

MALAGA HERITAGE TASTING: BODEGA JIMENEZ Y LAMOTHE (LARIOS)

Réal Club Méditerranéo - Malaga
January 26th 2024

THE PROVENANCE

This historic tasting was made possible through the contribution and generosity of the organisers that got to purchase an entire cellar in the Bilbao area in 2023. This private cellar sheltered wines dating back to the 1920s-1930s...during an entire century!

This included Sherry, old Rioja and of course an exceptional collection of Malaga from Bodegas Larios and beyond. The wines composing the line up are certainly Jiménez y Lamothe wines vinified at the end of the end of XIX - beginning of XX century and subsequently bottled under Larios label once the company was renamed after the acquisition in 1917.

The lucky finders of such treasure wished to bring the Malagas back to the region were the were first conceived and host this exceptional gathering reuniting tasters from the whole of Spain, Germany, Switzerland and Canada.

The spark who lit the fire, Victoria Ordoñez of course and José Manuel, former secretary of the Consejo Regulador de los vinos de Malaga that accompanied the tasting with insights on the production and his 30 years of experience on the field. I take the chance to express my deep gratitude to Alex Klipp, Helios Bueno, Victoria and José-Manuel for the unique opportunity to share such a unique moment with such a knowledgeable and professional tasting panel.

A beautiful “coincidence” that such a gathering happened in 2024, when the marca colectiva of Malaga (ancestor of the DO) celebrates precisely 100 years !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



THE PROGRAM OF OUR TASTING

NOTE : all ancient bottlings were opened one week prior to the tasting.
The Bénéfique uncorked the very day of the tasting.

MALAGA SECO

Wine n.1 - Bénéfique (screwcap)

Supposed to be bottled in the 1990s from the ancient Bénéfique Solera.

The solera was kept un-refreshed till the wine was last bottled in 2003, thus under Pernod-Ricard management (?)

The Bénéfique name, formerly exclusively associated with the wines vinified in the B. lagar, became a brand name associated with a style dry wine.

It bears an oloroso style aged in American oak, the deliberate oxidation is nonetheless relatively short.

Amber hue.

At first it seems to lack definition, but it simply needed oxygen.

The fruit, initially lacking brilliance, gains precision and is lifted by a fine rancio character, salted butter, toffee, light toasted arabica coffee.

The mouthfeel is what gains the most from aeration, showing refinement and silkiness. The roasted-bitter compounds are subtly coated by the sugar concentration (semi-dry). Fortification is still perceptible and slightly affecting the wine balance.

Wine n.2 - Málaga Seco (missing label elements)

Amber hue with orange tones.

The discrete nose is very refined, evoking dried almonds, straw and hay, bitter orange, no a hint of oak aging or fortification.

In mouth it expresses the elegance and integration of an old bottling, creamy texture despite the dry wine and long chalky finish.

The aftertaste recalls some furry leather, a slight reduction as concrete smell.

Wine n.3 - Málaga Seco Superior n° 54

The number reported on the top label seems to be related to the number of lot / bottling of a specific wine, thus not the barrel number or cuvee.

Amber hue with orange tones.

The nose recalls an amontillado style. Still a briny touch due to Flor development, giving space to leather, wet clay, white chocolate, canned peach, caramel. Multilayered bouquet.

The mouth is dry, finely textured and structural components are all in perfect harmony.

Despite being unusual in the area, the bitter perception is to be associated to yeast autolysis. It remains to be defined if it's connected to veil or not.

The finish is long and briny, still marked by a not fully integrated fortification. The aftertaste offers an aromatically intense array on vanilla, marsh mellow and fruit coulis.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Wine n.4 - Pedro Ximénez "Tres Cruces" Transanejo Seco

Mahogany tinge, pretty viscous

The nose offers an intense bouquet of dark chocolate (certainly cut with "arropé"), wood bark, quinine, arabica beans, pretty high VA with perceptible rancio development.

The profile remains consistent in the mouth, syrupy texture for a medium+ sweetness (150 g/l supposed).

