

RAFAEL BLANCO

CAMPO REDONDO EL GODELLO ESENCIAL

Es, año tras año, uno de los godellos bercianos más aclamados por la crítica y buscados por los consumidores por su calidad, pero también por su regularidad: siempre se parece a sí mismo. El godello esencial es, además, barato y ya acumula muchos grandes premios.

Del cuello de la botella cuelgan siete medallas de plata en tres concursos internacionales. Las elaboraciones de las vendimias 2007, 2008 y 2009 la recibieron en el Concurso Mundial de Bruselas, el del 2009 alcanzó el mismo reconocimiento en el Concurso Internacional del Noroeste, y los prestigiosos Bacchus acaban de acreditar la calidad del 2013. Antes habían hecho lo mismo con las elaboraciones de 2009 y 2011.

La bodega de los *migarrones* —el genérico por el que se conocen los vinos de Migarrón, la compañía así citada en el sector pero que en la razón social lleva el nombre de su fundador: Bernardo Álvarez—, tradicionalmente vinculada a los tintos bajo esa primera referencia, se inició en la elaboración de Godello hace diez años. Hasta entonces la variedad autóctona, principal entre las blancas en la normativa del consejo regulador, sólo era aportación minoritaria (20%) del otro excelente blanco de la bodega, con mayor protagonismo para la Doña Blanca (60%) también frente a la Palomino (20%). Hoy ese *Viña Migarrón* supone un tercio del volumen elaborador de la —también por es-

ta razón— primera bodega de Villadecanes. «Empezamos de manera experimental, haciendo tres mil botellas. Creímos en ello, pusimos mucha ilusión y ya en la última vendimia elaboramos setenta mil litros. Y no hacemos más porque no tenemos suficiente uva de calidad», afirma Marco Balboa, joven director técnico de la bodega en la que Raquel Rodríguez —también sobrina de la presidenta y administradora, Araceli Balboa— se encarga de la comercialización.

«Hacemos una gran selección de la uva y un estricto control del momento de la vendimia, no sólo en nuestro viñedo, sino también en el de los viticultores que son nuestros proveedores», explica Balboa, quien concreta las claves de la elaboración en dos: «Vinificamos mostos muy limpios, porque es un aspecto que nos parece clave, y desfangamos mucho vino para preservar esa limpieza, el brillo y las mejores cualidades de la variedad». Sin embargo, el secreto del proceso, así lo cree, es que «fermentamos a muy baja temperatura». La base de elaboración es la producción de las dos hectáreas y media propias de cepaje viejo de esta variedad que la bodega acaba de ampliar en una más precisamente por la fé que tiene en ella.

Calificación: DO Bierzo
Tipo: Blanco
Variedad: Godello
Grado alcohólico: 12,5 °
Temperatura de servicio: 6-8 grados
Tiempo de consumo:
En el año
Producción:
80.000 botellas
Precio en bodega:
5,00 €

- Visualmente limpio y brillante, amarillo limón con tonos pajizos.
- Muy afrutado, con intensos recuerdos a frutas tropicales que revelan la variedad.
- Fresco, de nuevo afrutado y untoso. Largo retrogusto. Muy varietal y especialmente equilibrado.



BERNARDO ÁLVAREZ

bodegasbernardoalvarez.com
C/ San Pedro, 75. Villadecanes

Ubicada en el centro del casco urbano de Villadecanes, con evidencias de sus sucesivas ampliaciones y con un gran mirador hacia el norte que deja ver el mejor Bierzo vitícola y el Castro de la Ventosa, Bernardo Álvarez mantiene dos líneas de elaboración. Los 'Campo Redondo' son el que hoy nos ocupa y un tinto roble, y los 'Viña Migarrón', un blanco polivarietal, un rosado, un tinto joven de gran volumen y un crianza, los tres monovarietales Mencía.