



**XV Gran Capítulo
Cehegín, 17.11.2013**

El lenguaje inteligente del vino. Monastrell de Paso Malo.

Pedro Martínez Fernández
Nariz de Oro 2001

Excmo. Sr. Alcalde de Cehegín.

Excmas Autoridades.

Presidentes de Consejos Reguladores

Sr. Riquelme – Presidente de la Cofradía Reino de la Monastrell

Sras. y Srs.

Quería agradecer en este acto la iniciativa del ayuntamiento de Cehegín por la reciente inauguración el pasado 31 de octubre de la Escuela de Vino y sobre todo por darle mi nombre a la misma, lugar como han podido comprobar con historia y modernidad en su rehabilitación, pero ante todo pensado para acercar el vino a todo el mundo.

La vinculación de Cehegin con el vino se remonta a tiempos inmemoriales.

Según datos facilitados por Salvador Martínez Sánchez, coordinador del Museo del Vino de Bullas, podemos encontrar citas:

En la Edad Media:

“Damos al dicho maestre et Orden las nuestras villas et castiellos de Caravaca et Çehegin et Bullas con todos sus terminos poblados e por poblar, con montes, con pastos, con aguas corrientes et estantes, con tierras de levar pan et vinnas et fornos, acennas, molinos et huertas et prados...”

Concesión de Cehegín a la Orden de Santiago, 1344.

“yten, mas dentro, en la dicha torre (del homenaje), en la bodega avia seis tinajas de thener vino, las quales los dichos señores supieron que heran de entrega de la casa, podian caber a veinte e çinco arrovas cada vna...”

Inspección al castillo de Cehegín - OO.MM. 1480

En la Edad Moderna:

Se cogen en él muchas frutas, varias, diferentes y sabrosas, juntamente con otros esquilmos distintos en especie, con que abastecen mucha parte de este reino de Murcia ... y el cáñamo, que es muy aventajado ... si bien, por causa de una indecible cantidad de peonadas de viña que esta villa y su término tiene, la cosecha de aventajado vino es tanta, que ha habido algún año que sin la bodega del cortijo o aldea de Bullas, se han registrado, en la villa y su huerta, mil arrobas de cosecha, de cuyos esquilmos entran por año en esta villa una increíble suma de millones de maravedises ...”

Ambel, 1660.

“Ordenamos y mandamos que ningún tabernero, ni otra persona, pueda traer ni meter en esta ciudad para vender en ella, vino de Caravaca, Cehegín, Moratalla, Mula ni otras partes, todo el tiempo que ay desde el día y fiesta de Todos los Santos, hasta el día último del mes de abril...”

A.M.Murcia, 1695.

“al fin, resultan del campo y huerta los siguientes frutos: trigo, cebada, panizo, mucho cáñamo, mediana cosecha de aceite y seda, pero abundantísima de vino, de modo que está reputada su bodega por la mayor de este Reyno de Murcia”

Ortega, 1755.

“hay trigo, cebada, centeno, vino, aceite, cáñamo, alubias, patatas, azafrán y frutas, muy sabrosas algunas, mas la principal es el vino, cáñamo y aceite, cuya bodega es de las principales de la provincia... ”

P. Madoz, 1850.

Estas aportaciones escritas nos corroboran que desde hace siglos Cehegín era, una importante zona agrícola de producción de viñedos y un importantísimo productor de vinos, como hemos podido datar, ya en el siglo XVII era conocida como la *“bodega del Reino de Murcia”* y el siglo XVIII *“cuya bodega es de las principales de la provincia...”*.

