

GUÍA DE RECURSOS BODEGUEROS

Chiclana de la Frontera



CÁDIZ - ANDALUCÍA - ESPAÑA



Ruta de las Bodegas

- 
- 1 Bodega Cooperativa
 - 2 Bodegas Sanatorio
 - 3 Bodegas Miguel Guerra
 - 4 Bodegas Vélez
 - 5 Bodegas Primitivo Collantes
 - 6 Bodegas Barberá
 - 7 Bodegas F.J. Ruiz
 - 8 Bodegas San Sebastián

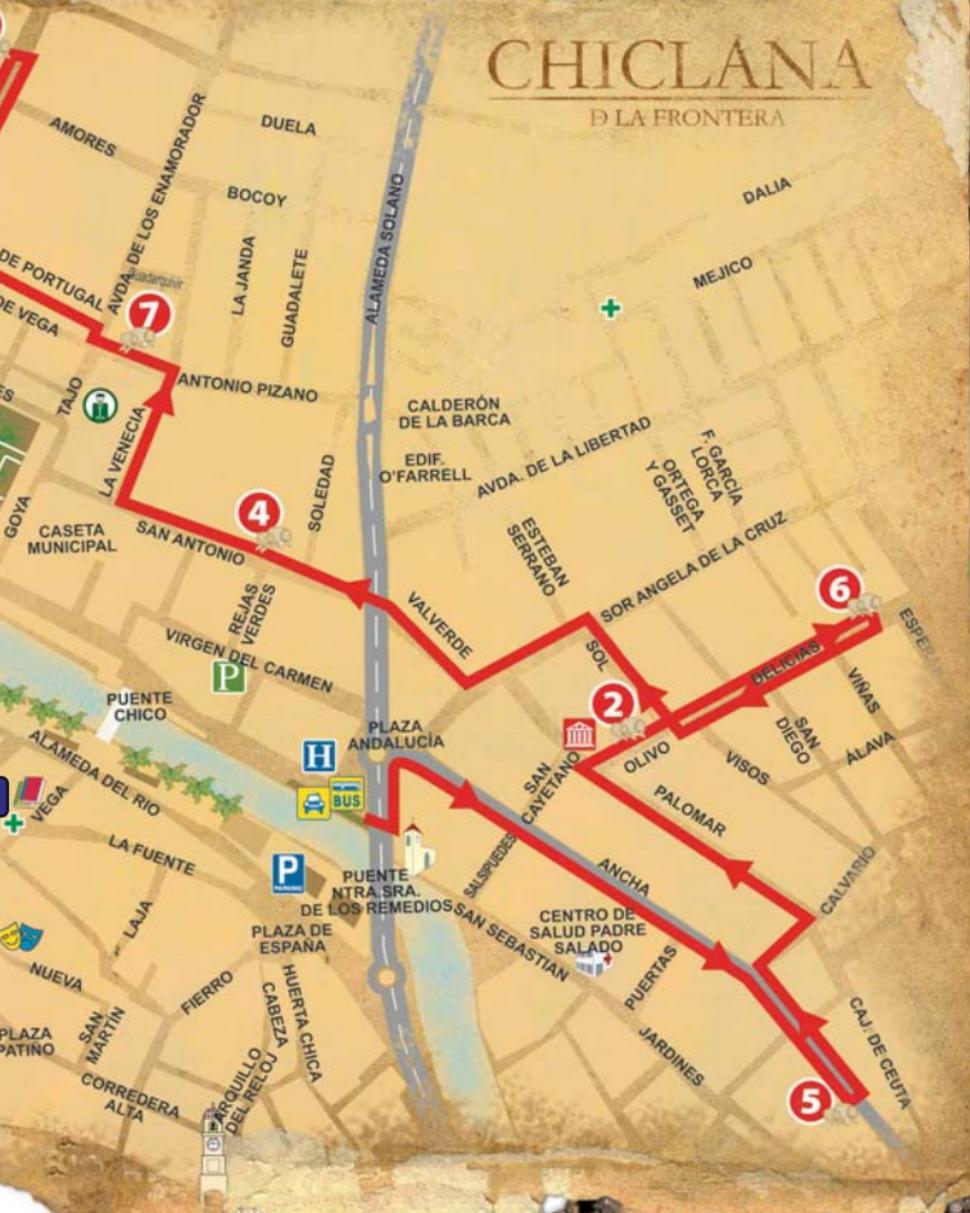
M Museo del Vino y la Sal
(EN CONSTRUCCIÓN)

