



CUESTIÓN DE ORIGEN

Vicent Escamilla

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA
www.sevi.net

DO Manchuela: Entre dos ríos

Esta joven marca de calidad se extiende por las provincias de Albacete y Cuenca y cuenta con unas condiciones edafoclimáticas óptimas para la vitivinicultura, gracias en parte a su situación, entre los valles del Júcar y el Cabriel. De terrenos arcillosos con base calcárea, sus viñedos, pese a contar con un clima continental, reciben la influencia del Mediterráneo a través del viento del Levante.

N

os asomamos hoy a una Denominación de Origen vecina. Más que eso, casi «de la familia», por todo lo que comparte especialmente con la Meseta de Requena-Utiel con la que linda. Ponemos el foco en la DOP Manchuela, una marca de calidad que ha superado el lastre de una imagen que la vinculaba a una zona vitivinícola en la que se primaba el volumen por encima de la calidad. ¿Les suena? Afortunadamente, eso ya forma parte del pasado.

Esta marca de calidad («joven en los despachos», pues la figura de DO la alcanzó en 2000), que se extiende por las provincias de Albacete y Cuenca, cuenta con unas condiciones edafoclimáticas óptimas para la vitivinicultura, gracias en parte a su situación, entre los valles de Júcar y Cabriel. Sus viñedos (unas 6.100 hectáreas inscritas según los últimos datos del Ministerio, de un potencial de más de 70.000) enraizan en suelos arcillosos con base calcárea y, pese a contar con un clima continental, reciben la influencia del Mediterráneo a través del viento de Levante. Las plantas se benefician, además, de una perfecta insolación y ausencia de lluvias entre los meses clave de mayo a septiembre.

Tras esta necesaria introducción, veamos cuáles son, a nuestro humilde juicio, los caminos más interesantes que pueden recorrer los vinos de esta zona. Y vaya por delante que son opiniones de quien firma y que seleccionar implica (casi siempre) olvidos, que han de ser perdonados.

La gran bandera de Manchuela es y seguirá siendo la Bobal. Nos gustan especialmente aquellas elaboraciones que defienden su expresión más fresca y frutal. Sus vinos jóvenes bien elaborados son fáciles de beber y pueden llegar a alcanzar una gran personalidad y, además, pueden ser los más beneficiados en elaboraciones ecológicas, gracias a las condiciones climáticas y de cultivo de la zona. Hay incluso interesantes ejemplos de vinos DOP Manchuela con maceración carbónica de Bobal que puede ser un camino a explorar.

Por una senda paralela a esa llegamos a las vinificaciones de Bobal en tinajas de barro, más allá de modas o tendencias. Es una expresión de la cultura del vino de la zona que tiene traducción directa en el resultado, con vinos «vivos»,

complejos, profundos y «limpios» de una madera de la que a veces se ha abusado.

Ojo, no renunciemos a los buenos vinos con paso por madera, pero apostamos por la versión más elegante (barricas de mayor capacidad o de segundo o tercer vino, por poner un ejemplo), pues sus tintos son excelentes para envejecer, concentrados, carnosos y tánicos, de gran intensidad colorante y excelente acidez.

Pensando en blanco, la camaleónica (por su capacidad de adaptación) Chardonnay no funciona mal, pero más auténtica es la Macabeo de la DO Manchuela, la Albillo Real, la Moscatel de Grano Menudo o la Tardana allí donde se encuentra. Esta última puede llegar a dar grandes vinos incluso con crianzas prolongadas en contacto con lías finas.

Pero no deberíamos olvidar que en la Manchuela encontramos también algunas de las mejores expresiones de cepas internacionales que no acaban de encontrar acomodo en otras zonas. Así, conviene seguir a los elaboradores de Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot... en esta región. También en blancas, con buenos ejemplos de Viognier.

La forma de cultivo tradicional era en parcelas de mezcla de variedades, de forma que, combinando variedades de diferentes ciclos vegetativos y resistencias a enfermedades, los viticultores se garantizaran unas producciones más o menos homogéneas (lo que perdían por las mermas de unas variedades, lo compensaban con las otras). Y esto que puede parecer una traba, resulta que puede llegar a ser una de las armas de futuro en la Manchuela, pues esas parcelas multivarietales guardan «joyas enológicas» en forma de variedades minoritarias, que ofrecen vinos que nos gustan mucho, como la Moravia Agria o la más minoritaria aún si cabe Pintailla, que dan vinos frescos y amables. Además, algunos de los vinos icono de la DOP son, precisamente, vinos de «parcela» o de finca, donde el ensamblaje lo ofrece el viñedo.

Ese reservorio de material vegetal hay que ponerlo en valor. Así, junto al estudio ampelográfico y del potencial enológico de esas cepas casi abandonadas, urge un detallado estudio de los suelos y terroirs. Variedad y origen para vestir de personalidad y valor añadido a unos vinos que triunfan en el exterior (el 45% de su producción sale fronteras afuera).

El Berliner Wein Trophy nombra a Anecoop mejor cooperativa española

V. M. F. VALÈNCIA

La entidad cooperativa valenciana Anecoop Bodegas (que agrupa a las bodegas Hacienda Uvanis -DO Navarra-, Vinos de la Viña y Reymos -ambas amparadas por la DOP Valencia-) ha conseguido el título de Mejor Cooperativa Española que otorga el certamen Berliner Wein Trophy, uno de los concursos de vinos con mayor prestigio en todo el mundo.

Para obtener el título, la entidad ha tenido que cumplir con un requisito al alcance de muy pocas bodegas y que pasa por

conquistar un mínimo de cinco medallas de oro entre las ediciones de verano de 2016 y de primavera de 2017, que son las que la orga-



nización tiene en cuenta para la concesión de estos premios.

Así, la entidad valenciana obtuvo un total de once medallas de oro, superando con creces el requisito mínimo marcado por la organización. Cabe destacar que el Berliner Wein Trophy es un concurso exclusivo que tiene su sede en el Best Western Hotel, en Borsigtum. Cuenta con el respaldo de la Organización Internacional de la Viña y el Vino y la Unión Internacional de Enólogos, lo que garantiza que los trofeos se adjudican con criterios de justicia y calidad. Más de 12.000 vinos de 2.000 bodegas han participado en la última edición.

La DOP Utiel-Requena y Cajamar organizan una jornada sobre viticultura

LEVANTE-EMV VALÈNCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y el Grupo Cooperativo Cajamar han organizado para hoy jueves, 13 de julio, la jornada «Dos décadas de ensayos en la vid de la DOP Utiel-Requena», una actividad dirigida a viticultores y profesionales del sector del vino.

En la jornada se presentará el «Manual para un óptimo manejo del viñedo», en el que se recogen una serie de recomendaciones de cultivo dirigidas a los viticultores, tras dos décadas de ensayos en los viñedos de esta denominación de origen. También se pretende señalar las nuevas necesidades que hay que afrontar en los próximos años como

consecuencia de los efectos del cambio climático. La jornada incluye una visita de campo al viñedo experimental de la finca «El Cerrito», para continuar con una serie de conferencias impartidas por expertos en viticultura en las instalaciones de la Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena.

PREMIOS MEZQUITA

- Mistela Riu Rau
- Bahía de Dénia
- Duquesa de la Vall

La Cuna del Moscatell

www.bodegasxalo.com