vinetur

8 vinos con los que recorrer España

Una cuidada selección de vinos con un profundo arraigo a la tierra que los ve nacer

lunes 5 de marzo de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



Supongo que no te sorprenderá demasiado si te digo que hoy día se hacen vinos de calidad prácticamente en todas las regiones españolas.

Sin embargo, me voy a permitir, no sólo demostrarlo, sino incluso sorprenderte con zonas y vinos en los que probablemente no has pensado.

Para ponerlo un poco más difícil, sólo consideraré vinos con un profundo arraigo en la tierra que los ve nacer. Los que elaboran familias con hondas raíces en la viña o personas que cambiaron su vida al enamorarse de una tierra.

¿He conseguido atraer tu atención?

¡Pues acompáñame en este paseo virtual por las tierras del vino españolas!



1. De Blas Serrano Albillo

Saliendo de Madrid hacia Burgos y cerca de Aranda puedes probar el primer vino. Un blanco en medio de la Ribera del Duero. Huérfano de denominación de origen.

La familia De Blas plantaba estas viñas de uva blanca Albillo, casi siempre para destinarla a uva de mesa. Normalmente con ella no se elaboraban vinos. Tan sólo se incluía en la mezcla en algunos años.

Sin embargo, Sophie, la enóloga que se hizo cargo de la dirección técnica de la bodega cuando los De Blas quisieron darle un buen empuje, vio algo en estas uvas.

Bien trabajadas dan un vino graso, con peso, con el ligero amargor propio de la variedad compensado con una acidez suficiente. Un muy buen vino para empezar. Un vino nuevo en una tierra vieja.

¿Logré sorprenderte? ¡Pues sigamos!



2. Largo Camino a la Cima

Nos vamos hacia el norte y llegamos a Santiuste, en Segovia. De allí son las Verdejo con las que Xose Lois Sebio elabora este vino tan personal.

Igual piensas que me has pillado. Al principio dije que los vinos tendrían raíces profundas en la tierra y Xose Lois no parece un nombre muy segoviano. En parte tienes razón, pero sólo en parte.

Las raíces de este vino vienen del viñador al que Sebio compra las uvas. Viñador que vio a su abuelo trabajar esas mismas cepas. He visto las uvas en sus manos surcadas por las arrugas y nadie podría decir que no haya arraigo en ellas.

Pero bueno, no me desvío. Si pruebas el vino te sorprenderán los ligeros aromas especiados y de azafrán, la acidez marcada y sobre todo el equilibrio que consigue Sebio, sacándolo al mercado sólo cuando él comprueba que está en su momento óptimo.



3. Albamar

Continuando hacia el norte llegamos a la provincia de Pontevedra. Cerca de Cambados encontramos la bodega Albamar. El padre de Xurxo Alba hace desde hace años su propio vino para el consumo de los parroquianos de su furanco (pequeña taberna gallega).

Si pasas por allí, tienes dos "obligaciones": probar la tortilla de patata que hace la madre de Xurxo y beber este Albariño que hoy te propongo.

Me dirás que con un albariño no voy a poder sorprenderte. Créeme, con este sí.

Un vino fresco, casi diría que afilado. En la nariz no vas a encontrar esas notas de "piñita" que hay en la mayoría de los albariños más comerciales. Este es diferente. Aromas herbáceos se combinan con balsámicos y piel de lima. Aromas salinos que sorprenden tanto en nariz como en boca. Fruta que llena la boca y que se queda ahí... hasta que llega la tortilla.

¡Impresionante!



4. 13 Cántaros Nicolás

Nos vamos a ir a Cigales, tierra con historia de claretes, en la que me gustaría presentarte un tinto con un nombre curioso.

Un nombre con historia para un buen vino.

Los Príncipe se dedicaban a hacer su clarete para venderlo a granel. Han pasado tres generaciones desde entonces y ahora hacen vinos excelentes.

Están teniendo más éxito fuera que encasa, pero eso entra dentro de lo normal en nuestro país.

La bodega va creciendo poco a poco, sin prisa y mientras, van haciendo vinos como este. Habla de historia, de cómo los vecinos se prestaban vino para mantener las tinas llenas, huyendo de la oxidación.

Parece que la deuda de 13 cántaros a Nicolás quedó sin saldar y del recuerdo salió este vino. Fresco y afrutado, para disfrutarlo sin excesivas complicaciones. Vinos que antaño se tomaban con el bocadillo en la merienda.

Buenos tiempos.



5. Manda Huevos

Desde Cigales nos vamos a Calatayud y no, no he perdido la cabeza.

Manda Huevos es un vino de mesa elaborado por Norrel Robertson MW con uva Shiraz y un pelín, alrededor de un 4%, de uva blanca.

Las marcas de los vinos de Norrel tienen historias curiosas detrás. En este caso es, en cierto modo, una protesta por no poder elaborar este vino bajo una denominación de origen. Como si fuera una uva proscrita.

Según él y créeme, de esto sabe mucho, la Shiraz se adapta a la perfección al clima y el suelo de Calatayud y no ve una razón lógica por lo que no pueda ser, ni tan siquiera, uva autorizada por el consejo.

Problemas aparte, es este un vino completamente disfrutable. Fresco y que refleja su tierra. Fruta abundante en un vino muy agradable. Para beber por palés.



6. Colet Tradicional

Nos vamos al Penedés, concretamente a Pacs del Penedés, donde encontramos la bodega Colet.

Este viaje virtual no quedaría en absoluto completo si no bebemos uno de estos espumosos mágicos.

Si en el caso del escocés Robertson, el apego a la tierra le viene por elección, Sergi Colet tiene una amplia tradición vinícola a sus espaldas. Más de dos siglos lleva su familia cultivando las viñas repartidas entre Sant Marti Sarroca y Pacs del Penedés.

He elegido este vino por estar elaborado con las uvas más tradicionales con las que se elaboran desde hace ya muchos años los espumosos de la zona. Un vino crujiente, afilado y muy polivalente, que lo mismo acompaña un aperitivo que un buen arroz.

¡Para disfrutar sin pensar!



7. Bruno Murciano El Sueño Bobal

De los espumosos del Penedés nos vamos a Requena. Allí también hacen cavas de una calidad excelente, pero te voy a sugerir un tinto de Bobal que acompañaría de maravilla un plato de caza.

Los Murciano están bien enraizados en las viñas de Bobal de Requena. De hecho Bruno es uno de los viñadores que mejores resultados está sacando de estas uvas tremendamente complicadas.

Un vino con una frescura excelente y con un perfume de sotobosque que te hará soñar que te encuentras cerca de estas plantas de las tierras de Mediterráneo.

Una maravilla, este vino impresionante, elaborado por uno de nuestros mejores sumilleres.



8. Pedro Ximénez Solera 1830

Vamos a volver a Madrid con un maravilloso sabor de boca.

Siendo gaditano de nacimiento, pero de familia cordobesa, tenía el corazón "partío" a la hora de elegir un generoso con el que finalizar esta ruta virtual.

Que me perdonan mis paisanos, pero en esta ocasión he elegido un vino dulce de la tierra de mis abuelos.

Los PX profundos, como este, tienen un equilibrio tremendamente complejo. Conseguir una acidez suficiente que compense el dulzor y el sabor a fruta pasificada no es sencillo.

En esta ocasión se consigue a la perfección. Dale un sorbo y se te llenará la boca de orejones y recuerdos de tabaco rubio, del arrope que hacía la abuela y chocolate negro. Todo ello envuelto en una acidez que te hace pensar que los sueños pueden hacerse realidad.

¡Pero qué bueno está este vino!

Me vuelvo a Madrid, con el sabor del vino en la boca. Alegre si he conseguido que descubras algo bueno o simplemente, si te he animado a disfrutarlo. Una pequeña muestra, de cómo vinos poco habituales pueden hacerte pasar un buen rato.

Unos vinos que tienen, absolutamente todos, la característica común a los vinos de calidad.

¡Hasta la semana próxima!