

Capítulo 6

El Mediterráneo

Alella	Chozas Carrascal
Penedés	Los Balagueses
Tarragona	El Terrerazo
Catalunya	Vera de Estenas
Valencia	
Utiel-Requena	
Alicante	
Yecla	
Jumilla	
Bullas	
Binissalem	
Pla i Llevant	

Aires Mediterráneos

El Mediterráneo es más que un mar con diferentes regiones que comparten un litoral común. Diverso y poliédrico, aquí 4 Comunidades Autónomas con sus costumbres, tradiciones y cultivos han originado 13 DO y 4 DO Pago, en Cataluña, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y la Región de Murcia.

Más incluso que un término geográfico, el Mediterráneo es un concepto cultural con una herencia antigua que vive del legado romano y griego, primero; del islam que se extendió desde el sur hasta el Océano Índico después y, por último, del mundo ortodoxo heredero de Bizancio. En cuestiones agrícolas, se basa en los tres cultivos fundamentales de su reputada dieta actual: trigo, olivo y vid.

Por lo general, los vinos descritos como mediterráneos se refieren a un estilo que implica grado y estructura. Las horas de sol producen uvas maduras que dan vinos con más azúcares y por lo tanto más golosos, opulentos y con mayor presencia de fruta. Sin embargo, incluso con estos rasgos comunes los estilos cambian de una comarca a otra y no solo por cuestiones de suelo, clima y variedades. El encanto de la diversidad de estos vinos viene dado también por un *terroir* concreto, por la visión humana, así como por los procesos y tradiciones locales que tanto contribuyen a crear una identidad.

En Cataluña hay en total 11 DO, 1 DOQ (Priorat. Capítulo 5) y una Denominación que acoge un método de elaboración tradicional (Cava. Capítulo 10) que se da en muchos puntos de la geografía por lo que lo trataremos aparte. La Comunidad Valenciana acoge 3 DO y tiene 4 DO Pago de fundación relativamente reciente. La Región de Murcia tiene 3 DO y Baleares 2 DO. Los estilos de vino elaborados en estas comarcas también reflejan un estilo vitalista y dinámico que cumple los tópicos más extendidos que se refieren a una región animosa donde el clima benigno estimula la creatividad.

Ladillo

Las DO de este capítulo están situadas directamente en la costa mediterránea donde coexisten los sistemas terrestres y marinos que ayudan a definir la climatología y las variedades de uva cultivadas.

DO Empordá

Un poco de historia

El Empordá es uno de los viñedos que más claramente hunde sus raíces en la historia de griegos y romanos en la Península hacia el s. VI a.C. La colonia más importante de entonces tuvo su centro neurálgico en el puerto de *Emporion* que terminó por dar nombre a la comarca del Ampurdán. La fama de los vinos de *Empuries* competía con los vecinos de *Lacetania* al sur, en la actual Tarragona. Durante siglos se vivió el auge de este sector.

Los monjes marcaron el asentamiento de la vid y fueron además una fuente de investigación enológica durante toda la Edad Media. Parece que en el monasterio de Sant Pere de Rodes, la elaboración de vino había alcanzado cotas nunca antes conseguidas.

La prosperidad era la tónica de la comarca hasta que en el siglo XVIII y XIX, aparece la nefasta plaga de la filoxera. Todos los adelantos realizados en el campo hasta ese momento se fueron al traste y se vivieron momentos de penurias. Nunca más se volvió a recuperar el nivel vitícola del periodo antes de la plaga.

Tras la I Guerra Mundial, el movimiento cooperativista impulsado por la Mancomunidad de Cataluña sirvió para levantar un sector desorganizado y deprimido a mediados del s. XX.

En la actualidad es una DO dinámica donde se elaboran todo tipo de vinos blancos, rosados, espumosos y tintos, destacando estos últimos.

Ubicación, viñedo y variedades

El Empordá, en el extremo nororiental de Cataluña, presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y, el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa, al este. El viñedo es mayoritariamente viejo, con cepas de más de 35 años.

La variedad prioritaria es la Cariñena (aquí conocida como Samsó), junto con la Garnacha tinta también llamada Lledoner. Junto con éstas, las tintas Ull de Llebre o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Las blancas son Garnacha blanca y Macabeo junto con las menos presentes Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel, Xarel·lo y Gewürztraminer.

Clima y suelo

El clima es mediterráneo, cálido y húmedo, refrescado por el fuerte viento de la Tramuntana cuyas rachas frecuentemente superan los 120 km/hora, pero con efectos muy beneficiosos para el buen estado sanitario de la viña.

El suelo es de textura arenosa y pobre en materia orgánica en las zonas de viña situadas a un máximo de 260 m de altitud. Cabe distinguir las zonas de la llanura

ampurdanesa, donde predominan los suelos de origen aluvial, de las zonas y faldas de montaña, donde los suelos son de pizarra y graníticos, con paisajes de gran belleza.

DO Alella

Un poco de historia

En 1906, a iniciativa de los propios viticultores, se funda el Sindicato Agrícola de Alella Vinícola cuya gestión empresarial se adelantó a otras comarcas. Acometieron las acciones necesarias para modernizarse construyendo una nueva bodega comunal y unificaron el vino de cada vendimia. Un enólogo les asesoró para criar vino y registraron un Alella legítimo. Fue la primera cooperativa que empezó criando su propio vino.

