

Sabores



ENERO: CAECUS RESERVA 2004. Es el primer reserva de la marca, un moderno rioja que aún el clasicismo de la zona, pero se adapta al gusto actual. Aromas de intensidad media, de fruta roja madura, especiada. Muy buen paso de boca; equilibrado, elegante y sabroso.

FICHA
 ● **Bodega.** Pago de Larrea. DO Rioja. 100% tempranillo. 20 meses barrica
 ● **Precio.** 15 euros.



FEBRERO: COMUNS DE L'HEREU 2005. Novedoso tinto mediterráneo donde los especiados y ahumados se unen a la fruta compotada, con notas florales de lilas. No muy corpóreo en boca, recuerda lo percibido en la nariz. Largo y elegante.

FICHA
 ● **Bodega.** Vinetum Iberi. DO Tarragona. 85% merlot, 10% garnacha, 5% tempranillo. 12 meses barrica.
 ● **Precio.** 30 euros.



MARZO: LA MEJORADA LAS CERCAS 2004. Es el primer proyecto del arquitecto Rafael Moneo como bodeguero, que adquirió la bodega en el 2007. Un estupendo tinto de nariz profunda, especiada, mineral. Potente y estructurado en boca, tánico y frutal.

FICHA
 ● **Bodega.** La Mejorada. VT Castilla y León. 60% tempranillo, 40% syrah. 14 meses barrica
 ● **Precio.** 15 euros.



ABRIL: VIÑA ZACO 2005. Magnífica relación calidad-precio para un vino clásico que se renueva. Muy rioja, con aromas de frutos negros, regaliz y especiados de crianza. Redondo en boca, sabroso, final marcado por la madera, pero sin perder frescura.

FICHA
 ● **Bodega.** Bilbainas. DO Rioja. 100% tempranillo. 10 meses barrica.
 ● **Precio.** 7 euros.



MAYO: ASTER FINCA EL OTERO 2006. Es el vino de finca de esta bodega, y también el primero que realiza la segunda fermentación en barrica. La madera se deja ver en su nariz intensa y también en el paladar. Cuerpo, potencia y equilibrio en boca. Muy ribera.

FICHA
 ● **Bodega.** Viñedos y bodega Aster. Ribera del Duero. 100% tempranillo. 14 meses barrica.
 ● **Precio.** 34 euros.



JUNIO: GO 2007. Pocos, pero existen blancos en El Bierzo. Como éste, casi monovarietal de godello, con 3 meses de barrica. Tiene una nariz compleja de fruta tropical y notas florales, mantequilla y humo. La boca resulta sabrosa y persistente.

FICHA
 ● **Dato.** Soto del Vicario. DO Bierzo. Godello y un pequeño porcentaje de doña blanca
 ● **Precio.** 16 euros.

Doce vinos, doce meses, doce estilos

Sensaciones y aromas para todos los gustos. Algunas propuestas sugerentes para beberse a tragos este 2009

RAQUEL CASTILLO *Madrid*

Todo un largo año por delante. Doce largos meses para disfrutar de una buena copa de vino que acompañe comidas o cenas, aperitivos o tapas. Se inicia un nuevo curso gastronómico marcado por la sombra negra de la crisis y la expectación de lo que deparará el futuro, pero quizás en un momento como éste convenga hacer caso al sabio refranero popular: "al mal tiempo, buena cara", o mejor, buen vino.

Resulta complejo elegir doce vinos -uno para cada mes del año que se estrena- entre la amplia oferta existente en el mercado. Gustos, variedades, estilos, una enorme riqueza enológica que puede confundir al consumidor. Pero hay valores seguros. Y argumentos de peso. Uno muy claro es adecuar el consumo del vino a la estación del año y la comida que requiere cada ocasión. Durante el invierno los tintos so-

bresalen por sus aromas y sabores complejos, por su profundidad. Según varía el termómetro van apeteciendo vinos más ligeros, y el verano es claramente la temporada perfecta para tomar elaboraciones más frescas, ya sean blancos, rosados o cavas. Con la cocina otoñal vuelven de nuevo las armonías con tintos. La caza, las setas, los guisos, piden estructura, tanicidad, potencia.