En las glosas del vino de Cofradía de la Monastrell en años anteriores muchos han sido los temas que se han tratado:

- Los valores de la Monastrell - 1999
- El vino en Yecla - 2000
- Cultura de la Monastrell y la salud – 2001
- Las etapas del buen beber - 2002
- Mis notas sobre la Monastrell - 2003

- Reseña del vino en Bullas - 2004
- La Monastrell en Castilla la Mancha -2005
- El Fondillon de Alicante: La Joya de la Corona -2006
- Vinos de Monastrell de vuelta al mundo - 2007
- La Monastrell en el mundo, hoy mismo -2008
- La importancia de la variedad Monastrell en el siglo XXI - 2009
- Vino y caballos sobre el cielo de Caravaca - 2010
- La Monastrell. Algo más que una variedad – 2011
- La Monastrell, joya de la corona - 2012

En este año 2013 yo he elegido como título: **El lenguaje inteligente del vino. Monastrell de Paso Malo**, y para desarrollar este tema me he planteado tres preguntas.

- ¿Qué es un vino de terruño?
- ¿Por qué las variedades se adaptan mejor en unas zonas que en otras?
- ¿Conocemos lo que pueden llegar a expresar nuestros viñedos cercanos?

Según las palabras de un buen amigo, gran periodista y buen catador escritas en Mundo Vino, Juancho Asenjo, voy a responder a la primera pregunta que planteo. **¿Qué es un vino de terruño?**

El '*terroir*' es el diálogo de la planta, la tierra y la naturaleza con el hombre. Es el que genera la diversidad de los vinos y les da su razón de ser. Es el diálogo del viticultor con el medio natural que le rodea. En una sociedad que tiende a la uniformización el terruño es una brisa de aire fresco que debemos reivindicar. El objetivo mayor es obtener el vino que mejor refleje su espíritu. Cada vez se elaboran vinos más parecidos, la extensión de las técnicas vitícolas y enológicas y el recurso de plantar variedades internacionales aumenta el riesgo de estandarizar la producción de vino en el mundo.

¿Cómo podemos diferenciar un vino de terruño? Son vinos con una personalidad marcada, con un carácter único y diferente, con unos aromas y sabores que (por motivos bastante misteriosos, pues la química no lo explica) recuerdan al terreno donde se cultiva la vid; esos aromas a pedernal, hojarasca, monte bajo, champiñón, trufa... a esa interacción entre la variedad plantada y su hábitat. Sólo hace falta catar vinos diferentes de la misma denominación o del mismo pago o dos vinos de pagos diferentes del mismo productor con una viticultura y una elaboración similar para comprobarlo. Los vinos de viñas viejas expresan mejor que el resto los insondables secretos del terruño.

Algunas de las regiones que mejor manifiestan sus aportaciones son: Borgoña, Ródano (montañas de Hermitage y Côte Rôtie) y el Piamonte (la nebbiolo en Barolo y Barbaresco);

La demostración de la influencia que ejerce el terruño en estas zonas la tenemos en varios ejemplos: en la Borgoña, dentro del viñedo de Gevrey-Chambertin, no es igual un Chambertin Grand Cru de Dugat-Py que un Mazoyères-Chambertin Grand Cru del mismo elaborador siendo dos pagos que se encuentran juntos. Al igual que no es lo mismo que el elaborador del Chambertin sea Dugat-Py,

Charlopin, Mortet o Rousseau, todos ellos bien distintos... y la distancia entre sus viñas es de pocos metros.

En el Ródano, en Côte-Rôtie, son bien diferentes los vinos de los tres pagos de Guigal: La Landonne, La Mouline o La Turque, tampoco es igual el Côte-Rôtie La Landonne de Rostaing que el de Guigal que proceden del mismo pago. En la montaña de Hermitage no es diferente; los vinos de un solo pago como Le Méal y Le Pavillion de Chapoutier difieren mucho del Hermitage de Chave que surge del ensamblaje de diversos pagos, incluidos Le Méal y Les Bessards.

