

todovino.com

# la Revista



AÑO IV. N° 34

febrero 2009

*Al día de las tendencias, las bodegas y qué vinos comprar, beber y guardar*

---

## 2 Los apuntes

Empezamos 2009 con una de cal y otra de arena  
¿Hay vida más allá de los 90... puntos?

## 5 Club de Vinos

Bodega Cyan

---

## 7 Muy práctico

Propósitos vinícolas de (difícil) año nuevo

Que la crisis no nos obligue a renunciar a lo que más nos gusta. Ahí van nuestras sugerencias para seguir disfrutando de vinos buenos y correctos.

## 10 Reportaje

El papel decisivo del roble

¿Se han planteado alguna vez que una parte muy importante de cómo huele, sabe y se siente un vino depende del tipo de madera y la filosofía con la que se ha criado?

## 15 Vinos recomendados

Etiquetas por las que vale la pena esperar

Una selección de los mejores grandes reservas, los tintos que pasan más tiempo en bodega, con opciones para beber ya o guardar en la bodega

---

## Muy confidencial

## 19 Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar



Los tintos de mejor relación calidad-precio de  
La Guía TodoVino 2009 (y II) - Novedades

---

Edita: TodoVino The Spain Wine Shop, S.L. Dirección: Amaya Cervera

Redacción: Zorrilla, 21. 28014 Madrid. Tel.: 91 531 23 24. Fax: 91 532 60 81. **Atención al cliente: 902 500 056 (laborables de 9:00 a 19:00).**

© 2000-2009 TodoVino. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial por medios electrónicos y mecánicos o mediante cualquier otro sistema sin autorización previa de la empresa editora. Puede enviar sus comentarios o sugerencias a: [larevista@todovino.com](mailto:larevista@todovino.com)  
TodoVino es una empresa especializada en el asesoramiento y la venta a distancia de vinos españoles a particulares a través del Club TodoVino y de la página web [www.todovino.com](http://www.todovino.com). Edita anualmente *La Guía TodoVino*, una selección de los vinos españoles más destacados.  
**El vino sólo se disfruta con moderación.**

---

## Empezamos 2009 con una de cal y otra de arena



Ya hemos cruzado el umbral de un nuevo año. Cada cual, suponemos, como mejor le haya parecido. ¿Con champagne y a lo grande? ¿De puntillas y con una copa de muy buena relación calidad-precio para empezar a practicar lo que aparentemente va a ser la tónica de estos próximos 12 meses? El año, vinícolamente hablando ha terminado con cierto regusto agridulce, entre fastos algo exagerados y algunas notas grises. Fíjense si no, en esta recopilación de noticias.

### Lujo al cuadrado

La tonelería francesa **Radoux** ha creado una edición limitada de barricas superexclusivas que no lo son tanto por el tiempo de secado, el origen o la calidad (aunque se les presuponga) como por su recubrimiento de cuero y el tapón de cristal de Swarovski que se utiliza para cerrarlas. ¿Hará esto que cambie la experiencia de catar muestras directamente de barrica? Sinceramente, tenemos nuestras dudas. El nuevo producto se presentó hace unas semanas en la feria de equipamiento y tecnología Vinitech y según informa *Decanter*, se puede adquirir a unos 1.200 euros la unidad, aproximadamente el doble de lo que viene a costar una barrica de alta calidad de roble francés. Por lo visto, ya se han vendido 20 y se prevé una fabricación anual de un centenar. Está claro que para algunos no hay crisis o, precisamente por eso, quizás piensen que es el momento de aparentar más que nunca.

Lo mismo puede explicar el éxito de los **espumosos que incorporan oro y plata comestible** en su elaboración. Una empresa valenciana especializada en la materia ha

alcanzado bastante notoriedad con sus 24k Silver y 24k Gold, especialmente gracias a que la prensa británica ha aireado el cotilleo de que Madonna se ha gastado 5.000 libras en 25 botellas del modelo "plata". Técnicamente, el oro alimentario (o la plata) se introduce en la botella junto al licor de expedición y, según rezan las notas oficiales de cata, el vino ofrece "un buen desprendimiento de finas burbujas que se adhieren a las partículas de oro, proporcionando a las mismas un movimiento en copa elegante a la vez que divertido". No son los únicos: una bodega riojana ha lanzado estas Navidades un tinto de alta gama que viene acompañado de una cajita con copos de oro comestible para añadir a la copa. Esto lo hemos probado y hay que decir que no altera el sabor ni la textura del vino aunque, qué quieren que les digamos; será deformación profesional, pero nos gusta poder apreciar el color sin interferencias.

Tampoco se piensen que estamos ante experiencias psicodélicas y aisladas. Lo último en gastronomía son las aleaciones comestibles en láminas, copos... utilizadas por algunos de nuestros cocineros más estrellados. Pero es que hay una tradición histórica –y culinaria– contrastada: el hecho de que los antiguos (chinos, egipcios, griegos o árabes) confiaran ya en los poderes curativos, rejuvenecedores y de aporte de energía positiva del oro.

### Château Latour en venta y el auge de los vinos baratos

Se ha desatado un gran rumor en el mundo del vino. Parece ser que **Château Latour**, uno de los cinco grandes de Burdeos está en venta según una información publicada por *The Sunday Times* el pasado 28 de diciem-

Muchos primeros *crus* de Burdeos de la famosa cosecha 2005 han experimentado caídas de hasta el 20% en su cotización

## Los apuntes

laRevista

bre (no puede ser una inocentada, porque el mundo anglosajón celebra esta fecha el 1 de abril). El periódico asegura que el banco de inversión Lazard “está ofreciendo discretamente la firma a competidores franceses” y que “fuentes de la industria del vino aseguraron que el viñedo está en el mercado por un precio de entre 150 y 200 millones de euros”.

Desde 1993, Château Latour es propiedad del millonario francés François Pinault, presidente del grupo de lujo PPR que incluye Gucci, Yves St. Laurent y Stella McCarthy entre otras firmas exclusivas. Pinault es asimismo propietario de la casa de subastas Christie's, sobre la que también flotan rumores de venta.

Según el artículo de *The Sunday Times*, el candidato más probable para hacerse con el famoso *château* sería el también francés –y millonario– Bernard Magrez, titular entre otras propiedades vinícolas de Château Pape-Clément y de varios proyectos en España junto a su amigo el actor Gérard Depardieu.

¿Propiciará la crisis que otras bodegas míticas cambien de manos? Habrá que verlo en 2009. Lo que está claro es que las grandes marcas objeto de inversión (cuyos precios habían alcanzado niveles estratosféricos) han moderado su cotización. El **Liv-Ex 100 Fine Wine Index**, que viene a ser algo así como el Ibex del vino (registra la evolución de las 100 etiquetas más demandadas, fundamentalmente de Burdeos, y se mide mensualmente), ha perdido algo más de un 14% en los últimos 12 meses y, definitivamente, ha roto su trayectoria ascendente. Muchos primeros *crus* de la famosa cosecha 2005 de Burdeos han experimentado caídas de hasta el 20% en su cotización. En los últimos días además se han oído las preocupantes declaraciones de Jean-François Moueix, de la familia propietaria de **Château Petrus**, en el sentido de que en 2009 podría no haber campaña *en primeur* (el sistema de venta a la avanzada por el que se adquiere el vino cuando aún está en bodega) en Burdeos si los *négociants* no consiguen obtener líneas de crédito para financiar sus asignaciones.

Si al inversor no le queda más remedio que seguir jugando con las mismas cartas, el

consumidor internacional que quiera reducir el importe de lo que pone en su copa es lógico que mire a las mejores fuentes de la relación calidad-precio. En la lista están **Chile, Argentina y Sudáfrica**, pero también **España**, medida de lleno en un plan estratégico con el que aspira a convertirse en el primer exportador mundial de vino.

En este capítulo, las últimas cifras disponibles de ventas de vinos españoles en el exterior hasta julio de 2008 siguen hablando de incrementos (15% en valor y 18% en volumen), debido sobre todo al crecimiento de los espumosos y de los vinos de mesa, tanto a granel como envasados. Los vinos con denominación de origen, que habían experimentado un ligero retroceso en el primer semestre del año, se recuperan un tanto para crecer un 2% en valor y un 6,5% en volumen. No obstante, el precio medio del litro de vino se ha reducido un 3%.

Respecto al mercado interno, a finales de diciembre, el diario *El Mundo* daba cuenta de la caída de un 20% en las ventas de vinos de crianza y reserva en el canal de hostelería y del suculento aumento (hasta un 29%) de las ventas de **Don Simón**, la marca emblemática de vino barato (menos de un euro el litro) y comercializado en cartón.

No es el tipo de vino que recomendaríamos desde un punto de vista cualitativo, pero quizás en el futuro tendremos que aprender a ser más indulgentes (y probablemente también los propios elaboradores, consejos y asociaciones profesionales) con los envases modestos muy utilizados ya por países con menos prejuicios. En Estados Unidos el *blogger* Tyler Colman con su humor característico y sentido ecológico (ha sido uno de los grandes precursores del estudio de la “huella de carbono” en el vino) ha dedicado uno de sus últimos *posts* del año a una selección de los mejores vinos presentados en **envase bag-in-box**. Y ha descubierto que además de ecología (muchos viajan como graneles y se envasan en destino) se puede encontrar cierta calidad. Su número uno es un malbec argentino que utiliza habitualmente en sus clases y cursos de cata; probado a ciegas y servido de un decantador, asegura, suele levantar pasiones.



## ¿Hay vida más allá de los 90... puntos?

**Los elaboradores de medio mundo saltan de alegría cuando sus vinos se sitúan en la banda de los 90 puntos de la revista *The Wine Advocate* que dirige Robert Parker y se tiran de los pelos cuando no consiguen alcanzarla.**

Desde hace unos pocos meses, hay un *blog* que se centra únicamente en un análisis detallado de los “ochentaynueves” que han quedado en tierra de nadie. Y su particular declaración de intenciones es altamente elocuente: “Hay cementerios vinícolas atestados con botellas que recibieron 89 puntos, pero algunas de ella se merecen la oportunidad de regresar de entre los muertos. ¿Qué diferencia hay entre puntuar un vino con 89 y hacerlo con 90? Las ventas. Un 90 de precio razonable desaparece de las estanterías. Un 89 que cueste lo mismo se queda allí para siempre. El Proyecto 89 invita a los escritores de vinos, críticos y *bloggers* a cruzar sus *posts* sobre cualquier cosa que escriban sobre vinos que han alcanzado una puntuación de 89”.

A la llamada han respondido un buen número de ellos y sus comentarios se pueden ver en <http://89project.blogspot.com/>, donde se da una segunda –y última– oportunidad a

muchas de estas etiquetas. El nuevo juicio las rescatará del olvido o ratificará para siempre sus carencias.

