

AMANCIO, EN BUSCA DEL VINO PERFECTO • EL PRECIO DEL ESPÍRITU SANTO • COCINA AL VINO

planet vino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

LAS MODAS
DEL VINO

VEGA SICILIA
150 AÑOS

BURDEOS
2003

LADRILLOS
DE VINO

(only Spain) 6,00 €

número 54
ABRIL / MAYO 2014



Nico by Valserrano '10



TINTO.
VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: TEMPRANILLO Y ALGO DE GRACIANO.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 22 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2017-2018.
PRECIO: 45 €.

VINO ÚNICO (POR AHORA) CON MOTIVOS PERSONALES.

97

Era un vino para casa, una elaboración conmemorativa de uso privado que finalmente ha salido a la luz pública y ha abierto una nueva senda en la gama de vinos de La Marquesa. "El 15 de noviembre de 2010 nació mi primer hijo, cuenta Jaime de Simón, de la familia propietaria de la bodega, y para esa fecha ya teníamos descubados todos los vinos de la bodega. Pude tener todo a mi disposición para hacer un vino a mi gusto; quería un tinto con concentración, largueza y vida, destinado a celebraciones familiares. Pero nos gustó y decidimos sacarlo. Son sólo 4.000 botellas y no hay otra nueva cosecha, ni '11 ni '12 y no sé si habrá '13. Si va bien tendrá continuidad". Los vinos que Jaime de Simón seleccionó, incluida una pequeña aportación de maceración carbónica, la crianza en barricas nuevas de roble francés de los toneleros que más le gustan al padre de la criatura y la decisión de salir al mercado. Un tinto con firma, de momento único y con notables cualidades. Es muy amplio en la nariz, rico en matices de fruta bien madura y de crianza bien engarzados y con notas florales, minerales y de tinta en un conjunto sugestivo y potente. Aún mejor en la boca, con noble fuerza, sustentado en taninos de gran calidad y bien dispuesta acidez, sólido y equilibrado, sabroso, expresivo y elegante en aromas, largo.

7L '13



ROSADO. LA LEGUA.
ZONA: DO CIGALES.
VARIETADES: TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON.
EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 5,50 €.

90

Juan Carlos Ayala, que fue enólogo en Vinos Sanz y otras casas de la DO Rueda y pasó después por Bodegas Fariña (DO Toro), se estrena en Cigales con atrevimiento. Hace pocos meses se ha hecho cargo de la enología de una de las bodegas pioneras en la renovación de Cigales y su primer vino en la calle es un rosado que apenas tiene que ver con los que dieron fama a la zona. El moderno color pálido enlaza con las viejas formas de la comarca vecina de la capital de Castilla y León; lo demás es todo innovador: la fórmula varietal, los frescos, potentes y singulares aromas frutales con notas florales y un paso de boca fresco y refrescante, de trago largo y placentero pero no por ello simple; equilibrado, fragante y sugestivo.

Fino Tradición

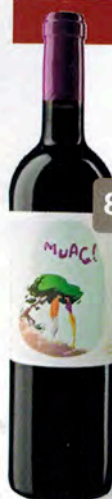


FINO. BODEGAS TRADICIÓN.
ZONA: DO JEREZ-XERÈS-SHERRY.
VARIETADES: PALOMINO FINO.
EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO.
PRECIO: 25 €.

89

La bodega de la familia Rivero es una de las de más reciente creación en Jerez, fue fundada en 1988; pero recupera una tradición familiar de siglos (sostienen que la casa familiar, fundada en 1650, era la más antigua de la zona). Fieles a su nombre, todo aquí es tradicional aunque ahora han 'traicionado' su filosofía de vinos viejos (sólo vinos VORS, amontillado, oloroso, palo cortado y pedroximénez) aunque no la de la ortodoxia. El quinto vino es un fino (imposible que sea VORS) de plan antiguo, con larga crianza que se evidencia en su color oro y en una nariz compleja, más delicada que potente, al contrario que el contundente paso de boca, serio y muy seco, suave, con marcados tonos salinos y fino amargo de salida, amplio y largo.

