

JORNADAS DE ESTUDIOS LOCALES

Nº 13

ALMANSA

Mayo 2018

EL VINO

EN LA COMARCA DE ALMANSA



XXII JORNADAS DE ESTUDIOS LOCALES

Ponencias: 16-20 mayo - Teatro Principal, 20 h

Exposición: 10-31 mayo - Casa de Cultura, inauguración 20 h



EL VINO EN LA COMARCA DE ALMANSA

• DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ALMANSA: CINCUENTA AÑOS CUIDANDO DE NUESTROS VINOS

Francisco Raúl Sánchez García¹

1. INTRODUCCIÓN: QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Antes de comentar las características de la DO de Almansa, se hace necesaria una breve introducción sobre qué es una Denominación de Origen y qué características e idiosincrasia posee. Una Denominación de Origen es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Distingue los productos creados en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

La ventaja fundamental de la denominación de origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos. También se señala que esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.

Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción, como por ejemplo, en el caso del vino, en ciertas zonas se exige utilizar la uva tradicional de la zona. Asimismo, suele existir un organismo público regulador de la denominación de origen, que autoriza exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas. Las características propias de una Denominación de Origen pueden

Denominación de Origen protegida		Antigüedad	Reglamento Inicial	
Nombre	Nivel de protección		O. M.	B.O.E.
Jerez - Xerès - Sherry	DO	08-09-1932	19-01-1935	22-01-1935
Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	DO	08-09-1932	19-01-1935	22-01-1935
Málaga	DO	08-09-1932	20-10-1937	23-10-1937
Montilla-Moriles	DO	08-09-1932	20-10-1945	28-10-1945
Rioja	DOCa	08-09-1932	25-03-1947	28-04-1947
Tarragona	DO	08-09-1932	25-03-1947	27-04-1947
Priorat	DOCa	08-09-1932	23-07-1954	11-08-1954
Alella	DO	08-09-1932	22-12-1955	06-01-1956
Utiel-Requena	DO	08-09-1932	19-02-1957	10-04-1957
Valencia	DO	08-09-1932	19-02-1957	10-04-1957
Alicante	DO	08-09-1932	21-02-1957	11-04-1957
Ribeiro	DO	08-09-1932	31-07-1957	05-09-1957
Carriñena	DO	08-09-1932	25-05-1960	28-06-1960
Penedes	DO	08-09-1932	25-05-1960	28-06-1960
Condado de Huelva	DO	08-09-1932	27-12-1963	16-01-1964
Valdepeñas	DO	08-09-1932	10-08-1968	14-09-1968
La Mancha	DO	08-09-1932	02-03-1966	22-03-1966
Navarra	DO	08-09-1932	05-04-1967	09-05-1967
Rueda	DO	08-09-1932	12-01-1980	22-02-1980

Figura 1: Tabla con las primeras Denominaciones de Origen de España.

¹ Francisco Raúl Sánchez García. Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Castilla-La Mancha, ha desarrollado toda su trayectoria profesional ligado al sector vitivinícola de Almansa y su entorno. Tras trabajar en la Asociación Agrícola y Ganadera Almansa y en la Caja Rural de Albacete, los últimos nueve años ha estado ligado a la Cooperativa Agraria Santa Cruz de Alpera, como ingeniero técnico agrícola.

resumirse en las siguientes:

- Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos.
- Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.
- Cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.
- Haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.



Figura 2: Denominaciones de Origen de España.

Aparte de esta denominación general, existen otros tipos de niveles de protección y denominación dentro del ámbito del vino en España, pudiendo destacar los de Denominación de Origen Calificada, vinos de pago y vinos de calidad con indicación geográfica.

En lo que se refiere al primero de ellos, el de Denominación de Origen Calificada (DO Ca), el vino que desee adquirir esta calificación deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, otros más que certificarán su calidad y diferencia. Destaca el hecho de que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen, así como que se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada. Además

es imprescindible que cuente con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, el cual incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado. También está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DO Ca, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio. Por último, ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DO Ca.

Por lo que se refiere a los vinos de pago, estos son los originarios de un “pago”, entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares, y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser



Figura 3: Logo Denominación Origen Almansa.

