



# Uclés, la alianza con la viña

*De ubicación estratégica, formidable obra arquitectónica y responsable de una actividad agrícola que ha servido para alimentar y dar de beber a generaciones enteras a lo largo de los siglos. Así es el Monasterio de Uclés, imagen vitícola de la comarca y celoso centinela que se erige sobre la región, observando cómo las cepas alzan sus musculosos brazos, reclamando al cielo y al hombre el alimento y el afecto necesarios para engendrar la preciada uva. Una uva sobria y pura que se trabaja persiguiendo un único anhelo: respetar al máximo la esencia de la zona para que el vino transmita la consistente alianza entre la viña y el hombre.*

**Texto / Antonio Candelas**

**Fotos / Paula Halen**





Vista del Monasterio de Uclés desde la entrada de la localidad.

**N**o existe en este mundo un emplazamiento con cualidades estratégicas que no haya sido objeto de deseo por parte de las diversas culturas y civilizaciones. Uclés es uno de estos emplazamientos. Ubicado en la parte noroccidental de la provincia de Cuenca, a 100 kilómetros de Madrid, pasó de ser uno de los núcleos de población más importantes de los árabes, coronado con un imponente castillo donde hoy se asienta el monasterio que conocemos, a ser sede de la Orden de Santiago, encargada entre otras muchas cosas de repoblar la comarca tras la Reconquista. Esta política de repoblación llevaba consigo ceder tierras a los nuevos habitantes para dotarlos de sustento y estimular la actividad económica. No es difícil pensar que gran parte de esa actividad se centrara en el cultivo de la tierra a base de cereal y vid.

Hoy el pueblo de Uclés, de algo más de 200 habitantes, y su colosal monasterio, son el nombre y la imagen de una Denominación de Origen creada en 2006 con el firme convencimiento de que con sus 1.700 hectáreas de viñedo se pudieran crear vinos reconocibles dentro de unas condiciones geográficas y climáticas concretas. Para pisar el terreno donde se asientan tan afortunadas viñas, Lola Núñez, gerente de la D.O. Uclés, nos presentó a Luis Garrido y a Milagros Romero, viticultor y enóloga junto a Rafael Serrano de Bodega Soledad, en Fuente de Pedro Naharro. Fueron ellos los que nos introdujeron en el singular paisaje vitícola de Uclés, de horizonte ondulado y suelo de color cobrizo pintado por la arcilla que predomina en la zona. Nos encontramos con un viñedo todavía dormido y

despojado de todo atisbo de vida. Luis nos habló de que en su mayoría son viñas que tienen más de 40 años y muchas de ellas alcanzan incluso la edad centenaria. La Bodega Soledad es una cooperativa formada por unos 270 socios muy aplicados, que trabajan el viñedo buscando siempre los parámetros de calidad marcados desde la bodega. Predominan las plantaciones en vaso alto, aunque se observan varias parcelas en esta conducción que han sido levantadas en espaldera con el único fin de beneficiarse del viento purificador que suele soplar y que evita problemas de hongos en la planta.

Aquí el agua es escasa y el viticultor no se puede permitir el lujo de tener la viña colonizada por hierbas. Cualquier recurso hídrico que se desaproveche va en perjuicio de la cepa. Casi todo lo plantado se trabaja en estricto régimen de secano y las pocas viñas que tienen una instalación de riego se pueden ver beneficiadas por un aporte de riego de apoyo porque el agua es la que hay y no da para mucho más. Al final, la edad de la planta, la escasez de agua, las noches frescas durante el verano y el cuidado de la viña por parte del viticultor hacen que la cepa esté adaptada y equilibrada.

Volvíamos a la bodega cuando no pudimos dejar de detenernos en una viña tan asombrosa como la de la fotografía que aparece a la derecha de estas líneas. Enorme, descomunal y por nuestra parte nunca vista. ¿El motivo de semejante portento? Elevar los sarmientos para evitar que las heladas mermen la cosecha. A pocos metros de la parcela discurre el Riánsares y es por lo tanto una zona de vaguada donde las heladas son más probables.



