VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·

AGO. 2022 | VOL. XV

# VINOS NATURALES

## SELECCIÓN DE AGOSTO

## PRÓLOGO

Hubo una época, no muy lejana, en la que este que escribe estas líneas hubiera, ignorantemente, rechazado una selección como esta. Me explico: los vinos naturales estan envueltos de un "halo" de hippismo, algo que se está poniendo de moda y que todos quieren tener... pero todo no vale!

Sin poder decir que he probado cientos, si que han sido varias decenas los han pasado por mis manos y siempre ofrecidos por personas o muy extremas o muy ignorantes, dando como resultado vinos mediocres, mal elaborados y con miles de defectos que hacen al vino MALO y, por mucho que se defienda como que "es natural", las técnicas para realizar un vino con la mínima intervención del hombre no están reñidas con la enología y la técnica. Así que cuando por fin empiezas a probrar buenos vinos naturales... ¡amigo, aqui cambia el cuento!

Si tambien te ha pasado a ti, ¡esperamos que esta selección te ayude a progresar!

# ¿Qué es un vino natural?

Antes de comenzar hablar de vinos naturales queremos mencionar el artículo 2.e de la Ley 24/2003:

**Vino: es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, de mosto de uva.**

Por tanto, **todo vino es natural**.

También debemos saber que no hay ninguna normativa que regule la elaboración de un vino natural. Sin embargo, si lo hay para vinos ecológicos y biodinámicos, que luego veremos su diferencia.

Este movimiento del vino natural surgió hace mucho tiempo, ya que siempre han existido los vinos naturales. **Jules Chauvet**, un gran científico de su época, empezó en los años 50 a elaborar vinos naturales en Francia.

Fue una de las figuras más representativas del movimiento, junto a **Jacques Néauport**, quien elaboró la gran mayoría de vinos naturales de esa época.

Sin espíritu de crear tendencia, ellos dos empezaron a elaborar vinos sin aditivos para poder beber más cantidad. Eran amantes del vino.

En la zona del **Beaujolais** se creó un grupo con varios viticultores que empezaron este movimiento a favor del vino natural, buscando un mayor placer al beberlos.

Por lo que ajustando la definición, se podría resumir en que **son vinos elaborados sin aditivos**; ni en el viñedo, ni en la bodega se añade ningún aditivo externo a la propia materia prima, la uva.

Los inicios del vino natural en España fueron muy complicados. Muchas botellas devueltas, poca rotación de vinos, pocas tiendas dedicadas... Había una filosofía muy técnica en España que hacía que fuera muy difícil concebir la posibilidad de vinificar sin sulfuroso o sin hacer tratamientos en el viñedo. Poco a poco, esto va cambiando, encontrando cada vez más vinos que siguen esta filosofía.

Hablemos de la famosa frase: **“Contiene Sulfitos”.**

Esta es la frase que encontrarás en la gran mayoría de las botellas de vino del mundo. Según la normativa europea del 2005, todos los vinos con más **10mg/litro** deben llevar inscripta en la etiqueta esas dos palabras.

Si bien este elemento, los sulfitos (dióxido de azufre), se generan de manera natural durante la fermentacón de la uva, lo hace en muy pequeñas dosis, y siendo un elemento **preservador** del vino, es la manera más "natural" de hacer estable al vino, siendo normal añadirle un poco más, de manera exógena, hasta los límites necesarios (y legales) para que el vino dure más en el tiempo. Es considerado un alergeno, motivo por el que debe indicarse en el etiquetado.

Es importante no confundir un vino natural con un vino **ecológico**, puesto que la viticultura ecológica, como ya hemos dicho, no restringe la utilización de levaduras proveniente de cultivos de laboratorio, ni la utilización de sulfato de cobre en la viticultura, así como también se pueden agregar pequeñas dosis de sulfuroso al mosto.

También debemos diferenciar estos vinos de la **biodinámica**, puesto que, a pesar de que la biodinámica da vinos naturales sin añadidos, se rigen por otros factores, como la interacción de los astros o el calendario biodinámico, que los vinos naturales no tienen por qué seguir. Es decir, el biodinámico es natural, pero no necesariamente viceversa.

