

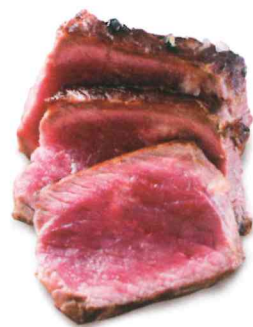
EN LA MESA

Alta intensidad

Los vinos de bobal son toda una delicia enológica del Levante que se defienden muy bien con arroces con pollo o conejo, como la paella valenciana. Aunque su carácter afrutado armoniza a la perfección con pescados a la plancha, su fuerte son los guisos con cefalópodos como las papas con chocos o los *suquets* catalanes. En general, los vinos tintos de guarda armonizan a la perfección con el cordero, el cabrito, las carnes rojas y los calderos de legumbres. Mientras, los tintos robustos y viejos combinan bien con platos de pato, carnes rojas en salsa, patés de caza y carnes de caza.

Los vinos tintos poseen una graduación alcohólica comprendida aproximadamente entre 14 y 23 %. El vino tiene además de alcohol, bajo contenido de azúcares, ácidos orgánicos, minerales, vitaminas y antioxidantes. En el caso de que se consuma, se debe hacer de forma moderada en personas adultas sanas no gestantes. Se describe consumo moderado de 10 a 30 g de alcohol/día (1-3 copas de vino). Dado que las mujeres metabolizan el alcohol más lentamente que los hombres y que como media tienen menor volumen corporal, menos agua y proteínas y más grasa que ellos, el límite superior en mujeres es de 20 g/día.

Fundación Española de la Nutrición



inadvertida es el destino que tradicionalmente se daba a sus vinos, pues muchos de ellos llegaban al mercado como parte de diversas mezclas, aprovechando su buena acidez y su alto contenido en color y polifenoles. Actualmente, esto está cambiando. Algunas bodegas están apostando por devolver a la bobal el lugar que se merece, con proyectos enológicos monovarietales que están ayudando a redescubrirla, a pesar de que lleve desde el siglo IX ante nuestros ojos.

Sabores complejos

La bobal es una uva que muestra preferencia por las tierras altas, con veranos cortos y secos en los que desarrolla bien sus caracteres. El clima y el suelo hacen sufrir a la planta estrés hídrico, que se controla con podas (generalmente en torno a 1.600 plantas por

La DO Utiel-Requena está integrada por 95 bodegas y supone el principal motor de la economía de la región



Racimo de uvas tintas de la variedad bobal



Viñedos en la región de Utiel-Requena

hectárea). El objetivo es reducir la producción al mínimo para obtener racimos de bobal en todo su esplendor. Precisamente, la teoría más extendida afirma que el nombre de la variedad procede del latín *bovis* (buey), debido al gran tamaño y a la forma de sus racimos. Los vinos tintos resultantes presentan un color intenso, con matices violáceos y la complejidad que les otorga haber disfrutado de largas insolaciones. Tienen, además, mucho cuerpo y aromas complejos a frutos rojos y flores como violeta y lavanda. Asimismo, esta variedad es idónea para la elaboración de tintos de maceración carbónica, así como rosados; ambos con tonalidades únicas y también muy afrutados. Ya sean de vendimia inicial, superior, reserva, gran reserva, crianza, madurados en barrica o los llamados alta expresión (procedentes de viñedos con más de 35 años de antigüedad), estamos ante unos vinos que, gracias al esfuerzo de los bodegueros, la crítica y el público no están tardando en reconocer. ●



Mosaico sobre la recogida de la uva

Marcas de calidad

Consulte la Guía de los Mejores Alimentos y Bebidas de Guiarepsol.com para conocer los distintos tipos de vino y descubra cuáles son los mejores.

