



FERIA DE LA VENDIMIA MOLLINA

9, 10 Y 11 DE SEPTIEMBRE DE 2022

AYUNTAMIENTO DE MOLLINA
FIESTA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA PROVINCIAL



LÍNEAS AÉREAS

Igual que cada vez al tocar tierra
confirmamos la vida
así, cuando te toco,
recomienza el amor.

Y así, tocando un lápiz, me son nuevos
el amar, la existencia,
las líneas en el cielo de una página,
el suave aterrizaje sobre un nombre.

Andrés Neuman

Un nuevo septiembre estamos viviendo, con su vendimia, con su olor a mosto por las calles de nuestro pueblo, con el transitar de tractores cargados del fruto de nuestro sudor y nuestra tierra, que hacen el buen vino de Mollina.

Pero no es un septiembre cualquiera, tras dos duros años en los que, por causa de fuerza mayor, nos hemos visto privados de nuestra Feria de la Vendimia, llega ahora, como llega la esperada cosecha, la celebración de nuestros más intensos sentimientos; la alegría de beber junto a nuestros amigos y familia, de bailar en la plaza de Atenas, después de oír el ansiado pregón que alumbra el comienzo de la Feria de la Vendimia de Mollina y de pasear con la bici engalanada por las calles del pueblo. Todo eso forma parte de nuestro legado, de nuestro sentir como mollinatos. Vivamos este septiembre, esta feria, soñando como soñaba el dios Baco, figura central del cartel anunciador de las fiestas de este año.

Brindemos, bebamos y disfrutemos de la Feria de la Vendimia, en la que participamos todos con regocijo. A las bodegas de Cortijo La Fuente, de La Capuchina y de Carpe Diem, que con sus caldos son el eje central de nuestra fiesta del vino, les doy las gracias por su compromiso con Mollina y les animo a que sigan trabajando como lo están haciendo para situar nuestro vino al más alto nivel.

A quienes trabajan por nuestra seguridad en las fiestas mientras nosotros disfrutamos, les agradezco también su labor: a Protección Civil de Mollina, siempre dispuestos de forma voluntaria, a la Policía Local y a la Guardia Civil que tan importante labor realizan. A los Servicios Operativos que son quienes montan y limpian la plaza para que disfrutemos cada día, a los concejales y técnicos que hacen que esta feria sea extraordinaria, nuevamente, gracias.

Quiero hacer mención especial a Germán Luque, autor del cartel, y a Andrés Neuman, pregonero, que regalan con su magia, arte y cultura a nuestra feria.

Y como decía Ernest Hemingway *"El vino es la cosa más civilizada de mundo"*, bebamos y disfrutemos con *"civilización"* de nuestros vinos de Mollina.

Feliz Feria de la Vendimia 2022.

Eugenio Sevillano Ordóñez
Alcalde de Mollina

Amigos y compañeros viticultores...

Así comenzaba a escribir en la vendimia de 2019. Han pasado dos años, todos decimos que parece que fue ayer, pero no. Hemos pasado dos años de dificultades que no conocíamos y para las que no estábamos preparados, y estamos aquí, dando una lección de resiliencia, palabra tan de moda, afrontando la pandemia, con todo lo que ha supuesto, que en algunos casos incluso hemos sufrido pérdidas de amigos y familiares. Estamos aprendiendo a convivir en esta nueva situación y a controlarla en lo posible. Mucha fuerza a todos, ahora toca retomar la fiesta de la vendimia y hacerla más grande si cabe, porque en Mollina, la Feria de la Vendimia significa mucho más que una simple fiesta, culminamos un año de trabajo, que esperemos sea fructífero con una buena cosecha, que nos ayude a enfrentarnos a las dificultades que estén por venir.

Desde el Consejo Regulador, tenemos muy claro que así como se ha puesto toda muestra energía desde el minuto uno para ayudar a paliar, en la medida de lo posible, las posibles dificultades que iban surgiendo, también tenemos muy claro que no nos podemos parar, ni para tomar impulso, como dice el dicho, y que tenemos que seguir trabajando en la promoción y comunicación de nuestro producto en este sector tan competitivo, más que nunca, y retomar la senda del crecimiento de nuestros vinos, que gracias al trabajo de todos y a una buena colaboración con todas las instituciones llevamos a cabo.