En tiempos modernos, estar en pleno Maresme a pocos pasos del mar, hizo imposible que Alella no terminara cayendo ante el furor del turismo de playa. Las tierras de cultivo pasaron a ser núcleos urbanos y hoy se puede decir que la DO es una viña que lucha por sobrevivir rodeada de las más variadas edificaciones.

En un principio la situación fue muy diferente, puesto que Alella, siendo una de las comarcas de vino más pequeñas, es también una de las más antiguas como lo atestiguan los escritos de Plinio y Marcial en tiempos del Imperio Romano cuando alababan los vinos *laietanos*.

Ubicación, viñedo y variedades

La estrecha franja a los pies de la Cordillera Litoral y de largas playas que conforma Alella está al norte de Barcelona. La configuran las comarcas del Maresme y el Vallés Oriental.

Tradicionalmente, Alella ha sido un territorio de blancos, pero la recuperación de variedades tintas tradicionales está aumentando estas últimas décadas.

Las variedades más características son las blancas Pansa blanca o Xarel·lo, Garnacha blanca, y Moscatel. En tintas: Garnacha tinta.

Además, las blancas autorizadas son: Chardonnay, Chenin, Macabeo, Malvasía, Moscatell de grano menudo, Parellada, Picapoll blanco y Sauvignon Blanc. Las tintas autorizadas: Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Samsó, Sumoll Negre, Syrah y Tempranillo o Ull de llebre.

Clima y suelo

El suelo dominante es de granito meteorizado aquí llamado *sauló*. Es muy permeable y de color blanquecino que refleja la luz, lo cual es muy bueno para la cepa. Tiene una climatología mixta; más mediterráneo en el lado del Maresme (brisa constante e irregularidad pluviométrica) y continental (más frío y menos horas de sol) en el lado de la comarca del Vallés.

DO Penedés

Un poco de historia

La vía Augusta que atravesó el Penedés fue núcleo de vida y ruta de comercialización del vino en tiempos de asentamientos romanos, pero no fue hasta siglos después de la invasión musulmana, que el Penedés empezó a repoblarse y con ella a restablecerse el viñedo. Fue una época de recuperación apoyada por la labor de los Condes de Barcelona que con sus construcciones afianzaron los núcleos de población y las actividades agrícolas en torno a castillos y fortalezas. Este fue el momento dorado del sector del vino que ya tenía una larga historia a sus espaldas.

En el yacimiento arqueológico en la Font de Canya se han encontrado restos de semillas y vasijas que indican que se hacía y bebía vino en los albores del s. VII a.C., cuando los navegantes fenicios llegaron a las costas.

En el s. XIX, cuando al fin llega cierta estabilidad tras conflictos bélicos y plagas en el campo, llega la tentación de elaborar vinos tranquilos que estuvieran a la altura de los espumosos que ya se hacían. Fue el inicio de la historia moderna del Penedés. El viñedo durante los últimos dos siglos ha seguido la ley del péndulo en cuanto a su estructura: de variedades tintas a blancas y, nuevamente a tintas.

Entró en el siglo XXI como zona de tintos a tener en cuenta y con una especial dedicación al vino ecológico del que es líder en su producción.

En 2014 se establece la categoría de 'Clàssic Penedés' para reconocer los espumosos elaborados en la DO según el método tradicional pero que, además, deben producirse a partir de uvas ancestrales de cultivo ecológico, solo provenientes del territorio y con una crianza de 15 meses en bodega para que solo sean 'Reserva'.

Ubicación, viñedo y variedades

La amplia DO es una larga franja entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Se encuentra entre la Cordillera Prelitoral y las pequeñas llanuras de la costa mediterránea. Tiene 3 subzonas; Penedés Superior (cercana a la Cordillera Prelitoral), Penedés Marítimo (junto al mar y en la Cordillera Litoral) y Penedés Central (entre las dos).

Las variedades blancas tradicionales son; Xarel·lo como principal, Macabeu y Parellada. Se autorizan: Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Malvasía de Sitges y Moscatel de Alejandría. Las tintas son: Garnacha, Syrah, Monastrell, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Samsó y Ull de Llebre.

Clima y suelo

Típicamente mediterráneo; suave y cálido. La zona del Penedés Marítimo es más templada; el Penedés Superior, más lluvioso y el Penedés Central, una combinación de los dos.

El suelo es pobre en materia orgánica y calcáreo. La tierra es poco arenosa y arcillosa, permeable y permite una buena retención del agua de la lluvia.

DO Tarragona

Un poco de historia

Los documentos que han conseguido llegar hasta nuestros días son muy elogiosos de los vinos de *Tarraco* donde el desarrollo de la vid fue ligeramente posterior a las comarcas vecinas, aunque todas se nutren de la cultura agrícola romana. El afianzamiento de la producción vinícola llegó de la mano de la Orden del Temple cuyos caballeros, durante 150 años, rigieron los destinos de los pueblos y las gentes de esta comarca del interior la actual provincia de Tarragona. Es entonces cuando se intensificó el desarrollo de la viticultura y la comarca se especializó en la elaboración de vinos licorosos dulces, especiales para la liturgia de la iglesia.

