



**X Gran Capítulo
Jumilla, 09.11.2008**

La Monastrell en el mundo, hoy mismo

Víctor de la Serna Arenillas

Director Adjunto de Relaciones Internacionales de El Mundo

Vengo a contarles hoy una historia muy antigua, que se remonta probablemente al siglo XVI, pero también muy actual, porque hace muy poco tiempo – no nos engañemos – que la gran historia de la Monastrell en el mundo empieza a ser conocida y respetada, y de hecho la reputación de nuestra gran casta del sureste español es un fenómeno que se está desarrollando en estos mismos momentos. No hablamos aquí de algo establecido, aceptado, reconocido. Hablamos de algo que estamos construyendo hoy, que estamos construyendo entre todos. Es una obra a la que, personalmente, intento contribuir, aunque sea muy modestamente, como periodista y también como pequeño viticultor y bodeguero que se enorgullece de poder cultivar, vendimiar y elaborar vino con uvas de Monastrell en la Manchuela, en nuestro gran sureste.

Cuando empecé a ponerme al día sobre la situación de la Monastrell en el mundo, el primer lugar en el que busqué fue automáticamente el sitio en internet que dirige mi querida amiga y admirada colega, la gran escritora británica del vino Jancis Robinson. En él hay una sección donde Jancis va colocando artículos sobre las más importantes castas de uva del mundo, y miren por dónde el más reciente, de este mes de septiembre, es el dedicado a la Monastrell. Y fíjense en cómo empieza: *"Presento un informe actualizado de una variedad cuya importancia subestimé cuando escribí, hace más de veinte años, mi libro Cepas, uvas y vinos"*.

¿Por qué la subestimó entonces? ¿Qué ha sucedido desde 1986, que es cuando apareció este libro? Pues que la Monastrell, absolutamente olvidada entonces, considerada como una rústica casta mediterránea que se elaboraba sobre todo a granel y daba color y grado a otros vinos norteros más flojos con los que se mezclaba, ha sido redescubierta, reevaluada y prestigiada a través de algunas grandes botellas.

En este proceso hay que decir que la parte española es reciente, casi de ayer por la mañana, y que el redescubrimiento no se inició aquí, sino más al norte. De hecho, el capítulo de Jancis no se llama 'Monastrell', se llama 'Mourvèdre'. Y hasta hace bien pocos años se ha ignorado, inocente o culpablemente, que los dos nombres, y otros varios más, no son sino sinónimos que amparan una única casta nacida en España.

Incluso cuando ya habíamos establecido, con la ayuda de una misión agrícola francesa que vino a España hace un cuarto de siglo, que efectivamente eran una misma cosa, resurgieron las dudas. Hace

relativamente poco tiempo, la Universidad de California-Davis, donde la doctora Carole Meredith desarrolló el sistema de identificación del ADN de las cepas que está aclarando los orígenes de todas las castas del mundo, anunció que la Monastrell y la Mourvèdre eran diferentes. Cundió la sorpresa y la alarma, hasta que la Universidad llegó a la conclusión que lo que había estudiado como material vegetal de Monastrell, enviado por la Universidad de Montpellier, estaba incorrectamente identificado: se trataba, al parecer, no de la Monastrell, sino de la Moristel o Juan Ibáñez de Aragón. Eso les pasa por haber acudido a la Universidad de Montpellier y no a la de Murcia...

En todo caso, el despegue de la Monastrell en el mundo empezó por la primera región fuera de España, por orden cronológico, en la que nuestra gran casta se instaló, entre los siglos XVI y XVII, es decir, muy poco tiempo después de que en nuestro país apareciesen las primeras menciones de la Monastrell. Se trata de la Provenza francesa, y más específicamente la zona costera entre Toulon y la península de Bandol, donde desde siempre se ha llamado Mourvèdre, un nombre que nos indica que debía existir un comercio marítimo con el puerto de Sagunto, que en lengua valenciana se llamó antes Morvedre y en español Murviedro, y que posiblemente de allí llegaron tanto el vino como los esquejes de Monastrell.

