



## CUESTIÓN DE ORIGEN

**Vicent Escamilla**

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA  
www.sevi.net

# Jumilla: Patrimonio en pie franco

La DOP Jumilla representa el paradigma del vino que se elabora en el denominado «sureste español» y es una de las pocas que tiene carácter de supratonómico en España. El territorio que ampara está conformado por los municipios de Jumilla, en la Región de Murcia; y los de Fuenteálamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo, estos últimos situados en la manchega provincia de Albacete.

**E**scribo estas líneas, en primera persona y dejándonos los mayestáticos para futuras ocasiones, un poco impelido por la rabia y la desazón. ¿El motivo? Ver en las redes sociales en estos días que se hablaba de una oferta de vino embotellado de Jumilla a menos de un euro la botella. No entré a averiguar más detalles, ni a analizar el porqué de una bodega para (por mucho volumen que tenga) amenazar así parte del status quo de una región, como la que ampara la DOP Jumilla, en la que ya se conocía y cultivaba la vid desde hace más de 5.000 años.

Una DOP que es paradigma del vino que se elabora en el denominado «sureste español». La DOP Jumilla es una de las pocas que tienen el carácter de supratonómico en España. El territorio que ampara está conformado por los municipios de Jumilla, en la Región de Murcia; y los de Fuenteálamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo, estos últimos situados en la manchega provincia de Albacete.

Esta marca de calidad vitivinícola alcanzó de forma oficial en 1961 el reconocimiento de Denominación de Origen. La ubicación de la DOP Jumilla, entre el llano de La Mancha y la influencia del Mediterráneo, condiciona los vinos que ofrece. Este altiplano alberga viñedos con un rango bastante amplio de altitudes, desde los apenas 300 metros de las cotas más bajas, hasta los 900.

El clima es adverso para los hombres y otros cultivos, con apenas disponibilidad de agua para riego, más que unas exiguas precipitaciones, y una de las mayores exposiciones a horas de sol; pero es fantástico para la vid y más aún si hablamos de una variedad como la Monastrell. Es en estas condiciones donde mayor plenitud alcanza la Monastrell jumillana. Cada vez más entendida y vendimiada en su momento óptimo en busca de mayor calidad sensorial, aunque eso suponga renunciar a grado y algo de color.

Este clima extremo (con temperaturas que oscilan fácilmente entre los 40 grados del estío a los -15 grados de

las noches más frías de invierno), seco (apenas 300 litros por metro cuadrado al año), insolado (más de 3.000 horas de sol al año) aporta, también, otra ventaja competitiva a sus vinos: las enfermedades criptogámicas (oídio o mildiu, por ejemplo) no tienen prácticamente cabida y, por tanto, los tratamientos para combatirlos son nulos.

Pero el tesoro de Jumilla es el amplio número de ejemplares de Monastrell en pie franco que siguen, añada tras añada, ofreciendo sus frutos a los viticultores para ser convertidos en vinos rotundos, elegantes, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez, marcados por frutas negras de óptima maduración o en confitura.

Unas viñas que no se vieron afectadas por la plaga de la filoxera que arrasó el viñedo europeo en el siglo XIX gracias a su componente arenoso, en el que el insecto no pudo cavar sus túneles para atacar a las raíces de unos Monastrells que permanecen, por tanto, puros, sin injertar.

Fue, precisamente, la resistencia a la plaga que diezmo a la industria vitivinícola a finales del XIX la que catapultó exponencialmente la industria local, con envíos de graneles a Francia y a otras zonas españolas y europeas. Aunque esos envíos siguen teniendo un peso relativo importante, es cierto que en las últimas décadas la DOP Jumilla está evolucionando hacia otro modelo, por eso me duele (insisto en que desde el desconocimiento de los motivos) ver esas ofertas en la que el escandalo no sale si no es a fuerza de vender a pérdidas.

La llegada de nuevos y jóvenes enólogos y bodegas; grupos empresariales y cooperativas con capacidades técnicas y un Consejo Regulador ágil han hecho que se llegara a hablar de Jumilla en la prensa internacional como la región más «australiana» vitivinícola hablando de España, con una inteligente utilización de la tecnología, unas prácticas vitícolas que han superado las resistencias lógicas de la tradición, un varietal que es reconocido internacionalmente y una cohorte de cepas admitidas por la DOP (entre las que destaca la Syrah) con las que puede bailar de forma armónica. Valor y precio no es lo mismo, pero sin un precio justo no llegaremos al valor nunca.



