

Denominaciones de origen: Málaga, Sierras de Málaga y uvas pasas de Málaga

Según Wikipedia, denominación de origen “es un sello de calidad que hace referencia a la indicación de procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida”.

La tradición vitivinícola en la provincia de Málaga, viene de largo. Los fenicios establecidos en nuestras costas trajeron consigo el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Posteriormente, los romanos siguieron la estela, como así lo atestigua que Acinipo (Ronda), fuese una importante agro-ciudad romana que profesó la trilogía mediterránea, el cultivo de la vid, el olivo y el trigo. En el acño de monedas se aprecian un racimo de uvas y una espiga de trigo.

Igual de prolífico fue el periodo andalusí, siendo famoso el vino llamado xarab al malaquí. De la calidad de los caldos malagueños da fe la anécdota acontecida cuando el embajador de España en Rusia regala unas botellas a la emperatriz Catalina II; la zarina quedó tan encantada, que eximió de pagar impuestos a los vinos exportados desde Málaga por la hermandad de Viñeros.

Así es, la comarca de la Axarquía, por donde discurre el GR-242, es un territorio agraciado desde el punto de vista agrícola, ya que aquí se producen algunas de las exquisiteces más preciadas de la mesa y el mantel malagueño, caso de los vinos y las pasas acogidos a tres denominaciones de origen: Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, todas ellas amparadas en un consejo regulador que cumple las funciones de órgano de gestión. Sus fines principales son la defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos como de las pasas.

▼ Uvas en el pasero. DPM





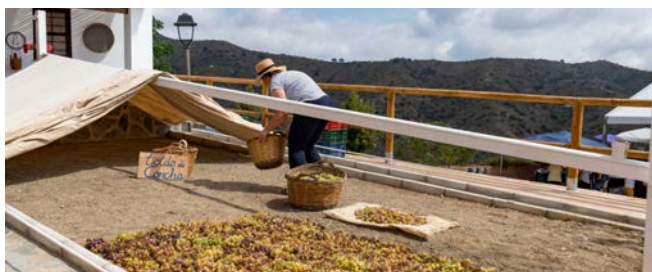
▲ Uvas moscatel

La **denominación de origen Málaga**, creada en 1933, es una de las más antiguas de España. La zona de producción abarca un buen número de municipios de la Serranía de Ronda, Manilva, Norte de Málaga, Montes de Málaga y, sobre todo, la Axarquía. Los vinos Málaga se elaboran con las variedades Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría. Según el momento que se añada el alcohol al mosto o si la uva es fresca o madura, estos caldos podrán encuadrarse en vino dulce natural, vino maestro o vino tierno. Igualmente, en función de su envejecimiento puede ser: pálido (hasta 6 meses), noble (de 2 a 3 años), añejo (de 3 a 5 años) o trasañejo si es superior a cinco años. El vino dulce Málaga es ideal para maridar tanto con platos dulces como salados. Igualmente se emplea en cócteles, en repostería y para acompañar postres.

La vendimia en los montes de la Axarquía acontece en el mes de agosto. Las explotaciones, casi todas de tipo familiar, se ubican en laderas con fuerte pendiente, por lo que no se utilizan medios mecánicos. La uva se recoge a mano, de manera artesanal, y se transporta en mulas que pueden llegar a cargar unas ocho cajas. Aunque suele hacer calor, siempre merecerá la pena observar a los vendimiadores y arrieros realizar sus labores en este marco paisajístico excepcional. Algunas empresas locales ofrecen experiencias de enoturismo que contemplan la visita guiada en tiempos de vendimia. Las etapas 2 y 3 del GR-242, son ideales para tal fin.

Si los vinos dulces de la tierra son afamados, no lo son menos las conocidas pasas de Málaga, acogidas a la **denominación de origen Pasas de Málaga** (1996). Estas viñas, de la variedad moscatel de Alejandría, fueron introducidas por los musulmanes en el siglo VII. Se cultivan para tal fin en la Axarquía y en el área de Manilva. La uva moscatel se

Fiesta de Viñeros.
Moclinejo. DPM ▶





caracteriza por su tamaño, por su color blanco, por tener un alto contenido en azúcar y un contrastado valor aromático.

Una vez recolectadas, los racimos se llevan al pasero, una superficie plana e inclinada, de forma rectangular, rodeada de un pequeño bordillo y orientada al sur. En estos receptáculos se esparcen las uvas para su pasificación (secado al sol). En la parte superior e inferior del pasero suelen existir unas estructuras elevadas donde se dispone el toldo de lino para extenderlo en caso de rociada o lluvias. El periodo de secado dura alrededor de diez días. La pasa se puede presentar de dos maneras, en racimo, tal como viene, o en grano. Para sacarlas en grano, el picado se realiza con unas tijeras adaptadas para tal menester. En las tareas de vendimia trabajan unas dos mil familias de la Axarquía.

En 2001 se crea la **denominación de origen Sierras de Málaga**, contiene un área de producción más amplia que la anterior. En estas zonas, los viticultores pueden cultivar una amplia variedad de vides. Los vinos elaborados pueden ser tintos, blancos, rosados y tintos dulces. En función de su envejecimiento serán: crianza (2 años), reserva (3 años) gran reserva (5 años) y gran reserva de blancos y rosados (5 años). Todos ellos deben pasar un periodo de crianza en bodega de roble de entre seis meses y dos años. Existe una subdenominación para los caldos elaborados en la Serranía de Ronda.

▲ Picando la pasa.
DPM

► Día de la Pasa.
El Borge. DPM.