VISITA A ESPARTINAS (SEVILLA)	
Día	**Sábado 21 de octubre de 2017**
Salida	**8:45 horas del lugar acostumbrado (Pl. Elías Ahujas / Real Plaza de Toros)**
Programa	08:45 h: Salida de El Puerto 10:30 h: Visita al monasterio Nuestra Señora de Loreto 12:00 h: Visita a las viñas de "Bodegas Hacienda de Loreto" 12:30 h: Visita a las Bodegas "Hacienda de Loreto". Degustación de sus vinos. Compra de los vinos de la bodega. 15:00 h: Comida en Taberna "Las Tinajas". 17:30 h: Regreso a El Puerto.

ESPARTINAS

Localidad de la comarca del Aljarafe sevillano, a sólo 12,5 km de Sevilla. Tiene una superficie de 22,80 km^2, con una altitud sobre el nivel del mar de 128 m, una pluviometría de 580,7 L/m^2/año, unas temperaturas medias entre 17,6 ºC-24,2 ºC y una población de unos 15.198 habitantes (espartineros). Con amplios cultivos, que se remontan a la época romana, dedicados al olivar (aceituna de mesa), vid y cereal. La existencia de cortijos y haciendas se explica por el marcado carácter agrícola.

La historia de este municipio siempre ha estado unida a la del vino. La mayor parte de sus tierras han estado ocupadas por viñedos con una gran variedad de uvas: Palomina, Airén, Garria, Zalema, Pedro Ximénez, Beba, Mollar blanca y Mollar negra aunque hoy en día la producción ha quedado reducida a la variedad de Garrido Fino.

Algunos historiadores datan sus orígenes en un asentamiento turdetano (siglo III a.C.) al que *Claudio Ptolomeo* (900/100-170) en su "Geografía" denomina Spoletinum. Otros la identifican como romana (Spartus, del patricio *Spartus*, o Espartales, asentamiento de los supervivientes de Paterna de San Bartolomé después de la epidemia de peste) creada en el entorno de Lauretum, Tablante, Paterna, Villalvilla y Mexina, dedicada al cultivo de la vid y el olivo.

Durante una parte de la dominación musulmana (711-1492) la Lauretum romana, mantiene su carácter de explotación agrícola (Alquería de Lorit), aunque las alquerías o caseríos dependían de Hisn al-farach (San Juan de Aznalfarache). Posteriormente donada en el Repartimiento de Sevilla (1253) a *Mincer Enrique* como Lorete.

Durante la reconquista del valle del Guadalquivir o alfoz de Sevilla (siglo XIII) se documenta el nombre de Espartinas (1299). *Fernando III de Castilla, "el Santo"* (1199/1201-1252) intentó cambiar el nombre por el de Monasterios.

En Loreto (Lauretum) se funda un convento y algunos núcleos de población pasan a ser de Espartinas. A finales del siglo XIII participó en la batalla de Baeza, como aparece en su escudo (8 aspas, símbolo de la batalla, y Cruz de Malta) concedidos por *Alfonso X de Castilla, "el Sabio"* (1221-1284). En el siglo XV toman partido por el *Señor de Marchena* en sus luchas con el *Duque de Arcos* (En la segunda mitad del siglo XV, hasta 1492, se enfrentan, por el dominio de la Baja Andalucía, *Rodrigo Pérez de León*, *Marqués de Cádiz*, y *Enrique de Guzmán*, *Duque de Medina Sidonia*).

Fue creciendo junto a la carretera Sevilla-Huelva (antigua N-431).

MONASTERIO, CONVENTO O SANTUARIO DE NUESTRA SEÑORA DE LORETO

Está ubicado en el Camino de Loreto, s/n. A 2,5 km de Espartinas, junto a carretera nacional Sevilla-Huelva.

