

# El salvamento de la monastrell

Un proyecto vitivinícola recupera los viñedos de mayor calidad de esta variedad autóctona que se encontraba en regresión

Mariví Pardo | 28.07.2018 | 22:55

**Las cepas más longevas. La monastrell, variedad de uva autóctona del Mediterráneo, se estaba perdiendo poco a poco en Villena. Con el fin de evitarlo, la bodega cooperativa Nuestra Señora de Las Virtudes ha diseñado un proyecto para frenar que se arranquen viñas y conseguir producir un vino de calidad con las características de unos granos muy dulces con los que se obtienen caldos de una notable graduación.**



Una de las fincas donde se encuentran las viñas más antiguas, en la que toda la uva que se recoge se destina al proyecto

«Patrimonio Monastrell». **Áxel Álvarez**

Son estoicas. Soportan temperaturas de más de **40 grados en verano** y de **menos de 7 grados en invierno**. Son **cepas con retorcidos troncos de vid** coronados de hojas verdes y con unas raíces

viejas y profundas, que exprimen a las tierras de secano todo su carácter. Son **las más antiguas del lugar** porque las viñas de la uvas monastrell se arrancaban conforme perdían rendimiento y en su lugar en los campos de Villena se plantearon variedades como **cabernet-sauvignon, merlot o sirac**. Era la moda de los años 90.

Después de ser denostadas por su alta graduación a la hora de elaborar vinos y por su pobre envejecimiento en bodega, la **bodega cooperativa Las Virtudes** apostó por ellas, por la defensa del territorio y la herencia agrícola. Así diseñó el programa **«Patrimonio Monastrell»**. Un proyecto que se basa en la **tradición, el paisaje y la sostenibilidad**.

Rescatar estas cepas, que estaban sentenciadas es uno de logros de «Patrimonio Monastrell» pero también lo es mantener la producción más tradicional con recogida a mano seleccionando, en el mismo bancal, las uvas que merecen la pena conservar y las que no. En las fincas las polvorientas hileras de cepas semienterradas en el suelo, plantadas en vaso propician el mismo paisaje que vieron durante siglos los antiguos moradores del término municipal y que había cambiado por las cepas engarzadas en espalderas para mecanizar la vendimia.

Desde la bodega se indica que «se ha desarrollado la estructura de control necesaria en campo, en cosecha y durante la elaboración, para ofrecer vinos autóctonos, de alta expresión, vinos de paraje

Fotos de la noticia

conectados con el paisaje.

La producción de las viñas de monastrell es menor, no hay riego por goteo y la degradación del medio y de la tierra es mínima. Las cepas de mayor producción requieren más abono, más riego y corren un mayor riesgo de enfermedades y de podredumbre.

La cepa de esta variedad es muy alta y está muy aireada y el pampa suele subir hacía arriba con lo que ella sola se protege y los tratamientos son mínimos. Únicamente se le trata con un poco de prevención con azufre y cobre.

La vendimia es manual escogiendo los racimos con más delicadeza, con más selección. El ingeniero técnico, Juan Huerta explica que «así llega a la bodega en condiciones para tratarlo bien y hacer un producto de calidad, de gama alta». Además se almacena en depósitos de 20.000 kilos y es separada la uva de cada parcela. El objetivo final es crear un buen vino. Y en este camino, desde la bodega de Villena se han elaborado dos caldos, **Patojo y Casa Ritas**.

La monastrell es una viña que está presente en toda esta zona mediterránea, concretamente en Alicante, Yecla, Jumilla y Almansa. Es **una variedad que ha perdurado** a lo largo del tiempo porque **es muy dura y aguanta la climatología extrema** y la sequía.

Huerta apunta que «no voy a hacer un cabernet mejor que el que se hace en Burdeos, pero **el monastrell lo tenemos sólo aquí y encima es bueno**».

Desde la dirección técnica de la bodega se han localizado las parcelas en la que perviven las viñas más longevas. «Hemos hablado con los agricultores y les hemos asegurado un precio más rentable, que lo que se le pagaba antes» indica el ingeniero.