

la Revista



AÑO II. Nº 20

noviembre 2007

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

2 Weblogs

Vinos para quien no toma vino
El vino, ahora también en videojuego
¿Hueles lo que yo huelo?

5 Bodega del mes

Bodegas Valdemar

7 Reportaje

¿Qué hay en su copa: *terroir* o tecnología?

Hay dos corrientes extremas en el vino actual: la que usa toda la tecnología a su alcance y la que ha decidido volver a las prácticas más ancestrales. ¿Con cuál de las dos se siente más identificado?

11 Muy práctico

Los recovecos de la cata a ciegas

¿Qué es lo que aporta la cata a ciegas, para qué se utiliza y en qué momento? Contestamos a estas preguntas y además les damos todas las pistas para que puedan practicar en su casa

15 Cata vertical

Conde de Valdemar o la vigencia del gran reserva

Rompemos una lanza en favor del clasicismo y redescubrimos los nuevos grandes reservas: renovados, actualizados y siempre complejos

19 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar
Especial 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).

© 2000-2007 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

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. Edita anualmente **La Guía**, la guía roja de nuestros mejores vinos, una selección de los vinos españoles más destacados.

TodoVino recomienda el consumo responsable de vino.

Vinos para quien no toma vino



Hace algo más de un año entrevistamos a uno de los más inquietos críticos de vinos británicos, Tim Atkin. Cuando le pedimos que nos recomendara un vino para alguien que no le gustara el vino, se inclinó por un rosado fragante que combinaba fruta y fresca con una agradable dulcedumbre.

Las espectaculares cifras de venta del lambrusco en España, ese rosado italiano que arrasa en las grandes superficies y en los restaurantes de tipo medio y básico vienen a confirmar el éxito de los vinos sencillos y sin complicaciones, sobre todo si tienen el aliciente, como en el caso de éste, de un precio especialmente bajo y de una puesta en escena con el “pum” del descorche incluido.

Las marcas que menos suelen entusiasmar a los expertos parece ser las que más agradan a quien no tiene un particular interés en el vino. El veterano Hugh Johnson ha descrito en la última edición de su *Pocket Wine Book* al exitoso tinto australiano Yellow Tail en versión merlot como “un vino con espantosas notas de vainilla y para bebedores de Coca-Cola”.

Pensándolo bien, ¿cómo llama la atención un reserva de Rioja frente a una Coca-Cola dulce y golosa, una cañita bien fresquita y con su espuma, un refresco vigorizante o el propio lambrusco con su festivo carbónico? La cerveza tiene un deje claramente amargo, la Coca-Cola y los refrescos tienden a ser tremendamente dulces (aunque con un importante contrapunto ácido que les da su frescura característica) y con una sensación casi de jarabe; y el lambrusco, aparte de la burbuja, resulta muy ligero y, en ocasiones, con cierta dulcedumbre. Poco tienen en común todas estas bebidas más allá de su efecto refrescante y el hecho de que puedan consumirse muy frías.

El estudio Vinexpo Millenials, presentado en la última edición de esta feria bordelesa y cuyo objetivo era investigar el *feeling* de la nueva generación de jóvenes consumidores (entre 21 y 30 años) frente al vino, hablaba de la preferencia de éstos hacia vinos ligeros, afrutados y “refrescantes”, así como su idea de que acabarían convirtiéndose en consumidores más sofisticados en la treintena.

¿Qué van a hacer los elaboradores para captar a esta generación cuyo paladar únicamente le ha tomado la medida a la Coca-Cola y los refrescos? En Australia, un país con cero prejuicios y gran orientación comercial funcionan con cierto éxito los vinos con sabores de frutas, una tendencia en la que están nombres de peso como Southcorp o Hardys. Algunos ejemplos: un sauvignon blanc con sabor a fruta tropical o un chardonnay con sabor a cítricos aunque hay opciones más sofisticadas que incluyen ginseng o fruta de la pasión.

No es probable que estas tendencias alcancen latitudes europeas, pero sí es cierto que hay vinos en España que tienen un perfil adecuado para no desentonar con las sensaciones dulces y refrescantes que parecen buscar los paladares más jóvenes o aquellos habituados a consumir cerveza o bebidas refrescantes. Podemos pensar en rosados ligeros y frutales, fragantes tintos de maceración carbónica de Rioja Alavesa, golosos monastrelles, sabrosas garnachas de Aragón y refrescantes y sencillos blancos de Rueda.

Todos estos vinos, que además pueden tomarse bastante fríos, quizás podrían ser la puerta de entrada para acceder posteriormente a modelos más complejos y elaborados. Y se sitúan en un espacio de mayor coincidencia entre expertos y consumidores.

¿Qué van a hacer los elaboradores de vino para captar a una generación cuyo paladar únicamente le ha tomado la medida a la Coca-Cola y los refrescos?

El vino, ahora también en videojuego

Es posible que en el futuro tengan que pedir prestada a sus hijos la consola que tanto han criticado para experimentar en vivo y en directo una de las últimas novedades lanzadas por Nintendo, la firma pionera en el mundo de los videojuegos.

De momento, “Beginners Wine DS” sólo estará disponible en el mercado japonés, pero es la primera incursión conocida de llevar el vino a la pantalla de la consola desde una perspectiva no sólo lúdica, sino también educativa. En el fondo forma parte de la estrategia de la compañía japonesa para ganarse nuevas audiencias (léase adultos y especialmente mujeres).

El juego incluye instrucciones detalladas para realizar correctamente la ceremonia de la cata o recomendaciones, por ejemplo, para elegir la botella de vino más adecuada para una cena romántica. Habrá también un glosario, un test para poner a prueba los conocimientos de

los usuarios y una base de datos que incluirá por lo menos 120 referencias.

La fecha elegida para su lanzamiento es el emblemático “tercer jueves de noviembre” que este año es el día 15 y que coincide con la puesta a la venta en todo el mundo del famoso “beaujolais nouveau”, el vino joven de la región francesa del mismo nombre que sale apresuradamente al mercado pocas semanas después de la vendimia y que, pese a sus limitaciones cualitativas, se ha convertido en uno de los éxitos comerciales más sonados y esperados del sector.

No sabemos aún si la propuesta de Nintendo acabará teniendo la misma repercusión, ni si su realización será tan brillante como la de sus exitosos Donkey Kong o Mario Brothers. Pero lo que cada vez parece más claro es que una de las formas más efectivas de llevar el vino a un público relativamente amplio es por la vía de la diversión, el entretenimiento o la sorpresa.

Una de las formas más efectivas de llevar el vino a un público relativamente amplio es por la vía de la diversión, el entretenimiento o la sorpresa

¿Hueles lo que yo huelo?



Un estudio científico realizado en la Universidad de Rockefeller (Nueva York) prueba que las personas pueden oler de diferente manera a causa de sus genes

No necesariamente, contestaría cualquier catador. El olfato es un sentido tan ligado a las emociones y a la experiencia sensorial de cada persona, que a la hora de identificar aromas concretos se sitúa en la parte más subjetiva de la cata.

No es difícil ponerse de acuerdo sobre la mayor o menor intensidad de un vino o la mayor o menor presencia de madera, pero lo que a uno le huele a hierba fresca recién cortada a otro le puede recordar más a la huerta de su abuelo.

Esta falta de acuerdo suele intimidar más a quien se acerca al mundo del vino que a quien ya está experimentado en oír a su vecino de mesa de cata que encuentra aromas no sólo ausentes en su copa, sino inexistentes en su memoria olfativa. Imposible, por ejemplo, que a alguien le huelo un vino a algarroba si no ha probado una en su vida. Por no hablar de cuando fantaseamos con metáforas de distinta índole que tienen más de evocación que de análisis sensorial.

Las personas interesadas en el vino, pero que se arrugan o se desaniman frente a la verborrea aromática de los catadores pueden esgrimir a partir de ahora las conclusiones de un estudio científico realizado en la Universidad de Rockefeller (Nueva York) y

que prueban que las personas pueden oler de diferente manera a causa de sus genes.

Tras evaluar el sentido del olfato de 400 voluntarios y sus reacciones a 60 olores diferentes, los investigadores descubrieron que pequeñas modificaciones en un solo gen pueden hacer que, por ejemplo, la orina se perciba, además de cómo tal, como olor a sudor, floral, dulce, inodoro o incluso a vainilla.

Según declaraciones de Andreas Keller, director de la investigación, a la web especializada en vino Thirtyfifty, “es sabido que algunas personas no detectan los aromas a vainilla y a almizcle que forman parte de la nariz de un vino. Para ellos, el vino olerá diferente. Y es muy probable que algunos de estos efectos estén causados –como en el caso del grupo que estudiamos– por la variabilidad en los receptores olfativos”.

Así que la próxima vez que se sientan incómodos en una reunión con vino de por medio, acuérdense de este estudio cuyos resultados han sido publicados hace algunas semanas en la revista científica *Nature*. Pero no por ello renuncien a meter la nariz en la copa; a fuerza de oler vinos, acabarán descubriendo aromas que les resulten especialmente placenteros y agradables.

Simplemente, busquen su propio camino.

D.O.Ca.Rioja

Bodegas Valdemar

Una de las bodegas más regulares de Rioja y de las primeras en apostar por la creación de marca en los años ochenta. Valdemar, que elabora una amplia y renovada gama de vinos dirigidos a distintos segmentos de mercado, nunca ha dejado de creer en su gran reserva, uno de los de mejor relación calidad-precio de la zona.

