Denominación de Origen La Mancha

15/02/2018



La **D.O. La Mancha** es sin ningún género de dudas la región vitivinícola más extensa del planeta, y con más viñedos acogidos de toda Europa. Se encuentra regada por los ríos Tajo, Guadiana y Júcar. De las 400.000 a 600.000 hectáreas aproximadas con que cuenta esta región, unas 170.000 se encuentran acogidas a esta denominación de origen, siendo más de 250 bodegas las que la forman.

El primer reconocimiento oficial como denominación de origen data del año 1932, el cual aparece reflejado en la Gaceta Central (hoy Boletín Oficial del Estado), aunque no es hasta los años sesenta cuando se crea la **D.O. La Mancha** junto a la de Manchuela, Méntrida y Almansa.

Su ubicación la encontramos en la meseta central, con una orografía poco accidentada y una altitud que oscila a unos 700 metros sobre el nivel del mar. El suelo es calizo, con un color rojizo muy llamativo. Posee un clima continental con unos veranos muy cálidos, pudiendo llegar a sobrepasar los 45º, mientras que los inviernos son bastante largos y fríos , con temperaturas que en ocasiones pueden llegar hasta los -15º, contando con unas precipitaciones que oscilan entre los 300 a 400 milímetros anuales.

Su zona de producción se extiende por cuatro provincias de Castilla La Mancha, Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, siendo 182 los municipios que la forman y que a continuación paso a detallar por provincia.

Provincia de Albacete: El Bonillo, La Roda, Minaya, Munera y Fuensanta, Ossa de Montiel, Tarazona de la Mancha, Villagordo del Júcar, Villarrobledo.

Provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Carrión de Calatrava, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, La Solana, Las Labores, Malagón, Manzanares, Mermbrilla, Miguelturra, Montiel, parte sudeste de Torre de Juan Abad, Pedro Muños, Pozuelo de Calatrava, Puerto Lápice, Santa Cruz de los Cáñamos, Socuellamos, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de los Infantes, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan.

Provincia de Cuenca: Alberca de Zancara, Almendros, Atalaya de Cañavate, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, Carrascosa de Haro, Casas de Benitez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, El Acebrón, El Pedernoso, El Provencio, Fuente de Pedro Naharro, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Las Mesas, Las Pedroñeras, Los Hinojosos, Monreal del Llano, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, Rada de Haro, San Clemente, Santa María de los llanos, Santa Maria del Campo Rus, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Tresjuncos, Uclés, Vara del Rey, Villaescusa de Haro, Villamayor de Santiago, Villar de cañas, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol, Zarza del Tajo.

Provincia de Toledo: Ajófrin, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Consuegra, Corral de Almaquer, Dos Barrios, El Toboso, La Guardia, Lillo, Los Yébenes, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascarraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, Turleque, Urda, Villa de don Fadrique, Villacañas, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas.

Las variedades utilizadas para su producción son:

Variedades blancas: Airen, Macabeo o Viura, Chardonnay, SauvignonBlanc, Verdejo, Moscatel de grado menudo, Pedro Ximenez, Parrellada, Torrontés, Gewürztraminer, Riesling, Viognier.

Variedades tintas: Tempranillo o Cencibel, Garnacha, Moravia, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, PetitVerdot, Graciano, Malbec, Cabernet Franc, PinotNoir, Monastrell, Bobal, Mencia.
Características de los vinos:

Tintos: vinos de 11,5º a 13º de graduación.

Rosados: Vinos de 10,5º a 13º de graduación.

Blancos: Vinos de 10,5º a 13º de graduación.

Espumosos: Secos, semi-secos, dulces, extra-secos y extra brut de aromas afrutados.

Dulces: Superior a 15% volumen.

Vinos de aguja.

Debido a la gran aceptación que esta Denominación de Origen ha tenido, tanto a nivel nacional como mundial, todas sus bodegas (más de 250) han tenido una rápida evolución, sabiendo transmitir tanto a los mercados como a los consumidores sus innovaciones tecnológicas, siempre acorde a las necesidades del momento.