



Cofradía del Vino El Tanino

MÉNTRIDA



REUNIÓN TÉCNICA

24 Noviembre 2022



Desde las faldas de la Sierra de Gredos se extienden hasta la Ciudad de Toledo los viñedos de nuestra denominación.

Clima típicamente continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos hasta que llegado el enero las noches pasan a ser frescas, posibilitando una óptima maduración de las uvas y que, bajo la protección natural de la Sierra de Gredos, otorga un especial carácter a nuestros vinos.

Los Vinos de nuestra denominación aportan calidad, son elegantes, originales y con gran personalidad. Valorados, añada tras añada, con excelentes puntuaciones en las más prestigiosas revistas y guías, tanto nacionales como internacionales.

Nuestras bodegas pueden y saben aprovechar la pobreza y baja caliza de los suelos y la idoneidad del clima, para hacer llegar al consumidor unos Vinos únicos, seductores y provocativos.

Elegancia y armonía, el maridaje perfecto, descubre la Magia de los Vinos de Toledo.

Históricamente la comarca que hoy ampara los vinos de la Denominación de Origen Méntrida fue concebida durante el medievo a determinados señoríos jurisdiccionales que se encargaron de los gobiernos y de llevar a cabo una rápida repoblación. Prueba de ello son las referencias a viñedos que se remontan al siglo XII.

El cultivo del vino fue prosperando hasta alcanzar su esplendor en el Madrid de los Austrias en la que estos vinos fueron muy apreciados.

La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976. Desde entonces la Denominación de Origen ha pasado por varias etapas y hoy en día se enfrenta a nuevos mercados y nuevos retos.

En este sentido, el resurgir de nuevas bodegas y el trabajo de las más tradicionales esta colocando a esta Denominación en las mejores posiciones en los mercados nacionales e internacionales. Prueba de ello son los premios y reconocimientos de algunos vinos que en ella se producen por parte de la prensa y la distribución más especializada que ha colocado a la Denominación en una situación privilegiada y con gran futuro.

La zona de producción esta situada en el norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y Madrid, y se extiende al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental.

La inmensa mayoría de las vides pertenecen a la variedad tinta Garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva.

En los últimos años se han introducido otras variedades de uva (tempranillo, merlot, syrah, cabernet...). Con dos claras subzonas.





Ruta del vino de Méntrida, a los pies de la sierra de Gredos

Ubicada principalmente en la comarca toledana de Torrijos, a los pies de la Sierra de Gredos, la denominación de origen Méntrida está poblada por vegas a las orillas del río Alberche, dehesas como la Berciana de Méntrida, y algunos pinares históricos como el de Almorox, además del maravilloso castillo de Maqueda.

La zona destaca también por la gastronomía tradicional manchega y por su artesanía popular, como la de Fuensalida, donde todavía queda una industria que confecciona el calzado a mano.

Y no se pueden dejar de visitar las plazas con encanto de Almorox, Escalona o Fuensalida, entre otras, y desde luego, las bodegas de la denominación de origen. La mayoría de ellas se han adscrito a la asociación de la Ruta del Vino de Méntrida, creada en diciembre de 2019.

El presidente del Tanino, Sebas Olaizola saluda a los asistentes a esta Reunión técnica sobre Méntrida cuyos asistentes fueron los siguientes: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Eduardo Cuenca, Angel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Íñigo Logroño.

A continuación agradece a Jesús Rodríguez la elaboración del reportaje sobre la DO Méntrida que nos ofrecerá a continuación y anima al resto de cofrades a seguir su ejemplo. La DO Méntrida es una DO desconocida para todos nosotros y sin embargo es peculiar en algunos aspectos, lo que la hace muy interesante. Tiene dos zonas diferentes, una en las estribaciones de la sierra de Gredos, más granítica y con viñedos de altura, y otra más llana, aunque los viñedos también están a bastante altura, sobre 600 metros.

A continuación pasa la palabra al secretario Jesús Rodríguez, que nos va a proyectar una Diapositivas con imágenes de Méntrida.

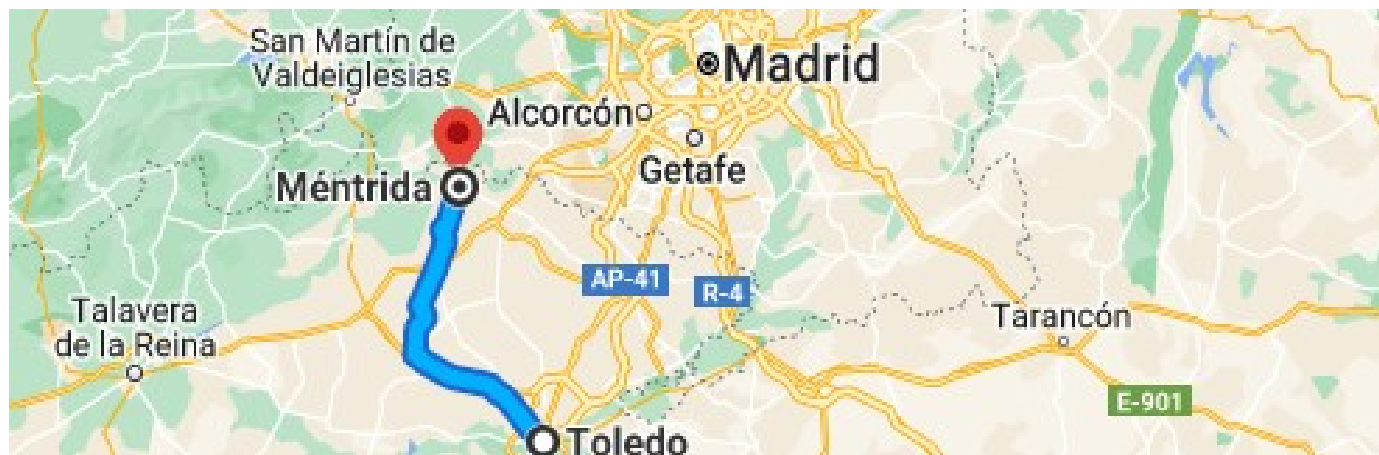
Luego Presentará cada vino, hasta las Notas de Cata, que éstas se anotarán en las Fichas del Tanino.

Antes de presentar las Diapositivas, el secretario, Jesús Rodríguez comienza diciendo:

A modo de preámbulo quiero saludar a los asistentes a esta conferencia sobre Méntrida.

Deseo comunicaros que para tener un mayor conocimiento de Métrida, tengo un familiar en Toledo. Iba a ir a estar un par de días en Toledo y aprovechar para que me llevase a Métrida, ya que sabía que conocía muy bien esa población y sus vinos.

Le comenté que iba a dar una conferencia sobre Métrida y que me gustaría visitar la zona.



Me informó que Métrida es una población muy cuidada, con cerca de 5.000 habitantes. Tiene un Museo del Vino socavado bajo la ciudad que merece la pena verlo, y que tiene muchas bodegas bajo la Denominación de Origen Métrida.

Aparte de las 29 Bodegas que tiene Métrida bajo la Denominación de Origen Protegida, existen muchas bodegas más, particulares, y me decía que es difícil que cada familia de Métrida no tenga su propia bodega, bajo su vivienda. Ya que igualmente tienen su parcela de viñedos, que hacen su propia vendimia, que la trasladan a su bodega subterránea, prensan las uvas, hacen su vino y tiene un amigo íntimo que nos hará probar sus vinos.

Al estar en Métrida hay que visitar el pueblo, que sus casas están muy bien cuidadas, y que visitaríamos sus Plazas:

Plaza Mayor, Plaza del Ayuntamiento, Plaza de España.

Sus Iglesias: Templo parroquial de San Sebastián Mártir, Ermita de la Virgen y Ermita De Berciana.

Y la comida, sin dudar, en El Fogón de Métrida. La visita a Métrida ha quedado pospuesta para el próximo año.

Se proyectan las 12 Diapositivas, donde se reflejan los puntos más destacados :

Fotografías de Métrida, Sus Plazas. Sus Iglesias. Sus calados. El Museo del Vino, Los Vinos que vamos a catar, Sus Viñedos, La Calificación de las Añadas que La Denominación de Origen Métrida ha publicado, desde el año 1980 hasta 2018.

Y la Variedad de Uva en cada uno de sus vinos: LA GARNACHA.



ZONA NORTE

Es la parte más pequeña de la D.O. es una zona de monte, las viñas están rodeadas de enebros y encinas, los suelos silíceo calcáreos, con grandes zonas graníticas, incluso algo de cuarzo, combinadas con la altura de esta zona (750-850), la influencia de la Sierra de Gredos, y la edad de las plantas, con más de 55 años, dan como resultado unos vinos frescos, florales, minerales, y fáciles de beber.

