

REPORTAJES

La bodega más antigua de Andalucía se prepara para acoger el hotel de enoturismo más lujoso del mundo

Bodegas Góngora, un edificio BIC en Villanueva del Ariscal, conserva una prensa del siglo XVI que sigue funcionando y ahora pone todo el sabor de su historia al servicio de un proyecto turístico sin precedentes



Ignacio Gallego-Góngora, en la sacristía de Bodegas Góngora, un rincón privilegiado. MAURI BUHIGAS



ÁLVARO ROMERO

18 de noviembre de 2024 a las 20:05h

Actualizado a 19 de noviembre de 2024 a las 18:33h



[Estamos también en [WhatsApp](#), en [Telegram](#) y en [Bluesky](#). Síguenos]

La bodega más antigua de Andalucía –y casi de toda España si exceptuamos la de Codorníu– no está en [Jerez](#), sino en un pueblecito de 6.500 habitantes del Aljarafe sevillano llamado Villanueva del Ariscal. Bodegas Góngora nació el año que se marchó al otro mundo el pintor Murillo, 1682, que fue cuando un primo del

rebautizar luego como Pata de Hierro (hoy uno de sus vinos) en referencia a un vigoroso caballo, incansable, que se plantó, desde el mercado de la sevillana Plaza de San Francisco, en el corral de aquellas dependencias rodeadas de olivos que este primer Góngora transformó de almazara en bodega.

La prensa de viga de husillo y quintal, que pasó de usarse con las aceitunas a servir para la uva, ya estaba allí, al menos desde 1574, en la época en la que Cervantes ya había vuelto de la batalla de Lepanto y el devenir del Imperio español fluía, a barrancas, por las colonias americanas... Esa prensa de 17 metros de longitud, aunque parezca mentira, todavía funciona perfectamente. De hecho, es la única del mundo de esas características que ha estado funcionando sin parar durante estos últimos 450 años. Y va a seguir haciéndolo, porque la bodega va a seguir funcionando, aunque ahora inserta en un proyecto de enoturismo que va a revolucionar la relación de los caldos sevillanos con el turismo, de la historia con el vino y de Villanueva del Ariscal con un turismo internacional en el que no había pensado jamás.

“También el Ayuntamiento está encantado con el proyecto, por supuesto”, asegura Ignacio Gallego-Góngora, el último bastión de la novena generación de la familia que vio cómo en el año 2004 la Junta de Andalucía declaró Bien de Interés Cultural (BIC) la bodega y su entorno de 10.000 metros cuadrados. “Si se produjeran en torno a 20.000 o 30.000 visitas al año considero que podríamos asumirlas y ofrecer un producto muy atractivo”, asegura el propio regidor de Villanueva, Francisco García (PP), pensando ya en “una línea de cercanías para contar con una conexión directa con Bodegas Góngora y con el resto de la localidad y aprovechar el tirón de visitas que tendremos gracias a este lugar emblemático, poniendo en valor, de paso, el resto del pueblo”.



Las obras del hotel terminarán previsiblemente la próxima primavera. **MAURI BUHIGAS**



Si se demostrara que ese arco es anterior a 1551, Bodegas Góngora se acreditaría como la más antigua de España. **MAURI BUHIGAS**

Un salvador millonario

El proyecto de transformación de estas bodegas antiquísimas —a las que el desuso estaba amenazando con la ruina— en un hotel de lujo con 15

centenarias, surgió hace solo tres años, en 2021, cuando Ignacio, el último heredero de la saga, tuvo la fortuna de que alguien le hablara a su antiguo compañero de pupitre del colegio Claret, el afamado y rico empresario José Manuel González, del momento particularmente crítico que estaba viviendo Bodegas Góngora... “Yo nunca le había dicho nada a mi amigo José Manuel, a pesar de que siempre hemos formado parte de la misma pandilla, desde pequeños”, confiesa ahora Ignacio, “así que cuando él se enteró y me dijo que estaba interesado en adquirir la bodega y en implementar un potente proyecto de enoturismo que relanzara la marca, vimos el cielo abierto”.

