
Región del Sistema Central

Ribera del Guadiana	Dominio de Valdepusa
Cebreros	Dehesa del Carrizal
Méntrida	Florentino
Vinos de Madrid	Campo de la Guardia
Mondéjar	Vallegarcía
Uclés	El Vicario
La Mancha	Casa del Blanco
Valdepeñas	El Guijoso
Ribera del Júcar	Calzadilla
Manchuela	La Jaraba
Almansa	Los Cerrillos
	Finca Élez

Puerta a la meseta

La mayor región vinícola del mundo que, a grandes rasgos, es un amplio altiplano donde es fácil imaginar cabalgando al ingenioso hidalgo Don Quijote y que elabora casi la mitad del volumen de la producción total del país.

Un amplio recorrido de oeste a este en este capítulo obliga a iniciar nuestro camino en los viñedos casi fronterizos con Portugal en el suroeste español, con una DO extremeña, Ribera del Guadiana, que se estrenó justo el último año de s. XX. Junto a su vecino, el gigante vinícola que es la región de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, frecuentemente, se olvida que Extremadura es la segunda región productora del país, aunque a mucha distancia de la primera.

Siguiendo una ruta que se acerca más al norte, en Castilla y León, se encuentra la única DO de la provincia de Ávila (Cebreros) con unos viñedos a una altura bastante considerable. Viñedos al borde de lo imposible que empiezan a ganar fama por el asombroso potencial de los vinos de Garnacha que se elaboran en la zona de la Sierra de Gredos donde se encuentra. En ese mismo entorno de Gredos se sitúa una zona de la DO Vinos de Madrid (Madrid) y la DO Mérida (Castilla-La Mancha). Pero el gran viñedo manchego incluye también las DO de Mondéjar, Uclés, Valdepeñas, La Mancha, Ribera del Júcar, Manchuela y Almansa en una tierra sin grandes desniveles montañosos que aproximadamente representan el 8% de la superficie vitícola mundial, alrededor del 12% de la europea y casi la mitad de toda la superficie total de España.

Cabe destacar que, en esta gran franja vinícola, se encuentra la mayor cantidad de DO Pago del país, repartidas por varias provincias. En Toledo se ubican las DO Pago Campo de La Guardia, Vallegarcía y Dominio de Valdepusa; en Albacete están Finca Élez, La Jaraba y El Guijoso; en Ciudad Real están las DO Pago Dehesa del Carrizal, Casa del Blanco, El Vicario, Los Cerrillos, Florentino y, por último, en la provincia de Cuenca se ubica la DO Pago Calzadilla.

Ladillo

La ingente cantidad de uva que se cultiva se destina mayoritariamente a vinos blancos de Airén, pero son los vinos tintos embotellados de Cencibel (Tempranillo) los que dan mayor prestigio a esta amplia zona.

DO Ribera del Guadiana

Un poco de historia

Hablar de viñedo con historia obliga a retrotraerse a los pueblos celtas y lusitanos, aunque si se habla de la consolidación del cultivo de la vid, es obligado referirse a la civilización romana. La Augusta Emerita (Mérida) era una ciudad de un gran dinamismo y la población estable, más los muchos visitantes que a ella llegaban, crearon una demanda de vino que el cultivo estuvo pronto a atender. Los vestigios arqueológicos más antiguos relacionados con el vino en Extremadura son la *kylix* de Medellín, fechada hacia el 550 a.C., que deja entrever el consumo de vino en los usos de la mesa. Además, hay un interesante testimonio vinícola del s. III a.C. en el mosaico de Augusta Emerita, encontrado en la Casa del Anfiteatro, donde se ve a tres personas pisando uva.

En la Edad Media, el Monasterio de Santa María de Guadalupe fue muy activo en la elaboración a juzgar por todos los utensilios que enumeran para el cultivo de la vid. La expansión del viñedo extremeño es relativamente importante desde principios del s. XVII en adelante.

El s. XIX fue duro para la viticultura por los problemas parasitarios ocasionados por el mildiu, oídio y la filoxera. Fue entonces cuando el cultivo entró en crisis. El s. XX fue un periodo de reconstrucción y de toma de conciencia para volver a considerar el cultivo de la vid como algo digno de rescatarse. Proceso lento que aún hoy sigue su andadura.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO está situada en la región de Extremadura, en el suroeste de España, fronteriza con Portugal. Su territorio está dividido en 6 subzonas, que se extienden por las provincias de Cáceres y Badajoz.

Las variedades blancas admitidas Cayetana Blanca y Pardina son las más valoradas, junto con Alarije, Borba, Viura o Macabeo, como principales, además de Chardonnay, Chelva o Montua, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez y Verdejo. Las tintas son: Garnacha Tinta, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell y Syrah.

Clima y suelo

Aunque presenta un clima continental tiene una moderada influencia atlántica, veranos muy cálidos que alcanzan los 40°C e inviernos suaves donde las temperaturas rara vez bajan de los 0°C. En algunas subzonas, las variables térmicas son un poco más acusadas. El verdadero reto en el viñedo es la marcada sequía de los veranos y las heladas primaverales.

Hay diversidad de suelos en toda la DO. En Tierra de Barros, de relieve casi plano, el suelo es arcillo calcáreo; en la Ribera Alta, arenoso; en Ribera Baja, más arcilloso-limoso; Cañamero, son pizarrosos; y en Montánchez, el suelo es ligeramente ácido.

