
ARTÍCULOS / ARTICLES

UN ESPACIO AGRARIO ENTRE EL RETROCESO Y LA REESTRUCTURACIÓN: EL VIÑEDO DE MONTILLA-MORILES (CÓRDOBA, ESPAÑA)

Rafael Garzón-García

Universidad de Córdoba
rafael.garzon@uco.es

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2887-5277>

Gema Florido-Trujillo

Universidad de Córdoba
gema.florido@uco.es

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9961-1036>

Rafael F. Vega-Pozuelo

Universidad de Córdoba
rvega@uco.es

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4982-9285>

Recibido: 29/10/2021; Aceptado: 04/11/2022; Publicado: 21/12/2022

Cómo citar este artículo/citation: Garzón García, Rafael; Florido Trujillo, Gema y Vega Pozuelo, Rafael F. (2022). Un espacio agrario entre el retroceso y la reestructuración: el viñedo de Montilla-Moriles (Córdoba, España). *Estudios Geográficos*, 83 (293), e122. <https://doi.org/10.3989/estgeogr.2022128.128>

RESUMEN: Esta aportación aborda el estudio, desde una perspectiva geográfica, de la zona vitivinícola de Montilla-Moriles (Córdoba, España), amparada por la DOP del mismo nombre y singularizada por un medio físico-natural privilegiado para el cultivo de la vid, lo que explica el desarrollo de unos procesos de producción de honda raíz histórica y un marcado componente de tradición y calidad. Sin embargo, ello contrasta con la profunda crisis registrada desde finales del siglo XX hasta la actualidad, donde la inadaptación de sus producciones al nuevo contexto de mercado parece haber desempeñado un papel clave. El estudio se plantea desde una perspectiva integradora, abordando el análisis del marco desde diferentes dimensiones (territorial, agraria, productiva y comercializadora), para lo cual se ha recurrido al trabajo de campo y al manejo de fuentes bibliográficas, estadísticas, cartográficas, documentales y de prensa, así como a la consulta a agentes y productores locales. Con todo ello se ha podido constatar y caracterizar el proceso de retroceso registrado, y se han planteado las nuevas posibilidades y perspectivas, donde la apuesta por la innovación, la diferenciación y una mayor flexibilización productiva parecen resultar ineludibles.

PALABRAS CLAVE: Paisaje agrario; viñedo; Córdoba; Montilla-Moriles; Denominación de Origen; producción vitivinícola; reestructuración vitivinícola.

AN AGRICULTURAL SPACE BETWEEN REGRESSION AND RESTRUCTURING: THE VINEYARDS OF MONTILLA-MORILES (CORDOBA, SPAIN)

ABSTRACT: This contribution focuses, from a geographical perspective, on the wine-growing area of Montilla-Moriles (Córdoba, Spain), covered by the PDO of the same name. This area is characterised by a privileged physical and natural environment for vineyard cultivation, which explains the development of wine production processes with deep historical roots and a component of tradition and quality. However, this contrasts with the profound crisis registered from the end of the 20th century to the present day, in which the failure to adapt production to the new market context seems to have played a key role. The study is approached from an integrated perspective, analysing the framework from different dimensions (territorial, agrarian, productive and commercial), for which fieldwork and bibliographic, statistical, cartographic, documentary and press sources have been used, as well as interviews to local agents and producers. With all of this, it has been possible to verify and characterise the process of regression, and new possibilities have been proposed, where the commitment to innovation, differentiation and greater productive flexibility seem to be unavoidable.

KEY WORDS: Agrarian landscape; vineyard; Córdoba; Montilla-Moriles; Protected Designation of Origin; wine production; wine restructuring.

punto de equilibrio entre tradición e innovación, sino también con los modos de organización, con las técnicas de mercadotecnia e, incluso, con el desarrollo de otro tipo de actividades complementarias que, en paralelo, tratan de contribuir al desarrollo local.

En el caso de Montilla-Moriles, el panorama dibujado ha coincidido con un gran retroceso en las últimas décadas, a pesar del componente de tradición y calidad definitorio del marco. Nuestra aportación, parte de la hipótesis de que, en el contexto comentado, la regresión experimentada viene motivada, no tanto por los factores de producción (como decimos, caracterizados por el cuidado tanto del cultivo como de los procesos de elaboración) sino, sobre todo, por la dificultad de los productores de adaptarse a las nuevas demandas y conseguir una adecuada proyección comercial de sus caldos. No obstante, para comprobar la veracidad o no de nuestra idea, hemos creído conveniente observar todos los aspectos que definen la actual situación, de modo que nuestro análisis se focaliza en indagar en el conjunto de una problemática que apunta a los desafíos a los que hoy se enfrentan muchos espacios vitivinícolas, como la modernización de las técnicas de cultivo, la innovación en los procesos productivos, la acomodación a los gustos de los consumidores, o las nuevas formas de *marketing*, entre otras. Se plantea así un trabajo que pretende dar a conocer la realidad de este ámbito cordobés, además de contribuir a su impulso, con un planteamiento analítico, pero también propositivo, y desde una visión nítidamente territorial, remarcando la especificidad del medio geográfico que lo sustenta, explica y da sentido. Más en concreto, sus objetivos específicos son:

- Caracterizar la realidad territorial y paisajística sustentadora de los viñedos del sur de Córdoba, destacando sus factores de mayor cualificación y potencialidad para la producción vinícola.
- Cuantificar y valorar la superficie de viñedo y las claves de su evolución reciente.
- Estudiar los procesos de producción y comercialización del vino y vinagre, así como el papel de la DOP Montilla-Moriles en ello.
- Describir el proceso de crisis y retroceso experimentado, mostrando sus principales indicadores y rastreando sus factores explicativos.
- Recopilar las iniciativas más novedosas puestas en marcha y plantear alternativas y posibilidades para una mayor dinamización del sector del vino y sus paisajes asociados.

El estudio permitirá así reflejar la relación existente entre la vertiente más propiamente territorial (concretada en lo agrario y lo paisajístico), con la productiva y comercializadora, desde la visión comprensiva que define al análisis geográfico.

METODOLOGÍA Y FUENTES

El carácter integral del que se dota al análisis aquí propuesto explica la necesidad de recurrir a una diversidad de fuentes, herramientas y desarrollos metodológicos específicos.

Una fuente primordial para el conjunto del trabajo, pero de manera más concreta para la caracterización territorial, ha sido el exhaustivo trabajo de campo desarrollado sobre el espacio agrario y las instalaciones de elaboración y almacenamiento (lagares, bodegas y cooperativas), así como la toma de contacto con los productores.

Para la descripción geográfica ha resultado también de gran utilidad el rastreo de la bibliografía existente (por otra parte, no demasiado amplia), decisiva para conocer el origen y evolución del marco vitivinícola y complementada con los datos cualitativos aportados por informantes locales (en su mayoría productores). En cuanto al análisis del medio agrario, se ha apoyado, además de en el trabajo de campo y de la bibliografía especializada, en el manejo de fuentes estadísticas, entre ellas el Censo Agrario y los datos proporcionados por la Administración agraria andaluza (Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible), de particular interés para conocer la estructura de las explotaciones y los procesos de reestructuración de viñedos. Para estudiar la evolución de variables como el número de viticultores y la superficie de vid, se ha recurrido a los informes anuales de *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos* del Ministerio de Agricultura (en sus distintas denominaciones) y a las propias estadísticas facilitadas por la DOP Montilla-Moriles en su web (<https://www.montillamoriles.es/>).

La caracterización territorial y agraria se ha visto respaldada por el manejo de la cartografía digital. Para la delimitación del ámbito de la DOP se ha recurrido a la cartografía oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (<https://www.mapa.gob.es/es/cartografia-y-sig/ide/descargas/alimentacion/vinos.aspx>) y a la aportada por la DOP Montilla-Moriles, así como a otras que permiten situarla dentro de su contexto geográfico, como el mapa de límites de las comarcas agrarias (<https://www.mapa.gob.es/es/cartografia-y->

sig/ide/descargas/agricultura/) y el Modelo Digital del Terreno de Andalucía (<https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/prodCartografia/bc/mdt.htm>). Por su parte, la evolución de la superficie vitícola y su proceso de regresión se ha cartografiado empleando CORINE Land Cover (<https://www.ign.es/web/ign/portal/copernicus/productos-a-descargar>), por tratarse de la fuente que aporta la serie de datos más prolongada en el tiempo y, por tanto, más representativa para el fin planteado; más en concreto, se han utilizado los datos de usos del suelo relativos a los años 1990, 2006 y 2018.

Para la elaboración del segundo gran bloque temático, centrado en las vertientes de producción y comercialización vitivinícola, se ha partido de datos clave, base para un ulterior análisis de carácter más cualitativo, reflexivo y propositivo. Así, para el estudio cuantitativo de variables como la evolución del número de bodegas, la producción de vinos y vinagres, la venta nacional e internacional, o las formas de comercialización, entre otras, se ha recurrido a las estadísticas aportadas por la DOP Montilla-Moriles, complementadas en algún caso por los *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos* del Ministerio de Agricultura. Por su parte, el estudio de carácter cualitativo se ha apoyado en fuentes variadas, destacando las referencias de prensa y webs diversas, la toma de contacto con agentes locales y, de manera muy especial, las encuestas, pasadas a 38 de los 51 productores (particulares, bodegas y cooperativas) de la zona con los que fue posible contactar y estructuradas en tres grandes bloques de contenidos: causas de la crisis y retroceso del sector; factores de mayor calidad y potencial del marco; y posibilidades existentes para la recuperación.

Los cuestionarios, 18 preguntas de respuesta cerrada y realizadas de manera presencial, contaron con un alto porcentaje de respuestas (94,5% del total); la información obtenida se completó, además, con una serie de entrevistas abiertas a conocedores cualificados (bodegueros, personal del Consejo Regulador y de la Mancomunidad de municipios de la Campiña Sur, especialistas universitarios, etc.), que aportaron referencias esenciales. Todo ello permitió un mejor análisis e interpretación de los datos e informaciones disponibles sobre la realidad actual y las perspectivas existentes.

Por último, en esta fase final se ha recurrido al manejo de bibliografía especializada, relativa al mundo vitivinícola general y también a otras DOP en el contexto español, lo que ha permitido contrastar diversas casuísticas, reflexionar y aportar propuestas de mejora para el caso analizado.

RESULTADOS

Caracterización del marco físico natural

Dentro del ámbito general de la depresión del Guadalquivir, el espacio de análisis se ubica en la llamada Periferia Meridional Campiñesa o Campiña Alta, un subsector de relativa complejidad geomorfológica formado sobre una base de materiales de la era Secundaria que durante el Terciario fueron recubiertos por depósitos miocenos, al tiempo que se producían los últimos movimientos tectónicos consecuentes al plegamiento alpino. En estas circunstancias, tanto la base como la cobertera se vieron deformadas y desordenadas, dando lugar a un relieve que, sin ser abrupto, presenta una notable ondulación y cierta altitud (con cotas cercanas o superiores a los 400 m) (López, 2003). Además, la cercanía a las Béticas, situadas a mayor altura, propició la llegada de materiales alóctonos, que se deslizaron por gravedad, se mezclaron con los sedimentos del valle e, incluso, quedaron sepultados por ellos. Finalmente, el efecto de la erosión desmanteló las coberteras más blandas, acentuando los desniveles y dejando al descubierto paquetes triásicos y afloramientos alóctonos dispersos entre los materiales terciarios dominantes.

