

# La tempranillo versátil y sumisa.



□ **Iñigo Galatas**

"Más Gastronomía"  
Punto Radio  
Sábados, de 13:00  
a 14:00 h.

De izda. Fila delantera:

Juan Mari Humada (Rest. Hidalgo 56),  
Jean Michel Hiriart (químico, enólogo),  
Carlos Muro (Rest. Akelarre), Iñigo Galatas,  
Edurne Rekondo (Rest. Rekondo),  
Manu Garrido (Rest. Mirador de Ulía).

Fila de atrás:

Aitor Olano (Rest. Izkiña), Dani Corman  
(prof. de cata), Martín Flea (Rest.  
Rekondo), Edu Manso (Bar Illargi - Tolosa)



**NOS REUNIMOS EN EL TEMPLO DEL VINO, EN REKONDO, EN EL ALTAR MAYOR, LA SALA DE LA BODEGA, PARA HACER UNA CATA DE TEMPRANILLOS Y SE INTRODUJO UNA PEQUEÑA TRAMPA PARA VER SI LOS CATADORES ÉRAMOS TAN LISTOS.**

La primera pregunta que surgía para esta cata era: ¿qué se debía puntuar? ¿Qué queríamos decir cuando decíamos tempranillo? ¿Se debía hablar de esos vinos modernos con toda su fruta y potencia? ¿Se debía hablar de esa tradición avainillada o debíamos fijarnos más en esa madera (maderamen) a la que nos tienen acostumbrados algunos de los antiguos más tradicionales?

¿Dónde está la auténtica tempranillo, en La Rioja o en Ribera del Duero con su nombre particular de tinta fino? ¿Debíamos fijarnos en las características propias de la variedad o de el de la bodega que está haciendo el vino?

Al final uno de los catadores lo dijo de manera clara: "Lo mejor de la tempranillo es que no destaca por nada y tiene de todo." Estábamos de acuerdo en que era menos lo que daba de sí la uva y más lo que era capaz de hacer el productor. Estábamos de acuerdo que habíamos ido a catar vinos y queríamos, si era posible, que todos fueran distintos y buenos. Incluso en algún caso éramos conscientes de que no eran tempranillo 100%, tenían su mínima expresión (en torno al 5) de mazuelo, grácianos y/o garnacha, lo importante era que esos vinos querían ser la expresión de cada bodega.

Curiosamente de los 8 vinos catados 5 lo eran de Rioja Alavesa, uno de Rioja Alta (el infiltrado) y, además, había un Ribera del Duero y uno sin DO, que, en estas catas se sabe que es Abadía Retuerta y, como el caso que nos atañe eran tempranillos, pues estaba claro que tenía que ser su extraordinario Pago Negralada.

Decir **Pago Negralada** es toparse con un o de los grandes, tan característico de la casa que nunca pasa desapercibido. De nuevo nos encontramos ante un vino que expresa

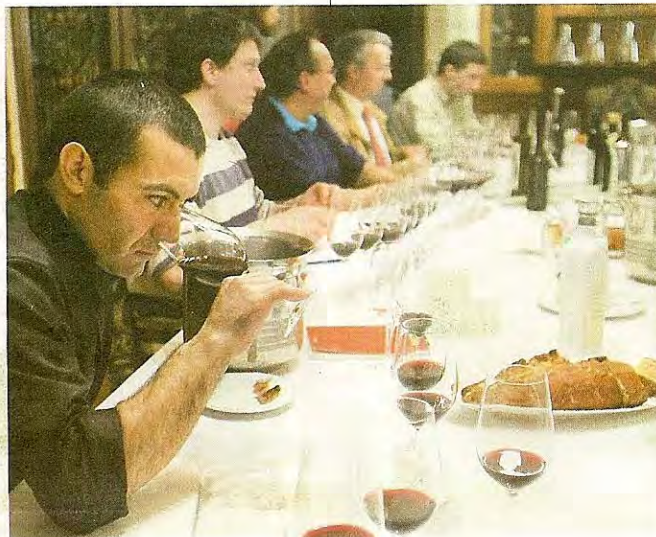
su zona y termina por ser elegante y perfectamente equilibrado.

Entre todos los demás vinos sorprendió por la novedad **Altos de Rioja**, la última bodega en incorporarse al proyecto Araex, grupo independiente de bodegas de Rioja Alavesa que bajo ese nombre y, en inglés Spanish Fine Wines, se dedica a la exportación y promoción de sus vinos, esta bodega está formada por dos nombres conocidos del mundo del vino, Roberto San Ildefonso de Toro y Bienvenido Muñoz de La Mancha que, además, cuentan con un renombre de Haut Brion como es Jean Marc Sauboua para crear este vino moderno, intenso y profundo.

Muy interesante y fácil de beber.

Destacó también porque se comportó como un caballero el **Marqués de Arienzo** un reserva clásico (tanto es así que apunté tres veces la palabra clásico al llevarmelo a la boca). Notas de coco y vainilla, y una madera sobria, un vino hecho a conciencia para gustar por su tradición, vinos a los que está volviendo la gente.