Solo deciros, por último, que seguimos aquí en primera línea y que, como sabéis, estamos a vuestra disposición.

Os deseo lo mejor y que pasemos una gran Feria de la Vendimia.

José María Losantos Hernando
Presidente Denominaciones de Origen "Málaga",
"Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"

¡Ay, por fin ha llegado nuestra querida Feria de la Vendimia!

Tras dos años muy difíciles por la pandemia, en los que se han tenido que posponer nuestras fiestas, es momento de volver a celebrar y a poner en valor una Feria de gran valor histórico en toda la Comarca.

Nuestra Feria es alegría, festejos, risas y reencuentros. Pero, además, nuestra Feria es cultura y tradición. Es el momento de rendir homenaje a una actividad tan antigua en nuestro municipio como la vendimia, y que tantos buenos frutos ha supuesto para los vecinos y vecinas de Mollina. Del mismo modo, tenemos que reconocer la gran labor de los agricultores y agricultoras, recolectores en general y demás trabajadores y trabajadoras que cuidan con respeto y cariño los cultivos, los viñedos de nuestras tierras.

Y, aunque poco a poco el COVID nos ha ido permitiendo levantar las restricciones, lo cierto es que siguen siendo momentos complicados. Las subidas de precio, la guerra, el cambio climático... son problemas actuales a los que vamos haciendo frente, eso sí, unidos contra las adversidades siempre será más fácil. Esta es la filosofía que fomentamos desde nuestra Cooperativa entre los socios y socias viticultores, y al resto de socios y socias en general.

En esta línea, queremos destacar que, a pesar de estos momentos difíciles, nuestra Cooperativa ha seguido trabajando, esforzándose y creciendo para y por nuestros socios y socias, así como por Mollina.

Un año más, agradecemos al Ayuntamiento su trabajo y su predisposición para que todos podamos disfrutar de una magnífica Feria de la Vendimia, con actividades, música y la mejor gastronomía de nuestra tierra.

Desde la Cooperativa os deseamos unas felices fiestas y os invitamos a brindar con nuestros vinos de Bodegas Carpe Diem con familiares, amigos, vecinos y todos aquellos que nos acompañen estos días en nuestra Feria.

Manuel Cebrián Cabello
Presidente de SCAAVO



ELOGIO DEL MINUTO

Aquí
por fin
descanso,
mi atención
no debe disiparse.
Un poco de distancia
tal vez la estiraría,
pero si apreso el pasmo
y fuerza demasiado las poleas
la emoción dejará de trasladar
estas pequeñas cajas con visiones.

Miro el pájaro próximo a la casa:
tembloroso en la fuente recomienda
beber con él sin vuelo.

Andrés Neuman

CATAS Y TALLERES ENOLOGICOS

MARTES 6

TALLER DE ENSAMBLAJE

Con vinos blancos de Bodegas Carpe Diem

19:30 h SCAAVO

MIÉRCOLES 7

EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA

Con vinos de Cortijo La Fuente

19:30 h Bodega Cortijo La Fuente

SÁBADO 10

XIV MACROCATA DE VINOS

VIVE EL MOMENTO

13:00 h Plaza de Atenas

DOMINGO 11

CATA VERTICAL

Tinto Naufragios, Bodega y Viñedos de la Capuchina

13:00 h Salón municipal (Calle La Unión)

Inscripción previa en la Casa de la Cultura y juventud.



ILUMINACIÓN

El alma existe.
Y huele
a sales y calor,
lleva un silbido impuro,
arde como la menta
y se pliega y se ciñe
a tu vientre

Andrés Neuman

PROGRAMA

Feria de la Vendimia

MOLLINA

2022



PUEBLO Y VINO (fragmento)

Las uvas aún colgadas
de la cepa en sus racimos
maduras y muy doradas,
con dulzura vendimiadas
para convertirlas en vino.

