VINÓPATAS
· VINOS SINGULARES ·

JUL. 2025 | VOL. XXX

VINOS DE TINAJA

SELECCIÓN DE JULIO

PRÓLOGO

Dicen que todo lo antiguo vuelve y se hace tendencia. Pasó con los pantalones de campana, las gafas de "aviador" o los zapatos de puntera blanca... *¿por qué en el mundo del vino iba a ser menos?*

De una técnica primigenia, ancestral, que era fermentar los vinos en tinaja, desde los tiempos de la prehistoria, pasando por egipcios, fenicios y romanos, llegando hasta los días actuales, cada vez son más los enólogos "*frikis*" que huyen de la madera para darle la identidad que el vino se merece: "**el terroir**"; es decir, suelo, clima, uva y la cultura del entorno.

De esta manera, los vinos en tinaja guardan **la esencia** de la naturaleza, aportando solo microoxigenación para que en la copa tengamos la máxima expresión de la uva.

En esta selección recopilamos 3 vinos que nos han gustado mucho, elaborados con esta técnica y que, esperamos, disfruteis al amparo del caluroso verano.

"Los Josés" o deseamos que tengáis un feliz verano.

INTRODUCCIÓN

Desde tiempos inmemoriales, el vino ha sido una demostración de la habilidad humana para transformar la uva en una **obra maestra líquida**. En este vasto mundo vinícola, las tinajas de barro han sido testigos silenciosos de esta evolución, ya que se han utilizado en la producción y almacenamiento de vino durante siglos, remontándose a civilizaciones antiguas como los egipcios, griegos, romanos y fenicios.

En las civilizaciones antiguas el uso de ánforas (tinajas o vasijas) de barro cocido no solo se limitaba a albergar vino, sino también agua, leche, aceite o tesoros de la tierra, como el incienso, bálsamos o perfumes.

Sin embargo, fue en el **Imperio Romano** donde las ánforas de barro alcanzaron la cúspide. Estas ancestrales vasijas de arcilla cocida, que hasta entonces habían desempeñado un papel fundamental en el transporte y almacenamiento del vino, empezaron también a ser usadas como parte de sus **refinadas técnicas de vinificación y crianza**, descubriendo que el barro poroso confería cualidades únicas al vino. La **micro-oxigenación** controlada a través de las paredes de barro permitía una evolución gradual y compleja de los sabores y aromas del vino a lo largo del tiempo.

Georgia: La fermentación y crianza en Qvevri

A medida que las civilizaciones occidentales cambiaban al uso de toneles de madera, en las tierras de **Georgia** la tradición de la elaboración en tinajas de barro continuaba su legado sin interrupciones.

Aquí, las tinajas de gran tamaño, conocidas como **qvevris**, se utilizan para la fermentación y crianza del vino de manera ancestral. Los viticultores georgianos entierran estas enormes tinajas en el suelo, aprovechando las propiedades aislantes de la tierra para regular de manera natural la temperatura del vino durante su fermentación y crianza. Esta práctica permite mantener una estabilidad térmica óptima y controlada, brindando unas favorables condiciones para el proceso de elaboración del vino.

El uso del qvevri no es simplemente una técnica vinícola; es una forma de vida arraigada en la cultura georgiana. Su nombre significa «*debajo de la tierra*».

Una vez finalizada la fermentación (siempre espontánea), la boca del qvevri se sella con una tapa de pizarra y arcilla. Después del período deseado de contacto con la piel, el qvevri se abre y el vino se separa de los hollejos y semillas, pasando limpio a otro qvevri para un mayor envejecimiento o se prepara para embotellar. La crianza es exclusivamente en qvevri y no se emplea roble, clarificación o filtración. Se agrega azufre mínimo o nulo.

En Georgia, el envejecimiento del vino con pieles, semillas y tallos se conoce tradicionalmente como dejar el vino con su «**madre**», ya que los orujos «alimentan» al vino. Por el contrario, se dice que los vinos fermentados sin piel no tienen «madre».

El espíritu español en La Mancha: tinajas de barro y modernidad

Las ánforas de terracota llamadas phytos en Grecia, dolium en Roma o qvevri en Georgia, reciben el nombre de **tinajas de barro** en La Mancha.

En las vastas llanuras de La Mancha, con interminables viñedos, las tinajas de barro han sido compañeras de la elaboración del vino desde siempre. En el año 1963, el negocio tinajero cayó en picado por culpa de la entrada del **cemento**, que se podía adquirir a un precio mucho más barato. Pronto llegaron también el **acero**, las grandes cooperativas y los enólogos de otras regiones, pero también hay gente allí que atesora siglos de sabiduría y grandes conocimientos vinícolas.

Aunque la región ha ido adoptando tecnologías modernas, algunas bodegas aún continúan con la tradición de los ciclos lunares, los abonos orgánicos, el uso de hierbas y otras materias primas para la limpieza y desinfección, el fermentar con raspón, el filtrado natural y el uso de tinajas de barro elaborar sus vinos.

Uno de los aspectos más destacados de esta elaboración es su profundo respeto por el **terruño**. Los viticultores que trabajan con este método buscan expresar fielmente las características únicas del suelo y el clima donde se cultivaron las uvas y lograr eso que algunos llaman "**embotellar un paisaje**", evitando el uso de barricas de roble u otros materiales más invasivos, consiguiendo vinos que reflejan la **identidad de** su lugar de **origen** y que tienen una **conexión emocional** con la tierra.

Los protagonistas esenciales de la fabricación de tinajas son el barro (tierra arcillosa y agua), el calor del horno que la cuece y sin duda el artesano maestro alfarero que la confecciona.

Para la confección de tinajas, el barro que se utilizaba no podía ser cualquiera, debía ser elaborado con una arcilla **rica en minerales** como la caolinita y la montmorillonita, que le da diferentes composiciones minerales y colores: colorado, amarillo, moracho y el negrillo.

El más utilizado, debido a su suavidad, era el barro amarillo, aunque en muchos casos se elaboraban mezclas para conseguir el color y la suavidad deseada.

Para la extracción del barro, el tinajero excavaba un foso de unos dos metros de ancho aproximadamente e iba profundizando hasta encontrar las vetas de barro. Por lo general, los pozos eran poco profundos y, gracias a un sistema de poleas y la ayuda de una mula, se iban izando los capachos llenos de tierra hacia la superficie.

