vinetur

Elías López Montero, enólogo de Bodegas Verum, escribe una nueva página en la historia de la variedad airén

miércoles 4 de diciembre de 2019

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ

- **Factores diferenciales: edad del viñedo, altitud, suelo, microorganismos, crianza en tinaja con sus lías, levaduras indígenas...**
- **Jancis Robinson publicó en sus redes que este, era el mejor airén que había probado nunca.**

En la primavera de 2020 se cumplirán 70 años de la plantación en sistema de pie franco de las cepas airén que encontramos en la finca Las Tinadas, uno de los viñedos más singulares de Castilla-La Mancha y por qué no decirlo, de España. A una altitud media de 720 msm, con la roca caliza somera y una cubierta plagada de canto rodado... en plena llanura manchega, a camino del campo de Montiel, pero en llanura y sin cauces de ríos en kilómetros.



Este tipo de suelo tan excepcional, permite un buen desarrollo de la planta en años normales de pluviometría (de por sí, muy bajas en esta zona), siendo un viñedo de secano, se encuentra en condiciones extremas para su desarrollo radicular que llega a penetrar un metro en la tosca, una roca caliza de dureza extraordinaria. Por su parte, el canto rodado actúa como emisor térmico en verano, facilitando una maduración homogénea del racimo.

En mi tierra, los viñedos han sido ecológicos por necesidad, sin certificación pero con un clima que ha permitido la ausencia de tratamientos poco deseables para el viñedo y su ecosistema. Ya en 2013 recibe la certificación, aun, como digo, siempre se ha trabajado de la forma más natural. Sumando 70 años de vida de esta planta, Elías entendió que los microorganismos, el ecosistema de este viñedo tenía un valor especial por lo que trabajó con un laboratorio para identificar levaduras salvajes y propias de esta parcela seleccionando dos cepas con las que ha comenzado a trabajar en la cosecha de 2018.

El terruño, al final es eso, es la suma de la composición del suelo, los microorganismos o ecosistema, la forma de trabajo del viticultor y cómo no, la forma de interpretar estas variables para lograr la mejor elaboración, para mostrar ese carácter único de un vino.

Hasta aquí, contamos con que este AIRÉN es único, precisamente porque se dan unas condiciones irrepetibles en otra parte y sobre todo, por esos 70 años de vida.

Llegado a este punto, me gusta recalcar algo que suelo contar en las catas, la importancia del viñedo viejo no es solo por la edad y con ello, su baja producción, hay otro valor importantísimo y es que proviene de una selección de las mejores viñas que nuestros antepasados fueron "marcando" para su reproducción. Hoy todo está muy estandarizado, antes, se plantaba lo que funcionaba y estaba en la misma zona, perfectamente adaptado al clima y el suelo.

Ya en bodega, también se trabaja de una forma diferente a otros vinos de la misma variedad. Tal vez, esto es lo que hace diferente a Elías, su esfuerzo y su inquietud por investigar, por sacar lo mejor a una variedad que siempre ha estado vejada y pienso que es un acierto porque precisamente, esta variedad que se dice "neutra" permite, cuando está bien elaborada, encontrar matices que otras tapan o directamente que no tienen. Ese carácter del terruño

Para ello, la crianza con lías y un paso de 4 meses en tinaja de barro de 5000 litros, probablemente no encontremos tinajas más grandes en uso, al menos no tengo en mi memoria haber visto otras mayores. Puede que esto no influya, pero me atrevo a decir que sí, al final, son muchos más litros de vino para la superficie de la tinaja y por lo tanto, entiendo una mejor evolución del vino y menor incidencia de los aromas que pudiera aportar el barro en el vino.

Si la función de la tinaja es permitir la evolución del vino sin interferir en los aromas, este es el mejor ejemplo de crianza en tinaja

Para la cata he trabajado con tres copas, una, Schott Zwiesel, otra Riedel y otra tipo de gran capacidad tipo borgoña.



En fase visual: Amarillo pajizo pálido con reflejos dorados, denso.

En nariz: Buena intensidad, sobre todo destacaría la elegancia de sus recuerdos florales acompañados de mineral y el sutil recuerdo del pomelo. Es interesante ver cómo cambian los aromas dependiendo de la copa. Cuando nos vamos a copa tipo borgoña, la más grande con forma de balón, sobresale un recuerdo de cera de abejas y flores blancas, el mineral está menos presente y aparece también un sutil toque de plátano.

En la copa Riedel sale el sutil recuerdo de las lías finas y se potencia la mineralidad acompañada de sutil fruta de hueso, principalmente ciruela amarilla.

La copa schott, va en la línea de la riedel, mostrando además cera de abejas y manzana.

En las tres copas, se destaca la limpieza y la elegancia del vino. Si tenemos en cuenta que el airén no es una variedad muy aromática, en este vino se muestra una singularidad y elegancia difícil de encontrar en otros vinos.

En boca: Es donde está la mayor expresividad de este vino. Excelente paso, denso, graso, que se abre con una buena acidez y persistencia. En retrogusto nos devuelve los aromas de nariz, un mix de los aromas percibidos en las tres copas destacando el azahar en los aromas florales, la grosella blanca y manzana en la fruta. Esa acidez del retrogusto vuelve con la salinidad del vino que se muestra aportando persistencia.

Si fuera persona, sería alguien que esconde toda su exuberancia tras la timidez, una vez mostrada, no hay quien la pare.

Con respecto a mis impresiones y la valoración del vino, adopto el mensaje que lanzó el mes de junio Jancis Robinson, probablemente la mujer más importante del vino. "El mejor airén que he probado nunca"

https://www.instagram.com/p/ByxXOrWnOfC

Texto y fotografías de Joaquín Parra Wine Up! ©