Los municipios principales son Real de San Vicente, El Almendral de la Cañada y Pelahustan, todos ellos en el valle del Tietar.

ZONA SUR

El terreno que ocupa el viñedo es, en su mayor parte, propio de cultivos cerealistas, pero en partes marginadas, como laderas y zonas accidentadas donde predominan suelos de substrato muy arenoso, estos se muestran excelentes para el cultivo del viñedo.

Esta zona esta atravesada por el curso bajo del rio Alberche, y en ellas se encuentran ubicadas poblaciones al vino y a la historia como Almorox, Escalona, Maqueda, Fuensalida Camarena, Casarrubios del monte, y la propia Métrida.

El suelo de esta subzona, se da la característica de la pobreza en calcio en dichos suelos, siendo de este modo, idóneos para la producción de Garnacha, uva reina de es Denominación, son suelos fundamentalmente arenosos de origen granítico, ácidos, esta característica da como resultado vinos finos, suaves y aromáticos.

CLIMA

El clima es mediterráneo continental seco y extremo, con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y de oeste por la barrera montañosa de Gredos, presenta una notable oscilación térmica anual y escasas precipitaciones, con una pluviometría anual media de 300-450 mm.

Estas condiciones climatológicas son idóneas para el cultivo de la vid y favorecen la aplicación de las técnicas más naturales ecológicas y biodinámicas en la elaboración de los vinos.

La persistencia e intensidad de las lluvias está asociada a los vientos de SO, concentrándose en dos estaciones: de marzo a mayo y de octubre a diciembre, siendo las más destacadas en primavera. En el invierno predominan las situaciones anticiclónicas y son frecuentes los fenómenos de inversión térmicas originados por las heladas nocturnas de radiación.



La Denominación de Origen Méntrida se encuentra situada en la comunidad autónoma de Castilla La Mancha, en el norte de la provincia de Toledo, comprende un total de 51 municipios. Albarreal de tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Barcience, Bargas, Burujón Camarena, Camarenilla, Carmena, Carranque, Casar de escalona (el), Casarrubios del monte, Castillo de Bayuela, Cebolla, Cerralbos (los), Chozas de canales, Domingo Pérez, Escalona, Escalonilla, Fuesalida, Gerindote, Hormigos, Huecas, Lucillos, Malpica de tajo, Maqueda, Méntrida, Montearagón, Nombela, Novés, Otero, Paredes, Pelahustán, Portillo, Torre de Esteban, Hambrán (la), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (las), Villamiel, Viso (el), Yunclillos, pero tiene como centro de producción la localidad de Méntrida.

La Denominación de Origen Méntrida pertenece a la comunidad autónoma de Castilla La Mancha, limita al norte con la provincia de Ávila y Madrid, al su con Toledo, al este con el Tajo y al oeste con Talavera de la Reina. La Denominación de Origen Méntrida está regada por el rio Alberche, siendo un factor influyente en la consecución de la calidad en todos los vinos.



CONSEJO REGULADOR D.O. MÉNTRIDA.

La **D.O. Méntrida** es reconocida en 1976 gracias a su consejo regulador y nace para defender el organismo y la calidad de los vinos de Méntrida.

El consejo regulador de la D.O. Méntrida es la encargada de hacer aplicar y cumplir los reglamentos, promocionar los vinos de Méntrida, realizar diversas técnicas de Marketing y publicidad de los vinos con Denominación de Origen Méntrida.

EL CLIMA Y LOS SUELOS EN LA D.O. MÉNTRIDA.

Los suelos en la Denominación de Origen Méntrida, son suelos de carácter areno-arcillosos con texturas de media a suelta, los viñedos se encuentran en altitudes de entre los 400, 600 y 800 metros, dependiendo de la ubicación.

Los suelos de la D.O. Méntrida están regados por afluentes del río Guadarrama y del Alberche, limitando por el sur con el río Tajo.

El clima de la **D.O. Méntrida** es un clima muy seco, continental y extremo, suele tener bajas precipitaciones con una media entre 300-450 mm en los meses de marzo a mayo y de septiembre a noviembre. Los inviernos suelen ser fríos pero con algunas temperaturas medias, las heladas suelen ser nocturnas. En verano los anticiclones de las Azores pueden ocasionar ciertas tormentas locales debido al calentamiento de los suelos durante el transcurso del día.



El término Méntrida podría derivarse de la forma antigua *mentida* que aún se conserva en catalán y occitano con el significado de 'terreno en el que abundan los desprendimientos' o 'curso de agua intermitente'. La erre intermedia pudo intercalarse por el influjo del cercano *Montrueque*, mientras que el cambio en la acentuación pudo deberse a la intervención mozárabe, dado que el cambio del acento no era raro en la lengua árabe.

´ Méntrida, historia del vino ´ pero con ganas de quedarse a conocer sus tesoros

Acaba de estrenar su museo del vino, habilitado en unas cuevas restauradas del siglo XVI y que se puede visitar. Su dehesa, la hostelería y gastronomía reciben al visitante con ganas de una escapada cercana a Toledo y Madrid.

Un museo del vino, único en la provincia de Toledo, y rehabilitado del siglo XVI cerca de Toledo y Madrid. Se encuentra en Méntrida, una de esas poblaciones que en los últimos años está recuperando y aumentando su población y por tanto sus posibilidades de ofrecer servicios y a la vez comodidad para familias y visitantes.

Tanto la hostelería local y de la comarca lo están comprobando y ya hay interés y opciones para que el alojamiento no sea problema a través de casas rurales y plantear la posibilidad de hacer un hotel rural.

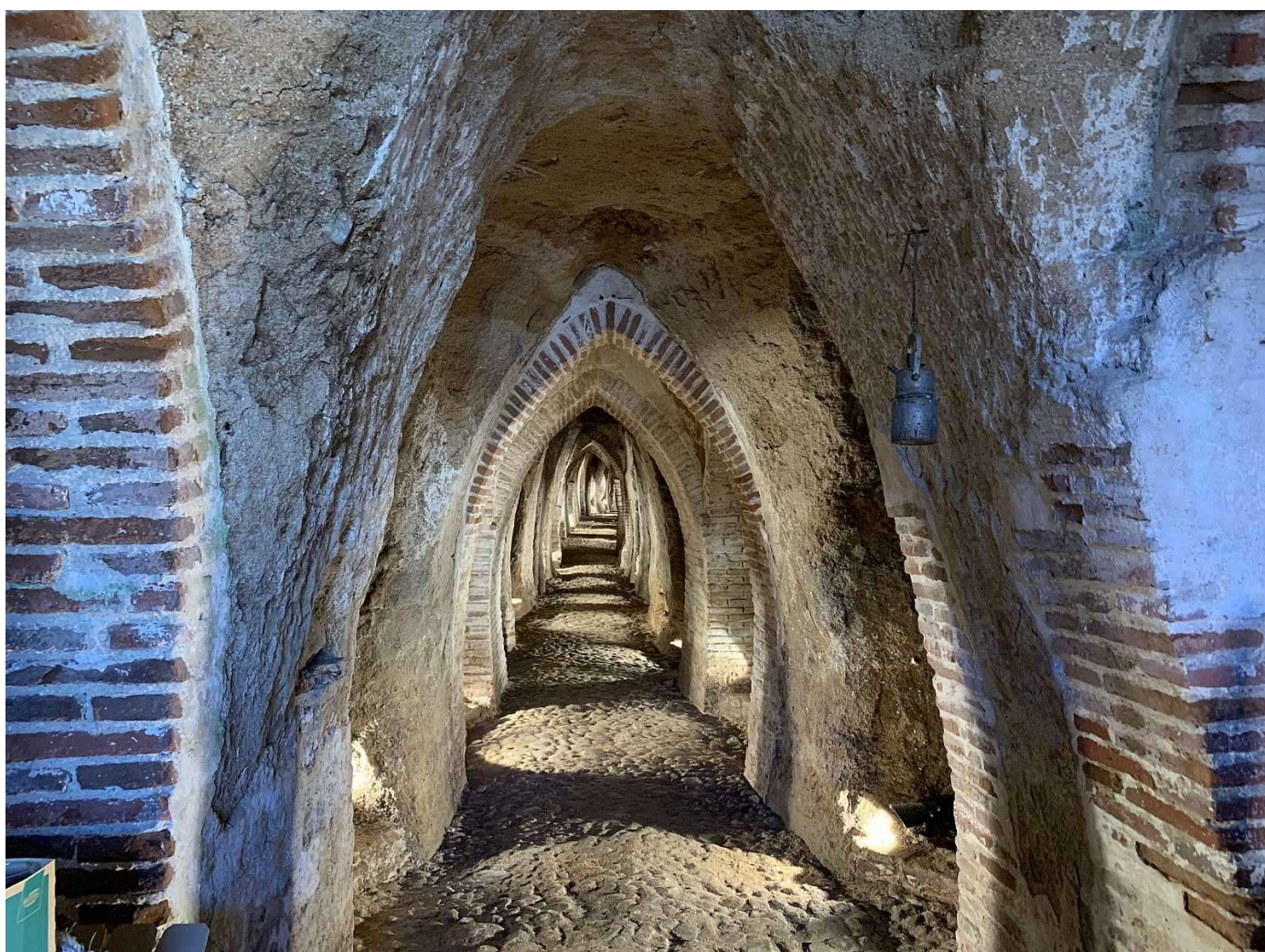
Su historia con el vino es tan real como que durante años el líquido preciado se servía en las cortes españolas, dando la posibilidad de ser conocido por las más ilustres personalidades del momento. Construir una nueva época es lo que pretende su alcalde, Alfonso Arriero, que en 'Hoy por Hoy Toledo' nos ha contado como están teniendo éxito las visitas guiadas en las primeras semanas de apertura de este museo del vino.

