



# miVino Vinum

número 210 · noviembre 2015 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendencias

**Mineralidad**

## La huella de la tierra en el vino

**BODEGA EJEMPLAR**

Dehesa de los Canónigos

**PRÁCTICA DE CATA**

Godeval Cepas Vellas 2014

**REPORTAJE**

Tipos de Montilla

**REPORTAJE**

El 'macho alfa' del sur

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)



Monastrell / Mourvèdre

# El 'macho alfa' del Sur

Hasta ahora, se pensaba que la Monastrell y la Mourvèdre eran la misma variedad. Pero según las pruebas realizadas con el método del radiocarbono, parece ser que ni siquiera están emparentadas. Es cierto que muchas veces se muestran extremadamente distintas, pero aun así, hay coincidencias. Les hemos seguido la pista en sus feudos, en el Levante español y en Bandol en Francia, y hemos catado ejemplos destacados de otros lugares. Sea donde fuere, siguiendo sus huellas se pueden encontrar vinos cautivadores. **Texto: André Dominé**

« Durante años hemos sufrido la comparación entre Mourvèdre y Monastrell», confiesa Mariano López, enólogo de la casa Castaño en Yecla. "Y siempre nos tocaba la peor parte. Sería interesante averiguar lo que tienen en común y lo que las diferencia, en lugar de intentar determinar cuál es mejor y cuál peor". Precisamente por eso nos hemos desplazado a esta región vinícola del interior de Alicante.

Hasta hace poco, nadie dudaba que esta variedad se había aclimatado originariamente en Levante. Al fin y al cabo, el puerto de Sagunto está situado en la comarca del Campo de Murviedro. Debe su sinónimo Mataró a esa localidad catalana cercana a Barcelona. Según los historiadores, fue introducida por los fenicios sobre el año 500 antes de nuestra era. Se suponía que había llegado a la Provenza francesa desde España. Antes de la catástrofe de la filoxera, la Mourvèdre era la variedad más extendida. Cuando en Francia se crearon las Appellations d'Origine Controlée, fueron los vinicultores de Bandol quienes hicieron de la Mourvèdre su buque insignia. Con reglamentaciones estrictas para el rendimiento y la elaboración, fueron puliendo el perfil de sus excelentes tintos con gran capacidad de guarda hasta convertirlos en el *grand cru* secreto de la Provenza. En España, la Monastrell se ha impuesto como segunda variedad más extendida después de la Garnacha. Pero vivió una existencia en la sombra como vino de *coupage*, una situación que ahora ha cambiado radicalmente. "El vino de Mourvèdre siempre resulta impresionante por su altivez, tanto en la copa como en el viñedo", subraya Agnès Henry-Hocquard, enóloga de la Domaine La Tour du Bon en Bandol. "Es una variedad muy seria, al contrario que nuestra región". Porque esta región vinícola, situada en una franja de la Costa Azul, hechiza con su encanto. Muy distintos son los feudos de la Monastrell en la provincia de Murcia: inmensas mesetas áridas, jalonadas por montañas, que en verano reverberan de calor y en invierno se petrifican de frío. Allí, esta variedad resiste erguida a los elementos.

Los que han probado algún vino asequible de Monastrell, por ejemplo el Viñas Viejas en Altura de Bodegas Castaño, 4 Meses de Juan Gil, Casa Castillo de José María Sánchez o La Tiendra de Enrique Mendoza, han quedado entusiasmados por su jugosidad y por los intensos aromas de ciruela, cereza y fresa. No es de extrañar que estos

vinos gusten a tantos por todo el mundo. Pero ninguno piensa en una relación de familia con la Mourvèdre de Bandol. "Mi abuelo empezó en 1916", relata Loren Gil, "pero en los últimos quince años han cambiado muchas cosas en Jumilla. Antes se vendía la mayor parte a granel y hoy vendemos nuestros vinos a más de treinta países. A pesar de la crisis, no solo hemos crecido en los mercados extranjeros, sino también en España".

#### Legendario ascenso

El legendario ascenso de Bodegas Juan Gil -hoy Gil Family Estates, con nueve bodegas en siete regiones productoras- es indicativo de la evolución de la Monastrell. Cuando la filoxera destruyó los viñedos de Francia hacia 1870, sus comerciantes buscaron algo para sustituirlo y mezclaron todo lo que pudieron. En aquel entonces, el grueso de sus importaciones eran vinos para encabezar de Murcia y Alicante. En sus áridas mesetas, las nudosas cepas en arbusto de la Monastrell desarrollan mucho alcohol. Así, servía para fortificar vinos flojos de otras regiones. Nadie, ni siquiera en España, conocía los vinos de Yecla, Jumilla o Bullas.

