



CUESTIÓN DE ORIGEN

Vicent Escamilla

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA
www.sevi.net

Uclés: Una boutique de viñas y bodegas

Entre 2002 y 2003 un grupo de bodegueros, en ese mar de vino que es Castilla-La Mancha, primer viñedo del mundo, apostó por la diferenciación. Tenían lo axial: un territorio propicio para la elaboración de vino de calidad y tradición histórica en el cultivo de la vid y la producción de vino. Todo ello cristalizó en el año 2005, cuando se aprobó el pliego de condiciones de una de las denominaciones de origen más «jóvenes» (legalmente hablando) de España.

Una Denominación de Origen con una superficie de viñedo amparado de 1.700 hectáreas (último dato del Ministerio, correspondiente a la campaña 15/16), apenas 530 viticultores y tan solo cinco bodegas podría ser definida simplemente como una marca de calidad pequeña. Pero si atendemos a la calidad media de sus vinos y la filosofía que la guía, junto con un patrimonio histórico/vitivinícola que se remonta a la época romana y se consolidó en la Edad Media, podemos afirmar que estamos ante una DO boutique (voz francesa admitida por la RAE y que entre sus acepciones tiene la de tienda de productos selectos).

Entre 2002 y 2003 un grupo de bodegueros, en ese mar de vino que es Castilla-La Mancha, primer viñedo del mundo, apostó por la diferenciación. Tenían lo axial: un territorio propicio para la elaboración de vino de calidad, tradición histórica en el cultivo de la vid y la producción de vino. Todo ello cristalizó en 2005, cuando se aprobó el pliego de condiciones de una de las DO más «jóvenes» (legalmente hablando) de España.

La zona de producción de la DO Uclés se sitúa en la Meseta Sur y abarca viñedos del este de Cuenca (El Acebrón, Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Triballos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo) y del noreste de Toledo (Cabezamesada, Corral de Almaguer y Santa Cruz de la Zarza).

Esta zona de La Mancha comprende parcelas de viñedo con un amplio rango de altitud, que oscila entre los 500 y 800 metros sobre el nivel del mar, en su vertiente occidental, y que sube a cotas de entre los 600 y 1.200 metros en su mitad oriental, ambas separadas por la Sierra de Altomira e influenciada por el río Riansares. Esto la convierte en una de las DO a mayor altitud de Castilla-La Mancha, lo que, junto a un clima continental con bastante amplitud térmica y los suelos (de tendencia caliza, franco-arcillosos y franco-arenosos) sobre los que arraigan sus vides (en su mayoría plantadas en vaso y en estricto secano), otorgan personalidad a

sus vinos.

Entre sus rasgos, podemos destacar unas acideces poco comunes en el centro peninsular, pero que son compensadas por unas maduraciones de los racimos más pausadas.

Aunque la Denominación de Origen Uclés ampara en la actualidad la producción de vinos tintos, rosados, blancos y espumosos, son mayoritarios los primeros. Las variedades admitidas son las autóctonas Cencibel (Tempranillo manchego) y Garnacha tinta, junto con las cepas de origen francés Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en tintas; y Viura (Macabeo), Moscatel de grano menudo, Verdejo, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Resultan muy interesantes los tintos, tanto jóvenes como criados, que incluyen en su elaboración un porcentaje muy mayoritario, o monovarietales, de Cencibel procedente de fincas con suelos más arenosos, pues en estos pagos se logra una maduración plena y permite a este varietal expresar su perfil más «Uclés». Si sumamos un pH bajo, bajos rendimientos y una edad del viñedo que en el caso de esta boutique es uno de los condicionantes para poder elaborar vinos amparados, el resultado son tintos frescos, de cierta potencia y buena carga frutal y con buen potencial de guarda. Así, no se autorizan para variedades tintas viñedos que no tengan más de seis años y el Consejo Regulador cuenta con un inventario de cepas viejas con edades comprendidas entre 20 y 30 años, de 30 a 40 años y de más de 40 años de edad.



Hablábamos antes de filosofía, principios. Y es que esta pequeña DO ha realizado una fortísima apuesta por la sostenibilidad. De hecho ha sido la primera en medir su Huella de Carbono conforme a normas ISO, certificación que recibieron en 2012. Otro valor/pilar es la investigación y la innovación y sus bodegas forman parte activa de varios grupos de investigación, entre ellos uno dedicado a la recuperación de las tinajas de barro como recipiente vinario para elaboraciones de calidad. Porque mirar al pasado no siempre es mirar hacia atrás.

Así pues, volvamos la mirada sobre unos orígenes vitivinícolas que arraigan en la conquista romana de la península ibérica (así lo atestigua el asentamiento romano de Segóbriga) y se consolidó como centro de elaboración y comercio en la Edad Media, en torno al Monasterio de Uclés y su priorato. Con cimientos así, el futuro es prometedor.

[MOMENTOS CON BERONIA]

Lo mejor de Rueda y Rioja en Taberna Mama racha

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ El sello Beronia es uno de los más reconocidos en el mundo del vino. La bodega riojana, gestionada por el grupo González Byass, ha completado una más que interesante colección de vinos reconocidos en todo el mun-

do con referencias que se han situado entre las mejor valoradas por consumidores y profesionales. El reserva, elevado a la categoría de mejor tinto de España por la International Wine Challen-

ge es, junto al crianza, la mejor tarjeta de presentación para una bodega acostumbrada a marcar tendencias en el mundo del vino.

En Valencia son muchos los establecimientos que incluyen en su carta de vinos algunas de las referencias de este mítico sello.

Sus cualidades organolépticas y

Beronia
su versatilidad a la hora de acompañar la

gastronomía de cada restaurante es su mejor virtud, algo que saben bien en la taberna Mama racha (c/Ciscar, 15 de València), donde sus especialidades alcanzan toda su plenitud cuando se degustan junto a un blanco de Rueda o un crianza de Rioja, ambos con el sello de calidad de Beronia.

Ubicado en el barrio de Cánovas, taberna Mama racha es un establecimiento que basa sus propuestas gastronómicas en las tapas españolas y creativas tradicionales. Ofrece un menú diario muy competitivo y cuenta con una intere-



sante carta con platos para todos los gustos en un ambiente informal con un equipo humano joven y atento. Un lugar con encanto para compartir los mejores #MomentosBeronia.

DESCUBRE LOS NUEVOS VINOS DE DANIEL BELDA...

EL CRIANZA VALENCIANO

Daniel Belda Crianza
Daniel Belda Rouge Crianza

DANIEL BELDA