A Ayuntamiento

i Oficina de Turismo

CHICLANA

DE LA FRONTERA





Introducción

UNA TRADICIÓN ARTESANAL POR REDESCUBRIR

El vino está presente en nuestras vidas desde tiempos remotos, y es por ello que constituye un elemento cultural con el que nos identificamos, poseyendo una enorme gama de valores patrimoniales. Cuando abrimos una botella y llenamos una copa de vino nos disponemos a disfrutar de una experiencia multisensorial, la cual seremos incapaces de comprender si carecemos del conocimiento que integra todo su proceso de producción: cultivo de la vid en el campo, vendimia, elaboración y crianza...Proceso que genera una gran cantidad de sinergias culturales.

El vino llega a Chiclana de la Frontera de mano de los fenicios en su expansión comercial por el mediterráneo. Desde entonces, son muchos los hechos y acontecimientos históricos que han influenciado a nuestro sector vitivinícola y han repercutido en la pérdida o surgimiento de un nuevo patrimonio. Hechos destacables como la ocupación francesa, el interés de la familia Bertemati en la creación de la Colonia Vitivinícola de Campano (obteniendo la medalla de oro en la XIII Exposición Universal de Burdeos con el vino Rouge Royal), la llegada de la filoxera a Chiclana o la creación del Sindicato del Padre Salado, son testimonios de la importancia y tradición vitivinícola de Chiclana.

Esta Guía de Recursos Bodegueros recoge casi medio centenar de marcas de vinos portentosos que hoy siguen abanderando una cultura vitivinícola que se renueva con la aparición de sorprendentes blancos de mesa y balbucientes tintos.

Tipología de vinos

FINO

Vino color oro blanco, de amarillo pajizo a dorado pálido, cristalino, ligero, aromático, con recuerdos a mar y notas de almendras, toque final a fruta verde. Punzante y redondo en boca, con una agradable sensación salina, que une lo mejor de los finos jerezanos y de la manzanilla de Sanlúcar. Debe servirse muy frío, entre 7 y 9 grados. Abre el apetito y es un gran acompañante del jamón ibérico, del marisco y del pescado frito.

MOSCATEL

Un vino único y afamado con una amplia paleta de colores, del oro brillante al castaño con tonalidades ambarinas. Intenso, con toque a piel de naranja, a miel y a tonos florales propios de la uva Moscatel: jazmín, azahar y madreSelva. Sabroso, de final largo y poderoso. Es un vino tan rico en matices que permite un consumo de enorme variedad. Ideal en la sobremesa y en la merienda, a temperatura entre 16 y 18 grados. Apetecible también para tapear e inconfundible como postre.

AMONTILLADO

Vino color caoba, con reflejos de caramelo y oro viejo, muy perfumado, con recuerdos a pasas e higos, frutos secos, vainilla, roble y regaliz. Con un regusto a mar que remite a una complejidad sin concesiones, marcada por la humedad y salinidad del microclima chichlanero. Exige servirse bien frío, entre 8 y 10 grados, pero soporta con holgura temperaturas hasta 15 grados. Vino idóneo para la mesa, con sopas, verduras, carnes blancas y, especialmente, pescado azul y atún rojo.