Francisco García Carrión



VIERNES 9

PREGÓN FERIA DE LA VENDIMIA

Pregonero *Andrés Neuman*

Presenta: *Silvia Moreno Parrado*.

Traduce libros, borda, esparce versos sueltos y cultiva un huerto. Con eso y alguna cosa más lucha por un mundo mejor. Herencia mollinata por varios costados.

Presentación del cartel de Feria, obra de *Germán Luque*

22:30 h Villa Ascensión

Brindis por la Vendimia 2022

Premio al Mejor Viñero *Antonio Moreno Vallejos*

Premio a la Mejor Viñera M^o *Antonia Alarcón Ruiz*

23:30 h Plaza de Atenas

Verbena popular

Con las orquestas *Pekado* y *Cruzero*

Plaza de Atenas

SÁBADO 10

XVIII Open de ajedrez Villa de Molina

10:00 h SCAAVO

XIV Macrocata de vinos Vive el Momento

13:00 h Plaza de Atenas

FERIA DE DÍA

15:30 h Grupo *Alma de Son*

17:00 h Grupo *Por derecho*

19:00 h Grupo de versiones *Malamanera*

** *Sorteo de un traje de flamenca*

Plaza de Atenas

Verbena popular

Con las orquestas *Pekado* y *Cruzero*

23:00 h Plaza de Atenas

Viste de flamenca en la Feria de día y participa en el sorteo de dos trajes de flamenca.

** *Los sorteos tendrán lugar el sábado y domingo por la tarde en la plaza de Atenas*

DOMINGO 11

XXXIV Paseo urbano en bicicleta

Con adornos alusivos a la Vendimia

Amenizado por *Pasacalles La Carpa Teatro*

12:30 h Salida desde la Encrucijada

Cata Vertical

Tinto Naufragio, Bodegas y Viñedos de la Capuchina

13:00 h Salón municipal (Calle La Unión)

FERIA DE DÍA

15:30 h Animación *La Carpa Teatro*

17:00 h Animación cubana *Grupo Raíces*

19:00 h Grupo *El Duende Callejero*

** Sorteo de un traje de flamenca.

Plaza de Atenas

Cintas a caballo

18:30 h Recinto ferial

Actuación El amanecer de la copla
con *Natalia Moralo*

23:00 h Plaza de Atenas

Verbena popular

Con la *Orquesta Cruzero*

00:00 h Plaza de Atenas

GERMÁN LUQUE



Germán Luque (Mollina, 1995) es fotógrafo y artista visual. Se dedica al retrato y su concepto, donde prevalece su uso de la luz.

Desde joven se sintió atraído por la fotografía, especialmente por la de modelaje y el cine. A sus 27 años ha estudiado fotografía en Marbella y fotografía especializada en moda en Málaga, y continúa con su formación en el mundo del arte. Estos conocimientos le han ayudado a llevar a cabo sus inquietudes conceptuales y creativas, a menudo, basadas en experiencias personales.

Ha visto publicado su trabajo tanto en revistas como en libros, y ha expuesto en varias ciudades de España y Latinoamérica. Desde su primera exposición en 2018 ha recibido diversos premios que le han permitido expandir su trabajo, como el Premio Ateneo Málaga de fotografía, Concurso de Fotografía *¿Dónde está Nauman?* del Museo Picasso Málaga o el último, en el Certamen Internacional Contemporáneo de Fotografía de la Universidad de Huelva.

Le gusta contar historias a través de sus fotografías y trabajar el campo de los sentimientos, haciendo hincapié en el factor humano. Venera crear nuevos mundos a través de sus obras y convertirlo en una forma de expresión, además de caracterizarse por tener un ambiente melancólico, pesimista y oscuro, con toques muy simbólicos en sus autorretratos.

Para el cartel que ha creado toma como inspiración la celebración referente al cultivo de la vid y elaboración del vino desde tiempos de la antigüedad, tomando como protagonista un Baco pensativo que por un momento recuerda la importancia de una tierra llena de viñedos, como alegoría al pueblo de Mollina. De una forma onírica se rodea de sabores, texturas, formas y colores relacionados con el vino, emociones que de alguna forma se siente al ser habitante de este pueblo tan rico en vino y cultura.

