

Bajo Guadalquivir (Cádiz)

Despacho tradicional de vino y pequeño museo

**VINO VIEJO,
ODRES NUEVOS**

CONSUELO GIL CRIADO. Unidad de Promoción y Animación.



Cincuenta años después de su constitución, la Cooperativa Virgen de Palomares ha visto cumplidos algunos de sus sueños. De la elaboración de mosto para su venta a bodegas jerezanas ha pasado a la crianza con envejecimiento, y la apertura de un despacho-museo es el primer paso para comercializar sus productos.

Trabajadores de la cooperativa realizando labores de etiquetado.

El año pasado, en el 2007, la Cooperativa Virgen de Palomares celebraba su 50 aniversario, ya que desde 1957 están constituidos como cooperativa vitivinícola en el municipio de Trebujena, Cádiz. Para conocer mejor su historia, y la del viñedo del municipio, debemos remontarnos al 21 de abril de 1494, día en el que el duque Don Juan, descendiente de Guzmán el Bueno, y perteneciente a la Casa de Medina Sidonia decide poblar *Tribuxena*, concediendo dos aranzadas de tierra a cada poblador, con la condición de que una de ellas fuera plantada de viña, como se recoge en su “Carta Puebla”.

Este hecho supone el comienzo de la tradición viticultora de Trebujena, marca de identidad del municipio. “El trebujeno tiene muy arraigado el tema de la vid. Todas las familias tienen pequeñas viñas, que cuidan artesanalmente como si fueran huertos o jardines”, nos cuenta Juan Antonio Romero Fernández, presidente de la cooperativa. “Al ser pequeñas parcelas de cultivo —el tamaño medio es de una hectárea— no pueden subsistir sólo con ese tra-

bajo. Mayoritariamente los socios de la cooperativa son jornaleros que trabajan en viñas de Jerez y que por la tarde mantienen la suya propia”, continua explicando.

En el museo se muestran aperos para el cultivo de la vid y herramientas propias de la bodega

Dentro del Marco de Jerez, (Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry) la cooperativa se funda en 1957 como bodega de elaboración. En el acta de constitución figuran 16 socios, a los que se irán uniendo el resto de viticultores independientes del municipio, hasta llegar a la cifra actual de 700 socios, que deciden unificar su uva, producto muy percedero, para la elaboración de mosto o vino del año. Ese mosto

Soleras y criaderas



El vino se envejece por el sistema de criaderas y solera.

Para elaborar el fino, se hace una crianza biológica permitiendo que crezca en su superficie una capa de levadura llamada "velo de flor" que lo protege del contacto con el oxígeno, mientras que para el vino oloroso y amontillado se hace un aporte de alcohol extra que impide el crecimiento de ese velo produciéndose una crianza oxidativa. Las condiciones de temperatura y humedad son primordiales; el suelo de la bodega es de albero y se riega regularmente para que cumpla con las funciones de aislamiento necesarias.

El vino se envejece por el sistema de "criaderas y solera", en el que el vino nuevo se almacena en la bota de vino superior de unas series de 3 barriles apilados, que se denominan andanas. Cada año, un tercio del vino de cada bota se trasvasa al nivel inferior: de la 1ª a la 2ª criadera y de ahí al último barril (que al estar situado en el suelo se denomina solera) del que se extrae otro tercio que se embotella y se destina a la venta. De este modo el vino tiene el mínimo de 3 años exigido por el Consejo Regulador, aunque en realidad al tener la "madre" más de 40 años contiene gran cantidad de vino más añejo.

era vendido posteriormente a bodegas jerezanas que lo envejecían y embotellaban. Aunque el 95% del vino que producen se sigue vendiendo, desde 2003 son también bodega de crianza con envejecimiento.

Su interés por embotellar les animó a crear la Sociedad "Palomares y Albarizas SL" que aglutina a las 2 cooperativas del pueblo, alcanzando la cifra de 1000 socios. Buscando la rentabilidad de la transformación, el objetivo principal de la sociedad es la venta del mosto de Trebujena, vino blanco de mesa, de uva blan-

ca de la variedad "Palomino" con la que se elaboran los tipos de vino fino, oloroso, dulce, amontillado y cream. En un futuro no muy lejano también quieren embotellar vinagre, incluido dentro de la D.O. de Vinagre de Jerez, que actualmente producen y venden a granel.

Despacho y museo

Su sueño fue siempre comercializar y diversificar los ingresos de la cooperativa, objetivo que se ha alcanzado plenamente con la apertura del despacho-museo. En 2005 surgió la iniciativa y con la ayuda del PRODER Bajo Guadalquivir materializaron la idea. La sala es en sí un museo del vino con una zona de venta, donde se pueden adquirir los vinos tanto a granel como embotellados bajo la marcas de Vinos de Trebujena (con todas sus variedades de vino criado), Mosto de Trebujena y Viñalquivir, que es un vino joven pero de sabor más afrutado. También se puede comprar vino con otros formatos, como son el bag in box, botellas en estuches de madera para regalo, pequeños barriles y otros productos relacionados con el vino, como son jarras, copas o sacacorchos.