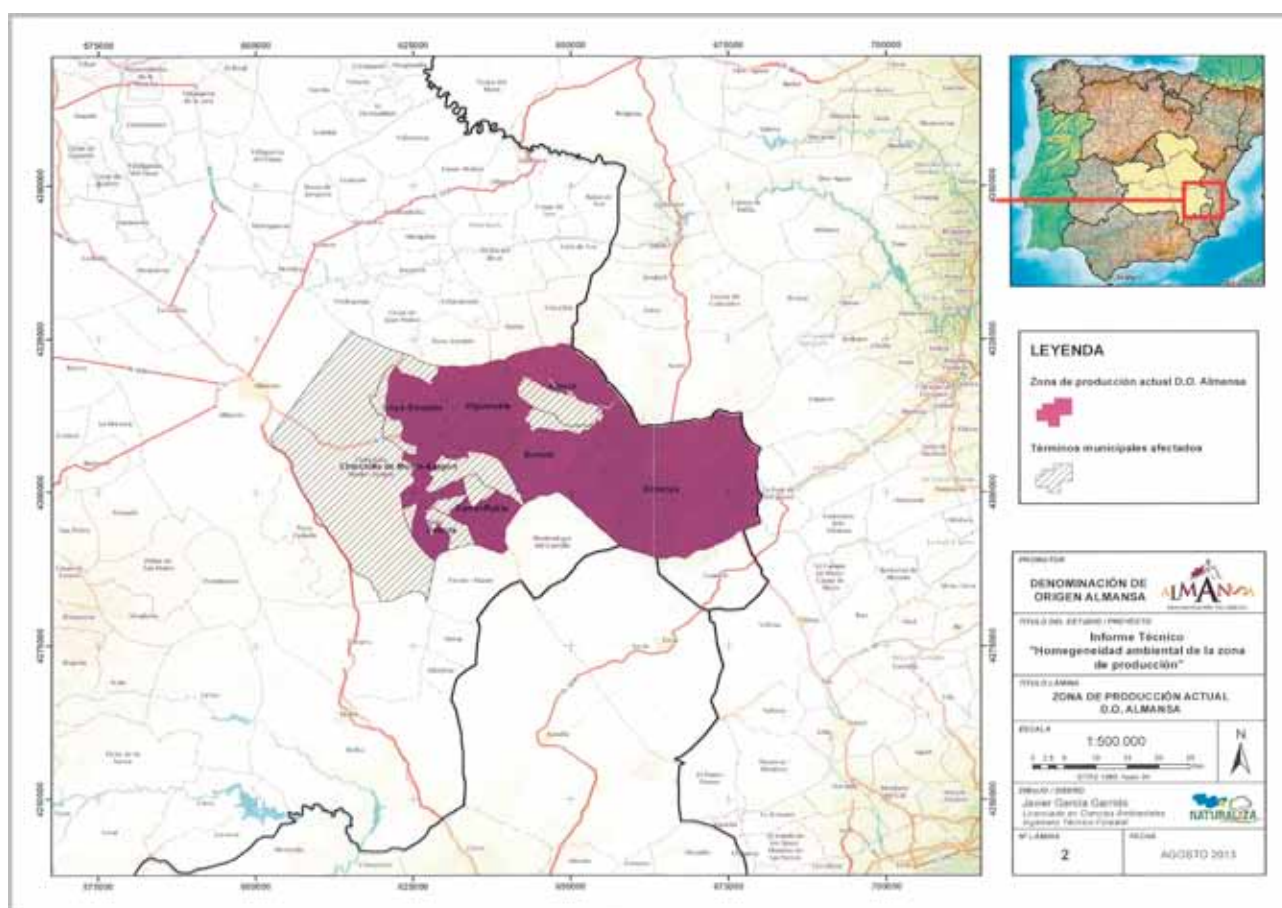


Figura 4: Delimitación zona de producción.

