

WVINO

NÚMERO 141

MAYO DE 2009

«... a la sabiduría
de los hombres por
que el aroma
no...»
R KHAYYAM

ARMONÍAS
AJIACEITE
CON PATAS
DE CERDO



Bodegas Ejemplares
ARRAYÁN

Práctica de Cata
IÑIGO AMÉZOLA 2008

Desde mi Terruño
SA CUDIA NOVA



VINOS ROSADOS
**EL PARAÍSO DE
LOS VARIETALES**

VINOS ROSADOS

El paraíso de los varietales

Alcides a la cita primaveral, los resplandecientes vinos rosados acuden a nuestras páginas. Y es que siempre nos reducen sus limpios aromas frutuosos, florales, sus brillantes colores glamurosos y de tan distintos matices, su frescura inmediata y sincera o sus mil matices exóticos. Nuestra fidelidad hacia el vino más desamparado (o discutido, si se quiere) está fuera de toda duda, como muestra el hecho de que llevemos doce primaveras tratando de contagiar ilusión y complacencia al consumidor para que considere este tipo como una opción seria a la hora de elegir el vino ideal, aquel que mejor armoniza con determinados platos. Nuestra invariable defensa desde hace tantos años no es fútil capricho o entusiasmo transitorio, es que consideramos que cualquier tipo de vino en un determinado momento puede llegar a ser el idóneo, sin tener que descartar ninguno, y mucho menos por su color.

VIVA LA DIFERENCIA

Como el rosado ha devenido fundamentalmente en un vino de ciclos (tan pronto se pone de moda como al verano siguiente hay restaurantes que incluso lo retiran de su carta de vinos), la gran mayoría de los elaboradores no se atreven o no quieren perder su tiempo y su dinero en investigar sobre él, en ofrecernos diferentes expectativas. Sin embargo, observamos que últimamente hay loables intentos para ofrecer un vino distinto, un rosado con personalidad acusada que nos seduzca y nos cambie esa idea. Como la casa Chivite, donde Fernando Chivite, su director técnico, crea un rosado ambicioso, con varios años de crianza (primero en barrica y más tarde en botella) de excelente estructura y sueños de larga vida. Entra en la prestigiosa saga de su Colección 125. Y hasta su joven Gran Feudo le ha dado una vuelta de tuerca con esa crianza sobre lías que aporta más contundencia. Otros, como la casa Prado Rey, nos ofrecen la atractiva regularidad de su rosado fermentado en barrica, con la apuesta de la discreta pincelada del roble, aunque sigue dominando su jugosa fruta en todo momento. O el riojano Alma de Tóbia Fermentado en Barrica, que nos regala su añada espectacular, todo un concierto frutal y aromático dedicado a nuestros sentidos: color, aroma y sabor expresados con potencia y armonía. Éstos son buenos ejemplos de que los vinos bien elaborados aguantan la difícil complejidad de la crianza en madera.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

AL COLOR DE TODAS LAS VARIEDADES

Tenemos casi tanta variedad de rosados como de cepas, y algunas parecen despertar su gusto por este vino. Con savia foránea se elaboran esos Syrah de la D.O. Montsant, en Cataluña: el de la bodega Capafons Ossó, que destaca por su equilibrio, potencia y riqueza gustativa, o el de Viña Aljibes, un Syrah maduro con fruta de golosina para los que aprecian este punto de madurez tan seductor aromática y gustativamente. Arrayán, de Bodegas Arrayán, de Mérida, ofrece, en su segundo año, toda una exhibición aromática y de sensaciones frutales en boca. También en Canarias trabajan excelentes rosados que reflejan la identidad de unas variedades únicas, como el Stratus, de Lanzarote, el Vega Norte de La Palma o el aromático Viñático, este año algo menos potente pero igual de seductor.

De zonas más habituadas a los rosados, como Cigales, llega Docetañidos, que este año se muestra espectacular y quizá se hace más notable su esplendor frutal. De Navarra podemos resaltar la regularidad del Castillo de Javier, magnífico ejemplo en color, frutuosidad y balance de sabores en boca: pocas veces defrauda. La Garnacha de Ochoa no se desvía del estereotipo de los rosados, pero añade un escalón más en fruta y volumen en boca, sin excesos, y con la frescura dominando en todo momento.