OLOROSO

En una gama que va del ámbar claro al caoba intenso, según su envejecimiento, es un vino seco, punzante, con mucho cuerpo y carácter, con persistencia a nuez y plantas balsámicas, con toques a pinar y a marisma. Casi secreto, de escasa producción, ante la generosidad del velo de flor que marca al fino en Chiclana. Debe tomarse a mayor temperatura que el dulce. Recomendable entre 16 y 18 grados, es un vino excelente para la mesa, con carnes rojas y con tapas sofisticadas.

OLOROSO DULCE O CREAM

Vino ámbar oscuro, brillante, sofisticado, de intensos aromas a caramelo tostado, a bombón con licor y punta a ciruelas pasas. De entrada es abocado, aterciopelado, perfumado, con recuerdo a especias y frutos secos. En el Marco de Jerez suele denominarse "Cream" a partir de la unión del oloroso seco y el Pedro Ximénez, sustituido en Chiclana por los poderosos moscateles. Ello le da una particularidad única, que lo hace ideal a cualquier hora. Incluso con hielo picado y hierbabuena.



DATOS HISTÓRICOS

Heredera de una larga tradición cooperativista, que tuvo su primera experiencia en la Colonia Vitivinícola de Campano en 1884, absorbió parte de los socios y de las existencias de vino de la desaparecida Cooperativa Andaluza San Juan Bautista, fundada en 1956, tomando el testigo del Sindicato de Viticultores del Padre Salado, creado en 1914. Actualmente, tiene unos 200 socios.

Calle de la Madera, 5. CP: 11130
T. 956 535 913 / F. 956 535 919
www.bodegacooperativa.com
info@bodegacooperativa.com



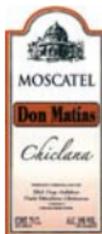
Fino Chiclanero.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Vino de color amarillo pajizo, de aroma almendrado, punzante y delicado, ligero al paladar, seco, procedente de vides Palomino y crianza bajo velo de flor.



Fino Salinas.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Vino de color amarillo pajizo, con reflejos verdosos y aroma almendrado, ligero al paladar, seco, procedente de vides Palomino y crianza bajo velo de flor.



Moscatel Don Matías.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino dulce natural procedente de uva Moscatel, de aroma grato y fragante. Su color oro va oscureciéndose al caoba con la vejez.



Oloroso Sarmiento.

UVA: Palomino y Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino aterciopelado dulce de color caoba oscuro, que recuerda a la nuez, y mucho cuerpo. Procedente de vinos generosos y dulces naturales.



Oloroso Matadero.

UVA: Palomino Fino
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino generoso seco envejecido en bota de roble americano. De color caoba, aromas muy intensos que recuerdan a la nuez y la avellana, sabroso y con equilibrio en boca.



Moscatel 1812.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino dulce natural procedente de uva Moscatel, de los pagos de Chiclana, de aroma intenso y fragante, suave y untuoso, con persistencia, agradable al paladar.



DATOS HISTÓRICOS

Bodega fundada por Pedro Aragón Morales, quien abre un pequeño lagar y bodega. Su hijo, Juan Aragón Ramos, hereda el lagar y parte de la solera. Tiene que pasar una generación más, y llegar a Diego Aragón Perinián (1896), para que la bodega se asentara en la calle Olivo. Su hijo, Manuel S. Aragón Baizán (1916), será quien cree los cimientos de la actual empresa.

Ctra. Cádiz-Málaga, Km. 12,200 (Campano) CP: 11130
T. 956 535 180 / F. 956 405 404

Otro centro de producción: C/ Olivo, 1
T. 956 400 756 / F. 956 532 907

www.bodegasanatorio.com
administracion@bodegamanuelaragon.com



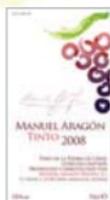
Fino Granero.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Color amarillo pajizo con aromas punzantes y ligeros. Recuerdos a almendra en boca. Es seco y ligero.



Moscatel Gloria.

