

UN PAÍS DE

BLANCOS

En España ya no predominan los tintos. La gastronomía y el cambio de hábitos

ha otorgado un nuevo protagonismo a los vinos blancos. Seleccionamos uno por cada

comunidad autónoma para brindar por la llegada del buen tiempo. Por FEDERICO OLDENBURG



on la ilustre excepción de los generosos del Marco de Jerez, España ha sido considerada —al menos en los últimos siglos— como un país de vinos tintos. Y no porque las condiciones de suelo, clima o incluso las variedades de

uva autóctonas —o mejor adaptadas a esta geografía— resultaran más idóneas para elaborar tintos notables que blancos de cierta alcurnia (amén de unos cuantos claretes y rosados, excepción siempre discriminada y que hoy también comienza a cobrar relevancia cualitativa). La querencia de la industria vinícola hacia los vinos rojos tiene menos que ver con las condiciones que ofrece la madre Natura que con las intenciones de los bodegueros.



ANDALUCÍA. CERRO MACHO 2019. Bodegas Alvear. D.O. Montilla Moriles. Precio: 22 euros. Alvear, la bodega más antigua de Andalucía —con más de 300 años de historia— incide en enriquecer la mirada sobre la variedad Pedro Ximénez, con los vinos de la colección 3 Miradas, procedentes de las parcelas Cerro Macho, Cerro Franco y Vía de Antofin, las más singulares del paraje de Riofrio de la Sierra de Montilla, las cotas más altas de la comarca y de orientaciones distintas. El más reciente es Cerro Macho 2019, un blanco cremoso, voluminoso y complejo, con ecos de flores blancas, hinojo y manzana verde y un paso por boca redondo, que apunta matices de levadura madre y almendras crudas.

ARAGÓN. LA MIRADA SECASTILLA DE GARNACHA BLANCA 2020. Bodegas Viñas del Vero. D.O. Somontano. Precio: 10,5 euros. De las laderas pedregosas del valle de Secastilla —una excepción en el valle del Somontano, el extremo oriental de la Denominación de Origen, con viñedos plantados por encima de los 700 metros de altitud—, llega este monovarietal de garnacha blanca, fresco, elegante y sutil, que exprime los matices florales y cítricos propios de la variedad autóctona aragonesa y el paladar amable, redondo y fresco de un vino versátil para el tapeo así como numerosos desafíos enogastrónomicos: desde arroces y pastas hasta cocinas orientales. Un blanco seductor y diferente.

CANTABRIA. MAR DE FONDO 2020. Bodegas Miradorio. VDT Costa de Cantabria. Precio: 14 euros. Bodegas Miradorio nació en 2013 en el pueblo marinero de Ruloba con la vocación de recuperar una tradición perdida en el siglo XIX: elaborar vinos en la costa cantábrica. Para ello ha apostado por dos variedades de evidente aroma atlántico, como son la albariño y la hondanabi zurí, que se complementan con otras dos uvas aromáticas de esencial elegancia: nesling y godello. En Mar de Fondo 2020 se hace evidente que la singular composición varietal no resta protagonismo al carácter que imprime el propio terroir: matices frutales y florales conviven con el acento salino y la marcada acidez típica de una zona acunada por los vientos del mar.

CASTILLA Y LEÓN. PROTOS VERDEJO RESERVA 2019. Bodegas Protos. D.O. Rueda. Precio: 20 euros. En Protos, bodega pionera en el contexto de los tintos de la DO Ribera del Duero, demuestra también su buen hacer en el terreno de origen de la blanca verdejo —la Denominación de Origen Rueda— con este blanco concebido con la ambición de perdurar a través del tiempo. Elaborado a partir de viñas plantadas hace cinco lustros en algunos de los parajes más privilegiados de la comarca, este Verdejo Reserva combina la fermentación y crianza en roble con un largo reposo en botella, para enriquecer la expresión varietal de la blanca castellana con cierta complejidad, acentos especiados y un paso voluminoso por boca.

CASTILLA-LA MANCHA. FINCA ANTIGUA VIURA SOBRE LÍAS. Bodegas Finca Antigua. VDT Castilla. Precio: 5,6 euros. En una añada marcada por las inclemencias de la borrasca Filomena, las viñas manchegas de la familia Martínez Bujanda han demostrado la entereza de su sistema inmunológico, resistiendo todos los imprevistos. El blanco sobre lías, que elabora Finca Antigua a partir de las cepas de la variedad viura, y que crecen en la vinya de El Palomar, destaca por su expresión franca, con ricos acentos aromáticos de albaricoque, pera, melocotón e hinojo y una boca untuosa y sabrosa, con agradable textura resaltada por los cinco meses de reposo sobre lías.

