vinetur

La uva Airén reivindica su valor en Castilla-La Mancha con nuevas catas y estilos de vino

Productores y enólogos apuestan por la versatilidad de la variedad autóctona y su potencial frente al cambio climático

miércoles 17 de septiembre de 2025



La variedad de uva Airén, que durante años fue la más plantada del mundo, ha sido la protagonista de dos catas monográficas celebradas en Castilla-La Mancha. El sábado 13 de septiembre, La Cueva de God Save the Wine en Tomelloso acogió una sesión

bajo el lema “Make Airén Great Again – Airén Revolution”, dirigida por Joaquín Parra, autor de la guía Wine Up!. Esta actividad replicó la realizada el pasado 15 de agosto en el Museo Torre del Vino de Socuéllamos, con el apoyo de la concejalía de turismo local.

Ambos encuentros reunieron a profesionales y aficionados al vino con el objetivo de conocer la versatilidad de la Airén. Durante décadas, esta uva blanca ocupó más de 470.000 hectáreas en Castilla-La Mancha. Su resistencia a la sequía y su uso en la destilación de brandy y producción de mosto concentrado explican su extensión. Sin embargo, su destino habitual como vino a granel y su escasa presencia como monovarietal limitaron su reconocimiento en el sector.

En el momento actual, marcado por el cambio climático, la Airén vuelve a cobrar interés. Su capacidad para soportar condiciones adversas y la existencia de viñedos antiguos —con una edad media de 26 años y algunas parcelas plantadas entre 1900 y 1910— refuerzan su valor. Una nueva generación de viticultores y enólogos está trabajando para mostrar que esta variedad puede ofrecer vinos con identidad y calidad si se cuida tanto el viñedo como la elaboración en bodega.

Las catas celebradas en Socuéllamos y Tomelloso permitieron probar diferentes estilos elaborados con Airén. Se presentaron vinos blancos jóvenes como Paulus II Airén 2024 (Bodegas Juan Pablo II), Serapio Airén 2024 (Vino Serapio) y Finca Monte Chico 1298 Origen Airén en rama 2024 (Bodegas Los Ángeles). También se ofrecieron crianzas en tinaja y roble, como Verum Las Tinadas Airén de Pie Franco 2022 (Bodegas y Viñedos Verum) y Las Marianas Airén 2023 (Antonio Serrano Viticultor).

El recorrido incluyó vinos naranjas fermentados con pieles, como Carchelo Orange Airén 2024 (Bodegas Carchelo) y OW Pies Viejos Airén 2024 (Pies Viejos Parajes y Viñedos). Entre los espumosos figuraron Pomposo Airén Ancestral 2024 (La Uveja Negra), Dédalo Ancestral Airén (Selección Lucendo) y El Champanista Brut Nature (Ecce Vinum). Además, se degustó un vino dulce natural, Malaño Airén Asoleado 2023 (INN Wine), y en Tomelloso se probaron holandas destiladas a partir de esta variedad producidas por ALTOSA.

Cada uno de estos vinos mostró un perfil diferente, desde opciones ligeras hasta elaboraciones más complejas. Los asistentes pudieron comprobar que la Airén puede adaptarse a distintos estilos según el trabajo realizado tanto en campo como en bodega.

El mensaje principal transmitido durante las catas fue que la Airén merece un nuevo reconocimiento dentro del panorama vinícola español. Lejos de ser solo una uva para granel o destilados, puede ofrecer vinos con personalidad propia. Iniciativas como “Airén Revolution”, impulsada por Wine Up Consulting®, buscan poner en valor esta variedad autóctona e incluirla entre las opciones preferidas tanto para consumo informal como para maridajes gastronómicos.