Para su elaboración el barro se amontonaba cerca del foso y se extendía en el suelo al aire libre, se araba para crear surcos y se dejaba secar al sol. Mientras se secaba, mediante un pico se iba desmenuzando los terrones más grandes de barro para hacer trozos más pequeños, haciendo más sencillo el posterior molido.

El barro se transportaba al obrador y ahí, mediante un rodillo de piedra arrastrado por una mula, se molía hasta quedar fino. Los trozos que no se molían se debían cribar para separarlos del barro molido.

Una vez cribado estaba listo para el **empilado**, que consistía en llenar medio pilón de agua para luego verter el barro y dejarlo a remojo durante unas 10 horas. Después del remojo se batía a mano, se desempilaba sacándolo a brazadas del pilón y amontonándolo en una era de ceniza para luego extenderlo mediante un palo de madera (tendeor), que ayudaba a que se extendiese de manera uniforme para así conseguir un bloque de 3-4 centímetros de grosor que se dejaba secar durante 12 horas.

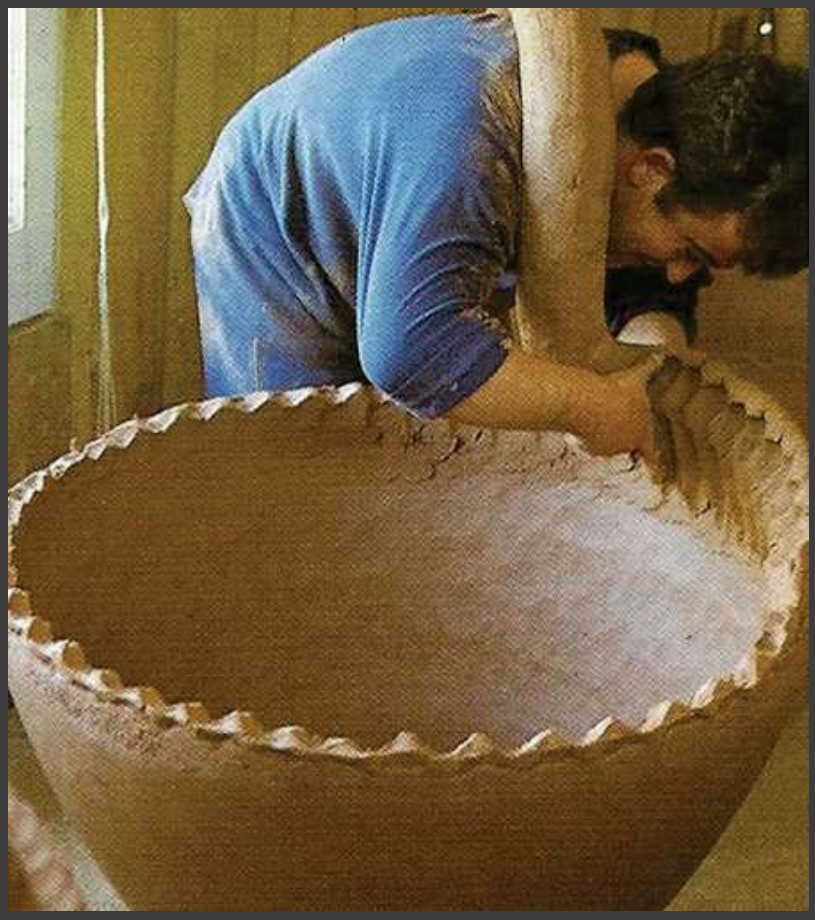
Luego el barro pasaba al obrador, formando un gran bloque, se pisaba para amasarlo y darle consistencia. Después de este amasado el barro aún no estaba en condiciones óptimas, así que siempre se necesitaba dar un amasado manual del barro que se iba a utilizar cada día.

Elaboración de una tinaja

Para elaborar la tinaja se comenzaba por el "**empiezo**", que consiste aplastar una bola de barro para hacer una circunferencia y sobre ella se le iban añadiendo "churros de barro" alrededor de la pieza.

Cada vez que se le añadía un churro, se debía arañar el barro para que el siguiente churro se pegase mejor; luego, mediante un trozo de cuero suavizado, se alisaba toda la superficie.

Un proceso importante en la elaboración de la tinaja era el **paleteo**, que consistía golpear repetidamente la pieza por el exterior con la paleta. Este proceso se realiza para quitar los poros y burbujas de aire que pueda tener el barro, eliminar el agua e ir dando la forma y espesor deseado.



Una vez el hecho el empiezo (formado por el culo y varias vueltas) se dejaba secar, para luego hacer la pieza de la **barriga**, mediante más vueltas de churros de barro. Finalmente se hacia la pieza final, que era el "**embocado**", que consistía en ir estrechando la barriga de la tinaja y dejando una boca al final por donde se llenaría de vino u otro alimento. El ultimo churro era de más grosor que los demás y se denominaba "**labio**".

La cocción solía durar unas 12 horas: primero se templaba el horno, añadiendo leña poco a poco, para que el cambio de temperatura no fuese brusco, ya que se podrían romper las piezas.

Después de varias horas de ir añadiéndole más leña, saldrá la "**bravera**" que es el fuego que sale por encima del horno. Unas 3 horas más tarde, se va dejando de echar leña, poco a poco, para proceder al "**mirado**" del horno. Si las piezas estaban incandescentes, al rojo vivo significaba, que ya estaban limpias y cocidas.

Finalmente, se dejaba enfriar el horno durante 3 o 4 días y se empezaba con el **deshornado**, que era ir sacando hacia afuera las tinajas del horno. Pero aún falta un último proceso importante, que era **regar** las tinajas durante 4 horas constantemente para que cogiesen fuerza y que no se desprendiese ningún trozo.

La fabricación de tinajas ha sido tradicionalmente un **oficio familiar**. El padre de familia ha dado su nombre y apellidos con los que muchas veces se firmaban las tinajas. La continuidad de las tinajas venía de los hijos que alargaban la saga y la ramificaban.

La distribución geográfica de la extracción de arcillas en España corresponde a las actuales regiones de **Madrid**, **Castilla La Mancha**, **Extremadura**, **Murcia** y **Andalucía**. Allí donde la falta de madera hacia útiles las concentraciones de arcilla.

En el siglo XIX, debido al gran incremento en la producción y consumo de vino, se hizo necesaria una floreciente industria tinajera ubicada en las zonas de producción y sus cercanías, que se continuó hasta inicios del siglo XX, cuando comenzó su declive.

