

El Aljarafe

El reino del mosto

■ José J. Morillo

>>Especial Ruta del Mosto

Curro Salado, regente de Bodegas Salado y septuagenario, es el testimonio vivo de la tradición vinatera en torno al mosto y el último fortín que resiste el paso del tiempo en las tierras albarizas altas del Aljarafe. Cuando llega el otoño, los bares de la comarca sirven este caldo que, aunque joven, tiene historia.

En esas mismas bodegas, situadas en Umbrete, ya trabajaron Rafael, su padre; su abuelo, Francisco; y su fundador y bisabuelo, Ramón. Son ahora sus hijos, Rafael y Santiago, los que continúan con la tradición. Pero ésta es sólo una muestra de una práctica que se repite en la comarca: bodegas centenarias con una producción artesanal y una distribución pequeña que se dispensa por la provincia de Sevilla.

Umbrete es ciudad del mosto, como reza el cartel que da la bienvenida a la villa, pero también lo son Villanueva del Ariscal y Espartinas. En los últimos tiempos se dibujó una ruta del mosto que, además de por los anteriores, pasa por Valencina de la Concepción, Bormujos, Benacazón, Olivares, Sanlúcar la Mayor y Bollullos de la Mitación. En todos, es fácil hallar viejas tabernas que sirven el caldo y hasta los producen en sus bocoyes – barril grande– o botas.

“Yo nací debajo de una bota”, comenta Curro Salado. Lo hace en unas bodegas con más de 1.000 botas antiguas de roble americano y que trabajan 450.000 kilos anuales de uva. Él mismo se considera “licenciado en viticultura” porque lo siente y porque, según confiesa, “no podría vivir sin ello”. El urbanismo desenfundado hizo que los viñedos se alejaran de la capital hispalense. Las suyas están en tres fincas en Huévar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes: La Serrana, Los Clérigos y Las Yeguas, de unas 80 hectáreas en su conjunto.

románticos. Vicente Sanchís, de 55 años, trabaja en astilleros, mientras que Antonio Vázquez y Luis Miguel León lo hacen para la empresa aeronáutica EADS. El primero es aficionado a la cultura del vino, el segundo al jazz y el tercero a la literatura. Un día, hará seis años, crearon una web (www.apoloybaco.com) para promover sus placeres. Se les quedó pequeña y ahora tienen una asociación con más de 600 socios.

Por estas fechas, los tres amigos recorren el Aljarafe en busca de lugares singulares. Cuenta el primero que cada sábado eligen un pueblo. Salen temprano, desayunan y, sobre el mediodía, comienzan la degustación. “Solemos ir en transporte público porque el mosto tiene hasta 12 grados y una copa de aquí y otra de allí, al final, te pones contento”, reconoce.