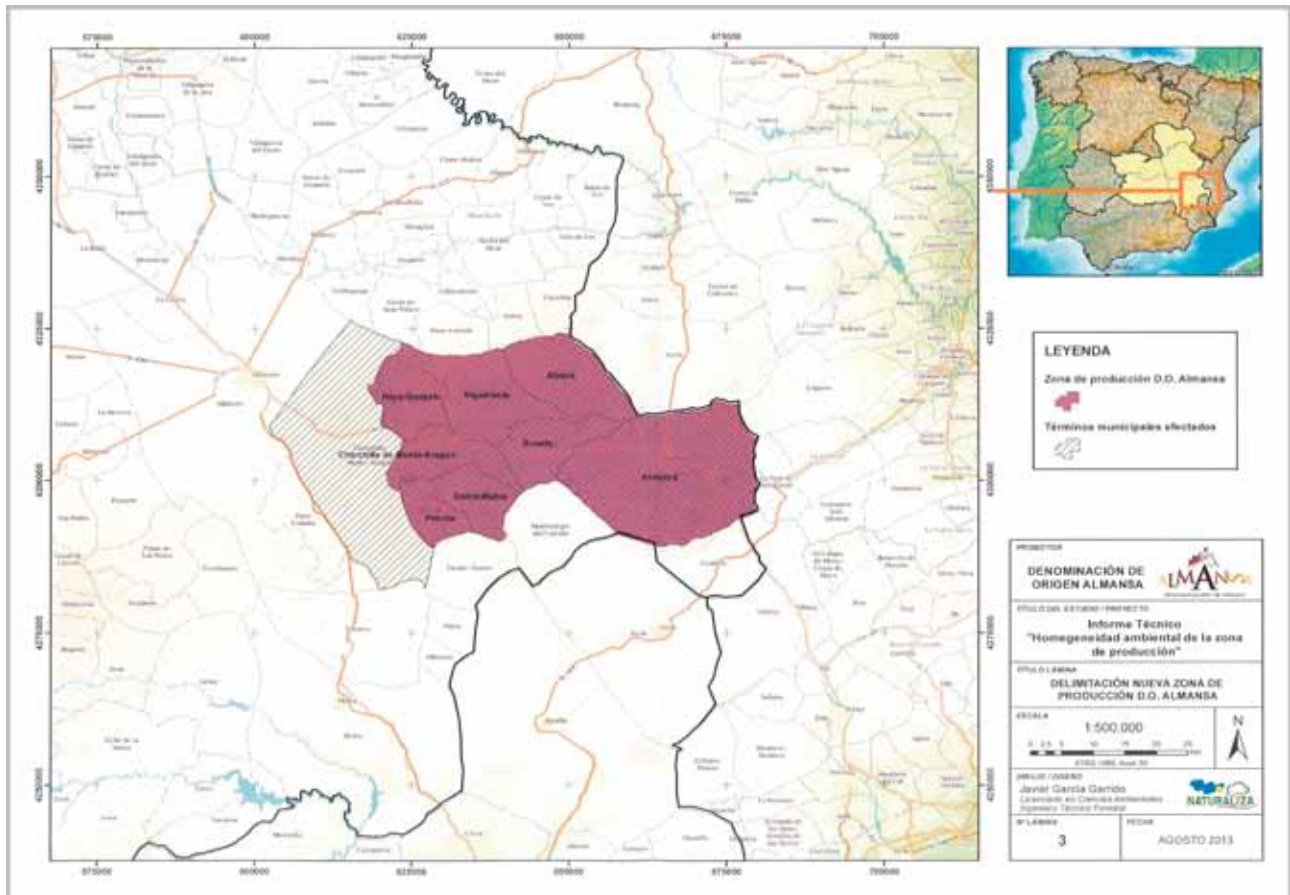


Figura 5: Ampliación de la zona de producción.

igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquel durante un periodo mínimo de cinco años.

Por último, los vinos de calidad con indicación geográfica son los vinos producidos y elaborados en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

Estos caldos se identificarán mediante la mención “Vino de Calidad de...” seguido del nombre del lugar donde se produzcan.

2. LAS PRIMERAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA

Las primeras Denominaciones de Origen en España fueron las diecinueve reconocidas simultáneamente por el artículo N° 34 del estatuto de la Ley del Vino del año 1932, elevado a Ley en el año 1933.