En La Mancha hace tiempo que hay muy buenos rosados hechos de variedades muy distintas. Podemos recomendar algunos que son una apuesta segura, como el Torre de Gazate, frutal, carnoso y sencillo; o el Condesa de Leganza, de precioso color y volumen en boca. No podía faltar la representación valenciana, y Vegafaro lo ejemplifica a las mil maravillas: es verdaderamente frutal, parece una infusión de fresas y violetas aunque por su color bien podría parecer un tinto ligero. Sorprendente el Tombú, de Dominio Dostares, elaborado con la variedad Prieto Picudo, todo un descubrimiento, tanto para los tintos como para los clásicos rosados, y que en esta añada se presenta incluso más poderoso y conquistador. Y queda el toque casi exótico de una bodega de Rueda que hace soberbios blancos y un rosado muy delicado y aromático. Se trata del Quinta Clarisa, de la casa Belondrade y Lurton.

En resumen: toda una oferta de vinos frescos de muy distinta procedencia y características que harán las delicias del buen conocedor, del consumidor audaz que no pone reparos en ampliar el círculo de sus complacencias.

D.O. ALICANTE

TERRETA ROSÉ 2008 
BOCOPA. Tel. 966 950 489


Monastrell. Delicado muestrario frutal (fresón, guindas, sandía). Goloso y perfectamente hilvanado a su acidez, muy conseguido.

D.O. BIERZO

ARREBATO 2008 
Dominio de Tares. Tel. 987 514 550


Mencia. Coloreado, una infusión de frutos rojos (moras, arándanos), algo de regaliz y violetas. Un trago muy carnoso, pleno de fruta y succulenta acidez. Aconsejable.

D.O. BULLAS

CARRASCALEJO 2008 
Carrascalejo. Tel. 968 652 003

Monastrell. Claridad frutal que evoca las fresas frescas, sin artificios, con un trago equilibrado, gustoso, y para disfrutarlo ya.

D.O. CATALUNYA


DE CASTA 2008 
Miguel Torres. Tel. 938 177 400

Garnacha Tinta y Mazuelo. Perfume fragante de fresa, regaliz, anís y lácteos. Golosidad bien ligada a su acidez y elegante amargor final.

SYNERA 2008 
Ramón Roqueta. Tel. 938743511

Garnacha y Tempranillo. Grata infusión de fresas, de regaliz rojo, muy franco y abundante. Final goloso y nuevamente frutal. Apetitoso.

D.O. CIGALES

CALDERONA 2008 
Frutos Villar. Tel. 983 58 04 68

Garnacha. Concentrado perfume de cerezas maduras, de hinojo y manzana asada. Carnoso, con buen recorrido y elegante amargor.

DOCETAÑIDOS 2008 
Levcano Lacalle. Tel. 983 586 697

Tinto Fino y otras. Pletórico de fruta (fresón, grosella, pomelo) con un paso de boca sustancioso, lleno y equilibrado. Sobresaliente.

D.O. EMPORDÀ

PERELADA 2008 
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011

Cabernet Sauvignon. Madurez frutal impecable (cajis y arándanos en sazón). Trago envolvente, carnoso y de final fresco moderado.

D.O. LA MANCHA

CONDESA DE LEGANZA 2008 
Leganza. Tel. 925 564 452

Tempranillo. Maduro, realmente vigoroso en concentración frutal (fresas, cerezas). Equilibrado, con extracto y perseverancia para ser un rosado.

TORRE DE GAZATE 2008 
Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004


Cencibel y Cabernet. Un inicio láctico que pronto se funde con los inmensos aromas de fresón y algo de boj. Con cuerpo, equilibrado y frutal.

D.O. LA PALMA

VEGA NORTE 2008 
Noroeste de La Palma. Tel. 922 191 075

Negrinoll. Generoso en su perfume de sandía, de aloe vera con una brisa de regaliz. Trago frutal y fresco que deja su huella amarga característica.

D.O. LANZAROTE

STRATVS 2008 
Stratvs. Tel. 928 809 977

Tinta Conejera. Varietal autóctono de aromas potentes y dominantes a fresa y a granada que conforman un paladar carnoso, fresco y placentero, y de un sutil recuerdo amargoso.

