

CATA

Los mejores vinos de La Mancha

EL MAYOR ESPACIO VINÍCOLA del mundo, lucha, en desigual combate, por salir de una situación en la que su historia en la elaboración de vinos ha sido muy complicada. Primero, el dominio absoluto de la variedad blanca Airén, muy extendida, pero bastante corta en calidad, con la que se hacían millones de litros de vino. El destino de la mayor parte de ellos eran las grandes destilerías situadas en Tomelloso, donde se elabora alcohol vínico para abastecer a Jerez, vinos y brandys, y otras zonas licoreras del mundo. Contra esta situación, que beneficia poco al vino de calidad, se lleva luchando muchos años desde las instituciones, concretamente desde la Consejería de Agricultura de la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, que ha impulsado la reconversión de cientos de miles de hectáreas para sustituir a la pobrecita Airén, por viñedos tintos tanto de variedades foráneas –como Cabernet, Merlot, Shyrah, Petit Verdot–, como de la autóctona Tempranillo, que en La Mancha llaman Cencibel. El esfuerzo ha dado resultados, y en la actualidad hay una gran cantidad de marcas de vinos tintos de calidad, que habría sido impensable hace 15 años.

NUEVAS DENOMINACIONES. En segundo lugar, la enorme Mancha se ha ido parcelando un poco, de tal manera que, aparte de la denominación de origen Valdepeñas, que siempre ha ido a su aire y nunca se incluyó en La Mancha, se han desarrollado otras denominaciones nuevas, como Ribera de Júcar o Manchuela, que se defienden por su cuenta con uvas y estilos diferentes. Por otra parte, en zonas limítrofes de la comunidad autónoma, como los Montes de To-

ledo, la Sierra de Albacete, o zonas aisladas de Cuenca, aparecen bodegas pujantes de vinos de calidad aislados del conjunto de La Mancha, con la que no tienen nada que ver, ni por clima ni por tipo de vinos, que no se identifican con la denominación de origen, pero que exigen un lugar al sol. De nuevo las instituciones locales los diferencian y son los primeros en inventarse el concepto de denominación de origen de vinos de pago, para amparar a estas bodegas aisladas y de calidad. Y a partir de aquí ya surge lo

TEXTO Y CATA POR
ENRIQUE CALDUCH



que es un problema, por lo menos para la denominación de origen, y es que muchas bodegas nuevas, tecnológicamente avanzadas, elaboradoras de tintos de calidad, se instalan desde Toledo hasta Albacete, aunque la mayoría se niega a formar parte de la denominación de origen, pero exigen la calificación de vinos de la tierra. Concretamente se les dio la de "Vinos de la Tierra de Castilla", gozando que el entonces presidente Bono les metió por toda la escuadra a los de Castilla-León, que aunque protestaron y recurrieron, lo hicieron sin éxito.

¿Son diferentes por tipicidad y clima los vinos de la Tierra de Castilla de los de la denominación de origen La Mancha? En absoluto. Los unos se hacen al lado de los otros, e incluso hay bodegas que unos vinos los hacen con D.O. y otros de La Tierra. El planteamiento es comercial, porque muchos sostienen que no da prestigio o se vende peor siendo de la D.O. Es lo que hay, y lo lógico es que hubieran constituido una denominación de origen fuerte porque hay muy buenos vinos, pero entre unas cosas y otras la han debilitado, aparte

de crear cierta confusión en el consumidor. Así las cosas, a la hora de seleccionar los mejores vinos de esta zona, lo hemos hecho más por el criterio geográfico Castilla-La Mancha, que por la histórica denominación de origen, de tal manera que unos pertenecen a ella y otros no. Se ha dejado al margen para otra entrega las D.O. de Manchuela y los que han obtenido la de vinos de pago. Y la verdad, teniendo en cuenta la calidad de estos vinos que presentamos, no se entiende por qué tanto pre-

juicio. 

D.O. **CASTILLA-LA MANCHA**



**Clavis Viñedo Pico
Garbanzo 2007**

Bodega: **Finca Antigua**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 915 12 97 00
Precio: 60 euros.

Cata: Una rama de la riojana familia Martínez Bujanda, la propietaria en aquellas tierras de Finca Valpiedra, está al frente de esta sólida firma manchega que se basa en una finca de casi 1.000 hectáreas, la mitad de ellas en producción. El Clavis es la alta gama. En nariz presenta mucha fruta, sobre todo ciruelas, regaliz, balsámicos y monte bajo. Llena la boca de forma carnosa y envolvente. Es goloso y maduro.



Paso a Paso 2007

Bodega: **Bodegas Volver**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 600 818 509
Precio: 10 euros.

Cata: Jorge Ordóñez es uno de los grandes importadores de vinos españoles en Estados Unidos, que ha montado en nuestro país una red de bodegas de nivel. Éste es su vino manchego, elaborado por Rafael Cañizares, uno de los mejores enólogos de La Mancha. Presenta una nariz expresiva, elegante y fina, con fruta madura y recuerdos minerales. En boca es potente, sabroso, equilibrado y con clase.



**El Vínculo Paraje
La Golosa 2002**

Bodega: **Alejandro Fernández Tinto
Pesquera "El Vínculo"**
Avda. de Toledo, 10
13010 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 925 56 37 09
Precio: 20 euros.

Cata: Alejandro Fernández, el personaje inigualable de Tinto Pesquera en Ribera de Duero, apareció hace años por tierras manchegas, para hacer un vino que reflejara su personalidad. Lo consiguió y se convirtió en un referente. Ciruelas sazonadas, algarrobo, madurez mentolada y cacao dominan los aromas de nariz. En boca es envolvente, estructurado, amable y sedoso.

