LA RIOJA ALTA • DE VINOS POR BERLÍN • EL ANAQUEL • EL SEXTO SABOR • COCINA AL VINO
planetAVino
REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD
Comer en La bodega
MEJORAS EN LA VENDIMIA
FIEBRE XAREL·LO
(only Spain) 6,00 €
número 63
OCTUBRE/NOVIEMBRE 2015
ISSN 1699-5163
9 771699 516004 63

A PARTIR DE LOS AÑOS OCHENTA, QUIEN NO TENÍA CHARDONNAY, CON ALGUNA OTRA VARIEDAD FORÁNEA COMO DAMA DE HONOR, NO ERA NADA EN LA VIDA. EN LA ACTUALIDAD ESE PAPEL ESTELAR LO JUEGAN LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS Y, CASI DE REPENTE, LAS BODEGAS DEL PENEDÉS HAN DESCUBIERTO LA UVA XAREL·LO. DE VARIEDAD DE COMPLEMENTO HA PASADO A SER UNA ESPECIE DE 'SENYERA ESTELADA', UN SÍMBOLO DE CATALANIDAD ENOLÓGICA.

fiebre Xarel·lo

TEXTO: ANDRÉS PROENSA
FOTOS: ÁLVARO F. PRIETO Y LUIS DE PAZOS

>> Muchos de los viejos adalides de las variedades foráneas, sobre todo quienes no se lucieron mucho con ellas, que no son pocos, se han lanzado despendolados hacia la nueva panacea comercial, la uva Xarel·lo. Es la nueva fiebre vitícola en Cataluña y en esa tendencia se incluyen no sólo sus sinonimias, como Pansa Blanca de Alella, Pansal de Tarragona o la Cartoixa de algunas zonas de Barcelona y Lérida, sino también, en menor medida, otras de prestaciones similares y con las que podría estar emparentada, como la Picapoll de Pla de Bages.

En algunos tratados aparecen otras sinonimias, como la Pansal, Premsal o Prensal de las islas Baleares y otras como Jaén y Doradillo, presentes en diferentes zonas de España, si bien esta última parece descartada.

Esa *fiebre xarel·lo* tiene ventajas porque se está experimentando con ella toda la panoplia de recursos enológicos: los más modernos, los convencionales y los ancestrales recuperados por la modernidad. Con ello se amplía la paleta de posibilidades para conocer las diferentes facetas que esa variedad aporta a los vinos. El problema es que los resultados, comerciales y enológicos, muy pocas veces cumplen con las expectativas.

El impulso de la uva Xarel·lo se ha alimentado de cuatro combustibles fundamentales, dos de orden práctico, la disponibilidad y sus buenas prestaciones agrícolas, y otros dos menos tangibles pero también

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

importante, su grafía y su carácter indiscutible de variedad autóctona. No ha sido obstáculo ni la equis ni el *punt volat* (punto volado o punto medio) para que casi todo el mundo haya aceptado sin mayor dificultad la extraña grafía, aunque aún se recuerda el planchazo de una presentadora de televisión, que leyó Xarel·lo e interpretó "charel diez" o la castellanización Charelló que alguien intentó imponer en alguna etapa.

UVA MILENARIA

Hay pocas referencias sobre la etimología de ese nombre. En algunos tratados se cita un posible origen italiano, que podría venir de *chiarella*, un desconocido vino producido al parecer en Cirella, en Calabria, al sur de Italia. Más plausible podría ser el origen en los términos *chiarello* o *chiaretto*, vinos de color *chiaro* (claro).

El nombre podría haber sido adoptado en esas tierras en una peregrinación milenarios por diferentes regiones mediterráneas. El doctor Luis Hidalgo situó su entrada en Cataluña de la mano de navegantes griegos, fenicios o del sur de Francia, aunque señala que su implantación definitiva llegaría, como era de esperar, de la mano de los romanos.

En tiempos más cercanos, hay numerosas referencias sobre el cultivo abundante de Xarel·lo en diferentes zonas de Cataluña en el siglo XIX. No perdería su importancia tras la filoxera. El viñedo arrasado fue repuesto con variedades propias, como Xarel·lo o Parellada, o importadas, como al parecer es la Macabeo, procedente según Luis Hidalgo, de las comarcas interiores del valle del Ebro. Otras, como las milenarias familias de las Malvasía y Moscatel, quedaron relegadas y un número no cuantificado debieron desaparecer del mapa.

