



**V Gran Capítulo  
Castalla, 30.11.2003**

## **Mis notas sobre la Monastrell**

Gabriel Yravedra Llopis

Presidente de la Asociación Española para el Desarrollo Vinícola

Presidente honorario de la Organización Internacional de la Viña y el Vino

Después de contactos iniciales durante mi época universitaria, mi primera aproximación más directa a la Monastrell fue hacia el año 1968, con motivo de la preparación del Estatuto del Vino.

Poco después se iniciaron las negociaciones entre España y la Comunidad Económica Europea para la firma del Tratado Preferencial de Vinos de 1970, siendo Ministro D. Alberto Ullastres. En la propuesta española de los vinos que deben incluirse en el Tratado figura el Jumilla, vino que no era entonces muy conocido en los ambientes comunitarios; por esta razón se programó un viaje a la zona en octubre de 1970, en que acompañé personalmente el Sr. Bertin que era el Jefe de la Unidad de Vinos de la Comisión Europea y tuvimos ocasión de recorrer plantaciones de esta variedad, así como varias bodegas.

Todavía no existían marcas muy renombradas. y cuando visitábamos las bodegas y destapábamos los depósitos - que generalmente eran de hormigón armado - tomábamos muestras de los vinos con la propia copa y quedaba asombrado de sus características. Eran vinos limpios, de mucho color, carnosos, de buena graduación alcohólica, pero en buen equilibrio, con el extracto seco y aroma profundo, demostración de una perfecta maduración de la uva y adaptación de la Monastrell al área geográfica.

La reacción del Sr. Bertin fue la que puede suponerse, de gran extrañeza, pues únicamente conocía los vinos tintos de Francia y de Italia; los vinos de Monastrell pertenecían a otra órbita distinta.

Recuerdo perfectamente que en 1972, en que realmente se constituyó y comenzó el funcionamiento del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, comenzamos nuestras tareas en dos campos principales, la realización del Catastro Vitícola y Vinícola y la revisión de los Reglamentos de las Denominaciones de Origen.

Los trabajos de campo del Catastro Vitícola y Vinícola se realizaron en el decenio de 1972 a 1982, y esto obligó, como tarea previa, a realizar un catálogo de variedades con la descripción botánica y fotografías para que las empresas colaboradoras encargadas del trabajo de campo pudiesen identificarlas fácilmente.

La Monastrell llamaba mucho la atención por al conjunto de sus caracteres, con su porte erguido, hoja orbicular o ligeramente cuneiforme, con el haz verde oscuro, de poco brillo, y con el envés repleto de pequeños dibujos triangulares; con senos laterales muy marcados y cerrados y el seno superior en V. Los sarmientos muy largos y vigorosos.

Es una planta de gran rusticidad, capaz de resistir las condiciones de sequía de esta zona de Levante, Necesita una buena insolación, incluso es bastante resistente a la filoxera, pues aún se conservan algunas plantaciones de pie franco. Llamaba especialmente la atención la uva, con su hollejo de gran riqueza colorante, de color azul oscuro e intenso y marcada cantidad de pruina.

También es verdad que la Monastrell, y en concreto el Jumilla era un vino ideal para incluirlo en el Tratado Preferencial porque no suponía competencia alguna con los vinos comunitarios. Era un vino diferente, de alta graduación alcohólica y baja producción, sin posible parangón con el resto de Europa. Sin embargo, para España la preferencia arancelaria de los vinos acogidos a este Tratado suponía una ocasión para una primera introducción en Europa, como acicate para la lucha en el mercado y competencia con los vinos comunitarios.

Aún conservo material fotográfico de aquella excursión por tierras de Jumilla.

Después de 1972, como Jefe de los Servicios Técnicos del INDO, tuve múltiples contactos con las Denominaciones de Origen que contaban con la variedad Monastrell, para la elaboración de los Reglamentos y discusión de temas técnicos en las reuniones de los Consejos Reguladores.

En algunos casos, para la revisión del Reglamento, como fueron los muchos contactos con los Consejos Reguladores de Alicante, Jumilla y Almansa, en otros casos para poner en marcha las Denominaciones de Origen correspondientes, como en Yecla cuyo Reglamento fue publicado en 1975, o el más reciente de Bullas de 1994. No solamente fueron trabajos de tipo administrativo, sino que celebramos muchas catas y visitamos casi todas las bodegas.

En España la Monastrell es la segunda variedad tinta, por la extensión del cultivo, después de la Garnacha. Existe en varias Comunidades Autónomas (Cataluña, Aragón, Baleares, Valencia y Murcia), y en muchas de las Denominaciones de Origen de estas zonas.

Otras sinonimias utilizadas en España son Garrut, Veremeta, Alcayata, Negrelejo, Morastell, etc.

En Francia se llama Mourvèdre, en alusión al nombre histórico de Sagunto (Morvedre); también utilizan los nombres de Balzac y Spar. En Italia es conocida como Rossola Nera.

Los vinos tintos de Monastrell suelen presentar acidez de titulación media o baja, hay que tener en cuenta la presencia de oxidasas, que afectan a la crianza de este vino. Además de los clásicos vinos tintos, la Monastrell se presta muy bien para a la elaboración de vinos dulces naturales y de vinos rancios.

Los vinos rancios provienen de época inmemorial, como vinos hiperoxidados, que con el tiempo adquieren un alto nivel de buena conservación. En particular es famoso el Fondillón de Alicante.

## Distribución de la Monastrell

Desde los trabajos de campo del Catastro Vitivinícola (1972-1992) hasta los del Registro Vinícola (19989-1997), se ha constatado un notable descenso de la superficie de viñedo en España, del orden del 40%, como causa inmediata de la política vitivinícola comunitaria con el fomento del abandono del cultivo.

Es necesario decir que esta nefasta política de la Comunidad en cuanto al potencial vitícola, fue causada por tratar de encontrar el equilibrio entre producción y demanda, actuando solamente sobre la producción. La Comisión ha sido ciega y negativa ante la promoción de la cultura del vino, y también sobra la eliminación de la chaptalización que hubieran permitido la desaparición de los excedentes del mercado comunitario, calculado en unos 30 a 35 millones de hectolitros por campaña. Sin embargo la Monastrell ha mantenido su importancia relativa respecto del conjunto de plantaciones.

En tiempos pasados la Monastrell atravesó por una cierta crisis de confianza, achacándosele a esta variedad un exceso de color y de taninos, con una propensión hacia un envejecimiento defectuoso. Desde que investigadores de USA obtuvieron clones Monastrell de mejor adaptación, entonces ya fuimos capaces de reconocer la calidad de esta variedad, demostrándose una vez más como somos capaces de descalificar una variedad sin haber hecho los estudios necesarios para conocer su potencialidad.

Pero en los tiempos actuales el panorama de la Monastrell está cambiando y mejorará en el futuro dado el éxito de las nuevas marcas de vinos monovarietales o de sus mezclas con otras variedades.