El cambio llegó cuando descubrieron el potencial aromático de esta variedad y aprendieron a domesticar sus rústicos taninos. Ramón Castaño, uno de los pioneros, construyó ya en 1950 una bodega moderna en Yecla, empezó a ampliar sus fincas y a plantar también variedades in-

ternacionales. Hoy gestiona junto con sus tres hijos más de 900 hectáreas de viña. "La gama de vinos de Monastrell que podemos ofrecer es realmente amplia", se entusiasma Daniel, uno de los hijos. "Empezando por el rosado, luego tintos más asequibles, a continuación vinos jugosos de categoría media como el Hécula, finalmente los superiores y, como colofón, el vino dulce. Estamos muy orgullosos de él". Nos sumergimos en toda la paleta. Después de la fresca y golosa frutalidad de ciruela de los vinos básicos, en el Hécula se perciben notas más maduras de confitura y más especiado de la elaboración en barrica. A partir de ahí, la concentración y el especiado de roble desempeñan un papel cada vez más importante, también en los ensamblajes. Así como las viejas cepas del calcáreo y pedregoso Campo Arriba, entre 700 y 800 metros de altitud, que es lo que le confiere frescor, mineralidad y taninos con casta. Bandol ya queda más cerca.

Desde 1925 la familia Candela se ocupaba del negocio de los vinos de barrica. Pero en 1999, decidió embotellar su propio vino y construyó una bodega supermoderna en Yecla. También Alfredo Candela toma partido por la Monastrell. "Una uva potente con mucho cuerpo y estructura, y vinos más bien difíciles. Pero trabajando bien en el viñedo y en la bodega, se puede hacer un Monastrell con taninos dulces". Produce seis estilos diferentes, desde el vino ligero sin madera, pásando





por el fresco ELO, de vendimia temprana, hasta el complejo Zona Zepa. Y Hammeken Cellars, que produce en España doce millones de botellas, también tiene actividad en Yecla. Su enólogo danés, David Tofterup, de Bodegas Trenza, ha creado allí un Monastrell de uva muy madura, el Nymphina, Intenso, de frutalidad plena, balsámico, fresco y vigoroso. Concentración, bayas y especiado de roble determinan muchas de las grandes *cuvées* de esta región.

Bodegas Enrique Mendoza se halla en l'Alfàs del Pi, cerca de Benidorm, en la zona que linda con el ajetreo turístico. Enrique empezó a hacer vino con fines privados en la década de 1970, hasta que fundó su bodega en 1989. Con su hijo Pepe, han logrado despegar. "En Alicante, la gente solo ve la costa", se queja, "pero Alicante es la segunda región más montañosa de España". Su bodega de 50 hectáreas está situada a 400 metros de altitud en los alrededores de Villena, poco antes de llegar a Yecla, y otras 30 hectáreas alcanzan los 700 metros, Pepe, que tiene experiencia en el extranjero, trabaja de manera ecológica, hace su propio compost y ha instalado el riego por goteo. Se podría discutir durante horas sobre el tema con este enólogo que aún de manera asombrosa ciencia y sabiduría de campesino. "No estamos obligados a producir un vino de Monastrell con taninos dulces, también podemos hacer un estilo más fresco", recalca mientras nos presenta sus variedades de pago, Estrecho y Las Quebradas, el primero fresco y mineral, el segundo más lleno y tánico. Mensajeros de arena y piedras, De terruño.

Rafael Cambra ha encontrado su lugar en la parte más meridional de la D.O. Valencia, la frontera norte de la Monastrell en Levante. En Fontanars dels Alforins vinifica el Uno, con uvas de cepas de 65 años de edad que crecen a 800 metros de altura. "Nuestros viejos clones son únicos", afirma entusiasmado. La altura y algo más de lluvia le dan frescor a sus vinos. Con una elaboración discreta y un sensible manejo de la madera, los vinos de Cambra presentan carácter, elegancia y gran potencial de guarda. Aromas de garriga, menta y pimienta me traen recuerdos del Mourvèdre.

