

sonalidad y chispa en la cocina. «Se desarrollan en los litorales en determinadas condiciones de salinidad», comenta Antonio Muiños, gerente de Porto-Muiños, empresa coruñesa que las cultiva y comercializa. «Nosotros recogemos las semillas de estos vegeta-



V I N O S

LA BOBAL, DE CENICIENTA A PRINCESA

LAS ETIQUETAS ELABORADAS CON ESTA UVA, RESCATADA POR LA ENOLOGÍA MODERNA, DESVELAN UN INSOSPECHADO POTENCIAL DE CALIDAD

Los vinos tintos de la variedad bobal adquirieron por momentos el prestigio que les negaron largas décadas de graneles que salían en grandes cisternas hacia destinos remotos por el puerto de Valencia. Al igual que le ocurrió a otras vides que hoy animan —y enriquecen— el panorama enológico del país, como la mención del Bierzo, la monastrell jumillana, la tinta de Toro o la ubicua y hasta ayer denominada garnacha, la enología moderna acude —eso sí, con bastante retraso— a su rescate y desvela un insospechado potencial de calidad. Detrás de la tempranillo, la bobal es la segunda vinífera tinta por su superficie plantada en España. Su espa-

ño natural siempre ha sido el altiplano de Utiel-Reguena, donde significa nada menos que el 80% de la producción de uva. También desempeña un papel estelar en la vecina Manchuela, donde se ha convertido en la viga maestra de no pocos de los mejores tintos de la denominación de origen protegida, y también, aunque en un plano más discreto, en la Ribera del Júcar conquense.

CLAVES. José Hidalgo Togo- res, autor del *Tratado de Enología* (Editorial Mundi-Prensa, 2003) y asesor de bodegas destacadas a lo largo y ancho de la Piel de Toro, elabora desde hace un lustro Cerro Gallina (D.O. Utiel-Reguena), uno de los bobales más celebrados por la crítica. «De la bobal destacaría su potencial de guarda», dice cuando se le pregunta por los atributos de la variedad, que él califica de continental. «Agrada la plantación en cotas altas y los climas fríos, así como los rendimientos bajos, por debajo de los 4.500 kilos por hectárea. Para la calidad, también es importante hallar un

clon de grano pequeño», apostilla. Un esquema que siguen casi al pie de la letra las mejores etiquetas del altiplano valenciano. Entre ellas, las que elabora Toni Sarrion en su Pago Terrerazo, desde Quinchá Corral (energía y elegancia a partes iguales) hasta Finca Terrerazo, un tinto de gran *esqueleto*, balsámico y con abundantes notas de brea. Muy en la línea de los vinos concentrados que elabora Bruno Murciano en Cande-

te de las Fuentes (El Sueño de Bruno, La Malquerida), el Casa Don Angel de Felix Martinez Roda en Vera de Estrenas, su bodega familiar en Utiel, o el Bobos Finca Casa La Botracha de Hispano Suizas, un tinto de reciente aparición obtenido con cepas de más de 70 años, de nariz fragante (fruta roja, especias dulces, hojarasca) y boca de terciopelo.

Si Utiel-Reguena es el *granero* de la uva bobal, la cercana denominación de origen Manchuela, a caballo entre las provincias de Cuenca y Albacete, es su banco de pruebas. Allí, Víctor de la Serna elabora desde 2006 su Finca Sandoval Signo Bobal, un tinto de nariz original (bayas rojas y negras, monte bajo), regaliz y poderosa estructura en el paladar. «La bobal es una uva delicada, que madura de forma irregular, requiere muchos cuidados en la viña y un gran trabajo de selección de racimos, aunque ahí reside parte de su gracia», declara tras la experiencia de siete cosechas. «Los mejores tintos de bobal siempre proceden de viñedos de altura — como uno conquense que te-

nomos arrendado a más de 1.000 metros sobre el mar — y de cepas viejas, bien enraizadas».

HORIZONTES. Más o menos el camino que recorren otros bodegueros de la zona, cuyos vinos ganan protagonismo cosecha tras cosecha en las principales publicaciones y foros del vino. Es el caso de los bobales de Juan Antonio Ponce en la localidad conquense de Iniesta (Pico Franco, Pino, La Castilla, Clos Lojén), el Rayuelo de Altolandón (en Landete, Cuenca) o el Cien y Pico en Vaso que embotella en la localidad albaceteña de Mahora el cuarto de enólogos formado por Luis Jiménez, el italiano Nicola Tucci, la búlgara Elena Colakova y el australiano Zor Brooks...

La uva bobal, a la que algunos estudios científicos también atribuyen un alto índice de resveratrol y otras sustancias beneficiosas para la salud, vive días más que prometedoros en la disputada pasarela del vino hispano de estos comienzos del siglo XXI. Añada tras añada, nuevas etiquetas ensanchan e iluminan el horizonte de esta vinífera condenada a los rosados y los tintos menores hasta no hace nada. **J.R. PEIRÓ**



UN MANCHEGO Y DOS VALENCIANOS. DE IZDA. A DCHA.: SIGNO BOBAL (D.O. MANCHUELA) Y FINCA TERRERAZO Y BOBOS (D.O. UTIEL-REGUENA).