vinetur

Visito Canopy: una de las bodegas más representativas en el corazón de la D.O. Méntrida

La magia del enoturismo en Castilla-La Mancha

martes 30 de abril de 2024

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Ana Gómez catando vino

Me voy a **Camarena**, a 70 km de Madrid, para descubrir una bodega que me había conquistado con sus vinos desde hacía mucho tiempo. **Canopy** es de esos proyectos **creados con pasión** que cuando los catas no los olvidas. Sus vinos son verdaderos exponentes del *terroir*, y capturan la esencia única de sus variedades. Detrás de este proyecto, se encuentran **tres amigos apasionados por el vino. Alfonso Chacón, Belarmino Fernández y Belén Hita**, enólogos que, con sus diferentes roles,

colaboran en la misma dirección para dar lugar a creaciones espectaculares.

Aquí se trabaja con la **Garnacha**, tanto tinta como blanca, y con la Syrah. **¡Y cómo la trabajan!** Son unos auténticos cracks en la elaboración de vino.

Las cepas de Garnacha tinta se encuentran en la Sierra de Gredos, a una altitud considerable sobre **suelos de granito silíceo**, donde se cultivan de forma completamente natural, **sin el uso de químicos ni herbicidas**. El resultado: **vinos elegantes que capturan toda la esencia de la Garnacha**. Por otro lado, los viñedos de Syrah están situados en Camarena, mientras que las cepas de **Garnacha blanca se encuentran en suelos arcilloso-arenosos** en las Ventas de Retamosa.

Camarena es un pequeño pueblecito de Toledo, donde tengo que decir que comí muy bien, y que forma parte de la ruta de vinos de la D.O. Méntrida. Al llegar a la bodega nos recibió Belén y Belarmino, contándonos toda la historia de Canopy, desde sus comienzos hasta hoy, y cómo elaboran sus vinos. Al entrar a la sala de barricas nos esperaba lo más importante, sus vinos listos para ser catados. Ellos **los dividen en tres categorías: básicos, indispensables y únicos**, aunque para mí se han convertido todos en indispensables de mi vinoteca.

Comenzamos catando **Ganadero blanco**, un blanco elegante y fresco que destaca por sus aromas florales y herbáceos.



Ganadero blanco

Continuamos con **Malpaso**, un monovarietal de Syrah con todo el potencial de esta variedad que se adapta a la perfección a las duras condiciones de la región de Méntrida. Luego seguimos con **La Viña Escondida, Kaos**... ¡Maravilla de vinos!

Los nombres de sus vinos también cuentan historias. Por ejemplo, **"Tres Patas"** es una muestra de ello. Este nombre surge de la anécdota de los tres amigos cuando dijeron que iban a montar una bodega, ante lo cual sus conocidos comentaron: **"Vaya tres patas para un banco"**.

La verdad que la visita y cata es espectacular. **La recomiendo muchísimo**. Todos los vinos están muy buenos, pero tengo que decir que **La Viña Escondida** me cautivó completamente.



La Viña Escondida

Te cuento un poco acerca de esta Denominación de Origen

Esta D.O. se sitúa en la **provincia de Toledo y tiene una larga historia vitivinícola** que se remonta siglos atrás. Es una región vibrante y emocionante que combina una rica herencia vinícola con una visión moderna y dinámica. Sus vinos de

alta calidad hacen de esta zona un destino imprescindible para los amantes del vino y los viajeros que buscan experiencias auténticas.



¿Qué cepas se cultivan y cómo es la climatología de esta zona?

La mayoría de las cepas son de Garnacha tinta y son consideradas como auténticas **reliquias vitícolas**. Son plantas antiguas, con bajos rendimientos y cultivadas en **sistema de poda en vaso**. Este método de cultivo ayuda a proteger los racimos del sol abrasador del verano, permitiendo una maduración óptima de la uva y garantizando la calidad del producto final.

En los últimos tiempos, se ha observado una tendencia hacia la introducción de nuevas variedades de uva en la región. Junto a la Garnacha, ahora se pueden encontrar cepas de Tempranillo, Merlot, Syrah o Cabernet Sauvignon entre otras. Esta diversificación refleja el **dinamismo y la adaptabilidad de la industria vitivinícola de la zona**, así como la búsqueda continua de la excelencia enológica.

La región goza de un **clima mediterráneo continental seco y de gran rigor**, caracterizado por inviernos prolongados y fríos. Sin embargo, la presencia de la imponente cordillera de Gredos al norte y al oeste proporciona un resguardo contra los vientos fríos, moderando ligeramente las temperaturas. Este entorno climático exhibe una marcada oscilación térmica anual y una escasez de precipitaciones con un promedio anual de lluvias que oscila entre los 300 y 450 mm.

¿Cómo son los vinos de esta D.O.?

Los vinos tintos de la D.O. Méntrida son conocidos por su carácter frutal y estructura equilibrada. La **Garnacha, en particular, brilla en esta zona, ofreciendo vinos elegantes y llenos de personalidad**. Por otro lado, los blancos son frescos y aromáticos, con una acidez vibrante que los hace perfectos para acompañar una amplia variedad de platos.



El enoturismo también está en auge en la D.O. Méntrida, con muchas bodegas abriendo sus puertas al público, como es el caso de **Canopy**, para ofrecer visitas guiadas, catas de vino y experiencias gastronómicas. Otras bodegas de la zona son: **A Pie de Tierra, Alonso Cuesta, Arrayán, Atalaque, Bodegas Jiménez-Landi o Finca Constancia**.

¿Te animas a visitar esta D.O.?