The sugar concentration coats up the alcohol, along with the VA in enhances the flavour intensity, on date and maple syrup. The finish is long, lifted by the nutty bitters and oxydation / rancio components.

MUSCATEL

Wine n.5 - Moscatel (red capsule, almost certainly n° 81 Dorado)

Deep brilliant amber, brownish hue.

The nose is pure and highly intense on raisins, fig and grapey nose, typical of Muscat of Alexandria, even if in the blend there could be other than M (JMM). The syrupy - trickle perception is apparent for some tasters in the mouth (sugar is estimated ~100g/l), which questions the identity of the cuvée, for the Dorado n° 81 is known not to be blended with arropé.

The alcohol presence is medium to high, the texture is refined, silky with fine cocoa-bean-bitters acting as a palate cleanser. A certain citrusy acid sensation that keeps the finish fresh and calls for more. Simply a splendid bottle !

DULCE OSCURO

Wine n.6 - Dulce Oscuro (?)

Deep mahogany tinge, trickle density.

The nose is pretty wild, displaying a strong animal - leathery character. Beyond that, a tamarind - date confit fruit with apparent toasty - smokey tones (coffee)

The mouth is thick and highly sweet, with perfectly integrated acidity and alcohol support. A umami - caramelised meat-protein cuts through the middle palate, (Maillard reaction ?) combined with a rusty - irony austerity that dries the finish. The aftertaste sits on burnt caramel, umami - saline persistence.

For some tasters the wine lacks definition, I didn't share this point of view.

Wine n.7 - Dulce Oscuro Añejo n° 22

Dark opaque mahogany tinge, trickle density.

Complex and compact bouquet, still extremely young and vivid, on black chocolate, burnt coffee powder, balsamic and medicinal notes, strong black olive - saline profile.

The mouth reveals great freshness behind the high sugar concentration. The monolithic bitter structure recalls medicinal roots, gentiane, the briny saltiness relieves from any excess of sweetness. The alcohol integration is complete. The long saline finish is explosive, opening up in a conundrum of black olive, pharmacy, roasted cocoa beans, smoked wood.

Simply a great emotion, even more compact than the first bottle opened one year ago from the batch but different provenance.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



DULCE COLOR

Wine n.8 - Dulce Color Superior n° 22

Apparently a commercial name (Superior) that can't be connected to a specific market / client or codified Malaga style.

The bottle from the same time frame as the previous has nonetheless a different packaging.

Mahogany tinge with orange rim.

The bouquet is fully integrated and harmonious, reminiscent of black figs, kirsch, raisins dried dates. VA is remarkably present but still well integrated with the volume.

The mouth is refined, medium + sweetness, in harmony with acidity, bitterness / tannins. Texture is viscous and persistent, the finish brings iron - rust dryness. Another remarkable subject !

Wine n.9 - Málaga Dulce Color Añejo Extra n° 28

Dark brown hue, but quite fluid, showing less oiliness / sugar concentration.

The scent evokes the cold ash, incense raisin, balsamic - medicinal herbs (Ricola ?), the alcohol perception is still prominent, lacking integration.

The mouth is fluid and loose in comparison with the previous. An evident lower sugar concentration and an apparent warm - alcohol driven feeling.

The aromatic array ranges on a quite narrow spectrum of choco - moka, smoked bark, quinine. The finish is thin and slightly loose.

Wine n.10 - Vino Dulce Trasañejo. Legítimo de los Montes Cártama. Año 1817

Apparently from vineyards in the whereabouts of Cartama (district on the western sector of the Malaga region)

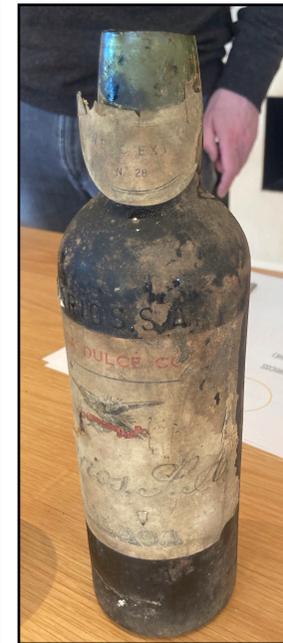
Mahogany hue, brilliant dark amber rim.

