

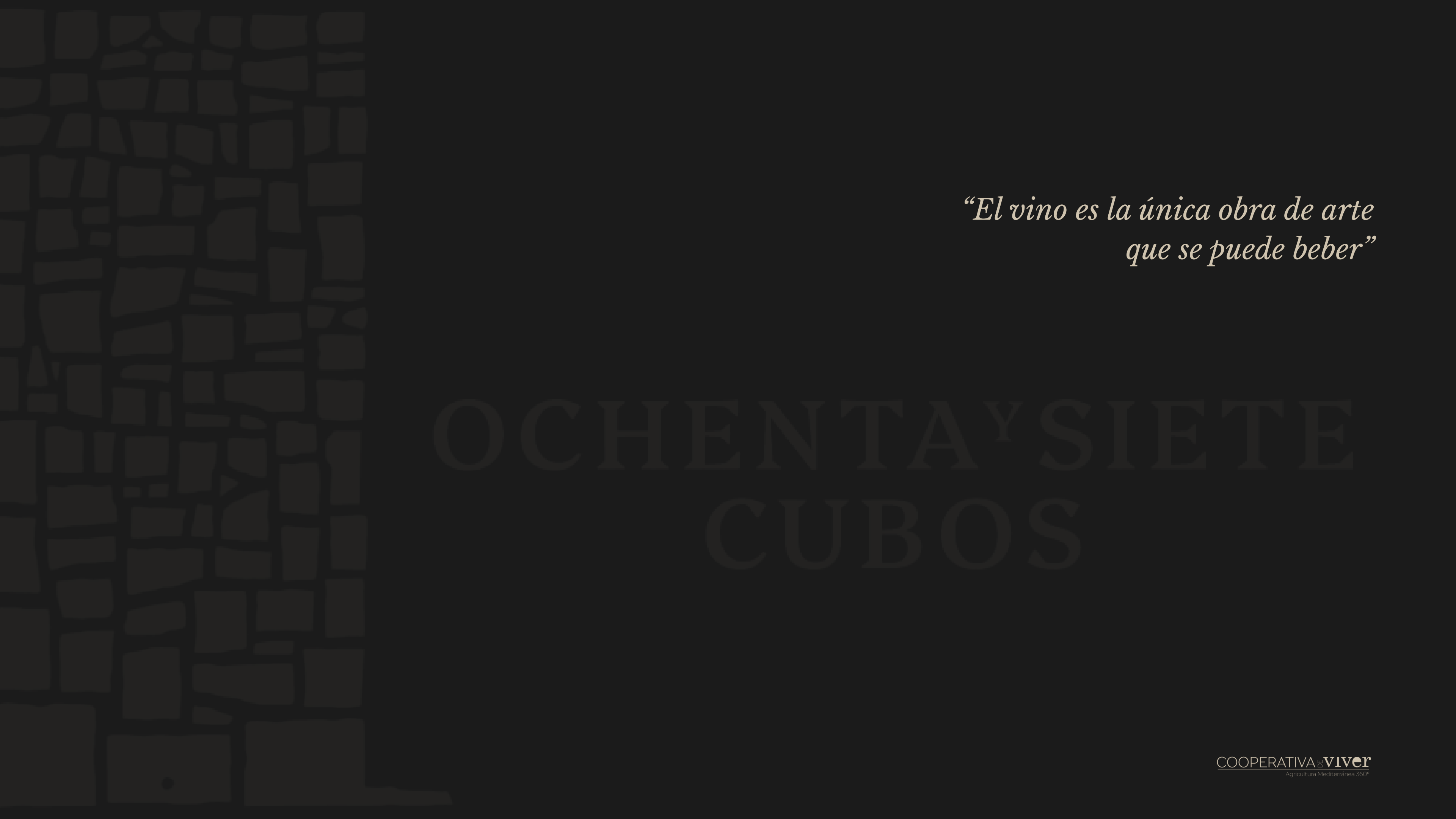


OCHENTA Y SIETE CUBOS

Arqueología Vegetal

COOPERATIVA  **VIVER**

Agricultura Mediterránea 360°



*“El vino es la única obra de arte
que se puede beber”*

OCHENTA Y SIETE CUBOS

Ochenta y Siete Cubos – El renacer de las variedades autóctonas

Este proyecto nace del compromiso por recuperar y poner en valor cepas históricas que, hasta la llegada de la filoxera en 1915, definieron la identidad vitivinícola de la comarca del Alto Palancia. El nombre "Ochenta y Siete Cubos" rinde homenaje a los 87 cubos lagares de piedra que, desde el siglo XVI, fueron fundamentales para la elaboración artesanal de vino en Viver, simbolizando la tradición y la innovación de nuestro legado.



