vinetur

Monastrell vinos de carácter mediterráneo

lunes 24 de mayo de 2021

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ

Monastrell, vinos de carácter mediterráneo tintos, cada vez más rosados y la novedad, espumoso blanc de noir



Joaquín Parra, Wine Up!

Hablar de la variedad Monastrell supone hacerlo de una variedad que se está redescubriendo gracias al trabajo de viticultores y bodegas acogidas a la D.O.P. Jumilla. Puede que no sea una variedad representativa en España, pero sí muy conocida y

como digo, cada vez más importante en términos de calidad, aunque como indican los números, año a año con menos presencia en el campo habiendo pasado de 100.000 hectáreas a menos de 40.000. Variedad asociada históricamente a Alicante y Murcia, es necesario recordar que parte de la provincia de Albacete hacía región con Murcia, de ahí que compartan tradición y Denominación de Origen, pues cuando ésta se constituye en 1961, el territorio pertenecía a una misma región: Murcia. Apunte meramente anecdótico pero que da sentido a esta D.O. pluriregional. Lo que de verdad importa y determina es la configuración del terreno y clima, aquello que justifica e incluso crea la necesidad de una Denominación de Origen y por tanto la **calidad diferenciada** de los sus vinos.

Encontramos la variedad Monastrell en prácticamente todos los términos municipales de la comunidad autónoma de Murcia, si bien destaca la importancia en el término de Jumilla. En Castilla-La Mancha está presente en 64 términos municipales, los más importantes son Fuente-Álamo donde está la **cooperativa San Dionisio, la de mayor producción en la D.O.**, Montealegre del Castillo, seguidos de Tobarra y Hellín, todos en la provincia de Albacete donde se encuentra el 93.9% de las hectáreas plantadas de Monastrell.

UNA VARIEDAD CON MUCHO POTENCIAL. Más de la mitad del monastrell plantado en esta zona se cultiva en vaso y secano. Además, es relevante que **más de 3.300 hectáreas son de pie franco**. Con esto se destaca el importante patrimonio vitícola que atesora la D.O.P Jumilla con vinos que, cosecha tras cosecha, van teniendo mayores reconocimientos, no porque los vinos sean mejores, que también, sobre todo porque los prescriptores van dejando atrás prejuicios hacia la variedad y la zona. La monastrell es una variedad de ciclo largo, idónea en este territorio donde aporta un marcado carácter varietal y con ello, toma sentido la definición “terroir” que tanto valora la crítica especializada.

MILES DE AÑOS DE ANTIGÜEDAD. Los romanos ya comerciaron con vinos elaborados en la comarca de Jumilla, pero hay testimonios y restos arqueológicos que la alejan mucho más en el tiempo, habiendo expertos que la sitúan entre los 5000 y 3000 años a.C. De origen español, son los fenicios los que la introducen en el siglo V a.C. por Sagunto. De nuestro levante, su plantación se ha extendido, sin alcanzar

grandes extensiones, a países como Portugal, Francia, USA y Australia. Con la tecnología actual de elaboración y mejora en los conocimientos de viticultura, se están consiguiendo cotas de calidad nunca antes vista, lo que nos permite vislumbrar un futuro prometedor para la variedad Monastrell y más aún la monastrell elaborada bajo la D.O.P. Jumilla en un contexto comercial en el que se valora sobre todo la viña vieja, el origen y la autenticidad en los vinos.