En el extremo sur del reino de la Monastrell, Bullas, nos da la bienvenida el bodeguero jefe de Bodegas Lavia, el francés Sebastien Boudon. Gestiona con certificado ecológico trece hectáreas a 750 metros de altitud en un ameno valle. Sobre todo cepas de Monastrell de entre 40 y 60 años,

# Sólo uno puede ser el PRIMERO



[www.bodegasfarina.com](http://www.bodegasfarina.com)



Farina

"La mayoría de las parcelas son de suelo de aluvión con mucha grava. Así logramos una uva Monastrell de hollejo fino y pocos taninos que, no obstante, da vinos aromáticos". Desde sus comienzos en 2004, sus propietarios han seguido la filosofía de terruño para presentar un Monastrell completamente distinto, un vino con finura y elegancia, que Sebastien vinifica con precisión. Su propio proyecto con la Monastrell en Alicante reúne dos parcelas diferentes para hacer un vino emocionante, que denomina Chapó. ¡Para quitarse el sombrero!

Pero el momento en que me siento más cercano a esta región es cuando José María Vicente me enseña las viñas de Casa Castillo en Jumilla, especialmente La Solana. Allí las cepas de pie franco de Monastrell se yerguen hacia el cielo, cepas que plantó el abuelo en 1941, cuando se hizo cargo de la finca. Desde 1998, el nieto embotella el Pie Franco por separado. Saca una botella de las que guarda y nos sentamos en la cocina de la casa rústica, que parece detenida en el tiempo. Poco a poco el vino despliega una plenitud de aromas en los que resuena sobre todo la naturaleza circundante, con pinos y hier-

bas aromáticas. Al principio, se desliza con gran suavidad por la lengua, después adquiere una tremenda tensión e intensidad, con unos taninos finísimos y una inmensa longitud. Un gran vino. Representa a la perfección el potencial de esta comarca, con sus muchas parcelas de pie franco, donde los viñedos ya de por sí son ecológicos. Tan solo un poco de azufre es suficiente contra el verdadero mildiú. Hay quien piensa que el vino de Monastrell no tiene capacidad de guarda, pero este Pie Franco demuestra todo lo contrario y se puede comparar sin temor con los mejores de Bandol.

**«Bandol es un puzle geológico, y yo me alegro de esa biodiversidad, así los ensamblajes serán diversos.»**

Cédric Gravier, Domaine La Suffrène, Bandol



**«La mayoría de las parcelas son de suelo de aluvión con mucha grava. Así logramos una Monastrell de hollejo fino y pocos taninos que, no obstante, da vinos aromáticos.»**

Sebastien Boudon, Bodegas Lavia, Bullas



Bandol, el feudo de la Mourvèdre en el sur de Francia, está más de mil kilómetros al norte de Jumilla. Esta variedad es frecuente en *cuvées*, sobre todo en Châteauneuf-du-Pape y Cairanne. Y desde hace 25 años también en el Languedoc-Rousillon como variedad complementaria para mejorar *coupages*. Sin embargo, su zona de cultivo termina en Montélimar, pues la Mourvèdre necesita mucho calor para madurar. En la pequeña *appellation* directamente junto al Mediterráneo, protegida por montañas, ha encontrado las condiciones especiales que conducen a dar vinos tintos con un elevado potencial de envejecimiento y excelente resistencia a la oxidación. Cuando se fundó el pueblo de Bandol en 1715, experimentó un auge fulgurante. En primer lugar, disponía de un buen puerto natural y, además, el vino cultivado en las laderas cercanas resistía el transporte sin dañarse. Así, Luis XV (1710-1774) se contaba entre sus clientes habituales.

"Tenemos la suerte de que nuestra *appellation* ya tiene buena imagen", observa Cédric Gravier. "¡No deberíamos perderla!". Parece que la generación más joven de Bandol está de acuerdo en esto. Para defender sus vinos actúan juntos, toda una novedad. El ejemplo de Cédric es bien elocuente: ha convertido la Domaine La Suffrène en lo que es hoy. En 1996 la aceptó de sus abuelos. "La empresa, que hoy abarca 55 hectáreas, aún no era tan grande, pero construimos todos los edificios, adquirimos todo el material y articulamos la comercialización". Ahora embotella la totalidad de la producción, de la cual casi la mitad está destinada a la exportación.

