



**XIX Gran Capítulo  
Mula, 25.11.2017**

## **Décimas de Monastrell**

Alberto Requena Rodríguez

Catedrático de Universidad

Vicepresidente de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia

Queridos amigos y amigos, es para mí un gran honor tomar la palabra en este impresionante marco de amistad, a invitación de D. Fernando Riquelme, Presidente de la Cofradía del vino “Reino de la Monastrell” y de D. Antonio Navarro Quercop, ambos entrañables para mí y para muchos más, por su trayectoria y buen hacer, amén de su competencia en todo lo que emprenden. Ciertamente, fue una sorpresa, al tiempo que un gran halago, que coincidieran en proponerme tamaña tarea, como resulta ser elaborar una Glosa para el XIX Capítulo de la Cofradía del Reino de la Monastrell. Uno ha aprendido, con la edad, a apreciar las cosas de interés y que valen la pena y siempre, ¡vaya por Dios!, llevan aparejado un trabajo que resulta reconfortante, agradable y agradecido. Claro que, en esta ocasión, no es tan fácil sumergirse, cuando desde el año 1999 se vienen aportando Glosas de la Monastrell, 19 en total, por ilustres personas que han dejado una estela de sabiduría, información y creatividad, difíciles de superar. Supone un gran halago tener la oportunidad de intentarlo.

Distintos puntos de vista han ido enmarcando, precisando, describiendo y matizando aspectos relevantes, desde los orígenes, hasta la actualidad, avanzando cualidades, realeza o divinidad de un sueño de dioses capaz de embriagar. Muchas de las Glosas se han gestado desde la cercanía y la vivencia en el Reino del propio vino, por quienes lo viven, trabajando en aquello que más les gusta. En todos los casos ha supuesto una vinculación reforzada con las tierras capaces de ser genitoras de la más amplia cultura, jamás concebida y que en nuestro país se asienta hace más de 2600 años con los íberos en el escenario.

Nuestra aportación va a Glosar, desde la creación poética, el discurso del vino a lo largo de la Historia, su tratamiento, su transformación, su cuidado y el saber hacer de las gentes que conviven con él, aportando ese plus de nobleza que desborda humanidad y que, además de bebida, lo cualifica como bondad. Bien es sabido que el verso octosílabo es el genuinamente español. No es capricho. Su longitud se acomoda a la métrica de nuestro idioma. Su ritmo refleja nuestra habla, la del pueblo

llano, la que comunica. Fluye de forma natural con facilidad. Ritmo trocaico y acento en las sílabas impares. Suena bien en voz alta. Varias composiciones lo emplean: el romance, la décima, la soleá, el sonetillo, la copla, la octavilla y otras. La décima espinela, en honor de Vicente Espinel que propuso la estructura final (el mismo poeta de Ronda que agregó la quinta cuerda a la guitarra española) a las estrofas de diez versos que ya existían antes de él, en 1591, como la Copla Real, estrofa fijada por Juan de Mena. Estableció una combinación de dos estrofas de cuatro versos, redondillas, con pausa a partir del cuarto verso y conectadas por dos versos puente. Lope de Vega, Calderón del Barca y muchos otros la cultivaron con extraordinaria elegancia. Hay algunas variedades. Cervantes en el Quijote, las usa con versos de “cabo roto”. Normalmente el tema se presenta en la primera redondilla y los seis posteriores profundizan en él, sin agregar ninguna novedad temática. Es una estrofa clásica que admite efectuar reflexiones sobre distintos temas, albergar la ironía, describir la broma o explicar una cuestión de enjundia. Hemos elegido esta forma de expresión para efectuar un recorrido por la Historia del Vino, parándonos, no en todas las estaciones, sino solo en aquellas que resumen los hitos más descolantes de los antecedentes de este Reino de la Monastrell, que nobleza obliga.

