Victoria de Jorge Ordoñez & Co. Un malagueño en la mesa de los Nobel.

El Victoria Nº 2, un blanco naturalmente dulce 100% Moscatel de Alejandría D.O Málaga, fue servido en la cena de entrega de los premios Nobel de 2.012, en la Gold Medal Gala del Instituto Reina Sofía de New York en 2.013 y en el 88 cumpleaños de la reina de Inglaterra, Isabel II. Un vino extraordinario que, desde su nacimiento, no ha parado de cosechar premios.

Su creador, el viticultor austriaco Alois Kracher, químico de formación, volcó toda su sabiduría en la elaboración, para los hermanos Ordoñez, de éste y otros vinos de altísima calidad en el corazón mismo de la sierra malagueña.

Cuando las familias Ordoñez y Kracher se unieron para fundar Jorge Ordoñez & Co., junto a un grupo de amigos y empresarios malagueños, tenían claro que la filosofía de la recién nacida bodega sería la de innovar constantemente, buscando la mayor calidad.

Alois Kracher, «Luis», sería la pieza clave de la innovación, pues su palmarés como enólogo no dejaba lugar a dudas; era el mejor.

Y Mientras Jorge, líder del proyecto, convertido hoy en una de las más importantes personalidades dentro del mundo del vino, canalizaba su experiencia como distribuidor en América y se embarcaba en la titánica tarea de implantar los cambios necesarios a un lado y otro del atlántico, para que los caldos españoles ocuparan el lugar de prestigio que les corresponde, su hermana Victoria, médico de profesión se convertía, dentro de la bodega, en la mejor alumna de Kracher.

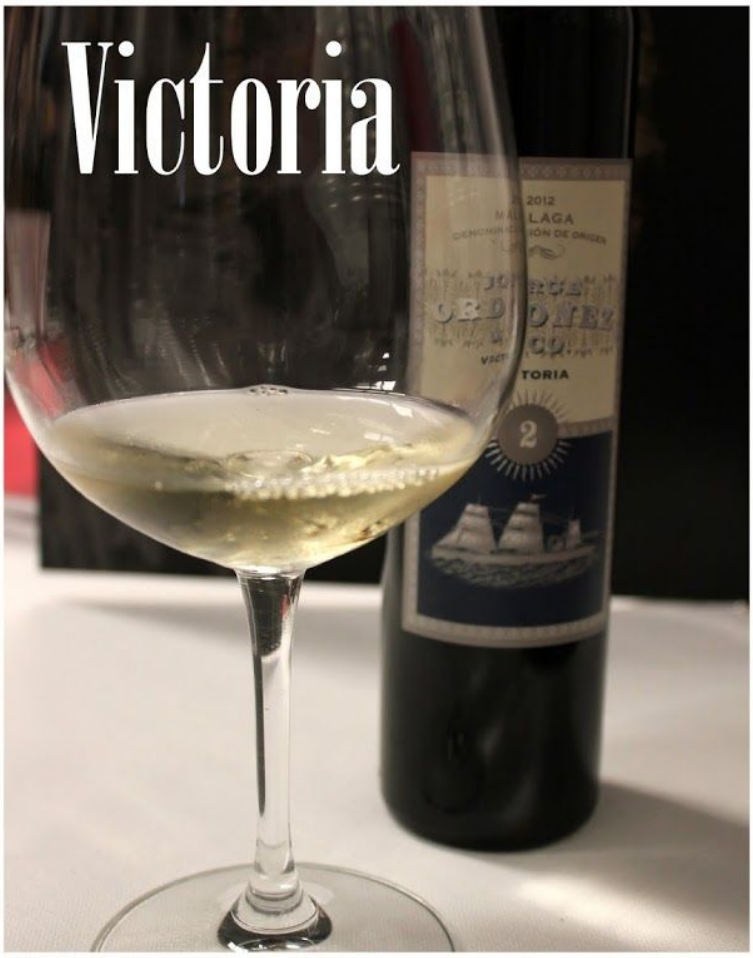
Así, tras la prematura muerte de Alois, a quien sucedería su hijo Gerhard en la dirección técnica, ella tomaría las riendas de la misma y se encargaría de que los

vinos creados por él se siguieran produciendo de la misma manera.