Dos factores han remodelado la comarca vinícola en Tarragona desde el s. XX. Por un lado, el importante movimiento cooperativo y, por otro, el adelanto de la vendimia en casi un mes con respecto al calendario tradicional.

A finales del s. XIX, tras la filoxera, la necesidad de unirse para restablecer cultivos y rentabilizar las elaboraciones llevó a crear muchas cooperativas que impulsaron también la construcción de hermosas bodegas modernistas diseñadas por prominentes discípulos de Gaudí. Este creciente interés llevó a crear la primera Escuela de Enología de Cataluña.

Ubicación, viñedo y variedades

El viñedo tarraconense se sitúa entre el río Ebro y el Mar Mediterráneo y la mayoría de la viña está entre los 100 y los 400 m de altitud.

Predominan las variedades blancas que supone un 83% de la superficie total y el 17% corresponde a variedades tintas.

Variedades de uva blancas: Macabeu, Xarel·lo aquí llamada Cartoixa, Parellada, Moscatel Frontignan y de Alejandría, Garnacha Blanca, Malvasía de Sitges, Sumoll Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Vinyater.

Las variedades tintas son Ull de Llebre o Tempranillo, Sumoll, Samsó (Cariñena), Garnacha Negra, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon.

Clima y suelo

Eminentemente mediterráneo, el clima de esta región cuenta con influencias continentales en la zona más alta del Valle del Ebro. Se caracteriza por inviernos suaves y veranos mucho más calurosos, aunque están templados por la brisa marina. Los viñedos están afectados por los vientos de la marinada en el campo de Tarragona y el mistral en la zona de la Ribera d'Ebre, donde los inviernos son fríos y los veranos calurosos y muy luminosos.

Los suelos son mayoritariamente calcáreos y ligeros siendo más pedregosos en la zona de la ribera.

DO Catalunya

Un poco de historia

Esta DO se crea para amparar las elaboraciones de vino hechas en toda la Comunidad Autónoma de Cataluña y que quedaban fuera de alguna de las DO ya existentes. Da cobertura a diferentes bodegas de unos 300 municipios situadas en una zona de producción delimitada dentro de Cataluña, incluidas las otras denominaciones de origen catalanas.

La DO ocupa todo el territorio vinícola de la Comunidad Autónoma de Cataluña por lo que comparte historia, cultura y tradiciones con todas las Denominaciones de Origen catalanas.

Ubicación Viñedo y variedades

La DO Catalunya, situada al noreste de la península ibérica, entre el Mar Mediterráneo y los Pirineos reparte su viñedo por las cuatro provincias: Lleida, Tarragona, Barcelona y Girona.

Las variedades tintas son todas las que a su vez están admitidas en las DO de Cataluña. Son: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, peluda, gris y tintorera, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Picapoll tinta, Pinot noir, Cariñena o Samsó, Sumoll, Syrah, Trepát, Tempranillo o Ull de Llebre y Xarel·lo rosada. Las blancas son: Albariño, Chardonnay, Chenin, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Malvasía, Malvasía de Sitges, Moscatel de Alejandría y de Frontignan, Parellada, Pedro Ximénez, Picapoll blanco, Riesling, Sauvignon blanc, Sumoll blanc, Viognier, Vinyater y Xarel·lo.

Clima y suelo

El clima varía en función de las diferentes áreas de viñedos. El ámbito geográfico de la DO Catalunya tiene, globalmente, un clima mediterráneo con muchas horas de sol, inviernos secos y templados y veranos no demasiado calurosos.

Los suelos presentan la misma variedad que la de todos sus territorios.

DO Valencia

Un poco de historia

La larga historia del territorio que ocupa la actual Comunidad Autónoma de Valencia está muy unida a la actividad agraria donde el vino fue de máxima importancia. Parece ser que los fenicios fueron los introductores de la vid. El descubrimiento de ánforas vinarias en zonas costeras valencianas, dan fe de la intensa actividad comercial en el

litoral que, incluso entonces, estaba muy bien comunicada a través de un puerto marítimo que mira al Mediterráneo. Desde entonces, el viñedo no hizo más que aumentar dado lo provechosa que resultaba la actividad.

Los avatares históricos siempre estuvieron acompañados del cultivo que no se abandonó en ningún momento, aunque hubo periodos menos relevantes para la viticultura. Durante el reinado de los pueblos musulmanes, por ejemplo, no se prohibió el vino e incluso han quedado muchas obras literarias de poetas de la época que ensalzan sus excelencias. En diversas localidades valencianas se han encontrado objetos cerámicos que servían para beberlo, como jarras y copas que dan fe del uso doméstico corriente.

Pero es definitivamente durante el periodo de la romanización cuando la viticultura va a adquirir relevancia. Más tarde, tras la Reconquista en el s. XV, la elaboración de vino pasa a ser una actividad muy extendida. Siempre, poniendo el acento en la importancia de la actividad comercial de esta comarca que es la que en definitiva permite el desarrollo.