Este mes les proponemos que retomen un concepto de cierto clasicismo: el gran reserva. ¿Acertamos si pensamos que hace mucho que no descorchan una botella de este tipo? Quizás se estaban perdiendo algo importante. Porque mientras la modernidad ha puesto en primera fila los vinos con mayor presencia de fruta, carnosos, estructurados y en ocasiones incluso excesivos, hay bodegas –lamentablemente muy pocas– que se han preocupado no sólo por mantener, sino también por renovar los conceptos clásicos riojanos.

Bodegas Valdemar, que es probable que a algunos les suene más por sus elaboraciones siempre cuidadas y correctas de excelente relación calidad-precio, es una de ellas, convencida de que uvas seleccionadas y de calidad envejecidas en barrica y en botella durante más tiempo (oficialmente un mínimo de 24 meses en madera y 36 en botella) pueden dar lugar a vinos complejos, tremendamente consistentes y capaces de derrotar en la mesa a tintos mucho más poderosos. No hay que olvidar que, tradicionalmente, el gran reserva era el vino de más nivel y precio de Rioja, al que se destinaba las mejores partidas de uva.

Ubicada en Oyón (Álava) y con una tradición más que centenaria, Valdemar está gobernada por una de las sagas más respetadas en Rioja: la familia Martínez-Bujanda. Compradores y criadores de vino con gran experiencia, supieron desde sus inicios como embotelladores evolucionar en paralelo a la propia denominación, dando respuestas acertadas a la demanda del mercado.

Uno de sus mayores logros fue la creación en los 80 de una marca acertada (Conde de Valdemar), de las primeras que crearon un plan de marketing y medios para su lanzamiento. Y a lo largo de los años han sabido construir una gama de vinos muy segmentada que responde a nichos concretos del mercado y, quizás lo más importante, con una moderación constante en los precios. De ahí que sus etiquetas siempre aparezcan mencionadas entre los de mejor relación calidad-precio de Rioja; algo que se explica en parte por un extenso viñedo de 450 hectáreas en propiedad del que se autoabastece la bodega.

Así descrita, Bodegas Valdemar no se corresponde quizás con el perfil que cabe imaginar en una firma que ha mantenido una fidelidad ciega a su gran reserva. De hecho, lo elabora (sólo en las mejores añadas) desde la cosecha 1968 y ello pese a ser un estilo o concepto de vino que muchos consideran “pasado de moda”. No así los Martínez-Bujanda, que lo califican de “gran referente” de Rioja por su complejidad, expresividad y persistencia.

Quien pruebe hoy un gran reserva como el que le ofrecemos este mes, probablemente se quede sorprendido por su “peso” en boca. Y es que su elaboración también ha ido evolucionando con el tiempo. Los Conde de Valdemar Gran Reserva de hoy son algo más cubiertos e incorporan en su elaboración roble francés junto al americano tradicional. Tienen la suficiente consistencia para llenar el paladar y una complejidad y dimensión aromática difícil de encontrar en otros vinos. Un gran “redescubrimiento” que estamos seguros les sorprenderá y agradecerá.



Los Conde de Valdemar Gran Reserva de hoy sorprenden por su "peso" en boca. Son más cubiertos e incorporan roble francés en su elaboración junto al americano tradicional



Selección Canal Cocina noviembre 2007

Conde de Valdemar Gran Reserva 1999

Tinto, D.O.Ca. Rioja

15,95 €



1997:

Opiniones sobre el vino

Nunca hemos sido partidarios del culto por lo viejo simplemente por el hecho de serlo. Pero la espera bien merece la pena cuando tiene como recompensa uno o varios “valores añadidos”. Los ocho años de edad del vino que les presentamos este mes han servido para construir una nariz repleta de matices en la que todavía se pueden apreciar recuerdos frutales, notas de su noble crianza en bodega, por supuesto, pero también la complejidad fruto de la reducción en botella (tabaco, especias).

Con un laque en *La Guía TodoVino 2008*, de inminente aparición en el mercado, esta añada 99, una de las más destacadas para la marca desde nuestro punto de vista, confirma la regularidad y solidez del vino más maduro de la casa. Su boca, firme y carnosa, agrada a los consumidores de “reservas” y permitirá una lenta y grata evolución en botella. Uno de esos vinos que se prestan al juego de descorchar una botella al año para comprobar su desarrollo. Para disfrutar ya o guardar sin problemas en la bodega, donde nunca debería faltar un buen “gran reserva”. Y éste además con una especial moderación para el bolsillo.

Nota de Cata

Aspecto: Granate con ribete teja

Aroma: Complejo en nariz, aromas de noble reducción, fruta escarchada y compotada. Notas ahumadas, tostadas, especiadas y recuerdos de tabaco. Muy expresivo

Gusto: Muy aromático y fresco, sabroso, elegante, carnoso, excelente paso de boca lleno de matices, perfecta acidez y final largo muy expresivo

Otras características

Tipo de suelo: Arcillo-calcáreo

Variedades de uva: 90% Tempranillo, 10% Mazuelo

Tipo y capacidad de botella: Borgoña de 75 cl.

Elaboración y crianza: 25 meses en bodega de roble americano y francés

Temperatura de servicio: 17° C

Grado: 13,5% vol.

Tiempo de conservación: Representantes de los grandes riojas clásicos, los mejores grandes reservas sorprenden por su capacidad para evolucionar y aguantar en la botella. Este tinto irá desarrollando nuevos matices por lo menos hasta 2014

Acompañamiento: Muy versátil y pensado para lucirse en la mesa con todo tipo de carnes (rojas, blancas, caza), platos especiados y de cuchara, salsas, arroces, pastas, incluso con pescados azules y en salsa.

15,95 € botella (IVA incluido)

Solicite su adhesión al Club e información sobre selecciones de meses anteriores

Atención al cliente: 902 500 056 (laborables, de 9:00 a 19:00)

canalcocina@todovino.com

Novedad

Buena relación calidad-precio

Mágnium

Disponibilidad limitada

¿Qué hay en su copa: *terroir* o tecnología?

Dos de las tendencias más acusadas en los vinos del siglo XXI siguen direcciones contrapuestas. Mientras los avances tecnológicos parecen no tener fin, un grupo reducido de elaboradores explora las prácticas más artesanales o ancestrales a la búsqueda de una mayor pureza y autenticidad en sus vinos.

Leo McCloskey y su muy rentable empresa Enologix deben ser el colmo para cualquier elaborador comprometido con su terruño, más aún si ha bebido de la centenaria tradición europea. Se dedica a utilizar todo tipo de análisis químicos para conocer aquellos elementos responsables del sabor, aroma y textura de un vino. El objetivo: obtener productos que agraden especialmente a los críticos, consigan altas calificaciones y, en consecuencia, puedan venderse a precios relativamente altos.

Caminos divergentes

A comienzos de la década de los noventa, Enologix empezó a recoger información detallada sobre vinos que recibían puntuaciones superiores a 90 puntos alimentando una base de datos que cuenta hoy con más de 50.000 referencias. Aunque muchos se tiren de los pelos, sus más de 60 bodegas-clientes y abultada facturación ratifican el éxito del proyecto. Tiene cierto sentido si se ubica en su contexto: Estados Unidos, probablemente el mercado más competitivo del mundo en el que las puntuaciones de los

grandes gurús como Parker ejercen una influencia desmedida sobre las decisiones de compra de los consumidores.

Muy poco de todo esto debe importarle a Josko Gravner, uno de los elaboradores más personales del mundo cuyos viñedos se sitúan en la frontera entre Eslovenia e Italia. Hace unos años Gravner se deshizo de todo su equipo tecnológico para trabajar al estilo de sus antepasados. Esto incluye la utilización de ánforas de cerámica enterradas en la tierra y recipientes de madera de gran formato, además de levaduras autóctonas y la renuncia al control de temperatura, a la adición de sulfuroso y al filtrado de sus vinos. Desde su punto de vista, “el vino es un producto de la naturaleza, no del hombre, cuyo rol es meramente el de acompañar el proceso de maduración evitando cualquier intervención artificial”.

Hay numerosos ejemplos que muestran las divergencias entre la tendencia “natural” y la tecnológica. Mientras científicos australianos descubrían los mecanismos bioquímicos que controlan la maduración de las uvas y



**Hace unos años,
Josko Gravner se
deshizo de su
equipo tecnológico
para trabajar al
estilo de sus
antepasados**



probaban que aplicando al hollejo ciertas hormonas vegetales similares a los esteroides humanos se podía acelerar su maduración, en la Universidad de California se trabajaba, como una forma de evitar el empleo de herbicidas, en el adiestramiento de ovejas que frenaran el crecimiento de la vegetación en los viñedos, pero –naturalmente– sin que se comieran la cosecha de uva.

Aunque ambas investigaciones pueden provocar más de un sonrisa, sirven perfectamente para reflejar el contradictorio estado de cosas que se percibe actualmente. A la vez que los avances técnicos se han ido generalizando en las bodegas de casi todo el mundo, algunos elaboradores han corrido el riesgo de aventurarse por otros caminos y los seguidores de las técnicas biológicas o biodinámicas han crecido de manera significativa a la vez que se creaban asociaciones de diverso tipo para dar a conocer su filosofía y sus vinos.

Tecnología a espuestas

Volviendo a McCloskey, hay que dejar bien claro que no es ni mucho menos el único que está buscando soluciones en los análisis químicos. Una parte importante de la investigación que se realiza actualmente en torno al vino está encaminada a la identificación, entre sus cientos de componentes, de aquellos que influyen de forma más directa en su calidad y en nuestra percepción sensorial del mismo.