DO Cebreros

Un poco de historia

La DO Cebreros tiene una gran historia vinculada al mundo del vino a lo largo de los siglos. Las variedades tradicionales que hoy renacen con fuerza ya eran conocidas en la Edad Media como lo atestigua un manuscrito del Obispo de Ávila en 1275 donde cede unos viñedos para su cultivo.

Llegado el s. XVI, el floreciente comercio con Madrid y Ávila había traído mucha prosperidad. El vino contribuyó a que el desarrollo económico no decayese y en el s. XIX, hay un incremento de superficie destinada al cultivo de variedades tintas para elaborar vino.

La riqueza crece en torno al sector, lo que permite la creación de la Sociedad Vinícola Cebrereña, que cuenta con todo tipo de iniciativas culturales y de formación. Tuvo su propio banco, biblioteca y hasta un seguro médico para los asociados.

En la provincia de Ávila, la filoxera entró muy tarde (1909) y el viñedo de la zona de Cebreros empezó a ser un cultivo residual, aunque no llegó a desaparecer del todo. Al ser uno de los últimos lugares donde llegó la plaga y por las características arenosas del suelo donde la filoxera se propaga muy lentamente, todavía hace 60 años se podían encontrar vides de pie franco. La pérdida de viñedo a causa de la filoxera, unido al éxodo masivo de población del medio rural hacia las ciudades que ofrecían mejores perspectivas que el campo, llevó a un abandono de las tierras de cultivo.

Los últimos años han sido de reconstrucción y en 2019 los esfuerzos se vieron recompensados con el definitivo reconocimiento como DO, que ya llevaba unos años gestionándose. Es la primera DO de Ávila y con ella hay una nueva generación de vinos emergiendo a partir de la Garnacha de la Sierra de Gredos. Ello supone un gran apoyo para su desarrollo y la generación de producción de mayor valor.

Ubicación, viñedo y variedades

La zona protegida por la DO está en plena Sierra de Gredos, al sur de Ávila, y regada por el río Alberche. El 95% de las viñas tienen más de 50 años.

La variedad principal es la Garnacha tinta y se admite la Garnacha tintorera y Tempranillo. La blanca es la histórica Albillo Real.

En las etiquetas de los vinos DO Cebreros se puede ver el lugar de procedencia, resaltando así las peculiaridades que pueden presentar dentro de las características generales de la DO, lo cual es un punto de información interesante para el consumidor.

Clima y suelo

El suelo está fuertemente marcado por su carácter granítico que es el que establece una clara diferenciación con el resto del entorno.

El clima es mediterráneo, con influencia continental. Se caracteriza por unos inviernos relativamente cortos y no muy fríos. Los largos veranos son más extremos; calurosos y secos y las lluvias son escasas.

DO Vinos de Madrid

Un poco de historia

Madrid fue centro tabernario y popular durante mucho tiempo. La presencia de la vid tiene muchos testigos documentales como un litigio de viñas en la zona de Pelayos de la Presa datado en el s. XII, donde el rey Alfonso VII hubo de intervenir para terminar con una seria discrepancia de propiedad de viñas entre el señor feudal y los monjes. Hay muchas alusiones a temas de viticultura en los escritos oficiales de la época y en la literatura de los siglos posteriores que dan buena cuenta de la importancia de la actividad vinícola, pero es realmente a partir del s. XV cuando la producción vive su mejor momento. Es también cuando famosos literatos como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros, citan y alaban las virtudes de sus vinos.

En aquella época, en cada taberna había un vino “especialidad de la casa” que estaba perfectamente ordenado por la Comisaría de Abastos de la Corte, responsable del correcto suministro de vino en la Villa de Madrid. Esta Comisaría fijaba los precios y distribuía el suministro de las comarcas elaboradoras vecinas.

Los s. XVI a XIX se pueden contar como los años de consolidación del consumo y la superficie de viñedo iba aumentando constantemente hasta que llegó un momento en que la gran urbe absorbió los campos que, por increíble que pueda parecer hoy en día, la circundaban. En su día, alrededor de Madrid llegó a haber más de 62.000 ha de viñedo en lo que hoy son las cuatro subzonas que ocupan menos de 10.000 ha. Aun así, Madrid, que un día también fue campo, ha conseguido en los últimos años recuperar su cara más vitícola y está pasando por un momento de resurgimiento muy interesante.

Ubicación, viñedo y variedades

Comprendida entre los 480 a 1.000 m de altitud, la DO está en el centro de la Península y está formada por 4 subzonas: Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

Tradicionalmente, el sistema de conducción del cultivo se hace en vaso, y presenta una perfecta adaptación al cultivo de secano.

En cuanto a las variedades preferentes de uva blanca, destaca la autóctona Malvar en Arganda, Navacarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real y Garnacha, en San Martín.

En lo que se refiere a las variedades de uva tinta, la reina es Tinto Fino (Tempranillo), especialmente en Arganda.

Clima y suelo

Los suelos varían de pardos sobre base de granito por las zonas de San Martín de Valdeiglesias, a suelos sueltos de tipo franco arenosas y neutros o ligeramente ácidos, en la subzona de Navalcarnero.

