

# del Aljarafe

## ruta del mosto



DIPUTACION  
DE  
SEVILLA

**IM** COMUNIDAD DE DESARROLLO  
Y FOMENTO DEL ALJARAFE

FINANCIAN



**Edita:** Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe  
C/Alegría nº 12  
Castilleja de la Cuesta - SEVILLA  
Tel.: 954 16 52 08 [www.aljarafe.com](http://www.aljarafe.com)

**Contenidos y maquetación:** Grupo Lógica Gestión Cultural S.L.

**Imprime:** Tecnographic S.L.

### **Mayo 2016**

Agradecemos expresamente la colaboración y apoyo para la elaboración de esta guía a los concejales y personal técnico de los municipios del Aljarafe. Así como a los particulares y entidades que han colaborado desinteresadamente.

*Esta guía ha sido subvencionada por la Convocatoria Única de Subvenciones del Área de Empleo e Innovación de la Excm. Diputación Provincial de Sevilla (actualmente Área de Concertación, Desarrollo Local) para el ejercicio 2015, línea 2: "Subvenciones a mancomunidades de la provincia de Sevilla para el desarrollo y promoción del sector turístico en la Provincia de Sevilla"*

# Ruta del Mosto de los Municipios del Aljarafe



**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.

**Fernando Rodríguez Villalobos**  
**Presidente de la Diputación de Sevilla**

## 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 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.

**Raúl Castilla Gutiérrez**  
**Presidente de la Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe**

# ÍNDICE

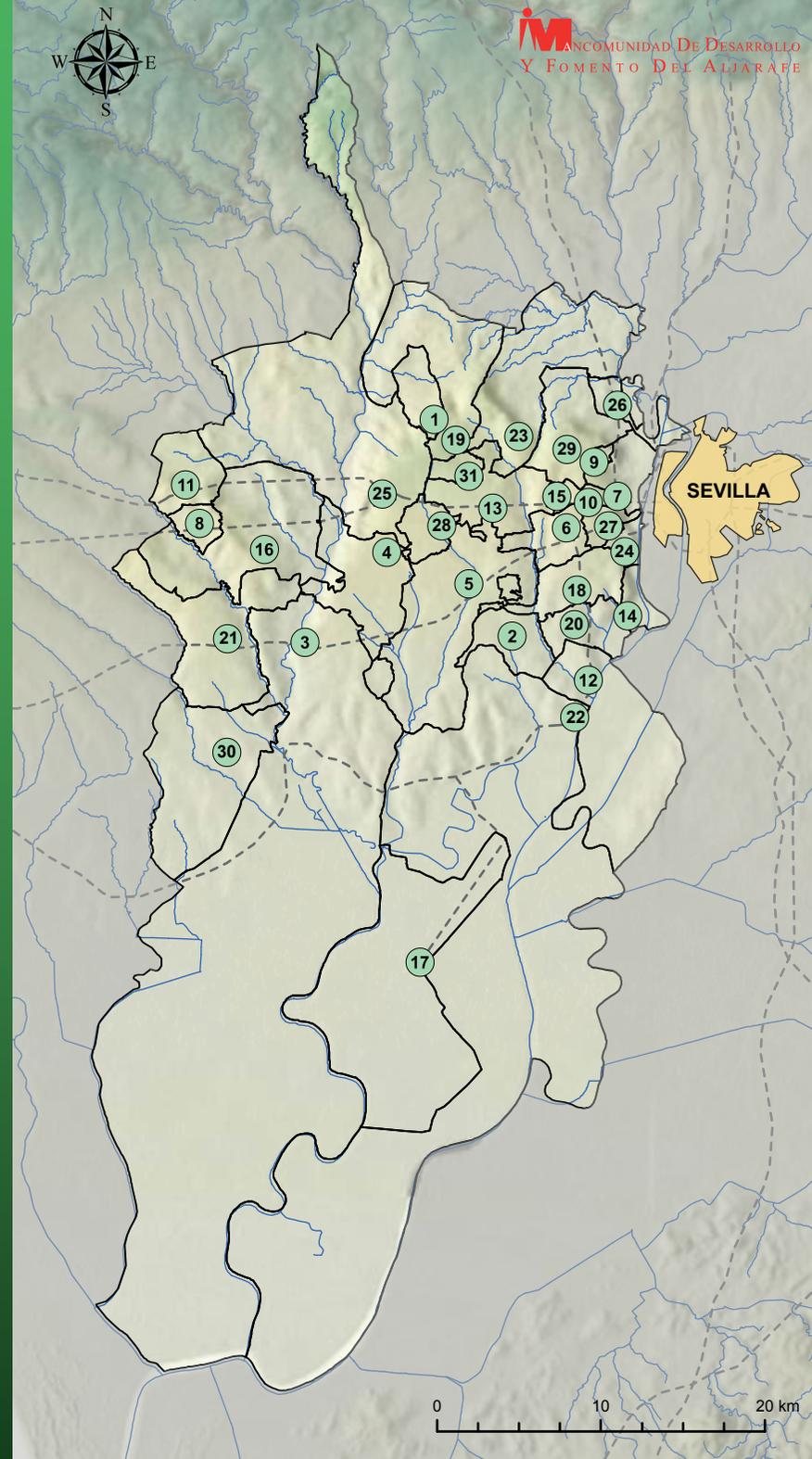
---

<b>El Mosto: Patrimonio Cultural del Aljarafe</b>	<b>13</b>
<b>Viñas del Aljarafe</b>	<b>29</b>
<b>Bodegas de elaboración y envasado</b>	<b>41</b>
<b>Bodegas de tiza y albero</b>	<b>59</b>
<b>Food hunter's guide</b>	<b>95</b>
<b>Ruta Cultural</b>	<b>111</b>
<b>Glosario</b>	<b>137</b>





- 1 Albaida del Aljarafe
- 2 Almensilla
- 3 Aznalcázar
- 4 Benacazón
- 5 Bollullos de la Mitación
- 6 Bormujos
- 7 Camas
- 8 Carrión de los Céspedes
- 9 Castilleja de Guzmán
- 10 Castilleja de la Cuesta
- 11 Castilleja del Campo
- 12 Coria del Río
- 13 Espartinas
- 14 Gelves
- 15 Gines
- 16 Huévar del Aljarafe
- 17 Isla Mayor
- 18 Mairena del Aljarafe
- 19 Olivares
- 20 Palomares del Río
- 21 Pilas
- 22 Puebla del Río
- 23 Salteras
- 24 San Juan de Aznalfarache
- 25 Sanlúcar la Mayor
- 26 Santiponce
- 27 Tomares
- 28 Umbrete
- 29 Valencina de la Concepción
- 30 Villamanrique de la Condesa
- 31 Villanueva del Ariscal



Puede encontrar toda la información sobre alojamiento y gastronomía en nuestra web:

[www.aljarafe.com](http://www.aljarafe.com)

[www.aljarafe.com/turismo/enlaces\\_de\\_interes.php](http://www.aljarafe.com/turismo/enlaces_de_interes.php)



# El Mosto: Patrimonio Cultural del Aljarafe

## ALJARAFE, TERRITORIO Y VIÑA.

El nombre del **Aljarafe** procede del vocablo árabe *al Yara-raf*, y cuyo significado es “elevación” u “otero”. El Aljarafe sevillano conforma una meseta de unos 500 kilómetros cuadrados y una altitud media de 120 m sobre el nivel del mar, que está situada entre el Condado de Huelva y la línea de arranque del comienzo de la depresión geográfica del valle del Guadalquivir, en el Área Metropolitana de Sevilla. Limita al norte con la Sierra Norte y al sur con las marismas del Guadalquivir. A nivel hidrográfico, cuenta con arroyos de importancia como el Majalbarraque, el río Pudío, el Montijos, el Ardachón y el Valdegallinas, algunos de ellos afluentes del Guadiamar, cuyo cauce marca el límite oeste de las tierras aljarafeñas altas.

Su elevación, su adscripción como comarca vitivinícola de clima cálido con un régimen de precipitaciones anuales entre los 500 - 600 ml/m<sup>2</sup>, y la presencia en sus colinas de tierras albarizas y arcillosas, con un moderado porcentaje en caliza activa, lo han convertido secularmente en una comarca propicia para el cultivo de la vid, que actualmen-

te se concentran en las poblaciones de Espartinas, Umbrete, Bollullos de la Mitación y Villanueva del Ariscal, y en menor medida en Bormujos y Villamanrique de la Condesa, extendiéndose hasta hace veinte años por todo la geografía del Aljarafe, en dura competencia con el cultivo del olivar y los cítricos.

El **mosto**, tal y como lo conocemos en la tradición vitivinícola del Suroeste peninsular, no es el zumo o jugo de la uva pisada o prensada antes de su fermentación, sino que denominamos “mosto” al vino joven resultante de la fermentación y encubado tradicionalmente en bocoyes (toneles o barricas de capacidad 500/600 litros) de madera, generalmente de castaño, y que degustamos a partir de cuarenta días, sobre el mes de noviembre en la zona del Condado de Huelva, Aljarafe y Bajo Guadalquivir. El mosto, tras este corto proceso de vinificación, llega a alcanzar una graduación alcohólica de entre 9 y 12 grados, aromas florales, cítricos y frutales, y una agradable acidez a la que acompaña una leve sensación astringente, con recuerdos a madera en el paladar, que hace las delicias de todos aquellos que lo degustan.



Es en el Aljarafe, donde el mosto toma especial protagonismo, convirtiéndose en referente de identidad y consumo vinícola en la zona, girando la variada gastronomía aljarafeña en torno al consumo y acompañamiento de este vino, ligeramente ácido, fresco y floral, que limpia la boca de los sabrosos guisos de la comarca, y marida perfectamente con sus elaboraciones gastronómicas. Como bebida tradicional, el mosto no solo ha conservado su esencia, sino que se ha convertido en un elemento identitario del Aljarafe que ha contribuido a la fijación y conservación de sus usos y costumbres culturales y gastronómicas, suscitando gran interés y atracción por parte del consumidor genérico de vinos.

Actualmente, el mosto se elabora con uvas autóctonas andaluzas recomendadas como la Zalema, Garrido Fino, Palomino y Pedro Ximénez, así como otras autorizadas, aunque de uso tradicional en el Aljarafe como la Airén y Mantuo de Sanlúcar. No obstante, se tiene constancia de que en su elaboración también se utilizaban las variedades Mantuo de Pilas, Cayetana, Mollar Cano y Perruno, estas últimas prácticamente desaparecidas actualmente en la comarca.

## HISTORIA DE VINOS Y MOSTOS.

Desde épocas remotas, el vino era considerado como un producto eminentemente exótico, sagrado y de prestigio destinado a las élites, que lo utilizan en ceremonias y libaciones religiosas, en banquetes funerarios y para facilitar el contacto y comunicación con los dioses.

Al ser un bien escaso y de prestigio, se utilizaba como un elemento de canje que pueblos como fenicios, griegos y romanos, entre otros, ofrecían a las poblaciones indígenas de las costas que visitaban para ayudar a cumplir con el protocolo de hospitalidad y propiciar un contacto amable.

La uva, y por extensión el vino, en los primeros momentos, se considerarán como un alimento sagrado, y su uso

ritual y su acaparamiento y control por el poder político se perpetuará a lo largo de los siglos. Un ejemplo de ello lo podemos encontrar en el palacio de Tell Kabri, al norte de Israel (frontera con el Líbano), que remonta al período cananeo (s. XVIII a.C.), en cuyas dependencias se han hallado 120 recipientes de contención de vino distribuidos en cuatro salas de almacenamiento.



Ánforas de vino de Tell Kabri

## La vid y el Mediterráneo.

Los introductores del cultivo de la viña en Occidente fueron los fenicios, siendo en Grecia donde comenzó el cultivo de viñas para la producción de vino a gran escala. Posiblemente la principal dificultad estribaba en el propio cultivo de la viña, con un fruto que primero había que cosechar, después prensar, dejarlo fermentar, vigilar el proceso y curar



Barco fenicio de Sidón

constantemente y obtener un caldo de calidad que hacía que se considerase el vino como un regalo de los propios dioses.

Por este motivo, el consumo de vino en el *symposio*, o bebida en común, un tipo de ceremonia en la que se bebía de manera civilizada y casi sacralizada, era la única que los griegos aceptaban, ya que el resto de las formas de consumir el vino, eran consideradas por ellos como incívicas y bárbaras.

Una característica introducida por los griegos como un símbolo de cultura y civilización va a ser el mezclar siempre el vino con agua. El hecho de beber el vino puro suponía la consiguiente borrachera y la entrega de sus consumidores a la orgía y el desenfreno. Esta costumbre se mantuvo también en sociedades y culturas posteriores, como la romana.

Con los romanos, el vino va a obtener el carácter de un alimento fundamental en la **dieta mediterránea**, y se convertirá en un elemento esencial y básico en todas las celebraciones, fiestas y banquetes, tanto de carácter sagrado como lúdico. En Roma, a inicios de la República (s. V a.C.), la producción de vino era muy limitada y los únicos vinos de calidad eran los que la clase acomodada podía

Simposio de la Tumba del Nadador, s. V a.C.



importar de Grecia, y a un coste muy elevado. Progresivamente, junto con el pan, el vino corriente se va popularizando hasta que su consumo se va convirtiendo en un hábito entre la población. En cuanto a la calidad de los vinos romanos, no es hasta finales de la República (s. I a.C.) cuando aumenta el interés por mejorar su gusto, gracias a la llegada masiva de los vinos griegos, de mayor calidad. Columela, originario de *Gades* (Cádiz), fue una figura clave en todo este proceso, al recoger en su obra *De Re Rustica* todo el saber de los autores romanos y la herencia púnico-cartaginesa subyacente en la península ibérica en relación con la vinificación. Los nuevos conocimientos sobre el vino y los sistemas de producción supusieron la plantación masiva de viñas en diversas zonas y la producción de vinos con gustos diferentes, algunos de ellos bastante refinados y con un cierto paladar.

La herencia tecnológica y el conocimiento previo de época prerromana fue crucial para el desarrollo de la viticultura y de la enología en la Hispania Romana, y testigo de ello es el hallazgo en **San Juan de Aznalfarache** (antigua ciudad romana de *Osset Iulia*) de restos de un lagar turdetano que pudo estar en funcionamiento en el periodo que abarca el s. III a.C. hasta el s. I a.C. Los turdetanos ubicaron en esta localización un lagar destinado a la produc-

Mosaico de la Casa del Anfiteatro, Mérida, s. I d.C.



ción de vinos, que sufrió un posterior proceso de transformación en época romana. El conjunto está formado por estructuras relacionadas con un lagar y tres piletas de decantación, actualmente englobado por el centro de interpretación que corona el Cerro de San Juan Alto. La importancia de la industria vitivinícola en la zona queda asimismo atestiguada por la presencia de monedas romanas con el símbolo de la vid.



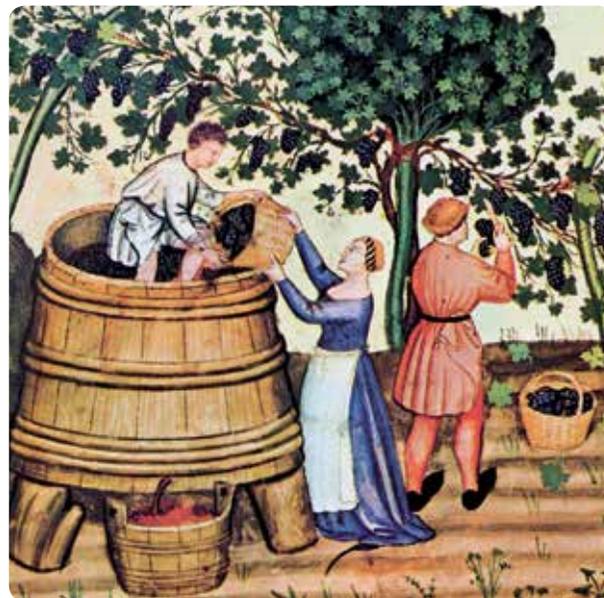
As de Augusto, Osset, s. I a.C.

A partir de este momento, el vino aumentará su calidad y producción, y entrará por la puerta grande en todos los banquetes y fiestas de Roma, donde se valorará exageradamente la cantidad y calidad del vino que se servía, convirtiéndose en una señal de distinción y en un elemento lúdico por excelencia. Como consecuencia de esta popularidad, el cultivo de la viña se va a transformar en una de las actividades agrícolas más desarrolladas en la mayoría de las explotaciones rurales, y la producción de vino se convirtió en uno de los negocios más prósperos y rentables del Imperio Romano.

## Declive y reactivación durante la Edad Media.

Las fuentes y el registro arqueológico no nos aportan datos fiables durante la época andalusí, salvo la proliferación del Aljarafe como excelente huerta dado la benevolencia de su clima y la calidad de sus tierras. Entre las

variedades que se cultivaban estaba la vid, que se consumía natural, pasificada, en mosto sin fermentar y también se vinificaba, aunque su consumo ordinario no era de carácter alimentario ni gastronómico, sino terapéutico. En este sentido, aunque la tolerancia era mayoritaria, el cultivo de la vid sufrió un fuerte retroceso en la comarca, al igual que en el resto del territorio de al-Andalus.



Vendimia y pisada, manuscrito, s. XIV

Por el contrario, a partir de la conquista castellana del s. XIII, tras la toma de Sevilla (1248), las Órdenes religiosas, como la Orden de Santiago y la Orden de Alcántara, que se instalan en territorios de frontera convulsos (caso del Aljarafe), y promovieron su repoblación, tuvieron un importante papel en la reactivación del cultivo de la vid con fines vinícolas, tanto por la necesidad de disponer del vino para cultos, como por su uso alimentario. Como consecuencia de esto, a mediados el s. XIV la producción y el consumo de vino y uva del Aljarafe (Sanlúcar de Albaida, Sanlúcar la Mayor) se encuentra bien documentada, consumiéndose preferentemente en la ciudad de Sevilla.

Durante la baja Edad Media (ss. XIV / XV) el cultivo de la vid siguió extendiéndose por todo el Reino de Sevilla, y los vinos del Aljarafe ganaron en fama, calidad y producción. La obra cumbre del humanista Alonso de Herrera, *Tratado de Agricultura General* (1513), enumera con detalle la relación de vinos del Reino de Sevilla que adquieren fama e importancia durante su época, destacando los de Alanís, Guadalcanal, Alcalá de los Gazules, los vinos secos de Jerez, y los afamados vinos de Cazalla, conocidos desde el s. XV, así como los del Aljarafe, que despuntarán sobre todo a partir del s. XVI. Estos últimos cobrarían singular importancia por sus cualidades durante la etapa inicial de la Carrera de Indias (ss. XVI / XVIII). De hecho, Alonso de Herrera describe a los vinos de Aljarafe como vinos de calidad, “más o menos tintos” y de sabor avocado, ligeramente dulces.

En lo referente a las variedades de vid utilizadas en la elaboración de estos vinos y la extensión total de su superficie en el Aljarafe, no posemos datos exactos, aunque en las *Ordenanzas del Marqués de Cádiz* (1482), se cita la variedad blanca Torrontes, la Fergusano, y la Verde Agudillo. La primera se sigue cultivando hoy en día en la Península Ibérica, en Chile y Argentina. La Fergusano la sitúa en torno a Sanlúcar de Barrameda (Pago de Miraflores), y según su descripción se corresponde con la Mantuo de Pilas.

## El auge de los vinos del Aljarafe.

Hernando Colón, en su *Cosmografía* (1517), cita la extensión de los cultivos de vid que se extendían por las colinas del Aljarafe. Las referencias al Aljarafe y a la zona de la Sierra Norte de Sevilla (sobre todo Cazalla) en cuanto a su producción y calidad, serán una constante que se repetirá durante toda la Edad Moderna, y hasta bien entrado el s. XIX. En el Aljarafe, en extensión de viñedos destacaban Sanlúcar la Mayor, que poseía casi un cuarto de su término municipal plantado de vides, y Villanueva del Ariscal como las poblaciones que más superficie de viñedo registraban en la comarca en el s. XVI.



Velázquez “El Triunfo de Baco o Los Borrachos” (Museo del Prado, 1628-29)

Esta merecida y creciente fama coincide con el descubrimiento del Nuevo Mundo, y con el papel de Sevilla como puerto principal de embarque a las Indias, donde debían avituallarse los barcos. Esto se convirtió en una oportunidad comercial de primer orden para las zonas vitivinícolas cercanas a Sevilla, como el Aljarafe. Unida a esta oportunidad de carácter estratégico y geográfico, la Corona dictó por Real Orden que todos los barcos que partían hacia los puertos americanos debían llevar un tercio de su carga de frutos de la tierra, y muchos de ellos cumplían dichas ordenanzas alojando en sus bodegas un tercio de su carga con los preciados vinos del vecino Aljarafe.

Único testigo de esta época de esplendor son las **Bodegas Góngora**, en Villanueva del Ariscal, que inician su andadura en 1682, gracias a la iniciativa de Don José de Góngora y Arando, quien adquirió la antigua Hacienda San Rafael y decidió convertirla en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos.

