

# L'école

Valle del Genal • Vino blanco  
Málaga

## FICHA TÉCNICA



*Nombre del vino* L'école Blanco (añada 2019)  
*Tipo* Blanco seco  
*Variedades* Moscatel de Alejandría 100 %

*Crianza* **CRIANZA**  
En movimiento, en sus lías finas, a temperatura controlada menor a 12 °C, durante cuatro meses

*Edad del viñedo* **TERRENO**  
50 - 120 años  
*Zona* Valle del Genal  
*Franja altitudinal* 800 - 1000 metros  
*Climatología* Mediterráneo continental  
*Orientación* NE - SE  
*Insolación potencial anual* 3400 horas  
*Pluviometría media anual* 750 - 1000 mm  
*Temperatura media anual* 15 °C  
*Pendientes* 15 - 35 %  
*Suelo* Arcilla-pizarra  
*Sistema de cultivo* Viñedo en vaso  
*Producción* ≤ 1 kg/cepa

*Vendimia* **VENDIMIA**  
Manual tradicional al amanecer  
*Selección* Manual de racimos  
*Transporte* Cajas de 15 kg  
*Rendimiento* ≤ 50 %

*Selección* **ELABORACIÓN**  
*Fermentación* Doble selección manual en mesa  
Temperatura controlada (13 °C) en depósitos de acero inoxidable  
*Filtración y clarificación* No  
*Embotellado* En la propia bodega, a mano  
*Producción* 700 botellas  
*Consumo óptimo* Desde 6 meses a 3 años de botella

## ELABORADO POR

Ernesto Pérez Guerrero  
Manuel Gutiérrez de la Flor  
(enólogos)

*Grado alcohólico* **ANÁLISIS TÉCNICO**  
13 %  
*Ph* 3,12  
*Acidez volátil* 0,1 gr/l  
*Acidez total* 6,12 gr/l  
*Azúcares reductores* ≤ 0,5 gr/l



Fotografías: Juan Corbacho Sánchez

## UN POCO DE HISTORIA

---

### El viñedo del valle del Genal

Juan Corbacho Sánchez

Hablar del valle del Genal es hacerlo del viñedo; de la bonanza económica que produjo este en la zona, todavía palpable en las reformas que sufrieron las iglesias entre los siglos XVIII y XIX; de las casas dieciochescas; etc. Todo se torció a fines del siglo XIX por la archiconocida plaga de filoxera que asoló la práctica totalidad del viñedo malagueño, consecuencia directa de la emigración de principios del siglo XX.

Con los años, el viñedo se ha ido recuperando poco a poco, pero de manera muy puntual y no como método de subsistencia por lo general; así, se conserva como algo realizado para consumo propio, aunque se produzcan ventas de mosto y vinagre. Por ello, es interesante hacernos una idea de cómo fue nuestro valle a comienzos y mediados del siglo XIX, y como prueba de esta proliferación del viñedo están la treintena de lagares que, en ruinas, aún se observan en el término municipal de Atajate, como el lagar de Las Veguetas o el lagar de la Cañada de Pinitos.

En el libro *Viajeros del XIX cabalgan por la Serranía de Ronda*, de Antonio Garrido Domínguez, aparecen unos relatos interesantísimos sobre el aspecto que ofrecían estas tierras en su época de bonanza vitivinícola, como el que nos ofrece el viajero George Dennis cuando salía de Atajate: «Entramos en una zona rica en viñedos y luego en una región más montañosa; el sonoro y profundo golpeteo del reloj de una iglesia y el eco corriendo por las laderas vino a romper el silencio. Mirando hacia el valle, se distinguían, a través de la niebla, las torres y las casas de Benadalid a nuestros pies».

Profundizando en el origen de los viñedos del Genal, es necesario acudir a los libros de apeo y repartimiento de bienes de moriscos realizados tras la Guerra de las Alpujarras (1568-1571), donde ya aparecen numerosas viñas. Si se tiene en cuenta que el Genal fue una zona poco romanizada, es sensato pensar que el viñedo fue introducido en esta zona en época medieval, quizá por sus propiedades medicinales o para la fabricación de perfumes; todo esto último son suposiciones sin base histórica.

