

LA VARIEDAD DE UVA «BOBAL» Y SU INTEGRIDAD

PABLO FERRER-GALLEGO Y RAÚL FERRER-GALLEGO.

La variedad de uva «Bobal» es originaria de la zona que actualmente comprende la comarca de Requena-Utiel, en el interior de Valencia y sus territorios limítrofes con las provincias de Albacete y Cuenca, donde ha desempeñado un papel fundamental en la viticultura tradicional. Se caracteriza por su gran capacidad de adaptación a climas secos y suelos pobres, lo que le permite ofrecer rendimientos estables incluso en condiciones difíciles. Sus racimos suelen ser compactos y sus bayas, de piel gruesa y color intenso, aportan vinos de tonalidades profundas, buena carga de taninos y una notable acidez natural, cualidades que favorecen tanto la elaboración de vinos jóvenes y afrutados como de vinos de guarda y rosados aromáticos. Esta variedad ha sido revalorizada gracias a vinificaciones más cuidadas que ponen en relieve su identidad, complejidad y autenticidad territorial.

Algunos de los nombres locales con los que se conoce la variedad «Bobal» en el territorio español son «Aprovechón», «Boal», «Bobal Negro», «Boval de Requena», «Coreana», «Moravia», «Morenillo», «Pansa Negra», «Pansas Negras», «Pansé Negro», «Pobretón», «Probechón», «Provechón», «Rajeno», «Requena», «Requenes», «Requeno», «Requenos», «Tinto del País» o «Vinate», entre otros. Todos ellos se consideran sinónimos que hacen referencia a una misma variedad de vid, reflejando su amplia difusión histórica y la diversidad de denominaciones vinculadas a distintas zonas vitivinícolas.

En los últimos años ha adquirido cierta relevancia, tanto en el mercado como en el ámbito popular, la idea de la existencia de una variedad de vid, o dicho con mayor propiedad, de un cultivar, denominado «Bobal Blanco». Se trata de una uva blanca a la que se atribuye una estrecha relación con la genuina variedad de uva tinta «Bobal», considerándola una posible derivación de esta, pero con racimos de color claro o blanquecino.

Su presencia ha constituido todo un enigma, una mezcla de mito y deseo. En parte, este misterio ha sido aprovechado con fines comerciales, presentando a la llamada «Bobal Blanco» como algo raro, exclusivo y casi legendario, conocido solo por unos pocos privilegiados y anhelado por quienes aún no la poseían ni habían tenido ocasión de probarla. Durante años, muchos la buscaron como si se tratara de un «vellocino de oro» enológico; sin embargo, la realidad ha resultado ser muy distinta, más cercana al mito del «yeti» que a una joya escondida entre los viñedos. La autenticidad y origen de esta supuesta variedad fue objeto de revisión científica hace algún tiempo, con el fin de esclarecer su verdadera naturaleza¹.

Las uvas blancas existen por dos mecanismos principales. El primero es el cruzamiento sexual entre variedades que ya poseen genes asociados a la falta de pigmentación del hollejo; de esa combinación pueden surgir nuevas variedades blancas, como ocurrió con «Airén» o «Viura». El segundo mecanismo es la mutación espontánea, que ocurre durante la multiplicación vegetativa de una vid tinta. En estos casos, un cambio genético afecta a los genes responsables de producir antocianinas (los pigmentos que dan color a la piel de la uva), y el resultado es una planta que da uvas sin color, como sucede en «Garnacha Blanca» o «Tempranillo Blanco».

En resumen, las uvas blancas se originan cuando la vid pierde, por herencia o mutación, la capacidad de fabricar pigmentos rojos o azules en el hollejo, dando lugar a frutos de color verde, dorado o amarillento.

1 | Tal como sucede con la leyenda de Jasón y el vellocino de oro, la supuesta existencia de una variedad «Bobal Blanco», es decir una uva de blanca derivada directamente de la auténtica variedad tinta «Bobal», es, en realidad, una quimera. Por más que se insista en buscarla, no existe evidencia botánica ni genética que demuestre que la naturaleza haya generado una mutación estable que dé lugar a una «Bobal Blanco» auténtica. Es una ilusión comparable a perseguir criaturas míticas como el vellocino de oro o el yeti: historias sugerentes, sí, pero sin fundamento real.





to. Las antocianinas son los pigmentos naturales que dan el color rojo, morado o azul a muchas frutas y flores, como las uvas, las cerezas o las moras. En las uvas tintas, estos pigmentos se acumulan en la piel del fruto y son los responsables del color del vino tinto. Cuando una vid no produce antocianinas, sus uvas son blancas o amarillas.

