

Aromas del Matarraña en Belví blanco, de Cretas

Es de garnacha blanca y ganó una medalla de plata en el concurso celebrado en Veruela

POR J. L. SOLANILLA

ZARAGOZA. Hay vinos que expresan, además de sus cualidades gustativas, maravillas sobre su origen y que cantan las excelencias de las gentes que lo han elaborado. Ese es el caso de este humilde pero magnífico vino que elaboran en la Cooperativa del Campo San Pedro de la villa turolese de Cretas.

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas de la variedad garnacha blanca procedentes de los viñedos más viejos de los cooperativistas. Las uvas son seleccionadas y se desechan las que no cumplen los requisitos de calidad. Después de su fermentación, ha sido sometido a una crianza en sus lías, lo que le aporta finura, más untuosidad y expresión.

Su calidad quedó contrastada en la última edición del Concurso Garnachas del Mundo, celebrado el pasado febrero en el monasterio de Veruela, donde obtuvo una medalla de plata. Tiene mucho mérito, teniendo en cuen-



El blanco Belví elaborado con garnacha blanca.

ta que su precio de venta al público es de solo 3 euros y que en el citado certamen competía con vinos de ligas muy superiores en cuanto a precio y prestigio.

Buena parte de ese éxito habrá que apuntarse al enólogo Juan Ramón Bada, que conoce muy bien la vitivinicultura del Bajo Aragón y de la vecina zona de Terra Alta. Él firma también la elaboración de otro vino galardonado con medalla de plata en el citado concurso, Viña Valdehueso tinto, una garnacha que hacen en Bodegas Ignacio Guallart, de Alcañiz.

El blanco que comentamos hoy

presenta un llamativo color amarillo pálido con reflejos verdosos, muy limpio y luminoso. Al acercarlo a la nariz destacan sus notas de frutas blancas, cítricos y notas herbáceas y hierbas aromáticas. Al pasar por la boca, resalta su frescura por la acidez, muy bien integrada con los recuerdos a frutas como manzanas y albaricoques. Tiene un recorrido largo, muy untuoso, dejando una agradable impresión.

Colores, aromas y sabores que nos trasladan a los paisajes del Matarraña y nos dan a conocer la honestidad y laboriosidad de sus agricultores.