

MONTILLA-MORILES

El proyecto Dualiza saca a la venta cinco nuevos vinos bajo la marca Resurgir

- Los supermercados Piedra comercializarán 2.500 botellas de caldos jóvenes y 600 de vinagre de fino a la canela y hierbabuena



Presentación de los vinos elaborados por el alumnado del instituto Emilio Canalejo. / EL DÍA

LOURDES CHAPARRO
29 Octubre, 2019 - 13:52h



Cinco nuevos vinos y un vinagre. Es el resultado del proyecto Dualiza, una iniciativa que han llevado a cabo el instituto Emilio Canalejo de Montilla en los últimos años y que ha dado como resultado estas nuevas creaciones vitivinícolas dentro de la comarca **Montilla-Moriles**.

En este caso, ha sido el alumnado del ciclo de Formación Profesional de Vitivinicultura del citado centro educativo el que se ha encargado de crear estos caldos jóvenes: vino de producción en vaso, vino de producción en espaldera, vino gasificado, de viticultor y de producción natural. A ello se suma un vinagre de fino a la canela y hierbabuena.

Cada una de estas creaciones corresponde a las cinco bodegas que han participado en el proyecto: Robles, Alvear, El Monte, Doblás y El Pino y al alumnado que lo ha desarrollado. En definitiva, se trata de vinos jóvenes, frescos y novedosos, todos bajo la marca Resurgir y todos se podrán adquirir en los Supermercados Piedra. Para ello, **se han elaborado 500 botellas por bodega** y 600 de vinagre.

El coordinador del proyecto es **Juan José Gallego**, quien ha destacado que el objetivo del mismo ha sido "dinamizar la zona y crear empleo" entre el alumnado del instituto Emilio Canalejo en los últimos doce años. La iniciativa, además, ha perseguido crear "vinos innovadores para abrir el segmento del mercado".

A la presentación también ha acudido el director del instituto Emilio Canalejo, Manuel del Árbol, quien ha incidido en la necesidad de apostar por el sector vitivinícola en la comarca. "El sector a veces está parado y necesita creérselo", ha considerado, si bien, ha reconocido que "los sectores productivos tienen que evolucionar y ofrecer apoyo".

Del Árbol, además, ha subrayado el elevado índice de **inserción laboral** del ciclo de FP -se eleva al 80% en el plazo de tres años- y ha indicado que el 50% del alumnado del instituto que dirige -un millar- cursa esta formación.

Supermercados Piedra es la empresa que se va a encargar de vender estos caldos, que ya se pueden adquirir en sus lineales. Según ha indicado su gerente, Javier Piedra, se trata de "vinos nuevos que pasan por la línea de la innovación".

Caldos de nueva creación

Pero, ¿a cómo son estos caldos de nueva creación? Pues, por ejemplo, en el caso de **Bodegas Robles** se trata de un vino joven, elaborado con uva ecológica y con un punto de carbónico. En definitiva, un vino joven gasificado con dióxido de carbono. En esta bodega también se ha creado el citado vinagre al fino a la canela y hierbabuena.

"Han hecho el vino que han querido", ha reconocido el enólogo de las **Bodegas Alvear**, Bernardo Lucena, en referencia a las dos alumnas del ciclo que se han encargado de su elaboración. Eso sí, ha reconocido que durante el proceso "hemos dejado que expresen su intención de hacer un vino un poco complejo, un vino natural porque ni tiene clarificantes ni está fermentado en condiciones extremas, ni tampoco tiene tratamiento por frío". El reto de ambas alumnas, ha continuado, ha sido que "la uva Pedro Ximénex, que es la reina de nuestra denominación de origen, se manifieste como tal y esté presente".

Mientras, el responsable de **Bodegas El Monte**, Antonio López, ha detallado que lo que intentaban con este proyecto era "transmitir la naturalidad del proceso de la uva que va desde la viña a la bodega". Por ello, ha continuado, "hemos creado un vino completamente natural, ya que sólo hemos desinfectado la uva que viene del campo y lo que muestra es la climatología que ha habido todo el año".

Javier Quijada, por su parte, ha sido uno de los alumnos que ha participado en el proceso de creación de **Bodegas Doblás**, que consistía a en elaborar dos vinos con la misma uva, la Pedro Ximénex, pero uno con el sistema de producción en vaso y, el otro de espaldera; ambos, afrutados con buena acidez. "Uno de los fines era poder hacer comparaciones entre ambos vinos y ver las propiedades de cada sistema de conducción y también arrojar un poco de luz entre ambos", ha indicado. Y tras ellos, ya han obtenido ambos caldos y también las pertinentes conclusiones: "Nada tiene que envidiar el sistema de espaldera al elaborado en vaso. La calidad de la uva es muy buena", ha concluido.

La iniciativa, además, cuenta con el respaldo de la **Fundación Bankia**, y la coordinadora Territorial de la misma, Eva Aguado, ha señalado que se trata también de un proyecto "redondo para impulsar la Formación Profesional y dar visibilidad a la misma en el sector vitivinícola".