



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

JAREL SECO Y AFRUTADO

Moscatel de Alejandría: La uva blanca venida de lejos...

BODEGAS ALMIJARA S.L. -CÓMPETA-

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: "SIERRAS DE MÁLAGA"

VARIEDAD: 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

https://www.youtube.com/watch?v=KFIXO_EmZJE

En este enlace puedes visitar en imágenes la bodega, su paisaje y sus gentes.



La cepa primigenia de esta variedad, probablemente, recorrió el camino desde su cuna en Asia para llegar a ser una de las variedades más extendidas y generalizadas en las cuencas mediterráneas. Es posible que con esta uva se elaboraran los primeros vinos en el antiguo Egipto. Se cree que la Moscatel de Alejandría es una de las variedades de la familia Moscatel que genéticamente todavía se mantiene intacta.

JAREL es un vino blanco de fermentación controlada, es decir, se airea el mosto evitando que su temperatura alcance los 25°C, con lo cual disminuye el rendimiento azúcar/alcohol y se obtienen vinos de menor graduación.

CATA:

Al descorchar, no me da aportaciones, pero rápidamente en copa da muchas y gustosas, evocando bonitos recuerdos: piedras salinas y rodadas, melocotón de verano y algo floral parecido a la acacia, aunque no he conseguido ponerle nombre. Su lágrima es débil, aunque abundante en cuanto a que abarca las paredes de la copa pero cae enseguida. El color blanco es similar al *albedo*, así se le llama a ese blanco-roto que rodea la pulpa de los cítricos. Y en boca, es seco, no notas azúcar residual debido a su buena fermentación, memora a tierra enjuta, nota mineral y con sabrosa mención de lichi al tragar, buena acidez y amable, muy amable. Un blanco limpio, abierto y agradecido, largo al final por eso es muy recomendable en aperitivos y picoteo. Los maridajes en esta ocasión han sido: gastronómicamente hablando, unas huevas de maruca en salazón que a mi gusto realzaba mucho el vino **JAREL** y un guiso de rape con langostinos, col china salada y picante, aguacate y cardamomo acompañado de cous-cous. Esto nos llevó a un salto en el espacio-tiempo de culturas encontradas que rematamos con música Sefardí y algo de Carmen París.



OBSERVACIONES:

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 Almirajara 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 Almirajara.

Su orografía destaca por sus impresionantes pendientes, con una media en torno al 45% de inclinación, con suelos compuestos de pizarra suelta, pobres en materia orgánica, poco profundos y que retienen poco el agua. Con estas particularidades, se convierte en el entorno ideal para el cultivo de la uva moscatel de Alejandría, que además de ser una de las variedades más antiguas que se conocen, se ha convertido a lo largo de los años en seña de identidad de esta zona.



BODEGAS ALMIJARA comienza su andadura allá por el año 1993, fecha en que se inició la elaboración de sus ya conocidos **VINOS JAREL**, y es en el año 2000 cuando se adhiere a las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga.



No obstante, el origen de estas instalaciones se remonta al siglo XIX, pero no como Bodega, sino como fábrica de resina "La Resinera" (como sigue siendo conocida por los lugareños), actividad que se prolongó hasta los años de la Guerra Civil española, época ésta, en la que todo un pueblo se trasladaba al campo para trabajar la uva moscatel, concretamente, **la pasa**, artesanía pura, que aún hoy, aunque en menor medida, pervive. Bastante años

más tarde, allá por los años 70, se convertiría en Bodega, pero no es hasta el año 1993 cuando "Bodegas Almirajara" se consolida como tal en el sector.

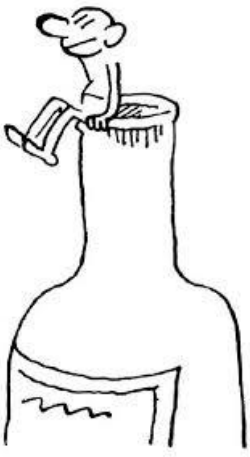
La uva moscatel de Alejandría se conoce también como: Gorda, gordo blanco, moscatel de Chipiona, moscatel de grano gordo, moscatel real.

Es cepa típicamente mediterránea, que precisa sol y la influencia del mar. Sus racimos son de tamaño grande y poco compacto. Sus uvas son gruesas, carnosas, de color amarillo pálido y con sabor almizclado. Tiene un gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. Produce vinos muy característicos.



El vino elaborado a partir de ella posee el perfume floral inconfundible que tiene esta variedad de uva, debido a ciertos aceites esenciales que hay en la parte próxima a la película del grano y que lo diferencia de los demás vinos dulces.

Actualmente se elaboran unos exquisitos caldos con esta variedad de uva, como vinos blancos, vinos de licor, vermut, moscateles espumosos, etc.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

JAREL DRY AND FRUITY

Muscat of Alejandría: the grape coming from afar...

