vinetur

Los mejores vinos de cepas al borde de la extinción

Los vinos más raros de España de cepas perdidas

viernes 3 de octubre de 2025

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Este artículo no vale para todos. No son vinos que se puedan ver con facilidad en los escaparates. Son objeto de deseo para sumilleres curiosos y para los catadores de las redes que presumen de dar el pego con una novedad antes que nadie.

En esta exposición detallo los mejores vinos de cepas españolas más desconocidas y de micronésima producción. Cepas perdidas a punto de desaparecer escondidas entre las viñas de viníferas más acreditadas que algún viñador selecciona para producir unas pocas botellas. Son los restos de lo que se llama "vidago". El vidago, por si alguno no me ha leído en otras ocasiones, es el viñedo histórico en donde en la misma viña se cultivaban diferentes especies de uva, no solo blancas o tintas, sino también con diferentes maduraciones. Una fórmula rural para asegurar un equilibrio en la vendimia cuando esta práctica se regía por el Santoral y no por la maduración de los racimos. Un año podría venir fresco, pero alguna cepa temprana resolvía el asunto; mientras que, si venía caluroso, el protagonismo lo asumían las castas tardías. La inclusión de cepas blancas en un viñedo de uvas tintas no se debía tanto a alguna razón hedonista, sino porque el rendimiento de las cepas blancas en nuestro clima ibérico era mayor, obteniendo más kilos y, en ocasiones, para aligerar algún tinto espeso.

Nuestros viticultores cogían varas de aquí o allá sin saber la raza de la uva, muy diestros en las podas para producir más. Aquellos viñedos era majuelos familiares asentados en un minifundio exasperante con cierto desorden de plantación debido a que no se utilizaba la mecanización. Las cepas no se plantaban siguiendo un marco de plantación geométrico como vemos ahora. Cada cepa mantenía la distancia con las demás que la pluviometría imponía. Menos agua, más distancia entre cepas.

Los mejores vinos de las cepas perdidas

En este siglo, por la curiosidad y conocimientos de las nuevas generaciones de viñadores y enólogos y gracias a las microvinificaciones, se han podido elaborar estas uvas separadamente con resultados espectaculares. Pocos saben que en España ya se elaboran y se embotellan más de 80 variedades desconocidas con sus marcas respectivas y que figuran en la Guía Peñin con su evaluación correspondiente, gracias a su base de datos en donde aparecen un gran número de marcas calificadas con esas variedades, la mayoría con buenos puntajes. Es posible que algunas cepas puedan ser sinonimias de las conocidas como, por ejemplo, la garnacha. Se dice que la garnacha vino de Cerdeña igual que la giró lo cual hace pensar que procedan del mismo tronco.

En la selección de los mejores he elegido las variedades más minoritarias de la minoritarias que solo elaboran 1 o 2 bodegas como máximo con puntuaciones superiores a 90. Una calidad lograda por los nuevos viñadores que apuestan por revelar el paisaje y el suelo. Elementos que las cepas minoritarias recogen con más identificación.

GIRO

97 PEPE MENDOZA FIERROCA 2024 Tinto — Alicante — 75€

Hago una excepción con la giró, la menos minoritaria de las minoritarias (45 marcas catadas en la Guía) que, al alcanzar nada menos que 97 puntos con una uva desconocida, es todo un hito en el mundo del vino. El autor es Pepe Mendoza desde su feudo alicantino de Casa Agrícola es capaz de hurgar en las entrañas de cualquier cepa y descubrir los matices más ocultos. El tinto tiene un color cereza granate brillante, con toques silvestres, terroso, con matices de frutos rojos de sorprendente complejidad.

MANTÚO

94 MANTÚO 2023 DE ARQUEOGASTRONOMIA Blanco — Sanlucar de Barrameda — 27€

Una de las antiguas variedades andaluzas de la bodega Arqueogastronomía instalada en Trebujena. La firma ha rescatado varias cepas históricas entre las cuales se halla la mantúo. Una variedad blanca con los toques salinos de una elaboración biológica con las levaduras de flor, complejo, ligeros toques salvajes, con una excelente y armónica acidez.