En la práctica, un vino procedente de la biodinámica es natural siempre, pero un vino ecológico no lo es necesariamente, por los agregados que ya mencionamos.

Los vinos naturales trasmiten la esencia de su entorno, nos cuentan cómo es el viñedo de donde proceden, cómo ha sido el año climatológico y cómo esto afectó al vino resultante.

Son vinos honestos, profundos, con matices únicos, con aromas reales, dónde la uva y la tierra se expresan libremente. Y donde es difícil encontrar dos añadas iguales!

Tres son los escogidos para nuestra selección de este mes y el primero de ellos viene de Arcos de la Frontera.

# CAMPESTRAL WHITE ENVEJECIDO BAJO VELO FLOR

## Bodegas Campestral.

*Arcos de la Frontera.*

**Uva: 100% Palomino.**

## BODEGA

Los vinos Campestral son fruto de un proyecto de ensueño construido desde cero **con mucha ilusión**, constancia, voluntad y esfuerzo por parte de **Andrés Troya**, un emprendedor que siempre ha estado enamorado del vino y con quien realizamos la visita.

Este proyecto se desarrolla en **El Encanto**, un complejo turístico rural de alto nivel, en el cual se encuentran la bodega y los viñedos propios. El emplazamiento se encuentra a las afueras de Arcos de la Frontera, en un entorno privilegiado, a un kilómetro del campo de Gold Arcos Garden y una localización elevada desde donde se puede contemplar de forma excepcional el pantano de Guadalcacín, la Sierra de Grazalema y la peña donde se sitúa el núcleo antiguo de Arcos de la Frontera.

El destino de esta finca siempre ha sido el de producir un buen vino ya que los romanos en la zona, allá por el siglo II a.C., ya producían vino en estos lares, gracias a sus características idóneas para ello.

Sus vinos están elaborados de manera artesanal siguiendo un sistema natural y ancestral lo cual se destaca en su olor, su sabor y su estructura.

Están compuestos por uva Palomino y las variedades tintas Tintilla de Rota, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, las cuales crecen en un micro clima único generado por la localización geográfica y por la proximidad al pantano de Guadalcacín, la Sierra de Grazalema y el valle del Guadalquivir, lo cual le dan una personalidad al vino muy especial. Así mismo, se complementa con unos suelos albarizos y con vetas barrosas que permiten obtener unos maravillosos vinos de carácter concentrado, frutal y con sensaciones calcáreas; vinos con particularidades únicas, que se reflejan en sus propiedades y con matices de estos suelos y del microclima de la zona.

Son ya siete los años que llevan construyendo y desarrollando con mucha pasión, esfuerzo y amor un proyecto vitivinícola **único** en el mundo de los vinos, con unos valores muy bien definidos.

Por un lado, su objetivo es retomar métodos **artesanales y ancestrales** para elaborar vinos naturales, los cuales se producen únicamente con UN solo ingrediente: UVA.

Uva que es cuidada minuciosamente durante todo el año por un gran equipo humano, con el único objetivo de obtener una fruta sana y magnífica para poder producir los mejores vinos.

Por otro lado, no utilizan aditivos o productos añadidos en sus vinos (levaduras y nutrientes artificiales, productos químicos, etc). Sus vinos están únicamente elaborados con una uva sana y natural, utilizando instalaciones modernas con maquinaria de última generación (lo cual, en contra de lo que muchos piensan, no está reñido con hacer vinos naturales...) que les permite trabajar las temperaturas adecuadas en cada proceso de la elaboración del vino.

Mediante su metodología de trabajo son capaces de conservar en la botella los aromas y sabores de la fruta, gracias a una receta artesana de elaboración y a las personas del equipo, que aman lo que hacen y que entregan todos sus esfuerzos para que, año tras año, superen todas las expectativas.

Está considerada la bodega de vinos ancestrales **más grande** de España.

Los vinos de Campestral han conquistado, entre muchos otros, a la gurú **Jancis Robinson**, Master of Wine, columnista semanal sobre vinos en Financial Times, consejera de vinos para la bodega de Isabel II y respetada crítica internacional en su propia guía. Robinson ha puntuado todos los vinos por encima de 16 puntos sobre 20, destacando el vino que hemos seleccionado con 17,5 puntos. Vino del que por cierto apenas quedan existencias hasta que llegue la nueva añada.

