

DESAMPARADOS... PERO NO TANTO

AJENAS AL PARAGUAS DE LAS DD.OO., CADA VEZ SURGEN MÁS REFERENCIAS «INDEPENDIENTES»

No hace mucho asistimos a una muestra de vinos de Galicia en cuyo catálogo figuraba, al lado de las denominaciones de origen tradicionales del noroeste, un capítulo llamado *Vinos desamparados*. Los organizadores lo habían incluido con el fin de acomodar un vino llamado Torgo, albariño procedente de A Cañiza (Pontevedra), a caballo entre las demarcaciones de Ribeiro y Rías Baixas pero fuera –por poca distancia– de los límites de ambas. Desamparado, sí, aunque original y de excelente factura.

Valga la anécdota para volver sobre el cada día más nutrido capítulo de las bodegas a las que queda pequeña la vieja división administrativa del vino hispano. Marcas que no se benefician del amparo de las actuales DD.OO. –léase ayudas, subvenciones y otras ventajas oficiales–, aunque elaboradas desde la más entera libertad de sus creadores. Algo muy de agradecer en un panorama con preocupantes tendencias a la uniformidad.

OTRAS «IDENTIDADES». Un ejemplo claro es el de Envinata, el proyecto de los enólogos José Ángel Martínez, Laura Ramos, Roberto Santana y Alfonso Torrente, autores de algunas de las referencias más aplaudidas del momento en los círculos de iniciados. Sus Táganan, blanco y tinto de cepas centenarias y prefiloxéricas, saltaron a la fama cuando Barack Obama eligió uno de ellos durante una cena en el restaurante neoyorquino *Estela* a finales del año pasado. Los elaboran en la localidad tinerfeña de Taganana a partir de una treintena de uvas autóctonas procedentes de 15 pequeñas parcelas de hasta 12 propietarios. También hacen referencias de culto en la Ribeira Sacra gallega (Louzas Viña de Aldea, Parcela Seoane, Parcela Camiño Novo), en Extremadura (T. Amarela Parcela Valdemedel, de la variedad portuguesa del mismo nombre) y en Alpera (Albacete), de donde procede su última creación, Albahra, una garnacha tintorea fresca y frutal, con tanta elegancia como carácter.

Si es verdad que siempre hubo *francotiradores*, bodegueros heroicos que se resistían a pasar



TERRUÑO. VIÑEDOS DE LA FINCA DE NAVARREDONDILLA (SIERRA DE GREDOS), DE ALFREDO MAESTRO.

por el aro de los reglamentos, desde hace un tiempo asistimos a una verdadera eclosión de vinos extramuros del sistema. Es también el caso del proyecto Microviñas, que impulsan desde hace unos años Juan Cascant y Toni Boronat en su Celler la Muntanya, en Muro de Alcoy. Pequeñas parcelas de cultivo ecológico en los municipios de Beniarrés, Muro, Concentaina, Gaianes o Alcosser dan origen a una colección de vinos (los blancos Albir y Lliure Albir, los tintos Almorog, Minifundi o Paquito el Chocolatero) auténticos y de acusada personalidad, como sus vecinos Mas de Sella y Mas de Sella Carrerò de la bodega homónima junto a la sierra alicantina de Aitana, en un paraje a 900 metros sobre el mar donde la viña convive en pendientes y terrazas con almendros y olivos.

A veces, es la geografía oficial la que deja

HUYENDO DE LOS CORSÉS. DE IZDA. A DCHA., LOS VINOS TORGO, LA FANFARRIA, TÁGANAN Y PAQUITO EL CHOCOLATERO.



fuera de sus fronteras estas iniciativas; a veces, es el propio elaborador el que decide situarse al margen de la marca colectiva. Uno de estos últimos es Alfredo Maestro, cuyas reputadas etiquetas de edición limitada –tirando a exigua– se reparten entre los dominios del Duero (Viña Almate, 46 Cepas, Amanda, Gran Fausto), la vertiente abulense de la Sierra de Gredos (El Marciano) y la provincia de Madrid (A Dos Tiempos, La Viñuela).

Se trata por lo general de vinos de producción escasa, de viticultura nada fácil y casi siempre ensamblados con viníferas autóctonas, en busca de la expresión más nítida del terruño. Otro ejemplo es el de Fabio Bartolomei y Juan Narbona, autores en el centro peninsular de una nada convencional colección de botellas bajo la marca común Vinos Ambiz: desde sus singulares malvar de Villarejo de Salvanes y sauvignon blanc de Cebreros hasta sus doré –la uva chasselas de las cuencas del Loira y el Saona–, albillo o garnacha del municipio serrano de El Tiemblo.

Un estimulante capítulo de vinos independientes que se ensancha por momentos y en el que no sería justo pasar por alto los Pésico, La Zorrina o La Fanfarria (entre otros) que obtiene Nicolás Marcos en su Dominio del Urogallo de la localidad asturiana de Cangas de Narcea, con uvas tan raras y escasas como las albarín blanco y tinto, verdejo tinto o carrasquin... Pequeñas joyas semiescondidas, siempre portadoras de la impronta de su artífice, a las que el buen aficionado haría bien en seguir la pista. **J.R. PEIRÓ**