vinetur

11 Denominaciones de Origen con vinos que superan tus expectativas

Las tipologías amparadas por las normativas de los Consejos Reguladores desbordan los tópicos sobre variedades y formas de elaboración

miércoles 6 de marzo de 2019

ESCRITO POR JOSÉ ANTONIO SANJURJO



Las normas de los Consejos Reguladores corren el riesgo de estandarizar demasiado sus vinos, de perder personalidad e incluso renunciar a parte de su historia. Visto así, sería un contrasentido. En realidad, ese peligro quizá reside más en las tendencias (¿indomables?) del mercado que en las condiciones que impone cada Consejo Regulador para amparar distintos tipos de vinos.

Un repaso a las tipologías establecidas en once de las Denominaciones de Origen más relevantes de España demuestra que sobre el papel, y también en los hechos, van más allá del tópico de asociarlas a una única variedad y a un tipo de elaboración. Sí, hay mucho más que sota, caballo y rey.

D.O. CALATAYUD

A la hora de pedir un Calatayud, la mejor opción son los vinos que llevan el distintivo Calatayud Superior. Esta elaboración emplea garnacha tinta de viñedos con más de 50 años de edad y bajo rendimiento. Como mucho admite un 15% de otros tipos de uva. Son vinos de mucho aroma, con gran protagonismo para la fruta pero un buen tono mineral.

No obstante, aun sin este distintivo 'premium', en la denominación zaragozana podemos encontrar excelentes tintos jóvenes muy variados en tonalidades. Son muy propicios para descubrir matices muy diferentes en una misma variedad. Y aunque tienen un menor protagonismo, no debemos dejar de prestar atención a la frescura que aportan los blancos de la denominación y la creatividad técnica que caracteriza a los rosados de sus bodegas.



D.O. CAVA

A nivel popular lo más habitual en los Cava es diferenciarlos por la cantidad de azúcar utilizado en su proceso de elaboración. De todas formas, resulta mucho más interesante atender a sus categorías de edad. El Consejo Regulador distingue cuatro niveles, de modo que estandariza como Cava Blanco el que tiene más de nueve meses, como Cava Verde el de reserva de más de quince meses y como Cava Negro el gran reserva de más de treinta meses. Eso sí, el más singular es el que se etiqueta como Cava de 'Paraje' Calificado, que tiene más de treinta y seis meses y procede de parcelas con condiciones edáficas y microclimáticas propias. Un plus a la calidad.



D.O. MANCHUELA

Aproximadamente un 7% del vino español corresponde a esta denominación que expande su comarca por tierras de Cuenca y Albacete. Pero en el mercado interno no está entre las más conocidas por su elevada demanda exterior, que acapara el 90% de la producción. Su Consejo Regulador distingue entre vinos tintos de doble pasta, vinos tintos directos, rosados, blancos y tintos de cencibel.

Los primeros, que se caracterizan por utilizar dos partes de hollejo y una de mosto, suponen casi un tercio de los vinos con este sello. Los tintos directos, de elaboración más convencional, representan un 20%. Los rosados alcanzan el 30%, mientras para los blancos queda un 10% y para los Cencibel, apelativo que recibe la Tempranillo en la zona, queda otro 10%.

En esta denominación, que admite hasta 26 variedades de uva, va a ser muy interesante en los próximos años ver los efectos de los planes de reforma del viñedo impulsados por el Consejo Regulador. Aguardan que el avance de variedades

mejorantes, como la propia Cencibel, deje más protagonismo a los vinos de la variedad sensible frente a los tintos dobles. Será una revolución muy significativa con la que seguro que sorprenden.



D.O. MONTERREI

Esta denominación gallega, que el año pasado cumplió su primer cuarto de siglo, ha trabajado intensamente desde su creación en dejar atrás las producciones a granel y avanzar en los vinos con personalidad propia bien definida.

La tipología que establece el Consejo Regulador no podría ser más sencilla: Blanco Monterrei y Tinto Monterrei. De todas formas, lógicamente, tiene su intríngulis. Y es que para ser tipificado con el sello de la D.O. tiene que incorporar un 60% de variedades preferentes (Dona Branca, Godello y Treixadura en blancas, Mencía y Merenzao en tintas) y un 40% del resto de variedades autorizadas. Además, en esta Denominación de Origen podemos encontrar todo tipo de vinos, tanto sus afamados jóvenes, como grandes vinos de guarda "barrica", "crianza", "reserva" y "gran reserva".

En definitiva, la riqueza vitivinícola de Monterrei se sustenta en la Godello y en la Mencía y en los matices que aportan las demás variedades presentes en su territorio según el grado de guarda al que se sometan en su elaboración.



D.O. NAVARRA

Históricamente esta denominación ha sido reconocida por sus rosados, en los que las bodegas cuidan cada detalle para conseguir una tonalidad inconfundible de color, atractivas reminiscencias olfativas y una gran frescura que los hace idóneos para el verano.

No obstante, los tintos, sobre todo de Garnacha y Tempranillo, tienen también una relevancia destacada en Navarra. Desde los jóvenes, para el consumidor impaciente por ver cómo viene cada añada, hasta los selectos 'Iconos', en los que las características de la denominación alcanzlan la máxima expresión.

En blancos, la D.O. Navarra sitúa como propicios para consumir en el año los jóvenes de Viura o mezcla de Viura y Chardonnay. Como monovarietales de Chardonnay distinguen los que no han pasado por barrica, idóneos para consumir a los dos o tres años, y los que fermentan en contacto con la madera, para los que suelen reservarse los viñedos de producción baja.