En todas estas formaciones, destaca la importante extensión que presentan en superficie las calizas, las margocalizas y las conocidas como *albarizas* y *alberos*, margas blancas arenosas (pobres en materia orgánica y de limitada fertilidad, pero permeables y con alta capacidad de retener agua) que, continuas o en forma de manchas dispersas, se hacen dominantes en amplios sectores, sobre todo en aquellos topográficamente más elevados, *los altos*, como popularmente se conocen en la zona. Ello se traduce en la aparición de suelos de colores blanquecinos (Fig. 2), con una alta proporción de carbonato cálcico y componentes areniscosos. En forma mayoritaria de rendzinas, xerorendzinas y regosoles, o de suelos rojos y pardorrojizos mediterráneos, se muestran sueltos y fáciles de labrar y presentan óptimas condiciones para el cultivo de especies leñosas, cuyos potentes sistemas radiculares son capaces de llegar hasta la humedad escondida a varios metros de profundidad (CEBAC, 1971; García, Sanz y López, 1980). Esta es una de las claves para explicar la localización del viñedo de Montilla-Moriles.

Junto con las condiciones geomorfológicas y edáficas, el segundo factor natural que contribuye a explicar la antigua presencia de la vid en la zona lo constituye el clima. Aquí aparece el tipo climático calificado como mediterráneo semicontinental de veranos cá-

FIGURA 2
VIÑEDOS SOBRE ALBARIZAS EN LA SIERRA DE MONTILLA, CON LAS SIERRAS SUBBÉTICAS AL FONDO



Fuente: elaboración propia.

lidos (López, 2003), singularizado por estíos secos y muy calurosos, con registros térmicos medios en julio y agosto por encima de los 28° C y máximos absolutos que superan con frecuencia los 35 e, incluso, los 40° C. Los inviernos, sin embargo, son cortos y relativamente suaves, con temperaturas medias que no suelen bajar de los 6 o 7° C y con escasos episodios de heladas. Las altas temperaturas estivales propician la temprana maduración de la uva, que hacia finales de agosto ya suele estar en condiciones de ser recogida (tratándose, pues, de una de las vendimias más tempranas del mundo); y también su alto contenido en azúcares naturales y la alta graduación del mosto, características muy definitorias del marco (Consejería de Agricultura y Pesca, 2003). En cuanto a las precipitaciones, presentan valores medios entre los 500 y 650 mm anuales, si bien resultan muy irregulares entre estaciones y años, lo que repercute de forma directa en los rendimientos y en las escasas posibilidades de utilización para un riego que, no obstante, recientemente ha comenzado a expandirse en el viñedo.

Origen e importancia histórica del cultivo de la vid en Montilla-Moriles

La influencia directa de los factores naturales en la configuración de los paisajes de Montilla-Moriles se acompaña de una iniciativa humana que, ya desde antiguo, ha resultado igualmente decisiva.

Por razones de espacio, no es posible abordar aquí el proceso de evolución histórica del viñedo en estas tierras. No obstante, señalaremos que su presencia parece ser muy antigua, al menos desde los siglos IX-VIII a.C. (Osta, 2001), existiendo evidencias de su importan-

cia durante la dominación romana y posteriormente musulmana (Vaquerizo, 2015; Varela, 2019) y siendo también significativa tras la conquista cristiana. Aun así, hasta el siglo XVIII este era un cultivo minoritario, por lo general, asociado a otros dentro de la misma explotación y concentrado, fundamentalmente, en las áreas de mayor aptitud para la producción –las albarizas de la Sierra de Montilla o del entorno de Moriles–. Los efectos de la filoxera en el siglo XIX produjeron importantes oscilaciones en la superficie cultivada, con un gran crecimiento en los años 60, aprovechando el efecto de la plaga en Francia e Italia, y una mengua enorme cuando la enfermedad llegó a nuestro país (Loma, 1987). Una vez superada, la vid comenzará a expandirse de nuevo a partir del primer tercio del siglo XX. Pero no será hasta después de 1950, una vez creada la DOP Montilla-Moriles, cuando se experimente el crecimiento más significativo; así, en 1971 las tierras dedicadas al viñedo multiplicaban casi por cinco las existentes un siglo antes, situándose en el umbral de las 18000 ha (López, 1973) y alcanzado las 19458 en la campaña de 1978, según datos de la DOP.

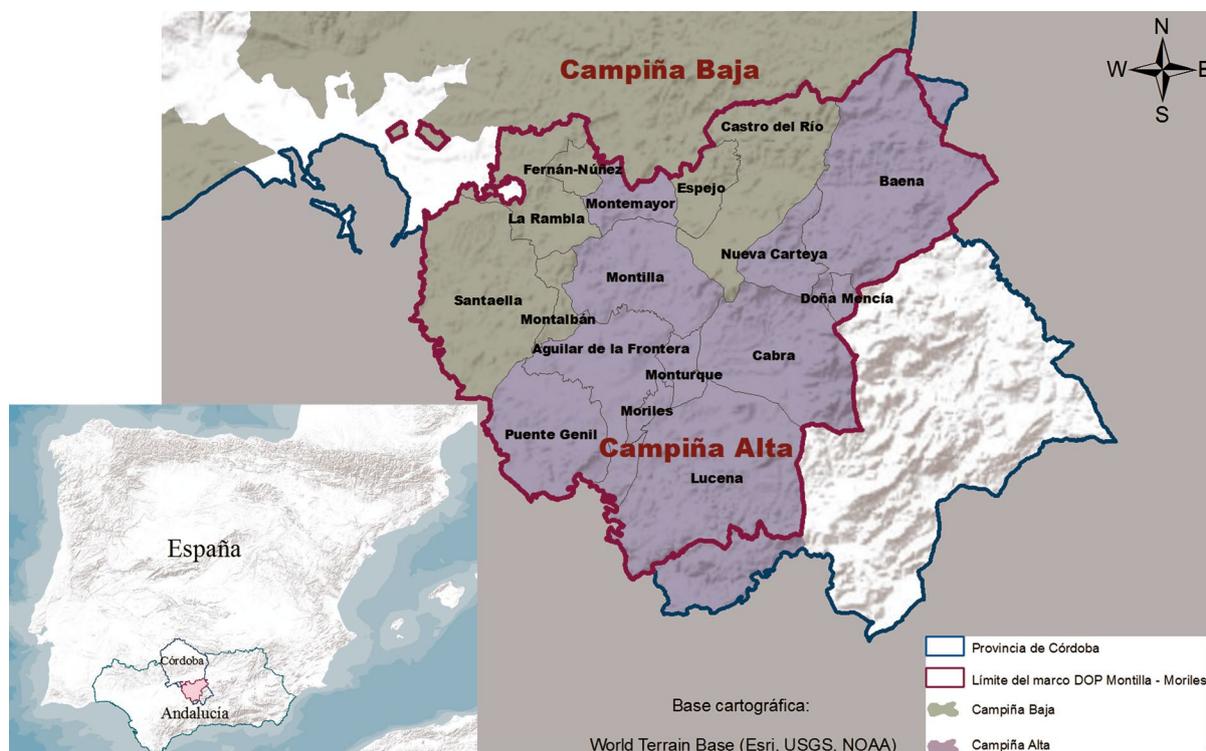
Las DOP Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles

La gran mayoría de las explotaciones vitivinícolas del sur de Córdoba están amparadas por la Denominación de Origen *Montilla-Moriles* –bajo la que se regula la producción, crianza y comercialización de los vinos–, a la que se ha añadido, más recientemente, la de *Vinagre de Montilla-Moriles*.

Con la aprobación en 1932 del *Estatuto del Vino* (convertido en Ley en 1933), las zonas vitivinícolas comenzaron a registrarse como denominaciones de origen, protegiéndose las primeras en los años siguientes. La de Montilla-Moriles quedó reconocida en 1945, siendo una de las más antiguas de España, muy anterior a la gran fase expansiva acaecida a partir de los 80 del pasado siglo (Infoagro, 2007). Tras toda una serie de cambios normativos para adaptar el sector a las nuevas exigencias de calidad y competitividad (Climent y Esteban, 2017), se consolidó la figura jurídica de la Denominación de Origen Protegida, regulada en todos sus aspectos mediante un reglamento y un pliego de condiciones.

En cuanto a los límites de la DOP, la *Zona de Producción* y la *Zona de Elaboración*, que resultan coincidentes, incluyen diecisiete municipios de la Campiña Alta cordobesa, siete en su totalidad (Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil, y Nueva Carteya), y otros diez parcialmente (Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella).

FIGURA 3
ZONAS DE PRODUCCIÓN Y CRIANZA DE LA DOP MONTILLA-MORILES



Fuente: elaboración propia a partir de datos de DOP Montilla-Moriles y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El nombre dado a la DOP se explica porque es en los pagos situados en dos sectores específicos, Sierra de Montilla y Moriles Altos (tierras conocidas localmente como *los altos*, muy ricos en albarizas), donde la presencia de la vid ha sido siempre más destacada debido a la exquisitez de los caldos obtenidos. Ello hace que en la actualidad se la califique como zona de *Calidad Superior* (en adelante CS) y que para los vinos de crianza se imponga la obligatoriedad de utilizar, al menos, un tercio de uva con dicha procedencia (<https://www.montillamoriles.es/>). No obstante, la aptitud (menor) de los demás terrenos, *los bajos* (muchos coincidentes con los antiguos ruedos agrícolas de los pueblos, de suelos más arcillosos), ha permitido su calificación como *Zona de Producción* (ZP) y su ocupación con viñedos, llegando a ser importante en los momentos de mayor demanda, aunque hoy en franco retroceso. Por su parte, la *Zona de Crianza* incluye las áreas de protección y elaboración en su integridad, a las que se añade el municipio de Córdoba (Fig. 3).

Con respecto a los tipos de uva, ya desde antiguo se cultivaban variedades autóctonas perdidas tras la llegada de la filoxera. Después se han introducido algunas nuevas como *Airén*, *Baladí*, *Verdejo*, *Moscatel*

de grano menudo, *Moscatel de Alejandría*, *Torrontés*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* y *Macabeo*. No obstante, son las cepas autóctonas de *Pedro Ximénez* las más características y extendidas debido a su perfecta adaptación a las condiciones climatológicas y edáficas (Consejería de Agricultura y Pesca, 2003), constituyendo, sin duda, uno de los principales factores distintivos, de valor patrimonial y de potencial futuro.

La elaboración de los vinos se lleva a cabo sin o con crianza, pudiendo ser esta oxidativa o biológica, también denominada *bajo velo de flor*¹, siendo la variedad Pedro Ximénez especialmente apta para la producción de mostos de alta graduación, muy apropiados para la crianza biológica (Díaz y López, 1989).

En la actualidad los vinos amparados por la DOP Montilla-Moriles son variados; y a ellos hay que añadir los vinagres, obtenidos a partir de la fermentación acética de vinos certificados (Tabla 1). Las grandes tipologías vinícolas se corresponden con: *vino joven*, ligero, coincidente con un mosto recién fermentado y dejado en reposo, a partir de una recogida prematura de la uva aún en verde; *vinos blancos* (con o sin envejecimiento), directamente producidos a partir del

mosto, destacando los vinos de aguja, burbujeantes debido a la presencia de una cierta cantidad de dióxido de carbono resultante de la fermentación; *vinos generosos*, quizá los más tradicionales del marco, cuya elevada graduación alcohólica se consigue frecuentemente con la adición de alcohol vínico y que tienen una crianza biológica (*finos*), una crianza oxidativa (*olorosos*) o una crianza mixta biológica y oxidativa (como el *amontillado* y el *palo cortado*); *vinos dulces*, elaborados a partir del asoleo de uvas de las variedades PX y moscatel; y *vinos generosos de licor*, de producción más reciente y resultado del encabezado con vinos dulces (naturales PX o mostos concentrados rectificadas) de amontillados u otros vinos con crianza mixta biológica y oxidativa (*medium*), finos (*pale cream*) y olorosos (*cream*), dando lugar a caldos con distintos niveles de azúcares y particulares características organolépticas.