En la forma que hemos explicado y con los materiales tradicionales, **hoy casi no se hacen tinajas**. Sin embargo, debido al interés de la industria del vino por utilizar las ventajas de las tinajas, ha aparecido una industria cerámica específica para vino, con recipientes dotados de las bocas y usos habituales de esta industria, pero cuya principal diferencia radica en los materiales de construcción, que no son las tradicionales arcillas, sino que corresponde a **modernos materiales cerámicos y cementos**, con otras cualidades constructivas y su efecto sobre el vino.

Cuidado y mantenimiento

El cuidado de las tinajas de barro es crucial para prevenir el **crecimiento de bacterias** y **hongos** indeseados. Se recomienda realizar una limpieza regular de las tinajas y, de manera ocasional, aplicar una capa de cera natural para preservar su integridad y mantener sus propiedades porosas. Este mantenimiento asegura que las tinajas de barro sigan siendo un entorno propicio para la fermentación y el almacenamiento del vino.

Ventajas de la elaboración en tinajas de barro.

La crianza en tinajas de barro de diferentes tamaños (van desde pequeñas vasijas hasta grandes contenedores) ofrece una serie de **ventajas** que la distinguen en el mundo vinícola. Ya hemos comentado que la porosidad del barro permite una **micro-oxigenación** controlada por capilaridad, que será paulatina y nada agresiva. Un fenómeno que, aunque sutil, contribuye a la **evolución y complejidad** del vino con el tiempo.

Por otra parte, **el barro no aporta sabores ni aromas ajenos al vino** como si hace la madera.

También produce un **efecto de evaporación que provoca concentración, aumento de graduación alcohólica, cuerpo y densidad.**

Vinos blancos.

- **Color**: La crianza en tinajas de barro suele preservar la claridad y luminosidad de los vinos blancos. A diferencia de las barricas de roble, que pueden aportar tonos dorados o amielados, las tinajas de barro mantienen el color original, ofreciendo tonalidades más pálidas y brillantes.

- **Aromas**: La micro-oxigenación gradual realza los aromas frescos y frutales de los vinos blancos. Las notas florales, cítricas y minerales se expresan con mayor nitidez, proporcionando una complejidad aromática que se aprecia limpia y franca.

- **Sensaciones en boca**: En boca, los vinos blancos criados en tinajas de barro tienden a presentar una textura más suave y sedosa. La acidez se muestra integrada y equilibrada, ofreciendo una sensación en boca más redonda y armoniosa. La neutralidad del barro permite que la fruta sea la protagonista, creando una experiencia fresca y vibrante.

Vinos tintos.

- **Color**: Los vinos tintos criados en tinajas de barro pueden mantener una intensidad de color alta. La porosidad del barro contribuye a preservar la riqueza y profundidad del tono rojo.

- **Aromas**: El barro ayuda a la evolución gradual de los aromas en los vinos tintos. Las notas frutales maduras, especiadas y terrosas se entrelazan ofreciendo diferentes capas aromáticas.

- **Sensaciones en boca**: En la boca, los vinos tintos criados en tinajas de barro suelen exhibir una textura de boca más suave. La interacción controlada con el oxígeno a lo largo del tiempo contribuye a una mayor integración de los taninos, generando una sensación en boca aterciopelada. La persistencia se ve aumentada.

Inconvenientes y desafíos de las tinajas de barro.

A pesar de las muchas virtudes, el uso de tinajas de barro no está exento de problemas.

La **porosidad** puede ser **excesiva** en algunos casos, lo que conlleva una **pérdida no deseada de volumen de vino** debido a la evaporación. Este fenómeno puede ser especialmente pronunciado en climas cálidos, donde la velocidad de evaporación es más alta.

La **fragilidad** del barro es otro aspecto a considerar. A diferencia de los depósitos de acero inoxidable, las tinajas de barro pueden ser más susceptibles a roturas o fisuras durante su transporte y manipulación. Este factor requiere precaución y cuidado por parte de los viticultores y enólogos.

La **limpieza** también constituye otro inconveniente. Debido a la porosidad del material, los residuos y sedimentos pueden penetrar en las paredes de la tinaja, lo que dificulta la eliminación completa de impurezas y, por tanto, exige medidas de **desinfección** más rigurosas para garantizar la higiene y la calidad del vino almacenado. Este proceso de limpieza puede resultar más laborioso y requerir mayor tiempo en comparación con la limpieza de otros tipos de recipientes vinícolas.

Otro factor negativo es el **control de la temperatura** durante la fermentación. A diferencia de la mayoría de los depósitos de acero inoxidable que permiten control de temperatura, las tinajas de barro no ofrecen regulación térmica. Esto puede influir en el proceso de fermentación, ya que las variaciones de temperatura pueden afectar la actividad de las levaduras y, por ende, la calidad del vino resultante.

Por último, mencionaremos la **escasez de artesanos** que las fabrican, ya que puede limitar su disponibilidad en el mercado. El proceso artesanal y la demanda relativamente baja pueden contribuir a que las tinajas de barro tengan un precio más elevado, en comparación con otros tipos de recipientes vinícolas, pudiendo ser un obstáculo para aquellos productores con menos recursos económicos que desean incorporar las tinajas en su proceso de vinificación.

LAS MARIANAS

BODEGA ANTONIO SERRANO

Villarobledo, Albacete

Uva: Airén

BODEGA

Antonio Serrano viticultor es una bodega con raíces profundas en la tradición familiar y una mirada innovadora hacia el futuro. Fundada en **2015**, está especializada en la elaboración de vinos de altura con variedades autóctonas.

Su filosofía se basa en la honestidad, la autenticidad y la pasión por el vino.

Se crió entre viñas e incluso participaba de algunas labores y, debido a su curiosidad, que aún conserva, se preguntaba cómo era posible que, metiendo un fruto tan dulce en unas tinajas de barro, pudiera salir vino más tarde. Antonio estaba tan fascinado con ese hecho tan extraordinario que pensó: «*Yo de mayor también haré vino*».

Pasaron los años y, tras estudiar enología en Cádiz y Logroño y formarse en algunas de las mejores bodegas de La Rioja y Ribera del Duero, decidió regresar a su pueblo natal para cumplir su sueño: **recuperar las raíces vitivinícolas de Castilla-La Mancha**.

De este modo, lo primero que hizo fue rescatar una pacerla de cepas octogenarias que su familia iba a arrancar por su escasa producción. Precisamente eso, sumado a la peculiaridad de la altura del viñedo, situado entre 700 y 1.000 metros en plena llanura manchega, hicieron que Antonio viera «oro» donde los demás solo veían una viña que daba pérdidas.

