

EL OSO Y LA GARNACHA

MADRID REDESCUBRE EL TESORO DE LAS VIEJAS CEPAS DE UNA CASTA TODOTERRENO QUE CRECEN EN SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

El universo vinícola no escapa a esa realidad tan paradójica como evidente, por la que a menudo despreciamos lo mejor que poseemos simplemente por tenerlo a mano. El ejemplo más rotundo de ello es la garnacha tinta, uva bondadosa y noble que soporta con entereza los rigores de los climas más secos y calurosos y las tierras áridas y pedregosas. Rica en azúcares y proclive a una pronta oxidación, ha sufrido durante décadas el desprecio de quienes la consideraban apenas apta para producir tintos peleones, alcohólicos y de corta vida.

Gracias a su facilidad para adaptarse a todo tipo de terrenos, esta cepa de origen presuntamente aragonés se ha cultivado desde tiempos inmemoriales en casi toda España, llegando incluso más allá de los Pirineos (desde el Languedoc-Roussillon hasta el valle del Ródano). También en el viñedo madrileño, desde luego, donde llegó a gozar antaño de cierta fama: en el siglo XVII, incluso en la corte se gastaban los tintos elaborados con esta uva procedentes del entorno de San Martín de Valdeiglesias.

Sin embargo, en tiempos recientes las bodegas de la D.O. Vinos de Madrid han ninguneado la tinta garnacha, seducidos por el tirón comercial de la tempranillo, la cabernet sauvignon, la syrah y otras.

LOS CRUS DE SAN MARTÍN. Afortunadamente, la nueva generación de enólogos que está tomando las riendas de las empresas de la subzona de San Martín de Valdeiglesias parece dispuesta a demostrar que, con vinificaciones más rigurosas, la garnacha es capaz de tocar el cielo.

El primero en dar noticia de ello ha sido Marc Isart, de las Bodegas Bernabevea, quien, con la asesoría del inquieto Raúl Pérez —tenaz rastreador de terruños y variedades que puedan dar a luz vinos de carácter diferenciado—, ha bordado hasta cuatro interpretaciones distintas: Navaherreros, Carril del Rey, Arroyo de Tórtolas y Viña Bonita. El primero es el tinto básico de la marca, con una



EN LA MESETA. EN LA FOTO SUPERIOR, VIÑA DE LA BODEGA BERNABEVEA. ABAJO A LA IZDA. LA BRUJA AVERÍA, DE BODEGA COMANDO G. A LA DCHA., VIÑAS DE LA BODEGA MARAÑONES.

frescura que recuerda a la de algunos crus del Beaujolais; los otros tres, una disección del carácter que puede ofrecer esta uva en distintas parcelas, con diferentes matices acordes a la exposición, la composición mineral del suelo, etc. En conjunto, representan una interesante incursión en lo que puede dar de sí la garnacha, en una clave muy distinta a la de los consagrados y voluminosos tintos del Priorat.

Tras Bernabevea, otra bodega madrileña que decidió apostar por la garnacha es Marañones, un proyecto nuevo dirigido técnicamente por el joven enólogo Fernando García y que se ha estrenado con tres vinos: Treinta Mil Maravedíes —coupage de garnacha y syrah, de generosa expresión frutal y precio amable—, Labros 2008 —goloso y maduro— y Peña Caballera, elaborado a partir de las garnachas de la casa, plantadas a más de 800 metros de altitud. Un tinto serio, con entrada poderosa, ricas sensacio-

nes frutales y la madera situada en un discreto segundo plato.

Por fin, las últimas novedades que aportan las garnachas de San Martín llegan de la mano de una *joint venture* que responde al irónico nombre de Comando G y que han impulsado los ya mencionados Isart y García junto a Daniel Jiménez Landi, propietario de la bodega familiar situada en las tierras toledanas de Méntrida y cuyos vinos ha bendecido el mismísimo gurú Parker.

SUELOS GRANÍTICOS. Los tres enólogos han dado con el viñedo más alto de la D.O. Vinos de Madrid (entre 900 y 1.000 m), en las inmediaciones de la Sierra de Gredos. Son en total tres hectáreas de cepas viejas plantadas en suelos graníticos, que los comandantes del proyecto han decidido tratar según los métodos de la viticultura biodinámica.

Los vinos nacidos de esta aventura acaban de llegar al mercado y darán la nota cuando los aficionados contrasten su precio con las puntuaciones que les ha otorgado la Guía Peñín en su nueva edición. Uno de ellos responde al nombre de La Bruja Avería 2009, procede de Cadalso de los Vidrios y ha sido criado durante cinco meses en barricas de roble; el otro, Las Umbrías 2008, llega desde Las Rozas de Puerto Real y ha reposado un año en madera. Peñín les aúpa con 93 y 95 puntos, respectivamente. Un buen final, en cualquier caso, para esta historia de las (antaño) menospreciadas garnachas madrileñas. **F.O.**



DE TRES EN TRES.... LA GAMA DE BODEGAS BERNABEVEA: DE IZDA. A DCHA.: ARROYO DE TÓRTOLAS, CAPRIL DEL REY Y VIÑA BONITA.

...O DE DOS EN DOS. DE IZDA. A DCHA.: PEÑA CABALLERA DE MARAÑONES Y LABROS.