vinetur

La añada 2023 de Bobos marca un salto de calidad pese a la sequía y el calor extremo

La cata vertical en Tardienta revela la evolución del bobal ecológico de Bodegas Hispano Suizas

viernes 5 de diciembre de 2025



El Asador Galino Pueyo, situado en Tardienta, ha sido el escenario este jueves, 4 de diciembre, de la primera cata vertical del vino tinto Bobos de Bodegas Hispano Suizas. El evento se ha realizado en exclusiva y ha reunido a profesionales y aficionados del

sector vinícola para conocer la evolución de este monovarietal de uva bobal, elaborado en la Finca Casa La Borracha, dentro de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

Durante la jornada se han catado cinco añadas consecutivas: Bobos 2019, Bobos 2020, Bobos 2021, Bobos 2022 y la nueva Bobos 2023. La cata ha estado dirigida por Pablo Ossorio, enólogo y director general de Bodegas Hispano Suizas. Ossorio ha explicado que la bodega lleva trabajando con la variedad bobal desde 2006 y que su objetivo ha sido siempre elaborar un vino de guarda con esta uva, tradicionalmente poco valorada y utilizada sobre todo para aportar color a otros vinos. Según Ossorio, el trabajo en viñedo y bodega ha permitido obtener una expresión más elegante de esta variedad, que se cultiva en viñas viejas de más de 80 años.

Bodegas Hispano Suizas utiliza únicamente viñedos ecológicos y realiza toda la vendimia de forma manual. Una característica diferenciadora es el uso anual de barricas nuevas de roble francés para la crianza del vino. Ossorio ha señalado que la añada 2023 supone un avance importante respecto a las anteriores, especialmente por las condiciones climáticas extremas que marcaron ese año. Ha subrayado que el trabajo tanto en campo como en bodega ha sido fundamental para conseguir un vino fresco a pesar de la sequía y las altas temperaturas.

Además de la cata vertical, los asistentes han podido probar otros vinos y cavas elaborados por Hispano Suizas. Estos se han servido durante una comida preparada por Miguel Galino, chef y propietario del asador anfitrión. Galino cuenta con experiencia en restaurantes como Aponiente, Asador Etxebarri o StreetXO. El menú ha incluido platos como anchoa con Tantum Ergo Rosé pinot noir; cecina de wagyú con Impromptu sauvignon blanc; alcachofas con carbonara y trufa natural acompañadas por albariño Casa Julia; tartar de chorizo también con albariño Casa Julia; pochas caseras kimchee con Cava Exclusive Tantum Ergo; presa de buey Piritaurus maridada con Bobos 2023; y helado de leche junto a Bassus rosado naturalmente dulce.

El Asador Galino Pueyo basa su cocina en cuatro principios: respeto, pasión, constancia y producto. El establecimiento apuesta por ingredientes locales y productos de temporada cero, como verduras del propio huerto del chef, carne Piritaurus, trucha o caviar procedentes de Sarrión. Galino dirige solo el restaurante y solo recibe apoyo

puntual en sala. El local dispone actualmente de tres mesas y capacidad para 30 comensales.

Está previsto que los días 6, 7 y 8 de febrero de 2026 se celebren unas jornadas centradas en la nueva añada Bobos 2023 junto a las propuestas gastronómicas del Asador Galino Pueyo.