Hoy Valencia es una DO donde se elaboran todos los tipos de vino y destaca su clara vocación exportadora.

Ubicación, viñedo y variedades

Situada al este de la Península, en el centro de la soleada costa mediterránea. En la actualidad, hay cuatro subzonas diferenciadas: Alto Turia, que es el punto más al noroeste de la provincia; la segunda es Valentino, en la parte central; la Moscatel de Valencia también en la parte central, que solapa la subzona Valentino y, por último, Clariano al sur.

Las tintas principales son Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo y Garnacha. Las autorizadas: Bonicaire, Cabernet Franc, Forcallat, Graciano, Malbec, Mencía, Mazuelo, Petit Verdot y Syrah.

Las variedades blancas principales son Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Merseguera, Moscatel y Verdil. Las otras variedades blancas autorizadas son Gewürztraminer, Planta fina de Pedralba, Planta nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo y Viognier.

Clima y suelo

El clima, mediterráneo, tiende a continental cuanto más hacia el interior. La pluviometría media es de 400 mm y hay zonas áridas o semiáridas. Las temperaturas pueden oscilar de 38°C en verano a -5°C en invierno.

El suelo varía según la altura, siendo de tipo fluvial en la zona más cercana a la costa, arcilloso a media altura y calizo y arenoso en las zonas más altas.

DO Utiel-Requena

Un poco de historia

Las ánforas encontradas en el yacimiento ibérico de Los Villares de Caudete de las Fuentes, antigua ciudad ibérica de Kelin, nos hablan de cerca de 2.600 años de cultura vinícola, casi sin interrupción, en esta zona. Asimismo, hay decenas de lagares tallados en piedra, como los identificados en el yacimiento de Las Pilillas de Requena, que junto con restos de pepitas de uva que han podido estudiarse para datarlos, atestiguan los orígenes ancestrales del cultivo.

Ya llegada la Edad Media, en el s. XIII, el rey Alfonso X El Sabio concede sus propios fueros a Requena y menciona a los "vinaderos" o guardianes de la viña para vigilar el cultivo a la vez que se prohíbe traer vino de fuera. Tan importante era tener el censo del creciente viñedo que pasados los siglos, en 1651, se hace un inventario de las fincas con los datos de su propietario y su tamaño medido en peonadas (se correspondía con la porción de terreno que podía arar un hombre en un día y que incluía 110 vides).

En el s. XIX se vive una euforia vitivinícola en el territorio y se continua con la expansión del viñedo. El comercio vivía una actividad imparable que se vio reforzada con la inauguración de la línea de ferrocarril Valencia-Utiel, lo que originó la formación de verdaderos barrios de bodegas alrededor de las estaciones para facilitar su transporte.

La DO, fundada en 1932, fue el colofón de un motor económico de gran importancia en la zona.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO se encuentra al oeste de la provincia de Valencia, en la meseta interior, a 70 km del Mediterráneo hacia el este, con las provincias de Castellón y Teruel (Aragón) al norte, Cuenca y Albacete al oeste y Alicante al sur.

La variedad Bobal es la principal. Supone aproximadamente un 70% de toda la producción. Aparte de esta reputada variedad, se autoriza la Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot y Cabernet Franc. Las blancas utilizadas son Macabeo, Tardana o Planta Nova, Merseguera, Parellada, Verdejo, Moscatel, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Clima y suelo

Posee un clima mediterráneo, pero es una ancha franja térmica muy marcada por rasgos de continentalidad debido a su altitud a 750 m del nivel del mar. Se puede decir que es el viñedo más homogéneo de la Comunidad Autónoma.

Los inviernos son fríos y largos. El verano es relativamente corto y a veces el viento de poniente aumenta la temperatura. El otoño es corto y las temperaturas sufren un acusado descenso.

En el Alto Turia se cultiva el viñedo entre los 700 y 1.000 m de altitud; en la subzona Valentino, entre los 250 y 800 m; en la subzona Moscatel, a los 300 m aproximadamente y en la subzona Clariano, entre los 400 y 700 m.

Básicamente, el viñedo se asienta sobre suelos pardos, escasos de humus en sus horizontes superiores y con caliza.

DOPago Chozas Carrascal

La bodega toma su nombre del propio pago y se ubica en San Antonio (Requena), en uno de los puntos más fríos de la comarca por altura y cercanía a la sierra de donde provienen los vientos dominantes del norte. Es una finca en planicie ligeramente inclinada que no presenta barreras contra el viento. La altitud del viñedo va de los 750 m hasta los 840 m.

La climatología de la zona es mediterránea-continental, con casi 3.000 horas de sol al año.

La variedad principal es la Bobal de la que se habla ya en el s. XV. Ampliamente utilizada en la finca es la Garnacha tinta y Monastrell, acompañada de Cabernet Franc, Syrah, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot y un poco de Tempranillo. Las blancas son Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo para cavas.

