

# SENIOR

## 50

Nº 181 - DICIEMBRE 2017/ENERO 2018  
[www.sendasenor.com](http://www.sendasenor.com)

NAVIDAD  
**Recetas y regalos  
para sorprender**

JUBILACIÓN  
**Así serán  
las pensiones  
del futuro**

**CUIDADOS  
Y BIENESTAR**

El desafío de  
una sociedad  
envejecida

**HACER  
DEPORTE**

**¡EMPIEZA EL AÑO  
MOVIÉNDOTE!**

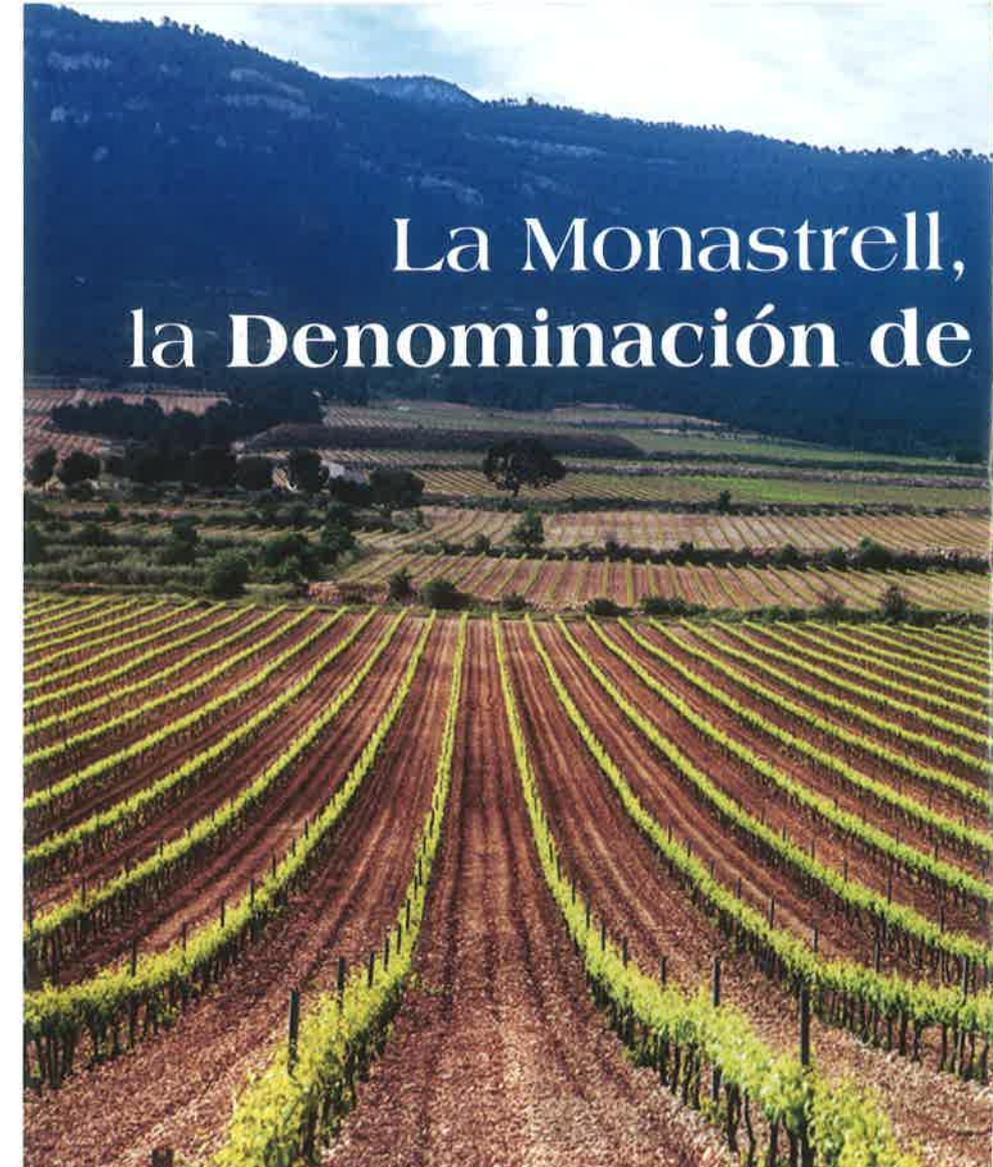
Luis  
**MERLO**

» por JULIO MARTÍNEZ MONTERO

**S**e podría decir que la uva Monastrell es la reina de la cuenca mediterránea al sur de Cataluña, en la zona levantina, murciana y albaceteña, siempre con permiso de la Bobal, muy presente en la provincia de Valencia. La Monastrell es una variedad tinta muy dulce y productiva, de porte erguido y que requiere de temperaturas elevadas. Sus uvas son sensibles al mildiu y a la podredumbre ácida, son pequeñas, de color azul negruzco y hollejo grueso. Suele dar lugar a vinos de color rubí intenso con tonos violetas y notable graduación en los jóvenes, que se van difuminando con el tiempo a colores más sepia y ocre, ya que tiene un alto poder oxidativo. También resulta apta para la elaboración de vinos rancios dulces. Su reino es sin duda la D.O. Jumilla, aunque también está muy presente en las D.O. Alicante y Yecla.

Hay quién afirma que la Monastrell es la gran uva del Mediterraneo, la que mejor expresa la calidez, la sobriedad, el misterio y el notable impacto sensorial de una tierra que se ilumina cada día con el oleaje de ese mar. Al adentrarse en las más de 27.000 hectáreas de viñedo que marcan los límites de la D.O. Jumilla, uno se siente rodeado por un auténtico mar de viñedo. Jumilla es la tercera zona en densidad de viñedo de uvas tintas del mundo detrás de Borgoña y La Rioja. Los ocho términos municipales amparados por esta D.O. (Jumilla en Murcia y siete en Albacete, encabezados por Hellín) poseen más del 80% de su viñedo que pertenece a la Monastrell, lo que se aproxima a las 25.000 hectáreas. De las 44 bodegas que pertenecen a esta Denominación, el 75% se sitúan en el término municipal de Jumilla, lo que le adjudica capitalidad, siendo una de las comarcas emergentes del mundo vinícola de España.