Y, por otro lado, **recuperó**, para elaborar sus vinos, las **tinajas de barro** familiares, un recipiente que se ha utilizado toda la vida en La Mancha y especialmente en Villarrobledo, uno de los mayores y mejores productores de ellas a nivel mundial.

Para entender su éxito actual hay que remontarse a los orígenes. Su familia, y concretamente su padre, le enseño desde pequeño lo importante que es pertenecer a un lugar, conocer su historia, sus tradiciones y tratar de poner todo eso en valor.

En este sentido, la filosofía de Antonio consiste en cuidar y **poner en valor la tierra**, trabajándola desde el respeto, preservando el entorno y realizando una viticultura ecológica y sostenible, además de recuperar una tradición, la de los **tinajeros de Villarrobledo**, que tuvo su esplendor en el S.XVI y que se fue perdiendo a lo largo de los años por la aparición de materiales más económicos.

Ahora llegamos a la parte más interesante, ***¿a qué saben los vinos de tinaja?*** Hubo un momento en el que el "¡más madera!" para elaborar vinos de calidad era un hecho. Sin embargo, todo vuelve, y el consumidor actual prefiere vinos más jóvenes, ligeros, de paso fácil y de gran calidad. Pues bien, los vinos de tinaja son así, se trata de vinos diferentes en los que destaca la fruta, bien fresca o madura, complejos, de gran estructura y volumen. En boca es donde quizás se noten más estas diferencias, vinos que recuerdan a los de antaño, más frescos y naturales sin perder la esencia de las variedades de uva con los que están elaborados y fieles a lo que nos transmite el viñedo.

Antonio Serrano lleva meses entre antiguas bodegas, algunas casi derruidas, buscando rescatar del olvido y una segura ruina, tinajas centenarias con un valor incalculable para la enología. Como un **arqueólogo del vino**, busca grandes tinajas de barro fabricadas en su Villarrobledo natal hace más de 100 años, con objeto de recuperarlas del abandono para, en un futuro próximo, darles una nueva vida elaborando vinos como hicieran sus abuelos, ambos enólogos.

«*Esto es arqueología emocional*» -afirma Serrano- «*No busco solo rescatar tinajas,* ***recupero historia****, la forma de hacer vino de mis abuelos, que ya elaboraban las uvas de la variedad airén en tinajas fabricadas por los mismos alfareros, con la misma tierra en la que se cultivan nuestros viñedos. Cada una de esas tinajas es un testimonio de cómo se entendía el vino antes de que llegara el hormigón y el acero inoxidable.*»

El proyecto, bautizado como «**guardián de tinajas centenarias**», es un ejercicio de rescate patrimonial, que aúna arqueología rural, tradición familiar y viticultura consciente. Antonio no solo quiere recuperar las tinajas: su intención es levantar una bodega al estilo antiguo, donde el barro, la gravedad y el tiempo vuelvan a ser los grandes protagonistas del vino, junto a las variedades airén y cencibel.

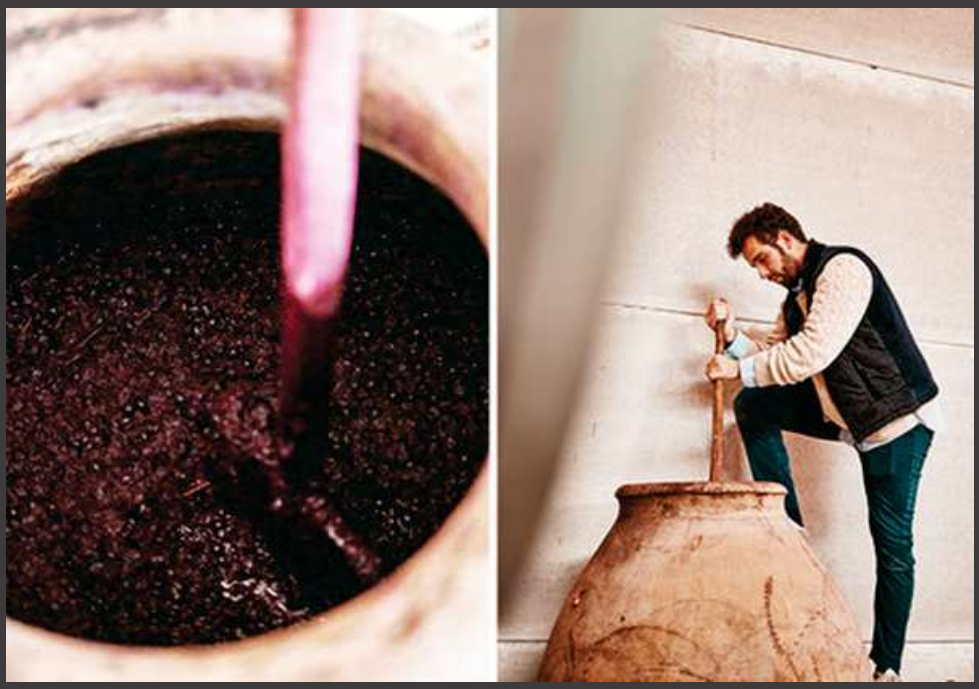
Hoy, ese vínculo con el barro no es solo memoria: es presente. En la bodega Antonio Serrano Viticultor se elaboran ya varios de sus vinos en tinajas, como nuestra selección **Airén Las Marianas**, Cerro Pasaconsol o Etiqueta Negra, recuperando así una forma de vinificación ancestral que aporta pureza, textura y autenticidad. Su trabajo demuestra que tradición y técnicas actuales de elaboración no son opuestas, sino aliadas en la búsqueda de identidad.

Técnicas casi desaparecidas

Esta iniciativa no solo preserva técnicas casi desaparecidas, sino que también pone en valor la riqueza cultural y material de Villarrobledo, territorio de alfareros y viticultores. El barro, lejos de ser pasado, se convierte aquí en futuro.

Cuando hablamos de la **barrica de roble**, nos referimos a unos recipientes fabricados con láminas (denominadas duelas) de madera de roble francés o americano, que controla la entrada de un flujo controlado de oxígeno, lo que permite evaporar y concentrar el vino. De este modo, se consigue adecuar la graduación alcohólica y cuerpo del vino, que dependerá tanto de la porosidad de la barrica, como de la hermeticidad de su cierre. El tueste de la madera del roble aporta nuevos sabores y aromas al vino, entre los que encontramos la vainilla, el chocolate o el café.