Más adelante hablaremos de la Mourvèdre, aunque muchas *domaines* ya presentan como su vino superior unos casi varietales de Mourvèdre. Hoy por hoy, la variedad de uva ha dejado de ser el tema principal en Bandol, ahora se habla más



## Nuestra selección Monastrell Levante español

Con una superficie plantada de casi 60.000 hectáreas, en el sureste de la península Ibérica la Monastrell tiene el papel principal. Allí las cepas viejas logran sobrevivir con un mínimo de lluvia y sin riego. Los vinos de Monastrell, antes rústicos y muy alcohólicos, hoy se presentan elegantes y frescos.

### Bodegas Juan Gil

**12 Meses 2012**

**DO Jumilla | 92 puntos**

Oscuro color rubí. En la nariz atractivas bayas maduras, balsámico con delicadas notas de madera. En el paladar aterciopelado, pleno, pulido, mucha fruta a la par que mineral. Largo final.

### Bodegas Castaño

**Casa Cisca 2011**

**DO Yecla | 92 puntos**

Rojo granate. Nariz seductora con una intensa aromática de ciruelas rojas maduras, especiado marcado y coco. En el paladar mucho volumen, especiado y concentración.

### Rafael Cambra

**Uno 2012**

**DO Valencia | 92 puntos**

Oscuro color rubí. En la nariz aromas intensos y complejos de naranja sanguina, frutillos rojos, garriga y también cacao. Frutalidad muy jugosa con notas de menta y taninos picantes. Largo final.

### Luzón

**Luzón Verde Organic 2014**

**DO Jumilla | 87 puntos**

Versión fresca de la variedad con un punto silvestre muy agradable. Aromas de fruta negra, flores y regaliz. Amable en boca por su buen entendimiento entre la frescura de la frutalidad y un fondo de pedernal y monte bajo.

### Gutiérrez de la Vega

**Príncipe de Salinas 2010**

**89 puntos**

Complejo con una gran variedad de matices (ciruela pasa, grafito, encurtidos y algún balsámico). En boca desarrolla una gran personalidad varietal en forma de recuerdos maduros. De tanino pulido, final mentolado y de finas hierbas.

### Bodega Lavía

**Finca Paso Malo 2012**

**DO Bullas | 92 puntos**

Claro rubí oscuro. Intensa fragancia de frutos rojos, hierbas silvestres y elegantes notas especiadas. En el paladar impresiona la excelente textura y concentración. Termina con una hermosa tensión, frescor y mineralidad.

### Bodegas Enrique Mendoza

**Estrecho 2011**

**DO Alicante | 92 puntos**

De color rojo casi negro. Intensos aromas de ciruelas, garriga, cacao y humo. En el paladar sobresaliente frescor, finos taninos, sugerente, salado, individual.

### Bodegas Barahonda

**Zona Zepa 2008**

**DO Yecla | 90 puntos**

De color rubí intenso. Complejos aromas de cáscara de naranja, humo, chocolate amargo, especia dulce. En el paladar generoso, textura densa, persistente.

### Casa Castillo

**Pie Franco 2010**

**DO Jumilla | 97 puntos**

Color rubí de capa alta. En la nariz una muy compleja aromática de higos, hierbas silvestres, cuero, aceitunas negras y cacao. En el paladar terso y muy jugoso, con una estructura excelente. Final mineral. Tiene un gran potencial de guarda.

### Casa de la Ermita

**Lunático 2012**

**DO Jumilla | 86 puntos**

El fondo balsámico, casi mentolado, que se percibe en nariz va dejando un amable catálogo de detalles (fruta negra, tomillo, ahumados). Paso de boca de estructura media, con buena acidez y una sensación carnosa que deja al final algún recuerdo de la crianza.

de los terruños. "Aquí hay terruños muy diferentes, debido al enorme desplazamiento geológico", afirma Cédric Gravier. "Yo soy partidario de la biodiversidad. Así los ensamblajes serán diversos". Sin embargo, hace una excepción: Les Lauves, una meseta muy elevada sobre Saint-Cyr, de suelos rojos con placas de piedra caliza y Mourvèdre -que madura durante mucho tiempo en fudres y cubas de gran tamaño (*demi muid*) y del que ofrece varias añadas-. "Pretendo comunicar que los vinos de Bandol están hechos para envejecer". Si bien los Bandol actualmente se muestran más accesibles siendo jóvenes, su categoría se sigue midiendo por su potencial de maduración. "Nuestra meta principal siempre es la guarda larga", subraya su hija, Mireille, en Château Jean-Pierre Gausson. Se declara partidaria vehemente del estilo de vino viril y concentrado de su padre, y presenta orgullosa las viejas añadas. Camino de La Cadière d'Azur, uno se topa con la impresionante construcción de piedra natural de Domaine du Gros Noré, realizada por el vinicultor Alain Pascal con sus propias manos. No menos sólidos son sus vinos, especialmente la Cuvée Antoinette, en la que las viejas cepas de Mourvèdre despliegan una dimensión mineral.

