



# BOBAL, ¡QUÉ GUAPA ERES!

» En este principio de año he tenido dos ocasiones de catar un buen número de vinos de Bobal, que me han enseñado mucho. Sigo regularmente a algunos productores, pero me faltaba una visión de conjunto. La impresión es estupenda. Creo que se está recuperando una variedad de uva, o un perfil de vino, con gran calidad y, sobre todo, con personalidad y estilo. Menciono algunos de los nombres que me parecen que corroboran lo que digo.

Comienzo con los vinos de Mustiguillo, que hace unos años que sigo con cariño, más desde que el año pasado le dimos, en cata ciega, el trofeo Decanter al mejor vino español a su teórico segundo vino, Finca Terrerazo. Confieso que hasta este año me gustaba más Finca Terrerazo que Quincha Corral, pero caté hace un mes Quincha Corral 2001 y comprendí que ante todo es un gran vino de guarda. Se muestra joven todavía, largo y profundo, completo, aterciopelado... eso, grande. Un poquito más joven, del 2004, reconociendo el jugoso Arras de Bobal de Pagos del Molino, atractivo en nariz, más cálido y chocolatero en boca, pero indudablemente original.

Camino de ser grandes llevan los Exuperio, de Raúl Zorita y Noemí. Probé Asentado, que es como el vino de crianza intermedia en su gama, y me fascinó lo delicado que es, con toques de lavanda y florales que cantan su tierra. En un estilo familiar pero diverso, el Viro de Artemayor V, de Dominio de la Vega, es garriga intensa, quizás el más mediterráneo de los vinos que menciono, de equilibrio precioso. Sigo con Rayuelo, de Altoalondón, que tiene un estilo fresco y jugoso de vino de montaña que me encanta. Lo único que le critico es lo barato que es. El Adros, de Coviñas, que acaba de salir al mercado, es otra delicia, complejo, muy equilibrado, suave de paso, largo. Con estos vinos las cooperativas tienen un futuro brillante. Víctor de la Serra tiene una bobal elegante y densa, un poquito espedada y de arándano, en su Finca Sandoval. Signo Bobal, que me gusta casi tanto como su gamacha espectacular. Sexto Elemento tiene un estilo muy diferente, es pura concentración, con textura apretada, llenisimo, más en fruto de ciruela que en bayas.

Terrino con un vino que me enamoró en cata, 'despistada' (cuando no tienes ni idea de lo que te estás bebiendo, aunque veas la botella). Peño (sin S), de Vilarre Vinum. Original, te llena el paladar de fruto alegre y vino, y termina con parsimonia. Una gozada. Me que-

darían por mencionar los buenos vinos de Hispano Suizas, Chozas Carrascal, Vera de Estenas, Cien y Pico, Bodegas Sentencia, Iniesta y algún otro, pero prefiero terminar con dos comentarios.

Primero, estos vinos vienen de varias denominaciones de origen, pero tienen mucha más coherencia entre ellos que si fueran de una sola. La razón es que todos son vinos de viñador. Cada uno de ellos representa un terruño, no una marca. Siento decir que mi tardío interés por la Bobal viene del hecho que casi toda la Bobal que se hace es vino de bodega, hecho a partir de pagar una porquería por las uvas. El vino que no mantiene viva una tierra, permitiendo que la gente se gane la vida con dignidad, por muy

Bobal que sea, no me interesa, y además suele ser mediocre.

**SE ESTÁ RECUPERANDO  
UNA VARIEDAD DE UVA,  
O UN PERFIL DE VINO,  
CON GRAN CALIDAD  
Y, SOBRE TODO, CON  
PERSONALIDAD Y ESTILO.**

Los que me leen saben mi defensa apasionada del terruño y de las denominaciones de origen. En mi opinión, el origen es lo único que no te pueden quitar. Pero en este caso no lo hago. Me gustaría mucho ver que estos viñadores y otros se agruparan en una asociación de promoción de la Bobal o potencian Pírimbobal, porque estoy con-

vencido que el potencial de este vino en los mejores mercados es enorme. Hay una historia que contar, hay originalidad, hay calidad y capacidad de envejecimiento. Pero también me gustaría que fuera una asociación de viñadores, en la que se excluyera a mercaderes y grandes bodegas, porque creo que la Bobal es buena solamente cuando representa un terruño. No veo mucho futuro a la promoción de estos vinos de Bobal en denominaciones de origen dominadas por bodegas sin viñas.

Mi segundo comentario tiene que ver con la vinificación. Casi todos estos vinos, siendo buenos, adolecen de lo mismo: huelen a roble. Lo de mezclar los aromas de lavanda y baya salvaje mediterráneas con vainillas de Wyoming o tostados de Los Vosgos me parece raro, la verdad. Cuando, además, se hace en una región que podría criar sus vinos en su propio barro cocido, pues es casi un crimen, ¿no? Las arcillas de La Mancha y Valencia han dado un patrimonio único, de millares de tinajas. El día que tengamos pura Bobal que hable en pureza de su tierra, será la bomba, ya verán. Prometo seguir incordiando con las tinajas, que conste.

Gracias a Albertina Torres y Zev Robinson por el precioso trabajo que hacen de enseñar la bobal y sus tierras. ■