Durante los s. XVI y XVII las comarcas sevillanas que mayor nivel de exportaciones registraron al Nuevo Mundo, fueron la Sierra Norte y el Aljarafe. En el s. XVI los vinos de Cazalla fueron adquiriendo interés e importancia, eclipsando incluso a los de Guadalcanal y Alanís, que alcanzaron gran notoriedad en lo largo del s. XV. En cuanto a los

vinos del Aljarafe, en dura competencia con los de Cazalla y mejor posicionados geográficamente por su cercanía al puerto de Sevilla, no solo aumentan sus exportaciones durante estos dos siglos, sino que, a partir de la segunda mitad del s. XVII anulan completamente las exportaciones de vinos de Cazalla, dominando por completo el suministro de vinos de la provincia hacia las colonias americanas. En este sentido, y para evitar el fraude, se llegó a prohibir por el Tribunal del Vino de Sevilla mezclar los vinos de Cazalla con los del Aljarafe de cara a su comercialización .

En la segunda mitad del XVII, del total del vino exportado a las Indias, un 95% del volumen total fue de procedencia andaluza. Sin embargo, las exportaciones de vino del Aljarafe se irían viendo progresivamente reducidas, en favor de los vinos del Marco de Jerez y de los Vinos de Moguer, que van adquiriendo fama a lo largo de los s. XVIII y XIX, favorecidos por la Instalación de la Casa de Contratación

en Cádiz (1717) y por la instalación de almacenistas europeos (primero franceses y posteriormente ingleses) en el eje Bahía de Cádiz – Jerez, que favorecieron las exportaciones masivas del vino del marco jerezano hacia los puertos europeos. Aun así, en el Aljarafe surgen bodegas como **El Loreto** (finales del s. XVIII) o **Salado**, que se funda a principios del s. XIX.

A finales el s. XIX, el Aljarafe vuelve a resurgir como zona productora de vinos después de sufrir una fuerte sacudida con la plaga de la filoxera en las décadas centrales de este siglo. La comarca, ya no será la misma en cuanto a la importancia de su producción vitivinícola, pero proliferan bodegas de tamaño pequeño-medio que aseguran la producción en la comarca y que se han incorporado al patrimonio arquitectónico del Aljarafe, testigos de una cultura y de una larga tradición vitivinícola, como **Simeón**, **Pepe Girón** o **Patacabra**, entre otras.

Alonso Sánchez Coello, Vista de Sevilla hacia 1600

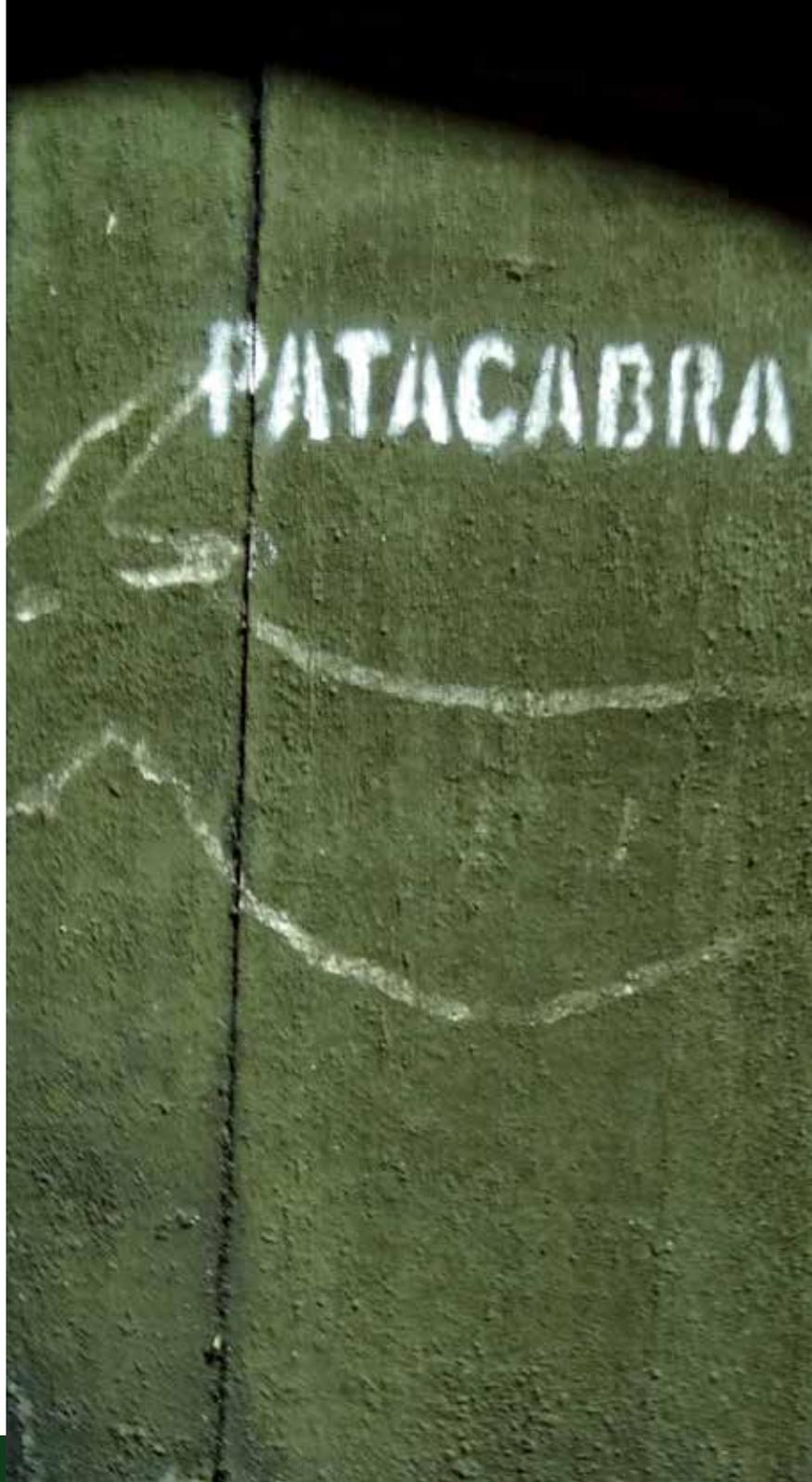


## Los vinos del Aljarafe hoy.

Durante el s. XX se produce un complejo proceso de evolución de las bodegas del Aljarafe, debido sobre todo a las exigencias de un mercado cada vez más creciente y convulso. Esto supuso la desaparición de muchas de ellas, la adaptación de otras en establecimientos de restauración, y la versatilidad y el alto grado de innovación de un pequeño grupo (**Bodegas Loreto**, **Bodegas Góngora**, **Bodegas Patacabra** y **Bodegas Salado**), que mantienen los seculares sistemas de producción de vinos del Aljarafe y sus variedades de vid, junto con la incorporación de nuevos productos y técnicas como **Bodegas Vinos Blancos de Autor**, que a principios del siglo XX revolucionaron el sector con sus novedosas técnicas de *coupage*. Otras bodegas como **Salado** y **Góngora** exportan sus productos y desarrollan espumosos, tintos, blancos afrutados, vinos *gourmet*, *brandys* y *vermouts*, convirtiéndose en referentes de I+D+i permanentes en la comarca con una gama de productos amplia y de calidad.

En el último tercio del s. XX, una nueva revolución estaba a punto de llegar al marco vitivinícola del Aljarafe. De la mano de uno de sus principales actores, Curro Salado, se impulsó el consumo del **mosto**, un vino joven ligeramente fermentado en bocoyes de roble o castaño, que potenció el consumo y local en la comarca y en su entorno, convirtiendo su consumo en foco de interés social y turístico, que cada día crece continuamente.

Pero el Aljarafe no es sólo mosto, posee una historia, unas bodegas y unos vinos seculares que hay que potenciar, descubrir y disfrutar y que está forjada con el esfuerzo y el trabajo de aquellos que amaron un oficio que hoy pervive, y que forma parte de su identidad como territorio.





# Viñas del Aljarafe

## Variedades de vid relacionadas con la producción de mostos en el Aljarafe Sevillano.

Actualmente, el mosto se elabora con uvas autóctonas andaluzas recomendadas como la Zalema, Garrido Fino, Palomino y Pedro Ximénez, así como otras autorizadas aunque de uso tradicional en el Aljarafe como Airén y Mantuo de Sanlúcar, estas últimas casi desaparecidas en la comarca y que conservan algunos viñistas prácticamente como un tesoro.

En un alto porcentaje de viñas del Aljarafe, las cepas de Pedro Ximénez, Mantuo de Sanlúcar y Moscatel se distribuyen aleatoriamente por toda la viña, mezcladas con las variedades mayoritarias como Palomino, Zalema y, destacando sobre todas ellas, Garrido Fino, a fin de obtener vinos de mayor complejidad aromática, cuerpo y untuosidad. Es esta una característica de las parcelas más pequeñas y destinadas a la pequeña producción artesanal, ya que la producción del mosto del Aljarafe se caracteriza por la recogida y posterior vinificación conjunta de distintas variedades de uva.

### Garrido Fino.

Se la conoce también como “Garrío Fino” y “Palomino Garrío”. Sus bayas son verde amarillentas, de piel delgada y jugosa. Es una variedad que ofrece un alto rendimiento, de gran fertilidad, que presenta una alta compacidad y peso del racimo. Es la variedad predominante en los vinos y mostos del Aljarafe.

Su cultivo se sitúa en Huelva y Sevilla, y es la variedad mayoritaria en el Aljarafe sevillano. Algunos autores señalan que es una variedad que fructifica bien y en abundancia, con cosechas seguras, adaptándose bien a la poda en vaso y en vara y pulgar. Señala también este autor en cuanto a su potencial enológico que se pisan con relativa facilidad,

resisten al transporte y que sus mostos son menos azucarados que los palominos, pero más ricos en acidez.

Sus características principales: de color amarillo muy pálido, ligeramente afrutado en nariz y boca suave agradable y no muy persistente. Sus vinos jóvenes son frescos, ligeros y agradables, con acidez media. También se destina a la producción de vinos generosos. Se suele mezclar con otras variedades para producir vinos de mayor potencial aromático.



Uva Garrido Fino

### Zalema.

Desde el s. XIX se sitúa su cultivo en la zona de Sanlúcar y Huelva principalmente. Se describen como uvas redondas de color dorado sucio, duras y ásperas. De fertilidad elevada, proporciona racimos muy grandes. La zalema se adapta a terrenos poco fértiles y es muy resistente a la sequía. Su producción es elevada y acepta podas muy cortas.

Produce vinos de color amarillo pálido, poco aromáticos con notas frutales, herbáceas y florales recuerdos vegetales, que dan como resultado vinos frescos y ligeros. Presentan un ligero tono amargo final y acidez media alta, que resulta agradable al paladar.

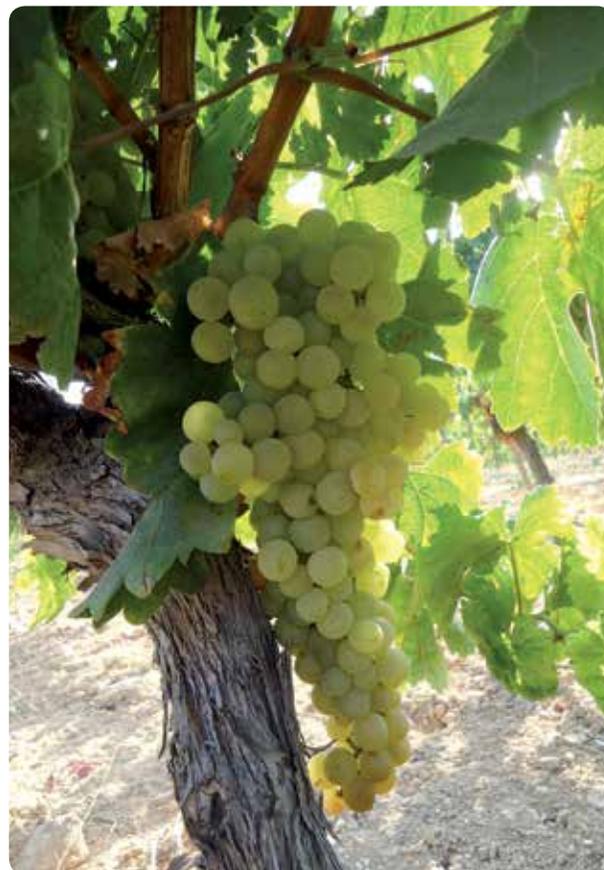
Al igual que la Garrido Fino, se considera una variedad interesante para mezclar con otras de mayor potencial aromático. Es la variedad predominante en los mostos y vinos procedentes del Condado de Huelva, y en el Aljarafe también es utilizada en la vinificación de mosto, combinada con otras variedades.



Uva Zalema

## Palomino.

Desde principios del s. XIX la variedad se ha clasificado dentro de las uvas Listán, como "Listán común", situándose como tal en Sanlúcar de Barrameda y Chipiona, como "Palomina Blanca" en Jerez de la Frontera, Trebujena, Arcos y Espera. Se le denomina "Paxarete" y "Palomino" en Conil y Tarifa, y "Tempranilla" en Rota, Trebujena y Granada. Además de las anteriores, recibía otras denominaciones como "Ojo de Liebre" en Lebrija y "Orgazuela" en el Puerto de Santa María, así como "Tempranas Blancas" en Málaga y "Temprana" en Algeciras, entre otras poblacio-



Uva Palomino

nes andaluzas. Es una variedad temprana muy productiva que se adapta excepcionalmente a los climas cálidos y a los terrenos calizos, bastante resistente. Sus bayas son redondas, de sabor dulce, afrutado.

En cuanto a su potencial enológico, los vinos elaborados con palomino son de color amarillo pálido, ligeros, frescos, poseen intensidad aromática media y resultan ligeros en boca. La crianza biológica bajo "velo de flor" le confiere unas cualidades excepcionales, aumentando su potencial organoléptico, ofreciendo vinos finos, amontillados, palos cortados y olorosos.



Ilustración: Simón de Rojas Clemente y Rubio (1807), Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía (Biblioteca de Andalucía).

## Mantuo de Sanlúcar.

La variedad Mantuo de Sanlúcar, recibe los nombres de “Mantúo Castellano”, “Mantúo de Jerez” y “Mantúo Virgiriago”. Presenta el mismo genotipo que las variedades Listán de Huelva y Castellano. Se cita esta variedad como uva “más larga que ancha, de forma oblonga y gorda”. Algunos autores señalan que es una “variedad de la uva,

dura y sabrosa, de color verde, propia para colgada”. Los racimos son grandes y numerosos, iguales, largos, anchos, ramosos y con racimillos poco compactos. Las bayas son pequeñas y de color verdoso.

En cuanto a su potencial enológico, sus aptitudes para vinificar son buenas, dado su potencial alcohólico y su no muy elevada acidez. Posee aromas primarios escasos de flores blancas y se mezclaba con otras variedades para la elaboración de vinos frescos y afrutados, como es el caso del Mosto del Aljarafe. Por otro lado, también se elaboran con ella de forma tradicional vinos encabezados que se envejecen por el sistema de criaderas y soleras.

## Pedro Ximénez.

Encontramos referencias al comportamiento, cualidades y manejo de esta variedad desde el s. XVIII, destacando su dulzor y sus aptitudes de cara a la pasificación.

La variedad presenta racimos grandes, poco uniformes, con bayas de coloración amarillo verdosa, redondas pequeñas y grandes, de piel fina, casi transparente, delicada y muy sensible a los climas húmedos y a las zonas marítimas costeras, que la pudren con facilidad. Encuentra su hábitat ideal en climas secos y calurosos. Exige suelos aireados, profundos, secos y ricos en carbonato cálcico.

Su crianza en clima caluroso asegura un alto contenido de azúcar, y por tanto de alcohol, obtenido por métodos naturales que hacen innecesaria la adición posterior de alcohol durante el proceso de producción de los vinos, lo que la hace idónea para la elaboración de vinos generosos. El grado alcohólico natural de esta variedad está en



torno a 14,5°, por lo que en el Aljarafe se acostumbra a mezclarla con la variedad Garrido Fino para la producción del mosto con el objeto de aportar grados y aromas frutales.

En vinificación se obtienen mostos muy alcohólicos, con baja acidez, adecuados para crianza biológica. Convenientemente pasificadas, se obtienen mostos de 30-32° Baumé, que tienen como resultado los afamados “Pedro Ximénez”, vinos con alto porcentaje de azúcar, que conservan su gusto a fruta y aroma particular. Presentan color caoba oscuro, con intensos aromas de pasificación, vigorosos, equilibrados y dulces.

## Moscatel.

Las primeras referencias a su comportamiento agronómico arrojan fechas en torno a principios del s. XVI, incidiendo en la complejidad de su cultivo e injerto, y en su alta productividad.

La variedad moscatel se caracteriza por racimos grandes, no muy compactos. Sus bayas, de color amarillo dorado son grandes, carnosas, dulces, de intenso sabor y aroma. Necesita temperaturas elevadas para la floración y altas para la maduración, por lo que se suele cultivar en zonas muy cálidas. Es resistente a la sequía y adaptada a terrenos ácidos y a suelos de gravas, siendo sensible a la humedad y a las heladas.

En cuanto a su potencial enológico, genera vinos blancos secos y dulces naturales con aromas potentes, sutiles y muy florales, por lo que en el Aljarafe es cultivado para vinificar mosto junto con otras variedades como Garrido Fino, Zalema o Airén.

Además, se suele emplear en *coupages* (mezclas de vinos) para aportar aromas frutales, madurativos. Como uva de mesa, y pasificada, esta variedad es muy apreciada por su sabor e intensidad.



Uva Moscatel

## Airén.

La variedad airén es la variedad no autóctona que se encuentra en mayor proporción en las viñas del Aljarafe, siendo su presencia reducida, pero más notable que otras variedades como la Macabeo, de carácter residual. La airén es una variedad muy productiva, resistente a la sequía y a plagas, y bien adaptada a suelos pobres, por lo que presenta gran potencial de cara a su adaptación a cultivos ecológicos.

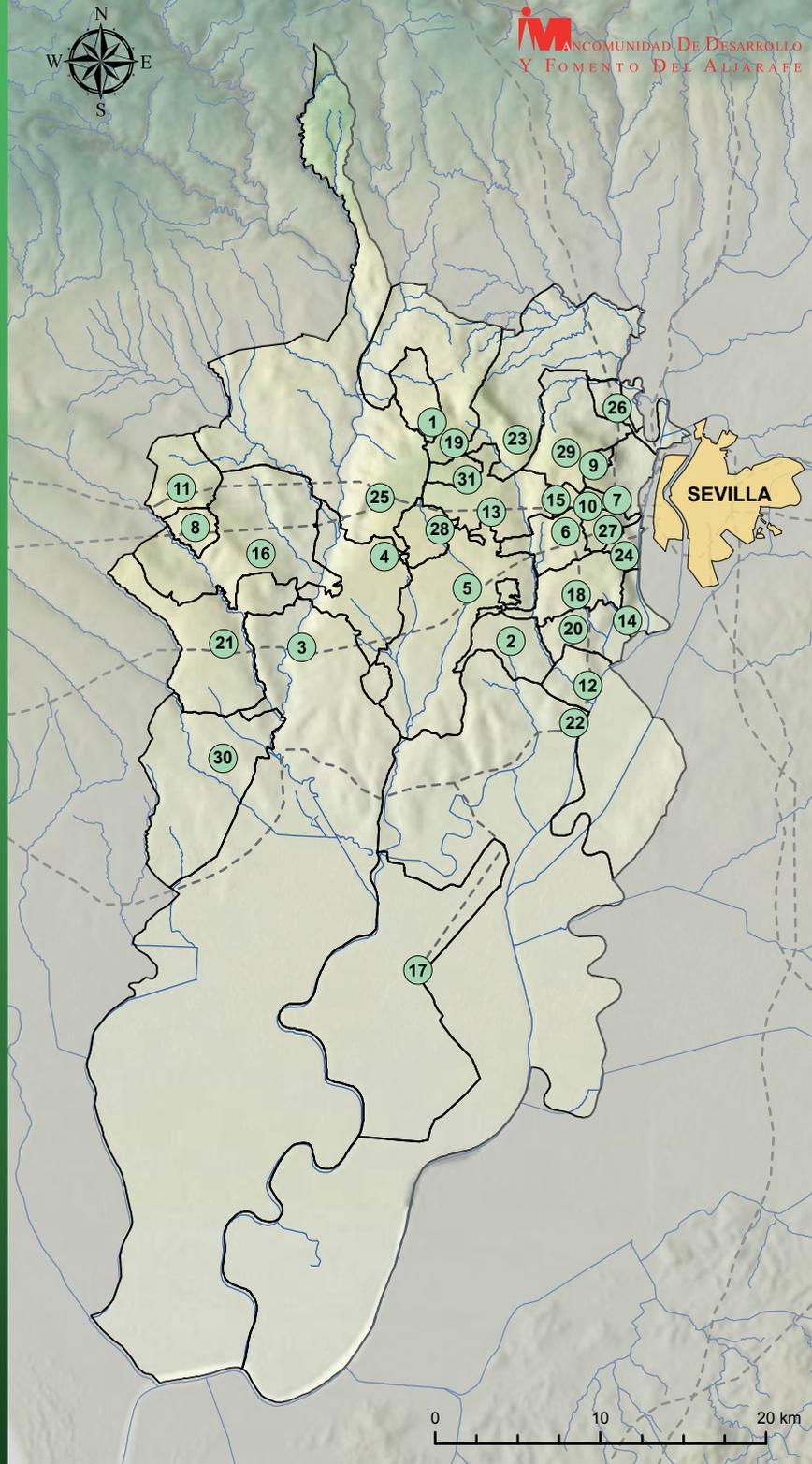
En cuanto a su potencial enológico, se caracteriza por su uso en la elaboración de vinos blancos de color amarillo pálido, ligeros, poco aromáticos y ligeramente afrutados, de acidez moderada. Generalmente, al ser una variedad más neutra que otras, se usa en *coupages* para hacer vinos con otras variedades más aromáticas, y en el Aljarafe, en la elaboración de Mosto, se vinifica conjuntamente con Garrido, Zalema o Moscatel.



Uva Airén



# Bodegas de elaboración y envasado



**13. ESPARTINAS**

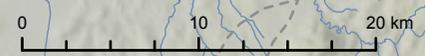
- Bodegas Loreto
- Bodegas Patacabra
- Bodegas Vinos Blancos de Autor

**28. UMBRETE**

- Bodegas Salado

**31. VILLANUEVA DEL ARISCAL**

- Bodegas Góngora



## BODEGAS SALADO

<http://www.bodegassalado.com>

[info@bodegassalado.com](mailto:info@bodegassalado.com)

C/ Camino de Mérida, 14. Umbrete (Sevilla)

955 715 601

**B**odega bicentenario, fundada en 1810 por D. Ramón Salado, es una de las bodegas más conocidas y con más solera del Aljarafe sevillano. Posee viñedos propios en tierras albarizas altas en distintos municipios de la comarca, siendo sus afamados mostos que elaboran tradicionalmente muy demandados incluso en Sevilla capital. Tras cinco generaciones, es una de las bodegas más innovadoras del Aljarafe, como así lo demuestran sus elaboraciones de vinos blancos, tintos y espumosos de gran calidad. Además de numerosos servicios de enoturismo, Bodegas Salado ofrece visitas a sus bodegas y viñedos, catas de su vinos que presentan el complemento perfecto para la visita turística del Aljarafe.



Su mosto es elaborado con uvas de las variedades Pedro Ximénez y Garrido Fino, vendimiadas manualmente. Después de un prensado suave arranca su fermentación en acero inoxidable y termina dando paso a una madurez lenta en botas de roble hasta su embotellado. Muestra una atractiva tonalidad amarillo dorado de intensidad media, aroma a frutas blancas, manzana y pera, con recuerdos fermentativos. En boca, sabor fresco y equilibrado, untuoso y ligeramente abocado.

## VIÑEDOS

Cuenta con 70 hectáreas de viñedos en tierras de albarizas altas en el Aljarafe sevillano de las variedades Garrido fino Y Pedro Ximénez, distribuidas entre los términos de Huevar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes, concretamente en las fincas La Serrana, Los Clérigos y las Yeguas.

### La Serrana.

Localización: Huévar del Aljarafe.

Extensión (Hectáreas): 18

Terreno: Albariza

Varietades: Pedro Ximénez, Garrido Fino, Zalema y Tempranillo.

### Los Clérigos.

Localización: Huévar del Aljarafe.

Extensión (Hectáreas): 11

Terreno: Albariza.

Varietades: Garrido Fino y Zalema.

### Las Yeguas.

Localización: Carrión de los Céspedes.

Extensión (Hectáreas): 17

Terreno: Albariza.

Varietades: Pedro Ximénez, Garrido Fino, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Garnacha Blanca.



## PRODUCTOS

**Mosto:** Mostum (Pedro Ximénez y Garrido Fino).

**Blancos:** Lagar de Salado Blanco (Garrido Fino) / Astarté Roble.

**Tintos:** Lagar de Salado Tinto (Tempranillo) / Turdetano Roble (Tempranillo).

**Generosos:** Fina Blanca Paloma (Pedro Ximénez) / Abuelo Rafael (Pedro Ximénez) / Tío Pedro (Pedro Ximénez).

**Espumosos:** Umbretum (Garrido Fino).

**Vinagres, bebidas aromatizadas a base de vino y otros:** Umbrejito (Rebujito) / Divinum (Vinagre de Yema) / Divinum (Vinagre Balsámico) / Invito (Vermut) / Seville Orange (Vino Naranja).



## BODEGAS GÓNGORA

[www.bodegasgongora.com](http://www.bodegasgongora.com)

C/ Santísimo Cristo de la Veracruz, 59. Villanueva del Ariscal (Sevilla)

954 113 700



**B**odega fundada en 1682 por Don José de Góngora y Arando en Villanueva del Ariscal, quien adquirió la antigua Hacienda San Rafael y decidió convertirla en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos, pasándose a llamar Hacienda Paña de Hierro. Actualmente, la bodega está especializada en vinos finos, generosos y brandys, siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo la única en la comarca que se dedica a la producción de estos últimos.



La hacienda posee varias bodegas o naveas en su interior, cada una con características particulares de estructura, humedad y temperatura, adaptadas a los diferentes vinos que produce Góngora, dotándoles de un carácter diferenciador y características organolépticas singulares.

En extensión, Góngora cuentan con una superficie de 11.400 m<sup>2</sup>, distribuidas entre sus bodegas: "El 126" (amontillados y vinos finos), "La Virgen", "El americano" (olorosos y dulces), "Las 70" (vinos finos), "La Esperanza", "Las criaderas" (olorosos y dulces), "La Eusebia" (olorosos



"El 126", Bodegas Góngora

y dulces) y "Pata de Hierro", que poseen 1.500 botas de roble americano, que se distribuyen en forma de soleras y criaderas por las diferentes naveas.

La bodega se configura como un verdadero tesoro patrimonial, ya que algunas de sus bodegas de crianza datan de época fundacional, a finales del s. XVII, entre ellas la bodega "Pata de Hierro", donde reposan las antiguas soleras en botas centenarias, o "El 126". En ellas se conserva el auténtico tesoro de la bodega, compuesto por la "Selección Imperial" de vinos, que tienen su origen en unas partidas de vinos viejos amontillados, olorosos y dulces adquiridas el s. XIX por Don Rafael de Góngora y Dávila, cuarta generación de los Góngora.

Su mosto, procedente de uva de la variedad Garrido Fino, presenta color amarillo pálido, ligeramente turbio. En nariz, predomina la elegante suavidad de la variedad, con notas a fruta blanca y agradables recuerdos a fermentación. En boca se muestra punzante, vivo, efervescente debido a un leve toque de carbónico residual que ensalza su gusto frutal. De paso ligero, agradable y elegante y correcta acidez.

Sus viñas se sitúan en el histórico triángulo de producción de vino del Aljarafe (Espartinas / Villanueva del Ariscal / Umbrete), en tierras de albariza, y cuenta con las variedades Garrido Fino, Pedro Ximénez y Moscatel.



Prensa de viga de husillo y quintal, Bodegas Góngora

A nivel patrimonial, Bodegas Góngora cuenta con una pieza única en lo que se refiere a la historia de la viticultura, un lagar que data de 1574 en perfecto estado de funcionamiento, con una prensa de viga de husillo y quintal, realizada en madera de pino de Flandes. La prensa posee una longitud de 17 m y alcanza 12 toneladas de peso. Completan el ingenio dos piedras de 4.000 kilos de peso colocadas en su extremo, y posee una capacidad de presión de 15.000 kilos. Hay que destacar que el inmueble de Bodegas Góngora se encuentra declarado Bien de Interés Cultural con categoría de "monumento" por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, siendo un elemento único en sus características y estado de conservación.

## PRODUCTOS

### Mosto.

**Vinos Generosos:** Fino Pata de Hierro / Fino Aljarafe / Finísima Andanita / Amontillado Muy Viejo / Amontillado Muy Viejo Selección Imperial / Solera 1840 / Oloroso Góngora / Oloroso Viejísimo Selección Imperial / PX Dulce / P.X. Dulce Añejo Selección Imperial / Moscatel Góngora.

**Blancos:** Señorío de Heliche / Marqués de Heliche.

**Brandy:** Góngora Gran Reserva / Polifemo.

**Bebidas aromatizadas a base de vino y otros:** Orange Duque de Carmona (vino de naranja) / Chocof de Góngora (vino de chocolate).

## BODEGAS LORETO

Camino del Loreto s/n. Espartinas (Sevilla)

954 113 883

**Bodegas Loreto** se encuentra situada en la localidad de Espartinas, anexa al Santuario de Nuestra Señora de Loreto, formando parte del conjunto del Monasterio. Su construcción data del s. XVIII y posee declaración de Bien de Interés Cultural por la Junta de Andalucía. La bodega es una magnífica construcción repartida en dos naves que destacan por su factura y magnífico artesanado, y atesora un magnífico conjunto de 350 botas de roble americano, con una producción anual de 50.000 litros.



Por su parte, el lagar, está emplazado en un patio de labor presidido por una torre defensiva medieval que hace que la visita al conjunto sea toda una experiencia.

Es una de las escasas bodegas supervivientes del Aljarafe Interior, y cuenta con 15 hectáreas de viñedos propios en tierra albariza de la variedad Garrido Fino, anexos a la bodega, con el tradicional sistema de poda a vara y pulgar.

Entre sus vinos destacan, además del conocido mosto, sus vinos generosos producidos mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, como finos, olorosos y amontillados, mistelas y vinos dulces, todos ellos de gran calidad y personalidad a base de uva Garrido Fino.

Como nota interesante, además de sus magníficos finos, olorosos y amontillados destaca la cuidada elaboración de vinos blancos, asimismo a base de la variedad Garrido Fino.

Su mosto, de color amarillo dorado, límpido, nos sorprende en nariz con aromas florales, a tiza, a fruta blanca (manzana), con leves y agradables notas maderizadas, a fermentación, y a fruta madura. En boca se muestra punzante, rotundo, untuoso, de acidez correcta, con persistencia térmica y agradable leve astringencia.



## PRODUCTOS.

Mosto Loreto (Garrido Fino).

Amontillado Torrearca.

Dulce Capote.

Fino Cita.

Blanco Hacienda de Loreto (Garrido Fino).



## BODEGAS PATACABRA

C/ J. Emilio Fernández Mora, 3. Espartinas (Sevilla).

954 113 820 / 606 403 918

La fundación de la bodega data del año 1908, y su sistema de producción se basa en el tradicional sistema de criaderas y soleras en 150 botas de roble americano. Para el mosto, cuentan con 8 bocoyes (toneles de 600 l) de castaño, más apropiados estos últimos para el mosto por su mayor porosidad y el corto periodo de fermentación en madera de este vino.



Su viña, "El Granadal", en tierras altas de albariza, cuenta con un 90% de viñas de la variedad Garrido Fino y un 10% de Pedro Ximénez, con sistema de conducción en espaldera y poda a doble cordón.

Esta bodega no solo es merecidamente conocida por su tradicional mosto, sino por sus excelentes y singulares finos y olorosos de Garrido Fino, de reconocido prestigio y calidad, que elaboran y envasan con cuidado y esmero.

Su mosto, de color amarillo oro, cristalino y brillante, presenta intensidad aromática, con notas florales, a fruta blanca y aromas a fermentación y madera. En boca es ligero, sutil, frutal, punzante y con un agradable toque cítrico.

Merece mencionarse que Bodegas Patacabra posee en sus instalaciones un lagar con su tradicional prensa de

husillo con armazón de madera de encina, que se acciona manualmente y que se encuentra en perfecto estado de funcionamiento. Asimismo posee una magnífica colección fotográfica de labores y aperos de vendimia de mediados del s. XX, una autentica reliquia etnográfica que refleja la secular cultura vitivinícola de la comarca.

## PRODUCTOS.

Mosto.

Fino.

Generoso Patacabra.

Cream Patacabra.



## BODEGAS VINOS BLANCOS DE AUTOR

<http://www.vinosfragata.es/>

C/ Capitán Cortes, 1. Espartinas (Sevilla)

954 097 354

### **B**odegas Vinos Blancos de Autor

es una empresa familiar procedente de las antiguas Bodegas Peinado, fundadas en 1896. Esta bodega se ha distinguido desde su fundación por desmarcarse del tradicional sistema de soleras y criaderas. El



objetivo de la histórica firma de los hermanos Peinados fue la creación de vinos de mesa de calidad, y que destacasen por sus cualidades organolépticas, haciendo uso de las más avanzadas técnicas de la época, obteniendo vinos afamados y de consumo mayoritario en su género como el semi-seco "Fragata".

Desde principios del siglo XX sus vinos se elaboraban mediante la técnica del coupage, seleccionando cuidadosamente los vinos y las uvas sobremaduras que servían de base a sus elaboraciones, caracterizadas por su alta graduación y su sabor a fruta madura y dulce.

En su bodega podemos contemplar los ingenios mecánicos de embotellado y descorche que se empleaban en la tradicional industria vitivinícola del primer tercio del s. XX.

## PRODUCTOS.

La Vendimia de Oro (Zalema y Garrigo Fino).

Fragata (Zalema y Garrigo Fino).

Corbeta (Zalema y Garrigo Fino).

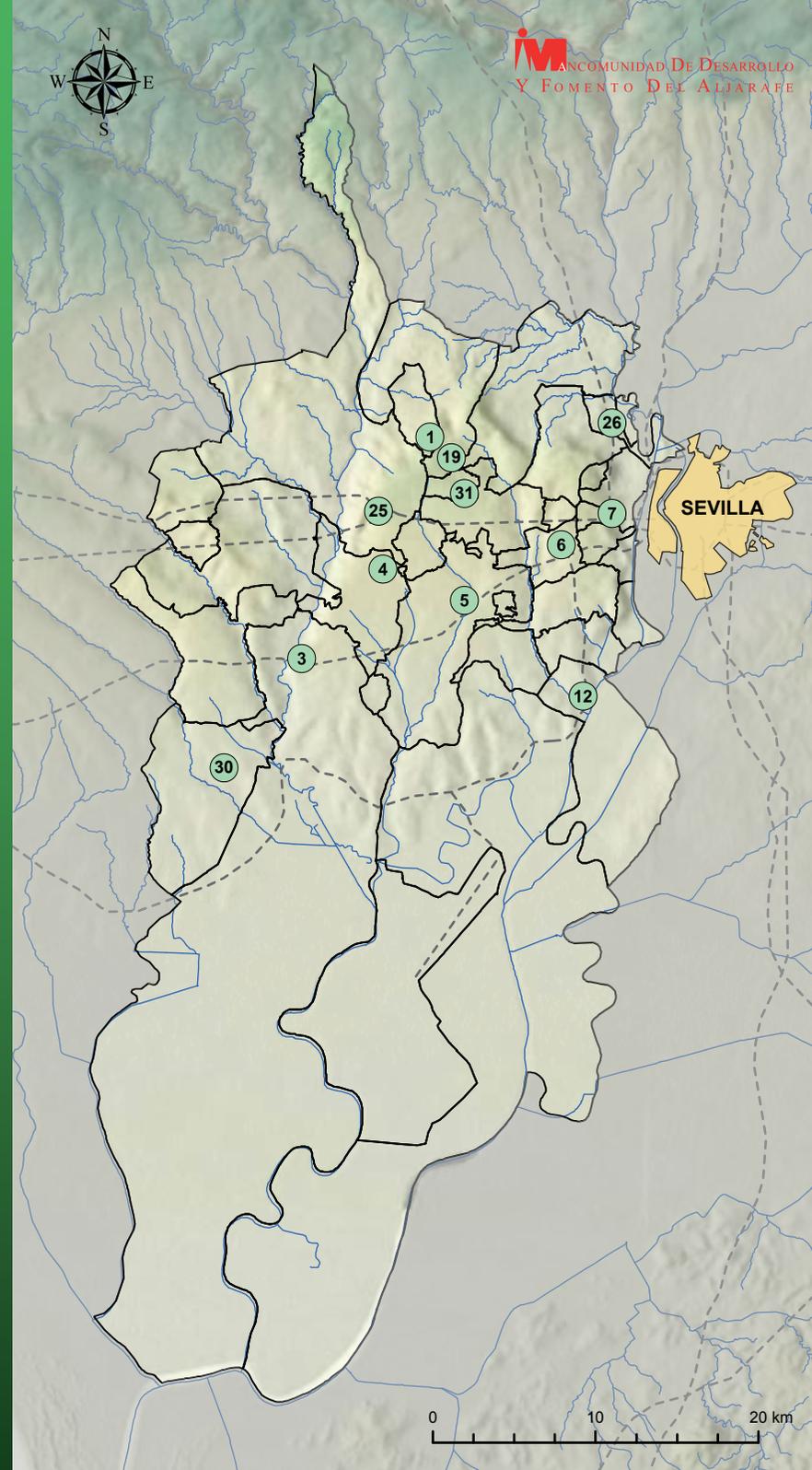




# Bodegas de tiza y albero



1. ALBAIDA DEL ALJARAFE  
Bodega "El Poli"
3. AZNALCÁZAR  
Bodega "El Bergo"
4. BENACAZÓN  
Bodega "La Sillera"  
"Casa Jara"
5. BOLLULLOS DE LA MITACION  
Bodega "La Escalera"  
Bodega "El Rumbo"  
Bodegas "Salas"  
Bodega "El Estribo"  
Bodega "El Corral de la Pacheca"  
Bodega "El Caimán"
6. BORMUJOS  
Bodega "Simeón"  
Bodega "Pepe Girón"  
Bodega "El Tete"
7. CAMAS  
Bodega "El Castillo"
12. CORIA DEL RÍO  
Bodeguita "El Tentadero"
19. OLIVARES  
Bodega "El Bólido"
25. SANLÚCAR LA MAYOR  
Taberna Bodega "Casa Manuel / El Sargentillo"
- 26: SANTIPONCE  
Bodega "Nicomedes"
30. VILLAMANRIQUE DE LA CONDESA  
Bodega "El Bolero"
31. VILLANUEVA DEL ARISCAL  
Taberna "El Mellizo"  
Bodega "La Perdiz"  
Taberna Bodega "El Coco"  
Taberna "El Melao"



## BODEGA “EL POLI”

Plaza de España, 10. Albaida del Aljarafe

**C**uenta con más de un siglo de antigüedad, siendo una bodega reconvertida en mesón donde se conserva íntegramente la arquitectura de la bodega, siguiendo el patrón de dos naves centrales acodadas, de las escasas bodegas de pequeñas proporciones que aún se conservan en el Aljarafe interior.



Esta bodega es el único testigo del pasado vitivinícola de la localidad y es interesante su mención sobre todo a nivel arquitectónico y patrimonial, ya que su mosto es pisado y fermentado en Bodegas Salado, que es maridado de manera excelente con guisos tradicionales de la zona, como la caldereta y las carnes a la brasa, además de otras especialidades de la vecina provincia de Huelva, como mariscos y pescados.



## BODEGA “EL BERGO”

C/ Las Campanas, 8. Aznalcázar

**L**a Bodega El Bergo es el único testigo de la cultura del mosto en Aznalcázar. Data de mediados del s. XX, y fue fundada hace 62 años por Cristóbal Díaz Bernal, afamado picador natural de Villamanrique de la Condesa. El mosto pisado, de las variedades Zalema, Pedro Ximénez, Garrido Fino y Mantuo de Sanlúcar, procede de Chucena y sobre todo de Montilla, que posteriormente fermenta en sus 20 bocoyes de castaño y roble y en 18 botas de roble, también americano.



Su mosto presenta un atractivo color amarillo pálido, levemente turbio, con aroma a fruta madura, a levadura, floral, con notas maderizadas que se aprecian en boca, al igual que la fruta. Se muestra punzante, sin aristas ácidas, térmico y de agradable persistencia. “El Bergo” fermenta y embotella su mosto en dos variedades, con y sin carbónico añadido, siendo el primero muy apreciado.



## BODEGA “LA SILLERA”

C/ Carpio, 56. Benacazón

**L**a Bodega “La Sillera”, desde 1990 guarda celosamente en la nave de su bodega 70 bocoyes de castaño en los que fermenta mosto de Pedro Ximénez procedente Montilla. Al entrar en el establecimiento, y tras traspasar su patio interior, lo que se nos presenta en primera instancia como un bar da paso a su bodega, perfectamente acondicionada para la fermentación del mosto. Se respira oficio, tradición y se puede observar el esmerado trabajo de reparación y restauración de sus bocoyes.

