



PÁG. 26

VINOS CON NOTA

El equipo de cata de FS
lleva a examen las 25 referencias
más destacadas que se han presenta-
do a lo largo de 2018.





► 11 Noviembre, 2018

CATA **Novedades**

VEINTICINCO A EXAMEN

Un riguroso análisis de las 25 referencias más destacadas de 2018 refleja la diversidad y la óptima media cualitativa del panorama vinícola español. En el podio, dos andaluces y un catalán.

Por FEDERICO OLDENBURG Fotografías de J.M. PRESAS

No han pasado más que unas semanas desde que concluyera la vendimia en las zonas más septentrionales de la Península. A la espera de un oficioso balance final, las noticias que llegan desde las distintas regiones productoras apuntan a un desenlace más que feliz.

Tras un año en viló —el varapalo climatológico que, en forma de helada, sufrió una buena parte del viñedo español en abril de 2017 dejó a los viticultores con miedo en el cuerpo— hoy todos los implicados respiran tranquilos: la cosecha de 2018 ha sido generosa, en términos cuantitativos (la abundancia de uva es de récord en Rueda, Ribera del Duero y otras denominaciones) y también cualitativos: las condiciones de un año más fresco, con un otoño seco y una primavera lluviosa, auguran vinos equilibrados, profundos y fragantes en buena parte de las D.O. vinícolas de este país.

Pero el universo del vino no sólo se rige por las cada vez más imprevisibles circunstancias del clima y la calidad de las añadas. El consumidor más o menos experto, atento a las tendencias y novedades de un mercado cada vez más dinámico, percibe la realidad vinícola más por la calidad del contenido de la botella que ha elegido para llevar a la mesa o compartir con los amigos que por el índice de PH que presentan los granos en el momento de la vendimia, la masa foliar de la vid o la tersura de los hollejos. Sin restar relevancia a las coordenadas técnicas que manejan los enólogos, lo que marca el pulso de la cotidianidad del vino es, no nos engañemos, el propio vino. Lo que acaba en la copa, vehículo de disfrute y objeto de análisis más o menos concienzudo y (también) no pocas controversias. De ahí que,

para no perder el hilo, se antoja oportuno mantenerse al día acerca de las novedades que aportan las bodegas al escaparate cada vez más abarrotado del vino español.

Para contribuir a este ejercicio, FUERA DE SERIE realiza cada año una cata a ciegas evaluadora de las nuevas etiquetas más relevantes que han llegado al mercado a lo largo de los últimos 12 meses.

En esta ocasión, la sesión tuvo lugar en el restaurante Clos de Madrid —uno de los últimos templos vinícolas de la ciudad— y contó con la presencia de tres jóvenes sumilleres: Metodyka Popova (Simitli, Bulgaria, 30 de marzo de 1982), del restaurante LaKasa; Francisco Cabot (Madrid, 7 de julio de 1992), de Gaytán; y Xabier Iturralde (Bilbao, 25 de noviembre de 1988), del propio Clos, en papel de buen anfitrión. Los tres, junto al autor de estas líneas, analizaron y calificaron sin conocer origen y marca de cada referencia los 25 vinos descritos a continuación.

EL PUZLE ESPAÑOL. Como suele ocurrir en estos casos, no faltaron sorpresas y decepciones, aunque en el balance general lo que debe destacarse es la rica diversidad que atesora el actual panorama vinícola de este país, donde el juego de variedades, terruños y estilos conforma un puzzle día a día más atractivo. Con una media de calidad que mantiene la línea ascendente que se viene observando los últimos años.

Para los anales históricos de estas catas anuales queda la gloria de los tres vinos del podio, que ningún *enómano* debería dejar de probar. Este año las medallas se las llevan, en este orden, el blanco gaditano Atlántida 2016, el fino de añada 2011 de González Byass y el tinto "monacal" El Tossal de la Salut 2015 elaborado en la Abadía de Poblet, en la comarca tarraconense de Conca de Barberà. ◀



18
ATLÁNTIDA BLANCO 2016. Compañía de Vinos del Atlántico. Blanco. V.T. Cádiz. El único vino de uva viñiriega blanca elaborado en Cádiz desde la epidemia de filoxera de finales del siglo XIX seduce a los sumilleres. "Es indudablemente un blanco de guarda, serio, profundo, complejo y con un carácter muy singular", apunta Metodyka Popova. 25 euros.



17,5
GONZÁLEZ BYASS FINO DE AÑADA 2011. González Byass. Generoso. D.O. Jerez. La última joya de de Vinos Finitos de González Byass (que se comercializa en un pack de dos botellas de 50 cl, de las añadas 2010 y 2011) "es un fino finísimo, muy elegante, aparentemente delicado pero de gran persistencia, con tremendo potencial en la mesa", afirma Xabier Iturralde. 60 euros.



17,5
EL TOSSAL DE LA SALUT 2015. Abadía de Poblet. Tinto. D.O. Conca de Barberà. El primer monovarietal de garnacha tinta que presenta la bodega asentada en el monasterio de Poblet rezuma precisión, frescura y elegancia. "Es un vino ya hecho, con recuerdos de pimienta blanca y un matiz salino", dice Francisco Cabot. 40 euros.



16
MONTESQUIÚS ROSE DORÉ 2015 GRAN RESERVA. Montesquiús. Espumoso. D.O. Cava. Por su centenario, la casa presenta este fabuloso cava rosado, dominado por la expresión vinosa de la "pinot noir" y afilado. "Fino, tenso y de paso prolongado, con notas minerales, de azafrán y jengibre. Nadie diría que es un cava", se sorprende Cabot. 30 euros.



16
RAMON ROQUETA INSIGNIA 2016. Bodega Ramon Roqueta. Tinto. D.O. Catalunya. Este vino para festejar el 120 aniversario de la primera bodega asocia garnacha tinta, cariñena y sumoll en un "coupage" "armónico y sabroso, que irá a más si se tiene la paciencia de guardar la botella durante un par de años", asegura el sumiller de Clos. 8,50 euros.



16
PARAMOS DE LEGARIS 2015. Legaris. Tinto. D.O. Ribera del Duero. Esta bodega del grupo Codorniu imprime un salto cualitativo a su gama con este tinto "de rica nariz frutal y bien compensada", apunta Cabot. Está elaborado con racimos de tinto fino de tres páramos situados en los pueblos de Moradillo de Roa, Peñafiel y Pesquera de Duero, a 900 metros. 19 euros.



15
875 M 2017. El Coto. Blanco. D.O. Ca. Rioja. El nuevo "chardonnay" fermentado en barrica de las bodegas El Coto despista a los catadores, que no aciertan a detectar a ciegas la variedad. "Excelente acidez, buen equilibrio, marcadas notas florales... ¿es un 'godello'?", se pregunta Iturralde ante este exótico blanco riojano de borgoñona. 8,50 euros.



15
PIE FRANCO PARAJE VALLEHONDO 2016. Blanco Nieva. Blanco. D.O. Rueda. De viñedos centenarios procede este blanco "rico en notas de manzana y con un paso armónico", según Calbot. Un vino de producción limitada a 8.906 botellas, que Popova considera "más comercial que el resto de los blancos de la cata". 16,50 euros.



15
ARX 2016. Bodegas Tesala. Tinto. V.T. Cádiz. Con granos de syrah, tintilla de Rota y "petit verdot" vendimiados en Arcos de la Frontera, la joven bodega gaditana de la familia Golding firma este tinto rico en sensaciones de fruta fresca, de paso vibrante y directo. "Lo penaliza un poco el exceso de madera en el balance final", juzga el sumiller de Clos. 17,90 euros.



