

L'Arrá o el terroir

El *terroir* se ha identificado generalmente con la tierra, con su ubicación – altitud, laderas, terrazas o meseta-, clase de tierra - si pedregosa, arenosa, caliza o arcillosa- y con los aspectos ambientales climatológicos - orientación, lluvia, drenaje, exposición solar-, pero el *terroir* es algo más, es un vínculo socio cultural y, si se me apura, afectivo con la tierra.

Estos aspectos que forman parte igualmente del ecosistema ofrecen una dimensión hasta ahora poco considerada. Las tradiciones, la cultura, el hábitat interactúan de manera relevante en el cultivo, no en vano el *terroir* se completa con la intervención del ser humano. Sin esta intervención no sólo la tierra sería “otra” sino que sería una tierra sin alma.

El *terroir*, pues, responde a un concepto *fuerte* de tierra, esa tierra ancestral ligada a una actuación socio-cultural del hombre por el que se le reconoce, una suerte de vínculo inherente e indiscifrable con la que forma un todo.



Pelio, y la finca que lo produce, *L'Arrá*, responde sin duda a este concepto: tierra arcillosa roja, con buen drenaje a 860 m de altitud, en una parcela de cepas centenarias que no llega a las 2 Ha y apenas a 2 Kms. de la Aldea de La Torre de Utiel. Pero lo que le hace singular es que es una tierra que el hombre ha rescatado del

monte que la rodea: desde la Cuevas a Sinarcas, desde La Torre de Utiel a Camporrobles y desde la Loberuela hasta Aliaguilla es una constante, un triangulo sinigual. Se produce así una transferencia de aromas de pino, romero, tomillo, ajedrea, carrasca que las pámpanas procesan y le dan un tono diferenciador de cualquier otro entorno. El monte empobrece la cepa y la hace sufrir extendiendo sus raíces y restándole nutrientes y al tiempo la enriquece, le transfiere aromas que le dan una seña de identidad y le obliga a profundizar las raíces en esa constante lucha por la disputa de la tierra obteniendo lo mejor de sí misma.



Este proceso está preñado de emociones, las que el viticultor ha labrado históricamente con su esfuerzo, pero sobre todo con su acompañamiento, ha nacido, se ha criado, madurado y finalmente ha dejado paso a otras generaciones al compás de la evolución de la viña que se expresa en un retorcimiento hasta el infinito de la madera. Historia repleta de recuerdos, desde la niñez a la pubertad, del florecimiento a la vejez. Cada etapa de la viña, poda, “esrayuelo” y vendimia está asociada a hitos histórico-sociales, que habitan en la memoria del agricultor y que trasciende al cultivo. El hombre le trasfiere emociones en forma de acontecimientos y cuidados y la cepa

devuelve afectos mediante sabores, aromas, color y densidad.



La intervención del hombre no es, pues, sólo una mera aplicación de trabajo y técnicas de cultivo, que también, pues no en vano el cultivo que aplicamos es el ecológico con total respeto a la naturaleza, sino un *vínculo hombre tierra*: el verdadero sentido del *terroir*.

Virgilio Latorre Latorre

Viticultor y Bodeguero