La verdad es que en Jumilla tienen todas las circunstancias a su



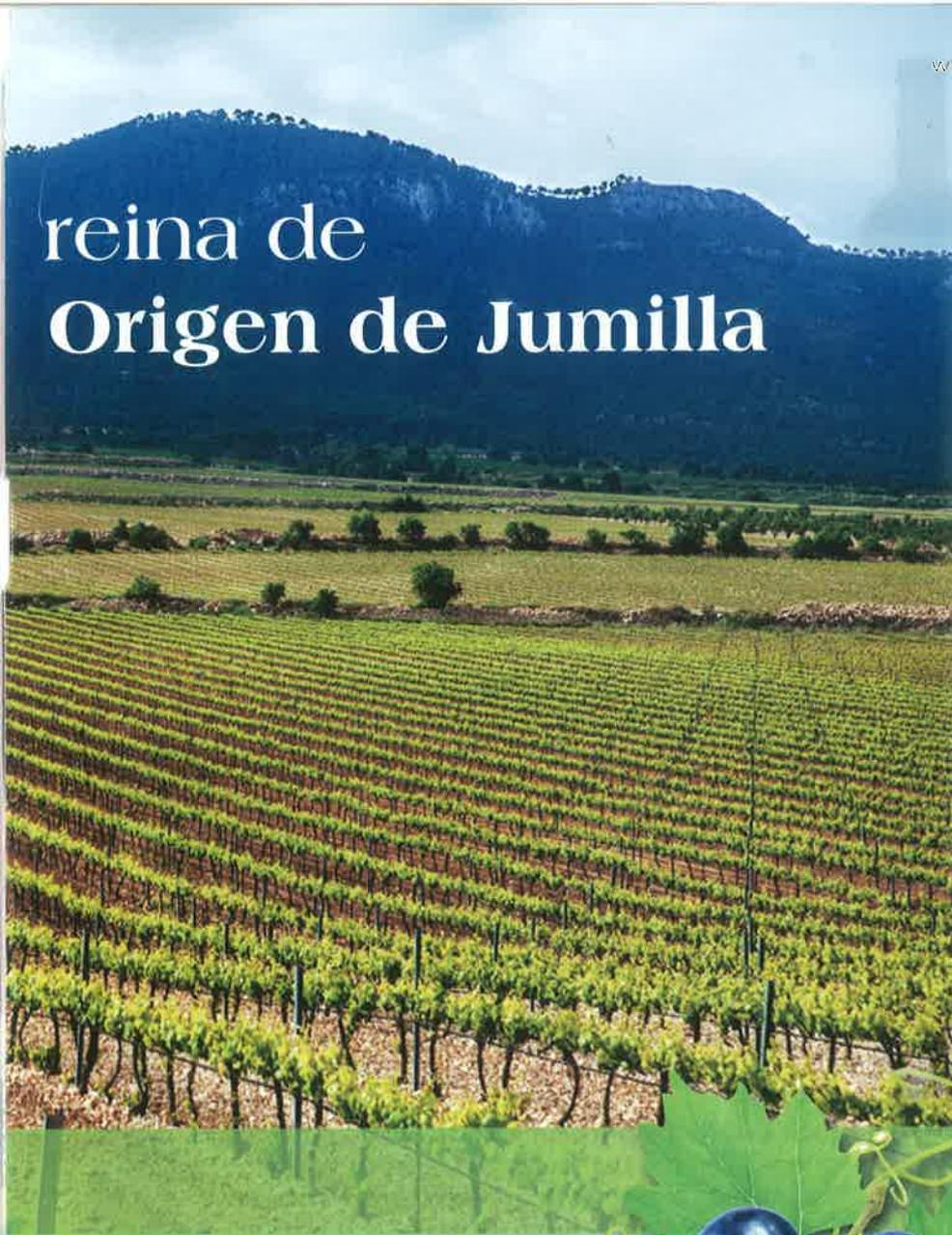
# La Monastrell, la Denominación de

## Bodegas JUAN GIL

favor para la elaboración de vinos de calidad: suelos calizos caracterizados por su notable pobreza, situados entre los 400 y 800 m sobre el nivel del mar, un clima extremo que supera los 40°C en verano y temperaturas por debajo de cero grados en invierno, con un notable déficit hídrico; en definitiva los factores más favorables para obtener uvas de máxima calidad, donde la Monastrell muestra todas sus virtudes. Solo fueron necesarios algunos cambios en las técnicas de cultivo, con la introducción de la plantación en espaldera, adelantar las vendimias al mes de agosto para encontrar un punto óptimo de maduración y la renovación tecnológica de las bodegas. Todo esto supuso catapultar la región hacia un futuro de éxito. Esta uva se llevaba cultivando en esta zona desde tiempos inmemoriales, aunque

la primera referencia documentada se remonta al siglo XV, la industria vitivinícola de la zona se remonta a tiempos de las guerras púnicas. Es en el siglo XIX, coincidiendo con la epidemia de filoxera que asoló el viñedo europeo, cuando la viticultura alcanza un inusitado desarrollo en la zona, que sería poco castigada por esa plaga a su llegada a España. Todavía existen viñedos prefiloxéricos en algunas parcelas de la comarca jumillana. En