Además, en su monte -con forma de dehesa- se puede practicar senderismo gracias a una de las rutas de caminos naturales impulsadas por la Diputación de Toledo y que permite organizar planes de fin de semana en familia o dándole un carácter saludable y deportivo al viaje.

Bien regado por el vino, con la gastronomía de la zona y dentro de una comarca en la que la Denominación de Origen Méntrida asegura la calidad de unos productos que se degustan durante todo el año en eventos como su romería, declarada de Interés Turístico Regional y que se celebra a finales del mes de abril.





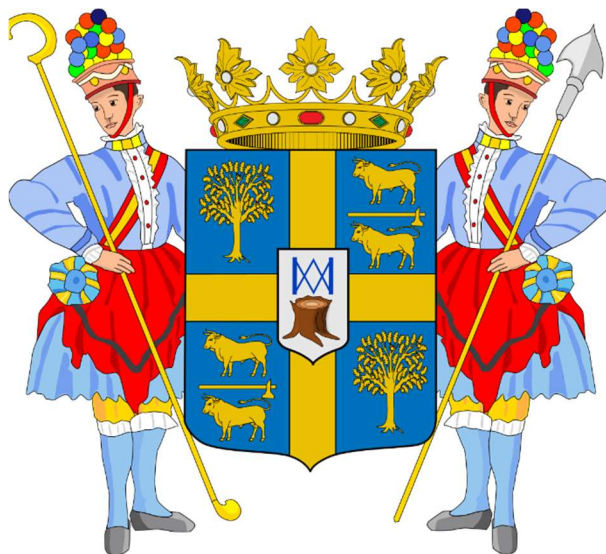


Museo del vino en Mérida

Entrar en las cuevas de Mérida, en Toledo, es descubrir la antigua ingeniería para conservar el vino. Vemos el suelo empedrado. Los laterales, labrados a pico. Se sostienen con arcos apuntados. A unos 5 metros de altura cuentan con respiraderos.

"El documento más antiguo que encontramos de ellas, nos explica Ángela Crespo, arqueóloga, es un protocolo notarial de 1602. Nos habla de que las cuevas del arroyo cambian de titularidad luego, es que ya en el 1500 existían".

"Un acta notarial demuestra que su origen es anterior al 1602"



Escudo de Méntrida

Un Museo del Vino en dos cuevas-bodega restauradas con siglos de antigüedad: un nuevo impulso al sector desde Méntrida



Ya ha sido inaugurado el Museo del Vino de Méntrida, un nuevo espacio museístico que ha creado el Ayuntamiento en dos de las cuevas bodega que atesora el cerro Castillejo de la localidad y que

han sido restauradas y adaptadas con el apoyo del Gobierno provincial que ha financiado el proyecto con más de 100.000 euros.

El presidente de la Diputación, Álvaro Gutiérrez, ha resaltado la oportunidad de desarrollo local, la proyección de futuro y las posibilidades turísticas y culturales, así como el ejemplo de recuperación y puesta en valor del patrimonio histórico, que representa este nuevo Museo, que ha inaugurado junto al alcalde, Alfonso Arriero, y el delegado de la Junta en Toledo, Javier Úbeda.

Un proyecto que ha llevado a cabo el Ayuntamiento de Mérida en dos de las once cuevas bodega que horadan el cerro del Castillejo que son de su propiedad y que han restaurado y adaptado como museo con el apoyo del Gobierno de Gutiérrez que ha financiado las obras con más de 100.000 euros.

En las palabras que pronunciaba durante el acto de inauguración del Museo del Vino ha felicitado al presidente provincial a todo el pueblo de Mérida y "muy especialmente" al alcalde por "su iniciativa, por su tesón y constante trabajo para impulsar su pueblo con proyectos que supongan riqueza, empleo y desarrollo". Porque "el Museo del Vino de Mérida tiene mucha proyección de futuro, habéis sabido encontrar una forma muy adecuada de recuperar este tesoro patrimonial que representan las centenarias cuevas bodegas que se conservan en vuestro pueblo y que esta conversión de dos de ellas en espacio museístico ofrece múltiples posibilidades turísticas, culturales y gastronómicas", ha afirmado. Por su parte, el alcalde de Mérida ha agradecido al presidente provincial la colaboración de la Diputación para crear el Museo del Vino y "que ha sido fundamental para sacar adelante el proyecto con el que queremos dar valor al patrimonio y la Historia de nuestro pueblo e impulsar la DO Mérida".

Ha agradecido también muy especialmente la generosidad de la familia Bareño que es quien ha donado al Ayuntamiento las dos cuevas bodegas en las se ha ubicado el museo y que "junto a las otras nuevo conforman un conjunto único en sus características en España". También ha intervenido en el acto de inauguración el delegado de la Junta en Toledo quien ha reconocido el esfuerzo realizado por la DO Mérida que ha conseguido ofrecer un producto diferenciado y de calidad

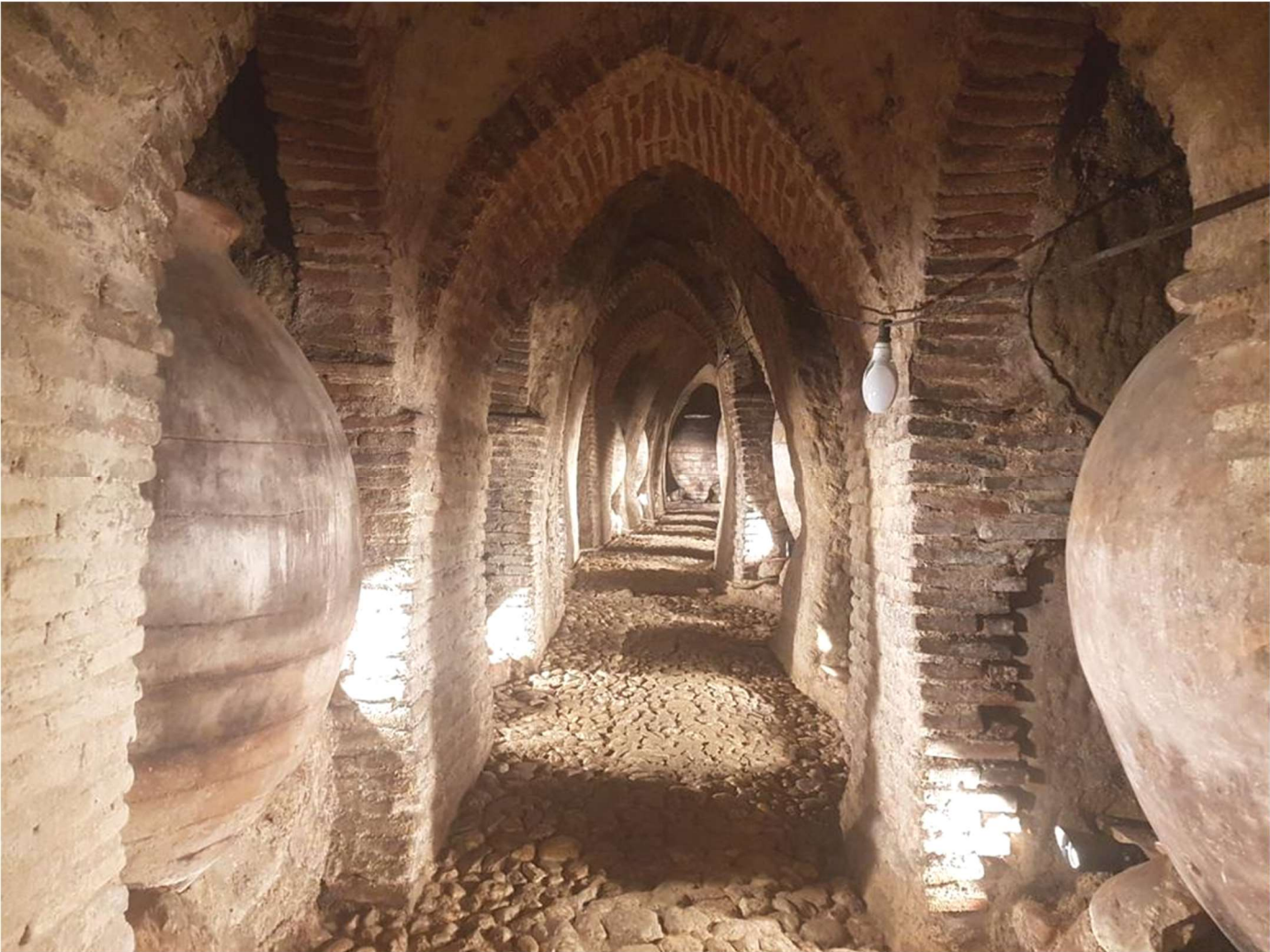
El proyecto Cota 667 ha intervenido en las bodegas para su restauración y para conocer también su historia. En este sentido, señalan que el cerro del Castillejo se emplaza en el extremo sur del casco histórico de la localidad y que, aunque estuvo separado del conjunto urbano por un arroyo, actualmente éste se halla canalizado, de modo que se ha transformado el espacio colindante y se ha introducido en el área urbana del municipio. De hecho, recalcan, el crecimiento de la localidad en los últimos años ha llevado a la construcción en los lados del cerro, lo que ha dejado únicamente el área donde se localizan las estructuras subterráneas liberada de construcciones.