DOPago Los Balagueses

La bodega de este pago se llama Vegalfaro y el nombre proviene de la palabra “vega” (terreno fluvial) con el nombre histórico de la propia bodega, Casa Alfaró. Fue el primer DO Pago ecológico del país. Tiene una localización singular con su propio microclima en El Pontón (Requena), en el Parque Natural de las Hoces de Cabriel, a poca distancia del centro arqueológico Solana de Las Pilillas donde los iberos ya elaboraban vino en el s. V a.C. Crea un hermoso paisaje de viñedos cultivados en terrazas.

En sus suelos calizos, franco-arenosos, se elabora con las variedades Garnacha tintorera, Bobal, Syrah y Merlot para tintos y Chardonnay para blancos.

DOPago El Terrerazo

En Utiel se ubica este pago de 87 hectáreas que pertenece a Bodegas Mustiguillo. El fundamento del proyecto es el cultivo ecológico de cepas centenarias de la autóctona

Bobal que necesitaba un trato de excepción. En el viñedo también se cultivan, en menor proporción, Syrah y Garnacha muy bien aclimatadas.

El viñedo está a una altitud media de 850 m y se asienta en suelos donde el primer nivel es limo arenoso y a medida que gana profundidad, presenta placas calcáreas que van fracturándose a más de 1,8 metros.

Todo este conjunto de suelo, variedades y clima mediterráneo con tendencia a la continentalidad crea un microclima de especial singularidad en el entorno.

DOPago Vera de Estenas

Más de 150 años de historia familiar vinculado al quehacer de la vid y el vino son los que han avalado a esta Denominación de Pago en El Grao (Utiel), en una hermosa bodega modernista de 1876 a menos de 70 km del mar.

Fue la primera DO Pago de Valencia hace ya dos décadas y hoy, los descendientes de su fundador siguen la estela familiar iniciada hace años y retomada en los albores de los años 80.

En el viñedo, sus 45 ha se concentran en el cultivo de la autóctona Bobal pero también incluyen Tempranillo y las foráneas Cabernet Sauvignon, Merlot y la blanca Chardonnay. Los vinos se elaboran con el objetivo de conseguir una larga curva de vida con la máxima expresión del terroir.

DO Alicante

Un poco de historia

El cultivo de la vid estaba implantado entre los pueblos iberos, aunque hay constancia de la presencia de vides silvestres en la región bastante antes. En el yacimiento arqueológico de Benimaqua de Denia, datado en el 500 a.C. se han identificado lagares a partir de unas pilas o plataformas que presuntamente servían como prensas de uvas, cuyo mosto y hollejos se recogía en las balsas adosadas. De ahí, se trasegaría en ánforas a donde tendría lugar la fermentación.

El cultivo organizado llegaría muy seguramente con los fenicios en la primera mitad del primer milenio a.C., pero los romanos fueron los grandes cultivadores que extendieron las vides por los confines de la región. En la zona del Marquesado, concretamente en sus yacimientos arqueológicos, se han hallado restos de una fábrica de ánforas que son prueba irrefutable de presencia del vino.

A diferencia de otras zonas donde la Edad Media es fundamental para entender el afianzamiento en el cultivo, en esta comarca la historia se vuelve oscura y no hay datos fehacientes de su importancia. Al contrario que con los documentos dejados

posteriormente por poetas árabes, donde no hacen más que ensalzar los vinos de estas tierras.

No es hasta el s. XV cuando se vuelve a encontrar historia documentada que habla de la presencia de la vid y que ha continuado de forma ininterrumpida hasta el día de hoy. El más famoso de sus vinos fue el fondillón que hoy se intenta recuperar con su elaboración artesanal y tradicional. Junto con éste, la DO se encuentra en fase de prestigiar sus monastreses así como los moscateles de la Marina Alta.

Ubicación, viñedo y variedades

Al sureste español lindando al este con el Mar Mediterráneo, se encuentra la DO Alicante que se divide en una amplia zona compuesta de 8 subzonas donde destaca La Marina, en la costa norte alicantina, y la de Vinalopó, que se extiende hasta los límites con Castilla-La Mancha y la Región de Murcia.

La blanca Moscatel es la base de los blancos, mientras que la Monastrell lo es para rosados y tintos. El Fondillón, tradicional vino dulce de uvas sobremaduradas, también tiene presencia en los clásicos vinos alicantinos.

Las variedades blancas admitidas son la mencionada Moscatel de Alejandría junto con Airén, Subirat Parent o Malvasía, Chardonnay, Macabeo, Merseguera, Planta fina de Pedralba, Sauvignon blanc y Verdil. Además, de Monastrell, las otras tintas son Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet, Garnacha tinta o Gironet, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

Clima y suelo

El clima es seco y con influencias marítimas en corredores de aire mediterráneo. Más extremo en el Alto Vinalopó, con mayor pluviometría en la Marina Alta, y con temperaturas algo más altas que en la Marina Baja.

Los suelos son franco-arenosos en general, con textura pedregosa, elevada porosidad y buena permeabilidad, que facilita el drenaje.

DO Yecla

Un poco de historia

El vino en la región mediterránea ha estado marcado por ciclos. Los íberos la inician, los fenicios comercian con él, los griegos lo elevan a categoría hedonista y los romanos impulsan su cultivo y consumo. Los restos arqueológicos encontrados en el paraje de la Fuente del Pinar muestran importantes estructuras bodegueras entre los siglos I y III d.C. en la región.