El empresario González, aunque ha adquirido la propiedad de la bodega casi en su totalidad e incluso ha terminado ya unas modernas instalaciones anexas a la parte histórica en la que seguir produciendo vinos a un ritmo moderado –un millón de botellas al año– y con la punta de lanza del vino de naranja –Orange Duque de Carmona–, no va a prescindir ni de la marca Bodegas Góngora ni de su historia ni por supuesto de contar con su amigo Ignacio, el último heredero, como director técnico. “José Manuel es un genio”, reconoce Ignacio, ilusionado como el que más con las obras de la casona donde él tanto jugó de niño, cuando su abuelo José Gallego Góngora –séptima generación– hizo todo lo que estaba en sus manos para conservar la bodega, aunque ya en la época de su hijo –el padre de Ignacio– hubiera que ir vendiendo, paulatinamente, las 60 hectáreas de viñedo que la casa llegó a poseer. “Hoy conservamos seis hectáreas, pero supone ya algo simbólico”, cuenta Ignacio.



Ignacio Gallego-Góngora, último heredero de la centenaria saga de bodegueros, junto a la prensa del siglo XVI. **MAURI BUHIGAS**



La sacristía conservará para el hotel la esencia de su aroma centenario. **MAURI BUHIGAS**

Su amigo José Manuel González viene de triunfar en la cúspide de un puñado de empresas internacionales. A sus 52 años, este sevillano que inició su carrera profesional en British Petroleum (BP) y Gas to Power, ejerció luego de director

brokers y pasara de tres empleados a 900 y una facturación de más de cien millones de euros al año. Fue CEO de Howden Broking Group, que pasó de facturar 500 millones de euros a cerrar el año pasado con 2.300, con presencia en 45 países y casi 15.000 empleados. Después de escribir la principal bibliografía de cultura corporativa para el grupo Howden, renunció a ser uno de sus directores ejecutivos y ahora se centra en Bodegas Góngora y en presidir la Asociación de Empresarios del Sur de España (CESUR).



Un ayuno ético de 24 horas como protesta frente a la hambruna en Gaza



El presidente del TSJA alerta: "La justicia atraviesa una crisis de confianza sin precedentes"



Polémica en Sevilla: Icónica Fest vende entradas y anuncia más de 25 conciertos sin tener contrato con el Ayuntamiento

“La inversión para la transformación y el impulso de Bodegas Góngora empezó con un proyecto de cuatro millones de euros”, explica Ignacio mientras pasea por las inmensas obras que tienen ocupados a decenas de albañiles, “pero ya vamos por los diez millones y espero que todo esté terminado antes del próximo verano”. La intención es ir a Fitur el próximo mes de enero si la stampa del proyecto se ha consolidado lo suficiente. “Si no, ya iremos al año siguiente”, explica Ignacio, interesado principalmente en que en el verano de 2025 se puedan alojar ya turistas de todo el mundo en esta experiencia enológica de nivel que no solo contará con museo —este proyecto que mostrará la tradición vinícola sevillana lo está haciendo Tannhauser Estudio—, actividades vitivinícolas y un show cooking casi permanente en una de las dependencias centrales de la casa, sino con el privilegio de que el cliente vea desde la ventana de su habitación la prensa de casi medio milenio de antigüedad en pleno funcionamiento en el lagar, antes de pasear por sus jardines y por estas bodegas que mantienen, en la

estarán los turistas, a echar un ratito en la sacristía, una estancia con lo más granado de las botas que fueron y volvieron de América y que apenas se pueden tocar porque sus maderas centenarias no resistirían pero que Ignacio pretende conservar en el corazón de la remodelación como una auténtica reliquia.

El Aljarafe fue el kilómetro cero del vino

La historia de la vid en este balcón natural de Sevilla hunde sus raíces en la civilización de Tartessos. Está documentado que hubo un comercio más que relevante con Roma en la época del Imperio, “porque el Aljarafe, a solo 50 kilómetros del Atlántico, tiene unas condiciones especiales para la vid, aporta humedad al cultivo y una tierra albariza óptima”, sostiene Ignacio, que recuerda que la cultura islámica respetó todos los viñedos –por el aporte calorífico de las uvas pasas– y que el momento crucial fue el del Descubrimiento de América y el comercio con el Nuevo Mundo. Sevilla era el puerto de las Indias y se convierte en la ciudad más próspera del Viejo Mundo. “El llamado tercio de frutos de la tierra obligaba a que la flota reservara un tercio de su espacio para productos agrícolas locales”, explica didácticamente Ignacio, y añade: “Y como los barcos necesitaban aprovisionarse de líquido, lo mejor era exportar vino y así cumplían con la norma. Argumentaban que el vino aportaba calorías, que era muy necesario para los marineros”. El caso es que ese trasiego de caldos allende el Atlántico propició que el Aljarafe y la Sierra Norte de Sevilla se llenasen de vides... La crisis sobrevino cuando el Puerto de Indias se trasladó a Cádiz y ese predominio de las bodegas pasó al Marco de Jerez. Ahí comienza otra historia, la de los hacendados locales y los distribuidores ingleses, que van a dominar el mercado a partir del siglo XIX.