El gigante del vino norteamericano E & J Gallo cuenta con un sofisticado laboratorio en el que se realizan análisis cromatográficos, una técnica que separa químicamente los distintos componentes de la uva, incluidas las moléculas responsables de los sabores y aromas. Esto permite decidir el momento óptimo de vendimia cuando se alcanzan las concentraciones más altas en algunas de estas moléculas.

Nada que ver con la obsesión actual de una gran mayoría de enólogos por catar uvas sin descanso durante las últimas fases de maduración para comprobar en qué momento se alcanza la dulzura deseada de la pulpa y la madurez del hollejo y las pepitas. Aunque no haya demasiada emoción en la comprobación de datos, gráficos y medidas, al menos debe aportar una sólida base de tranquilidad al

enólogo que tiene que lidiar cada año con un buen número de millones de litros de vino.

En la práctica, a partir de un cierto volumen de producción, la tecnología parece imprescindible. La introducción de los depósitos de acero inoxidable y el control de temperatura en los setenta, por ejemplo, supuso un importante avance cualitativo de cara a la elaboración de vinos más limpios, libres de oxidaciones prematuras y de defectos asociados a vinificaciones incontroladas. Los blancos jóvenes, frescos y afrutados son consecuencia directa de esta innovación.

Gran parte de la problemática que plantean muchas de las nuevas tecnologías tiene que ver con dos aspectos fundamentales. Por uno, la comunicación al consumidor de la forma exacta en la que se ha elaborado el vino. Por otro, la pérdida de diversidad y riqueza de estilos debido a una peligrosa estandarización. ¿El uso de las mismas prácticas en Burdeos y Australia pueden llegar a marcar tanto a un vino como para que se impongan sobre el origen y la variedad de uva?

Un enólogo y consultor norteamericano que utiliza asiduamente la microoxigenación ha dicho que “hay muchos elementos en las elaboraciones actuales que mitigan el *terroir*”. La microoxigenación o aporte controlado de oxígeno al vino con el objetivo fundamental de redondear los taninos se convirtió en uno de los *gags* más comentados del sector cuando Michel Rolland fue caricaturizado en el documental *Mondovino* recomendando compulsivamente esta práctica (por no hablar de la “rollanina” o “toque Rolland” con que bromean algunos bodegueros).

Otras nuevas técnicas que tienen a su disposición las bodegas son la concentración de mostos a través de la ósmosis inversa, que también es uno de los sistemas más empleados para desalcoholizar, la *flash-expansion*, que calienta la uva vendimiada en una situación de vacío para dejarla enfriar bruscamente y conseguir una desestructuración de los tejidos que potencian la extracción fenólica, o el mismo empleo de polvo, virutas o duelas de roble en distintas fases de la elaboración.

Si hasta existen artilugios pensados para la fase final de consumo y que permiten literal-

¿El uso de las mismas prácticas en Burdeos y Australia pueden llegar a marcar tanto a un vino como para que se impongan sobre el origen y la variedad de la uva?

mente “envejecer” o redondear el vino en la misma copa que le acaban de servir a uno.

Dan Berger, director de *Appellation America* ha escrito en esta web que “el uso de tecnología en sí mismo no es una cuestión bueno-malo o correcto-equivocado. Es perfectamente aceptable si sirve para hacer mejor vino y permite reflejar mejor su lugar de origen”. Y añade: “La elaboración de vinos finos en un proceso complicado que normalmente requiere tiempo. Y cualquier herramienta que puede hacer un vino mejor debe ser considerada, no rechazada porque no sea “natural”. Sin embargo, al utilizar estas prácticas se corre el riesgo de eliminar alguno o varios elementos esenciales para su tipicidad”.

Obviamente, no hay ningún vino de cinco euros que profundice en las prácticas artesanales. No tendría ningún sentido teniendo en cuenta el segmento de mercado en el que se mueve. De hecho, la tecnología ha ayudado a que cada vez haya más y mejores vinos de excelente relación calidad-precio, fiables y con continuidad en el tiempo. Quien quiera disfrutar de un marcado factor diferencial –léase también exclusividad– asociado a un terruño y a unas prácticas más o menos ancestrales tendrá que pagar un buen precio por ello.

Buscando la naturalidad

La obsesión de reflejar el carácter singular de una zona, un viñedo o una región ha llevado a muchos elaboradores a realizar profundas reflexiones sobre la forma en la que cultivan su viñedo y transforman sus uvas en vino. Muchos de los nuevos tintos riojanos son resultado de la preocupación por recuperar las prácticas previas al desarrollismo de los setenta que enlazan más con los valores de los abuelos y las generaciones precedentes que con la herencia recibida directamente de los padres.

El resurgimiento de los viñedos ancestrales del Priorat refleja a la perfección el perfil de los vinos comprometidos con el entorno y volcados en conseguir la expresión más auténtica de esa realidad. Si los planteamientos de Gravner pueden parecer un tanto extremos, no hay que olvidar que es también en el Priorat donde se han empeza-

do a recuperar los depósitos de cemento para las fermentaciones, buscando materiales que transmitan la expresión más fidedigna de sus uvas.

El movimiento biodinámico liderado por Nicolas Joly no deja de ser otra vía para ahondar en el terruño y en la autenticidad de cada zona o región vinícola. Y no es extraño que se haya bautizado como “Renaissance de AOC” (Renacimiento de las denominaciones de origen). Pese a que sus prácticas un tanto rituales de enterrar cuernos de vaca rellenos de abonos de elaboración casera, o de aplicar en el viñedo tratamientos a base de hierbas en cantidades homeopáticas sigan generando reticencias e incredulidad, es indudable la alta calidad de muchos de los vinos que se elaboran conforme a esta filosofía.

Y no están solos. En Italia ha surgido recientemente el “Manifiesto delle Triple A”, enunciado por Velier, firma radicada en Génova que sólo comercializa vinos que no utilizan aditivos químicos ni en viña ni en bodega. Lo de la “triple A” viene a cuenta de “agricultores, artesanos y artistas” y dentro de su portfolio figuran vinos importados directamente del Cáucaso y elaborados en ánforas o tinajas de barro.

Esta práctica ancestral, muy habitual en La Mancha –pero nunca asociada a vinos de calidad– y en algunas regiones portuguesas, ya cuenta con adeptos en el Nuevo Mundo. La firma californiana Del Dotto Vineyards, está a punto de lanzar un cabernet sauvignon fermentado en ánfora. Para su enólogo, Gerard Zanzonico, que ha pasado por firmas tan ilustres como Staglin o Château Montelena, las sensaciones son muy diferentes de los vinos fermentados en acero, madera o incluso cemento: “el aroma es más puro, refleja realmente la variedad y la acentúa”.

En la práctica, lo realmente complicado será probar las experiencias de Del Dotto, Gravner y los exóticos productores del Cáucaso. Estamos hablando de vinos difíciles de encontrar, minoritarios, escasos y la mayoría de las veces muy caros. Y en este saco entran también muchos de los biodinámicos.

¿Qué prefieren tomar ustedes: un vino tecnológico o un vino artesanal? ¿O les es indiferente mientras ambos estén buenos?





La corrección debe ser la primera exigencia frente a un vino. Pero los mismos que hemos alabado la mejora cualitativa generalizada que se ha producido en los últimos años, también hemos acabado manifestado un cierto aburrimiento ante la repetición de una serie de patrones estandarizados. En el fondo, nos molesta la pérdida de identidad. Queremos que un ribera sepa y huela a ribera o que un albariño sea reconocido como tal. Comercialmente, además, es la única manera de que estos vinos sean competitivos en el abigarrado mercado internacional.

Por otro lado, no cabe duda de que muchas de las etiquetas que responden a una búsqueda

queda personal y comprometida de un viticultor-elaborador volcado en su viñedo y en el cuidado de sus vinos se distinguen brillantemente del resto y poseen la fabulosa capacidad de sorprender y emocionar.

Pero frente a una frugal ensalada o a un plato de pasta que deben ser engullidos en veinte minutos, será mejor un blanco joven, fresco y afrutado. Aunque siempre volvamos a la idea de que cada vino tiene su momento, la pregunta ahora mismo es si entre los dos extremos aparentemente irreconciliables que representan los vinos tecnológicos y los artesanales, tendremos toda una gama de colores o sólo un gris plano y uniforme.



Los recovecos de la cata a ciegas

¿Hay realmente alguna ventaja en catar vinos sin conocer su identidad? Algunos expertos defienden que es la única forma de valorarlos objetivamente. Otros consideran que es vital calificarlos sin perder el "contexto". Más allá de estos razonamientos, vamos a proponerles que prueben la experiencia y que, por favor, se diviertan.

¿Qué es catar a ciegas? Pues, sencillamente, sentarse frente a una batería de vinos sin tener ningún conocimiento sobre ellos (procedencia, añada, variedades, elaborador) o con información parcial de los mismos. Por ejemplo: saber que se van a catar riberas del duero de la cosecha 2001, pero sin desvelar los elaboradores o, con mucho más morbo, organizar un enfrentamiento entre Rioja y Ribera, o Burdeos y California...

El Juicio de París

¿Qué sería de los vinos californianos sin el famoso "Juicio de París" de 1976, repetido con idéntico resultado el año pasado para celebrar su 30 aniversario! El entonces joven comerciante de vinos Steven Spurrier (hoy consagrado crítico vinícola cuya autorizada opinión puede leerse todos los meses en la revista británica *Decanter*) organizó un match a ciegas Burdeos-California en el que los monstruos sagrados del Médoc sufrieron una bochornosa derrota a manos de experimentados catadores franceses y anglosajones (a más de uno le subieron los colores).