D.O. MÉNTRIDA

ARRAYÁN 2008 
Finca La Verdosa. Tel. 916 633 131

Syrah, Cabernet, Merlot y Petit Verdot. Es su segunda añada, de aspecto coloreado, aroma intenso a frambuesa, sandía, lilas y regaliz. La carnosidad, fruta y frescura se apoyan en un final amargo.

D.O. MONTSANT

ROIEN 2008 
Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201

Syrah. Coloreado, espléndido en frutos rojos (fresón) y negros (arándano) con un sutil toque de gominola. Espectacularmente frutal, llena la boca de golosidad, fruta y sabrosura. De lo mejor.

D.O. NAVARRA

CASTILLO DE JAVIER 2008 
Vinícola de Navarra. Tel. 948 360 131

Garnacha. Preciso color rosa fresa, sin evolución, que irradia un perfume fresco de fresón, heno y leve regaliz. Goloso y pleno de sabor en boca, con buena calibración de la acidez.

EMERGENTE 2008 
Marqués de Monticiego. Tel. 948 814 414

Garnacha y Cabernet Sauvignon. Frutal, potente con un leve fondo vegetal. Carnoso y fresco en la entrada, con el volumen justo para un rosado.



ENANZO 2008 🍷🍷

Campos de Enanzo Sociedad Cooperativa. Tel. 948 838 030
 Garnacha. Calidad-precio excelente, perfume de golosina roja limpio que demuestra una perfecta maduración frutal. Trago jugoso, de acidez angulosa que no llega a molestar.

F URABAIN 2008 🍷🍷

Bodegas Urabain. Tel. 948 523 011
 Merlot. Domina su perfume de granada madura con un eco de jara. Mejor boca, carnosa, incluso grasa y muy gustosa.

FORTIUS 2008 🍷🍷

Valcarlos. Tel. 948 640 806
 Tempranillo y Merlot. Perfume de fresas y regaliz muy placentero, prudente, que se desarrolla en boca, quizá más fresco, con un deje final de boj.

GRAN FEUDO SOBRE LÍAS 2008 🍷🍷🍷🍷

Julián Chivite. Tel. 948 811 000
 Tempranillo, Garnacha y Merlot. Reina la prudencia y la consonancia en la perfecta fusión de variedades, con evocaciones minerales y de trufa. Trago carnoso, fresco, frutal y muy elegante. Sorprendente.

HOMENAJE 2008 🍷🍷

Marco Real. Tel. 948 712 193
 Garnacha. Concentrada expresión de cerezas maceradas, de helechito y un fino toque de hinojo. Goloso y con estructura, sin pérdida de equilibrio.

OCHOA FINCA EL BOSQUE 2008 🍷🍷

Ochoa. Tel. 948 740 006
 Cabernet Sauvignon y Garnacha. Más comedido en aromas este año, con recuerdos de fresón y hiedra. Carnoso, frutal y de elegante amargor.

ROSA DE AZUL Y GARANZA 2008 🍷🍷

Azul y Garanza. Tel. 948 823 861
 Tempranillo y Garnacha. Aromas de granada y mora, con un deje de helechito. Trago carnoso, aunque ligero en su esbozo bucal.

VIÑA SARDASOL 2008 🍷🍷

Bodegas Alconde. Tel. 948 530 058
 Garnacha. Muestra un perfil sencillo, prudente tanto en aromas de fresas lavadas como en boca; fácil de beber y fresco.

D.O. PENEDÈS**CAN BONASTRE 2008** 🍷🍷🍷🍷

Can Bonastre. Tel. 937 726 167
 Syrah y Pinot Noir. Muy fino, profundo y envuelto en un arco iris frutal (cereza, grosella, mora) y floral (violetas). Abundante en extracto, envolvente y amplio.

GRAMONA PREMIER 2008 🍷🍷🍷

Gramona. Tel. 938 910 113
 Syrah y Merlot. Precioso color rosa-fresa con nitido aroma de frutos rojos macerados, de hierba y flores. Tan carnoso como fresco; un placer.