Los valores de Bodegas Campestral son tal y como entiende la vida Andrés y éstos son las base de éste proyecto. Lo primero, es buscar las raíces, lo natural, lo de siempre, lo realmente bueno, pero a su vez aprovechar los conocimientos y tecnologías que tenemos en la actualidad para llevar cualquier producto a la máxima perfección y calidad, sin perder ni una gota de naturalidad.

**Mix entre lo tradicional, lo moderno y la calidad.**

Este triple mix entre lo tradicional, lo moderno y la calidad, es la base de este proyecto, lo cual está reflejado tanto en las instalaciones como en los vinos. Las instalaciones mezclan la arquitectura tradicional andaluza, el cortijo, las chozas, el estilo arqueado de la bodega, los colores blancos de las construcciones y los jardines con plantas mediterráneas; y son además reflejo de esta tradición, las instalaciones y el mobiliario de estilo rural, pero de forma y textura modernos, buscando siempre el máximo confort y la mejor armonía visual.

Los vinos, por su parte, están elaborados de forma artesanal y en su expresión más natural posible, con la mínima intervención, utilizando metodologías ancestrales y, a lavez, poniendo las herramientas físicas más modernas y fiables para poder conseguir que la naturalidad de los zumos de sus uvas se expresen en su máximo esplendor en el vino que envasan.

Como anecdota, nos contaba Andrés, que estando en labores de vendimia, tenian que parar todo a veces para ir a embotellar el acenstral que tocara, pues si se pasaban unos minutos de más, la fermentación consumia demasiados azúcares que hacian que el espumoso ya no tuviera la burbuja perfecta que él deseaba.

# PALOMINO

La Palomino es la variedad de uva que reina en todo el **Marco de Jerez**.

Este tipo de uva se conoce también como Albán, Albar, Listán, Palomina y Xerez. Perteneciente a la especie Vitis vinifiera, supone el 95% de las viñas de Jerez en la actualidad.

Este género de uva de España posee unas características ideales que se identifican con la tierra albariza, el clima del Marco de Jerez y las técnicas empleadas por los viticultores.

Además del Marco de Jerez, esta variedad de uva es utilizada y permitida en distintos puntos del país. Algunos de ellos son Canarias, Galicia, Castilla y León y otras regiones de Andalucía.

La uva Palomino nace en una vid medianamente vigorosa, que aguanta leves sequías y se adapta en terrenos muy calizos, como la tierra albariza.

La planta es sensible a insectos como la polilla del racimo y termitas, pero es resistente a enfermedades. Su hollejo es fino y sus frutos son grandes racimos compactados con bayas medianas, de color verde o amarillo.

Como resultado, la elaboración de vino con mosto limpio obtenido de uvas Palomino da lugar a un vino blanco seco con bajos niveles de azúcar residual que no se ha convertido en alcohol.

Palomino es un claro ejemplo de cómo un tipo de uva ha sabido adaptarse a las condiciones propias de Jerez de la Frontera y ya forma parte de su cultura y legado.

**Estrabón**, un geógrafo e historiador griego, famoso por sus viajes, relata en sus textos que las vides jerezanas fueron importadas por los fenicios en el año 1100 a.C. También fueron los fenicios quienes comenzaron el cultivo de esta vid y la elaboración de vino en la antigua Jerez.

Fue en 1264 d.C., con la reconquista del monarca Alfonso X de Jerez, cuando se nombra por primera vez “la de palomino”, refiriéndose a los viñedos.

Hasta entonces, la vid autóctona de Jerez carecía de nombre. Fue, según cuenta la historia, **Fernán Ibáñez Palomino** quien da nombre a este peculiar tipo de uva de Jerez.

Ibáñez Palomino fue un hombre importante de la hueste del monarca Alfonso X. Este aportó su apellido a la característica variedad de uva de la zona.

Las características organolépticas de los vinos Palomino son particulares. Son de graduación media, con un color amarillo muy pálido y neutro en nariz.