En el medio plazo, el evento tuvo una consecuencia de peso: a partir de entonces, cualquier vino "excelente" podría codearse con los

clásicos franceses sin necesidad de esgrimir una tradición centenaria. Y esto, junto a la aparición de catadores independientes deseosos de compartir su entusiasmo por el vino y hacerlo accesible al consumidor de a pie (léase Parker y su famoso sistema de puntuación sobre 100), daría acceso a los insolentes vinos del Nuevo Mundo al club de los "grandes".

El "Juicio de París" o la cata a ciegas más famosa de la historia será muy pronto del dominio público gracias a dos películas (una más "oficial" que otra en cuanto que tiene el beneplácito de Spurrier) que abordan este pequeño acontecimiento vinícola. Por si quieren anotarlo, "Bottle Shock", que está protagonizada por Alan Rickman y se estrenará el próximo año, es la manos autorizada. La otra, cuyo reparto se desconoce por el momento se basa en el libro escrito por George Taber, el único periodista presente en la cata de 1976 que aireó la noticia a los cuatro vientos en *Time* para mayor gloria de la industria vinícola californiana.

Solos ante el peligro

Cuando se trata de juicios serios (acabamos de dar un ejemplo muy claro), la cata a ciegas es un arma de doble filo. A la vez que da



El "Juicio de París" de 1976 es, probablemente, la cata a ciegas más famosa de la historia



Para el catador,
probar los vinos a
ciegas es la mejor
cura de humildad y
una excelente
forma de poner sus
conocimientos a
prueba

la oportunidad a un vino “menos considerado” de medirse de tú a tú con otro de renombre, el ámbito de trabajo queda reducido a la expresión de un número determinado de vinos en un momento muy concreto.

Por otro lado, bajo el papel de plata, la bolsa de papel o la de plástico todas las botellas compiten en igualdad de condiciones. Ningún catador se va a apiadar de un vino si aparece un problema de corcho o un defecto, ni va a tener el tiempo suficiente para que la nariz un tanto reducida de la muestra número tres se abra y evolucione en la copa.

Quizás, la diferencia más importante entre la cata a etiqueta descubierta y la cata a ciegas es la información mucho más reducida que se maneja en este último caso. Los catadores conocen sólo una parte (tintos de Burdeos y California, por ejemplo, apoyados fundamentalmente en la variedad *cabernet sauvignon*) y a partir de lo que hay en la copa realizan sus propias conjeturas evaluando una gran cantidad de variables.

¿Qué elementos les pueden ayudar a distinguir entre un *cabernet* de Burdeos y otro de California? Teóricamente, el estilo más corpulento, alcohólico, potente y con mayor carácter de fruta madura debería encajar mejor con los tintos del Nuevo Mundo, pero existen añadas más cálidas en Burdeos que también pueden ofrecer potencia y madurez. Y en California existen elaboradores con un concepto “europeo” que apuestan por la elegancia y el terruño. En el famoso “Juicio de París”, muchos catadores dieron por hecho que los vinos más elegantes y con mayor relieve eran franceses. Su aproximación fue quizás demasiado simplista y se equivocaron.

Para el catador, probar los vinos a ciegas es la mejor cura de humildad y una excelente forma de poner sus conocimientos a prueba. Ningún otro tipo de cata obliga a realizar tantas conjeturas, a expresarse la mente, a revisar mentalmente y con gran rapidez las características de zonas, variedades de uva o cosechas y contrastarlas con la experiencia personal de cata almacenada en la memoria.

Los “peros” a la cata a ciegas

Otra cosa es la decisión de cómo, cuándo y con qué finalidad utilizar la cata a ciegas. Hay quien la emplea como sistema habitual de cata y defiende su asepsia que permite medir todos los vinos con el mismo rasero. Otros catadores prefieren probar el vino conociendo su “contexto”, o lo que es lo mismo, disponiendo de la máxima cantidad de información para realizar un juicio en consecuencia (lo que inevitablemente incluye el mayor o menos prestigio de la etiqueta y su trayectoria en el tiempo).

¿Cuáles son los principales problemas que puede plantear la cata a ciegas? Les contamos algunos que muchos dirán que también pueden estar presentes en una cata con etiqueta vista. Sin embargo, si el catador conoce el vino y su trayectoria podrá “cambiarse el chip” y valorarlo con mayor perspectiva.

Favorece a los vinos más potentes y expresivos. Los vinos más intensos, expresivos y que se acerquen más a su momento óptimo serán, sin duda, los grandes triunfadores en una cata a ciegas. Aromáticamente muy intensos y con relieve, y en boca sin aristas ni asperezas. Es, en el fondo, el triunfo de los estilos potentes e intensos frente a otros más delicados y sutiles. A etiqueta descubierta, el catador puede darse cuenta de que está ante un estilo distinto y lo valorará de otra manera.

Perjudica a los vinos de largo desarrollo en copa. Un vino cuya nariz tarde en desarrollarse o necesite un descorche previo con bastante anticipación, obviamente no mostrará su mejor cara en una cata a ciegas. Y lo mismo cabe decir de vinos que necesiten varios años de botella para alcanzar su plenitud. En cata a etiqueta descubierta el catador comparará las características de un vino de este tipo con la evolución de otras añadas que conozca en profundidad y emitirá un juicio en consecuencia.

El orden de servicio puede perjudicar a algunos vinos. Siguiendo con los dos razonamientos anteriores, un vino delicado catado detrás de uno más potente, se vera ahogado por la mayor intensidad del anterior.

DIVIÉRTASE ORGANIZANDO UNA CATA A CIEGAS

Si tiene un pequeño grupo de amigos con cierto interés en el vino, la cata a ciegas se puede convertir en una de las excusas más divertidas para organizar una reunión vinícola. Estos podrían ser los pasos a seguir.

Elegir un “tema” para la cata

No utilice arbitrariamente las botellas que tenga a mano. Es mejor centrarse en un tema concreto que le de sentido a la cata. Algunas sugerencias: tintos de una cosecha de calidad (por ejemplo 2001 o 2004) para adivinar la denominación o región de procedencia; blancos monovarietales de la última cosecha para identificar la variedad de uva; tintos del mundo de cabernet sauvignon para descubrir su procedencia, un match entre variedades, zonas vinícolas o países...

Seleccionar bien los vinos

El objetivo no es académico, sino lúdico. La cata tendrá mucho más sentido si los vinos son lo suficientemente caracterizados o tienen la tipicidad necesaria para llegar a alguna conclusión lógica. No vale elegir el rioja o el albariño más barato del supermercado, cuya personalidad se encuentre seguramente un tanto diluida. Mejor escoger fieles representantes de la región, la variedad o el estilo.

Ocultar las botellas

Lo más socorrido es utilizar papel de plata para la conservación de alimentos, aunque tiene la desventaja de que permite identificar claramente la forma de la botella. Una alternativa barata es una bolsa de plástico o papel ajustada con cinta o incluso el propio material de embalaje de cartón estriado que utilizan algunos elaboradores para proteger sus botellas. Guárdelo la próxima vez con este propósito. No se olvide de retirar las cápsulas para que no asome ni un resquicio ya que podrían revelar la identidad de la marca.

El orden de cata

Es la decisión más peliaguda que deberá tomar el organizador de la cata. Es prácticamente imposible que algunos de los vinos no se vean perjudicado por el orden de servicio. Para ser lo más justo posible, lo mejor es utilizar la lógica: vinos más ligeros al principio y más corpulentos al final; variedades más aromáticas al final, vinos jóvenes al principio y con mayor vejez al final... Una vez lo tenga claro, numere las botellas.

La cata

Hacerla más o menos formal depende de las preferencias de su grupo de amigos. La única condición es que todos hayan hecho sus “apuestas” antes de desvelar los vinos. Casi podemos asegurar que siempre habrá alguna sorpresa. No es extraño, por ejemplo, que un vino que normalmente no está entre sus favoritos, le haya gustado especialmente o a la inversa.





No da una segunda oportunidad a las muestras que no estén en perfecto estado. Si alguna de las botellas no está “totalmente en forma” obviamente será penalizada. Catada a etiqueta descubierta, es muy probable que los catadores se extrañen y quieran probar otra botella.

En general, no es extraño que los grandes vinos no destaquen notoriamente en cata a ciegas. Catados en una fase prematura pueden pasar desapercibidos, pero no por ello dejan de ser grandes vinos.

¿Etiqueta cubierta o descubierta?

El ámbito de mayor utilización de la cata a ciegas es obviamente el de los concursos, con objeto de asegurar la imparcialidad de los jueces. Un premio especialmente destacado en el certamen adecuado (algo cada vez más difícil debido a su notable proliferación) puede sumar pedigrí a la marca, sobre todo en sus inicios.

Sin embargo y como comentábamos, hay catadores que prueban habitualmente los vinos a ciegas y utilizan este sistema, por ejemplo, en la elaboración de guías de vinos. No es nuestro caso, ya que somos partidarios de una filosofía de contexto en la que damos mucho peso la trayectoria, tanto de las marcas como de las bodegas.

Sin embargo, la cata a ciegas puede resultar útil, divertida y hasta apasionante. Y en algunos casos, el conocimiento de las etiquetas puede resultar “molesto” si lo que pretendemos, por ejemplo, es valorar las distintas expresiones de una variedad de uva y describir su perfil más auténtico independientemente de la marca, o si queremos ana-

lizar la calidad media de los vinos de una zona en una añada concreta.

