

Justina de Moya Bobal 2021

¿Bobal? Si, Bobal es una uva autóctona de la región de Valencia, no muy conocida, no muy internacional, de hecho va a ser difícil encontrar un Bobal de alguna otra región del mundo, pero está empezando a plantarse y a sonar por otros lugares.

Este Bobal realmente es una mezcla de viñedos y no es 100% de una sola variedad: tiene un pequeño *boost* de Cabernet Sauvignon 7% y Syrah 3%, para darle un poco más de estructura y algo de especias y complejidad.

Es un ejemplo perfecto de técnicas internacionales, esta macerado, en contacto con las pieles por 3 semanas, esto quiere decir, en castellano, que es un vino con uvas sanas de buena calidad, uvas de las cuales podemos extraer aromas y sabores por tres semanas sin miedo a extraer aromas y sabores raros o malos. La fermentación se hizo en recipientes de hormigón y tienen un tímido paso por barrica de 4 meses.

Sin contexto todo esto que acabamos de decir no tiene ningún sentido, por eso tenemos que entender que en Valencia tenemos una influencia importante marítima que hace que a pesar de tener un clima muy soleado no es tan caliente como otras regiones, y que Bobal es una uva que suele dar vinos de no tan alto alcohol y sobre todo con muy buena acidez, enfocados en la fruta madura y negra. Con este contexto ya podemos entender por que las uvas son sanas y bien tratadas y adicionalmente por que el paso por madera es simplemente un pequeño brochazo en su forma de vinificación.

Honestamente creo que este vino si es para darle bola, para sentarse y tomarse unos minutos para olerlo, para entenderlo, decantarlo si es posible o por lo menos darle muchas vueltas en la copa, y seguir analizándolo.

Su frescura permite todo tipo de maridajes extraños, desde una morcilla y una picada hasta peces grasos como el atún crudo, fresco o hasta un Ramen (bájenle un poco la temperatura al vino si se lo van a tomar con una sopa), de igual manera unos 30 minutos de nevera no le hacen nada mal.

Este vino necesita tomarse lento, preferiblemente de a tres, con una taza de té en los oídos, un lamento por una enfermedad de su padre que se vuelve casi un himno del rock en español que pocos conocen la historia.

Sí, estamos hablando de Cerati con **Té para Tres**, una canción que tiene su versión más profunda, en mi opinión, en el álbum **Comfort y Música para Volar** (el MTV Unplugged)

Una canción que conocemos pero que no sabemos que está complementada por Cementerio Club de Alberto Spinetta. Pero no, no es para deprimirse con la historia, es para darse cuenta de que algo puede tener un significado muy profundo y ser visto como mucho más que un vino del día a día.