The nose is composed, balanced, reserved and compact, hiding an important concentration and multilayered complexity.

An inexplicable freshness in the aromatics, fig, ripe water melon, melon jam, quince candies (pâte de coing), then moving into the medicinal array incense, eucalyptus, and again sandal wood and cigar box.

The mouth offers a compact, youthful and totally balanced nectar, where everything is harmonious. Warming up on the tongue with layers and layers of flavours, almost too complex to describe...we simply toasted to its beauty, to the warm welcome of Malaga and a unique shared moment with the Team that will remain in our hearts for the years to come !

1000 vezes Garcias Malaga !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



INTRODUCTION TO THE HISTORY OF THE BODEGA JIMENEZ Y LAMOTHE

Extracted from the book “Bodegas Universales de Málaga. Personajes, historia y etiquetado”

Manuel Martínez Molina. Ed. CEDMA, 2021

El origen vinícola y exportador de los primeros miembros de la familia Lamothe, que llegaron a Málaga a echar raíces entre los más destacados profesionales de la exportación, la crianza y el negocio de los vinos, frutos secos y aceites de Málaga, hemos de buscarlo en el suroeste de Francia, comarca de los bajos Pirineos también denominados Pirineos atlánticos; en Aramits, minúsculo municipio de la región de Aquitania constituido por familias de agricultores y ganaderos organizados en comuna.

VIDAL LAMOTHE. CASA MONGRAND

En la ciudad de Málaga, desde antes de la invasión napoleónica, en 1795 hay establecido en la céntrica, tortuosa y conflictiva calle 7 Revueltas, ya desaparecida (hoy es una calle estrecha que comunica la plaza de las flores con la plaza de la Constitución) un ciudadano francés apellidado Mongrand, Negociante y exportador de vinos, tal vez, cónsul, como otros residentes extranjeros, que encontraron sus propias fórmulas de exportación, en primer lugar, hacia los países que representaba y, con posterioridad, hacia otras rutas universales.

Su comisionista o quizás socio en la zona francesa de los bajos Pirineos, de nombre Vidal Lamothe, es otro ciudadano francés, casado con María Dolores Benasque, española, de padre de padre francés. Lamothe después de la boda, regresa a Francia y se establece en Bayona para desempeñar en todo el territorio de aquel departamento las funciones de representación y distribución de los frutos secos de Málaga, junto a sus vinos Málaga tradicionales como Pedro Ximénez, moscatel, lágrima, dulce color, pajarete, trasaño seco y dulce de los Montes, quinado, tintillo, Rome y otros en tonelería o embotellados, con predominio de los licorosos dulces y abocados o semidulces, con arreglo a la liturgia de gran estima en Francia a la hora del postre, la merienda, la tertulia y en sus numerosas celebraciones públicas familiares y religiosas, igual que en diferentes países de Europa América y otros continentes.

PROSPER LAMOTHE BENASQUE. PROSPER LAMOTHE Y COMPAÑÍA

Por su matrimonio con una ciudadana española, por sus relaciones laborales o por sentir la cálida llamada del mar Mediterráneo, en tan benigno clima como el malagueño, se va ampliando la vinculación entre Lamothe y Málaga. Su primer hijo varón Prosper Lamothe Benasque, nació en 1816 en la ciudad francesa de Bayona, donde cursó algunos estudios. Parece ser que Prosper se trasladó hasta Málaga algunos años después, tras cumplir su mayoría de edad, con la intención de suplir la ausencia de Vidal Lamothe, su padre, tras el fallecimiento de éste cuando él era todavía un colegial. Llegó a Málaga para ejercitarse y preparar su deseado acceso a una nueva y codiciada ocupación profesional, embargado en el ánimo de verse convertido en viticultor y bodeguero junto a Mongrand.