## Jesús Cantarero, presidente de la D.O. Uclés



Natural de Fuente de Pedro Naharro, Jesús ha vivido toda su vida rodeado de viña y vino. Quizás ese vínculo tan familiar fue lo que le animó a crear en 2006 lo que hoy conocemos como la Denominación de Origen Uclés. Desde bien pequeño, en el pueblo, oía hablar a su tío Luis de la gran calidad que atesoraban las uvas de algunas parcelas de la zona. Las elaboraba sabiendo que les tenía que dar un cariño especial. Había algo en ellas que las hacía únicas. Esa concepción de la viña de su pueblo aprendida en su infancia brotó de mayor cuando le tocó fundar Bodegas Fontana en 1998. En aquel momento, no se vio identificado con la personalidad de los vinos de La Mancha y se puso manos a la obra para construir el proyecto de la D.O. con las cooperativas de los pueblos de la comarca y alguna bodega privada. No fue fácil. Administrativamente, ya se sabe lo que toca, pero además toda la inversión económica realizada procedía de préstamos bancarios cuyos riesgos había que asumir. A pesar de que los comienzos cuestan, se considera afortunado. Hoy puede presumir de que la D.O. goza de buena salud y el consumidor empieza a reconocerla y valorarla. Admite orgulloso que detrás de estos resultados hay un enorme trabajo por parte de un equipo de bodegas y viticultores de gran valía.

Pero, sobre todo, Jesús considera que el gran pilar sobre el que debe asentarse esta comarca es uno muy claro: elaborar vinos de calidad desde el respeto al medio ambiente. Para conseguirlo, se necesitan dos cosas: por un lado, es fundamental pagar bien al viticultor la uva de calidad y, por otro, hay que dotar a las bodegas de equipos técnicos muy bien formados para que desarrollen proyectos de mejora en el viñedo que redunden en la calidad del vino.

Jesús ama el vino y su comarca, y lucha cada día por que esta cultura vaya calando en la sociedad. Porque no puede ser que un gran país productor como España carezca del apego a un producto que nace de las entrañas de nuestra tierra.

Foto: A. Valdeñebro



Cueva subterránea en Hostería Casa Palacio (Uclés).

## Uclés y su perfil castellano

La organización del territorio bajo el mando de la Orden de Santiago se basaba en estructuras poblacionales que, agrupadas entre sí, daban lugar a núcleos más complejos hasta llegar al conjunto de varias encomiendas denominadas comunes. Aquí ya se diferenciaban tres: el Común de Montiel, el de Uclés y el de La Mancha. Al final no deja de ser una división política que atiende a criterios organizativos de la época, pero en este caso coincide con una delimitación parecida si, al dibujarla en el mapa, nos guiamos por cuestiones geográficas y climáticas que tienen más lógica cuando hablamos de viticultura. Todo adquiere sentido si el objetivo es obtener una masa vitícola homogénea y de características singulares. Este es el motivo principal por el cual esta pequeña comarca adquiere entidad propia como denominación de origen.

Andreas Kubach MW, cofundador y director general de Península Viticultores, compañía bajo la que se encuentra Bodegas y Viñedos Fontana, una de las cinco bodegas que conforman la D.O., tiene clara la vocación castellana de la comarca. Para él, Castilla-La Mancha es tan amplia como compleja y hay que saber distinguir unas zonas de otras en función de su ubicación y su terreno. "Se puede estar en Castilla-La Mancha sin estar en La Mancha". Para entenderlo hace un símil que aclara la afirmación. La distancia que existe entre Uclés y Valdepeñas es similar a la que hay entre Laguardia (Álava) y Calatayud. En este segundo caso, parece que las







 Ondulado paisaje de viñedos que se extienden hasta el horizonte en la D.O. Uclés.

diferencias no dan lugar a discusión alguna en cuanto a clima, suelo y prácticas en el viñedo. Pues bien, en el primer trazado hay también grandes variaciones como para diferenciar un viñedo de otro y, por lo tanto, trabajarlo de forma distinta. La D.O. Uclés se ve influida por varios factores que inciden de forma directa sobre sus vinos. Por un lado, la altitud. La parte más occidental de la región está entre los 500 y los 800 metros, pero si nos desplazamos a parcelas más orientales podemos superar con generosidad los 1.000 metros. A este aspecto importante, que favorece la frescura en los vinos, se le ha de sumar la escasez de agua y por lo tanto las perfectas condiciones para desarrollar el cultivo de la vid en ecológico, más que nada porque este limitado régimen de lluvias disminuye considerablemente el riesgo de enfermedades.

