



**XXI Gran Capítulo  
Pinoso, 1.12.2019**

**La Vid y El Vino de Monastrell, paisajes e historias**

Juan José Sellés Pérez

Licenciado en Geografía e Historia

Director de la Escuela de Catas de Alicante

Alcalde de Pinoso, Lázaro Azorín.

Rector Magnífico de La Universidad Miguel Hernández, Juan José Ruiz.

Presidente de La Denominación de Origen Protegida de Alicante, Antonio Miguel Navarro.

Presidente de La Cofradía del Vino Reino de La Monastrell, Fernando Riquelme.

Miembros del Gran Consejo, Cofrades de Honor, Cofrades de Mérito, Cofrades de Número.

Señoras, señores: Bienvenidos y muy buenos días a todos.

Me siento muy orgulloso de compartir esta jornada con auténticos amantes del vino, con maestros de La Monastrell. Vuestra labor para ponerla en valor, por difundir su bondades y bonhomías en el ámbito social, cultural, patrimonial, sanitario, gastronómico, turístico y económico, consiguiendo posicionar esta varietal entre las más prestigiosas del mundo, tras tantos años de tan loable trabajo de esta Cofradía merece agradecimiento y reconocimiento.

Mi más sincera enhorabuena.

Por todo ello, y sabedor de mis antecesores, es un honor haber sido invitado a este XXI Gran Capítulo de La Cofradía del Vino Reino de La Monastrell, y una responsabilidad haber aceptado realizar La Glosa, que he querido titular:

**“La Vid y El Vino de Monastrell, paisajes e historias.”**

Rememorando mi formación académica de Licenciado en Geografía e Historia por La Universidad de Alicante, mi visión no puede ser otra que la percibida por mis sentidos, transformada por la razón y distorsionada por el corazón.

Razono como un geógrafo, lo que soy, gracias a mis maestros Antonio Gil Olcina, Fernando Vera Rebollo o el Jumillano Alfredo Morales Gil; o a mis compañeros, Antonio Rico Amorós y Jorge Olcina, personas a las que estoy muy agradecido. En estos tiempos que corren, la formación humanista, denostada y relegada en los planes de formación, es sin duda la mejor manera de entender este mundo en el que todo está interrelacionado. Todo hecho tiene sus consecuencias y toda consecuencia altera las circunstancias, y con ellas a nosotros mismos, como decía Ortega y Gasset, *“Yo soy yo y mis circunstancias”*.

Difícil es entender un hecho sin contextualizarlo y el paisaje son las cicatrices de nuestras actuaciones sobre la herencia recibida de los fenómenos naturales y seguimos actuando, los unos y los otros; sobreviviendo quien mejor se adapta y en este territorio nuestro principal aliado ha sido y es La Monastrell.

Un año más y van veintiuno, nos reunimos cual vasallos reclamados por La Reina. De una u otra manera todos los aquí presentes tenemos obligaciones o devociones con La Monastrell; o vivimos de ella o para ella, o tenemos negocios o le agradecemos el ocio.

Todos le reconocemos su legado en historias y paisajes que nos ayuda a entender nuestro presente y renovar nuestro compromiso de respeto y admiración por el pasado, y nos ilusionamos con un futuro prometedor, esperanzador.

Rendimos pleitesía a La Monastrell que hizo posible que nuestros antepasados pudiesen vivir con dignidad e incluso con honores en estas duras tierras de condiciones extremas.

Nos dio trabajo, nos alimentó y nos dio calor, permitió el comercio y nos trajo un reconocimiento mundial en un sector tan complejo y vanidoso como es el del vino.

Nos acompaña en todo momento y como los buenos amigos, aumenta las alegrías y minimiza las penas. Capaz de aunar voluntades en un mundo competitivo e individual en el que el cooperativismo ha sido, en múltiples ocasiones, la solución.

Viajera incansable fue alternativa imprescindible para poder descubrir tierras lejanas y fijar rutas por los siete mares, en tiempos donde la higiene era desconocida y el agua se convertía en medio de transmisión de enfermedades.

Ahora bien, para contemplar el verdadero paisaje de La Monastrell, sus verdes campos de primavera-verano, dorados y rojizos en otoño y desnudos en invierno, debemos volver a casa, recorrer el sureste peninsular.

En los territorios de Alicante, Murcia y Albacete es donde ejerce su reinado La Monastrell. El Comtat, Alto y Medio Vinalopó en Alicante; Yecla, Jumilla, Bullas en Murcia; Almansa en Albacete ... representan las zonas productoras por excelencia; zonas en las que La Monastrell forma parte esencial de su cultura. Territorio de transición entre el sureste mediterráneo y la Meseta, territorio de valles y planicies entre 400 y 800 metros de altitud, circundados por las alineaciones montañosas del Prebético, siendo su máxima cota el Carche con 1.375 m de altitud.