# Un legado para las futuras generaciones de viticultores

► **BODEGAS ENGUERA DESARROLLA DIFERENTES INVESTIGACIONES A TRAVÉS DEL IVM, LA ÚLTIMA PARA COMBATIR LA PLAGA DEL MOSQUITO VERDE**

**V. MORCILLO** VALÈNCIA

■ Durante la última década, y posiblemente como consecuencia del cambio climático, han aumentado los viticultores y bodegueros que plantean el desarrollo de sus cultivos de vid bajo pautas ecológicas, lo que conlleva la imposibilidad de emplear tratamientos «tradicionales» basados en la acción de ciertos productos químicos para combatir las plagas y enfermedades más frecuentes en el viñedo.

Pero para que aquellos que apuestan por lo ecológico se conviertan en mayoría tuvo que haber algún precursor que abriese el camino investigando sobre sistemas capaces de suplir la acción de los productos químicos sin incidir negativamente en el entorno y el medio ambiente. Una de esas pioneras fue Bodegas Enguera, una compañía de corte familiar que convierte en vino las uvas procedentes de 160 hectáreas de viñedo distribuidas entre Enguera y Fontanars dels Alforins, y lo hace desde hace más de una década con la certificación de cultivo ecológico.

Los ingenieros agrónomos Diego Fernández Pons y Juan Martínez



Viñedos sobre los que se realiza el estudio.  
LEVANTE-EMV



J. Martínez observa las vides.  
LEVANTE-EMV

Barberá se han tenido que emplear a fondo para solventar las trabas que surgían a medida que avanzaban en su apuesta por lo ecológico. Para luchar contra la polilla del racimo se planteó un estudio de campo que tenía por objetivo incrementar la población de murciélagos, cuya dieta se basa en la ingesta masiva de insectos. Este trabajo —y otros relacionados con la influencia de la cubierta vegetal en el viñedo, la protección solar de la vid o la huella de carbono de la bodega— se han enmarcado dentro del «Instituto de Viticultura Mediterránea de Bodegas Enguera

(IVM)», un proyecto que ha servido para optimizar los recursos que ofrece la naturaleza para «equilibrar» la fauna de l entorno donde cultivan sus viñedos. La última iniciativa puesta en marcha desde el IVM ha sido un proyecto que tiene como objetivo reducir la presencia del mosquito verde, una plaga que ataca a la vid reduciendo su capacidad fotosintética, lo que deja sin energía a la planta.

Para minimizar su impacto los técnicos de la bodega llegaron a la conclusión de que otro insecto (una pequeña avispa parasitoide del huevo del mosquito verde) in-

cidía en la reducción de la plaga por lo que les proporcionaron alimento y refugio. Su estrategia consistió en incrementar la biodiversidad en el viñedo por medio del establecimiento de plantas aromáticas en los márgenes para favorecer el control biológico del mosquito verde. Con el objetivo de conocer los beneficios específicos de cada clase de planta realizaron muestreos de insectos por medio de trampas pegajosas amarillas y aspiraciones. Los técnicos de Bodegas Enguera analizan las muestras en el laboratorio de ecología de la Universitat Politècnica de Va-

lència, quien colabora activamente en este proyecto. Los resultados permiten conocer la incidencia de estas pequeñas avispas en el control del mosquito verde.

Para Rosa Vercher, especialista en ecología de plagas de la UPV, en la actualidad «no hay estudios suficientes sobre este asunto en la viticultura mediterránea, por lo que los resultados que se desprendan de esta investigación supondrán una innovación para todo el sector y contribuirá a una gestión de plagas mucho más sostenible».

Y es que para los responsables de Bodegas Enguera, tan importante es hacer buenos vinos como implantar métodos de trabajo que sirvan para contribuir a preservar nuestro entorno. A través de sus proyectos no sólo ponen su «granito de arena» en lo referente al cuidado del medio ambiente, sino que además sientan las bases para que las futuras generaciones de viticultores puedan seguir trabajando el viñedo de una manera más sostenible con la naturaleza, convirtiendo así el resultado de sus investigaciones en un legado para sus descendientes.