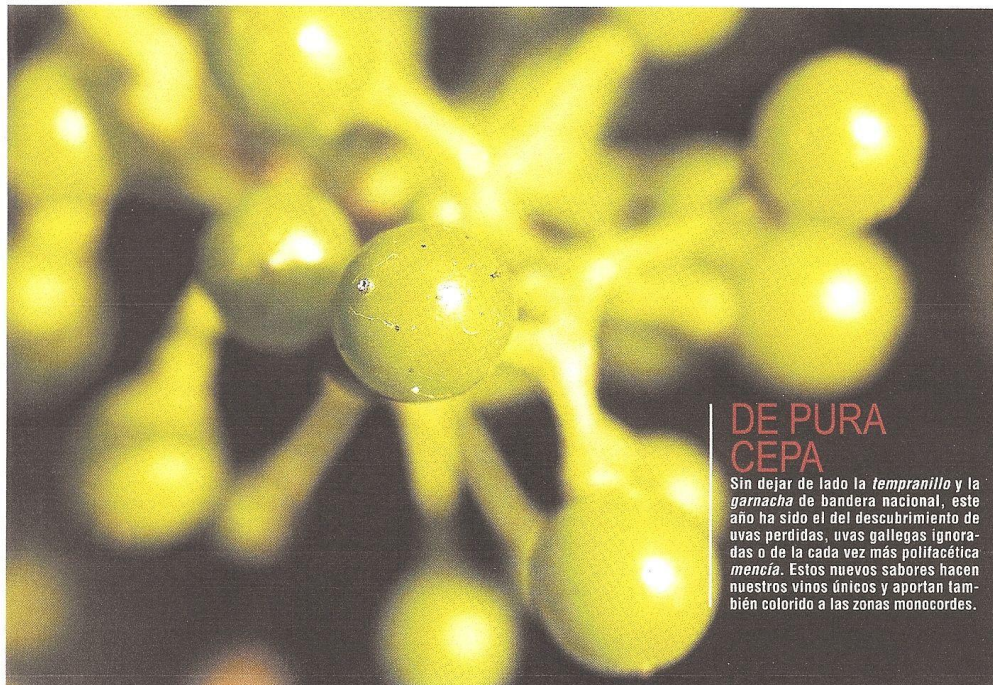


**H**ay un buen número de buenos vinos con nuestras uvas más mayoritarias, aunque conviene ir con pies de plomo para separar los industriales de los más esnobistas y se pasan de tostados, hasta los que adolecen de los desequilibrios de la uva, bien hacia sobremaduraciones o verdes. La perfecta madurez es un grado y lo hemos encontrado en el trabajo con uvas de mínima producción y más ignotas. También con ellas hemos disfrutado de sabores que nos han hecho revivir la pituitaria y algo más. La *mencla* es pura personalidad, con años de veteranía y aclimatación al suelo leonés. Pero es que la noticia es que la hemos probado en otros asentamientos vecinales, donde no existían vestigios de una calidad semejante. Jorge Ordóñez la recupera en Valdeorras haciendo un vino perfumado a hierbas aromáticas, *Avanthia* (91), mientras que el prodigio de Raúl Pérez, nos vuelve a asombrar con una nueva faceta de otro bierzo muy

jugoso y de pedernal, *Ultreia* de Valtuille 2005 (94). Más mencías nuevos a la lista: *Mengoba Mencla* de Espanillo 2007 (94) más potente, pero elegante y aromas a matorral, que firma otro de los inquietos nombres del vino, Gregory Pérez, que guarda en su manga el *Paixar* y los *Luna Deberide*. Metidos en faena del carácter, *A Trabe* 2005 (95), también de Raúl, es original porque añade a la *mencla* uvas de la comarca de Verín, como la *samarrica*, *bastardillo*, *souzon*, o *alicante boucset*. El mismo que nos ha hecho comprender que en Rías Baixas también se pueden hacer tintos, además de albariños, bautizados con el nombre de Goliardo, vinos con personalidad, florales, salinos, minerales, con nuevos aromas que introducen la *cañío* o la *lousira tita*. Tampoco hay que olvidarse de la *monastrell* levantina o murciana. Entre los altribajos que huelen a quemado, propuestos por algunas bodegas, llega el respiro de *Cerón* 2006 (95), un *monastrell* y *cabernet sauvignon* en el que la bodega Julia Roch da la vuelta a la calidez y a su esencia mediterránea para volverlo más moderno. Un paso más,

como el que ha culminado la variedad *prieto picado*, de la que hemos catado un prototipo de altura, *Cumal* 2005 (94) de la bodega berciana Dominio de Tares. Atención también por su precio (3,5 euros) al *Valleoscuro* de Benavente con esta uva y *tempranillo* (90).

No son nuevos pero nos dejan mejor huella que nunca los vinos de la bodega mallorquina sin DO *An Negra*, todos ellos más espirituosos e infusionados, con una mezcla de *callet*, *manto negro* y *fogoneu*. En la misma zona se hace el 4 Kilos de *callet* y la inquietante *cabernet rubí* (un híbrido entre la *carriena* y la *cabernet*). ¿Y se atreven con Extremadura? Es su hora. Allí se están haciendo vinos intensos y complejos como los varietales franceses *Habla*, el *chardonnay* con barrica *Alunado* (92), *Marqués de Valdueza* 2006 (92)... O por qué no Manchuela con rarezas y cupajes nuevos que imparte Víctor de la Serna, a través de su *Finca Sandoval Cuvée TNS Magnum* 2006 (95), con *bobal* y *touriga nacional*, y el *Cuvée Santa Cecilia* 2007 (95), con *syrah* y *macatel*. 5



## DE PURA CEPA

Sin dejar de lado la *tempranillo* y la *garnacha* de bandera nacional, este año ha sido el del descubrimiento de uvas perdidas, uvas gallegas ignoradas o de la cada vez más polifacética *mencla*. Estos nuevos sabores hacen nuestros vinos únicos y aportan también colorido a las zonas monocordes.