

parotet

mandó, monastrell y tinajas de barro

Los tiempos cambian y algunos usos y costumbres tienden a desaparecer. En la primera mitad del siglo XX, los productores de vino deciden abandonar totalmente el uso de las tinajas de barro en favor del hormigón armado, el acero inoxidable y las barricas de roble francés y americano. Celler del Roure inicia en 2009 una línea de investigación sobre el posible uso para crianza de las tinajas de barro enterradas que permanecían “dormidas” en nuestra “bodega fonda”, una galería subterránea excavada hace más de trescientos años que alberga 97 tinajas de capacidades comprendidas entre los 600 los y 2.800 litros (www.youtube.com/user/cellerdelroure).



Actualmente ya son 20 las tinajas que hemos ido recuperando y llenando con diferentes vinos tintos y blancos. Los resultados son cada vez más satisfactorios y concluyentes. Las tinajas de barro enterradas otorgan a los vinos las condiciones necesarias para adquirir las bondades de la crianza en barricas de roble. La innovación nos lleva en este caso a recuperar una tradición milenaria. En muchas zonas vitícolas del Mediterráneo, el barro y el vino han permanecido unidos durante más de dos mil años (en nuestra comarca, desde el siglo IV a.C. hasta los años 30 del siglo XX). Pero la buena noticia va mucho más allá de la recuperación de esta tradición. Las barricas de roble francés y americano nos permiten obtener grandes vinos de guarda pero en ocasiones ocultan o enmascaran el origen y la autenticidad de nuestras uvas. Las tinajas de barro no aportan sabores y aromas y así nos ayudan a encontrar la esencia y el alma de nuestros vinos.

Nuestro nuevo vino tinto, parotet 2011, está elaborado a partir de uvas de mandó (75%) y monastrell (25%), cultivadas al pie del poblado íbero de la bastida de les Alcusses (Moixent. Terres dels Alforins. D.O. Valencia). Parotet es nuestro primer vino tinto criado en tinajas de barro (catorce meses en tinajas de barro enterradas de 2.800 litros). Por primera vez sin barricas de roble, por primera vez sin variedades foráneas y también por primera vez con la variedad mandó como gran protagonista. Celler del roure inicia en 1999 una línea de investigación para la recuperación de la mandó pero es ahora, con las tinajas de barro, cuando hemos aprendido la mejor manera de poner en valor la frescura y la personalidad de esta aromática y singular variedad.

