La variedad de la uva monastrell

19/06/2015



En esta ocasión y tras hacer un recorrido durante las tres semanas anteriores a los diferentes tipos de uvas que se cultivan en nuestro país, he querido hacer hincapié en la **variedad que considero como la reina de todo el sureste español, la Monastrell** (también Morastell, Morrastell o Vermeta).

Este tipo de uva tiene la **capacidad de producir unos vinos de gran calidad, siendo la segunda variedad más importante de uva tinta en nuestro país** después del tempranillo.

Este tipo de uva se la conoce con diversos nombres por todo el mundo: Mourvédre en Francia y Estados Unidos, nombre que nos trae a la memoria su origen español (Murviedro fue el nombre antiguo con el que conocemos la actual ciudad de Sagunto); Mataró en Australia y Portugal; Estrangle-Chien en algunas regiones de Francia y en nuestra provincia como Vermeta (Bermeja) o Monastrell.

La historia de la variedad monastrell es muy complicada para poder lograr fijarla en sus inicios, aunque una gran mayoría de historiadores coinciden en señalar que es

bastante probable que fuera **introducida por los fenicios en el año 500 a.C. en Cataluña.**

La uva Monastrell suele dar unos vinos muy golosos, con gran cantidad de fruta, siendo bastante fácil encontrar en la actualidad vinos hechos solo con esta variedad o acompañado de otras uvas como la Sirah, Garnacha o Cabernet Sauvignon.

Posiblemente cuando hablamos del **Fondillón relacionamos rápidamente este tipo de uva con la elaboración de este vino**, considerado como uno de los más exquisitos de todo el mundo. **El Fondillón es un vino hecho con uvas muy maduras y envejecidas en barricas viejas durante un periodo de tiempo no menor de 9 años,** siendo considerado en la actualidad como uno de los 5 vinos de lujo más importante de la Unión Europea.

Las Denominaciones de Origen donde se cultiva la Monastrell son las siguiente: D.O. Alicante, D.O. Almansa, D.O. Binisalem, D.O. Bullas, D.O. Calatayud, D.O. Campo de Borja, D.O. Conca de Barberá, D.O. Cariñena, D.O. Cataluña, D.O. Cava, D.O. Costers del Segre, D.O. Empordá, D.O. Jumilla, D.O. Manchuela, D.O. Montsant, D.O. Penedes, D.O. Pla i Llevant, D.O. Ribera del Guadiana, D.O. Valencia, D.O. Yecla.

La trascendencia y el arraigo que tiene esta uva en nuestra provincia es de sobra conocida en el mundo de la enología. **Su cultivo se concentra en toda la Comunidad Valenciana como de igual forma en la región de Murcia y Castilla la Mancha,** pero también podemos encontrar su cultivo en otras comunidades aunque en cantidades sensiblemente inferiores.

La uva Monastrell es una variedad definitivamente aclimatada a nuestra zona mediterránea, debido entre otras cosas a su brotación y maduración tardía, con una capacidad de poder resistir grandes temporadas de sequía, esta capacidad es esencial en esta zona que suele tener grandes temporadas con unos índices pluviales muy bajos, como así mismo su gran resistencia a los fríos del invierno. Sus bayas son muy dulces y pequeñas, reuniendo toda una serie de cualidades para dar vinos de buen tanino.