Prosper entabló relaciones con una joven vecina llamada Concepción Rivas Vázquez. Se celebró el matrimonio entre ambos jóvenes en la iglesia de San Juan en 1844, a sus 28 años de edad, quedando establecido en nuestra ciudad y en España el primer Lamothe vinícola y pasero. En 1852, a punto de cumplir los 36, sucede a Mongrand y a su difunto padre Vidal Lamothe, como propietario heredero y continuador de esta firma empresarial y exportadora a la que Prosper se refiere, al citarla por escrito, como Antigua Casa Mongrand, sustituyendo el título comercial que acaba de heredar por su propio nombre y apellido Prosper Lamothe y Compañía, en indudable alusión al apellido de su esposa y su familia política. El nuevo propietario emprende su andadura al frente de aquel negocio vinícola siguiendo en la línea heredada de sus ya citados antecesores Mongrand y Vidal. El primero de ellos ha decidido retirarse a causa de su avanzada edad, aunque todavía bien competente para ofrecer suficiente base y apoyo a Prosper, enfocando el exitoso porvenir con que sueña, ilusionado y altamente proclive por la incorporación definitiva de algunos productos industriales importados como las duelas de Nueva Orleans o de Limoges imprescindibles para la tonelería de calidad certificada en su bodega y como objeto de comercio, más adelante, junto a la definitiva incorporación de algunos frutos de temporada como las uvas moscateles frescas y las conservas de pescado enlatadas, productos que dan nombradía y prestigio universal a Málaga, igual que las pasas, el aceite, los higos, los limones, las naranjas o las almendras.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Durante los años que preceden a 1880 Prosper Lamothe ha podido comprobar el evidente crecimiento con que ha venido desenvolviéndose aquel negocio para mostrarse como refundador, reorganizador y propietario de una bodega que crece y aspira a ser modélica, con viñedos y Lagares a lo largo alto y ancho de los Montes de Málaga, Campanillas, Alhaurín, Vélez Málaga y otros territorios.

CARLOS Y PROSPER LAMOTHE RIVAS

La década que sigue a 1890 representa la consolidación de una prestigiosa e importante bodega apoyada por la banca, muy bien considerada por las instituciones, distinguida y estimada en toda Europa, capaz de seguir captando mercados por todo el mundo, principalmente en América del Norte, Central y del Sur, con todos sus países de habla española y portuguesa, con mirada preferente hacia Brasil y el Río de la Plata. Resulta muy valioso el aporte de formación dinamismo y juventud con que se suman a la empresa familiar los dos hijos varones del matrimonio Lamothe Rivas que, tras una excelente y bien encaminada preparación internacional, con dominio de los más importantes idiomas francés inglés y alemán, aprendidos y practicados en los países correspondientes, pasan a ocupar los cargos de mayor responsabilidad en el organigrama de la bodega.

Carlos (1851- 1922) y Prosper Lamothe Rivas (1862-1932) con el legado de tan importante negocio vinícola, en permanente expansión, deciden acometer una necesaria reforma con la mirada puesta en el futuro esperanzador, que adivinan para ellos y sus familias, a pesar de la horrible plaga que supuso la aparición de la filoxera en el año 1878, que arrasaba los viñedos sin piedad, hundiendo a la mayor parte de pequeños medianos y grandes agricultores en la indigencia y el limosneo mendicante por la capital y sus poblaciones principales, donde personas y familias completas deambulaban sin rumbo, huyendo de la ruina y de las deudas.

Para la citada reforma cuentan con el apoyo de la banca y la buena sintonía con el marqués de Larios y su tejido empresarial, de indudable experiencia en el mundo de los negocios y los éxitos mercantiles. Aquella temida plaga universal no frenó la actividad ni el crecimiento de los Lamothe que dispusieron de continuas e ingentes cantidades en reserva, para poder seguir atendiendo sus necesidades exportadoras con holgura hasta la reposición, renovación, injerto y nueva puesta en producción de tantos viñedos filoxerados.