UVA: Moscatel de Alejandría.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Color amarillo oro pálido con aromas varietales de la uva Moscatel. Destacan aromas florales y notas cítricas.



Manuel Aragón Tinto.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
UVA: Tempranillo y Shyrah.
GRAD. ALC.: 13% Vol.
CATA: Color rojo cereza con ribetes tejas. En nariz destacan los aromas frutales de la fruta roja, conjugados con aromas tostados y especiados.



Cream Viejo Arrumbaó.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 17% Vol.
CATA: Vino de color caoba. En nariz aparecen las notas de un vino oloroso conjugadas con notas dulces y tostadas como el turrón y el caramelo. Agradable en boca.



Manuel Aragón Sauvignon Blanc.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
UVA: Sauvignon Blanc.
GRAD. ALC.: 12% Vol.
CATA: Color amarillo verdoso, con reflejos dorados. Aromas herbáceos que recuerdan a heno recién cortado, mango y miel.



Manuel Aragón Rosado.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
UVA: Shyrah y Tempranillo.
GRAD. ALC.: 12% Vol.
CATA: Vino de color rosa cereza. En nariz resulta muy aromático. Destaca la fruta roja, aromas a fresa y frambuesa.



DATOS HISTÓRICOS

Las Bodegas Miguel Guerra fueron iniciadas por Miguel Guerra Virués, hombre activo y lleno de iniciativas, en la tercera década del s. XX. Año tras año, amplió las viñas, las botas y la solera en el almacén de leña de pino en donde almacenaban los palillos, sobrenombre que le daban a los rodrigones, y del que tomaría nombre el Fino Palillo.

C/ Mendaro, 16. CP: 11130
T. y F. 956 400 501
www.bodegasmiguelguerra.es
info@bodegasmiguelguerra.com

Otro centro de producción:
Huerta El Vicario, Avda. de la Diputación, s/n



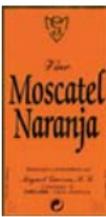
Fino Palillo.
UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: De color oro pajizo, aroma punzante y delicado, ligero al paladar, seco y suave. Su elegante equilibrio en boca resulta notablemente persistente.



Oloroso Gran Reserva.
UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino de color caoba oscuro, con aromas de crianza y maderas nobles, de mucho cuerpo, criado y sometido a envejecimiento en criaderas y solera.



Cream Tarugo.
UVA: Palomino y Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: De color caoba oscuro, suave y gratificante al paladar, con el cuerpo del oloroso de madera fina y dulcemente armonioso.



Moscatel Naranja.
UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: De color anaranjado con aspecto denso y lágrima muy marcada. Aromas de la variedad moscatel, florales y frutales, predominando un marcado olor a mandarinas.



Astilla Blanco de mesa.
UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 10,5 % Vol.
CATA: Rico en aromas primarios propios de la variedad. La fermentación controlada a la que es sometido origina sus expresivos aromas afrutados y florales.



Moscatel Miguel Guerra.
UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: La esmerada elaboración y posterior envejecimiento en botas de roble origina su característico sabor dulce aterciopelado, con regusto a pasas.



DATOS HISTÓRICOS

La historia de Bodegas Vélez se remonta al año 1857. Su fundador fue Juan Manuel García, natural de Cabuérniga, dedicado a la explotación de tiendas comestibles y de bebidas en Cádiz, San Fernando y con bodega en Jerez. El negocio recibió gran impulso entre 1910 y 1920, cuando tomó el nombre de José Vélez Sánchez, esposo de la única hija del fundador, también cántabro.

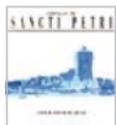
C/ San Antonio, 3. CP: 11130
T. 956 400 053
F. 956 401 071
bodegasvelez@terra.com

**Fino Vélez.**

UVA: Palomino.
GRAD.ALC.:15% Vol.
CATA: De color dorado pálido, aroma suave y delicado, su crianza bajo velo de flor le confiere un paladar seco y ligero.