AMIGA DEL VITICULTOR

La uva Xarel·lo se recuperó tras la filoxera y es mayoritaria en la comarca del Penedés, sobre todo por su papel fundamental en la trilogía básica del cava junto con Macabeo, que es la Viura de todo el valle del Ebro, y la delicada Parellada. En las publicaciones promocionales de los años ochenta se afirmaba que la Xarel·lo aportaba estructura y acidez al cava mientras que los rasgos más finos de los aromas se atribuían a Macabeo y a Parellada.

La realidad es más prosaica: es una "buena uva" para los agricultores por su productividad y adaptación al territorio y porque su hollejo grueso proporciona protección ante ciertas enfermedades de la vid y es más resistente a los ataques del granizo, viajero habitual de las tormentas de gota fría, frecuentes en la región a finales del verano y principios del otoño, es decir, cuando llega la cita con la vendimia.

La producción de cava, que aprovechaba su buena acidez, y esos rasgos favorables para el viticultor fueron la causa principal

LA UVA XAREL·LO ES MAYORITARIA EN LA COMARCA DEL PENEDÉS, SOBRE TODO POR SU PAPEL FUNDAMENTAL EN LA TRILOGÍA BÁSICA DEL CAVA JUNTO CON LA MACABEO Y LA DELICADA PARELLADA.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

97

TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '03

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO.
DO CAVA. XAREL·LO FERMENTADO EN BARRICA.
126 MESES EN RIMA. 105 €.

Apuesta de riesgo con resultado brillante. Mucho carácter en una nariz rica en sensaciones de crianza bien ensambladas con tenues pero evidentes fondos de fruta y toque mineral. Vivo, estructurado, seco, equilibrado, sabroso, expresivo.

92

CAN CREDO '13

BLANCO. CELLER CREDO.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. FERMENTACIÓN Y 3 MESES EN BARRICA (BARRICAS NO NUEVAS, DE UNOS 5 AÑOS). 3.200 BOTELLAS. 18 €.

El que mejor admite la madera. Nariz profunda, marcada por sugestivos tonos minerales (yodo, turba, grafito), tonos de frutas bien maduras, bosque húmedo y nota ahumada. Con cuerpo y nervio, vivo, amplio, sabroso, fresco, persistente.

92

RAVENTÓS I BLANC EXTREM '14

BLANCO. RAVENTÓS I BLANC.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. CRIANZA EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 2.000 BOTELLAS. 15 €.

Expresivo, potente, con mucho carácter. Destaca el carácter mineral, con recuerdos de yodo y fósforo sobre base de fruta (peras) y herbáceos frescos. Cierto cuerpo y sensación sólida en la boca, equilibrado, seco y fresco, sabroso, amplio, largo.

91

JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL '12

CAVA BRUT RESERVA. JUVÉ & CAMPS.
DO CAVA. XAREL·LO; 24 MESES EN RIMA.
25.000 BOTELLAS. 12,50 €.

Fresco, vivo, con cierta estructura, fino. Intenso y directo en la nariz; aromas frutales con notas herbáceas frescas (bosque húmedo) y toques de crianza. Rotundo en la boca, equilibrado, con cierto cuerpo, seco, suave, sabroso, largo.

LA CATA
RECORRIDO POR LAS TÉCNICAS DE MODA

Las tendencias dictan que hay que tener Xarel·lo y que hay que elaborar los vinos con ella de forma moderna. La fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada y todos los paradigmas que cambiaron el vino del Penedés y el cava a partir de los años setenta y ochenta del siglo pasado, están bien para hacer buenos vinos base para el cava, pero en el territorio de los blancos punteros es una ordinariez. Los enólogos vanguardistas aplican otros recursos y ya empiezan a ser una rareza, al menos en ciertos ámbitos, los vinos que confiesan haber sido elaborados por métodos considerados convencionales.

Los resultados son dispares pero entre los varietales de Xarel·lo (o los que admiten una participación minoritaria de alguna otra variedad) hay ejemplos de todos esos sistemas de moda. Aplicados en exclusiva o en combinación con otros, se pueden ver los resultados de fermentaciones y crianzas en barricas de diferentes capacidades, con alguna predilección por las barricas usadas y con alguna madera alternativa al roble; crianzas sobre lías, sea en barrica sea en tanque de acero; fermentación en los recuperados depósitos de cemento, con la llegada de los *biodinámicos* depósitos de forma ovoide; y, finalmente, la última propuesta de los diseñadores enológicos, la recuperación de los botijos, ánforas y tinajas de terracota, también con diferentes tamaños y formas. Y, claro, también los cavas, que el método tradicional es otra forma de interpretar la partitura de la Xarel·lo, en ocasiones complementaria de las otras.