En base a estas directrices, y sin olvidar la calidad, hemos seleccionado doce botellas muy recomendables para "beberse" este 2009. Hay un poco de todo: novedades de reciente aparición, clásicos que se actualizan, vinos poco conocidos pero singulares, de zonas emergentes o consagradas, de producciones pequeñas o grandes bodegas, de pago, de autor. Un abanico, en fin, que refleja lo que hoy en día es el mundo

del vino español. Todo esto también se traduce en los precios. Aunque no hay ninguno excesivamente gravoso, algunos resultan francamente asequibles. En cualquier caso, la relación calidad-precio es siempre satisfactoria.

Rioja, Ribera del Duero, Priorato, son propuestas indiscutibles si se buscan vinos con cuerpo y crianzas en barrica, opciones que pasan también por bodegas de Tarragona y de Castilla-La Mancha o Castilla y León (en nuestro caso un vino de Pago y uno de la Tierra). En blancos, un gallego de Rias Baixas, o un gode-

llo, pero de El Bierzo, con paso por madera y mayor complejidad, ambos novedosos. Un rosado de tempranillo, versátil y fácil de beber (un ribera, por qué no), y en espumosos, la DO por excelencia, Cava, pero con un *coupage* original. Pasen y prueben.

Tintos que sobresalen en el invierno y propuestas más ligeras para el calor



JULIO: DE SAA 2007. Un albariño de edición limitada (2.300 botellas) elaborado por una empresa que adquiere las uvas de cepas viejas y hace el vino a su medida. Aromático (frutas exóticas y blancas, floral). Se trata de un vino con una magnífica acidez, muy fresco y persistente.

FICHA
 ● **Bodega.** Fuera de Carta. DO Rias Baixas. 100% albariño.
 ● **Precio.** 25 euros.



AGOSTO: ANTA ROSADO 2007. Un rosado fácil de beber, perfecto para el verano. En la nariz, fruta roja, notas de frutas exóticas y sirope de fresa; en la boca su viva acidez le otorga mucha frescura. Un vino bien elaborado, idóneo para comidas ligeras.

FICHA
 ● **Bodega.** Anta. DO Ribera del Duero. 80% tempranillo, 20% merlot.
 ● **Precio.** 5,50 euros.



SEPTIEMBRE: RAIMAT GRAN BRUT. Un nuevo estilo de cava con dos uvas típicas en la elaboración de champanes, la blanca chardonnay y la tinta pinot noir. Un espumoso cítrico y floral, untuoso en boca, largo y fresco. Como aperitivo o lo largo de la comida.

FICHA
 ● **Bodega.** Raimat. DO Cava. 60% chardonnay, 40% pinot noir.
 ● **Precio.** 20 euros.



OCTUBRE: PERPETUAL SALMOS 2005. Es una novedad de la bodega que la familia Torres elabora en la nueva bodega del Priorato. Un tinto de guarda de compleja intensidad aromática, especias, tostados de barrica y fruta. Tanino dulce, cálido, largo y con personalidad.

FICHA
 ● **Bodega.** Torres. DO Priorato. 16 meses barrica.
 ● **Precio.** 39 euros.



NOVIEMBRE: VALDRINAL SQR 2005. Representa la gama alta de esta joven bodega del alto Duero. Un vino ideal para carnes rojas y caza, elaborado por el enólogo Ignacio de Miguel. Maduro, especiado y balsámico en nariz, en boca es cálido, concentrado y potente.

FICHA
 ● **Bodega.** Valdrinal. DO Ribera del Duero. 100% tempranillo.
 ● **Precio.** 45 euros.



DICIEMBRE: MAGNÍFICO 2006 SYRAH. Una de las recientes DO de Castilla-La Mancha que reconoce los vinos de pago de la bodega albaceteña (la tercera con esta calificación en España). Tinto atractivo y especiado, floral, algo lácteo. Boca madura, dulce y potente.

FICHA
 ● **Bodega.** Sánchez Muliterno. DO Pago del Guijoso. 100% syrah. 10 meses barrica.
 ● **Precio.** 32 euros.