Son muchos los cultivos de vid que se encuentran los musulmanes cuando llegan a la zona de Murcia a partir del siglo VIII. Los reinos árabes redujeron su cultivo, pero éste continuó. Hay algunos estudiosos que han demostrado que en la Región de Murcia

incluso se llegó a hacer vino con uva de parra que luego se convertía en vinagre para los encurtidos a los que eran tan aficionados los musulmanes.

En el siglo XV comenzó a disminuir la demanda de las zonas costeras y el cultivo vivió un discreto parón. Aun así, en el siglo XVI se encuentran los primeros datos de un número considerable de viñedos en la estadística general de la Real Cédula, aunque no fue hasta siglos más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX, cuando los viñedos crecieron hasta ocupar todo el territorio actual. Esta expansión se vio favorecida por la llegada a la zona de los comerciantes franceses que buscaban alternativas para sus viñedos tras la catastrófica plaga de la filoxera.

La variedad Monastrell se impuso entonces porque era una promesa de color, extracto y grado, lo cual terminó por marcar el carácter granelista que imperó durante mucho tiempo. Durante muchos años, en torno al sector vitivinícola se originaron actividades económicas como las de toneleros o carpinteros que han dado paso a la actual industria del mueble tan característica de toda esta región. En la actualidad, los vinos han evolucionado mucho desde su corpulencia de hace años hasta adquirir matices más equilibrados y aromáticos.

Ubicación, viñedo y variedades

Solo las tierras del municipio de Yecla pertenecen a la DO, situada al norte de la comarca del altiplano, en el noreste de la Región de Murcia y en el sureste español.

Las variedades tintas son la Monastrell como principal, junto con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tintorera y tinta y Petit verdot. Las blancas son Macabeo, Airén, Sauvignon blanc, Chardonnay, Merseguera, Malvasía y Moscatel de grano menudo.

Clima y suelo

La altitud de la planicie es el factor que caracteriza a Yecla que es una zona de transición entre la meseta y el mar Mediterráneo. El cultivo de la vid se hace en viñedos cuyas alturas van de 535 m a 800 m sobre el nivel del mar. El suave relieve (llamado *glacis*) es la formación más típica y emblemática de la comarca. El clima es mediterráneo-continentalizado, con inviernos largos y fríos y veranos calurosos. Hay importantes oscilaciones térmicas (de hasta 20°C). Las precipitaciones son escasas y muy concentradas en primavera y otoño.

Los suelos de la zona son, en general, de tipo calizo y pobres en materia orgánica.

DO Jumilla

Un poco de historia

A finales del s. XIX la filoxera, que tantos estragos hizo en el resto del viñedo de la Península, casi no afectó al viñedo jumillano. Es por esto que la rentabilidad relativa de la vid aumentó a finales del siglo en la comarca y se continuó elaborando los vinos

pálidos característicos de la época. Éstos se obtenían de uva vendimiada y asoleada en la misma viña, sobre esparto, y luego transportada a la bodega para su elaboración.

Esta tradicional elaboración le viene de muy antiguo a Jumilla. Ya desde la romanización hispánica, la vid era cultivada en este territorio y para dar testimonio están los utensilios encontrados, así como los pendientes de oro íbero con forma de racimo de uva que están fechados en el siglo IV a.C. De aquí que los historiadores afirmen que la tradición vinícola se remonta, al menos, a 5.000 años de antigüedad.

El s. XIX apunta a un período de riqueza vinícola para el sector gracias a las exportaciones de mosto como respuesta a las necesidades de países vecinos que habían perdido sus cultivos por la plaga de la filoxera.

Un importante apoyo para el sector fue la creación de la Estación Enológica en 1910 con el objetivo de asesorar en las técnicas de cultivo del viñedo y mejorar los procesos. En la actualidad, la espina dorsal de la DO es la variedad Monastrell y supone algo más del 75% de las elaboraciones. Goza de gran éxito exportador, quizás por el hecho adicional de ser un viñedo ecológico en casi su totalidad.

Ubicación, viñedos y variedades

En el sureste de España, la comarca se sitúa en el norte de la Región de Murcia y una parte al sureste de la provincia de Albacete (Castilla-La Mancha). Es una tierra agreste, donde las viñas (aproximadamente 23.000 hectáreas) se extienden en una altiplanicie rodeada de montañas.

La principal variedad, Monastrell, representa más del 80 % del viñedo. Las otras tintas son Cencibel, Garnacha tinta y tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot. Las blancas son Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo.

Clima y suelo

El clima de la región es de tipo continental influenciado por la cercanía del mediterráneo al este, y de la meseta de La Mancha por el oeste. Es un clima soleado y árido, con unas 3.000 horas de sol al año, y de escasas lluvias, (300 l/m² al año) donde las viñas, casi todas ecológicas, están a una altitud que va de los 400 a los 800 m. Los inviernos fríos alcanzan temperaturas bajo cero y heladas entre noviembre y marzo y los veranos calurosos pueden superar los 40°C.

Los suelos son pardos y calizos, con un nivel de cal muy elevado que permite a la viña subsistir en condiciones de sequía prolongada, aprovechando bien el agua disponible. Son suelos pobres en materia orgánica, de textura franco-arenosa.