Alto Palancia – Una comarca con una gran y desconocida historia vitivinícola

Entre 1627 y 1631, según los “Manifests de ví”, la cosecha media en el valle del Palancia alcanzaba los 600.000 cántaros, representando la cuarta parte de la producción vinícola valenciana y consolidándose como la principal zona productora. La producción fue aumentando y con ella, la actividad exportadora. Entre 1791 y 1795, la exportación media anual del valle fue de 535.000 cántaros, la mitad de la cosecha total, según el historiador Cavanilles, quien también resaltó el papel crucial de la demanda de aguardiente en la expansión del viñedo, especialmente en las zonas altas del valle, donde Viver se distinguía por su extraordinario número de viñas.



Descubrimiento y recuperación de variedades autóctonas

Nicolás García de los Salmones, reconocido ingeniero agrónomo y pionero en el estudio de las variedades vitícolas españolas, desempeñó un papel crucial en la detección y documentación de las cepas autóctonas de la región. En su obra "Las clases de vid cultivadas en España y los vinos obtenidos" (1935), García de los Salmones dejó constancia de la presencia histórica de las variedades Pampolat, Morenillo y Mondragón en la provincia de Castellón, y en particular en la comarca del Alto Palancia, resaltando su adaptación y valor enológico. Sus aportes han sido esenciales para fundamentar el proyecto de recuperación de estas cepas prefiloxéricas, permitiendo a la Cooperativa de Viver rescatar un patrimonio genético y cultural de gran relevancia para la viticultura local.



Siguiendo la pista de García de los Salmones, la Cooperativa de Viver descubrió ejemplares en el Jardín Botánico de Valencia a través del Servicio de Sanidad Vegetal de la Conselleria de Agricultura. Los análisis genéticos realizados por el Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana de la Universidad Politécnica de Valencia y el Banco de Germoplasma “El Encín” de Madrid, confirmaron la autenticidad de las variedades Pampolat y Mondragón. Además, se ha incluido la variedad Morenillo, todavía presente en Terra Alta (Tarragona) pero desaparecida en la comarca del Alto Palancia, donde sin embargo tuvo una gran importancia en la tradición vitivinícola local.