CATALUÑA. MILMANDA 2018. Bodegas Familia Torres D.O. Conca de Barberà. Precio: 63,5 euros. El gran chardonnay de Torres resume las señas de identidad que le han valido su fama y prestigio como uno de los mejores blancos de España. Es un vino de noble linaje, elegante y armonioso, con buena capacidad de envejecimiento, procedente de un viñedo singular que atesora mil años de historia. Aunque las joyas deben manipularse lo menos posible, en los últimos años el equipo de enólogos de esta gran bodega catalana ha mejorado aún si cabe el perfil de Milmanda, moderando la crianza en barrica, algo que potencia la expresión de un chardonnay de auténtico ensueño.

ros de las zonas más nobles del viñedo taurico, que históricamente se han decantado por los tintos, aún cuando las probabilidades de elaborar blancos de calidad similar –o superior– fueran razonablemente elevadas, como sucede en Rioja o en buena parte de Castilla y León, por mencionar solo dos regiones que se han volcado tradicionalmente a la tipología más “oscura”.

Si las bodegas nacionales –especialmente en estas zonas de producción de vinos de prestigio– se han empeñado en volcar sus mayores recursos a la producción de tintos de calidad, dedicando escaso interés a los vinos más claros, ha sido también porque el enólogo vernáculo también ha expresado una clara preferencia por los tintos. La desafortunada sentencia que asegura que “el mejor blanco es un tinto” confirma esta predilección. Cla-

ro que la hostelería tradicional, en sus viejos modos, tampoco ha contribuido mucho a equiparar el prestigio de las diversas tipologías, especialmente cuando los camareros ofrecían a sus clientes “un blanquito” para tomar de aperitivo como paso previo al prodigioso tinto.

EL NUEVO LUGAR DE LOS BLANCOS. Aunque aún perviven residuos de este prejuicio, que considera al vino blanco como un subproducto apenas digno para apaciguar la sed en el chiringuito de turno, es evidente que en tiempos recientes las tendencias respecto al peso específico que tienen los blancos y los tintos en la viticultura nacional, advierten un cambio. La moderna gastronomía española tiene mucho que ver en este nuevo paradigma. Porque la culinaria de vanguardia

–así también como la que se nutre de influencias e ingredientes del ancho mundo– es más proclive al consumo de blancos que de tintos. Esta tendencia no es consecuencia del capricho de la nueva generación de sumilleres, que masivamente se han confabulado para imponer los blancos entre las “armonías” que sugieren a sus comensales. Esta tipología ha ido cobrando más peso en la restauración contemporánea –incluso en un país con que- rencia “tinta” como es España– porque los vinos blancos son más versátiles y se adaptan mejor a los registros de sabor que proponen los chefs que lideran la alta cocina.

Los comensales más habituados a los menús degustación de los establecimientos estelares de la geografía nacional, que aceptan las propuestas de armonías vinícolas que proponen los



COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA. CHIVITE 125 ANIVERSARIO BLANCO

PB 2019. Bodegas Chivite Family Estates. VDT 3 Riberas. Precio: 60 euros. En la Finca Legardeta – uno de los viñedos más preciados de la familia Chivite – la chardonnay ha encontrado un terreno idóneo, con suelos adecuados y condiciones microclimáticas perfectas, para dar lugar a un blanco con gran tipicidad, complejo y un extraordinario potencial de guarda. En su nueva añada, tras la fermentación y crianza de 12 meses en barrica, este célebre blanco español ofrece intensos aromas de fruta blanca madura, notas cítricas y florales, sobre un fondo de panadería. El paladar es amplio, sedoso y untuoso, con notable frescura y persistencia.

COMUNIDAD VALENCIANA. PUREZA 2021.

Bodegas Pepe Mendoza Casa Agrícola. D.O. Vinos de Alicante. Precio: 17 euros. El genio de Pepe Mendoza – viticultor y enólogo de referencia en el viñedo alicantino – saca buen partido de los racimos de moscatel que vendimia en la Marina Alta – en Abargues, Pla de Liber – para dar lugar a este blanco sobresaliente, seco y fragante, fermentado con la maceración de sus hollejos en tinajas y criado en estos mismos recipientes. Turbio, sabroso y de imponente personalidad, conecta con los antiguos “brisat” que se elaboraban antaño en el litoral mediterráneo, que hoy tienen su continuidad en los vinos “naranjas” o “skin-contact”.

