



© LOS AUTORES
© UNIVERSIDAD DE GRANADA
RUTAS PAISAJÍSTICAS POR EL VIÑEDO
DE LA PROVINCIA DE GRANADA

EDITA

Editorial Universidad de Granada
Campus Universitario de Cartuja
Antiguo Colegio Máximo
Telf.: 958 243 930 / 958 246 220
18071, GRANADA.
www.editorial.ugr.es

COMPAGINACIÓN Y PREIMPRESIÓN

Galerada, SIAG. GRANADA.

DISEÑO CUBIERTA E INTERIOR

Lalo Rojas. GRANADA.

IMPRIME

Imprenta Comercial. MOTRIL, GRANADA.

ENCUADERNACIÓN

Olmedo Hnos. OGÍJARES, GRANADA.

ISBN: 978-84-338-5875-7

Depósito legal: Gr./178-2016

Impreso en España

Printed in Spain

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Rutas paisajísticas por el viñedo de la provincia de Granada

JOSÉ LUIS ROSÚA
BERNARDO CORTÉS (EDS.)



GRANADA, 2016

Presentación

Horacio Calvente

*Presidente de la Denominación
de Origen Protegida de Vinos
de Calidad de Granada*

ES PARA MI UNA GRATA OPORTUNIDAD presentar esta aportación al conocimiento de los recursos agrícolas y naturales de la provincia de Granada. Los autores contribuyen a recopilar la historia enológica que posee la provincia de Granada, y hacer una puesta en valor de los viñedos tan singulares y diversos, que poseemos, además de caracterizar los paisajes que nos ofrecen, recogién dose así en este libro las referencias más destacables de este cultivo ancestral y reciente de la vid, en nuestra tierra, organizándolos en forma de rutas de grata visita.

Ya desde épocas inmemoriales, el vino y la uva ha acompañado en la mesa mediterránea, como elemento nutricional y como acompañante imprescindible de fiestas y reuniones sociales y familiares. Las características que presentan los vinos de nuestra tierra, no solo depende de las tareas de crianza, sino también de factores singulares y propios de nuestro terruño, como son suelo y clima, que han conformado históricamente, las diferentes tipologías de uva presentes en Granada. En este mismo sentido histórico y ancestral, se han conformado los paisajes que sirven de marco al viñedo provincial. Así se explican, las características propias de los vinos criados en la Costa y la Contraviesa-Alpujarra comparados con los procedentes de cualquier otra zonas interiores de nuestro territorio que vienen a definir sus notas de cata y calidad.

Para entender el porqué de cada variedad de vino, o de sus aromas, gustos y propiedades debemos previamente reconocer esas comarcas, que van a definir dichos caracteres vitivinícolas. Para ello se han agrupado en áreas concretas, las zonas de vides que comprende la provincia de Granada como son, Baza y Altiplano, Guadix y Los Valles, la costa oriental, La Alpujarra y Contraviesa y por último la zona de la Vega de Granada y alrededores. Y que mejor manera de definir las si utilizamos su paisaje, tan cambiante a lo largo de nuestra Granada.

Pero además de paisajes y viñedos se hace necesario recuperar la historia del vino en Granada. Y de este libro se derivan la necesidad de recuperar algunas variedades que están perdiendo con el paso del tiempo, así lo demuestra la enorme diversidad catalogada entre los años 1803-1804, por el sabio valenciano, Simón de Rojas Clemente que en un viaje por toda Andalucía, publica su Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en nuestra región, llegando a identificar 119 variedades de vides y otras tantas pendientes de estudio. Y hace ya sabrosos comentarios de como el mejor terreno para la viña es el secano y no el regadío y llega a entrar en el debate entre la capital y la provincia, en cuanto a calidad de vinos y producción, e incluso comenta las cortapisas históricas a su libre comercio, entre las comarcas de entonces.

De estas múltiples variedades de vides, muchas todavía están presentes en la provincia de Granada, a pesar de que la filoxera hizo estragos en la gran diversidad anterior, y debemos incentivar el interés en recuperarlas, para dar más personalidad a nuestros vinos, debiendo compartir suelos con las recientemente plantadas, como «mejorantes», de los caldos granadinos

Animo a los aficionados a que utilicen esta guía para que además de hacer «enoturismo», les sirva para conocer mejor nuestra provincia, tierra de buenas gentes y de trabajadores de la tierra, incansables al desaliento y a las dificultades de los tiempos. Siempre van a encontrar una bodega a mano y una conversación agradable y de camino vamos a contribuir

a que estas viñas permanezcan en nuestro paisaje y a que se mantenga su clara aportación al desarrollo social y económico que estos viñedos tienen en la provincia de Granada.

Mi reconocimiento a los autores y mi deseo de que esta aportación, sea una buena compañera de viaje, para el amante del vino y de la naturaleza y como no, para el futuro de la viña y las bodegas de nuestra provincia.

Vino y salud

Emilio Martínez de Victoria Muñoz
Catedrático de Fisiología
Instituto de Nutrición y Tecnología
de los Alimentos (INYTEA)
UNIVERSIDAD DE GRANADA

DESDE ÉPOCAS LEJANAS el vino se ha asociado de forma estrecha con la dieta, especialmente en los países mediterráneos. Cuando se habla de los fundamentos de la Dieta Mediterránea se acude a la triada mediterránea, el trigo, la vid y el olivo, es decir los cereales, el pan, el vino y el aceite de oliva virgen como los pilares que soportan este patrón alimentario. Hoy la Dieta mediterránea es reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad y se ha probado científicamente en una reciente publicación del estudio PREDIMED en *The New England Journal of Medicine*, la revista más prestigiosa en el campo de la Medicina, como un patrón alimentario saludable.

