

La conquista del Oeste

Publicado el 06/03/2012 por José Peñín



La garnacha se está poniendo de moda. Si hay una que destaca entre las ibéricas es la de Gredos, aún mas mineral y telúrica que las del Priorat. Un territorio donde confluyen las provincias de Madrid, Toledo y Ávila y que está bendecido por tres elementos naturales: suelos graníticos y pizarrosos, diferentes altitudes y orientaciones del terreno y unas cepas de garnacha viejísimas. Pero ¿Cuándo comenzó la conquista del Oeste de Madrid?

En un reportaje que hice en 1982 en la revista Bouquet que dirigía en aquellos años, se me ocurrió la “temeridad” de escribir sobre los vinos de Madrid -entonces la zona se llamaba Tierra de Madrid- con tres subzonas diferenciadas. Navalcarnero era el epicentro de la variedad *negral*, uva tintorera que adquirían sobre todo los mayoristas gallegos para reforzar sus ribeiros; Arganda (Colmenar de Oreja), era el polo de atracción de los almacenistas riojanos por abundar la *tempranillo* y, por último, los tintos de garnacha de San Martín de Valdeiglesias que, con los de Cebreros y Métrida, componía la esencia de los principales embotelladores capitalinos para envasar el entonces llamado “6 estrellas” o vino corriente de litro. Pues bien, en aquel reportaje predije que la zona madrileña con más futuro sería esta última, uno de los vértices de este triángulo telúrico formado por las tres provincias.

En cambio, las fuerzas vivas institucionales veían con mejores ojos el futuro de la zona Este de Madrid debido a su mayor número de bodegas particulares y contar con un viñedo de tempranillo, entonces considerada como la reina madre del viñedo español. En la década de los Sesenta del pasado siglo, los principales almacenistas riojanos adquirían los tempranillos para hacerlos pasar por riojas cuando en su tierra todavía mandaba la garnacha. Yo no veía claro que de una tempranillo de maduración precoz en un clima mesetario se pudiera hacer un vino más allá de una correcta evocación manchega, al tiempo que en Navalcarnero, con sus tierras secas, calientes y arenosas, se hiciera algo decente con la negral. Es cierto que la subzona de San Martín de Valdeiglesias lo componía una importante presencia de cooperativas, más centradas en producir graneles de elevado grado alcohólico que, junto a las vigorosas garnachas de Métrida y Almorox, salían disparados en cisternas a los cuatro puntos cardinales. Aún así, dos o tres años mas tarde le comenté a Elena Arribas, entonces secretaria del Consejo Regulador de la flamante D.O.Vinos de Madrid, mi obcecación sobre la excelencia de los tintos del Oeste de Madrid y me respondió muy escéptica, que el cooperativismo estaba muy arraigado en la zona con unos vinos oxidados, rústicos, bajos de acidez, con unos tintos de garnacha algo caídos de color, de baja producción y de dudosa rentabilidad. Yo le respondí con cara de alumno aplicado, que eso se resolvía con algunas mentes preclaras y muy enológicas de la Capital que invirtieran en el Oeste.

Ante este panorama ¿en que me basaba para asegurar un futuro esplendoroso a



unas tierras arenosas, algo bucólicas, con pinares y escenario de domingueros holgando a la orilla de los pantanos? Sencillamente al saber de antemano cómo eran estos vinos recién fermentados antes de pasar el calvario de sus almacenamientos en depósitos de cemento, mediocrementemente conservados con sulfuroso a manta y la mayoría oxidados. Aquellos vinos, que en enero eran flor de un día (eso sí, con leves toques silvestres), eran ricos en expresión frutal, con una garnacha muy "borgoñona", abierta de color (decían que el color precipitaba antes de tiempo) pero a partir de abril el tinto perdía todos estos atributos. Sin embargo, vi el destello más importante, y era sus marcadas notas minerales y lo que podía resultar de la viticultura de montaña. Por esa



razón me dispuse en el año 1986 a patear la zona de las garnachas del Tiétar, San Martín, Cebreros y Valle del Alberche. Fue un regreso a la prehistoria del vino. Mulos y caballos con aperos de arado y que aún subsisten, con viñas surtidas de pequeños lagares de piedra hoy prácticamente desaparecidos. Me interesaba ver el comportamiento de las raíces de las viñas viejas en los terraplenes de granito desmenuzado de la comarca de San Martín y norte de Mentrída, ricos en sílice (Cadalso de los Vidrios, como su propio nombre indica, fue cobijo de una fábrica de vidrio) además del terruño que cada altitud, en un paisaje agreste, podría

