

---

## El soleado de la uva Pedro Ximénez, uno de los trabajos más duros de la Pasera (Vinos)

14, agosto



aquí en Bodegas La Aurora, este año debido a las condiciones climatológicas tan severas, se ha adelantado más de 15 días con respecto al año pasado.

**Hoy queremos hablarte del soleado de la uva Pedro Ximénez, qué es, cuando comienza, cuando finaliza la jornada de trabajo, cómo se trabaja, qué se hace...**

Antes de comenzar, me gustaría que leyeras [este artículo](#) que se publicó en este blog hace ya unos años y en el que se explica bastante bien, todo el proceso por el que pasa la uva Pedro Ximénez para convertirse en ese delicioso vino dulce que tanto nos deleita.

### ¿Qué es el soleado de la uva Pedro Ximénez?

**El soleado de la uva Pedro Ximénez es uno de los trabajos más importantes de la Pasera**, consiste básicamente en extender la uva exclusivamente de la variedad Pedro Ximénez al sol para que esta se pasifique de forma natural, aunque suena mucho más fácil de lo que realmente es.

Este vino dulce Pedro Ximénez no necesita añadirle ningún tipo de azúcar porque mediante el soleado, la uva lo adquiere de manera natural a través de la pasificación.

Para que el soleado de la uva sea perfecto, se deben reunir unas condiciones meteorológicas de temperatura y de humedad, que solamente en esta zona de Montilla-Moriles debido a nuestra situación geográfica, se pueden conseguir.

El lugar donde se solean las uvas también debe reunir unas condiciones concretas para que toda la uva extendida reciba la misma cantidad de sol a lo largo de todo el día.

### ¿A qué hora de la mañana se comienza con este trabajo?

**Desde que nuestras Bodegas abren sus puertas a las 9:00 horas de la mañana, empieza el trabajo en la Pasera.**

Existen varios turnos de personal a lo largo del día porque el trabajo a realizar es muy físico, tanto en el soleado como en los demás que componen la cadena.

### ¿A qué hora de la tarde finaliza el trabajo en la Pasera?

**Depende del volumen de uva que entre en nuestras Bodegas.**

---

*En algunos años se han llegado a realizar turnos nocturnos en el prensado de la uva.*

*En el soleado se ha llegado a trabajar hasta que el sol se ponía aunque lo normal es que se finalice sobre las 19:00 horas.*

### **¿En qué consiste este trabajo?**

***El soleado de la uva Pedro Ximénez es solamente uno de los trabajos necesarios para la obtención del vino dulce Pedro Ximénez.***

*Cuando el agricultor llega a nuestras Bodegas transportando las cajas llenas de uva de la variedad Pedro Ximénez, estas son pesadas antes de llevarlas al sitio donde se encuentra en ese momento el personal extendiendo la uva.*

*Una vez pesadas, son llevadas por el propio agricultor hasta el lugar donde las cajas serán descargadas una a una y extendidas por los trabajadores.*

***“El peso de cada caja puede rondar desde los 20 hasta más de 30 kilos, teniendo en cuenta el peso de la caja vacía más los racimos de uva.***

***A medio día y a primera hora de la tarde, en esta zona de Montilla-Moriles se suelen alcanzar temperaturas de más de 40 grados centígrados, por lo que la calor fatiga y mucho la realización de este trabajo.”***

*Durante el vaciado de las cajas, se va realizando un muestreo que será debidamente precintado y que servirá para obtener una media del grado alcohólico que el agricultor conseguirá y cobrará por su uva posteriormente.*

*Es muy importante que los racimos se extiendan de manera repartida y que no queden unos encima de los otros para que todos reciban la misma cantidad de sol y se pasifiquen al mismo tiempo, por ello, justo después de vaciar las cajas en un primer momento de manera un poco más rápida para no hacer esperar mucho al agricultor, estas uvas son esparcidas posteriormente de mejor manera por toda la superficie disponible.*

*Una vez se ha terminado de vaciar todas las cajas, el agricultor vuelve a nuestras Bodegas para la obtención de la muestra y posterior tarado del vehículo (el tarado es la pesada del vehículo vacío), para obtener el pesado real de la uva entregada.*

*Cuando llevan unos días extendidos, los racimos son volteados (dados la vuelta), para que el lado que estaba pegado al suelo también reciba la misma cantidad de sol que el otro que en un primer momento quedó expuesto.*

*Cuando esta uva pasificada alcanza el grado necesario es recogida y transportada al lagar para su posterior prensado.*

*Esta recogida se realiza de una forma un poco más mecanizada, aunque también es muy laboriosa.*

*El siguiente trabajo consiste en el prensado de la uva pasificada que explicaremos en otro artículo.*

*Espero que la información que te compartimos te resulte más esclarecedora y sepas con un poco*

---

de más detalle, los trabajos necesarios para la obtención de nuestro magnífico Pedro Ximénez.

Si tienes cualquier pregunta que hacernos, puedes utilizar [nuestro formulario de contacto](#) o nuestras redes sociales: [Facebook](#), [Twitter](#) y [Google+](#). ¡Un saludo!

Si quieres recibir más artículos como este cómodamente en tu correo, suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**