Su mosto, de color amarillo dorado, ligeramente turbio, presenta pequeñas burbujas de carbónico. Su aroma es sutil, floral, con aromas de fermentación y notas a fruta madura, ligeramente maderizado. En boca es punzante, algo efervescente, con cierta acidez y astringencia, de paso agradable y sensación térmica ligeramente persistente y agradable.



## “CASA JARA”

C/ Real, 29. Benacazón

**D**esde 1967, Casa Jara es otro establecimiento que rinde culto al Mosto en Benacazón. Su mosto, procedente de Bodegas Salado, es fermentado en sus tres bocoyes de castaño, y cuenta con un amplio patio interior decorado con aperos, útiles de labranza y objetos relativos a la tauromaquia que le aportan un sello singular al establecimiento.

Su mosto, de color amarillo dorado, límpido en nariz arroja notas florales, cítricas, con aromas fermentativos. En boca es punzante, con una ligera efervescencia, leve dulzor, cítrico y de acidez agradable.



## BODEGA “LA ESCALERA”

C/ Del Prado 78. Bollullos de la Mitación

**Quizás** Escalera sea una de las fundamentales instituciones artesanales del mosto, no sólo en Bollullos de la Mitación, sino en todo el Aljarafe. Desde sus inicios, en 1950, su esencia sigue intacta, tan solo se ha sustituido el primitivo suelo de albero, pero su oficio y su ciencia popular en torno a la viña, al culto a la Garrido Fino y a la gastronomía tradicional de la comarca se respiran en este señero establecimiento.



Escalera cuenta con viña propia, cinco hectáreas de la variedad Garrido Fino y Moscatel podadas en el tradicional sistema vaso sobre tierra de albariza y barro rojizos. El mosto es de elaboración propia, pisado en su lagar y fermentado en 50 bocoyes de castaño y roble americano.

Su mosto, de color oro, turbio, presenta un fino y agradable aroma a tiza y a notas florales, de hierba fresca. En boca es sutil,



fino, de ligero y agradable dulzor y gusto frutal, fruto de la combinación con la Moscatel y la Garrido Fino.

En Escalera no solo destaca la pasión por la viña, sino por las elaboraciones gastronómicas típicas del Aljarafe y sus guisos. La estrella indiscutible de Escalera es su exquisito pollo guisado, pero también destacan entre su carta de guisos tradicionales los guisos de garbanzos, las espinacas, la sangre encebollada y el menudo casero, que maridan de manera excelente son su mosto de cosecha propia.



## BODEGA “EL RUMBO”

Avda. de la Constitución, 29. Bollullos de la Mitación

Una de las más emblemáticas tabernas de Bollullos, situada en la travesía de la Carretera Sevilla – Pilas, que ha sabido adaptarse y evolucionar como restaurante. Cuenta en su interior con una curiosa colección de útiles y aperos de vendimia, así como con 25 bocoyes de castaño y roble americano en los que fermenta el mosto de la variedad Pedro Ximénez, que en este establecimiento proviene de Montilla, sin fermentar aún.



Su mosto presenta color amarillo dorado, de intensidad aromática, con notas florales, de hierba fresca y de fruta madura en menor medida. En boca presenta un dulzor agradable. Con leve astringencia y acidez agradables, y punzante.



## BODEGAS “SALAS”

C/ El Prado, 87. Bollullos de la Mitación

Desde su creación en 1995, Bodegas “Salas” siempre ha llevado a gala llevar como seña de identidad su marcado carácter familiar y el apego a las tradiciones gastronómicas del Aljarafe. Lo que comenzó como un negocio basado inicialmente en una taberna para elaborar y vender mosto, se convirtió, gracias al esfuerzo y trabajo conjunto de la familia y su equipo de profesionales, en



uno de los establecimientos de restauración más emblemáticos de Bollullos de la Mitación, donde se pueden degustar guisos tradicionales de la comarca y carnes a la brasa acompañados con el mosto que fermentan en sus botas. Además posee salones de celebraciones y terrazas para la celebración de eventos.

El mosto de Bodegas “Salas”, de la variedad Pedro Ximénez, es pisado en Montilla y fermenta en sus veinte bocoyes de castaño, distribuidos en la nave principal de la bodega, que posteriormente embotellan de forma artesanal, alcanzando una producción de cinco mil botellas. Su mosto es de totalidad oro pálido, ligeramente turbio, con aromas a fruta madura, a fermentación y a madera, con leves notas a fruta de hueso. En boca es abocado, frutal, de escasa astringencia y acidez, que deja en boca una sensación térmica agradable.

Como curiosidad, Bodegas “Salas” posee una magnífica colección de imágenes de Haciendas y Cortijos del Aljarafe, así como de escenas relacionadas con las faenas y labores agrícolas de la comarca.

## BODEGA “EL ESTRIBO”

Avda. de la Constitución, 25. Bollullos de la Mitación

En plena travesía de Bollullos de la Mitación, se encuentra “El Estribo”, una interesante bodega – restaurante fundada en 1995, pero que ha crecido en fama y popularidad no solo por su mosto, sino por la calidad de sus platos. Como en otros establecimientos de la localidad, el mosto pisado, de la variedad Pedro Ximénez, proviene de Montilla y es fermentado en sus bocoyes de castaño.



Su mosto, amarillo oro, es límpido, escasamente turbio con intenso aroma a levaduras y a fruta blanca, con leves notas a fruta madura y a madera. En boca es sávido, cálido y deja una agradable sensación térmica final.



## BODEGA “EL CORRAL DE LA PACHECA”

C/ Cristo del Amor con Avda. del Aljarafe 2.  
Bollullos de la Mitación

**L**a Bodega data de 1978. Siendo otra de las bodegas más emblemáticas de Bollullos de la Mitación que produce mosto de elaboración propia de manera artesanal. Su conocida viña se encuentra anexa a la ermita de Cuatrovititas, y en sus 5,5 hectáreas en tierras de albariza poseen vides de las variedades Garrido Fino, Zalema y Macabeo.

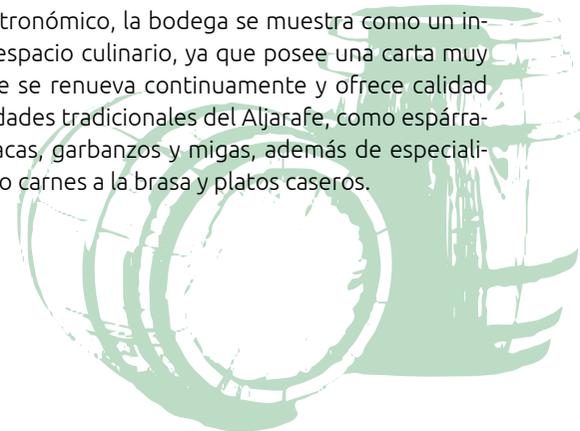


En su bodega fermentan el mosto en unos 80 bocoyes de roble americano de formidable factura, cuidados con sumo esmero.

Su mosto, de color oro pajizo y ligeramente turbio se caracteriza por su intensidad aromática, con notas florales, a hierba fresca, y con recuerdos a fruta madura y madera. En boca se muestra rotundo, sávido, cítrico, marcado por una leve acidez y astringencia agradable y persistente.



A nivel gastronómico, la bodega se muestra como un interesante espacio culinario, ya que posee una carta muy versátil que se renueva continuamente y ofrece calidad y especialidades tradicionales del Aljarafe, como espárragos, espinacas, garbanzos y migas, además de especialidades como carnes a la brasa y platos caseros.



## BODEGA “EL CAIMÁN”

Plaza Juan Torres Silva, 4. Bollullos de la Mitación

**C**on casi 80 años de tradición, fundada en 1939, “El Caimán” es otra de las bodegas emblemáticas de Bollullos que producen mosto de elaboración propia. Su viña cuenta con diez mil cepas sobre tierra de albariza, de las variedades Garrido Fino y Zalema que posteriormente fermentan en sus bocoyes de castaño y roble americano.



Su mosto, de color amarillo verdoso, ligeramente turbio nos sorprende con notas florales, herbáceas, y con recuerdos madera. En boca se muestra, sávido, cítrico, marcado por una leve acidez y astringencia que marcan el carácter de este excelente mosto, y que marida a la perfección con los platos tradicionales que ofrece la bodega, como sus famosas y excelentes migas, guisos caseros del Aljarafe y carnes ibéricas, entre otras especialidades de la carta. Dentro de la propia bodega, además de sus magníficos bocoyes, cuentan con la prensa con la que cada año obtienen el mosto, así como una profusa decoración con aperos y útiles relacionados con la cultura vitivinícola del Aljarafe.

## BODEGA “SIMEÓN”

C/ Vicente Aleixandre, 34. Bormujos

**D**esde 1920, “Simeón” es un referente patrimonial y tradicional de la cultura vitivinícola del Aljarafe, siendo una de las bodegas que han tenido que complementar su actividad bodeguera con la de establecimiento de restauración. Se accede por el antiguo lagar, amplio, decorado con aperos y útiles destinados al cultivo de la viña, y presidido por una gran prensa de husillo. Tras el lagar, y una vez que traspasamos las botas destinadas a la crianza del vinagre, se esconden una amplia bodega de tres naves con casi un centenar de bocoyes de castaño y botas de roble americano, así como una completa colección de maquinaria destinada a la producción vitivinícola, la mayoría en perfecto estado de conservación. Recorrer sus naves y estancias nos reporta



a tiempos pasados en los que la producción de vino y la viña jugaban un papel fundamental en la economía y en la cultura de la comarca del Aljarafe. La bodega produce mosto, soleras, vino fino, mistela y vinagres.

Su mosto, fermentado en sus bocoyes, procede de las variedades Listán y Pedro Ximénez, presenta tonalidad amarillo paja, con aromas muy sutil, florales, a hierba fresca, con notas de fruta madura y levaduras. En boca se muestra untuoso, punzante, sávido, levemente térmico, ligeramente maderizado y con agradable acidez.

Su carta ofrece platos típicos del Aljarafe, tales como lomo al ajo, potaje de garbanzos, pimientos asados, menudo y cola de toro, entre otros.



## BODEGA “PEPE GIRÓN”

C/ Clemencia Escobar, 21. Bormujos

Una de las mayores bodegas de Bormujos, la Bodega “Pepe Girón” no sólo destaca por el bien merecido renombre de su mosto, sino por su exquisita gastronomía tradicional aljarafeña.



La bodega, fundada en 1979, produce mosto de cosecha y elaboración propia y poseen en Bormujos tres hectáreas de viña en tierra franco-arenosa, al borde del Arroyo Riopudio, que cuenta con las variedades Garrido Fino, Mantuo



de Sanlúcar y Palomino fino. Posteriormente fermenta en 22 bocoyes de castaño ordenados en andanas, que en su mayoría presiden la nave principal de la bodega.

Su mosto presenta un atractivo color amarillo verdoso, ligeramente turbio, sorprendiendo en nariz su aroma floral, y a levadura con leves notas a madera. En boca se muestra sávido, punzante, ligeramente ácido y levemente astringente, de agradable persistencia. Leves recuerdos a madera en boca.

Además de su excelente mosto, la fama de la bodega es bien merecida por su amplia y succulenta carta, colmada por un extenso apartado de especialidades gastronómicas del Aljarafe como los garbanzos con bacalao, la caldereta de venado, las espinacas, el cocido de calabaza y el cocido de acelgas.



## BODEGA “EL TETE”

C/ Camas, 47. Bormujos

**D**esde 1994 la Bodega “El Tete” fermenta el mosto pisado de Garrido Fino de Bodegas Salado en sus 16 botas de roble americano procedente de las antiguas atarazanas de Gaviño que se encuentran dispuestas en el establecimiento. De aspecto rústico y con guiños decorativos relativos a la cultura popular del Aljarafe, se respira y se huele a vino nada más entrar ya los aromas de la tradicional gastronomía de la comarca, representada por la carne a la brasa y los guisos, como las espinacas con garbanzos. El mosto embotellado presenta un color amarillo verdoso, turbio y con escasas burbujas de carbónico producto de la fermentación. Aromas florales, a levaduras, discreto. En boca, es punzante, sávido, ligeramente dulzón, causando leve efervescencia en la lengua debido a la presencia de carbónico y con un postgusto agradable. “El Tete” también elabora en sus bocoyes un interesante y aromático solera y embotella su propio mosto que adquiere carbónico natural y unas notas punzantes en boca que merece la pena probar.



## BODEGA “EL CASTILLO”

C/ Buen Aire, 1. Camas

**E**stablecimiento con encanto y solera fundado en 1984, donde se aúnan la arquitectura tradicional y el sabor popular. Los 20 bocoyes de castaño de la bodega fermentan el mosto pisado en Bodegas Salado, que marida perfectamente con la selección de platos típicos de la gastronomía aljarafeña que ofrece el establecimiento.



Su mosto presenta tonalidad amarillo dorado, con burbujas de carbónico de tamaño medio. En nariz es sutil, floral, con notas a fruta blanca, y recuerdos a fermentación y a madera. En boca es untuoso, sávido, de leve astringencia y acidez agradable, ligeramente punzante y térmico.



## BODEGUITA “EL TENTADERO”

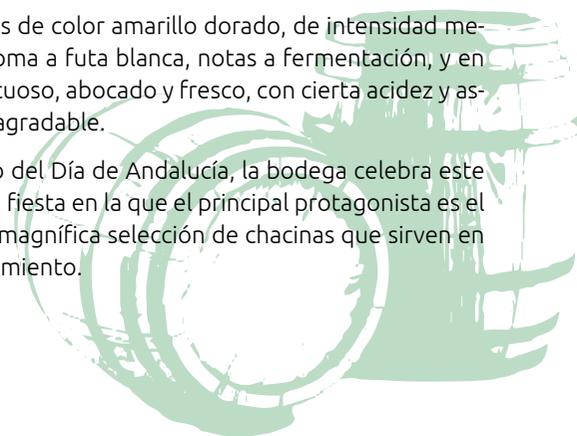
Avda. Primero de Mayo, 66. Coria del Río

**E**n Coria del Río la tradición de consumo de mosto del Aljarafe es detentada por la Bodeguita “El Tentadero”, fundada en 1993, espacio de conocido ambiente taurino, conocido también con el sobrenombre de “El Meme”. La bodega posee 12 bocoyes de castaño en los que fermenta mosto pisado procedente en Bodegas Salado de Umbrete, que acompaña con la tradicional carne de caballo sancochada, plato típico de los pueblos del Aljarafe ribereños de la marisma de Doñana.



Su mosto es de color amarillo dorado, de intensidad media, con aroma a futa blanca, notas a fermentación, y en boca es untuoso, abocado y fresco, con cierta acidez y astringencia agradable.

Con motivo del Día de Andalucía, la bodega celebra este día con una fiesta en la que el principal protagonista es el mosto y la magnífica selección de chacinas que sirven en el establecimiento.



## BODEGA “EL BÓLIDO”

Calle Roelas, 16. Olivares

**T**estigo de la majestuosa arquitectura de las bodegas del Aljarafe interior y del importante pasado vitivinícola de la comarca, la Bodega “El Bólido” se erige en el monumental centro histórico de Olivares. La bodega data de 1915, y se encuentra muy cerca de la Colegiata de Olivares.



Fotografías de aperos y útiles de labranza decoran su impresionante arquitectura interior, y a modo de mosaico, sus paredes narran en imágenes y objetos la historia de la cultura popular del Aljarafe. En la bodega se pueden apreciar elementos y enseres de su anterior etapa como lugar de elaboración y crianza de vinos.

En la nave interior, anexa al patio, posee 13 bocoyes de castaño en los que fermentan mosto pisado en Bodegas Salado.

Su mosto, de color amarillo dorado, presenta aromas a florales, a fruta madura, con recuerdos fermentativos. En boca es fresco y ligero, untuoso y algo dulce, abocado.



## TABERNA BODEGA “CASA MANUEL / EL SARGENTILLO”

Calle Altozano, 14. Sanlúcar la Mayor

Entre los magníficos rincones y lugares emblemáticos con los que cuenta Sanlúcar la Mayor, como testigo de la cultura del vino aljarafeña, esta Taberna Bodega, fundada en 1871, ha sabido mantener toda su esencia, convirtiéndose en todo un elemento patrimonial más de la localidad.

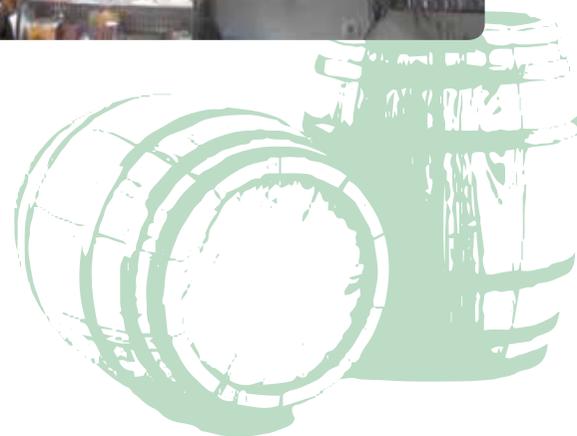


Santa María la Mayor, Sanlúcar la Mayor

Al entrar, la historia, la cultura popular y el aroma a madera, fermentación y a vino te invitan a quedarte y a contemplar las historias que cuentan sus muros y bocoyes.

La bodega cuenta con un antiguo lagar donde pisan la uva que traen de Chucena y de Manzanilla principalmente, de las variedades Palomino y Garriga, que fermentan en 20 botas de roble americano.

Su mosto es de color amarillo paja, en nariz resalta el aroma a hierba fresca, floral, cítrico, a levaduras y con recuerdos a madera. En boca es frutal, abocado, térmico, de agradable acidez y astringencia, con gusto agradable y maderizado.



## BODEGA “NICOMEDES”

Avda. Rocío Vega, 7. Santiponce

**B**odeguita “Nicomedes” es uno de los establecimientos más emblemáticos y que mejor ha sabido guardar y poner en valor el mosto y la gastronomía tradicional del Aljarafe sevillano. En sus doce bocoyes de castaño, Nicomedes reinterpreta y fermenta el mosto pisado procedente de Bodegas Salado.



Oferta una carta de platos típicos de la comarca que maridan a la perfección con sus mostos. Famosas son sus tortillitas de bacalao, migas, habas con chorizo, carrillada en salsa, bacalao con tomate, migas, sangre encebollada, espinacas con garbanzos y especialidades de

fin de semana, como el arroz, entre los que destaca el arroz con perdiz.

De tonalidad amarillo dorado, su mosto en nariz es, floral, de aroma sutil con notas a fruta blanca, aromas a fermentación y notas a madera. En boca es untuoso, punzante, térmico, astringencia y acidez agradable.



## BODEGA “EL BOLERO”

C/ Granero s/n. Villamanrique de la Condesa

La primera sensación que el visitante tiene al entrar en la Bodega El Bolero es la de que se ha parado el tiempo, ya que es un espacio en el que se respira y se siente el sabor, la tradición y la cultura popular del Aljarafe – Doñana. El aroma a lías, a fermentación y a terruño se nota y se siente, y la decoración de la bodega se ha fosilizado casi en la época de su fundación, a principios del s. XX., ya que se conserva casi intacta desde su origen. Su mosto, procedente de 3,5 hectáreas de viña en suelo franco - arenoso de las variedades Mantuo de Sanlúcar, Zalema Garrido fino, Pedro Ximénez y Macabeo, fermenta procelosamente en cincuenta bocoyes de castaño y roble americano. La bodega conserva su lagar y su maquinaria original, todavía en uso, únicos testigos de la abundancia de la actividad vitivinícola en la población.

Su mosto, de color amarillo verdoso, y ligeramente turbio, nos sorprende con aromas florales, de fermentación, a notas a hierba fresca, y en boca es punzante, con recuerdos a madera, con leve acidez y astringencia que dejan una sensación agradable, térmica y persistente.



## TABERNA “EL MELLIZO”

Calle Nueva, 4. Villanueva del Ariscal

Emblemática y conocida bodega, su merecida fama se basa en parte a que sus propietarios compran las uvas en Villanueva del Ariscal, que prensan en el lagar que está en uso dentro de la bodega, y posteriormente fermentan en diez bocoyes de madera de castaño que se encuentran distribuidos por las distintas estancias del local, que se encuentra profusamente decorado con motivos y aperos de labranza y del laboreo de la viña aljarafeña.



Mosto de la variedad Garrido Fino de color amarillo pajizo, turbio, con notas a hierba fresca, floral, notas a tiza, olor a sulfuroso (mineral). En boca sávido, levemente astringente, ligeramente dulzón y punzante, generando leve sensación de carbónico (chispeante). Cierta aguja, maderizado en boca y leve acidez.

De decoración costumbrista y relacionada con las labores vitivinícolas de la comarca, la prensa que se conserva en su interior se encuentra todavía en uso, y a nivel gastronómico, cuenta con una excelente carta de cocina tradicional andaluza.



## TABERNA “EL MELAO”

C/ Cardenal Delgado, 31. Villanueva del Ariscal

**Afamado** establecimiento del Aljarafe, fundado a finales del s. XIX, que cuenta con 142 años de existencia, caracterizado por su decoración costumbrista y colección de fotografías de mediados del s. XX.