Importancia de la D.O.P. JUMILLA, capital de la monastrell La D.O.P. Jumilla. sus bodegas y viticultores son hoy los principales valedores de los vinos elaborados con Monastrell a nivel nacional e internacional. Es una de las tres denominaciones de origen pluriregionales junto a la D.O. Cava y D.O.Ca. Rioja, es decir, con viñedos y bodegas en dos comunidades autónomas (Castilla-La Mancha y Murcia). Teniendo en cuenta que es una zona llena de contrastes, enriquece enormemente la diversidad en los vinos sin que esto suponga perder el carácter varietal. Cuando otras comarcas han optado por cambiar sus variedades autóctonas en favor de cepas internacionales, a través de la D.O.P. se ha potenciado la monastrell, trabajando por un lado por la protección de los viñedos viejos que son los que mejor representan el carácter varietal y al mismo tiempo son un verdadero patrimonio vitícola. Por otro lado, están trabajando con inteligencia la comunicación y la promoción, fruto de una buena gestión tanto del consejo rector que está sabiendo comprender los cambios del mercado, como del equipo de profesionales al cargo de la denominación de origen que están consiguiendo valorizar los vinos a través de mejorar la imagen. Vienen **tiempos sobresalientes** para los vinos de esta denominación de origen ya que cada vez más, los mercados buscan singularidad y autenticidad, algo que encontramos en los vinos elaborados con la variedad Monastrell en la D.O.P. Jumilla. **San Dionisio, la principal bodega:** La Cooperativa San Dionisio es la bodega de mayor producción dentro de la D.O. Jumilla alcanzando según campañas los 35 millones de kg. y con sus más de 4.000 hectáreas de Monastrell, controla el 17,5% del total de esta variedad en la D.O. y cerca del 10% del total a nivel mundial, siendo la referencia actual y futura para quien sigue esta variedad. [caption id="attachment_20151" align="aligncenter" width="682"] Polémic@, primer espumoso blanc de noir elaborado con monastrell[/caption] Con la

variedad Monastrell elaboran muy buenos tintos como Mainetes crianza, uno de los mejores rosados de Castilla-La Mancha SF Rosado y una novedad mundial, un espumoso **blanc de noir** elaborado 100% con monastrell: Polémic@, que más que polémica, genera “buen rollo” y el reconocimiento de profesionales como atestigua la medalla de oro que ha obtenido en el reciente concurso Vinespaña.

Vista aérea de Bodegas San Dionisio

Datos de la D.O.P. Jumilla: La Denominación de Origen Protegida Jumilla, posee **22.700 Has. de viñedo**, de las cuales el 40% se encuentran situadas en el municipio de Jumilla (Murcia), el restante 60% en la provincia de Albacete. Agrupa a cerca de 1.900 viticultores y tiene 39 bodegas inscritas.

Presidente: Silvano García Abellán

Web: www.vinosdejumilla.org

Tipo de suelo, orografía y clima La D.O.P. Jumilla está situada en el Sureste de España, abarca una amplia comarca en el norte de la región de Murcia y parte sureste de la provincia de Albacete. Es una comarca agreste, donde las viñas se extienden en una altiplanicie rodeada de montañas. Sus suelos son pardos, pardo calizos y calizos. En general poseen una gran capacidad hídrica y permeabilidad media, lo que permite subsistir a las viñas en condiciones de sequía prolongada. **Suelos pobres en materia orgánica**, su estructura no permite la propagación de la filoxera, son de pH alto, baja salinidad y poseen una **textura franca y franco-arenosa** que les confiere una buena aireación. Los viñedos se sitúan sobre una altitud que va de los 400 a los 800 mts. SNM. El carácter de los vinos de Jumilla está determinado el concepto “terruño”, es decir, la combinación de variedad de uva, composición del suelo, orientación, clima y trabajo del hombre. Esta característica los diferencia de los producidos en otras regiones destacando un claro carácter varietal unido a la zona. El clima es de tipo continental (inviernos fríos y veranos calurosos y secos) influenciado por la cercanía del mediterráneo al este, y de la meseta de La Mancha por el oeste. Soleado y árido, con

unas 3.000 horas de sol al año y **baja pluviometría** con una media de 300 litros por metro cuadrado anuales. El régimen de estas lluvias es muy irregular, en ocasiones torrenciales. La temperatura media anual es de 16º, alcanzando con facilidad los 40º en verano.