ANDRÉS NEUMAN



Andrés Neuman Galán (Buenos Aires, 28 de enero de 1977), es un narrador, poeta, traductor, aforista, bloguero y columnista hispano-argentino. Hijo de músicos argentinos exiliados (de madre violinista, Delia Galán, de origen franco-español, y padre oboísta, Víctor Neuman, de origen judío alemán), tiene la ciudadanía argentina y española.

La historia novelada de sus ancestros europeos, los exilios y migraciones familiares, su infancia argentina y el secuestro de su tía paterna durante la dictadura cívico-militar, puede leerse en su libro *Una vez Argentina*. A los catorce años se trasladó con sus padres y hermano a Granada, donde realizó sus estudios secundarios y desempeñó oficios tales como aprendiz de escayolista, entrenador de fútbol infantil, profesor particular de latín o mozo de almacén en una empresa de cortinas. Más tarde se licenció en Filología Hispánica en la Universidad de Granada. Allí cursó el doctorado e impartió clases de literatura hispanoamericana. Neuman debutó en la literatura como poeta y narrador breve. Su primera publicación fue un cuaderno de poemas titulado *Simulacros*, en 1998. A finales de 1999 se publicó su primera novela, *Bariloche*, que resultó finalista del Premio Herralde y fue recibida como una de las óperas primas del año. Sus siguientes novelas, que también obtuvieron distinciones, lo confirmarían como uno de los más destacados escritores contemporáneos en lengua castellana. El propio Roberto Bolaño, en su libro de ensayos *Entre paréntesis*, declaró sobre el joven autor: "Tocado por la gracia. Ningún buen lector dejará de percibir en sus páginas algo que sólo es dable encontrar en la alta literatura, aquella que escriben los poetas verdaderos. La literatura del siglo XXI pertenecerá a Neuman y a unos pocos de sus hermanos de sangre".

La consagración definitiva como novelista le llegó con *El viajero del siglo* (2009), obra que obtuvo entre otros el Premio Alfaguara y el Premio de la Crítica, además de resultar elegida entre las cinco mejores novelas del año en lengua española por los críticos del diario *El País* y de *El Cultural* del diario *El Mundo*. La traducción al inglés de esta novela fue seleccionada entre los mejores libros del año por los diarios británicos *The Independent*, *The Guardian* y *Financial Times*. Fue asimismo designada finalista del IMPAC Dublin Literary Award y obtuvo una Mención Especial del jurado del *Independent Foreign Fiction Prize*.

Sus novelas más recientes son *Hablar solos* (2012) y *Fractura* (2018), propuesta al Premio Dulce Chacón de Narrativa Española y al Premio San Clemente, y elegida por *El Cultural* de *El Mundo* entre las cinco mejores novelas del año en castellano y como uno de los libros del año por el diario *El País* en una votación entre críticos, periodistas y libreros. Formó parte de la lista Bogotá-39 y fue seleccionado por la revista británica *Granta* entre los mejores nuevos narradores en español. Sus libros están traducidos a más de veinte lenguas.

En este año ha publicado *Umbilical* en el que narra su experiencia como padre de su hijo Telmo. Ahí sigue demostrando su maestría en el uso de nuestra lengua.

BODEGAS CARPE DIEM, EJEMPLO DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Bodegas Carpe Diem, perteneciente a la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO, es símbolo de la cultura y tradición de nuestra localidad y la provincia de Málaga. Con más de 20.000 m² y capacidad para 5.040.000 litros para los vinos tintos, blancos y dulces, la tradición y la vanguardia se conjugan para conseguir los mejores vinos de Málaga. Bodegas Carpe Diem representa más del 35 % de la producción de vino que se hace en toda la provincia.

Bodegas Carpe Diem cuenta con una exquisita variedad de vinos bajo dos denominaciones de origen D.O.P. Málaga, para vinos naturalmente dulces y vinos de licor, como es el caso de Carpe Diem; y D.O.P. Sierras de Málaga, para los vinos blancos, tintos y rosados, como el Montespejo.