Iniciamos el recorrido con un prolegómeno que nos ambienta, seguido de un recorrido por la antigüedad: Egipto, Grecia, Roma, llega a España, cruza la Edad Media, se mejoran las técnicas, se aplica la prensa, se agregan especias, irrumpe la Filoxera y el oidio y el mildiu. Ya a comienzos del siglo XX se inicia la recuperación de los viñedos y tras la II Guerra Mundial se inicia la edad dorada, que brilla en la década de los ochenta.

## PROLEGÓMENO

Mucho se ha dicho y escrito  
del espíritu divino  
que sin el di, quedó en vino  
y en él yo me precipito

Atención os solicito  
Aprenderemos a amarlo

y nunca más denostarlo  
y en lo que sigue tras esto  
yo voy estando dispuesto,  
¡bien haréis en escucharlo!

## EL VINO EN LA ANTIGÜEDAD

### EN EL ANTIGUO EGIPTO

De lejos le viene al vino:  
se batió con la cerveza,  
siendo bebida de alteza,  
en buena clase devino,

siendo en Egipto divino  
aunque, bien otros, los gustos,

probablemente adustos,  
hoy difícil de saber  
e imposible conocer,  
quizás fueran bien robustos.

### EL VINO EN GRECIA

En Grecia, ya fue otra cosa  
tuvo importancia en la vida  
buena y social acogida  
tuvo existencia gozosa

aunque fuera muy acuosa.  
De Quios, Lesbos y Rodas

fueron estelas de modas  
transportados en toneles,  
en ánforas como en pieles  
inspirando a los rapsodas

### EL VINO EN ROMA

Los griegos de Itálica  
a Roma el vino llevaron  
y allí lo magnificaron,  
la sociedad lo rubrica

la acogida bien lo explica:  
tener viña era bien visto

en fiestas era previsto,  
a los dioses ofrecido  
y en los banquetes vertido  
llegando a ser sangrecristo.

### EL VINO LLEGA A ESPAÑA

Los fenicios lo trajeron,  
los fundadores de Gades,  
esos grandes comerciantes,  
que a cerveza prefirieron,

“es de bárbaros dijeron”.  
Lo extendieron por doquier

hasta Ampurias fue a correr  
por romanos transportado  
y en muchos casos fletado,  
conformando un gran placer.

### EN LA EDAD MEDIA

En el medioevo periodo  
de los monjes fue el mejor,  
sin tener ningún rubor  
porque hubiera algún beodo

con difícil acomodo.  
Como cuando te encariñas

heredaron buenas viñas  
del sacro imperio romano  
que cuidaron cual piano  
y extendieron las campiñas.

### MEJORANDO LAS TECNICAS

Seleccionando las plantas,  
y en las podas ensayando  
y las heladas obviando,  
las lograron sacrosantas,

mil variedades y tantas  
que mejoraron los vinos

con sucesivos afinos  
acrecentando el deleite  
y, haciendo digno el convite,  
con los monjes de padrinos.

### PRENSADOS

Para los vinos mejores  
Se reservaba el primero  
prensado como un joyero  
así otorgándole honores

bien típicos de priores.  
Después prensaban los malos:

tintos, blancos y rosados  
los que iban al pueblo llano  
que al final era el pagano  
no importándole los grados.

### ESPECIAS

Siendo la bondad escasa  
se le añadían especias  
en audaces peripecias  
que a recetas se extravasa

el vino es un bien que arrasa.  
Con agua contaminada

la sed no era saciada  
antiséptico era el vino,  
con él se hacía el camino  
y la salud se salvaba.

### LA FILOXERA

Y sobrevino la hambruna  
al brotar la filoxera  
siendo plaga que prospera,  
pues lejos de ser tontuna

es un pulgón sin vacuna  
que diezmó haciendo estragos,

destruyendo sin amagos  
la mayor parte de vides  
“imposible que lo olvides”  
aun después de muchos tragos

### EL OIDIO Y EL MILDIU

Y si es que ello fuera poco,  
destaparon otros dos  
valiendo por veintidós,  
así con razón lo enfoco

al oídio y mildiu convoco  
que fueron los que asolaron

cuando el viñedo, allanaron  
sembrando hambre y miseria,  
hongos peor que bacterias  
que a la viña derrotaron.

