



DENOMINACIONES DE ORIGEN

DO Valdepeñas: la apuesta por la calidad

De saliente a poniente, desde los campos de Montiel a los de Santiago y de los de Santiago a los de Calatrava, el Jabalón, este modesto río, en un valle abierto y fecundo, iba a escribir, a lo largo de los siglos, la historia de un vino.

Fernando Prieto Ruiz

Presidente de la Asociación Interprofesional DO Vitivinícola Valdepeñas

Érase una vez un pequeño río, modesto e irregular en su caudal, que nacía por los altos de Montiel y cruzaba por un “valle de peñas” tembloroso y tímido en su discurrir. Apenas se distinguía su nombre en los mapas más ilustrados de la antigüedad. Arrastraba en su corriente suaves limos y rojizas tierras. Al norte lo encauzaban a distancia las sierras de Alhambra y Prieta; por el sur, un collar de leves colinas, oleadas perdidas de la cercana Sierra Morena, que separaban el Andaluz de la Manxa. Y en medio, una geografía de transición, un Valle de Peñas y el cauce de un río: el Jabalón.

Historia

Todo fue cuando aquellos pastores iberos, nómadas y errantes, cansados tal vez de trashumar por esos riscos de Dios, desde la Alcudia hasta el azul Mediterráneo, o hacia los pastos del norte ibérico, decidieron cambiar sus vidas y a la orilla del río, en el Cerro de las Cabezas, se hicieron sedentarios. Allí, sobre la ladera de la suave colina, dominan-

do el valle abierto e inmaculado, tomaron la sublime y profunda decisión de crear un pueblo y plantar el primer viñedo. Y ahí están sus testimonios, en esas vitrinas del Museo Municipal de Valdepeñas.

Pasan los siglos y con ellos los invasores. Los romanos dejan sus huellas sobre las lápidas de sus muertos y en ellas su amor y su pasión por la vid y el vino. CASTULO, LUPARIA, nombres de villas romanas. ACINIPPO, del latín “acinus” -grano de uva-, nostalgia de una antigua ciudad romana con escudo orlado y florecido de racimos y pámpanos. Pero es en la Reconquista cuando el valle se llena de lucha y de vida. Es tanto el fervor de estos pueblos por el vino y su cultura que aun sometidos a dominaciones extrañas como la mora, que prohibía el consumo de alcohol y obligaba al arranque de los viñedos, lograron del Califato de Toledo que se extendiera una bula especial permitiéndoles la continuidad de sus cultivos y la elaboración de su vino. Y dicen que hasta lograron hacerles partícipes de su consumición.

En el Campo de Calatrava y en su castillo, arribó en 1158 el monje cisterciense Raymond de Citeaux, que desde Borgoña vino a España y fundó unos años después la Orden de Calatrava en el mismo



El reglamento a partir del cual empieza a funcionar el Consejo Regulador es la O.M. 10-08-1968

castillo que adquirió a los templarios franceses. Los monjes cistercienses fueron los que introdujeron en el valle de Peñas, la variedad tinta que, viniendo de Borgoña, evolucionó después a nuestra noble y generosa Cencibel.

Pero es el año 1243, un siglo después, cuando doña Berenguela funda la villa de Valdepeñas, en el paraje actual. Los monjes cuidan con esmero sus viñedos y elaboran el vino de consagrar. Los valdepeñeros trabajan sus viñas y olivos y pagan a los señores sus tributos en vino y aceite. Bajo la protección de la Orden de Calatrava, a la que pertenece la villa, el viñedo se desarrolla de tal manera que se podía alcanzar la ciudadanía con el compromiso solo de tener un cobijo techado y una araña de viñedo.

En las postrimerías del siglo XVI, un protocolo de la Orden Trinitaria de 1594 hace constar la alta reputación de los vinos de Valdepeñas. El gran impulso del vino de Valdepeñas se produce con la construcción del Camino Real que une la capital con Andalucía. El rey Carlos III establece unas

alcabalas o tasas de entrada para reinvertir después en muchos de los grandes monumentos que este rey erigió en Madrid. De ahí el establecimiento de los famosos fielatos (casetas de control y pago de impuestos a las entradas de Madrid).