91

RAVENTÓS I BLANC SILENCIS '14

BLANCO. RAVENTÓS I BLANC.
DO PENEDÉS. XAREL·LO.
CRIANZA EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 11 €.

Fresco y sugestivo, diferente. Rico en matices aromáticos, con tonos de fruta fresca y madura (peras amarillas), toques herbáceos y destacado tono mineral (fósforo, yodo, grafito). Cuerpo medio, equilibrado, fresco, suave, seco y potente en sabores.

90

ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO CASTANYER

CAVA BRUT NATURE RESERVA. VILARNAU.
DO CAVA. XAREL·LO FERMENTADO Y 6 MESES EN BARRICAS DE CASTAÑO. 13 €.

Fresco, fino, con carácter. Nariz potente, amplia con sensaciones de frescura en sus aromas frutales y herbáceos matizados por discretos tonos de crianza. Cuerpo medio, viva acidez bien conjuntada, seco y suave, sabroso, frutal en aromas, vivo.

90

XAREL·LO D'AT ROCA '14

BLANCO. AT ROCA.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (EL 70% DEL VINO) Y EN BOTIJOS DE BARRO. 3.100 BOTELLAS. 19 €.

Buen perfil, para crecer en la botella. Todavía destacan los aromas de maderas de buena calidad pero no ocultan un fino carácter frutal. Bien equilibrado, con cuerpo, nervio y cierta estructura, seco, sabroso, franco y atractivo en aromas, largo.

89

GRAMONA OVUM '13

BLANCO. GRAMONA.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS OVOIDES Y ÁNFORAS DE TERRACOTA. 14 €.

Vivo, con energía. Nariz muy original, con recuerdos salinos (yodo, algas marinas), recuerdos de frutas blancas, herbáceos y un apunte floral. Cuerpo medio y marcada acidez, seco, suave y sabroso, aromas frutales y herbáceos en los aromas de boca.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

88

FLORAL D'AT ROCA '14

BLANCO. AT ROCA.
DO PENEDÉS. 65% XAREL·LO, 35% MALVASÍA DE SITGES. 3 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 14.000 BOTELLAS. 8 €.

Una buena y original fórmula varietal. Sencillo y fino en la nariz, francos aromas de fruta fresca, tonos herbáceos y un componente de hierbas aromáticas. Fresco, fluido, con viva acidez bien conjuntada, seco, bien dotado de sabores, frutal.

88

GRAMONA FONT JUI '13

BLANCO. GRAMONA. DO PENEDÉS.
XAREL·LO. FERMENTACIÓN EN BARRICA. 12,50 €.

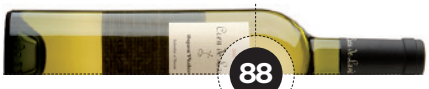
Algo duro pero con futuro. Maderas bien asimiladas aunque parece que apagaron un tanto los aromas de fruta fresca y madura. Contundente en la boca, con cuerpo, marcada acidez y presencia notable de la madera, seco, sabroso, amplio, largo.

88

RECAREDO SUBTIL '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO.
DO CAVA. 62% XAREL·LO, 30% CHARDONNAY, 8% MACABEO. EL 12% DEL VINO XAREL·LO TIENE BREVE CRIANZA EN BARRICA; 80 MESES EN RIMA. 23 €.

Con muchos matices aromáticos y mucho nervio. Nariz amplia, potente y bien expuesta; tonos de fruta fresca, herbáceos y recuerdos de las dos crianzas. Con cuerpo y marcada acidez, suave, muy seco, sabroso, expresivo en aromas, largo.



88

SEGURA VIUDAS CREU DE LAVIT '14

BLANCO. SEGURA VIUDAS.
DO PENEDÉS. XAREL·LO (MAYORITARIA). FERMENTACIÓN Y CRIANZA CON LÍAS EN BARRICA. 31.127 BOTELLAS. 9,50 €.

Bien armado, con energía, con futuro. Aromas frutales y tonos de elaboración y crianza en buena relación; frutas maduras, maderas finas, lácteos y ahumados. Cuerpo medio, viva acidez, moderada presencia de la madera, seco, sabroso, vivo.