Existen diversos estudios epidemiológicos en grandes poblaciones que muestran que los consumidores moderados de alcohol tienen una menor mortalidad (por todas las causas y cardiovascular) al compararlos con los individuos abstemios o los grandes bebedores. Este hecho se describió ya en 1923 presentando una relación e U o J de la relación entre consumo de alcohol y mortalidad. Este hecho se mantiene a pesar de corregir esta relación con distintos factores de confusión (estatus socioeconómico, educación, etc.).

Actualmente las pruebas científicas sugieren un efecto protector de ingesta moderada de alcohol sobre los episodios cardiovasculares, incluyendo el infarto de miocardio, el ictus, las alteraciones vasculares periféricas y el fallo cardiaco congestivo. También se han descrito efectos positivos para el consumo mo-

derado de alcohol sobre el envejecimiento celular, la función cognitiva y la demencia. Estos efectos, y especialmente los relacionados con las enfermedades cardiovasculares, no solo se observaron en sujetos sanos sino también en pacientes que habían sufrido un infarto de miocardio, ictus o hipertensión.

Respecto a los mecanismos implicados en este efecto positivo del consumo moderado de alcohol en la mortalidad cardiovascular, recientes investigaciones apuntan a un incremento en los niveles sanguíneos de HDL, una lipoproteína que retira y transporta el colesterol desde la pared arterial hasta el hígado evitando su depósito y la formación de la placa de ateroma que está en el origen de la enfermedad coronaria isquémica. También disminuye la concentración de otra lipoproteína la LDL, responsable de transportar y depositar el colesterol en la pared arterial, al contrario de la HDL. Asimismo se ha descrito que el consumo moderado de alcohol tiene un efecto hipotensor y anticoagulante, disminuyendo la agregación de las plaquetas y previniendo la formación de trombos. De forma general, el consumo moderado de alcohol disminuye la inflamación crónica que está en el origen de las enfermedades cardiovasculares.

Además de los efectos sobre el sistema cardiovascular, el consumo moderado de alcohol tiene otros efectos positivos sobre la función inmune, mejora la sensibilidad tisular a la insulina haciendo menos probable el desarrollo de diabetes tipo 2.

Hasta ahora solo hemos hablado de los efectos del consumo moderado de alcohol y sus efectos positivos sobre la salud. Sin embargo, el vino es una bebida que además de contener alcohol procedente de la fermentación de los azúcares de la uva, contiene una gran cantidad de compuestos procedentes de esa misma uva o de la madera de las barricas donde se cría y envejece. Así, el vino tiene gran cantidad de compuestos fenólicos, llamados también polifenoles. La mayoría pertenecen al grupo de los flavonoides, aunque el más conocido, el resveratrol, no pertenece a este grupo. A todos ellos se les atribuyen efectos biológicos que pueden contribuir a la salud. Son compuesto antioxidantes que evitan los efectos nocivos de los radicales libres del oxígeno sobre nuestras células y en consecuencia enlentecen el proceso de envejecimiento celular y también

evitan el daño que producen estos radicales libres sobre distintas moléculas que están en la base del desarrollo de algunas enfermedades crónicas de gran incidencia y mortalidad como las cardiovasculares, el cáncer o la diabetes y también se relacionan con una menor incidencia de enfermedades neurodegenerativas como el Parkinson, Alzheimer y, en general, los trastornos cognitivos y de humor (depresión) asociados a la edad. También se han aislado otras moléculas, pequeños péptidos, a los que se le han atribuido propiedades disminuyendo la presión arterial.

Por ello, el vino además de su contenido en alcohol y el efecto positivo que su consumo moderado tiene sobre la mortalidad global de la población, contiene el valor añadido de estos compuestos procedentes de la uva con actividades biológicas que mejoran distintos aspectos de nuestra salud previniendo diferentes enfermedades crónicas. De hecho, numerosos estudios han probado los efectos positivos del consumo moderado de vino frente al consumo moderado de alcohol procedente de bebidas destiladas (ginebra, whisky, vodka, etc.). También debemos decir que aún quedan algunas dudas sobre las propiedades del vino en relación con la salud y la enfermedad, especialmente en relación al cáncer de mama, y son necesarios más estudios, especialmente ensayos clínicos y de intervención en humanos, para aclarar y confirmar algunas de las pretendidas propiedades de esta bebida que forma parte de nuestra alimentación.

Para terminar, no debemos olvidar en relación con el consumo de vino el término moderación ya que es crucial este concepto para disfrutar de sus propiedades saludables pues el consumo excesivo lo convierte en un riesgo importante para la salud, comportándose como un tóxico. Se entiende por consumo moderado una ración diaria de 1-2 copas de vino en las mujeres y 2-3 copas de vino en el hombre. Por encima de estas cantidades el vino pasa de tener un efecto saludable a tener un efecto negativo para nuestra salud. Paracelso, médico y químico suizo (siglo XV-XVI) dijo «Nada es veneno, todo es veneno: la diferencia está en la dosis».