

BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

Cristina Fernández

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-



**laArruzafa**  
HOSPITAL  
**URGENCIAS 24 H**  
PARA CONSULTAS Y CIRUGÍAS  
T. 957 76 76 10  
Avda. La Arruzafa, 9. 14012. Córdoba  
www.hospitalarruzafa.com

## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

### Cristina Fernández

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

¡SEGUIMOS ABIERTOS!

La magia del cine continúa en ARTESIETE HOLEA



ARTESIETE



## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

**Cristina Fernández**

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

## BALEARIA

#MeVoySeguro

- ✓ Pasajeros sin coche, embarcar 60 minutos antes de la salida.
- ✓ Pasajeros con coche, embarcar 90 minutos antes de la salida.
- ✓ Se cerrarán los controles de acceso al buque 15 minutos antes de la salida.
- ✓ Evitar reservas OPEN, cerrando el día y la hora de tu viaje de ida y vuelta.
- ✓ No se permite la venta de billetes en el Puerto de Algeciras. Reserve en [balearia.com](http://balearia.com) o al teléfono 966251097.



[balearia.com](http://balearia.com)

## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

### Cristina Fernández

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

# Málaga hoy

¿Quieres ser Suscriptor?

Todo son Ventajas

club del Suscriptor

**TARIFAS ESPECIALES**

Lunes a domingo 36,83 € mes  
Lunes a sábado 31,25 € mes

**OFERTA EDITORIAL**

Te llevamos tu Diario A DOMICILIO y además la revista Diez Minutos los domingos, o puedes retirarlo con la Tarjeta de Suscriptor en tu Punto de Venta

**EDICIÓN en PDF**

Acceso diario a Málaga Hoy en tu Tablet

**Málaga hoy**

Más información: 900 199 931  
(Lunes a viernes 8 a 15 horas)

[suscripcion@grupojoly.com](mailto:suscripcion@grupojoly.com)

**NUEVAS SUSCRIPCIONES:**  
647505214

Otra forma de ver las cosas

## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

**Cristina Fernández**

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración histórica y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

¡Buenos días, Luis!

¿LO DE SIEMPRE?

Compra en comercios de Albolote



El comercio local te conoce, te cuida y te necesita ahora más que nunca.

#ComercioLocalMasQueNunca



## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

### Cristina Fernández

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

## Diario de Almería

¿Quieres ser Suscriptor?

Todo son Ventajas

club del Suscriptor

**TARIFAS ESPECIALES**  
Lunes a domingo 25 € mes  
Lunes a sábado 20 € mes

**EDICIÓN en PDF**  
Acceso a Diario de Almería en tu Tablet

**OFERTA EDITORIAL**  
Te llevamos tu Diario A DOMICILIO y además la revista Diez Minutos los domingos, o puedes retirarlo con la Tarjeta de Suscriptor en tu Punto de Venta

Más información: 900 199 931  
(Lunes a viernes 8 a 15 horas)  
suscripcion@grupojoly.com

**NUEVAS SUSCRIPCIONES:**  
635607610

## BIBI GARCÍA

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

### Cristina Fernández

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

### DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

## “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súperdiversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

Paga rápido  
Paga con  
tranquilidad

CAJA RURAL DEL SUR

Apple Pay

**BIBI GARCÍA**

Enóloga y directora técnica del Cortijo Los Aguilares de Ronda

**Cristina Fernández**

—¿Qué ha supuesto el vino durante el confinamiento?

—Los enólogos bromeábamos diciendo que salvábamos almas de tanto desconcierto. El beber es una forma de viajar. Lo que intentamos es que un vino te transporte al paisaje donde se elabora, que te cuente cosas sobre cómo y quién lo hace, que te traiga recuerdos. Es una herramienta de hedonismo, de disfrute, tratamos de hacer vinos que estén muy buenos, que provoquen una buena sensación nada más abrir la botella.

—¿Se conoce más de vinos hoy que hace una década?

—Muchísimo más. En Andalucía se bebía vino, pero su consumo era más elitista. Durante muchos años se ha rodeado de un esnobismo que la gente le tenía miedo, creían que estaba limitado a los expertos. Pero nosotros elaboramos al año 100.000 botellas y no hay esa cantidad de expertos. Nos interesa mucho más el cliente final. El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella.

—¿Hay que seguir perdiéndole el miedo?