Durante siglos, el origen de muchas variedades blancas de vid ha sido objeto de curiosidad y debate. Entre los casos más enigmáticos se encuentra el de la llamada variedad «Bobal Blanco», una supuesta variedad blanca que para algunos se considera presente y cultivada en ciertas zonas de la comarca de Requena-Utiel. Un estudio, elaborado por un equipo de investigadores de diferentes instituciones², se propuso aclarar si realmente se trata de una variedad genuina o de una simple confusión de nomenclatura.

El nombre «Bobal Blanco» tiene raíces antiguas: fue mencionado por primera vez a comienzos del siglo XIX por el botánico valenciano Simón de Rojas Clemente y Rubio, quien la describió como una vid de uvas «doraditas» y semejante a la variedad tinta «Bobal», pero próxima también al «Mantuo Lairén» (actual «Airén»). Sin embargo, el manuscrito original de Clemente no iba acompañado de material de herbario ni de ilustraciones, por lo que su identificación precisa resultaba imposible. Los autores del estudio arriba mencionado exploraron los viñedos tradicionales de la D.O. Utiel-Requena, donde algunos viticultores aún conservan cepas, en algún caso bastante viejas, conocidas con ese nombre, y recopilaron material vegetal para su análisis morfológico y genético.

Los resultados fueron concluyentes. El análisis mediante marcadores microsatélite de ADN reveló que **las plantas identificadas como «Bobal Blanco» no comparten el mismo perfil genético que la «Bobal» genuina tinta, sino que son idénticas a la variedad «Airén»**, una de las uvas blancas más cultivadas de España. Además, el estudio de los genes responsables del color de la baya mostró que «Bobal» es homocigótica para los alelos funcionales de pigmentación, lo que hace prácticamente imposible que dé lugar por mutación a una forma blanca, como sí ocurre con variedades heterocigóticas como «Garnacha» o «Tempranillo».

En consecuencia, los investigadores concluyen que «Bobal Blanco» no constituye una variedad genuina de vid, al menos no una variedad relacionada genéticamente con «Bobal», sino que el nombre ha sido usado de forma local y muy recientemente, en especial en la comarca de Requena-Utiel, y sobre todo por confusión, por conveniencia o por ignorancia, para referirse a otras variedades de uva de color blanco, sobre todo a la variedad «Airén» o para otros «Tortosi».

Sin duda, este tipo de actitudes y movimientos con fines comerciales, algunos de ellos incluso amparados por la propia Denominación de Origen, deberían ser objeto de una revisión crítica más rigurosa. **Es necesario reivindicar con mayor firmeza el papel de la ciencia en el ámbito vitivinícola, tanto en la viticultura como en la enología.** En particular, y como se ha destacado a lo largo de este trabajo, resulta fundamental reconocer el valor de combinar la ampelografía clásica con las técnicas genéticas modernas para resolver las dudas históricas sobre la identidad y el origen de las variedades de vid. Esta integración de saberes demuestra que, en ocasiones, los nombres tradicionales esconden historias botánicas mucho más complejas de lo que aparentan.

Uva Airén

2 | RAÚL FERRER-GALLEGO, PABLO CARBONELL-BEJERANO, CAROLINA ROYO, JAVIER IBAÑEZ, Y P. PABLO FERRER-GALLEGO. 2018. Bobal Blanco, ¿una variedad genuina? La Semana Vitivinícola no. 3.532.

Una cuestión completamente diferente es el empleo del nombre «Bobal Blanco» como denominación comercial de determinados vinos elaborados a partir de la variedad tinta genuina «Bobal», pero obtenidos mediante procesos enológicos específicos dirigidos a disminuir o eliminar la coloración del mosto y del vino resultante. En estos casos, el término hace referencia exclusivamente a una práctica tecnológica o de vinificación orientada a conseguir un determinado perfil cromático o sensorial, y no implica en modo alguno la existencia de una variedad blanca derivada genéticamente de la «Bobal» tinta ni la utilización de una forma despigmentada de la misma.



Cepa de Bobal



Uva bobal

Lejos de mensajes confusos, debemos ofrecer a la ciudadanía y a los consumidores una información clara y veraz. Es fundamental que sepan qué es realmente cada producto, cuál es su origen y cómo se ha obtenido. Solo a través de la transparencia y el rigor científico se podrá fortalecer la confianza en el sector vitivinícola y poner en valor el trabajo que hay detrás de cada variedad y cada vino.



Jasón y el vellocino de oro.

PABLO FERRER-GALLEGO. Doctor en Ciencias Biológicas. Coordinador del Equipo de Conservación ex situ y recuperación de Flora Amenazada Valenciana, SVS-CIEF. Servicio de Vida Silvestre y Red Natura 2000–Centro para la Investigación y la Experimentación Forestal de la Generalitat Valenciana.

RAÚL FERRER-GALLEGO. 3 CENTRO DE INVESTIGACIONES SOBRE DESERTIFICACIÓN (CIDE-CSIC-UV). GENERALITAT VALENCIANA. / 2 BODEGA FERRER-GALLEGO – JARAGUAS, VALENCIA.