

VINOS

UVAS, MONJES Y ACERO INOXIDABLE

♦ Manuel Gamella



Hace algún tiempo dedicamos uno de estos artículos a comentar los grandes tintos de la ribera del Duero. Como ya dijimos entonces, cada vez más bebedores van conociendo y apreciando bastantes de estos vinos que, sin necesidad de ser de Rioja, pueden considerarse entre los mejores de España. Desgraciadamente el aumento de su demanda se refleja rápidamente en un aumento, a veces más que proporcional, en el precio, pero afortunadamente, como saben los buenos aficionados, no son éstos los únicos vinos notables de las tierras de Castilla y de León, una comunidad donde existen ahora nada menos que cinco denominaciones de origen (Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro y el Bierzo), una denominación específica (Cebreros), y otras siete comarcas vinícolas reconocidas.

En la misma ribera del Duero existen también otros tintos jóvenes y rosados interesantes con precios mucho más asequibles que los de los Protos, Pesqueras o Vega Sicilias, pero no es de éstos de los que queremos hablar hoy. Vamos a cambiar de vinos alejándonos sólo un poco del Padre Duero para encontrarnos con algunos de los blancos con más personalidad que tenemos en este país.

Empezamos desde Madrid una excursión imaginaria que puede hacerse real sin más que disponer de un coche y un día de asueto. A pocos kilómetros de Segovia por la carretera de Arévalo se llega a Santa María la Real de Nieva, que a pesar de su largo nombre es sólo una pequeña población en la que se fijaron hace siglos los monjes Jerónimos por la peculiaridad que nos hace hoy visitarla. En aquella época poco liberal sólo estaba permitida en Segovia la venta de vinos de la propia diócesis, pero hete aquí que al parecer su calidad dejaba bastante que desear cuando los lugareños los comparaban con envidia con los excelentes blancos de uva verdejo de la vecina comarca de Rueda. Aquí fue donde intervinieron nuestros astutos monjes al descubrir que precisamente en Nieva, justo en el límite de la diócesis, las vides de verdejo podían darse con resultados nada inferiores. Así surgieron la abadía que da nombre al pueblo y los viñedos que se beneficiaron con oportunidad del monopolio segoviano. Hermosa historia, pero los avatares económicos, ya en nuestro siglo, trajeron nuevas situaciones que a punto estuvieron con dar al traste con la industria tan hábilmente urdida por los seguidores de San Jerónimo. Al crecer y liberalizarse el comercio, los vinos de verdejo tuvieron que competir con los foráneos de variedades más productivas. Además el tipo de vino tradicional de toda la comarca de Rueda era un blanco añejado ("dorado") que fue pasando de moda frente a los

vinos más ligeros. Justo a tiempo de evitar que los viñedos de verdejo se sustituyeran enteramente se produjo una reacción gracias a las bodegas que se preocuparon por prestigiar el sabor característico de esta uva en marcas de vinos jóvenes, sin añejar, con vendimias más tempranas para preservar el aroma primario bajando algo el grado, y con elaboraciones limpias y cuidadosas.

El resultado son los blancos actuales de la denominación de origen de Rueda, ubicada en su mayor parte en la provincia de Valladolid, pero que alcanza, gracias a lo que acabamos de relatar, hasta Santa María la Real de Nieva, donde ya no hay Jerónimos vinateros, sino otra especie más laica con la que continúa nuestra historia.

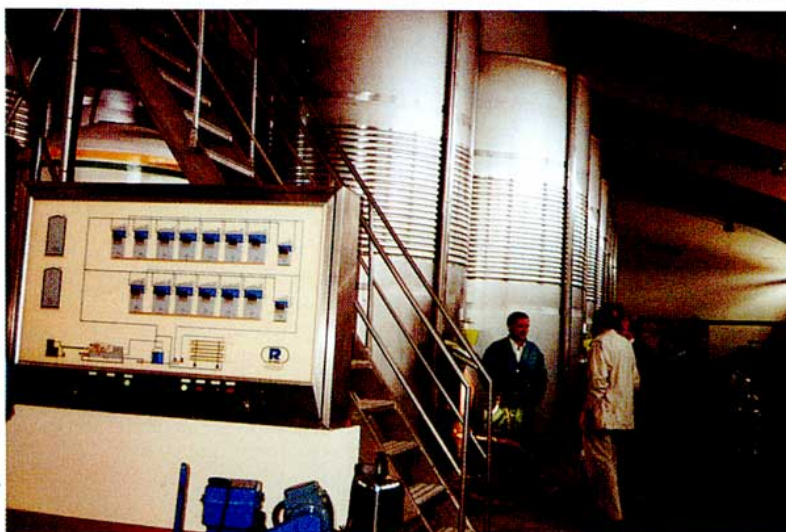
También aquí, como en el resto de la comarca, el cultivo de la uva verdejo no podía justificarse para hacer vinos blancos corrientes con una productividad menor que la obtenida por otras uvas y regiones, como la airén de la Mancha por ejemplo. Los pequeños cosecheros individuales, incapaces de producir vinos de marca rentables, estaban abocados al abandono progresivo de los viejos cultivos. Afortunadamente, a falta de monjes, nuevos promotores han emprendido ahora la misión de equipar, gestionando los créditos necesarios, una cooperativa vinícola con los medios más actuales.

El producto está ya a la venta para la añada del 91: el blanco Nieva, con denominación de Rueda Superior. 100% de uva verdejo. Su aroma es limpio, rico y abundante de uva fresca. En la boca es suave, pero llena y deja al final el agradable regusto ligeramente amargo característico de la variedad.

Estuvimos allí durante la reciente vendimia que estará embotellada en los primeros meses del nuevo año. Para este vino sólo se utiliza el mosto del primer 40% (la "yema") de la prensada, ya que se pretende dejar el resto para una segunda marca que dará lugar a un vino de paladar algo más recio. El acero inoxidable reina en las instalaciones

proporcionando limpieza y temperatura vigilada. Todo el proceso, incluido el embotellado, se realiza in situ para asegurar el control de calidad.

Si los planes no les fallan y la demanda responde, una plantación de nuevas cepas garantizará en el futuro la continuidad de este producto, que no desmerece en calidad y en buen precio comparado con los ruedas más conocidos, incluidos algunos con nombres de marqueses.



pasando de moda frente a los