Pedro Ximénez, el origen del vino dulce (Opinión)

28, septiembre

*¡Hola! Hoy vamos a intentar descubrir el **origen del vino dulce Pedro Ximénez**, explicando las diferentes historias que discurren sobre esta variedad que ahora se considera autóctona de nuestra zona Montilla-Moriles y del vino que lleva su propio nombre.*

Te recomendamos dos artículos que hemos elaborado hasta la fecha sobre la historia y elaboración del Pedro Ximénez. Puedes leer el primero, haciendo clic aquí y el segundo, haciendo clic aquí.

Historias

Existen dos historias bastante distintas entre sí y que hacen retroceder el origen de la Pedro Ximénez en el tiempo, incluso en los tiempos de antes de Jesucristo.

Juan Portero Laguna, ha sido durante muchos años Técnico de la ATRIA del Consejo Regulador Montilla-Moriles y nos ha dejado un excelente documento digno de investigar al cuál puedes acceder haciendo clic aquí.

La primera historia puede que sea la más conocida por esta zona ya que un tal Pedro Ximénez, de origen Montillano, trajo unos sarmientos del valle del Rhin alemán cuando combatió con los Tercios de Flandes.

Sobre esta historia existen diferentes variantes del personaje que pudo ser un soldado, un comerciante o incluso un cardenal español.

La época a la que nos remontamos en esta historia esta entorno al año 1500 después de Jesucristo, que es cuando se organizó el ejército de Flandes.

La segunda historia es menos conocida, aunque hace retroceder el origen de nuestra Pedro Ximénez a tiempos del imperio romano y árabe.

Te dejamos aquí, el enlace para que puedas descargarte en pdf la traducción de los doce libros de agricultura que escribió en latín lucio Junio Moderato, más conocido como Columela.

Este escritor agronómico romano nacido en Gades (Cádiz) en el año 4 después de Cristo, señala en el capítulo 27 del libro 12, el modo de hacer el vino dulce y dice así:

“El vino dulce conviene hacerlo de esta manera. Cogerás las uvas, las extenderás al sol por tres días, el cuarto las pisaras al medio día, cuando estén calientes, sacarás el mosto lixivo, esto es, el que haya caído en el pozuelo antes de haber estrujado la uva: así que haya dejado de hervir, echarás una onza de lirio bien molido, y no más, en cincuenta sextarios, y después de purificado de las heces, échalo en las vasijas. Este vino es suave, durable y saludable para el cuerpo.”

Se dice que la variedad Pedro Ximénez fue introducida por los fenicios que la llamaban "Gotas de Oro", debido a su color y esplendido sabor.

Durante el imperio romano, el cultivo de la Pedro Ximénez fue potenciado a lo largo y ancho de todo el territorio y mantenido posteriormente durante la colonización árabe de la península.

En esta historia, el nombre de Pedro Ximénez le es asignado a la variedad por un bodeguero andaluz que se llamaba de igual forma y que muchos años después, introdujo diversos cambios en la elaboración del vino, proporcionándole mayor calidad.

Conclusiones

De una u otra forma, podemos asegurar que el origen de la Pedro Ximénez es bastante antiguo.

Actualmente la consideramos como la variedad autóctona por excelencia debido a su gran adaptación en esta zona Montilla-Moriles tanto en lo que se refiere a clima, como en terreno.

Una variedad extremadamente versátil, de la que podemos obtener de diferentes formas, vinos tan distintos como únicos.

No sabemos cuál de las dos historias es más real, pero sí podemos asegurar que fuera quién fuere, tuvo un total acierto en plantar la Pedro Ximénez en esta zona de Montilla-Moriles.

*Esperamos que ahora tengas más conocimiento sobre el **origen de la Pedro Ximénez** y si estás interesado en probar nuestro vino dulce, haz clic aquí. ¡Un saludo!*

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios