Monterrei

22 de Junio

20.30 h

Por fin, los Sumilleres de Cantabria le han dedicado una jornada de trabajo intensiva a los vinos de la D.O. MONTERREI.

El jueves 2 de Junio se han juntado cuarenta personas relacionadas con la Sumillería, la Distribución y empresarios de Hostelería; para dar a conocer los vinos de la D.O. MONTERREI, la tipología de sus suelos, su clima, las variedades de uva preferentes y autorizadas.

En la charla no podían faltar los vinos tanto blancos como tintos, jóvenes y con crianza; en un total de más treinta referencias.

Todos ellos explicados por el presidente de los Sumilleres de Cantabria, Alfonso Fraile; acompañado por el prestigioso sumiller, empresario y escritor Juan López Angulo; propietario del Restaurante Melly en Somo, donde se celebró la reunión.

Pero, como no solo de palabras vive el hombre, no se les ocurre otra cosa que maridarlo con buenos platos.

Creo sinceramente que con buenos vinos y buenos platos, es más fácil hacer una convocatoria; de aquí el éxito de la reunión.

Allí se habló de la situación geográfica de la Denominación de Origen Monterrei, de su historia, de sus lagares rupestres, de sus altos y bajos a través del tiempo para llegar al éxito en la actualidad.

Se trataba de beber territorio como diría Luis Paadin, otro de los artífices de esta convocatoria.

Durante la Edad Media y parte de la Moderna, Monterrei ejerció una gran influencia en aspectos económicos, políticos y culturales dentro de Galicia y España.

Más recientemente, se puede destacar que, a mediados del siglo pasado, Monterrei fue una zona donde se producían grandes volúmenes de vino de excelente calidad. Muestra de ello fue la presencia en la región de importantes bodegas, que disponían de lagares de piedra y grandes cubas de madera de roble.

A principios de los años 60 se construye la Bodega Cooperativa de Monterrei, con el objetivo de promover una correcta elaboración de los vinos y su posterior comercialización.

A finales del siglo XX, la emigración, el cierre de la bodega cooperativa y el abandono de las tierras, dada su escasa rentabilidad, casi suponen la desaparición del viñedo en la zona, pero el reconocimiento administrativo de la Denominación de Origen y la aprobación de su reglamentación (por Orden de 25 de noviembre de 1994), así como la apuesta por los vinos de calidad, llevaron al resurgir de la comarca.

Es por lo tanto, en los años noventa el momento en que se da un gran salto cualitativo tanto en la recuperación de las variedades preferentes como en la elaboración del vino.

Se siguen manteniendo las plantaciones con sistemas de formación en vaso griego, pero en muchas de las nuevas plantaciones se introduce un nuevo sistema de cultivo que se realiza en espaldera a doble cordón para facilitar el laboreo y la recolección.

Al preservar un porcentaje elevado de variedades preferentes en la elaboración (todas ellas autóctonas), se obtienen como resultado vinos de características específicas, con carácter y que expresan la tipicidad de la zona.

BODEGAS ADSCRITAS

- Ladairo
- Pazos das Tapias
- Madrevella
- Valderello
- Quinta da Muradella
- O Cabildo
- Terras do Cigarrón
- Magmus
- Fragas do Lecer
- Vía Arxéntea
- Abeledos
- Tabú
- Trasdovento
- Pazos del Rey
- Gargalo
- Castro de Lobarzán
- Vinos Lara
- Crego e Monaguillo
- Quinta do Buble
- Triay
- Tapias Mariñán
- Couto Mixto
- Daniel Fernández
- Pazo de Valdeconde
- Franco Basalo
- Quinta o Soutullo

Tres tipos de suelos

PIZARROSOS. Pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía, que proporcionan aromas en los vinos tintos.

ARENOSOS. Graníticos y Arenosos: provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos, adecuados para vinos blancos.

ARCILLOSOS. Sedimentarios: complejos debido a la mezcla de materiales.
Uvas preferentes y autorizadas

Uvas preferentes y autorizadas

Blanca de Monterrei: Variedad escasa en la zona. Su racimo de tamaño medio y poco compacto hace que su maduración sea semiprecoz. Sabor acentuado y de característica amarga.