La iniciativa tiene gracia, pero provoca una nueva pregunta: ¿Realmente no hay vida por debajo de 89? ¿Qué pasa con un buen número de vinos correctos, sin defectos, agradables, que quizás no sean memorables, pero que son ideales acompañantes de situaciones cotidianas (aperitivos, reuniones de amigos, comidas frugales...) y maravillosos momentos de ocio y descanso vacacional del tipo “paella con rosado y vistas al mar”?

El propio Parker, pionero en aplicar la puntuación sobre 100 al vino recuerda en su web que la banda de los “80” se corresponde con vinos que van de “ligeramente por encima de la media a muy buenos”, que “muestran varios grados de finura y sabor, así como cierto carácter” y que, por supuesto, no tienen defectos.

Tal y como están las cosas, 2009 podría ser un buen año para practicar la sencillez y para ahondar más en estos buenos vinos modestos, siempre y cuando vayan acompañados de un precio ventajoso y atractivo.

¿Qué pasa con un buen número de vinos correctos y agradables que quizás no sean memorables, pero que son ideales acompañantes de situaciones cotidianas y momentos de ocio y descanso?

## D.O. Toro

# Bodega Cyan

Cyan Prestigio es uno de nuestros vinos favoritos de Toro. Su excelente cosecha 2004, que ha merecido un "lacre" en las catas realizadas para la última edición de *La Guía TodoVino*, ofrece además una sobresaliente relación calidad-precio. Esta añada, que les podemos ofrecer prácticamente en primicia, marca un nuevo y acertado rumbo en la trayectoria de Bodega Cyan.

Toro tiene una historia de tintos recios y contundentes a sus espaldas que sólo los elaboradores más destacados han conseguido transformar en paladares carnosos, envolventes, cremosos y –lo más difícil– recubiertos de finura. Cyan, desde luego, es una de las firmas que ha contribuido a situar a la denominación de origen Toro entre las más reputadas del país. Desde hace unos pocos años forma parte del grupo Matarromera, un nombre que nuestros socios recordarán muy bien ya que el Matarromera Crianza 2004, de Ribera del Duero, fue una de las selecciones más exitosas del club durante 2008.

Ahora en Toro, donde está relanzando brillantemente el proyecto de Cyan, hemos vuelto a elegir la excepcional cosecha 2004 que coincide en el tiempo con la inyección de nuevos recursos y de una mayor capacidad técnica por parte de este hoy gran grupo que ha seguido en su periplo el curso del Duero para extraer todo el potencial de los excelentes terruños que lo jalonan. Con bodegas en Ribera del Duero, Rueda y Cigales, además de la que es hoy objeto de nuestra atención, el objetivo en todos los casos es sacar lo mejor de cada zona y realzar su personalidad y tipicidad características. Hace unos meses pudieron experimen-

tar esta realidad con el estilo intenso y revestido de noble clasicismo de Matarromera. Ahora podrán comprobar cómo este Cyan 2004 consolida la breve pero intensa trayectoria del grupo en Toro.

Un factor fundamental que contribuye a la calidad de Cyan Prestigio es la finca Valdefinjas, una propiedad caracterizada por suaves ondulaciones del terreno, con 100 hectáreas de viñedo, además de olivos y pinares, y ubicada entre los 620 y 750 metros de altitud. Para el vino, se seleccionan exclusivamente las uvas del pago La Calera, lo que da lugar a un vino de producción limitada que es esta cosecha por ejemplo no alcanza las 40.000 botellas. Pero es que estamos ante una bodega de por sí reacia a los grandes números, ya que la producción anual de todas sus etiquetas nunca excede de 150.000 botellas, lo que permite llevar a cabo una impecable elaboración.

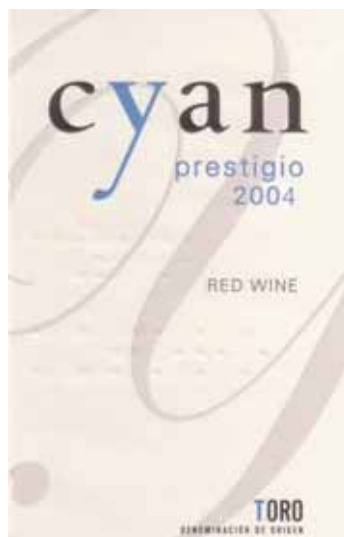
Dentro del paisaje cada vez más abigarrado de Toro, con numerosas iniciativas locales y los grandes grupos del vino español ocupando posiciones en esta exitosa región de vinos, Cyan Prestigio emerge no sólo como uno de los tintos de mayor calidad de la zona, sino como una compra especialmente ventajosa.



**Un factor fundamental que contribuye a la calidad de Cyan Prestigio es la finca Valdefinjas, una propiedad caracterizada por suaves ondulaciones del terreno**



## Selección Club Canal Cocina febrero 2009



### Cyan Prestigio 2004

Tinto, D.O. Toro

13,95 €



#### Opiniones sobre el vino

Si quieren conocer de primera mano la complejidad y la elegancia que es capaz de ofrecer Toro, más allá de su potencia característica, Cyan Prestigio es la selección adecuada. No sólo por su calidad, impecable elaboración y excelencias de la cosecha 2004, sino por su precio especialmente acertado. Más aún si se piensa que los viñedos del pago La Calera con que se elabora están plantados con cepas de entre 60 y 90 años de una variedad adaptada a la zona como es la *tinta de Toro* y que llenan de historia la botella. El terreno, pobre y arenoso, contribuye a dar profundidad y esa elegancia tan difícil de conseguir en la denominación. A la madurez característica que se obtiene en Toro hay que sumar las finas notas tostadas procedentes de las barricas cien por cien nuevas y en su mayoría de roble francés en las que se cría el vino. Con todos estos ingredientes se consigue un tinto que además de especialmente cremoso, maduro y amable, cuenta con todo el carácter de la zona pero interpretado en clave algo más moderna y refinada. Uno de los valores seguros de Toro en la actualidad, con la selección y el cuidado en la elaboración que se destina a los grandes, pero con un precio mucho más reducido.

#### Nota de Cata

**Aspecto:** Cereza granate bien cubierto

**Aroma:** Frutos negros maduros, especias, tostados, café, nota terrosa

**Gusto:** Boca equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, agradables notas torrefactas, balsámicos frescos y fondo láctico

#### Otras características

**Variedades de uva:** 100% Tinta de Toro

**Tipo y capacidad de botella:** Burdeos de 75 cl.

**Elaboración y crianza:** 16 meses en bodega y resto en botella

**Barricas:** Roble francés y americano

**Temperatura de servicio:** 16° C

**Grado:** 14,5% vol.

**Tiempo de conservación:** Una añada muy equilibrada que huye de los excesos de madurez y calidez y que asegura un consumo idóneo por lo menos hasta 2013.

**Acompañamiento:** Platos consistentes a la altura de la fuerza del vino: callos, caza, estofados, cordero, cochinillo y, en general, guisos muy condimentados.

13,95 € botella (IVA incluido)





#### Solicite su adhesión al Club

e información sobre meses anteriores

☎ 902 500 056 (laborables, de 9:00 a 19:00)

🌐 [www.canlacocina.com](http://www.canlacocina.com)

✉ [canalcocina@todovino.com](mailto:canalcocina@todovino.com)

Novedad   
 Buena relación calidad-precio   
 Magnum   
 Disponibilidad limitada 

## Propósitos vinícolas de (difícil) año nuevo

La situación económica no parece contribuir demasiado a empezar el año con optimismo y excelentes propósitos más allá de los de mirar el bolsillo. Pero ¿debería ser también así para un entusiasta del vino? ¿Por qué renunciar a algo que nos hace felices? Además de la vieja receta de cambiar cantidad por calidad, hay otras cosas que uno puede hacer para seguir disfrutando de vinos buenos y correctos.

**Menos dinero, más tiempo.** Lo primero que uno debería tener claro es que encontrar buenas gangas requiere un esfuerzo extra bastante importante. Y estar bien informado es fundamental. Hoy, también es cierto, cualquier guía o crítico de vinos que se precie dedica una atención especial al capítulo de la relación calidad-precio. Y ahí está Internet: una ventana abierta a webs de vinos de todo tipo: de crítica y comentario, de venta, redes sociales de intercambio de catas y opiniones, incluso buscadores que permiten comparar el precio de un mismo vino entre diferentes detallistas. Todas ellas son, sin duda, excelentes herramientas para poder conocer las marcas que ofrecen más por menos y dónde se encuentran los precios más ventajosos.

**Las ventajas de pertenecer a un club.** Los clubs de vinos ponen gran parte del acento en la búsqueda de nuevos vinos (el “descubrimiento” es un factor esencial) que acercar al consumidor, casi siempre con atractivas relaciones calidad-precio. La mayoría, como nuestro Club TodoVino, no exige ningún tipo de cuota a sus asociados, sino que basta con realizar una primera

compra para que le mantengan a uno al día de las diferentes selecciones que realizan a lo largo del año.

**Los clásicos de la relación calidad-precio.** No es el momento de soñar con tintos del Priorat ni con elaboradores consagrados de Rioja o Ribera (aunque también hay excelentes compras en estas zonas como lo probó nuestro último “Trébol TodoVino”, el brillante Pujanza 2006). Las mejores relaciones calidad-precio se encuentran en Jumilla, Navarra, Campo de Borja y otras denominaciones de origen aragonesas, Rueda, La Mancha y los vinos de Castilla-La Mancha en general, y denominaciones emergentes y en ocasiones poco presentes en los grandes mercados como Tierra del Vino de Zamora, Utiel-Requena, Tierra de León, Cigales... Quien no tenga cerca un establecimiento especializado con una amplia selección de estilos y regiones, ni disfrute de una cercanía geográfica a algunas de estas zonas de ventajosos precios, siempre puede recurrir a la compra por Internet.

¿Y qué les parecería un vino con cinco años de crianza por debajo de seis o siete euros? Es



Con Internet es muy fácil acceder a webs con todo tipo de información sobre vinos, incluso buscadores que permiten comparar los precios de distintos detallistas



momento de acordarse del jerez: finos y manzanillas sobre todo. La oferta es grande, los precios irrisorios y la complejidad que ofrecen en la copa muy difícil de encontrar en otros lugares sin desprenderse de unos cuantos euros más. Por si fuera poco, su versatilidad en la mesa está sobradamente probada. Salvan los platos más extremos o los sabores de difícil conciliación con el vino. Y teniendo en cuenta lo que ha aumentado el alcohol en los tintos, su graduación ya no es un argumento en contra de tanto peso como antaño. Los críticos más reputados del mundo llevan años rompiendo una lanza a favor del jerez e intentando convencer a los consumidores para que lo integren en su lista de preferencias vinícolas. Si con el riesling (que parecía imposible) lo han conseguido... ¿no podría el jerez ser el siguiente?