Volveremos después sobre tales cuestiones, pero antes completaremos la caracterización del marco

observando aquellos aspectos más estrechamente relacionados con la explotación agraria y la producción derivada de ella.

Claves de la explotación vitícola y la producción vitivinícola

Históricamente el cultivo de la vid se ha llevado a cabo mayoritariamente en parcelas de reducida extensión, algunas en manos de pequeños labradores, pero otras muchas dentro de explotaciones de mediano o gran tamaño, que tenían en el olivar su principal fuente de ingresos y configuraban una suerte de *latifundio disperso* (Naranjo, 1998).

La explicación a esta situación se encuentra en el monopolio que respecto al abastecimiento de vinos y vinagres disfrutaba en la comarca el duque de Medinaceli y que complicaba para el pequeño campesino la venta del producto al único comprador posible, al menos con suficientes garantías sobre el precio a

TABLA 1
VINOS Y VINAGRES CALIFICADOS POR LAS DOP MONTILLA-MORILES Y VINAGRE DE MONTILLA-MORILES

GRUPO DE VINO	TIPO	GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO (% vol.)
Vinos blancos	<i>Joven</i>	10 – 13,5
	<i>Blanco sin envejecimiento</i>	≥ 13
	<i>Blanco con envejecimiento</i>	≥ 13
Vinos generosos	<i>Fino</i>	15 – 17,5
	<i>Amontillado</i>	16 – 22
	<i>Oloroso</i>	16 – 22
	<i>Palo Cortado</i>	16 – 22
Vinos de licor dulces	<i>Pedro Ximénez</i>	15 – 22
	<i>Moscatel</i>	15 – 22
Vinos generosos de licor	<i>Medium</i>	15 – 22
	<i>Pale Cream</i>	15 – 22
	<i>Cream</i>	15 – 22
VINAGRE (TIPO)		CATEGORÍAS
Vinagre de envejecimiento Envejecimiento dinámico (sistema de criaderas y solera)	Envejecimiento estático	<i>Añada</i> (periodo igual o superior a tres años)
	<i>Crianza</i> (mínimo seis meses)	
	<i>Reserva</i> (mínimo dos años)	
	<i>Gran Reserva</i> (mínimo diez años)	
Vinagres dulces	En función de la adición de mostos de las variedades correspondientes Pueden ser: <i>Añada</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i> <i>Vinagre al Moscatel</i>	<i>Vinagre al Pedro Ximénez</i>

Fuente: Pliego de Condiciones de la DOP Montilla-Moriles y de la DOP Vinagre de Montilla-Moriles. Elaboración propia.

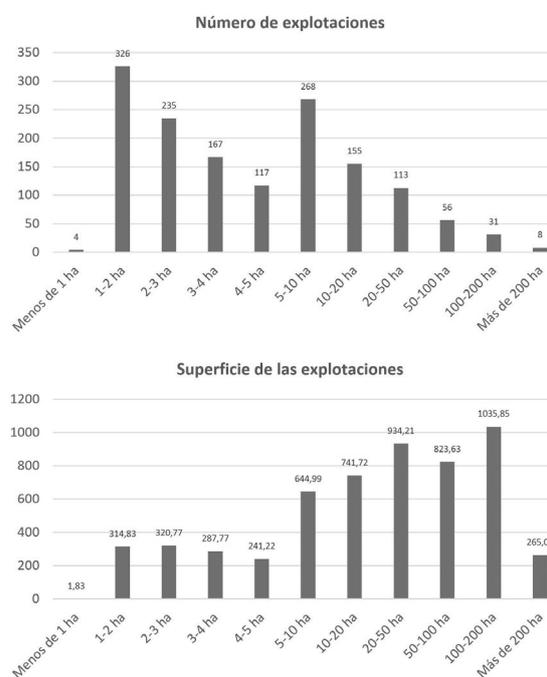
percibir. Dadas las condiciones de mercado, es fácil entender tanto el desinterés de los pequeños agricultores por el cultivo, como la preponderancia de los mayores que, además, solían vender, no la uva, sino el mosto ya sometido a una primera elaboración, muchas veces realizada en las mismas instalaciones en las que se fabricaba el aceite. Pero el paisaje del viñedo también debía estar salpicado de *casas de campo lagares*, según las denomina el Catastro de Ensenada, exclusivamente orientadas a la actividad vitivinícola (Florido, 1996).

Estas casas-lagares se solían vincular a patrimonios de cierta entidad; por su parte, las fincas menores llevaban la uva hasta las instalaciones fabriles de los pueblos para su transformación. Por ello, el número de estas se incrementó a lo largo del siglo XX, al tiempo que las cooperativas de producción (fundadas las primeras en Moriles en 1955 y Montilla en 1959) propiciaron la presencia creciente de la muy pequeña propiedad, especialmente abundante en la ZP (Haro y Gómez, 1990). Ilustrando lo dicho, estos autores aseguraban que, para la fecha, existía “un elevado grado de minifundismo en las explotaciones vitícolas (3 ha de media y un 70% con menos de 5 ha), con una gran parcelación (1,2 ha de media y un 70 % con menos de 1 ha); [y un] absoluto predominio del régimen de explotación directa (99%), sobre el arrendamiento o la aparcería” (Ibidem, p. 161).

Ya entrado el siglo XXI, el 96% de las explotaciones poseía menos de 5 ha (Prodetur, 2009), lo cual no es óbice para que existiesen algunas grandes propiedades en diseminado, pertenecientes a destacadas bodegas; pero ni siquiera en estos casos la acumulación de tierras resultaba importante, siendo escasas las extensiones superiores a 100 ha y excepcionales las mayores de 200.

Los datos extraídos del Censo Agrario de 2009 (Fig. 4) ratifican lo dicho, apreciándose con claridad el predominio del minifundismo, aunque no tan acusado como señalaba la fuente anterior. Así, más del 75% de las 1480 explotaciones vitícolas censadas eran menores de 10 ha, y casi el 58% poseían menos de 5, siendo mayoritarias las comprendidas en el rango entre 1 y 2, que representaban el 22% del total. Prueba inequívoca del peso de las pequeñas explotaciones era su preponderancia también en lo que respecta a la extensión de viñedo. Aunque no hemos podido comparar estos datos con los correspondientes a fechas más recientes –aportados por el Censo Agrario de 2019 (aún no publicado al elaborar este trabajo) o por la Administración autonómica²–, lo cierto es que la situación no

FIGURA 4
ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES VITÍCOLAS EN EL MARCO DE MONTILLA-MORILES: NÚMERO Y SUPERFICIE DE LAS EXPLOTACIONES SEGÚN TAMAÑO (AÑO 2009)



Fuente: elaboración propia a partir de Censo Agrario 2009 (www.ine.es).

parece haberse modificado sustancialmente durante los últimos años, como han ratificado los productores consultados; en este sentido, la reducción de superficie sufrida hasta hoy se ha acompañado de la pérdida de un importante número de viticultores, lo que ha posibilitado el mantenimiento de la estructura señalada, pero en un contexto de fuerte regresión de la actividad y del paisaje de la vid.

Esta fuerte atomización ha contribuido a la difícil viabilidad de muchas explotaciones, y, por ende, al creciente retroceso y fragmentación del cultivo, configurado en su mayoría en parcelas de pequeño tamaño, muchas rodeadas de olivos, de gran expansión reciente (Fig. 5). Pero junto a las dificultades de muchas explotaciones que han terminado por desaparecer, otras han apostado por la modernización, algo que ha conllevado cambios en el paisaje agrario. Cabe destacar al respecto la transformación que ha supuesto la plantación en espaldera, a raíz de la aplicación de los programas de reconversión y reestructuración derivados del establecimiento de las OCM vitivinícolas, con origen en la aprobada mediante el Reglamento 1493/1999 (Ruiz, 2013). En Montilla-Moriles las viñas en espaldera comenzaron a reemplazar a las tradi-

FIGURA 5
PEQUEÑAS EXPLOTACIONES VITIVINÍCOLAS ENTRE OLIVOS (SIERRA DE MONTILLA) Y REESTRUCTURACIÓN DE VIDES A ESPALDERA (LOS LLANOS DEL RINCÓN, AGUILAR DE LA FRONTERA -CÓRDOBA, ESPAÑA)



Fuente: elaboración propia.

cionales cepas en vaso desde principios del siglo XXI (Consejería de Agricultura, 2003), de manera que hoy la superficie reestructurada resulta mayoritaria, habiendo afectado a un total de 3256 ha durante el periodo 2001-2020, el 68,08% de las 4782 ha censadas en 2020. Ello resulta patente en zonas donde el proceso de sustitución está más avanzado, como Moriles Altos, donde en torno al 80% de la vid ya es en espaldera (Robles, 2020a). Este sistema permite incrementar los rendimientos porque facilita la vendimia y la poda y posibilita la mecanización y la incorporación del regadío (Ruiz, 2013), cada vez más presente en los viñedos del sur cordobés³.

Asimismo, la explotación agraria se relaciona directamente con los procesos de producción vitivinícola, que aquí se desarrollan sobre la base de la triple estructura que constituyen lagares, bodegas y cooperativas.

Las bodegas privadas (31 en 2021, según la DOP), localizadas todas ellas en los pueblos y sus alrededores, se orientan preferentemente a la crianza y comercialización (con carácter empresarial), siendo una praxis habitual que se aseguren el aprovisionamiento mediante la compra de uva a pequeños agricultores a los que suelen garantizar precios mínimos.

Por su parte, las cooperativas, desarrolladas desde la segunda mitad del siglo XX, cuentan con una presencia notable (8 en 2021, según la DOP). Su importante desarrollo se vincula al predominio numérico de los pequeños agricultores, a los que las viñas proporcionan ingresos complementarios (al tener en muchos casos su principal sustento en otras actividades), añadiendo por ende el ahorro en abonos, útiles de labranza, tratamientos y otros inputs posibilitado por la compra conjunta. El cooperativismo canalizó inicialmente una producción menos selecta y de más fácil salida al mercado, pero en la actualidad la calidad es una opción cada vez más clara.

En el caso de los lagares, su escaso número (11 en 2021, cuando llegó a haber más de 70) se explica por su transformación en alojamientos de turismo rural. Los que aún persisten constituyen un patrimonio de alto valor: se localizan en el campo, entre viñedos, en áreas de CS, gozando de una fuerte raigambre y constituyendo uno de los mejores exponentes del paisaje distintivo de Montilla-Moriles (Florida, 1996; Luginbühl y Villa, 2014) (Fig. 6). Especializados en la producción de vinos de calidad (dirigida al consumo local o a la venta directa a bodegas de la zona –para su crianza y comercialización– y de otros marcos –para encabezar sus vinos mediante la alta graduación alcohólica natural de los caldos de Montilla-Moriles–) se están abriendo crecientemente al mercado.