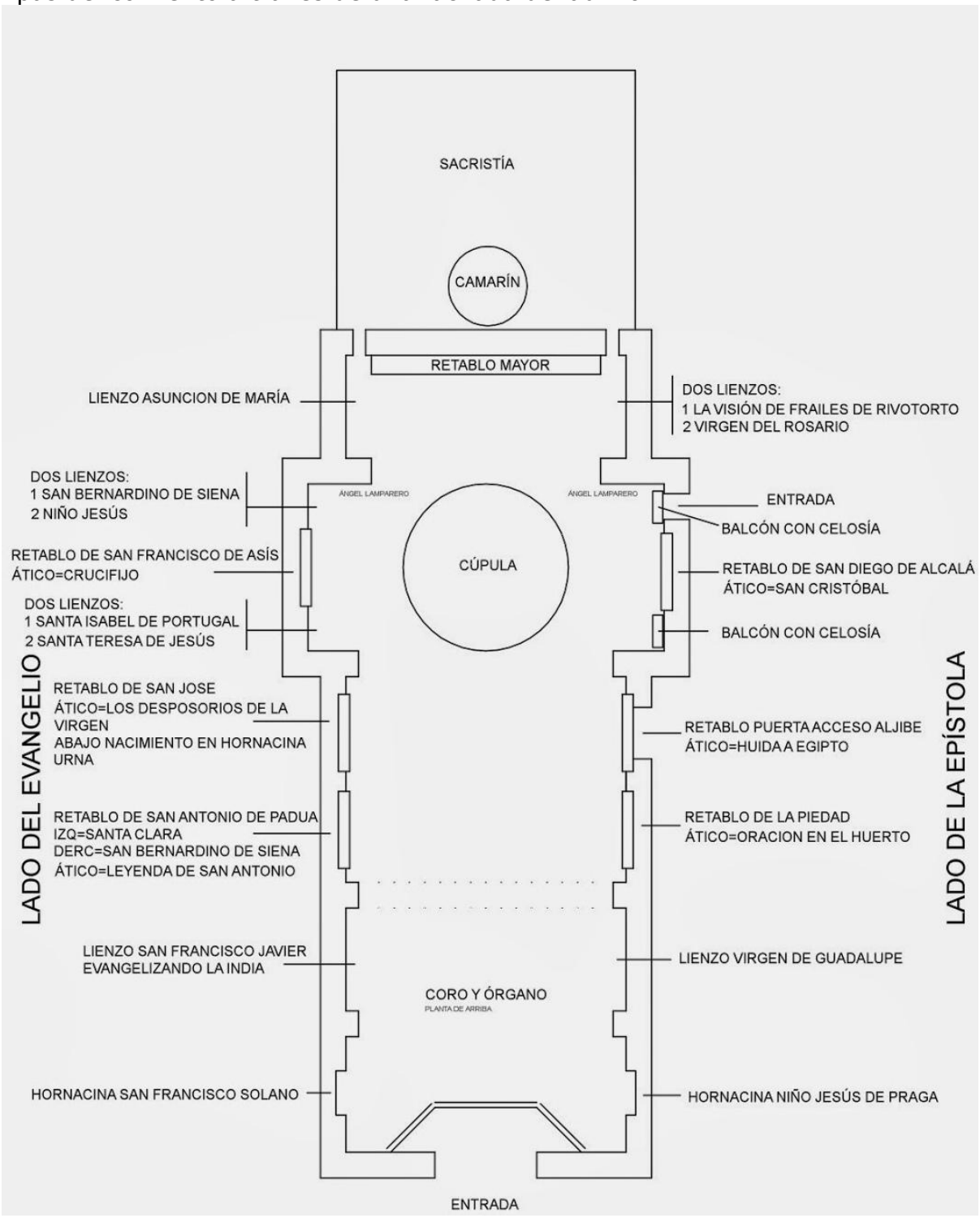
Enrique de Guzmán y *María Ortiz Manuel*, que tras un grave accidente con su caballo en el puente de Triana, decidió retirarse a su Hacienda haciendo votos de fundar allí

un convento para los frailes de la orden de San Francisco de Asís [La Primera Orden de San Francisco, la Ordo Fratrum Minorum (O.F.M.) es una orden religiosa mendicante que se debe a la Regla de San Francisco. Fundada en Asís en 1209]. Las tierras se entregaron el 25 de agosto de 1525. Al enviudar y no tener descendencia, ingresó en el convento de la Orden de las Clarisas de Sevilla. Se construyó entre 1525 y 1528, año en que tomó posesión el guardián fray *Juan de Granada*.