El temido parásito consiguió arrasar más del 70% de todas las viñas, sumiendo a infinidad de familias, Lagares y bodegas en extrema ruina una desoladora situación bautizada por las gentes del campo como la jaña, especie de melancolía colectiva que llegó a envolver a las masas populares en una manifiesta y exorbitante congoja aterradora como la temida peste bubónica o las espeluznantes plagas de Egipto.

FERNANDO JIMENEZ (LARIOS). JIMENEZ Y LAMOTHE

En la década de los 90 la bodega incorpora en su organización, como destacado socio capitalista, a Fernando Jiménez procedente de la Sociedad Azucarera Larios, recomendado por el propio José Aurelio de Larios y Larios, tercer marqués de Larios y avalista financiero de los señores Lamothe en sus actividades empresariales, director del Banco de Málaga y personalidad muy destacada en la España de la época, como baluarte imprescindible en el desarrollo industrial comercial y urbanístico de aquella Málaga del siglo XIX.

El nuevo equipo directivo

Fernando Jiménez se hizo con un importante paquete de acciones, accediendo también a un determinante cargo directivo en el organigrama de la bodega que pasa a titularse Jiménez y Lamothe, con estratégica situación de su sede empresarial y administrativa en la calle Canales, cercana a la estación del ferrocarril y al puerto. El Consejo de administración elige como director general a Carlos Lamothe Rivas, al recién incorporado Fernando Jiménez como jefe de personal y relaciones públicas; a Prosper Lamothe Rivas como director comercial y relaciones internacionales; Enrique Gómez de Cádiz, también procedente de un importante cargo en la Sociedad Azucarera Larios pasa a ser encargado de dirigir las funciones administrativas, auxiliado con posterioridad por su hermano Ricardo que también procede de Larios, muy ligado a los dos hermanos de Lamothe, por una larga y reconocida colaboración exportadora y Bernabé Fernández Sánchez, solvente químico y creador de la muy prestigiosa y popular marca Ceregumil es contratado para asumir funciones como responsable del laboratorio.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LA AURORA

Los óptimos resultados del recién elegido equipo directivo, muy del agrado de la nueva dirección comercial y administrativa, así como dignos de elogio por parte del Marqués de Larios, enseguida comienzan a manifestarse y a consolidar muy notables beneficios con el paso del tiempo, por lo que se proyecta la puesta en marcha de un ambicioso proyecto licorero capaz de colmar las pretensiones más exigentes. Aquel plan consiste en la instalación de una destilería en la muy cercana calle Constancia, junto a los últimos metros que separa la citada calle del río Guadalmedina y junto a su desembocadura. Este gran complejo industrial en el barrio del Perchel tomará el nombre de la Aurora. Con este nuevo proyecto se proponen la muy ambiciosa determinación de superar en calidad estética y rendimiento a todos los establecimientos dedicados a las mismas actividades en España, Europa y buena parte del mundo, al aplicar meticulosos controles técnicos sobre equipamiento, laboratorio y maquinaria y tecnología, todo bajo responsabilidad de Monsieur Maresté, de Cognac, ingeniero y destilador francés, que se traslada a Málaga para convertir en realidad tan avanzado e importantísimo proyecto, capaz de pulverizar el techo exportador de la empresa situado en 4.000.000 de kilos anuales.

Manzanares

Paralela a la puesta en escena e inauguración de la destilería en Málaga, llegaba la apertura de la bodega en Manzanares, porque aquellas extraordinarias capacidades de producción tenían que ser respaldadas con las materias primas esenciales, evitando así dependencias ajenas ya que sobre los 8000 m de superficie perchelera reposaban 6000 botas de roble americano y varias cubas gigantescas, sedientas de las numerosas expediciones que, diariamente, llegaban desde la Mancha hasta la cercana estación del ferrocarril en Málaga, desde donde el vino manchego era transportado hacia su destino malagueño mediante 3 carros muleros a la espera de convertirse en coñac o brandy anisado, dulce o seco aguardiente de Ojén, ginebra y otras cremas o cualquiera otra de sus clásicas especialidades licoreras muy demandadas en aquella época con mención especial para el Triple Seco.

