



Siguiendo las propuestas que os hice la pasada semana, y como os adelantaba al final de la columna, añado ahora otras diez referencias para sumar a los tintos y blancos ya referenciados. Ideas incluso, unos y otros, que os pueden ayudar a la hora de elegir vuestros regalos, pues esta semana despedimos el año, pero la próxima llegan los Reyes Magos. O sea que, si queréis pistas para la carta...

Un par de burbujas ecológicas, y ambas recién llegadas. Desde Celler de les Aus, en Alta Alella, el **AA BRUANT 2015** (17 €), un cava natural de xarel.lo (pansa blanca) dentro de la filosofía ecológica que define la casa, y que presentan en formato magnum (38 €) y jeroboom (3 litros, 130 €). Un Brut Natura Reserva, con entre 15 y 27 meses sobre lías, que sale al mercado sin sulfitos ni adición de licor de expedición, y primera bodega que elabora cavas sin sulfuroso dentro de la Denominación Cava. De color amarillo pálido verdoso, es franco y fino en nariz, donde salen aromas de fruta blanca, florales, frutos secos (almendra) y tostados. Equilibrado, fresco, con carbónico fino bien integrado, fluido en el paso y con un final que reproduce los aromas de la nariz.

Luego, en Sant Sadurn d' Anoià, Vilarnau presenta su primer cava ecológico, el rosado **Vilarnau Rosé Delicat** (13,50 €), un *coupage* de garnacha y pinot noir de las viñas de Vilarnau d'Espells, desde 2015 con el sello de Viticultura Ecológica. Con esta elaboración, además, estrenan la nueva imagen de la bodega. De color grosella pálido, se muestra fino, intenso y fresco en nariz, con claros aromas de fruta roja (fresa, frambuesa), florales (violeta) y fondo de confitería. Boca con muy buena frescura, paso cremoso y aromático, y un final frutal con intensidad media.

La tercera burbuja es de la afamada casa cavista Juvé & Camps, **Essential 2015** (14 € aprox.), otro monovarietal de xarel.lo, reserva brut, con al menos 15 meses de crianza, procedente también de viñas de Espells. Amarillo pajizo pálido a la vista, se presenta limpio, fino y complejo en nariz, donde destaca la fruta blanca, hierbas aromáticas y aromas florales, además de una ligera nota mineral y de crianza. Equilibrado, sabroso, con carbónico fino integrado, viva acidez y agradable paso de boca. Deje amargo elegante en el potgusto.

Lo siguiente, otras tres referencias de vinos blancos secos que comienza con una nueva añada, **Monte Obarenes Selección Terroir 2014** (42 €) dentro de la gama de vinos de pueblo que elaboran en las riojanas bodegas Gómez Cruzado. Ediciones limitadas que nacen con la pretensión de mostrar terruños seleccionados por las características excepcionales que presentan, en opinión de sus enólogos, David González y Juan Antonio Leza. Monte Obarenes se compone de viura, mayoritariamente, que completan con un 15% de tempranillo blanco, uvas de viñedos cultivados en los alrededores de Haro, de suelos arcillo-calcáreos. Respecto a la fermentación y crianza, un 80% la hace sobre lías en roble nuevo francés, mientras el 20% restante la realiza en huevo de hormigón, también con sus lías. Esta añada, con una producción de 3.966 botellas, presenta una nariz intensa, compleja, elegante y rica en matices. Aromas de fruta blanca y de hueso, notas minerales, de hierbas aromáticas y recuerdos de su crianza. Voluminoso, con acidez, sabroso, fresco, con recorrido en la boca, final frutal y persistencia cítrica agradable. Gran vino con vida por delante.

De las oscenses Bodegas Pirineos, la bodega que tiene en Somontano el sanluqueño Grupo Barbadillo, el **Gewürztraminer Pirineos 2016** (10 €), un blanco sin crianza de viñedos localizados en los alrededores de Barbastró. A la vista amarillo paja dorado, presenta una nariz perfumada con aromas de fruta exótica y cítrica junto a recuerdos florales. Boca aromática, amable y madura, con notas dulces en el paso y final con sensaciones de fruta carnosa.