Si bien es cierto que cada rincón ofrece sus propias particularidades derivadas de la altitud, exposición, tipo de suelo, etc., no hay duda que la Monastrell nos ha permitido vivir y convivir en esta tierra, adaptándose a un clima mediterráneo que se va continentalizando a medida que nos alejamos del efecto moderador del mar. Un clima seco, de calurosos veranos y fríos inviernos, con elevadas amplitudes térmicas, en el que al menos ocho meses al año la aridez está presente, pero también un clima con muchas horas de sol.

Si tenemos en cuenta que la pluviosidad media actual apenas consigue sobrepasar en algunos puntos la barrera de los 300 mm y la amplitud térmica puede alcanzar los 20°, las plantas se verán obligadas a adaptarse a estas condiciones extremas. Por tanto, y en función de las bajas precipitaciones no podrán tener un gran porte arbustivo ni tampoco su fructificación será muy importante. Pero las elevadas temperaturas veraniegas favorecerán la maduración de sus frutos, que presentan un aspecto muy sano y un alto contenido en azúcares, que son la causa de que después de la fermentación alcancen los caldos elevada graduación alcohólica.

Además, es un hecho que la amplitud térmica en el viñedo interviene positivamente para obtener uvas de calidad, que caracterizarán el vino posterior ya que es uno de los elementos más relevantes para que las uvas mantengan un elevado nivel de acidez durante el ciclo vegetativo a la vez que fijen sus componentes polifenólicos que le darán complejidad aromática y color que identifican los vinos de Monastrell.

Desde el punto de vista geológico y edáfico, con sus particularidades, tal como hemos comentado anteriormente, observamos cómo se suceden las crestas de calizas y dolomitas del Cretácico con valles rellenos de margas del Mioceno y en ocasiones recubiertos por depósitos cuaternarios (arcillas y arenas), con la presencia de glaciares de acumulación, que en definitiva son los que desde el punto de vista de la viticultura nos ofrecen las mejores tierras de cultivo.

Una de las peculiaridades para la puesta en cultivo de estos glaciares de acumulación es que hay que cortar previamente la costra calcárea de unos 5 o 10 cm. de espesor que recubre la parte superior de los mismos. Esos trozos de costra ofrecen materia prima para construir lo que hoy definimos como Patrimonio de la piedra seca, un paisaje de arquitectura civil: márgenes, cucos, azudes y boqueras.

Los suelos pedregosos de los glaciares de acumulación retienen la humedad, al tiempo que el caparazón calcáreo superficial actúa impidiendo una excesiva evaporación y protegiendo las raíces que la vid extiende por debajo del mismo. Estos suelos han sido decisivos para el cultivo de la vid, con una textura arenosa que en su momento frenó la propagación de la filoxera, en esta área, se pueden encontrar parcelas de viñas viejas prefiloxéricas sobre pie franco, donde nacen los vinos más equilibrados y expresivos, a pesar de su alta graduación y capaces de captar la tipicidad de la uva y la mineralidad del territorio.

Pues bien, es La Monastrell la varietal que mejor se expresa en este marco físico de suelos pobres y clima extremo, en ese paisaje en el que a finales del siglo pasado un importante grupo de enólogos han conseguido ofrecernos una versatilidad de esta uva hasta ahora desconocida. Con mucho trabajo de campo en viñas de 30-40 años, con maceraciones más cortas y controlando la temperatura, con

levaduras autóctonas y crianzas en barricas de 500 litros, han demostrado que pueden ser mucho más que vinos concentrados, tánicos y de alta graduación alcohólica.

Esto hace posible que podamos disfrutar de vinos de vivo color, mucho más frutales, mucho menos tánicos y con el alcohol integrado, con crianzas cortas o largas en toneles de gran volumen.

Ahora las posibilidades son múltiples y junto a los grandes vinos de Monastrell como El Estrecho o Las Quebradas de Bodegas Enrique Mendoza, El Sequé de Juan Carlos López de La Calle, los vinos de pie franco de José Vicente de Casa Castillo, o los Clío y Nido de Family States, hay una extraordinaria labor tanto en cooperativas como Bocopa, San Isidro, o la de Pinoso, donde hoy nos encontramos, como la realizada por grandes productores como Castaño, MGWines, Juan Gil, o Cañizares que ofrecen calidad y cantidad lo que permite una mayor capilaridad para democratizar el consumo y alcanzar el volumen necesario para ser considerada importante en todos los mercados.

A principios de los años ochenta, cuando la política de reparcelación agraria y la llegada de las variedades foráneas llamadas mejorantes, Chardonnay, Merlot, Shiraz, Cabernet, Petit Verdot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, etc. empezamos a tener mejores vinos, la gran equivocación fue presuponer que eran fruto de las nuevas variedades y no de la revolución enológica que a su vez se produjo: la higiene, el control de temperatura de fermentación, el acero inoxidable y la formación del personal de bodega.