LA XAREL·LO FANTASMA

Y bailan a un son sin ritmo. Según los datos del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente, se cultivan en España 9.067 hectáreas de Xarel·lo, la mayor parte en Cataluña y un centenar repartidas entre Castilla-La Mancha, Extremadura, Aragón y la Comunidad Valenciana. La 8.854 hectáreas de Xarel·lo catalán, que suponen casi el 15 por ciento del total de viñedo de Cataluña, se deberían repartir sobre todo entre dos denominaciones de origen, Penedés y Cava. Ahí está el problema: entre las dos, aun sin contar la

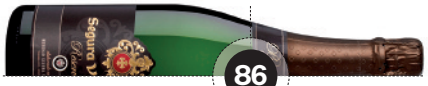
presencia de esa variedad en las otras denominaciones de origen catalanas, suman más que el total. La DO Cava registra en su estadística 8.391,77 hectáreas, en datos de 2014, y los actuales de la DO Penedés hablan de 5.285,58 hectáreas. Sobran más de 4.000 hectáreas de Xarel·lo fantasma, aun sin sumar la viñas cultivadas en otras zonas: con su nombre o con otros (Pansa Blanca en Alella, Pansal en Montsant, Prensal en Priorato) está autorizada en todas las denominaciones de origen catalanas excepto en Conca de Barberá (dato curioso porque la Conca ha sido históricamente proveedoras de uvas vinos para las bodegas productoras de cava), aunque en todas es minoritaria. O hubo un trasvase espectacular de los registros del Penedés a los del Cava en unos pocos meses o se admite la inscripción simultánea de viñedos en más de una denominación de origen o la estadística está invadida de *bruixas* y *follets* (brujas y duendes).

87

FREIXENET MONASTRELL-XAREL·LO '10

CAVA BRUT RESERVA. FREIXENET.
DO CAVA. 50% MONASTRELL, 50% XAREL·LO. 12 €.

Consistente, fresco. Destacados aromas de crianza en rima (ahumados, tostados) sobre base de fruta fresca; tonos herbáceos y de frutillos silvestres. Buen equilibrio en la boca, con cuerpo, cierta estructura, buena acidez, sabroso, vivo, amplio.



86

SEGURA VIUDAS

CAVA BRUT RESERVA. SEGURA VIUDAS.
DO CAVA. XAREL·LO (MAYORITARIA), MACABEO Y PARELLADA. 18-24 MESES EN RIMA. 2.000.000 BOTELLAS. 7,50 €.

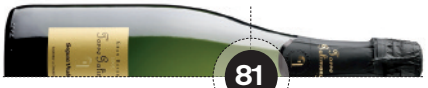
Sencillo, fino, fresco. Aromas de fruta fresca (herbáceos, frutales, grato toque cítrico) y bien ensamblados tonos de crianza (tostados). Buen paso de boca, ligero, fresco, suave, ligera punta dulce inicial, buena acidez, bien dotado de sabores.

85

GRAMONA ROENT '13

BLANCO. GRAMONA. DO PENEDÉS.
XAREL·LO ROSADA. 13,50 €.

Escasa variante de piel ligeramente coloreada. Aroma diferente, con marcado carácter mineral (yodo, fósforo) y herbáceo (rúcula, boj). Con cuerpo y acidez algo hiriente, seco, suave, bien dotado de sabores, nota salina, toque amargo, largo.



81

SEGURA VIUDAS TORRE GALIMANY '10

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA.
SEGURA VIUDAS. DO CAVA. XAREL·LO (MAYORITARIA). VINO BASE FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS. 14.000 BOTELLAS. 15,50 €.

Protagonismo del roble en la nariz, algo mejor integrado en la boca. Aromas sencillos de maderas blancas, tonos de crianza en rima (levaduras). Ligero, equilibrado, vivo, algunas puntas secantes que no molestan, seco, fresco.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ALOERS '14

BLANCO. CELLER CREDO.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. 6 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 13.600 BOTELLAS. 14 €.

Singulares aromas frutales, un punto vegetal. Finos y sugestivos aromas de fruta fresca, con recuerdos herbáceos (brezo, romero fresco). Marcada acidez y alguna punta vegetal, con cuerpo y potente, seco, cuerpo medio, frutal en aromas.

MESTRES CUPAGE 80 ANIVERSARIO

CAVA BRUT RESERVA. HERETAT MESTRES.
DO CAVA. 60% XAREL·LO, 25% MACABEO, 15% PARELLADA. MÁS DE 50 MESES EN RIMA CON TAPÓN DE CORCHO. 5.000 BOTELLAS. 20 €.