En el Piamonte, dentro del Barolo, se puede poner el ejemplo de uno de los 11 municipios que lo componen: La Morra. Son 383 hectáreas de viñedo destinado al Barolo con pagos tan diferentes como Brunate, Cerequio, La Serra, Roche dell'Annunziata o Arborina. Brunate tiene 25 hectáreas de viñedo y qué diferentes son los Barolo Brunate de Roberto Voerzio, Chiarlo, Altare, Marcarini, Ceretto o Vietti. De todos estos vinos los mejores siempre son los que interpretan mejor el terruño del que disponen.

La segunda pregunta que planteaba era: **¿Por qué las variedades se expresan mejor en unas zonas que en otras?**

Los mejores vinos de las siguientes variedades:

- Albariño – España - Galicia
- Chardonnay – Francia - Borgoña
- Sauvignon Blanc – Francia - Burdeos
- Tempranillo - España – Rioja
- Cabernet Sauvignon – Francia - Burdeos
- Merlot – Francia - Burdeos
- Syrah –
- Garnacha –
- Carmenere – California – Napa Valley
- Sangoviese – Italia -

Y como tercera pregunta:

¿Conocemos lo que pueden llegar a expresar nuestros viñedos más cercanos?

Como dato me gustaría repasar que en el mundo hay unas 160.000 hectáreas plantadas de la variedad de uva Monastrell. Repartidas entre Francia unas (56000) Bandol – Chateauneuf du Pape / Australia (1200) Barossa Valley / California (360) Sacramento Delta / Sudafrica (100) Paarl las restantes 100.000 hectáreas se encuentran en España principalmente en el mediterráneo y ¾ partes en la D.O Bullas de la cual Cehegin tiene una presencia importante en cantidad y calidad de viñedo.

Tengo que reconocer que después de visitar muchos viñedos, grandes regiones vinícolas, y probar grandes vinos, no conocía en profundidad los viñedos de mi pueblo como se merecían hasta hace 10 años que comencé una andadura que ha dado sus frutos.

Si tuviera que pedir una carta a los Reyes Magos le pediría:

- Como Variedad de uva una Monastrell (viñas 65 años). Monastrell viejo de Finca Única. Con marco de plantación de 2x2. En vaso y con raíces muy profundas.
- La zona de producción: 3ª zona de maduración (parcela Paso Malo).
- D. O. Bullas. Paraje localizado entre 800-900 metros de altitud.
- Tipo de suelo:
Canto rodado, grava, limo y arcilla, con subsuelos muy pobres en nutrientes y superficial pedregoso.
- Un Año climático:
Lluvioso y templado. Pluviometría anual de 796 l/m². Invierno riguroso con gran nevada en enero y verano ligero con escasos días en los que se superaban los 31º. Gran diferencia térmica entre el día y la noche en final de periodo de maduración.
- Como Viticultura:
Tradicional / Ecológica, respetando el crecimiento natural de la cepa y minimizando el impacto sobre ellas. Actuando con azufre para combatir las plagas y extractos de alga para otros tratamientos. Deshojado según necesidades de cada racimo 15 días antes de la fecha de vendimia y escuchando a la planta para aportarle lo que ella vaya necesitando.
- Vendimia:
Manual en cajas. Doble vendimia por cepa. Selección en campo y en mesa antes de la entrada a bodega. Llenado de depósitos por gravedad.
- Vinificación:
Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable de 10 Hl a temperatura controlada con posterior trabajo de lía fina en el vino.
- Crianza:
Durante 18 meses en nuestras tres barricas de segundo año más expresivas de roble francés de las tonelerías Ramond y Taransaud de 500 litros procedentes de secado natural sin punto adicional de tostado. Y posterior trabajo de crianza sobre lías.

Como resultado, de lo que pueden expresar nuestros viñedos más cercanos.