Del conjunto de las once cuevas-bodega que se ubican en el lugar, nueve de ellas son de titularidad privada y dos han pasado a ser propiedad municipal con el tiempo. Es precisamente sobre estas dos últimas en las que se ha realizado la intervención arqueológica y las que se han convertido en museo.

El proyecto ha señalado que, a pesar de que estas cuevas presentan algunas diferencias entre ellas, de manera general todas poseen una estructura alargada y en línea recta, a lo largo de la cual existen hornacinas para situar grandes tinajas, y un número variable de respiraderos (entre uno y cinco) con impresionantes tapas piramidales graníticas o cónicas de ladrillo y mortero de cal. Han sido construidas en la propia tierra, con refuerzos de ladrillo en las áreas de las entradas o cercanas a los respiraderos, únicos puntos donde eran necesarios debido a la adecuada composición del terreno.

En cuanto al contexto histórico, recalcan que la documentación del Archivo Municipal de Mérida únicamente ha permitido constatar la existencia de estas estructuras del cerro del Castillejo a comienzos del siglo XVIII, ya que los documentos más antiguos del consistorio no van más atrás de esta fecha








**MÉNTRIDA
TOLEDO**
 DENOMINACIÓN
 DE ORIGEN PROTEGIDA

BODEGAS DE VINO EN MÉNTRIDA

A Pie de Tierra	Cartema	Ntra. Sra. de Gracia
Agrovillarta	Condes de Fuensalida	Ntra. Sra. Natividad
Alonso Cuesta	Daniel El Travieso	San Roque
Andreas Oster	Finca Constancia	Sto. Domingo de Guzmán
Arrayán	Finca Traspinedo	San Miguel Arcánge
Atalaque	Hibeu	Tavera
Bodegas El Barro	Jiménez Landi	Vinillos Delgado
Bodegas González	La Cerca	Viñedos de Camarena
Canopy-Consul	López Campos	Virgen del Carmen
Camarena	Ntra. Sra. Linares	

DIRECCIÓN DE LAS BODEGAS

A Pie de Tierra

Finca Navayuncosa
28620 Aldea del Fresno
607 683 634
davidvillamielg@gmail.com
www.apiedetierra.com

Agrovillarta

Gabriela Calero Del Olmo | Gerente
Crta. Nacional 403, Km. 48
45910 Escalona
925 740 027
comercial@alonsocuesta.com
www.alonsocuesta.com

Alonso Cuesta

Plaza de la Constitución,4
45920 La Torre de Esteban Hambrán
925 795 742
comercial@alonsocuesta.com
www.alonsocuesta.com

Andreas Oster

Weingartendtr
Cohem. Alemania
652 436 681
elretiro@lascuevas.net
so-weine.de

Bodegas y Viñedos El Barro

Camino El Lomo nº 2
45180 Camarena
918 174 160
elbarro@grandvulture.com
www.grandvulture.com

Bodegas y Viñedos González

c/ Real, 86
45180 Camarena
918 174 063 | 607 295 952
bodegasgonzalez@yahoo.es
www.vinobispo.com

Canopy-Consul

c/ Herreros, 5
45180 Camarena
619 244 878
info@bodegascanopy.com
www.bodegascanopy.com

Carmena

C/ Hileras, 25

Hibeu

Camino Las Ventas, s/n
45920 Torre de Esteban Hambrán
609 027 255
kai@bodegashibeu.es
www.bodegashibeu.es

Jiménez Landi

Avenida Solana, 39
45930 Méntrida (Toledo)
918 178 213
info@jimenezlandi.com
www.jimenezlandi.com

La Cerca

C/Lepanto nº 15
45950 Casarrubios del Monte
918 172 456
bodegaslacerca@yahoo.es

López Campos

Alberto López López | Administrador
45940 Valmojado. Toledo
677 315 470
bodegalopezcampos@hotmail.com
www.almaavid.com

Ntra. Sra. de Gracia

C/ Cordel de Hormigos s/n
45950 Casarrubios del Monte
918 172 531
coop_gracia@hotmail.com

Ntra. Sra. Natividad

Puente San Roque nº 1
45930 Méntrida
918 177 004
coopnatividad@gmail.com
www.Cooperativamentrida.es

San Roque

Camino Viejo de Paredes. 1
45910 Escalona
925 780 041
sanroqueescalona@gmail.com

Sto. Domingo de Guzmán

Alameda del Fresno nº 14

45531 Carmena
925 742 170
bodegascarmena@gmail.com
condesdefuensalida.com

Condes de Fuensalida

Avda. San Crispín N° 129
45510 Fuensalida
925 784 823
condesdefuensalida@hotmail.com
condesdefuensalida.com

Daniel el Travieso

C/ Constitución nº 23
28640 Cadalso de los Vidrios
696 366 555
daniel@danilandi.com
www.danilandi.com

Finca Constancia

Camino del Bravo S/N
45543 Otero
610 585 874
crodriguez@gonzalezbyass.es
fincaconstancia.es

Finca Traspinedo

Carretera de A5, Km 92
45682 Los Cerralbos (Toledo)
609 847 842
bodega@fincatraspinedo.com
fincatraspinedo.com

Arrayán

Finca La Verdosa s/n
45513 Santa Cruz de Retamar
916 633 131
comunicación@arrayan.es
www.arrayan.es

Cartema

Finca Las Cañadas, s/n
45513 Santa Cruz del Retamar
629 431 950
cartema@cartema.es
www.cartema.es

45940 Valmojado
918 170 904
info@santodomingodeguzman.es
www.santodomingodeguzman.es

San Miguel Arcángel

Paseo de la estación s/n
45685 Montearagon
925 865 010
smacooperativa@hotmail.com

Tavera

Ctra. Vlamojado-Toledo
45182 Arcicollar
637 847 777 | 666 294 012
info@bodegastavera.com
www.bodegastavera.com

Vinícola Delgado

Ctra. Métrida S/N
45920 La Torre de Esteban Hambrán
925 795 114
hnos_delgado@hotmail.com

Viñedos de Camarena

Ctra. Toledo – Valmojado. Km. 24,6
45180 Camarena
918 174 347
vdecamarena@hotmail.com
vdecamarena.com

Virgen del Carmen

C/ Rodríguez de la Fuente, 4
45183 Las Ventas de Retamosa
918 173 517
vinosdelcarmen@gmail.com
www.tinblan.es

Bodega Atalaque

Pepe Rodríguez de Vera es coleccionista de viñedos únicos con vocación de elaborar vinos singulares que rindan homenaje a su origen.