El clima es continental, con cambios extremos de temperaturas desde los -8°C de mínima en invierno a los 41°C en verano y con muy poca pluviometría. En la zona de Arganda del Rey y en San Martín de Valdeiglesias el clima es templado y cálido con precipitaciones invernales y veranos largos, mientras que en Navalcarnero y en El Molar los veranos son más cortos, cálidos, secos y mayormente despejados, con inviernos más fríos y parcialmente nublados.

DO Métrida

Un poco de historia

El origen del viñedo en Métrida se encuentra en la Edad Media con la repoblación de las tierras y la instauración de unos gobiernos encargados de la delimitación de las tierras para los distintos cultivos, entre otras muchas funciones. Desde la segunda mitad del s. XIII la vid experimentó una expansión notable, gracias al desarrollo de los intercambios comerciales, tras la decisiva consolidación del dominio cristiano en el valle del Tajo, después de la batalla de las Navas de Tolosa.

El cultivo de la vid para elaboración de vino fue prosperando hasta alcanzar su esplendor en el Madrid de los Austrias (1516 a 1700). En el s. XVI el trabajo del viñedo estaba en pleno apogeo, hasta el punto en que las Ordenanzas de la Villa de Mérida de la Casa Ducal de Infantado, recogen más de 30 artículos dedicados a temas de custodia y guarda de viñas. A partir de entonces, no hay mucha documentación que acredite la importancia del vino hasta llegar al s. XVIII; las últimas excavaciones arqueológicas están identificando cuevas-bodegas subterráneas que servían para elaborar vino en el cerro de Castillejo.

Esta DO ha cambiado sustancialmente en los últimos 40 años. Ha pasado de ser una zona dedicada a los graneles, donde apenas había vino embotellado, a ser una pequeña DO con un enorme potencial donde los proyectos privados y los nuevos enólogos han conseguido poner el foco de atención en la variedad Garnacha y sus ya afamados vinos.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO está al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y Madrid y al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. En las dos

subzonas; Norte y Sur, la mayoría de las vides pertenecen a la variedad tinta principal Garnacha. Son vides muy viejas, de baja producción y podadas en vaso.

Las otras tintas son Tempranillo o Cencibel, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Franc, Graciano, Petit verdot y Syrah. Las blancas son: Albillo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viura o Macabeo.

Clima y suelo

En la subzona Norte el terreno suavemente ondulado tiene suelos silíceo calcáreos, con grandes zonas graníticas. En el Sur, los suelos son fundamentalmente arenosos.

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, al oeste, por la barrera montañosa de Gredos, donde se presenta una notable oscilación térmica anual y lluvias.

DO Mondéjar

Un poco de historia

La iglesia románica de Beleña de Sorbe tiene un calendario agrícola, testimonio del auge de esta actividad en Guadalajara y refleja la importancia del viñedo en la vida de los pueblos de esta comarca. El cultivo de la vid estuvo muy protegido para que no hubiera problemas de abastecimiento e, incluso, algunos lugareños que querían verse libres de algún impuesto o tasa a lo largo de los siglos XIII y XIV debían plantar viña a cambio de quedar exonerados, lo cual estaba perfectamente pactado con las autoridades.

El geógrafo griego Estrabón, al hablar del Tajo, decía que en sus márgenes existían buenas plantaciones de olivos y vides. Así debía ser incluso entonces, a la vista de los numerosos restos arqueológicos de vasijas de barro utilizadas para el transporte. En el reciente descubrimiento de la ciudad romana de "Caraca", cercano a Mondéjar, los vestigios son claros. Pero una vez más en la historia vinícola, fueron esta vez los monjes de la Orden de Calatrava los impulsores del cultivo.

Por entonces los vinos eran los llamados "de pasto" y alcanzaron su esplendor en los siglos XVI y XVII para luego decaer ante la competencia de sus vecinos y entrar en crisis. Ni el comercio exterior propiciado por la filoxera en un momento determinado los salvó del declive.

A mediados del siglo XX, concretamente a partir de la década de los 70, se empieza a escribir nuevamente la historia del resurgimiento de la actividad vitivinícola con nuevos proyectos y más emprendimiento vitivinícola. En 1996 se funda la DO y desde entonces está inmersa en fortalecer su red comercial, aumentar las exportaciones y afianzar el conocimiento de sus vinos en el mercado.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO se extiende por el sudoeste de la provincia de Guadalajara, en el centro de la Península. Pertenece a la cuenca del Tajo con cerca de 3.000 ha dedicadas a la producción vinícola que corresponde a un paisaje ondulado, de pendientes suaves.

Las variedades tintas son Tempranillo como principal, y Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha. La blancas son Malvar, Macabeo, Sauvignon blanc y Torrontés.

Clima y suelo

Los suelos rojos sobre sedimentos limo arcillosos presentan mucha grava al sur y son más calizos al norte.

La climatología es de tipo mediterráneo templado y la altitud media de los viñedos es de 800 m sobre el nivel del mar. Es una zona de transición entre el borde meridional de la Alcarria, y el límite septentrional de la meseta de la Mesa de Ocaña, al Sur.

