



EL ESCAPARATE DE EL COLMADO

Av. de Nazaret, 4 Bajo 28009 Madrid- Tel.: 915745534 Fax.: 914092864 - E-Mail: socios@colmadodebaco.com

febrero 2008

*¿Hay algo, pregunto yo
más noble que una botella
de vino bien conservado
entre dos almas gemelas?*

Nicanor Parra

Ronda

El 11 de junio de 1925, con 21 años de edad, el torero Cayetano Ordóñez recibe la alternativa en la Maestranza de Sevilla de manos de Juan Belmonte y siendo testigo el Algabeño. Cayetano, nacido en Ronda, toma el nombre artístico de El Niño de la Palma pues su familia regentaba la zapatería La Palma en Ronda. (A propósito, hace unos días conocí en el Rocío a un tipo al que llaman “El Bomba” porque su familia es propietaria de Zapatos Bomba, situado en la calle Virgen de la Paz de Ronda). Aquel día de la alternativa, Cayetano realiza una faena sinigual que cautiva al espectador por su arte y temple. El famoso crítico Gregorio Corrochano escribe la crónica de la corrida, que comienza con una frase que se hace célebre entre los taurinos: “Es de Ronda y se llama Cayetano”.

Cuando en mi casa se hablaba de Ronda, mi padre inmediatamente recitaba esta frase: “Es de Ronda y se llama Cayetano”. Es la primera referencia que yo tengo de esta localidad malagueña. Más tarde tuve la suerte de conocer esta maravillosa ciudad, colgada y cortada en dos por el tajo que hace en sus carnes el río Guadalquivir y de la que Gerardo Diego dijo: *Tú vences, paz de Iberia, mi Ronda pura, plaza de luz sin feria, rosa que dura.*

Muchos años después tuve la suerte de conocer a dos rondeños, que más tarde se convertirían en mis grandes amigos Lola y Manu, creadores de los vinos que hoy presentamos: **A Pasos**, como **Selección Mensual**, y **Pasoslargos** como **Selección Limitada**. Los dos son elaborados en la Bodega Los Bujes de Ronda.

Hace unas semanas, Lola y Manu me han descubierto el verdadero espíritu andaluz, tan alejado de la observación superficial y estereotipada habitual. El espíritu andaluz, labrado a través de

su rica historia es una forma de ser nacida de la incorporación de lo mejor de los pueblos que por allí han pasado. Un espíritu que adora el arte (*ozú que arte tiene*), la belleza, la amistad, la hospitalidad y el “saber comportarse”, una especial forma de elegancia.

Pasoslargos y A Pasos.

Posiblemente la historia del vino en la comarca de Ronda se remonte a miles de años, como en todas las tierras de España. Posiblemente el vino tuvo su importancia allí (un pueblo cercano a Ronda se llama Setenil de las Bodegas), pero seguro que con el ataque de filoxera, que precisamente entró a España por Málaga, todo aquello se acabó.

Pasaron muchos años hasta que se volviera a ver viñedos por estas tierras. Fue a finales de los ochenta, cuando Alfonso de Hohenlohe, ya algo mayor, huyó del barullo de Marbella y compró una preciosa finca en Ronda. Alguien me contó, que el Príncipe (como aquí le conocían) era amigo de un gitano importante, que le habló de esta finca de 200 hectáreas y le ofreció comprarla.

“¡Pero si no tengo dinero para comprarla!” Le dijo. “No hay problema, con dos pisitos de Puerto Banús cerramos el trato”. Y lo cerraron. Alfonso arregló un cortijo destartado y se instaló a vivir allí con su última mujer, pero como alguien tan emprendedor como él no puede parar quieto, empezó a darle vueltas a crear un viñedo en el Cortijo Las Monjas. Para ello contactó con Sacha Lichine, propietario de Chateau Priereu Lichine en Margaux, el enólogo Michel Rolland y con Carlos Falcó. ¡Menudo equipo! Y diseñaron un gran proyecto: 15 hectáreas de viñedo singular (Cabernet, Merlot, Tempranillo y un desconocido entonces Petit Verdot) y una recoleta bodega en las instalaciones del cortijo.