Entre las múltiples efemérides que se constituyeron en historia para no olvidar sobre aquellas bodegas y licores de Jiménez y Lamothe queda uno de sus hitos más descollantes: la destacada visita del Rey de España don Alfonso XIII a Málaga, con detenimiento en tan importante destilería el 28 de abril de 1904.

La visita regia consiguió elevar el ánimo de las numerosas industrias vinícolas y licoreras malagueñas suponiendo un renovado impulso y un ejemplar acicate para el sufrido gremio de cosecheros, licoreros, bodegueros y exportadores de Málaga, que muestra su decidido empeño en apostar por diversificar la licorería mediante la instalación de modernos y avanzados en laboratorios, dotados con los más prestigiosos adelantos de la ciencia y la técnica, bajo la dirección de expertos profesionales capaces de contribuir a la creación y puesta en escena de novedosas especialidades internacionales.

ABSORCION POR LARIOS. LARIOS Y COMPAÑIA

Desde los primeros meses del año 1917 lo más selecto del equipo directivo, comercial, técnico y de otros diferentes servicios se encuentra confirmado e integrado en la propia organización empresarial de Jiménez y Lamothe, ya absorbida por Larios, potentísima organización industrial y financiera que, en Málaga y en algunas poblaciones de su provincia, además de otros puntos costeros andaluces y Gibraltar ha llegado a convertir al destacado marqués y sus allegados en gigantes universales, a través de sus muy destacados negocios.

La banca y el comercio ocupan un lugar preferente; una avanzada fábrica de hilaturas, junto a las playas de San Andrés, con amplia cadena manufacturera en tejidos de algodón y una plantilla cercana a los 1800 operarios; sus activos ingenios azucareros a lo largo y ancho de localidades costeras mediterráneas como Torre del mar, Nerja, Torrox, Motril y Adra y, por fin, llega el momento en que Larios hace su aparición en el atractivo y goloso espacio de los vinos y espirituosos malagueños, en la seguridad de sobresalir también desde un espacio poco conocido en su ambiente, aunque muy apetecible para ellos.

En este sector han planificado su aterrizaje, su despliegue y su liderazgo como irrenunciable pretensión del marquesado, a fin de que pase a formar parte del numeroso grupo de sus bien conocidos latifundios como su anhelada y más reciente conquista, bajo el estreno de un nuevo y flamante título comercial Larios y Compañía, adaptado a las exigencias de aquel omnipotente imperio financiero industrial y, desde ese momento, bodeguero, bajo el auspicio del tercer marqués de Larios José Aurelio Larios y Larios, quien deja caer la cascada de sus muy ardientes ambiciones con la confianza de conseguir y evidenciar un mayor poderío, en forma de apuesta vinícola y licorera, durante los 83 años de existencia que le restan al siglo XX alargando también hasta el XXI una extensa carta de creaciones con muy larga vida ideadas diseñadas y puestas en marcha con el incalculable cariño y buen oficio de una dinastía imprescindible, cuando se trata de los vinos y licores Málaga.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



DESTINO DE LOS HERMANOS LAMOTHE

Carlos Lamothe Rivas sigue asistiendo a su despacho de siempre, durante todas aquellas jornadas en que su precaria salud se lo permite, con poderes otorgados por los nuevos empresarios de forma mancomunada y con su propio autógrafo unido a otra rúbrica ya contrastada de cualquiera de los apoderados veteranos desde el día 1 del mes de abril de 1917, según carta circular de la empresa Larios y compañía hace llegar a todos los clientes.

Pocos días después nuestro personaje tomó la decisión de informar a sus familiares y allegados sobre el sueldo que acababa de aceptar de Larios, así como el mantenimiento de un capital calculado en 160.000 pesetas, allí invertidas en acciones de la nueva compañía con la intención de que fuese distribuido entre todos los herederos tras su fallecimiento acaecido en 1922.