**Fino Reguera.**

UVA: Palomino.
GRAD.ALC.:15% Vol.
CATA: De color dorado pálido, aroma punzante, su crianza bajo velo de flor le confiere un paladar seco y ligero.

**Castillo de S. Petri.**

UVA: Palomino y Moscatel.
GRAD. ALC.:11% Vol.
CATA: De color pajizo pálido, joven y afrutado, elaborado a partir de Palomino con un toque de Moscatel verde, ideal para pescados.

**Amontillado Fino Vélez.**

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: En su juventud, criado como fino bajo velo de flor; en su madurez, envejecido con el tiempo, en botas de roble americano.

**Cajita Cream.**

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.:15% Vol.
CATA: De color caoba, aroma intenso y paladar aterciopelado. Elaborado a partir del oloroso.

**Costa de la Luz.**

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: De color caoba, aroma peculiar e inconfundible. Suave, dulce y aterciopelado.

Bodegas Primitivo Collantes

Empresa: Primitivo Collantes S.A.
Año de fundación: 1898



DATOS HISTÓRICOS

La actividad comercial de esta bodega se remonta a los años finales del siglo XIX cuando los hermanos Primitivo y Tomás Collantes Lloredo llegan a Chiclana procedentes del Valle de Iguña (Cantabria), realizando su primera vendimia en 1903. La bodega se constituyó en Sociedad Regular Colectiva en 1946, transformándose en S.A. en el año 1973 y adaptando sus estatutos en 1992.



C/ Ancha, 51. CP: 11130
T. 956 400 150 / 956 400 767
F. 956 531 722
www.bodegasprimitivocollantes.com
administración@bodegasprimitivocollantes.com

Otro centro de producción:
Bodega de crianza
C/Arroyuelo, 13



Fin Arroyuelo.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Vino fino, seco y ligero, de color pajizo y aroma punzante. Muy bien criado mediante una controlada crianza "en flor" de al menos cinco años.



Moscatel Viejo Los Cuartillos.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: Vino dulce por excelencia, afrutado y aromático. Es un deleite en el paladar, e inmejorable vino de postre por su gran calidad.



Moscatel Oro Los Cuartillos.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: Vino dulce por excelencia, afrutado y aromático. Es un deleite en el paladar, e inmejorable vino de postre por su gran calidad.



Cream El Trovador.

UVA: Palomino y Moscatel.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: Vino dulce, elaborado con oloroso viejo y moscatel, muy aromático y sabor muy agradable.



Vino Blanco Joven Matalian.

UVA: Palomino Fino.
GRAD. ALC.: 11% Vol.
CATA: Vino color pajizo con ribetes esmeralda, afrutado y muy aromático.



Amontillado Fino Fossi.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 17,5% Vol.
CATA: Vino seco y suave, aroma punzante atenuado típico del avellanado. De color ámbar y con un envejecimiento mínimo de cinco años.





Bodegas Barberá

Empresa: Bodegas Barberá S.L.
Año de fundación: 1903



DATOS HISTÓRICOS

La actual Bodegas Barberá S.L. fue creada por los hermanos Barberá Campano en 1903. En sus comienzos adquirió soleras de antiguas bodegas de la localidad que datan de las últimas décadas del s. XIX. A partir de esos momentos los hermanos Barberá, de forma artesanal, y por el tradicional sistema de crianza-solera-rociós, se hacen con su propia solera.



C/ Delicias, 31. CP: 11130
T. 956 400 257 / F. 956 400 319
www.bodegasbarbera.es
info@bodegasbarbera.com



Fino Reñidero.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: Su color es amarillo pajizo con irisaciones doradas. Aromas con rasgos de madera y flor. En boca es seco, punzante y largo, de mucho cuerpo.



