

Los mejores vinos blancos de España

TEXTO Y CATA DE ENRIQUE CALDICH
FOTOGRAFÍA DE LUIS DE PAZOS



Los vinos blancos han sido siempre un sector menos cuidado en general en España que el tinto, pero ante el fuerte crecimiento de su consumo, que amenaza con hacerse con la mitad del mercado, todas las denominaciones de origen toman posiciones para promocionarlo con las variedades de uva autóctonas.

Se dice, y con bastante razón, que los blancos son la asignatura pendiente de los vinos españoles. Mientras los tintos han tenido un desarrollo espectacular, tanto en calidad como en variedad, con los blancos nos bastaba con que existieran las D.O. de Rías Baixas y Rueda; y que entre Navarra, Cataluña y Somontano hubiera algunos chardonnays buenos.

Sin embargo, las tendencias del mercado están haciendo saltar todas las alarmas entre los bodegueros porque la previsión a corto plazo es que los blancos, que tradicionalmente han tenido un consumo estacional y veraniego, pueden llegar a alcanzar el 50% del mercado de vinos.

Se achaca a muchos motivos: que, al ser menos complejos que los tintos, representan la primera toma de contacto de los nuevos consumidores; que la creciente incorporación de la mujer al mundo del vino pasa por este tipo de elaboración; o que el tirón procede de

mercados emergentes como el estadounidense y el asiático, apoyados por una 'invasión cultural' de la industria del cine norteamericano, en donde, si el protagonista tiene cierto poder adquisitivo, no faltará una escena en la que aparezca con una copa de chardonnay en la mano.

Ya se ha empezado a tomar posiciones. Rioja, denominación de origen conservadora donde las haya, ha tomado la decisión histórica de modificar su reglamento y permitir que se haga blanco con variedades como la Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, hasta ahora prohibidas, conscientes de que con su tradicional uva Viura no van a ninguna parte. Vega Sicilia, al principio con mucho secreto y ahora cada vez con menos, después de diez años de adaptar un grupo de variedades del Ródano, está haciendo pruebas para sacar, ya enseguida, un blanco que esté a la altura del prestigio de su firma. En Rueda se están realizando muchas inversiones de gente de fuera pa-

ra darle una vuelta de tuerca a la zona. En Galicia, en las otras zonas que no son Rías Baixas, se está comenzando a dejar de lado la más que discreta uva Palomino en beneficio de las uvas autóctonas. Y el caso más espectacular es el de la pequeña denominación de Valdeorras, donde se está realizando una auténtica revolución de la calidad con la casi desconocida uva Godello. Está creciendo escandalosamente la producción de Chardonnay en la zona norte, mientras en el arco mediterráneo o el centro aparece con fuerza la variedad Viognier.

La mayoría siguen siendo vinos jóvenes, pero también hay muchos fermentados en barrica, y los habrá con crianza en madera; así que los aficionados, además de tener que aprenderse los nombres de las nuevas variedades, deberán acostumbrarse también a que un buen blanco no tiene que ser del año, y que tomarse en 2007, por ejemplo, un blanco de 2004 o 2005 es de lo más normal. ■

Navarra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Chivite Colección 125 2004

Bodega: Julián Chivite, S.L.
C/ Ribera, 34
31592 - Citruñuigo (Navarra)
Tel. 948 81 10 00
Precio, 45 euros

Cata: El chardonnay que elabora la familia Chivite en sus viñedos y bodega del Señorío de Arinzano es uno de los blancos más premiados y reconocidos de España. Presenta una gran intensidad aromática, con tonos de frutas maduras, ahumados, mantequillas tostadas, un conjunto elegante y potente; y una boca rotunda, grasa, sedosa, con algún recuerdo cítrico y muy fresca.

Penedés

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Jean León "Vinya Gigi" 2003

Bodega: Jean León, S.L.
Chateau León, s/n
08735 - Torrelavit (Barcelona)
Tel. 938 99 55 12
Precio, 19 euros

Cata: Aunque la familia Torres tiene unos blancos muy razonables, éste de Jean León es el más atractivo y expresivo. Fermentado, con seis meses en barrica y otros seis en botellero, presenta una nariz elegante con frutas maduras, tostados, ahumados y mantequillas de la madera nueva. En boca tiene cuerpo y estructura, es carnoso, pero muy vivo, fresco y con un buen equilibrio.

Ribeiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Viña Mein 2005

Bodega: Viña Mein
Lugar de Mein, San Clodio
32420 - Leiro (Orense)
Tel. 988 48 84 00
Precio, 13 euros

Cata: Es la joya de Ribeiro, elaborada con lo mejor de las variedades gallegas: Treixadura, Godello, Loureiro, Torrontés y Albariño. Fermentado en barrica, reposa un año en tino de roble de 3.000 litros, es elegante, con recuerdos de manzana fresca, toques anisados, fondo tostado y ahumado, tonos herbáceos, todo muy bien conjuntado, y una boca soberbia, untuosa y equilibrada.