#### Por copas en lugar de por botella.

Aparte de la crisis, hay otros temas, como las sanciones por conducir por encima del estricto límite de alcoholemia o las recomendaciones cada vez más insistentes sobre moderación, que favorecen el consumo de vino por copas. Y no sólo en el ambiente de las tabernas de vinos y los bares de tapas, donde es habitual desde hace años, sino también en algunos restaurantes o nuevos espacios creados en torno al vino que permiten probar de esta forma diferentes tipos y estilos de vinos, en ocasiones incluso marcas de prestigio y de alto nivel.

#### Compartir gastos y catar con los amigos.

Dividir la cuenta es una buena forma de poder probar más cosas. La típica reunión de cata en la que cada asistente lleva una botella permite experimentar un número variado de marcas por el precio de una sola. Comprar entre varios también puede ser una opción para acceder a los descuentos que tienen algunos establecimientos por compra de caja de seis o 12 botellas. Se paga entre todos y se reparten los vinos. Y cuando el grupo esté de acuerdo en que ha llegado el momento de apuntar realmente alto, una botella de 100 € compartida por seis u ocho personas no hace tanto daño en el billetero y demuestra que aún en tiempos de crisis es posible probar vinos caros. Conviene asegurarse, eso sí, ya que se va a hacer el esfuerzo, que se adquiere una añada realmente representativa de la marca. Además de, en caso de ser necesario,

decantar o airear el vino con la antelación suficiente. ¡Que nada estropee el momento!

#### Estar atentos a las degustaciones.

El mundo del vino en España cada vez es más dinámico y se abre con entusiasmo a los consumidores. Especialmente en las grandes ciudades, las degustaciones y los *show rooms* en los que varios elaboradores dan a catar sus vinos, constituyen una excelente oportunidad para probar, probar y probar. Lo mismo sirve para descubrir gangas que para acceder a marcas que uno no puede permitirse habitualmente y, desde luego, nada mejor para hacerse una composición de lugar de en qué vinos concretos merece la pena gastarse el dinero. Además, en la mayoría de los casos y a diferencia de lo que ocurre en el extranjero, estos eventos son de acceso gratuito. Los afortunados que vivan en Madrid y Barcelona deben saber que un buen número de denominaciones de origen presentan anualmente sus nuevas añadas y reúnen a un buen número de elaboradores para dar a conocer sus productos a la prensa, los sumilleres y sí... también los consumidores. En los entornos de clubs de vinos y tiendas especializadas también se celebran distintos eventos de este tipo. Hay que hacer por estar en el "ambiente" para mantenerse al tanto de estas y otras reuniones vinícolas.

#### Las ofertas del supermercado y otros lugares.

Las grandes superficies no son el lugar más recomendado para hacer una compra de vino, sobre todo por la ausencia de un asesoramiento especializado. Pero quien tiene claro lo que busca debería sacar provecho de sus frecuentes ofertas y promociones, aunque les recomendamos que se centren en añadas en curso. Los establecimientos especializados también recurren cada vez con mayor frecuencia a las promociones para atraer clientela e incluso realizan ocasionales liquidaciones de stocks. No hay ningún inconveniente en comprar una añada desaparecida hace unos años de los lineales siempre que se trate de vinos que evolucionan favorablemente en la botella y que tengamos constancia de que el establecimiento en cuestión cuenta con condiciones óptimas para su conservación. Al contrario, para quien no tiene bodega propia en casa (por desgracia, una gran mayoría) esta fórmula le permite hacerse con un vino ya envejecido y listo para el descorché.

Los clubs de vinos  
ponen gran parte  
del acento en el  
descubrimiento de  
nuevos vinos para  
sus socios, casi  
siempre con  
atractivas relaciones  
calidad-precio

## Muy práctico

laRevista

**Jugar a ser “buscavinos”.** A los muy apasionados les proponemos la posibilidad de que se confeccionen su propia aventura vinícola. Nada de enoturismo de lujo que agujeree el bolsillo; más bien, colocarse al volante del coche y poner rumbo a una zona vinícola poco conocida, explorar viñedos, visitar bodegas, alojarse en un hostel de pueblo y probar los vinos locales. Todo muy rústico y económico. Sólo tienen que coger el mapa y trazar una ruta que les resulte confortable con respecto al lugar en el que residen. Ahora mismo hay más de 70 regiones productoras de vino, ya sea con consideración de denominación de origen o de vino de la tierra. ¿No les inspiran nombres como Arlanza, Bullas, Métrida, Monterrei, Ribeira Sacra, Métrida, Manchuela, Pla de Bages, Sierras de Málaga o Granada? No son precisamente de las zonas que más salen en los papeles, pero pueden convertirse en su pequeño descubrimiento personal.

### Expertos en relación calidad-precio.

Quien se centre a lo largo de todo un año en conseguir más por menos, probablemente acabe convirtiéndose en un pequeño experto en la materia. Si sigue nuestros consejos, además de contener el billete, es muy probable que por el camino haya probado un buen número de vinos procedentes de numerosas regiones vinícolas y elaborados con distintas variedades de uva. Casi sin buscarlo, su paladar y su cultura vinícola habrán crecido notablemente.

Y quién sabe, una vez que uno pone la disciplina del ahorro y las estrategias grupales de reducción de costes en marcha, quizás en 2010 se pueda incrementar ocasionalmente el presupuesto y recuperar la lista (mental o escrita, depende de lo organizado que sea cada uno) de los vinos que hay que probar... al menos una vez en la vida.



“ el Club de Vinos...  
para el experto y  
el curioso ”

Solicite información o su adhesión,  
sin cuotas ni compromiso de compra en

902 500 056

[www.canalcocina.com](http://www.canalcocina.com)

[canalcocina@todovino.com](mailto:canalcocina@todovino.com)



## El papel decisivo del roble

Todos los grandes tintos del mundo y muchos blancos pasan una buena parte del tiempo que dura su elaboración en barricas de roble con mayores o menores variaciones en su tipo, tamaño, edad y origen. Este hecho, desde luego, condiciona las características finales del vino que llegará al consumidor, en algunos casos de forma abrumadora.



**"Si la madera es el factor clave en definir una zona... ¡algo falla!"**  
(Jorge Muga)

Parte del "abc" de quien se inicia en el mundo del vino es conocer la fase de envejecimiento en madera que experimenta una gran mayoría de vinos.

De hecho, uno de los primeros y más felices logros del aficionado es poder distinguir entre los vinos jóvenes elaborados en ausencia del roble (y característicamente frutales) y aquellos que incorporan notas de la bodega y que incluyen en su gama aromática y gustativa matices a vainilla, cacao, mantequilla, café, leche, nata, chocolate, resina... Notas, por cierto, que serán diferentes en función del origen del roble, la mayor o menor intensidad con la que se haya tostado la bodega, su edad, etc.

Hace unos meses, el grupo Rivercap, firma familiar ubicada en Rioja con varias líneas de negocio (fabricación de cápsulas, tonelería, investigación aplicada al vino...) presentó el llamado sistema rotativo horizontal para el tostado de barricas. Este proceso permitiría realizar acabados personalizados, uniformes y reproducibles, lo que quitaría incertidumbre al trabajo con materiales naturales y a la dificultad de asegurar siempre la misma intensidad del tostado. Para dar a conocer el nuevo sistema daban a probar tres versiones de un mismo vino criado durante el mismo tiempo en barricas fabricadas con maderas de idéntico origen e igual


tiempo de secado y con la única variable del tipo de tostado.

Ni en nuestros mejores sueños hubiéramos sido capaces de plantearnos que las tres copas contuvieran el mismo tinto de Rioja. Hubiéramos dicho que teníamos ante nosotros: en la copa 1, un crianza correcto y más bien ligero de buena relación calidad-precio; en la copa 2, un rioja moderno y algo estructurado, con más pretensiones que calidad y un notable abuso de maderas nuevas y tostadas que anulaban la expresión frutal; y en la copa 3 un tinto limpio, de cuidada elaboración, buena armonía y meticuloso equilibrio fruta-madera. Nuestro vino favorito era en realidad nuestro "tostado" favorito.

### ¿Cuánto roble necesita el vino?

Aunque estemos acostumbrados a catar muestras de bodega en bodegas y a ver las diferencias que imprimen al vino robles de orígenes, tonelerías o tostados diferentes, pocas veces habíamos sido tan conscientes como en la pequeña cata comparativa propuesta por Rivercap de lo salvaje que puede llegar a ser la incidencia de la madera en el vino. Ahora que hablamos más que nunca del trabajo en la viña, del *terroir*, de la personalidad característica de las distintas variedades, ¿en qué medida quedan estos aspectos empujados o desvirtuados por la madera? Por otro lado, ¿se está con-

## Reportaje

laRevista 

virtiendo la madera en un factor homogeneizador de los vinos españoles?

¿Cuál debería ser el papel de la barrica en el vino? Javier Ausás, director técnico del Grupo Vega Sicilia, nos regaló un ejemplo especialmente clarificador: “Tiene que ser como el de la sal en el entrecot. La presencia de sal eleva el carácter gustativo pero si nos quedamos cortos, no cumple la función y si ponemos en exceso, acaba enmascarando el sabor de la carne”.

Desde un punto de vista algo más ortodoxo, hay que hablar de un aporte aromático y gustativo, pero también de estructura, ya que la barrica (especialmente si es nueva) también cede taninos al vino. Además, su porosidad permite un pequeño aporte de oxígeno que hace que el vino evolucione y experimente cambios significativos. La crianza también contribuye notablemente a su estabilización y a acrecentar su potencial de envejecimiento. Y todo esto ha sido fruto de una mera casualidad: el hecho de que la madera, por su carácter estanco, fuera el material elegido para contener y transportar el vino.

Hoy, en la trastienda de la bodega, los enólogos manejan numerosas variables. Hay decisiones que parecen ser de mero sentido común: “Si meto un vino de uvas débiles en una barrica nueva para hacer una maloláctica o la crianza destruiré la poca fruta que pueda aportar”, explica Jesús Madrazo, de Viñedos del Contino. Pero “frente a un gran vino –continúa– el comportamiento de distintas maderas en función del proveedor, el origen del roble, la forma de tostar o la propia decisión del enólogo del número de meses que permanecerá en las mismas va a modificar de forma significativa su perfil sensorial”.