## RECUPERACIÓN DE LOS VIÑEDOS

### RECUPERACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Del veinte principios siendo  
vino la recuperación  
acabando la destrucción  
y una nueva época abriendo

de calidad careciendo  
y así muy poco costando,

pero la cara salvando  
y ahora las D.O. se erigen  
(denominación de origen)  
inspirando e impulsando

### TRAS LA II GUERRA MUNDIAL

Se inicia la edad dorada  
cuando la viña es sanada,  
la Ciencia empieza a aportar,  
la industria se ve impulsar

e inicia la edad alada.  
Los vinos ven mejorar

ya es momento de brindar  
dejando atrás el lamento  
después de tanto tormento  
y acabar con el pesar

## LA DECADA DE ORO DE LOS OCHENTA

Bajando costes, ahora  
puede la gente corriente  
dejar que el alma le tiente  
a llenar la cantimplora

de bebida seductora,  
en botella o a granel

no se puede ser infiel  
a sangre reconfortante  
con espíritu fragante  
Incluso siendo hidromiel

### SENECA

*“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza”*

El vino lava inquietudes  
enjuagando toda el alma  
y en el fondo nos encalma  
pues los pesares sacudes,

y nuestro cuerpo se ensalma  
y nos cura la tristeza

que amortigua la belleza,  
colmándonos de alegría  
que el espíritu escondía  
y así cuerpo y alma adereza

## EL ARTE DEL VINO

Que el vino es un arte lo tenemos claro la mayor parte de nosotros. Además de fuente de inspiración. Las mejores plumas y pinceles lo han recreado o lo han hecho protagonista y no ocurre así con una hamburguesa o una mermelada, pongamos por caso. Pero además esconde tecnología. El arte es el lenguaje más universal que existe, pese a los entornos en que a veces se da: no tiene fronteras, ni idioma ni localismo, sino que es fuente de comunicación. Así se explica cómo acompaña de buen grado a otras artes, en espacios únicos. Al igual que ocurre en otros ámbitos artísticos, es la vista y el contacto las que hacen surgir el amor.

Pero, además de ello, subyace una tecnología, genuinamente humana, que ha ido evolucionando con la propia Humanidad, conforme se ha ido incrementando la sabiduría para concretar el progreso. Y se ha conocido el latir íntimo de la bioquímica de la fermentación, la alcohólica y la maloláctica y la importancia de la temperatura de los depósitos donde tiene lugar la fermentación y la aportación del burbujeo de las cubas y cómo producir otros atractivos derivados, como el orujo. Sabiduría, buen hacer y cariño acompañan una crianza que torna en bebida de dioses, lo que se inició como mosto.

### FERMENTACIÓN

Nada nunca está tranquilo  
todo por siempre se mueve  
siempre hay alguien que se atreve  
en lo que incluyo al bacilo

que actuando con sigilo  
lleva el azúcar a hidróxilo

y si yo no la adormilo,  
levadura trabajando  
y el azúcar fermentando,  
acaban en carboxilo

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

El mosto a alcohol etílico  
por divina inspiración,  
vale hacer esta mención  
porque siendo sueño idílico

sólo es proceso vinílico.  
El oxígeno da vida

y mantiene la movida  
de levadura sedienta  
que todo el mosto fermenta  
y en alcohol se consolida.

### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Con esa bacteria láctica  
y ya detrás de la alcohólica  
la secundaria mastica  
y la acidez fija, achica

y la rudeza claudica.  
Maloláctica se llama

y no se anda por la rama  
sino que está en el hollejo,  
lo que se llama pellejo  
que uva madura reclama.

### TEMPERATURA DEL DEPÓSITO DE FERMENTACIÓN

Fermentando da calor  
y no se queda ni eso,  
exotérmico el proceso  
como si fuera un motor

la uva acaba en atanon.  
La levadura sensible

para un proceso factible  
requiere fuerte control  
para que al fin sea etanol  
y no su muerte posible.

