

miércoles 19 de febrero de 2025

El alcalde Manolo Barón preside la actividad que cierra la celebración del centenario de la marca 'Málaga' para Vinos

El Conjunto Arqueológico Dólmenes de Antequera ha acogido el desarrollo de una visita guiada y una conferencia a cargo del arqueólogo e investigador Leonardo García Sanjuán. También se ha celebrado una cata maridada en la Escuela de Hostelería El Henchidero. Estas actividades forman parte del programa 'Un siglo en boca de todos', con motivo del centenario de la marca 'Málaga' para Vinos.



La celebración del centenario de la marca "Málaga" para vinos ha tenido hoy miércoles como escenario a nuestra ciudad con un completo programa de actividades en el que se han dado cita arqueólogos, profesionales de la comunicación y bodegueros de la comarca y que contó también con la presencia y participación del alcalde de Antequera, Manolo Barón; la teniente de alcalde delegada de Turismo y Comercio, Ana Cebrián; Carlos García, Delegado de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía en

Málaga; Juan Francisco Vallejos, presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga" y José Manuel Moreno comisario del Centenario de la marca "Málaga" para vinos, entre otros.

Esta actividad forma parte del programa "Un siglo en boca de todos", promovido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga" con motivo de la celebración del centenario de la marca "Málaga" para Vinos, y ha sido desarrollada con la colaboración de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, la Fundación Unicaja, el Museo del Conjunto Arqueológico Dólmenes de Antequera, el Ayuntamiento de Antequera y la empresa de lavado industrial Winterhalter.

La jornada conmemorativa dio comienzo a las 12.30 horas con un encuentro en el Museo "Dólmenes de Antequera" al que siguió una visita guiada a los Dólmenes de Antequera a cargo del profesor e investigador Leonardo García Sanjuán. Posteriormente, los asistentes se dirigieron al conjunto patrimonial de El Henchidero y disfrutaron de una cata maridada en la Escuela de Hostelería El Henchidero.

El alcalde Manolo Barón destacó, durante la inauguración de las jornadas, la importancia de la cultura del vino en nuestra Comarca desde tiempos inmemoriales, con especial relevancia, por ejemplo, en la época romana o en los hallazgos relacionados con nuestros dólmenes. Además, resaltó la presencia en nuestro municipio de Bodegas Gross o de otras cercanas en localidades vecinas.

Descubrimiento arqueológico

“La celebración de los cien años de vida de la marca “Málaga para Vinos” se traslada hoy a la comarca de Antequera, dónde un sorprendente descubrimiento, nos ha permitido certificar que en la provincia de Málaga ya se producía y consumía vino hace 6.000 años”, manifestó Juan Francisco Vallejos, presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”.

Vallejos se ha referido así al descubrimiento del equipo de arqueólogos andaluces, dirigido por el profesor Leonardo García Sanjuán, Catedrático de Prehistoria en la Universidad de Sevilla, en el entorno del Dolmen de Menga. El estudio de unos fragmentos de cerámica de unas vasijas encontradas en el túmulo del Dolmen, detectó restos químicos de uva fermentada. Este hallazgo, que García Sanjuán dató en torno al 3.800 a.C., nos lleva a determinar que hace 5.800 ó 6.000 años, es decir, en el Neolítico, ya había técnicas de viticultura y se consumía vinos, es decir, esto se hacía antes de la llegada de los fenicios.

Precisamente, con objeto de rememorar esta efeméride, el programa de la jornada conmemorativa celebrada hoy en Antequera incluía una cata con maridaje inspirada en el Neolítico, donde se pudieron degustar los siguientes tipos de vino: blanco, rosado y tinto de la DOP Sierras de Málaga y seco y dulce añejo de la DOP Málaga, maridados con pan de bellota, ensalada de lentejas en frío con hierbas aromáticas y toque de espárragos y setas; sopa de trigo, tagarnina y berros al aroma de hinojos; guiso de codorniz con piñones; carne de caza a la brasa de madera de encina con culís de moras y requesón con panal de miel.