### Los tiempos cambian, las maderas también

Vistos con los ojos actuales, los envejecimientos que se practicaban hace 30 años parecerían bastante estándar: roble americano fundamentalmente, alto aprovechamiento de barricas que a menudo se fabricaban y reparaban en la propia bodega y tiempos de crianza ajustados a la mayor o menor estructura y potencial de los vinos y acordes con la normativa exigida por los

indicativos de crianza, reserva y gran reserva o por la filosofía particular de firmas de larga tradición histórica. Y esto era una realidad válida fundamentalmente para Rioja y el modelo en el que se miraban el resto de zonas con aspiración de calidad.

Hoy, cualquier bodega que se precie habla de roble francés nuevo o de orígenes más exóticos, de tonelerías francesas de reconocido prestigio, tostados plus o medio plus ...

Tal y como lo ve Jesús Madrazo, de Viñedos del Contino, “de criticar el uso de maderas demasiado viejas y húmedas, se pasó al extremo contrario: madera nueva al cien por cien, pero no siempre con un buen conocimiento de la misma. Muchos vinos se 'maderizaron' y además creo que se tiende a sacarlos demasiado jóvenes y aún 'crudos' de bodega”. Obviamente, la cesión del roble es mucho más rápida cuando la barrica es nueva, pero los reglamentos sólo establecen “tiempos” de envejecimiento; no dicen nada de la edad de las barricas.

Algunos críticos internacionales aborrecen estos excesos. El histriónico Gary Vaynerchuck, del *videoblog* Wine Library TV, pone cara de horror y sus manos en forma de garra al tiempo que evoca al “oak monster” (monstruo del roble) cada vez que se encuentra con un vino asolado por la barrica. Lamentablemente, se pone bastante de esta guisa frente a etiquetas españolas, lo que no beneficia en absoluto nuestra imagen internacional.

Jorge Muga, desde su templo del roble lo tiene claro: “Si la madera es el factor clave para definir una zona... ¡algo falla!”.

Pero también a la hora de elegir la barrica se tiene en cuenta la opinión de los gurús de la crítica (sobre todo estadounidense). “Es evidente que las puntuaciones han condicionado el tipo de roble que se utiliza. No estoy de acuerdo con esta homogenización que nos está haciendo perder la diversidad”, crítica el enólogo de Vega Sicilia.

### Barrica nueva, vieja, usada...

Si miramos hacia la firma más tradicional de Rioja, nos podemos llevar algunas sorpresas y descubrir que también practican





algunos conceptos de elaboración que hoy caen del lado de la modernidad. ¿Sabían que algunos vinos de R. López de Heredia Viña Tondonia hacen la maloláctica en barrica nueva?

Mercedes López de Heredia asegura que más allá del pretendido enfrentamiento entre una elaboración clásica de envejecimientos extremos y una elaboración moderna de robles nuevos y crianzas cortas, deben imponerse unas prácticas enológicas respetuosas con la calidad y una filosofía de empresa. Con la ventaja añadida en su caso, al contar con tonelería propia, de poder construirse el cien por cien de las barricas que emplean, lo que les permite controlar el origen del roble, su secado, el proceso de fabricación de las barricas y, notablemente, su reparación.

“La madera nueva –explica– es más porosa y acelera la microoxigenación del vino. Además aporta mayor gusto maderizado. Por eso, la solemos utilizar para vinos nuevos y fermentaciones malolácticas. Después, los trasegamos a barricas de mediana edad en las que hay duelas nuevas y viejas. Al final del proceso, cuando los vinos están ya “criados”, la barrica vieja, que es la menos porosa, se convierte en un recipiente de decantación para obtener la limpidez de manera natural”.

Esta forma de trabajar “a la antigua” tiene dos implicaciones importantes. La primera, el tiempo que pasa hasta que los vinos están listos para salir al mercado; algo que visto desde una perspectiva actual puede parecer ruinoso, pero que para los López de Heredia forma parte de su personalidad: “Nos caracterizamos por nuestra paciencia monástica –señala Mercedes– y no tenemos prisa en embotellar nuestros vinos”.

La segunda, la necesidad de estar alerta a la higiene de las barricas. En el caso de Tondonia, consideran que la “reparación” es aún más costosa que la construcción de una barrica nueva. Exige controlar la edad de las piezas de roble, lo robustez de la madera, y el estado interior de la madera. En esta casa, además, cada vez que se mueve y desapila una barrica “hay que limpiarla y azufrarla bien por dentro”.

Por contraste, para muchos elaboradores actuales, la mejor forma de evitar problemas de higiene consiste en suprimir la barrica de muchos usos.

En el caso de Muga y Vega Sicilia, firmas de larga trayectoria, pero que han evolucionado más en el estilo de sus vinos y que también cuentan con tonelería propia, no se mantienen las barricas más allá de seis años.

Jorge Muga reconoce su admiración por grandes vinos que están criados total o mayoritariamente en roble usado como borgoñas y barolos. En su casa, dos tercios de la madera empleada en el envejecimiento del Prado Enea, la etiqueta más clásica de Muga, y un 50% de su Selección Especial se corresponde con barricas usadas. “El principal problema de estas maderas –señala– es que con el tiempo pueden llegar a ocasionar problemas, por lo que yo sólo recomendaría el roble usado a vinos con buena acidez y muy estables microbiológicamente”.

A esto, Javier Ausás, de Vega Sicilia, añade que “una barrica sin llenar es un bomba de relojería”. Y continúa: “En la barrica usada la microoxigenación es menor porque el poro está más obturado; no hay cesión de taninos y lo que ocurre es que en lugar de aportar cosas, es la barrica la que toma del vino. Si en la madera nueva el límite es el de su preponderancia sobre el vino, en la usada hay que estar atento a los finales de boca secos. Y es que la barrica va a tirar del vino hasta secarlo”.

No obstante, tanto a Javier Ausás como a Jorge Muga les gusta que todos sus vinos toquen madera 100% nueva, preferiblemente al inicio del proceso de crianza. Si el primero somete sus barricas a catas constantes para que el roble no se imponga sobre el vino (“estamos muy vigilantes para no rebasar el límite”), en Muga lo que mejor les va es “hacer trajes a medida”. Según explica su responsable enológico, “elaboramos el vino, catamos y decidimos el origen, curado, grano, tostado, etc. Adaptamos el roble al vino, ya que el vino jamás se adapta al roble. No existen recetas, dependerá de la cosecha”.

Jesús Madrazo, de Viñedos del Contino, ratifica que “hay cosechas más maduras y más verdes, más o menos tánicas, con más o menos

**"La madera tiene que ser como la sal en el entrecot. Si nos quedamos cortos, no cumple la función y si ponemos en exceso, enmascara el sabor de la carne"  
(Javier Ausás)**

## Reportaje

laRevista

color... Cada una de ellas precisa sus barricas y los tiempos de permanencia del vino varían”.

### Filosofía y estilo

¿Se imaginan lo complicado que es el día a día de los enólogos y la cantidad de variables que tienen que manejar sólo en el capítulo del roble?

“Una de las primeras lecciones que se aprende cuando se trabaja el roble en profundidad –nos comenta Jorge Muga– es que la extrapolación de conclusiones a vinos de zonas y variedades distintas es un error de base. Después de muchos años de ensayos, llegas a la conclusión de que es un mundo enormemente complejo en el que la calidad requiere un seguimiento concienzudo y permanente. Quien tiene un cierto conocimiento de la madera sabe que es un material bastante heterogéneo. El tema es tan complejo como que dentro de un mismo tronco puede haber grandes diferencias de calidad”.

En la entente entre vino y madera nada parece sencillo. No deja de ser paradójico que el material que mejor casa con el vino y se perfila como su continente idóneo comparta la misma incertidumbre y variabilidad que, por ejemplo las condiciones climáticas de una cosecha, la maduración de un racimo o el delicado proceso de la fermentación alcohólica.

“Lo que hoy puedo contar en diez minutos –insistía el director técnico de Vega Sicilia– son las conclusiones de 10 años de trabajo” que en su caso le permite combinar la experiencia de elaboración de tintos clásicos (Vega Sicilia) y de corte mucho más actual (Alión en Ribera del Duero y Pintia en Toro).

Especialmente crítico con los vaivenes de las modas, Ausás rompe una lanza a favor del roble americano que representa el 30% de Pintia: “No es tan exuberante como el francés, pero con un buen secado de tres o cuatro años al aire libre que lave los taninos, un buen tostado lento y profundo y una proporción adecuada puede abrir el abanico aromático de un vino”.

Evidentemente, el aroma y sabor de los vinos españoles que han sustituido en sus bodegas el roble americano por el francés ha cambiado. Aunque quizás esto, que implica

una evolución en el estilo, no sea tan grave como los excesos que a menudo percibimos en numerosas muestras que llegan a nuestra mesa de cata. Hay ocasiones en las que podríamos preguntarnos si en realidad estamos catando vino o barricas. ¿Y si la materia prima de alguno de estos vinos hubiera sido excelente pero ya no es posible percibirlo?

“He conocido pequeños viñedos en Rioja de calidad increíble cuyos vinos finales dejaban mucho que desear –comentaba Jesús Madrazo–, en muchos casos por una mala elección de la barrica o por un mal uso de este continente”.

A veces, parte del problema es la salida algo “temprana” de un vino al mercado, antes de que el envejecimiento en botella haya permitido una armoniosa integración de sus componentes. Jorge Muga, por ejemplo, cree que algunos de sus vinos se consumen precozmente: “Es frustrante catar el vino un par de años después de desaparecido del mercado y ver que su fabulosa evolución no llegará al gran público”.

En la práctica, este problema –que, obviamente, no lo tienen en Viña Tondonia– se traslada al consumidor que debe decidir, en función de su gusto y sus conocimientos, cuándo abrir la botella. Algo no tan fácil para el aficionado español, sin demasiada cultura de guarda y acostumbrado hasta hace no demasiado a que los vinos salieran muy pulidos al mercado. Desde luego, no es lo mismo dejarse seducir por una fragante nota de cacao, *toffee* o avellana, o un matiz especiado en buena armonía con intensas notas frutales o terrosas que encontrarse con un bloque de chocolate concentrado o unos torrefactos tan marcados que no dejan que la nariz ni el paladar vayan más allá.

Con optimismo, Jesús Madrazo alaba a los enólogos que están invirtiendo la tendencia en España y apostando por que la barrica “sólo acompañe y realce el gran vino”. Algo que debería ser posible hacer desde distintas filosofías de trabajo, orígenes de roble, tostados, usos de barrica, tamaño de los recipientes contenedores... Porque, sean cuales sean las decisiones que se adopten, pasarán a formar parte del estilo de un vino.