Ponerse en situación

Y qué fascinación produce en todo aficionado la posibilidad de imaginarse oliendo una copa con autoridad e identificando la zona, la variedad, ¡el productor! y ¡hasta la añada! No sé si se han parado a pensar que este cliché de máxima autorrealización vinícola era más fácil de alcanzar antaño, cuando había menos productores, los estilos eran muchos más diferenciados y el objeto de semejantes adivinaciones eran sólo las grandes marcas.

Hoy la cata a ciegas se ha vuelto mucho más complicada con la proliferación de bodegas y la generalización de ciertas prácticas que tienden a homogenizar los vinos, o la imitación de estilos y patrones de éxito en el mercado.

Tanto concurso, *match* y necesidad de ascender socialmente en el escalafón vinícola, a veces hace pasar por alto el lado lúdico de la cata a ciegas. Es una forma divertida de ponerse a prueba y de medir los conocimientos adquiridos.

En el texto adjunto les damos algunas sugerencias para montar una cata a ciegas en plan “profesional”. Si no les seduce la idea, como compradores de vino quizás les toque el bolsillo el siguiente –y muy sensato consejo– que hemos encontrado en una web de vinos de Nueva Zelanda: “Cate a ciegas los vinos caros que compra. ¿Son igual de buenos sin la etiqueta a la vista y la reputación que tienen detrás? Si no puede diferenciar entre una botella de 15 dólares y una de 30, se podría ahorrar usted una buena cantidad de dinero”.

Conde de Valdemar o la vigencia del gran reserva

Ahora que vivimos tiempos de tintos poderosos y etiquetas genéricas, hemos querido echar la vista atrás para recuperar el que hasta no hace tanto era el gran tinto español: el gran reserva de Rioja. Y lo hemos hecho a través de una cata vertical de diez añadas de Conde de Valdemar que nos ha aportado más de una agradable sorpresa.

Entre otras cosas porque mientras el mundo del vino estaba inmerso en una revolución enológica y vitícola, muchos de los grandes reservas de Rioja también realizaron su particular actualización.

¿Acertamos si pensamos que hace mucho que no descorchan una botella de este tipo? Quizás se están perdiendo algo importante. A la vez que la modernidad ponía en primera fila los tintos con mayor presencia de fruta, carnosos, estructurados y en ocasiones incluso excesivos, algunas (pocas) bodegas se preocuparon no sólo de mantener, sino también de renovar y hacer evolucionar los conceptos clásicos riojanos.

Bodegas Valdemar, que se hizo una sólida imagen en los ochenta gracias a la creación de una impecable imagen de marca, es una de ellas, convencida de que uvas seleccionadas y de calidad envejecidas en bodega y en botella durante más tiempo (oficialmente un mínimo de 24 meses en madera y 36 en botella) pueden dar lugar a vinos complejos, consistentes y capaces de derrotar en la mesa a tintos mucho más poderosos. No hay que olvidar que tradicionalmente el gran

reserva era el vino de más nivel y precio de Rioja, al que se destinaban las mejores partidas de uva.

Aromas sin fin

¿Qué tiene un buen gran reserva que no tengan otros tintos? Si tuviéramos que elegir, el elemento diferencial –que, por cierto, quedó perfectamente reflejado en la cata– es la gran complejidad aromática que ofrece en nariz. Si se fijan en las notas que figuran al final del artículo, verán una profusión de términos poco habitual. No es que nos sintiéramos especialmente poéticos; es que realmente hay todo un despliegue de matices. Además el *bouquet* (tiene todo el sentido utilizar el término francés asociado a una gran riqueza aromática) va cambiando y evolucionando en la copa.

La existencia de este “valor añadido” y la posibilidad de experimentar aromas “ausentes” en los vinos modernos deberían ser razones suficientes para despertar la curiosidad por el mundo de los grandes reservas. No encontrarán fruta fresca, ni siquiera fruta en confitura, pero ya se exponen de forma habitual a ellas en los tintos actuales. Quizás no les entusiasmen las notas de ore-



La familia Martínez Bujanda elabora su gran reserva sólo en las mejores añadas y lo viene haciendo desde la cosecha 1968



jones, ciruela pasa o fruta escarchada, pero si van acompañadas de gran cantidad de especias, tabaco e incluso un toque de cuero, el resultado puede llegar a ser cautivador.

Desde un punto de vista más pragmático, un gran reserva constituye una excelente introducción al modelo de los vinos clásicos y maduros. Es más, bastantes de sus matices característicos acabarán estando presentes en esa bomba de fruta moderna que tiene guardada en su bodega, de la excelente cosecha en que nació uno de sus hijos y que pensaba descorchar en su 18 cumpleaños.

En constante evolución

La familia Martínez Bujanda elabora su gran reserva sólo en las mejores añadas y lo viene haciendo desde la cosecha 1968. Desde su punto de vista no es concepto “pasado de moda”, sino es un “gran referente” de Rioja. Se elabora con uvas seleccionadas de viñedos propios y procedentes de cepas viejas.

De la cata de diez cosechas, desde la más antigua de 1973 a la 2001 que no llegará al mercado hasta finales del año próximo, se puede hacer una lectura múltiple. Sirve para profundizar en las características de los tintos clásicos, para tener una muestra de la evolución de un vino a lo largo del tiempo y también para comprobar los cambios en las prácticas vitícolas y enológicas en los últimos años.

El Conde Valdemar Gran Reserva 1999, por ejemplo, sorprende por su “peso” en boca. Es algo más cubierto e incorpora en su elaboración en torno a un 50% de roble francés junto al americano tradicional. Además de la complejidad y de esa dimensión aromática característica, tiene la suficiente consistencia para llenar el paladar, con cierta fuerza tánica y el alcohol creando una agradable sensación de volumen.

Representa un patrón diferente frente al más delicado y etéreo 1973 cuya columna vertebral está determinada por la acidez característica en los riojas clásicos. De hecho, para un consumidor habituado a tomar tintos actuales, esta acidez será probablemente el elemento más identificativo de los grandes reservas. Y es la causa de que las añadas más antiguas sean en boca más vibrantes que llenas, aunque la acidez tam-

bién da nitidez a los sabores y los prolonga en el final de boca.

El roble francés se introdujo por primera vez en la cosecha 1989 hasta un porcentaje del 30%. Y madera francesa es prácticamente sinónimo de madera nueva. Qué cambio respecto a la antigua costumbre de envinar las barricas para quitarles el sabor “a nuevo”.

En general, el roble francés aporta notas más elegantes el vino. Por otro lado, las maderas nuevas ceden más cantidad de aromas y sabores, por lo que un vino poco estructurado se verá rápidamente impregnado del carácter de la barrica. Para mantener la fruta y la expresión primaria de la uva, es necesario que la materia prima que entra en contacto con el roble nuevo sea más potente y estructurada.

La consecuencia lógica es que desde la añada 1989, según nos explica el director técnico de la casa Gonzalo Ortiz, también se empieza a alargar la maceración. Este último proceso, que potencia el tiempo de contacto entre el mosto y los hollejos y favorece una mayor extracción de los componentes fenólicos de la piel de la uva a la búsqueda de mayor color y estructura, también exige una vendimia sana y perfectamente madura, de forma que no es raro que el grado se haya incrementado ligeramente en las últimas añadas.

Así que esta categoría que sigue cumpliendo a rajatabla sus largos tiempos de crianza también ha experimentado su pequeña revolución, modesta y silenciosa. Pero no se alarmen: catado al lado de un tinto moderno de su denominación sigue pareciendo un gran reserva, aunque algo más lleno y carnoso. Y como en cualquier tinto, la mejor expresión se corresponde con las añadas más espectaculares. En este caso, nuestras favoritas fueron 1973, 1982, 1989, 1994 y 1999, lo que demuestra que tanto dentro del estilo estrictamente histórico como del “renovado” se puede conseguir la excelencia.

La cata

Se realizó en el restaurante Zalacaín de Madrid, con participación del equipo de cata de TodoVino y directivos y responsables enológicos de Bodegas Valdemar. La bote-

llas pertenecían a la colección privada de la bodega y habían sido conservadas a una temperatura de entre 14 y 15° C. Éstas fueron nuestras impresiones.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1973

80% Tempranillo, 20% Mazuelo
3 años en barrica
13% vol.

Teja anaranjado. Aroma complejo, buena intensidad, ciruela pasa, orejón, pastelería, fruta escarchada, caramelo, especias dulces, tabaco inglés. Evolucionan a caza, iodados y ahumados. Boca con fruta compotada, aterciopelado, redondo, con nervio de acidez que recorre la boca, muy aromático, largo final de cereza en licor. Elegante y con lo mejor de los vinos viejos en una añada muy buena para la casa.

Consumo: excelente momento; todavía aguantará en botella; la duda es si mejorará.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1975

80% Tempranillo, 20% Mazuelo
15 meses en depósito y 40 meses en barrica
13% vol.

Rubí teja. Aroma más concentrado, cuero, almizcle, ligera nota animal, roastbeef. Evolucionan a cacahuete, ahumados, frutos secos, algo de betún y curry, con notas muy especiadas (pimienta). Boca intenso, profundo, con estructura, fruta negra (ciruela pasa, orejón), largo y aromático, incluso con cierta sensación cálida en final y ligera nota terrosa (trufa). Más masculino que el 71.

Consumo: se bebe muy bien, pero por su mayor estructura podrá seguir evolucionando y puliéndose en la botella.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1981

80% Tempranillo, 20% Mazuelo
12 meses en depósito y 41 meses en barrica
13% vol.