Confiesa que cuando supo que el número 2 de los blancos naturalmente dulces llevaría su nombre, se sintió abrumada.

Sin embargo, hoy agradece orgullosa el haber recibido este regalo de parte de uno de los bodegueros más laureados y aclamados que el mundo del vino ha tenido a lo largo de su historia.

Jorge Ordoñez & Co. cumple ahora 10 años ofreciéndonos unos maravillosos e innovadores vinos que son a su vez un homenaje al pasado. Una muestra del respeto por el producto desde su origen; las viejas cepas de la Axarquía malagueña.



Almachar. El origen.

Almachar es una pequeña localidad de la Axarquía malagueña situada junto al Mediterráneo, entre montañas de grandes pendientes y con suelos de pizarra.

Famosa por sus excelentes pasas, es además una de las zonas más antiguas de Europa dedicada al cultivo de la vid.

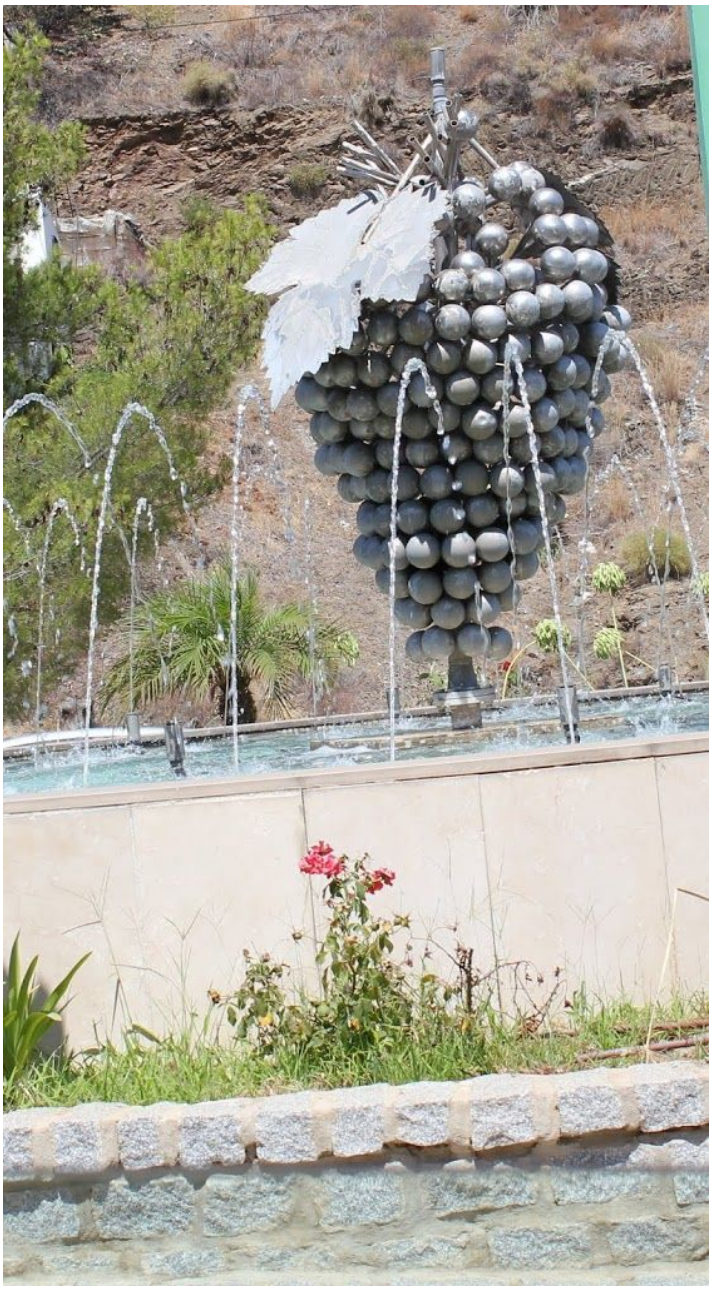
Repleta de cepas centenarias de Moscatel de Alejandría, fue la villa elegida por los hermanos Ordoñez, allá por 2004, para establecer su bodega, con la intención de iniciar una producción de vinos de calidad recuperando así, de paso y de

manera sostenible, la economía local.