Vistas aéreas del viñedo en Fuente-Álamo

6 VINOS RECOMENDADOS ELABORADOS CON LA VARIEDAD MONASTRELL

MAINETES CRIANZA 12 MESES 2017 D.O.P. Jumilla

Bodegas San Dionisio Ctra. De La Higuera, S/N Fuente-Álamo (Albacete)

www.bodegassandionisio.es

Comentario de cata: Rojo cereza con ribete grana y capa media baja. En nariz intenso, destacan los recuerdos terrosos y balsámicos, hierbas aromáticas que acompañan a sutil regaliz, ciruela madura, ligero recuerdo licoroso. En boca es intenso, con tanino noble que aporta carnosidad. En retrogusto vuelven los recuerdos dulces del cacao, vainilla y fruta madura, buena persistencia.

MURI VETERES 2016 - D.O.P. Jumilla

Bodegas Carchelo Paraje Casas de la Hoya Jumilla (Murcia)

www.carchelo.com **Comentario de cata:** Rojo cereza con ribete amoratado y capa media. En nariz se funde la fruta roja y negra con un recuerdo mineral, es complejo y elegante. También se encuentran aromas de vainilla, cacao, torrefactos y regaliz. En boca es intenso, tanino que acompaña y aporta carnosidad. En retrogusto vuelven los recuerdos de nariz, con predominio para los toques tostados (pan tostado), sutil amargor (como atributo positivo) y al final ciruela madura.

ALCEÑO 12 MESES 2017

D.O.P. Jumilla Bodegas Alceño Barrio Iglesias, 55 Jumilla (Murcia)

www.alceno.com **Comentario de cata:** Rojo cereza, intenso, ribete grana y lágrima que tiñe la copa. En nariz encontramos en equilibrio el recuerdo de fruta roja y negra, especias dulces (vainilla y canela), toques balsámicos e incienso con buena intensidad. En boca es carnoso, tanino que acompaña, no estorba, pero pide una carne grasa. En retrogusto, como en nariz, sobresalen recuerdos de fruta y especias dulces.

TERRAJE 2018 D.O.P. Jumilla Parajes del Valle,

Bodegas y Viñedos. Avenida de Murcia s/n Jumilla (Murcia)

https://parajesdelvalle.es **Comentario de cata:** Rojo cereza con ribete picota y capa media baja. En nariz es intenso. A los toques balsámicos y mentolados se le suma un complejo aroma que recuerda a salazón, también cacao. En boca es fresco, tanino pulido, te hace salivar. En retrogusto se potencia el recuerdo de la fruta (ciruela y cereza), también de forma sutil el cacao.

SILVANO GARCÍA ETIQUETA NEGRA 2017 - D.O.P. Jumilla

Bodegas Silvano García Avenida de Murcia 29 Jumilla (Murcia)

www.silvanogarcia.com **Comentario de cata:** Rojo cereza con ribete grana, capa media alta. En nariz destacan sus toques balsámicos, fruta negra madura y algo lácteo. También vainilla, canela y sutil pimienta. En boca es fresco, envolvente, tanino que aporta carnosidad. En retrogusto vuelven los recuerdos de fruta negra, lácteos y especias.

GÉMINA FINCA EL VOLCÁN 2017 - D.O.P. Jumilla

BSI – Bodegas San Isidro Ctra. de Murcia S/N Jumilla (Murcia)

www.bsi.com **Comentario de cata:** Rojo cereza con ribete grana. En nariz intenso, balsámico casi mentolado, una fusión de mineral y fruta. En boca es intenso, sabroso, te hace salivar, te invita a otro trago mientras que disfrutas del presente. El tanino aparece para dar carnosidad, pide un plato contundente para disfrutarlo al máximo. En retrogusto es largo e intenso, fiel reflejo de los aromas que percibimos en nariz.

©Joaquín Parra Wine Up! 2021

LinkedIn: @wineup

Tw: @wineup_es

In: @wineup.es

Fb: /guiadevino

