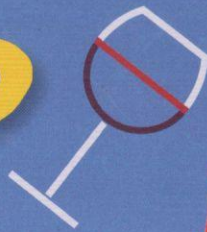




miVino



Vinum

número 203 · marzo 2015 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendencias



La Godello da la cara

BODEGA EJEMPLAR

Vinos Guerra

REPORTAJE

Méntrida, al rescate
de viñas viejas

PRÁCTICA DE CATA

Rioja Vega Edición Limitada

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla

Méntrida, al rescate de viñas viejas

Zona de producción vitícola con demostrada tradición en la que han sabido mantener las virtudes de una comarca con buen potencial enológico. Hoy están sabiendo adaptarse a los nuevos tiempos y están utilizando la fórmula emprendedor-tradición para dar un nuevo carácter a la comarca.

Texto: Antonio Candelas / Fotos: Heinz Hebeisen





Siempre nos ilusiona acudir a una región con una tradición vitícola tan marcada donde gran parte de la vida de los habitantes, si no gira, ha girado fundamentalmente en alguna época en torno a viñas, uvas, tinajas y vino, y esto se nota desde el mismo momento en el que llegamos a la plaza de La Torre de Esteban Hambrán, nuestro primer destino. Ambiente tranquilo, en un día despejado, pero frío, un frío castellano que va curtiendo a las personas y a las viñas.

Allí, en la plaza del pueblo, nos espera **Juan Alonso Cuesta**, presidente de la D.O. Méntrida, en su bodega, instalada en un palacio del siglo XVI perteneciente al secretario de Felipe II, Diego de Vargas. Bodega pequeña, familiar, en su atmósfera se percibe el trabajo realizado durante años. En ese ambiente nos cuenta nuestro primer protagonista sus experiencias como agricultor, bodeguero y miembro de varias cooperativas de la zona, así como la curiosa forma de llegar al público americano con uno de sus vinos de la

mano del conocido cocinero José Andrés.

Están prácticamente superados aquellos tiempos en los que se trabajaba con grandes rendimientos y maduraciones largas para conseguir graduaciones elevadas, puesto que eran los parámetros utilizados para pagar al agricultor, pero que en realidad no aportaban esa caracterización que tanto se busca hoy en día. En la actualidad ya se están planteando políticas de evaluación de la materia prima basada en medir parámetros que primen la calidad frente a la cantidad. Nos comenta Juan que la presencia de empresas de mucho peso en el mercado que adquieren grandes cantidades de vino para ser embotellados fuera de origen es otro problema al que se está haciendo frente, ya que va en contra de obtener un producto de calidad y merma la imagen de la región. En el plano positivo, Juan piensa que en los últimos tiempos, quizá por el azote de la crisis, el flujo migratorio de las ciudades hacia los pueblos ha favorecido el asentamiento de proyectos de recuperación de viñas y olivos dirigi-

dos por personas inquietas, muy bien formadas y con una idea clara: sacar la máxima expresión a un viñedo con una filosofía muy respetuosa con el entorno. Después de disfrutar del ambiente silencioso y tranquilo de las mazmorras de palacio, hoy sala de barricas, nos vamos a una de las estancias para degustar algunos de sus vinos. Nos encanta disfrutar y aprender con Juan y su mujer, de sus experiencias, anécdotas y, cómo no, de sus vinos, pero el dichoso reloj juega en contra de nosotros y no nos queda más remedio que despedirnos con un café y poner rumbo a nuestra próxima cita: los viñedos de Bodegas Canopy.

Los guarros y los cerdos

Conforme nos vamos acercando por la carretera a El Real de San Vicente el paisaje va tornándose más ondulado y pedregoso. Al fondo, la imponente sierra de Gredos. En la gasolinera del pueblo nos espera **Alfonso Chacón**, uno de los creadores del proyecto de Canopy. Nos

Juan Alonso Cuesta, en su bodega en La Torre de Esteban Hambrán.



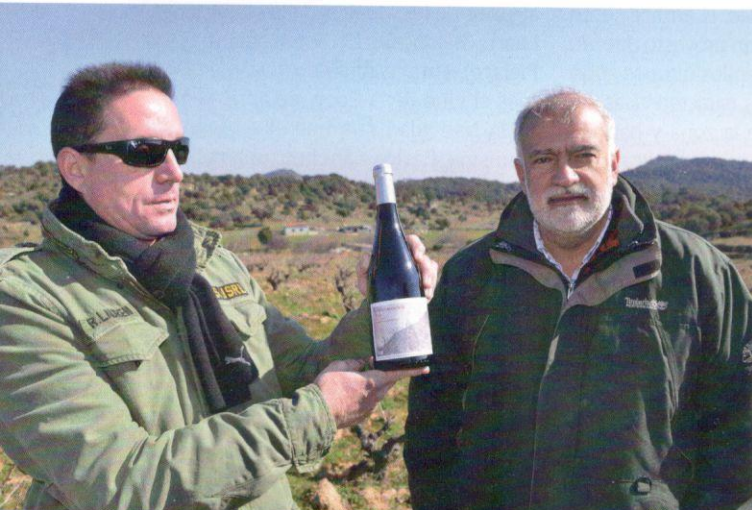
recomienda que subamos en su *pick up* y ya de camino al viñedo nos adelanta que el proyecto se había iniciado de la forma contraria a lo que podemos estar acostumbrados: primero encontraron las viñas y después dieron el paso de elaborar el vino con el objetivo de expresar el carácter de aquel viñedo. Pasión y personalidad son las dos palabras que definen este proyecto. Cuando por fin llegamos a aquel maravilloso paraje, nos sorprende la naturalidad con la que miman a la vid. Las plantas más jóvenes tienen 50 años y están plantadas en suelos pobres en materia orgánica, de naturaleza granítica y con presencia rocosa a flor de piel. De esta forma, el sistema radicular de la planta prolifera en profundidad para buscar el alimento necesario. La idea es respetar al máximo el ecosistema del viñedo, así que vemos en la viña una cubierta vegetal que no preocupa lo más mínimo a Alfonso, que incluso nos cuenta que en el pueblo les llamaban "los guarros" por no tener limpia de hierbas las viñas. Esto da riqueza al suelo y favorece el desarro-

llo de insectos que minimizan de forma natural la presencia de plagas que pudieran mermar la calidad de la cosecha. Al rato de estar disfrutando de aquel espectáculo llega el segundo miembro de este equipo, **Belarmino Fernández**. Otra personalidad arrolladora y apasionada de su trabajo. Continuamos la visita al viñedo y de repente vemos unos singulares compañeros en uno de los majuelos. Nada menos que cerdos que hozan las viñas con un esmero y una delicadeza milimétrica. Otro detalle que expresa muy bien la filosofía de este tándem vitivinícola: elaborar vino que exprese en su totalidad las características del terruño y de la variedad con el máximo respeto al medio que los rodea. La variedad estrella de su bodega es la Garnacha, realizan la elaboración con uva pisada y con raspón y las crianzas en barricas de 500 litros y fudres de 2.000 litros trabajando muy bien las maderas usadas. En resumen son vinos frescos, equilibrados y con una mineralidad que marca una personalidad única, gracias al entorno que brinda Gredos.

La particularidad del terreno

Arrayán se encuentra ubicada en una preciosa finca con paisaje de monte mediterráneo, La Verdosa, así que decidimos ir con tiempo para disfrutar del camino y para no demorarnos de la hora convenida. Allí está **Maite Sánchez**, enóloga y cerebro actual de un proyecto que nació en 1999 de la mano de uno de los más prestigiosos expertos en viticultura, el australiano Richard Smart, con la idea de crear una bodega cuyo perfil integrara a la perfección el viñedo en la dehesa ibérica, alimentada con uvas de variedades foráneas (Syrah, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon) y que ha ido enriqueciéndose con la incorporación de uvas nacionales (Garnacha, Albillo), dando identidad propia al proyecto. Todo este trabajo se va realizando bajo protocolos ecológicos que demuestran una vez más el interés de las bodegas por marcar una línea con otros valores más respetuosos con el medio ambiente. Nos maravilla el desparpajo con el que Maite nos da a catar las barricas donde maduran los

Belarmino Fernández y Alfonso Chacón, de Bodegas Canopy (arriba). José Benavides, de Jiménez Landi (abajo) y Maite Sánchez, de Arrayán (dcha.).



Los vinos de nuestro viaje

Alonso Cuesta

10 Alonso Cuesta 2010

Tiene un punto de complejidad en aromas basados en una fruta negra (arándanos) y roja (frambuesa) madura, apoyadas en las notas de crianza. En el paladar es equilibrado, interesante en todo el desarrollo por su adecuada estructura y tanino pulido.

Canopy

Viña Escondida 2010

Se utiliza una tonelería austriaca y se completa la crianza en madera con fudres de 2.000 litros. Complejo, con la fruta con un punto de sazón que se funde con una madura elegante, refinada y que aporta redondez y nobleza. Tanino suave, amplio en el recorrido y buenas sensaciones balsámicas.

