

TINTAS MEDITERRÁNEAS CON RASGOS CONTINENTALES

Bobal y Monastrell



Vendimia en Utiel-Requena

Foto: Alfonso Calza

Dos variedades de uva tinta –la primera exclusiva de nuestro país–, con especial implantación en el sureste de la península, entre la zona de Levante y la Meseta, bendecidas por el sol mediterráneo, y que tienen como denominador común un alto poder oxidativo. Si nos atenemos a la cantidad de una y otra en España, la bobal ocuparía la tercera posición (por detrás de la airén y la tempranillo y por delante de la garnacha tinta), y la monastrell sería la quinta cepa predominante.

Fotos cedidas por los consejos reguladores de la D. O. Utiel-Requena y la D. O. P. Alicante

Bobal

Presente en Valencia (en la D. O. Utiel-Requena ocupa el 75% de la superficie total de viña, perfectamente adaptada a su clima y al territorio), Cuenca y Albacete (D. O. Manchuela), recibe ese nombre por la forma del racimo, similar a la cabeza de un buey.

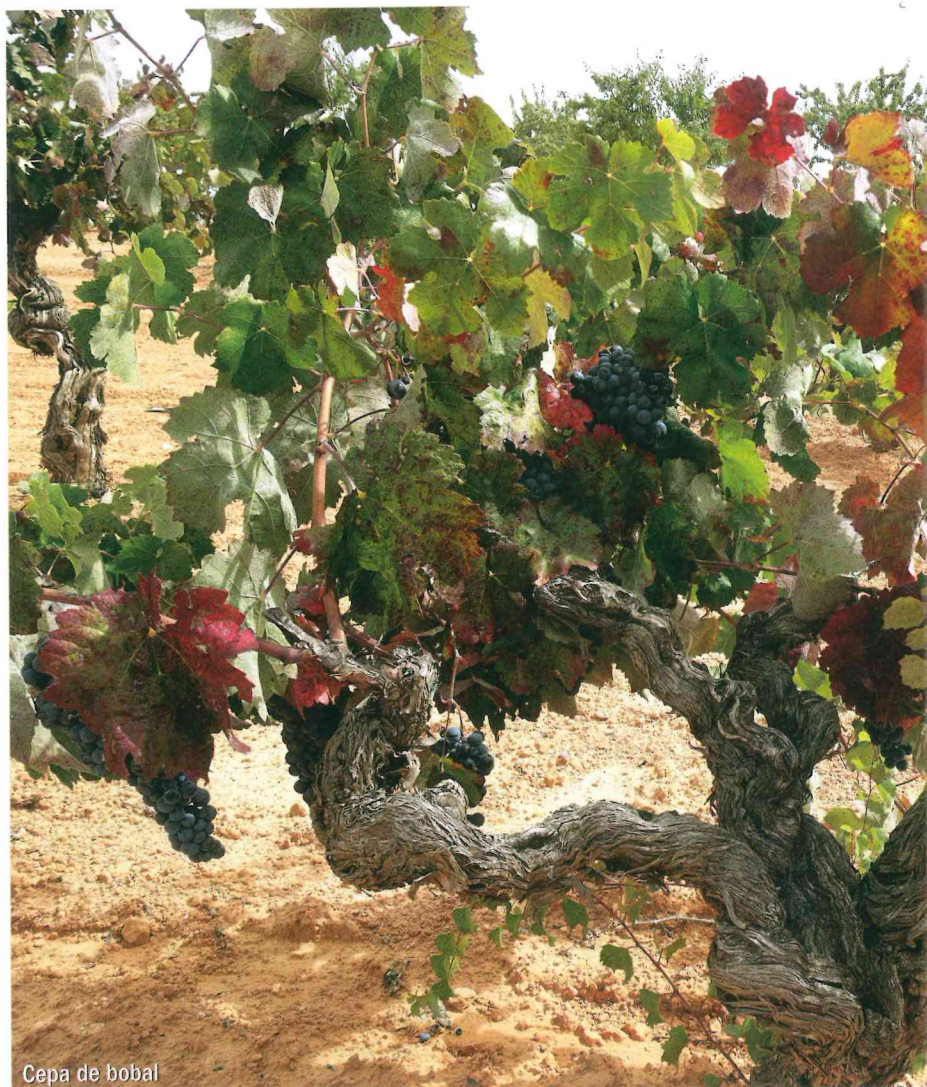
La uva es de tamaño mediano y de un azul oscuro casi negro.

Los tintos son peculiares por su potente estructura y volumen, armonizados con originales sensaciones en boca y nariz que recuerdan a la fruta madura matizada por el cuero, los frutos secos, el regaliz y las especias.

El color de los vinos elaborados con bobal, uva también conocida como provechón y requeñí, se caracteriza por su riqueza y permanencia. Los tintos jóvenes suelen ser de capa alta, con ribetes morados muy vistosos. El paso del tiempo los convierte en tintos vivos cuyo tono remite al de la cereza madura, siendo muy lenta su evolución hacia los tonos marrones.

¿Sabías que...?

Estudios científicos han demostrado que la bobal es una de las variedades de uva con mayor contenido en resveratrol, la sustancia cardiosaludable y anticancerígena que contiene el vino.



Cepa de bobal