A la izquierda, la espadaña del Convento y a la derecha, la Torre de la Hacienda

El recinto cuenta con un patio de entrada (compás), una iglesia, una sacristía, dos claustros con galerías y espacios intermedios que comunican a los edificios. La mayor parte de la arquitectura es del siglo XVIII, aunque se conservan restos del siglo XVI. En la segunda mitad del siglo XVI funcionó como casa de estudios, acogiendo 30 frailes que estudiaban filosofía. En el siglo XVII se realizarán importantes obras de restauración en la Capilla Mayor, hoy Sacristía. Ya en el siglo XVIII, se rehízo el convento casi en su totalidad. Con la desamortización de *Mendizábal* (1835) el convento sufrió la exclaustración de los frailes, no volviendo a ser ocupado por ellos hasta 1881. En 1953 sufrió un incendio que dañó seriamente el techo de la iglesia y el camarín de la Virgen.

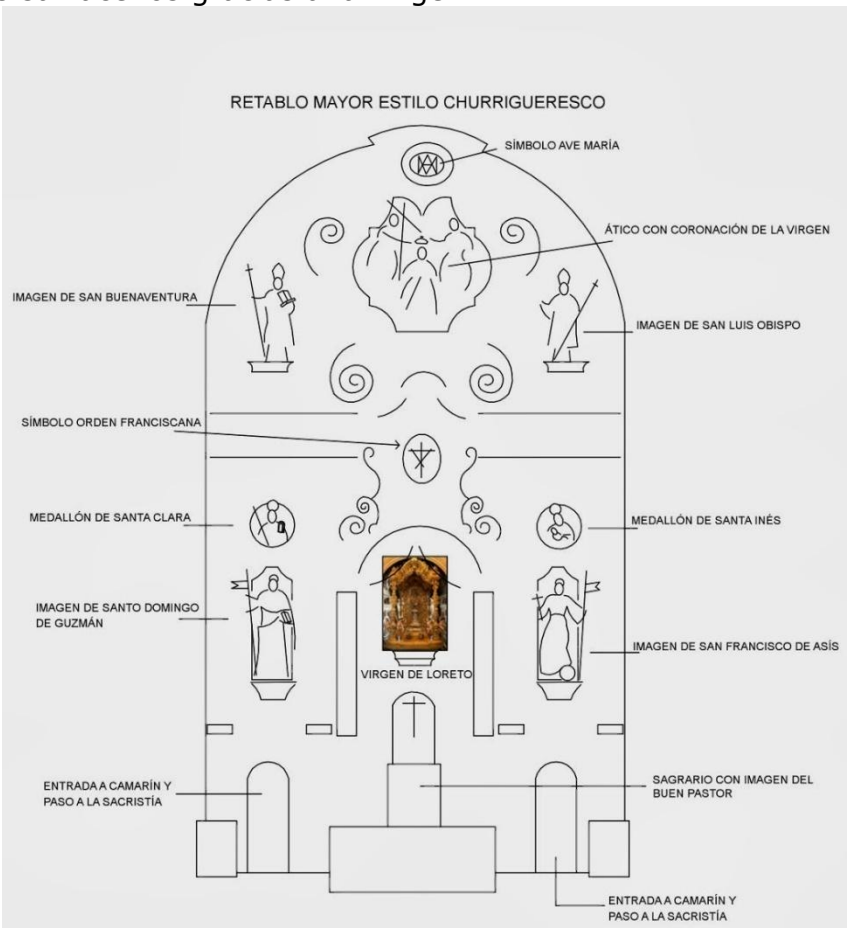
El templo realizado, entre 1716 y 1733, con un proyecto de *Diego Antonio Díaz*, para reemplazar la capilla mayor construida a principios del siglo XVII. Se accede por el compás del convento a través de una fachada de ladrillo.