DO Bullas

Un poco de historia

Las granjas donde había diversos cultivos entre los que se incluía la vid eran un modelo muy extendido durante la época romana. En Bullas se encuentran muchos elementos que tienen que ver con la vid y su cultivo como el pequeño grupo escultórico de mármol “Niño de la Uvas” (s. II d.C.) encontrada en la villa de Los Cantos o un sello alegórico de la vendimia de la misma época. No eran poblaciones propiamente dichas sino más bien núcleos agrícolas usados para las distintas labores entre las que se encontraba la elaboración de vino. Como en toda la región murciana, el vino ha estado presente desde hace miles de años y tras el paso de las tribus musulmanas y la llegada del nuevo orden tras la Reconquista, se expande el viñedo. Por otro lado, los viñedos y las plantaciones en general estaban muy protegidos por la caballería dado que eran el sustento de los señoríos y castillos.

Sin duda la prueba más concluyente de la importancia del vino es la cantidad de bodegas tradicionales que se conservan en las casas de la parte vieja. Todas centenarias y muchísimas se mantienen en perfecto estado.

A finales del s. XIX se crean bodegas que producen grandes cantidades de vino que 50 años más tarde fueron el germen de la creación de cooperativas fundadas, en principio, para luchar conjuntamente contra la significativa bajada de precios de la uva. El s. XX, inicio de la modernidad, está caracterizado por el deseo de conseguir una singularidad e identidad propia.

Ubicación, viñedo y variedades

Esta zona vitivinícola agreste y un tanto aislada está al noroeste de la región de Murcia, en un entorno montañoso de interior.

Las variedades blancas admitidas son: Macabeo, Airén, Chardonnay, Malvasía, Moscatel, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanc. Las tintas son Monastrell como principal, junto con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Petit Verdot.

Clima y suelo

La altitud media de los viñedos es de 400 a 900 m sobre el nivel del mar en esta zona de clima mediterráneo. Debido a su orografía accidentada, con una altitud ascendente de sur a norte, también presenta connotaciones continentales. Tiene inviernos cortos y rigurosos y veranos muy calurosos por el día, que refrescan por la noche como consecuencia de los vientos de las zonas más altas.

Los suelos son muy diversos. Hay valles pardo-calizos, que tornan a aluviales en el centro de valles y con presencia de sílex.

DO Binissalem

Un poco de historia

Los orígenes se remontan a la época romana y desde siempre los navegantes de orígenes remotos que hacían un alto en la isla proclamaban las virtudes de sus vinos. Sin embargo, la complicada competencia con sus vecinos de la Provenza Francesa, los italianos al este o los de la Península no dejaban mucho margen al afianzamiento de su comercio. Mallorca históricamente abasteció el consumo local insular y la venta fuera de sus fronteras fue más bien anecdótica hasta la llegada del período de apertura en los años 60 y el boom del turismo balear en el siglo pasado. La isla se llenó de visitantes y, por primera vez, su producción fue insuficiente. Desde entonces, la historia de la vid en la DO ha sido de constante expansión.

Frecuentemente se olvida que, en el siglo XVIII, el germen del desarrollo del viñedo californiano en el Nuevo Mundo fue cuando fray Junípero Serra llevó las primeras cepas de sus amadas islas Baleares allí. Mientras el viñedo insular languidecía, esas mismas cepas, a miles de kilómetros, empezaban la historia del viñedo en Estados Unidos.

El s. XXI es el del despegue absoluto del vino balear apoyándose en la mediterraneidad con variedades autóctonas y coincidiendo con el desarrollo del turismo y la hostelería de la isla.

Se caracteriza esta DO por su marcada actividad comercial y un constante empeño en crear una imagen diferenciada perfectamente identificable.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO está situada en el centro de la isla de Mallorca en las Islas Baleares.

Se reconocen los cultivos más tradicionales por su conducción en vaso frente a la viña en espaldera de más reciente plantación.

Las variedades de uva principales son las autóctonas Manto Negro y Callet junto con las otras tintas autorizadas Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Gorgollassa; y las blancas Moll o Prensal Blanc, Parellada, Macabeo, Moscatel de Alejandría y de grano Menudo, Chardonnay y Giró Ros.

Clima y suelo

Los suelos de una fertilidad y profundidad moderada son de textura franca con un alto contenido de gravas y piedras.

El clima es típicamente mediterráneo, con un verano seco y caluroso y un invierno suave y ligeramente lluvioso. La lluvia se concentra en los meses de otoño, siendo casi nula en verano.

La Sierra de Tramuntana es el sistema montañoso de la isla que llega a los 1.400 m de altura y que, por la proximidad a la zona geográfica de la DO, protege de las heladas y de los vientos fríos del norte.

DO Pla i Llevant

Un poco de historia

La historia vinícola de esta comarca comienza realmente con Jaime I El Conquistador en el s. XIII que es cuando se recupera el cultivo después de años de mínima presencia durante la época árabe. Tras la reconquista, el rey Jaime I repartió el territorio entre los nobles que le acompañaron en la campaña, tal y como se dispone en el *Llibre del Repartiment* y son los nobles los que, empeñados en sacar adelante sus tierras, implantan el cultivo nuevamente.

