

Seleção Extra: La Valona 2009 | Espanha

O Vinho na Espanha – 2011

Superfície de vinhedo: 1.032.000 Hectares

Ranking mundial superfície de vinhedo: 1º

Volume de vinho produzido: 34.300.000 hl

Ranking mundial por produção de vinho: 3º

O maior vinhedo do mundo

A região de Castilla La Mancha está localizada no centro da Península Ibérica. A uva é a protagonista nestas terras e aqui está a maior extensão de vinhedos do mundo. Com 465.358 hectares, ficaria como sexta produtora mundial, um oceano inteiro de vinhas em plena Península Ibérica. O cultivo da videira é patrimônio e orgulho desta região, peça fundamental de seu desenvolvimento econômico, social, ambiental, cultural e histórico, além de ser um ícone paisagístico deste território.

Tanta superfície concentrada em uma região, fez com que La Mancha se destacasse no passado pelos seus vinhos a granel e pelas destilações de vinho em álcool. Mas, nas últimas duas décadas, La Mancha sofreu uma profunda metamorfose, que converteu praticamente todo o seu



vinhedo, transformando-a na região vinícola com melhor relação qualidade/preço. E é disso que se trata, de demonstrar que La Mancha soube fazer os deveres e conseguiu redirecionar o maior vinhedo do mundo para os vinhos de qualidade máxima. A imagem que

associava esta região a uma imensa planície de terra árida, na qual era produzido muito vinho, mas sem dar atenção à qualidade, ficou para trás.

Por que a Espanha tem a maior superfície de vinhedo e, no entanto, é o terceiro produtor mundial de vinho? Esta região é a principal responsável pelo paradoxo do vinho espanhol. Na Espanha, a irrigação do vinhedo foi proibida até que houvesse uma mudança nas leis em 1996. Até este momento, somente era permitida uma irrigação de apoio no inverno, para áreas com pouca precipitação e condições solares térmicas difíceis. Os vinhedos do planalto expostos a condições climáticas quentes, sem chance de irrigação, somente poderiam lutar contra o déficit de água diminuindo o número de plantas por hectare de vinhedo, que reduziam significativamente a produção. Foi uma injustiça. Os vinhedos de países como Austrália, que, com condições ambientais similares e possibilidade de regas, conseguiam triplicar e até mesmo quadruplicar os rendimentos do vinhedo. Depois de 15 anos da liberação do vinhedo na Espanha, a viticultura de La Mancha sofreu uma transformação descomunal: o mar de vinhas em vasos (poda tradicional livre) passou a ser um oceano de vinhedos ramados, onde a produção e a qualidade caminham de mãos dadas, graças à água.

O vinho da terra de Dom Quixote

A videira está presente em Castilla La Mancha desde os tempos antigos, embora sua introdução como cultivo organizado e aperfeiçoado tenha sido sob o domínio romano. Mas em nenhum caso, o vinhedo foi cultivado de forma expansiva nesta época. Séculos mais tarde, os muçulmanos, apesar de suas proibições religiosas, incentivaram seu cultivo e inclusive o comércio

do vinho com os reinos cristãos do norte, chegando a melhorar os processos de destilação. Mas a expansão do vinhedo em Castilla La Mancha não chegaria até o século XII, em plena Reconquista cristã da Espanha. Os vinhos de La Mancha eram, naquela época, geralmente



brancos, embora também se produzissem os tintos. Com a consolidação do Reino de Toledo, a chegada dos monges cistercienses da França e viticultores especialistas, difundiu-se o cultivo das variedades tintas.

Durante os séculos XVI e XVII, os vinhos desta região abasteceram a corte devido a sua proximidade com Madri, aumentando sua popularidade. Foram elogiados nas obras de Cervantes, Lope de Vega e Tirso de Molina, grandes escritores da época. A região chegou a tornar-se a bodega da Corte espanhola naquele tempo, graças à fama que estes autores, como formadores de opinião da época, deram aos vinhos de La Mancha. Mas se existe um embaixador universal dos vinhos desta terra, é Cervantes, que faz várias menções ao vinho da região no livro mais universal escrito em castelhano: Dom Quixote de La Mancha. Ao longo das aventuras do cavaleiro, o autor, Cervantes, aproveita o gosto de Sancho Pança pelo vinho, para introduzi-lo em algumas das cenas mais importantes do livro.