DO Uclés

Un poco de historia

Esta DO que hoy parece joven y lo es en cuanto a constitución como tal, tiene sin embargo una larga historia vinícola que se remonta a la época de los reinos árabes en la Edad Media con sus monjes de la Orden de Santiago y los múltiples viajeros que por ella circulaban, muchos de los cuales contribuyeron a repoblar la comarca.

Los primeros vinos de los que existe documentación fidedigna corresponden concretamente a los elaborados por los monjes del Monasterio de Uclés quienes fueron los primeros en dedicarse por entero a su producción. Tan importantes fueron los vinos que salían de sus bodegas que ya en el s. XII hay menciones de un comercio regular de vino siendo éste una de sus principales fuentes de ingresos.

Hoy la DO, ya en plena actividad, lucha por conseguir el reconocimiento de unos vinos diferenciados y con el carácter de su terruño.

Ubicación, viñedo y variedades

La DO está situada en la parte noroccidental de la provincia de Cuenca, a 100 kilómetros de Madrid e incluye algunos municipios de la provincia de Toledo. Las cotas de 500 a 800 m de altitud la convierten en la más alta de las DO de Castilla-La Mancha.

Las variedades admitidas son las blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel de grano menudo y Macabeo (viura). Las tintas son: Tempranillo, Garnacha tintorera, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Clima y suelo

El suelo de la zona de producción se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio. Son suelos con caliza y franco-arcillosos que en algunas zonas tiende a franco arenosos. Como particularidad geoquímica, destaca el alto contenido en estroncio que diferencia esta D.O. del resto de las de su entorno.

El clima es continental; típico de la meseta y de Castilla-La Mancha. Es una zona con escasas lluvias e importantes cambios de temperatura a lo largo del año.

DO Valdepeñas

Un poco de historia

En el s. XIX comenzó la consolidación de Valdepeñas como gran productora de vino después de siglos en que el cultivo de la vid tuvo bastante peso en la economía local. Los precedentes del cultivo de la vid pueden situarse sin ningún género de duda unos ochocientos años antes de la era cristiana, entre los siglos VII y VIII a.C., tal como atestiguan los objetos encontrados en el yacimiento ibérico de Cerro de las Cabezas. Tras algunas luchas internas de reinos musulmanes y la Reconquista, Valdepeñas sufrió un periodo de abandono en que quedó expuesta a todo tipo de agresiones que provocaron que los campos fueron abandonados o desertizados tras ser incendiados por los invasores para empobrecer la zona y no permitir la supervivencia. En esa situación la viña consiguió resistir y no terminó por desaparecer.

En el s. XIX la vid ocupó gran parte del cultivo hasta casi llegar a ser el único sustento de los agricultores, pero lo que permitió la verdadera bonanza, fue la llegada del ferrocarril que desarrolló, a partir de la segunda mitad del siglo, un comercio regular de vino.

La filoxera llegó con bastante retraso a esta zona (1900) pero para entonces ya se conocía la solución de portainjerto americano. Aun así, no se pudo evitar que se perdieran muchas hectáreas de vid.

La región tiene una clara vocación comercial donde imperan las grandes empresas elaboradoras. Siempre está en los primeros puestos en volumen de ventas interiores para vino tinto.

Ubicación, viñedo y variedades

Valdepeñas se sitúa en el borde meridional de la meseta sur en la provincia de Ciudad Real en Castilla-La Mancha. Al norte, la llanura manchega; los campos de Montiel, al este y el de Calatrava, al oeste y la Sierra Morena, al sur. Lo atraviesa el río Jabalón de este a oeste.

Las variedades autorizadas son la blanca principal Airén, junto con las permitidas Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo. Las

variedades tintas son Tempranillo o Cencibel como principal y Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot como admitidas.

Clima y suelo

Los suelos son pobres en materia orgánica y de escasa fertilidad con abundante caliza. Son franco arenosos y de tierra arcillosa.

Hay grandes diferencias térmicas entre el día y la noche y a lo largo del año donde se pueden superar las temperaturas máximas de 40°C y las mínimas de -10°C. El clima es continental seco con la particularidad de tener más de 2.500 horas de sol y 300 días despejados a lo largo del año.

DO La Mancha

Un poco de historia

La gran meseta de La Mancha actual debe su nombre a los árabes que la denominaron “manxa” o tierra seca. Zona de paso y frontera, la vid convivió con los musulmanes que no prohibieron su cultivo, pero se afianzó con los monjes del Císter. Los éxitos militares de la dinastía Habsburgo y el pueblo llano de Castilla, empobrecido y asfixiado por los obligados tributos, da pie a un entorno de gran desequilibrio social que propicia la picaresca. Este pillaje tuvo su reflejo en la literatura del Siglo de Oro con Quevedo, Lope de Vega y muchos otros, pero si nos movemos en el terreno literario para hablar del vino, el mayor representante lo encontramos en el personaje de Sancho Panza en la gran obra de Cervantes, Don Quijote de La Mancha.

El siglo XIX empieza a cambiar la visión de la producción del vino en La Mancha. El ferrocarril y las posibilidades comerciales que ofrecía obligaron a que la producción de vino no fuera algo familiar y privado. Sin embargo, los planes quedan truncados con la llegada de la filoxera en el último cuarto de siglo, aunque no fue tan virulento como en otras zonas.