Wines on the Wing 2008

## Descubra la mejor bodega del mundo



## en su próximo vuelo

 **Club**

 **IBERIA** plus

La próxima vez que vuele en la clase **Business Plus de Iberia**, le invitamos a descubrir los mejores vinos del mundo, ya que nuestra bodega ha sido premiada con el **Wines on the Wings 2008**.

Un prestigioso certamen que ha reconocido la excelente selección de vinos a bordo realizada por el **Comité de Cata del Club TodoVino**, compañía asociada a **Iberia Plus**, que le permitirá además obtener vuelos gratis disfrutando de la mejor bodega del mundo en su casa.

Descubra todas las ventajas de pertenecer a Iberia Plus y convierta sus reservas con Iberia en grandes reservas.

No espere más y regístrese en [www.iberia.com](http://www.iberia.com)

## Vinos recomendados

laRevista

## Etiquetas por las que vale la pena esperar

El estilo de los grandes reservas, los tintos que más tiempo pasan en contacto con la madera y más demoran su salida al mercado se encuentra algo pasado de moda. Salvo excepciones, en la mayoría de las casas los reservas de lujo o los genéricos de altos vuelos les han sustituido en el papel de etiquetas estelares. No obstante, en las catas realizadas para *La Guía TodoVino 2009* hemos encontrado este ramillete de excelentes marcas entre las que brilla algún nombre mítico y de voluntad inquebrantable.

Los tiempos oficiales de crianza de un tinto gran reserva según el Consejo Regulador riojano son de un mínimo de 24 meses en madera y el resto en botella hasta por lo menos 60 meses. Esto quiere decir cinco años de inmovilizado en bodega con los correspondientes cuidados que requiere el largo proceso –y el consiguiente coste económico–. En la copa, la prolongación del envejecimiento y en especial la mayor permanencia en botella da una fruta muy matizada y con menor protagonismo frente a la abundante presencia de aromas generados en esta última fase (especias, tabaco, cuero...) que dotan de gran complejidad aromática al vino.

Hecha esta semblanza genérica, hay que decir que el mundo de los grandes reservas es hoy tan pequeño como variopinto. La mayoría siguen siendo netamente riojanos, lógico teniendo en cuenta que ésta es la patria del concepto, aunque en la medida que el resto de regiones adoptaron su modelo de calidad, encontrarán ejemplos –a veces notabilísimos como es el caso de Vega Sicilia– en otras denominaciones. Como podrán comprobar en las notas de cata que siguen, hay marcas que se circunscriben a los tiempos establecidos por la ley e intentan ofrecer la mejor relación calidad-precio posible, mientras que otras los superan con creces.

Por otro lado, la tendencia generalizada a la renovación del parque de barricas y la introducción del roble francés en las elaboraciones

de calidad ha hecho que muchas marcas clásicas hayan ido reactualizándose. De ahí que lo que se encuentra en una botella que lleva las palabras gran reserva en la etiqueta pueda llegar a ser sorprendente. Visto desde un punto de vista un tanto extremo no tiene nada que ver un Viña Tondonia, gran bastión del clasicismo riojano, con las propuestas muy modernizadas de firmas como Contino o Remírez de Ganuza (esta última de las pocas de reciente creación que apuesta por el concepto). En general, la renovación –aunque lenta y sutil en muchos casos– es la tónica general. Y en ésta no intervienen sólo elementos relacionados con la madera, sino también con el viñedo y con una mayor extracción durante el proceso de fermentación.

### ●●● Tres lacres

#### Vega Sicilia Único Gran Reserva 1999

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Vega Sicilia

85% Tinto Fino, 15% Cabernet Sauvignon

13,5% vol. >120 €

Tan mítico que a menudo no se incide en su calidad de “gran reserva”. Aunque actualizado en la última década sigue encarnando el estilo de los tintos de antes devotos de las largas crianzas. Éste en concreto ha recorrido un complejo periplo de 20 meses en tino de madera, 20 meses en barrica nueva, 15 meses en barrica envinada y 23 meses en tino de madera de gran capacidad. Otra nota muy meritoria es su relativamente elevada producción teniendo en cuenta la calidad.



Los grandes reservas se han renovado con la introducción de maderas más nuevas en la crianza pero también con un trabajo más específico en el viédo y una mayor extracción



Con 96.659 botellas es de los de mayor disponibilidad de esta lista. Granate con borde anaranjado. Complejo, aromas de reducción, clásico, muy fino, especiados. Elegante. Equilibrado, tanino fino, sedoso. Excelente acidez. Muy largo  
*Consumo: La experiencia ha demostrado la gran capacidad de envejecimiento de esta marca.*

**Dos lacres**

**Castillo Ygay Gran Reserva 2000**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
 Bodegas Marqués de Murrieta  
 87% Tempranillo, 13% Mazuelo  
 13,5% vol. 30-45 €

Éste es de los que, sin duda, ha evolucionado en el tiempo (tiene bastante más peso de fruta, concentración y estructura) aunque no tanto para perder sus raíces, en parte quizás porque se mantiene fiel al roble americano donde ha envejecido 34 meses. Con una de las etiquetas clásicas más bellas de la denominación es de los que alcanza una meritoria producción (95.000 botellas en esta añada) pareja a su alta calidad. Guinda granate con ribete teja. Muy complejo y elegante, hoja de té, fruta escarchada y desecada, especiados, caramelo de anís. Amable, excelente crianza y largo final.

*Consumo: Los amantes de los clásicos no deberían temer a guardarlo más de 10 años en su bodega.*

**Jean León Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2000**

Tinto, D.O. Penedés  
 Jean León  
 100% Cabernet Sauvignon  
 13,5% vol. 18-30 €

Todo un exotismo llevar la *cabernet* a la condición de gran reserva. No debe haber más de cinco ejemplos en nuestro país e indudablemente éste es el más destacado después de haber permanecido 25 meses en madera (eso sí, roble francés para ir acorde con el origen de la uva). Excelente en esta añada. Picota granate bien cubierto. Complejo y elegante, hierbas aromáticas, resinas, tostados, tabaco rubio. Fluido, fresco, goloso, balsámico, carnoso y aterciopelado.

*Consumo: Perfecto para tomar por sus taninos domados, pero ya saben que la cabernet es bastante longeva, así que es una opción perfecta para la bodega.*

**La Granja Remelluri Gran Reserva 1999**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
 Remelluri (Granja Ntra. Sra. de Remelluri)  
 Tempranillo, Garnacha, Graciano  
 14% vol. 45-60 €

Un gran reserva que no alarga en exceso los tiempos establecidos de estancia en madera (ha pasado 27 meses en un 85% de roble francés y un 15% de americano), pero sí se distingue por salir al mercado con una importante crianza en botella, lo que ayuda a explicar su riqueza de matices que resulta altamente cautivadora. Granate rubí bien cubierto. Fino en nariz, aromas de fruta roja y negra en sazón, aceituna negra, regaliz, cuero, frutos secos. Buena estructura, expresivo, elegante, fresco, sedoso y con gran expresión de aromas. Final persistente.

*Consumo: Con la estructura suficiente para seguir brillando durante los próximos diez años aunque seducirá sin problemas a quien no quiera esperar tanto.*

**Prado Enea Gran Reserva 2001**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
 Bodegas Muga  
 Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo,  
 13,5% vol. 30-45 €

Este vino suele pasar un año en depósitos grandes de roble de unos 16.000 litros y luego un mínimo de 36 meses en barrica y 36 en botella. También ha sido sometido a una buena actualización en los últimos años, pero ahí está esa excelente acidez que a veces escasea (o no se percibe) en los tintos modernos. Excelente y con apabullante complejidad en esta casi "perfecta" cosecha 2001. Cereza con borde teja. Complejo, fino e intenso. Clásico. Aromas de tabaco, especias dulces, cuero, fruta escarchada. Amplio, envolvente, elegante, intenso, y final muy largo.

*Consumo: 2001 es una añada de lento desarrollo. Para tomar desde ahora mismo y durante los próximos 15 años.*

**Remírez de Ganuza Gran Reserva 2001**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
 Bodegas Fernando Remírez de Ganuza  
 90% Tempranillo, 10% Graciano  
 14% vol. 45-60 €

Fernando Remírez se atreve con un gran reserva, pero interpretado desde su perspectiva personal e intransferible. El resultado es una propuesta indudablemente moderna,

## Vinos recomendados

laRevista

con potencia, concentración y tiempo ajustado en madera (24 meses en 80% de roble francés y un 20% de americano). Con una elaboración muy limitada de apenas 5.000 botellas que se acerca más a la personalidad de su hermano el reserva que a cualquier concepto clásico. Picota muy intenso. Aromas torrefactados, fruta madura, ahumados, regaliz, balsámicos, cuero. Potente a la vez que fino, excelente tanino, profundo y final largo por desarrollar.

*Consumo: Tiene más de 10 años de vida por delante, aunque siempre nos cabe la duda de si los amantes de lo moderno prefieren tomarse esos vinos en su momento álgido de potencia.*

### Un lacre

#### Alenza Gran Reserva 2001

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Condado de Haza

100% Tinta del País

13,5% vol. 45-60 €

El gran reserva de Alejandro Fernández en Condado de Haza, con la intencionalidad, como todos sus grandes tintos, de elaborar un tinto con cuerpo y raza que puede desarrollarse en botella durante años y años. Negro apicotado. Fruta en licor, ahumados, tostados, cuero, especias dulces. Licoroso. Amable, maduro, noble reducción.

*Consumo: A su autor le gustan los tintos con 10, 15 o incluso 20 años de botella, aunque esta cosecha tiene la suficiente madurez y tanino pulido como para descorchar ya alguna botella.*

#### Gran Reserva 904 Gran Reserva 1997

Tinto, D.O.Ca. Rioja

La Rioja Alta

90% Tempranillo, 10% Graciano

12,6% vol. 30-45 €

Rescatamos esta marca mítica de la edición 2008 de *La Guía TodoVino* que sólo se elabora en las mejores añadas porque no podía faltar en una relación de grandes reservas. Con la firma de una de las casas más tradicionales de Rioja, el vino ha pasado 48 meses en barrica de roble americano. Una nariz de libro y un vino que debería probar cualquier aficionado que sienta curiosidad por la historia de los tintos riojanos. Rubí teja. Aromas a fruta desecada (orejones), piel de naranja, maderas aromáticas, cuero y especias. Boca con gran amabilidad, buena acidez, elegante y largo final con excelente tipicidad.

*Consumo: Perfecto para descorchar ya aunque es otra de las marcas que a muchos aficionados les gusta ver cómo cambia en la botella.*

#### Imperial Gran Reserva 1999

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Compañía Vinícola del Norte de España (C.V.N.E.)