JANÉ VENTURA ROSAT SELECCIÓ "10 VINYES" 2008 🍷🍷🍷🍷

Jané Ventura. Tel. 977 660 118
 Tempranillo, Merlot, Syrah y Sumoll. Varietales fundidos en una envolvente expresión a bayas silvestres, a boj y regaliz. Trago muy carnoso, con

cierta aspereza que augura futuro si sabemos esperar.

D.O. PLA DE BAGES**ABADAL 2008** 🍷🍷🍷

Abadal Masías d'Avinyó. Tel. 938 757 525
 Cabernet Sauvignon y Sumoll. Delicado en su expresión frutal (moras, grosellas ácidas y saúco). Equilibrio bien conseguido, de una persistencia frutal sorprendente.

D.O. RIBERA DEL DUERO**PRADO REY FERMENTADO EN BARRICA 2008** 🍷🍷🍷🍷

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900
 Merlot y Tinto Fino con tres meses en barrica. Fresón y sandía, con ápice de lirios y mucha prudencia tonelera. Sabroso y bien estructurado, deja un grato halo frutal y de humo.

VIÑA PILAR 2008 🍷🍷

Félix Callejo. Tel. 947 532 312
 Tempranillo. Aroma maduro de bayas rojas, regaliz y un fondo de hongos. Trago carnoso, de acento ácido, y final marcadamente frutal.

D.O. CALIFICADA RIOJA**ALMA TOBÍA FERMENTADO EN BARRICA 2008** 🍷🍷🍷🍷

Tobía. Tel. 941 457 425
 Tempranillo, Graciano y otras. Color acentuado, poderoso de aromas a frutos rojos (cerezas), tostados y regaliz. Carnoso, graso y capaz de tapizar nuestro paladar de fruta madura. Magnífico e imprescindible este año.

LUIS ALEGRE 2008 🍷🍷

Luis Alegre. Tel. 945 600 089
 Tempranillo. Rosado que extrae la lágrima para brindar concentración: frambuesas y grosellas que regalan al paladar sabores a fina golosina; fresco, bien armonizado y penetrante.

MUGA 2008 🍷🍷

Muga. Tel. 941 311 825
 Tempranillo. Su aroma recuerda al regaliz, a la pera, con un fondo de hinojo. Equilibrado y sencillo, clásico en el concepto.

VALDEMAR 2008 🍷🍷

Valdemar. Tel. 945 622 188
 Garnacha y Tempranillo. Susurra aromas de fresón, tiza y geranio bien definidos. Equilibrados, sin angulosidad cítrica, muy gustoso.

D.O. SOMONTANO**ENATE CABERNET SAUVIGNON 2008** 🍷🍷🍷🍷

Enate. Tel. 974 302 580
 Curioso, todavía está cerrado. Aroma concentrado de frutos negros, de jara y cilantro que desembocan en un trago goloso, penetrante (para ser un rosado) y de frescura bien entendida.

MONTESIERRA 2008 🍷🍷

Pirineos. Tel. 974 311 289
 Tempranillo-Garnacha. Aroma maduro que atrapa, de fresa y cerezas con un deje fresco de hierba. Goloso, fácil y con final fresco-amargo.



OLVENA MERLOT 2008 🍷🍷

Bodegas y Viñedos Olvena. Tel. 974 308 481
Expresa dos aromas: cerezas en licor y fruta cítrica (grosella). Trago goloso, con cuerpo y estructura. Recomendamos beberlo al inicio del verano.

D.O. TIERRAS DE LEÓN**PARDEVALLES 2008** 🍷🍷🍷

Pardevalles. Tel. 987 304 222
Prieto Picudo. Penetrante aroma de cerezas en sazón y aloe vera, con burbuja que refresca su paso y ensalza su fruta placentera.

D.O. UTIEL-REQUENA**MARQUÉS DE CARO 2008** 🍷🍷

Cherubino Valsangiacomo. Tel. 962 510 451
Bobal. Es un extracto de golosinas rojas (regaliz, palotes, nubes) y un ápice de lirios. Golosidad-acidez bien entendida, de un resultado encantador.

MAS DE BAZÁN 2008 🍷🍷🍷

Mas de Bazán. Tel. 962 303 586
Bobal, Syrah y Merlot. Muy frutal, potente (sandía, fresa), y un toque floral y de regaliz. Equilibrado en su trago, sin perder consistencia frutal en ningún momento.