▶ 11 Noviembre, 2018



17
DEHESA DE LUNA ORÍGENES 2015. Dehesa de Luna. Tinto. V.T. Castilla. Con una finura más riojana que manchega, este tinto desconcierta y enamora a los catadores, que alaban "su expresión vivaz, con precisos recuerdos de fruta negra y paso redondo por la boca", según el sumiller de Clos. "Su único pecado, el final algo áspero", advierte Cabot. **8,50 euros.**



17
HERETGE 2016. Celler Scala Dei. Tinto. D.O.Q. Priorat. Este tinto "hereje" (el único de variedad cariñena entre vinos de garnacha) presenta una noble expresión, con aromas herbáceos y de heno seco. "Tiene una potencia muy característica entre los vinos mediterráneos, sin perder elegancia", destaca Popova. **65 euros.**



16,5
EL BUEN ALFAREO 2016. Bodegas y Viñedos Pradorey. Tinto. D.O. Ribera del Duero. El vino más exclusivo y artesano de Pradorey, que se vinifica y cría en tinajas de barro centenarias, entusiasma especialmente al sumiller de Gaytán, que destaca "la calidad de la fruta, su equilibrio y plenitud". Cabot sólo se decepciona al conocer el precio. **120 euros.**



16,5
LAS PISADAS 2015. La Carbonera. Tinto. D.O.C. Rioja. Carta de presentación del nuevo proyecto de Familia Torres en la Rioja Alavesa, es un tinto de fina estampa, equilibrado y noble, con una rica expresión frutal que da fe de una estricta selección de la materia prima en viñedos privilegiados de Labastida. "No le falta ni le sobra nada", sentencia Popova. **12 euros.**



16,5
HORCAJO 2014. Cepa 21. Tinto. D.O. Ribera del Duero. Rotundo y suculento, es seguramente el tinto más ambicioso de la bodega más joven de la familia Moro en la Ribera del Duero. "Parece un vino de zona cálida, por su peso alcohólico", especula Iturralde. "Aunque tiene gran clase, con ricos recuerdos de ciruela y grosella", concluye. **70 euros.**



16,5
CELESTE RESERVA 2014. Pago del Cielo. Tinto. D.O. Ribera del Duero. El tinto reserva de la bodega de Familia Torres en las cotas más altas de Fompedraza (Valladolid) se estrena con una añada de intensa concentración frutal, firme estructura y sobrada nobleza. "Una delicia de vino: para beber con calma", celebra la sumiller búlgara. **30 euros.**



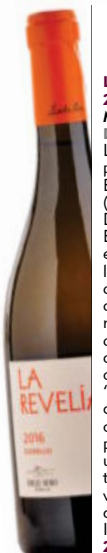
16
LAN XTREME CRIANZA 2014. Bodegas LAN. Tinto. D.O.Ca. Rioja. La emblemática bodega se apunta a la viticultura ecológica con este crianza producido con uvas de la variedad tempranillo. "Intenso y bien conjuntado, aún no ha integrado completamente las notas especiadas y tostadas propias de la crianza en roble", advierte Popova. **8,95 euros.**



16
12 LINAJES FINCA LOS ARENALES 2016. Viñedos y Bodegas Gormaz. Tinto. D.O. Ribera del Duero. De viñedos prefloroxéricos que crecen en suelos arenosos procede el vino más singular de 12 Linajes, tinto "carnoso, armónico, con buen peso de fruta y recuerdos de regaliz", según Iturralde. Ejemplo del potencial de un terruño excepcional. **35 euros.**



16
GAMINÉ 2015. Finca Allende. Tinto. D.O.Ca. Rioja. En su empeño por explorar los innumerables matices del "terror", Miguel Angel de Gregorio riza el rizo con este tinto de parcela "intenso, goloso y maduro, con recuerdos de chocolate amargo en el final de boca", apunta el sumiller de Gaytán. A la altura del prestigio de Finca Allende. **56,90 euros.**



