

Estandarte de la D.O. Valdeorras y presente en otras denominaciones gallegas, así como en la vecina comarca del Bierzo, esta variedad continúa deparando algunas de las más gratas sorpresas a los amantes de los grandes blancos.

Como el clan de los García –formado por el eminente Mariano y sus vástagos, Eduardo y Alberto– suele ser bastante reservado en lo que respecta a sus estrategias de futuro, muy pocos suponían que el nuevo lanzamiento que preparaba la familia era un vino ¡blanco! El secreto se reveló con la llegada de la nueva etiqueta al mercado, y la sorpresa fue mayúscula. Y no sólo porque nadie era capaz de concebir un Mauro Blanco, trasmutación cromática del célebre Mauro tinto, castellano rotundo, un vino casi "negro" por su intensidad y concentración. El nuevo Mauro es insólito porque hasta ahora el gran Mariano García jamás se había involucrado en la producción de un vino blanco. Ni tampoco sus hijos.

En cualquier caso, la sorpresa mayúscula de este nuevo lanzamiento vuelve a poner los focos en la noble godello, una variedad que lleva ya unos cuantos años deparando gratas noticias a los amantes de los grandes blancos. En este caso, porque para atreverse por primera vez con un blanco, la familia García escogió un pequeño viñedo del Bierzo, con apenas dos parcelas, El Rosal (una hectárea) y El Músico (una hectárea y media), plantadas con clones de godello procedentes de la vecina comarca de Valdeorras, el gran paraíso de esta uva.

Sobra decir que el Mauro Blanco 2013 no ha decepcionado a nadie: fermentado y criado en barricas durante ocho meses, ofrece el perfil complejo y elegante tan típico de los buenos godellos, con matices más minerales que frutales y un interesante potencial de guarda. Quien quiera probarlo, debe saber que de esta primera añada sólo se han embotellado 1.200 botellas, aunque Eduardo García, el enólogo responsable de este proyecto, espera llegar en el futuro a una producción de 5.000 botellas.

La alternativa gallega

En honor a la verdad, no es de extrañar que los García, sabios hacedores de tintos, se hayan fijado en la godello para pergeñar su primer blanco. Porque esta variedad es un auténtico tesoro, una de las gemas más valiosas del viñedo español, que sin embargo ha permanecido oculta en el catálogo de las blancas autóctonas de Galicia –junto con la torrontés, la treixadura, la caiño y otras–, soportando durante décadas el protagonismo de la albariño, considerada hasta hace muy poco como la única variedad del noroeste peninsular que podía ofrecer vinos de calidad.

Esta injusta apreciación comenzó a deshacerse hace poco más de diez años, cuando los viticultores de la comarca de Valdeorras decidieron plantar cara a sus vecinos de las Rías Baixas presentando a la godello como sería alternativa al reinado de la albariño. Si bien es cierto que esta última tiene un perfil aromático más exuberante, con fragantes matices florales y frutales, la que Valdeorras ha tomado por bandera es probablemente más versátil a la hora de afrontar vinificaciones diferentes: da lugar a vinos jóvenes agradables y seductores, con finos acentos minerales, y al mismo tiempo soporta mucho

mejor el contacto con la barrica gracias a su generosa estructura y un paso por boca glicérico, que incluso gana enteros tras un largo reposo en botella. Por tanto, se trata de una uva capaz de dar a luz vinos que envejecen con nobleza.

En otros parajes

Una vez alumbradas las virtudes de la godello en Valdeorras, los enópatas más curiosos nos aplicamos en seguir la pista de esta uva en otros parajes, descubriendo que también está presente en distintas comarcas gallegas: en Ribeiro comparte el viñedo con la treixadura y la albariño, entre otras, dando lugar a unos blancos sencillos, tradicionalmente multivarietales; en Monterrei convive otra vez con la treixadura, y también con la dona blanca; y en la Ribeira Sacra crece junto a la loureiro blanca y la ubicua treixadura, aunque en esta pequeña D.O. la godello se ha revelado recientemente como una excelente "solista".

Más allá de las fronteras gallegas, la godello ofrece magníficos blancos en la D.O. Bierzo, tal como acaba de demostrar la familia García con el Mauro Blanco que mencionábamos al inicio de este artículo.

Los mejores godellos del mercado

Descrita la geografía de la godello, se impone ahora deshojar la margarita para descubrir cuáles son actualmente los mejores godellos del mercado.

Empezando, por supuesto, por Valdeorras. En este territorio interior, el más seco de toda Galicia, se asientan los pioneros del redescubrimiento de la godello, aquellos que nos enseñaron a amar a esta uva. Algunos de ellos continúan ofreciendo blancos notables. Es el caso de bodegas La Tapada, que no sólo ha ido incrementando la calidad de sus vinos desde su fundación, en 1985; también ha desplegado las virtudes de la godello en una gama de cuatro vinos, cada uno de ellos con características diferenciadas: el joven y fragante Guitián Godello, el complejo Guitián Godello sobre Lías, el blanco de guarda Guitián Godello Fermentado en Barrica y, por último, el exótico Guitián Godello Fermentado en Acacia, que introduce una interesante alternativa a la tradicional fermentación en roble.

En la D.O. Valdeorras destaca también Valdesil, que declina la expresión de la godello en seis etiquetas distintas. Los más interesantes son los que están elaborados exclusivamente a partir de la uva que crece en pequeñas parcelas (denominadas "pedrouzos" en esta comarca). Algunos de ellos son blancos monumentales, como el distinguido O Chao, el poderoso Pezas da Portela o el noble Pedrouzos.

Aunque probablemente el viticultor de Valdeorras que mas laureles ha recogido con sus vinos es Rafael Palacios, hermano del famoso Álvaro del Priorat y representante de una larga estirpe vinícola riojana, que llegó a la comarca gallega en el año 2004 para ir alumbrando, poco a poco, pequeñas joyas: As Sortes, Bolo, Louro y, sobre todo, el magnífico A Soro, un blanco cremoso, rotundo y expresivo.

Otro riojano que no pudo resistirse a la seducción de Valdeorras es Telmo Rodríguez, que recientemente ha sumado al amplio catálogo de su Compañía

de Vinos un blanco de gran altura, Branco de Santa Cruz, elaborado a partir de una selección de cepas viejas de godello, dona blanca, treixadura y palomino que crecen en laderas de suelos graníticos, en torno al pueblo de Santa Cruz.

Como un buen riesling

En el resto de las D.O. gallegas, la grandeza de la godello se distingue sobre todo en la Ribeira Sacra, donde la joven bodega Dominio do Bibei, asesorada por la inquieta enóloga Sara Pérez, presenta dos blancos de altura: el monovarietal Lapena y Lapola, donde esta uva se asocia a la dona blanca. Ambos atesoran una expresión muy nítida del carácter que ofrece la godello en suelos pizarrosos

En la D.O. Monterrei, un blanco a tener en cuenta es Terra do Gargalo Godello, producido por la bodega del diseñador Roberto Verino.

Por fin, ya en tierras castellanas, la godello adquiere su mayor altura en blancos que hoy resultan casi confidenciales, pero que sin duda darán mucho que hablar en el futuro, como el Mongoba sobre lías que firma el francés Gregory Pérez o el esplendido Capricho, de bodegas Gancedo, que madura en la botella con la nobleza de un gran riesling.

Federico Oldenburg . Abril 2015.

<https://www.selectuswines.com/es/godello-un-secreto-a-voces/1659>