

La senda para que el vino de Bobal de la D.O.P. Utiel-Requena sea referencia de calidad



POR VICENT ESCAMILLA

“La uva Bobal: ¿puede ser una referencia internacional de calidad?”. Este que fue el título de la conferencia ofrecida por el Master of Wine Pedro Ballesteros en la primera edición del Foro

Bobal D.O.P. Utiel-Requena fue la pregunta que flotó en el aire durante toda una jornada celebrada en la Iglesia de Santa María de Requena. El acto, organizado por el C.R.D.O.P. fue un necesario foro de reflexión sobre esta variedad autóctona y arrancó con la cata de una selección de 30 vinos singulares de Bobal (todos ellos tintos), de sendas bodegas amparadas.

Esta primera parte sirvió para constatar la versatilidad de una variedad, menospreciada hace unas décadas y que ahora es responsable de algunos de los vinos más afamados de la C. Valenciana. Desde vinos frescos y sutiles, hasta tintos muy concentrados y potentes.

Sobre esta base “empírica” se erigió el Foro Bobal, cuyo acto central fue la ponencia del Master of Wine Pedro Ballesteros que presentó la pirámide de calidad vitivinícola, desde los vinos a granel anónimos (“el vino vendido anónimo y por precio es el vino del desastre”, llegó a afirmar Ballesteros), hasta los vinos icono (reconocidos internacionalmente, asumido con orgullo por la población local y capaces de arrastrar al resto del sector hacia la rentabilidad y los beneficios); así como las pautas para transitarla en sentido ascendente.

Con el estilo cercano que le caracteriza, Ballesteros sostuvo que la Bobal sí tiene potencial para jugar en la liga de las grandes uvas de calidad internacional, pero que tiene que ser “una Bobal con adjetivo”, de origen, secano, altitud, de edad de las cepas (lanzó el guante al C.R.D.O.P. de crear una categoría de “Bobal de viña ancestral”) ... y recalcó que si bien el terruño es importante, “el primer componente



Detalle de la conferencia de Pedro Ballesteros.

del terruño del vino es el precio, el prestigio y el valor”. Por ello reivindicó la necesidad de unos viticultores profesionales (en contraposición a los “viticultores de fin de semana) que “no vendan su tiempo gratis, pues el sistema se beneficia de ello para tirar precios hacia abajo” y que la uva se valore y se justiprecie.

“La Bobal tiene gran potencial y capacidad de crear vinos de estilo único en esta tierra, donde existen un clima y una tierra particulares”, afirmó sobre el escenario y defendió la necesidad de mantener un estilo y personalidad propios. “Queremos hacer vinos que se parezcan a otros de éxito, pero si quieres ir hacia arriba en la pirámide del valor tienes que ser tú”, manifestó.

En sus conclusiones, el Master of Wine español apostó por la Bobal en “pureza”, sin participar de coupages con otras variedades; por ser muy cuidadosos con el trabajo con madera en los vinos, para no alterar los taninos propios de la variedad; tener cuidado con alcanzar la madurez fenólica completa en favor de obtener unos vinos más frescos y delicados.

Tras su intervención se desarrolló una mesa redonda moderada por Albertina Torres, en la que participaron junto a Ballesteros Diego Morcillo (Coviñas), Daniel Expósito (Dominio de la Vega), Noemí Arroyo (Noemí Wines), Víctor Marqués (Murviedro) y Santiago Vernia (Cerrogallina).