El tercero es otro albariño de las gallegas Bodega Granbazán, en Rías Baixas, pero en este caso de cepas viejas de suelos muy pobres. **Granbazán Don Álvaro de Bazán 2014** (22 €), tras doce meses sobre sus lías, se presenta dorado verdoso, con buena expresión en nariz de fruta blanca madura (pera, manzana), recuerdos a plátano, notas florales y fondo mineral. En boca mantiene cierta estructura, acidez cítrica, persisten los tonos florales y los frutales maduros. Bien distinto del Etiqueta Ámbar 2016 que os recomendaba en la pasada entrega, con la frescura por bandera... Cuestión de gustos.

Continúo con otros tres tintos, elaboraciones llegadas de zonas poco habituales y por ello poco o nada conocidas y conocidos. De la DO Conca de Barberá, la leridana bodega Cara Nord lanza la nueva añada de su *trep* de viñas viejas (20-29 años), de tierras pobres y localizadas a una altitud de hasta 800 metros pues la firma apostó por la viticultura en altura, en la Sierra de Prades, desde su nacimiento en 2012. **Cara Nord Trep 2016** (13 €) tiene una intensa nariz donde abunda la fruta roja y silvestre, con notas florales y fondo herbáceo. Fresco en boca, aromático, frutal, con toques herbáceos agradables en el paso.

De las murcianas Bodegas Castaño, en la denominación de origen Yecla, **Casa de la Cera 2013** (30 €), procedente de la mezcla de 50% de monastrell de más de 45 años, y la otra mitad de las otras cuatro variedades que tienen en el viñedo, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, syrah y merlot. Cada una ha hecho la fermentación por separado en barricas nuevas de 500 litros, y después ha tenido una crianza de 20 meses en roble americano y francés también de 500 litros. El resultado, una nariz compleja donde aparecen aromas de fruta en confitura, mermelada (ciruela), minerales, notas especiadas (pimienta) y de hierbas aromáticas. Boca sería, amplia, con volumen y gran estructura, equilibrada, con muy buena acidez, fresca, y paso sedoso y amable. Final largo y persistente donde se perciben recuerdos de frutos rojos.

La última referencia tinta es de Manuel Manzaneque, de su bodega en Finca Élez, en tierras albaceteñas, donde disfruta del reconocimiento como denominación exclusiva para un pago, el que da nombre a su finca (DO Finca Élez), y uno de los primeros otorgados en Castilla-La Mancha. **Applause 2007** (17,50 €) es un *coupage* de 70% de cabernet sauvignon, 15% de tempranillo y 15% de merlot seleccionados de la sierra de Alcaraz, a más de mil metros, en suelos arcillo-arenosos. Tiene una crianza de 18 meses, el 80% en roble francés, un 15% en barricas de Europa del Este y el resto en americano. El resultado, un vino expresivo en nariz, con aromas de noble reducción (cuero), frutos silvestres, monte bajo y un fondo tostado y especiado. Sabroso en boca, equilibrado, fresco, con taninos maduros, y sensación especiado y balsámica en el paso. Buena longitud.

Y ahora que termino esta columna, se me acaba de ocurrir y he decidido que, a partir de este año que llega, incluiré, en algunas selecciones, referencias de destilados con los que me cruce en mis peregrinajes laborales y que considere recomendables. Y va a ser un Bourbon el primero de este final del año con el que inauguro la decisión recién tomada... Se trata del mítico whiskey **Jim Beam** (11,75 €), con una receta familiar que no ha variado desde que naciera hace más de 220 años, en el estado americano de Kentucky, e ideal para los paladares más golosos por su carácter dulce, ya sea solo o combinado, cócteles incluidos. Limpio, de color pajizo dorado, se imponen los aromas procedentes de sus cuatro años de añejamiento en barricas nuevas americanas. Predominio de la vainilla, natas, recuerdos de caramelo y larga persistencia.

Ahora sí, Feliz Año Nuevo y que nos sigamos encontrando por aquí.