ORIGEN

Siguiendo con nuestro empeño por encontrar viñedos y parajes que nos emocionaran y nos motivaran a elaborar vinos extremadamente singulares, un día conocimos a Santi Peña, un viticultor de los de toda la vida, de esos curtidos en el campo y que entiende las viñas como un modo de vida. Rápidamente conectó con Pepe Rodríguez de Vera y juntos descubrieron el grandísimo potencial que los viñedos de Santi tenían, y que terminaba vendiendo su uva. Juntos formaron una joint-venture para dar la importancia que esos viñedos merecían y conseguir posicionar esos vinos en un lugar donde tenían que haber estado hace mucho tiempo, así nace Bodegas Atalaque, la apuesta de Rodríguez de Vera en la Denominación de Origen Mérida.

VITICULTURA

Bodegas Atalaque nace en Fuensalida, Toledo. Es allí donde nos enamoramos de los viñedos que Santi había cultivado desde generaciones. Desmotivado por el precio al que vendía la uva y su baja rentabilidad, el destino nos unió en un momento oportuno para rescatar de un posible arranque viñedos que hoy en día gestionamos de hasta 110 años de edad que han demostrado dar una calidad excepcional desde su primera añada como Atalaque.

En la actualidad, gestionamos 3 parcelas, con un total de 14 hectáreas:

Paraje El Horcajo: Viñedo de Garnacha y Moscatel de Grano Menudo, prefiloxérico de 110 años, en pie franco en vaso, sobre suelo arenoso.

Paraje La Peraleda: Viñedo de Garnacha de 70 años sobre suelo arenoso.

Paraje Las Cárcavas: Viñedo de Garnacha de 40 años sobre suelo arenoso.

ELABORACIÓN

Con una única finalidad que es vinificar y poner en escena esas 3 parcelas por separado, hacemos una selección meticulosa en viñedo y en bodega que nos permite eliminar aquellos racimos que no hayan madurado de manera óptima. A partir de ahí fermentamos en pequeños depósitos de acero inoxidable con una extracción muy ligera para mantener la sutileza, y en ocasiones en presencia de raspón que nos va a permitir tener una carga tánica necesaria para una posterior crianza en barricas de roble francés, generalmente de varios usos y de grano extrafino para mantener la integridad total de la fruta y aportar oxígeno de manera muy comedida durante periodos largos.



VIÑEDOS ATALAQUE



VIÑEDOS LA VIÑA ESCONDIDA y CONGO

ATALAQUE GARNACHA DEL HORCAJO 2018



BODEGAS RODRÍGUEZ DE VERA

Atalque Garnacha del Horcajo procede de la finca el Horcajo, está situada en el término municipal de Fuensalida, en la provincia de Toledo, y está amparada bajo la denominación de origen Méntrida.

Esta finca está a una altitud de unos 590 metros sobre el nivel del mar. Situada junto al prado donde se ubica la “fuente de la guinda”, lugar de recreo perteneciente al ayuntamiento de Fuensalida. En la edad media se erigían cerca de la finca las poblaciones de Renales y Villamocén, en torno al arroyo de renales que baña el prado antes mencionado.



Atalque Garnacha del Horcajo 2018
Grupo: Rodríguez de Vera
Bodega: Bodegas Atalque
Parcela: El Horcajo
Municipio: Fuensalida (Toledo)
Apelación: Denominación de Origen Méntrida
Variedades: Garnacha Tinta 100%
Portainjerto: Pie franco
Edad viñedo: 110 años
Altitud: 600m
Suelo: Arenoso (Arenas, gravas y cantos del Pleistoceno)
Rendimiento: 1500 kg/ha
Viticultor: Santiago Peña
Vendimia: Segunda quincena de Octubre
Crianza: 12 meses
Tipo crianza: Barrica 225l roble francés de 1 a 4 usos
Producción: 4.000 botellas
Salida al mercado: Primavera 2018
Consumo: Entre 2018 y 2028
Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

Alcohol: 15,5%

Acidez total: 5,15 g/l

pH: 3,34

Azúcares residuales: 0,79 g/l/2018

SO² total: 40mg/l

Certificación: Conversión a ecológico

Tipo de caja: Cartón

Unidades por caja: 6 botellas

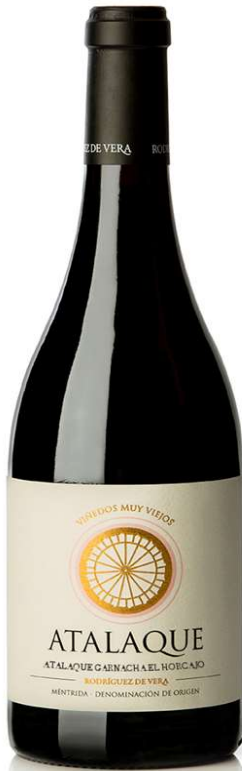
NOTA DE CATA

Apariencia: Vino tinto, de apariencia clara, lágrima densa. Intensidad media (-) de un color granate.

Fase Olfativa: Nariz limpia, de intensidad media, con una presencia de fruta roja y negra que recuerda a fresas, cerezas, notas minerales y terrosas de tipo piedra blanca, jengibre, y especias mediterráneas.

Fase Gustativa: En boca es seco, de acidez media (+) que equilibra un alcohol alto, con un tanino medio de carácter sedoso, cuerpo medio, intensidad de sabor media, con presencia de fruta roja, especias y matices terrosos, y un final medio-largo con persistencia de notas amargas y de fruta roja y especias.

ATALAQUE GARNACHA DE LA PERALEDA 2017



Bodegas Atalaque nace en Fuensalida, Toledo. Es allí donde nos enamoramos de los viñedos que Santi había cultivado desde generaciones. Desmotivado por el precio al que vendía la uva y su baja rentabilidad, el destino nos unió en un momento oportuno para rescatar de un posible arranque viñedos que hoy en día gestionamos de hasta 110 años de edad que han demostrado dar una calidad excepcional desde su primera añada como Atalaque.

En la actualidad, gestionamos 3 parcelas, con un total de 14 hectáreas:

Paraje El Horcajo: Viñedo de Garnacha y Moscatel de Grano Menudo, prefiloxérico de 110 años, en pie franco en vaso, sobre suelo arenoso.

Paraje La Peraleda: Viñedo de Garnacha de 70 años sobre suelo arenoso

Paraje Las Cárcavas: Viñedo de Garnacha de 40 años sobre suelo arenoso.

Siguiendo con nuestro empeño por encontrar viñedos y parajes que nos emocionaran y nos motivaran a elaborar vinos extremadamente singulares, un día conocimos a Santi Peña, un viticultor de los de toda la vida, de esos curtidos en el campo y que entiende las viñas como un modo de vida. Rápidamente conectó con Pepe Rodríguez de Vera y juntos descubrieron el grandísimo potencial que los viñedos de Santi tenían, y que terminaba vendiendo su uva. Juntos formaron una joint-venture para dar la importancia que esos viñedos merecían y conseguir posicionar esos vinos en un lugar donde tenían que haber estado hace mucho tiempo, así nace Bodegas Atalaque, la apuesta de Rodríguez de Vera en la Denominación de Origen Méntrida.

ELABORACIÓN

Viñedo: Parcela La Peraleda de 70 años de edad. Altitud de 600 metros. Suelo arenoso (Arenas, gravas y cantos del Pleistoceno).

Vinificación: Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Casalta está enclavada a 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. En este paraje salpicado de encinas centenarias, la familia Rodríguez de Vera ha conseguido consolidar su proyecto, transmitiendo la singularidad de su terroir.

Nuestra personalidad viene marcada por la altitud sobre el nivel del mar a la que se ubican nuestros viñedos, lo que favorece un mantenimiento de la acidez en la uva por la caída de las temperaturas nocturnas, y síntesis de aromas de carácter más fresco y elegante.

La finca el Horcajo, está situada en el término municipal de Fuensalida, en la provincia de Toledo, y está amparada bajo la denominación de origen Méntrida.

Esta finca está a una altitud de unos 590 metros sobre el nivel del mar. Situada junto al prado donde se ubica la “fuente de la guinda”, lugar de recreo perteneciente al ayuntamiento de Fuensalida. En la edad media se erigían cerca de la finca las poblaciones de Renales y Villamocén, en torno al arroyo de renales que baña el prado antes mencionado.