Plano de la iglesia

Retablo barroco con el camarín de la Virgen: El altar mayor fue realizado en 1749 por *Manuel García de Santiago*. Está decorado con santos vinculados a la orden franciscana, como san Francisco y santa Clara. También realizó los retablos menores laterales. En el centro hay un camarín con la Virgen de Loreto, patrona de la comarca del Aljarafe. El rostro de la Virgen y las manos son del siglo XIV, mientras que el resto

de la figura y el Niño Jesús que sostiene en brazos son del siglo XVIII. Junto a la Virgen hay dos pequeñas estatuillas que, según una leyenda, representan a esclavas liberadas de los sarracenos gracias a la Virgen.



Plano del altar mayor

Sacristía: Construida en 1607 como capilla mayor del convento. Tenía tres retablos de 1665 que no se conservan. Con un retablo barroco con hornacina a Santa Ana y la Virgen María.

Claustro del aljibe**:** Estilo mudéjar. Reformado en el siglo XVIII (el brocal del pozo señala 1737). Con la antigua capilla del Amor Hermoso, hoy capilla *fray Juan del Toro*.

Brocal del pozo

Sala fray Miguel del Toro: Sala de vestimentas y ornamentos litúrgicos con protagonismo franciscano y de defensa del dogma de la Inmaculada Concepción ("Ineffabilis Deus" de *Pío IX*, 08/12/1854).
Sala de arte sacro fray Luis de Bolaños: Colección de esculturas, pinturas y orfebrería e incunables.
Patio de la Torre Mocha: En el interior del convento hay una torre mocha de la Baja Edad Media.

Vista de la Torre Mocha

La leyenda cuenta que en este sitio, junto a la ermita de la Virgen de Valverde se apareció la Virgen en 1384.
Hospedería: En las antiguas celdas del claustro mudéjar y del postulado.
Es un B.I.C. (Bien de Interés Cultural) con la categoría de Monumento (Decreto 278/2007, de 6 de noviembre [BOJA núm. 79, de 29/11/2007]).

Por su interés recomendamos el visionado de los siguientes vídeos:

- **Vida Consagrada y Comunidad Franciscana en Monasterio de Ntra. Sra. de Loreto**
  https://youtu.be/Gk3Dts8hbUk (desde el 11')
- **El Santuario de Loreto, un tesoro en el Aljarafe sevillano**
  https://youtu.be/IquVlw

EMBAJADA KEICHŌ (1613-1620)

La **Embajada Keichō** es la exótica historia del samurái *Hasekura Rokuemon Tsunenaga* (1571-1622), bautizado *Felipe Francisco de Fachicura*, al servicio del daimyō (señor feudal) *Date Masumune*, que luchó en las invasiones japonesas de Corea (1592-1597) bajo el mando del daimyō *Tayotomi Hideyoshi*, que llegó a Sevilla en el Siglo de Oro, y un franciscano ---ambicioso y de acaudalada cuna sevillana--- fray *Luis Sotelo* (Sevilla, 1574[1]-1624), misionero en Sendai (Japón) entre 1543 y 1639 (Época Namban). Ambos se unieron en un viaje de ida y vuelta, que se inició el 28 de octubre de 1613.