FIGURA 6
LAGAR ENTRE VIÑEDOS EN MORILES ALTOS



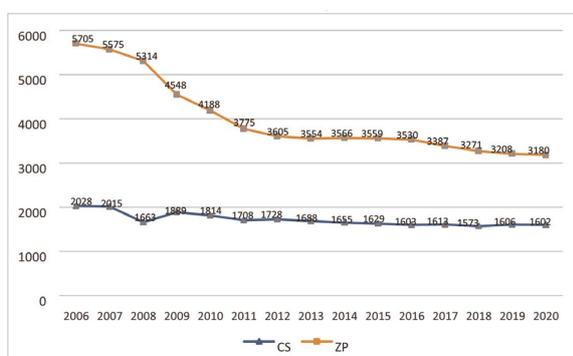
Fuente: elaboración propia.

La caracterización del espacio que nos ocupa debe enmarcarse en un contexto de importante regresión durante las últimas décadas. Pero, al mismo tiempo, se advierten suficientes elementos de potencialidad y nuevas posibilidades. A la explicación de estas dinámicas se dedican las páginas que siguen.

La reducción progresiva del viñedo y de la actividad vitivinícola

Desde los años 80 del pasado siglo hasta hoy, la superficie de viñedo ha descendido de forma tan continua como intensa. En efecto, en 1978 la superficie inscrita en la DOP alcanzó las 19458 ha, máximo histórico del que se tiene constancia. De ellas, en la campaña 1988-89 aún quedaban 16736 ha; pero ya en 2002-2003 se habían reducido a 9852 ha –un desplome del 41% en poco más de diez años– (Consejería de Agricultura y Pesca, 2003); y para 2020 el Consejo Regulador de la DOP señalaba la existencia de 4782 ha –una reducción de más del 70% respecto a las cifras, ya menguadas, de referencia–. Con todo, la línea evolutiva muestra una cierta ralentización en el ritmo de la caída desde 2012 hasta la actualidad.

FIGURA 7
EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE VIÑEDO (HA) ADSCRITA A LA DOP MONTILLA-MORILES EN TERRENOS DE CALIDAD SUPERIOR (CS) Y ZONA DE PRODUCCIÓN (ZP)



Fuente: DOP Montilla-Moriles. Elaboración propia.

Respecto de los tipos de viñedo situados en zonas CS o ZP, pese a que el retroceso superficial ha afectado a ambas tipologías, las ZP se han visto mucho más mermadas, evidenciando la influencia de la calidad como factor determinante. Se va agudizando así un proceso de concentración en las zonas CS, ubicadas en el área central de la DOP, cuya superficie se ha estabilizado durante los últimos años (Fig. 7); en paralelo, varios municipios de localización más periférica y con tierras menos aptas para el cultivo, catalogadas como ZP (Montalbán, Santaella, Espejo, Fernán Núñez

o Doña Mencía), apenas cuentan con vides actualmente (Fig. 8).

Para ponderar el alcance del descenso del viñedo, puede compararse con el panorama español. En el periodo 2010-2019, la reducción de la superficie vitícola en el conjunto de zonas de calidad diferenciada (incluyendo DOP) fue de un 5,35% (de 601791 ha en 2010 a 569560 en 2019), según los *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos*; por su parte, en Montilla-Moriles la caída fue de un 19,8% (6001 hectáreas en 2010 frente a 4814 en 2019), mucho más acusada, incluso en un lapso temporal en el que, como se señaló, el ritmo de regresión se había atenuado respecto a décadas precedentes.

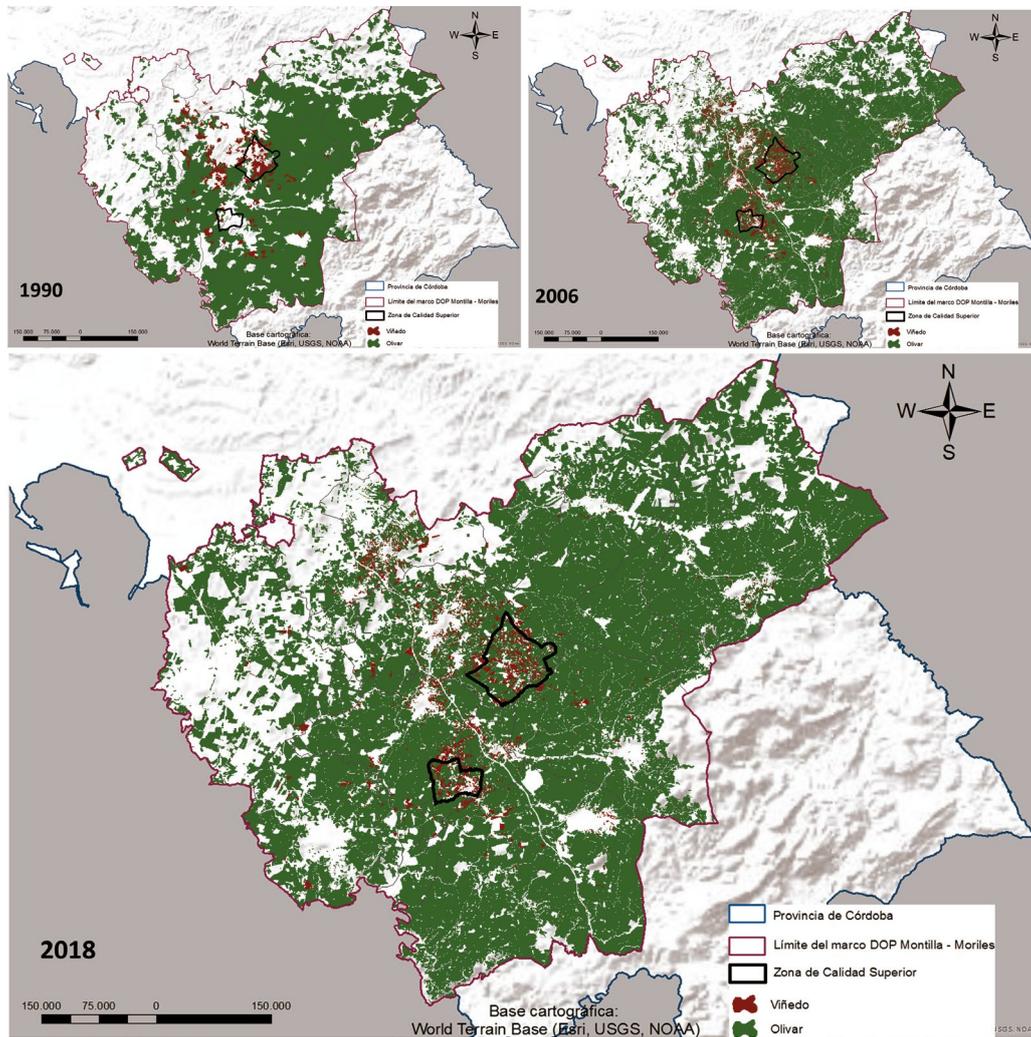
Paralelamente al retroceso del espacio cultivado está la disminución del número de viticultores. Su pérdida, cifrada en un 50% del total durante los últimos tres lustros –3545 viticultores en 2006, 2277 en 2012, y 1775 en 2020 (<https://www.montillamoriles.es/>)–, resulta también muy marcada, habiendo contribuido a ello la estructura de pequeñas explotaciones.

Las variables expuestas resultan bien elocuentes de la crisis que afecta al marco de Montilla-Moriles y su DOP, al menos desde los años 80-90 del pasado siglo. Con todo, consideraremos otras variables relativas a la dimensión vitivinícola (producción y comercialización) que ofrezcan una imagen más ajustada de la situación del sector.

Respecto a la producción de vino, los datos de la DOP reflejan una relativa estabilización reciente, aunque con importantes repuntes puntuales, a pesar de la gran merma en la superficie vitícola (Fig. 9). Como nos han destacado diversos productores, en ello ha tenido una gran influencia la variabilidad en las cosechas producida por factores climáticos o por la incidencia de plagas de conejos; pero también deben tenerse en cuenta la mejora en las técnicas de cultivo, con la expansión del viñedo en espaldera –que ha conllevado un incremento general de los rendimientos–, y la reciente entrada en producción de vides renovadas que se plantaron hace unos años. Los datos de producción reflejan asimismo la dualidad existente entre el vino calificado y el total elaborado; el diferencial entre ambos coincide con el conocido como *vino de mesa*, el cual alcanza notables volúmenes de producción y un considerable potencial comercializador.

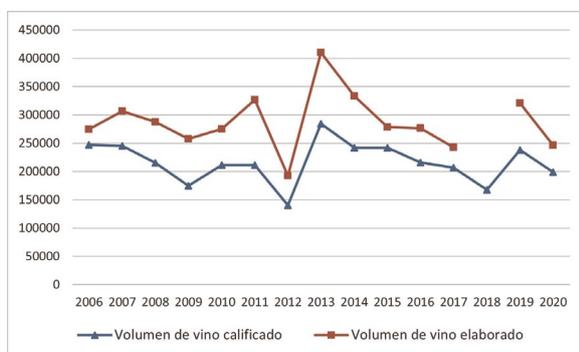
Sin embargo, frente al mantenimiento en la producción, el número de bodegas adscrito a la DOP (incluyendo bodegas privadas, lagares y cooperativas) evidencia un descenso durante los últimos años, aunque

FIGURA 8
EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE VIÑEDO EN MONTILLA-MORILES: 1990, 2006 Y 2018



Fuente: elaboración propia a partir de CORINE Land Cover.

FIGURA 9
VOLUMEN DE VINO ELABORADO Y CALIFICADO (HL) POR LA DOP (2006-2020). LA DOP MONTILLA-MORILES NO CUENTA CON DATOS DE VINO TOTAL ELABORADO EN EL AÑO 2018



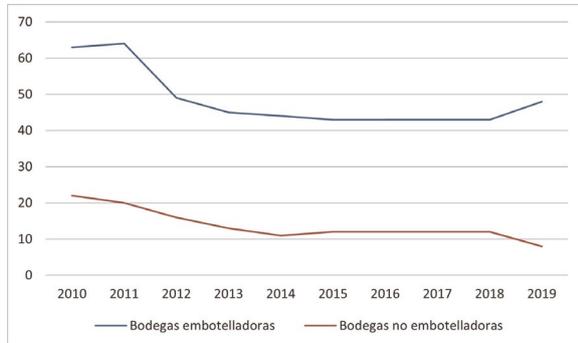
Fuente: DOP Montilla-Moriles. Elaboración propia.

este sea ligero e, incluso, muestre un pequeño repunte en el caso de las bodegas embotelladoras en 2019 (Fig. 10). Sea como fuere, esta dinámica regresiva apunta a un aspecto clave como es el de la comercialización.

A este respecto, la dinámica es similar: fluctuante y con tendencia a un descenso patente y continuado desde 2017 (o sea, con anterioridad a la crisis derivada del COVID-19); e, incluso, previo en la comercialización exterior, muy inferior en volumen a la del mercado español (Fig. 11).

En cuanto al peso relativo de esta comercialización, los *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos* permiten establecer una comparativa con otros marcos. En la campaña 2018-

FIGURA 10
EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE BODEGAS ADSCRITAS A LA DOP MONTILLA-MORILES (2010-2019). LA DOP MONTILLA-MORILES NO CUENTA CON DATOS DE VINO TOTAL ELABORADO EN EL AÑO 2018.



Fuente: Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos. Elaboración propia.

FIGURA 11
EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE VINOS AMPARADOS POR LA DOP MONTILLA-MORILES. LA DOP MONTILLA-MORILES NO APORTA DATOS DE LA COMERCIALIZACIÓN INTERIOR (ESPAÑA) PARA LOS AÑOS 2006 A 2008.



