

ENOLOGÍA

Diez grandes tintos para el frío

SELECCIÓN Vinos para pucheros y platos de cuchara que es lo que apetece en esta época.

Enrique Calduch. Madrid

La temporada de setas ha sido excelente, y la de caza no lo ha sido menos. Los pucheros y los platos de cuchara son lo que más apetece. Ha llegado el frío y con él la hora de los tintos con cuerpo y estructura. También con elegancia y con aromas cargados de matices. Todos deben decantarse antes y dejarles reposar un rato para sacarles sus enormes valores. EXPANSIÓN ha seleccionado para la ocasión diez grandes tintos. Todos ellos están en el cuadro de honor de los mejores de España. Hay otros que también están en ese cuadro, pero no hay sitio para todos. Sus precios, acorde a su extraordinaria calidad.

Alabaster 2018

D.O. Toro

La familia Eguren son una máquina de hacer vinos de calidad. Riojanos, marcas como Amancio, La Nieta, Sierra Cantabria, San Vicente..., son su carta de presentación. A Toro llegaron en el 98 y fundaron Bodegas Numanthia, que venderían a la multinacional de lujo (LVMH). En 2006 fundaron Teso La Monja, donde se encuadra Alabaster. Se dice de los vinos de Toro que nacen tan potentes que hay que domarles. Este es un pura sangre lleno de fuerza, casta y elegancia. La fruta muy madura en nariz, los tonos minerales, balsámicos y una boca contundente pero amable, redonda y larga (125 euros).



Cartago 2015

D.O. Toro

Su nombre completo es Cartago Paraje del Pozo y es el alta gama de la bodega Mauros. La firma la funda en 1997 Mariano García, el enólogo más reconocido de España, al que pronto se unieron sus dos hijos, y que también es propietario de bodegas Mauro, Garmon, en Ribera, y dicha firma en Toro. En la zona de Villaester está la finca de cinco hectáreas donde están las uvas para elaborar este prodigio, con treinta meses en barrica. Cargado de fruta negra madura y tonos minerales en nariz, elegante y serio. La boca con la fuerza y estructura que se espera de un Toro, pero equilibrado, sabroso con brío (85 euros).



Cirsión 2017

D.O. Ca. Rioja

En 1987 Mario Rotllán y Carmen Daurella, aparecen en el mismísimo Barrio de la Estación de Haro, compran una parte de una bodega antigua y fundan Bodegas Roda. Hacen vinos modernos basados en las particularidades de cada viñedo. Bajo la dirección de Agustín Santolaya, los Roda se hacen famosos. Cirsión es la joya de la corona, y sólo tiene una crianza de ocho meses en barrica de roble nueva. Lo que en otro sitio sería un tinto roble aquí sale una fiera cargada de concentración, intensidad, elegancia, con una nariz frutal, mineral, balsámica, tonos florales; y una boca tan intensa y potente como sedosa y fresca (200 euros).



Clos Mogador 2018

D.O. Ca. Priorat

René Barbier, junto con un grupo de amigos de Barcelona y un riojano que luego se convertiría en el bodeguero más famoso del país, a finales de los ochenta se subieron a las casi desahuciadas terrazas del Priorat, en Tarragona, y constituyeron una de las zonas vinícolas más poderosas de España y del mundo. Clos Mogador siempre ha sido un faro en esta tierra por su estilo especial, su finura y elegancia. No hay más que ver la finca desplomándose en terrazas. Imponen su extraordinaria mineralidad, y esa fruta fresca tanto en nariz como en boca; que a la vez es sabrosa, viva, terciopelo puro (60 euros).



El Nido 2018

D.O. Jumilla

Miguel y Ángel Gil son las cabezas visibles de la empresa Hijos de Juan Gil, que han revolucionado el mundo del vino de Jumilla, de donde proceden, y el de una decena de zonas vinícolas más, donde se han instalado elaborando a alto nivel. La bodega madre es centenaria y ellos rabiamente modernos. El Nido, es el ejemplo. Elaborado con monastrell, cabernet sauvignon y veintidós meses en barrica, es un prodigio de intensidad, elegancia, nobleza. Envolvente en nariz lleno de matices frutales, minerales, balsámicos; tiene una boca con cuerpo y potencia, pero equilibrada y fresca. (130 euros).



