vinetur

Variedades recuperadas: Tardana

Descubriendo la Tardana a través de Vega Tolosa

martes 10 de febrero de 2026

ESCRITO POR JUAN MIGUEL



España tiene una larga tradición en la producción de vinos de alta calidad, y una de las uvas que está recibiendo cada vez más atención es la Tardana (o Planta Nova) es una variedad blanca autóctona del levante español (Valencia/Manchuela), destacada por su ciclo vegetativo largo, maduración tardía, color amarillo pálido y aromas cítricos, siendo ideal para vinos frescos y con gran potencial en elaboraciones naturales o ecológicas.

Origen y zona:

Autóctona del Levante español, común en Valencia y áreas de la Manchuela como Villatoya, Alborea y Casas Ibáñez.

No se conoce del todo los orígenes de la Tardana, es una variedad muy antigua que se ha cultivado en la zona de Levante durante generaciones.

Suele cultivarse en suelos arenosos, donde necesita mucha luz solar para ayudarle a madurar, ya que cómo su nombre indica, su significado es maduración tardía.

Madura mucho mas tarde que otras variedades, y esto le dá un carácter peculiar al vino final.

Aquí en Manchuela, concretamente en Casas Ibáñez, tuvo su esplendor en los años 80, donde los agricultores para alargar los días de vendimia, vieron esta variedad como buena alternativa, ya que maduraba mucho más tarde. Como vinificación no era tan importante, ya que eran vinos de poco grado alcohólico y su precio era inferior a los demás.

Con las fuertes reestructuraciones subvencionadas, se arrancó casi toda a principios de siglo, ya que el precio del vino tinto casi doblaba su precio a los vinos de Tardana.

Con el incremento del consumo de los vinos blancos, la Consejería de Agricultura de CLM la incluyó en las Planes de reestructuración subvencionada, pero en 2024 fue excluida de dichos Planes.

Efectivamente, la variedad Tardana (también conocida como Planta Nova) fue excluida de las nuevas convocatorias de ayudas a la reestructuración y reconversión de viñedo en Castilla-La Mancha para el periodo 2024-2027.

Los puntos clave de este cambio han sido, según la Administración:

"Exclusión de ayudas: Aunque la Tardana sigue siendo una variedad autorizada para su cultivo en la región, ya no es elegible para recibir las subvenciones destinadas a la replantación o cambio de variedad dentro de los planes de reestructuración coordinados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Motivo técnico: Esta decisión suele responder a criterios de mercado y a la priorización de variedades con mayor demanda comercial o mejor adaptación a los objetivos estratégicos de la Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV)."

En el año 2022, Vega Tolosa hizo un gran esfuerzo económico en rescatarla, en buscar cepas aisladas entre los viñedos de Bobal para multiplicar las yemas y realizar una nueva plantación.

Hoy no entendemos la reacción de la Administración en intentar menospreciar una variedad autóctona, Tardana, que siempre ha estado con nosotros. Y mucho más con el gran futuro que le espera: la gran demanda de vinos blancos, de bajo alcohol y de los vinos espumosos son el futuro.

Características:

Uva de ciclo vegetativo largo (se cosecha a últimos de octubre, de ahí "Tardana"), con racimos medianos y bayas pequeñas y redondas.

Tiene la característica de un bajo contenido en azúcar, eso significa menos alcohol en su elaboración; lo que nos permite ser ideal para elaborar vinos de bajo contenido en alcohol, tan demandados en el consumidor actual.

Otra característica importante es la elaboración de vinos espumosos, donde se encuentra su potencial, ya que es una uva que madura lentamente a lo largo del otoño; no cómo el chardonnay o macabeo, que maduran rápidamente a últimos de julio y principios de agosto.

Perfil de Vino:

Aporta vinos con buena acidez, aromas cítricos y a frutas tropicales, y un "charme" de "slow drinking".

-Aromas: como ya se ha dicho, los vinos de Tardana tienen una nariz muy aromatica, con notas de flores blancas, frutas tropicales y citricos frescos.

Su aroma puede ser más intenso y complejo si se fermenta en barricas de roble, extraordinario en vinos espumosos con el Metodo Champenoise.

-Color: los vinos de Tardana suelen ser de color amarillo pálido, y tienen un precioso tono dorado que refleja maravillosamente la luz del sol. Cuando se miran al trasluz, pueden tener un ligero tinte verdoso, lo que aumenta su atractivo visual.

-Sabor: En boca son frescos, con un toque de acidez, lo que los hacen fácil de beber solos, perfectos para tomar en un día cálido de verano, o maridar con ensaladas ligeras o mariscos.

Si fermenta en barricas de roble le dará un poquito mas de estructura, pero sin perder la frescura varietal.

Para vinos espumosos será donde aparezca su máxima expresión, burbuja fina, buena acidez, aromas cítricos y tropicales y de sabor muy prolongado.

Tienen, un ligero toque de mineralidad ahumada, que añade una interesante capa de complejidad al vino espumoso.

Los mejores maridajes para los vinos de Tardana.

Son increíblemente versátiles, y su carácter ligero y fresco los convierten en una excelente elección para maridar con una gran variedad de alimentos, como ya hemos dicho, combina especialmente bien con platos ligeros de mariscos, como el ceviche o gambas a la plancha.

También combina bien con ensaladas ligeras, especialmente las que llevan un aliño ligeramente dulce, ya que éste puede ayudar a resaltar los sabores naturales del vino.

Los vinos y espumosos de Tardana también combinan bien con platos de pollo y cerdo, así cómo con platos vegetarianos, como pimientos rellenos o berenjenas a la parmesana. Muy indicado para quesos fresco y una gran variedad de frutos secos y frutas.

NUESTRO VINO Y ESPUMOSO DE TARDANA

Vega Tolosa Tardana (Vino Blanco):Vinificación: Crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros y posterior 6 meses en botella.Características: Un vino limpio, de color amarillo pajizo, con aromas a frutas blancas, hierbas silvestres, hinojo y sutiles notas ahumadas y minerales. Destaca por su acidez brillante , cuerpo ligero (aprox. 11,5 % vol.) y un final sabroso y salino.Exclusividad: Producción muy limitada, 2.564 botellas numeradas .Reconocimientos: Guia Wine_Up 2025 Medalla de Oro

Vega Tolosa Brut Nature Tardana (Espumoso):Método: Elaborado según el método tradicional con una crianza sobre lías de 10 a 18 meses.Reconocimientos: Recientemente galardonado con la Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2025 y el Gran Oro en el Real Casino de Madrid.

https://vegatolosa.com/descubriendo-la-tardana-vega-tolosa-variedades-recuperadas/