ROSA DE MURVIEDRO 2008 🍷🍷

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003
Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Aroma de boj penetrante, con delicado abrazo de grosellas ácidas. Frescura afilada que pide siempre acompañamiento. Perfecto para la comida asiática.

VEGALFARO 2008 🍷🍷🍷

Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos). Tel. 616 982 817
Merlot y Bobal. Su color se acerca más a un tinto que a un rosado; así, ofrece un escaparate frutal rotundo (frambuesa). En boca es como beber una infusión de violetas y fresa, con final fresco. Recomendable.

D.O. VALLE DE GÜÍMAR**BRUMAS DE AYOSA 2008** 🍷🍷

Bodega Comarcal Valle de Güímar. Tel. 922 510 437
Listán Negro. Contenido en aromas, gana en boca -donde busca la discreción del amargor típico de la variedad- y se recrea en su estructura, carnosidad y amplitud comedida.

D.O. VINOS DE MADRID**PUERTA DE ALCALÁ 2008** 🍷🍷

Ieromín. Tel. 918 742 030
Tempranillo y Garnacha. Describe con limpieza la madurez de la Garnacha (puré de fresas y gominolas) y un toque de canela. Trago fácil, goloso y bien ligado a su frescura.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA**VINÁTIGO 2008** 🍷🍷🍷

Viñatigo. Tel. 922 828 768
Listán Negro. Añada muy floral (jazmín, lirios) con un fino toque de jara y grosella fresca. Trago equilibrado, ligero, y lleno de frescura.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA**INFINITUS TEMPRANILLO Y CABERNET FRANC 2008** 🍷🍷🍷

Cosecheros y Criadores. Tel. 945 601 944
Color rojo intenso, con fruta roja concentrada (fresón-regaliz) y, por cierto, perfecto en maduración. Carnoso y envolvente, aspecto seductor.

PAGO DEL VICARIO 2008 🍷🍷🍷

Pago del Vicario. Tel. 902 092 926
Petit Verdot. Grosellas ácidas y lirios forman su potente carta de presentación. Trago fresco, frutal, cálido y estructurado.

SOLAZ 2008 🍷🍷🍷

Osborne Malpica. Tel. 925 860 903
Shiraz, Petit Verdot y Merlot. Infusión de frutos rojos (frambuesa, cereza), con finas briznas de saúco y pomelo. De fina goloso y frutal.

TAVERA 2008 🍷🍷

Tavera. Tel. 925 590 215
Garnacha. Un varietal maduro, de condición bien sazonada (fresón, regaliz), apurado pero sin deformar su tipicidad. Golosidad notable, carnosidad y bien ligado a su frescura.

VA VIÑA ALJIBES 2008 🍷🍷🍷

Finca los Aljibes. Tel. 918 843 472
Syrah. Varietal de francas notas a golosina (fresón, regaliz) y violeta. Llena la boca de fruta, con armonía y firmeza.

V.T. CASTILLA Y LEÓN**QUINTA CLARISA 2008** 🍷🍷🍷

Belondrade. Tel. 600 593 237
Tinto Fino. Aciertan en su definición: "es como un tinto ligero", con intensa fruta roja, pimienta blanca y un trago carnosidad, pleno y duradero.

TOMBÚ 2008 🍷🍷🍷🍷

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550
Prieto Picudo. Su botella es un acierto, incita a catarlo, y el vino responde con un bálsamo de frutos rojos sazonados (arándano, fresón) y lirios. Impactante, se recrea en la carnosidad e intensidad (para ser un rosado).

CUVI 2008 🍷🍷

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097
Tempranillo. Fragancia, en este momento muy versátil (fresón, canela, cacao, regaliz), que sugiere un trago goloso, desarrollado y de final fresco acentuado.

CÓDIGO DE PRECIO	
🍷	Hasta 3 €
🍷🍷	De 3 a 6 €
🍷🍷🍷	De 6 a 9 €
🍷🍷🍷🍷	De 9 a 18 €
🍷🍷🍷🍷🍷	Más de 18 €
🍷🍷🍷🍷🍷	Buena relación calidad/precio
En recuadro, nuestra elección	
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluiremos al final de esta revista.	