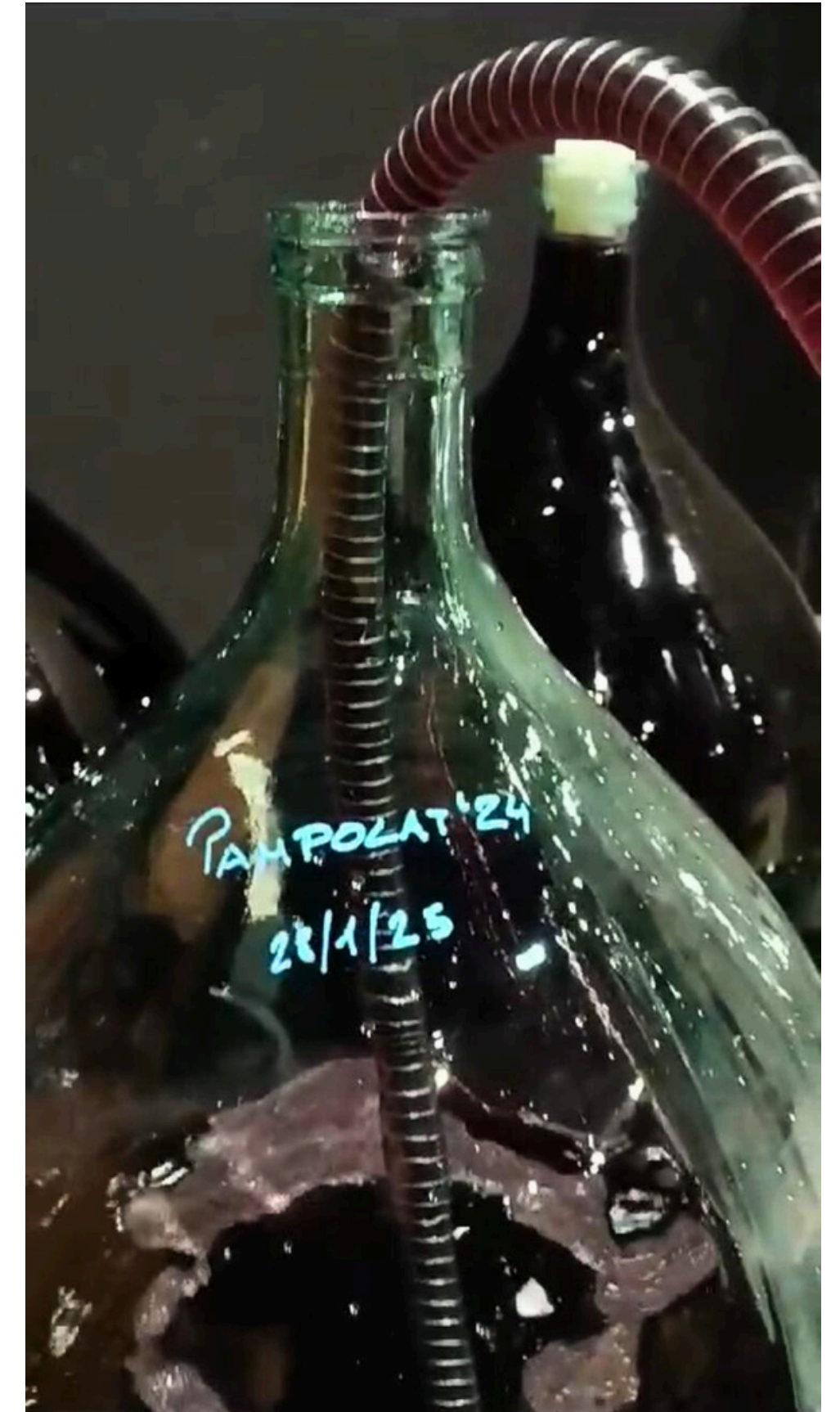


Las primeras viñas fueron injertadas directamente en el campo en 2019, ocupando aproximadamente 0,3 hectáreas, y progresivamente se ha ampliado el viñado con 300 vides de Pampolat injertadas en vivero, junto con nuevas plantaciones de Mondragón y Morenillo, ampliando el proyecto a 1'5 hectárea.



Elaboración de vinos únicos – Reflejo de la historia de un territorio

En la elaboración de estos vinos se ha optado por su guarda en damajuanas de cristal de 50 litros, preservando así la pureza y delicadeza de estos vinos de cuerpo medio. Con este método, se mantiene intacto el perfil organoléptico original, asegurando que cada botella exprese fielmente la esencia del terroir y la tradición vitivinícola del Alto Palancia.



Asesoramiento enológico – Vinos de autores, porque cooperar es nuestra esencia

Ochenta y Siete Cubos no sería posible sin el asesoramiento de los expertos enólogos y viticultores Pepe Mendoza y Maloles Blázquez a través de su consultoría Uva Destino. Su experiencia y visión han sido fundamentales para orientar el proceso de recuperación y optimización de las uvas prefiloxéricas, asegurando que los vinos reflejen el potencial enológico de estas variedades autóctonas. Por el momento, Pampolat y Morenillo se han adaptado de forma óptima al actual entorno y han demostrado un gran potencial enológico, mientras que el desarrollo de la Mondragón está siendo más lento, si bien su evolución hace prever a los expertos que también pueda ofrecer buenos vinos en el futuro.



Ochenta y Siete Cubos – Arqueología vegetal



Ochenta y Siete Cubos – Pampolat

Vino de capa media, límpido y transparente, con reflejos teja y bonitos destellos ocres.

En fase olfativa nos lleva a un mundo floral y herbal que nos transporta a un mediterráneo fresco, con muchas notas de jara, jareta, tomillo, romero fino, laurel y garriga, finalmente entrelazadas con sutiles notas férricas que nos recuerdan al rodено, muy característico de la zona de Viver.

En boca es un vino etéreo y muy equilibrado. Su afinamiento en damajuanas de cristal le otorga delicadeza y armonía, transmitiendo su origen sin filtros, de una forma muy honesta, clara y directa.





Ochenta y Siete Cubos – Morenillo

Vino de capa media-plus, muy bonito, atrayente y límpido, con reflejos rojo rubí muy vivaces.

En la fase olfativa es un vino de suelo, de territorio, con la profundidad y hondura de los grandes vinos. Su aroma nos trae claros recuerdos a tierra mojada y recién labrada; recuerdos a roca y piedras de rodano férreo que nos llevan a su origen: Viver y la comarca del Alto Palancia.

En boca es un vino ancho y largo, con mucho equilibrio y bonitos taninos, delicados y finos. Un vino muy armonioso y lleno de alma.

COOPERATIVA DE VIVER

Agricultura Mediterránea 360°

*Camino Abadía, 4
12460 Viver, Castellón*

www.cooperativaviver.es