Hasekura Tsunenaga

Atraviesa el océano Pacífico y llega a México, y desde aquí a Sanlúcar (1614), por el océano Atlántico, arribando por el río Guadalquivir hasta llegar a Coria del Río, donde algo menos de una docena se instalan. El resto reside en el convento franciscano de Espartinas.
Viajan a Sevilla. Luego, Madrid y Barcelona, para pasar a Roma.
Durante el viaje el shōgun *Tokugawa Ieyasu* prohíbe el Cristianismo, expulsando a los sacerdotes extranjeros, obligando a los japoneses cristianos a abandonar la doctrina católica, quemando iglesias y ejecutando a todo el que se resistiese a acatar las órdenes.
Evidentemente, ya no interesa ni al rey *Felipe III* (1578-1621), asesorado por el Consejo de Indias, ni al papa *Pablo V*.
Tsunenaga regresó a Japón. Es de suponer que su sentido de la responsabilidad le hizo regresar, como jefe de la legación, y para dar cuentas a su señor de la misión que le había encomendado. Llegó a Nagasaki en 1622. Fue inmediatamente encarcelado por orden del shogun y murió ese mismo año. Fray *Luis Sotelo*, también, volvió y fue quemado en la hoguera en 1624. *Pío IX* lo beatificó en 1867.
Japón en esa época era conocido como Cipango.

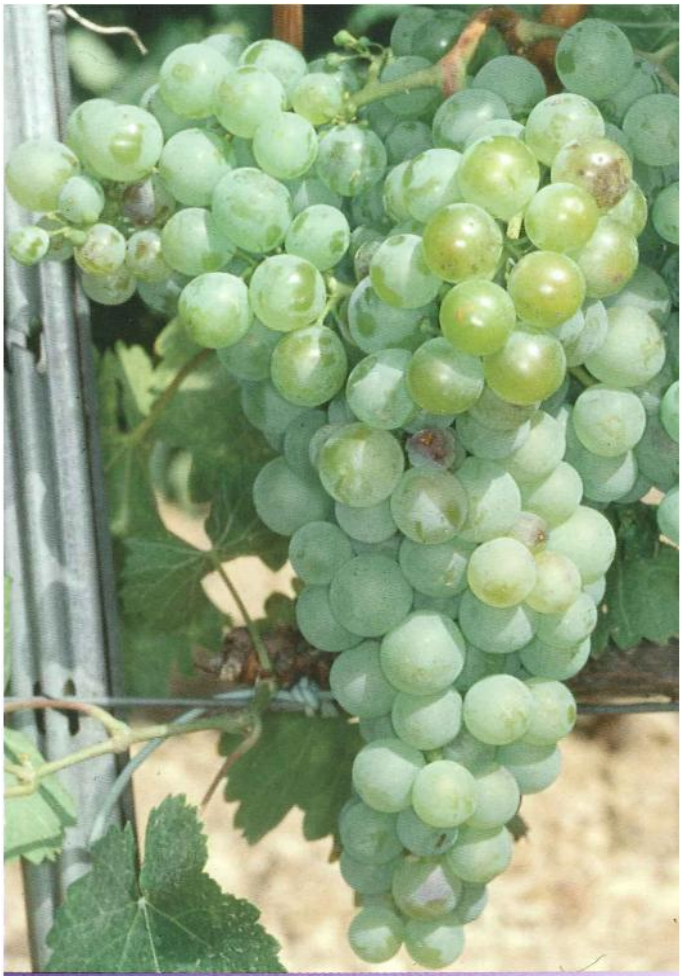
Es recomendable escuchar el audio

1348813499495.mp3

titulado **"Documentos RNE-La embajada Keicho: desventuras de un samurai en la España del XVII-24/08/2013"**.

UVA GARRIDO FINO

Es una variedad de uva blanca *(Vitis vinífera)* originaria de la provincia de Sevilla. Se cultiva en el Aljarafe y en la D.O. Condado de Huelva.



Racimo de Garrido fino

Se utiliza mezclada con otras variedades, aunque en algún caso se ha elaborado vino varietal. Produce vinos blancos, espumosos y generosos. Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del 21), la variedad está recomendada en Andalucía. Citada en 1908 por *Nicolás García de los Salmones Marcano* (1865-1940). Se la conoce, también, como Garrio fino y Palomino garrio. Sus bayas son verde amarillentas, de piel delgada y jugosa.