La empresa nace a raíz de la adquisición de la histórica Bodega Scholz de crianza y solera de vinos situada en sus orígenes en Málaga capital. Desde 1977 a 1993 se comercializaba el vino a granel para distintas bodegas de la provincia. En 1993, fruto de la iniciativa y el intenso trabajo de SCAAVO y sus socios, se inicia la comercialización de los vinos embotellados en sus bodegas, y más recientemente, en este año 2022, las bodegas de la cooperativa asumen el nombre de su marca más reconocida y se convierten en Bodegas Carpe Diem lanzando al mercado una rejuvenecida versión de sus más reconocidos vinos Gadea Tinto, Montespejo Blanco y los Carpe Diem, además de nuevas marcas como son Solano, un tinto monovarietal merlot, o los nuevos coupage de sus productos más novedosos Apiane y Etéreo.

Casi medio siglo después, Bodegas Carpe Diem continúa a la vanguardia formándose y trabajando diariamente para ofrecer el mejor servicio. Y es que, la transformación y las ganas de innovar es lo que lleva a Bodegas Carpe Diem a ser una de las principales empresas del sector del territorio nacional.

Bodegas Carpe Diem ha pasado de ser una bodega con una gran producción de vinos dulces, tradicionales de Málaga, a sumergirse completamente en la innovación del vino de la provincia y de Andalucía. De hecho, pronto comenzará a ser la primera bodega malagueña en envasar el vino en lata, un formato práctico y económico para todos aquellos que quieran llevar su vino fresco a cualquier parte. Y a todo ello, se suma el trabajo en vinos innovadores, como los espumosos Apiane y Etéreo, con altos estándares de calidad para cualquier ocasión, ya sea para el día a día o celebraciones especiales.

Los vinos que actualmente elabora son:

Carpe Diem Dulce Natural. En este vino se utiliza la variedad Moscatel a muy bajas presiones en depósitos de acero inoxidable se realiza la decantación consiguiendo un mosto limpio fermentando a temperaturas bajas hasta que alcanza la concentración de azúcares deseados.

Carpe Diem Málaga Añejo. Vino de Pedro Ximén con decantación natural a baja temperatura. El proceso de crianza se realiza envejeciendo este vino en barricas durante 3 años.

Carpe Diem Málaga Trasañejo. Elaborado con mostos yema de uva autóctona Pedro Ximén. Es el resultado de una elaboración paciente y tranquila llevada a cabo mediante una larguísima crianza en botas de roble.

Montespejo Blanco Joven. Vendimia natural seleccionando los mejores racimos, con maceración prefermentativa a 10° C. Extracción de mosto flor a muy baja presión y fermentación controlada.

Montespejo Tinto Joven. Selección de viñedos de las zonas altas, vendimia manual y cuidadosa, elaboración en la que se ha controlado la maceración a baja temperatura para conseguir un intenso perfil aromático.

Gadea Tinto. Elaborado a partir de viñas viejas de suelos calizos. Variedad Syrah de vendimia seleccionada. Criado en barrica bordelosa de roble francés.

Apiane Espumoso Moscatel. Vino de variedad moscatel Morisco. La uva se procesa rápidamente para evitar cualquier tipo de deterioro. Se despallilla, se deja macerar y se prensa, obteniendo mosto flor, solo de uva de óptima calidad.

Etéreo Frizzante. Con la mezcla de Airén y moscatel Morisco se macera en frío durante 12 horas, se utiliza el mosto yema defangado por flotación, fermentado en depósitos de acero inoxidable y parando esta fermentación a 7° de alcohol.

Bag in Box blanco, tinto y dulce en formatos de 3, 5 y 15 litros.

Todos estos productos y muchos más se encuentran a la venta tanto en nuestra tienda ubicada en Avenida de América, 35, en Mollina, como en nuestra tienda online.

www.bodegascarpediem.com | info@scaavo.es

Teléfono bodega: 952 740 100

BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

La Bodega La Capuchina se encuentra situada en el término municipal de Mollina (comarca de Antequera, Málaga) y concretamente en la cara noreste de La Sierra de La Camorra, declarada Lugar de Interés Comunitario por la Unión Europea.