Mas é nos meados do século XX que a expansão máxima do vinhedo é atingida nesta região, começando-se o seu cultivo de forma extensiva. A partir de 1940, depois da Guerra Civil Espanhola, procura-se agrupar e dar meios aos agricultores para criarem inúmeras cooperativas vinícolas, a maioria das quais continua atualmente produzindo alguns dos vinhos mais conhecidos da região.

Indicação Geográfica

Protegida, Vinho da Terra de Castilla

Atualmente existem nove Denominações de Origem na Castilla La Mancha.



La Mancha é a maior, mas também existem Valdepeñas, Méntrida, Almansa, Manchuela, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés e Jumilla. Esta última, compartilhada com a região de Murcia. Mas além disso, Castilla La Mancha conta com um bom número de Denominações de Vinhos de Pago – sete, em particular, o que indica a

vocação desta terra em avançar quanto à melhoria de seus vinhos.

Mas, talvez, o conceito que com maior intensidade colaborou na melhoria dos vinhos castelhanos La Mancha, é o da Indicação Geográfica Vinhos da Terra de Castilla. A aprovação desta indicação tem sido a grande aposta do setor vitivinícola, para adquirir um instrumento que potencializasse ao máximo as possibilidades dos bodegueiros, na hora de comercializar os vinhos produzidos na região. Em 1999, as Cortes de Castilla La Mancha aprovaram a Indicação Geográfica Vinhos da Terra de Castilla para os vinhos produzidos com uvas cultivadas nesta comunidade autônoma. O objetivo da iniciativa foi facilitar a identificação dos vinhos da região aos consumidores que procuravam vinhos diferentes dos de Denominação de Origem e dos de mesa.

A lei que criou esta indicação permite a utilização da mesma para todos os vinhos que forem feitos inteiramente a partir de uvas cultivadas dentro do território da região. A ideia de lançar esta indicação causou surpresa no mundo agrícola e rompeu os moldes pré-estabelecidos. Pela primeira vez, Castilla La Mancha assumiu a liderança na revolução que o mundo do vinho na Espanha está enfrentando, criando um vinho regional, que pode competir em igualdade de condições nos mercados internacionais, graças a um modelo vitivinícola cheio de possibilidades.

Os Vinhos da Terra de Castilla não estão registrados dentro das Denominações de Origem, mas, assim como foi o caso na Itália com os “vinhos de mesa”, em algumas vezes, sua qualidade superava algumas das

mais reconhecidas Denominações de Origem.



FINCA LA VALONA Viñedos y Bodegas

Na Villanueva de la Jara, Castilla La Mancha, está a Finca La Valona. Situada sobre um pântano extenso, a uma altitude de 700 metros acima do nível do mar, a bodega é protegida pelo conjunto de 30 hectares de vinhedo. A localização da bodega no conjunto da propriedade, faz com que esta se enquadre em um ambiente único, um espetáculo onde se pode desfrutar de vistas excepcionais. Desde o começo desde projeto enológico, considerou-se que o vinhedo tinha que ter o papel mais importante na

hora de produzir os futuros vinhos, pelo que se nota no cuidado quanto ao desenho e plantação. Tudo isso com o único objetivo de potencializar os valores enológicos dos futuros vinhos. A propriedade, juntamente com o departamento técnico da bodega, encarregou-se de selecionar videiras de baixa produtividade e maior expressividade varietal, assim como os porta-enxertos, com melhores condições de adaptação ao solos da Finca. No cultivo do vinhedo, os adubos químicos são evitados. Somente os adubos de origem orgânica participam e apenas quando é necessário, supervisionados a todo momento pelo departamento técnico, dispensando herbicidas e recorrendo a pesticidas de origem natural, ambientalmente amigáveis, ou seja, uma viticultura de baixa intervenção, que visa minimizar o impacto sobre o vinhedo, procurando sua maior expressividade.

A Finca está distribuída em 16 partes, onde são distribuídos as diferentes variedades: Tempranillo, Bobal, Syrah, Merlot, Monastrel, Malbec e Pinot Noir, entre as variedades tintas; e Verdejo, Gewüztraminer, Viognier e Sauvignon Blanc, entre as brancas. Na Finca La Valona considerase que, para ter um vinho com potencial adequado, o momento da colheita – e como ela é feita – é crucial. Do departamento técnico, eles se encarregam de realizar controles exaustivos ao longo do ano nos vinhedos, realizando um rigoroso acompanhamento, controlando ao máximo o amadurecimento da

uva, determinando a melhor data da colheita, quando os parâmetros de amadurecimento são os adequados. Este aspecto, junto com a localização da bodega dentro da propriedade, faz com que a uva chegue em perfeitas condições, preservando as qualidades da fruta.