

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Regreso a los orígenes del vino

▶ Algunos productores comienzan a recuperar antiguas tinajas de barro para elaboración y crianza

V. MORCILLO VALENCIA

El barro y el vino han caminado de la mano durante más de dos milenios en muchas regiones vinícolas del arco Mediterráneo. Durante siglos, las tinajas de barro han servido como recipiente para la conservación, fermentación y/o maduración del vino, aunque la irrupción del acero inoxidable a mediados del siglo XX apartó este tipo de envases.

En la Comunitat Valenciana existen evidencias del uso de tinajas de barro en bodegas, como se atestigua en las Cuevas de la Villa, en el municipio de Requena; o en la «Bodega Fonda» del Celler del Roure, en el término valenciano de Moixent. En los últimos años, algunos enólogos de diferentes puntos de la geografía española han puesto sus miras en la recuperación de estos recipientes para la producción de vino con la convicción de que el barro incide positivamente en la calidad del vino.

Uno de los pioneros es Pablo Calatayud, enólogo de Celler del Roure, que en 2009 inició una línea de investigación sobre el posible uso para crianza de vinos de las tinajas de barro enterradas en la «Bodega Fonda», una serie de galerías subterráneas excavadas hace más de 300 años que reúne 97 tinajas de diversas capacidades, de las que 20 (las más grandes) están a fecha de hoy completamente operativas.

Las pruebas iniciales de Calatayud fueron tan satisfactorias que en la actualidad comercializa cerca de 100.000 botellas de vino blanco y tinto (bajo las marcas Cullerot, Parotet y Parotet Vermell) criado en tinaja de barro. Pablo reconoce que «los resultados nos sorprendieron desde el primer momento», y asegura que sigue investigando «con la idea de recuperar algunas de las antiguas técnicas vinícolas. Ahora estamos recuperando un viejo lagar y creando una nueva bodega subterránea en la que ubicaremos otra serie de tinajas usadas de gran capacidad que acabamos de adquirir».

En Requena, otro enólogo, Diego Morci-



Algunas de las últimas tinajas de barro adquiridas por Celler del Roure. CUESTIÓN DE GUSTO



Llenado de tinajas en Coviñas. CUESTIÓN DE GUSTO

llo, ha realizado con la cosecha de 2015 sus primeras pruebas de fermentación y crianza en estos recipientes. El técnico de Coviñas ha vinificado unas partidas de uva de Bobal, Tempranillo y Merlot con la idea de analizar su comportamiento y plantear nuevos productos elaborados y madurados en barro.

Diego reconoce que «de momento es pronto para poder extraer alguna conclusión», aunque afirma que «todos los pasos que hemos dado hasta ahora nos hace pensar que estamos en el buen camino». Para Coviñas, esta investigación se enmarca dentro de su política de I+D+i; y es que tanto la cooperativa requenense como la bodega de Moixent forman parte —junto a otras cinco bodegas españolas— de un grupo de investigación coordinado por la Plataforma Tecnológica del Vino (en colaboración con el Observatorio Español de los Mercados del Vino) e impulsado por el Master of Wine Pedro Ballesteros, quien confía en el potencial de las tinajas de barro como elemento de calidad y tipicidad para los vinos españoles.

Las primeras elaboraciones basadas en este recipiente, en concreto el tinto de Celler del Roure Parotet, ha tenido una magnífica acogida en el sector, y prescriptores de talla internacional como Jancis Robinson no han dudado en alabar las cualidades de este vino criado en barro.