En cuanto al museo, los socios han donado los objetos para su decoración, que se basa en

El año pasado, la Cooperativa Virgen de Palomares celebró su 50 aniversario.



aperos para el cultivo de la vid y en herramientas propias de la bodega. El museo es visitado por colegios, asociaciones de adultos y grupos que, como complemento a la visita al pueblo, al río y a las marismas se acercan a la cooperativa para conocer de cerca el funcionamiento de una bodega.

El encargado del despacho es otro socio de la cooperativa que trabaja a tiempo completo, vendiendo el producto a los mismos socios, a los turistas y a los sevillanos que camino de la playa pasan por delante, ya que el despacho se ubi-



En el despacho-museo se pueden comprar los vinos de la cooperativa tanto a granel como embotellados.

ca al pie de la carretera hacia Chipiona. El éxito ha sido tal, que han tenido que ampliar el horario de atención al público y ahora incluso abren los sábados. También han contratado a un comercial con el que han ampliado el mercado, sus productos ya se venden en los Carrefour de Huelva, Sevilla y Cádiz y están trabajando para entrar

en El Corte Inglés y en Macro.

Todos en la vendimia

Aunque las labores para el cuidado de la vid se desarrollan durante todo el año, la época de más trabajo es la de la vendimia, cuando trabaja todo el pueblo “si no se puede comer no se come, y si no puede dormir no se duerme”, comenta Ana Pazos Pérez, técnica de la cooperativa, explicando que son días de mucha faena, en los que la cooperativa contrata a 30 socios para las tareas de recepción y tratamiento de la uva, que en un año óptimo, como lo fue el 2007, pueden suponer 10 millones de kilogramos. El resto del año trabajan de forma continuada 5 personas que, además de las tareas administrativas, se encargan del cuidado del mosto, de la bodega o de limpiar los depósitos. La cooperativa también tiene un servicio de atención al socio, a través del cual les proporcionan aperos, plaguicidas y abonos que no tienen que pagar hasta que cobran sus cosechas, que es cuando la Cooperativa vende los vinos.

El proceso de elaboración comienza en los meses de agosto y septiembre, con la recepción de la uva propiedad de los socios, que sin tener cuota máxima ni mínima tienen la obligación

de entregar toda la producción a la cooperativa. A continuación, y tras el cálculo de los kilogramos aportados por cada viticultor, se moltura la uva, se prensa y se exprime para extraer el zumo de calidad que exige el Jerez.

Lo más selecto es el zumo de la primera presión, es el denominado caldo de primera yema, que se utiliza para el vi-

no de Jerez, luego se hacen hasta 2 presiones más de la que se extraen mostos de 2ª y 3ª clase, utilizados para vinos de mesa más económicos y para vinagre. El proceso no genera residuos, ya que la pulpa restante es vendida para la destilación del orujo.

El vino fermenta de forma natural a temperatura ambiente, pero para conseguir las mejores calidades la cooperativa trabaja bajo un modelo de fermentación controlada. El mosto se aloja en depósitos de acero inoxidable, con capacidad para 63.000 litros que, mediante un sistema de “camisas de agua” lo enfría a 24°, temperatura idónea para la fermentación.

La Sociedad “Palomares y Albarizas SL” aglutina a las 2 cooperativas del pueblo y alcanza la cifra de 1000 socios

La cooperativa Virgen de Palomares tiene un sistema de trazabilidad para la producción del vino, y está acogida al Sistema de Producción Integrada. ASAJA les proporciona técnicos que regularmente visitan las viñas para combatir y hacer tratamiento de plagas y certifica la calidad de su producción.

Rutas del vino

Como acciones complementarias hacen visitas a la bodega y cursos de cata, pero quieren ampliar la actividad turística y para ello forman parte de la Ruta de Vinos de Jerez, coordinada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen y del Proyecto “Herencias del Vino”, en el que el Grupo de Desarrollo Rural Bajo Guadalquivir ha querido relacionar el patrimonio, la tradición y la cultura vitivinícola con el turismo y para ello ha creado una estrategia de desarrollo rural cuyo objetivo es promocionar los territorios y su vino, a través de una red de establecimientos relacionados, como son bodegas, hoteles y restaurantes. Colaboran con otros Grupos de Desarrollo europeos, franceses, italianos y portugueses, a los que han visitado. 🍷

■ PRODER Bajo Guadalquivir

Tel.: 955 869 100

Fax: 955 869 160

Email: adelquivir@bajoguadalquivir.org

www.bajoguadalquivir.org

Ana Pazos, técnica de la cooperativa en el despacho de vinos.