Por entonces, los vinos se elaboraban en tinajas de barro y se envejecían allí mismo durante un par de años. La bodega no entró hasta la segunda mitad del siglo XX. Desde entonces, con la llegada de la tecnología al sector y los mayores conocimientos, la DO busca la obtención de vinos de calidad apoyados en las variedades tradicionales de su viñedo; el mayor del mundo.

Ubicación, viñedo y variedades

Comprende municipios de cuatro provincias castellano manchegas: Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Ocupa la llanura al sur de la Meseta, entre la Serranía de Cuenca, los Montes de Toledo y la Sierra de Albacete. Coincide casi totalmente con la cuenca alta del río Guadiana y la de sus principales afluentes.

Las uvas blancas admitidas son Airén como la más extendida, junto con Moscatel de grano menudo, Parellada, PX, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Viognier, Macabeo o Viura, Chardonnay y Gewürztraminer. Las tintas son: Cencibel o Tempranillo como principal y Pinot Noir, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravia dulce o Crujidera, Petit verdor, Syrah, Cabernet Sauvignon y Bobal.

Clima y suelo

Un territorio de clima continental extremo muy seco con cierto carácter mediterráneo en algunas zonas.

El suelo calcáreo presenta depósitos de calizas sedimentarias; es de tipo arcilloso o arenoso y pardo-rojizo.

DO Ribera del Júcar

Un poco de historia

Se sabe de traspasos, ventas, cesiones y donaciones de viñedos por documentos detallados del s. XVIII que demuestran el arraigo del cultivo de la vid en la zona. Uno de ellos, de forma clara y con detalle, se refiere a la donación y el valor de un viñedo que pasa a manos de los jesuitas de la Compañía de Jesús. Durante siglos, en el campo convivieron la vid y el cereal siendo los dos puntales de la economía local.

La historia reciente desde la fundación de la DO se debe al empuje de un grupo de elaboradores cuyo objetivo es pasar a un nivel superior de consideración y actividad del sector. Para eso, cuentan con una superficie por encima de las nueve mil hectáreas de cultivo respetuoso con el ecosistema y con la intención de desarrollar paralelamente, actividades afines de hostelería, enoturismo y ocio.

Ubicación, viñedo y variedades

Esta DO está situada en el sur de la provincia de Cuenca, en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha. Sus siete municipios están regados por el río Júcar de donde toma su nombre.

Casi la mitad del viñedo tiene viñas viejas; de 35 a 45 años. Las variedades admitidas son Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal que ocupa gran parte del viñedo, Petit Verdot y Cabernet Franc. Las blancas admitidas son Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.

Clima y suelo

El clima es de tipo mediterráneo templado y seco.

La temperatura media anual de la Ribera del Júcar se aproxima a los 14°C, con una oscilación térmica de aproximadamente 20,5°C. La pluviometría media anual es muy regular y se sitúa entre los 450 y los 550 mm a lo largo del año, salvo el periodo más seco de junio a septiembre.

Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros.

DO Manchuela

Un poco de historia

Esta comarca fue en su día asentamiento de tribus de iberos y más tarde tierra ocupada por los musulmanes que contribuyeron grandemente al crecimiento y desarrollo de la comarca. El pleno desarrollo de la vid se produjo inicialmente con los asentamientos romanos de la Península. Más tarde, hubo que recuperar mucho viñedo abandonado que no prohibido, de la época musulmana durante la Edad Media.

Las huellas del tiempo aparecen en Alarcón, a menos de cien kilómetros al sur de Cuenca, con el imponente castillo fortaleza de origen árabe que luego pasó a manos del capitán de tropas del rey Alfonso VII en el s. XII. Con ello, también sus costumbres y cultura tan vinculadas al cultivo del viñedo, donde mucha de la uva convertida ya en vino se pagaba al señor del castillo como tributo.

Zona olvidada hasta hace poco, se estrena como DO hace no más de dos décadas a instancias de un grupo de elaboradores que comparte la misma ambición de otras DO manchegas de conseguir un reconocimiento de calidad. Lo que empieza a caracterizar a esta DO es la vitalidad demostrada y el empuje por situarse en el mapa de los viñedos de altura de calidad.

Ubicación, viñedo y variedades

La comarca que acoge la DO comprende la zona entre Cuenca y Albacete con una superficie potencial de 72.000 ha de viñedo y unos 70 municipios.

La variedad tinta principal es la Bobal, emblema de la DO Manchuela, junto con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Frasco, Garnacha, Garnacha Tintorera, Graciano, Malbec, Mazuelo, Merlot, Monastrell, Moravia agria y dulce, Petit Verdot, Pinot Noir, Rojal, Syrah y Tempranillo. Las variedades de uva blanca son Macabeo, muy asentada en la zona y Albillo, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de grano menudo, Pardillo, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.

Clima y suelo

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 600 y 700 m sobre el nivel del mar y se asientan sobre suelos arcillosos con base calcárea procedente de los sedimentos que recogen los ríos.

El clima es continental, con una temperatura media de 13°C anuales. Las precipitaciones rondan los 600 l/m². Tiene una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo cual es muy beneficioso para la maduración de la uva.