Características agronómicas

- Vigor medio alto.
- Fertilidad alta. Peso del racimo y compacidad altos.
- Rendimiento medio alto.
- Sensible a la podredumbre del racimo.

Potencial enológico

- Mostos con un grado Baumé medio.
- Acidez media.
- Vinos ligeramente aromáticos.

En boca suave, ligero y agradable.

Ampelografía:

SUMIDAD			
	Apertura extremidad		Muy abierta
	Pelos postrados extremidad	Pigmentación	Débil-media
		Densidad	Media-alta
PÁMPANO			
	Color entrenudo	Cara dorsal	Verde- verde con rayas rojas
		Cara ventral	Verde
	Color nudo	Cara dorsal	Verde
		Cara ventral	Verde
	Densidad pelos tumbados	En nudo	Nula o muy baja
		En entrenudo	Nula o muy baja
HOJA JOVEN			
	Intesidad antociánica de las 6 hojas terminales		Media
	Densidad pelos tumbados	Entre nervios	Media
		Sobre nervios	Baja
HOJA ADULTA			
	Tamaño limbo		Grande
	Forma del limbo		Pentagonal
	Número de lóbulos		Cinco
	Disposición de lóbulos del seno peciolar		Poco abierto
	Hinchazón del haz		Medio
	Perfil en sección transversal		Forma en V
	Profundidad y disposición de los lóbulos de los senos laterales superiores		Profundidad superficial, con lóbulos cerrados
	Pigmentación del haz		Ausente o muy débil
	Densidad entre nervios principales	Pelos tumbados	Nula o muy baja- baja
		Pelos erguidos	Nula o muy baja
	Longitud del pecíolo		Ligeramente más corto que el nervio central
	Densidad pelos sobre el pecíolo		Nula o muy baja
	Forma de dientes		Rectilíneos
	Longitud dientes		Longitud media, relación longitud-anchura media
RACIMO			
	Tamaño		Grande
	Compacidad		Media
	Longitud pedúnculo		Corto
BAYA			
	Tamaño		Media-grande
	Uniformidad tamaño		No uniforme
	Color epidermis		Verde-amarilla
	Forma perfil		Aplastada
	Separación pedicelo		Difícil
	Grosor piel		Gruesa
	Pigmentación pulpa		Ausente o muy débil
	Consistencia pulpa		Ligeramente dura
	Suculencia pulpa		Muy jugosa
	Sabores particulares		Ninguno
	Formación pepitas		Bien formada
SARMIENTO			
	Color		Amarillo- marrón amarillento
	Relieve superficie		Estriada

BODEGA "HACIENDA DE LORETO"

Está adosada por un costado al Monasterio y es de arquitectura rural sevillana (núcleo central de vivienda, compuesto de zaguán, dos patios, dispuestos en eje, con las estancias destinadas a las labores del campo o industriales, delimitadas por el costado

por tres crujías dedicadas a bodegas y en el frente un amplio corral para las labores del campo).
El acceso se realiza por la fachada principal por una puerta de madera con clavazón, de doble hoja y postiguillo en la hoja derecha. Sobre el vano de acceso se encuentran dos paneles de azulejos con escudos nobiliarios y uno con la representación de San Francisco. En un pequeño azulejo situado a la derecha figura la fecha de 1775, año de construcción del núcleo principal de la hacienda. Por el zaguán se accede, a la izquierda, a las bodegas y al frente el patio principal.
El patio es rectangular y da acceso a un recinto distribuidor que comunica al frente con el segundo patio y a ambos lados con otras estancias de la vivienda.
El segundo patio es, también, de planta rectangular que comunican con otras estancias o habitaciones de la vivienda.
Las bodegas, construidas en 1860, se ubican en el costado de la hacienda. Son tres naves dispuestas en ángulo recto, de plantas rectangulares, y cerradas con cancelas de hierro. Dos bodegas comunican con el patio de la torre medieval. En la intersección de las dos bodegas se levanta la torre mirador de planta rectangular (siglo XVIII). Se cubre a cuatro aguas con teja árabe.