Su afamado mosto, de la variedad Garrido Fino, es prensado en Bodegas “Góngora” y fermentado en la taberna, que cuenta con 14 sus propietarios bocoyes de castaño y roble americano que sus propietarios tratan con sumo mimo y esmero. Su mosto, color amarillo claro, pajizo, aroma sutil (bajo), floral, levemente sulfuroso, con notas a hierba fresca y lías, olor a tiza. En boca es sávido, de paso ligero y agradable. Acidez y astringencia media, agradable al paladar. Leves notas maderizadas.



## BODEGA “LA PERDIZ”

C/ Zorzala, 3-4. Villanueva del Ariscal

**M**osto de cosecha propia de la variedad Garrido Fino cultivada en cinco hectáreas de suelo franco-arenoso con sistema tradicional de poda en vaso. Después de su prensado, el mosto es fermentado en 32 bocoyes de castaño y roble americano pertenecientes a la antigua y prestigiosa bodega jerezana Páez y Hermanos, que le confieren al mosto características especiales. Su excelente y singular mosto, de color amarillo verdoso, ligeramente turbio, punzante en nariz, con intensos aromas florales y a fruta blanca, con leves recuerdos a madera. En boca es redondo, untuoso, sávido, de paso en boca agradable. Presenta leve astringencia y persistencia térmica agradable.



Posee una nutrida carta de platos tradicionales de la gastronomía aljarafeña, que lo convierten en referente en la comarca y que maridan de forma excepcional con sus mostos de cosecha y elaboración propia. Entre ellos destacan los garbanzos, la carne con tomate, la caldereta y las espinacas con garbanzos.



## TABERNA BODEGA “EL COCO”

C/ De la Concepción, 6. Villanueva del Ariscal

**D**esde 1946, La Bodega “El Coco” cosecha, pisa y fermenta de manera artesanal en quince bocoyes de castaño su propio mosto, que es servido en su establecimiento. La bodega cuenta con viña propia, de la variedad Garrido Fino, situada en Villanueva del Ariscal. “El Coco” también posee lagar propio dentro del mismo establecimiento, y los aromas a madera, a fermentación y a uva te invaden al entrar en un establecimiento, que ha sabido guardar la tradición de la elaboración del buen mosto artesanal, de la que van quedando cada vez menos testigos en la comarca del Aljarafe.



Su mosto, de tonalidad amarillo con reflejos verdosos posee un sutil olor floral, intenso, con notas a hierba fresca, y recuerdos a tiza, fermentación y madera. En boca es punzante, sávido, de acidez baja y leve astringencia, fresco y ligero.





# Food hunter's guide

## EL ALJARAFE, SECULAR TIERRA DE VINOS.

El Aljarafe sevillano no solo es tierra de mosto, vino joven y afrutado de corta fermentación que popularizó el prestigioso bodeguero de Umbrete Curro Salado. El Aljarafe también es tierra de **vinos finos, amontillados y olorosos**, producidos mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, y su protagonista es una variedad de uva, la Garrido Fino, que confiere una especial singularidad y elegancia a sus vinos generosos. **Bodegas Góngora, Loreto, Patacabra y Salado** son el máximo exponente de su producción en la comarca, y es interesante perderse en los apartados de nuestra guía, ya que algunas bodegas más pequeñas producen también sus propios finos y olorosos, dignos, no solo de mención, sino de descubrir y probar.

En cuanto a los **vinos blancos**, no hay que pasar por alto la gran variedad de vinos secos, semi-secos y semidulces producidos con uva Garrido Fino, que aporta a los blancos del Aljarafe singulares aromas florales, cítricos, y a fruta blanca, sutiles, elegantes, y en boca resultan agradables, frescos y untuosos. Bodegas Góngora, Bodegas Loreto, y Bodegas Salado son las principales bodegas que rinden culto a la Garrido Fino en producción de vinos blancos, y son ideales para maridar con pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos.



Bodegas Góngora, Villanueva del Ariscal

No menos importante es la producción de **vinos blancos semidulces** representada por la **Bodega Vinos Blancos de Autor**, especializada en la producción de vinos de mesa, que desarrollados a través de técnicas vinícolas de *coupage*, adquieren un aroma y sabor singular e inconfundible. Además la bodega también produce vinos blancos secos de gran calidad.

Otro de los tesoros que podemos encontrar en las bodegas del Aljarafe es el **brandy**, que con cuidada produce Bodegas Góngora. La bodega produce *brandy* "Gran Reserva" según el sistema de criaderas y soleras. El *brandy* "Gran Reserva" procede de una solera creada hace más de 80 años, que la bodega conserva como una auténtica reliquia de la que embotellan un número muy limitado. Es un *brandy* singular que hay que descubrir, ya que posee unas cualidades excepcionales. De aroma intenso y penetrante, color caoba oscuro, recuerdos a roble y un paladar intenso.

Absolutamente recomendable es el descubrimiento de los **vinos espumosos** del Aljarafe. Una de las bodegas que abanderan el I+D+i en el Aljarafe es Bodegas Salado, que haciendo gala de su carácter innovador produce desde 2006 el primer vino espumoso producido y embotellado en el Aljarafe. Salado elabora semisecco y "brut nature", elaborados con uvas autóctonas Garrido Fino, con aromas florales, cítricos, recuerdos a pastelería y frutos secos. En boca es fresco, aterciopelado, con notas de naranja amarga. Además esta misma bodega produce vinos tintos de

calidad y desde 2010 produce el primer **vino tinto de la comarca**, elaborado con uva Tempranillo, suave, ligeramente especiado, carnosos y con notas de vainilla.

Otra joya gastronómica que hará las delicias de los *food-hunters* es lo que se denomina en el Aljarafe como **mosto achampanado**, que se trata del tradicional mosto de la comarca, un vino blanco, turbio, de baja graduación entre 10 y 12 grados, muy suave y ligero. El mosto, tras su embotellado, presenta de forma natural anhídrido carbónico, generando sensaciones efervescentes y punzantes en boca, otorgándole ligereza, fresca y resaltando sus notas cítricas.

La mayor parte de las bodegas del Aljarafe lo embotellan y es interesante preguntar por él para llevarse este cotizado tesoro, ya que es ideal como aperitivo, para acompañarlo con entrantes, como para acompañarlo de guisos tradicionales y platos más grasos, pues limpia y refresca el paladar.



## Patrimonio, bodegas e industria vitivinícola.

Recorrer el Aljarafe en busca de sus mostos y vinos es toda una experiencia, ya que una comarca tan rica en historia, cultura y patrimonio encierra tesoros ocultos a los que los amantes de la vitivinicultura y la gastronomía no debe ni puede renunciar. Visitar sus bodegas centenarias no solo es adentrarse en el conocimiento de sus vinos, de sus sistemas de producción, es una inmersión fabulosa en el arte, la arquitectura y la historia del Aljarafe, una tierra con potente pasador vitivinícola como así los demuestran sus bodegas, testigos vivos de la historia que exhalan los aromas y sabores de las arenas del tiempo. Un legado que hay que conocer, conservar y proteger.

En este sentido el Aljarafe cuenta con joyas de entidad patrimonial como **Bodegas Góngora** y **Bodegas Salado**, cuyas naveas, dispuestas alrededor de un patio central, muestran su magnífica arquitectura industrial neoclásica.

Bodegas Salado ofrece visitas guiadas donde el visitante puede degustar los diferentes vinos de la bodega y conocer las formas

de elaboración y crianza. También ofrece la posibilidad de realizar visitas combinadas con un aperitivo en una finca de cultivo de vides y crianza de caballos de la familia.

Por su parte Bodegas Góngora ofrece visitas guiadas a la bodega, donde se recorren las distintas bodegas, incluido el antiguo lagar del s. XVI, mientras se ofrece explicación histórica, técnica y cultural sobre la tradición vitivinícola del Aljarafe y sobre la elaboración de los vinos según el tradicional sistema de criaderas y soleras.



Bodegas Salado, Umbrete



Bodegas Góngora, Villanueva del Ariscal

Mención especial merecen las **Bodegas Loreto**, cuyas dependencias están situadas dentro del complejo arquitectónico del **Monasterio de Loreto**. Su construcción data del s. XVIII y posee declaración de Bien de Interés Cultural por la Junta de Andalucía. La bodega es una magnífica construcción repartida en dos naves que desta-

can por su factura y magnífico artesanado. Por su parte, el lagar, está emplazado en un patio de labor presidido por una torre defensiva medieval que hace que la visita al conjunto sea toda una experiencia.



Monasterio de Loreto, Espartinas



Bodegas Simeón, Bormujos



Bodega El Rumbo, Bollullos de la Mitación

Por su parte, **Bodegas Patacabra** en Espartinas, **Bodegas Simeón** y **Bodegas Pepe Girón** en Bormujos, **Bodega El Poli** en Almensilla, **Bodega El Bólido** en Olivares y **Bodega El Boleros** sorprenden con una soberbia construcción, testigo de la arquitectura de finales del s. XIX y principios del s. XX. Algunas cuentan con varias naves

que nos revelan el esplendor y proliferación bodeguera de la comarca en esta época. Encontramos naves amplias dotadas de excelentes artesanados, suelos de albero, así como numerosos útiles, maquinaria y referencias a la cultura popular e historia del Aljarafe. Algunas de ellas, como Pepe Girón, Simeón y El Poli se han reconvertido en restaurantes y ofrecen gastronomía típica del Aljarafe que marida a la perfección con los vinos de la comarca.

Como referentes de la arquitectura bodeguera popular de finales del s. XIX y de la primera mitad del s. XX, y de menor tamaño, podemos destacar **Bodega El Mellizo** y **Bodega El Coco** (que incorporan lagar en el que pisan y producen su propio mosto), **Bodega El Rumbo** en Bollullos de la Mitación, y la **Taberna Bodega El Sargentillo** en Sanlúcar la Mayor. Pertenecen a una tipología de bodega de menor tamaño, que diferencia distintas estancias perfectamente artesanadas y que poseen una magnífica colección de prensas, útiles y aperos de labranza perfectamente conservados, que son el máximo exponente de la producción artesanal de vinos y mostos del Aljarafe.

## Maquinaria, aperos y útiles.

A la arquitectura bodeguera industrial y popular del Aljarafe se le suma la interesante colección de maquinaria, útiles y aperos de labranza que atesoran sus bodegas. Este campo resulta especialmente interesante, ya que a través de su conocimiento podemos profundizar fácilmente en el proceso de producción del vino y del mosto

A nivel patrimonial, **Bodegas Góngora** cuenta con una pieza única en lo que se refiere a la historia de la vinicultura, un lagar que data de 1574 en perfecto estado de funcionamiento y que cuenta con una **prensa de viga de husillo y quintal**, realizada en madera de pino de Flandes. La prensa posee una longitud de 17 m y alcanza 12 toneladas de peso. Cuenta con la declaración de Bien de Interés Cultural con categoría de monumento por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, siendo única en sus características y estado de conservación. Completan el conjunto dos piedras de 4.000 kilos de peso colocadas en su extremo, y posee una capacidad de presión de 15.000 kilos. Como curiosidad, **Bodegas Góngora** pone en funcionamiento la prensa de viga para la obtención del

mosto en el viejo lagar de la bodega, desarrollándose todas las operaciones, en gran medida, tal y como se realizaban en el s. XVI.

Merece mencionarse que **Bodegas Patacabra** posee en sus instalaciones un lagar con su tradicional prensa de husillo con armazón de madera de encina



que se acciona manualmente y que se encuentra en perfecto estado de funcionamiento. Asimismo posee una magnífica colección fotográfica de labores y aperos de vendimia de mediados del s. XX, una autentica reliquia etnográfica que refleja la secular cultura vitivinícola de la comarca.



En la **Bodega Vinos Blancos de Autor** podemos contemplar una muestra de los ingenios mecánicos de embotellado y descorche que se empleaban en la tradicional industria vitivinícola del primer tercio del s. XX.

**Bodegas Simeón, Bodega El Corral de la Pacheca, Bodega El Rumbo, Bodega El Bolero, Taberna Bodega El Sargentillo y Bodega El Mellizo**, entre otras, poseen su lagar y una completa colección de maquinaria de producción vitivinícola: Bombas, embotelladoras, prensas, despalilladoras, que harán las delicias de aquellos que quieran profundizar en su conocimiento.



## Casa del Mosto de Umbrete.

<http://www.casadelmosto.com/>



En el año 2013, Bodegas Salado, en aras de difundir y poner en valor la cultura del mosto y proteger su patrimonio industrial e histórico, promovió la iniciativa de un "Centro de Interpretación del Mosto

del Aljarafe". Este espacio es actualmente conocido como Casa del Mosto de Umbrete. Ubicada en una antigua bodega de la familia Salado, situada en el majestuoso centro histórico de Umbrete, la Casa del Mosto no es sólo una bodega y abacería en la que se pueden degustar los excelentes mostos y vinos de la localidad acompañados de la más selecta gastronomía andaluza, ya que este espacio musealizado introduce al visitante y amante del mundo vitivinícola en la historia y en las distintas etapas de elaboración y producción del mosto, desde la viña hasta su comercialización. Además de la propia recuperación del edificio y la valorización de elementos propios de la industria del mosto, el centro acoge una interesante exposición de elementos, utensilios, depósitos y maquinaria propios de una bodega tradicional de la comarca del Aljarafe.



## FESTIVIDADES Y FERIAS RELACIONADAS CON LA VENDIMIA, EL MOSTO Y EL VINO DEL ALJARAFE.

Dentro de este apartado, el visitante puede degustar la gastronomía tradicional del Aljarafe acompañada de sus excelentes vinos, empapándose de toda la cultura popular de la comarca. Las festividades van desde las de muestran el carácter más popular y la identidad de la comarca, hasta aquellas que combinan *showcooking*, catas de vinos y música en directo y que son ideales para conocerlas, planificar una escapada y explotar el territorio en busca de nuevas experiencias y sensaciones.

### Feria y fiestas de la Vendimia de Villanueva del Ariscal.

El origen de la **Fiesta de la Vendimia**, que ya va por su LXII edición, data de 1954, año en el que nació con el fin de dar a conocer las bondades de los vinos obtenidos en las viñas de Villanueva del Ariscal. Se realiza en Agosto y Septiembre, y con motivo de estas fiestas se organizan diversos actos previos a uno de los momentos más importantes, la **pisá de la uva** y la obtención del primer mosto del año. Otro de los momentos de más significado tiene lugar en la **Romería de San Ginés**, en la que se lleva a San Ginés, patrón de la



viticultura, al **Santuario de Nuestra Señora de Loreto**, donde es ofrecido el primer fruto de la vid a la Patrona del Aljarafe.

La fiesta finaliza con la feria, que abre sus puertas el Jueves de la primera semana de Septiembre, finalizando el domingo, con la pisa de la primera uva en la caseta municipal. La Fiesta de la Vendimia está declarada Bien de Interés Cultural Andaluz y Fiesta de Interés Turístico de Andalucía.

## Fiesta del Mosto y de la Aceituna Fina del Aljarafe de Umbrete.

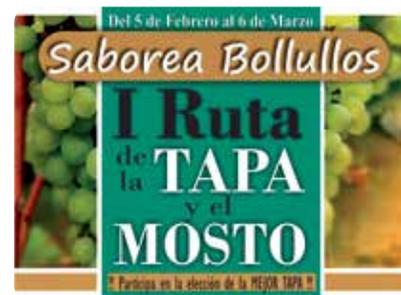
El creador y artífice de esta festividad fue el antiguo y reputado bodeguero de Umbrete Curro Salado, el gran impulsor del mosto que puso en valor el afamado vino del Aljarafe a través de la creación de esta Feria, que hasta 2016 cuenta con XXVI ediciones en su haber. El evento se compone de diversos *stands* donde poder degustar mosto y aceitunas de mesa, y donde el visitante puede conocer la tradicional y variada gastronomía de Umbrete, ya que paralelamente se celebra la **Muestra Turístico-Gastronómica de Umbrete**. En torno a ambos eventos se desarrolla un programa de actividades que se renueva cada año y que pretende mostrar al visitante la oferta turística y gastronómica de la localidad.



## Ruta de la Tapa y el Mosto “Saborea Bollullos”.

Bollullos de la Mitación es otra localidad conocida por su variada oferta gastronómica basada en platos tradicionales del Aljarafe, por su secular dedicación a la viña y por los

numerosos establecimientos y bodegas que fermentan mosto. Con motivo de fomentar y promocionar su variada oferta gastronómica y dar a conocer sus bodegas, el Ayuntamiento de Bollullos de la Mitación ha creado la **Ruta de la Tapa y el Mosto “Saborea Bollullos**, que tiene lugar durante todo el mes de marzo. Los restaurantes, bares y bodegas participantes ofrecen sus mejores elaboraciones acompañadas de los mostos de la localidad. Todo un atractivo para que visitante que se adentre a conocer la gastronomía del Aljarafe interior.



## Muestra Enológica VIÑA SALTERAS.

Otro evento de reciente creación y que ve la luz en 2016 con su primera Edición es la Muestra Enológica “VIÑA SALTERA”. La muestra pretende dar a conocer en la localidad la cultura del vino, al tiempo que se desarrollan otras actividades en forma de catas de vino, talleres, debates, y cuenta con actuaciones musicales en directo. Se dan cita numerosas bodegas procedentes de toda la geografía española, y trata de generar sinergias y un foro de intercambio de experiencias y conocimientos entre los asistentes, bodegueros y viticultores invitados.

## Centro de Interpretación del patrimonio arqueológico de Osset Iulia (San Juan de Aznalfarache).



El Centro de Interpretación, que se terminó de construir en 2011, se ubica en la Plaza del Doctor Muñoz Cariñanos en la barriada del Monumento de San Juan de Aznalfarache. Su visita permite conocer

estructuras de época turdetana, romana y de época musulmana, arrancando la cronología en el s. III a.C. (periodo turdetano), y se completa con recursos audiovisuales e interpretativos permiten conocer el yacimiento de forma amena y didáctica.

Para los apasionados de la historia, la arqueología y la cultura del vino, la visita al centro es obligada, ya que el equipamiento cuenta con un lagar de época turdetana (s. III a.C.), anterior la presencia romana. Los turdetanos ubicaron en esta localización un lagar destinado a la producción de vinos, que sufrió un posterior proceso de transformación en época romana, cuando se realizaron modificaciones en el lagar y transformación de este espacio en una plaza pública porticada con un muro perimetral, del que se han conservado restos.

El lagar turdetano fue parcialmente descubierto años atrás en el marco de las cautelas arqueológicas correspondientes a la construcción del túnel de la Línea 1 del Metro de Sevilla que atraviesa el cerro de Chaboya, sobre el que se alza el Barrio del Monumento de San Juan de Aznalfarache. Los estudios realizados indican que el lagar pudo estar en funcionamiento desde el siglo III a.C. al siglo I d.C., ya transformado y mejorado por los ocupantes romanos de la antigua Osset. El conjunto está formado por estructuras relacionadas con un lagar y tres piletas de decantación.

El lagar escapa de la tipología típica de los romanos y presenta características que lo convierten en una instalación paradigmática dentro del conjunto de hallazgos de la Península Ibérica. No olvidemos que las investigaciones destacan que la producción tecnológica empleada en los procesos de producción vitivinícola de la en Hispania Romana era superior a la conocida en el resto del imperio, y eso se debe en mayor medida, no sólo a las aportaciones de agrónomos como Columela, sino a la herencia feniciopúnica y al avanzado conocimiento previo de estas técnicas por parte de pueblos como el turdetano.

El lagar, las piletas de decantación descubiertas y las estancias relacionadas se interpretan como una posible bodega que revelan una instalación de grandes proporciones, indicativas la importancia de la industria vitivinícola en la zona.

Posteriormente, en época andalusí, se aprovecharon los sillares del edificio romano para construir una zona fortificada, que incluye dos torres desde las que se controlaba el acceso desde la Vega de Triana hasta la antigua Osset (San Juan de Aznalfarache), conocida por entonces como Hisn al-Faray.





Ruta Cultural

**Seguir las huellas del mosto** del Aljarafe nos permite adentrarnos prácticamente en toda la comarca, y disfrutar no solo de la cultura vitivinícola y la cocina tradicional, sino también de un territorio con numerosos valores naturales y patrimoniales. La época de elaboración del mosto, entre los meses de Noviembre y Febrero, nos sitúa asimismo en pleno desarrollo del ciclo festivo navideño, que aporta un aliciente más en esta zona, tanto por las propias celebraciones como por la rica gastronomía que las acompaña.

La localidad de **Albaida del Aljarafe** se enclava en el borde occidental del Aljarafe interior, sobre el escarpe que recorre de norte a sur el valle del Guadiamar. Aunque con probable origen romano, Albaida arranca su poblamiento actual en la Edad Media, momento del que data su principal monumento, la **Torre Mocha** o **Torre de Don Fadrique**. Mandada construir a mediados del s. XIII por el infante Don Fadrique, hermano de Alfonso X, formaba parte de un recinto amurallado mayor, actualmente desaparecido. Sobre el arco de la puerta se sitúa una lápida en mármol rosa empotrada en la cantería y con una inscripción en caracteres góticos que reza: *EL INFANTE DON FADRIQUE MANDO FAZER ESTA TORRE*. Su nombre popular de “Torre Mocha” se debe a que el tramo superior se halla “desmochado” (destruido), por lo que la altura original de la torre era mayor que la que se puede apreciar hoy día.