Por otra parte, tenemos la crianza del vino en **tinajas**, hechas a partir de arcilla moldeada en una particular forma similar a la de un jarrón o cántaro. La estructura microporosa del material funciona igual que la madera de las barricas. La evaporación del vino en este proceso también se realiza a través de las paredes del recipiente, ya que la arcilla no es totalmente impermeable. Este material permite un aporte lento y constante de oxígeno que elimina el verdor de la fruta y la preserva, respetando su sabor al máximo.



Desde hace casi una década, Antonio Serrano pone todo su esfuerzo en lograr un vino que sea el fiel reflejo de su **terruño** (terroir), pero sin renunciar a los beneficios que aporta la madera al vino, una hermosa idea cercana a la intención artística. Antonio persigue métodos de elaboración y envejecimiento alternativos, que combinen el conocimiento enológico moderno con materiales clásicos, como son las tinajas de barro.

En este sentido, ha elaborado la "Gama Roble", unos vinos que **integran a la perfección la crianza en tinajas de barro y en barricas de roble**, algo que desde hace tiempo están demandando los nuevos consumidores de vino, alejados de las tendencias de la década de los 90, donde se abusaba de la madera.

Según el propio Antonio Serrano, "*Yo buscaba un recipiente que facilitase la microoxigenación sin transferir ningún sabor extraño y preservar los aromas del vino y el único que lo permite es el barro cocido. Si a esto le sumamos unos meses de crianza en barrica, el vino encuentra unos toques muy agradables de roble pero que dejan apreciar plenamente la frutosidad de la uva. En realidad, dispone de lo mejor de los dos mundos. La crianza en tinaja aporta mucha frescura y expresividad, mientras que el paso por barrica aporta una gran finura y elegancia a nuestros vinos, a la vez que permite que estos sean muy respetuosos con las características específicas del terroir*".

En cuanto a la elaboración, desde el principio decidieron realizar el 100% de la producción de Antonio Serrano usando un proceso de **mínima intervención**, que empieza y termina en la tinaja. Un proceso que empieza por la selección de los mejores racimos, introduciéndoles en la tinaja con sus propios raspones. Después, durante los siguientes días se realiza un proceso de fermentación espontánea, tras la que se procede una crianza lenta de un tiempo mínimo de 6 meses hasta que el vino queda redondo y listo.

Ya por finalizar y muy recientemente, fue reconocida como la **mejor bodega revelación** en los prestigiosos premios **Best In Class Wine Awards 2024**, organizados por la Guía **WineUp**, con el objetivo de poner en valor la excelencia, calidad y singularidad del sector.

AIRÉN

Durante años, esta uva blanca ha sido **injustamente catalogada** como una variedad de **gran producción**, a la que se ha negado injustamente su valor cualitativo, pero esta idea merece una revisión.

Para comprender la verdadera identidad de la Airén, es fundamental separar las distintas vocaciones de la viña: el embotellado de calidad, el granel y el destilado. Con **más del 20% de la superficie vitícola española** ocupada por esta variedad, es la uva blanca más cultivada del país y la segunda en general.

Su reino está en Castilla-La Mancha, donde se encuentra **más del 98% de su plantación**. Esta extensión no es casualidad: su resistencia a la sequía y su adaptación a los suelos calizos de la región la han convertido en la variedad ideal para estas tierras.

Sin embargo, su historia no ha estado exenta de prejuicios. Durante décadas, se ha puesto el foco en su destino principal, que ha sido la elaboración de **vinos a granel** y la destilación para la **industria del brandy**, en especial en el triángulo formado por Villarrobledo, Socuéllamos y Tomelloso.

Poco se habla de que aquí comienzan a gestarse muchos de los brandis de prestigio de nuestro país, algo que, lejos de ser un aspecto negativo, prueba que la Airén ha tenido una importancia clave en la elaboración de bebidas de alta calidad.

Es fundamental comprender que el vino no es un concepto único y uniforme. Existen distintas vocaciones dentro del sector y cada una tiene su papel y, por supuesto, su dignidad, siempre y cuando se sea honesto y se busque siempre el mejor resultado posible.

Mientras que el vino embotellado de calidad explora la expresión más cuidada de la variedad, el granel y la destilación cumplen funciones diferentes, pero igualmente válidas dentro de la actividad vitivinícola. Lo que está ocurriendo actualmente con la Airén es que, sin renegar de su pasado, está conquistando un espacio en el segmento de los vinos embotellados de calidad. La diferenciación es esencial: no se deben establecer interferencias entre las diferentes vías de producción por injusto y porque confunde al consumidor.

Hoy la Airén está viviendo un **renacimiento** gracias a, qué duda cabe, la demanda creciente de vinos blancos y a la reinterpretación de su potencial por parte de enólogos y viticultores. Viñas viejas que han sobrevivido a la modernización del viñedo están ofreciendo vinos con una complejidad sorprendente. Los **suelos calizos** de La Mancha aportan un perfil mineral que, combinado con elaboraciones cuidadas, resulta en vinos elegantes y expresivos. Las tinajas ancestrales, una técnica tradicional que está recuperando su protagonismo, están creando vinos con una textura y una profundidad excepcionales. Además, la Airén está explorando nuevos formatos como los vinos naranjas (o **encascados**), siguiendo métodos tradicionales de maceración con las pieles, que aportan mayor estructura y aromas complejos.

Por si fuera poco, los espumosos elaborados con esta variedad se están posicionando como una opción innovadora y fresca en el mercado, demostrando que la Airén puede adaptarse a diversas elaboraciones con excelentes resultados.

El renacimiento de la Airén es una historia que merece ser contada. De ser una uva poco apreciada ha pasado a convertirse en una opción seria para vinos importantes. El respeto por su tradición, combinado con una mirada respetuosa, está permitiendo que esta variedad muestre una cara desconocida y apasionante.

La Airén está dejando atrás su pasado de anonimato para reivindicar su lugar en el mundo del vino con propuestas frescas, expresivas y cargadas de historia. Un testimonio más de que, en el viñedo, la paciencia y la dedicación siempre dan sus frutos.