15,5
LA REVELIA 2015. Emilio Moro. Blanco. D.O. Bierzo. La familia propietaria de Emilio Moro (Ribera del Duero) llega a El Bierzo para estrenarse en la producción de blancos con este monovarietal de godello, criado durante ocho meses. "Complejo, con textura oleosa y final persistente, es un vino muy típico de esta variedad", asevera Iturralde. **22 euros.**



15,5
TORREMILANOS OJO GALLO 2017. Bodegas Peñalba López. Rosado. D.O. Ribera del Duero. Ricardo Peñalba reivindica los claretes con este vino audaz y desprejuiciado, pura fragancia de frutas rojas, con viva acidez y arrebataadora frescura. "Muy gastronómico y pelín 'friqui', contribuye a recuperar una tipología olvidada", celebra Popova. **19 euros.**



15,5
MOSCATEL PUREZA 2017. Pepe Mendoza Casa Agrícola. Blanco. D.O. Vinos de Alicante. De la aventura más personal de Pepe Mendoza llega este insólito moscatel vinificado, con un perfil "seco y muy aromático, exuberante en matices herbáceos", según apunta el sumiller de Gaytán. "No se parece a ningún otro blanco", afirma. **14,95 euros.**



15
AA MALLER 2016. Celler de les Aus. Espumoso. D.O. Cava. Fiel a los argumentos ecológicos, Celler de les Aus (el proyecto de Alta Alella, que prescinde del añadido de anhídrido sulfuroso) presenta este año un nuevo espumoso. "Por sus matices florales y paso amable y cremoso, diría que es de uva macabeo", acierta Xabier Iturralde. ¡Bingo! **17,20 euros.**



15
GANADERO 2017. Bodegas Canopy. Tinto. D.O. Méntrida. Con su exuberante expresión frutal e impactante presentación, la flamante novedad de de Belarmino Fernández y Alfonso Chacón enriquece el panorama de las garnachas. "Es un tinto noble y de trago fácil, para saciar la sed y beber sin complejos", apunta la sumiller búlgara. **6,30 euros.**



14,5
CARA NORD TREPAT ROSAT 2017. Cara Nord. Rosado. D.O. Conca de Barberà. Tomàs Cusiné reincide en su apuesta por la viticultura de montaña con este rosado, que descubre el potencial de las cepas de "trepat" de la cara norte de la Sierra de Prades. "No es un rosado al uso", advierte Popova, "en la nariz no dice mucho pero en boca resulta vivaz y elegante". **11 euros.**



14,5
CARMEN BY COMENGE 2017. Bodegas Comenge. Rosado. D.O. Ribera del Duero. Elaborado con albillo, tino fino, garnacha y valenciana, este "clarete de parcela", de expresión frutal, "vinoso y equilibrado, va mucho más allá de los rosados de moda, que emulan el estilo provenzal", dice Iturralde. Calbot echa en falta "mayor persistencia". **17,25 euros.**



EQUIPO DE CATADORES Y VALORACIÓN. De izquierda a derecha, Xabier Iturralde, del restaurante Clos, donde se realizó esta cata (c/ Raimundo Fernández Villaverde, 28. Madrid); Francisco Cabot, sumiller de Gaytán; Metodiya Popova, de LaCasa y Federico Oldenburg. En las catas de FUERA DE SERIE, los miembros del panel evalúan los vinos a ciegas (sin conocer su marca y origen), valorando sus aspectos principales (aparición, aromas, sabores, final, armonía de conjunto) y calificándolos con una puntuación de 0 a 20: **19-20 puntos.** Gran vino de clase mundial. **17,5-18,5 puntos.** Vino excelente. **16-17 puntos.** Vino muy bueno. **14-15,5 puntos.** Vino bueno. **12-13,5 puntos.** Vino correcto. **10-11,5 puntos.** Vino de escaso interés. **Menos de 10 puntos.** Vino defectuoso.