En Botella

ACTUALIDAD

Un concurso de vinos que aúna enología y atletismo

Por tercer año consecutivo, el Club de Atletismo Requena, la bodega Vinos y Sabores Ecológicos y Casa Lucía organizan el concurso de catadores de vino «La Joya», cita que coincide con la celebración de la XXII Carrera de La Joya Restaurada de Requena, el próximo 6 de febrero. La principal peculiaridad de esta cita, abierta a catadores de vino aficionados, es que alterna cuestiones vinculadas con la enología y con el mundo del atletismo. Así, los participantes realizarán una prueba teórica y otra práctica. La primera consistirá en dos bloques de cinco preguntas con tres posibles soluciones, la mitad sobre el mundo del atletismo y la otra mitad relativas al conocimiento del vino. En la parte práctica, los catadores deberán unir cinco vinos de la DOP Utiel-Requena con otras tantas disciplinas de atletismo que se ofrezcan como propuesta. El III Concurso de Catadores de Vino «La Joya» se celebra el sábado 6 de febrero a las 11,30 horas en la pedanía requenense de La Portera. Más información e inscripciones en llamando al 686 428 020.

ACTIVIDADES

Bodegas Pasiego, en el ciclo de Catas de Hipercor

La sala de actividades del Centro Comercial Ademuz de Valencia acoge este sábado 18 de enero a las 11 horas un nuevo capítulo del Ciclo de Catas Hipercor, iniciativa promovida por el citado establecimiento en colaboración con la Consellería de Agricultura y las denominaciones de origen valencianas que este año alcanza su decimosexta edición. Bodegas Pasiego, compañía familiar emplazada en el término municipal de Sinarcas, será la protagonista de la cita con una cata comentada en la que el enólogo José Luis Saló presentará algunas de sus referencias más interesantes, entre ellas el blanco Pasiego Las Suertes 2014 o el tinto Pasiego Crianza La Blasca.

La DOP Valencia responde al comunicado de Utiel-Requena y Alicante en referencia al fallo del TSJ

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

El Pleno del Consejo Regulador de la DOP Valencia, presidido por Cosme Gutiérrez, ha querido responder al comunicado emitido hace unos días por los Consejos Reguladores de las DOP's Alicante y Utiel-Requena en referencia a la decisión del Tribunal Superior de Justicia de no admitir el recurso presentado por éstas últimas en referencia al conflicto que mantienen con respecto a los territorios vitícolas.

Así, el Pleno del Consejo Regulador de la DOP Valencia —reunido la pasada semana en sesión extraordinaria— manifiesta que son las propias bodegas de Utiel-Requena y de Alicante «las que piden voluntariamente comercializar bajo la marca Valencia, del mismo modo que solicitan estar bajo otras figuras de calidad como la DO



Cosme Gutiérrez. CUESTIÓN DE GUSTO

Cava o vinos varietales».

El Pleno de este organismo explica que la DOP Valencia no se ha apropiado de nin-

gún territorio de las zonas de producción pertenecientes a otras DO's de la Comunitat Valenciana, «ya que estos municipios figuran en el Reglamento de la DOP Valencia desde el año 1995 para la DOP Utiel Requena y desde 2001 para la DOP Alicante, siempre a petición de los Plenos de ambas denominaciones». Asimismo, asegura que «en 2001 y 2010 se firmaron compromisos por parte de los presidentes de Utiel Requena y Alicante que ratificaban estos acuerdos».

Por tanto, la zona amparada de producción «no se ha modificado en ningún momento, siempre ha sido la misma, por lo que el recurso presentado por ambas denominaciones de origen en 2011, carece de fundamento, y así lo ha ratificado ahora el Tribunal Superior de Justicia», según se in-

dica en un comunicado remitido por el Consejo Regulador de la DOP Valencia.

El documento añade que «si hacemos referencia al tema de producción cabe señalar que Utiel-Requena únicamente comercializa con DO alrededor de 280.000 hectolitros, es decir un veinte por ciento del total producido en esta zona, que se eleva a cerca de 1.500.000 hectolitros. En el caso de Alicante de los 600.000 hectolitros que se producen en esa zona, sólo salen con DO alrededor de 150.000 hectolitros. Estas cifras —prosigue el comunicado— hablan por sí solas, y son las bodegas de otras zonas de producción (Utiel-Requena y Alicante), las que demandan comercializar de forma voluntaria sus vinos bajo nuestra marca. Una DO es una figura de calidad y estar en ella es voluntario».