Muac! '11



TINTO. TERRA DE FALANIS. ZONA: VT MALLORCA.
VARIETADES: 35% CALLET, 35% MANTONEGRO, 30% CABERNET SAUVIGNON.
CRIANZA: 7 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015-2016. PRECIO: 9,80 €.

84

Tercera entrega de la onomatopéyica Terra de Falanis, que ya cuenta con un blanco Bla Bla Bla (VT Mallorca) y un tinto Plic Plic Plic (DO Montsant). Este beso ha salido en fechas previas a la mercantil fecha de San Valentín y se agradece que no caiga en cursilerías propias del género (perfumes, dulzuras) y, en cambio, ofrezca una imagen joven, fresca y sugerente. El vino, muy bien encuadrado en el estilo de los tintos mallorquines, responde con un perfil amable y maduro, de grato paso de boca gracias a los taninos moderados, a la fruta bien madura (sin verdoros clásicos de Cabernet o de la singular y no menos difícil Callet) y a la ajustada acidez; la frescura la aportan los aromas de frutas rojas matizados por una bien medida crianza.

5 DO's '12



TINTO. ABADÍA DE ARIBAYOS. ZONA: VT DE CASTILLA Y LEÓN.
VARIETADES: 60% TINTA DE TORO, 16% MENCIA, 8% JUAN GARCÍA, 8% TEMPRANILLO, 8% TINTA FINA.
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICAS DE 300 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015-2016. PRECIO: 10 €.

83

En 2013 Bernardo Fariña, que durante años fue la mano derecha de su padre en Bodegas Fariña (DO Toro), dejó la firma familiar para dedicarse con éxito a la producción de cervezas artesanas (marca Z de Zamora). Como la cabra tira al monte, ha entrado en el mundo del vino y lo ha hecho de manera singular: 5 vinos de otras tantas denominaciones de origen de la región, marca Mesopotamia, y un sexto elaborado a partir de la mezcla de uvas de esas zonas (Arribes, Bierzo, Ribera del Duero, Tierra del Vino de Zamora y Toro). Tinto singular en todo, que sale prematuro pero con buen engarce y noble fuerza, marcados frutales de madurez, notas minerales y maderas de calidad, y sólida estructura y equilibrio en la boca. Para guardar.



Mr. Pickwick '12



TINTO.
BODEGAS HOYA DEL RISCO.
ZONA: SIN IGP.
VARIETADES: BOBAL.
CRIANZA: 8 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2016-2017.
PRECIO: 9 €.

BOBAL DE NUEVA GENERACIÓN.

93 El vino es bipolar en la Comunidad Valenciana. Eso se ve de forma particularmente definida en la zona de Utiel-Requena. Ya en la viña se distinguen dos tipos de plantaciones de Bobal, unas industriales, con las producciones más altas que son posibles, y otras de reducida y preciosa producción, la de las viñas viejas de ladera y de secano, justo las que más se abandonan. Las unas dan los vinos más abundantes en la zona, las otras dan la mejor cara de la uva Bobal, vinos que pelean contra viento y marea bajo la batuta de benditos locos a veces nativos o con años de labor aquí, como Toni Sarrión, de El Terrerazo, o Félix Martínez, en cuya bodega, Vera de Estenas, se elabora este recién llegado Mr. Pickwick, a veces forasteros, como Santiago Vernia, castellonense que impulsa el buen Cerrogallina, o el mallorquín Julián Urbano, que firma este nuevo vino. Urbano, un sibarita que regentó el brillante y efímero restaurante Sea en la playa de Palma, rinde homenaje al personaje de Dickens con un bobal de la nueva generación. Un tinto refinado, de excelente equilibrio entre la frescura y la consistencia, con finos y concentrados aromas frutales de juventud todavía tocados por la madera nueva, lo mismo que el paso de boca, contundente y fluido, con cuerpo y nervio y con un magnífica proyección de futuro.

