vinetur

La uva Airén busca nuevo prestigio en restaurantes con vinos de parcela y viñas viejas

Una cata de sumilleres en Murcia refuerza su giro hacia elaboraciones más cuidadas y ligadas al origen

jueves 24 de septiembre de 2026



Una cata celebrada este lunes, 21 de septiembre, en el restaurante El Churra de Murcia reunió a 20 profesionales de la sumillería de la región para revisar el papel actual de la uva Airén, una variedad ligada durante décadas al volumen de producción y que ahora

busca más presencia en vinos de parcela, viñas viejas y elaboraciones con mayor atención al origen. La sesión, llamada Airén Revolution, fue organizada por Wine Up! en colaboración con la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia.

La cata estuvo dirigida por Joaquín Parra, director de Wine Up!, que planteó un recorrido por nueve vinos elaborados con Airén de distintas zonas de Castilla-La Mancha. El objetivo, en palabras del propio Parra, era mostrar “nuevas interpretaciones” de una uva histórica del viñedo español que sigue siendo poco conocida para muchos consumidores y también para parte del canal profesional.

Durante la sesión, Parra situó la Airén en sus cifras históricas. Expuso que la variedad ocupa en la actualidad 171.146 hectáreas y recordó que llegó a registrar 476.000 hectáreas en 1990, cuando fue la uva más plantada del mundo. Ese peso en superficie, sin embargo, no tuvo un reflejo similar en su prestigio comercial ni en su presencia en cartas de restaurante, una distancia que el sector intenta corregir con elaboraciones más cuidadas y una lectura más precisa del viñedo.

La jornada giró en torno a un cambio de enfoque. Frente a la imagen de la Airén como uva neutra o utilitaria, la cata se centró en viñas viejas, cepas en pie franco, selección de vendimia, trabajo con lías, crianzas en distintos recipientes y su adaptación tanto a espumosos como a vinos dulces. La idea de fondo era comprobar hasta dónde puede llegar la variedad cuando se trabaja con rendimientos más contenidos y con una intención clara de trasladar el carácter de cada zona.

Los nueve vinos se ordenaron por estilos. En el tramo de blancos jóvenes se cataron Ercavio Blanco 2025, Verum Airén Terra 2025 y 1298 Origen Finca Monte Chico Airén 2025, tres referencias planteadas para mostrar perfiles frescos y directos. Después llegaron Las Tinadas Airén de Pie Franco 2024, Las Marianas Airén 2023 y Finca Villalobillos Fermentado en Barrica 2023, con más peso del viñedo viejo, la textura y la crianza. En la parte final se probaron Lienzo Airén Brut, El Champanista Airén Brut 2021 y Malaño Airén Asoleado 2024, con los que la cata abrió el foco a los espumosos y a un dulce elaborado con uva asoleada.

La procedencia de los vinos también formó parte del mensaje. Las referencias presentadas llegaban de provincias como Ciudad Real, Toledo y Albacete, tres territorios donde la Airén ha tenido una presencia histórica. Parra defendió que esa base territorial permite leer la variedad de otra manera, no solo como materia prima abundante, sino como una uva capaz de dar vinos distintos en función de la edad de las cepas, el suelo y la mano del elaborador.

La respuesta de los asistentes fue positiva, según los organizadores. Uno de los sumilleres presentes resumió al final de la sesión una de las ideas que más se repitieron durante la cata: “La Airén ha encontrado en lo que durante años se consideró su debilidad su auténtica fortaleza”. Esa valoración apunta a un cambio de mirada dentro de la restauración, donde la incorporación de nuevas referencias depende en buena parte del criterio de quienes elaboran las cartas y recomiendan vinos en sala.

La lectura que hace Wine Up! es que ese interés profesional puede facilitar la entrada de más etiquetas de Airén en restaurantes y tiendas especializadas. En el vino español, la intermediación de sumilleres, distribuidores y prescriptores tiene un peso alto en la construcción de imagen de variedades y zonas, más aún cuando se trata de uvas muy extendidas en el viñedo pero menos presentes en segmentos de mayor valor añadido.

Parra también planteó la Airén como una variedad con margen para ganar sitio en el mercado si se asocia a relatos de origen concretos y a prácticas de elaboración más definidas. En la cata aparecieron elementos como parcelas antiguas de más de 60 y de 100 años, pie franco y métodos de crianza pensados para aportar complejidad sin perder frescura, factores que en los últimos años han ayudado a reordenar la percepción de otras castas tradicionales.

La iniciativa tendrá continuidad con nuevas sesiones junto a otras asociaciones profesionales, con la intención de ampliar ese trabajo de divulgación entre la sumillería. El planteamiento pasa por seguir presentando vinos de Airén de perfiles distintos para comprobar cómo responde el canal profesional y qué espacio puede abrirse para una variedad que ha sido básica en la historia del viñedo español.