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Pazo Piñeiro 2005

Bodega: Lasco do Miño, S.L.
Alsen
36459 - Salvaterra do Miño (Pontevedra)
Tel. 986 65 85 19
Precio, 13 euros

Cata: Vino de la zona del Condado de Tea. Se elabora con uvas muy maduras y de potencia. El vino permanece un año en cubas de acero y luego en botellero hasta su punto óptimo. Presenta una nariz elegante, seria, con profundidad. Dominan los tonos frutales, florales, minerales y cítricos, como de lima. En boca es sabroso y glicérico, con fresca acidez, pero equilibrado y persistente.

Pazo de Señorans Selección de añada 2002

Bodega: Bodegas y Viñedos Viña Somoza
Rúa de Pombal, s/n
32350 - A Rúa (Orense)
Tel. 656 407 857
Precio, 11 euros

Cata: Fernando González, piloto de Iberia, y su tripulación ponen en marcha esta bodega en 2001, rescatando la marca que su abuelo tenía hace muchos años en la zona. Su vino tiene mucha personalidad y elegancia. Frutas, heno, madurez y unos interesantes toques ahumados y tostados. En boca es potente, cremoso, glicérico, largo y rico.

Tempo 2004

Bodega: Adegas Galegas
Medec, s/n
36457 - Salvaterra do Miño (Pontevedra)
Tel. 986 65 74 00
Precio, 20 euros

Cata: Un vino basado en la potencia de unas uvas capaces de resistir fermentación y crianza en barrica, largo reposo en depósito y botellero para que adquiera su redondez y su madurez. Su resultado es una nariz muy frutal con recuerdo de peras, heno fresco y toques florales de margaritas y manzanillas; y una boca de combate, con energía y brío, redonda, potente y sabrosa.

Rueda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Naiades Fermentado 2005

Bodega: Naia Viña Sita, S.L.
Camino San Martín, s/n
47491 - La Sota (Valladolid)
Tel. 609 119 248
Precio, 19 euros

Cata: Lleva poco en el mercado y ya es uno de los grandes de Rueda. Pertenece al grupo del importador Ordóñez que se ha traído para hacerlo enólogos de las antipodas. El resultado es un vino intenso, expresivo, que combina recuerdos de manzanas maduras y frutos secos, con buenas maderas. En boca es untuoso, graso, reaparece la madera para dar una sensación envolvente.

Somontano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Clarion 2004

Bodega: Viñas del Vero, S.A.
Ctra. Navál, km. 3,7
22300 - Barbastro (Huesca)
Tel. 974 30 22 16
Precio, 12 euros

Cata: Viñas del Vero tiene varios blancos excelentes de Chardonnay y Gewürztraminer; pero el mejor es este vino con variedades y elaboración que la bodega mantiene en secreto. Aparece lleno de matices donde las frutas escarchadas, albaricoque y los recuerdos cítricos quedan perfectamente envueltos por suaves tonos de madera. La boca es sabrosa y cremosa, potente y seria.

Enate Uno 2003

Bodega: Enate (Viñedos y Bodegas del Alto Aragón)
Avda. de las Artes, 1
22314 - Salas Bajas (Huesca)
Tel. 974 30 25 80
Precio, 300 euros

Cata: Es el blanco más caro del país. Aunque de momento es de pequeña producción, tiene la garantía de Enate. Fermentado en barrica, con 8 meses de crianza sobre lías, es una fiara con 15°5. Hay que decantarlo. Presenta frutas maduras y secas, recuerdos florales y tostados de la madera. La boca es carnosa, potente, muy grasa, glicérica, pero fresca debido a su equilibrada acidez.

Valdeorras

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



As Sortes 2006

Bodega: Rafael Palacios, S.L.
Avda. de Somotza, 81
32350 - A Rúa (Orense)
Tel. 988 31 01 62
Precio, 22 euros

Cata: Rafael Palacios, de los Palacio Remondo de Rioja, se fue a Galicia para hacer uno de los blancos más poderosos del país con la genial uva Godello. Ha conseguido un vino tremendo, lleno de complejidad, con mucha fruta madura, toques minerales, recuerdos de frutos secos, césped recién cortado, todo en permanente evolución. Boca madura, untuosa, estructurada, potente y carnosa.

Guitián Sobre Lías 2005

Bodega: A Tapada, S.A.T.
Finca A Tapada
32310 - Rubiá (Orense)
Tel. 908 32 41 97
Precio, 12 euros

Cata: La bodega familiar, asesorada por Pepe Hidalgo y Ana Martín, es la demostración del poderío de la uva Godello. Tiene varios tipos de vinos muy buenos, pero destaca por original éste que ha permanecido con sus lías durante ocho meses. Intenso y personal, con fruta madura, toques minerales y balsámicos, fondos tostados, todo bien ligado; y una boca sedosa, potente y persistente.

Ossian 2005

Bodega: Ossian Vides y Viñedos, S.L.
C/ San Marcos, 11
40447 - Nieva (Segovia)
Tel. 921 59 42 07
Precio, 17 euros

Cata: Una de las últimas novedades del mercado viene de la mano de Javier Zacagnini, uno de los sabios de Ribera que ha encontrado en Rueda un pago muy especial para hacer este vino. Como tiene 14°5 esta añada no está aún en la D.O. Rueda; pero estará el año que viene. Necesita decantarse y es muy frutal, complejo y elegante, con una boca potente, carnosa y final amargoso.