Debido a lo abrupto del terreno con grandes inclinaciones, en ocasiones de hasta el 70%, la vendimia de esta uva dorada, se convierte en la más singular del viejo continente; pues debe realizarse a mano y servirse de mulas para su traslado.

Los viñedos, practicamente extinguidos tras la filoxera que asoló Málaga a finales del s.XIX, se encuentran hoy recuperados y repartidos por toda la zona, en diferentes parcelas de 3.000 cepas por hectárea, con una edad que va desde los 40 años a los más de 100.

Un invierno muy seco ha condicionado que este año la campaña se adelantara, por la necesidad de coger la uva bien hidratada. Se prevé una cosecha limitada, pero de gran calidad.



Cortijos de la zona en los que se pueden observar las zonas destinadas a secar la uva para hacer pasas.

La Vendimia

Vamos a recoger uvas. Nos acompañas?

La uva se cosecha en diferentes fases según el vino para el que estén destinadas; teniendo en cuenta la maduración, edad de la cepa y localización; pues todo ello influirá en el resultado final del mismo.

En cajas, con una capacidad para diez kilos de uva, van colocando los racimos, con sumo cuidado para evitar al máximo los golpes en el fruto, y se cargan a lomos de las pacientes mulas encargadas de subirlas y transportarlas hasta el lugar de recogida previsto para su traslado a la bodega.

Cada jornada de labor está supervisada por un capataz que, en este caso además, se encargó de responder a nuestras preguntas y enseñarnos los entresijos de tan peculiar vendimia.

Una jornada tuiteada al minuto en la que tuvimos el privilegio de coger y probar una de las uvas más ricas del mundo, traídas por los fenicios hasta Andalucía hace

3 milenios, desde la ciudad egipcia que les da nombre y que se han cultivado en esta comarca durante más de 2.000 años.

El Tesoro de Almachar

El protagonista de la mañana

Las Bloggers de Granada

La cosecha

La Bodega

Tras nuestro paso por los viñedos, llegamos hasta las oficinas y bodega del Grupo Jorge Ordoñez, donde nos esperan sus productos y Victoria, directora y alma de la empresa.

Nos recibe con una gran sonrisa, acompañada por dos de sus enólogos, Natalie y Nacho, con los que colabora mano a mano en la creación de nuevos vinos, con otras denominaciones de origen, de los que nos da unas pinceladas antes de pasar a la cata y profundizar en la filosofía y sistema de elaboración de sus vinos 100% malagueños, en la que participa también, desde 2010, el enólogo neozelandés Alistair Gardner, asistiendo a la dirección técnica.

Alistair es experto en la elaboración de blancos secos y colabora en otras bodegas Jorge Ordoñez en Rías Baixas y Valdeorras.

La Fermentación

Desde que la uva llega a la bodega, hasta que se convierte en vino, pasa por distintas fases en las que son fundamentales la limpieza y selección de la misma, así como el constante control de la temperatura.

Nos encontramos con unas modernas instalaciones en las que la técnica se pone al servicio de la creación y elaboración de unos vinos puros, sin añadidos artificiales, en los que el frío será la clave para conseguir la fermentación deseada en cada variedad.

La Cata

Botani Blanco Seco

Comenzamos con Botani Blanco, un seductor Moscatel seco, elaborado a partir de una uva hasta entonces usada por los malagueños, para crear vinos dulces. Se convierte en el primero de estas características, sorprendiendo por su perfume y notas florales a cuantos lo prueban. Con un maridaje de lo más versátil, combina de maravilla con pescados, mariscos, moluscos, platos orientales, picantes y exóticos o platos con trufa negra, arroces y pastas.

