

Porque desde que empezaron ha mejorado mucho el nivel enológico. La gran mayoría de bodegas –todas pequeñas– que lo elaboran pertenecen a personas que han estudiado enología.

Ya no se ríen.

No. Son jóvenes. Cuando voy a una feria de vino natural soy el más mayor, junto con Joan Ramon Escoda –de Escoda-Sanahuja– o Laureano Serres –del Celler Mendall–. Hay zonas que tienen muy buena uva, la Terra Alta o la Conca de Barberà, por ejemplo. Del Penedès también hay muchos productores. Las nuevas generaciones no tienen prejuicios. Antes, había gente que solo bebía Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Ahora, llega un momento en que los jóvenes dejan la cerveza, quieren cambiar. Y es cierto que el vino natural es mucho más divertido, es muy difícil que siempre sea igual. Abres una botella y no sabes qué pasará. A veces te llevas algún chasco, pero si detrás hay alguien de confianza, los vinos son buenos.

¿Qué me dice de las resacas? ¿Es cierto que provocan males?

Sí que es cierto que lo primero que tiene que neutralizar el hígado son los químicos. Si no tiene tóxicos, trabaja más descansado. La resaca es una intoxicación y si hay sulfitos, estás más intoxicado y la industria pone un montón de productos. En cualquier caso, no hay que beber mucho.

¿Los franceses son los mejores haciendo vino natural?

Siempre han sido referentes. Solo hay que fijarse en las variedades que tienen. Aquí, los agricultores las seleccionaron para tener kilos porque la industria pagaba por kilos. Entonces, nuestras variedades son de producción, *sumoi, trepat, parellada*. Podíamos tener vino como algarrobas o paja. En cambio, en Francia, como

tienen problemas de climatología, siempre lo han hecho al revés. Han buscado variedades que les den grado alcohólico y color. Siempre han pensado en el producto final. Son unos artistas y la elaboración de *foudres*, de botas, de roble francés la tienen muy interiorizada. Ahora me pondré filosófico, pero Plinio el Viejo ya hacía su división.

¿Qué decía?

En la época de los romanos, consideraba que los vinos del norte, de Francia y Alemania, eran buenos criados en madera, porque era más cálida. Cuanto más al norte, los vinos eran más ácidos, más verdes, y la madera les sentaba bien. Al contrario, los del sur, en ánfora, porque no era necesario enmascararlos tanto.

¿Y ahora?

Son modas. La conservación en barrica se ha calmado. Pero, por ejemplo, en el Priorat se utilizaba la madera porque era la tendencia de los caros del mundo. Borgoña, Burdeos, la Toscana, California o Nueva Zelanda, todos trabajan en madera.

¿Usted qué hace en el Celler 9+?

Combino ánfora y acero inoxidable, por higiene. En vinos naturales la madera no es demasiado aceptable porque tapa defectos. Y es complicada de limpiar. Prefiero los vinos que solo tengan uva. Es la idea de la marca y variedades autóctonas.

¿Con cuáles trabaja?

Nosotros estamos en tierra de nadie. La Nou de Gaià no es Penedès ni Montsant. Hacemos espumosos, blancos, tintos... Si tuviera que escoger, diría que el Penedès nos define más, aunque no tenemos fronteras.

Al ser diferentes, ¿guarda alguna botella de cada añada?

Alguna caja, pero no acostumbro a hacerlo.



ALGUNOS NOMBRES PARA EMPEZAR

¿Cuál es el mejor vino?

«Siempre pregunto por el presupuesto de que se dispone y entonces, oriento. Si tuviera que escoger: Un Frisach, situado en Corbera d'Ebre; una botella de Alicia Serres, en la Terra Alta o un Merla, de Niu Celler».

¿Son los vinos que tiene en su agrotienda?

«Tengo Escoda-Sanahuja, Pinyolet, vino de Sicus, en Bonastre o Còsmic. Procuro tener vinos de los productores a los que conozco personalmente».



VARIEDADES PARA LA ELABORACIÓN



«Trabajo con *Sumoi, garnatxa, ull de llebre, cartoixà vermell, cabernet, petit verdot, cartoixà, macabeo, moscatel*».

LOCALES DONDE COMER CON VINOS NATURALES



«En Tarragona, restaurantes y bares: El Cup Vell (calle Ventallols, 8); El Taller Restaurant, en el Serrallo (calle Sant Pere, 14); Casa Quadrat – café especialidad – (calle Canyelles, 3); El Cortijo (Rebollefo, 27); El Tamboret (calle Santa Anna, 10)».

BEBER HOY

PALACIOS, PERO DEL BIERZO

MAITE RUIZ ARASA

Los vinos del Bierzo están de moda.

Todos los críticos del mundo: Robert Parker, Jancis Robinson, Tim Atkin, Peñín han elogiado y encumbrado esta pequeña región vitivinícola de Castilla-León y el gran potencial de la uva Mencía, hasta no hace tanto una variedad inadvertida y hoy en día autora de algunos de los vinos mejor puntuados del planeta: 'La Faraona' de Alvaro Palacios, 'La Múria' de Raúl Pérez, 'Paixar' de Luna Beberide... Podríamos seguir...

«Nunca ha habido mejores y más interesantes vinos en el Bierzo que ahora», señala Luis Gutiérrez en su último informe para Robert Parker. ¿Podría ser el Bierzo uno de los mejores terroirs del mundo? Sin duda. Ya se está produciendo algunos de los mejores vinos de España», asegura Tim Atkin en el informe Bierzo, TOP 100 publicado esta misma semana.

El Bierzo posee el mayor porcentaje de viñedo viejo del mundo, cerca de 3.500 hectáreas de cepas entre los 65 y los 110 años de edad.

Es puro microfundismo, pequeñas y encantadoras parcelas familiares que, generación tras generación, han trabajado y conservado esas viñas. Cepas centenarias imposibles de mecanizar, trabajadas de forma manual y artesanal y hoy tan valoradas por productores y enólogos. Sí, la historia del Bierzo recuerda mucho a la del Priorat. Tanto que hasta comparten sistema de clasificación por origen y un mismo nombre: el de Alvaro Palacios, quien junto a su sobrino Ricardo Pérez Palacios, quedaron fascinados al descubrirlo y se instalaron allí en 1999, logrando elaborar la Mencía de la más alta calidad. La Faraona, su

vino parcelario, ha conseguido en dos ocasiones los 100 Parker y Al Chelo 2023, su último vino de paraje, acaba de obtener los 100 puntos Atkin. Sí, ellos junto al gran Raúl Pérez, ese super enólogo berciano reconocido por Forbes y declarado por dos ocasiones mejor enólogo del mundo, han hecho que el mundo entero se fije en el Bierzo y en la Mencía.

Corullón es el vino de pueblo de los Palacios, elaborado con viñas viejas de Mencía plantadas sobre terrenos pizarrosos y en pendiente que rodean el pueblo. Un vino seductor con una frescura mineral y aromas a montaña, a violetas, eucaliptus y frutos rojos silvestres. Es vibrante, muy elegante y con toda la expresión de la Mencía del Bierzo.

Dato curioso: El Bierzo, al igual que El Priorat, clasifica sus vinos por pueblos, parajes y parcelas. Corullón es un vino de villa, un pueblo de montaña del Bierzo, equivalente a Gratallops en el Priorat.

Corullón 2021, Descendientes J. Palacios

Mencía
DO Bierzo
Temperatura de servicio: 18°C.
Precio: 45€

Te gustará si...
lo acompañas de una buena comida y observas la evolución del vino en la copa.

