

NEW

CASI

DD



®

# ÍNDICE

Retumba

01

Luis Palma & CIA y como convertir una moto en vino

03

El caso de retumba

07

Mountain wine, la Axarquía y parte de su historia

09

Moscatel de Málaga

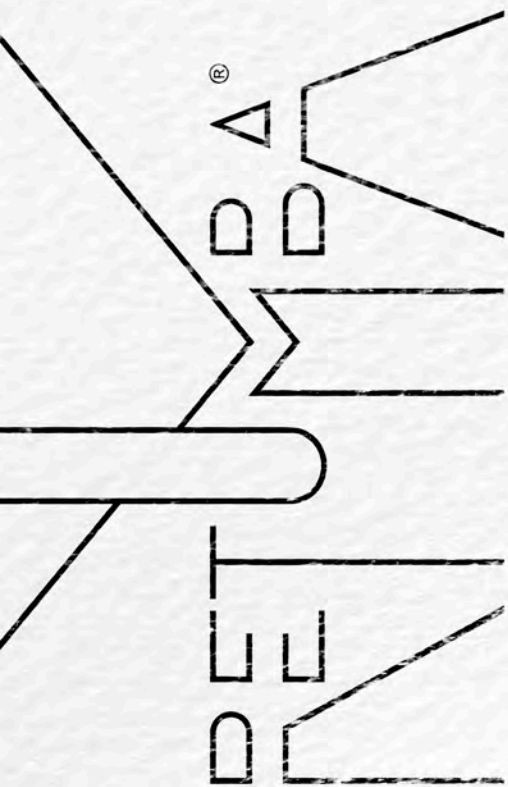
15

Elaboración

17

Nota de cata

19



*En tus manos hay sol, tierra y mar.*

*He aquí, toda Málaga.*

*Hay tradición, historia y arte.*

*Hay pasado, presente y futuro.*

*Confianza, sueños y amor.*

*Hay amistad.*

*También Picasso, su cubismo y cromática.*

*Hay casi diez días de asoleado.*

*Hay pasión y eco.*

*Hay Retumba.*

*Conocimiento, habilidad y actitud.*

*Pues una vez más se cumple*

*el milagro de la vida,*

*el “Lo sueñas, lo tienes.”*

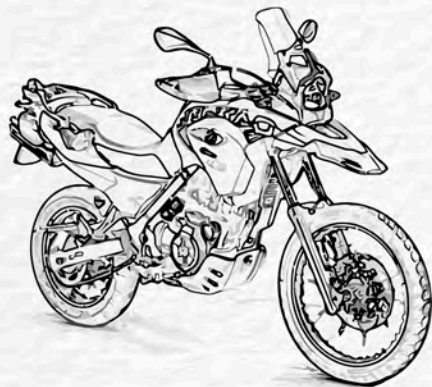
*En tus manos, aquí y ahora. Están todos y todo*

## LUIS PALMA & CIA

*y como convertir una moto en vino.*

Me llamo Luis Palma, soy sumiller y productor de vinos.

Hace un año inicié un sueño, la elaboración de un MOUNTAIN WINE. Si estas leyendo esto y llegas a conseguir una de las 4.000 botellas de RETUMBA Casi 10 - 2015, será porque fue una gran idea vender mi moto.



Como en todas las historias hay introducción, nudo y desenlace y dado que cada vez se lee menos y no queremos aburrir, se lo contaremos así.

## Introducción

Luis Palma, joven emprendedor. Amante de la vitivinicultura y de su tierra, Málaga. Trabaja como sumiller y asesor de vinos desde hace 5 años. Hace dos años decidió regresar de Londres y comenzar así, un nuevo camino. En Londres, tuvo la oportunidad de catar y trabajar con grandes vinos, entre ellos los dulces, donde no había ninguno de Málaga. En el 2013, después de comprar dos bicicletas y haber sido robadas estas, decide arriesgar de nuevo e invertir todos sus ahorros en una moto de gran cilindrada para moverse por Londres y el Reino Unido, que para colmo fue robada también a los dos meses de comprarla, y a partir de ahí...

## Nudo

“Si recupero la moto, me vuelvo a España, la vendo y me compro RETUMBA”

Un mes más tarde recuperó la moto. En ella hizo poco más de 2.300 km en dos días, cruzando los Picos de Europa y la península hasta llegar a Málaga.