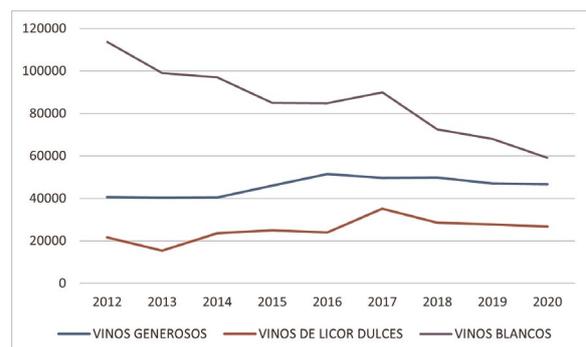
Fuente: DOP Montilla-Moriles. Elaboración propia.

2019 (la última para la que estos informes aportan datos), las ventas de Montilla-Moriles ascendieron a 158118 hl, lo que situaba a esta DOP en el puesto 15 (de entre las 91 figuras de calidad diferenciada reconocidas en dicha campaña). La zona parece situarse así en una posición de cierto privilegio, aunque muy lejos de las grandes DOP comercializadas (Rioja –2597136 hl–, Cava –1 834 248–, Rueda –767712–, Ribera del Duero –625532–), y de otras como Valdepeñas, Cataluña, La Mancha o Valencia (con volúmenes superiores a 400000 hl), o Navarra, Cariñena, Rías Baixas, Utiel-Requena y Jumilla (entre los 350000 y 200000 hl). En el contexto andaluz, solo se ve superada por Jerez (234289 hl), aunque a una considerable distancia.

La tendencia evolutiva señalada, junto al peso modesto de la comercialización, muestran la dificultad de dar salida (sobre todo exterior) a buena parte de los vinos tradicionales. Ello se constata si se observa la dinámica relativa a los tipos de caldos puestos en el mercado, para lo que se ha recurrido de nuevo a las cifras aportadas por las DOP (Fig. 12 y 13 y Tabla 2).

Respecto de la comercialización nacional (única para la que se ofrecen datos desglosados), se evidencia que, entre los cuatro grandes grupos amparados, son los vinos blancos no generosos los que copan la mayor parte del negocio, aunque con un protagonismo decreciente (Fig. 12). Frente a ello, los generosos y los de licor dulces, aun con volúmenes menores, registran una mayor estabilidad en las ventas durante los últimos años, mientras que los generosos de licor casi no se comercializan.

FIGURA 12
EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN NACIONAL DE VINO (HL). LOS VINOS GENEROSOS DE LICOR SE OBLIVIAN DE LA FIGURA YA QUE SU CANTIDAD COMERCIALIZADA RESULTA PRÁCTICAMENTE TESTIMONIAL.



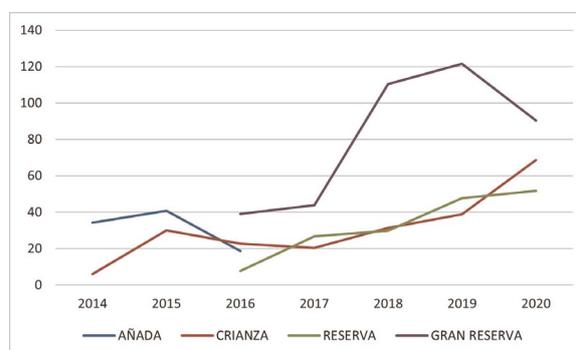
Fuente: DOP Montilla-Moriles. Elaboración propia.

Estas primeras constataciones deben ser matizadas en un análisis detallado por tipos de vinos. En general, se observa un descenso en la comercialización de los caldos con mayor envejecimiento (Tabla 2), lo que parece marcar una tendencia en las preferencias de los consumidores y, por tanto, en el presente y las posibilidades futuras del sector. Para el grupo de los generosos, esto se refleja en la ausencia casi total de ventas de los vinos viejos y de mayor graduación, principalmente finos y amontillados, los más tradicionales del marco; a este respecto, el mantenimiento –e, incluso, ligero incremento– de los volúmenes de negocio de los de crianza de dos años puede marcar la nueva línea a seguir por los anteriores. Los denominados *vinos blancos* continúan bastante estables, al igual que los jóvenes, si bien estos dentro de unos volúmenes mucho más modestos; el gran descenso, muy

acusado durante los últimos años, se ha registrado de nuevo en los vinos con envejecimiento. En cuanto a los de licor dulces, se detecta una dinámica similar: el importante incremento en la comercialización del PX (uno de los más característicos y distintivos de Montilla-Moriles) se ve parcialmente contrarrestado por el descenso del PX con crianza.

Por su parte, el vinagre muestra una dinámica diferenciada, marcada por la singularidad del producto y una incorporación reciente a la comercialización. En función de ello, se descubre la apuesta creciente, en este caso sí, por los vinagres con envejecimiento (Fig. 13) como producción muy selecta y de gran calidad, aunque aún con volúmenes muy limitados y necesarios de una consolidación en el mercado.

FIGURA 13
EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN NACIONAL DE VINAGRE (HL)



Fuente: DOP Vinagre Montilla-Moriles. Elaboración propia.

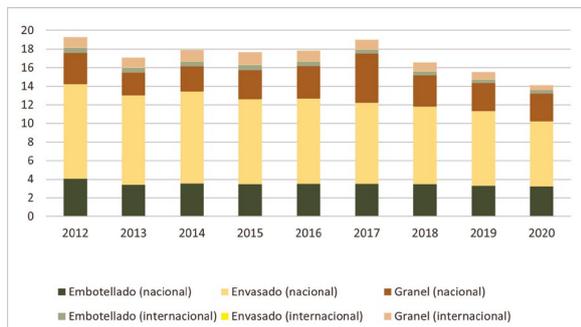
TABLA 2
EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN NACIONAL POR TIPOS DE VINOS Y VINAGRES

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
GENEROSOS	40593	40210,2	40450,3	46075	51535	49583	49726	46965,2	46655,4
Generoso crianza 2 años	39902	40207	40428	46075	51535	49583	49726	46965	46655
Fino	451	3,2							
Amontillado			8,3						0,4
Palo cortado									
Oloroso	240		14					0,2	
DE LICOR DULCES	21601	15315	23560	24947	23891	35131	28555	27800	26800
Pedro Ximénez	7415	10176	19696	20499	20135	31592	25387	24467	24224
Pedro Ximénez con crianza DOP	10717	3503	2623	3344	2589	2896	2902	2931	2346
Moscatel	3469	1636	1241	1104	1167	643	266	402	230
GENEROSOS DE LICOR							247,56		
Medium									
Pale cream							247,56		
Cream									
BLANCOS	113566	99004	97033	84943	84848	90001	72528	67935	59117
Blanco	40038	46156	46545	49952	54810	59193	44130	41551	41211
Blanco con envejecimiento 1 año	72004	51362	48959	33175	27907	28758	26482	24516	16958
Joven	1524	1486	1529	1816	2131	2050	1916	1868	948
VINAGRE DE ENVEJECIMIENTO			40,32	70,82	88,38	91,11	171,49	208,23	210,65
Añada			34,26	40,77	18,76				
Crianza			6,06	30,05	22,80	20,46	31,36	38,97	68,61
Reserva					7,83	26,75	29,8	47,76	51,73
Gran Reserva					38,99	43,9	110,33	121,5	90,31
VINAGRES DULCES									
Vinagre al PX									
Vinagre al Moscatel									

Fuente: DOP Montilla-Moriles y Vinagre Montilla-Moriles. Elaboración propia.

El volumen y tipo de vino influyen, asimismo, sobre otro aspecto tan relevante como la forma de comercialización. Como puede observarse (Fig. 14), elocuente del difícil posicionamiento de la DOP resulta el hecho de que el embotellado haya venido representando una proporción minoritaria del total, aunque alcance cierta significación dentro de la comercialización nacional. Contrasta con el importante peso asumido por el producto envasado en garrafas, lo que indica la orientación mayoritaria de los vinos hacia la hostelería y eventos festivos. Y también la relevancia de la venta a granel (nacional e internacional, en este caso menor y con tendencia menguante), reflejo del destino de muchos caldos para la venta directa a bodegas externas, en virtud de su alta graduación alcohólica natural y su consiguiente aptitud para el encabezado. El hecho denota una gran paradoja: la extraordinaria singularidad y calidad de los vinos convive con la dificultad de su aceptación en el mercado y, en no pocos casos, con una pérdida de valor añadido que los sitúa en su difícil situación actual.

FIGURA 14
FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE VINO Y VINAGRE AMPARADOS POR LA DOP MONTILLA-MORILES Y VINAGRE MONTILLA-MORILES (MILLONES DE LITROS)



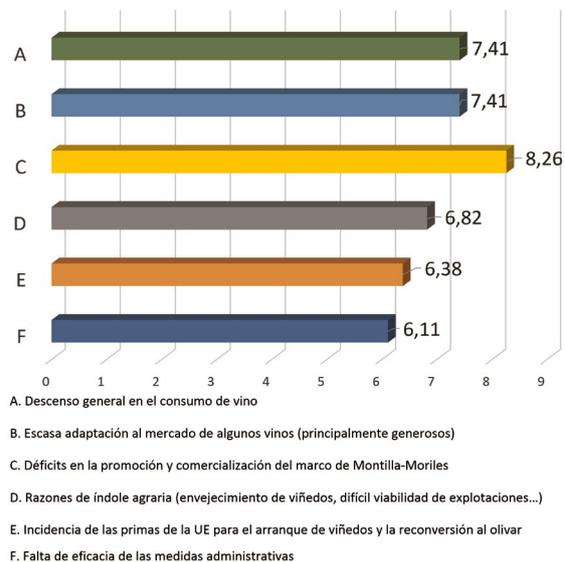
Fuente: DOP Montilla-Moriles y Vinagre Montilla-Moriles. Elaboración propia.

Son varias las razones de fondo que pueden explicar esta dinámica regresiva. Así se ha ratificado en una encuesta a bodegueros y productores de la zona⁴ en la que se solicitó que se ponderara –en una escala de 0 a 10– el peso relativo de diversas causas explicativas, seleccionadas después de la toma de contacto con el marco y el manejo de fuentes (Fig. 15).

Los agentes consultados coinciden en destacar como causa fundamental los déficits en la promoción y comercialización del marco, y, en segunda instancia, la difícil adaptación al mercado actual de los vinos tradicionales, particularmente los generosos, preferidos solo por un público muy especializado. También, en menor medida, aluden a otros factores de índole más

genérica, como el descenso general en el consumo de vino, sobre todo, entre la población más joven. Por su parte, las razones de índole agrario, como la falta de rentabilidad y difícil viabilidad, sobre todo de las explotaciones de menor tamaño, el envejecimiento de viñedos –de gran incidencia (Consejería de Agricultura y Pesca, 2003)–, y los arranques subvencionados por la UE en su política de regulación del mercado vitivinícola, no se consideran tan influyentes, siendo percibidos como consecuencia más que como causa de la crisis.