Cereza-rubí borde teja. Nariz bastante elegante, con agradables recuerdos de pastelería, aromático, ligera nota perfumada y balsámica y finas maderas cremosas. En boca resulta sabroso y amplio, con buena expresión riojana; equilibrado, final con cierta calidez y leve tanino de madera.

Consumo: se encuentra en un buen momento. Para beber ya.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1982

85% Tempranillo, 15% Mazuelo
32 meses en barrica de roble
13% vol.

Rubí teja. Aroma a fruta desecada (membrillo y orejón), tabaco, cedro, clavo, sándalo, hierbas aromáticas, muy elegante y con mayor complejidad que los anteriores. Boca sabroso, amplio, carnoso, viva acidez, aromático, con cierto cuerpo, taninos maduros de fruta bien ensamblados con los de la madera, profundo y muy equilibrado. Se notan las excelencias de la añada.

Consumo: está estupendo, pero tiene la acidez y la estructura suficientes para seguir evolucionando en botella. Todo depende del "punto de vejez" que cada uno desee.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1989

82% Tempranillo, 18% Mazuelo
8 meses en depósito y 38 meses en barrica
13% vol.

Cereza borde teja. Aroma con muchas especias dulces (canela, sándalo, clavo), pastelería, fruta escarchada, orejón, albaricoque, membrillo. Boca potente, intenso, con cuerpo, tanino maduro, carnoso, ligero tanino de madera presente, pero que no empaña el conjunto; largo final con recuerdos de chocolate amargo en una muy buena cosecha.

Consumo: muy expresivo y agradable de beber; se encuentra en un excelente momento aunque la calidad del tanino le augura más vida en botella.

Conde de Valdemar

Gran Reserva 1994

85% Tempranillo, 15% Mazuelo
30 meses en barrica
13,1% vol.

Cereza bastante intenso borde teja. Aroma con bastante concentración, fruta evidente (confitura fruta roja), tinta china, betún, pastelería (roscón). Es, no obstante, el más cerrado de todos. Boca sabroso, potente, intenso, con buena concentración de fruta, excelente acidez, envolvente, ligero acetaldehído, carnoso, largo final cremoso, con ligero tanino de madera y notas tostadas.

Consumo: en el contexto de la cata diríamos que le falta botella! La cosecha 94, desde luego, es una de las grandes y con los ingre-



Si tuviéramos que elegir, el elemento diferencial del gran reserva –que, por cierto, quedó perfectamente reflejado en la cata– es la gran complejidad aromática que ofrece en nariz



dientes necesarios para seguir creciendo en la botella.

**Conde de Valdemar
Gran Reserva 1995**

85% Tempranillo, 15% Mazuelo
28 meses en barrica
13,25% vol.

Cereza borde teja. Aroma intenso, fruta más madura, maderas finas, algo menos complejo que el anterior, betún. Boca amplio, sabroso, carnoso, con estructura y dentro de un estilo más moderno, con maderas cremosas perfectamente evidentes. Aunque tiene más acidez da sensación de menos. Final con tanino de madera quizás más presente que en los anteriores.

Consumo: buen momento, pero con buena estructura para mantenerse en la botella.

**Conde de Valdemar
Gran Reserva 1999**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo
24 meses en barrica
13,5% vol.

Cereza borde ligeramente teja. Intenso, agradable nota de brandy, confitura, chocolate, cabello de ángel, sensaciones dulces y maduras propias de riojas clásicos perfectamente identificables. Boca amplio, sabroso, potente, con gran equilibrio, muy goloso, aromático y largo (cereza en licor, chocolate), gran equilibrio alcohol-acidez, pero con el alcohol desempeñando ya un papel más importante.

Final a fruto seco (avellana y praliné).

Consumo: desde luego que tendrá recorrido en botella, pero está tan expresivo que ¿para qué esperar más?

**Conde de Valdemar
Gran Reserva 2000**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo
25 meses en barrica de roble
13,6% vol.

Cereza bastante intenso borde ligeramente anaranjado. Aroma algo más plano, con madera más presente, fondo de fruta negra madura, betún, praliné de avellana. Boca sabroso, amplio, buena textura, serio, con cierta concentración, tinta china, final marcado por su crianza, tanino ligeramente presente de madera. Es, quizás, el menos expresivo de la cata.

Consumo: la botella debería ayudar a integrar el tanino de la madera.

**Conde de Valdemar
Gran Reserva 2001**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo
28 meses en barrica
13,7% vol.

Cereza granate con cierta intensidad borde levemente naranja. Aroma más moderno, notas balsámicas, maderas cremosas, fruta roja viva, con buena expresión, muy limpio y nítido. Boca muy sabroso, amplio, rico y equilibrado, potente, tanino maduro, largo.

Consumo: prematuro; saldrá al mercado en 2008.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Especial novedades

A continuación reseñamos las novedades más interesantes que hemos catado para la próxima edición de *La Guía TodoVino* correspondiente a 2008 y que saldrá al mercado a medidados de este mes. Fíjense que no se incluyen aquéllas que han aparecido ya en estas páginas durante los últimos meses y que en algunos casos reseñamos vinos en su segunda añada en el mercado, pero que siguen siendo unos completos desconocidos. Como verán, abundan las propuestas seleccionadas, de producción limitada y altos precios que el consumidor deberá valorar de acuerdo con su curiosidad y las posibilidades de su bolsillo, aunque también encontrarán ejemplos de buena relación calidad-precio. Una gran mayoría se corresponde con marcas nuevas de bodegas ya existentes, mientras que los nuevos proyectos son minoría. Los vinos se han ordenado por denominaciones de origen y dentro de éstas por orden alfabético.

Finca Biniagual Selecció 2005

Tinto, D.O. Binissalem-Mallorca

Vinícola Biniagual

Nuevo proyecto en el pequeño pero cada vez más interesante viñedo mallorquín en el que participa la familia Graf, que aporta la explotación agrícola Finca Biniagual (también hay cítricos, almendros y ovejas), junto a Pere Obrador y Miquel Angel Cerdá (Anima Negra). Este tinto, el *top* de la bodega, responde a una selección de pagos y ofrece ese

maravilloso carácter de "paisaje" de los mejores tintos de la isla. Picota violáceo intenso. Aromas de fruta en confitura, lácteos, resinas, chocolate, bombón de licor, especiados, maderas aromáticas, tostados, café, *toffee*. Sabroso, fresco, balsámico, tanino fino agradable, notas lácteas y tostadas. Sabroso y final con recuerdo de *after eight*.



30,00 €

50% Syrah, 50% Manto Negro
22 meses en roble francés nuevo
13,5% vol.

Garnacha de Fuego 2006

Tinto, D.O. Calatayud

Bodegas Ateca

Hace algunos números les hablamos de su hermano mayor Atteca. Éste tiene un precio mucho más asequible y una etiqueta "llameante" que a alguno le llevará a mirar directamente el grado alcohólico. No se asusten; es un tinto fresco, sabroso y equilibrado que

explota el interesante patrimonio de las garnachas viejas aragonesas. Cereza. Aromas de frutos rojos, media intensidad, florales, balsámicos y montebajo. Boca sabroso, ligero, aromático, fresco y envolvente. Paso agradable y goloso. Final de buena persistencia.

7,00 €

100% Garnacha
6 meses en roble francés y americano
14% vol.

Pagos del Moncayo Syrah 2006

Tinto, D.O. Campo de Borja

Bodega Pagos del Moncayo

La cada vez más omnipresente *syrah* se estrena en formato monovarietal también en Aragón. Y lo hace de la mano de la pequeña bodega de la familia Aibar, situada muy cerca del Monasterio de Veruela. Corrección y buena imagen en un tinto elaborado en lagos abiertos

de PVC, que apuesta por la concentración y del que hay poco más de 7.000 botellas. Picota. Aromas balsámicos, bombón, fruta madura en sazón (ciruela, cereza). Boca sabroso, carnoso, con peso de fruta, fresco, paso balsámico y final con tanino por domar. Necesita botella.

9,00 €

100% Syrah
19 meses en roble americano
15% vol.

6,00 €   

70% Tempranillo, 20% Syrah,
10% Cabernet Sauvignon
4 meses en roble francés Allier
13,5% vol.

Pardina 2005

Tinto, D.O. Cariñena

Bodegas Victoria

La bodega que ha demostrado que se pueden hacer tintos modernos y de calidad en Cariñena lanza una etiqueta de precio más bajo apoyada en la *tempranillo*. Pese a ser más ligero que sus hermanos mayores, sigue aportando moderni-

dad. Buena opción de diario. Picota granate. Franco en nariz, fruta roja, balsámico y ligeros especiados. Amable, goloso, fresco, equilibrado, buena expresión frutal y final láctico. Un punto cálido. Goloso y balsámico.

45,00 €  

100% Syrah
16 meses en roble francés Tronçais
14,7% vol.

Castillo Perelada Ex Ex 6 2004

Tinto, D.O. Empordà

Castillo Perelada

El último "experimento" de Perelada –y ya van seis– para seguidores del proyecto y amantes de los vinos diferentes. Es un syrah tremendamente balsámico procedente de su espectacular finca Garbet situada junto al mar y azotada por la tramontana. La producción también es

experimental: poco más de 1.600 botellas. Picota cubierto. Dominan aromas de hierbas aromáticas (tomillo), resinas, maderas pintadas, hierbabuena y bosque. Marcadamente balsámico en boca, aromático, de cuerpo medio, fresco y con noble tanicidad.