Torre de Don Fadrique, Albaida

Junto con la Torre de Don Fadrique, Albaida del Aljarafe presenta otros atractivos monumentales, entre los que destacan la **Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción** y la **Casa del Cura**.

La Iglesia de la Asunción es actualmente resultado de una completa reconstrucción del primitivo edificio mudéjar, como consecuencia del terremoto de Lisboa de 1755, que afectó profundamente a Albaida y los municipios colindantes del área sevillana. El actual templo parroquial está distribuido en tres naves con crucero. Fuertes pilares cuadrangulares apean los arcos de medio punto que separan las naves. Bóvedas de aristas cubren los laterales, cúpula de crucero y un techo raso en forma de artesa cierran la nave principal. La torre campanario, por su parte, se encuentra decorada con elementos neoclásicos.



Nuestra Señora de la Asunción, Albaida

Por su parte, la “Casa del Cura” es la denominación actual de la antigua **Casa de la Cilla**, almacén de grano característico de la baja Edad Media. El edificio data del s. XV, aunque muy modificado posteriormente. Sobre la portada dieciochesca puede verse todavía un azulejo con las jarras y azucenas que indican su primitiva pertenencia al cabildo catedral de Sevilla, que era quien recibía el “diezmo eclesiástico” que se almacenaba en la Cilla. Originalmente constituyó un conjunto mucho mayor que el actual, compuesto por una “casa-puerta”, cuadra, patio central, diversas cillas o almacenes de grano, molino de aceite, caballeriza y vivienda. En la actualidad, sólo se conserva una parte del antiguo conjunto en el ángulo sureste, mientras que el resto está ocupado por una serie de construcciones modernas que se han levantado sobre el solar.

En el extremo meridional del valle del Guadiamar, sobre las últimas estribaciones del escarpe del Aljarafe, se asienta **Aznalcázar**, población con ocupación contrastada desde época romana, aunque los restos que han llegado hasta nosotros nos sitúan en época almohade (s. XII). Se conserva parte de su **recinto amurallado**, visible en diversos puntos del callejero, así como la explanada de lo que fue el **recinto del alcázar**, actualmente recuperado como parque público. Entre los elementos urbanos podemos destacar la **Casa Grande** y el **Arco de la Pescadería**. La Casa Grande (actual Ayuntamiento), construida en el s. XVII, responde al esquema tradicional de estancias organizadas en dos plantas en torno al patio central. El Arco de la Pescadería, de origen almohade (s. XII), se concibió como una de las puertas de la muralla de la ciudad, con una finalidad defensiva. Su estructura original era de acceso en recodo, aunque en época posterior se sustituyó por el acceso directo que hoy se ve. En el s. XVIII se le añadió una planta superior con objeto de convertirla en un pósito o almacén de grano.

En el casco urbano de Aznalcázar encontramos también la **Iglesia Parroquial de San Pablo** (fines del s. XIV – ini-



Arco de la Pescadería, Aznalcázar

cios s. XV), un claro ejemplo del mudéjar sevillano. Cuenta con tres naves separadas por pilares cruciformes, con cabecera decorada con azulejos de los ss. XVI y XVII. Destaca la portada lateral por su rica decoración de lacería. La torre está exenta, razón por la que algunos investigadores defienden su pasado como alminar de una antigua mezquita de la ciudad andalusí. El primer cuerpo de la torre es de estilo mudéjar, aunque el campanario fue construido en el s. XVIII, como nos indica el azulejo de la Virgen de la Antigua situado junto a la puerta lateral. Por su parte, la **Fuente Vieja** se localiza en el extremo noroeste del casco urbano, y constituye un ejemplo del barroco civil en Andalucía, formado por dos edificios fechados en 1773 y 1789, dos aljibes medievales y una alberca. Actualmente, el entorno de la fuente se ha adecuado como parque, constituyendo un mirador natural al Corredor Verde del Guadiamar. Ya en las afueras encontramos el **Puente "Romano"**, situado sobre el antiguo cauce del Guadiamar. Existe constancia documental de su existencia desde finales del s. XV, siendo incierto su origen. Los restos conservados se fechan ya en la Edad Moderna, probablemente a comienzos del s. XVIII.



Iglesia de San Pablo, Aznalcázar

Igualmente interesante puede resultar conocer el rico patrimonio ambiental del entorno de la población, con espacios como los **Pinares de Aznalcázar**, el **Corredor Verde del Guadimar** o el **Jardín Botánico de Buitrago**, sin olvidar la cercanía del **Parque Natural y Nacional de Doñana**.



Pinares de Aznalcázar

Sobre la margen izquierda del Guadimar se sitúa **Benacazón**, cuyos extensos campos de olivos dan idea de la amplia dedicación olivarera del municipio. Este paisaje característico puede apreciarse atravesando cualquiera de los accesos al pueblo, así como en enclaves singulares como el itinerario que conduce al **Mirador de la Cárcava** sobre el Guadimar. Este espacio natural ofrece unas impresionantes vistas del valle del Guadimar: álamos, olmos, fresnos, sauces y adelfas son algunas de las especies que se distinguen en este paisaje que acompaña al cauce y que podremos localizar fácilmente por sus tonalidades verdes-cenicientas. El entorno se encuentra profundamente transformado por el ser humano mediante campos de cultivo, cereales y olivar principalmente.

Dentro del término municipal destacan también como enclaves monumentales las ermitas de **Castilleja de Talhara** (s. XIV) y **Gelo** (s. XV), que reflejan el esplendor de la arquitectura mudéjar y la importancia de estas tierras en la economía sevillana desde la Edad Media. En el caso de Castilleja de Talhara, se conserva la planta y parte del alzado de la ermita primitiva. Es uno de los ejemplares más destacados del mudéjar sevillano por su arco lobulado en la arquivolta externa de la portada, enmarcado con un alfiz. Especial interés poseen las ventanas, alguna



Ermita de Castilleja de Talhara, Benacazón

de las cuales conserva todavía decoración de cerámica vidriada en turquesa y manganeso.

El templo es de planta basilical con tres naves de dos tramos con arcos apuntados y capilla mayor de planta cuadrada que estuvo cubierta por bóveda, hoy desaparecida. Por su parte, la **Ermita de Gelo** está a tres km de Benacazón, en la carretera Sevilla-Villamanrique. Está constituida por un sencillo edificio de planta rectangular que interiormente se divide en tres naves, mediante dos hileras de pilares rectangulares. En la cabecera se sitúa la Capilla Mayor, de planta cuadrada y cubierta por una bóveda de paños sobre trompas, junto con otras dos dependencias laterales.



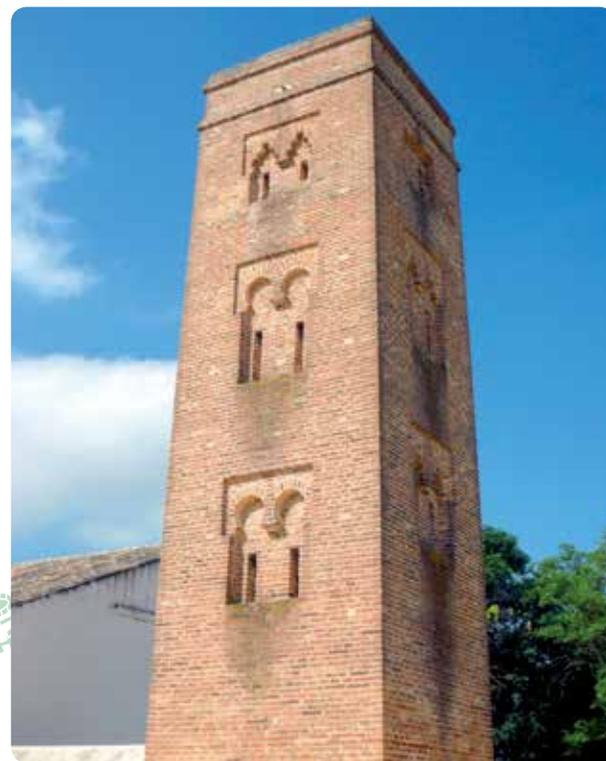
Ermita de Gelo, Benacazón

Ya en el núcleo urbano, descubrimos un bello ejemplo de arquitectura civil, la **Casa-Palacio de la familia Portocarrero**, que cuenta con una hermosa arquería mudéjar y otra arquería barroca. También se conservan varias torres de molinos, testimonios de la dedicación agropecuaria más tradicional. Señalar por último la **Iglesia Parroquial de Santa María de las Nieves**, construida originalmente en estilo mudéjar, con una sola nave. De este momento (s. XV) se conserva aún la cabecera, conocida como "Torre Mocha". Posteriormente conoció diversas reformas, como el añadido de una segunda nave (s. XVII), las portadas y la torre (s. XVIII). En su interior destaca el retablo de la Capilla Sacramental, del taller de Martínez Montañés (s. XVII), así como la imagen del Cristo (s. XV). En esta iglesia tiene su sede la Hermandad del Rocío de Benacazón.



Iglesia de Santa María de las Nieves, Benacazón

**Bollullos de la Mitación** es una cabecera municipal que hereda los territorios de varios núcleos dependientes hasta el s. XVI, y que al igual que otras localidades como Olivares tuvo especial relación con los extensos territorios agrícolas de Don Gaspar de Guzmán, valido del rey Felipe IV. Numerosas haciendas se conservan en su término, caso de las de **San Ignacio de Torre Quemada, Torrelasarcas, Baena, Monasterejo** o **Torreblanca**. Pero sin duda uno de los enclaves más singulares lo constituye la **Ermita de Cuatrovitas**. Es de origen almohade (s. XII), originariamente una mezquita de la que se conserva el alminar, posteriormente cristianizada y transformada en iglesia mudéjar, de planta rectangular con tres naves separadas por arcos sobre pilares cuadrangulares de ladrillos.



Ermita de Cuatrovitas, Bollullos de la Mitación



Iglesia de San Martín de Tours, Bollullos de la Mitación

Al interior de Bollullos, la trama urbana conserva el sabor de la primitiva población agrícola, con elementos singulares como la **Iglesia de San Martín de Tours** (s. XVII). El edificio sigue la estética de otras iglesias vecinas del Aljarafe, y consta de dos portadas cuyos elementos decorativos fueron añadidos en el siglo XVIII. La torre campanario sigue la estética barroca, con tres cuerpos claramente diferenciados: fuste, cuerpo de campanas y chapitel. De época barroca se fecha también el edificio primitivo de la **Ermita de Nuestra Señora de Roncesvalles**, aunque la edificación actual es principalmente del siglo XIX, con diversos añadidos durante el s. XX. Presenta planta rectangular, dividida en tres naves mediante columnas toscanas de mármol sobre las que se apean arcos de medio punto y con cubierta de bóvedas de cañón.

El pasado agrícola de **Bormujos** queda reflejado en su escudo, donde sobre fondo verde se destaca la silueta de un olivo en color oro, el del aceite que se obtiene en los ricos olivares bormujeros. Esta economía rural se ve reflejada en las numerosas haciendas que, construidas entre los ss. XVI y XVII, perduran hasta la actualidad: **Hacienda de Belén, Hacienda La Peregrina, Marchalomar, Hacienda del Santo Cristo de la Mata o Valencinilla del Hoyo.**



Hacienda de la Mata, Bormujos

El principal elemento patrimonial de Bormujos es la **Iglesia de Ntra. Sra. de la Encarnación** (s. XVIII): con planta "de salón", tres naves y cubierta de alfarje, atribuida a Pedro de Silva, siendo la espadaña de la portada una de las más bellas del Aljarafe. En el interior destaca el retablo mayor, dedicado a la Anunciación y al Dogma de la Trinidad, así como los retablos de la nave lateral izquierda.



Iglesia de la Encarnación, Bormujos



Nuestra Señora de Guía, Camas

**Camas** ha sido tradicionalmente un lugar de paso y parada de los viajeros, al pie de los caminos de conexión entre el Aljarafe, y el valle del Guadalquivir. En su trama urbana encontramos la **Iglesia Parroquial de Santa María de Gracia**, construida durante la segunda mitad del s. XVIII. Consta de tres naves cubiertas por bóvedas de distintos tipos y su fachada es lisa con dos puertas, una frontal, que da la plaza de la Constitución, y otra en el lado de

la epístola, que da a la Calle Real. Destaca en su fachada principal la torre del campanario, desde hace unos años de ladrillo visto. Paseando por sus calles podemos encontrar espacios singulares, como la **Plaza de la Cruz**, y ya en las afueras de la localidad encontramos la **Ermita de Nuestra Señora de Guía**, sobre uno de los accesos históricos al Alja-



Plaza de la Cruz, Camas

rafe. Se señala su posible origen andalusí, presentando el edificio actual una cabecera de planta cuadrada cubierta con una cúpula octogonal sobre trompas. En su interior se encuentra en el Altar Mayor la talla de Nuestra Señora de Guía, titular del templo, imagen de las de candelero del siglo XVII con un Niño Jesús en los brazos.

**Coria del Río** es una población estrechamente vinculada al río Guadalquivir, tanto por la dedicación fluvial y marinera de su población a lo largo de su historia como por la presencia de la "barcaza de Coria", punto de cruce del río desde los caminos de Dos Hermanas y la zona gaditana. Su casco urbano aún monumen-



Nuestra Señora de la Estrella, Coria del Río

tos históricos que nos dan idea del pasado coriano junto con equipamientos actuales que enriquecen la oferta cultural local. Como monumento de mayor antigüedad tenemos la **Ermita de San Juan Bautista**, de arquitectura mudéjar con una sola nave dividida en cinco tramos por arcos diafragmas, que destaca por su escasa luz que invita al recogimiento, con cubierta de madera a dos aguas y sin motivos ornamentales. El templo debió ser labrado por alarifes corianos entre 1474 y 1500, durante el reinado de los Reyes Católicos. Más reciente es la **Iglesia de Nuestra Señora de la Estrella**, ubicada en las proximidades al río Guadalquivir. El edificio primitivo fue ampliado a principios del XVII, y ya en el siglo XVIII se construyeron la actual torre campanario y las portadas. Por su parte, Coria alberga también la sede del **Museo de la Autonomía de**

**Andalucía**, en el que se encuentra la casa de Blas Infante, “Padre de la Patria Andaluza”, junto con modernas instalaciones museísticas en las que se puede disfrutar de un interesante recorrido expositivo así como de actividades y eventos durante prácticamente todo el año.

No puede dejar de mencionarse que en los últimos años Coria del Río ha centrado también parte de su interés cultural en **el legado japonés** que resulta del arraigo en la localidad de parte de la embajada japonesa ante Felipe III (1614 / 1617). Esta embajada, encabezada por el *samurai* Hasekura Tsunenaga, dejó una importante huella en Coria, que en la actualidad se conmemora con diversos actos y celebraciones anuales.



Monumento a Hasekura Tsunenaga, Coria del Río

Volviendo al Aljarafe interior, **Espartinas** destaca por su producción olivarera, pero sobre todo por su tradición vitivinícola, con bodegas y puntos de consumo que la convierten en centro de la ruta del mosto aljarafeño, junto con Umbrete y Villanueva del Ariscal. El **Monasterio de Loreto** es uno de los espacios monumentales más singulares de Espartinas. Su construcción data en su mayor parte del siglo XVIII, aunque ya en el XVI existía un Santuario dedicado a Nuestra Señora de Loreto, cuya “aparición” legendaria se habría producido en la zona en algún momento de los ss. XIV o XV. El núcleo del monasterio alberga también la **Hacienda de Loreto**, cuyas construcciones conservadas datan del s. XVIII, si bien el enclave presenta



Monasterio de Loreto, Espartinas

una antigüedad mayor, como evidencia la **Torre Mocha**, fechada en el s. XIII. Junto con este importante recurso monumental, en la localidad se conservan otros espacios relacionados con el legado agropecuario, caso de la Hacienda de Nuestra Señora de los Remedios, actualmente recuperada como **Museo Didáctico de la Imaginería**. El objetivo fundamental de este museo es introducir a los visitantes en el rico mundo de la imagerie polícroma, teniendo en cuenta que este arte se encuentra profundamente arraigado en la cultura española, y que en Andalucía se encuentran la mayor parte de los imagineros en activo. En las salas destinadas a la exposición permanente se recrea un taller de imagerie del siglo XVII, donde se pueden observar materiales, herramientas, sistemas de talle y policromía, junto con una serie de vídeos didácticos y atractivos en cuanto a su concepción y realización.

Acercándonos de nuevo al valle del Guadiamar, **Olivares** es la gran localidad señorial del Aljarafe interior, antigua capital de los territorios de Don Gaspar de Guzmán, valido de Felipe IV y que en su calidad de Conde-Duque de Olivares mantuvo en su propiedad buena parte del Aljarafe a comienzos del s. XVII. El propio nombre del pueblo da idea del origen de su importancia agrícola: extensos campos de olivar que cubren la mayor parte del territorio circundante, enlazando al oeste con la depresión del Guadiamar, que ofrece espectaculares visuales paisajísticas del escarpe del Aljarafe y las vecinas tierras onubenses.

La importante herencia cultural de Olivares se manifiesta en su amplio legado monumental. La **Torre de San Antonio** (s. XII), en las afueras del pueblo es una excelente muestra de la arquitectura militar almohade. El edificio presenta una altura de tres plantas y está construido en tapial común ocre y



Torre de San Antonio, Olivares

ladrillo de taco enmarcando los vanos. Se observan numerosos mechinales, huecos dejados por las agujas del andamiaje utilizado durante la construcción de la torre. En las dos primeras plantas se conservan vestigios de bóvedas de arista. La segunda planta mantiene saeteras defensivas en todos sus flancos. La torre se halla restaurada, y su entorno accesible para la visita.

En el núcleo urbano de Olivares, la huella señorial de la época de los Guzmanes es evidente en numerosos rincones y elementos monumentales de carácter civil y religioso. Destaca el **Palacio del Conde-Duque** (ss. XVI/XVIII),

la **Colegiata de Santa María de las Nieves** (principalmente del s. XVII) y en general todo el espacio urbano del centro histórico, en torno a la **Plaza de España**.

Todo este espacio fue declarado Conjunto Histórico Artístico en 1971, siendo la plaza (antiguo "patio de armas" de las dependencias señoriales) la que organiza el centro monumental. La construcción del Palacio del Conde-Duque se inició en la primera mitad del siglo XVI, juntamente con el edificio de la Colegiata. El Palacio presenta una amplia fachada con dos plantas, abriendo en la superior cinco balcones de dos y tres vanos con arcos sobre columnas



Colegiata de Olivares

de mármol encuadrados por alfices mudéjares, al gusto renacentista sevillano. En la fachada hay un relieve de mármol que representa el escudo de la Casa de Guzmán. Frente al Palacio se ubica la Colegiata, obra principalmente del s. XVII, cuyo desarrollo fue ejecutado en su mayor parte por los arquitectos

Sebastián de Ruesta y José de Escobar. El edificio es de cruz latina, su interior está compuesto por tres naves cubiertas por bóvedas de medio cañón y decoradas con yeserías, las capillas laterales contienen varios retablos de estilo barroco y numerosas obras de arte. Como detalle curioso, bajo el altar mayor se encuentra la Cripta de los Condes de Olivares, en la que están sepultados varios antecesores y familiares del valido de Fernando IV. En esta estancia destaca la presencia de una decoración pictórica de trazas barrocas cuyas características la convierten en uno de los conjuntos más importantes de la provincia.

Directamente enclavado sobre el escarpe occidental del Aljarafe nos encontramos el núcleo primitivo de **Sanlúcar la Mayor**, compuesto por el **recinto amurallado** de época andalusí (s. XII), a partir del cual se extiende el casco urbano actual, declarado Conjunto Histórico Artístico. Su carácter de agrocuidad estrechamente vinculada a la explotación del territorio circundante es todavía evidente tanto en el extenso paisaje olivarero de sus alrededores como en muchos de los edificios históricos conservados. Es el caso de las haciendas, algunas conservadas hasta la actualidad (**Hacienda Benazuza**, con origen medieval) y otras conservadas parcialmente, sobre todo en sus torres de contrapeso.

Es también relevante el patrimonio arquitectónico religioso, entre el que destaca la **Iglesia de Santa María**, espléndido ejemplo del mudéjar sevillano más primitivo (s. XIII). El templo consta de tres naves cubierta con techumbres de alfarje (techumbres mudéjares) y separadas por arcos de herradura que descansan sobre pilares y cuatro columnas pareadas. La cabecera es poligonal y la bóveda que la cubre es de crucería gótica, unida a la nave central mediante un arco toral apuntado. La torre, situada en un ángulo, se encuentra constituida por dos cuerpos, el segundo de los cuales alberga doce huecos para campanas, y una azotea rodeada de pináculos, rematando en chapí-



Iglesia de Santa María, Sanlúcar la Mayor

tel, obras estas añadidas en 1772. Igualmente interesantes son las iglesias de **San Eustaquio y San Pedro**, esta última localizada dentro del primitivo recinto amurallado y probablemente construida sobre una previa mezquita andalusí.