FIGURA 15
CAUSAS EXPLICATIVAS DE LA REGRESIÓN EXPERIMENTADA POR EL SECTOR VITIVINÍCOLA DE MONTILLA-MORILES



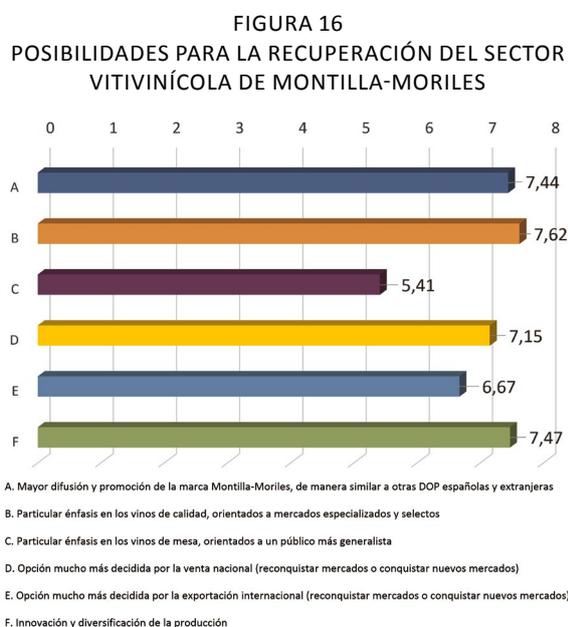
Fuente: elaboración propia a partir de encuesta a productores y bodegueros.

La percepción de los déficits en comercialización como factor de mayor peso en la crisis del sector es clara. Y, de hecho, la situación parece adquirir un carácter de fondo y estructural. No puede obviarse a este respecto que Montilla-Moriles nunca ha sido una DOP con vocación exportadora, careciendo de empresas de proyección internacional con un peso significativo y de una imagen de marca reconocible en un mercado en el que, además, la demanda de vinos de aperitivo, los mayoritarios en este marco, resulta bastante escasa. Si otras DOP (como Jerez en el contexto andaluz) han sido capaces de mantener una importante presencia exterior gracias a la estabilidad que el cabeceo proporciona a sus vinos, a la polivalencia de estos (consumidos como aperitivo, pero también como vino de mesa) y a la vinculación de muchas bo-

degas con empresas comercializadoras extranjeras (en su mayoría británicas), esto no ha ocurrido con los cordobeses, orientados desde antiguo a un mercado esencialmente local y provincial y poco conocidos incluso en el resto de España.

Posibilidades e intentos recientes de recuperación

Ante el importante retroceso experimentado, buena parte de los productores consultados, principalmente los de pequeño y mediano tamaño, se han mostrado partidarios de que la DOP apueste por una imprescindible revitalización. Esta habría de sustentarse en diversos aspectos, como reflejan los resultados de la encuesta realizada (Fig. 16), así como en algunos logros recientes, que comienzan a plasmar las posibilidades existentes.



Fuente: Elaboración propia a partir de encuesta a productores y bodegueros.

De los resultados de la encuesta, en cuanto a la producción, destaca la imprescindible apuesta por la innovación, siendo la opción preferente el impulso de las producciones selectas, frente a las más generalistas. En comercialización, se enfatizan las oportunidades vinculadas a una mayor difusión de la marca Montilla-Moriles, sobre todo en el mercado nacional. Se ha destacado asimismo la necesidad de crear etiquetas reconocibles para captar nuevos clientes, más aún ante el retroceso de los vinos generosos (Robles, 2020a). Y, de hecho, algunas de estas alternativas ya van materializándose, generando así buenas expectativas, incluso en un contexto de evidente dificultad.

En relación con la creación de nuevos productos, han surgido varios proyectos prometedores en los que, además del papel de las bodegas, resulta cada vez más relevante el de lagares y cooperativas. En el caso de los lagares, buena parte muestra una creciente proyección al mercado, comercializando directamente el vino producido, en lugar de venderlo a las bodegas (si bien esta continúa siendo la realidad dominante). En las cooperativas, la antigua salida de mosto a granel de un altísimo porcentaje de su producción, superior al 85% (Haro y Gómez, 1990), ha sido reemplazada por la elaboración y venta de vinos con marcas propias, consiguiendo así un mayor valor añadido, pese a que la cesión de mostos a otras áreas productoras sigue siendo la opción principal para muchas de ellas.

Abordando específicamente las nuevas producciones, cabe aludir, en primer lugar, a los *vinos de tinaja*, obtenidos en algunos lagares de la Sierra de Montilla y cooperativas de Moriles. Se trata de vinos que, tras la maduración y fermentación, no pasan por el proceso de envejecimiento en criaderas y soleras, sino que el proceso se completa de forma natural en tinajas de barro, de las que se trasiega directamente a la botella. Estos *vinos nuevos, frescos o del año* –según se conocen en la zona–, antes considerados sin terminar y vendidos a consumidores locales que los compraban a granel en los lagares, constituyen hoy una interesante alternativa que busca un mayor hueco en el mercado (en el deseo de varios productores de salirse del círculo tradicional de vinos generosos y dulces), propuesta facilitada por su inclusión entre los amparados por la DOP en 2003 (Robles, 2020b). Su singularidad radica en ser caldos frescos y ligeros, de sabores afrutados y algo de aguja, muy apropiados para nuevos aficionados al vino; no obstante, su carácter de vinos jóvenes (pueden empezar a degustarse ya a partir de noviembre) que requieren de un consumo rápido, explica que su producción, pese al reciente impulso, resulte reducida.

Otra iniciativa es la producción de *vino en rama*, a la que recientemente se han adherido once bodegas y lagares (<https://www.vinoenrama.es/>). En este caso, la particularidad estriba en la ausencia de tratamientos fisicoquímicos de clarificación y estabilización previos al embotellado, de manera que el producto conserva todas sus propiedades y cualidades de color, aromas y sabor, como si fuese extraído directamente en bodega. Además, la posibilidad de tomar en rama cualquier tipo de vino (generosos, jóvenes, dulces) incrementa el potencial de la propuesta (Iborra, 2021).

Otros proyectos se han orientado a la innovación para la creación de nuevos caldos. Tal ha sido el caso del denominado inicialmente *Montilla-Moriles, el resurgir* (Téllez, 2019), continuado después con *El resurgir de Moriles*, mediante el que varias bodegas y lagares del municipio pretenden crear vinos novedosos, principalmente jóvenes (de más fácil salida al mercado) pero de marcada especificidad, aprovechando las características singulares de los Moriles Altos (Fernández, 2020). En relación con esta apuesta por lo particular, de vinculación más acentuada al *terroir*, algunos productores han comenzado a vinificar por pagos, como hace, sobre todo, Alvear (la bodega más antigua de Andalucía), que desde 2017 impulsa el *Proyecto 3 Miradas* (<https://www.elbaranda.com/3miradas/>).

Otras alternativas son las vinculadas a los vinos dulces, en particular al Pedro Ximénez. Como dijimos, su fabricación y comercialización han experimentado una notable pujanza durante los últimos años (Tabla 2), aunque es necesario aclarar que la mayoría de las bodegas no lo preparan directamente (por tratarse de un producto de compleja y costosa elaboración, sobre todo, por la necesidad de secar las uvas al sol en las *paseras*), sino que el que venden procede de cooperativas. Pero, además, las posibilidades del PX pueden asociarse también a su combinación con otros vinos, como el verdejo, generando nuevas tipologías de indudable interés (Collantes, 2020). Estos, sin embargo, aún no han sido amparados por la DOP, siendo por tanto catalogados genéricamente como *vinos de mesa*, apelativo aplicable asimismo a espumosos y vermouths, de éxito creciente y que contribuyen a que la producción total supere ampliamente a la de los caldos amparados (Fig. 9).

También debe considerarse el vinagre. Hasta hace poco, este era en Montilla-Moriles un producto residual, siendo destinado en su mayor parte al autoconsumo y no habiéndose efectuado una verdadera defensa y proyección del mismo, en contraste con otros marcos. No obstante, su reciente incorporación a los procesos de comercialización parece reflejar su potencial, que se ratifica si se considera su sencillo proceso de elaboración, la modesta pero progresiva introducción en el mercado del vinagre de envejecimiento (Tabla 2), e incluso la incipiente aparición de producciones novedosas, como, por ejemplo, del balsámico al PX.

En cuanto a la comercialización, se detecta la búsqueda de nuevas vías de posicionamiento en el mercado. Es el caso de la creación o consolidación de marcas y etiquetas específicas y bien reconocibles, así como de

su promoción y venta online. A este respecto, resulta destacado el proyecto para la difusión del vino en rama (<https://www.vinoenrama.es/>), pero también la cada vez mayor proyección de vinos particulares con etiquetas propias, como *3 Miradas* (Bodegas Alvear), *Fino Cebolla* (Bodega El Monte), *Don PX* (Bodegas Toro Albalá), *Solera Fina* (Bodegas Doblas), vinos ecológicos (Bodegas Robles), etc., o, en el caso del vinagre, el *Balsámico al PX* de Bodegas Toro Albalá.

Otra tendencia observada, remarcada por varios agentes consultados, es la creciente presencia de los vinos de Montilla-Moriles en restaurantes (principalmente de la provincia de Córdoba) donde se les ofrecen a los clientes como cortesía, dándolos a conocer y explicando sus particularidades; así, algunas de las bodegas y lagares más acreditados tratan de dignificar el producto, difundir sus bondades y darle una mayor salida. Sin embargo, el gran impacto que para la hostelería ha supuesto la irrupción de la pandemia del COVID-19 ha dificultado, por el momento, esta pretensión.

Como respuesta a las dificultades de comercialización, también se viene planteando desde la DOP el acercamiento del producto a los lineales de los supermercados. Esta es una operación aún muy incipiente, pero, en un principio, parece ofrecer expectativas esperanzadoras, como refleja que el descenso general de ventas del año 2020 motivado por la pandemia haya estado en torno a un 10 %, sensiblemente inferior al de otras zonas vitivinícolas españolas, situadas en umbrales del 20-30 % (Cruz, 2021; Valenzuela, 2021).

Las interesantes perspectivas de producción y difusión que se han expuesto deben, en todo caso, ser enmarcadas dentro de un contexto general complejo, caracterizado por una tendencia regresiva prolongada en el tiempo y un volumen productor y de comercialización modesto, en contraste con otras DOP españolas.

A continuación, reflexionaremos sobre los factores de mayor potencial y calidad del marco cordobés, sus desafíos y, en particular, el papel de las DOP como instrumentos para la dinamización y cualificación.

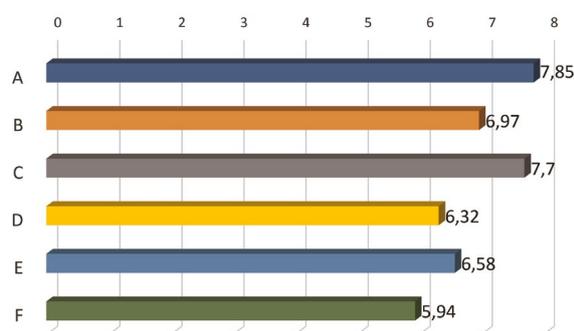
DISCUSIÓN

Un hecho primario a destacar es la excelencia de este espacio vitivinícola y de sus producciones, de lo que hemos podido encontrar testimonios en diversas fuentes. Por ejemplo, Montilla-Moriles fue incluida por Esteban (2017), para la campaña de referencia 2012-2013, en lo que el autor denominaba *mundo de la innovación*, integrado por una serie reducida de DOP españolas –10 en total– de reconocido prestigio (como Rioja, Ribera

del Duero, Cava...). Más recientemente, los vinos de la zona han ocupado la segunda posición en el ranking de la prestigiosa *Guía Peñín* en su edición 2021 (<https://guiapenin.wine/nueva-guia-penin-2021-ano-decisivo-vino-espanol>), tan solo superados, a muy poca distancia, por los de Jerez (Robles, 2021).