FICHA DE CATA

- **Nombre**: Las Marianas.
- **Añada**: 2023.
- **Variedad**: Airén.
- **Elaboración**: Viñas viejas de cultivo ecológico, plantado en vaso y de estricto secano. Viñedo a más de 800 m de altitud. Selección en viña y bodega. Maceración prefermentativa en frio. Fermentación entre 15 y 18°.
- **Crianza**: 5 meses en tinajas de barro centenarias. 7 meses en barrica de roble francés.
- **Nota de cata:** Se trata de un vino amarillo pajizo con reflejos dorados y denso. En nariz tiene un carácter mineral, hierbas de infusión (manzanilla), cera de abejas y fino recuerdo meloso. En boca es untuoso, graso, con acidez media y persistente, que acompaña en retrogusto, donde vuelve el carácter mineral, la cera de abejas y hierbas de infusión como un fino recuerdo de vainilla y ligeros tostados. Se recomienda servir entre 6 y 8°C.
- **Graduación**: 12.50%.
- **Maridaje**: Pescados grasos, quesos semicurados, pastas con salsas blancas, marisco cocido y carnes blancas a la plancha.

ULTERIOR PARCELA 6

BODEGAS VERUM

Tomelloso, Ciudad Real

Uva: Garnacha

LA BODEGA

Los orígenes de la familia **López Montero** en el mundo del vino y los destilados se remontan a **1788**, año de registro de la primera de sus bodegas en Tomelloso, que consta en el archivo municipal de la localidad.

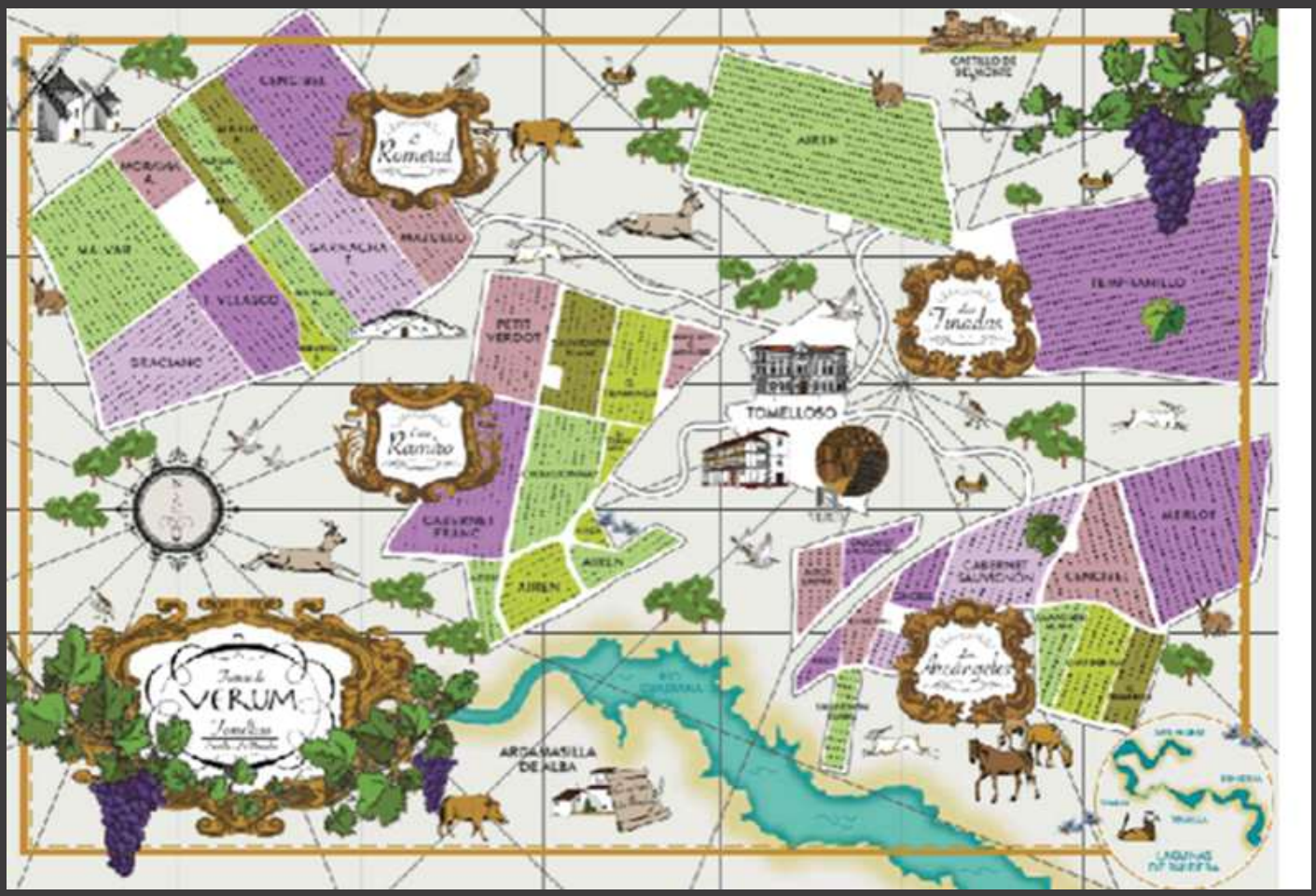
En **1963**, Juan Antonio López Ramírez y María Victoria Montero fundaron **Altosa**, bodega y destilería que sigue elaborando y comercializando vinos y destilados.

Ya en **2005**, María Victoria, junto a sus hijos María Belén, Juan Antonio, Pedro José y **Elías** crearon **Bodegas y viñedos Verum**, marca que agrupa los vinos de la familia López Montero provenientes de los mejores viñedos y terruños de la propiedad.

Se encuentra en **Tomelloso**, localidad perteneciente a la región vitivinícola más extensa del mundo, **La Mancha**. La cultura del vino impregna la vida y costumbres de una ciudad cuyo desarrollo en torno a la elaboración del vino y los destilados le ha valido figurar hoy día entre las principales localidades elaboradoras de vino en el mundo.

Nace del convencimiento de que es en la viña donde se hace el vino. Porque es en sus cepas, muchas de ellas de más de 50 años, donde adquieren su máxima expresión.La comarca natural de La Mancha es una zona histórica en la vitivinicultura española.

La Familia López Montero está vinculada al vino y el viñedo en Tomelloso desde finales del siglo XVIII aportando su experiencia y conocimiento de la zona. Algunos de los parajes de más edad con los que trabajan, tienen viñas plantadas en los años 50 del siglo pasado, pero atestiguan un mayor paso del tiempo.



El viñedo propiedad de la familia López Montero cuenta con aproximadamente **250 hectáreas**, de las que alrededor de 80, repartidas en cuatro fincas, son destinadas a la producción de la gama de vinos Verum, Ulterior y parcelarios. Todos con la certificación de viñedo ecológico.