cualquier caso, la demanda de vinos alcohólicos y con mucho cuerpo marcaba el desarrollo de los vinos de la región, donde se provocaba notables retrasos en las vendimias para la consecución de un mayor grado y descuidando el cultivo de la viña, ya que la venta de granos exigía escasa atención y pocos cuidados vitícolas y enológicos. A pesar de todo ello la Monastrell se-

# reina de Origen de Jumilla



guía ahí guardando bajo sus ramas sus auténticas características, y hubo que esperar a los años 90 del pasado siglo para que Jumilla las descubriese. Varios fueron los pioneros, uno de ellos Agapito Rico y su vino Carchelo llamaron rápidamente la atención del mundillo vinícola. Posteriormente otra bodega, Casa de la Ermita, siguió los pasos marcados logrando posicionar sus vinos en los restaurantes de mayor prestigio de este país. A este trabajo se unió el de Bodegas 1890, la bodega del Grupo García Carrión, responsable del impulso que recibió la zona (es el principal productor de vinos envasados en brick del mercado español) y que tuvo gran éxito con su vino Mayoral.

En aquel entonces, (1916), Juan Gil levantó una pequeña bodega en el mismísimo centro de la localidad

de Jumilla. Su hijo Juan Gil Guerrero dedicó toda su vida a esta empresa, pero quién realmente consolidó la bodega fue el hijo de éste, Juan Gil González, quien junto a su hermano Paco forjó una imagen de calidad, eficacia y seriedad.