Esta alta cualificación de los caldos de Montilla-Moriles también ha sido, obviamente, destacada por los productores locales, que la vinculan a factores de gran potencial como las excepcionales condiciones del medio físico (determinantes, como señalamos, de la alta graduación natural de los vinos) y la pervivencia de métodos de elaboración tradicionales (Fig. 17). Las posibilidades que estos factores podrían conllevar para la comercialización de las producciones han contrastado, sin embargo, con su profunda crisis, que también tiene reflejo en la menor valoración que los productores otorgan a los aspectos relativos a la estructura empresarial, compromiso de los actores involucrados y apoyo administrativo.

FIGURA 17
FACTORES DE MAYOR POTENCIAL Y CALIDAD EN EL MARCO DE MONTILLA-MORILES



A. Excepcionales condiciones para la producción vitícola, en particular el suelo y clima

B. Métodos de elaboración tradicionales

C. Calidad y diferenciación de los vinos tradicionales, en particular los generosos y el vino dulce PX

D. Permanencia de un importante entramado empresarial y productor

E. Arraigo de la cultura vitivinícola, sentimiento de pertenencia y compromiso por parte de los agricultores y productores

F. Implicación y apoyo de las Administraciones públicas

Fuente: Elaboración propia a partir de encuesta a productores y bodegueros.

Como se ha visto, esa mala situación se hizo patente en los viñedos del sur cordobés desde los años 80 y 90 del pasado siglo. Lo paradójico es que precisamente esos decenios marcaron el momento de gran eclosión de las DOP vitivinícolas en España y su papel en la revitalización y desarrollo de diversas zonas, tras la gran crisis del cultivo registrada entre 1955 y 1985 (Molinero, 2011; Esteban, 2017; Martínez, 2018). Así,

estas se han ido consolidando como marcas ligadas a un territorio y a sus componentes propios y definitorios, productivos, pero también patrimoniales y paisajísticos (Climent y Esteban, 2017). De este modo, han impulsado la singularización de la producción, asociada al incremento de la demanda de vinos selectos (Gadea *et al.*, 2018), hasta el punto de que se ha llegado a afirmar que “hoy no se pueden mantener viñedos comerciales sin el amparo de una figura de calidad que certifique su valor” (Molinero, 2011, p. 93). Sin embargo, la mayor parte de las ventas se concentran en un grupo reducido de DOP, ya que muchas no se han conformado como instrumentos de verdadera utilidad para la cualificación y dotación de valor añadido a las producciones y, por ende, al propio territorio (Martínez, 2018).

En Montilla-Moriles, aunque, como antes se explicó, el sector lleva años buscando nuevas vías de innovación y difusión, lo cierto es que los indicadores analizados evidencian que ello todavía no resulta suficiente para una revitalización que asegure la supervivencia a medio-largo plazo. En este sentido, muchos de los encuestados han señalado que es precisa una suerte de *reinvención* de la DOP (Robles, 2020a) que permita reforzar su papel como elemento dinamizador, abordando retos como el impulso de una mayor participación, incluyendo a las bodegas y productores más pequeños; la necesidad de mayor colaboración y visión unitaria, reforzando los elementos propios y fomentando una promoción conjunta mucho más decidida, que dé a conocer estos caldos más allá de las escalas de proximidad; y la compatibilidad de lo anterior con el respaldo a las iniciativas particulares, sobre todo las que opten más decididamente por la calidad y la modernización.

En relación con esto, un factor clave radica en la necesidad de ofrecer productos acordes a los nuevos gustos de los consumidores, hecho reconocido desde la propia DOP (Valenzuela, 2021). Es preciso, pues, operar una decidida reestructuración del marco y sus producciones, de manera similar a lo acaecido en otras DOP españolas, algunas también de gran antigüedad como Rioja (Lasanta y Ruiz, 2014) o Utiel-Requena (Gadea *et al.*, 2018). Así, sin obviar las elaboraciones tradicionales, sobre todo de vinos generosos (excelentes, pero de venta cada vez más difícil) y de vinos dulces (de producciones obligadamente limitadas), el futuro parece pasar por el impulso a nuevas elaboraciones, que no renuncien al *savoir faire* de la zona, a su elemento diferencial y de calidad, pero que faciliten la proyección al mercado. En la línea de las

DOP más exitosas a escala nacional e internacional, se trataría de apostar por la diversificación dentro de una especialización que ofrece la variedad autóctona PX. Como nos trasladó un productor en una de las entrevistas que acompañaron a la realización de las encuestas, habría que avanzar en el tránsito de los vinos *viejos o viejísimos* a otros *nuevos o novísimos*.

En esta dirección parecen orientarse los proyectos que se han ido perfilando en Montilla-Moriles durante los últimos años, impulsados tanto por grandes bodegas como por otras de menor tamaño, lagares e, incluso, cooperativas. Tales iniciativas reflejan una creciente variedad de productos elaborados, lo que, en todo caso, ha de acompañarse de una mayor flexibilidad de la DOP, que permita amparar nuevas producciones, y de la búsqueda de innovadoras formas y vías de promoción y comercialización (como ya parece ir ocurriendo).

El incremento de las ventas se antoja clave para la defensa de la superficie vitícola, cuyo gran retroceso se ha vinculado a la dificultad de dar salida a parte de las producciones (Cruz, 2021). Dicha protección resulta hoy fundamental si se considera lo complica-

do que es recuperar el terreno perdido con el vigente sistema de *derechos de plantación de viñedo*, definido en función de la regulación del mercado vitivinícola europeo⁵ (MAPA, 2021).

La necesidad de evitar una merma aún mayor en la extensión de la vid enlaza con la variable básica que constituye su paisaje. Aunque el enfoque de nuestro trabajo se ha centrado en las facetas agraria y productiva, estas no pueden dissociarse de la dimensión paisajística, directamente explicada por ellas. La singularidad de los valores paisajísticos ligados al mundo del vino se convierte así en un factor de interés territorial (Moliner, 2011) y en un atributo patrimonial (Plaza y Fernández, 2020), marco en el cual la Sierra de Montilla y los Moriles Altos, donde los lagares tradicionales destacan dentro de las explotaciones, han sido asimilados a los de una pequeña *Toscana cordobesa* (Marqués, 2018; <https://welovemontillamoriles.es/montilla/>). Este aspecto, junto al productivo y cultural, tiene un extraordinario potencial para el enoturismo, aspecto obviado de este artículo (por exceder a su pretensión y alcance), pero que cuenta ya con cierto recorrido en la zona y es percibido por gran parte de los agentes como

TABLA 3
MATRIZ DAFO SOBRE LA SITUACIÓN DEL VIÑEDO MONTILLA-MORILES

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Claro predominio del minifundismo - Fuerte y prolongada regresión de la superficie de viñedo - Progresiva reducción en el número de viticultores - Escaso volumen productor y comercializador - Descenso continuado en la venta de vinos amparados por la DOP - Limitada importancia del vino embotellado frente al comercializado en garrafas o a granel - Tradicional orientación al mercado local y provincial - Modesto peso de la comercialización nacional y casi inexistencia de la internacional - Déficits en la promoción y comercialización - Falta de una imagen de marca reconocible en el mercado - Ausencia de empresas con proyección internacional 	<ul style="list-style-type: none"> - Envejecimiento de los viñedos y arranques subvencionados por la UE - Reducción en el número de bodegas - Transformación de lagares tradicionales en alojamientos de turismo rural - Descenso generalizado en el consumo de vino entre los jóvenes - Dificultad de aceptación en el mercado de los vinos generosos de alta graduación - Escasez general de demanda de vinos de aperitivo
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Excepcionales condiciones del medio físico - Pervivencia de métodos de producción tradicionales de gran especificidad y calidad - Importante presencia de la variedad de uva autóctona Pedro Ximénez - Relativo mantenimiento del viñedo en las zonas de calidad superior - Notable crecimiento de la vid en espaldera, que incrementa los rendimientos - Reciente entrada en producción de vides renovadas - Producción de vinos y vinagres de calidad selecta - Alta graduación alcohólica natural de los caldos - Singularidad de los valores paisajísticos del espacio vitícola 	<ul style="list-style-type: none"> - Relativa estabilización reciente de la producción de vinos - Creciente variedad de productos (vinos de tinaja, vinos en rama, vinos de pago, vinagres con envejecimiento, vinagres balsámicos...) - Apuesta creciente de las cooperativas por producciones de calidad - Incremento (aunque ligero) de la comercialización de vinos jóvenes - Progresiva apertura al mercado de pequeños productores tradicionales y venta de vinos propios por parte de cooperativas - Progresiva creación y consolidación de marcas específicas - Progresiva promoción y venta por internet - Creciente presencia en restaurantes - Progresivo acercamiento a los lineales de los supermercados - Alto potencial del enoturismo como complemento a la actividad vitivinícola

Fuente: elaboración propia

un complemento imprescindible a la actividad vitivinícola. La posibilidad de abordar específicamente estas cuestiones en una aportación posterior queda, indudablemente, abierta.

CONCLUSIONES

El análisis realizado ha permitido verificar que Montilla-Moriles es un interesante caso de análisis, tanto en sí mismo, como por contribuir a ejemplificar algunos de los problemas y desafíos patentes hoy en numerosos ámbitos agrarios, particularmente vinculados al viñedo.

La matriz DAFO recogida en la Tabla 3 puede ayudar a centrar la atención en las cuestiones clave para el diagnóstico de la realidad territorial y productiva del marco.

Partiendo de la situación reflejada, entre las conclusiones de este trabajo destacan:

- La existencia de importantes elementos diferenciales, derivados tanto de su privilegiado medio natural como de unos procesos de elaboración y producción de profunda raigambre, alta especificidad y calidad.
- La insuficiente revalorización de tales elementos, con la consecuencia de un proceso de regresión que se ha prolongado desde los años 80-90 del pasado siglo hasta la actualidad, y que se ha manifestado en diversos aspectos, tanto en el plano agrario (particularmente, en el gran descenso de la superficie de vid), como en el productivo y comercializador.
- Las causas de dicha crisis son variadas y complejas, pero más que a razones de índole agraria o de procesos de elaboración, parecen deberse a un problema de inadaptación a los gustos del público y una insuficiente proyección comercial de gran parte de las producciones, lo que entronca con la alta competencia y los cambios que parecen definir el mercado actual a muy distintas escalas.
- A pesar de los importantes déficits aún patentes y del peso modesto del marco –en términos productivos y comercializadores– en el contexto vitivinícola español, se constata un claro deseo de revitalización por parte de los agentes locales, reflejado en algunas iniciativas novedosas, de reestructuración agraria, producción y promoción, que generan interesantes expectativas.
- En la actualidad, el reto fundamental estriba, a nuestro juicio, en canalizar las nuevas apuestas en

forma de un proyecto global (que habría de ser liderado por la DOP desde una visión eminentemente estratégica y participativa) enfocado en reforzar el factor de diferenciación y cualificación, pero también de innovación, de manera similar a lo operado en las denominaciones más exitosas a escala española e internacional. Se trataría, en suma, de que Montilla-Moriles sepa encontrar su lugar, desde una perspectiva realista, en el contexto de la progresiva diversificación y especialización del sector del vino.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen muy sinceramente a los productores y bodegueros que cumplimentaron la encuesta propuesta y que con sus respuestas han suministrado una información muy valiosa para la realización de este artículo. También agradecen a la DOP Montilla-Moriles por la aportación de material estadístico y cartográfico, fundamental para la realización del estudio. Finalmente, una mención especial para el Prof. Dr. José Naranjo Ramírez, por sus sabios consejos derivados de su profundo conocimiento del marco vitivinícola analizado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CEBAC. Centro de Edafología y Biología Aplicada del Cuarto (1971). *Estudio Agrobiológico de la provincia de Córdoba*. Madrid, España: Instituto Nacional de Edafología y Agrobiología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Climent, E. y Esteban, S. (2017). Las denominaciones de origen protegidas del vino en la construcción del territorio. En *Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global. Actas del XXV Congreso de la AGE. Madrid, 25 a 27 de octubre de 2017* (pp. 1828-1837). Madrid, España: AGE – UAM. https://www.age-geografia.es/downloads/Naturaleza_Territorio_y_Ciudad_AGE2017.pdf
- CECRV. *Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas*. Recuperado de <https://vinosdo.wine/denominaciones-de-origen/origen/>
- Collantes, J. (2020, sept, 5). Menos Pedro Ximénez, pero de mayor calidad en tiempos de pandemia. *El Día de Córdoba*. Recuperado de https://www.eldiadecordoba.es/provincia/Pedro-Ximenez-tiempos-pandemia_0_1498650307.html
- Consejería de Agricultura y Pesca (2003). *Diagnóstico del sector vitivinícola en el marco de Montilla-Moriles*. Sevilla, España: Junta de Andalucía.