El viñedo se divide en varias fincas:

- **EL ROMERAL**: Situada a 4 Km. de Tomelloso, es una finca dedicada a la **recuperación de variedades regionales minoritarias** seleccionadas por el IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha) como la **Tinto Velasco**, **Albillo Real** o **Moravia Agria**. También otras variedades nacionales como la Mazuelo, Graciano y Garnacha, todas de ciclo largo, lo que nos permite adelantarnos al efecto del cambio climático. Esta finca trabaja en ecológico y con la filosofía de la viticultura regenerativa, con cubierta vegetal que ayuda a recuperar los suelos y regular de forma natural la producción del viñedo.

- **LAS TINADAS:** A 13 kilómetros de Tomelloso, con terrenos extremadamente pedregosos y profusos en cantos rodados. Suelos francos y muy calizos, aunque con abundancia de otros minerales como granito, hierro o cuarzo. Se cultivan variedades autóctonas como el **AIRÉN**, plantado sobre **PIE FRANCO** en 1950 y **CENCIBEL** plantado en 1954.

- **LOS ARCANGELES:** Los suelos franco-arenosos, asentados sobre un estrato de tres metros de rocas calizas compactadas, llamado Tosca. La finca de Los Arcángeles ha sido elegida para el cultivo, fundamentalmente, de variedades **foráneas** como Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Gewürztraminer.

- **CASA RAMIRO:** De suelos franco-arenosos, esta finca acoge, fundamentalmente, varietales foráneas blancas como la Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer, además de la aromática Moscatel de grano menudo. En tintas, los terrenos de Casa Ramiro nutren a Verum de las variedades de origen francés Petit Verdot y Cabernet Franc.

La bodega tiene una capacidad de elaboración de 200.000 botellas.

Se trabaja en depósitos troncocónicos para un mejor trabajo con las pieles de las uvas. Fudres de origen italiano y barricas de distintas capacidades de roble francés. Viejas tinajas de barro fabricadas en la vecina ciudad de Villarrobledo. Bodega sin prensa, por lo que solo se usa mosto flor.

La crianza de todos los vinos y destilados se hace en su cueva a temperatura y humedad constantes, en barricas de roble francés y viejas tinajas de barro. Una vez embotellados, se conservan en la cueva hasta su salida al mercado.

Elías López Montero

Miembro de una familia vinculada al mundo del vino desde 1788, Elías comienza su carrera profesional en **2001**, trabajando para Vinícola de Tomelloso, Altosa y Aalto en Ribera del Duero para luego dar el paso a Bergkelder en Sudáfrica.

En **2005**, Elías asume la **Dirección Técnica** de Bodegas Verum en Tomelloso, proyecto familiar que comienza junto a sus tres hermanos (Belén, Pedro José y Juan Antonio) y su madre María Victoria. La puesta en marcha de Verum supone un cambio de filosofía en las bodegas de Castilla La Mancha.

En **2016** Elías retorna al Hemisferio Sur, convirtiéndose en el primer enólogo español en elaborar vino en la Patagonia Argentina, lanzando su primer vino: María Victoria Malbec.

En el año **2018** ven la luz los primeros vinos de **Ulterior**, elaborados con las uvas provenientes de la finca El Romeral (Campo de Criptana), centrada en la plantación de variedades que han demostrado su capacidad de adaptación al cambio climático y a la zona.

Con Ulterior Elías da un paso más hacia la calidad y la singularidad, buscando obtener la **máxima expresividad** de cada variedad y cada parcela. Vinos modernos, personales, que recuperan variedades autóctonas.

Ese mismo año, la revista **Decanter** nombre a Elías uno de los **10 enólogos llamados a cambiar el vino en España**.

En **2019** sale al mercado VERUM LAS TINADAS AIRÉN DE PIE FRANCO, un vino que lo posiciona a nivel internacional como precursor de los vinos de calidad elaborados con esta variedad local. **Nota**: ¡tenéis que probarlo!

En **2021** llega a La Rioja para elaborar dos vinos más, uno con la variedad Garnacha (Iter Verum) y otro con Tempranillo (Ilusio Verum), que, en su primera añada, han recibido el aplauso de la crítica internacional.

GARNACHA

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en Aragón y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es de porte vigoroso, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener producciones altas, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.

FICHA DE CATA

- **Nombre**: Ulterior Garnacha Parcela N° 6.
- **Añada**: 2020.
- **Variedad**: Garnacha.
- **Elaboración**: La variedad garnacha es sometida a vendimia en verde para el control de producción, dejando sólo los mejores racimos. Su maduración es lenta, llegando al mes de octubre, con lo que se consigue muy buena acidez, que potencia la expresividad de la fruta roja en su punto de maduración. El 50% de la uva se fermentó con racimo entero y la otra mitad con la uva despalillada en pequeños depósitos de 5000 litros de acero inoxidable. El tiempo que se guardao en cueva hasta su salida al mercado, permite redondearlo y disfrutar desde el primer día que lo encuentres. A partir de ahí, por su acidez y estructura puede mostrarse en plenitud hasta pasados 6 años de su cosecha.
- **Crianza**: 11 meses en tinajas de barro. En botella en cueva hasta salida a mercado.
- **Notas de cata**: Rojo grana de capa baja y ribete cereza. En nariz suma elegancia y frescura, toques florales que se acompañan de fruta roja con un sutil toque terroso que le aporta complejidad. Hay grosellas, cereza, regaliz y un sutil toque "picante" que le aporta viveza. En boca sorprende la intensidad de aromas, la sensación sedosa y la frescura. El tanino es noble, aporta estructura, hace que sea un vino redondo. Es persistente, tanto por los aromas que nos devuelve, fiel al recuerdo de la nariz, como por su acidez.
- **Graduación**: 13.5%.
- **Maridaje**: Un vino delicado en cuanto a los aromas pero con estructura suficiente para acompañar a pescados grasos, pasta con salsas blancas, carnes de ave y quesos semi-curados..

LES PRUNES

BODEGA LES ALCUSSES

Moixent, Valencia

Uva: Mandó

LA BODEGA

Celler del Roure es una pequeña bodega familiar que mantiene desde sus orígenes la voluntad de mejorar aprendiendo de sus antepasados. **Pablo Calatayud**, ingeniero agrónomo de formación, copropietario y gerente, nos cuenta que su primer guiño a la historia fue la recuperación de una variedad vinífera local casi extinguida, la **Mandó**.