Perfil clásico de cava de larga crianza, tal vez con madera en el vino base. Marcados recuerdos de levaduras evolucionadas (autolisis); notas de pan tostado y especias. Ligero, acidez importante pero sin excesos, seco, suave, marcados tonos de crianza.

VIROLET '14

BLANCO. ORIOL ROSSELL.
DO PENEDÉS. XAREL·LO. 5 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 9.000 BOTELLAS. 6,80 €.

Le falta pegada en la nariz (fruta fresca, lácteos, recuerdos de las lías) pero es muy característico de la variedad en un paso de boca que da sensación de estructura, bien equilibrado, con fresca acidez, seco y con buena potencia de sabores.

EN LOS VINOS DE XAREL·LO SE APRECIA SOBRE TODO SU SOLIDEZ EN LA BOCA, SON VINOS CON CIERTO CUERPO Y CIERTA ESTRUCTURA, CARÁCTER GLICÉRICO Y, SOBRE TODO, UNA VIVA ACIDEZ NATURAL, AUNQUE SEA MÁS BIEN SOBRIA EN LOS AROMAS.

de que la uva Xarel·lo resistiera como la más abundante en la comarca del Penedés en plena invasión de las variedades foráneas.

En los años setenta Jean Léon había introducido la uva Chardonnay en la zona y muy poco después Miguel Torres iniciaba sus ensayos con variedades como Riesling, Muscat o Gewürztraminer, además de la propia Chardonnay, que fue la estrella en la zona durante más de un cuarto de siglo y aún mantiene su prestigio. Entre las locales, prefirió la Parellada, que era básica en el popular Viña Sol.

Muchas bodegas del Penedés siguieron el ejemplo e incorporaron a sus viñas todo el catálogo de variedades internacionales. También por influencia externa, en la época en la que el Nuevo Mundo basaba su potencial comercial en vinos monovarietales, teóricamente más accesibles para un público poco entendido, muchas bodegas desarrollaron sus catálogos con vinos elaborados a partir de una sola variedad, incluidas las locales Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

CARÁCTER LAMINADO

Los resultados no fueron espectaculares. Se aplicaba la cartilla del vino base del cava: viñedos productivos, vinos muy ligeros y frescos, para lo que se vendimiaba temprano y se utilizaba exclusivamente el mosto yema. La consecuencia eran vinos sin carácter y, salvo los elaborados con uvas muy aromáticas, como los diferentes moscateles o tal vez alguno de los escasos de Gewürztraminer, los vinos eran monocordes. Era tarea de titanes y de catadores muy finos distinguir un xarel·lo de un riesling o un macabeo de un chardonnay.

Y aún fue peor cuando llegó la fermentación en barrica, también de la mano de Jean León y Torres y al mismo tiempo que la uva Chardonnay. Eran vinos en los que el escaso carácter varietal se veía laminado por los rasgos de la madera nueva o, en el mejor de los casos, por las aportaciones de tipo lácteo de la crianza con las lías. Esa enfermedad, la de los vinos cargados de roble, afecta de manera especial a los que no tienen un alarde de aromas, como es el caso de la Xarel·lo, y más aún si se trata de vinos muy ligeros como el perfil

blanco penedés que se impuso en los años ochenta.

La reacción ante la pérdida de carácter de los vinos de diferentes comarcas ha hecho que se vuelvan los ojos hacia las variedades autóctonas. En el caso de los vinos de Xarel·lo, se aprecia sobre todo su solidez en la boca, son vinos con cierto cuerpo y cierta estructura, carácter glicérico y, sobre todo, una viva acidez natural, aunque sea más bien sobria en los aromas. Unos perfiles que recuerdan a los de otra variedad blanca de éxito, la castellana Verdejo.

La modernidad aplica fórmulas alternativas, en muchos casos con la pretensión de limitar el efecto agresivo de las maderas y siempre con el objetivo de ensalzar sus cualidades. En la cata que ilustra este artículo hay un poco de todo, a veces en pos de modas enológicas, que también hay: vinos jóvenes y con crianza sobre lías en depósitos de diferentes materiales, fermentados y envejecidos en barrica y ensayos en materiales de recuperada actualidad, como el hormigón (clásico o en los famosos depósitos ovoides tan queridos por los elaboradores ecológicos y biodinámicos) o la mismísima arcilla, sea llamada terracota, botijo, ánfora o como se quiera.

Más de dos mil años después de su llegada a las costas catalanas, la uva Xarel·lo vuelve a los orígenes para descubrir que tiene por delante muchas posibilidades y mucho camino por recorrer. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD