



LOS VINOS DE CASTILLA-LA MANCHA

INTRODUCCION.-

Castilla-La Mancha es la región vitícola mayor del mundo con más de 700.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la viña, que suponen aproximadamente el 8% de la superficie vitícola mundial, alrededor del 12% de la Europea y alrededor de la mitad de la superficie de viña de España.

Esta región tiene más superficie vitícola que la mayoría de los países vitivinícolas (aisladamente), con la excepción de Francia, Italia y Rusia.

En esta región se elabora aproximadamente el 50% en volumen de la producción total del país. Por decir cifras, se elaboran entre 15 y 22 millones de hectolitros entre vinos y mostos. Las diferencias de producción de un año a otro vienen determinadas por las condiciones climatológicas: heladas, sequía, enfermedades criptogámicas...

EL VIÑEDO DE CASTILLA- LA MANCHA.-

Los viñedos se asientan sobre una gran llanura, con una altitud entre 700 y 900 metros sobre el nivel del mar. En la actualidad hay algunas nuevas plantaciones a algo más de altura, que en determinados casos llevan aparejados retrasos y problemas en la maduración de las uvas. La pluviometría es muy escasa, 400 mm o incluso inferiores, y el clima es continental, es decir, temperaturas muy altas en verano y muy bajas en invierno. Esto da lugar a que la producción dependa mucho de las lluvias y de la ausencia o no de heladas, aunque en la actualidad se está reconvirtiendo parte de las viñas e incluso poniendo nuevas plantaciones, con sistemas de riego por goteo y sistemas de conducción en espaldera, que permiten, entre otras cosas, la vendimia mecanizada y la racionalización de otras labores.

Las características climáticas medias de la región son: (Datos tomados de D. Luís Hidalgo):

- Período activo de vegetación..... 230-255 días
- Temperatura media anual..... 14,6°C
- Temperatura media en periodo activo..... 18,6°C
- Integral térmica activa..... 4.477 °C
- Integral térmica eficaz..... 2.070 °C
- Precipitación anual..... 400 mm
- Precipitación en periodo activo..... 247 mm
- Evapotranspiración potencial.....767mm
- Evapotranspiración actual..... 400 mm
- Evapotranspiración en periodo activo..... 247 mm
- Integral horas de luz en periodo activo..... 3.183 h.

Si además tenemos en cuenta los distintos índices climáticos que se utilizan en agronomía (Índice de Winkler, índices hidrotérmico y heliotérmico de Branas, e índice Bioclimático de Hidalgo), podemos extraer la conclusión de que Castilla-La Mancha, tiene características adecuadas para el cultivo de la viña, asegurando el clima una perfecta maduración de los frutos, garantizando casi totalmente la ausencia de enfermedades criptogámicas. No es exagerado afirmar que en muchas campañas la viticultura de Castilla-la Mancha, es prácticamente ecológica, al no ser necesario realizar ningún tratamiento fitosanitario durante la totalidad del ciclo vegetativo de la vid.

VARIETADES DE UVA Y DE VINOS.-

Airén.-

Cepa de uva blanca, que sigue siendo la variedad dominante en la región. Teniendo en cuenta las superficies de cultivo de viña en Castilla-La Mancha, la variedad Airén, es la uva de vinificación más cultivada del mundo. Esta variedad también se conoce con los sinónimos de Lairén y Valdepeñera.

Es una variedad fértil, que permite podas muy cortas. El racimo de uva es grande, que cuando está bien madura adquiere tonos dorados. El hollejo es de consistencia media.

Tradicionalmente, los vinos obtenidos con esta variedad (Hace 15-20 años), eran, debido a su elaboración poco cuidada, vinos de colores amarillo dorado, poco pálidos, con aroma neutro o ligeramente alcohólico, y sabores sobre todo a tierra. Eran, en resumen, vinos poco agradables para el consumidor, y por ello se dedicaban en su gran mayoría a la destilación para la producción de alcohol de uso de boca, abasteciendo así un determinado mercado.

Pero desde hace alrededor de 15 años, el panorama ha cambiado bastante, las bodegas se han modernizado invirtiendo grandes cantidades de

dinero en tecnología y se ha profesionalizado el sector. Para ello se han contratado técnicos para las viñas y enólogos para las bodegas, y como consecuencia de ello y de una mentalidad más abierta del sector productor la calidad de los vinos ha cambiado radicalmente, a mejor.

Los vinos de la variedad Airén en la actualidad, se elaboran después de una selección y control de la maduración de las uvas. La fermentación se realiza a temperatura controlada para evitar la pérdida de aromas agradables y los vinos acabados se conservan en condiciones óptimas hasta el momento del embotellado. Las características organolépticas de estos vinos son: Color amarillo pálido, aroma afrutado (especialmente a plátano y manzana), y en boca son frescos, equilibrados y muy agradables de beber.

Cencibel o Tempranillo.-

Es la variedad de uva tinta, que aunque de forma muy minoritaria, había tradicionalmente en Castilla-La Mancha. Normalmente no se elaboraba de forma aislada, sino que se mezclaba con uvas y/o mostos blancos para elaborar vinos claretes o tintos de poco color, que eran demandados en algunas zonas en las décadas de los 70 y 80. Normalmente la crianza y envejecimiento del vino era una práctica muy rara por estas tierras. Es por ello, que hasta hace pocos años, cuando se ha elaborado por separado, cuidando la viticultura y la elaboración, cuando se ha visto el enorme potencial de calidad de esta uva es esta región. Esta variedad es también la más característica de la Rioja, que es una de las regiones vitivinícolas más famosas del mundo.

En la actualidad, y con la ayuda de los planes de reestructuración del viñedo del sector vitivinícola, se baraja la cifra de que más de 100.000 Has de la variedad Airén están siendo replantadas con la variedad Cencibel o Tempranillo, que situarán a esta región a la cabeza en número de hectáreas de esta variedad a nivel mundial.

Los vinos de esta variedad se adaptan, en función del tipo de elaboración, a las crianzas y reservas y también al consumo como vinos jóvenes. En ésta última modalidad, estos vinos están alcanzando importantes reconocimientos a escala nacional e internacional, ya que su nivel de calidad no tiene nada que envidiar a otros vinos de zonas más famosas "a priori", con la ventaja adicional de no tener que desembolsar gran cantidad de dinero para poder degustar un producto de alto nivel.

Las características organolépticas de los vinos jóvenes de esta variedad son: Color rojo picota o rojo burdeos de alta intensidad, aroma franco y gran concentración a frutas rojas de baya (frambuesa, arándanos, etc) con matices de regaliz. En la boca son vinos equilibrados, de buen cuerpo, taninos elegantes y fácil paso de boca, con retrogusto que nos recuerda a las sensaciones percibidas en la nariz.

Los vinos de crianza y reserva se caracterizan, desde el punto de vista organoléptico, por unos colores que evolucionan del rojo picota de los vinos jóvenes, a colores rojo-teja y marrones, en función de la edad del vino, y a una mayor complejidad y riqueza aromática. En la boca la principal característica, es el afinamiento de los taninos y el buen equilibrio y estructura general del vino.

A continuación describiremos algunas variedades de uvas y de vinos que se están empezando a cultivar y elaborar en Castilla- La Mancha, que aunque todavía son minoritarias, algunas de ellas tienen un gran interés por el desarrollo que se espera en los próximos años.

Garnacha.-

También es conocida como Aragón o tinto Aragón. Es una cepa muy vigorosa y bastante sensible a las enfermedades criptogámicas. Los racimos no son muy grandes, aunque compactos. El hollejo es fino y la pulpa incolora. Con esta variedad se elaboran vinos equilibrados, bastante alcohólicos, de color moderado y baja acidez. Los vinos tintos elaborados con esta variedad no suelen admitir crianzas largas, por su rápida evolución.

Esta variedad está especialmente indicada para la elaboración de vinos rosados de excelente calidad.

Bobal.-

Variedad de uva tinta muy resistente a la sequía, de producción elevada. Los racimos son grandes, de color negro intenso cuando están maduros, y pulpa incolora. Produce vinos de mucho color, con buena astringencia y no muy aptos para crianzas largas.

Desde hace pocos años, con el adecuado control de la maduración de las uvas y aplicando modernas técnicas enológicas, también se logran elaborar vinos rosados de excelente calidad.

Macabeo.-

Variedad de uva blanca conocida como Viura en la Rioja. Es una cepa que produce racimos grandes y muy compactos. Cuando la uva está madura los granos adquieren color dorado. Es una variedad bastante productiva, aunque algo menos que la Airén. Produce vinos de correcta acidez y con buen equilibrio, bastante aromáticos y de buen cuerpo, pese a tratarse de un blanco.

Estos vinos se suelen utilizar como vinos bases en la elaboración de vinos espumosos y cava, además de consumirse como vinos jóvenes.

Chardonnay.-

Es una variedad originaria de Borgoña (Francia), muy temprana y produce racimos de tamaño pequeño. Es una de las variedades blancas de mayor calidad enológica y reconocimiento a nivel mundial. Los vinos de esta variedad son de color amarillo pálido, con típicos aromas tropicales: piña, melón y plátano. Esta variedad está presente en las viticulturas de los llamados países emergentes (desde el punto de vista vitivinícola), como EE.UU., Australia, Chile, etc.

Tienen gran reconocimiento los vinos de esta uva que han sido fermentados y criados en barricas de roble.

Sauvignon Blanc.-

Cepa procedente del valle del Loira (Francia), es una variedad blanca, aromática y adaptada a climas fríos, y de brotación temprana. Los racimos son de tamaño mediano y producen mostos muy aromáticos.

Con esta variedad se obtienen vinos muy equilibrados, con buen nivel de extracto seco y bastante aromáticos, destacando los aromas a heno cortado. Se obtienen, en definitiva, vinos de alta calidad que también admiten fermentación en barrica.

Cabernet Sauvignon.-

Es una variedad tinta de procedencia francesa, y quizás la más famosa, a nivel mundial, de todas las variedades de uva, por ser cultivada en todos los países productores de vino. Produce racimos pequeños con granos igualmente pequeños, pero con hollejos muy ricos en taninos y materia colorante. Es una variedad ligeramente tardía y de buena fertilidad, con producciones similares a la variedad cencibel. Se obtienen vinos de mucho color, destacando los tonos rojo-rubí y frambuesa, con aromas muy característicos y específicos, como el aroma a pimienta verde, especialmente cuando las uvas todavía no están en su punto óptimo de maduración.

Los vinos de esta variedad, están especialmente indicados para la crianza en barricas.

Syrah.-

Es una variedad tinta de origen no muy conocido, aunque algunos expertos la consideran originaria del valle del Ródano. Es una variedad especialmente cultivada en Australia, después se introdujo en California, y posteriormente se ha empezado a cultivar en la mayoría de las regiones vitivinícolas del mundo.

Produce racimos de tamaño pequeño y medio. El hollejo es fino y muy coloreado.

Los vinos de esta variedad son de alta intensidad colorante, gran cuerpo y estructura. Son vinos adecuados para consumir jóvenes y muy indicados para el envejecimiento.

Merlot.-

Variedad tinta procedente de la región de Burdeos (Francia), con implantación en todos los países del mundo dedicados al cultivo de la viña. Es una variedad vigorosa, de brotación muy temprana (muy sensible a las heladas), con racimos medianos y granos pequeños de color negro azulado y ricos en taninos y antocianos.

Produce vinos de alta intensidad colorante y aromática. Los aromas de estos vinos son muy característicos. Aunque estos vinos también se comercializan como jóvenes varietales, normalmente se utiliza para mezclar con otras variedades, normalmente cabernet -sauvignon, en crianzas cortas.