



Vinos



Manolo Gamella

TINTAS DE AQUÍ

Lo que hace típico a un vino viene de la tierra y del clima en que se formó. Su personalidad la dan las formas en que lo trabajaron, pero su carácter innato sale de la clase de uvas de las que procede. Sin embargo, salvo excepciones como los blancos de verdejo o albariño, no es muy habitual por aquí que al describir un vino se destaque este aspecto antes que otros. Lo mismo ocurre generalmente en toda Europa, donde muchos viejos viñedos acumulaban distintas variedades como protección frente a enfermedades o incidentes climáticos, haciendo que el conocimiento de los vinos se apoye principalmente sobre las denominaciones geográficas, las añadas, o los modos de elaboración. En cambio, los nuevos vinos de América, Sudáfrica, Australia o Nueva Zelanda suelen resaltar por encima de todo los nombres de las vides europeas trasplantadas para producirlos.

Centrándonos en las uvas tintas, existen numerosas variedades autóctonas españolas y podemos hacer una relación de las que son más frecuentes en nuestros

vinos, solas o ensambladas, empezando por la tempranillo, destacable sobre todo en Rioja, Castilla y León (tinta fina, tinta de Toro), la Mancha (cencibel), y Cataluña (ull de llebre). Sus vinos tienen una acidez moderada, buen cuerpo, grado y color, y soportan bien el envejecimiento en bodega y botella.

La garnacha es una variedad muy extendida por España, con mayor frecuencia en La Rioja, Navarra, Aragón, Cataluña, y al sur y al oeste de Madrid. Produce tintos de acidez baja, grado alto o algo dulces si la fermentación no es completa, con intensidades de color variables según zonas o elaboraciones, y también muchos y buenos rosados.

La cariñena española se encuentra principalmente en Aragón, La Rioja (mazuelo) y Cataluña (samsó). Aporta a los vinos acidez y taninos, por lo que suele combinarse con otras más suaves, como las anteriores u otras.

Por todo el este de España, en Murcia, Alicante, Valencia y Cataluña, se encuen-

tran viñedos con la variedad monastrell (o murviedro), adaptada al clima mediterráneo. Da vinos con bastante alcohol y taninos, baja acidez y fuerte color, con buenas posibilidades para el envejecimiento.

La bobal es originaria de Utiel y Requena (Valencia) pero puede encontrarse también en zonas de La Mancha y dispersa por otros lugares. Sus tintos tienen un color intenso rojo amoratado, aromas herbáceos, acidez media y cierta aspereza en los jóvenes. Da también rosados más ligeros.

Los mejores tintos del Bierzo y Galicia provienen de la uva mencía, con vinos aromáticos, no muy alcohólicos y bien equilibrados en cuerpo y acidez. Suelen señalarse semejanzas con la francesa cabernet franc, quizá debido a contactos a través del camino de Santiago.

Y Prieto picudo, brancellao, caíño, graciano, trepat, sumoll, callet, listán negro... y bastantes más. Es cuestión de fijarse cuando se identifican.

