vinetur

Visita a Pago de La Jaraba: un viaje sensorial por tierras manchegas

La finca manchega donde vino, queso y aceite se integran en un mismo ecosistema sostenible

viernes 28 de noviembre de 2025

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Cuando decimos que "no es solo una bodega", nos referimos exactamente a lugares como Pago de La Jaraba. Esta finca, situada entre Villarrobledo (Albacete) y El Provencio (Cuenca), en pleno corazón de La Mancha, es un espacio donde la naturaleza, la tradición y la innovación conviven en equilibrio perfecto. Es un lugar donde el vino se convierte en experiencia, el paisaje en maestro, y los productos en el reflejo de una tierra viva.

Visitarla es una inmersión completa en la esencia manchega: viñedos infinitos, ovejas pastando, molinos, quesos artesanos y aceite. Pero sobre todo, es un encuentro con la autenticidad.

Una finca con historia, saberes y alma

El nombre "La Jaraba" proviene del árabe y significa "tierra abundante en agua". Una definición que encaja perfectamente con el espíritu generoso de esta finca. Aquí se cultiva la tierra, se cuida el ganado, se elabora vino, queso y aceite, y se transmiten saberes que combinan tradición y técnica moderna.

Durante la visita, comenzamos catando su blanco de Sauvignon Blanc, mientras contemplábamos los viñedos. Más tarde, un minibús nos llevó hasta el pastor Florencio y sus ovejas manchegas. Recorrimos el molino, la almazara y la quesería. Descubrimos cómo elaboran sus quesos manchegos y su aceite de oliva virgen extra, todo dentro de la misma finca. La jornada terminó con un picoteo de vino y queso. Al día siguiente, un taller creativo con @manos_de_lanas nos permitió elaborar jabones y lámparas con la lana de las ovejas de la finca.

Singularidad reconocida: una Denominación de Origen Pago

En 2019, la Unión Europea reconoció a Pago de La Jaraba como Denominación de Origen Protegida (DOP) Pago, la máxima distinción que puede recibir una finca o bodega en España.

Esta categoría se otorga a viñedos únicos que demuestran una relación directa entre el entorno (suelo, clima y cultivo) y la calidad del vino. A diferencia de otras DO, se aplica a una finca concreta con condiciones edafoclimáticas singulares.

Para obtener la DOP, toda la uva debe proceder del mismo pago, la bodega debe estar dentro del pago, y todo el proceso de elaboración debe garantizar la trazabilidad y expresión fiel del terroir. Un reconocimiento a la excelencia, la coherencia y el respeto por la tierra.

El viñedo: la esencia del terroir manchego

En Pago de La Jaraba se unen variedades españolas como Tempranillo y Graciano con las bordelesas Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc. Cada variedad está ubicada en parcelas específicas, tras un estudio detallado del potencial de cada tipo de

suelo.

El objetivo: expresar la tipicidad del terruño manchego, con un manejo ecológico del viñedo y una elaboración basada en la mínima intervención. El resultado son vinos con una personalidad sensorial muy marcada, intensos, elegantes y con identidad propia.

Los suelos: la raíz de la identidad

El suelo de La Jaraba es diverso y vivo. Estas son sus principales tipologías:

- **Suelo franco:** con guijarros gruesos de aluv\u00i3n. Vinos minerales, complejos y equilibrados.
- **Franco-arenoso:** profundo y con alto contenido en arenas. Vinos intensos, equilibrados, con buena concentración.
- **Franco arcillo-arenoso:** profundidad media y rico en cuarcitas. Vinos con alta intensidad colorante y volumen.

Cada tipo de suelo aporta un matiz único a los vinos del pago.

El clima: equilibrio y carácter balsámico

Con 700 metros de altitud y 92 hectáreas de monte alrededor, el viñedo cuenta con un microclima especial. Las oscilaciones térmicas entre día y noche favorecen la maduración lenta. La vegetación aporta notas balsámicas, mientras que el suelo fluvial intensifica la mineralidad. El resultado: vinos complejos, frescos, con profundidad aromática y una huella inconfundible del entorno.

Filosofía en bodega: dejar hablar a la uva



Pago de La Jaraba aplica una elaboración que respeta al máximo la fruta: vendimia manual vespertina, transporte en cajas pequeñas, fermentaciones en tinas de roble o acero y crianza en barricas nuevas de roble francés (grano extrafino).

Todo el proceso está pensado para intervenir lo justo y dejar que sea el viñedo quien hable en cada copa. Algunos de sus vinos son los siguientes:

- **Pago de La Jaraba Crianza:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Crianza de 12 meses. Estructurado, elegante y equilibrado.
- **Merlot:** vinificado como blanco y criado sobre lías. Sorprendente, sedoso y frutal.
- **Sauvignon Blanc:** de zonas frescas, fermentado lentamente y criado sobre lías. Fresco, floral y lleno de matices.

Más allá del vino

La finca no solo produce vino, sino también queso y aceite de oliva virgen extra.

- **Queso manchego D.O.P.** de leche cruda de oveja manchega.
- **Aceite AOVE** extraído en frío y sin filtrar.



Este modelo de producción cerrada permite garantizar la calidad, el origen y la trazabilidad de todo lo que sale de La Jaraba.

La experiencia en La Jaraba es completa:

- Recorridos por viñedos, olivares y ganadería.
- Visitas guiadas al molino, bodega y quesería.
- Catas de vino, queso y aceite.

Un viaje donde se aprende, se saborea y se siente la tierra en cada paso.

La finca sigue prácticas de agricultura ecológica, promueve la biodiversidad, optimiza el uso del agua y apuesta por energías sostenibles. Cada acción refleja el respeto por el entorno y la voluntad de conservarlo. Pago de La Jaraba es el resultado de una filosofía clara: trabajar con la tierra. Si buscas una experiencia auténtica, enriquecedora y sensorial, este es tu destino.