Prosper Lamothe Rivas hermano e inseparable compañero de Carlos mantiene su trayectoria como cónsul de Costa Rica en Málaga, embarcándose rumbo a Londres, ciudad donde conserva muy antiguas y cordiales amistades, que le plantean aceptables perspectivas para emprender alguna nueva orientación a su vida, capaz de apartarle de la particular melancolía en la que se encuentra sumergido. En aquella visita londinense consiguió su nombramiento como director general vitalicio para España de la prestigiosa compañía inglesa de seguros Fénix Insurance Company, cuya mascota la mitológica Ave Fénix se convirtió también en marca particular para su epílogo como bodeguero y exportador, ya que jamás se sintió en desapego, después de su exitosa trayectoria en Jiménez y Lamothe, donde ya exportaba con su propio nombre y el escudo de proveedor de la Casa Real española desde el último decenio del siglo XIX, para seguir con sus exportaciones de Valencia y Málaga hasta los años 20 del siglo pasado, y con el marchamo de fénix para los aceites y el de LAMOTHE & CO. para vinos y licores.

EL AGUILÓN

El conocido aguilón de alas desplegadas que el primer Lamothe vinicultor incorporó como mascota propia, legado tal vez recibido del bodeguero Mongrand, ha sido capaz de sobreponerse a las circunstancias y avatares de casi dos siglos: en 1852 inicia sus altos vuelos sobre nuestros vinos en su etiquetado, para continuar sobrevolando hasta nuestros días también como marchamo identificativo de la importante y activa casa Larios. El aguilón se ha prodigado en membretes epistolares y cabeceros de facturas, botas, botellas, botellines y entre aquellos a quienes la tradición nombraba negociantes de nuestros renombrados vinos para distinguirlos de cosecheros criadores y bodegueros conocidos como señores de las viñas, según ancestral tradición acuñada en tiempos de la reconquista antigua denominación usada esporádicamente durante los siglos XX y lo ya pasado del XXI aunque tan solo a nivel coloquial.

EPILOGO

Durante el tiempo transcurrido entre los años 1915 a 1917, época de previas negociaciones, culminadas con un definitivo acuerdo para el traspaso de poderes en la propiedad de esta gloriosa bodega malagueña, no he pretendido dar a entender la posibilidad de una desaceleración previa en la brillante gestión empresarial de los hermanos Lamothe porque fueron años muy fructíferos, durante los que sin interrupción y, tal vez, bajo situaciones muy discretas y sosegadas entre empresarios, siguieron apareciendo productos de altísima calidad en vinos y licores, que todavía podemos encontrarnos en los primeros años de este siglo XXI.

Desde aquel gran emporio licorero y bodeguero de la Aurora, que era casi otra ciudad dentro del perchel ,sus calles y callejones, Jiménez y Lamothe siguió distribuyendo por los mercados universales, con mucho entusiasmo y mayor éxito, bastantes marcas malagueñas como Moscatel Colmenares; un Trasañejo legítimo de 1868 con soleras de Campanillas; dos Moscateles nombrados como Dorado y Dehesa, ambos procedentes de lagar Benefique, grandiosa finca con lagar de pisa e íntima casa familiar de recreo para los Lamothe y sus invitados, situada en un idílico paraje de los Montes de Málaga; Toriles,; Dulce cartameño y Tres Cruces, trasañejo de la variedad Pero ximén, por destacar solo algunos vinos de estas reconocidas bodegas, sin olvidar otros productos importantes de la más reciente destilería, como coñac Hispania coñac 3 estrellas, además del 1866, el de más larga vida.

CIERRE DE BODEGAS Y LICORERIAS LARIOS

En 1970 Larios cierra La Aurora y en 1997 Pernod Ricard adquirió los activos de bebidas Larios y se cerraron las fábricas de licores de Málaga y de Manzanares.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