### Solo para expertos

También en Château Sainte-Anne se centran en el terruño. La barrera calcárea de Gros Cerveau impide que la cálida brisa del Mediterráneo llegue a las terrazas de viña. Jean-Baptiste Dutheil de la Rochère celebra que sus parcelas sean mucho más frescas. "Precisamente ahora que está cambiando el clima", dice el joven vinicultor. "Hay que adaptarse". Año tras año. Para lograrlo, aplica el método biodinámico -como cada vez más colegas suyos- y vendimia las uvas en dos o tres pasadas. Lo cual se percibe en el frescor, la mineralidad y la finura de los taninos.

Desde que en 1941 obtuvo la certificación de AOC, Bandol ha afinado su perfil centrándose en tintos tánicos basados en la Mourvèdre y se ha convertido en un verdadero descubrimiento para los expertos. Los españoles, por su parte, batallan desde hace apenas veinte años por el reconocimiento de su Monastrell y han logrado el éxito internacional con unos tintos jóvenes maravillosamente frutales. Después empezaron a explorar el potencial cualitativo de su variedad principal

Lecques, en la región vinícola de Bandol.



con notable éxito, pues cuando abandonan la idea de intentar ennoblecer vinos altamente concentrados con mucha madera nueva, de repente surgen vinos que presentan una asombrosa similitud con los Mourvèdre de Bandol. La estructura es una de sus cualidades principales: un cierto cuerpo y una marcada estructura tánica. Esto siempre exige una maduración suficiente, lo cual significa más volumen de alcohol. Ahora los vinos jóvenes, independientemente de su procedencia, emanan intensos aromas de frutos pequeños rojos o negros. Cuando se desarrollan, aparecen notas mediterráneas como higos secos y olivas negras, y la especialmente recurrente nota de cuero.

A diferencia de la Syrah, la Mourvèdre no ha hecho precisamente furor en las regiones vinícolas del Nuevo Mundo. Pero hacia mediados del siglo XIX fue importada bajo el nombre de Mataró -y

por ello probablemente desde Cataluña- en Australia y, veinte años más tarde, en California. La parcela que probablemente sea la superviviente más antigua la plantó en 1853 un tal Friedrich Koch en Barossa Valley. Con sus uvas, Hewiston vinificó el impresionante Garden Mourvèdre. Su descendiente Baby Bush Mourvèdre resulta agradablemente redondo y gusta por su intensa frutalidad. Clarendon Hills, de Roman Bratasiuk, por el contrario, vinifica un Mourvèdre muy complejo en McLaren Vale. Desde finales de la década de 1980, en Australia descubrieron la calidad de las viejas cepas de Mataró y desde entonces con frecuencia forma parte de los ya populares ensamblajes *GMS*, junto con las variedades Garnacha y Syrah.

También fueron inmigrantes los que llevaron las cepas de Mataró a California, sobre todo al condado de Contra Costa, al este de San Francisco. Bajo el nombre de

Mourvèdre, esta variedad alcanzó la fama con el Bonny Doon de Randall Graham y el Tablas Creek de la denominación Paso Robles. Elaborada en varietal está la línea Ancient Vines de Cline Cellars y versiones de Jade Mountains y Steve Anglim. Una rara especialidad es el Ridge Mataró de Pagani Ranch. También en el estado federal de Washington hay algunas pequeñas parcelas plantadas recientemente. En Sudáfrica, por el contrario, son pocos los vinicultores que han plantado Mourvèdre, como Beaumont y Raka. Producen unos tintos especiados y armónicos, muy redondos con ligeras notas de chocolate y frutalidad golosa. En América del Sur no es frecuente encontrar Mourvèdre, un ejemplo es el Innovación Mourvèdre de Santa Julia, en Mendoza. Pero es Casa Lapostolle en el valle de Apalta la que demuestra hasta qué punto puede llegar su calidad en aquellas tierras. 