Arrayán

Premium 2010

Con 14 meses de crianza en barrica, es un vino complejo en el que dominan sus notas mentoladas. La fruta se presenta con detalles más maduros. En boca es redondo, con un punto de golosura que marca el paso de boca con una suavidad y una amplitud maravillosa.

Jiménez Landi

Pielagos 2012

Intenso, complejo, con una fruta madura, pero con mucha personalidad. El toque mineral se funde con una barrica -en la que ha pasado 20 meses- que se muestra en forma de detalles de maderas nobles. Largo, expresivo y con un posgusto amable que conjuga frutuosidad y crianza de forma excepcional.

Tavera

Tavera 2010

Tiene cierta intensidad en aromas maduros de ciruelas y un toque balsámico y especiado que le aporta personalidad mediterránea. Buena estructura en boca, con recuerdos de fruta en golosina bien adornados por los detalles de la barrica.

vinos elaborados con las uvas de un viñedo determinado, explicándonos todas las particularidades del terreno que va buscando y que a nuestro entender ha sabido leer perfectamente. Donde piensa que tiene que sacar frescura, la saca. Donde encuentra posibilidades de expresar complejidad y concentración, lo expresa. Y todo ello con la habilidad de alguien que no solo tiene conocimientos, sino intuición, una virtud fundamental en esta difícil profesión.

Entre todo lo catado fue toda una experiencia disfrutar de un Albillo de la pasada campaña, procedente de viñas viejas plantadas sobre suelo granítico, uva pisada con raspón y fermentación espontánea en barrica. Tiene una delicada expresión floral con su punto frutal que se funde con el roble ajustado que aporta seriedad y cierta complejidad. La boca es muy grata por la fresca untuosidad que se mantiene durante todo el recorrido, con una golosura que sazona un final medio y muy franco.

De la Borgoña a Méntrida

En Méntrida, la localidad que da nombre a la denominación de origen, se encuentra la bodega Jiménez Landi. Allí nos atiende **José Benavides**, el artífice, junto a su primo **Daniel** de un proyecto que vio la luz en 2004 y que en los últimos años, con otros de similares características, ha marcado el rumbo de la zona y han ido posicionándola en un lugar de excepción dentro del difícil mercado del vino. A día de hoy y debido al propio devenir de la vida, José está al frente de la bodega en solitario.

El proyecto nace del espíritu emprendedor de una familia que desde siempre ha

estado vinculada al mundo del vino, pero que no se habían lanzado a la elaboración de máximo nivel. La fuente de inspiración viene de los viajes que realizaron a la francesa región de Borgoña, donde llevan hasta las últimas consecuencias el respeto al terruño. El viñedo lo tienen, por un lado, en el municipio de Méntrida y Camarena, donde se expresa una versión más propia de los vinos de la zona; el resto está en El Real de San Vicente, donde las cepas viejas de Garnacha son su mayor activo. Los suelos son graníticos, ácidos y pobres en materia orgánica. No hacen aportes de cal porque consideran que aunque podría ser necesario para potenciar ciertos aspectos en el vino, perderían la personalidad de sus viñedos. Esta admirable postura y la gran variedad de microclimas que se dan en la región favorecen la diferenciación de sus vinos.

En el momento de la visita es grato encontrarnos con varios amigos de José, todos relacionados con el mundo del vino, que tienen como costumbre reunirse cada cierto tiempo y catar vinos tanto de la zona como de otras regiones para hacer autocrítica y aprender de lo que se está elaborando. En una de las acogedoras estancias de la casa-bodega de carácter castellano, aprovechamos para catar algunos de los vinos de la firma Jiménez Landi (Bajoncillo 13, Sotorrondero 13 y Piélagos). Para ir abriendo boca degustamos el vino de la Coop. de Ntra. Señora de la Natividad que trae el enólogo de la misma, **Carlos Sánchez**, una persona con las ideas muy claras con respecto a lo que quiere mejorar en la cooperativa, aunque es consciente de lo mucho que hay que trabajar tanto en campo como en bodega para ir dando pasos y de esta forma afianzar la calidad de la zona. El

Bajoncillo, Sotorrondero y Piélagos, tres vinos de la bodega Jiménez Landi.



Los vinos de nuestro viaje

Viñedos y Bodegas González

Viña Bispo 2013

En nariz salen detalles ligeramente herbáceos que adornan una presencia frutal definida con aromas de ciruela madura. Fresco en boca, con un tanino robusto y final donde la frutisidad vuelve a hacer acto de presencia.

Santo Domingo de Guzmán S. Coop.