### BURBUJEO EN LAS CUBAS

Es dióxido de carbono  
el que produce burbujas  
aunque tu no las empujas  
en su indolente abandono,

por eso yo lo menciono  
arrastrando a los hollejos

cual sombrero de pellejos  
que en su intimidad encastra  
y no por ello se lastra  
al subir los hollejos.

### ORIGEN DEL ORUJO

El sombrero que lo tapa  
protégelo de ataques  
para que el orujo saques,  
en otros lares, la grapa,

que tras comida no escapa  
La oxidación disminuye

y lo que el hollejo incluye  
taninos y colorantes,  
aromas todos brillantes  
los cede y así concluye

## ORÍGENES DE LA MONASTRELL

Se ha escrito mucho sobre esta cuestión y es posible dar crédito a buena parte de lo que se ha dicho. Referimos una cita del Mío Cid, nada menos, donde queda recogida una referencia inexcusable a su hidalguía.

### EN EL CANTAR DEL MIO CID

En el Cantar de Mio Cid,  
Dios socorriendo, se dice,  
Murviedro se cristianice,  
y así a Tariq abatid  
y su imperio suprimid.  
En el Islam Murbaytar,  
Sagunto para aclarar  
Morvedre para gustar  
Monastrell para emparrar  
y su ensalmo vaciar.

Árabes la conquistaron,  
el siglo VIII corría,  
y hasta el trece no lo haría  
Jaime y los que bajaron  
y a Murviedro sublimaron,  
con ayuda de judíos  
lejos de los labrantíos,  
que a cambio recibieron,  
espacio donde vivieron,  
pero siempre en desafío.

Primero puerto romano  
pero puerto comercial  
por posición muy crucial  
el natural fue muy llano  
en el fondo muy humano  
Muri Veteri latino  
que pudo ser un virreino,  
muros viejos significa  
que en sus murallas replica  
su cesarino destino.

Hace mucho que ocurrió  
cuando el Cid reconquistó,  
previo a Valencia batió  
y en Murviedro ya sembró  
y lo que obtuvo gustó.  
En ocho más mil noventa,  
sin que perdamos la cuenta,  
Sagunto ya fue cristiana,  
en dejando ser sultana,  
la reconquista fue lenta

## VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Dedicamos esta parte a rendir cuenta del cultivo de la variedad de uva Monastrell, que tanta extensión de cultivo tiene dedicada, en España, en buena parte de la cuenca mediterránea, así como fuera de ella, desde Italia, hasta Australia. Hace gala de capacidad de adaptación y aclimatación y muestra de simpatizar con todo el mundo, si fuera posible. Dedicamos unas décimas al cultivo de la Monastrell y a los usos que tiene la uva, a sus características, a la noble empresa de cultivarla, a sus denominaciones, condiciones de cultivo, requerimientos y exigencias para el suelo, características de su cosecha, de sus racimos y de su liderazgo.

### EL CULTIVO DE LA MONASTRELL

Es Monastrell uva tinta,  
Murvèdre también llamada,  
en medio mundo albergada:  
Ródano y Provenza pinta,

A Australia la repinta,  
California la cultiva

cada vez más compulsiva.  
En Yecla, Jumilla y Bullas  
ya son miles las tahúllas:  
“es una uva atractiva”.

### USOS DE LA UVA MONASTRELL

Para vino tinto se usa  
en mezclas o en varietales,  
por profanos o claustrales,  
syrah y garnacha incluso  
siendo siempre hipotenusas;  
también para hacer rosados  
como de Oporto clonados  
que espíritu reclamando  
lo incluyen para ir preciando  
y en otros fortificados.

### CARACTERÍSTICAS DE LA MONASTRELL

Los vinos, tánicos resultan,  
en alcohol generosos,  
frutas y aromas cuantiosos,  
notas a tierra sepultan  
y a caza exhalan y exultan  
Es la crianza que amortigua  
esas notas que atestiguan  
que la calidad disputan,  
que lo endurecen y enrutan,  
y ribetes que apaciguan.