La finca estuvo regada por un antiguo pozo artesano del que se sacaba el agua con una noria accionada por caballerías. El agua extraída se conducía por un acueducto o “atalaque” que cruzaba las dos parcelas de vega, donde antaño se cultivaban hortalizas. El pozo aún se conserva y, aunque el nivel de las aguas ha descendido en los últimos años, todavía tiene agua, pero ya no se usa para el riego.

La singularidad de esta finca es la edad de su viñedo, que en su mayor parte está plantado en el año 1.915.

Rodríguez de Vera sigue apostando por viñedos singulares de altitud para elaborar vinos de parcela con toda la personalidad de este terroir único, donde una maduración completa y lenta hace que nuestra materia prima para la elaboración de nuestro Jumilla sea de primer nivel.

Grupo: Rodríguez de Vera

Bodega: Bodegas Atalaque

Parcela: El Horcajo

Municipio: Fuensalida (Toledo)

Apelación: Denominación de Origen Méntrida

Alcohol: 15,5%

Acidez total: 5,15 g/l

pH: 3,34

Azúcares residuales: 0,79 g/l

SO² total: 40mg/l

Certificación: Conversión a ecológico

Variedades: Garnacha Tinta 100%

Portainjerto: Pie franco

Edad viñedo: 110 años

Altitud: 600m

Suelo: Arenoso (Arenas, gravas y cantos del Pleistoceno)

Rendimiento: 1500 kg/ha

Viticultor: Santiago Peña

Vendimia: Segunda quincena de Octubre

Crianza: 12 meses

Tipo crianza: Barrica 225l roble francés de 1 a 4 usos

Producción: 4.000 botellas

Salida al mercado: Primavera 2018

Consumo: Entre 2018 y 2028

Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

NOTA DE CATA

Apariencia: Vino tinto, de apariencia clara, lágrima densa. Intensidad media (-) de un color granate.

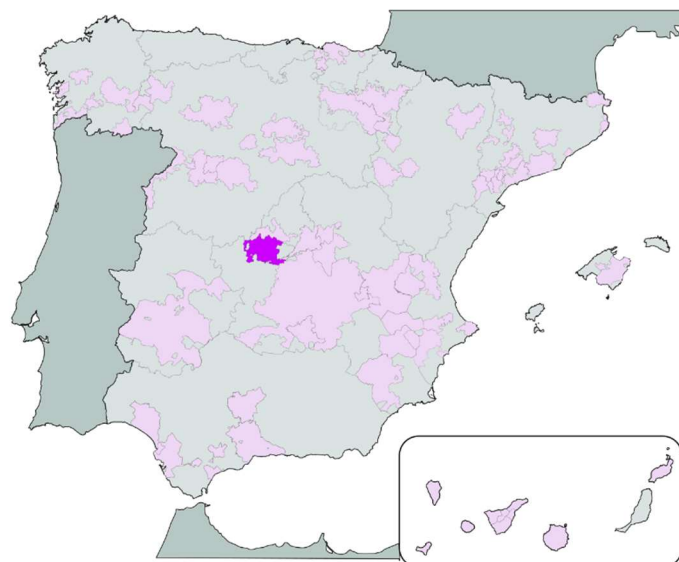
Fase Olfativa: Nariz limpia, de intensidad media, con una presencia de fruta roja y negra que recuerda a fresas, cerezas, notas minerales y terrosas de tipo piedra blanca, jengibre, y especias mediterráneas.

Fase Gustativa: En boca es seco, de acidez media (+) que equilibra un alcohol alto, con un tanino medio de carácter sedoso, cuerpo medio, intensidad de sabor media, con presencia de fruta roja, especias y matices terrosos, y un final medio-largo con persistencia de notas amargas y de fruta roja y especias.





BODEGAS CANOPY



BODEGAS CANOPY TOLEDO



Los Inicios

Un terruño, dos amigos, una pasión

En la zona norte de la D.O.P Méntrida (Toledo), bajo la influencia de la Sierra de Gredos, a 750 metros de altitud, se encuentra la Sierra de San Vicente entre los valles del Tiétar y el Tajo. Su microclima benefactor se deja sentir por la noche cuando las temperaturas bajan y los aromas se fijan en nuestros viejos viñedos de Garnacha que, junto a las modernas plantaciones de Syrah, convierten nuestras viñas en auténticos jardines perfectamente adaptados a un territorio duro y exigente.

Somos una joven bodega volcada en el redescubrimiento del terruño histórico y los vinos de Méntrida. Practicando una agricultura ecológica y respetando al máximo la uva, elaboramos vinos pensados desde la viña. Nuestra viticultura mínimamente intervencionista, permite a nuestros suelos silíceo-graníticos expresarse en plenitud y conseguir que potencia y elegancia vayan de la mano consiguiendo unos vinos singulares.

En Canopy creemos firmemente que las viejas cepas de Garnacha destacan el terroir, que se convierte en nuestro elemento diferenciador. Por eso, todos nuestros esfuerzos van encaminados a destacar el carácter único de los vinos de la Sierra de Gredos.

Fruto de nuestra pasión por el vino y el afán por poner en el lugar que se merece a la D.O.P. Méntrida, la andadura de Bodegas Canopy comenzó en noviembre de 2003. Sus fundadores Belarmino Fernández y Alfonso Chacón iniciamos la búsqueda de viejas viñas de Garnacha y Syrah en las que sustentar nuestro proyecto: pensar en los vinos desde las viñas y trasladar la peculiaridad de cada una a la copa.

Fue en la región de Méntrida, concretamente en El Real de San Vicente, situado en las estribaciones sur de la Sierra de Gredos, donde localizamos viejos viñedos de Garnacha, ubicados a una altura entre 750 y 895 metros de altitud, sobre suelos graníticos cultivados en vaso con edades comprendidas entre los 60 y los 95 años. Mientras, en el pueblo de Camarena a 575 metros de altitud, plantadas sobre suelo arenoso encontramos viñas de Syrah en espaldera de 30 años perfectas para nuestros fines. En otro pueblo, Ventas de Retamosa, a 618 metros de altitud encontramos una vieja viña de Garnacha blanca, siendo una de las pocas de esta variedad que quedan en el centro de España.

Con estos descubrimientos ya teníamos el ingrediente principal para hacer realidad nuestro sueño: LAS VIÑAS.

LA BODEGA

Bodegas Canopy se encuentra en el pueblo de Camarena, a 40 kilómetros de Toledo y a 70 de Madrid. Esto hace que sea una bodega para visitar en Toledo y cerca de Madrid de manera cómoda. En época de vendimia es cuando todo el trabajo realizado en la viña llega a nuestras manos. Éste es el origen del vino. Es en los diferentes pasos de la vendimia, desde las dos selecciones que hacemos, una en la viña y otra cuando llega la uva a la bodega, cuando comenzamos a elaborar nuestros vinos, pisando la vendimia en pequeños tinos de 1500 litros para extraer de la uva todos los aromas y matices, de la manera más suave. Éste es el origen de los vinos de Canopy.

Realizamos una maceración pre fermentativa en frío para, en esta primer fase, extraer todo lo que nuestras viejas viñas nos aportan. Seguimos con suaves remontados de nuestros vinos para ir poco a poco perfilándolos. Después de la fermentación alcohólica y tras un suave prensado, pasarán a barricas de gran barrica, 500 y 700 litros, y fudres de 2000 litros, donde se van redondeando y ganado en complejidad alcohólica.

El uso de barricas y fudres de gran tamaño y solo de roble francés es para respetar al máximo el carácter de cada parcela, su tipicidad y peculiaridad. Dependiendo del vino estarán en barrica desde 3 hasta 18 meses, catándose regularmente para comprobar su evolución. Al final, tras un suave filtrado, pasarán un tiempo en botella donde acabarán su crianza.

En todo este proceso el respeto a la materia prima es extremadamente importante, por lo que no les añadimos ningún tipo de aditivo. La finalidad de todo esto es que las personas disfrutéis tanto de nuestros vinos como nosotros disfrutamos elaborándolos.

LA VIÑA

El verdadero tesoro de Bodegas Canopy son las diferentes viñas de Garnacha de la Sierra de Gredos, situadas a gran altura y con unos suelos silíceo-graníticos cultivadas sin ningún tipo de producto químico ni herbicida, para así mantener el suelo de nuestras viñas, verdaderos jardines, vivos. De esta manera se respetan las características de la uva Garnacha para elaborar los mejores vinos de Gredos que seamos capaces.

+En nuestros jardines de garnachas entendemos que la biodiversidad es fundamental para mantener un ecosistema óptimo. El enfoque orgánico del cultivo de la Garnacha Tinta permite que estos suelos vivos tengan depredadores naturales estando las viñas perfectamente protegidas frente a posibles plagas.