BODEGAS ALMIJARA S.L. -CÓMPETA-

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: "SIERRAS DE MÁLAGA"

VARIEDAD: 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

https://www.youtube.com/watch?v=KFLXO_EmZJE

In this link you can visit in images the winery, its landscape and its people.



The primordial vine of this variety probably traveled the path from its cradle in Asia to become one of the most widespread and generalized varieties in the Mediterranean basins. It is possible that with this grape the first wines were produced in ancient Egypt. It is believed that the Muscat grape of Alexandria is one of the varieties of the Muscatel family that genetically still remains intact.



JAREL is a white wine of controlled fermentation, it means, the must has to be aerated, in order to avoid it reaches 25 degrees of temperature, thus reducing the yield sugar/alcohol and obtaining wines of lower alcoholic graduation.

WINE TASTING: When uncorking, it doesn't give me contributions, but quickly, when you fill up in a glass, it gives us a lot, evoking beautiful memories, salt and rolled stones, summer peach, something floral similar to acacia, although I couldn't name it. Its leg is weak, though abundant because it covers the walls of the glass, but it slips right away. The white color is similar to "albedo", so it is called the white-broken that surrounds the pulp of citrus. In mouth, it's dry, you don't feel the residual sugar, because of its very good fermentation. It reminds arid land, mineral note and with tasty mention of lychee swallowing, good acidity and friendly, very friendly. A clean white, open and grateful, long in taste up to the end, therefore it is highly recommended for appetizers. The pairings on this occasion have been, gastronomically speaking, a salted ling roe that, to my taste, greatly enhanced the taste of **JAREL** wine and a monkfish stew with prawns, salty and spicy Chinese cabbage, avocado and cardamom accompanied by cous-cous. This led us to a jump in the space-time of meeting cultures that we finish with Sephardic music and something of Carmen Paris.



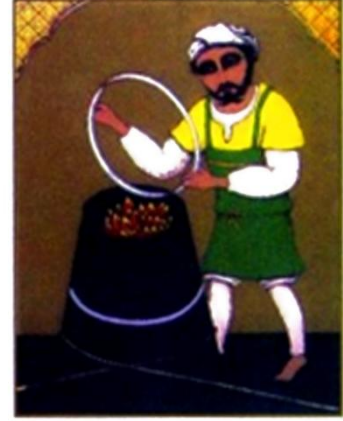
OBSERVATIONS:

Cómpeta is a village placed in the Málaga Axarquía, 636 mts over the sea level, in the foothills of Almirajara and Tejeda which constitute an impressive mountain range between Málaga and Granada Provinces, highlighting The Maroma, a 2.068 mts mountain. In this spectacular enclave are placed BODEGAS ALMIJARA. Its orography is impressive, with slopes of around 45% inclination, slate floor, poor in organic matter, little deep, and it retains little water. With these particularities, it's the ideal environment to cultivate the Alejandria Muscatel, which in addition to be one of the oldest known varieties, it has become during these years, in an identity sign of this area.

BODEGAS ALMIJARA begins its journey back in 1993, when the elaboration of its well-known **VINOS JAREL, (JAREL WINES)** began, and in the year 2000 it adheres to the Designation of Origin Málaga and Sierras de Málaga.

JAREL

SECO



VINO DE MESA

Cosechado y embotellado por:

BODEGAS ALMIJARA, S.L.

Ctra. de Canillas de Albaida, s/n. 29754 CÓMPETA - ESPAÑA

R.E. A-605/MA

14% vol.

75 cl



Anyway, the origin of these installations dates back to the XIX Century, not as a wine cellar, but as a resin factory "LA RESINERA" (as is still known by the locals). Its activity was on, up to the Spanish Civil War, in which a whole village moved to the countryside to work the Muscat grape, specifically, **the raisin**, a traditional handmade work, which even today, although to a lesser extent, survives. Years later, back in the 70's, it would become a winery, but it is not until 1993 when BODEGAS ALMIJARA is consolidated as such in the sector.

The Alejandria Muscatel is also known as: Fat, White Fat, Muscatel of Chipiona, Muscatel of fat grain, genuine Muscatel. It is a typically Mediterranean vine, which requires sunshine and the influence of the sea. Its clusters are large and not very compact. Its grapes are thick, fleshy, pale yellow and with musky flavor. It has a great aromatic power and high sugar content. It produces very distinctive wines.



The wine which is made from this grape has the characteristic floral perfume of this variety of grape, because of some essential oils near the grain film. This is a genuine difference with the other sweet wines.

At present, exquisite wines are produced with this grape variety, such as white wine, liqueur wines, vermouth, sparkling muscat, etc.