Albariño: Variedad menos extendida que la Godello o la Treixadura. Su racimo es pequeño y suelto lo que hace que sea una variedad de uva muy precoz en su maduración. Sus vinos son muy aromáticos y con una arista ácida que los hace muy frescos. Siempre se elabora como aporte a otras variedades.

Godello: También conocida con Verdello, es la variedad blanca más abundante en la zona. Su principal característica es su racimo pequeño y compacto, con una maduración precoz. Sus vinos son muy elegantes, de carácter frutal, glicéricos y con cuerpo.

Treixadura: También conocida como Verdello Louro, es la segunda variedad blancas más extendida. Su racimo de tamaño medio y su gruesa piel hacen que su maduración sea tardía. Los vinos resultan muy aromáticos, de carácter floral, equilibrados y muy elegantes.

Dona Blanca: Denominada en otras zonas como Moza Fresca, tiene un racimo suelto de tamaño medio y su maduración es precoz, hacen que de esta variedad resulten vinos de carácter frutal, de medio cuerpo y muy golosos.

Caíño Blanco: Variedad muy escasa en toda la zona. De racimo suelto hace que esta variedad tenga una maduración semitardía y sirva como complemento a otras variedades en su elaboración.

Loureira: Representa un porcentaje muy pequeño entre las variedades blancas cultivadas en la zona. De marcado aroma a laurel y acidez elevada se utiliza junto a otras variedades. Su racimo alargado y su piel gruesa hacen que esta variedad sea muy tardía en su madurez.

Mencía: Es la variedad tinta más extendida en la zona. Su racimo es de tamaño medio y compacto, la maduración es semitardía. Los vinos son de color rojo cereza, marcado carácter a frutos del bosque y sabor persistente y elegante. Bien cultivada ofrece vinos de gran calidad y con mucha personalidad.

Araúxa: Es la segunda variedad tintas más extendida en la zona. Su racimo es grande y poco compacto. Resultan vinos de intenso color púrpura, marcado aroma frutal y floral, buena acidez y con mucho cuerpo.

Merenzao: También conocido en la zona como Bastardo, es una variedad poco extendida en la zona. Su racimo pequeño y compacto, y su maduración muy precoz aporta a los vinos madurez y mucha personalidad.

Caíño Tinto: Variedad poco extendida en la zona pero no menos importante que las demás. Su marcado aroma frutal y su elevada acidez convierten a esta variedad en idónea para la crianza, complementándola siempre con otras.

Sousón: Variedad muy escasa en la zona. Bien madura aporta mucho color, aroma potente y notable cuerpo. Esta variedad por sus características es idónea para la crianza.

UVAS	PREFERENTES	AUTORIZADAS
BLANCAS	DONA BLANCA GODELLO TREIXADURA	ALBARIÑO BLANCA DE MONTERREI CAIÑO BLANCO LOUREIRA
TINTAS	MENCÍA MERENZAO	ARAUXA (Tempranillo) CAIÑO TINTO SOUSON

Tipologías de vino amparadas

Blanco Monterrei: Elaborado con el 60% de uvas de las variedades blancas preferentes como mínimo, y el 40% restante con variedades blancas autorizadas.

Tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 11%, así como una acidez volátil máxima de 0.75 gramos por litro.

Una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico, además un contenido en sulfuroso no superior a 160 miligramos por litro.

Tinto Monterrei: Elaborado con el 60% de uvas de las variedades tintas preferentes como mínimo, y el 40% restante con variedades tintas autorizadas.

Tendrán una graduación alcohólica adquirida en volumen mínima de 11%, así como con una acidez volátil máxima de 0.80 gramos por litro.

Una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico, además un contenido en sulfuroso no superior a 150 miligramos por litro.

Los vinos blancos y tintos de Monterrei, sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble, podrán utilizar los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva, según la legislación vigente.

Estos vinos tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 12%, en el caso de los tintos, y de 11,5%, en el caso de los blancos.

Además una acidez volátil máxima de 1 gramo por litro hasta 10% vol. así como 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

Y una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico y un contenido en sulfuroso no superior a 160 miligramos por litro.