EXTREMADURA. BALANCINES ROBLE SOBRE LIAS 2021.

Bodegas Pago los Balancines D.O. Ribera del Guadiana. Precio: 12 euros. Con viura y chardonnay, esta inquieta bodega extremeña elabora un blanco amable y succulento a un tiempo. De intenso color dorado, tiene un nariz muy expresiva, con notas aromáticas de melocotón, albaricoque y frutas tropicales bien ensambladas con los matices especiados de la crianza en roble. El paso por boca es untuoso, rico y pleno, con sensaciones maduras y una buena punta de acidez, que anima a repetir el trago. Un vino que, además, tiene grandes posibilidades de armonía en la mesa: desde pescados hasta carnes blancas.

GALICIA. MARTÍN CÓDAX LIAS 2019.

Bodegas Martín Códax. D.O. Rías Baixas. Precio: 18,5 euros. El potencial de la albariño para dar lugar a vinos untuosos y complejos, con un portentoso potencial de guarda, se hace patente en este aclamado “Lias” de Martín Códax, en el que la más célebre de las variedades gallegas, prescindiendo del contacto con la madera, expresa su elevada intensidad aromática, con ricas notas de pomelo, pera y albaricoque, acentuando su riqueza con matices de bollería, especias y minerales. El paladar es amplio y sedoso, con un notable volumen y buena persistencia. Un blanco para conservar en la cava durante unos cuantos años.

ISLAS BALEARES. QUIBIA 2020.

Bodegas Anima Negra. VDT Illes Balears. Precio: 14,3 euros. Interesante vino mallorquín, suerte de “blanc de noirs” – blanco elaborado a partir de uvas tintas – ya que su cupaje está monopolizado en un 40% por la callet, tinta autóctona de la mayor de las Islas Baleares y seña de identidad de una de las bodegas señeras de esta comunidad, Anima Negra. La blanca prensal (35%) y la tinta giró ros (25%) completan la composición de esta referencia de carácter marino y rasgos inusuales, que según uno de sus mentores, Miquel Àngel Cerdà, tiene “el valor añadido de despertar la curiosidad de un público ávido de nuevas sensaciones”.

ISLAS CANARIAS. BENJE BLANCO 2020.

Bodegas Envinata. D.O. Ycoden Dauter Isora. Precio: 17,75 euros. El grupo de jóvenes viticultores y enólogos del colectivo Envinata, presentó en la pasada edición de The Wine Edition – el congreso de vinos que incorpora la cumbre gastronómica Madrid Fusión – este blanco formidable, elaborado a partir de cepas de listán blanco que crecen en suelos volcánicos – con restos de picón – la ceniza que expulsó el volcán Chinyero en su erupción de 1909, en Tenerife –, a 900-1200 metros de altitud. Expresivo, amplio, con una fina mineralidad y voluminosa textura, es un soberbio ejemplo de los grandes vinos que se están elaborando actualmente en las islas Canarias.

►sumilleres de cada casa para acompañar la secuencia de platos, saben bien que lo más probable es degustar quizás uno o dos tintos frente a seis o siete blancos en todo el recorrido del maridaje. De allí que las bodegas de este país respondan a esa nueva circunstancia produciendo blancos de calidad.

ZONAS PRODUCTORAS Y VARIEDADES. Así es como, en tiempos recientes, los blancos de España han cobrado un protagonismo que antes no tenían. El creciente interés sobre el catálogo ampelográfico nacional ha contribuido también a rescatar a los blancos de este país de la ignominia. Tal es así, que ya el foco mediático pone su objetivo no solo en los mejores chardonnay, albariños y verdejos. Hoy, en el panorama de los mejores blancos autóctonos también hay cabida para variedades mi-

noritarias, como albillo, matorana, hondarrabi zuri, listán blanco, xarel·lo... Además de nuevas interpretaciones de otras uvas más conocidas, como la palomino, la pedro ximénez o la godello.