La finca está dedicada al cultivo del olivar, viñedo y cereal donde se utilizan técnicas de protección ambiental como la producción integrada. La superficie de viñedo engloba variedades blancas como Pedro Ximén, Doradilla, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo, mientras que entre las tintas destaca Cabernet Franc y Syrah acompañadas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. En el olivar destaca la variedad hojiblanca, arbequina y lechín.

La bodega está construida en un cortijo centenario que perteneció a la orden de los monjes Capuchinos y está dimensionada para elaborar unos 40.000 litros, aunque la producción actual es de 25.000 botellas.

Desde sus inicios en el año 2004, el objetivo de La Bodega La Capuchina ha sido realzar la calidad de los vinos de Mollina enmarcados tanto en la Denominación de Origen Málaga como Sierras de Málaga.

www.bodegalacapuchina.es | info@bodegalacapuchina.es

Teléfono bodega: 952 111 565

Los vinos que actualmente elabora son:

Capuchina Vieja tinto, D.O. Sierras de Málaga. Variedades Cabernet Franc y Syrah principalmente, completado con Merlot y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en barrica.

Capuchina Vieja Moscatel Seco, D.O. Sierras de Málaga. Blanco joven y afrutado de Moscatel de Alejandría 100 %.

Capuchina Vieja Sol, D.O. Málaga. Naturalmente Dulce de Moscatel de Alejandría, asoleado al estilo tradicional de Málaga.

Capuchina Vieja Petit Verdot, monovarietal.

Capuchina Vieja Doradilla, monovarietal.

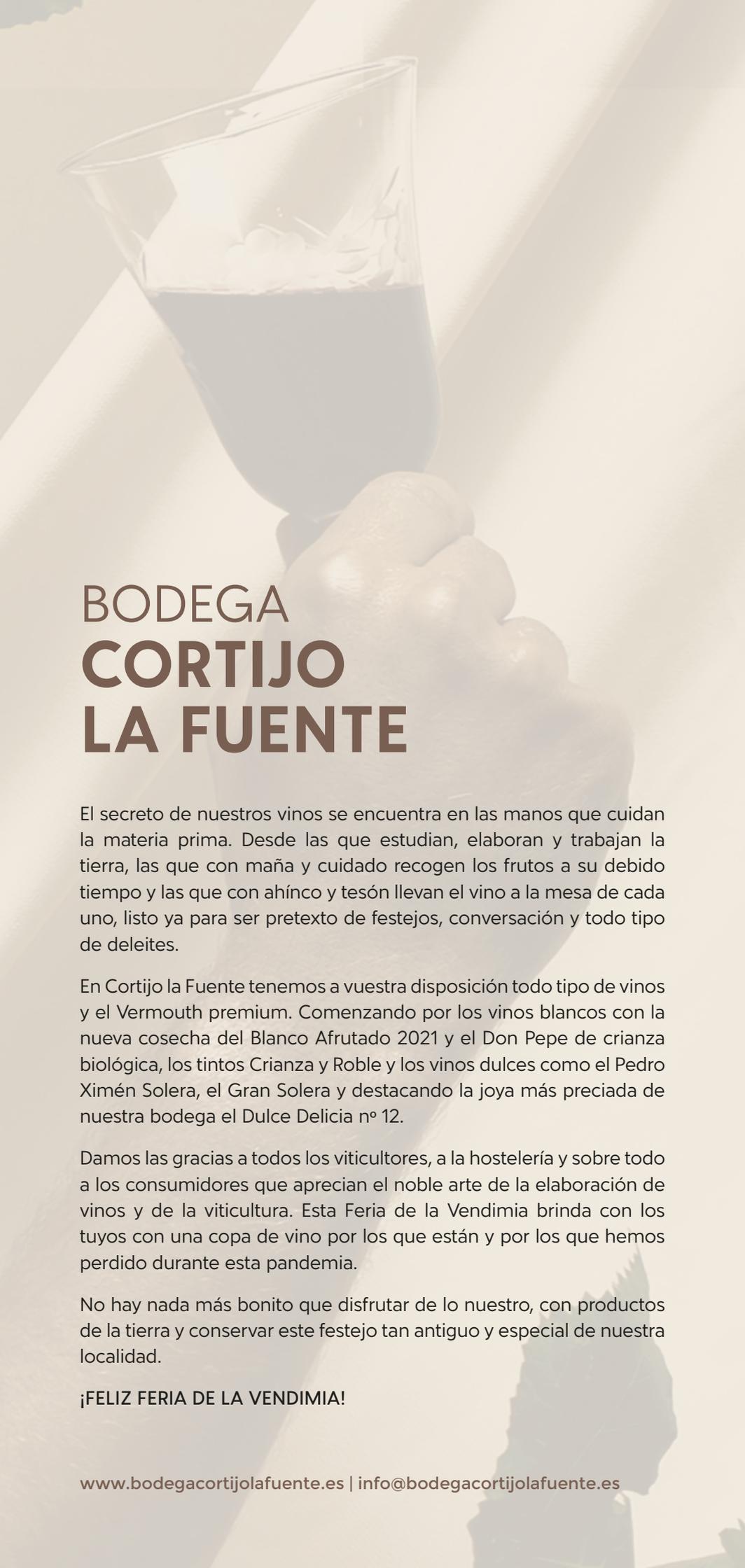
Capuchina Vieja Naufragios 2008, tinto reserva de familia.