Ya en los años 40 del pasado siglo se reconoció la DO gallega de Valdeorras, mientras que a principio de los 60 fue la DO murciana de Jumilla la que vino a sumarse a la lista ocupando el número 21.

Finalmente, a mediados de los años 60 la DO de Almansa es reconocida legalmente, lo que la sitúa como la vigésimo segunda Denominación de Origen de España por su antigüedad. Hoy en día existen hasta 69 Denominaciones de Origen en nuestro país, sin contar con los Vinos de pago y otros tipos de protección y calificación particulares.



Figura 6: Viñedo en vaso variedad garnacha tintorera.

3. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

Según los datos existentes, la Denominación de origen de Almansa tiene una antigüedad que data del año 1964, aunque es en el año 1966 donde aparece el reglamento inicial de esta denominación de origen. Cuando la DO fue fundada en la década de los sesenta existía un buen número de bodegas que por distintos motivos fueron desapareciendo. Afortunadamente, en los últimos años el cultivo y comercialización de vino ha vivido un nuevo auge y relanzamiento, con la plantación de viñedos y la construcción de nuevas bodegas.

La zona geográfica que abarca la DO Almansa es un altiplano que hace frontera por el este, a través del llamado corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D. O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente la Higuera, a 700 metros en Almansa, llegando a los 1000 metros en poblaciones como Alpera e Higuera. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250mm anuales. Incluyen los municipios de Almansa, Alpera, Bonete, Corral-Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola y la pedanía de El Villar de Chinchilla, y abarcan algo más de 7.600 Has de viñedos. La delimitación de esta zona geográfica de producción de la D. O. de Almansa es determinada en su momento tomando como superficie los polígonos catastrales en los que existían parcelas plantadas de viñedo en el momento de su fundación. Estas zonas al



Figura 7: Viñedo en vaso variedad garnacha tintorera.

no ser continuas, presentan enclaves entre los polígonos catastrales indicados en la norma de producción.

En la actualidad la delimitación de la zona de producción de la denominación de origen se encuentra en fase de estudio para su aprobación una modificación en zona geográfica, ampliando la delimitación a través de términos municipales completos, ya que todos ellos presentan unas características ambientales y agronómicas totalmente homogéneas a las ya existentes, circunstancias que motivan la ampliación de la zona de producción.



Figura 8: Viñedo en espaldera Variedad Garnacha Tintorera.

Según los datos facilitados por la propia DO las bodegas inscritas son las siguientes:

- Bodegas Piqueras, S.A.
- Bodegas Matamangos
- Dehesa el Carrascal, S.L.
- Bodegas Atalaya, S.L.
- Bodegas Virgen de Belén, S.L.
- Hacienda El Espino, S.L.
- Sociedad Cooperativa Agraria “Santa cruz de Alpera”
- Tintoralba Sociedad Cooperativa Agraria “Santa Quiteria” de Higuera
- El Tanino, S.A.T.
- Bodegas Cano, S.L.
- Bodegas Almanseñas, S.L.
- Rodríguez de Vera, S.L.

4. VARIEDADES DE UVA Y DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LA DENOMINACIÓN ORIGEN ALMANSA

Aproximadamente el 60% de la superficie de la zona de producción de la DO Almansa la ocupan viñedos de la variedad Garnacha Tintorera, abarcan unas 5.000 hectáreas, mientras que la segunda variedad más utilizada es la Monastrell, con algo más del 13% de la superficie y 1.100 hectáreas. Ambas uvas son tintas, lo que marca claramente la tipología de los vinos que mayoritariamente se producen en el terreno. El resto de variedades son las siguientes:

- Tintas: Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot y Petit Verdot.
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo.

En lo que se refiere a los tipos de vino de la denominación de origen Almansa, estos son los siguientes:

- Vino blanco joven: rendimiento máximo del 70%.
- Vino rosado joven.
- Vino tinto joven: rendimiento máximo del 70%.
- Vino blanco fermentado en barrica: rendimiento máximo del 70%.