5,50 € 

100% Godello
13% vol.

Alma de Blanco Joven 2006

Blanco, D.O. Monterrei

Adegas Pazo Das Tapias

Una agradable sorpresa en esta pequeña denominación gallega bastante desconocida frente a la omnipresente Rías Bixas y las cada vez más conocidas Valdeorras y Ribeiro. Agradable godello de estilo fresco y ligero,

muy correcto y que se bebe con gran agrado. Amarillo verdoso. Fresco y limpio, aromas de fruta cítrica madura y hierbas finas. Boca fresco, ligero, afrutado, con notas de hierbas secas y final cítrico agradable.

15,00 €     

10% Garnacha, 50% Merlot,
30% Tempranillo, 10% Syrah,
14 meses en roble francés
y americano
13,7% vol.

Alzania Finca La Moneda 2004

Tinto, D.O. Navarra

Bodegas y Viñedos Alzania

De una de las firmas más interesantes de Navarra, este tinto sustituye al antiguo crianza de la bodega, abraza la contraetiqueta genérica, introduce la *syrah* en el cupaje y afianza la apuesta por la *merlot*. En definitiva: un estilo más moderno y con ligera licorosidad, pero per-

fectamente rematado que reivindica la conexión con el viñedo. Picota intenso. Aromas de fruta pasa, ciruela, aceituna negra, orejones, café y tostados. Boca sabroso, fresco, equilibrado, con rasgos elegantes, amable, balsámico y láctico. Agradable final a fruta dulce.

13,00 €   

100% Xarel.lo
6 meses roble nuevo francés Allier
y Névers
12,8% vol.

Silencis de Xarel.lo Fermentado en Barrica 2006

Blanco, D.O. Penedés

Raventós i Blanc

Las bodegas catalanas siguen ahondando en las posibilidades de su uva blanca con mayor personalidad para elaborar blancos de calidad. Raventós i Blanc estrena este xarel.lo en clave compleja y con buena estructura que debería

tener una buena evolución en botella. Amarillo dorado. Aroma a fruta madura, tostados, frutos secos, cañamón, con cierta complejidad. Boca sabroso, seco, aromático, con estructura y equilibrio. Fácil paso de boca y final con notas tostadas.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Badaceli Syrah 2005

Tinto, D.O.Q. Priorat

Bodegas y Viñedos de Cal Grau

Primer syrah monovarietal del que tengamos noticia en el Priorat, que abre la puerta a conceptos más comerciales en esta zona intimista y monacal. Hay más carácter varietal que terruño en este tinto agradable y fácil de beber que se sitúa en un precio asequible para lo que es habitual en la denominación. Un experimento

de poco más de 6.000 botellas. Cereza violáceo. Aromas florales (violeta), fruta roja (fresa), ligeros lácteos, aldehydos, pastelería. Boca sabroso, muy aromático, con recuerdos de fruta roja y florales en el paso de boca, ligera sensación vegetal y final con puntas ácidas agradables.

15,00 €  

100% Syrah
10 meses en roble francés
13,5% vol.

Gran Cruor 2004

Tinto, D.O.Q. Priorat

Casa Gran del Siurana

El top de la aventura en solitario de Perelada en el Priorat más allá de su participación en Cims de Porrera e inspirado en el estilo "Garbet" de la Costa Brava. De ahí la importante participación de *syrah* que copa el 80% de la mezcla. Buena calidad teniendo en cuenta la juventud de las viñas y otra muestra de la

creciente influencia de esta variedad en la zona. Negro apicotado. Complejo y fino, fruta negra en confitura, minerales, balsámicos, mina de lápiz. Boca fresco, sabroso, goloso, bien equilibrado, muy fluido y con armonía. Muy aromático y con textura sedosa. Toque mineral y grata madurez.



39,00 €   

80% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cariñena, 18 meses roble francés nuevo
14,5% vol.

Baden Numen B 2005

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Baden Numen

Parte de la hornada de bodegas familiares creadas en estos primeros años del nuevo siglo, ubicada en San Bernardo junto al Monasterio Cisterciense de Santa María de Valbuena. Cuenta con 12 hectáreas de viñedo para la elaboración de una limitada producción entre la

que destaca este tinto de media crianza. Negro apicotado. Aromas de gratas maderas, lácteos (nata), notas de bombón y pastelería. *After eight*. Boca sabroso, goloso, con claro carácter láctico, tanino seco aún por pulir. Final tostado con recuerdos de fruta negra y café.

7,00 €  

100% Tinto Fino
8 meses en roble francés (70%) y americano (30%)
14,5% vol.

Comenge Don Miguel 2004

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Comenge Bodegas y Viñedos

La aportación de la bodega a los nuevos tiempos: un vino de pago y selección que se estrena en una gran añada. Ya maduro, con buena estructura, fresco y con protagonismo de nobles maderas que deben integrarse en el vino Picota muy

cubierto. Aroma de media intensidad, aromas de aceituna negra, fruta madura en licor y especias dulces. Boca intenso, concentrado, fruta negra madura y en licor, balsámico, ligero tanino de madera por pulir. Goloso y final balsámico.

20,00 €   

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon
20 meses en roble francés
14,5% vol.

Cruz de Alba Crianza 2004

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Pagos Valderío

Proyecto ribereño promovido por la riojana Ramón Bilbao e iniciado en 2003 con la adquisición de 20 hectáreas. Tras alguna experiencia anterior, se presenta en el mercado con una excelente añada y una filosofía muy en la línea con la casa matriz de ofrecer una excelente relación cali-

dad-precio. Picota cubierto. Fino e intenso, toque mineral, nobles y elegantes maderas, fruta en confitura, regaliz, tostados, café. Boca bien constituido, sabroso, con cierta golosidad, aromático, fresco y balsámico. Agradable láctico. Maderas que deben integrarse.



13,00 €      

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

 Favorito  Descubrimiento  Compra recomendada

 Novedad  Buena relación calidad-precio  Mágnum  Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público



35,00 € **D N M**

100% Tinto Fino
18 meses en roble francés
14,5% vol.

Trus 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Trus

Proyecto con 80 hectáreas de viñedo propio fundado por dos familias relacionadas con el mundo de la distribución. Es el único y ambicioso vino de la bodega cuyo nombre encriptado alude a la tierra, el roble, la uva y el sol. Aromas de frutos

negros, gratas maderas, ahumados, tostados, especias y punto de regaliz. Boca equilibrado, goloso y cremoso. Fresco, con buena textura, amplio paso de boca y con un final de fruta y madera en armonía. Muy buena persistencia.

14,00 € **N**

100% Tempranillo
12 meses en roble francés
13,5% vol.

Valdrinal 12 Crianza 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Valdrinal

Una nueva referencia de la bodega cuyo nombre alude a los 12 meses de envejecimiento del vino en barrica. Muy agradable y sin complicaciones. Prima el carácter frutal, la frescura en boca y un conseguido equilibrio.

Granate de buena capa. Aromas de frutos rojos y negros, regaliz, algo licoroso. Especies dulces. Boca sabroso, encuentro ligero; amable, equilibrado, paso de boca fresco y final frutal con gratas maderas.

18,00 € **N M**

100% Tempranillo
20 meses en barrica
13,5% vol.

Viyuela Selección 2005

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Viyuela

Proyecto de la familia Viyuela con tradición vitícola de varias generaciones ubicado en Boada de Roa, en la parte burgalesa de la Ribera y apoyado en 33 hectáreas de viñedo. Éste es el primer tinto de selección de la firma, de limitada producción y con agradables toques de modernidad.

Picota intenso borde granate. Limpio e intenso, aromas de chocolate, cacao, especias dulces, hojarasca, frutos negros maduros. Amplio, sabroso, con gran textura, frutos negros maduros, taninos que deben pulirse y final con recuerdo a chocolate amargo.

26,00 € **D N M**

100% Graciano
24 meses en barrica
13% vol.

Allende Graciano 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

Miguel Ángel de Gregorio ha elaborado 3.000 botellas de esta complicada variedad que hasta fecha relativamente reciente nunca iba sola en la botella y que se consideraba que daba "gracia" al rioja. Interesante experiencia que realza el carácter varietal de esta uva que se caracteri-

za por su color, perfume y fresca acidez. Granate de buena capa. Aroma intenso, muy balsámico (eucalipto, montebajo), tostados, fruta roja madura. Sabroso, fresco, con la viva acidez que caracteriza a la variedad. Tanino algo rústico y final vegetal fresco.



40,00 € **N M**

100% Tempranillo
14 meses en roble francés
14% vol.

Antión Premium 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Antión

Del mismo grupo que elabora los relativamente recientes Irius de Somontano. Concepto de bodega vanguardista, dotada de modernas instalaciones con proyecto de ecoturismo incluido y ubicada en Elciego (Rioja Alavesa). En su porfolio: vinos modernos, seleccionados y de limitada producción. Éste es el *top* de la bodega. Negro apico-

tado. Aromas de fruta roja y negra en confitura (cereza, ciruela), especias dulces, toque mineral, ligero tostado, bombón de licor y brandy. Boca bien constituido, sabroso, amable, con buena concentración y carga frutal, paso láctico, taninos finos y final con claros recuerdos de chocolate, balsámicos y especias dulces.