Por motivos que no vienen al caso, el proyecto no germinó como se esperaba, pero despertó un inmenso interés en Ronda. A finales de los años noventa, una docena de nuevos proyectos se estaban gestando en la ciudad, todos con un perfil similar: pequeños viñedos muy controlados, sencillas bodegas, y una idea muy clara de elaborar grandes vinos.

Un personaje clave en el nacimiento de este nuevo grupo de bodegueros es Manuel María López. De familia de hosteleros, "Manu" había hecho de todo en la restauración, desde el trabajo más bajo y duro, hasta la creación de Tragabuches, el primer restaurante con estrella Michelin de Andalucía, y lugar de culto para todo gastrónomo que se precie. Manuel María y Lola, su mujer, primero con unos socios, y más tarde en solitario, tenían el ambicioso proyecto de crear un conjunto de hotel-bodega, a la altura de su restaurante Tragabuches. Y lo han conseguido. El hotel se llama El Juncal, y es una antigua bodega a las afueras de Ronda digno de visitar: 11 habitaciones, dos de ellas pequeñas casitas en el jardín (creo que antiguos gallineros muy bien reconvertidos), piscina impecable, buen entorno, mejor trato... ¡de diez! Y la bodega, anexa al hotel, con las instalaciones justas y necesarias para elaborar la producción de las 10 hectáreas de sus cuatro viñedos: el Cerro del Águila, la Hoya, los Molinos y la bodega. Una extraña mezcla de variedades con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Garnacha y Petit Verdot. En la cosecha 2.002 apareció su primer vino: **Pasoslargos**, nombre del último bandolero rondeño, y en la cosecha 2.004 nace **A Pasos**.

¿Por qué Pasoslargos?

Juan Mingolla Gallardo (1870-1934), alias *Pasos Largos*, fue el último bandolero que actuó en la Serranía de Ronda. El apodo lo heredó de su padre que lo recibió por su peculiar forma de andar. A los 21 años comenzó su carrera de bandolero. Huyendo de la justicia por el asesinato del guarda de una finca y su hijo, se refugió en la serranía de Ronda y allí actuó como bandolero durante años, dedicado al robo y secuestros. Pronto nació su leyenda, que lo presentaba como un bandolero compasivo, noble y generoso.

Capturado por la Guardia Civil y condenado a cadena perpetua, volvió a Ronda en 1932 gracias a un indulto. Sin embargo sus días acabarían en la sierra, donde volvió para seguir su vida de bandolero. Cuando la Guardia Civil le descubre en una cueva, le invita a que se rinda o si no lo matarán a lo que él responde: "Pos máteme". El tiroteo termina con Pasos Largos muerto por dos disparos, uno en el vientre y otro en el pecho.



Selección Mensual

A Pasos 2004

*Bodega Los Bujeos
Ronda. D.O. Sierras de Málaga*

La Selección Mensual de febrero de 2008 consta de SEIS botellas de **A Pasos 2004** al precio de 57 €. Si no deseas recibir esta Selección Mensual, debes comunicárnoslo por teléfono o fax antes del día 22 de febrero.



Selección Limitada

Pasoslargos 2005

*Bodega Los Bujeos
Ronda. D.O. Sierras de Málaga*

La Selección Limitada de febrero de 2008 consta de SEIS botellas del **Pasoslargos 2005** al precio de 133,01 € (126,67 € si estás suscrito). La Selección Limitada se envía de forma automática si has formalizado tu Suscripción a la Selección Limitada. Si no es así, y deseas recibir esta Selección Limitada, debes comunicárnoslo por teléfono o fax antes del día 22 de febrero.



Las citas de El Colmado

Cata Mensual

Día: 20 de febrero de 2008 a las 20,00 horas.

Lugar: Taberna Xentes. C/ Humilladero, 13
Terminará como de costumbre con una cena de tapeo

Sorteo del Mes

Este mes el Socio agraciado con la Selección Mensual gratuita es: D. Javón Fernández Baldor