- Cruz, P. (2021, febr. 8). Montilla-Moriles mejora sus previsiones al vender solo un 12 % menos en el año de la pandemia en Córdoba. *ABC Córdoba*. Recuperado de https://sevilla.abc.es/andalucia/cordoba/sevi-montilla-moriles-mejora-previsiones-vender-solo-12-por-ciento-menos-pandemia-cordoba-202102072302_noticia.html
- Díaz, A.L. y López, M. (1989). *Los vinos de Córdoba*. Córdoba, España: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
- Esteban, S. (2017). Cambios en las Denominaciones de Origen Protegidas del sector del vino en España: movimientos entre mundos de producción. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (74), 483-513. <https://doi.org/10.21138/bage.2463>
- Fernández, J.A. (2020, jul, 30). Moriles quiere “resurgir” con vinos innovadores. *Diario Córdoba*. Recuperado de <https://www.diariocordoba.com/cordoba/2020/07/30/moriles-quiere-resurgir-vinos-innovadores-35970858.html>
- Florido, G. (1996). *Hábitat rural y gran explotación en la Depresión del Guadalquivir*. Sevilla, España: Junta de Andalucía.
- Gadea, E., Brignardello, M. y Torres, F. (2018). La calidad en los procesos de reestructuración vitivinícola. Un análisis comparativo de dos territorios en España y Argentina. *AGER. Revista de Estudios sobre Despo- blación y Desarrollo Rural*, (24), 63-93. Recuperado de: <https://doi.org/10.4422/ager.2018.04>
- García, I., Sanz, F. y López, L. (1980). *El viñedo, el clima y el suelo de Montilla-Moriles*. Madrid, España: Subdirección General de Producción Vegetal.
- Haro, T. de. y Gómez, A.C. (1990). Actuación comercial de las cooperativas vitivinícolas: análisis crítico del caso Montilla-Moriles. *Revista de Estudios Agro- sociales*, (151), 157-188. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reas/r151_07.pdf
- Iborra, E. (2021, mayo, 30). Qué son los vinos en rama y cuáles te recomendamos para iniciarte. *elDiario.es*. Recuperado de https://www.eldiario.es/consumoclaro/beber/son-vinos-rama-recomendamos-iniciarte_1_7974075.html
- Infoagro (2007). *El MAPA conmemora el 75 aniversario de las Denominaciones de Origen de vinos de España*. Recuperado de https://www.infoagro.com/noticias/2007/11/667_el_mapa_conmemora_75_aniversario_denominaciones_or.asp
- Lasanta, T. y Ruiz, P. (2014). Los paisajes del viñedo de La Rioja: tradición y renovación. *Berceo*, (167), 13-38. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4885723>
- Loma, M. (1987). Notas sobre la Denominación de Origen Montilla-Moriles en el panorama vitivinícola de la provincia de Córdoba. En *VIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros* (pp. 89-99). Almendralejo, España: Universidad de Extremadura.
- López, A. (1973). *Emigración, propiedad y paisaje agrario en la Campiña de Córdoba*. Barcelona, España: Ariel.
- López, A. (Coord.) (2003). *Geografía de Andalucía*. Barcelona, España: Ariel.
- Luginbühl, Y. y Villa, A. (2014). Viñas y lagares en las campiñas béticas: un paisaje “fragante” y “resistente”. En F. Molinero (Coord.), *Atlas de los paisajes agrarios de España. Tomo II* (pp. 741-748). Madrid, España: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- MAPA (2021). *Organización Común de Mercados Agrícolas. Sector vitivinícola. Potencial productivo*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Recuperado de <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/regulacion-de-los-mercados/organizaciones-comunes-de-mercado-y-regimenes-de-ayuda/ocm-vitivinicola/potencial-productivo.aspx>
- Marqués, R. (2018, oct, 10). Ruta vinícola a través de los paisajes de la “Toscana cordobesa”. *La Vanguardia*. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/ocio/viajes/20181010/452235252655/ruta-vinicola-traves-paisajes-toscana-cordobesa.html>
- Martínez, A. (2018). Para qué sirve una DOP vitivinícola. *Revista Agricultura*. Recuperado de http://www.revistaagricultura.com/cultivos/vinedo/para-que-sirve-una-dop-vitivinicola_9679_166_12053_0_1_in.html
- Ministerio de Agricultura (varios años). *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos (DOP)*. Madrid: Ministerio de Agricultura.
- Molinero, F. (2011). Los paisajes del viñedo en Castilla y León: tradición, renovación y consolidación. *Polygonos*, (21), 85-117. <http://buleria.unileon.es/handle/10612/8286?locale-attribute=it>
- Naranjo, J. (1994). Acerca de los orígenes del viñedo Montilla-Moriles: Aguilar de la Frontera en el si-

- glo XVIII. En *Miscelánea conmemorativa en homenaje al profesor Luis Gil Varón* (pp. 197-214). Córdoba, España: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Naranjo, J. (1998). *Génesis del paisaje agrario olivero-vitícola en la Campiña de Córdoba (Aguilar y Moriles en el siglo XVIII)*. Córdoba, España: Diputación Provincial de Córdoba - Ayuntamiento de Aguilar de la Frontera.
- Osta Fort, C. (2001). *Zonificación vitícola de la región con Denominación de Origen Montilla-Moriles (Córdoba)*. Tesis doctoral. Universidad de Sevilla. Recuperado de: <https://idus.us.es/handle/11441/15672>
- Plaza, J.I. y Fernández, R. (2020). Valor patrimonial de los paisajes del vino y su promoción en los valles y llanuras del este de Zamora. *Estudios Geográficos*, (81), 1-21. <https://doi.org/10.3989/estgeogr.202060.060>
- Prodetur (2009). La exportación de vinos andaluces. *Temas de actualidad agraria*, 76-99. Recuperado de <https://www.prodetur.es/prodetur/AlfredoFileTransferServlet?action=download&ref=5399b640-eac6-4697-ab0b-4e3733402ec0>
- Recio, A. (2006). Marco agrario. Historia y paisaje. En J. Cantizani y G. Córdoba, *Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía. Provincia de Córdoba* (pp. 37-110). Sevilla, España: Consejería de Obras Públicas y Transportes.
- Robles, A. (2020a, agosto, 23). Moriles quiere aportar savia nueva e ilusión a la Denominación de Origen. *El Día de Córdoba*. Recuperado de https://www.eldiadecordoba.es/cordoba/entrevista-cristobal-luque-asociacion-bodegas-moriles_0_1493551069.html
- Robles, A. (2020b, nov, 20). Nace el vino de tinaja, el secreto mejor guardado de Montilla-Moriles. *El Día de Córdoba*. Recuperado de https://www.eldiadecordoba.es/provincia/vino-tinaja-montilla-moriles_0_1519648243.html
- Robles, A. (2021, julio, 27). Los vinos de Montilla-Moriles recortan distancias con Jerez y son para Peñín los segundos mejores de España. *El Día de Córdoba*. Recuperado de https://www.eldiadecordoba.es/provincia/vinos-montilla-moriles-guia-penin_0_1596141039.html
- Ruiz, A.R. (2013). El viñedo en espaldera: nueva realidad en los paisajes vitivinícolas de Castilla-La Mancha. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (63), 249-270. <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/view/1614>
- Santaolalla, M. (1980). Montilla-Moriles. Actualidad y problemática. *Agricultura. Revista Agropecuaria*, (579), 603-605. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_Agri/Agri_1980_579_completa.pdf
- Téllez, I. (2019, febrero, 2). El proyecto “Montilla-Moriles, el resurgir” se sitúa como un referente para la dinamización de otras comarcas. *Montilla Digital*. Recuperado de <https://www.montilladigital.com/2019/02/el-proyecto-monmtilla-moriles-el.html>
- Valenzuela, R. (2021, abril 28). Colocar los vinos en los lineales ha sido la mejor campaña de publicidad. *Diario Córdoba*. Recuperado de <https://www.diariocordoba.com/cordoba/2021/04/28/javier-martin-colocar-vinos-lineales-49845960.html>
- Vaquerizo, D. (2015). Agricultura y comercio: trigo, vino, aceite y garum en la Bética. *Andalucía en la historia*, (50), 28-29. Recuperado de https://www.centrodeestudiosandaluces.es/datos/publicaciones/AH_50.pdf
- Varela, J. (2019). El vino por los caminos de al-Ándalus. En F. Garrido, G. Laguna y F. Aguirre (Coord.), *Dionisio, el vino y la música: divino frenesí de ayer a hoy* (pp. 163-170). Córdoba, España: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

NOTAS AL FINAL

- 1 En la crianza *oxidativa* el envejecimiento se produce por reacciones naturales fisicoquímicas, en vasijas de madera, mediante el sistema de criaderas y soleras, o mediante el de añadas. En la crianza *biológica* el vino envejece en vasijas de roble, bajo un *velo de flor*, una lámina de levaduras que aparece espontáneamente sobre la superficie tras la fermentación total del mosto; este tipo de crianza también se desarrolla mediante criaderas y soleras o añadas.
- 2 La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (Delegación Territorial en Córdoba) nos aportó datos del tamaño de las explotaciones vitícolas, pero sin desglosar e incluyendo los localizados en otras zonas de la provincia, lo que desvirtuaba la información y la invalidaba para ser utilizada en el análisis específico de Montilla-Moriles.

- 3 Esto se ha constatado a través del trabajo de campo realizado, pese a no haber podido disponer de datos de regadío desagregados para los viñedos de Montilla-Moriles, que no nos han sido facilitados por la Administración agraria autonómica y que, en el caso del Censo Agrario, están referidos a todos los viñedos de la provincia.
- 4 Encuesta realizada en enero-febrero de 2021 a los bodegueros y productores recogidos en el listado de la DOP Montilla-Moriles. De los 51 operadores inscritos en dicha lista en la fecha de referencia, se consiguió contactar con 36, obteniendo la respuesta completa de 34 de ellos (66,66 % del total).
- 5 La norma fundamental sobre derechos de plantación de viñedo en España es el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola (BOE núm. 262, de 30 de octubre).