

viernes 14 de julio de 2017

Ruta del Mosto del Aljarafe

Descubre los mejores lugares donde disfrutar del verdadero sabor del Aljarafe



Copas de mosto

Hablar de Mosto en la provincia de Sevilla, es, sin duda, hablar del Aljarafe, y es que numerosos municipios de esta comarca cuentan con algunos de los primeros caldos de la uva más exquisitos de todo el territorio sevillano.

El vino forma parte indiscutible de la historia de Sevilla, teniendo una clara implicación social. Y en este contexto, la tradición vinatera del Aljarafe arranca en tiempos lejanos y perdura con fuerza en el presente, para lo que se cuida con mucho mimo todo el proceso de su producción.

Una producción que se consigue por medios tradicionales de vendimia, en la que la uva recién

cortada llega al lagar donde, pisada, prensada y con el caldo pasado a bocoyes, hace su primera fermentación en una sulfurosa atmósfera.

Entonces, se espera al otoño para catar y celebrar su tierno sabor, su pálido color brillante y ese aroma único que le caracteriza. Es el momento de recorrer la ruta gastronómica que nos propone esta guía.

El mosto es santo y seña de las tierras del Aljarafe. Pero, afortunadamente, también podemos presumir de tener buenos caldos en todo el territorio. Es por ello que, desde la Diputación, venimos desarrollando desde hace varios años toda una estrategia de apoyo y promoción de todos los vinos y licores de la provincia. Porque lo excelente debe ser conocido.

Las tierras del Aljarafe están dedicadas en gran parte al cultivo de la vid, no es en vano que tengamos fiestas a lo largo de la comarca que dan fe de ello, como pueden ser la Feria del Mosto de Umbrete o la Vendimia en Villanueva del Ariscal.

El mes de noviembre llega a Sevilla anunciando el mosto del Aljarafe, invitando a paladear un caldo con escasa fermentación pero de un gusto agradable y fresco, color dorado brillante que recuerda al sol que baña las tierras aljarafeñas.

Para los visitantes es un atractivo la visita a las bodegas centenarias que recorren toda la comarca y los lagares en los que aún se sigue llevando a cabo el "ritual" del pisado de la uva. Es sin duda un espectáculo que se percibe por los cinco sentidos.

La puesta en valor de estos recursos es uno de los objetivos de la presente guía, esto sería una herramienta fundamental no sólo para el sector vitivinícola, sino para toda nuestra tierra, para nuestro turismo. ¿Qué mejor forma de seducir al visitante que con un producto como éste? ¿Qué mejor manera de decirles: vengan a conocer la tierra donde se cría uno de los mostos más



Descargar imagen

Detalle de viña

especiales de España? Es un reto difícil e ilusionante, pues Andalucía recibe al año a más de 650.000 visitantes sólo atraídos por el turismo gastronómico, viajeros que aportan mayor gasto medio y estancias más largas, concentrándose especialmente en primavera y otoño, justamente cuando nuestras localidades ofrecen otros grandes atractivos como nuestras fiestas tradicionales, ferias, Semana Santa...

Así pues, tenemos la bonita tarea de realizar esta ruta del mosto, y conocer mejor otras localidades vecinas, entablando nuevas relaciones sociales en nuestras centenarias tabernas y establecimientos, y poder enseñar así este legado, también antiguo, profundo como el cultivo de la uva, que ha pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

Descarga la guía

Guía Ruta del Mosto

[<http://turismo.aljarafe.com/export/sites/turismo-aljarafe/.galleries/DOC-Guias-turisticas/rutadelmosto.pdf>]

El mes de noviembre llega a Sevilla anunciando el mosto del Aljarafe, invitando a paladear un caldo con escasa fermentación pero de un gusto agradable y fresco, color dorado brillante que recuerda al sol que baña las tierras aljarafeñas.