Del fulgor decimonónico a la amenaza de la filoxera

Pero es en el siglo XIX cuando Valdepeñas alcanza su mayor esplendor. La guerra de la Independencia primero, que actúa como revulsivo, y la inauguración del ferrocarril en 1861, hacen que las comercializaciones de los caldos de Valdepeñas se disparen y se produzca el establecimiento de un tren especial diario que lleva desde Valdepeñas hasta Madrid más de veinte vagones cargados de pellejos, cubas y “fudres” (vagón cuba a modo de cisterna de madera). Este fue bautizado con el nombre de “Tren del Vino”. En este período de tiempo el dominio del mercado por parte de los vinos



SUELO Y CLIMATOLOGÍA

En esta zona, el paisaje va perdiendo paulatinamente su condición de llanura sin límites, convirtiéndose en una especie de amplio valle franqueado por terrenos de mayor altitud, cerros de naturaleza cuarcítica que sobresalen de las llanuras sedimentarias por su mayor resistencia a los agentes erosivos. El valle presenta una altitud media de 750 m, que va elevándose lenta y progresivamente de norte a sur. Esta configuración orográfica delimita perfectamente esta Denominación de Origen (DO), y junto a factores agroclimáticos va a configurar un ecosistema determinante para el cultivo de la viña y la calidad del producto final: EL VINO.

El asentamiento del viñedo se presenta principalmente sobre terrenos del mioceno, con sus calizas, margas y arenas,

que se extienden a lo ancho de toda la zona. Los materiales están constituidos por arenas más o menos arcillosas de color rojizo amarillento, que hacia arriba van tomando un color más claro hasta convertirse en blancas.

También es significativo el asentamiento del viñedo en terrenos del pliocuaternario, de rañas y cantos rodados, pobres en materia orgánica, que pueden clasificarse como suelos pardo o pardo-rojizo calizo con formación de costra caliza en horizontes inferiores. Estos terrenos, por sus características edafológicas, son favorables para el cultivo del viñedo de calidad.

El verano suele ser caluroso y seco. La precipitación registrada en los meses de Julio y Agosto fue de 11,50 Mm y las temperaturas máximas han alcanzado los 40 °C.

de Valdepeñas era casi monopolístico, especialmente en Madrid y Andalucía.

A Valdepeñas llega la filoxera en 1911, un poco más tardíamente que al resto de La Mancha y de Europa. Pero llega, y esto supone un fuerte golpe económico en la producción y desarrollo de sus vinos. Pero la vitalidad de un pueblo exclusivamente viticultor, y la fe de sus hombres, lograron en pocos años llenar otra vez el valle de nuevas

plantaciones a base de vid americana, inmunizada contra la enfermedad.

En esta época gloriosa del vino de Valdepeñas, se llegaron a exportar graneles a Cuba, Rusia, Filipinas y países del mundo entero, lo que demostraba la estabilidad y calidad de los vinos de Valdepeñas, ya que tenían que viajar por medio de transportes marítimos, de larga duración y agitado recorrido. Vinos que eran rigurosamente controlados por la

quizá más antigua Estación Enológica del Estado, que con motivo de la plaga de la filoxera fue creada en Valdepeñas en el año 1911, a cuyo frente estuvo don Sixto Fernández, ingeniero agrónomo que impulsó la viticultura en el campo experimental que se implantó en aquel entonces, y en particular la viticultura con aplicación de las técnicas enológicas más avanzadas.

La guerra civil y la mundial, al igual que la de la Independencia en el siglo pasado, cambiaron radicalmente los

gustos y las costumbres sociales y el vino fue evolucionando hacia el prestigio y la fama que hoy puede exhibir con orgullo el vino de Valdepeñas.

Además de Valdepeñas, con más de la mitad de los viticultores de la zona, conforman la zona de esta Denominación los términos completos de Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela y Torrenueva, y parte de los términos de Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel y Torre de Juan Abad.

Características de los vinos

VINOS BLANCOS

Nuestros blancos con una graduación alcohólica de 11 a 12,5 grados, son ligeros en la boca, poco alcohólicos, de color amarillo pálido y moderadamente ácidos. Su aroma es fino, limpio y discretamente afrutado. Deben tomarse fríos y preferentemente en el mismo año.

VINOS ROSADOS

Los rosados con una graduación alcohólica de entre 11,5 a 13 grados, tienen unas características similares a los blancos, si bien acentúan su aroma por la utilización de la variedad Cencibel. Tienen una graduación similar a los blancos y es aconsejable consumirlos en su primer año de elaboración.

VINOS TINTOS

Los tintos con una graduación alcohólica de 12 a 13,5 grados, son vinos con más cuerpo. La maceración de la uva tinta les hace ser más complejos y ricos en su elaboración y también en su degustación. Su color rojo violáceo, que llega a ser rico en matices rojo ladrillo con el paso del tiempo, le confiere un aspecto muy sugestivo. Son afrutados a la nariz, suaves en la boca y de largo postgusto.

Los Tintos de Valdepeñas evolucionan muy bien durante su crianza en barricas y botellas, adquiriendo finalmente un bouquet muy agradable. Alcanzan su esplendor entre los cuatro y los seis años y deben tomarse a una temperatura de entre 16 y 17 grados, siendo aconsejable abrir la botella un rato antes.