Imágenes de la bodega

La bodega forma parte de la Hacienda de Loreto, ubicada junto al santuario de la Virgen de Loreto, patrona del Aljarafe. Su actividad vitivinícola comienza en 1901, con la plantación de viñedos y la elaboración de vinos por los *Condes de Gomara*, aunque el origen de la Hacienda es del siglo XVI.
Actualmente, hablamos de la tercera generación de la familia *Limón*, encargada tanto de los viñedos como de la elaboración de sus productos.

Es un B.I.C. con la categoría de Monumento (Decreto 278/2007, de 6 de noviembre [BOJA núm. 79, de 29/11/2007]).

VINOS

De las numerosas hectáreas plantadas con vides se obtenía el mosto. En su mayor parte, era enviado a las bodegas de Jerez, donde servía de base para la elaboración los vinos de esa ciudad. Cuando en los años 60 cambió la reglamentación de los jereces, los productores del Aljarafe se encontraron con un excedente de uva al que dar salida. Grandes extensiones de vides fueron arrancadas para ser sustituidas por olivos; sin embargo, otras permanecieron y dieron lugar a un *boom* del mosto del Aljarafe.

A pesar de no contar con el reconocimiento de Denominación de Origen, ni con la IGP o «Indicación Geográfica Protegida» (el paso previo), el mosto del Aljarafe es esperado con expectación en noviembre de cada año, cuando se empieza a degustar tras haber fermentado y encubado durante unos cuarenta días. Su graduación es de unos 11,5º. Palomino, Zalema, Airén, Pedro Ximénez y Garrido son algunas de las uvas más utilizadas en su elaboración. Para reconocer un buen Mosto, habrá que observar su color pálido como el agua. Si es de uva Zalema, tendrá un brillo aterciopelado. Si es de uva Garrido, tendrá un brillo completamente cristalino. En todos los casos emanará un discreto olor a manzanas.

Una curiosidad: aunque lo llamemos mosto, realmente no lo es. El mosto es el primer caldo de la uva pisada o prensada antes de su fermentación y lo que comenzamos a beber en noviembre es el mosto de uva ya fermentado y encubado durante unos cuarenta días.

Fino Cita

Crianza biológica bajo velo de flor y en el sistema de criaderas y solera. Se embotella y comercializa a los tres años.

Amontillado Torrearca

Cuando los vinos finos pierden la flor se le añade alcohol hasta llegar al 18 % vol. para que el vino pueda perdurar en el tiempo y pasar a la crianza oxidativa adquiriendo el vino colores tostados. El periodo mínimo para el embotellado y comercialización es de cinco años.

Blanco Hacienda de Loreto

Es un vino blanco que se realiza mediante la fermentación de la uva y la separación del mosto. Luego pasa por las fases de la clarificación, maduración, trasiegos, filtración, mezcla de los distintos tipos de uvas y por último la estabilización.

Dulce Capote

A base de zumo de uva sin fermentar y para obtener el azúcar de una manera natural. Se añade alcohol hasta los 15 % vol. y pasa a crianza oxidativa donde se iría oscureciendo con el paso de los años.

Vino Joven Loreto

Se le llama mosto y es típico de la comarca. Se produce en roble americano.

A principios de septiembre se elabora la vendimia. La uva, casi, se exprime y se filtra. Fermenta en madera. Se embotella y se comercializa entre noviembre y febrero.

Oloroso Torrearca

Envejecen por el sistema de criaderas y solera. Con 18 % vol. de alcohol.

[1] UNA INVESTIGACIÓN SOBRE FRAY LUIS SOTELO ARROJA QUE SU NACIMIENTO FUE UN AÑO ANTES DE LO QUE HASTA AHORA SE CREÍA [18/07/2017].