Es una zona tradicional de vino en la isla de Mallorca que, como Binissalem, debe su despegue en el s. XX al auge del turismo y la llegada de visitantes extranjeros deseosos de empaparse de cultura mediterránea. Hasta entonces, más que por sus propios productos, Mallorca era valorada como puerto de distribución para los mercaderes, por lo que comercialmente nunca pudo ser realmente independiente y los vinos no pudieron hacerse un hueco real en el mercado.

Pla i Llevant es joven como DO, pero su origen se remonta a la época romana y vive sus verdaderos años de esplendor en las últimas décadas, donde está actuando con mucho dinamismo y ganando mercado dando valor a su singularidad insular y mediterránea.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO, en el centro de la isla de Mallorca en Baleares, tiene como variedad principal la tinta autóctona Callet que ocupa la mayor extensión del viñedo. No se tiene muy claro su origen, pero lleva siglos asentada en las tierras que hoy ocupa la DO.

Las variedades blancas autorizadas son Chardonnay, Moscatel de grano menudo y de Alejandría, Parellada, Riesling, Viognier, Giró Ros y con mucho potencial la Premsal Blanc.

Las tintas aparte de la principal son Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo, y las autóctonas Mantonegro, Fogoneu y Gorgollassa.

Clima y suelo

Caracterizado por temperaturas suaves, el clima de la zona es típicamente mediterráneo. Los viñedos de la zona están situados casi a nivel del mar, a menos de 100 m de altitud. Cuenta con un microclima influido por las brisas marinas.

El viento sopla de mar a tierra durante las horas de máxima insolación y su dirección se invierte, con menor intensidad, durante la noche (régimen de *Embat*) en la época estival.

El suelo es franco con gravas y textura algo pedregosa.

Gastronomía y maridaje

Lo que tiene en común la gastronomía de toda esta región es la utilización de los tres elementos básicos que son el aceite de oliva, el pan y el vino. Hay muchos productos que conforman la cocina mediterránea y cada región tiene a su vez un pequeño matiz que añadir o algún producto local más enraizado. Concretamente la zona de Alella, por ejemplo, es territorio de fresas, tomates rosa, guisantes, judías, gambas, cigalas, calamares o almejas.

En casi toda la región mediterránea se ensalzan las preparaciones sencillas y la materia prima se presenta en el plato de la forma más natural posible. Lo que es un clásico de toda la costa y, en realidad, extensivo a todo el país son las recetas de arroz donde la gran estrella es la paella. Hay poca gente que no caiga rendida ante una paella cuyos ingredientes varían según la comarca, pero siempre preparada en la tradicional sartén redonda y baja (paella) que da nombre al plato. A la hora de buscar armonías, conviene recordar el dicho popular que dice que “lo que crece junto, va junto”. Lo que quiere decir que los platos de una región tienden a maridar muy bien con los vinos que se producen en esa misma región, siendo el más adecuado el que más se identifique con el lugar donde se elabora.

Los excelentes embutidos artesanales del Penedés son obligados, así como las sabrosas ensaladas mediterráneas de escarola, anchoas, atún y bacalao aliñadas con el *xató* de Vilafranca que es una salsa elaborada a partir de almendras y avellanas tostadas, miga de pan con vinagre, ajo, aceite, sal y ñora como ingrediente característico, o el conejo y ternera con setas y recetas de pescado de la vecina costa del Garraf.

En la gastronomía balear hay un buen equilibrio entre vegetales, carnes y pescados y comparte con las comarcas catalanas el gusto por comer siempre el pan con aceite de oliva y tomate untado. En esto también hay diferencias entre el *pa amb oli* mallorquí (pan payés con aceite, y con ajo y tomate en ramillete restregado que se sirve acompañado de quesos y embutidos) y el *pa amb tomàquetu* (pan con tomate triturando sobre una rebanada de pan con aceite, aliñado con sal al gusto) catalán. Estos panes se acompañan mejor con el vino local de donde se deguste.

En el mediterráneo sur, la cocina se vuelve más consistente y se van notando las distintas culturas que han pasado por sus pueblos. Buen ejemplo es el gazpacho jumillano. De origen judío, cocinado con trozos de torta de harina de trigo sin fermentar, con variedad de carne de caza, liebre, perdiz, conejo, etc. y caracoles serranos. Para este gazpacho, un tinto de Monastrell es perfecto.

Una preparación que se ha extendido muchísimo en las últimas décadas en la zona de Murcia, pero especialmente en las zonas elaboradoras de vino (Yecla, Jumilla y Bullas), es el “queso al vino” cuya principal característica son los lavados de la corteza con vino tinto de esas DO. Un Bobal con cierta crianza o un rosado fresco y frío pueden ser unos grandes aliados para acompañarlo.

No se puede olvidar la repostería como las famosas *coques* de Vilafranca, las *catànies* catalanas, los deliciosos turrónes artesanales de la temporada navideña en Alicante, o las pirusas murcianas. Un vino dulce jumillano o bien un fondillón alicantino serán compañía inigualable.