En definitiva, el vino se consagra como uno de los símbolos de los pueblos del Genal, con un legado material, como son los lagares, que perdura hasta nuestros días. Sin embargo, por la desidia habitual, es un patrimonio en vías de extinción, último testimonio de otra época en la que, económicamente, estos pueblos eran prósperos.

Geográficamente, los viñedos del Genal, debido a la accidentada orografía del terreno, se sitúan en pendiente y, tradicionalmente, con las cepas dispuestas de manera desordenada, si bien esto último ha cambiado en los últimos tiempos y dado un cierto orden a las cepas para su más fácil recolección. En ese sentido, las viñas se sitúan tanto en altas cumbres como en pendientes, buscando los arroyos que forman pequeños valles, como observamos en los viñedos que subsisten en las cercanías del arroyo del Oro, en Atajate.



Fotografías: Juan Corbacho Sánchez

## ZONA

---

El sudoeste de la provincia de Málaga, con una altitud media elevada de 800-1000 metros sobre el nivel del mar, está dotada de un microclima mediterráneo continental, con fuerte influencia marítima, que hace de regulador de maduración y con una temperatura media de 15 °C.

Los viñedos se enclavan en laderas de suelo arcilloso-pizarroso, con elevadas pendientes y baja producción por hectárea. La moscatel de Alejandría hace presencia con cepas de edades comprendidas entre 50 y 90 años.

Los viñedos de L'école combinan dos composiciones:

*Suelos arcillosos:* presentan más capacidad para retener nutrientes y agua. Ofrecen vinos elegantes, con estructura, ya que los ciclos de maduración son más largos y se consigue una mayor carga de polifenoles durante la maduración.

*Suelos pizarrosos:* son suelos pobres, con poca materia orgánica, característicos por expresar en los vinos aromas minerales.

## VALLE DEL GENAL

---

La cuenca del río Genal se encuentra en el sector occidental de la provincia de Málaga, dentro de la comarca de la Serranía de Ronda, concretamente al sur de dicho municipio, y pertenece a la cuenca sur, desde el punto de vista de la administración hidrográfica.

Está delimitada al este por la sierra Palmitera (Cascajares, 1416 m) y por la sierra Bermeja (Los Reales, 1452 m); al norte, por la sierra del Oreganal (Jaraštepar, 1427 m); al oeste, por la dorsal Atajate-Gaucín (Poyato, 1137 m, y Hacho, 1012 m); así, el sur es la salida natural que la conecta con el *flysch* del Campo de Gibraltar. Esta situación hace del valle del Genal un territorio muy cerrado y compartimentado de difícil acceso, tanto desde la meseta de Ronda como desde el valle del Guadiaro y la Costa del Sol.

En su cabecera, la cuenca sigue la dirección este-oeste, hasta poco antes de la confluencia con el río Gorgote, donde cambia a dirección noreste-suroeste; finalmente, en el término municipal de Casares, confluye con el río Guadiaro y presenta una dirección norte-sur.

Como aproximación a sus dimensiones, cabe decir que la cuenca posee una extensión de 343 km<sup>2</sup>, con una anchura máxima de 19 km, obtenida en el tramo de dirección este-oeste, y una anchura mínima de 6 km, desde la sierra Crestellina hasta la confluencia con el río Guadiaro, lo que supone la parte baja de la cuenca, cuya anchura media es de unos 12,5 km, mientras que la longitud del cauce del río, desde el río Seco a la confluencia con el río Guadiaro, es de unos 62,9 km.



Fotografías: Juan Corbacho Sánchez

## POBLACIÓN

---

El Valle del Genal se localiza entre el Parque Natural de la Sierra de las Nieves, el Parque Natural Sierra de Grazalema y el Parque Natural de los Alcornocales.

El valle del río Genal es el territorio de la Serranía de Ronda que cuenta con mayor número de municipios, 15 sobre los 25 del total. Aunque reúne muy pocos habitantes (9000 aproximadamente), sus gentes luchan por aferrarse a la tierra. La emigración y el descenso vegetativo (menos hijos por unidad familiar) han supuesto una enorme pérdida de población.

Sus pueblos son Pujerra, Igualeja, Parauta, Cartajima, Júzcar, Faraján, Alpandeire, Atajate, Benadid, Benalauría, Algatocín, Jubrique, Genalguacil, Benarrabá y Gaucín.