Junto con el rico patrimonio cultural de su término, en Sanlúcar la Mayor cobra especial importancia el disfrute de los recursos naturales y paisajísticos, relacionados con la ocupación agrícola del territorio, el escarpe del Aljarafe y el valle del Guadiamar. En las afueras del núcleo urbano, **La Cárcava** ofrece espectaculares vistas del recinto primitivo de Sanlúcar, así como del paisaje erosivo del reborde del escarpe aljarafeño. Por su parte, existen también diversos espacios equipados para la visita y disfrute de los recursos naturales, como por ejemplo el **área recreativa "Las Doblas"**. Se encuentra junto al puente de las Doblas, donde se ha creado una laguna artificial en lo que fue una antigua gravera, cuyo entorno se puede recorrer a través de una pasarela de madera. Este enclave supone un lugar estratégico para la observación de aves acuáticas que se ocultan tras la vegetación palustre de la laguna. Desde aquí, se puede iniciar el itinerario del **Corredor verde del Guadiamar** tanto hacia su tramo norte como al sur, o bien, acceder al municipio de Sanlúcar la Mayor a través del camino de la Dehesa.



Las Doblas, Sanlúcar la Mayor

Junto a la antigua "Ruta de la Plata", camino histórico entre Sevilla y Mérida, **Santiponce** ofrece al visitante monumentales restos de una historia milenaria.

El pueblo actual se asienta en parte sobre la antigua ciudad romana de **Itálica**, fundada a finales del s. III a.C. y singularmente conocida por ser la ciudad natal del emperador Trajano (98 / 117 d.C.) y residencia del emperador Adriano (117 / 138) durante su infancia y primera juventud. Actualmente, el **Conjunto Arqueológico de Itálica** se corresponde con la ampliación de la ciudad primitiva durante el reinado de Adriano, mostrando al visitante un espléndido **anfiteatro** con capacidad para 25000 espectadores, el trazado accesible de lo que fueron sus calles y un amplio conjunto de casas y edificios públicos. Destacan dentro del espacio urbano conservado los núcleos domésticos de la **Casa del Mosaico de los Pájaros** y la **Casa del Mosaico de los Planetas**, ambas con impresionantes restos de pavimentos de mosaico conservados en su ubicación original.

Dentro del casco urbano de Santiponce, pero fuera de la zona habitualmente visitable del yacimiento, se conserva el **Teatro Romano**, construido a comienzos del s. I d.C., así como el edificio de las **Termas Menores** (s. II d.C.) y el **Castellum Aquae** (s. II d.C.), monumental cisterna de almacenamiento de agua traída hasta la ciudad adrianea



Anfiteatro de Itálica, Santiponce

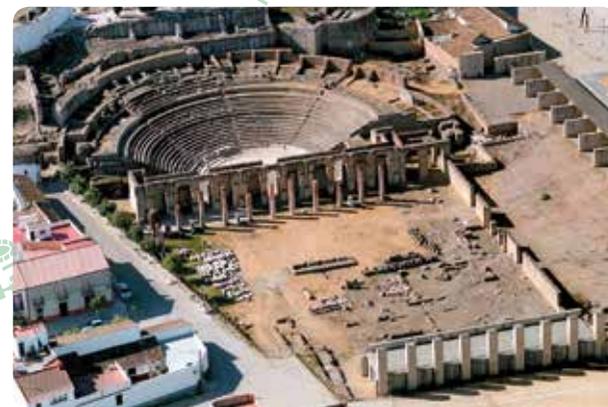
por un acueducto desde el yacimiento de Tejada la Nueva, en Escacena del Campo (Huelva), a casi 40 km de distancia.

El actual pueblo de Santiponce surge a comienzos del s. XVII de una cesión de terrenos de los frailes del **Monasterio de San Isidoro del Campo**, conservado hasta la actualidad y que constituye el otro gran enclave monumental de la localidad.



Acueducto de Itálica, Santiponce

El Monasterio de San Isidoro del Campo fue fundado en el año 1301 por Alonso Pérez de Guzmán y María Alonso Coronel en un lugar donde según la tradición hubo un oratorio donde fue enterrado San Isidoro de Sevilla. El monasterio se desarrolla en torno a dos iglesias góticas paralelas que sirvieron de panteón para el fundador y su hijo. Los templos responden al prototipo de iglesias fortificadas que se construyeron después de la conquista castellana del s. XIII. Son iglesias de una nave dividida en tres tramos, con ábside pentagonal, nave de planta rec-



Teatro de Itálica, Santiponce



Monasterio de San Isidoro del Campo, Santiponce

tangular con bóvedas de crucería y ábside exteriormente almenados al que se añaden matacanes, elementos que le aportan el aspecto fortificado. El complejo fue ampliándose y enriqueciéndose con los siglos, llegando a contar con cinco claustros y, junto a las dependencias monacales, la procuraduría, la hospedería y las instalaciones agropecuarias propias de estas instituciones que pretendían ser autosuficientes. La mayor parte de estos espacios se encuentran actualmente restaurados y son visitables.

En el centro de **Umbrete** puede encontrar un rico conjunto de arquitectura barroca formado por la **Iglesia de la Consolación** y el **Palacio Arzobispal**. Ambos edificios estuvieron en su día unidos por un corredor en altura, del que hoy se conserva el arco sobre el que apoyaba. La Iglesia de la Consolación, cuya construcción comenzó en 1725, destaca por el uso del ladrillo, constituyéndose en ejemplo singular del llamado "barroco popular". Se trata



Cruz de término, Umbrete



Palacio Arzobispal, Umbrete

de un edificio de una sola nave cubierta por bóveda de cañón. A un lado de la portada se alza la torre, de dos cuerpos terminados en chapitel con decoración de azulejos. La imagen de la Virgen de la Consolación preside el retablo mayor (s. XVIII), obra del escultor Duque Cornejo. El Palacio, residencia de verano de los arzobispos de Sevilla, se organiza en torno a un patio central con columnas de mármol blanco. En la fachada principal se abre la portada, con columnas toscanas y un amplio balcón. A este palacio pertenecieron las esculturas de emperadores y dioses romanos que hoy se encuentran en el Jardín de las Delicias de Sevilla. Como detalle singular, Umbrete conserva varias de las **cruces de término** que delimitaban las lindes del municipio, entre otras las llamadas "Cruz del pozo nuevo", "Cruz de la carrera", "Cruz del diezmo", etc. Solían ser cruces de forja, algunas exentas y otras situadas en las paredes de algunos edificios.

En el extremo suroeste de la comarca del Aljarafe, **Villamanrique de la Condesa** se caracteriza por una histórica dedicación agropecuaria. En todo el municipio destacan los espacios de interés ecológico y paisajístico, que junto con los campos de olivar constituyen una extensa masa forestal en la que multitud de caminos rurales permiten el disfrute de sus valores. Enclaves como la **Dehesa Boyal**, **El Chaparral** o la **Dehesa Arroyo de Gato** son fundamentales en el entorno de Villamanrique, así como equipamientos singulares como el **Centro de Visitantes Dehesa Boyal**, que nos ofrece un punto de acceso a los senderos y actividades turísticas de la zona.

Es importante señalar el papel de Villamanrique en el paso de buena parte de las hermandades de la **Romería del Rocío** en su peregrinación anual hacia la aldea onubense. En la propia localidad, encontramos diversos elementos y espacios de interés como la **Iglesia Parroquial Santa María Magdalena** o el **Palacio de Orleans**. La remodelada **Plaza del Convento** es un espacio urbano con destacados atributos artísticos, que representa de forma conceptual los valores propios de la identidad manriqueña. El **Mural de la Dehesa Boyal**, la **Plaza del Tamborilero** o el **Monumento a la Virgen del Rocío** son algunos de los restantes reclamos monumentales de la villa.



Hacia el Vado del Quema, Villamanrique de la Condesa



Monumento a la Virgen del Rocío, Villamanrique de la Condesa

En pleno corazón del Aljarafe, **Villanueva del Ariscal** se encuentra rodeada de un paisaje de campos de olivos, cereal y viñedos. Entre sus edificaciones de interés destacan la **Iglesia Parroquial de Santa María de las Nieves** (s. XVIII), la **Ermита de San Miguel** (s. XVI) y la **Hacienda Pata de Hierro**, actuales **Bodegas Góngora**, fundadas en el s. XVII.



Iglesia de Santa María de las Nieves, Villanueva del Ariscal



Glosario



**Aire:** Abrir las botas de mosto en fermentación, cuando se ruedan, para la expulsión del anhídrico carbónico.

**Albarizas:** Tierra de color blanco y alto contenido en caliza (hasta un 80 %), que por sus características es la más apropiada para la obten-

ción de uvas para la elaboración de los vinos de Jerez.

**Almijar:** Terreno libre situado alrededor del caserío. Lugar donde se colocan los redores para solear la uva.

**Almijarero:** Persona encargada de ayudar a los arrieros a descargar la uva, colocarla en redores y vigilar el soleo.

**Almotacén:** Persona encargada oficialmente de verificar las pesas y medidas, que se empleaban en la compra de uva o en la venta de mosto, y de todas las faenas de la casa de lagares.

**Amadrinar:** Colocar una bota junto a otra en paralelo por su eje mayor.

**Amallar:** Igualar las duelas por el interior de la vasija una vez formada.

**Amontillado:** Vino perteneciente al grupo de generosos, que por haber tenido una fase de crianza biológica y otra posterior de carácter oxidativo, desarrolla características complejas: color de ámbar a caoba, aroma avellanado ligeramente punzante y sabor pleno característico.

**Amorterar:** Inclinar la bota, que contiene vino beneficiado, levantando ligeramente el fondo del falso, los turbios se acumulan en el fondo contrario, para sacar los claros con mayor facilidad.

**Ampelografía:** Estudio comparado de las variedades de la vid.

**Andana:** Conjunto de botas colocadas en hileras de una sola unidad, contiguas sucesivamente y superpuestas a tresbolillo, con el eje mayor horizontal.

**Andorras:** Pieza de lona con la que se cubría la parte delantera de los zapatos o alpargatas.

**Añada:** Vino procedente en su integridad de uvas de una misma vendimia.

**Apareado:** Faena que consiste en darle a la duela el grueso que le corresponde, rebajándolo desde los extremos hacia el centro.

**Apaleador:** Barra utilizada para agitar el vino en la clarificación.

**Aperadores:** Calzo, en forma de cuña, de unos 6 cm y unos 25 de largo con que se sujeta la bota en la escalera de trasiego.

**Aprendizón:** Aprendiz de arrumbador en una cuadrilla.

**Aranzada:** Medida de superficie comúnmente utilizada en Castilla y la Baja Andalucía equivalente a 0,475 hectáreas.

**Arenas:** Tipo de tierra con bajo contenido en caliza sobre la que se plantan viñedos, común en las zonas alledañas al Condado de Huelva y zonas costeras del litoral gaditano.

**Aro:** Es el aro de cabeza que se utiliza para levantar la bota, sobre el que se van apoyando las duelas hasta completar el círculo.

**Arranchar:** Formar un rancho entre varios viticultores.

**Arroba:** Medida de volumen de vino, que en Jerez equivale a 16,66 litros.

**Arrope:** Producto de la cocción del mosto hasta reducirlo a una quinta parte de su volumen original.

**Arrumar:** Faena de clasificar y agrupar las duelas por sus rumos o gruesos.

**Arrumbador:** Operario propio de la bodega que realiza las faenas de trasladar y almacenar las botas, así como el trasiego de vino y otras operaciones propias de la crianza.

**Arruñado:** Conjunto de las operaciones preparatorias para colocar los fondos de las botas.

**Apilla:** Listón estrecho de madera con el que se mide la cantidad de mosto o de vino contenido en las botas, o se calcula el vacío.

**Aspillar:** Medir, mediante la aspilla, el volumen de vino contenido en una bota.

**Azada:** Herramienta manual de acero, de forma cuadrada de unos 26 por 26 cm, con un refuerzo central sobre el cual va de anillo en el que se encaja el mango y entrantes angulares en los laterales para quitarle peso.

**Azuela:** Herramienta algo más pequeña que la azada, de igual forma y sin entrantes laterales.



**Babero:** Tabla rectangular angostada por uno de los extremos que se pone sobre la bota o bocoy para recoger el mosto que se derramaba al trasegarlo de la tina. Más común en vinos generosos que en mostos.

**Banquillo:** Soporte de madera constituido por un asiento entrelargo, en plano ligeramente inclinado que angosta por uno de sus extremos y que se apoya sobre cuatro pies un poco arriostrados y reforzados con travesaños y tirantes.

**Barros (o tierras franco-arenosas):** Terrenos sobre los que se plantan las viñas con menor contenido en caliza que las albarizas (hasta un 30%), generalmente situada en vaguadas que por contener mayor materia orgánica es de color más oscuro y de mayor fertilidad. El Aljarafe también es rica en tierra franco arenosa donde la viña se ha cultivado secularmente arrojando grandes rendimientos y buena calidad de uva.

**Batidero:** Lugar en el que se realiza la faena de batir el casco.

**Batir:** Ajustar con la uña del martillo de tonelero los aros que conforman la bota y el bocoy.

**Beber:** El paso del vino desde la canoa a las botas y bocoyes.

**Bienteveo:** Chozas construidas en alto, sobre estacas, desde la que se vigila la viña. Si está hecha sobre el suelo recibe el nombre de bohío.

**Bina:** Labor que se da en el mes de julio, que consiste en remover la tierra dejándola llana y semicompacta.

**Bizca:** Dícese de la bota ligeramente encornada.

**Boca:** Abertura circular en el bojo de la bota.

**Bocacha:** Pieza pequeña de madera en forma de cuña, que con el retallo, sirve para calzar las botas en las andanas.

**Bocoy:** Tonel mayor que la bota y de forma variable, normalmente con una capacidad de 40 arrobas. Los utilizados en la fermentación el mosto generalmente son de madera de castaño, más porosa que el roble.

**Bomba:** Sifón construido, actualmente de acero inoxidable cuyos brazos miden 2 y 1 metro respectivamente. El brazo mayor termina en un codillo y el más corto tiene en su extremo, adaptada una válvula interior compuesta por una chapita embisagrada.

**Bota:** Vasija de madera en que se cría el vino de Jerez, que tiene diversas capacidades y apelativos según el uso a que se destine.



**Cabecear:** Operación que consiste en realizar mezclas de mostos, de vinos, ya criados con otro u otros, así mismo hechos, que complementen o depuren los caracteres de aquél. De igual modo, la mezcla de mostos y en gene-

ral cualquier mezcla entre mostos o vinos o de estos con alcohol vínico.

**Cabezuelas:** Sedimentos de los mostos.

**Cachón:** Andana corta, de pocas botas.

**Calceta:** Manga de hilo fuerte, de unos 80 cm de longitud, abierta por un extremo y cerrada, en la punta por el otro; en el extremo abierto lleva cosido un aro de madera de unos 8 cm de diámetro, tiene la misma utilidad que el rociador.

**Calzar:** Acción de colocar calzos, cuñas o bocacha.

**Calzo:** Pieza pequeña de madera en forma de cuña.

**Calle:** Espacio entre dos andanas de una bodega.

**Cama:** Parte rebajada, a bisel, en uno de los extremos de los palos de cargar.

**Cámara:** Caja de madera situada sobre una plataforma con un pie de unos 1,5 metros de altura, pintada interiormente de negro mate y con una luz en su interior. Una ventana con una pequeña plataforma en uno de los lados de la caja permite colocar un catavinos y comprobar al trasluz el brillo y limpieza del vino.

**Canoa:** Especie de embudo constituido por un recipiente de acero inoxidable, en forma de barquilla con el fondo plano y cuya proa, cubierta por una bovedilla, se prolonga por la base en un tubo horizontal o piqueta, terminado en un codo con la boquilla breve y hacia abajo. La parte superior tiene dos pies cortos que sirven para mantenerla ligeramente inclinada.

**Canuto:** Espita de madera de acebuche o caoba, de 14 a 16 cm de largo, con línea ligeramente ovalada, uno de cuyos extremos se tapa con el duque, y el otro, más agudo, se introduce en el falsete.

**Capataz:** Operario principal en la bodega o en la viña, que tiene a su cargo a otros trabajadores. Según sus funciones recibe diversos nombres.

**Casquero:** Oficial tonelero al que corresponde la construcción del casco o vasija.

**Castra:** Podar en verde, para eliminar los brotes superfluos y para corregir defectos de poda, si los hubiese.

**Catador:** Persona responsable de la calidad organoléptica de los mostos y vinos.

**Catavino:** Copa de cristal fino con la que se examinan, huelen y prueban los mostos y los vinos.

**Cavabien:** Labor profunda que se realiza con la azada para enterrar las malas hierbas y abrigar las cepas.

**Cavadores:** Obreros que cavan la viña.

**Cejo:** Acción de subir las botas a los palos de escalera lateralmente. Para lo cual se coloca la bota en posición oblicua respecto a los palos de escalera, con la cabeza apoyada sobre uno de ellos, y se rueda hasta que coja palo y se suba sobre los dos.

**Cañiera:** Prenda de lona, a modo de zahones, con los pernils cerrados hasta más arriba de la rodilla y descubierta en su parte trasera. Se utiliza para proteger los pantalones.

**Chanflete:** Inclinación radial que hay que dar a los laterales de las duelas para que ajusten entre sí.

**Chiquichanca:** Aprendiz de viticultor.

**Chislata:** Pieza pequeña y plana de madera de roble, que se emplea para nivelar los palos de la escalera.

**Chivir:** Faena de tonelería que tiene por objeto labrar los cantos o filos de las duelas y de las piezas que forman los fondos.

**Cintero:** Maroma de esparto de unos 32 m de larga, usada por los arrumbadores para manejar las botas.

**Claros:** Vino joven, limpio y transparente, obtenido tras la decantación de las lías.

**Clarejones:** Mosto que arrastra turbios al desliar.

**Clasificación:** Operación que se efectúa al término de la fermentación, para separar el vino por calidades.

**Clavo:** Varilla de acero, de unos 15 cm de largo, que por

uno de los extremos se ensancha un poco, a modo de mango, y por el otro se prolonga formando una punta de lanza, algo oblicua respecto al mango, de vértice muy agudo. Se utiliza para destapar las botas cerradas con corchas.

**Colador:** Criba compuesta de una armadura cilíndrica de madera en cuyo tercio inferior lleva adaptada la malla, de tela muy tupida.

**Comegen:** Insecto que ataca a la madera.

**Contras:** Pieza pequeña y plana de madera de roble que, con la bocacha, sirve para calzar las botas en las andanas.

**Contrear:** Meter llanos entre las botas contiguas para que estas no se apoyen entre sí directamente, sino a través de aquellos.

**Cordón:** Nombre que se da al filo de la tiesta.

**Corredor:** Tratante especializado en la compra y venta de vinos.

**Corrida de escalas:** Operación que consiste en trasegar de cada serie de botas con vino semejante y de la misma edad a otra mayor vejez.

**Corte:** Realizar las sacas, vaciado de botas, comenzando por la bota de la escala más alta y siguiendo por la inmediata inferior hasta llegar a la solera. Es decir, atravesando las líneas horizontales que representan las distintas escalas.

**Cortinilla:** Tira de papel que se pega, por medios del mismo vino, en el cordón, debajo del falso para que conduzca a la tineta el vino que escurre por la junta del falso con el canuto.

**Costa:** Las comidas de cada día en la viña, organizadas para el común por el encargado de la costa.

**Costero:** Persona encargada de la compra y traslado a la viña de los víveres de los trabajadores y otros menesteres.

**Coqueteador:** Barra de hierro que por un extremo termina en dos ganchos a modo de cuernos y por el otro está aplastada y en forma de cuña.

**Corcha:** Trozo macizo y ligeramente troncocónico, de corcho, con que se tapan las bocas de las botas.

**Cortinilla:** Trozo de papel de estraza que se pega, por medio del mismo vino, en el cordón, debajo del falso, para que conduzca a la tineta el vino que pueda salirse por la junta del canuto con el falso.

**Criadera:** Cada una de las escalas de un sistema de criaderas y solera, formada por un conjunto de botas las cuales contienen vino con un nivel homogéneo de crianza.

**Crujía:** Calle central, generalmente más ancha que las demás, que recorre transversalmente la bodega.

**Cuadrilla:** En la viña; conjunto de nueve a once viticultores que trabajan en la viña con un orden jerárquico establecido. En la bodega; conjunto de cuatro arrumbadores.

