

Bit recomienda

V i n o s

La gran Mancha

Sin olvidar mal, se dice que el nombre de la región manchega proviene de una expresión árabe que viene a querer decir *sin agua* o algo así. Sea como sea, agua no tendrá mucha pero, al menos para beber, puede suplirlo ventajosamente con vino para dar y tomar. De hecho, el viñedo manchego no es sólo el mayor de España, sino del mundo, y eso sin contar más que las 188.683 hectáreas que componen la denominación de origen de La Mancha, a las que podrían agregarse las de las otras denominaciones presentes en la comunidad autónoma: Valdepeñas (Ciudad Real), Méntrida (Toledo), Mondéjar (Guadalajara), Almansa (Albacete), y hasta parte de la de Jumilla (entre Murcia y Albacete).

Fuera del paraguas de las denominaciones de origen, la región castellano-manchega sigue siendo la mayor productora de vinos corrientes de mesa de los que se embotellan por toda España, a veces más o menos camuflados bajo orígenes más vistosos, a la vez que mantiene en estos momentos una disputa legal con la vecina Castilla-León por una posible denominación de *vinos de la tierra de Castilla* que sirva para mejorar la imagen comercial de una gama media de estos productos.

Más todavía, los inmensos viñedos de la región son también tierra de promisión para exploradores intrépidos empeñados en desarrollar su ideal vinícola personal, libres de los corsés normativos de los consejos reguladores. Vinos *de autor*, como los de Manuel Manzanque en Albacete, y el Dominio de Valdepusa del Marqués de Griñón, o el Dehesa del Carrizal, en Toledo, son vivos resultados de estas aventuras.

Como se comprenderá por lo dicho, sería inútil intentar un juicio único sobre todo este panorama de vinos manchegos. Como en el cuento de los ciegos indios que querían conocer de un toque cómo era un elefante, difícil iba a ser poner de acuerdo a quien se acercara a una oreja con quien abrazase la pata. De todo hay pues, en esta gran viña del señor, aunque con una tendencia general a mejorar de año en año, sobre todo en la clase de los vinos jóvenes, fermentados en frío con los primeros mostos, y en la de los denominados *tradicionales*, o sea vinos hechos para consumir en dos o tres años. Algo más queda por demostrar en cuanto a las capacidades para sacar crianzas y reservas de más fuste y resistencia, aunque los logros de *autones* como los citados, así como de algunas bodegas más normales, apuntan correctamente en ese sentido. Por poner un ejemplo ya histórico, Bodegas Ayuso, en Villarrobledo (Albacete) desde 1947, no suele decepcionar expectativas con sus dignos tintos de reserva Estola; o por poner otro más reciente, Viñedos Mejorantes, desde 1993 en Villacañas (Toledo), puede sorprendernos con sus interesantes

Portillejo, jóvenes o crianzas, de *merlot* y de *cabernet-sauvignon*.

Así es que la mejora de los vinos manchegos va viniendo, como es lógico, por la doble vía de la tecnología y de la buena uva, aumentando al mismo tiempo su variedad. En materia de cepas tintas el predominio tradicional corresponde, como en Rioja o en el Duero, al excelente tempranillo, llamado aquí cencibel, seguido por la garnacha y por pequeñas cantidades de la cepa moravia local. Desde tiempos inmemoriales una gran parte de la cosecha de uvas tintas se venía usando para dar color a vinos clares corrientes. Esto cambia en nuestros días según se potencia la calidad de los tintos verdaderos, diversificada últimamente por la introducción de vides francesas de *cabernet-sauvignon*, *merlot* (Burdeos) y *syrah* (Ródano).

Atendiendo a la cantidad, La Mancha es un mar de vinos blancos. Esto no es muy extraño en España, donde casi un 70% de las vides son de uva blanca, haciendo exótica aquí la práctica francesa de hacer vinos blancos con uvas tintas (como la mayor parte del *champagne*), pero se supera ampliamente en esta región con una proporción del orden del 90%.

El predominio tradicional corresponde abrumadoramente en blancas a la variedad airén, la más típicamente manchega, que parecía condenada a dar sólo vinos de pasto, neutros y poco sabrosos, hasta que buenas prácticas de recogida más temprana, reduciendo el grado para ganar en acidez y frescura, y equipos modernos de acero inoxidable, demostraron sus virtudes para sacar productos ligeros, frutosos y agradables. Un ejemplo de pionero en esta línea fue, hace unos quince años, Campo Almaina, de Almedina (Ciudad Real), pero son ya bastantes desde entonces los que han avanzado más por el camino abierto. Por otra parte, la diversidad va creciendo también entre estas vides con la aparición de la uva macabeo (la llamada viura en Rioja) y, más actualmente, de las conocidas variedades francesas *chardonnay* (Borgoña) y *sauvignon-blanc* (Loira). Por poner aquí un ejemplo sobresaliente de esta variación, valga el Añil 100% macabeo, de Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real), en el que pueden apreciarse claramente las posibilidades aromáticas y sabrosas de esta uva en La Mancha.

Quede claro que todos los ejemplos anteriores son simplemente eso, ejemplos a mi gusto de una realidad cada vez más rica, en una región cuyo símbolo suele ser el molino, aunque bien podría ser la gran tinaja de barro que con frecuencia creciente encontramos por sus campos a medida que va siendo desplazada de las bodegas por el avance de las nuevas tecnologías.



• Manuel Gamella