Botani Garnacha

Continuamos con el Botani Garnacha, elaborado a partir de esta variedad de uva tinta cultivada en la Axarquía, ostentando así la D.O. Sierras de Málaga.

Es el primer tinto lanzado por la bodega, sensiblemente afrutado con matices a cereza y anís y una nota floral picante en la nariz, según la nota de cata, que a mí

me recordó al aroma del clavo.
Marida de maravilla con carnes rojas y de caza.

Nos hemos quedado sin probar el Botani Espumoso; está agotado pues al parecer su perfume exótico y frescas burbujas entusiasman a quienes lo prueban. Espero que no se me escape la próxima cosecha.

Selección Especial Nº 1. Blanco naturalmente dulce

Pasamos pues a catar los dulces y comenzamos por el Selección Especial Nº 1.
Un dulce que sorprende por su ligereza y frescura. Con toques de cítricos con miel y frutas tropicales es ideal como aperitivo, acompañando un buen jamón o embutidos, o servido con los postres.

Victoria Nº 2. Blanco naturalmente dulce.

Elaborado con una selección de la mejor fruta de viñedos situados a gran altitud, El estadounidense Robert Parker, uno de los más influyentes críticos de vino del mundo, cató personalmente la añada del Victoria 2012 y le otorgó 95 puntos sobre 100, destacando en su nota de cata, su textura excepcional y super pureza, el impactante aroma a albaricoque caramelizado, mermelada de durazno y frutos tropicales; diciendo además que: “es un vino tan sensacional como singular. Hay que saborearlo para creerlo”.

Ideal con el foiè gras y los quesos, es perfecto además a los postres para acompañar helados, fresas o dulces.

Victoria Nº 2, se puede encontrar en la Cartas de los mejores restaurantes del mundo.

Gelée de Vino de Málaga Naturalmente dulce Nº2 Victoria.

Elaborada con su excepcional vino, sin adición de azúcar y usando como gelificante tan sólo pectina natural. Se corresponde fielmente con el vino y es por tanto ideal con quesos, caza y foie gras. Siendo un aliado perfecto en repostería.

Viñas Viejas Nº3. Blanco naturalmente dulce.

De color dorado, sabroso, fresco, dulce y con un potente aroma floral, este vino elaborado con el fruto de viñedos de entre 80 y 100 años de edad, secado a la sombra durante dos meses, va perfectamente con queso, helados cítricos , tartas de limón o solo, pero con chocolate negro es impresionante.

Esencia Nº4. Blanco naturalmente dulce.

El Esencia es un vino único en su clase en España, por lo que no está acogido a ninguna denominación de origen. La mayor aportación de Alois Kracher al panorama vinícola de nuestro país.

Denso y de color anaranjado con aromas a frutas confitadas, piel de naranja, melocotones o albaricoques. Comparado con los mejores Tokaji húngaros, ha sido considerado como el mejor vino blanco de España. Un vino de postre que puede ser tomado como postre.

Y hasta aquí la magnífica experiencia con el Grupo Jorge Ordoñez.
Nos despedimos agradecidos con un pequeño tesoro en nuestras manos; Un Botani blanco seco y un maravilloso Victoria Nº2 de 2013 que reservaré para ocasiones especiales. Puedes encontrarlos a la venta en su página web junto a una extensa información y muchos y deliciosos vinos.

www.grupojorgeordonez.com

Los Bloggers acabaremos la jornada en la vecina Torre del Mar disfrutando de una deliciosa comida a pié de playa, regada como no podía ser de otra manera, con un blanco bien fresquito de los hermanos Ordoñez, gentileza de nuestros amigos María y Ángel de Oak Power

Ensalada, Gambas Pil-Pil, Boquerones, Cazón en adobo, Puntillitas y Helado de turrón. Un fantástico menú típico de la costa del sol.