Muy confidencial

Los vinos para comprar, beber y guardar

Elle de Landaluce Fermentado en Barrica 2006

Blanco, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Landaluce

7,25 €  

Minúscula producción de poco más de 2.000 botellas que le da un carácter experimental, aunque se agradece el trabajo en línea con los nuevos blancos de Rioja que buscan una mayor complejidad. Untuosos, con cuerpo, buena aci-

dez y maderas finas. Amarillo verdoso. Aromas a fruta madura, nota anisada, mantequilla, flor blanca. Boca sabroso, fresco, con recuerdos de fruta blanca y sutil barrica (nota ahumada y tostada). Equilibrado y agradable de beber.

60% Viura, 40% Malvasía
2 meses en roble francés
13,5% vol.

Malpuesto 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Orben

21,75 €    

Proyecto personal de Gonzalo Antón (Izadi) en la Rioja Alavesa que tan bien conoce y con participación de algunos de los mejores restauradores del país. Éste es el vino de más entidad, de producción muy limitada (sólo 5.000 botellas) acorde con la extensión del pago del que procede y del que toma el nom-

bre. Se agradece la ausencia de exageración en el precio. Picota amoratado. Serio en nariz, aromas de fruta en confitura (ciruela, cereza), toque mineral, juanola. Boca potente, gran concentración y carácter frutal, bien de acidez, sabroso, tanino marcado que debe integrarse.

100% Tempranillo
12 meses roble francés
14% vol.

Soros Autor 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Martínez Corta

15,00 €  

Nuevo vino destinado a ser el máximo exponente de la bodega, procedente de una selección de viñedos en una añada en la que destaca su madurez, amabilidad, ligereza y equilibrio. Cereza granate. Fruta negra, especiados,

maderas aromáticas y ligeros recuerdos de salazón. Boca Maduro, goloso, sabroso, taninos pulidos y amable paso de boca. Final balsámico con recuerdos de fruta escarchada

100% Tempranillo
6 meses roble francés
14% vol.

Enate Syrah-Shiraz 2005

Tinto, D.O. Somontano

Bodega Enate (Viñedos y Crianzas del Alto Aragón)

22,00 €  

Toda bodega que se precie está lanzando un syrah al mercado. Y Enate, una de las firmas clave en una zona tan proclive a las variedades foráneas como el Somontano, no podía ser una excepción. Buena calidad para este tinto que se sitúa en un segmento medio de precio. Picota

amoratado. Aromas de fruta negra (ciruela), toque mineral, balsámicos, chocolate, lácteos. Sabroso, aromático, con buena concentración, tanino maduro, amable, equilibrado y final varietal con sensación madura y barrica bien integrada.

100% Syrah
16 meses en barrica
13,5% vol.

Arbucala 2005

Tinto, D.O. Toro

Bodegas Valduero

40,00 €  

El nuevo vino *top* del proyecto toresano de la ribereña Valduero, iniciado en 1996 con la adquisición de 56 hectáreas de viñedo en la zona. Limitada producción de 15.000 botellas para un tinto con contenido y en el que quizás hay un excesivo protagonismo de la barrica.

El precio se nos antoja excesivo. Cereza granate. Franco en nariz, aromas lácticos y balsámicos, confitura de frutos negros. Boca sabroso, fresco, dominado por sensaciones de grata barrica. Taninos de la madera por pulir. Final balsámico y láctico.

100% Tinta de Toro
9 meses en roble americano
13% vol.

 Favorito  Descubrimiento  Compra recomendada

 Novedad  Buena relación calidad-precio  Mágnium  Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

25,00 € 

100% Tinta de Toro
24 meses en roble francés
14% vol.

Liber Gran Reserva 2001

Tinto, D.O. Toro

Liberalia Enológica

Novedad la de este primer gran reserva de la bodega que viene a completar su amplia gama de elaboraciones. Elaborado con viñas de más de 100 años y pretensiones de convertirse en su tinto *top*, ofrece concentración, expresión fru-

tal y estructura. Picota granate. Aromas balsámicos, fruta negra y tostados. Boca sabroso, con cierta golosidad, maduro, con concentración y taninos por pulir. Final con recuerdos de fruta sazónada y torrefactos.

14,00 € 

75% Tempranillo,
25% Cabernet Sauvignon
12 meses en roble americano
y francés
13% vol.

Álvarez Nölting Reserva 2004

Tinto, D.O. Utiel - Requena

Álvarez Nölting

Un vino sencillo y sin complicaciones que muestra el carácter mediterráneo y balsámico de la zona. Con tipicidad, sin excesos de estructura, mucha corrección y agradable de beber. Cereza granate. Aromas de fruta roja

en mermelada. Sencillo, media intensidad, notas de retama, montebajo y tostados. Boca sabroso, frutal, agradable paso, equilibrado, con toque goloso y amable. Bien de acidez.

10,00 € 

95% Manto Negro, 5% Moscatel
12,5% vol.

Sioneta Dulce 2006

Rosado, Baleares

Bodegas Ribas

En la lista de vinos alternativos y confidenciales de esta cada vez más prolífica e inquieta bodega mallorquina, llama la atención este año un exótico rosado dulce apoyado en una de las uvas tintas autóctonas de la zona. Sólo hay 1.000 botellas, pero a los más curiosos les agrada probarlo.

Rosa salmón. Notas amoscatedadas, balsámicos, fruta roja, uva pasa, melosos. Boca aromático, sabroso, amable, con aromas de fruta roja en compota (ciruela), uva pasa y notas melosas. Bien de acidez y equilibrio. Final con recuerdos herbáceos.



55,00 € 

100% Tempranillo
Roble francés y americano
14,5% vol.

Cénit VDC 2005

Tinto, D.O. Tierra del Vino de Zamora

Viñas del Cénit

Se estrena en *La Guía* la que quiere ser máxima expresión de esta bodega, ahora con apellido VDC (por Viñas del Cénit). Un vino muy masculino y un tanto extremo, al límite de la madurez y la concentración, muy hecho y para tomar, pero que regala buenas dosis de complejidad y gusta-

rá a los amantes de los tintos potentes y concentrados. Picota bien cubierto. Complejo en nariz, pan de higo, aldehídos, aceituna negra, bollería, compota de ciruela. Boca amable, graso, envolvente, equilibrado, buena acidez, muy grata madurez, noble tanicidad y licorosidad.

18,00 € 

100% Tempranillo
15 meses roble francés (90%) y
americano (10%)
14% vol.

Torinos 2004

Tinto, Castilla y León

Bodegas Torinos

Nuevo proyecto ubicado en Tudela de Duero e impulsado por la familia que le da el nombre, de larga tradición vitícola. La firma enológica es de César Muñoz, gran conocedor de la zona y de sus viñas. Idea de vino de autor y limitada producción que refleje el terruño. Su estreno está reves-

tido de corrección. Para seguirle la pista. Picota. Aromas de buena intensidad, franco, lácticos y cremosos. Fruta roja madura y ligeros ahumados. Sabroso, expresivo, aromático, paso balsámico y láctico. Equilibrado, punto goloso y final seco de su crianza en bodega.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Tritón 2005

Tinto, D.O. Tierra del Vino de Zamora

Viñas del Cénit

Otro tinto que desarrolla la gama del proyecto zamorano impulsado por Jorge Ordóñez con un nombre de resonancias marinas que contrasta con el rigor y la austeridad del paisaje zamorano. Moderno estilo maduro y goloso que tanto gusta a la crítica americana, pero con

sustancia. Gran relación calidad-precio. Negro apicotado. Fino y complejo en nariz, fruta negra en confitura, chocolate, nota golosa, pastelería, hierbas aromáticas. Sabroso, goloso, equilibrado, carnoso, fruta muy madura, fresco, envolvente y maduro. Fluido.



20,00 €



100% Tempranillo
16 meses en roble francés
y americano
14% vol.

La Meseta de la Madre 2004

Tinto, Castilla-La Mancha

Más Que Vinos Global

Excelente relación calidad-precio en la última incorporación del proyecto "Más que vinos" que comparten los enólogos Gonzalo Rodríguez, Mai Madrigal y Alejandra Schmedes. Se agradece que amplíen gama por la parte menos dolorosa para el bolsillo.

100.000 botellas que da gusto beber. Picota granate. Aromas de fruta roja en confitura, nota cítrica, especias dulces, lácteos (leche). Sabroso, aromático, equilibrado, fresco, paso láctico y balsámico. Final frutal con buena persistencia.

7,45 €



50% Syrah, 50% Tempranillo
5 meses en roble francés
y americano
13,5% vol.

Torre de Barreda Pañofino 2004

Tinto, Castilla-La Mancha

Bodegas Barreda

Pasa a convertirse en uno de los tintos destacados de esta prolífica bodega manchega y lo hace apoyándose en el concepto de vino de pago y tomando el nombre del viñedo del que procede. Se agradece el precio comedido. Picota gra-

nate. Aroma con un punto de salazón, fruta madura en confitura, lácteos, ahumados y tostados. Boca vivo, sabroso, maduro, fluido y amable. Sensación dulce muy agradable. Nobles y maduros taninos.

11,90 €



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



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



Novedad.

Vino de nueva aparición en el mercado



Trébol.

Vino de buena relación calidad-precio



Mágnum.

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



Disponibilidad limitada.

Vino de producción inferior a 50.000 botellas



convertimos reservas en grandes reservas

Ahora, cada vez que disfruta de un reserva en TodoVino, **acumula puntos** que puede canjear por grandes reservas de **vuelos, noches de hotel y alquiler de coches.**

Por ello, si aún no es titular de Iberia Plus, hágalo hoy mismo y, además, tendrá **acceso a una cuidada selección** de vinos realizada por expertos catadores.

Resérvese un momento y regístrese entrando en **www.iberia.com.**



Gane puntos volando con una de las primeras redes mundiales. **oneworld**