Tanta delimitación y tanto esfuerzo por diferenciar una zona se debe plasmar en el vino para justificar el trabajo realizado. En todo lo catado hemos podido comprobar una línea argumental parecida en los vinos. Puede haber más o menos concentración, mayor o menor predominio de los matices de la crianza, pero hay una cuestión que los engloba dentro de la zona. Se trata de la frescura que se percibe en la práctica totalidad de las elaboraciones. En vinos jóvenes, de entrada de gama, predomina la potencia frutal, reforzada por esa buena acidez. En elaboraciones más complejas, donde se llevan a cabo crianzas de diferente índole, esta acidez garantiza la longevidad del vino y un amplio espectro de matices que enriquecerá el resultado final.


## Sostenibles por convicción

A estas alturas de la película no hace falta debatir mucho para reconocer que la sociedad se enfrenta al gran reto del cambio climático y sus consecuencias. Un reto que también debe asumir el sector del vino como propio, puesto que durante todo el proceso de elaboración, desde la plantación de la viña en el campo hasta que el vino llega a nuestra copa, se necesitan recursos naturales y se generan emisiones para poder desarrollarse. Pero asumir estas cuestiones para mejorarlas y hacerlas más sostenibles no debe ser un problema para otro tipo de sostenibilidad, la económica, tan necesaria como la primera para el progreso de la zona.

Helena Fernández, que trabaja en la consultora eCO2innova y colabora con la D.O. Uclés en el ámbito de la Huella de Carbono y la sostenibilidad, nos explicó hasta qué punto la D.O. Uclés y sus bodegas tomaron conciencia desde sus comienzos de la importancia de trabajar desde el respeto a la naturaleza, haciendo un uso responsable de los recursos disponibles. Esta denominación de origen es pionera en España en medir la Huella de Carbono. Algo tan sencillo de explicar como conocer la cantidad de gases de efecto invernadero que se emiten a la atmósfera en la actividad económica que se desarrolla. Para Helena, este dato carecería de importancia si se calcula y no se trabaja para reducirlo. Es aquí donde se encuentra la D.O. En pocas palabras, la cantidad de dióxido de carbono que se emite a la atmósfera por cada botella de vino elaborada en esta región es menor que hace unos años. Otro aspecto importante del dato de la Huella de Carbono es que está certificado por una empresa externa





 El vino en todas sus formas parece querer integrarse en el paisaje de la D.O. Uclés.

como AENOR, que garantiza la veracidad de la medición. Por otro lado, también son precursores en el desarrollo y obtención del Winerries For Climate Protection, una certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad.

Y todo esto ¿para qué? Está claro que con esta forma de proceder dejamos de emitir unas cuantas toneladas de dióxido de carbono que nunca vienen mal para cuidar nuestro maltrecho planeta. Pero, ¿cómo llega esta filosofía al mercado? Es más, ¿hay algún reconocimiento del consumidor a esta noble forma de trabajar? Helena es clara. En la última década el cambio de conciencia en la sociedad ha sido importante. La Administración está mucho más implicada y eso se nota a la hora de diseñar la nueva normativa en materia de sostenibilidad. Pero no solo es una cuestión de conciencia. En este sentido, Maribel Hernández, responsable de calidad de Fontana explicó que para introducir el producto en determinados mercados internacionales, exigen que toda la actividad productiva sea sostenible y responsable con el medio. Esto hace que, incluso para los más escépticos, se convierta en toda una oportunidad de negocio.


El escenario actual de la D.O. Uclés es el de reducir las emisiones de dióxido de carbono, pero ahí no queda la cosa. Tras el cálculo y la reducción de la Huella de Carbono, hay un tercer paso que, aunque de mayor envergadura, los representantes de las bodegas y la Denominación de Origen no descartan dar en un futuro. Consistiría en compensar las emisiones generadas desarrollando proyectos que impulsen formas de trabajar que absorban el dióxido de carbono generado en otras fases del proceso de elaboración del vino. Una prueba más de que querer es poder.

## Buen vino y enoturismo

Parece evidente que estamos ante un proyecto singular y con las ideas muy claras sobre cómo deben ir progresando, pero no pierden de vista la necesidad de convencer al consumidor para que los vinos de Uclés estén presentes en nuestras mesas y cartas. Ese convencimiento ha de llegar desde la calidad de los vinos, pero también puede hacerse realidad gracias al enoturismo, esa forma de salir de casa para tomar un respiro de la rutina diaria, sumergiéndonos en deliciosos paisajes de vino que nos cuenten su historia, por ejemplo, a través de las vetustas cuevas excavadas en los pueblos de la comarca, como Tarancón, donde ya se guardaba el vino con un mimo exquisito.