Si importante fue el patrimonio agrario heredado, la sabiduría popular y el cooperativismo, no menos importante fue la tecnología y sobre todo la llegada del conocimiento vanguardista a nivel mundial a través de personas tan relevantes como Bruno Prats, Joaquín Gálvez, Juan Carlos López de La Calle, Jorge Ordóñez, Richard Smart o Chris Ringland..., que apostaron por unas uvas y unas tierras que supieron hacer suyas.

Marcos de plantación, clones, dendrómetros, metros cuadrados de superficie foliar por kilos de uva, podas, conducción y control del estrés hídrico, potencialidad vitivinícola, feromonas, ... fueron y son la terminología de la nueva agricultura.

Y es ahora, a principios del siglo XXI cuando aplicando el conocimiento y la técnica a las variedades autóctonas, en nuestro caso La Monastrell, cuando empezó a brillar y dar comienzo la nueva época dorada.

Nos encontramos en la segunda revolución, si la primera fue enológica, esta es vitivinícola.

Si el buen vino comenzaba en una mesa de selección, es ahora cuando empieza a diseñarse en el campo la uva que necesitamos para el vino que queremos, con una viticultura respetuosa y sostenible con el medio ambiente y que nos permita distinguir la singularidad de la variedad, del territorio, fiel a unos valores y responsable socialmente, el hombre pretende alcanzar la singularidad, no ser el mejor, pretende ser distinto, buscando el anonimato en el ejercicio de su función, pretende que la naturaleza alcance la máxima expresión, con la mínima intervención. Nada fácil y muy costoso.

Y llegamos al final, donde dejamos lugar a una historia y un paisaje.

La historia no es otra que la del Fondillón, vino de reyes y rey de los vinos. Para cuyo origen cada uno tiene su teoría, pero la verdad es que en cada casa había un tonel de vino rancio, que pasaba de generación en generación, como un tesoro, acompañaba en celebraciones, para agasajar a las visitas o fechas señaladas, como regalo en bodas o como detalle de agradecimiento.

Era ese tonel guardado como un tesoro que se rellenaba, cuando la cosecha lo permitía, con lo último por vendimiar, con lo que tradicionalmente no se comercializaba, eran los frutos de las vides más viejas que permitieron mantener la propiedad por enfiteusis, eran pocas y sobremaduras, expuestas al sol, y en pie franco y las tierras más pobres, la monastrell más ancestral y más auténtica, la mejor adaptada, con levaduras autóctonas que eran son capaces de seguir fermentando pasados los 16º de Alcohol y darnos vinos capaces de sobrevivirnos. Una joya, que empezamos a diseñar su futuro, encontrar su nicho de mercado que parece empieza a clarificar, gracias a la labor de la Denominación de Origen Alicante, muchas veces incomprendida, y sobre todo a los guardianes de este vino casi arqueológico, sus productores Salvador Poveda, Primitivo Quiles, Brotons, las cooperativas Santa Catalina del Mañán, la Algueña y Villena, y como no, a D. Luis Miñano, garante de su continuidad y desde hoy cofrade emérito.

Si bien está muy lejos de su época dorada del Rey Sol, Shakespeare, Alejandro Dumas, o Juan Sebastián Elcano a quien acompañó en su vuelta al mundo, y que vuelven a apostar por él, tiene presente y futuro, como lo demuestra la publicación el pasado julio de Jancis Robinson en su artículo “Los tesoros ocultos de Alicante: el Fondillón” en el que abogaba por el reconocimiento por parte de la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Todo ello tras la visita de Ferrán Centelles en la que pudo conocer de primera mano 13 fondillones de todos los productores certificados, en lo que supuso la creación de la Cofradía del Fondillón, de la que soy miembro fundador y desde aquí lanzo el guiño a un próximo hermanamiento.

Y por último, el arroz de Pinoso que no es más que la representación del paisaje de estas tierras del Reino de la Monastrell. Con conejo y caracoles, cocinado al fuego de los sarmientos de esa vid que nos ha dado el vino que nos acompaña en la mesa, con aromas de romero y tomillo. El paisaje que se huele, se come y se bebe, y se siente y cuando cierras los ojos es cuando lo ves.

Pues eso, vinos jóvenes de trago largo, rosados de variado color, tintos de cortas o largas crianzas, más o menos maderizados, y más o menos embocados, incluso espumosos, dulces tintos, y Fondillón, son algunas de las mil caras que podemos ver de esta uva Monastrell, tan mediterránea y tan arraigada a nuestra gente y a nuestra tierra.

**¡Viva La Monastrell, viva esta tierra y viva su gente!**