**Cuarrear:** Acción de subir una bota a 2ª jalando cuatro veces del cintero. En cada tirón rueda un cuarto de vuelta.

**Cuartillo:** Medida de volumen de vino, equivalente a 1/32 arrobas.

**Cuchillo de escalera:** Herramienta de tonelería que sirve para hacer el hendido de las duelas. Es un cuchillo rectangular que tiene un mango largo perpendicular a la hoja y cuya utilidad es hacer palanca para rajar la duela, cuando ésta está apoyada en la escalereta.



**Desbragar:** Labor que consiste en abrir un hoyo alrededor de una cepa, de unos veinte centímetros de profundidad, para eliminar las raíces superficiales o descubrir los injertos.

**Descachonar:** Acción de desmontar un cachón.

**Descantonar:** Faena de tonelería que tiene por objeto desbastar las duelas.

**Descapirotar:** Faena de tonelería que tiene por objeto

igualar los extremos de las duelas.

**Desfangado:** Separado de las materias sólidas más espesas que se encuentran en el mosto antes de su fermentación.

**Deslío:** Operación que consiste en separar el mosto de las lías.

**Despalillar:** Acción de separar las uvas del raspón.

**Despalilladora:** Máquina empleada para separar el raspón de las uvas

**Dolador:** Oficial tonelero que prepara las duelas y los fondos para la construcción de las vasijas.

**Dormida:** Cuando en la bota almacenada la boca de bojo está desplazada a la derecha o a la izquierda, con relación a la vertical.

**Duela:** Cada una de las piezas de madera con la que se forma la pared curva de las vasijas. Por extensión se llaman de igual modo a las piezas de madera de donde se sacan las duelas.

**Dulce (apagado):** Vino dulce obtenido mediante la detención de la fermentación a base de añadir alcohol.

**Dulce (pasas):** Vino dulce obtenido mediante el apagado con alcohol del mosto en fermentación obtenido a partir de uva pasificada.

**Duque:** Taponcillo de corcho con que se cierra el canuto.



**Embojada:** La bota que tiene los arcos de bojo situados en el centro de los palos de escalera y calzada bajo los propios arcos.

**Embudo:** Recipiente abierto, actualmente, de acero inoxidable, de forma cilíndrica y en cuyo fondo se abre un ori-

ficio circular y excéntrico, que se prolonga por un canuto.

**Empernacar:** Acción de situarse un hombre, en la última escala de la andana, con una pierna por cada lado del abra entre dos botas y apoyadas en la de la escala inferior.

**Encabezado:** Fortificación o adición de alcohol vínico al vino joven, con la intención de modificar su contenido alcohólico.

**Encargado:** El operario de mayor categoría que con los dos oficiales y el aprendiz, forma la cuadrilla en los trabajos de bodega.

**Encornada:** En la bodega, la bota, cuyo eje mayor, no es perpendicular a los palos de escalera o paralelo al de otras botas de la andana.

**Entallar:** Cortar las duelas a longitud adecuada.

**Envasador:** Embudo, actualmente, de acero inoxidable, que tiene un primer cuerpo cilíndrico y que en su parte cónica lleva adaptada un armadura, recortada por el borde, que le permite adaptarse a la convexidad de la bota.

**Escala:** Cada serie de botas, con vino semejante y de la misma edad, que forma parte de un sistema de criaderas y soleras.

**Escalera:** Tarima de madera, constituida por dos palos cuadrados, guarnecidos por pletinas, paralelos y unidos por dos travesaños de unos 40 cm de longitud; dichos palos, que por uno de los extremos descansan sobre un madero transversal de 15 cm de canto, por el otro extremo se prolongan en forma de rampa.

**Escalereta:** Utensilio compuesto por dos palos cuadrados de 150 cm de largo, unidos en sus extremos por dos travesaños de 65 cm, en la parte central lleva otros dos travesaños, uno por cada cara de los dos palos largos, no muy separados entre sí, de modo que pueda ajustarse la duela para hendirla.

**Escalerilla:** Utensilio compuesto de dos palos cuadrados que tienen una de sus caras rebajadas cóncavamente por ambos extremos y están unidos por dos travesaños

de madera o de hierro

**Escaletero:** Oficial tonelero que hiende, selecciona y entalla las duelas.

**Escobilla:** Manejo de ramas de tomillo sujetas a un mango de madera. También, manejo de ramas amarradas con cuerda o alambre.

**Especificado:** Viticultor que es elegido para realizar faenas delicadas.

**Espensilla:** Pequeña habitación dedicada a escritorio del capataz de la viña. Armario, a modo de despensa, que sirve para guardar los elementos del escritorio del capataz de la viña.

**Espirriague:** Mosto de mala calidad, obtenido de las últimas pías o prensado de los residuos de la masa de uva.

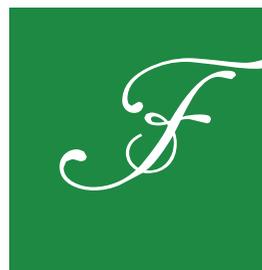
**Espolín:** Palos de madera, escuadrados, de unos 15 cm de canto y espesor y unos 65 cm de longitud, en donde descansan los palos de escalera y que también se utilizan como apoyos, calzos y frenos en distintas faenas de bodega.

**Esteras:** Pieza hecha de esparto tejido, de forma rectangular, de aproximadamente 1,5 por 1 metro.

**Estrebilla:** Utensilio compuesto de dos flejes curvados en forma de U, de unos 3 cm de abertura, y con los extremos doblados en sendas cejas de otros 3 cm de largo; los flejes están sujetos, uno sobre otro, por un remache en la base de la U, y cruzados ortogonalmente de manera que componen una especie de cestillo de unos 17 cm de altura cuya boca ofrece los cuatro ganchos que forman las cejas mencionadas.

**Estrella:** Corcho cilíndrico y estriado que se coloca en la boquilla de la canoa para que corra el vino en el tiempo previsto.

**Estreve:** Recipiente cilíndrico formado por flejes de hierro, en cuyo interior se quema viruta y leña para calentar la bota, una vez levantada y durante el batido.



**Faena:** Cada uno de los diversos trabajos que realizan los arrumbadores o que se realizan en la viña.

**Falsete:** Boca de la bota en el fondo de mole, sobre la línea central de la pieza del fondo llamada mediano.

**Fanega:** Medida de capacidad/extensión de árusis y superficies. Posee distintos valores según la región.

**Fino:** Vino generoso criado bajo velo de flor.

**Fleteado:** Faena de tonelería que consiste en dejar completamente liso el explayado, chaflán de cada extremo de la duela.

**Flor:** Velo biológico formado en la superficie de determinados vinos por levaduras específicas y propias del Suroeste peninsular.

**Fogarín:** Recinto dentro de la casa de la gente con chimenea, en donde se enciende la candela y se cocina.



**Galafate:** Pequeña herramienta de hierro, de unos 9 a 10 cm de largo, que tiene en un extremo un laminita puntiaguda, se utiliza como gancho para sujetar los fondos de las botas durante la faena de su colocación.

**Galga:** Utensilio de tonelería que actúa como un cepillo de carpintero. Se utiliza en el rascado y pulimentado de las botas.

**Golpe:** Labor de cava que consiste en cavar y allanar el suelo sin compactarlo.

**Gorrón:** Bota preparada para recibir el vino o mosto sobrante de otras faenas.



**Hendido:** Operación para sacar de las duelas en tocos, de sección aproximadamente triangular, por rajado al hilo de la madera las duelas planas.

**Hilado:** Enfermedad del vino que se materializa en un cambio perceptible de su densidad, dándole un aspecto viscoso.

**Hueco:** Espacio entre dos botas sobre el que se puede colocar otra.

**Hueso:** La bota de una andana está a hueso con la que la sostiene cuando se apoya en ésta sin ayuda de calzos.



**Jabladera:** Utensilio de tonelería, similar a un gramil, que lleva adaptado un juego de dos cuchillas. Se utiliza para realizar el jable.

**Jable:** Gárgol practicado en el interior de la tiesta, en donde se encaja el fondo de la vasija.

**Jalar:** Acción de tirar del cintero.

**Jarra:** Vasija, actualmente de acero inoxidable, de boca ancha y forma panzuda, provista de un asa.

**Jarrón:** Recipiente abierto, de madera de roble, de forma troncocónica, ceñido horizontalmente por tres aros y provisto de dos asas también metálicas. Mide alrededor de 27 cm de altura y 34 de diámetro medio.

**Juntos:** Línea de unión entre las duelas de una bota.



**Ladroncillo:** Tubo, actualmente de acero inoxidable, y curvo en un extremo, de unos 2 cm de diámetro por unos 50 cm de largo y pasante por una corcha en el lugar en que se inicia la curvatura.

**Lagar:** Recipiente de base cuadrangular, sección tronco piramidal invertida, de unos tres metros de lado con los costados de unos sesenta centímetros de altura, montado sobre banquillos de unos ochenta centímetros de altura, en el que se efectúa la pisa de la uva.

**Lías:** Heces que se producen durante la fermentación del mosto y se depositan en el fondo de la bota.

**Lineo:** Hilera de vides, generalmente plantadas y sujetas a varias líneas de alambre.

**Llano:** Pieza pequeña y plana de madera de roble que, con la bocacha, sirve para calzar las botas en las andanas.



**Macear:** Golpear con el mazo.

**Madre:** Sedimento que se forma en el fondo de las botas que contienen vino en crianza biológica, formado principalmente por levaduras muertas procedentes del velo de flor.

**Majuelo:** Vino elaborado a partir de mostos procedentes de uvas de cepas jóvenes.

**Mallo:** Mazo de madera, de cabeza cilíndrica de poca altu-

ra y mango largo que pasa por su eje central

**Manijero:** El hombre que marca el ritmo de trabajo en una cuadrilla o rancho.

**Marcador:** Herramienta constituida por un mango de madera de unos 15 cm de longitud, que enasta un rascador de acero, de sección rectangular y, por ello, con un borde cortante rectilíneo.

**Marco Real:** Patrón para la plantación de un viñedo según el cual las cepas se distribuyen equidistantes, en cuadrados de unos 1,57 x 1,57 metros aproximadamente.

**Mayeto:** Viticultor que es propietario de una viña pequeña.

**Mazo:** Especie de martillo, de madera, con mango de unos 25 cm de longitud y los cotillos de forma cilíndrica de unos 8 cm de diámetro por igual de largo.

**Media:** Vasija con una capacidad de 15 arrobas o 250 litros aproximadamente.

**Metedores:** Obreros que tienen la misión de meter la uva en el lagar en cada corrida.

**Moler:** En general, moler el grano o fruto. En el caso de la uva es equivalente a “pisar” o “estrujar”.

**Moledora:** Máquina empleada para estrujar la uva con el fin de sacar la primera fracción de mosto, o mosto yema, antes de utilizar la prensa.

**Moños:** Parte opuesta a cada cama en los palos de cargar.

**Mosto:** Vino joven resultante de la fermentación del mosto que es encubado tradicionalmente en bocoyes de madera, generalmente de castaño, y que degustamos a partir de cuarenta días, sobre el mes de noviembre en la zona del Condado, Aljarafe y Bajo Guadalquivir. El mosto, tras este corto proceso de vinificación, llega a alcanzar una graduación alcohólica de entre 9 y 12 grados, aromas florales, cítricos y frutales, y una agradable acidez a la que acompaña una leve sensación astringente, con recuerdos a madera en el paladar. En la zona de Jerez, se denomina

así al el zumo exprimido de la uva, que sigue recibiendo este nombre después de la fermentación, y hasta el momento de su encabezado.



**Oloroso:** Vino de aroma intenso y color caoba, perteneciente a la categoría de los generosos, criado a una graduación alcohólica que impide el desarrollo del velo de flor.

**Orujos:** Hollejo y raspón de la uva, después de haberse extraído todo el mosto.



**Pago:** Extensión más o menos amplia de tierra de labor en la que se incluye un conjunto de viñas que comparten las mismas características de suelo y microclima.

**Palomilla:** Palo, con los dos laterales cóncavos, que entra en el abra y sobre el cual se apoyan los potros.

**Pata de Cabra:** Tipo de oloroso, especialmente suave y glicérico al paladar. Producido en la localidad de Espartinas

**Paxarete:** Vino muy dulce, procedente de cabeceos, de color caoba oscuro y aroma muy intenso, utilizado frecuentemente para el enriquecimiento de bebidas espirituosas como el ron o el whisky.

**Peinar:** Acción de dejar emparejado el aspillado de todas las botas de una escala. Pasar un redor o estera por el suelo de albero después de barrer.

**Peso:** Medida de valor utilizada en la compra-venta de vi-

nos, así como para calcular el valor del almacenado.

**Picador:** Palo, de madera, escuadrado y de 1,5 m de longitud, una de cuyas caras, a lo largo de una de sus mitades, lleva labradas cinco hendiduras oblicuas a modo de escalones.

**Picar:** Inclinar, en los trasiegos y deslíos, la bota para que pueda seguir saliendo por el falsete el vino o mosto que contenga por debajo de dicha boca, cuando la bota tiene su eje mayor horizontal.

**Pie:** Nombre que recibe la masa de uva ya pisada que en forma de cilindro se reúne en el lagar alrededor del husillo para someterla a las "tiras".

**Pierna:** Andana larga sin solución de continuidad en la orilla de una nave.

**Picón (cisco picón):** Carbón muy menudo, hecho con los sarmientos de la vid carbonizados.

**Piquera:** Orificio abierto en la mitad del costado del lagar, que lleva adosada una gargolilla de madera.

**Pisadores:** Personas que pisan la uva en el lagar.

**Prensas de husillo:** Prensa tradicional que consta de un plato dentro de una jaula de madera, generalmente circular, que ejerce presión sobre la vendimia de arriba abajo. El mosto fluye por las ranuras de la jaula y se recoge en un plato situado en la base de la prensa. Antiguamente eran manuales, pero en la actualidad funcionan mecánicamente. Suelen ser móviles, lo que permite cargar varias jaulas sucesivamente.

**Prensa de viga y quintal:** La prensa de viga y quintal es un monumental mecanismo de madera, basado en el principio de la palanca, de una envergadura variable, que se aproximaba a los 15 m. La presión es ejercida de forma progresiva y lenta, gracias a un peso o quintal de piedra que alcanzaba un peso medio de unos 3.000 kg., suspendido en la cola de la viga, que se elevaba con ayuda de un husillo de madera. Se le hacía girar por unos operarios, también llamados "husilleros" agarrados a unos brazos de

madera o vigarras. Es una de las prensas para la elaboración del vino y de aceite de oliva, más utilizada entre los ss. XVII – XIX.

**Puya:** Echar mosto o vino en las botas a caño libre, sin rociador.



**Rancho:** Agrupación de diez o doce viticultores para la organización de la comida en común.

**Raspa:** Herramienta de tonelería que consta de una cuchilla ondulada con dos mangos. Sirve para realizar el vaciado de las duelas.

**Raspado:** Operación que consiste en dar forma, levemente convexa, a la cara exterior de las duelas.

**Raya:** Oloroso de baja calidad, utilizado para los cabeceos, habitualmente procedente de botas emplazadas en el exterior de las bodegas para acelerar la evolución físico-química del vino.

**Rebina:** Volver hacer la bina.

**Rebota:** Faena de tonelería que tiene por objeto igualar el filo de la tiesta una vez realizado el descapirotado.

**Recastra:** Volver a hacer la castra.

**Remontado:** Vino fino que por haber permanecido mucho tiempo embotellado se ha oxidado ligeramente, atenuándose perceptiblemente su aroma punzante y modificándose sus características organolépticas originales.

**Retundir:** Faena de tonelería que tiene por objeto cepillar los juntos de las duelas, de modo que no sobresalgan unas de otras.

**Rociador:** Utensilio que consiste en un tubo curvo, actualmente de acero inoxidable, de unos 90 cm de longitud en uno de cuyos extremos, por el que queda suspendido de

la boca de bojo, entra la boquilla de la canoa, el tubo se va angostando hacia el extremo opuesto está cerrado, y, en el último tercio de su longitud lleva una serie de orificios por los que sale el vino. Hay varios tipos de rociadores según su utilización, rociador para finos, rociador de pata de cabra y rociador para olorosos.

**Rocío:** Faena fundamental en la crianza, por la cual se añade a una criadera o a la solera una porción de vino de igual tipo, pero más joven que el de aquellas.

**Ruedo:** Bota sobre el suelo dispuesta para rodarla.



**Sacas:** Cantidad de vino que se extrae de la solera para destinarla al consumo.

**Sancocho:** Mosto cocido, similar al arrope, pero en el que la reducción de volumen es de sólo un tercio del líquido original.

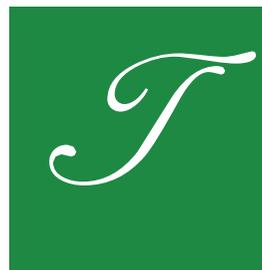
**Sarmiento:** tallo joven de la vid.

**Sobretablas:** Nombre propio del mosto que acaba de ser encabezado para distintos fines, y que a partir de este momento es llamado vino.

**Soleo:** Exposición de los vinos al sol, para su pasificación.

**Solera:** La primera escala, o escala inmediata al suelo, en un sistema de criaderas y soleras, de donde se extrae la saca para el consumo.

**Sufridera:** Canuto, que por la parte opuesta a la que se ajusta a la boca de bojo, lleva una especie de alcachofa de ducha invertida.



**Tanganillo:** Estructura formada por cuatro espolines, cruzados entre sí, para colocar encima una bota.

**Tiento:** Trozo de caña que separa la boca del tubo, de la bomba de goma, del fondo de la bota, cuando esta su eje mayor horizontal, una altura equivalente al volumen de lías.

**Tierra:** Clase de arcilla utilizada en la clarificación de los vinos.

**Tiesta:** Parte extrema de las duelas, desde el cordón hasta el jable y cuyos conjuntos, por uno y otro extremo, forman las dos tiestas de la boca.

**Tina:** Recipiente de madera de roble con una capacidad de unos 20 litros.

**Tinaja:** Vasija de barro destinada a contener y fermentar vinos.

**Tinaquito:** Recipiente abierto, de madera de roble, de forma cilíndrica de unos 25 cm de altura, provisto de dos asas de hierro.

**Tineta:** Recipiente de madera de roble, de unos 30 cm de diámetro medio y 15 cm de altura.

**Tirador:** Obrero que en el lagar tiene la misión de formar el cargo y prensar los orujos de la uva.

**Trabajadero:** Taller de tonelería en el que se construyen las botas.

**Tranquilla:** Palo grueso de 1 m de longitud que en su tercio inferior se ensancha en forma de prisma rectangular, una de cuyas caras termina en bisel, formando un filo agudo.

**Tranquillón:** Palo escuadrado de unos 10 cm de canto por 90 de largo, con dos rebajes cóncavos, en los extre-

mos, para adaptarse a las botas sobre la que se apoya, por el lado contrario otro suave rebaje cóncavo casi a todo el largo.

**Trapos:** Trapo de arranque, trozo de tela dura sobre la que se coloca la corcha de boca de bojo, para cerrar momentáneamente las botas llenas que han de ser rodadas.

**Trasegar:** Acción de trasvasar el vino mediante jarras.

**Tresbolillo:** Patrón de plantación diagonal del viñedo.

**Tronera:** Hueco de abra entre tres botas, montada una encima de las otras dos.



**Vaciado:** Operación que consiste en dar forma, levemente cóncava, a la cara interior de las duelas.

**Vara:** Barra metálica cilíndrica, actualmente de acero inoxidable, que por uno de sus extremos termina en asa, y, por el otro, se ensancha un poco y ofrece varios orificios en los que se insertan haces de palma.

**Vena:** Hilillos de lías, o turbios, que salen con el mosto o vino al sacar en claro por medio del canuto o bomba.

**Vendimiador:** Persona que corta la uva.

**Venencia:** Utensilio con que se sacan de la bota, pequeñas pociones de vino o mosto. Consta de un vástago o varilla flexible de unos 75cm de larga, de barba de ballena o plástico, que por un extremo tiene un gancho metálico y por el otro un cubilete o recipiente cilíndrico de unos 3cm de diámetro por 8 o 9 de largo y con el fondo abovedado. Construidas en acero inoxidable o plata. También puede ser de caña, como en el Condado de Huelva, cortada de modo que quede en una sola pieza el vástago y el recipiente, cuyo fondo es un nudo de caña.

**Venenciador:** Operario de la bodega que utiliza la venencia o persona diestra en extraer el vino de la bota, y servirlo en los catavinos, mediante el uso de la venencia. La perfección de tal destreza se considera un arte.

**Vertedor:** Utensilio de latón, en forma de cogedor, que se emplea para apurar el trasiego del mosto de la tina a la bota, durante la pisa.

**Viñadero:** El que guarda una viña.

**Viticultor:** Persona que ejerce la profesión y es perita en viticultura.



**Yema:** Nombre que se da en la pisa al mosto de primera calidad.



**Zoleta:** Herramienta de labor similar al azadón pero más pequeña.



# Ruta del Mosto de los Municipios del Aljarafe



# Ruta del Mosto de los Municipios del Aljarafe