Lo más genuino del paisaje del Valle del Genal es la diversidad de terrenos que lo conforman. Así, podemos distinguir hasta cinco unidades topográficas distintas que originan una vegetación rica y diversa:

*Primero:* el macizo de peridotitas de sierra Bermeja (rocas ígneas), que da lugar a matorrales con abundancia de plantas que solo viven en estas sierras (endemismos) y cuya presencia se explica por la existencia de metales pesados en el subsuelo. Entre los pinares destacan los pinsapares de *Abies pinsapo*, únicos en el mundo sobre serpentinas.

*Segundo:* materiales calizos, en los que la vegetación predominante son matorrales que han sustituido a los encinares. Son también abundantes los coscojares y las sabinas.

*Tercero:* materiales pizarrosos silíceos en los que predomina el alcornocal y en los que pueden encontrarse madroñales, jarales y brezales endémicos con aulagas. En barrancos umbríos aparecen el quejigal y antiguos castañares; incluso indicios de robledal.

*Cuarto:* en los valles fluviales, con una variada mezcla de materiales de arrastre, predomina la vegetación riparia, formada por sauces, fresnos, chopos, adelfas, alisos, e incluso laureles, acebos, helechos y juncales.

*Quinto:* en los terrenos arcillosos del Bajo Genal, la vegetación está muy empobrecida. Debido al uso que se le da al territorio son muy abundantes los lentiscales, los jarales, los aulagares y los pastizales.

El río Genal nace en las estribaciones más accidentadas de la sierra de las Nieves. En el pueblo de Igualeja, un espectacular nacimiento aporta un cristalino caudal a su cauce; su longitud es de unos 53 km. Circula al norte y al este por las sierras de Cartajima e Igualeja, y hacia el sur, por sierra Bermeja. Recorre un curso paralelo al río Guadiaro y a la altura de Casares se unen para desembocar en el Mediterráneo.



Fotografías: Ernesto Pérez Guerrero

## CLIMA

---

En síntesis, el valle posee inviernos suaves, que se endurecen hacia las cumbres más altas; primaveras cortas, como consecuencia de las aún bajas temperaturas, en torno a los 13 °C; veranos no demasiado calurosos; y otoños muy benignos, con valores superiores a la primavera; además de un ombroclima húmedo, que en el área próxima a la confluencia con el río Guadiaro pasa a ser subhúmedo.

Como conclusión, puede decirse que el Valle del Genal posee un clima húmedo, tal y como muestran los distintos índices, condicionado por la compartimentación del relieve, lo que genera una amplia variedad de connotaciones microclimáticas, y una acusada sequía estival que, según la clasificación de Capel Molina, se correspondería con el clima mediterráneo continental.

## L'ÉCOLE BLANCO 2019

---

Vino blanco seco

CRIANZA: lías finas a temperatura controlada de 12 °C

NOTA DE CATA: color amarillo pajizo, nítido y denso; nariz intensa y compleja, varietal y elegante; aparecen aromas a frutas blancas de hueso (melocotón, lichi) y cítricos (pomelo, piña) sobre fondo marcado de miel, heno cortado, hinojo y notas intensas florales (flor blanca, azahar). En boca, la entrada es elegante, de longitud media-larga, con volumen y grasa medios en equilibrio con la tensión y las sensaciones frescas y salinas; cuenta con una gran frutuosidad en el centro de la boca y una lateralidad que le aporta gran amplitud.

## MARIDAJE

---

Con pescados blancos y carnosos, como el rape o la dorada a la brasa, con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Con mariscos a la plancha, como cigalas o langostas. Un ajoblanco con ligera textura grasa pondrá a prueba su naturaleza aromática y fresca.

Con guisos y arroces marineros, cuscús, salazones, quesos azules, quesos crema (especialmente de cabra); con aperitivos o combinados con pasta fresca, *risottos* y platos con huevos poché.

Con toda clase de carpachos y ceviches, unido a los representantes menos intensos de la similar cocina japonesa, hace un matrimonio muy agradable por su capacidad para limpiar la boca.

Asimismo, alcanza platos de carnes blancas a base de conejo, pavo o pollo, tanto en guisos como a la plancha.

Condiciones de consumo: entre 7 y 9 °C, con uso o no de decantador.

Condiciones de conservación: entre 10 y 14 °C, y no menos de 30 % de humedad.