85% Tempranillo, 10% Graciano,

5% Mazuelo,

13% vol. 18-30 €

Otra de las marcas míticas riojanas con una historia de 75 años a sus espaldas y una exquisita colección de añadas antiguas que pasea de vez en cuando por el mundo. Aquí también ha habido renovación con introducción del roble francés aunque, todo hay que decirlo, Cvne siempre fue una bodega de tintos algo más estructurados. Éste, que ahora tiene que competir con etiquetas más modernas en su propia casa, se ha criado 36 meses en madera. Rubí teja. Aromas de fruta en confitura, especias dulces, cuero, tabaco, almizcle. Redondo, fresco y carnoso, final complejo y fresco.

*Consumo: Nuevamente, cuestión de gustos. En una reciente cata vertical se probaron Imperiales de la década de los veinte que aún tenían cosas que decir.*

#### La Vicalanda Gran Reserva 2001

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Bilbaínas

100% Tempranillo

13,5% vol. 30-45 €

Puede parecer algo paradójico que una bodega centenaria haya elegido su marca más elevada y moderna para crear la categoría de "gran reserva", pero lo cierto es que La Vicalanda resume bastante bien el encuentro entre clasicismo y modernidad. Con 24 meses de envejecimiento en roble nuevo francés, la calidad de la cosecha 2001 es evidente. Picota granate. Aromas especiados, maderas nobles, aldehídos, retama, café. Aromático, sabroso, buen equilibrio. Paso balsámico.

*Consumo: Aún con ocho o 10 años de vida por delante.*

#### Luis Cañas Gran Reserva 2001

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Luis Cañas

95% Tempranillo, 5% Graciano,

13,5% vol. 18-24 €

Frente a los anteriores, que se mueven en su





mayoría de los 30 euros para arriba, este Luis Cañas que se sitúa en el entorno de los 20 € ofrece una excelente relación calidad-precio. Tanto por su mayor respeto al bolsillo como por su estilo más bien moderno pero muy bebible y directo resulta bastante apropiado para iniciarse en el género. 24 meses en barricas de roble francés y americano. Picota granate. Fruta negra, tostados, mina de lápiz, juanola y anisados. Fresco, estructurado, con peso de fruta, noble y fino tanino, excelente acidez y final aromático.

*Consumo: A quien le guste encontrar cierta "chicha" en los tintos lo encontrará perfecto, pero puede guardarse durante seis, siete o incluso 10 años.*

**Marqués de Arienzo Gran Reserva 2001**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
Bodegas Domecq  
100% Tempranillo  
13,5% vol. 12-18 €

Esta marca combina una buena disponibilidad (150.000 botellas) con su precio muy asequible (por debajo de 20 €) y la sonoridad de la excelente cosecha 2001. Su estilo pulido, equilibrado y de grata complejidad después de haber permanecido 30 meses en barrica le convierte en la opción perfecta para consumir ya mismo. Guinda granate. Aromas de frutos rojos, tabaco, especiados, nobles aldehídos. Sabroso, buen equilibrio, viva acidez y madera bien integrada.

*Consumo: Se mantendrá bien durante siete u ocho años más, pero se encuentra ya en un buen momento.*

**Marqués de Cáceres Gran Reserva 2001**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
Marqués de Cáceres  
85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano  
14% vol. 18-30 €

Otra muestra muy recomendable entre las marcas que se mantienen en el entorno de los 20 euros. Con la modernidad del roble francés donde se ha criado durante 26 meses, pero con algunos de los mejores conceptos clásicos de esta categoría y de la denominación, como el valor de la acidez o la sedosidad de los taninos. Granate rubí de media capa. Vivo, sabroso, excelente equilibrio y textura.

Fresco, aromático, fluido y largo. Final con gran armonía fruta y madera

*Consumo: Es de los que mejor se disfrutan ya mismo, aunque puede seguir bebiéndose durante los próximos seis o siete años.*

**Viña Sastre Pago de Santa Cruz Gran Reserva 2001**

Tinto, D.O. Ribera del Duero  
Bodegas Hnos. Sastre  
100% Tinta del País  
14,5% vol.

Un gran reserva diferente por su origen en Ribera del Duero donde esta categoría no se cultiva en exceso, pero con el aliciente de llevar la firma de uno de los productores más destacados de la zona y la peculiaridad de proceder de un viñedo concreto. 28 meses en roble francés y americano y sólo 2.600 botellas disponibles. Cereza granate bien cubierto. Complejo en nariz, fruta madura en licor, ahumados. Sabroso, amplio, con buen peso de fruta, elegante, fluido y amable. Sensación licorosa.

*Consumo: Por su gran madurez, el período óptimo de consumo se prolongará seguramente durante los próximos cinco años.*

**Viña Tondonia Gran Reserva 1987**

Tinto, D.O.Ca. Rioja  
R. López de Heredia Viña Tondonia  
70% Tempranillo, 20% Garnacha,  
10% Graciano, Mazuelo  
12% vol. 30-45 €

El más clásico entre los clásicos y el único que se sigue resistiendo a actualizar su elaboración, circunstancia que no hace sino redoblar el encanto, aunque requiere un acercamiento con conocimiento de causa. Fiel al roble americano y a las barricas usadas donde ha permanecido 196 meses! Producción reducida de 19.368 botellas y toda una joya de museo con su sugerente etiqueta y presentación de otro tiempo incluido el lacre rojo sellando el corcho. Rubí teja. Fina reducción (café, tabaco, cuero, caja de puros), fruta escarchada (guinda) y en licor; desván. Sabroso, seco, viva acidez, textura sedosa; largo.

*Consumo: Perfectamente bebible, aunque los seguidores de Tondonia, como la propia bodega, gustan de convertir sus vinos en auténticas piezas de museo.*

Acceda a [www.todovino.com](http://www.todovino.com) para comprar una selección de vinos reseñados en este artículo

## Los tintos de mejor relación calidad-precio de La Guía TodoVino 2009 (y II)

Completamos la lista que iniciamos el mes pasado con una selección de tintos que han conseguido "lacre" y que van aproximadamente de los 11 a los 15 euros. Todos ellos representan excelentes alternativas para circunstancias especiales: vinos que ofrecen buenas dosis de complejidad, capacidad para evolucionar en la copa y que podrían tener igualmente un interesante desarrollo en la botella durante los próximos tres a cinco años. Quien compre para guardar debería aprovechar también la amplia disponibilidad de vinos de las excelentes cosechas 2004 y 2005.

### Viña Salceda Reserva 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Viña Salceda



10,95 €



Esta casa propiedad de los Chivite navarros se distingue por la excelente relación calidad-precio de sus crianzas y reservas que se incrementa notablemente en añadas excelentes como ésta. A destacar, por otro lado, el buen trabajo con el roble americano cada vez menos presente al cien por cien en los tintos riojanos con aspiraciones.

Un vino para disfrutar y muy versátil en la mesa. Picota granate. Frutos negros maduros, especias, maderas exóticas (sándalo), canela, cuero fino. Con cierta complejidad. Expresivo. Muy sabroso, amplio y fresco, carnosos, tanino muy maduro y con relieve. Perfecto equilibrio. Final de buena persistencia.

90% Tempranillo,  
10% Graciano y Mazuelo  
18 meses en roble americano  
13% vol.

### Campillo Crianza 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Campillo



11,45 €



Un crianza con buenas dosis de clasicismo y un componente de desarrollo en botella que ya casi se ha perdido en Rioja en los vinos de esta categoría. Regular y sólido dentro de su estilo, ofrece muy buena consistencia y la viva acidez que ha distinguido a los vinos de la zona durante años; algo que agradecerán enormemente si últimamente han estado tomando tintos que rayan los excesos de madurez. Esta añada de

Campillo es una excelente opción para aquellos que quieran recuperar algo de clasicismo en su copa. Cereza granate. Media intensidad, fruta roja en sazón, especias, cuero, almizcle, hierbas aromáticas, punta de café. Sabroso, fresco, bien constituido, equilibrado, acidez viva, aromático, tanino maduro, paso fluido y final con aromas de buena crianza y nobles notas de reducción.

100% Tempranillo  
18 meses en roble americano  
13% vol.

### Valtravieso Crianza 2005

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Valtravieso Bodegas y Viñedos



12,45 €



Un ribera de estilo moderno, con buena madurez de fruta y golosidad. No cae en el exceso gracias a las características singulares de los pagos de los que procede, los viñedos Santa María y El Obispo de *tinto fino* y La Revilla de *merlot* y *cabernet sauvignon*, situados en lo alto del páramo, a más de 900 metros de altitud y que se caracterizan por un suelo espe-

cialmente pobre y de carácter casajoso en la superficie. Picota granate. Aromas de fruta roja en confitura, finas maderas, anisados, especias, regaliz, balsámicos. Bien constituido, sabroso, con muy buen equilibrio, tanino fino por pulir, sensación láctica agradable en el paso. Final de grata madurez con excelente armonía fruta-madera.

90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot  
14 meses en roble francés y americano  
14% vol.

Los vinos para comprar, beber y guardar

**12,95 €**  

100% Syrah  
13 meses en roble francés nuevo  
14% vol.

**Enrique Mendoza Shiraz 2006**

Tinto, D.O. Alicante

Bodegas E. Mendoza

Un "shiraz" escrito a la australiana, como parece corresponder a su origen en una región cálida y mediterránea. La bodega fue de las primeras en trabajar con la variedad en España, así que puede presumir de un viñedo algo más maduro y del plus de la experiencia. A esto se suma la habitual seriedad y el saber hacer de la casa, bajo la direc-

tra dirección enológica de Pepe Mendoza. Conseguida madurez. Picota bien cubierto. Fino e intenso, fruta sazónada, notas especiadas, recuerdo licoroso, balsámicos, tostados, grano de café, regaliz. Equilibrado, varietal, sabroso, sensación de madurez, cuerpo medio, toque balsámico y final goloso. Recuerdo de hierbas.

**13,20 €**  

100% Tinto Fino  
13 meses en roble francés (80%) y americano (20%)  
14% vol.



**Montebaco 2006**

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Montebaco

Con la firma del enólogo César Muñoz detrás, un nombre de peso en distintas regiones vinícolas de Castilla y León, éste tinto es definitivamente una de las mejores compras de Ribera del Duero. La producción de 70.000 botellas es lo suficientemente reducida para asegurar un buen trabajo de base y una cuidada selección. Estilo maduro y goloso, con

buen carácter de la zona ideal para tomar mientras duren las bajas temperaturas. Picota intenso. Franco en nariz, fino e intenso, aromas de fruta en confitura, *toffee*, balsámicos, bombón. Sabroso, bien constituido, con amplitud, paso láctico y balsámico. Se aprecian maderas de calidad y un final de boca con notas frutales y de la barrica.