Su viticultura se basa en la recuperación de variedades tradicionales anteriores a la plaga de la filoxera, que sacudió gran parte de los viñedos europeos a mediados del siglo XIX.

Fue Paco, su padre y mejor maestro, quien le enseñó lo remarcable que es ser de un lugar, conocer su historia y tratar de ponerlo todo en valor. Ambos, junto a un puñado de valientes, iniciaron este viaje enológico lleno de aventuras y conocimientos en **1996**, poniendo en cultivo diez hectáreas de viñedos en una finca de la familia en el término de **Moixent**.

Una década después, en **2007**, la superficie de la propiedad se vio ampliada con la compra de una nueva finca de cuarenta hectáreas, donde se ubica la nueva bodega, a los pies del poblado ibérico de La Bastida de **Les Alcusses**, un asentamiento del siglo IV a. C., en el extremo suroeste de la llamada Serra Grossa. Los iberos cultivaban allí viñas y elaboraban vino hace 2.500 años.

Las tres fincas en las que se divide la propiedad están a cerca de **600 metros de altitud**, con suelos muy variados que se caracterizan tanto por texturas franco-arenosas como arcillosas, pero siempre con elevados contenidos de caliza. Las principales variedades cultivadas son la clásica **Monastrell** y las antiguas **Mandó** y **Arcos**.

Su viticultura es muy **artesanal**, siguiendo un movimiento cada vez más extendido que mantiene un modelo tradicional, sostenible, respetuoso y muy ligado a la historia, a las personas, al paisaje, a la singularidad de los lugares, pueblos y comarcas y a la recuperación de variedades y viñas viejas.

Celler del Roure es una bodega que se preocupa por su entorno, por las maneras de cultivar y elaborar, que busca su esencia y trata de dar sentido a una frase que es uno de sus lemas, "el futuro es el pasado".

La adquisición de los nuevos terrenos agregaba a la propiedad una vieja bodega subterránea, llamada **Bodega Fonda**, con 97 tinajas, que poco a poco van restaurando, para llenarlas de vino y volverlas a empapar de Mandó, Arcos y Verdil, de los sabores y aromas de aquellas variedades ancestrales. Nacía de esta forma la gama de tintos antiguos, criados en tinaja y presentados bajo el dibujo de un renacuajo (Cullerot) y una libélula de diferentes colores (Parotet, Safrà y Vermell).

Desde 2015 utilizan asimismo los viejos lagares de piedra que se habían conservado en la bodega. Cuidar el paisaje es otra de sus prioridades.

"*El vino nos puede ayudar a mejorar la vida de nuestros pueblos y a preservar nuestro paisaje. Embotellar el paisaje es ponerlo en valor y es la mejor manera de protegerlo*", considera Pablo.

Pablo es plenamente consciente de la importancia del barro, "*que forma parte de nuestro paisaje y de nuestra historia*".

Hasta hace poco en el Celler del Roure convivían dos familias de vinos:

- Los clásicos, que proceden de la uva Monastrell, más estructurados y requieren crianza en fudres o barricas de roble.

- Los antiguos, los que elaboran en tinajas con variedades autóctonas recuperadas.

Las dos familias pasan a ser tres, tras la aparición de su nueva colección, '*Les Filles d'Amalia*', con sus dos vinos rosados, uno tranquilo ('**Les Prunes**') y otro espumoso ('Les Danses'), dedicados a Amalia, madre de Pablo.

Estos vinos, nos remarca, "deberían ser tan finos y delicados como las flores perfumadas que ella cuida en su jardín".

Y, uno de ellos, el vino tranquilo, es que elegimos para la selección, que definen con "blanc de mandó", es decir, un blanco de tinta, que da un color rosado.

MANDÓ

La Mandó es una variedad de uva tinta, perteneciente a la especie vitis vinífera, que parece originaria de la localidad de Moixent, en la Subzona del Clariano de la D.O. Valencia.

La uva ha estado prácticamente olvidada y se está intentando empezar a recuperar, por sus especiales características. Su cultivo se está empezando a extender al Levante, Cataluña y Baleares.

Los Racimos son de tamaño mediano y forma troncocónica, con hombros marcados, son compactos y homogéneos.

Sus bayas son de pequeño tamaño y forma esférica, de color verde oscuro intenso que al madurar se torna violáceo. La planta es de mediana producción y como ocurre con muchas otras, su calidad mejora mucho al limitar su producción. No es muy sensible a las enfermedades típicas de la vid.

Los vinos tienen una nariz muy aromática y dulzona, destacando el plátano maduro. Se consiguen vinos muy interesantes en coupage con otras variedades tintas. Tienen una alta intensidad aromática y muy agradables en boca. Son adecuados para vinos de guarda. Se la ha considerado siempre como una uva de calidad.

FICHA DE CATA

- **Nombre**: Les Prunes.
- **Añada**: 2023.
- **Variedad**: Mandó.
- **Elaboración**: 600 metros sobre el nivel del mar. Suelos calizos y arcillosos. Viñas de 20-40 años. Cultivo ecológico certificado. Vendimia manual en cajas de 15 kg, 100% despalillado, encubado en prensa, sangrado directo, levaduras autóctonas,. Finaliza la fermentación alcohólica en tinajas de barro.
- **Crianza**: 6 meses en tinajas de barro de 2800 litros.
- **Notas de cata**: Destaca por su atractivo color rosa pálido. Ofrece un potente aroma de frutas rojas, como fresas y cerezas. También se perciben notas florales y cítricas (piel de naranja y pomelo). Es intenso y expresivo. Se muestra fresco, equilibrado y jugoso, con una acidez vibrante que resalta su cuerpo y consistencia. Es delicado, con un sabor que evoca ciruelas silvestres. Tiene un tacto equilibrado y un final tánico calcáreo. Es un vino serio y fresco, con una sensación armoniosa y limpia.
- **Graduación**: 11% Vol.
- **Maridaje**: Aperitivos, marisco, arroces de pescado, pasta fresca, cocina asiática y carnes blancas.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- https://grandcruacademy.com/el-arte-milenario-de-la-elaboracion-y-crianza-del-vino-en-tinajas-de-barro/
- https://labodegadelasestrellas.com/2023/06/01/las-tinajas-de-barro-fabricacion-y-su-uso-para-el-vino/
- https://bodegasantonioserrano.com/
- https://bodegasverum.com/
- https://alcusses.es/