La vocación de la uva Palomino es principalmente para elaborar vinos generosos de crianza biológica u oxidativa de Jerez, pero cada vez más, afortunadamente (y gracias a las nuevas técnicas enológicas), se está viendo en vinos sin fortificar.

También se emplea para su mezcla con Moscatel o Pedro Ximénez aunque existen proyectos que usan la Palomino junto a variedades de uva tinta.

La uva Palomino también es una variedad de uva de mesa, aunque su principal vocación es la elaboración de vinos.

# FICHA DE CATA

- **Nombre**: Campestral White envejecido bajo velo de flor.
- **Añada**: 2020.
- **Variedad**: 100% Palomino.
- **Elaboración**: Recolección a mano, en cajas pequeñas de 15-20 kg. Mesa de selección manual, despalillado, prensado muy suave. Maceración en frío del mosto para extracción de aromas. Fermentación alcoholica con levaduras naturales y temperatura controlada. Envejecimiento en tanques de acero bajo velo de flor criado de manera natural.
- **Crianza**: 12-14 meses bajo velo de flor en tanques de inox.
- **Nota de cata**: Vino limpio, nada turbio, brillante, de color limón pálido con reflejos verdosos y dorados. Nariz limpia, sin defectos, con una intensidad llamativa, matices cítricos, tropicales, limón, lima, piña y plátano maduros. Entrada suave en boca, carnoso, ligeramente graso en boca, con una acidez media que nos recuerda a manzana cocida o asada y cuerpo medio con un final en boca muy ligero.
- **Gastronomía**: Productos del mar; puede combinar muy bien con productos de sabores alcalinos como las ostras. Verduras, crudas o cocinadas. Al igual que en el ancestral, también podría combinar bien con postres, elaboraciones frescas y ácidas, chocolate amargo, queso fresco y ahumados de pescado.
- **Graduación**: 14%.

# CHURUMBI PINK

## Bodega Raul Calle Viticultor.

*Sierra de Gredos.*

**Uva: Garnacha.**

## LA BODEGA

Dirigida por **Raúl Calle**, ingeniero forestal en búsqueda de nuevos retos y experiencias, aterriza en Gredos en 2012 y al instante surge el flechazo con el entorno vitícola.

Es entonces, desde su pasión por el medio natural, cuando adquiere el compromiso de recuperar viñedos perdidos de las variedades **Garnacha** y **Albillo** en las localidades de Navarredondilla, Sotillo de la Adrada y Santa María del Tiétar, en la provincia de Ávila.

Se trata de un pequeño proyecto personal y familiar (su mujer Laura le acompaña) con el que buscan transmitir el carácter de una de las zonas con más tradición vitivinícola de nuestro país.

Viñas centenarias, en vaso, que cuidan respetando al máximo el entorno que les rodea, para que la madre naturaleza brinde su máximo esplendor.

Sus vinos están elaborados retomando tradiciones de sus predecesores.

Cuenta que le gusta sentir como la uva libera el mosto bajo sus pies. Que los vinos sean fruto, no de nuestra intervención, sino de su crecimiento natural. Se trata de micro vinificaciones con identidades únicas y que hacen que los vinos se beban solos.

La zona vitivinícola de la Sierra de Gredos tiene una identidad única en la que están reconocidas tres denominaciones de origen: Méntrida (Toledo), Vinos de Madrid y Vinos de la Tierra de Castilla y León (Ávila).

## VINOS DE GREDOS

La futura **D.O.P. Vinos de la Sierra de Gredos** está comprendida por aproximadamente 3.500 Hectáreas de viñedo. Un viñedo con unas características propias aportadas por las particularidades geográficas de la Sierra de Gredos, como su altura y la composición granítica de su suelo.

En esta zona la variedad de uva que predomina es la uva **Garnacha**. La mayor parte de la producción se centra en el vino procedente de uva garnacha tinta, aunque también encontramos una pequeña representación de uva Garnacha Peluda o uvas blancas, con las que se elaboran los vinos Albillo Real, sobre todo en el valle del Alberche.

En general los viñedos que encontramos en la Sierra de Gredos son bastante añejos, plantados de forma tradicional y con producciones limitadas.

