

viernes 30 de junio de 2017

La Vendimia en el Aljarafe



[Descargar imagen](#)

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.



[Descargar imagen](#)

¿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 acidez penetrante que le da la compañía prolongada del roble.