La calidad de los vinos no es casual. Ya os hemos contado el impecable trabajo de viticultores y enólogos de Bodega Soledad. Justo al lado se encuentra Bodegas Fontana, que se nutre de uvas procedentes en su mayoría de la finca de 387 hectáreas cuyo mar de viñas queda coquetamente salpicado de encinas. Allí nada queda a merced del azar. Manuela Sánchez, una de las dos técnicas de campo que controlan la finca, nos acompañó en un paseo por las parcelas perfectamente acotadas. Para facilitar el manejo de las unidades de trabajo, las parcelas no superan en ningún caso las 12 hectáreas. Conviven como buenas hermanas uvas como la Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel. Entre las tintas se encuentran la Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon o Syrah. Además, trabajan con otras uvas fuera de la D.O., como Albariño, Malbec o Graciano. La finca tuvo un pasado cerealista



 **Andreas Kubach MW, director general de Península Vinicultores.**

hasta que poco a poco se han ido plantado las viñas que hoy surcan el horizonte. Las parcelas más antiguas datan de 1998 y son de Tempranillo que se destina a la gama Quercus, la más alta de la bodega. Los rendimientos van en función de las diferentes calidades que se trabajan. Dominio de Fontana y Mesta completarían la familia de vinos.

Pero si queremos disfrutar de verdad y descansar de una laboriosa semana, no debemos dejar de visitar Finca La Estacada. David Moreno, director técnico, nos contó las líneas de trabajo de un proyecto bodeguero y enoturístico que gestiona un amplio mosaico de variedades con las que elaboran vinos dentro de la D.O. Uclés y de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla. Disponen de 300 hectáreas de viña, de las cuales unas 110 quedan alrededor de la bodega. La diversidad de suelos (arcillosos, arenosos y limosos) encontrados en sus parcelas dan juego a David para ir componiendo la amplia gama de vinos que elaboran. Y tras conocer de cerca el paisaje vitícola uclesense, catar sus vinos y vivir alguna que otra anécdota a pie de viña en un día invernal un tanto desapacible, regresamos con las ganas de habernos quedado a descansar y relajarnos en el spa, así como de disfrutar de su rica cocina. Habrá que volver...

Uclés ya interesa mucho, pero este interés irá creciendo más a lo largo de los años, cuando exista un mayor convencimiento por nuestra parte de que todo lo que saquemos de la tierra debe ser respetando los recursos disponibles. Ellos están convencidos y trabajan duro para que su tierra no se resienta. La alianza está sellada. Una alianza que esperamos sea eterna.

## Nuestra selección



### **Vicus 2017**

#### **Bodegas La Estación. Tempranillo**

Juego amable el que se establece entre los aromas de la fruta (frambuesas, ciruelas) y los matices cremosos del roble en forma de vainillas y torrefactos. En boca es de paso ágil y posgusto medio. Es de trago largo, muy recomendable para algo tan nuestro como ir de vinos.

### **Quinta de Quercus 2016**

#### **Bodegas y Viñedos Fontana. Tempranillo**

El cuerpo frutal se basa en enseñar una cara fresca de la variedad donde predominan los detalles de frambuesas y fresón. La bodega deja toques especiados y algún ahumado que se cuela sin afán de protagonismo. La estructura arma bien el vino. Tiene buena concentración y su acidez hace que fluya en el paladar. Persistente, frutal.

### **Finca La Estacada Varietales Reserva 2014**

#### **Finca La Estacada.**

#### **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah**

Presenta un carácter maduro donde la fruta se muestra confitada. Tras ella aparecen notas especiadas, balsámicas, junto con otras que pertenecen a sus 18 meses en barrica. Paladar de tacto sedoso, que continúa con una sensación golosa apoyada en un esqueleto especiado. Largo y cálido en el posgusto.

### **Bisiesto 2012**

#### **Bodega Soledad. Cabernet Sauvignon**

Impecable maduración la de este Cabernet. Es balsámico, especiado y con una fruta negra que marca en el vino un carácter mediterráneo. En boca sorprende la acidez que despliega en todo momento. Esto hace que destaquen las sensaciones especiadas y que al tanino aún se le vea con vida.