

NOTA DE PRENSA  
06/09/2019

## Cortijo los Aguilares de Ronda consigue su tercer oro en el “Mondial des Pinots” de Suiza

ES EL ÚNICO PINOT NOIR ESPAÑOL CON ESTE RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL, QUE YA OBTUVO TAMBIÉN EN 2009 Y 2011

LA PEQUEÑA BODEGA RONDEÑA SE HA IMPUESTO A VINOS DE PAÍSES CON GRAN TRADICIÓN EN ESTA VARIEDAD COMO FRANCIA, ALEMANIA O SUIZA

EL PREMIO VUELVE A RECONOCER LA INSÓLITA APUESTA DE LA BODEGA POR CULTIVAR EN ANDALUCÍA UNA UVA QUE PREFIERE LOS CLIMAS MÁS FRÍOS

La bodega andaluza Cortijo Los Aguilares ha obtenido, por tercera vez, la Medalla de Oro en el “**Mondial des Pinots**” de Sierre (Suiza), el concurso internacional de vinos elaborados con esta variedad más prestigioso del mundo. Se trata de un hito excepcional, no sólo por volver a lograr un premio que ya obtuvo en 2009 y 2011, sino por tratarse de un vino elaborado con una variedad minoritaria en España y de difícil manejo en Andalucía, ya que se comporta mejor en climas más fríos. Hacerse por tercera vez con este premio desde una pequeña bodega de la Serranía de Ronda, superando a vinos de países como Francia, Alemania o Suiza – con gran tradición y conocimiento de esta uva –, supone el reconocimiento a la apuesta del Cortijo Los Aguilares por elaborar un vino con estilo propio aplicando los criterios de calidad más exigentes.

El “Mondial des Pinots” se celebra desde 1998 y está organizado por la asociación suiza **VINEA**, responsable de otros concursos de reconocido prestigio como el Mondial du Merlot o el Grand Prix du Vin Suisse. A la vigésimo segunda edición, que ha dado a conocer hoy el palmáres, se han presentado 1212 vinos procedentes de 29 países. El jurado ha estado compuesto por 60 enólogos, Master of Wine y periodistas especializados de 18 nacionalidades. El premio se entrega esta tarde en Sierre, Suiza.

Bibi García, enóloga de la bodega, asegura que el Pinot Noir 2018 premiado “es probablemente el más fino y elegante que hemos elaborado hasta la fecha, gracias a que la añada tuvo un invierno muy lluvioso y un verano suave, que propició una maduración pausada”. Este monovarietal es un vino con “estilo propio” que “refleja muy bien lo original de nuestra finca: un viñedo situado en el corazón de Andalucía, manejado en ecológico y que combina una

excelente madurez con la frescura que aporta estar a gran altura, nuestros vinos son vinos de montaña”. Y es que la bodega Cortijo Los Aguilares se ubica en la Serranía de Ronda, a más de 900 metros sobre el nivel del mar. Su emplazamiento le confiere unas condiciones óptimas para la maduración de las distintas

variedades que cultiva, todas amparadas bajo la Denominación de Origen Sierras de Málaga. Además, desde hace unos años es miembro de **Grandes Pagos de España**, una asociación sin ánimo de lucro que defiende la personalidad única de los vinos producidos en un paraje o finca concretos y reúne a 29 prestigiosas bodegas de todo el territorio nacional con una máxima común: elaborar vinos excelentes en armonía con el suelo, la naturaleza y el clima de cada viñedo.

### **Cuidar el campo como un jardín**

El amor por los vinos de Borgoña del propietario de la bodega es la razón por la que la Pinot Noir llegó a la Serranía de Ronda hace 20 años, cuando el empresario Jose Antonio Itarte fundó la bodega. La enóloga reconoce que es muy “insólito” elaborar esta uva en España, ya que se trata de una variedad “muy delicada y prefiere climas más fríos”. Explica que “cuesta mucho manejar este viñedo y más en estas condiciones, hay que dedicarle mucho tiempo y cuidados. La parcela se lleva casi como si fuera un jardín y después la uva continúa mimándose en bodega”.

A su juicio, esta tercera medalla viene a confirmar la línea de trabajo de la empresa, la búsqueda de un vino “con identidad propia que refleje nuestro terruño” y “un esfuerzo constante para lograr siempre la excelencia”. En Los Aguilares se realiza un exhaustivo seguimiento del viñedo, se trabaja exclusivamente con uvas propias y se lleva un control férreo de la producción. “La vendimia se realiza en dos fechas, para lograr más equilibrio, y descartamos toda aquella uva que no tenga calidad suficiente”, señala la enóloga. De hecho, la añada 2017 no salió al mercado una vez elaborada “porque considerábamos que no daba la talla”.

Cortijo Los Aguilares es una explotación familiar de casi 800 hectáreas, de las cuales 24 se dedican al cultivo de la vid, el resto es dehesa y antiguos olivares. Al Pinot Noir, triplemente premiado en Suiza, destinan tres hectáreas, de las que obtienen unas 14.000 botellas. Una producción muy limitada que se consume, sobre todo, en España, Europa y Canadá. Año tras año, el vino se agota a los pocos meses de salir al mercado.

---

Para más información y solicitud de entrevistas, por favor contactad con:  
[bodega@cortijosaguilares.com](mailto:bodega@cortijosaguilares.com)