Azpilicueta '13



86

ROSADO. BODEGAS AZPILICUETA (DOMECQ BODEGAS).
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: 65% VIURA, 35% TEMPRANILLO.
CRIANZA: 4 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS
EVOLUCIÓN: HASTA 2015. PRECIO: 7,50 €.

La marca Bodegas Azpilicueta, con sede en las vanguardistas instalaciones logroñesas de Domecq Bodegas es el campo donde la enóloga Elena Adell da rienda suelta a su creatividad. Ha estrenado una bodega en miniatura, con todo lo necesario para elaborar todo tipo de vinos pero a escala de bodega experimental. Antes de poder estrenar esa casa de muñecas ya había perfilado este Azpilicueta que se incorpora a la moderna corriente de los rosados pálidos que enlaza con cierto clasicismo riojano. Destaca la limpieza en los aromas frutales y la frescura en la nariz y en un paso de boca fluido y muy suave, equilibrado, seco y sabroso. Diseñado para el trago largo, no cae en dulces tentaciones comerciales y es grato y muy fino.

Viña Pomal '12



84

BLANCO. BODEGAS BILBAÍNAS.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: 70% VIURA, 30% MALVASÍA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 4 MESES CON SUS LÍAS EN BARRICAS
DE ROBLE AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015. PRECIO: 7 €.

Aunque no es el primer blanco de la centenaria bodega de Haro (está o estaba el histórico Viña Páqueta, reconvertido en tinto crianza y está el cava), se presenta como el primer blanco con la marca Viña Pomal. Se adscribe a la corriente de los fermentados en barrica aunque la madera está dispensada con suma prudencia para que, aun siendo evidente en los tonos de maderas blancas, delicados tostados y lácteos, no lamine los finos y sencillos aromas de fruta fresca y madura. Tiene algo más de presencia en un paso de boca equilibrado, con cierto cuerpo y textura glicérica, viva y fresca acidez, seco y sabroso, con marcada fruta en los aromas y un toque amargo-tostado en la salida.

Barón de Rivero Verdejo '13



BLANCO.
BODEGAS MÁLAGA VIRGEN.
ZONA: DO SIERRAS DE MÁLAGA.
VARIETADES: VERDEJO.
CRIANZA: 30 DÍAS CON SUS LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015.
PRECIO: 10 €.

LA MAREA VERDEJO SE ACERCA AL MEDITERRÁNEO.

80 La formidable fuerza comercial de los vinos de Verdejo ha convertido a esa uva típica de la Meseta norte en una variedad invasora de otros pagos, en un proceso similar al verificado por otras cepas de prestigio, caso de Chardonnay y otras uvas blancas internacionales y de la Macabeo-Viura entre las nacionales. La expansión del Verdejo ha ido aflorando vinos con mayor o menor carácter comercial y algunos de indudable mérito en la Meseta sur, en las zonas interiores de la Comunidad Valenciana y Murcia y se esperan los primeros resultados significativos en Rioja, donde es variedad autorizada. Nunca hasta ahora se había acercado tanto al Mediterráneo ni viajado tan al sur. Ambas circunstancias se matizan por la situación de la finca Vistahermosa de Bodegas Málaga Virgen, situada a más de 400 metros sobre el nivel del mar y a unos 70 kilómetros de la costa malagueña. Se estrena en esas circunstancias de la mano de un cambio en la marca, que se desdobra en dos blancos varietales, uno de Chardonnay un tanto dulce y el de Verdejo, y descarta la participación de Moscatel. Mejor el Verdejo, con un carácter comercial reconocible en la nariz (frutas exóticas, herbáceos frescos) pero con buenas prestaciones en la boca, con cuerpo, glicérico y con nervio, cierta estructura, sabroso, fresco, franco y de grato discurrir.