La temporada de setas ha sido excelente, y la de caza no lo ha sido menos.

tensidad, elegancia, nobleza. Envolvente en nariz lleno de matices frutales, minerales, balsámicos; tiene una boca con cuerpo y potencia, pero equilibrada y fresca. (130 euros).

Finca Dofi 2018

D.O. Ca. Priorat

Álvaro Palacios se empezó a hacer famoso con este vino cuando apareció con René Barbier y demás aventureros en Priorat, hace 30 años. Luego se consolidó en esa tierra y nació L'Ermita, luego desembarcó con su sobrino en El Bierzo y le dio la vuelta a su casa de Alfaro, Rioja. El bodeguero más internacional y famoso de España sigue teniendo a Dofi como bandera. Con un 90% de garnacha y algo de cariñena el vino es un espectáculo, donde la poderosa sensación mineral se une a la floral y frutal, jara, tomillo, todo bien conjuntado. En



boca cuerpo medio, elegante y sedoso (92 euros).

Pesus 2015

D.O. Ribera de Duero

La bodega Hermanos Sastre puede representar lo mejor de la historia de Ribera de Duero. Vecinos del pueblo de La Horra, su padre que regentaba una pescadería nunca quiso desprenderse de los históricos viñedos de la familia, empezando por el Pago de Santa Cruz. El paso de los años convirtió aquellos viñedos en una mina que han sabido explotar. Jesús Sastre al frente de la firma tiene vinos espectaculares y Pesus es el más grande. De mucha guarda, presenta un nariz intensa, expresiva, elegancia con casta llena de registros olfativos. La boca poderosa, gustosa, espectacular (350 euros).



Tilo 2016

D.O. Ca. Rioja

El Castillo de Cuzcurriata del siglo XIV, ubicado en la localidad riojana del mismo nombre, es la sede de una bodega, propiedad de una sociedad familiar, que inicia su andadura en 1999. Al frente de la elaboración está Ana Martín, una de las enólogas más famosas del país, que ha situado los vinos de esta casa entre los mejores de Rioja. Tilo es la estrella procedente de una pequeña parcela. Es muy atlántico, es decir con una buena acidez que dará frescura y longevidad. En nariz aparece concentrado y elegante con mucha fruta madura, mineral y floral. En boca es potente y rotundo, pero sedoso y muy fresco (140 euros).



Torremuga 2016

D.O. Ca. Rioja

La familia Muga, otro de los grandes referentes del Barrio de la Estación de Haro, elaboradora históricamente de vinos de tendencia más clásica, pero de alta calidad, dio su paso hacia la modernidad en el 94 con este vino espectacular. Elaborado con tempranillo, graciano y mazueto, tiene una crianza de 18 meses y su clarificación es con clara de huevo fresco. Soberbia nariz llena de matices donde aparece la fruta negra, la pimienta, los tonos balsámicos que incluyen los mentolados y el regaliz. Todo bien integrado. En boca tiene cuerpo y estructura, pero es amable y muy persistente (68 euros).



Valbuena 2015

D.O. Ribera de Duero

La mítica Vega Sicilia, no para en su permanente proceso de evolución en positivo; innovando siempre. Sostienen que Valbuena no es un segundo vino; sino otro diferente, aunque los de la marca de la casa sean los más caros y famosos. En unas cuantas añadas, sin embargo, Valbuena es más brillante que los Vega Sicilia que sacan a la vez, y eso ocurre con este 2015. Cinco años entre crianza en barrica, tino y reposo en botellero. En nariz aparece tan elegante como complejo, profundo, con su fruta madura, balsámicos; y una boca untuosa, pero muy aterciopelada, muy refinada (92 euros).

