



El enólogo de Nieva, Ismael Gozalo, sirve Frágil, el mejor vino blanco en esta clasificación de la revista. E. M.

Aunque el tinto copa lo más alto de este ranking, varios blancos registran notas superiores a los 90 (sobre 100), la calificación que ya sirve como referencia en el mercado internacional.

Para realizar esta comparativa, Luis Gutiérrez cató 63 tintos, 45 blancos y cinco rosados.

La revista se detiene en otras pequeñas zonas como la Sierra de Salamanca, y reconoce Gutiérrez que, en realidad, las vides de Salamanca a orillas del río Francia «pertenecen a la zona de influencia del Tajo», y no del Duero, pero no quería dejarlas de lado porque estima que «hay suficientes vinos interesantes y potenciales que no hay que olvidar esta pequeña denominación».

Se confiesa, también, «un creyente del potencial de Arribes», pero señala que se encontró con algunos vinos que le habían proporcionado «grandes esperanzas» que, más tarde, dieron paso a «una posterior decepción relativa».

Cita como ejemplo a Cucú, de Barco del Corneta, y a Alvar de Dios, que, sin embargo, «produce algunos de los nuevos vinos más emocionantes en Toro y tiene vinos en los Arribes». Gutiérrez aclara que encontró que «algo les faltaba y que tenían demasiada rusticidad en el vaso».

Pese a esta apreciación, a otras elaboraciones de la bodega Barco del Corneta sí otorga puntuaciones altas. Su blanco Casio obtiene 93 puntos, compartiendo el segundo



Javier Soto, de Soto I Manrique, con el mejor rosado, Naranjas Azules Garnacha.

puesto entre los blancos con uno firmado por el segoviano Ismael Gozalo y con Godello, de Mauro.

De todos los blancos, entre los más de cuarenta probados, sobresale Frágil, precisamente, del joven Ismael Gozalo, con Microbiowines, un proyecto atípico y ambicioso que destaca Gutiérrez en su análisis.

Esta referencia logra un 93+ y,

como el resto de lo producido por este vinatero que representa la quinta generación en el municipio segoviano de Nieva, se caracteriza por su pureza y por ser «natural».

Frágil va más allá de los vinos ecológicos y, señala Gozalo, «no lleva ningún añadido, ni siquiera conservantes naturales». «Los elaboramos sin intervención. El traba-

jo de las viñas se traslada a la botella», cuenta sobre uno de los once vinos propios que reciben el reconocimiento de la revista norteamericana con más de 90 puntos.

Por su tradición familiar, este profesional del vino agradece recoger ahora, dieciocho años después de que su familia comenzara a trabajar estos viñedos, «los frutos de una labor realizada desde 1998».

Está convencido de que sus blancos calan en el consumidor porque «transmiten sensaciones nuevas». La mejor prueba, la práctica: «Cuando viene alguien a la bodega y abrimos uno, nos lo bebemos. Gustan», señala.

Asevera Gozalo que, dado que «no hay nada que enmascare su procedencia y naturalidad», engancha. «La gente que es amante del vino busca identidad y autenticidad. Bueno, y que no les siente mal ni al estómago ni a la cabeza», comenta antes de ampliar su explicación sobre Frágil: «Traslada una vuelta a los orígenes. Sabe al vino bebido de toda la vida, ese que no se ha manipulado».

Sobre los blancos, el experto de la publicación vitivinícola anota que ha escuchado «rumores de que algunas voces nuevas en Rueda también están presionando para salir de sus estado de vino industrial». Apunta que es un proceso difícil y que las cosas «todavía necesitan mejorar».

En este sentido, señala una curiosidad que se produce por los límites territoriales: «La mayoría de los mejores vinos producidos a partir de uvas cultivadas dentro de los límites físicos de la denominación no llevan sus etiquetas».

Lamenta que eso suceda «no sólo porque han sido expulsados», sino por lo que considera «más preocupante», que es que «muchos de ellos no quieren estar vinculados a ese nombre».

El crítico tira de ejemplos y sostiene que 13 de los blancos probados «son básicamente vinos de Rueda disfrazados».

Después aparecen los rosados. El resultado de los cinco vinos de este tipo catados por Gutiérrez es dispar. Sus puntuaciones oscilan entre los 84 puntos –la menor de las calificaciones– y 90+.

Sólo uno de ellos supera la barrera de los 90, se trata de Naranjas Azules Garnacha, de Soto I Manrique, una propuesta singular y familiar que desde el año 2013 elabora en Rueda varios vinos con distintas variedades y con la tinta garnacha.

Aunque no puede adivinar lo que Gutiérrez apreció en su rosado para elevarlo, Jesús Soto, al frente de la bodega, cree que «la frescura, la interpretación de la viña de garnacha y una personalidad diferente ayudan a ser valorados». Define Naranjas Azules Garnacha como

Frágil, de Ismael Gozalo, el mejor blanco; Naranjas Azules Garnacha, el rosado

«accesible, fresco, con buena acidez y equilibrio».

«Nos distingue desde nuestra primera añada en 2013 una apuesta innovadora en la elaboración de uva tinta de garnacha como ‘vin gris’, que dicen los franceses. Nuestro vino tiene un marcado carácter de Provence, prensado directo sin maceración con pieles, la filosofía de ‘menos es más’ en la vinificación. Vinos frescos y directos», enumera Soto, agradecido por conseguir con esta clasificación «una carta de presentación inmejorable para acceder a los mercados internacionales».

Jesús Soto confiesa algo que le une al resto de los destacados por Luis Gutiérrez en la publicación norteamericana, la identidad del terruño: «Siempre pensamos nuestros vinos interpretando la viña de donde proceden».