

UNA D.O. «BOUTIQUE»

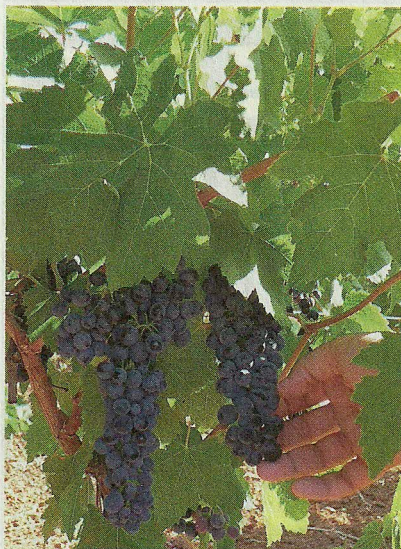
LAS CINCO BODEGAS DE LA JOVEN Y PEQUEÑA DO MANCHEGA DE UCLÉS APUESTAN POR VINOS AMABLES Y CRITERIOS RESPONSABLES

En el Nuevo Mundo vinícola, se conoce como *bodegas boutique* a aquellas que tienen pequeños volúmenes de producción, con altas cotas de calidad. Habría que adaptar también este concepto a alguna Denominación de Origen, como Uclés, la más pequeña y joven entre las DO castellanas, nacida en el año 2006 con el objetivo de mantener una calidad notable y rendimientos modestos en términos de volumen. Es, a todas luces, una *DO boutique*.

En este universo, suele ser habitual que las dimensiones de los viñedos sean inversamente proporcionales a la calidad del producto que ofrecen los mismos, ya que los criterios para obtener vinos notables son más fáciles de mantener cuando no se abarcan grandes superficies. Desde luego, esta norma se cumple en Uclés, un territorio que abarca aproximadamente unas 176.000 hectáreas, de las cuales actualmente sólo se cultivan con viñedo unas 1.600, repartidas en 20 municipios de Cuenca y uno de Toledo.

HUELLA DE CARBONO. La producción de estos viñedos tiene un promedio bajo, lo cual es también –en principio, al menos– una garantía de calidad. Así, el Consejo Regulador de la DO establece que los viñedos más viejos de la región pueden producir hasta 5.000 kg / hectárea, en el caso de los que están plantados en vaso (a la manera tradicional) y hasta 8.000 en espaldera. Aunque este rendimiento es superior en el caso de las viñas más jóvenes...

Otro detalle que habla bien de las cotas de calidad que pueden alcanzar los vinos de Uclés es la altura de estos viñedos, un fac-



tor que cobra aún más relevancia en tiempos de calentamiento climático: la mayor parte de los expertos coincide en señalar que son las viñas cultivadas en altura las que menos sufrirán los efectos de este fenómeno. En Uclés, precisamente, los viñedos se dividen principalmente en dos grupos: aquellos situados en la zona de baja Alcarria (provincia de Cuenca), a unos 850 m, con suelos profundos y temperaturas muy contrastadas entre invierno y verano, que favorece el cultivo de cepas de tempranillo de color intenso y excelente maduración; y los que se encuentran en las zonas más altas de La Mancha, en Tole-

1. VICUS, DE BODEGAS LA ESTACIÓN.
2. SOLMAYOR CRIANZA 2009, DE LA SOLEDAD.
3. CAÑADA REAL 2011, DE VID Y ESPIGA.
4. ESENCIA 2010, DE FONTANA.
5. FINCA LA ESTACADA 2010, DE LA BODEGA HOMÓNIMA.



VIÑEDOS DE UVA TEMPRA-NILLO DE LA ESTACIÓN.

do, a unos 750 m, en suelos arenosos, donde crecen indistintamente otras variedades tintas, como syrah, cabernet sauvignon y merlot, además de la ubicua tempranillo. Por fin, otra gran diferencia de Uclés respecto a la mayor parte del viñedo español es su compromiso ecológico: es la única DO del panorama nacional que ha impuesto a todas sus bodegas la medición de la huella de carbono, lo que permite comprobar los niveles de emisión de CO₂ en los viñedos para poder aplicar en consecuencia las medidas oportunas para su reducción.

CLUB DE AMIGOS. Ahora bien, con todas estas ventajas, ¿cuáles son las características que definen a los vinos de Uclés para el consumidor de a pie, más interesado en la calidad de lo que tiene en la copa que en los parámetros técnicos del viñedo y la región? Pues bien, para hacerse una idea de lo que se cuece en esta joven DO, nada mejor que lanzarse a probar algunos de sus vinos. Que no son tantos, por cierto, ya que, como bien dijimos, Uclés sólo cuenta con cinco bodegas. Un número más habitual en un club de amigos que en los complicados consejos que tienen lugar en las denominaciones más grandes.

Entre estas bodegas hay algunas que ya han alcanzado mayor prestigio, como Fontana o Finca La Estacada, junto a otras menos conocidas, pero que están trabajando para dar a conocer sus vinos tanto en el mercado nacional como en los principales destinos de exportación. Es el caso de Bodegas La Soledad, vecina de Fontana

en Fuente de Pedro Naharro, Cuenca; La Vid y La Espiga, en Villamayor de Santiago, Cuenca; y La Estación, en Santa Cruz de la Zarza, Toledo.

Aunque cada una de ellas elabora vinos con un perfil propio, puede decirse que, en términos generales, los vinos de Uclés se caracterizan por una generosa expresión frutal, que en el caso de aquellos con crianza se complementa con el empaque que aporta la bodega. Son vinos amables, que invitan al trago y representan muy bien lo mejor de la viticultura manchega en estos inicios del siglo XXI.

FEDERICO OLDENBURG