Hay que advertir que en este nuevo escenario de los vinos blancos de España no solo se ha diversificado la paleta varietal, sino también los métodos de elaboración. Así es como el actual panorama ofrece fragantes vinos jóvenes, vinificados en depósitos de acero inoxidable, y nobles *cuvées* de pagos seleccionados fermentados en barricas de roble y destinados a una larga guarda en botella. Pero en el amplio y variopinto universo de los blancos de la geografía nacional, también caben novedosos vinos "naranjas" –macerados con sus hollejos, una tendencia en alza en el viñedo global–, singulares *blanc de noirs* –blancos elaborados a par-

tir de uvas tintas–, vinos que reivindican procesos ancestrales como la vinificación en tinajas de barro... Además, podemos hablar de aquellos que resultan de ensamblajes de uvas jamás ensayados o que son fieles a las técnicas de viticultura ecológica más radical, como la biodinámica o los vinos naturales, que prescinden del añadido de anhídrido sulfuroso, el "conservante" más extendido en la enología tradicional.

Esta selección que hemos preparado de 17 magníficos blancos españoles –cada uno en representación de la respectiva comunidad autónoma donde se produce– da fe de la nueva realidad de la España "blanca". Una geografía cada vez más rica, diversa y fascinante que suma día a día nuevas referencias que bien vale la pena recorrer, copa en mano. Que la disfruten. ◀



LA RIOJA. VIÑA POMAL MATORANA BLANCA 2017. Bodegas Bilbaínas. DOCa Rioja. Precio: 25 euros. A la colección de Vinos Singulares de Viña Pomal pertenece este raro monovarietal de matorana blanca, también conocida como Ribadavia y autóctona del viñedo riojano, aunque con una presencia casi testimonial: ocupa apenas un 0,03 de la superficie total del viñedo de esta famosa región. De maduración precoz, ha sido admitida en 2007 por la DOCa Rioja como variedad principal por su capacidad para dar a luz blancos de buena complejidad, amplios, profundos y con buena perspectiva de guarda, gracias a una afilada acidez. Un vino interesante que merece la pena probar.

MADRID. ALBILLO 2020 ECO. Bodegas Las moradas de San Martín. D.O. Vinos de Madrid. Precio: 12,9 euros. En las alturas del entorno de San Martín de Valdeiglesias –a unos 900 metros de altitud– crecen las cepas de esta variedad blanca, que los sanmartineños llaman "tempranales" por su pronta maduración. En manos de Isabel Galindo, la enóloga de Las Moradas, la albillo da lugar a un blanco de gran personalidad, que tras una crianza de seis meses en barricas usadas, presenta ricas notas de fruta blanca madura y nítidos acentos minerales. Vino certificado como ecológico y vegano, se embotella sin filtrar ni clarificar, para preservar sus rasgos más naturales.

PAÍS VASCO. ARTIZAR 2016. Bodegas Itsasmendi. D.O. DO Bizkaia Txakolina. Precio: 35,5 euros. Itsasmendi, una de las bodegas que ha conseguido elevar el txakoli de Vizcaya a otra dimensión, mucho más seria y excelsa, presenta este blanco excepcional que refleja la singularidad de los rincones del viñedo de esta casa que merecen ser elaborados por separado. En esta añada, de magnífico equilibrio, Artizar se compone de un 90% de hondarrabi zuri procedente de una parcela margocaliza y un 10% de izkiri tippia, que aporta una vibrante acidez. Reposado en barrica, este vino es un blanco de matices poliédricos que atesora un gran potencial de guarda.

PRINCIPADO DE ASTURIAS. PÉSICO BLANCO. Bodegas Dominio del Urogallo. Sin D.O. Precio: 21,5 euros. En su firme apuesta por los vinos naturales, que expresan sin cortapisas la singularidad del terruño de Cangas de Narcea, Dominio del Urogallo alcanza una de sus cotas más altas con este Pésico 2018. Asociando albarín blanco (90%) con albillo (10%), de cultivo biodinámico, y fermentando con levaduras naturales en barricas de roble de distintos tamaños –donde posteriormente se desarrolla la crianza–, esta joven bodega asturiana obtiene un vino de carácter distintivo, amplio y con una afilada acidez, que madura bien en la botella. Un vino diferente para conocer uno de los rincones menos conocidos del viñedo de España.

REGIÓN DE MURCIA. CASTAÑO BLANCO MACABEO 2020. Bodegas Castaño. D.O. Yecla. Precio: 6,5 euros. Con la variedad macabeo –complementada a partes iguales con la ubicua chardonnay–, la bodega más relevante de la Denominación de Origen Yecla, elabora este blanco joven, sencillo y sabroso, que se vale de un breve paso por la barrica para sumar matices especiados, de coco y vainilla, al perfil fresco, fragante y amable que aporta la composición varietal. Un blanco murciano de nueva generación y un perfecto vino de "chateo" que también tiene la capacidad para armonizar con cocinas exóticas y platos ricos en especias.