**13,45 €**  

65% Callet, 20% Manto Negro,  
15% Syrah  
12 meses roble francés y americano  
14% vol.



**An/2 2006**

Tinto, V.T. Illes Balears

An Negra Viticultors

Con presencia mucho menor de variedades foráneas este año en el ensamblaje (desaparece del todo la *cabernet*), a la base habitual de *callet* (uva que representa la apuesta personal de la bodega) se suma un porcentaje significativo de *manto negro*. Seductor carácter de bosque y paisaje mediterráneo con una personalidad realmente

definida y sin excesos de estructura. Gratificante de principio a fin y con 200.000 botellas en el mercado. Granate rubí. Aromas de eucalipto, especiados (pimienta), cuero, fruta madura, resina, cacao. Fluido, equilibrado, sabroso, sedoso, aromático, fresco, balsámico, toque mineral y final con ligera sensación vegetal fresca.

**13,45 €**  

100% Tempranillo  
15 meses en roble nuevo americano y francés  
13,5% vol.



**Cruz de Alba 2005**

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Cruz de Alba

Proyecto prácticamente recién estrenado de los riojanos de Ramón Bilbao en Ribera del Duero que se inicia con prudencia (sólo 95.000 botellas del que hasta el momento es su único vino) y en el que se aplica su buen hacer y dominio del arte de la relación calidad-precio. Negro apicotado con ribetes jóvenes. Fruta negra en mermelada,

tostados, aceituna negra, ahumados, ligero mineral. Finas maderas. Bien constituido, sabroso, amplio, tanino de muy buena calidad, paso frutal, con agradable toque licoroso, equilibrado, con presencia de nobles maderas. Final con notas ahumadas y tostadas. Final cremoso (barquillo).

**13,45 €**  

45% Syrah, 41% Garnacha  
Tintorera, 14% Garnacha Tinta  
14% vol.

**Salía 2006**

Tinto, D.O. Manchuela

Finca Sandoval

La rareza de este pequeño proyecto iniciado hace unos años por el crítico vinícola y gastronómico Víctor de la Serna es que su segundo vino, este Salía de gran relación calidad-precio, es mucho más escaso que su Finca Sandoval. Sólo hay 17.640 botellas en el mercado que dificultarán un tanto la prueba, pero realmente merece la pena por su origen aparentemente humilde, la cada vez

menos olvidada Manchuela gracias a proyectos como éste, y el alto porcentaje de garnachas viejas de la zona que incluye en la mezcla. Picota amorado bien cubierto. Complejo en nariz, fruta en licor, chimenea, nota floral (violeta), tostados, punto ahumado, cuero. Equilibrado, sabroso, vivo, frutal, maduro, redondo, sedoso y con cierta golosidad. Final con grata sensación láctica.

**Muy confidencial**

Los vinos para comprar, beber y guardar

**Conde de San Cristóbal 2005**

Tinto, D.O. Ribera del Duero Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal

Fructífera experiencia de firma riojana asentada en la Ribera que ha interpretado a la perfección el carácter de la *tempranillo* del Duero. Su único vino se elabora exclusivamente con las uvas procedentes de su propio viñedo, con cepas de edades comprendidas entre 10 y 25 años. En el ensamblaje se incluyen pequeños porcentajes de *merlot* y *cabernet sauvignon*

siguiendo una fórmula que parece ir cobrando cierto auge en la denominación. Picota granate. Fino en nariz, aromas de buena intensidad, balsámicos, fruta compotada (ciruela, cereza), chocolate negro. Sabroso, goloso, bien constituido, maduro, tanino fundido y amable, paso de boca balsámico, fresco y final de cierto carácter cálido.



13,95 €



80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
12 meses en roble americano y francés  
13,5% vol.

**Inspiración Valdemar 2005**

Tinto, D.O.Ca. Rioja Bodegas Valdemar

Novedad dentro de la gama "inspiración" en una clave de precio especialmente asequible y con la misma filosofía de la marca de expresar la personalidad de algún viñedo especialmente característico de la bodega. En concreto, es el resultado de una selección de Las Canteras y Valdemorela. Imagen alegre y moderna con una buena relación calidad-precio que demues-

tra una vez más la adaptación a los tiempos y al mercado de la familia. 145.000 botellas. Picota granate de buena capa. Complejo y fino en nariz, fruta madura, maderas de calidad, vainilla, cacao y balsámicos. Gran equilibrio, amable, elegante, sabroso, fresco, con buen balance gustativo, paso sedoso, con noble y pulido tanino. Final de boca de buena persistencia.



13,95 €



90% Tempranillo, 10% Graciano  
9 meses en roble francés y americano  
13,5% vol.

**Sierra Cantabria Cuvée 2005**

Tinto, D.O.Ca. Rioja Sierra Cantabria

Cambio de imagen para este tinto de excelente relación calidad-precio y que, paradójicamente, es una de las etiquetas menos conocidas de la familia Eguren. Hay cambios en esta añada: en la etiqueta y en la botella, que pasa de bordelesa a borgoñona. El vino procede de viñedos de más de 30 años situados en los términos de Labastida y Laguardia en Rioja Alavesa. En la copa calidad ascendente con

delicadeza, convincente expresión frutal y gran nitidez. Como un hermano pequeño del Colección Privada. Picota granate. Buena intensidad, aromas florales (violeta), eucalipto, fruta negra, lácteos, torrefactos. Muy fresco y vivo, sabroso, bien equilibrado, ricos matices, paso de boca balsámico y láctico. Final frutal con agradables aromas de la barrica. Buena persistencia.



14,20 €



100% Tempranillo  
12 meses en roble americano (60%) y francés (40%)  
13,5% vol.

**Celeste Crianza 2006**

Tinto, D.O. Ribera del Duero Selección de Torres

Sugerente imagen de un pequeño firmamento en la etiqueta en consonancia con el nombre. Es el pequeño proyecto del gran grupo Miguel Torres en la Ribera del Duero dentro de su estrategia de tomar posiciones en zonas vinícolas de referencia dentro y fuera de su feudo catalán. La bodega está situada en Fompedraza (Valladolid) y el vino se defiende

a las mil maravillas entre la cada vez más numerosa oferta de la denominación estrella de Castilla y León. Picota granate. Aromas de fruta madura en sazón, monte bajo, toque ahumado, chocolate amargo, chimenea, leña. Goloso, sabroso, equilibrado, cuerpo medio, paso cremoso y láctico, con notas de fruta roja y buena crianza. Balsámicos.



14,45 €



100% Tinto Fino  
12 meses en roble americano, francés y del este de Europa  
14,5% vol.

Favorito Descubrimiento Compra recomendada Vino disponible en [www.todovino.com](http://www.todovino.com)  
 Novedad Buena relación calidad-precio Magnum Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

Los vinos para comprar, beber y guardar

14,45 €  100% Tempranillo  
13 meses en roble francés  
14% vol.

### Cillar de Silos 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Cillar de Silos

Este tinto se beneficiará, probablemente, de unos meses en botella, aunque ahora ofrece una fascinante y juvenil nota de violeta. Hay también una mineralidad que remite a los excelentes viñedos que posee la familia Aragón en la zona de Gumiel de Izán y que gustará a los aficionados más exigentes. Un lacre sobrado y una compra imprescindible

para los amantes de la Ribera que tengan que amortizar al máximo su presupuesto. Se han elaborado 140.000 botellas. Picota intenso. Aromas de fruta negra en confitura, toque mineral, tostados y florales (violeta). Bien constituido, sabroso, fresco, paso de boca láctico, con buen esqueleto, frutal y con recuerdos de nobles y gratas maderas.

14,45 € 100% Tempranillo  
Roble americano y francés  
13% vol.

### Original de Marqués de Vitoria 2007

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Marqués de Vitoria

Haciendo honor a su nombre, es el vino más original de una bodega de concepción clásica que ha apostado por un estilo con menos meses de crianza en roble, que se comercializa con etiqueta genérica, insiste en la selección en viña y realiza la maloláctica en barrica. Sin duda, la propuesta más juvenil y frutal que sale de Marqués

de Vitoria. Para disfrutar desde ya mismo de su vibrante intensidad; no hay que esperar demasiado para descorchar la botella. Picota amoratado. Muy juvenil y frutal, mora, regaliz, violeta, con excelente expresión. Sabroso, muy frutal, con viveza, equilibrado, tanino maduro, amable y final muy floral con recuerdos de violeta.

14,45 € 100% Tinto Fino  
16 meses en roble americano  
(50%) y francés (50%)  
14,5% vol.

### Protos Crianza 2005

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel

De una de las bodegas históricas de la zona con nuevas y flamantes instalaciones diseñadas a los pies del castillo de Peñafiel por el arquitecto británico Richard Rogers. En los vinos se nota un cambio cualitativo hacia un estilo más concentrado, pero sin caer en excesos de maderas. Estamos ante una añada de gran complejidad, riqueza aromática, buena constitución y excelente madu-

rez; elementos muy meritorios dado el alto volumen de producción de 700.000 botellas. Negro apicotado. Aromas florales, frutos rojos maduros, especiados, cierta complejidad, maderas finas, fondo de retama. Sabroso, intenso, con estructura y concentración de fruta, tanino maduro, madera muy bien integrada y final de boca con recuerdos de fruta negra madura.

14,45 €  55% Manto Negro, 15% Cabernet  
Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah  
12 meses en roble francés (70%)  
y americano (30%)  
14% vol.

### Sió Crianza 2006

Tinto, V.T. Illes Balears

Bodega Ribas

Otro tinto mallorquín amable y con personalidad distintiva, en este caso fruto de la unión de la *manto negro* con variedades foráneas. El nombre es en realidad el diminutivo de Concepció, un homenaje a la abuela de la propietaria. La marca nació con una producción muy reducida que ha ido ampliándose con el tiempo hasta llegar a 45.000 cuidadas botellas en esta cosecha. Gran expresividad gracias en

parte a que para su elaboración se emplean algunas de las viñas más viejas de la bodega, lo que le convierte en una de las marcas imprescindibles de Mallorca. Guinda granate. Fino en nariz, fruta roja en mermelada, montebajo, lácteos (nata), especiados, ligeros tostados. Complejo. Cremoso, goloso, equilibrado, fresco, paso balsámico y láctico. Final de boca con gratas sensaciones maduras y amables. Café.