DO Almansa

Un poco de historia

La viticultura en los alrededores de Almansa se ha desarrollado sin interrupciones desde el siglo XVI, pero a mediados del siglo XX las bodegas fueron desapareciendo por muy diversos motivos, hasta quedar tan solo un pequeño puñado, con un cultivo bastante residual. El resurgir de la comarca, que ya contaba con su DO desde 1966, se debe a los últimos años con la puesta en marcha de proyectos que han revitalizado la zona, aunque muchos siglos antes el vino gozara de mucho predicamento.

El vino y la vid encuentra sus raíces en época de la cultura ibérica en esta zona. Cuenta la leyenda que el guerrero Gizón, montado en su caballo, murió defendiendo la libertad de su pueblo y que en reconocimiento por su proeza se enterró con sus joyas, enseres valiosos y una pequeña escultura que lo representaba. La leyenda cobró visos de realidad cuando en 1980, las excavaciones arqueológicas en la necrópolis de Los Villares, datada a principios del s. V a.C. y a pocos kilómetros de Almansa, descubren piezas que representan a un héroe con sus objetos de valor. Se sabe que como parte de los ritos funerarios se celebraban banquetes donde se bebía el vino de la comarca.

Historia no le falta a esta DO, que obtuvo la calificación de DO en 1996. En este momento se encuentra en fase de recuperación en todos los aspectos.

Ubicación, viñedo y variedades

La zona de producción de la DO se encuentra al sureste de la provincia de Albacete, en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha. Está compuesta por ocho municipios y limita con la Comunidad Valenciana y con la Región de Murcia.

La altitud de la zona oscila entre los 700 y 1.000 m sobre el nivel del mar. La mayor parte del viñedo se encuentra en terreno llano y en las suaves laderas de los montes cercanos.

Las variedades blancas preferentes son Verdejo y Sauvignon Blanc y las autorizadas Chardonnay, Verdejo y Moscatel de grano menudo. Las tintas preferentes son Garnacha Tintorera y Monastrell junto con las autorizadas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha, Petit Verdot y Pinot Noir.

Clima y suelo

El clima es continental semiárido, pero algo menos extremo que el manchego, aunque los veranos son también muy calurosos con temperaturas que llegan fácilmente a los 40°C.

La tierra es muy rica en caliza y pobre en materia orgánica, alternando zonas de tierra con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

DOPago Campo de la Guardia

Situado en La Guardia, Toledo, esta DOPago acoge la Bodega Martúe para elaborar vinos tintos con las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Malbec y Petit Verdot; y Chardonnay para blancos.

La historia nace de la mano de un emprendedor Fausto González y su familia, que consigue transmitir su ilusión y juntar un grupo de personas capaces de poner en marcha un proyecto que ponga en valor la comarca y en 2009 obtiene la calificación de DOPago. Tiene 81 hectáreas de viñedo que se asientan en suelos pardo-calizos con una climatología mediterránea templada y con inviernos fríos.

DO Pago Vallegarcía

Veinte años después de haber plantado la viña en suelos formados por materiales ácidos muy evolucionados procedentes de la erosión de los montes más antiguos de la Península Ibérica, la finca de Vallegarcía recibe el reconocimiento de DO Pago con el mismo nombre de la bodega. Hasta la puesta en marcha de la bodega, no existía tradición vitícola alguna y se plantaron 50 ha con Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Garnacha, Cariñena y Monastrell en tintas y Viognier en blancas.

El clima de esta comarca es continental, con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y húmedos.

El pago está situado en Retuerta del Bullaque, Ciudad Real, cerca del Parque Natural de Cabañeros, en una de las mejores muestras de Bosque Mediterráneo Húmedo del mundo.

DO Pago Dominio de Valdepusa

Esta singular explotación vitivinícola de la bodega Marqués de Griñón Family Estates ocupa una superficie de 50 ha donde 42 son de viña. La casa principal y la bodega de esta DO Pago se asienta en edificios históricos de la familia del siglo XVIII.

Se comenzó el proyecto vitivinícola con la plantación original de Cabernet Sauvignon plantada en 1974 y se ha ido ampliando a lo largo de los años con Syrah y Petit Verdot

-ambas pioneras en España- y Graciano. Consta de tres parcelas de viñedo ubicadas en Malpica de Tajo (Toledo), en una comarca llana con ciertas ondulaciones.

El viñedo se asienta en suelos calizos y de arcilla. Tiene un clima continental, con contrastes marcados a lo largo del año y entre el día y la noche.

DO Pago Finca Élez

Los viñedos de esta finca están situados en un paraje singular con un microclima único. Sus suelos pobres, superficiales, pedregosos, poco profundos, bien drenados y calizos, regulan muy bien la vegetación de las viñas y su vigor.

La climatología es extrema, con gélidos inviernos y veranos muy calurosos, escasas lluvias y grandes periodos de sequía. Esto se traduce en una gran amplitud térmica, que supera los 20° C entre el día y la noche durante la época de maduración de la uva.

La bodega, ubicada en El Bonillo (Albacete), tiene 33 ha de viñedo, en plena Sierra de Alcaraz en un entorno único al sur de uno de los sabinares mejor conservados de España, que alberga miles de ejemplares centenarios.

La variedad de uva blanca es Chardonnay y las uvas tintas: Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.