Aunque allí se ha cultivado y elaborado Monastrell sin cesar a lo largo de estos siglos, cuando en 1941 se le concede la Denominación de Origen, Bandol no tenía la menor reputación y, como me ha explicado otro gran conocedor y escritor del vino, el norteamericano David Schildknecht, la producción estaba hundida y no se elaboraban cada año más de 200.000 litros de vino, la mayoría rosados hechos de forma rústica, y las viñas de Monastrell habían casi desaparecido. Pero un hombre llamado Lucien Peyraud, hijo de un comerciante en seda de Lyon que tenía una enorme vocación vitícola, se acababa entonces de casar con Lucie Tempier, hija de un viticultor de Bandol, y se había hecho cargo de su pequeña finca y bodega. Peyraud se percató desde el primer día del enorme potencial de la Monastrell y literalmente se inventó un nuevo estilo de vino, el **bandol tinto criado en roble**, que demostró esa sorprendente capacidad de envejecimiento en botella de la Monastrell: de joven produce vinos poderosos, un poco animales, un ápice rústicos, pero que se van afinando sin cesar y a los diez años de edad son tan finos y complejos como los más grandes burdeos.

A Lucien Peyraud y a sus grandes vinos del Domaine Tempier, de los que subsisten botellas de hace más de 40 años que siguen estando maravillosas, le debemos el primer despegue de la Monastrell y, sin duda, el salvamento del viñedo de Bandol. Pero todavía más impacto tendría en los mercados internacionales un vino procedente de otra zona francesa vecina, Châteauneuf-du-Pape, junto a la histórica sede papal de Aviñón, en el límite sur de la gran zona vitícola del Ródano.

En contra de lo que muchos piensan, la presencia de la Monastrell en el Ródano no tiene nada que ver, ni en el tiempo ni en el origen, con Bandol y la Provenza. Es mucho más reciente, pero aún más importante por su impacto mediático internacional, y está aún más directamente relacionada con España.

En Châteauneuf-du-Pape se cultivan desde hace siglos muchas castas tintas y blancas, generalmente originarias de otros lugares, entre las que se encuentran varias de origen español, en especial la Garnacha, pero también la Cinsault o la Counoise, hoy olvidadas o casi en España. Pero hasta hace poco, nada de Monastrell. La fama de la zona estaba construida, ante todo y sobre todo, alrededor de la Garnacha Tinta.

En los años 50 del siglo XX, Jacques Perrin, propietario de una de las mejores bodegas de la zona, el Château de Beaucastel, experimentaba con todas esas castas. Este gran pionero opinaba que los grandes vinos de zonas cálidas, para adquirir verdadera personalidad y complejidad, no podían ser monovarietales como los grandes vinos de zonas frías, sino ensamblajes que incorporaran los caracteres de varios tipos de uva. Fue entonces cuando su amigo el doctor André Parcé, viticultor y bodeguero de Banyuls, en la misma frontera francoespañola, donde elaboraba grandiosos vinos dulces, anima a Perrin a probar la Monastrell y le proporciona la madera con la que Château de Beaucastel planta su primera viña de nuestra casta.

El detalle es importante porque la viña del doctor Parcé estaba plantada con cepas españolas, traídas de Cataluña, de un estilo distinto de las que llevaban tres o cuatro siglos aclimatadas a Bandol. Según los estudios realizados en España a los que yo he tenido acceso, y en los que han trabajado científicos murcianos como Encarna Gómez-Plaza o José Antonio Fernández López, queda patente que los clones de nuestro sureste tienen unos contenidos mucho más altos en antocianos, es decir, en color, y también en alcohol que los franceses, procedentes de Bandol, debido sin duda a la adaptación secular a un clima más fresco y húmedo. Pero las viñas de Parcé y de Perrin se parecen más a las nuestras, porque son mucho más recientes.

Otro amigo viticultor, el francés Éric Texier, localizó hace unos años la que piensa ser la más vieja viña de Monastrell del sur del Ródano en Laudun, no lejos de Châteauneuf-du-Pape. La plantó en los años 40 del siglo pasado un exiliado republicano español, quien se había llevado los esquejes desde Cataluña. Es interesante que la familia propietaria sigue sin llamar sus uvas 'Mourvèdre', sino que se refiere a ellas como 'Monastrell'.

