

---

## Como se elabora nuestro Pedro Ximénez (Vinos)

01, septiembre



*¡Hola! En el artículo de hoy voy a explicar **cómo se elabora uno de nuestros mejores vinos, el Pedro Ximénez**. Para ello, he tenido la gran suerte de contar con la colaboración de **nuestro jefe de bodega de vinos, Anastasio García**, que mejor que la persona responsable de la supervisión de todo el proceso, **para explicarnos cómo se llega a obtener este preciado líquido**.*

*Este gran profesional, aparte de ser muy bueno en su trabajo, es una persona muy accesible y no dudó en dedicar unos minutos de su valioso tiempo a explicarme cada paso del proceso, así que desde aquí, le agradezco enormemente su colaboración.*

### **Nuestro Pedro Ximénez**

***El Pedro Ximénez es el vino más delicado y laborioso de todos los que producimos en Bodegas La Aurora**. Este vino toma el nombre de la variedad de la que se obtiene, es un vino único que debido a su singularidad a la hora de su elaboración, requiere de unas condiciones climáticas muy especiales que prácticamente sólo se dan en esta zona. Resaltar, que **el Pedro Ximénez, es un vino sin azúcares añadidos, por lo que es 100% natural**.*

### **Proceso de elaboración**

#### **Primer paso: recolección de la uva en el campo**

*El primer paso en la elaboración de este manjar líquido viene dado a primeras horas de la mañana, los agricultores, después de un año de duro y arduo trabajo, parten al campo a recoger el fruto de su trabajo.*

***La uva de la variedad Pedro Ximénez, es seleccionada por manos expertas** que la han visto crecer poco a poco, con mucho mimo y cariño, **son cortados los racimos grandes (uva mayor) y depositados en cajas de plástico para no dañar el grano de la uva** que debe de llegar en perfectas condiciones a la pasera. Esta uva debe estar exenta de todo tipo de enfermedad, ser única y exclusivamente de la variedad Pedro Ximénez y tener como mínimo una graduación de 13 grados beaumé.*

#### **Segundo paso: transporte a la cooperativa y extendido de la uva**

*Una vez el agricultor ha dado su jornada, transporta **las cajas de uva** a la cooperativa. Estas **son pesadas, para posteriormente ser extendidas al sol en capachos de plástico para comenzar el proceso de soleado**.*



### ***Tercer paso: el soleado de la uva***

***La uva esta al sol durante el tiempo que sea necesario para que esta alcance una graduación que debe rondar entre los 24 y 25 grados beaumé. La duración exacta no es predecible, ya que dependerá de las condiciones climatológicas. Una vez alcanzada esta graduación, la uva posee todos los aromas y afruitados que el Pedro Ximénez requiere, por lo que ya puede ser recogida. Durante este tiempo, los racimos de uva son volteados para que los rayos del sol alcancen a todos los granos de uva por igual.***



#### ***Cuarto paso: recogida de pasas y transporte a la lagareta***

*Después de unos cuantos días tendidos al sol, los granos de uva se han convertido en pasas, el verde ha pasado a una tonalidad marrón oscuro y la mayor parte del líquido se ha evaporado, quedando prácticamente el azúcar de la uva. **Estos racimos son transportados a la lagareta con la mayor premura, para posteriormente pasar por una serie de prensados con los que se obtendrá el mosto que dará lugar a este majestuoso vino.***



#### **Quinto paso: molida y prensada de las pasas**

*En la lagareta, hay diferentes máquinas por las que la uva pasificada tiene que pasar. **En primer lugar es triturada por la moledora, para a continuación, realizarle la primera prensada que es llevada a cabo por una prensa neumática, al quedar muchos granos sin abrir, es de nuevo prensada por otro tipo de prensa hidráulica, la cual se encarga de exprimir al máximo todas las pasas.***



### **Sexto paso: almacenaje**

**El mosto obtenido de las diferentes prensadas, es pasado al pilón en el cual se dosifica su grado de alcohol, para finalmente almacenarlo en tinaja.** En tinaja permanecerá el mosto hasta que se busque destino para él, puede ser vendido poco tiempo después o pasar un tiempo en tinaja hasta que se depositan en el fondo todas las lías (impurezas), que aún pudiera tener para finalmente realizarle el deslío, último proceso en el que este mosto se convierte en nuestro [Pedro Ximénez](#).

*Espero que el proceso aquí expuesto te haya resuelto las posibles preguntas que tuvieras sobre*

---

*cómo se elabora el Pedro Ximénez. **Apuntar que todo esto no sería posible sin el magnífico equipo humano que conforman [Bodegas La Aurora](#) y menos aún sin la colaboración de tod@s y cada uno de nuestros soci@s. ¡Desde aquí les deseamos un excelente fin de vendimia!***

*Por Rafael Espejo.*

## **Comentarios**