Los trabajos comienzan en febrero, donde establecemos la carga de uva que tendrá la planta mediante la poda, con rendimientos muy bajos para que la calidad sea muy alta. Continuamos con la poda en verde eliminando brotes no deseables a finales de marzo, momento en el que labramos la viña para quitar las malas hierbas y que estas no compitan con la planta. Después procederemos al despunte de los sarmientos, para de esta forma conseguir el crecimiento de vegetación que proteja los racimos de los rayos del sol. De esta manera madurarán más lentamente y conseguiremos una materia prima de excelente calidad, lo que redundará en la particularidad de nuestros vinos.

En las plantaciones de Syrah situadas en el pueblo de Camarena, y Garnacha Blanca en las Ventas de Retamosa, plantadas sobre suelos arcilloso-arenosos a 575 y 618 metros de altitud, trabajamos con la misma filosofía respetando al máximo el medio ambiente para conseguir expresar de la mejor manera posible el “terroir” de nuestros vinos, poniendo en valor nuestra premisa de elaborar los vinos desde la viña.

EL EQUIPO

El equipo humano de bodegas Canopy lo componemos 3 personas: Alfonso Chacón, Belarmino Fernández y Lorena Díaz

Alfonso y Belarmino, socios fundadores llevamos desde 2003 volcados en este proyecto. Lorena se incorporó en 2018 primero como becaria y luego como parte fija del equipo.

Los tres somos enólogos y aunque cada uno tiene un cometido, dentro de la bodega todos trabajamos en equipo tomando las decisiones importantes por consenso.



CALIFICACIÓN AÑADAS

AÑO	CALIFICAC	AÑO	CALIFICAC	AÑO	CALIFICAC
1980	MB	1994	BUENA	2008	BUENA
1981	BUENA	1995	BUENA	2009	BUENA
1982	EXCELENTE	1996	BUENA	2010	BUENA
1983	BUENA	1997	BUENA	2011	BUENA
1984	EXCELENTE	1998	BUENA	2012	BUENA
1985	BUENA	1999	BUENA	2013	BUENA
1986	BUENA	2000	MB	2014	BUENA
1987	BUENA	2001	MB	2015	BUENA
1988	EXCELENTE	2002	BUENA	2016	BUENA
1989	BUENA	2003	BUENA	2017	BUENA
1990	BUENA	2004	BUENA	2018	MB
1991	BUENA	2005	BUENA	2019	
1992	BUENA	2006	BUENA	2020	
1993	BUENA	2007	MB	2021	



LA VIÑA ESCONDIDA 2018

D.O.P: Méntrida, Sierra de Gredos

Llega la primavera y vuelve **La Viña Escondida**. Flores, fruta fresca, plantas balsámicas, mineralidad...

Vino elaborado con maderación prefermentativa en frío, con sueves pisados tradicionales durante la fermentación. Se realizan prensadas de forma simbólica, ya que son muy leves.

Expresa una forma de entender el vino como la perfecta armonía entre el territorio, el viñedo y el talento del viticultor. Eso que los franceses llaman terroir.

Viñedos: Vino elaborado con racimos de la cima de una vieja viña garnacha de 93 años con suelo granítico. Esta cima tiene sus viñas expuestas a los cuatro puntos cardinales, recibiendo así diferentes exposiciones a los rayos del sol, con lo que se consigue una perfecta maduración. Viticultura con filosofía ecológica.

Variedades: Garnacha 100%

Vendimia: La vendimia se hace como con todos nuestros vinos, en cajas.

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío, pisado tradicional durante la fermentación. Se realizó la prensada de manera simbólica, preensadas muy leves.

Crianza: 18 meses en fudre de 2.000 litros de roble francés, Fermentación maloláctica en fudre.

Producción: 2.500 botellas

Datos analíticos:

Alcohol % Vol.	14,5
pH	3,40
Acidez total	5,55

Nota de Cata

Vista: Color rojo rubí limpio, brillante y vivaz.
Capa media.

Nariz: Enorme complejidad en nariz se muestra elegante y sutil.
Aromas de cerezas, violetas, ahumados, ciruelas, incienso, frambuesa, mora y madera bien ensambladas con destellos minerales.

Boca: Sedoso y muy fresco, fácil de beber, con un tanino pulido y amable.
En boca se revela amplio. Su sabor recorre la boca con una sorprendente elegancia y la llena de aromas minerales. Fresco y persistente. Redondo, de paso ágil, pese a su buena estructura. Taninos maduros y una buena acidez. Largo y persistente.



Congo 2015

Méntrida

100% Garnacha

Congo, un vino con una producción de **poco más de 2.000 botellas**, es un 100% Garnacha que procede de un viejo viñedo situado en el **Real de San Vicente**, estribación sur de la **Sierra de Gredos**, a 750 metros de altitud y con una edad de 50 años.

Descripción:

Viejo viñedo de garnacha situado en el Real de San Vicente, estribaciones sur de la Sierra de Gredos, a 750 metros de altitud.

Superficie: 10 hectáreas

Edad: 50 años

Suelo: Granítico.

Clima: Continental.

Cosecha: Vendimiado en caja, este vino procede de una selección de los mejores racimos de las mejores plantas del viñedo.

Vinificación: Maceración prefermentativa en frío y posteriormente, suaves pisados durante 20 días. Maloláctica en barrica de 700 litros.

Envejecimiento: Crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 700 litros.

El abogado del vino:

Aunque anteriormente lo probé en mi visita a la región hace unos 16 meses, vuelvo a probar el Congo 2015, que se elabora con uvas seleccionadas del pueblo de El Real de San Vicente. Fermentó con raspón tras una maceración de 10 días. Envejeció en barricas de roble de 500 y 600 litros hasta su embotellado en enero de 2017. Este es un vino que solo han elaborado dos veces hasta ahora, en 2009 y 2015, y cuando no lo embotellan por separado, pasa a la Mezcla de Tres Patas. Seleccionan los dos mejores racimos de cada planta (siempre del mismo viñedo), por lo que es muy laborioso. Muestra la madurez alta de un año muy cálido (uno de los más cálidos) con notas de fruta confitada y una nariz terrosa y algo rústica. Tiene cuerpo, con fruta jugosa y taninos finos y abundantes. Esta evoluciona bastante lentamente en botella. 2.450 botellas producidas.

James Suckling:

Hay un toque de mermelada aquí, pero me gusta la energía de las fresas y frambuesas silvestres. De cuerpo medio y suave en boca con taninos finos, acidez brillante y un final afrutado. Bebe ahora.

Notas de Cata

Vista:

Cereza brillante.

Nariz:

Intensas y agradables notas de frutas rojas, fresas, arándanos y ciruela. Aromas florales a violetas junto con recuerdos de chocolate y avellana. Sorprende y crece en la copa.

Boca:

Amplio y sabroso, con un tanino goloso y maduro que respeta y engrandece el vino y que ayuda a apreciar toda la mineralidad que esta vieja viña encierra. Deja en la boca un persistente y amable recuerdo.

Temperatura de servicio:

16 °C.

Consumo:

Óptimo hasta 2023 si se conserva en buenas condiciones.

Maridaje:

Ideal con arroces, estofados y guisos.



Congo supone una vuelta de tuerca en la filosofía de trabajo de Canopy, ya que su elaboración sólo se realiza en añadas excepcionales, empleándose únicamente racimos seleccionados manualmente durante las primeras horas de la mañana.

La viña de Congo, un viejo viñedo de apenas una hectárea, con una edad de 60 años y suelo de piedras graníticas, situada a 750 metros de altitud en las estribaciones sur de la Sierra de Gredos.

En la microvinificación de Congo se ha respetado al máximo la frescura y mineralidad de la fruta para trasladar al vino la auténtica personalidad de un viñedo singular como pocos en la Península Ibérica.

Sin duda, todo este cuidado proceso de elaboración justifica el nombre del nuevo vino de Canopy, ya que con Congo se hace referencia a la expresión «valer un Congo», frase hecha que indica que algo es de mucho precio o estimación.