● Vinos tintos y rosados ● Vinos blancos y cavas

D.O. **TIERRAS DE CASTILLA**



Mistral 2007

Bodega: **Bodegas y Viñedos
Finca Los Nevados**
Camino de Los Nevados, 1
13030 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 926 11 89 08
Precio: 9 euros.

Cata: Bodega joven, pero con las ideas muy claras, dará que hablar. Trabaja variedades locales y foráneas, y asesorados por los famosos Ana Martín y José Hidalgo hacen una gama de vinos donde se distingue este blanco Viognier. En nariz dominan los tostados y ahumados finos, toques de higos, cítricos y orejones. En boca es carnoso, con grasa, muy buena acidez que le da frescura y un agradable final amargo.



**Vallegarcía Viognier
2007**

Bodega: **Pago de Vallegarcía**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 925 42 14 07
Precio: 14 euros.

Cata: En su finca de caza de los Montes de Toledo, Alfonso Cortina (ex presidente de Repsol) ha montado una primorosa plantación y bodega, donde su reconocida afición al buen vino y su meticulosidad están dando grandes resultados. Hay varios tintos muy buenos, pero se ha seleccionado este blanco por su complejidad, madurez, tonos de mantequillas tostadas, ahumados; y una boca glicérica, grasa y aterciopelada.



Venta La Ossa 2006

Bodega: **Bodegas Mano a Mano**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 915 94 20 76
Precio: 18 euros.

Cata: Forma parte del grupo Avante Selecta, un conjunto de bodegas pertenecientes al empresario Manuel Ibe, antiguo propietario de Fadesa, que supo salirse a tiempo del ladrillo e invirtió en vinos con muy buen criterio. Éste es muy bueno, maduro, complejo, elegante, con mucha fruta compotada, recuerdos minerales y algún mentolado. En boca es carnoso, equilibrado, potente con un toque goloso pero fresco.



**Martié Especial
2006**

Bodega: **Bodegas Martié**
Camino de Martié, 1
13030 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 925 12 33 33
Precio: 15 euros.

Cata: Marta es la mujer del combativo empresario Fausto González, y en su homenaje se ha dado nombre a esta bodega y su vino. Embarcado en otros proyectos vinícolas, en su finca de Toledo cuenta como socios con nombres conocidos como Emilio Aragón. Este Especial presenta en nariz muy buena fruta, con tonos especiales, monte bajo, guindas en aguardiente; y una boca potente, sabrosa y muy bien equilibrada.



Quercus 2007

Bodega: **Fontana**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 969 12 54 33
Precio: 26 euros.

Cata: La familia Cantarero es una de las más dinámicas de toda La Mancha. Hacen vinos con denominación de origen, y otros como éste y el resto de su alta gama basados en una finca espectacular, Monte Carbonero, que aspira, con justicia, a ser vino de pago. Frambuesas, grosellas, ciruelas muy maduras dominan la nariz, junto con recuerdos minerales y pimienta negra. En boca es goloso, potente, maduro, muy largo.



La Plazuela 2005

Bodega: **Bodegas Ercavio**
Plaza de España, 1
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 625 481 146
Precio: 40 euros.

Cata: Son un equipo que se llama Más Que Vinos, formado por tres enólogos (Margarita Madrigal, Alejandra Schmedes y Gonzalo Rodríguez) de reconocido prestigio que elaboran vinos importantes en Rioja, y que en la localidad natal de Gonzalo hacen esta joya cargada de expresividad frutal, mineral, elegante, sugestivo y complejo. En boca aparece carnoso y amplio, de paso aterciopelado y muy largo.



Casalobos 2005

Bodega: **Casalobos**
Avda. de la Juventud, 1
13001 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 91 574 55 34
Precio: 14 euros.

Cata: El vino de la "quinta del buitre" de jugadores del Real Madrid. Lo impulsa Manolo Sanchis y mete a toda la panda con Butrageño, Michel, Karanica..., a los que se une el cantante Miguel Bosé. Lo elabora Ignacio de Miguel, y está realmente bueno, expresivo, intenso, con mucha fruta, tonos minerales, especias, recuerdos de jara; y en boca con cuerpo, casta, potente pero a la vez sabroso y sedoso.



Florentino I 2005

Bodega: **Bodegas y Viñedos La Solana**
C/Alfonso de Ercilla, 111
13041 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 983 68 11 46
Precio: 10 euros.

Cata: Florentino Arzuaga, propietario de la famosa bodega del mismo nombre en Ribera de Duero, fue a tierras de Toledo para hacer un buen aceite de oliva virgen extra, y lo consiguió; pero de paso encontró unos buenos viñedos y puso en marcha este vino soberbio, lleno de complejidad, elegancia, fruta confitada y mucha mineralidad. En boca es goloso y de buen paso, pero a la vez carnoso, con estructura y cuerpo.



**Finca Coronado
2005**

Bodega: **Finca Coronado**
C/Señal, 1
13040 - Ciudad Real (Castilla-La Mancha)
Tel: 613 614 888
Precio: 18 euros.

Cata: De Gregorio, el propietario de la reconocida bodega riojana Finca Allende, montó hace años en las tierras familiares de Ciudad Real esta bodega, donde trabaja con una combinación de variedades autóctonas y foráneas, y elabora además dos vinos monovarietales de Graciano y Petit Verdot. Presenta una nariz llena de ciruela madura, con recuerdos de mentolados y regaliz. En boca es consistente, pero fresco y de muy buen paso.

FOTOGRAFÍAS DE LAS BOTELLAS REALIZADAS POR J.M. PRESAS