierras del atardecer.

En la historia están las uvas mollaras y las pasas que competían en la Roma Imperial con las de Corinto, criadas en la solanera del Repudio, arroyo que dejó de ser río Pudio y que sigue cortando en dos, de norte a sur, el Aljarafe.

¿Qué queda con todo aquello?. Muy contados lugares en los que, como una reliquia histórica y tradición familiar, Viejas y frescas bodegas que saben del buen hacer y el mantener las tradiciones. Y viene aquí esto por aquello de las modas.

Avanzado septiembre, las uvas, en racimos rebosantes, están en sazón, momento cuando se vendimia o recolecta el fruto. De allí, en espuestas o banastas de esparto, a lomos de bestias, se transportaba al lagar para la pisa, procedimiento éste ya perdido. De la pila donde se moltura la uva, exprimiéndose y separándose por tanto la carne del hollejo, sale un caño que vierte a otra el mosto resultante. Este, amarillo, espeso y dulzón, se conduce en jarras hasta los bocoyes de la bodega, donde reposará poco tiempo, pues el vino del Aljarafe se consume joven, con el punto justo que le da el comienzo de la fermentación, sin la acidulez penetrante que le da la compañía prolongada del roble.

Llegando el mes de noviembre en Sevilla, es decir Mosto del Aljarafe. Es como una tradición de carácter social, ir por estas fechas por la comarca del Aljarafe a degustar el vino mosto, en multitud de bodegas que hay por todos los pueblos de la zona.

A pesar de que Sevilla no es zona viticultora, en esta comarca de la provincia sí que se obtiene un vino blanco joven denominado mosto, que es el primer caldo que da la uva pisada, que una vez fermentada y encubado, y tras unos cuarenta días o así, toma su color y sabor característico, con unos 12º de alcohol y un ligero sabor a manzanas. Las uvas utilizadas para su elaboración son la variedad palomino, zalema, airén, Pedro Ximénez y garrido.

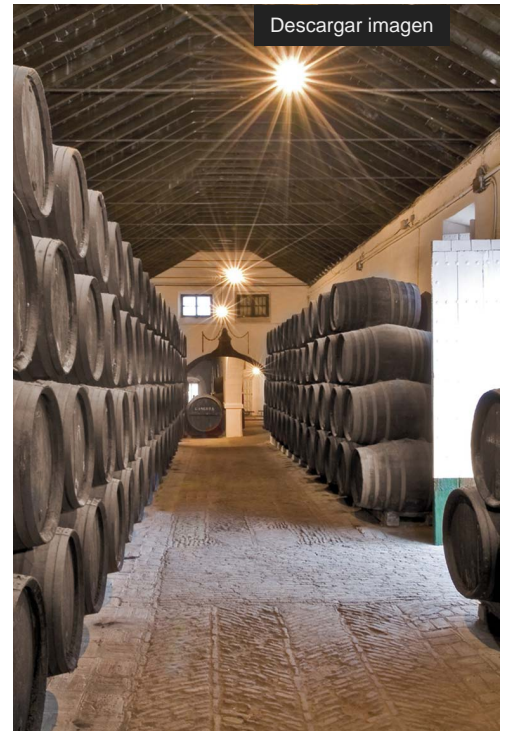
Hablar de mosto en Sevilla es hablar del Aljarafe. Su tradición vinatera le viene de lejos - una de las primeras alusiones al cultivo de la vid la vemos reflejada en monedas, con representaciones de racimos, de época romano-republicana de Osset (San Juan de Aznalfarache). De esta forma, a pesar de los avatares y transformaciones que ha sufrido esta comarca, esta tradición sigue presente.

Ruta del Mosto



Muchas son las localidades que cuentan con una gran tradición vinícola. Es el caso de Umbrete, Villanueva del Ariscal y Espartinas, que conforman el conocido 'triángulo vinatero' que, junto con otras localidades como Valencina, Bormujos, Benacazón, o Sanlúcar la Mayor, son una invitación a realizar la Ruta del Mosto.

El mosto del Aljarafe abastece la mayor parte de tabernas, tascas, bares y mesones de la capital andaluza y sus alrededores. No obstante, por su cercanía y sus encantos, ir a beber mosto al Aljarafe es un deleite que no debemos dejar pasar.



El mosto ha sido y sigue siendo un elemento esencial en las relaciones sociales, tanto las de carácter cotidiano, como las ritualizadas. No en balde, muchas de las fiestas y ferias más significativas que se celebran en los pueblos aljarafeños están relacionadas con la vendimia y la elaboración del mosto.



Para saborear un mosto como el del Aljarafe ha de cuidarse con mimo todo el proceso de su producción. Éste se consigue por los medios habituales de toda vendimia en la que la uva recién cortada, llega al lagar donde, pisada, prensada y con el caldo pasado a bocoyes de madera de castaño, hace su primera fermentación en una sulfurosa atmósfera, esperándose al mes de noviembre para catar su tierno sabor de color muy pálido, brillante y con vago aroma a manzanas.

Adquirir un buen mosto es un magnífico motivo para recorrer el Aljarafe, disfrutando de la riqueza patrimonial, cultural y gastronómica

de esta comarca de la provincia de Sevilla.

Municipios donde se puede degustar el mosto (la mayoría corresponde a la comarca de El Aljarafe, pero hay algunos municipios de Guadalquivir-Doñana con tabernas donde es habitual la degustación de mosto) :

- Almensilla
- Aznalcázar
- Benacazón
- Bollullos de la Mitación
- Bormujos, Camas
- Coria del Río
- Espartinas
- Gines
- Mairena del Aljarafe
- Olivares
- Palomares del Río
- Pilas
- Puebla del Río
- Salteras
- Sanlúcar la Mayor
- Umbrete
- Valencina de la Concepción
- Villanueva del Ariscal