- Vino tinto roble: envejecimiento al menos 3 meses en barrica de roble.
- Vino blanco crianza: envejecimiento mínimo de 18 meses, al menos 6 meses en barrica de roble.
- Vino tinto crianza: envejecimiento mínimo de 24 meses, al menos 6 meses en barrica de roble.
- Vino tinto reserva y gran reserva: para vino reserva envejecimiento mínimo de 36 meses, al menos 12 meses en barrica de roble, Gran Reserva envejecimiento mínimo de 60 meses, al menos 18 meses en barrica de roble.
- Vinos semisecos, semidulces y dulces: se realizan los mismos sistemas de elaboración, pudiendo interrumpir su fermentación, para la obtención de azúcares residuales.

En otro orden de cosas, los rendimientos máximos establecidos por hectárea para la DO Almansa son los siguientes:

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:
 - Blanco: 7.860 Kg/Ha - 55 Hl/Ha
 - Tinto: 6.430 Kg/Ha - 45 Hl/Ha
- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:
 - Blanco: 11.430 Kg/Ha - 80 Hl/Ha
 - Tinto: 10.000 Kg/Ha - 70 Hl/Ha

5. COMERCIALIZACIÓN DE LOS VINOS DE LA DENOMINACIÓN ORIGEN ALMANSA

Se ha realizado una comparativa en los últimos cinco años de cómo ha evolucionado la comercialización de los vinos embotellados bajo la Denominación de Origen Almansa, el periodo de estudio ha sido desde el 2011-2015 y los resultados han sido los siguientes:

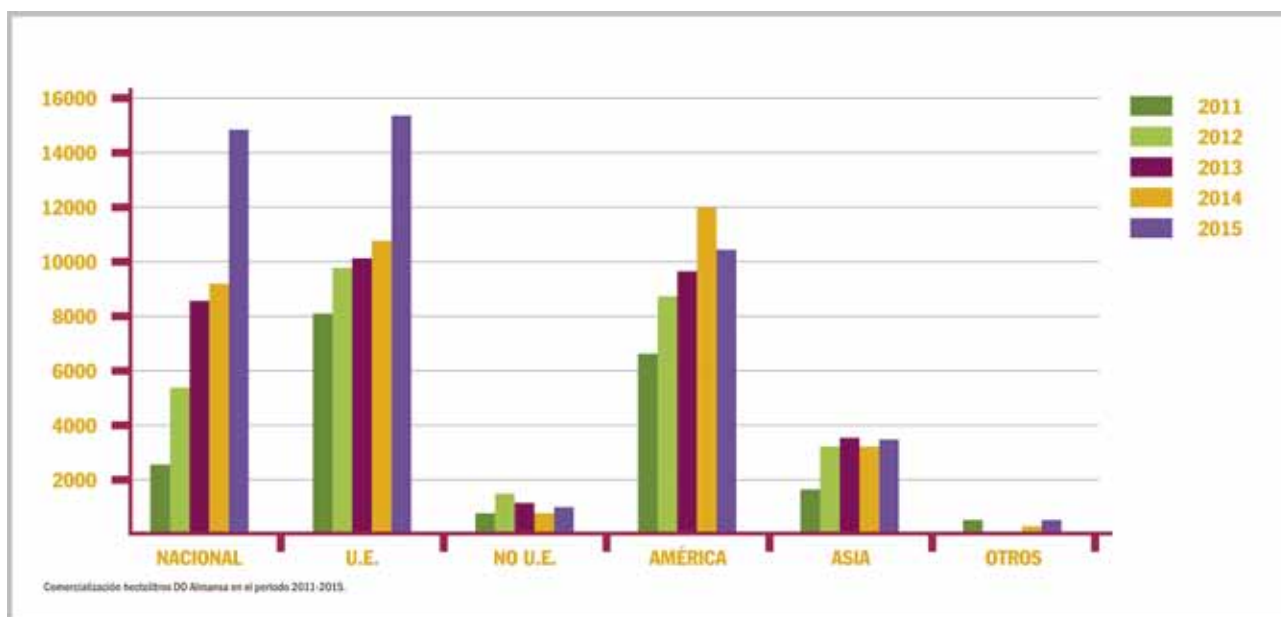


Figura 9: Gráfica comparativa acerca de las zonas de comercialización de los vinos de la DO Almansa.