



# El Norte de Castilla

[www.elnortedecastilla.es/segovia/201511/17/solo-expresa-partir-grados-20151117114930.html](http://www.elnortedecastilla.es/segovia/201511/17/solo-expresa-partir-grados-20151117114930.html)

## La 'uva del sol' que solo se expresa a partir de los 13 grados

Cata de vinos de Jumilla con la varietal **Monastrell**,  
en San Antonio El Real, de la mano de Paco Plaza

Carlos Iserte | Segovia

17 noviembre 2015 — 11:57



Percepción de los aromas durante la cata del vino Juan Gil 12 meses.  
Diego Gómez

Es resistente al mildiu y oidio; a la excoriaosis, a la podredumbre gris y a la polilla, y ha demostrado, por si fuera poco, aguantar a la filoxera y otras plagas que a finales del XIX y principios del XX diezmaron el viñedo europeo. Es una superviviente centenaria (de ahí la existencia de plantaciones de pie franco) que, además, le encanta el sol, sinónimo de que es capaz de aguantar altas temperaturas y prolongadas sequías. Hablamos, cómo no, de «Su majestad la **Monastrell**», una uva que vive como «Pedro por su casa» en las zonas mediterráneas, sobre todo en las Denominaciones de Origen Jumilla (Murcia y Albacete), Yecla y Bullas, ambas en territorio murciano.

Varietal de la que se obtienen extraordinarios vinos tintos de fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes violáceos, expresivos y frutales que no dejan indiferente a ninguna nariz. Aunque la pituitaria de los más exigentes se resista, acaba rindiéndose a sus taninos vivaces en boca, estructurados y potentes. No en vano la **Monastrell** es una uva que jamás ofrecerá vinos de calidad por debajo de los 13 grados, ya que es a partir de esta graduación cuando comienza a expresarse y a



ofrecer un potencial que pocos vinos monovarietales son capaces de aportar, exceptuando a la 'dama' de todas las uvas, la garnacha.

Decimos todo esto porque la **Monastrell** fue la protagonista absoluta de la cata desarrollada en el entorno apacible de San Antonio El Real, y si hay una bodega que ha demostrado conocer esta uva, mimarla y elevarla a la quinta esencia del concepto organoléptico, esa es, sin lugar a dudas, Juan Gil, un grupo vinícola con nueve bodegas repartidas por todo el país y que en su cuarta generación ha demostrado conocer todos los secretos de Dionisos.

Y ya metidos en tarea, que mínimo, entonces, que sea Paco Plaza, el pregonero del ágora del vino, el encargado de dirigir la cata y definir las tres elaboraciones probadas en este extraordinario espacio.

Paco Plaza aplicó una estructura piramidal (de menos a más) para que los asistentes a la cata pudieran establecer relaciones y comparaciones, y comprobar cómo determinados componentes, en este caso la juventud, la madera y la crianza, determinan de principio a fin un vino. Los catadores comenzaron con un **Pedrera Monastrell 2014**, que el pasado julio recibió en Londres el premio Discovery Red (vino tinto descubrimiento) en el concurso Wines from Spain Awards 2015, además de ser distinguido por su relación calidad/precio. Frutos rojos, balsámico, anisado, mientras que en boca se comportó con tanicidad equilibrada, acidez suave, amplio, salino y, tal vez, con un poco más de rugosidad de la exigida, pero el hollejo de esta variedad es de un grosor de complicada doma.

Seguidamente, llegó el Juan Gil 4 Meses en barrica, de la cosecha 2013, y pasamos de divina juventud del Pedrera a una nariz más refinada, intensa y persistente, con notas ya marcadas de fruta madura, frente a la roja predominante en el primer vino. Y, eso sí, madera nueva que se dejó notar a su paso por la boca que hacía salivar, acidez sólo cortada por una presencia de alcohol que de no estar a ambos lados de la lengua haría de este vino un trago más amplio, untuoso y redondo.

## Innovación

Llegados a este punto, y antes de catar el Juan Gil 12 meses, habría que recordar que Juan Gil Familia, con los hermanos Ángel y Miguel al frente del negocio familiar, no paran en innovar en sus nueve bodegas y no dudan de echar mano de un famoso, como es el caso del televisivo Imanol Arias, para que apadrine un nuevo vino, en el caso del protagonista de la exitosa serie 'Cuéntame' bajo la marca de Bruto, fruto de la pasión del actor por la **Monastrell**.

A lo que vamos, el doce meses es una elaboración con uvas de un viñedo de 40 años edad, cuya fermentación se ha realizado en roble francés, lo que nos lleva a una nariz con destacados aromas de frutas rojas maduras y tostados y ahumados que nos advierte que el vino, pelín dulzón, es goloso, equilibrado y apoyado con solvencia en las tres patas que cualquier elaboración de calidad que se precie como tal debe tener: fruta, alcohol y acidez.