## Muy confidencial

Los vinos para comprar, beber y guardar

### Solabal Reserva 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodega y Viñedos Solabal, S.A.T.

Excelente calidad teniendo en cuenta su producción tremendamente limitada de 13.000 botellas que haría pensar más en un vino de altos vuelos. Pero la política de esta casa que no supera las 750.000 botellas en su conjunto es dar más producción a los jóvenes y al crianza y realizar una exhaustiva selección en el resto. Un tinto que

sale victorioso del riesgo de llevar la uva al extremo de la madurez, pero que ofrece complejidad y equilibrio. Cereza granate brillante. Aromas de fruta negra en confitura, café, monte bajo, almizcle, *toffee*. Fresco, sabroso, equilibrado, textura untuosa, buena armonía fruta-madera y final goloso con notas de pastelería.



14,45 €



100% Tempranillo  
24 meses en roble americano y francés  
14,5% vol.

### Abadía Retuerta Selección Especial 2006

Tinto, V. T. Castilla y León

Abadía Retuerta

Una marca consolidada a nivel internacional y excelente opción para no equivocarse y quedar bien. Puede presumir de agradar a paladares de todo tipo y condición gracias a la impecable enología que firma el perfeccionista Ángel Anocibar. Se elabora con una selección de uvas procedentes de las 54 parcelas de la gran finca histórica de

Abadía Retuerta, situada en Sardón de Duero. Hay 300.000 botellas disponibles de esta añada. Picota granate. Fino, franco, fruta roja y negra en confitura, retama, monte bajo, chocolate, toque tostado, café. Fresco, sabroso, aromático, bien equilibrado, buena acidez, paso láctico y final con buenos recuerdos de fruta roja.



14,95 €



75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot  
18 meses en roble francés y americano  
14% vol.

### Peique Viñedos Viejos 2006

Tinto, D.O. Bierzo

Bodegas Peique

Un bierzo de libro, ideal para iniciarse en el conocimiento de la zona y de su variedad estrella, la *mencía*. Se ha elaborado con uvas procedentes de cepas de entre 60 y 75 años y de viñedos que son propiedad de la familia. Es un tinto de producción limitada (25.000 botellas) que realmente se hace eco de su origen en unos tiempos en los que tanto se critica la uniformidad. La clave hay que buscarla en los

viejos viñedos de Valtuille de Abajo, un municipio que puede presumir de poseer uno de los patrimonios vitícolas más ricos y antiguos de la denominación. Picota amoratado. Franco y fragante, elegante, aromas de fruta roja madura, floral (violeta). Fondo mineral. Boca sabroso, frutal, balsámico, muy fresco, láctico, tanino de fruta muy fino, paso fluido y final marcadamente frutal.



14,95 €



100% Mencía  
12 meses en roble francés (60%), ruso (30%) y americano (10%)  
14,5% vol.

### Pico Madama 2005

Tinto, D.O. Jumilla

Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita

Un tinto concebido para la exportación, en concreto para el mercado norteamericano tan sensible a las puntuaciones de *The Wine Advocate* que lo calificó excelentemente. Peculiar combinación de la local *monastrell* con *petit verdot*, una variedad especialmente defendida por esta bodega y que firma uno de los pocos monovarietales de esta uva que existen en España. Gratificante dimensión aromática en boca y un

tinto que ofrece mucho por lo que cuesta. De las 44.000 botellas elaboradas de esta añada, muchas viajarán a Estados Unidos. Picota granate. Complejo en nariz, fino, aromas de fruta en compota, especiados, retama y monte bajo. Recuerdos de tabaco. Sabroso, de cuerpo medio, llena la boca, aromático, fresco, frutal, equilibrado y con buena textura. Final rico con sensaciones gratas de fruta madura.



14,95 €



50% Monastrell, 50% Petit Verdot  
13 meses en roble americano y francés  
14% vol.

Favorito Descubrimiento Compra recomendada Vino disponible en [www.todovino.com](http://www.todovino.com)  
 Novedad Buena relación calidad-precio Magnum Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

## Novedades

Hablamos a continuación de las cinco nuevas propuestas que más nos han gustado entre los vinos que han llegado recientemente a nuestra mesa de cata. La mayor parte del protagonismo se queda en la comunidad de Castilla y León: un ribera, un prieto picudo de cepas viejísimas y un nuevo proyecto de viñedos ubicados a una importante altitud a 20 minutos de Aranda de Duero. Hay también un albariño de crianza y un cava rosado ideal para dar originalidad a un aperitivo.

34,00 € **N** **←**

100% Tinta del País (Tempranillo)  
14 meses en roble francés nuevo  
14,5% vol.

### Áster Finca El Otero 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Viñedos y Bodegas Áster

Novedad en la bodega que posee el grupo La Rioja Alta en Ribera del Duero. Un vino de pago, en concreto de la parcela El Otero plantada en 1961 y que constituía el único viñedo de la propiedad en el momento de su adquisición por parte del grupo riojano. Es además el primer tinto de Áster que realiza la maloláctica en barrica. Al final, en la copa un estilo bastante diferente del

que se practica en la casa madre de Haro que sigue fiel a las prolongadas crianzas con sus riojas clásicos, aunque con presencia dominante de la crianza en este momento. Picota intenso. Fruta madura, madera balsámica, ahumados y torrefactados. Boca sabroso, aromático, de cuerpo medio, paso láctico y ligera nota cálida con final de buena persistencia.

26,00 € **D** **N** **←**

100% Prieto Picudo  
15 meses en roble francés  
14% vol.

### Clan 2006

Tinto, V.T. Castilla y León

Bodegas Estefanía

Nuevo proyecto de Bodegas Estefanía (Tilenus) del Bierzo que, al igual que muchas firmas de esta denominación están explorando el potencial de la vecina *prieto picudo*. El vino procede de una pequeña parcela de cepas de 80 a 100 años cultivadas en suelos arcillo-arenosos y en viñedos situados a más de 800 metros de altitud dentro del término municipal de San Ramón de los Oteros. La elaboración corre a cargo del enólogo de Tilenus, Raúl Pérez. Clan es una abrevia-

tura de Charco Las Ánimas, el nombre de un paraje de viñas plantado en Zamora por los antepasados de la familia Frías, propietarios de la bodega. Todo un descubrimiento del que se han elaborado sólo 4.700 botellas y que sale al mercado en estos días. Picota bien cubierto con tonos granates. Aromas a especias dulces, monte bajo, retama, ahumados, varietal, fruta en sazón. Boca aromático, maduro, cuerpo medio, fluido, con cierta nota cálida y carácter balsámico.

40,00 € **N** **←**

100% Albariño  
13% vol.

### Condes de Albarei en Rama 2005

Blanco, D.O. Rías Baixas

Adegas Condes de Albarei

Una de las pocas bodegas de peso de la zona que tenía aún pendiente sacar el mercado su propuesta de albariño envejecido. Condes de Albarei se estrena con esta cosecha 2005 a la que ha bautizado "en rama" para insistir, entendemos, en el trabajo de crianza con las lías. Un buen ejemplo de lo que da de sí la

variedad reina gallega y la compeljidad extra que se consigue con estas elaboraciones. Amarillo dorado. Característica reducción en nariz: fruta de hueso (orejón), amielados que evolucionan hacia notas cítricas (pomelo). Boca sabroso, fresco, con cierto volumen, aromático y buen equilibrio.

## Muy confidencial

laRevista

Los vinos para comprar, beber y guardar

### Ermita del Conde 2006

Tinto, V.T. Castilla y León

Ermita del Conde

11,00 € **D** **N** **♣**

Nuevo vino y nuevo y pequeño proyecto ubicado en el municipio burgalés de Coruña del Conde, a veinte minutos de Aranda de Duero y que por muy poco queda fuera de los límites de la D.O. Ribera del Duero. No obstante, cuenta con un gran patrimonio de viñedo viejo y se beneficia de las grandes diferencias térmicas día-noche características de la zona. Las 12 hectáreas en propiedad de la bodega se ubican a unos 900 metros de altitud, fundamentalmente *tempranillo* de viñas

centenarias y pequeños porcentajes de *merlot* y *cabernet sauvignon*. En la elaboración se aplican modernas técnicas como las prefermentaciones con nieve carbónica o la microoxigenación. Más delicado y menos estructurado que los tintos de la Ribera. Nariz original (regaliz, caramelo de café), fondo de fruta perfumada. Boca con viveza y frescura, cuerpo medio, tanino pulido, maderas balsámicas y final de fruta roja. Buena relación calidad-precio.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot  
12 meses en roble francés  
13,5% vol.

### L'Hereu de Nit 2006

Rosado, Cava

Raventós i Blanc

10,50 € **N**

Una propuesta original de la casa Raventós i Blanc que no busca tanto destacar los matices frutales como ofrecer un producto limpio, delicado, sin estridencias y con una sutil complejidad, muy apto para tomar como aperitivo y para acompañar platos ligeros. Conviene ser un poco paciente para asistir a su desarrollo

aromático en nariz. Hay que agradecer además que se indique la fecha de degüelle en la contraetiqueta. Ambarino asalmonado. Anisados, frutos secos, heno, fondo de fruta roja (guinda). Boca con ligera vinosidad, con cierto volumen, burbuja cremosa; final con recuerdos anisados.

55% Macabeo, 15% Xarel.lo, 15% Parellada, 15% Monastrell  
15 meses de crianza con las lías  
11,8% vol.

Acceda a [www.todovino.com/muyconfidencial](http://www.todovino.com/muyconfidencial) para comprar una selección de los vinos reseñados en esta sección o llame al 902 010 791 (laborables de 9:00 a 19:00)



**Favorito.**

Vino de características singulares y que destaca entre los de su tipo. Especialmente recomendado por TodoVino



**Compra recomendada.**

Vino de relación calidad-precio especialmente destacada



**Descubrimiento.**

Vino nuevo o prácticamente desconocido que merece la pena probar



**Vino disponible en [www.todovino.com](http://www.todovino.com)**



**Novedad.**

Vino de nueva aparición en el mercado



**Trébol.**

Vino de buena relación calidad-precio



**Mágnam.**

Vno que también está disponible en formato de 1,5 l.



**Disponibilidad limitada.**

Vino de producción inferior a 50.000 botellas



411 bodegas...



825 vinos seleccionados...



1.339 páginas...



## ...la Guía TodoVino 2009



La Guía independiente y de valor añadido para el experto y el curioso

- 825 vinos seleccionados • 406 distinguidos con lacre • 21 con 3 lacres
- 411 bodegas • 40 Denominaciones de Origen y 8 Zonas sin Denominación
- 1.339 páginas • 150 páginas de índices cruzados • 50 páginas sobre el vino, cómo comprarlo, cómo y hasta cuándo guardarlo, cómo y con qué servirlo, ¿qué es un gran vino? • Calificación de los vinos por buena relación calidad-precio, por rango de precio, disponibilidad limitada, novedad y disponibilidad en formato magnum.



**todovino.com**

902 010 791