DO Pago La Jaraba

Situado en pleno corazón de La Mancha, entre Albacete y Cuenca, en el paraje histórico del mismo nombre este proyecto nació a mediados de los años 90. Además del viñedo y la bodega, en la finca La Jaraba existen otras explotaciones agrícolas (almendros, pistachos, cereales), un olivar con almazara para la elaboración del aceite de oliva virgen extra de olivas de cornicabra, recursos forestales (pinos y encinares) y una explotación ganadera en la que se elaboran quesos manchegos artesanos con DO.

Las 80 ha de viñedos asentadas en un suelo de origen fluvial con alto contenido mineral están arropadas por el pino que proporciona un microclima singular. En el suelo destaca la presencia de guijarros gruesos de aluvión, sin duda erosionados por el antiguo transcurso de agua que había en la zona.

Las variedades que se cultivan son Tempranillo y Graciano prioritariamente, junto con las bordelesas Cabernet Sauvignon y Merlot en tintos, así como Sauvignon Blanc en blancos.

DO Pago El Guijoso

Las 12 parcelas que conforman el viñedo de esta DO Pago situada en El Bonillo (Albacete), están a una altitud en torno a los 1.000 m y amparan los vinos producidos por Bodegas y Viñedos Sánchez Muliterno. Es un paraje cervantino rodeado de bosques junto al nacimiento del río Guadiana a poca distancia de algunos de los lugares famosos citados en el clásico Don Quijote de la Mancha, como la Cueva de Montesinos o las Lagunas de Ruidera.

En total, cuenta con 98 ha de viñedo cuya edad media está entre 15 y 22 años. Los viñedos más antiguos son los que están acogidos a la DO Pago y el resto se embotella bajo la categoría de Vino de la Tierra de Castilla.

El clima, con grandes diferencias térmicas a lo largo del día, es típicamente continental. Muy adecuado para elaborar con las variedades plantadas que son Chardonnay y Sauvignon Blanc para blancos y Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo para tintos.

DO Pago Dehesa del Carrizal

Se ha reconocido los Montes de Toledo como una zona privilegiada para el cultivo de la vid y ahí, en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), se sitúa esta bodega que da nombre a la DO Pago a la que está acogida. Está muy cerca del Parque Nacional de Cabañeros, entre las cuencas del Tajo y del Guadiana, lo cual contribuye a su singularidad.

Las primeras cepas de Cabernet Sauvignon datan de 1987 y poco a poco se fueron sumando Syrah, Merlot, Tempranillo, Chardonnay y Petit Verdot.

Los suelos son pedregosos con cantos que aportan acidez y formados por arcillas. El viñedo está orientado al noroeste y protegido por la ladera (llamada "raña").

El clima es mediterráneo templado y seco con influencia atlántica que ocasiona grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. La uva aquí madura lentamente, llegando a alargarse la vendimia hasta el mes de noviembre.

DO Pago Casa del Blanco

La finca de Casa del Blanco en Manzanares (Ciudad Real) mantiene su actividad agrícola y cinegética desde hace 150 años. El término es un importante coto de caza menor, pero también merece mención la cría de caballos. En este entorno de actividad se encuentran las 150 ha de viñedo de la bodega, donde los últimos años han marcado la diferencia. La bodega se puso en marcha hace 20 años, tiempo en el que se ha investigado en profundidad el suelo para llevar a cabo el cultivo de 12 variedades de uva.

Las blancas cultivadas son Airén (en vaso y de secano), Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel de Grano Menudo (en espaldera y riego por goteo). Las variedades tintas son

Tempranillo (11 ha de más de 40 años con rendimientos de 2.500 kilos/ha), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Franc y Garnacha. El suelo es calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones litio.

DO Pago El Vicario

La bodega de este Pago del Vicario, con el mismo nombre que su DO, está ubicado en Las Casas (Ciudad Real) y es parte de un amplio complejo turístico en torno al vino, en una zona flanqueada por el río Guadiana y en las primeras estribaciones de los Montes de Toledo.

Posee una orografía ondulada, con pendientes decrecientes hacia el río que le proporcionan un microclima de temperaturas suaves y gran contraste térmico. Su situación en la ribera del río Guadiana entre los Parques Nacional de Cabañeros y las Tablas de Daimiel y muy cerca del Parque Arqueológico de Alarcos lo convierte en un punto de gran interés.

El viñedo, de 29 parcelas, se asienta en suelos muy heterogéneos que van desde los franco-arenosos y franco-limosos, a zonas donde predominan las cuarcitas que alternan con pizarras.

Está situado a 600 m de altitud y el cultivo predominante es de la variedad Tempranillo, además de Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot en tintas; y en cuanto a blancas, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

DO Pago Los Cerrillos

Cuarenta hectáreas de viñas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah, plantadas hace más de 40 años a casi 700 m de altitud, íntegramente cruzadas por el río Guadiana, son el soporte de todos los vinos de la Bodega Montalvo Wilmot que acoge esta DO Pago que recibe el nombre de la propia finca.

El viñedo de esta histórica propiedad de Los Cerrillos se asienta sobre suelos calizos, arcillosos y con margas. Tiene una larga tradición agraria y ganadera cuya herencia vitícola le viene de hace siglos, cuando fue el centro de la Orden de San Juan de Jerusalén, también conocida posteriormente como Orden de los Caballeros de Malta.