En aras a adaptarse a las tendencias del mercado, los componentes de la familia Gil Vera, bisnietos del fundador, han construido una nueva bodega en la finca que posee la familia en el término municipal de Jumilla, a unos 10 kilómetros al noroeste de la ciudad, dentro del llamado "Término de Arriba". Concretamente, en el paraje de "La Aragona", lugar de gran tradición vitivinícola desde hace siglos.

La finca, de 120 hectáreas de extensión, está situada a unos 700 m sobre el nivel del mar. Las tierras son franco-arenosas y calizas, muy pedregosas en la superficie. Los suelos, por su parte, son muy pobres en nutrientes. El clima es continental a pesar de la cercanía del mediterráneo, de modo que las diferencias de temperatura entre el día y la noche superan frecuentemente los 25°C. Todos estos factores hacen que las uvas sean de pequeño tamaño y muy concentradas, y de ellas se obtienen vinos equilibrados, con una gran estructura y una alta intensidad aromática. La variedad principal de uva



con la que se elaboran los vinos de Juan Gil es la Monastrell.

Los otras variedades de uva con las que se complementan los vinos de la bodega son Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Petit Verdot, todas ellas perfectamente aclimatadas a esta zona desde hace tiempo.

La bodega se ubica en el centro geográfico de la finca, en las laderas del monte conocido como "De Cezezo". Este monte se encuentra cubierto de una extensa masa forestal que abriga la parte posterior de las instalaciones y el resto del perímetro está rodeado de viñedos.

En la actualidad Juan Gil Bodegas Familiares da nombre al grupo formado por una serie de pequeñas bodegas repartidas por la geografía española que se han ido incorporando al grupo familiar desde el año 2002. De esta forma, se consigue aunar bajo una sola marca comercial un amplio portfolio de vinos españoles de muy distintas características y procedencias. Todos ellos con un denominador común, elaborados con variedades autóctonas, una cuidada imagen y una inmejorable relación calidad precio dentro del nicho de mercado donde se ubica cada uno de los mismos. El grupo está formado por las siguientes bodegas:

- Can Blau** - D.O. Montsant
- Bodegas Atalaya** - D.O. Almansa
- Ateca** - D.O. Calatayud
- Bodegas Juan Gil** - D.O. Jumilla
- Shaya** - D.O. Rueda
- Bodegas Tridente** - Vinos de Castilla León
- Lagar de La Condesa** - D.O. Rias Baixas
- Bodegas Orowines** - Distintas D.O.
- Bodegas El Nido** - D.O. Jumilla

A continuación vamos a pasar revista a los vinos elaborados por Bodegas Juan Gil que puede considerarse la casa matriz del resto de las bodegas del grupo. Además de los vinos comentados la bodega elabora un blanco de uva Moscatel y un tinto joven de cultivo no ecológico. Todos los vinos comentados son monovarietales de Monastrell (excepto donde se comente).



**Honoro Vera Organic.** Tinto joven sin paso por barrica, de color rojo picota de capa media alta. En nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.



**Juan Gil Etiqueta Amarilla.** Tinto joven con ligera crianza en barricas de roble francés y americano. Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.



**Juan Gil Etiqueta Plata.** Tinto con crianza en barricas de roble francés procedente de cepas viejas. La fermentación maloláctica también se hace en barrica. Atractivo color picota intenso con matices violáceos y potentes aromas de fruta roja madura, torrefactos, especias y notas ahumadas. De gran estructura es muy maduro y goloso, potente, sabroso y elegante, con buena entrada en boca y muy persistente.

**Juan Gil Etiqueta Azul.** Tinto con una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano procedente de viñedos muy viejos, que incorpora Cabernet Sauvignon y Syrah. Como en el anterior, la maloláctica se lleva a cabo en barrica. Color picota intenso con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca.



## Diccionario *del vino*

**CUBIERTO:** Se trata de un vino denso y de color profundo.

**DURO:** Vinos jóvenes que aún no les ha redondeado la crianza. También se llama así a los vinos muy tánicos.

**FRUTAL:** Vino con un alto componente de fruta tanto en su aroma como en su sabor.

**Vinos y notas de cata Bodegas Juan Gil**  
Paraje de la Aragona  
Carretera de Fuente Álamo - 30520 Jumilla