**Caecus de Pago de Larrea** es otra cosa, más moderno con mucha fruta, hubo quien pensó en toques de menta e incluso algo de salinidad, un vino hecho para gustar y para disfrutar en compañía durante una comida. Un ejemplo del clasicismo, de esa rusticidad



de Rioja en crianzas es **Fernández de Piérola** un todo terreno y de grandes ventas en nuestra zona, muy al principio se comportó mal pero finalmente se abrió y dejó paso a un vino auténtico, vigoroso y contundente. Lo mismo que el **Bracamonte**, la apuesta del gran Grupo Yllera (¿acaso alguien les puede enseñar a hacer vinos?) en La Rioja. Las cartas boca arriba para un vino noble, una expresión muy riojana con vainilla tostada y una madera final profunda.

El caso del Ribera del Duero de la cata, **Martín Berdugo**, fue muy curioso porque es un vino muy fresco con matices florales, hay quien apreció olivos, un vino de mucho interés y largo en el camino final, abierto con tiempo ni siquiera sacó a relucir la tipicidad de la zona y se pudo catar a gusto desde el primer momento, un vino que sale con éxito de varias catas así que se debe tener en cuenta.

Por último nos encontramos con el "infiltrado". Rioja Alta y cuatro variedades claramente declaradas, **Dinastía Vivanco Cuatro Variedades** (aunque con mayoría de tempranillo). Así que poco que ver con todo lo anterior aunque no puede esconder su procedencia. Esa fruta muy al principio y ese final tostado con cafés y caramelos elegantes le hacen un vino orgulloso y noble. La bodega quiere que estos vinos, los de Rafael Vivanco, sean la expresión de la bodega, sean personales y lo consiguen sin ninguna duda.

La tempranillo es una gran uva por su versatilidad y porque se adapta muy bien a la mano del productor y enólogo. Es una uva sumisa porque sabe expresar lo que se le pide, muestra a las claras y sin engaños el carácter del amo, si este es bueno saldrá un vino bueno y si es malo... Allá cada uno con lo suyo porque hoy en día debería estar prohibido hacer vinos malos.

**Pago de Larrea**

Canton de La Concepcion, 6  
Elciego (Álava)  
Tel.: 945 606 063  
www.pagodelarrea.com

**Caecus Reserva**

- Variedad: 100% tempranillo
- Cata: Gran intensidad aromática. Amplio y potente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida, es un vino complejo. Madurará bien y su evolución en botella se presenta excelente.

**Bodegas Domecq**

Ctra. Villabuena 9,  
Elciego (Álava)  
Tel.: 945 606 001  
www.aulamarquesdearrienzo.com

**Marqués de Arrienzo Reserva 2004**

- Variedad: 95% Tempranillo y 5% Graciano y Mazuelo.
- Cata: Color limpio rojo granate con destellos tejas. En nariz, complejo y elegante bouquet de vainilla y especias perfecto equilibrio en la crianza de botella y barrica. En boca, redondo, estructurado y prolongado final.

**Altos de Rioja Viticultores y Bodegueros**

Ctra. Logroño s/n  
Laguardia (Álava)  
Tel.: 945 600 693  
altosderioja@altosderioja.com

**Altos R Crianza**

- Cata: Color rojo picota intenso, cubierto y con bonito ribete amarotado. En nariz es franco, potente y complejo, con notas de fruta fresca, especias, balsámicos y tostados perfectamente integrados. En boca es estructurado, redondo y equilibrado.

**Abadía Retuerta S.A.**

Ctra. Nacional 122, Km 332,5  
Sardon de Duero (Valladolid)  
Tel.: 983 68 03 14  
www.abadia-retuerta.es

**Pago de Negralada**

- Variedad: 100% tempranillo
- Cata: Destaca la excelente madurez de este tempranillo, que nos envuelve con sus aromas fragantes de fresa, regaliz, hierbas aromáticas y notas minerales y nos obsequia con sus taninos cubiertos de seda.

**Bodegas Dinastía Vivanco S. A.**

Carretera Nacional 232  
Briones (La Rioja)  
Tel.: 941 322 013  
www.dinastiavivanco.es

**Colección Vivanco 4 Varietales 2007**

- Cata: Granate picota intenso. Aroma complejo y potente, con abundante fruta negra y roja muy madura, con toques florales, minerales, tofe, regaliz, miel, grafito, con una madera fina muy bien integrada. En boca es sedoso, fresco, sabroso, intenso, muy expresivo, con taninos maduros y de un largo postgusto en el que aprecian las mismas sensaciones que en nariz.

**Bodegas Fernández de Piérola S.L.**

Ctra. Logroño s/n -  
Finca El Somo, Moreda (Álava)  
Tfno.: 945 622480  
www.pierola.com

**Fernández de Piérola Crianza 2006**

- Variedad: 100% tempranillo
- Cata: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados. En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acomotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retregusto potente, largo y con personalidad.

**Martín Berdugo**

- Variedad: 100% tempranillo
- Cata: Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo. Carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final que todavía debe redondearse, muy prometedor.

**Bodega y Viñedos Martín Berdugo, S.L.**

Camino de la Colonia, s/n  
Aranda de Duero (Burgos)  
Tel.: 947 506 331  
http://martinberdugo.blogspot.com

**Grupo Yllera**

Ctra. Madrid - A Coruña  
Km. 173,5  
Rueda (Valladolid)  
Tel.: 983 86 80 97  
www.grupoyllera.com

**Bracamonte**

- Cata: Potente en nariz, con aromas a frutas rojas maduras (zarzamora, grosella...) junto a una sutil complejidad aportada por el roble (vainilla, especias, torrefactos...) Gran cuerpo en boca siendo a su vez de textura suave y aterciopelada, con un final largo y un retregusto de frutas del bosque y vainilla.