

# Gregory Pérez firma su primer vino en solitario como *Mengoba*

Recupera la Valenciana del Bierzo para su Godello

Ángel G. Ossorio

Mengoba, el acrónimo de Mencía, Godello y Valenciana (le cambia la V por la B en un guiño personal a la tierra de sus ancestros), es el nuevo blanco de lujo en la D.O. Bierzo que pretende confirmar la nueva tendencia por la reivindicación de este tipo de vinos en una tierra que lleva 10 años de revolución en los tintos. Precisamente fue Gregory Pérez, francés de nacimiento pero con ancestros a ambos lados de la frontera y recreado para la enología en El Bierzo, uno de esos maratonas que fueron el “excipiente” necesario para que explotaran los vinos de la comarca en el mercado nacional e internacional como los borgoñeses españoles, vinos de moda, vinos con proyección, etc. Él aporta la visión bordelesa del vino, así como su experiencia en Francia a la hora de concebir un producto.

Hace un año se desligó de la bodega en la que había trabajado, Luna Beberide, para lanzarse en solitario en este proyecto que ha ido madurando poco a poco pero con firmeza. Sigue en *Paixar*, un vino ya mítico de los nuevos Bierzo de Mencía elaborado con uvas de Dragonte (un pueblo de pizarra y laderas imposibles), que compatibilizará con otro proyecto del que es socio en vinos de D.O. Tierra de León (*Preto*, del que ya ha sacado un rosado sensacional y un tinto pasado por bodega, ambos de 2007 y a base de Prieto Picudo. En este caso la bodega se llama La Silvera y está asociado a Benito Otero y José Luis González).

## Vuelve la Valenciana

Lo primero que ha sacado a la calle es un blanco de Godello, variedad reina en la comarca, y Valenciana (Doña Blanca), una uva minoritaria en la D.O. y con la que muy pocos se han atrevido. El coupage va al 50%, se elabora siete meses sobre lías y el resultado es sorprendente. Aguanta el cuerpo y los aromas del Godello, pero le introduce el toque exótico de una Valenciana bien cuidada y elaborada.



Gregory Pérez presentó sus nuevos proyectos con Benito Otero y José Luis González.

La uva proviene de Espanillo, pequeña localidad de suelos pizarrosos y tacaños, y Sorribas, donde tiene la bodega. Ha vuelto a arar con vacas, como se hacía antiguamente, y “a respetar el suelo al máximo”. El objetivo es producir entorno a 15.000 botellas.

La Valenciana no ha tenido mucha suerte en El Bierzo, apenas vienen a la memoria un par de referencias en monovarietales como el *Cabañas Oro*, que fue una bomba en los primeros 90, y el que hacía Folgual. La poca cantidad que hay de ella, lo frágil que es y lo diferente que es cada cosecha echaron para atrás a los bodegueros que no apostaron por esta uva. Gregory, que es mitad romántico y mitad buscador de singularidades, ha apostado fuerte por la Valenciana para darle un toque más berciano a los blancos y diferenciar su blanco de los godellos monovarietales.

Es un paso más en la revolución de los blancos con Denominación de Origen berciana, que comenzó a avanzar con los primeros premios a *Viña Garnelo* (primer Zarcillo para un blanco berciano de Bergidenses) y los buenos trabajos de *Campo Redondo* y *Vinicio* (también recientemente premiados), *Abad Dom Bueno*, *Luna Beberide*, *Capricho de Ginés Fernández* o el nuevo *Madai*, entre otros. Se auguran nuevas sorpresas en un futuro próximo. ●