Hay botas en Bodegas Góngora que fueron y volvieron de la América colonial. **MAURI BUHIGAS**



Detalle de una criadera centenaria. **MAURI BUHIGAS**

Era Jerez quien compraba por entonces la producción de las bodegas sevillanas, hasta que la creación de una denominación de origen mucho más exigente, ya en el siglo XX, se prohíbe expresamente la entrada de vinos ajenos al Marco jerezano, lo que abocó a los bodegueros del Aljarafe a la desaparición.

Venezuela en el inicio de una larga tradición exportadora que ha durado hasta hace muy poco.

La lucha por la supervivencia de Bodegas Góngora venía ya de mucho antes, de cuando Rafael Góngora y Dávila amplía la bodega y consigue importantes premios nada menos en la Exposición Universal de París de 1878. El siglo XX arranca con la bodega en manos, por primera vez, de una mujer: la viuda Dolores de Góngora e Yriarte. En 1978, nació el vino blanco Señorío de Heliche, fruto de la petición de un cliente de exportación de Costa de Marfil que había solicitado un vino blanco con cierto dulzor natural. Al año siguiente, es la duquesa de Alba, doña Cayetana, la que autoriza a la bodega superviviente del Aljarafe la utilización de uno de sus títulos nobiliarios, Marqués de Eliche como marca comercial. Pero el negocio atisbaba ya sus años de decadencia...

De un capricho a un privilegio

El abuelo de Ignacio, José Gallego Góngora, se empeñó en seguir usando la prensa de viga de husillo y quintal, del siglo XVI, cuando en todo el mundo se había pasado, gracias a la industrialización, a las prensas de fundición. “Él decía que las cosas había que seguir haciéndolas como siempre, y ese capricho un tanto romántico, que también asumió mi padre, hizo que la prensa siguiera funcionando como lo sigue haciendo hoy”, explica Ignacio, orgulloso, mientras enseña el enorme brazo de madera de pino de Flandes, las maromas de cáñamo y las gigantescas abrazaderas de hierro, el gran tornillo de madera de ébano de Mozambique que levanta dos enormes piedras de molino y, en definitiva, todo este sistema de palanca que permite prensar, del tirón, hasta 15.000 kilos de uva.



El tornillo de la viga, de ébano de Mozambique, es uno de los grandes atractivos del lagar. **MAURI BUHIGAS**



La viga de husillo y quintal, de 17 metros de longitud, sigue en perfecto funcionamiento. **MAURI BUHIGAS**

En el entorno del lagar siguen intactos hasta los enchufes y sistemas eléctricos de hace más de un siglo que Endesa desearía para un museo propio. Pero también los mazos, la marrana y los marranos de madera y hasta el tablón con lámina de metal, los rastrillos, los biergos y las palas, las escobas, las perolas, la

proyectos como este, que conserva hasta la culata de la viga empotrada en la capilla de la torre de contrapeso y que ahora abre nuevas posibilidades de ilusión al descubrir, con las obras, “unos arcos mudéjares que podrían demostrar que el origen de la bodega, aunque fuera de aceite, es anterior al siglo XVI, y entonces nos convertiríamos en la bodega más antigua no solo de Andalucía, sino de toda España”, dice Ignacio, el último de los Góngora.

Sobre el autor



ÁLVARO ROMERO

[Ver biografía](#)

Conviértete en un experto de la actualidad andaluza con nuestra newsletter

Suscríbete y te mantendremos informado en todo momento de todo lo que pasa cerca de tí

TU NOMBRE

TU CORREO ELECTRÓNICO

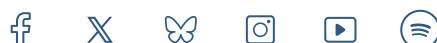
☐

HE LEÍDO Y ACEPTO LAS [CONDICIONES LEGALES](#) .

SUSCRÍBETE



Síguenos en:



Hazte socio



[Contacta con nosotros](#)

[Conoce a nuestro equipo](#)

[Aviso legal](#)

[Política de cookies](#)

[RSS](#)



MEDIO INSCRITO EN EL RÓDOL
COLEGIO PROFESIONAL DE
PERIODISTAS DE ANDALUCÍA
Nº: 3YJG8SYNSU

Medio auditado por

