

LA SUMOLL, LA NUEVA PROMESA CATALANA

¿ES ESTA RÚSTICA UVA
LA NUEVA VOZ TINTA
DEL PENEDES
Y EL EQUIVALENTE
A LA XARELLO PARA LOS
BLANCOS DE LA ZONA?

La sumoll está viviendo su pequeño renacimiento dentro de la vuelta general hacia las variedades autóctonas, pero su regreso quizá sea un poco más complicado, no sólo por la menor extensión del cultivo (167 hectáreas en Cataluña), sino también por su gran rusticidad.

«Es la uva más masoquista que hay», sostiene Jordi Arnán, de Celler Pardas, mientras pasea por los viñedos de la finca de Can Comas (Penedès) donde él y su socio Ramón Parera cultivan 10 hectáreas de esta variedad tinta que ha resultado ser la más viarieteo negro de Canarias. La considera una casta rústica y potente que funciona mal en los años lluviosos y de la que existen clones muy distintos. Pese a todo, Pardas firma uno de sus ejemplos más refinados en el Collita Roja (20 €, 4.000 botellas), donde la alta acidez de la variedad hace que la mezcla de rusticidad, notas oscuras y frutillos silvestres funcione a la perfección. El más ligero Sus Scrofa (9,50 €) es una puerta de entrada más accesible por precio y estilo.

Para Josep Queralt, enólogo de Heretat MontRubi (Font-Rubi, Alto Penedès), «lo más importante es controlar el vigor para que los granos no se hagan grandes, ya que se corre el riesgo de que el racimo madure irregularmente». MontRubi fue pionero en el trabajo con la variedad a través del Proyecto *Gaintus* que puso en el mercado el primer monovarietal de sumoll en la cosecha 2001. El vino, llamado hoy *Gaintus Vertical* (35 €, poco más de 2.000 botellas) es un tinto mentolado y potente que procede de una parcela de más de 50 años plantada en suelos de pizarra gris, cerca del municipio de Montserrat. *Gaintus Radical* (12,50 €, 4.000 botellas), de un viño plantada en 2006, es mucho más jugoso y liviano con agradables notas de hierbas aromáticas.

Jané Ventura es un productor que también lleva años implicado en esta variedad y el nombre de un vino nacido de viñas situadas en la parte más meridional de la



ETIQUETAS SINGULARES. DE ARRIBA ABAJO, GAINTUS VERTICAL, CAN RÀFOLS SUMOLL, MESTRE VILAVELL, CLOS LENTISCUS SUMOLL RESERVA DE LA FAMILIA Y SUS SCROFA.

D.O. —dentro ya de la provincia de Tarragona— de cuerpo medio que no busca ocultar la rusticidad de la variedad y que combina notas de fruta en licor con toques terrosos (19 €, 1.500 botellas).

DELICADOS. Quizá la propuesta más sutil y aérea de la variedad (17 €, 1.800 botellas) sea la del inquieto Carlos Esteva en su finca de Can Ràfols dels Caus, situada en pleno macizo del Garraf. Este vino *no buscado* (se elabora para salvar un viejo viñedo cuyo propietario estaba a punto de arrancar) se somete a una extracción muy baja para poner todo el acento en el perfil fresco de la variedad, dejar que se exprese el suelo calcáreo de la zona y huir de su rusticidad.

Otro sumoll de especial finura es el que procede de Odena, municipio a medio camino entre las denominaciones de Penedès y Pla de Bages, donde Bodegas Puiggròs realiza una gran tarea para conservar la tradición vitícola local, un tanto olvidada y alejada de los grandes centros del vino catalán. Mestre Vilavell (20 €, 1.400 botellas) procede de una viña de más de 80 años y apenas una hectárea en sus-

los con alto contenido en yeso que para Josep Puiggròs marcan ese estilo liviano y fragante (floral, especiado) con mucha acidez y final con notas de tiza.

Si gestionar los taninos y la rusticidad de la variedad puede resultar complicado en los tintos, su acidez y tensión es un gran activo para los rosados y espumosos. De hecho, muchos de los productores antes citados cuentan con rosados que comparten una buena tensión en el paladar. Dentro de Clàssic Penedès —apartado de espumosos creado hace unos pocos años por la D.O. Penedès—, Can Ramón Viticultors, un elaborador con filosofía de poca intervención y de vinos naturales, firma Clos Lentiscus Sumoll Reserva de la Familia (14 €), un *blanc de noirs* monovarietal con 25 meses de crianza que mezcla el carácter oxidativo con notas cítricas y la alta acidez de la variedad. Y Mas Candi, uno de los bodegueros más preocupados por recuperar variedades autóctonas en el Penedès, está detrás del muy interesante Prohibit (17 €), con apuntes de frutos rojos ácidos, seguidos de un paladar seco y equilibrado con finas notas amargas. **AMAYA CERVERA**