La D.O.P está promovida por la
**Asociación Vinos de Cebreros y Garnacha de Gredos,**
cuyo objetivo es defender y divulgar el enorme potencial de su garcnacha.

Una de las particularidades de estos viñedos, que los convierte en únicos, es su plantación en grandes alturas, que van desde los **700 a los 1.200 metros de altitud**.

La altitud y los tipos de suelo en los que se cultivan las cepas de uva garnacha de Gredos constituyen en sí una ventaja para la elaboración de los vinos Garnacha y Albillo Real, ya que proporcionan un frescor y una acidez que compensan con maestría la tendencia de la uva garnacha a producir vinos de alta graduación.

En general los suelos son **graníticos** y en la zona del municipio de El Tiemblo y Cebreros, **pizarrosos**.

En la zona de producción del vino de la Sierra de Gredos se diferencian tres zonas:

- **Valle del Alto Alberche**

Una de las zonas más frías de la península, donde el viñedo es uno de los cultivos más altos que podemos encontrar. El clima de alta montaña provoca que el ciclo de la vid sea más largo que en otras zonas vitivinícolas, lo que provoca unas maduraciones más completas.
Las temperaturas bajas hacen que la vendimia sea más tardía, llegando a realizarse a mediados del mes de octubre. En esta zona podemos encontrar viñas hasta 1.200 metros de altitud.

- **Valle del Alberche**

En un amplio valle, limitado por el río Tiétar y el embalse del Burguillo, encontramos el valle del Alberche, denominado así por el río que ofrece sus aguas para la producción de unas cepas con unas temperaturas algo más altas que las del Alto Alberche.

En este valle se encuentra una mayor variedad de suelos, aunque sigue predominando el tipo de suelo granítico y algunas zonas de suelos pizarrosos.

- **Valle del Tiétar**

El Valle del Tiétar es un valle con un clima mediterráneo típico; en este valle son abundantes las precipitaciones, lo que hace posible la presencia de una gran variedad de cultivos, que incluyen las famosas cerezas, castaños, robles y un sinfín de productos de la tierra.

# UVA GARNACHA

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en Aragón y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es **de porte vigoroso**, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener **producciones altas**, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.

# FICHA DE CATA

- **Nombre**: Churumbi pink.
- **Añada**: 2020.
- **Variedad**: 100% Garnacha.
- **Elaboración**: Las parcelas están situadas en el Valle del Tietar (Ávila) sobre laderas con orientación sur y este, con una altura media de 645 metros sobre el nivel del mar. Son viñas viejas recuperadas del abandono, con una edad media de 75 años y un suelo compuesto por arenas graníticas y roca madre granítica, que se encuentra a tan solo unos centímetros por debajo de la superficie. La vendimia manual se realizó los últimos días de agosto de 2020. Los racimos enteros se prensaron directamente y el mosto fermentó en barricas de roble americano usadas, con sus propias levaduras autóctonas, sin corrección ni adiciones. Fermentación maloláctica en las mismas barricas y crianza sobre sus lías blandas. Se realizaron varios trasiegos para eliminar impurezas y residuos sólidos por decantación, No se realizó filtrado ni estabilización, por lo que es normal que durante la vida en botella se produzcan algunas precipitaciones por esta vinificación NATURAL.
- **Crianza**: 4 meses en barricas usadas de roble americano.
- **Notas de cata**: Maravilloso, especiado, con sabor a nuez, sabrosa cereza roja, frambuesa, naranja, fruta picante. Muy refrescante, viscoso, algo de agarre al final. Un rosado totalmente diferente.
- **Graduación**: 15.5%

# BLANC MOLI

## Bodega Mas Molla.

*Gerona.*

## Uvas: Xarel.lo y Malvasia.

## LA BODEGA

'**Mas Molla**' es una casa de payés de Calonge (Girona), donde se elaboran vinos respetando los procesos tradicionales desde hace siete siglos, remontandonos al año 1338.

En realidad, esta familia son auténticos *archivistas* del terruño, que se han ganado un puesto en la codiciada bodega del "**Celler de Can Roca**", donde se atesoran algunas de sus botellas. Es el vino más barato, "*pero con más valor*", de su carta.