PAMPOLAT

93 OCHENTA Y SIETE CUBOS 2023 Tinto — Castellón — 30€

Se trata de una uva local de la provincia de Castellón que la Cooperativa de Viver plena de inquietud, también ha puesto en el mapa la variedad morenillo algo insólito en una cooperativa. Un tinto de color cereza abierto, con las notas de frutos rojos maduros

con elementos silvestres y terrosos. Con taninos suaves y maduros, con una boca ligera y persistente.

TIJONERA

93 SIETE PELDAÑOS "VERDEJO COLORAO" 2024 Rosado — Arribes del Duero (Zamora) — 46€

Arribes del Duero es un gran reservorio de variedades residuales que al ser frontera con Portugal se establece un intercambio varietal con nuestros vecinos. Una de las uvas es tijonera que la llaman en la zona verdejo "colorao" que al parecer es una mutación de la verdejo blanca y la portuguesa pedral elaborado por las bodegas Pascual Fernandez de Fermoselle. Un rosado pálido con la frescura de la fruta roja y ligeros recuerdos de menta y lavanda. 93 puntos para un rosado es muy meritorio.

MIZANCHO

93 EL BUFON DE ARRAYAN MIZANCHO 2023 Blanco — Toledo — 29€

Como corresponde a las vides minoritarias ibéricas en general de maduración tardía, la mizancho es una de ellas. Una curiosa mezcla entre evocación de hierbas silvestres y las de tocador (menta, lavanda, hinojo) con una acidez no esperada de un viñedo toledano. Es la obra de Maite Sánchez, la enóloga de Bodegas Arrayán que heredó las cepas globales (cabernet sauvignon, merlot, syrah) que hacía en los comienzos de esta casa para adentrarse en las autóctonas más preparadas para el cambio climático. Toques de paja de barbecho, fruta blanca madura, terroso y a la vez fresco, con un cierto aire silvestre que le otorga singularidad.

MONSTRUOSA

92 QUINTA DA MURADELLA 2021 Blanco — Ourense — 48€

El término adjetivado define a una variedad cuyo grano es grande y muy productiva que la tenacidad y conocimiento de Jose Luis Mateo en su bodega de Monterrei, ha sabido sacarle todo el provecho a la búsqueda de la caracterización varietal. Es una de las cepas casi extinguidas que se halla en la llamada Raya portuguesa, posiblemente

fruto de los intercambios fronterizos de variedades. Un blanco con la complejidad terrosa y silvestre de las zonas escarpadas. Tiene elementos balsámicos por su situación semiatlántica, es fresco y frutal.

TINTO FRAGOSO

92 LA REBUSCA 2023 Tinto — Albacete — 26€

La variedad se cultiva en Villarrobledo (Albacete) en el viñedo de la firma Entre Lindes, bodega que lejos de insistir en variedades generalistas como tempranillo y airén, están enfrascados en recuperar vides en periodo de extinción como tinto fragoso. De color cereza intenso, variedad tardía y perfecto para clima mediterráneo. La expresión frutal dentro de su condición silvestre es nítida, algo balsámico, pero con rasgos de fruta madura sin ser compotada como un tempranillo en esa zona.

MOLLAR

91 TALLER DE VINO BLANCO DE NEGRA 2023 — Sevilla — 26€

Se trata de un blanco de la tinta mollar procedente de la bodega Tierra Savia sita en Cazalla de la Sierra de la provincia de Sevilla. Parece ser -según Vouillamoz- que es la negramoll canaria hecho como "blanc de noir". No es de extrañar que gran parte de las variedades andaluzas que se llevaron a Canarias cambiaron el nombre. Un blanco de tonalidad pajiza con irisaciones amarillas con toques frutales y levaduras indígenas, ciertos toques minerales (tierra y pizarra)