Ya de vuelta a España, en diciembre del 2014, vende la famosa moto y compra un pequeño viñedo llamado Retumba, que antaño fue propiedad de su abuela, con la intención de hacer su propio vino. Para ello pide colaboración a dos personas que serán clave para llegar a materializar el proyecto. Por un lado, él, que es sin duda el más reconocido enólogo de vinos dulces de España, Paco Medina y por otro lado a uno de sus mejores amigos de la infancia, Alex Barrera.

## Desenlace

Después de un duro comienzo, un camino de altibajos y un final incierto, elaboramos Retumba Casi 10, el que consideramos uno de los mejores MOUNTAIN WINE de este siglo y porque no, de la historia de los vinos dulces de Málaga.



## EL CASI 10 DE RETUMBA // *Diario de a bordo.*

*Añada 2015, una de las más calurosas de la historia. Debido a las altas temperaturas la mitad de la cosecha se ha perdido en la región de la Axarquía, pero la uva superviviente es sana y exquisita.*



**29 de Agosto de 2015.** Comenzamos la vendimia y el mismo día tendimos las uvas en unos paseros improvisados. Día mayormente nublado. El pronóstico meteorológico de la semana alargará la pasificación debido a varios días nublados que no ayudan.

**5 de Septiembre de 2015.** Continúa la pasificación de las uvas en los paseros.

Día parcialmente nublado. Todavía no hemos llegado al grado de azúcar deseado, con un par de días más a pleno sol lo alcanzamos, pero la madre naturaleza es indomable y comienza a chispear. Paso la noche en el coche, junto al pasero donde están todos mis ahorros y los de mi amigo invertidos en forma de uva, vigilando que la lluvia no pase de un simple chispeo de 10 minutos, así fue, menos mal...

**6 de Septiembre de 2015.** Recogemos las uvas de urgencia por la noche.

Día mayormente nublado. Se aproxima un diluvio y no lo sabemos. La mañana y parte de la tarde nos respeta, pero por la tarde-noche comienza a llover, no podemos arriesgar más, aún faltan dos días aproximadamente de secado, pero corremos el riesgo de que la uva se pudra. Recogemos.

**7 de Septiembre de 2015.** Entrada de la uva a bodega. Nos bastaba solo 5 o 6 días del irradiante sol del sur para obtener la graduación de azúcar deseada, pero al final con la “mala suerte” del indeseable tiempo tuvimos que recoger de manera prematura.

El destino quiso que Retumba naciera de este modo, de casualidad. Desde finales de agosto hasta la primera semana de Septiembre estuvo la uva en el pasero, **casi 10 días** de “asoleado”.

A veces en la vida pasan las mejores cosas por casualidad, y si no, pregúntenme a mí.

## **MOUNTAIN WINE**

*La Axarquía y parte de su historia.*

Existe un enclave malagueño, pintado por Picasso, forjado por su empeño comercial frente a Jerez y que murió de la mano de la revolución rusa de octubre de 1917.

A escasos kilómetros de la costa mediterránea, la tierra se ondula y escarpa hasta alcanzar los mil metros sobre el nivel del mar, su nombre es La Sierra de Tejada. El pico de La Maroma con sus dos mil metros de altura observa el mare nostrum y protege la comarca de la Axarquía.

La Axarquía, tierra de pizarras color azabache que asume el calor que la Sierra de Tejada le ahorra. Sus picos y pendientes imposibles son culminados por viñas, por cepas de la Moscatel de Alejandría.

Aquí el vino no es una historia contemporánea, se remonta más allá del Siglo XVI, cuando los vinateros y bodegueros malagueños que hacían vinos al estilo y gusto de británicos y anglos en general, avisaron el creciente problema comercial entre los productores del llamado, antes y ahora, Sherry.

A principios del Siglo XIX los jerezanos se negaron a abonar a sus importadores, una parte de los expendidos por ellos, como garantía de fidelización comercial. La Costa del Sol se llenó de mercantes y mercaderes que buscaron en las bodegas malacitanas el preciado vino de Xerés. Soleras y criaderas eran, y son, parte del panorama bodeguero costasoleño y un nuevo proveedor se erigió en los puertos de Londres, Málaga.

Algunos exploradores se adentraron y la encontraron. La Axarquía.

De aquella uva, la moscatel, encontraron una mayor sutileza y vigor de lo esperado, aquellos granos maduros, asoleados, secados al sol, prensados con mínima fuerza, expresión de la variedad y del terroir, otorgaban certificado de nacimiento comercial al Mountain Wine que fue adorado por Shakespeare.