Igualmente, queremos destacar la uva utilizada en los Vinos que vamos a catar cuya variedad es la **GARNACHA**



La vid de garnacha se caracteriza por su fuerte dosel de madera y su crecimiento hacia arriba. Tiene buena tolerancia al viento (lo que es útil con los vientos norteros cierzo y mistral, que influyen las regiones de Aragón y del Ródano) y se muestra preparada para los climas secos y de vientos cálidos del Mediterráneo. La vid brota temprano y requiere una larga estación de crecimiento para madurar por completo. La garnacha es a menudo una de las últimas uvas en ser cosechadas, madurando a veces semanas antes de la cabernet sauvignon. El largo proceso de maduración permite que la uva alcance unos altos niveles de azúcar, haciendo a los vinos de garnacha capaces de alcanzar altos niveles de alcohol, a menudo de al menos un 15 %. Mientras que la vid es generalmente vigorosa, es susceptible a varias enfermedades de la uva que pueden afectar a la calidad y al rendimiento de la producción de la uva, como el *coulure*, la putrefacción y el mildiu, debido a lo apretado de los racimos de la vid. Los climas marginales y húmedos pueden incrementar la propensión de la garnacha a desarrollar estos problemas en la viticultura. La resistencia de la vid a la sequía depende del tipo de injerto que se plante, aunque a todos les viene bien un poco de estrés hídrico.

La garnacha prefiere suelos secos y calientes que estén bien drenados pero se adapta relativamente bien a todos los suelos de viñedos. En el sur de Francia, la garnacha se nutre de suelos de esquisto y granito y responde bien al suelo pedregoso de Châteauneuf-du-Pape, con un área de cantos rodados que retienen bien el calor. En el Priorato, los suelos de esquisto de la región retienen la suficiente agua para permitir a los productores evitar la irrigación en las secas regiones vitícolas. Los viñedos con un exceso de irrigación tienden a producir vinos de color pálido con sabores diluidos y un exceso de alcohol. La piel de la garnacha es delgada y con pigmentos luminosos, produciendo vinos con un color pálido y pocos taninos. Las vides antiguas con pocos rendimientos pueden incrementar la concentración de compuestos fenólicos y producir vinos más oscuros y tánicos como los que se pueden encontrar en la región del Priorato de España, donde los rendimientos son a menudo de entre 5 y 6 hectólitros por hectárea. El control del rendimiento está íntimamente ligado con la calidad del vino resultante, con rendimientos por debajo de los 35 hl/ha, como se hace en muchas fincas de Châteauneuf-du-Pape, produciendo vinos muy diferentes con rendimientos cercanos a los 50 hl/ha, lo que es la base del rendimiento para los vinos con *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) Côtes du Rhône.

El fuerte dosel de madera de la vid garnacha hace al vino difícil de cosechar con cosechadoras mecánicas, requiriendo equipos de poda y más mano de obra. En zonas vitícolas muy mecanizadas, como Australia y California, esto ha contribuido a disminuir la popularidad de esta vid.

Aunque la uva garnacha estuvo asociada durante mucho tiempo a la elaboración de vinos de calidad media, en los últimos años su historia ha cambiado. Ha crecido su fama internacional, sus monovarietales se han puesto de moda y sus coupages conquistan paladares. A continuación repasamos las características de esta uva de origen aragonés y fuerte implantación en toda España.

La uva garnacha es una uva muy popular en nuestra geografía por su resistencia a temperaturas extremas y su fácil adaptación a suelos pobres. Además, es bastante resistente al calor y a plantaciones en elevadas altitudes. Como contrapartida, es sensible a plagas y algunas enfermedades de la vid.

En España es la tercera uva más popular en nuestros viñedos; y las características de los vinos elaborados con garnacha son su fuerte aroma, color menos intenso y cuerpo medio. La versatilidad es otra de sus fortalezas, gracias a la gran variedad de sus uvas.

La garnacha (en francés *grenache*) es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia, en el valle de San Joaquín de California y en Argentina en la provincia de Salta con suelos similares al Ródano francés.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados.

Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca. Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o *bricking*) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y alquitrán.³ Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut.

La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas. En España hay vinos monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como Calatayud, Cariñena y el Campo de Borja, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de La Rioja con tempranillo.

En Australia se mezcla normalmente con syrah (normalmente conocida como shiraz en ese país) y mourvèdre, como en ejemplares de vinos viejos de McLaren Vale. En Italia, la DOC Cannonau di Sardegna (Cerdeña) está compuesta por ley al 99 % por la garnacha local (cannonau).

La garnacha también se usa para hacer vinos rosados en Francia y España, sobre todo en el Tavel, en Côtes du Rhône y en la región de Navarra y La Rioja. El alto nivel de azúcar de la garnacha ha permitido que se use habitualmente para vinos fortificados, incluyendo los *vins doux naturels* (vinos dulces naturales) del Rosellón y de Banyuls, y para la mayoría de los vinos australianos fortificados.

Tras catar los vinos, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas de los mismos, elaborando las siguientes notas de cata:



VINO: Garnacha del Horcajo

BODEGA: Atalaque

AÑADA: 2018

D.O.: Méntrida

UVAS: Monovarietal de Garnacha

GRADO: 15,5

CRIANZA: 12 meses en barrica

MARIDADO CON: Ensalada de Vieiras y gambas

FASE VISUAL: Capa baja cereza con reflejos teja. Limpio con lágrimas densas.

FASE OLFATIVA: Aromas florales con notas balsámicas y recuerdos a cuero. Aromas limpios de intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un paso en boca ligeramente amargo, fresco. Taninos vivos. Por vía retronasal vuelven los aromas florales con un postgusto corto.

CONCLUSIÓN: Vino fresco que en vista parece que tiene más años. En boca tiene un punto de oxidación que puede ser el causante del color.

Puntuación sistema americano: 87 puntos – Muy bueno.



VINO: Garnacha de la Peraleda

BODEGA: Atalaque

AÑADA: 2019

D.O.: Méntrida

UVAS: Monovarietal de Garnacha

CRIANZA:

GRADO: 15

MARIDADO CON: Arroz cremoso con trompetas de la muerte

FASE VISUAL: Vino granate con ribete rubí de capa media-alta. Limpio con un punto de turbidez con lágrima larga y densa.

FASE OLFATIVA: Aromas de fruta madura, balsámicos y cuero, con un punto de ahumado. Notas de levaduras de panadería sin defectos. Elegante aunque poco intenso.

FASE GUSTATIVA: Entrada dulce con un paso en boca equilibrado. En el final se hacen presentes los taninos y tiene un postgusto medio.

CONCLUSIÓN: Vino con una buena estructura y muy expresivo.

Puntuación sistema americano: 88 – Muy bueno



VINO: La viña escondida

BODEGA: Canopy

AÑADA: 2018

D.O.: Métrida

UVAS: Monovarietal de Garnacha

CRIANZA: 18 meses en fudres de 2000 litros

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Rape con verduras

FASE VISUAL: Vino color cereza de capa media. Brillante, con lágrimas finas.

FASE OLFATIVA: Aromas a matalauva con notas cítricas, tropicales y balsámicas. Los aromas son intensos pero tienen poca persistencia. Elegante, por la cantidad de matices que muestra.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca con un paso ácido. El final en boca vuelve a ser ácido, como si no hubiera hecho bien la maloláctica. En vía retronasal vuelven las frutas rojas maceradas en vinagre, como si tuviera una oxigenación excesiva.

CONCLUSIÓN: Vino muy expresivo y fresco que presenta ciertos desequilibrios. Excelente vista y nariz, aunque baja nota en boca.

Nota sistema americano: 86 – Muy bueno



VINO: Congo

BODEGA: Canopy

AÑADA: 2015

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Monovarietal de Garnacha

CRIANZA: Fudres de 700 litros

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Pollo de caserío con Teriyaki y puré de apionabo

FASE VISUAL: Capa cubierta color picota con ribete del mismo color. Limpio, brillante, con lágrimas densas y abundantes.

FASE OLFATIVA: Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas, minerales y especias (pimienta). Vino elegante de intensidad alta.

FASE GUSTATIVA: En la entrada en boca es un vino equilibrado con un cierto frescor. El paso en boca es ácido sin exageración. El final en boca muestra los taninos sin molestar. En vía retronasal salen aromas a fruta negra, ciruela, regaliz y cacao. Postgusto medio.

CONCLUSIÓN: Es un vino con una crianza cuidadosa con la madera para preservar la identidad de la fruta; sin embargo, la madera matiza de manera agradable a la garnacha.

Puntuación sistema americano: 90 - Excelente.

Menú Kaskazuri



- Ensalada de zamburiñas y langostinos
- Arroz con hongos
- Rape y verduras salteadas
- Pollo de caserío con teriyaki y puré de apionabo

POSTRE

- Tartaleta de hojaldre, crema pastelera y melocotón en almíbar



Tras la reunión, los presentes acuerdan, previa conversación pendiente con Beatriz, despedir el año a mediados de diciembre en Lastur, tal como lo venimos haciendo en los últimos años de manera distendida con familiares y amigos.