aportar. También me interesé por las pizarras de Cebreros con las diferentes maduraciones de los racimos en su relación con las altitudes cara-sur y cara-norte de sus viñas. Intenté convencer a ciertos inversores de la excelencia de la zona, pero todos me respondían que aquel territorio era más el paraíso de los vinos corrientes del tinto Galayo y Perlado, ambos de Cebreros, al tiempo que San Martín era un lastre por pertenecer a una Denominación sin prestigio como era Vinos de Madrid, considerada como la cuña capitalina de la Mancha irredenta. Sin duda faltaba la labor de un enólogo mediático que impulsara la zona. Un día comenté con Carlos Falcó, paradigma del pionerismo vitícola español, que apostara por San Martín, en base a su vinífera y al suelo pobre y salvaje, y me respondió que la garnacha oxidaba más que la catalana y perdía color.

PREDICCIÓN CUMPLIDA

Mis pronósticos comenzaron a materializarse cuando a comienzos de los años Noventa se presentó en mi despacho Telmo Rodríguez. Enterado de mi obsesión por la zona, me pidió consejo y contactos y así recorrimos los riscos de San Martín y Cebreros, le presenté al Alcalde de San Martín y presidente entonces de la cooperativa local. Unos años más tarde Telmo construyó la bodega El Montazo a pocos kilómetros de San Martín de Valdeiglésias. Unos meses más tarde se me acercó un chico joven buscando trabajo como enólogo, bodeguero o de lo que sea. Se llama Daniel Ramos, estaba a punto de irse a Australia (creo que donde nació) hasta que le presenté a Telmo y se puso a trabajar con él. Más tarde se independizó y creó con su mujer su propia bodega en Cebreros: Zerberos. El alma inquieta de Telmo, con su impaciencia por crear ese gran vino de suelos graníticos que todavía no llegaba a cuajar, le condujo a las laderas pizarrosas de esta localidad abulense. Contactó con el famoso corredor de rally Carlos Sainz y lanzó la marca Pegaso.



La locomotora de la zona estaba en marcha con la visita de mi paisano Raúl Pérez, de la mano de bodegas Bernaveleva, bajo la dirección del intuitivo enólogo catalán Marc Isart que se instaló con sus reales en la zona y más tarde Marañones con el talento de Fernando García, todos ellos redescubriendo la magia de la garnacha y el repunte de la histórica variedad blanca albillo. Este empuje de la zona oeste ha sido de tal magnitud que se ha

colocado a la cabeza de los vinos de la D.O. Vinos de Madrid. Cuando hace un año tuve ocasión de volver a hablar con Elena Arribas me confesó: “que razón tenías en aquellos años cuando apostabas por esta zona.”



Hoy este milagro pone en la cúspide de los vinos españoles un territorio muy especial bajo la imponente mole de Gredos que, con el pionerismo de Telmo, ha movido a una vanguardia de enólogos como Daniel Jiménez-Landi, los citados Marc Isart, Fernando García y Daniel Ramos, así como los hermanos Alberto y Belarmino de Canopy a situar en la cúspide de los vinos con personalidad y terroir a la garnacha geoclimática de Gredos, todos ellos con unos vinos que alcanzan puntuaciones superiores a 90 en la Guía Peñín además del renombre en los mercados internacionales. Pero esto es ya tema a tratar en otro

momento.



Acerca de José Peñín

José Peñín, 1943, Santa Colomba de la Vega (León). Es el escritor de vinos más prolífico de habla hispana y uno de los periodistas y escritores más experimentados de nuestro país en materia vitivinícola, decano de la profesión y el más conocido a nivel nacional e internacional. Desde que creara en 1990 la “Guía Peñín”, es el referente más influyente en el comercio internacional de vinos españoles y la publicación en esta materia más consultada a nivel mundial, lo que le convierte en el más importante creador de corrientes de opinión en torno al vino. Viajero infatigable, ha recorrido casi todos los viñedos del mundo, a la vez es conferenciante, consultor, catador de reconocido prestigio, miembro de diferentes jurados internacionales con innumerables premios en su ejecutoria profesional que alcanza en la actualidad más de 35 años en la actividad vitivinícola.

[Ver todas las entradas por José Peñín →](#)

Esta entrada fue publicada en [Noticias](#). Guarda el [enlace permanente](#).

el blog de José Peñín
Guía Peñín