

Frente a la globalización de las uvas internacionales, las tendencias actuales buscan la originalidad, el carácter de las variedades de uva que en algún tiempo, presente o pasado, fueron adoptadas por los campesinos por su adaptación a las características de cada zona. La variedad de moda en los últimos años, la tinta Garnacha, era despreciada no hace mucho por sus presuntas malas prestaciones ante la crianza. Lo mismo ocurrió con otras, como Monastrell, Mencía o Bobal, a pesar de que algunas de ellas lucían bien en otras zonas. Ese ejemplo y la pericia de las nuevas hornadas de enólogos han desvelado sus cualidades, ocultas tras elaboraciones inadecuadas.

Al mismo tiempo, han servido para alimentar la búsqueda y recuperación de uvas ancestrales, algunas en serio riesgo de desaparición. Son las variedades *raras*, protagonistas de un movimiento investigador que tiene su contraparte en un sector minoritario de consumidores que buscan nuevas sensaciones. En toda España, allá donde hay un enólogo intrépido, surgen vinos que rescatan esos valores ancestrales. Aquí, como en otros terrenos, caso de los vinos ecológicos y naturales, la calidad pierde algo de valor en la motivación de compra frente a la singularidad y otros factores anímicos. Esa labor de recuperación choca a veces con la normativa: es obligatorio elaborar vinos a partir de las variedades autorizadas en cada comunidad autónoma (están en la Orden 580/2014 de 7 de abril, BOE del 15 de abril de 2014). Las excluidas se emplean con carácter experimental, lo que hace que los vinos sean declarados oficialmente como no aptos para el consumo.

En el conjunto de España cabe destacar dos regiones, Galicia y Canarias. En Galicia, el éxito de la Albariño y la resurrección de la Godello impulsó a otras variedades blancas, como Treixadura, Loureiro, Torrontés, Lado, Caíño y otras, y puso el foco en las tintas de siempre, como Sousón, Ferrón, Brancellao y Mencía, aunque esta última, abundante en el valle del Sil es considerada por algunos como foránea.

Canarias fue a partir del siglo XVI etapa intermedia en la aclimatación de las viñas europeas que se iban a plantar en América. Muchas de esas plantas se quedaron en las islas, favorecidas por el hecho de estar libres de la plaga de la filoxera. Canarias una verdadera reserva de numerosas variedades, en estudio para establecer su origen, aunque en no pocos casos desaparecieron de sus lugares de nacimiento. Las más significativas son Gual, Vijiriego, Marmajuela o los diferentes tipos de Malvasía.

En Baleares, la minoritaria Callet se ha encaramado a lo más alto, por delante de las forasteras y de la mayoritaria Mantonegro. Hay otras emergentes,

LAS UVAS EMERGENTES

FRENTE A LA GLOBALIZACIÓN QUE IMPONE LA DICTADURA DE LAS UVAS MÁS PRESTIGIOSAS, SURGE LA BÚSQUEDA DE LA SINGULARIDAD A TRAVÉS DE VARIEDADES AUTÓCTONAS. ALGUNAS SON MINORITARIAS, OTRAS SE RECUPERAN DE UNA MALA FAMA Y OTRAS SON RESCATADAS DEL OLVIDO Y DEL RIESGO DE DESAPARICIÓN.

Frente a la globalización las tendencias actuales buscan la originalidad.

18



Garnacha.

como Fogoneu o Gargollassa. En Cataluña la fiebre por uvas como Sumoll o Trepal sigue la estela del prestigio recuperado de otras, como Cariñena, Picapoll o Xarel·lo, y abre el camino a muchas más en fase de ensayo. En la Comunidad Valenciana destacan las blancas Merseguera y Verdil y algunas tintas, como Mandó. En Andalucía las estrellas emergentes son Tintilla de Rota, en Cádiz, y Rome, en Granada y Málaga. En la zona centro destacan Malvar y Albillo, la última también en el Duero, aunque en Castilla y León las estelares son tintas: Prieto Picudo, leonesa, y Rufete, salmantina.

En la misma línea, las variedades autóctonas incluidas en la DOC Rioja, caso del Tempranillo Blanco, una mutación reciente, y Maturana Tinta, que amenaza el estrellato de la Graciano. En Navarra bastante tienen con la jubilosa reaparición de la Garnacha, lo mismo que en Aragón, donde hay otras que despiertan interés, como Parraleta o Vidadillo. Para terminar, la Albarín es prometedora en Asturias y Cantabria. Se suma a la pareja del chacolí, Hondarribi Zuri y Belza. ●