—Se está consiguiendo con mucho trabajo de comunicación. Los jóvenes se están atreviendo mucho más, pero aún queda. España es el principal viñedo del mundo, el que tiene más superficie de viñas, somos el tercero en cuanto a producción y estamos los quintos o sextos en cuanto a valor del vino. En el consumo per cápita estamos a la cola, a pesar de tener al vino cosido a nuestra propia cultura. Incluso durante la dominación musulmana se mantuvo la actividad vinícola en zonas como Ronda. La tradición es muy potente y, por desgracia, en el último siglo se ha perdido muchísimo y nos han adelantado



JAVIER FLORES

## DEL PERFUME A LA ENOLOGÍA

El olfato siempre fue su sentido más desarrollado. Por eso, la sevillana Bibi García quiso ser perfumista. Estudió Química y francés con este propósito, pero hizo un máster en Madrid de viticultura y se enganchó a la enología desde la primera vendimia. Trabajó en Chile y luego en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En 2006 recaló en Ronda para trabajar en la bodega Cortijo Los Aguilares, donde hace vinos que ostentan varios premios mundiales, como el Pinot Noir. Los monovarietales se venden por cupos a lugares tan lejanos como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

# “Los vinos andaluces podrían ser los más caros del mundo”

países que ni siquiera son productores y que consumen más que nosotros.

—En los restaurantes siguen ofreciendo principalmente Rioja y Ribera...

—Es cuestión de que en bodegas más industriales los costes de producción son mu-

tener una variedad impresionante y a unos precios, a veces, de risa. Tenemos la mejor relación calidad precio del mundo.

—¿Qué pasa con los caldos andaluces?

—Los vinos andaluces tienen un patrimonio descomunal,

miento de sacar pecho y recuperar el prestigio que se merecen estos vinos con elaboración históricas y singulares que no se dan en ninguna parte del mundo y que son auténticas joyas.

—¿Y qué pasó en Ronda?

—En Ronda el vino era la actividad principal de la comarca desde hacía dos mil años. Pero nos venció la filoxera. Era una zona mal comunicada y se abandonó, acabando con una tradición milenaria. Fue en los años 80 y 90 cuando una serie de inversores pioneros y valientes decidieron recuperar la actividad en la zona. José Antonio Itarte, el fundador de la bodega Los Aguilares, que acaba de fallecer, era un industrial vasco, amante del vino, y cuando se jubiló decidió invertir por su vínculo con Málaga

quiso hacerlo aquí. Así se inició el proyecto.

—¿Qué tienen de especial?

—El paisaje y el clima marcan mucho los vinos. Aquí no se vincula el vino a una variedad de uva concreta porque los pioneros apostaron por muchas diferentes, cada uno con una filosofía distinta. Es una zona muy divertida para los aficionados al vino porque aquí puede probar vinos súper diversos, muy singulares y de calidad. No hay una identidad varietal pero sí es muy potente el clima. A pesar de ser un clima mediterráneo, hay mucha oscilación de temperaturas y los vinos tienen un fuerte carácter atlántico. Hay una fusión de dos corrientes y el resultado es que son vinos bastante singulares.

—Tenían fama de caros...

—Eso es según se mire. Aquí todo es manual, son productos de artesanía, son caros si se compara con un vino industrial de una zona en la que se producen millones de botellas. Aquí todas las bodegas son pequeñísimas, la mayor parte es viticultura ecológica, todos estos factores suman. Para mí un vino sería caro si lo pruebas y te decepciona. Con los años han demostrado que son vinos de mucha calidad.

—La globalización abre mercados. ¿Tiene también una parte negativa?

—Yo creo que bien entendida y bien llevada no tiene que ser negativa. Aunque defienda el consumo local, nos permite también conocer la cultura del vino de cualquier país sin tener que viajar miles de kilómetros, es algo fascinante. También tener información al instante o ponerte en contacto con otros productores, en todo el mundo se hacen verdaderas joyas. El vino con moderación es cultura, es disfrute y es salud.

“El mejor vino es el que más te guste y eso nadie te lo puede discutir, valga lo que valga la botella”

cho más bajos y la hostelería le saca mucha más ventaja. Pero es algo que está cambiando. Hoy en día en cualquier ciudad encontramos bares de vinos que ofrecen una carta amplísima de vinos locales y otras zonas. En España tenemos la suerte de

deberían de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, con una tradición de siglos. Pero nos pasa lo de siempre, que no nos sabemos vender. Estos vinos en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo. Ahora hay un movi-

**Diario de Sevilla**

¿Quieres ser Suscriptor?

Todo son Ventajas

club del Suscriptor



Diario de Sevilla

### TARIFAS ESPECIALES

Lunes a domingo 38,92 € mes  
Lunes a sábado 31,25 € mes

### OFERTA EDITORIAL

Te llevamos tu Diario A DOMICILIO y además la revista Diez Minutos los domingos, o puedes retirarlo con la Tarjeta de Suscriptor en tu Punto de Venta

Más información: 900 199 931  
(Lunes a viernes 8 a 15 horas)

[suscripciones@diariodesevilla.es](mailto:suscripciones@diariodesevilla.es)

### EDICIÓN en PDF

Acceso a Diario de Sevilla en tu Tablet



NUEVAS SUSCRIPCIONES:

635607610