Elaboran vino de campo como se ha hecho siempre: buena uva, botas de madera viejas y fermentación espontánea.

Vino blanco, en botella de cava, fuera de la DO. Fermenta con levaduras autóctonas en barricas de madera viejas. La viña del vino suele ser multivarietal.

Un vino blanco natural y salvaje, diferente y antiguo. La vida de campo en una cata, básicamente. Y eso teníamos que enseñarlo.

Estamos en un entorno privilegiado, a tres kilómetros del mar, y es curioso porque el campesinado, aquí, no es el que elige el cultivo, sino al revés. Si tienes la masía en montaña. tendrás piedra y arcilla y, por tanto, te irá bien para hacer viña. A medida que bajas, la tierra es más fértil, hay más agua y, por tanto, los campesinos se dedican más a la huerta ya la fruta.

La tierra manda y transforma el paisaje y el campesino de aquí la ha sabido leer. Aquí no existe un monocultivo. La bodega es muestra de ello, con viñas y frutales.

Los campesinos han reflexionado por qué es buena la tierra de la que disponen y plantan lo más adecuado. La tradición de aquí es de un cultivo de secano, por lo general de cereal, **vid**, olivo y melocotones.

El melocotón estaba en medio de la viña. Algunos campesinos, entre las cepas, también tienen higueras o membrillos. Era muy típico ver entre las hileras de los viñedos algunos de estos árboles frutales de secano. El que era pobre y no tenía mucho terreno debía aprovecharlo así. Y los bancales junto a la riera eran para plantar patatas, un cultivo rápido.

El viñedo es sufrido y muy adaptado a este clima mediterráneo de sequías largas. Los otoños y primaveras eran lluviosos y los veranos secos. Ahora, con el cambio climático, resulta más extremo. Los años de lluvias son más lluviosos y esta cae de repente. Y los años secos, son más secos y con mayores temperaturas.

Nos cuenta Montse, su enóloga:

*"Si se para la fermentación de una bota, puede ser porque le falta nitrógeno u oxígeno y sé cómo puedo solucionarlo: con un remontado, una disolución de nitrógeno o con levaduras de final de fermentación. La cabeza empieza a funcionar y encuentro soluciones, que es lo que hace un enólogo."*

*Pero al campesino, si la fermentación se le para, acepta que ha parado y es un vino que será dulce. Yo como enóloga debo reaccionar y ver si aquel vino lo vendo joven por Sant Martí o si lo embotello y espero que acabe la fermentación dentro de la botella para hacer un rosado de aguja.*

*Como enóloga intento que lo que en teoría puede ser un problema se convierta en una virtud. Se trata de jugar, saber qué puede pasarte y saber qué te da la biología para sacar el máximo rédito."*

Con más de 165 bocoyes en bodega, va jugando y como hay tantos, de cada uno sale un vino muy diferentes. Por eso no etiqueta sus vinos, ¡sería una locura!

*No hace falta que a todos los clientes les guste el mismo vino. De hecho, lo mejor que puede ocurrir es que tengan gustos diferentes porque así tengo salida para todos.*

En el caso de nuestra amiga Montse, los restaurantes que les compran el vino no les importa si es caro o barato, si es de payés o no, si tiene o no etiqueta...

A nosotros tampoco nos importó y por eso este vino va etiquetado tan manual y personalmente.

Los más grandes han visto el trabajo que hace, les ha gustado y han decidido tenerlo en sus cartas y darle visibilidad. Y esto es lo que, por ejemplo, ha hecho Pitu en El Celler de Can Roca,

La gente miraba la etiqueta como garantía. Ahora la garantía es el prescriptor, el sumiller y la gente se deja aconsejar más y tiene la mente más abierta a degustar.

Si encontraban un vino con poso. ya no lo querían.

Pero al vino no le pasa nada, es natural que haga sedimentos, pero al no ser "normal", no se entendía. Ahora el cliente comienza a saber que un vino puede ser más turbio y no pasa nada: hay más cultura de vino natural.

# XAREL.LO

Esta variedad de uva blanca, de etimología italiana chiarello -clarete-, tiene su origen en **Cataluña**.

