vinetur

Airén, el patito feo que se convertirá en cisne

martes 22 de noviembre de 2022

ESCRITO POR JESUS



En un mundo tan competitivo como el del vino, la uva airén ha sido la gran sacrificada injustamente por buscar erróneamente mercados

Si hay una uva autóctona de Castilla-La Mancha, sin lugar a dudas es la variedad Airén. Esta uva copaba el 80 % de la superficie vinícola de la región hace apenas 40 años. Ya en el siglo XIV se hablaba de ella, aunque entonces se utilizaba para la pasificación; además de comerla en temporada, ya que fueron los musulmanes los que empezaron a cultivar una variedad antepasada de la misma en todo el territorio de Al Andalus. Estos vieron que esta variedad arraigaba muy bien en suelos calcáreos y pobres, que sin apenas agua desarrollaba y producía frutos. Por eso, cuando el reino de Castilla ocupó

definitivamente La Mancha, empezaron a producir vino a partir de las vides que encontraron aquí.

Como he comentado, hace 40 años la producción de vino varietal Airén en la región era del 80 %, pero más de la mitad de la producción se destinaba a la destilación para la producción de aguardientes y alcoholes vínicos, ya que los vinos de La Mancha tenían mala fama frente a los de otras regiones. Esa mala fama era bastante lógica, ya que aquí no había una cultura enológica, sobre todo porque se expandió el cultivo de la vid a finales del siglo XIX. Esto se debió a la epidemia de filoxera que afectó a la mayoría de los viñedos franceses y del norte de España, y había mucha demanda de alcohol vínico para la producción de coñac y otras bebidas.

Por lo tanto, la cultura vitícola de nuestra región se fomentó en la producción masiva de vino para destilación. Esta variedad era perfecta para ello, ya que prosperaba en todo tipo de suelos y soportaba los climas más adversos. Pero a parte de la producción de alcohol, la gran mayoría de vinos que aquí se producían se vendían a granel a otras regiones para mezclarlos con sus vinos.

Todo cambió a raíz de la entrada de España en la Unión Europea: con unas perspectivas nuevas de mercado en la región se planteó la idea de empezar a producir vinos de calidad, y en lugar de plantearse el trabajo de enología a partir de la uva autóctona, se empezaron a plantar otras variedades foráneas con mejor prensa. Además, la propia UE promocionó -a base de subvenciones- el arranque de viñedos allá por las décadas de los 80 y 90 del siglo pasado, lo que hizo que todo lo nuevo que se plantó desde principios de este milenio fuesen esas variedades foráneas más atractivas para un público poco iniciado.

Uno de los mejores expertos españoles, José Peñín, comentó sobre esta uva: "La Airén ha tenido mala prensa más por unas elaboraciones que no sacaban demasiado partido de la variedad que por la calidad de la cepa. En el pasado, a unos rendimientos débiles causados sobre todo por la baja densidad de plantación, se unía la fermentación tradicional en tinajas de tierra cocida. Por otro lado, casi todo el vino se enviaba a otras regiones para mezclas o destilación. En general, sus vinos se caracterizan por un color pálido con irisaciones amarillas; en la nariz se aprecian notas a frutos maduros

(plátano, piña o pomelo); y en boca, pese a carecer de cierta acidez, resultan bastante sabrosos y agradables, fáciles de beber aunque sin llegar a ser elegantes. Los mejores presentan aroma fresco a rosas, con un sabor armonioso y fino que no deja falsos sabores al final de boca". Suscribo las palabras de Peñín casi al 100 %.

Al contrario que su partenaire tinta, la variedad tempranillo, que aquí en Castilla-La Mancha se conoce como Cencibel (un nombre mucho más bonito, según mi opinión), ha ido manteniendo su popularidad. Esta se ha igualado, y después superado ligeramente, en el número de hectáreas en producción en nuestro país: 200.000 hectáreas de cada una, lo cual hace que entre las dos variedades sumen el 43 % de la superficie total de viñedo. No obstante, a finales de la década de los 80 había plantadas en Castilla-La Mancha 460.000 hectáreas, lo que viene a demostrar que la política de la UE fue muy dura para la variedad Airén, pero a pesar de ello sigue siendo la primera variedad blanca de mayor producción.