### NO ES FÁCIL DE CULTIVAR

Que el Sol le dé por arriba  
y agua siempre por debajo  
para esta uva es buen trabajo.  
Tiempo cálido perciba,  
pocas hojas ella exhiba,  
que haya más fruta que hojas,  
que nunca son paradojas;  
frutos sabrosos e intensos  
no amermelados y herbáceos  
para que te sobrecojas.

### DENOMINACIÓN ALTERNATIVA DE LA VID

Mataró también se llama  
por la ciudad catalana,  
lo que su origen no allana  
pero tampoco se clama,  
ni supone un psicodrama  
Y es que Mayrud puede ser,  
que fue exportada a Bulgaria,  
colonización agraria  
que Roma quiso ejercer  
imponiendo su poder.

### CONDICIONES DE CULTIVO

Brota y muy tarde madura  
se recupera de helada  
por brotación aplazada,  
por baja temperatura  
se detiene la factura  
Inactividad posible,  
en cambio, es muy sensible  
cuando está en crecimiento  
a un pronto frío o a un malviento  
un final nada apacible.

### CARACTERÍSTICAS DE LOS RACIMOS

Son compactos los racimos  
y la geometría es cónica  
siendo la forma canónica,  
que cortando definimos,  
quitando con grandes mimos  
en fase verde de poda  
como si fuera una moda,  
que agrada bien a la vista  
como fruto de un guionista  
que para nada incomoda.

### CONDICIONES DEL SUELO

Poco hondo y arcilloso  
será el suelo que sustente  
donde monastrell se asiente  
con la humedad en reposo.  
caricias al pie rizoso  
con la humedad reteniendo  
los capilares nutriendo,  
mientras las hojas plañendo  
oidio y mildiu van gimiendo  
gracias al viento batiendo.

### COSECHA DE MONASTRELL

Es la cosecha muy corta,  
lograda la madurez  
deslumbra la sapidez,  
y la acidez se recorta  
y el secado nos reporta  
un sabor nuevo a ciruela  
atractivo porque amiela;  
de la lluvia defendida  
y la baya así no henchida  
al fin, así se modela.

### UNA VARIEDAD LIDER

Es la cuarta uva de España,  
uva tinta más plantada,  
es la cuarta más amada  
eso, ya es en sí una hazaña,  
por el esfuerzo que entraña  
Tiene mérito lo dicho  
al estar en entredicho  
arrancando antigua viña  
modernizando campiña  
por renta y no por capricho.

## MONASTRELL 4.0

La actualidad está preñada de nuevos conceptos, también gastronómicos. No todo en la buena dirección, pero algunos elementos si contribuyen al progreso. El mundo del vino se ve afectado y obligado a casar, hacer coincidir, poner en relación, establecer convivencia con los tiempos, al tiempo que sin abandonar la tradición y la herencia de un patrimonio que alcanza los albores de la Humanidad. Todo parece verse violentado por las denominadas nuevas tecnologías, aunque los tiempos transcurren y algunas ya van tornándose arcanos, si atendemos a la velocidad con la que dicen que todo pasa. Pero la intimidad, que es lo que importa, está bien protegida, cuando la herencia está en orden y a buen recaudo. Modernidad: la conveniente, Historia: el destilado minucioso del tiempo con mejoras incluidas. Es el mejor patrimonio.

### CIBERINDUSTRIA

Ciberindustria y futuro,  
vinos 4.0 llaman  
y solo a ellos afaman  
¿y los demás?: “no facturo”

Todo viene a ser oscuro  
“digital todo”, aclaman,  
solo eficacia reclaman,  
a una industria inteligente  
que requiere ser ferviente  
y en la bondad encaraman.

### VINO E INTERNET

La intimidad a valer,  
tiempo real en saber,  
su condición responder  
solamente con querer  
para el placer de sorber:  
¿el vino junto a Internet?  
animando así el ballet:  
los envases ecológicos,  
los consumos tecnológicos,  
¿deleite de los gourmet?