Capuchina Vieja Kium, rosado de la variedad Petit Verdot y Doradilla.

Capuchina Vieja PX, vino de licor de la variedad Pedro Ximén.

Además, produce tres variedades de aceite de oliva virgen extra.

Las pinturas rupestres neolíticas que se encuentran en las cuevas de la Sierra de La Camorra se han utilizado para identificar las etiquetas de los vinos Capuchina Vieja en homenaje a los primeros pobladores de Mollina.

A hand holding a glass of wine with a lemon wedge. The background is a soft, warm-toned image of a hand holding a glass of wine with a lemon wedge. The text is overlaid on the left side of the image.

BODEGA CORTIJO LA FUENTE

El secreto de nuestros vinos se encuentra en las manos que cuidan la materia prima. Desde las que estudian, elaboran y trabajan la tierra, las que con maña y cuidado recogen los frutos a su debido tiempo y las que con ahínco y tesón llevan el vino a la mesa de cada uno, listo ya para ser pretexto de festejos, conversación y todo tipo de deleites.

En Cortijo la Fuente tenemos a vuestra disposición todo tipo de vinos y el Vermouth premium. Comenzando por los vinos blancos con la nueva cosecha del Blanco Afrutado 2021 y el Don Pepe de crianza biológica, los tintos Crianza y Roble y los vinos dulces como el Pedro Ximén Solera, el Gran Solera y destacando la joya más preciada de nuestra bodega el Dulce Delicia nº 12.

Damos las gracias a todos los viticultores, a la hostelería y sobre todo a los consumidores que aprecian el noble arte de la elaboración de vinos y de la viticultura. Esta Feria de la Vendimia brinda con los tuyos con una copa de vino por los que están y por los que hemos perdido durante esta pandemia.

No hay nada más bonito que disfrutar de lo nuestro, con productos de la tierra y conservar este festejo tan antiguo y especial de nuestra localidad.

¡FELIZ FERIA DE LA VENDIMIA!

Edita
Ayuntamiento de Mollina

Textos
Eugenio Sevillano Ordóñez
José M^o Losantos Hernando
Manuel Cebrián Cabello
Andrés Neuman

Ilustración Cartel y Portada
Germán Luque

Colaboran
Diputación Provincial de Málaga
SCAAVO
Bodegas Carpe Diem
Bodega Cortijo de la Fuente
Bodega y Viñedos La Capuchina
Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga
Agrupación Local de Protección Civil
Parroquia de Mollina
Kurt_218
Juan de la Cruz Ordóñez Reina

Depósito legal: MA-1276-2022



Fiesta de Singularidad Turística Provincial

