



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

JAREL ROSADO

**BODEGAS ALMIJARA S.L. CÓMPETA- Málaga -
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: "SIERRAS DE
MÁLAGA"**

VARIEDAD: 100% Romé

La Romé es una variedad de uva tinta propia de Andalucía, autóctona de la zona de Málaga. Su cultivo se da principalmente en la comarca de la Axarquía.

UVA SECRETA, POCO CONOCIDA Y MISTERIOSA



Cómpeta, en plena Axarquía malagueña, se encuentra situada a unos 636 metros de altitud sobre el nivel del mar, y en las faldas de las Sierras Almijara y Tejeda que constituyen un impresionante macizo montañoso, formando barrera geográfica entre las provincias de Málaga y Granada mediante su línea de cumbres, entre las que se encuentra, "la Maroma", con 2.068 metros de altura. En este espectacular enclave, encuentra su ubicación Bodegas Almijara, pequeña, familiar y tradicional bodega con mucho encanto.

Jarel es un vino que proviene de una uva tinta autóctona de los suelos pizarrosos de la Axarquía malagueña. Destacan su mineralidad y frescura, naturaleza. En boca es aterciopelado, sabroso y seco. Un vino sutil y armonioso, con recuerdos salinos y ancestrales en el postgusto.

CATA: Tiene buena graduación alcohólica propia de las maduraciones en climas cálidos, y baja acidez. Notas vegetales, yodo y esquisto en nariz. Expresivo y franco en paladar.

Su color me recuerda a ese toque rojo-naranja de las salsas agri-dulces, limpio y brillante.

Marida muy bien con carnes y chacinas ahumadas. Y musicalmente hablando...me decidí por un tema precioso y evocador con solo flauta travesera, "Zyriab" de Jorge Pardo.

Sin duda es un vino muy especial, particular, diferente, con personalidad y matices muy diferentes a cualquier rosado que estemos acostumbrados...O te enamora después del segundo sorbo o no llegas a conectar con él...Un placer poder deleitar este insólito vino, de muy poca producción, no disponible cada añada y solo para gente de exquisito paladar y con ese sentido para apreciar su esencia. Gracias María Ávila por reservar unas botellas para mí!





Sus racimos son medianos y poco compactos, con pequeñas uvas redondas de color granate. Una de las peculiaridades de esta uva de piel gruesa es que en un mismo racimo se pueden encontrar uvas blancas, rosas y tintas.

La Romé es una uva con poca materia colorante, que aguanta mucho el calor, de la que se saca un vino excelente con un sabor muy peculiar.

Resurge la Romé, que es mucho menos conocida que la uva moscatel pero con la

expresividad que tienen las uvas malagueñas. Actualmente sólo un par de bodegas de la Axarquía trabajan con esta variedad autóctona cuyos viñedos apenas se pueden ver en algunas parcelas de la Alta Axarquía y de Ronda. Antiguamente se usaban para dar color a los dulces, pero tiene cualidades suficientes para servir de base de los tintos.

UN POQUITO DE HISTORIA:

El primer testimonio histórico que conocemos de la elaboración de vino en Málaga, data del Bajo Imperio Romano y consiste en depósito prismático de fermentación descubierto en Cártama, a unos treinta kilómetros de la capital.



Durante la dominación árabe se entabló una dura lucha entre las normas coránicas que prohibían el consumo de vino y la costumbre de beberlo, que había arraigado en nuestro pueblo. Poco a poco y con altibajos, los fuertes castigos -hasta pena de muerte para los borrachos- se sustituyeron por multas (garima), que progresivamente se transformaron en impuestos (qabala), que debían pagar los vendedores de vinos y que llegaron a constituir uno de los recursos más importantes del Estado.

En el siglo XIX la plaga de Filoxera acabó con las viñas que a día de hoy vuelven a tomar posiciones gracias a viticultores que han apostado por los vinos axárquicos extraídos de los suelos pizarrosos de la comarca.



Su uso será la única forma de que no desaparezca. Si no se utiliza para elaborar vinos, los agricultores acabarán por no plantar viñas nuevas de esta variedad "En el momento en que tiene un fin aseguramos que no se extinga".



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

JAREL ROSÉ



**BODEGAS ALMIJARA S.L. CÓMPETA- Málaga -
DENOMINATION OF ORIGIN: "SIERRAS DE
MÁLAGA"**

GRAPE: 100% Romé

Romé is a variety of red grapes from Andalusia, native to the area of Malaga. Its cultivation occurs mainly in the region of Axarquía.

SECRET, LITTLE KNOWN AND MYSTERIOUS GRAPE

Cómpeta, in the middle of Malaga's Axarquía, is located at about 636 meters above sea level, and on the slopes of the Sierras Almiijara and Tejada that constitute an impressive mountain range, forming a geographical barrier between the provinces of Malaga and Granada through its line of summits, among which is "La Maroma", with 2,068 meters high. In this spectacular enclave, Bodegas Almiijara is located, family-run, small, and traditional winery with lots of charm.



Jarel is a wine that comes from an indigenous red grape from the slate soils of the Malaga Axarquía. They emphasize its minerality and freshness, with hints of fresh, wild nature touch. In the mouth it is velvety, tasty and dry. A subtle and harmonious wine, with saline and ancestral memories in the aftertaste.

TASTING :



Good alcoholic graduation typical of ripening in hot climates, and are usually accompanied by low acidity. Vegetable notes, iodine and shale on the nose. Expressive and candid on the palate. It has little colour but a lot of strength in the mouth.

Its color reminds me of that red-orange touch of sweet and sour sauces, clean and bright.

It pairs very well with smoked meats and especially with beef jerky. And musically speaking ... I decided on a beautiful and evocative song with only a transverse flute, "Zyriab" by Jorge Pardo.

Undoubtedly it is a very special, particular, different wine, with personality and nuances very different from any rosé we are accustomed to ... Either you fall in love after the second sip or do not get to connect with it ... A pleasure to delight this unusual wine, of very little production, not available every vintage and only for people with exquisite palate and with that sense to appreciate its essence. Thank you Maria Ávila for reserving some bottles for me!



A grape that withstands a lot of heat, from which an excellent wine is extracted with a very peculiar flavour. Its clusters are medium and not very compact, with small round garnet-coloured grapes. One of the peculiarities of this thick-skinned grape is that in the same cluster you can find white, pink and red grapes. Romé is a grape with little colouring matter.

Much less known than the Muscat grape but with the same expressiveness. Currently only a couple of wineries in the Axarquía work with this native variety whose vineyards can barely be seen in some plots of the High Axarquía and Ronda. Formerly it was used to give color and character to sweet wines.



A little history...

The first historical testimony we know of the winemaking in Malaga, dates from the Lower Roman Empire and consists of a prismatic fermentation tank discovered in Cártama, about thirty kilometers from the capital.

During the Arab domination a hard fight began between the Corán rules that prohibited the consumption of wine and the habit of drinking it, which had taken root in our town. Gradually and with ups and downs, the heavy punishments - even the death penalty for drunkards - were replaced by fines (garima), which gradually became taxes (qabāla), which the wine sellers had to pay and which became one of the most important resources of the State.

In the nineteenth century, Phylloxera plague, ended the vineyards that are now taking positions again thanks to winemakers who have opted for Axarquía wines extracted from the slate soils of the region.

Its use will be the only way it does not disappear. If it is not used to make broths, the farmers will end up not planting new vines of this variety "At the time it has a purpose we ensure that it does not die out"