### INTELIGENCIA DEL ENVASE

Envases inteligentes

alargándole la vida  
y que no se nos despida  
y que tú no lo lamentes

como en los ahora vigentes.  
Las botellas son opacas

¿cuánto queda?, no sonsacas  
si no miras la pantalla,  
curiosidad que no acallas,  
¡igual tocas las maracas!

### INFORMACIÓN ¿VALIOSA?

Muchas cosas nos ofrece  
también del vendimiador,  
abeja o insecto impulsor,  
¡diabólico nos parece!

La oxidación estremece  
y el contenido envilece

protección que no guarece  
Pues 4.0 vacío no aporta  
y así su vida se acorta  
y en pocos días perece.

### INTELIGENCIA DE CONVOY

No puede ser que esto sea  
un pijama gameboy  
siendo solo un convoy,  
¡comedia que bufonea!

e intimidad colorea  
¡Esto es propio de América!

que el contenido no implica.  
Calidad es el aporte,  
y potencia da su porte,  
pero eso no lo predica.

### TENDRÁ QUE MEJORAR

Así pues que el 4.0  
que nos está por llegar  
espero que hará olvidar  
a ese otrora telonero,

logrando ser el primero  
y la lista conquistar

y de esta forma zanjar  
polémicas encendidas  
desde tiempo de druidas  
haciéndose valorar.

## SENTANDO LAS BASES DE UN PRESENTE Y FUTURO

Aclarando ideas, que se dice. Es llegado el momento de comenzar a concluir, no sin antes advertir que le pondremos un canto, porque este bello marco, ha escuchado atento, lo que se viene diciendo de este líquido-oro que nos reúne, que hoy nos acoge y nos da sus bendiciones, para que le recordemos, respetemos e incluso, llegado el caso bendigamos, como se merece.

### DESPEDIDA A LA MONASTRELL

Vino de vinos yo digo  
no hay más que ver tu color  
arrebatando en fulgor  
resultas ser un amigo,

no solo copa de vino,  
vengo a decir y prosigo

que nunca fuiste enemigo  
sino tú mi fiel testigo,  
siempre estaré yo contigo.  
compañero, ¡te bendigo!

## CANTO AL REINO DE LA Monastrell

EN SU COFRADÍA

Alberto Requena Rodríguez

Otoño 2017

Monastrell, reino divino,  
leyenda con tradición  
de tierras en comunión,  
viejo universo devino

que Dios a solas previno  
y en Murcia se concretó

su uva aquí se esparció,  
suelo y clima la ampararon,  
sus gentes la acariciaron:  
paz y amor apostilló.

Singularidad e Historia  
amor y dedicación,  
en esta que es su mansión  
donde se forjó su gloria

y su fama tan notoria.  
esos son los compromisos,

que nunca han sido imprecisos  
incrustados en su esencia  
fundamentando solvencia  
de disfrutes muy precisos.

Monastrell en Cofradía  
que defiende tus valores  
adornados de sabores  
que el territorio fundía

exhibiendo murcianía,  
en esta su casa aliada

en sus bodegas ritmada  
lanzando al mundo virtudes  
desbordando gratitudes

¡Ay, Monastrell de leyenda!  
tus fábulas nos subyugan  
por todo lo que conjugan  
y tu intimidad refrenda.

Por los males que remienda,  
siendo triunfo inteligente

que a la moda es tangente  
y a los retos de la Ciencia,  
responde con la exigencia  
de mostrarse tan solvente

Concordia y tranquilidad  
la mediterránea esencia  
destiladas con sapiencia  
calidez y suavidad

eso hay en tu variedad  
vives bien en pobres suelos

rogando a todos los cielos  
que te alivie la sequía  
que siempre te estremecía,  
lanzándote a altos vuelos

La variedad es tu razón,  
cuentan tu historia cronistas,  
que nunca fueron sofistas,  
marcando tu progresión

impulsando tu proyección.  
Desde Al-Rusafi a Luis Vives

ambos dos e inclusives,  
Blasco o Azorín en sazón,  
en suma: un gran vocerón  
para que tú te motives.