El famoso y preciado “Mountain” no era un vino de bodega ni de bodeguero. Era un vino de enclave excepcional: era vino de Moscatel de pizarra caliente, de uva “asoleada”, que se convierte en vino sofisticado desafiando la enología.

La vida cambió, los clientes también y el Mountain Wine dejó de llegar en barco a Londres. Los navíos arribaron al báltico y se tornaron ferrocarriles al nuevo destino: San Petersburgo.

La filoxera llegó a España tras arrasar el campo francés pero una zona española tuvo el honor de recibir a la indomable plaga: Málaga. El viñedo desapareció en un 90%; la oferta se esfumó; los competidores tomaron los gustos de los clientes y la demanda no quiso esperar.

Si a principios del Siglo XIX se editó una obra impresa en Manchester sobre los vinos modernos de Europa y mención de honor tuvo el Mountain Wine, a finales de este solo una clientela importante seguía enjugando sus gaznates con el Vino Naturalmente Dulce de la Axarquía andaluza: La nobleza rusa.

Octubre de 1917. Lenin borra del mapa la ciudad de San Petersburgo, hicieron que los vinos especiales y selectos desaparecieran de las cavas y alacenas rusas. Con el último pedido. Murió el Mountain Wine. Un vino especial que hace que la montaña sea casi un siglo después: Vino.”

*Quién sabe...*

*Quizás con mucho o poco ruido,  
seamos capaces de cambiar la historia.*

*De lo que si estamos seguros, es que al menos  
formamos parte de ella y que merece que se siga escribiendo.*

## MOSCATEL DE MÁLAGA

También conocida como Moscatel de Alejandría. Considerada una “vid antigua”, una superviviente milenaria, siendo de las pocas variedades o posiblemente la última sin modificar genéticamente.

La Axarquía ha sido su casa durante más de 2000 años, y en sus escarpados viñedos pizarrosos es donde se expresa para muchos, la mejor Moscatel del mundo.



## ELABORACIÓN

Todo proceso de elaboración de vino es costoso y complicado, pero si hay un proceso más laborioso y delicado aún, es la elaboración de un vino dulce.

Todo comienza en el viñedo, entre 700 y 800 metros, donde la uva debido a la altitud tarda más en madurar. Es una uva fresca, con muy buena acidez y de gran calidad aromática. Trabajamos con cepas de 50 años de media las cuales rinden a tan solo 1 kg por cepa. Recolectamos 6200 kg de uva fresca.

Para concentrar más azúcares tendemos la uva en paseros, el método tradicional desde hace siglos de la Axarquía, de esta manera la uva se deshidrata, pierde menos acidez y el resultado es un vino mucho más fresco. Recogimos 4300 kg de uva semi-pasificada.



En nuestro caso y debido a las inclemencias del tiempo, nos vimos obligados a recoger la uva con casi 10 días de asoleado y llevarla directamente a la bodega, donde despalillamos, prensamos y trasladamos el mosto yema al depósito de acero. Allí se produce la fermentación alcohólica y la posterior crianza sobre sus propias lías, de 5 a 6 meses aproximadamente de duración. Con un resultado final de 2000 litros.

Todo el azúcar y el alcohol obtenido tras la fermentación alcohólica, es natural y directamente adquirido de la uva.

## DATOS TÉCNICOS Y NOTA DE CATA



**Tipo de vino:** Vino dulce de uva pasificada estilo naturalmente dulce

**Variedad:** 100% Moscatel de Malaga (Alejandría)

**Region:** Denominación de Origen Málaga

**Suelos:** Mayoritariamente pizarra negra

**Datos indicativos:** Vol. Alc: 10% // Azúcar residual: 140 g/L // Acidez total: 6,5 g/L.

### Fase visual.

Color amarillo pálido limpio y brillante, ligereza a pesar de los azúcares.

### Fase olfativa.

Limpio en nariz con una intensidad media alta y bastante complejidad. Destacan tonos cítricos, algún matiz balsámico vegetal y leves tonos florales.

### Fase de boca.

En boca es dulce, muy fresco (buena acidez), ligero, sabroso con un estupendo equilibrio alcohol-dulzor-acidez, buena textura y un final fresco frutal y floral con una persistencia media larga.

### Conclusión.

Un vino bien elaborado y más elegante que potente. Muy agradable, tanto para iniciados como para personas a las que no le gusta el vino.

### **Paco del Castillo**

Profesor de Sumilleres y Experto en Análisis sensorial de vinos