Lavia Paso Malo. Un vino potente, elegante y fresco. Vino de Terruño. Procedente de un gran año climático para la viña, viticultura de precisión, fermentación natural e interpretación de la crianza como fin de ensalzar todos estos valores que dan como resultado este vino único y limitado. De color cereza picota con notas azuladas. Nos expresa en nariz un gran abanico de aromas sutiles y delicados. Series aromáticas y matices que cambian a medida que pasa el tiempo desde que lo abrimos. Frutas rojas, minerales, especiados, balsámicos, empireumáticos, madera complejidad para disfrutar. Cuando nos llevamos un trago a la boca sentimos en esa primera sensación una frescura viva con *sabrosidad*, en el centro nos encontramos un vino con cuerpo, armónico y prolongado. Equilibrio de sabores, sensaciones táctiles nos envuelven y trasladan a un vino fruto de

años de trabajo y conocimiento de la variedad de uva Monastrell cultivada en una ubicación privilegiada.

¿Qué es un vino de terruño?

El Lavia Paso Malo es un vino de terruño y si estuviéramos en Francia la parcela del Paso Malo sería un Primer Grand Cru Classe.

¿Por qué?

Suelo pobre que controla el vigor, pedregoso que aumenta la diferencia térmica entre día y noche, evita encharcamientos y por lo tanto reduce podredumbres. Da como resultado un vino equilibrado, con buena acidez natural, grado sobre 13 AP, fresco, elegante, piel más gruesa, especiado, capa media alta.....

¿Por qué las variedades se adaptan mejor en unas zonas que en otras?

3 zonas de Monastrell en el levante español.

(Lo que expreso a continuación es puntualización generalizadas ya que en cada una de ellas existen parcelas y microclimas específicos diferentes en cada zona).

Zona 1 – (más altitud, más de 700 msm)

Vinos más frescos y menos alcohólicos, madurez completa con 12-13 AP, la semilla llega a madurar, clones de grano más pequeño y menos productivos, racimos más sueltos, suelos pobres y pedregosos en algunas zonas, pH y acidez natural buena, vinos más elegantes, con menos capa y más largos, más especiados, vinos más longevos, menos inmediatos, menos oxidativos.

Zona 2 - (altitud media, entre 500-600 msm)

Vinos más recios, más alcohol para llegar a su madurez, generalmente por encima de 15 AP, perfil más maduro, menos especiado, pH altos y vinos más pesados, vinos potentes, con mucho color y tánicos, viñedo viejo de Monasterillo menos productivo hace grandes vinos, heterogeneidad en cuanto a clones, problemas con pasificación y aromas sobremaduros.

Zona 3 - (menos altitud, sobre 400-500 msm, zona de gota fría en Octubre, zona con más pluviometría).

Más problemas de podredumbre por las lluvias, clones más productivos, bayas más gruesas, pH muy altos, vinos más oxidativos, no grandes mono varietales de Monastrell, siempre coupage, no tanto grado 14-15 AP, pero muy difícil de llegar a tener pepitas lignificadas.

¿Conocemos lo que pueden llegar a expresar nuestros viñedos más cercanos?

Creo que no. Ya que hasta hace poco tiempo nosotros mismos nos poníamos limitaciones al potencial existente.

El lenguaje inteligente del vino, se percibe cuando este líquido natural lleno de vida, historia, conquista los paladares más dispares y más exigentes al mismo tiempo, tanto de personas que les gusta el vino, sin más como de profesionales o entendidos, ambos no pueden evitar expresar “*qué bueno esta*”, nos invita a beber y nos despierta sensaciones agradables cada sorbo, cada trago que nos llevamos a la boca conquistando nuestras sensaciones gustativas y aromáticas.

Y Monastrell de Paso Malo, porque es capaz de expresar lo que expresan los grandes vinos del Mundo.

Jose Luis Borges le decía al vino

Al vino

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en que secreto del día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
En la noche del júbilo o en la jornada adversa
exalta la alegría o mitiga el espanto
y el ditirambo nuevo que este día le canto
Otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.

“Amo sobre la mesa cuando
se abre una inteligente
botella de vino.”