A partir de finales del siglo XX, en La Mancha se empezaron a plantar cepas de variedades foráneas como Chardonay, Macabeo, Sauvignon blanc, o tintas como Cabernet Sauvignon, Sirah o Merlot. Todo ello, con el convencimiento de que generaría un considerable aumento de la calidad de nuestros vinos, pero al no haber cultura enológica, las vides se trabajaron de la misma manera, por lo que la calidad de los vinos no mejoró sustancialmente y solo aumentó la oferta en sabores o matices. La plantilla de viticultores se renovó y algunos agricultores de la región enviaron a sus hijos a estudiar enología o ingeniería agrónoma. Poco a poco los viticultores fueron aprendiendo el cultivo de la vid y cómo cada variedad necesitaba unos cuidados específicos, además de la adaptación a este suelo y clima de especies algunas muy lejanas.

Se aprendió que un buen vino empieza a hacerse desde el mismo momento de la poda, y que desde ese momento hasta que la uva llega al jaraiz, se ha hecho el 80 % del trabajo. Hay variedades que solo pueden sacar lo mejor de sí limitando el riego de las mismas o no dejando que crezcan más de cuatro o cinco racimos por cepa. Pero todo esto chocó de nuevo con la realidad de la viticultura en Castilla-La Mancha, ya que a finales del siglo pasado la producción de vino en la región se había concentrado en grandes bodegas cooperativas, por lo que los agricultores no eran los que hacían el

vino, y a estos lo único que les interesaba (lógicamente) era tener mucha producción.

Tuvo que llegar una nueva generación de bodegueros, que apostaron por el control del producto desde la base. Estos bodegueros empezaron por fin a producir vinos de calidad, extrayendo a cada variedad sus mejores cualidades. También aprendieron que el roble no siempre es la solución, sino que a veces es el problema, y se fueron adaptando a las demandas de un mercado cambiante en el que el consumidor necesita cada vez más ser sorprendido. Y en este contexto nadie pensó en rescatar la uva Airén, pues en el disco duro de todos estaba la idea de que esta solo valía para fabricar alcohol.

Desde hace unos pocos años, algunos enólogos y sumilleres jóvenes de Castilla-La Mancha están empezando a apostar por esta uva, intentando "jugar" e investigar con ella, de la misma manera que se hace con otras variedades. Hay que tener en cuenta que la Airén cuenta con una ventaja sobre el resto, y es que lleva muchos siglos aquí, por lo que está perfectamente adaptada.

El hecho de ser muy resistente a las plagas la hace perfecta para la producción de vinos ecológicos, pero si además se empieza a trabajar desde la poda, se regula la cantidad de riegos y el número de racimos por cepa, tendremos una base ideal para hacer un vino de calidad. Además, esta uva da para experimentar, ya que si se le hace una vendimia temprana tendríamos un vino ligero. Ligeramente ácido, ideal para coupages con variedades como Macabeo o verdejo, pero también podríamos hacer con ella un espumoso, que creo que puede aportar a estos vinos un carácter hasta ahora desconocido. Pero esta uva puede dar mucho más recorrido, ya que en vendimia tardía nos podría dar unos matices únicos, incluso podría pasar por un par de meses en barrica.

Creo que las posibilidades de la uva Airén están aún por descubrir, y es aquí donde se pueden explotar todas esas posibilidades. Al fin y al cabo, ocupa el 19 % de la superficie vitícola de toda la región, por lo que tenemos material para experimentar, y quizá aquí encontremos la solución al problema de comercialización del vino. Recordemos la fábula del patito feo que terminó convirtiéndose en un precioso cisne.

Para terminar, algunos claros ejemplos de los vinos que se pueden elaborar con Airén son los Verum de parcela que esta elaborando Elías López Montero. O el Airén "encascado" que elabora Vinícola de Castilla, recuperando un método de elaboración tradicional de la zona.

Artículo de Manuel Buendía Pliego