Valdejuana 2012

Los aromas minerales son de buena calidad y se van fusionando con detalles de violetas y unos toques especiados interesantes. En boca predominan las notas de crianza con una tanicidad ajustada y un final con recuerdos de matices florales.

Bodegas Abanico

Tierra Fuerte 2013

El primer varietal de Graciano de la D.O. Méntrida presenta un perfil de fruta negra madura o incluso en mermelada. La madera se integra aportando aromas de especias dulces. En el gusto se muestra con cuerpo, pero con amabilidad, equilibrio y una mineralidad que sorprende. Final con recuerdos a fruta en licor.

Bodegas Gonzalo Valverde

Mensagallo 2012

La crianza de nueve meses ha perfumado un vino con una fruta fresca con buena presencia y un toque licoroso amable. Al gusto tiene un tanino noble y bien suavizado, con agilidad en el paso y una sensación de frescura bien definida. En el posgusto es largo en detalles golosos.

Hacienda Villarta

Besanas 2009

Las frescura que demuestra en forma de aromas de frutas silvestres, minerales y hierbas aromáticas se sostiene sobre las notas de crianza, que en boca se hacen más presentes. Es equilibrado, de tanino moderado y final medio.



Belén Hita (enóloga) y Jesús González (uno de los propietarios), frente a la fachada de Tavera Bodegas y Viñedos en Arcicóllar (Toledo).

vino, Vega Berciana de 2014, elaborado con uvas de Garnachas viejas, es muy honesto, con una frutisidad amable, gustoso en boca y bien equilibrado.

Entre vino y vino, **José** nos explica cuál es el valor que añade a sus vinos el hecho de que pertenezcan a la D.O. Méntrida. No es tanto un aumento de la rotación de sus referencias en la distribución como la diferenciación que implica pertenecer a una región que va haciéndose notar dentro del mercado. Aun así su mejor estrategia de comunicación se basa en abrir botellas al público en diferentes actividades para que vaya conociendo otras alternativas a las establecidas en el mercado. Cuando se tiene un buen producto, estas acciones son fundamentales para abrirse camino.

Apuesta por la calidad

Tavera Bodegas y Viñedos es otra bodega de carácter familiar en la que nos reciben **Belén Hita**, la enóloga, y **Jesús González**, uno de los propietarios, para enseñarnos unas instalaciones diseñadas para la obtención de vinos con buena estructura y una concentración de aromas digna de valorar. Unos vinos en su mayoría viajeros, ya que hasta el 80% su producción está dirigida hacia países como Alemania, Suiza, México... un dato de comercialización que no hace más que corroborar el descenso del consumo de vino en nuestro país que año tras año nos cuentan las estadísticas.

Este es un ejemplo de familia vitivinícola que se ha ido transformando a lo largo de las décadas apostando por los vinos de calidad y que hoy forma parte de ese grupo de bodegas pertenecientes a la D.O. Méntrida cuyos vinos son un buen ejemplo de los vinos elaborados en el sur

de la comarca. En líneas generales son vinos que muestran detalles de fruta negra madura y una madera bien trabajada que marcan el recorrido en una boca que se funde con los recuerdos de fruta en licor. Presentan buena estructura y son apropiados para una gastronomía de guisos y carnes rojas.

El viñedo está situado entre los términos municipales de Camarena y Arcicóllar. Es una extensión de 30 hectáreas en las que tienen plantadas en espaldera Tempranillo y Syrah de una antigüedad que rondan los 15 y 20 años y otras de Garnacha de 70 años de edad plantada en vaso, intercaladas por olivos con los que hacen aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra. Los suelos son arenosos y se encuentran a una altura aproximada de 600 metros.

El carácter castellano, el trabajo bien hecho y el esfuerzo realizado desde su inauguración en 2005 les ha llevado a posicionarse en un mercado tan competitivo como es el internacional. Mientras hablamos, en la sobria mirada de Jesús se adivina una felicidad que solo puede corresponder a una buena noticia y es que se confirma un buen comienzo del año en cuanto a ventas.

Y hasta aquí nuestras andanzas por una tierra que hay que tener en cuenta no solo por la valía de sus habitantes como personas y como profesionales sino por todo aquello que pueden aportar al mundo del vino. Gente inquieta, trabajadora, conocedora de sus virtudes y de las de su tierra. En consecuencia, tenemos que dejar atrás sambenitos pasados y apostar por una comarca productora que nos puede dar muy buen resultado en cualquiera de los momentos en los que queramos disfrutar de uno de sus vinos con identidad propia y diferenciada. 