En el siglo X apreciaban esta variedad por alcanzar un buen grado alcohólico y acidez. Hoy es una variedad extensamente cultivada en la **DO Penedès** y en el **Campo de Tarragona**.

Es una variedad poco exigente con la composición del suelo, aunque los prefiere poco compactos y se adapta perfectamente a los microclimas de esta cuenca mediterránea.

La vid presenta pámpanos erguidos y de brotación lenta, lo que la hace más resistente a las heladas tardías de primavera. Es susceptible al oídio y a los ácaros en las hojas. Los racimos son de tamaño medio y compactos, lo que favorece la presencia de polillas. De baya dulce, tamaño medio a grande, esférica, de color amarillo ámbar y hollejo grueso.

El coupage de Xarel·lo junto con la Parellada y la Macabeo, ha sido la combinación clásica que tradicionalmente se han empleado para la elaboración del **cava**.

Las percepciones organolépticas de los vinos jóvenes de la variedad Xarel·lo se caracterizan por un sabor fresco y un marcado aroma frutal y floral, mientras que los envejecidos presentan caracteres sensoriales más complejos, dando notas de tostados, picante y compota.

Actualmente los viticultores están recuperando cepas viejas para crear vinos blancos 100% Xarel·lo, ofreciendo crianzas equilibrados, de estructura corporal, secos, con una acidez que les imprime frescura y de aromas complejos.

# MALVASIA

Antes de empezar a describir este tipo de uva debes ser consciente de que estamos hablando de una de las uvas **más antiguas** del país.

No existen muchas regiones con esta uva, ya que su producción es baja debido a su sensibilidad, tendiendo a ser muy susceptible a diversas enfermedades, por lo que poco a poco son sustituidas por otras variedades más fuertes.

Su racimo es mediano y poco compacto, extremadamente sensible a la podredumbre, característica fatal en la elaboración de los vinos.

La sensibilidad de esta uva hace que no muchos apuesten por ella, por lo tanto, los vinos elaborados con Malvasía son únicos y muy especiales.

Es una variedad internacional pues podemos encontrarla en Portugal como protagonista en la elaboración del vino madeira, en Francia, Croacia, Eslovenia, incluso en Brasil, pero es Italia el principal país productor de esta variedad.

En España también existe una amplia extensión. Son las comunidades autónomas de Castilla y León y Comunidad Valenciana las claras representantes, aunque en Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Cantabria, Rioja y Murcia también apuestan por ella.

Según con el experto que hables, te dirá que esta variedad proviene de Asia o de Grecia.

No está claro el lugar exacto de procedencia ni tampoco las variedades de uva que la preceden, pero cobra importancia su origen griego.

Se cuenta que los encargados de introducirla en España, en el siglo XIV, fueron los almogávares. Estos, organizados en tropas de guerrilla, eran dominados por los reyes de la Corona de Aragón y se asentaban en las costas del Valencia a la vuelta de las expediciones de Bizancio.

De esta variedad han surgido varias subvariedades, debido a su gran internacionalización: Alarije, Chasselas, Malvasía aromática, Malvasía castellana, Malvasía rosada, Malvasía volcánica o Malvasía negra.

Dependiendo de la zona de producción en la que te se elabore podrás encontrar una u otra variedad.

# FICHA DE CATA

- **Nombre**: Blanc Moli.
- **Añada**: 2021.
- **Variedad**: Xarel.lo y Malvasia.
- **Elaboración**: Viñas de edad media, en vaso. Fermentación espntánea en bocoyes usados, con levaduras autoctonas del campo, sin más control de temperatura que la inercia térmica de la bodega. Sistema tradicional de hacer vino, basado en el azufre (s. XVIII) y las botas de madera vieja (s. XVI).
- **Crianza**: Vino joven.
- **Notas de cata**: Color anacarado brillante. Aromas de piña madura, manzana cocida, membrillo, levaduras. Su entrada en boca es fresca y chispeante, acidez media, fruta madura y bolleria con final amargo.
- **Maridaje**: Ideal para ostras, moluscos, ahumados, verduras encurtidas.
- **Graduación**: 13% Vol.