

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ‘VINAGRE DE MONTILLA-MORILES’

Vínculo histórico

La reputación del vinagre de Montilla-Moriles se remonta a los orígenes de elaboración del vino en la zona. De notable tradición vitivinícola, el Marco de Montilla-Moriles se ha caracterizado desde muy antiguo por la transformación del vino en vinagre a través del proceso de acetificación. Tal es así que se ha constatado que, ya en el s. XVII, existían inventarios de bienes en los cuales se puede determinar la existencia de vinagre en la zona. En concreto, en el Archivo de Protocolos Notariales de Montilla se pueden encontrar inventarios de bienes de los siglos XVII y XVIII en los cuales se pueden encontrar descripciones de vinagre.



Zona de producción y vínculo natural

La zona de elaboración, envejecimiento y almacenado de la Denominación de Origen ‘Vinagre de Montilla-Moriles’ se encuentra situada en el centro de Andalucía al Sur de la provincia de Córdoba, en el denominado Valle del Guadalquivir.

Engloba los términos municipales de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya, Puente Genil, Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Nuñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Santaella, además de la localidad de Córdoba, delimitada al norte por el Canal del Guadalmellato.

Los vinagres de la Denominación de Origen ‘Vinagre de Montilla-Moriles se caracterizan por aunar las características ancestrales de envejecimiento, así como la utilización como materia prima, del vino calificado de la Denominación de Origen ‘Montilla-Moriles’ un vino único, exclusivo y de demostrada calidad.

Las condiciones meteorológicas de la zona geográfica inciden en la fermentación y crianza de los vinagres, la temperatura media de la zona es de 16,81°C, el suelo es el factor principal en la calidad de los vinos, base para los vinagres amparados bajo la Denominación de Origen. Así, no es capricho el asentamiento de los viñedos en terrenos ondulados y de gran blancura llamados alberos o albarizas.

Para que se desarrolle bien el envejecimiento del vinagre, es necesaria una temperatura inferior a los 20°C durante todo el año, y una humedad relativa que debe oscilar entre 60 y 80%. Para ello, el suelo de las bodegas es de albero ya que éste, al igual que en el caso de la vid, mantiene bastante tiempo la humedad, favoreciendo el proceso de envejecimiento, obteniéndose vinagres con unas características de sabor y aroma diferenciales.

Características del producto

La materia prima para la elaboración del ‘Vinagre de Montilla-Moriles’ es el vino calificado de la Denominación de Origen de vino ‘Montilla-Moriles’. Los tipos de vino utilizados son Fino, Amontillado, Oloroso y Pedro Ximénez.

Se pueden distinguir distintos tipos de vinagres:

Los *Vinagres de envejecimiento* son aquellos sometidos a una crianza en madera, bien por el sistema tradicional de “añadas”, o bien por el sistema tradicional de “criaderas y solera”. Los primeros son sometidos a un periodo de envejecimiento estático durante más de tres años, y se denominan “Vinagre de Montilla-Moriles Añada”. Los segundos, son sometidos al sistema dinámico (criaderas y solera) y entre ellos podemos distinguir:

- “Crianza”: si el periodo de envejecimiento en madera ha superado un periodo mínimo de seis meses.
- “Reserva”: si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.
- “Gran Reserva”: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Los vinagres con envejecimiento presentan colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso casi azabache, con aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Tienen un sabor equilibrado y suave.

Los siguientes vinagres son envejecidos a través del sistema tradicional de “criaderas y solera” y según el periodo de envejecimiento al que son sometidos pueden ser de “Crianza”, “Reserva” o “Gran Reserva”:

Los *Vinagres Dulces* son aquellos vinagres que tienen la peculiaridad de poseer una adición de mosto concentrado. Estos vinagres deben ser densos, con colores caoba más o menos intensos. Presentan aromas agrícolos de frutas maduras y pasificadas, que se combinan con el ácido acético. Tienen un sabor muy agradable, suave, equilibrado y con tonos agrídulces.

Los *Vinagres Dulces al Pedro Ximénez* son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede de mosto de uva pasificada Pedro Ximénez. También se utiliza el vino Pedro Ximénez. Visualmente deben tener densidades elevadas con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodado. Presentan aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético. Tienen un sabor agrídulce, muy agradable y equilibrado, con elevada persistencia en boca.

Los *Vinagres Dulces al Moscatel* son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede en este caso, de mosto obtenido a partir de uva pasificada o no de la variedad Moscatel. También se pueden utilizar vinos dulces de la mencionada variedad. Estos vinagres deben ser bastante densos, con colores caoba más o menos intensos. Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético. Tienen un sabor agrídulce, muy agradable y equilibrado, con elevada persistencia en boca.

La Denominación de Origen

En 2008, por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca se emitió decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida ‘Vinagre de Montilla-Moriles’, que cuenta con protección nacional desde el año 2009.

Para más información

Consejo Regulador de la DO 'Montilla-Moriles'

Calle Rita Pérez s/n

14550 Montilla (CÓRDOBA)

Teléfono: 957 69.99.61/ 957 69.99.54 Fax: 957 69.99.63

e-mail: consejo.montillamoriles@juntadeandalucia.es

Web: www.montilla-moriles.org

Normativa

- ORDEN de 19 de septiembre de 2008 (BOJA N° 198, de 3 de octubre)