Como peculiaridad de esta denominación hay que mencionar los vinos blancos dulces y los especialísimos vinos de licor de moscatel. Imprescindibles ambos para sobremesas o meriendas reposadas.



D.O. RIBEIRO

La denominación más antigua de Galicia –su protección legal se remonta a la Segunda República- es sinónimo de excelentes vinos blancos. Suelen ser de consumo rápido pero para nada desmerecen en su óptimo envejecimiento en botella. La Treixadura propia se combina con otras variedades, logrando unas cualidades que año tras año recogen amplios reconocimientos internacionales.

Así las cosas, el tinto apenas representa el 9% de la producción de Ribeiro, aunque su singularidad y su calidad está haciendo que se incremente la demanda y producción. Y apenas un 1% de las botellas de Ribeiro corresponden a espumosos y al peculiarísimo Tostado, muy dulce y obtenido a partir de uva autóctona pasificada a cubierto y con una cuidadosa selección previa.



D.O. RIOJA

Presuponer que Rioja es un bloque monolítico de tinto es un error. Desde hace un par de años la Denominación está apostando por diferenciar sus vinos por las cualidades de su origen en vez de limitarse exclusivamente a su tiempo de envejecimiento. El reconocimiento del terruño será, según el Consejo Regulador, una baza importante para reforzar el prestigio de la Denominación.

De este modo, Rioja ha establecido la categoría Viñedo Singular para vinos procedentes de parajes de vides de más de 35 años y de rendimiento no muy elevado. Como Vinos de Municipio se distinguen desde hace ya dos décadas los que se producen con uva de

un único municipio y además se elaboran, crían y embotellan en la misma localidad. Y en esta línea en la D.O. Rioja reconocen como Vinos de Zona los de Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Oriental.



D.O. RUEDA

Más del 99% del vino de Rueda son blancos, con la Verdejo como variedad estrella. El Consejo Regulador diferencia sus blancos precisamente entre Rueda Verdejo (monovarietal o con un mínimo del 85% de esa uva), Rueda (al menos la mitad de Verdejo), Rueda Sauvignon (al menos el 85% de Sauvignon Blanc), Rueda Espumoso (acreditan una crianza no inferior a nueve meses), y el vino de licor Rueda Dorado.

No obstante, en esta denominación castellana los rosados y tintos también tienen su punto. Las tipologías establecidas distinguen entre Rosado y Rosado Espumoso, que no deja de ser una deliciosa rareza. Rueda clasifica sus tintos según su tiempo de envejecimiento mediante los clásicos Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva.



D.O. TERRA ALTA

En esta denominación tarraconense predominan los blancos de Garnacha, aunque el Consejo Regulador también ampara rosado, tinto, un espumoso de calidad y cuatro vinos de licor. Todos ellos son de primera división y abanderan la fuerza de una variedad y una vitivinicultura tradicionales, si bien el plus de exclusividad se reserva a los vinos etiquetados como 'Terra Alta Garnatxa Blanca'. Son productos monovarietales con una calificación mínima de 'Muy bueno' o lo que es lo mismo: al menos 80 puntos sobre 100 en su evaluación de calidad sensorial.



D.O. UCLÉS

Uclés, creada como denominación en los primeros años de este siglo, tiene fama por sus tintos de Cencibel o Tempranillo. El Consejo Regulador los tipifica según su tiempo de guarda, de acuerdo con las convenciones. Los Tintos Jóvenes permiten adivinar todo el potencial pero dan prioridad a la frescura. Los Tintos Jóvenes en Barrica, con un mínimo de dos meses evolucionando con la madera, ganan complejidad, que en los Tintos de Crianza y en los Tintos de Reserva ya es innegable como ejercicio de recreo en el paladar.

Desde hace ya una década, este sello, que se extiende por zonas de Cuenca y Toledo, admite también Blancos -entre los que distingue Jóvenes, Fermentados en Barrica y Crianza-, Rosados y Espumosos. Variedades como la Verdejo, Chardonnay o Moscatel van ganando con el paso de los años relevancia entre las bodegas de Uclés, inmersas en la elaboración de nuevos productos sobre la base de la tradición vitivinícola propia de la zona.



D.O. VALDEORRAS

Las referencias en este sello de origen y calidad de Ourense son el blanco de Godello y el tinto de Mencía. De todas formas, la tipificación del Consejo Regulador revela una diversidad bastante mayor. Así, en blancos establece las categorías Valdeorras Godello (monovarietal), Valdeorras Castas Nobles (al menos un 85% de variedades preferentes) y Valdeorras Blanco (da cabida a variedades preferentes y otras autorizadas en cualquier proporción). El mismo esquema se sigue en los tintos, con Valdeorras Mencía, Valdeorras Castas Nobles y Valdeorras Tinto.

Los tintos y el Valdeorras Godello pueden incorporar además el apelativo Producción Controlada cuando utilicen uva procedente de parcelas con limitación de producción. Muy interesantes resultan también los Espumosos (mínimo 85% de Godello), los Tostados (tintos o de Godello) y los Crianza, tanto blancos como tintos, para los que la Denominación aplica los apellidos Barrica, Crianza y Gran Reserva con las condiciones establecidas por ley.

D.O. VALDEORRAS

CÓMO COMPRAR VINO

QUÉ BUSCAR

¿Cuál es el sello de calidad que debes identificar?

Denominación de Orixe
VALDEORRAS
CONSELLO REGULADOR