Está situada en el Valle del Guadiana, junto al Castillo de Peñarroya en Argamasilla de Alba (Ciudad Real) y en la actualidad, junto con la bodega hay también una explotación ganadera donde se elaboran quesos manchegos artesanales y tiene una casa rural para explotar su vertiente turística. La bodega, de finales del siglo XIX, ha sido restaurada y reformada adaptando las últimas tecnologías modernas que se combinan con técnicas tradicionales castellanomanchegas.

DO Pago Florentino

Hace casi 30 años el propietario de la bodega “encontró” la finca La Solana en Malagón (Ciudad Real) mientras buscaba terrenos para ampliar el cultivo de olivos. La situación tan perfecta para la viña; en la falda de una sierra, con un suelo granítico y arcilloso y con la inclinación justa para contar con las horas necesarias de insolación, derivó en un viñedo que aprovecha todos los elementos naturales para trabajar con la naturaleza y nunca en su contra.

La Bodega y Viñedos La Solana, nombre de la bodega de esta DOPago, cuenta con 58 ha de viñedo donde se cultiva mayoritariamente la variedad Cencibel, que es como se denomina al Tempranillo en Castilla La-Mancha y también Syrah y Petit verdot.

El suelo del viñedo es granítico y arcilloso y la particular climatología es bastante extrema. En invierno las temperaturas bajo cero contrastan con las veraniegas que llegan a superar los 40°C.

DO Pago Calzadilla

En plena comarca de La Alcarria se encuentra la Bodega Uribes Madero con DOPago Calzadilla que toma este nombre de una antigua calzada romana “Calzadilla”. Elabora vino con las variedades tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah que empezaron a plantarse hace 40 años. Los últimos viñedos plantados en la década de los 90 fueron de Syrah y casi todo se hizo en la ladera de un cerro colindante.

El viñedo, que comprende 22 ha, está a una altitud de entre 900 y 1.000 m. El microclima del valle, con frecuentes nieblas y vientos, protege el viñedo de las peligrosas heladas primaverales y aporta frescura a las noches de verano. Todo el viñedo está plantado en espaldera.

El suelo es pobre, con la presencia de un mineral exclusivo de la zona, *lapis specularis*, que es un yeso cristalizado que confiere singularidad al suelo de cultivo del pago.

Gastronomía

Cuando Felipe II convierte Madrid en capital en 1561, los cocineros extranjeros acudieron al servicio de palacios y nobleza, dejando su impronta en una cocina de abundante caza que se capturaba en los montes de los alrededores y con influencias moriscas donde la huerta proveía de materia prima. El clima de altas temperaturas en verano y fríos intensos en invierno son los responsables de cantidad de productos como las fresas, los espárragos, la col lombarda, etc.

El cocido es, sin embargo, la piedra angular de la cocina de la meseta y fue básico en la alimentación de nobles burgueses, encoquetados señoritos y obreros de variada ocupación. Extendido por toda la península con sus diversas variantes, tiene su origen en la medieval “olla podrida” que proviene de olla *poderida* en el sentido de olla de los poderosos ya que sólo los pudientes, con poder, de la Edad Media podían acercarse a este plato con tantos ingredientes, cuando el pueblo debía conformarse con hierbas del campo y verduras. Con el paso del tiempo, la palabra perdió la “e” por procesos de evolución de la lengua, quedando la palabra como “podrida”, confundándose con la acepción de pudrir con la que nada tiene que ver. El principal componente eran los garbanzos, pero siempre acompañados de innumerable diversidad de carnes.

El “cocido madrileño”, el “piri” que decían los chulapos de los sainetes, se sitúa en el siglo XVII cuando la patata entra a ser ingrediente más o menos habitual de la cocina del viejo continente. Su éxito se debe a una succulenta combinación de garbanzos, verduras (repollo, cebolla, nabo, y zanahoria) y carnes (morcillo, tocino, morcilla, chorizo, y jamón) que dan como resultado una sopa exquisita y un acompañamiento jugoso. Las posibilidades de maridaje de un cocido pueden ser muy variadas dependiendo de la forma en que se sirve. Hay quien gusta de comer todo el cocido a la vez, mientras que otras personas prefieren hacerlo en “tres vuelcos” que se sirve en tres etapas: primero el caldo de fideos, después los garbanzos con las patatas y las verduras y al final todas las carnes. Todo por separado. Esta última forma de servir el cocido permite muchas opciones de maridaje donde se puede cambiar de vino en cada “vuelco”.

Si lo que se elige es servir el cocido con todo a la vez, lo indicado es un tinto más bien joven con mucha fruta y fresca. El plato es succulento y el vino que lo acompañe no debe quedar anulado por sus potentes sabores. Si el vino ha tenido un poco de crianza, los ligeros recuerdos de roble acompañan perfectamente el punto graso de las carnes y los sabores de la verdura. Cualquier tinto que reúna estas características de la DO Mondéjar, DO Méntrida o DO Cebreros será una opción acertada.

Para acompañar un cocido de tres vuelcos, se puede empezar por un blanco seco joven de la DO Vinos de Madrid con la sopa de fideos. Para las verduras y los garbanzos se puede elegir tanto un blanco fresco y con carácter como un tinto de la DO Manchuela o uno de la DO Almansa por ejemplo. Para las carnes, por último, un tinto reserva de Tempranillo no falla.