El caso es que fueron los Perrin, respaldados por su gran difusor, el norteamericano Robert Parker, los que acabarían colocando a la Monastrell en el primer plano mundial, y eso tan sólo en los veinte últimos años.

Jacques Perrin se entusiasmó con la Monastrell y le dio un lugar preponderante en el ensamblaje de sus afamados tintos de Beaucastel: cerca de un 30%, superada sólo por la Garnacha. Es la bodega que más importancia concede a esta uva en Châteauneuf-du-Pape, pero su éxito ha inducido a otras muchas a introducirla. Los hijos de Perrin crearon además una '*cuvée*' especial, Hommage à Jacques Perrin, en recuerdo de su padre, y en este caso la Monastrell representa casi dos tercios del ensamblaje. Y tres añadas diferentes de este vino, 1989, 1990 y 1998, han recibido la mítica nota perfecta de 100 puntos en la publicación de Parker. Ese hecho ha sido determinante en la fama mundial de la casta.

La confusión de nombres vuelve a intervenir aquí: hasta entonces, pocos norteamericanos y australianos se habían fijado mucho en el hecho de que una uva que en sus países se llama Mataró (una vez más, la influencia de nuestros puertos mediterráneos) era la misma que la Mourvèdre, es decir, la Monastrell. Vegetaba sin pena ni gloria, dedicada a graneles y vinos fortificados desde el siglo XIX: 1832 en el caso australiano y 1854 en el californiano, que son las fechas en que viveristas de allí introdujeron la casta española, procedente en ambos casos de Francia.

El 'boom' de Beaucastel inspiró a los 'Rhône rangers' de California, como Randall Grahm y John Alban, y a pioneros australianos como Charles Melton y Rocky O'Callaghan. Pero, hasta hace bien poco, todas las referencias eran a Francia, al Ródano y al Mourvèdre. El paulatino, y como a hemos

visto, a veces dificultoso reconocimiento de España y del auténtico reino de la Monastrell no ha empezado internacionalmente hasta finales de los años 90, y se ha generalizado hace mucho menos tiempo. Por eso creo que estamos tan sólo al inicio del proceso, y que apenas si hemos avizorado lo que puede llegar a ser la reputación, no ya de la Monastrell en general, sino de la Monastrell de nuestro gran sureste.

Para ser reconocidos hay que hacer grandes vinos, de categoría e impacto internacionales, y pese a los notables esfuerzos de algunas de nuestras cooperativas, eso no lo habíamos logrado hasta hace relativamente poco tiempo. Quizá podríamos haber adelantado este proceso unos cuantos años cuando, tras la visita de aquella misión francesa, el vecino país tomó por primera vez conciencia de que aquí existía un inmenso viñedo de Monastrell de gran calidad. (No olvidemos que, pese a los arranques, en España seguimos teniendo más de 50.000 hectáreas, frente a las 8.000 de Francia, las poco más de 1.000 de California y las menos de 1.000 de Australia...). Fue entonces cuando capital francés creó la empresa Vitivinos, con su marca Altos del Pío. Mi amigo José María Vicente, que ha catado alguna de sus viejas botellas, me dice que han envejecido espléndidamente, con esa misma finura que ha hecho famoso a Bandol. Pero parece que el mercado no estaba aún listo para ellos, y la empresa periclitó.

Hemos tenido que esperar algo más, a los esfuerzos de las nuevas bodegas de Jumilla, Yecla, Bullas, Alicante, Valencia, Almansa, o a la decidida promoción del vino de Monastrell por importadores como Steve Metzler y Jorge Ordóñez primero, y luego otros como Dan Kravitz o Eric Solomon en Estados Unidos. La participación de Ordóñez, quien se implicó personalmente invirtiendo en esta tierra, es particularmente destacable. Entre todos ellos lograron que los vinos de Monastrell tengan en aquel país, en el primer mercado del mundo, una imagen formidable que hace apenas un lustro no podíamos ni soñar. Y es que ahora ya tenemos los vinos capaces de competir en el mundo.

Queda mucho por hacer, pero ya estamos en camino. La Monastrell, y la Monastrell de España, ya está reconocida entre las grandes uvas del mundo. Y será más reconocida aún en el futuro.