

NO SÓLO DE CAVA «VIVE» LA XAREL•LO

ES UNA DE LAS VARIETADES CLÁSICAS DE LOS ESPUMOSOS Y ÚLTIMAMENTE ESTÁ DANDO LUGAR A GRANDES BLANCOS TRANQUILOS

Si hubo un momento en que las variedades francesas como chardonnay, cabernet sauvignon o pinot noir parecían el futuro del vino, ese momento pasó. Ahora son las uvas autóctonas las que gozan de mayor predicamento. Queremos diferenciación en vez de homogeneización. Muchos vuelven la vista hacia las viejas viñas, casi olvidadas, en las que encuentran tesoros que durante mucho tiempo habían sido obviados. Es el caso de mencía, bobal, garnacha o monastrell y también de algunas blancas, como la xarel•lo.

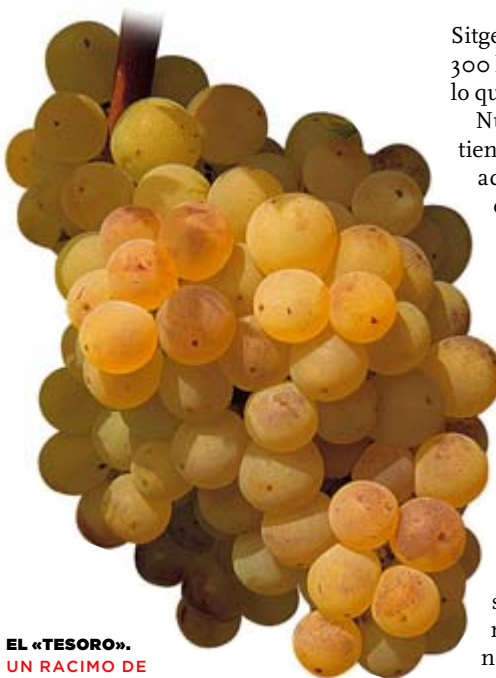
En el recientísimo y monumental libro *Wine Grapes* (1.368 castas de uva, 1.242 páginas y tres kilos de peso), Jancis Robinson, Julia Harding y José Vouillamoz nos hablan de su origen catalán, muy probablemente del Penedès, y la califican como poseedora de una fuerte personalidad, responsable de vinos firmes, tanto tranquilos como espumosos.

Así es; se trata de una de las uvas clásicas del cava, junto a parellada y macabeo. Su combinación de potencia, densidad, acidez y niveles de azúcar relativamente altos aporta cuerpo, estructura y acidez tanto a los cavas como a los vinos blancos que se han empezado a producir.

A pesar de su gran papel en el cava, donde dos de nuestros favoritos, Turó d'en Mota de Recaredo y Celler Batlle de Gramona, son en esencia xarel•lo, nos centraremos hoy en los nuevos vinos tranquilos.

Si ya mencionábamos a Recaredo como uno de los grandes del espumoso, tenemos que volver a citarlo como autor de uno de los blancos más interesantes elaborados con esta uva, de nombre Can Credo, un escasísimo blanco, producido desde 2008 siguiendo la misma filosofía de respetar y mostrar el terruño que tienen para sus cavas: suelo calcáreo y clima mediterráneo.

Por su parte, Can Ràfols dels Caus, uno de los mayores exponentes de la calidad de Penedès, desde su preciosa finca en la zona del Garraf nos ofrece el Xarel•lo Pairel, que tiene la particularidad de haber



EL «TESORO». UN RACIMO DE UVAS XAREL•LO.

sido madurado en barricas de castaño, siguiendo una vieja tradición. El 2008 está saliendo ahora al mercado y nos ha emocionado; es de una añada fresca y tiene una acidez y una mineralidad como no recordamos en añadas anteriores.

NOMBRES PROPIOS. Irene Alemany y Laurent Corrio empezaron haciendo tintos (Sot Lefric, Pas Curtei) y en 2008 lanzaron Plou i Fa Sol, un blanco eminentemente borgoñón —ellos se conocieron estudiando enología y viticultura en Borgoña— de xarel•lo de la zona del Garraf, complementado por un 15% malvasía de

Sitges, fermentado y criado en barricas de 300 litros. Lo subtitulan Côte Garraf y se lo quitan de las manos.

Nun Vinya dels Taus de Cal Raspallet tiene una fantástica materia prima, pero adolece de un pecado tan habitual como desafortunado en los vinos patrios, el exceso de madera. En este caso, el resultado por fortuna es un vino muy bien elaborado de un perfil netamente borgoñón, cremoso y especiado, que acompañará bien a quesos de pasta blanda hechos con leche cruda.

Y lo más transgresor que hayamos probado en mucho tiempo (y no hablamos sólo de xarel•los) son los vinos de Ton Rimbau, en Vilobí del Penedès. Elaborados de manera artesanal, natural y manual, siega el viñedo para no generar polvo ni partículas, vendimia según la luna, no añade sulfitos ni ninguna otra sustancia al vino, que se presenta en botella de cerámica (para protegerlo de la luz) sellada, lacrada y con una etiqueta de madera grabada a láser colgada del cuello con un cordel. Y, para mantenerlo a la temperatura más estable posible, sin necesidad de refrigeración, almacena las botellas llenas de pie sumergidas en agua bajo tierra en zonas geobiológicas no negativas hasta que salen de la bodega. Los vinos exploran los límites a los que puede llegar la uva, tienen una fortísima personalidad que no agrada a todo el mundo y se despegan claramente de los tecnológicos, con unas narices inquietantes y una importante impronta mineral que los hace muy sabrosos. **LUIS GUTIÉRREZ**



LOS DESTACADOS. DE IZQUIERDA A DERECHA: PLOU I FA SOL, CAN CREDO, XAREL•LO PAIREL, EL CERÁMICO DE TON RIMBAU Y NUN VINYA DELS TAUS.