Campano Cream.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 16% Vol.
CATA: Vino ligeramente dulce de color caoba oscuro, aroma complejo que recuerda a la nuez, por su estancia en madera.



Isleta Moscatel Muy viejo.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 16% Vol.
CATA: De color caoba con intensos aromas de solera vieja, pasificado y torrefacto. Con sabor pastoso, dulce, sabroso y cálido largo.



Amontillado Viejo.

UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino procedente de una vieja solera de más de un siglo de antigüedad. De color ámbar, con aroma punzante y atenuado a la vez, es suave y ligero.



Moscatel Blanco.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 16% Vol.
CATA: Vino dulce natural, inigualable en la zona. De aroma grato y fragante. De color oro. En boca es dulce, suave, reflejando su origen.



Isleta Moscatel Añejo.

UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 16% Vol.
CATA: De color caoba oscuro. Aromas con notas de solera vieja: almendras, vainilla y tostados. Boca con cuerpo, sabroso y de gran persistencia.



F.J. Ruiz

Empresa: Fernando J. Ruiz Rodríguez
Año de fundación: 1972



DATOS HISTÓRICOS

Fundada por Diego Ruiz Aragón como hobby y con vinos procedentes de dos bodegas –de José Marín Verdugo, propietario de “Muñecas Marín”, y de Juan Sánchez Macías– en enero de 1972. Fue Fernando J. Ruiz, su hijo, quien conservando el mismo tipo de vino y el nombre comercial con el que José Marín bautizó a sus soleras, Zahorí, puso la bodega en funcionamiento comercial.



C/ Gadiana, 4. CP: 11130
T. 956 402 138
F. 956 402 138
www.vinosdechiclana.com
bodegasfrui@vinosdechiclana.com



Fino Zahorí.
UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 15% Vol.
CATA: De color amarillo pálido, vino generoso de intensidad media, seco al paladar con aromas primaverales destacando la hierba verde con toques almendrados.



Cream El Abuelo Fernando.
UVA: Moscatel y Palomino.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: De color caoba, vino dulce de acidez media con aroma a nuez, con toques de miel y almendras. Postgusto largo, dulce y con un ligero toque de acidez.



Moscatel El Viejo Dorado.
UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino licoroso-generoso de color caoba, alto grado de oxidación y envejecido en botas de roble. De aroma suave, menor dulzor y con toques de acidez.



Amontillado Fino La Parra.
UVA: Palomino.
GRAD. ALC.: 17% Vol.
CATA: Vino generoso de color dorado oscuro, seco de intensidad media y aromas a miel y cascara de almendras. Postgusto largo, amargo y salino.



Moscatel El Dorado.
UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino totalmente natural de color dorado con tonalidad oro viejo de acidez muy baja, con aromas suaves y fragantes e inconfundible sabor de la varietal de la que procede.



Moscatel 1930.
UVA: Moscatel.
GRAD. ALC.: 18% Vol.
CATA: Vino licoroso de color caoba opaco y oscuro, de crianza oxidativa en botas de roble americano desde 1930, muy dulce al paladar. Se realizan sólo dos sacas al año.



Bodegas San Sebastián

Empresa: José Antonio Cabeza de Vaca Galindo.
Año de fundación: 1887

DATOS HISTÓRICOS

Bodega de tradición familiar, en la que se citan antigüedad, tradición y artesanía.

Punto de venta y despacho de vinos embotellados.



C/ Mendaro, 15 CP: 11130
T. 956 533 232
jacabezadevaca@yahoo.es

HORARIO DE VISITAS:

Lunes a viernes de 08:30 a 14:30 y de 17:30 a 20:30 h.

Sábados de 08:30 a 14:30 h.

Miércoles por la tarde cerrado.







OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

C/ La Plaza, 3

Tfno.: +34 - 956 535 969

www.turismochiclana.com

turismo@chiclana.es



Ayuntamiento de

Chiclana

*Construyendo el presente,
preparando el Futuro.*