



O.J.D.: 41550  
E.G.M.: 166000  
Tarifa: 11350 €

Expansión

# fin de semana

Fecha: 29/10/2011  
Sección: OCIO  
Páginas: 1,9



## Diez grandes vinos tintos para el otoño

© 2011 Expansión



Rafa Martín

# Diez grandes tintos para el otoño

Llegan las setas, la caza y las castañas; es la hora de los tintos

El vino viene siempre ligado a la gastronomía que, afortunadamente en España, está muy relacionada con las estaciones del año. Estos diez vinos, de diferentes zonas, tienen buen paso de boca y persistencia.

Antes de Navidad llegarán los tintos de maceración carbónica, frescos y florales, pero ahora tocan los tintos serios, con crianza y poderío, como estos.

## Enrique Calduch

Hemos seleccionado diez tintos de diferentes zonas de España. Su característica común es que tienen la suficiente potencia como para hacer frente a guisos de caza, pero a la vez no son vinos duros, sino que tienen un buen paso de boca y persistencia.

De Rioja se han seleccionado dos, el primero es **Cerrado del Castillo 2005**, perteneciente a la bodega Castillo de Cuzcurrita. Es curioso, pero el nombre "castillo de..." se repite en infinidad de marcas de vino que no tienen ningún castillo. En este caso sí que lo hay, y es bien bonito, rodeado de unos muros en cuyo interior se ubica una moderna bodega y buena parte de las quince hectáreas de viñedo propio de la firma, lo que se llama el cerrado del castillo.

El vino es cien por cien de Tempranillo, con 14 meses en barrica, y al frente de la elaboración está una de las mejores enólogas del país, Ana Martín. Y eso se nota, porque presenta una nariz muy elegante, intensa, con mucha fruta madura, recuerdos minerales y bal-

sámicos. En boca tiene cuerpo y equilibrio; es potente pero de muy buen paso.

El segundo Rioja es **Viña Lanciano Reserva 2005**. Perteneciente a Bodegas Lan, que toma el nombre de las iniciales de las tres provincias que forman parte de la denominación de origen calificada Rioja, Logroño, Álava y Navarra. Procede de unos viñedos espectaculares situados en un meandro del Ebro. Elaborado con uvas Tempranillo y Graciano, presenta buenos tonos frutales, con especias, recuerdos de la crianza, y una boca sabrosa y equilibrada.

De las diferentes zonas del Duero hemos seleccionado cinco vinos. Uno de Ribera, **Carmelo Rodero Reserva 2007**. Nacido en Pedrosa de Duero, viticultor de toda la vida y posteriormente bodeguero, Carmelo Rodero es uno de los grandes personajes de esta denominación, reconocido por su meticulosidad y amor a la tierra. Su **Reserva 2007**, elaborado con Tempranillo y algo de Cabernet Sauvignon, y con 20 meses de crianza en barrica, es un vino opulento, cargado de madurez y de fruta, intenso en todos sus aspectos; con una boca carnosa, golosa y potente.

Junto al Duero, en la localidad de Tudela, pero sin denominación de origen, está Bodegas Mauro. El vino es de Mariano García, el mago de la Ribera, uno de los grandes enólogos de España, autor también de *Aalto* en esa deno-

## Una lista para no perder

### CERRADO DEL CASTILLO 2005

D.O.C. Rioja. 35 €

### VIÑA LANCIANO RESERVA 2005

D.O.C. Rioja. 15 €

### CARMELO RODERO RESERVA 2007

D.O. Ribera de Duero. 27 €

### MAURO 2009

Vino de la Tierra de Castilla y León. 24 €

### QUINTA SARDONIA 2007

Vino de la Tierra de Castilla y León. 39 €

### LEZCANO LACALLE DU 2004.

D.O. Cigales. 28 €

### FRONTAURA RESERVA 2005.

D.O. Toro. 38 €

### CLOS FONTÁ 2007.

D.O.C. Priorat. 40 €

### CABRIDA 2009

D.O. Montsant. 35 €

### ESTRECHO 2006

D.O. Alicante. 21 €

minación de origen, y de *San Román* en la de Toro. Mariano García tiene con su **Mauro 2009** toda una joya. Elaborado con Tempranillo y un poco de Syrah, y con 16 meses en barrica, tiene una nariz muy expresiva, con fruta madura, especias, recuerdos minerales, y una boca carnosa pero amable y fresca.

Muy cerca de allí, en Sardonía de Duero, y también sin denominación de origen, está Quinta Sardonía. Con sus 17 hectáreas es una de las mejores firmas de todo el Duero, recientemente adquirida la potente bodega de Rías Baixas, Terras Gauda. Al frente de la elaboración está el enólogo francés Jerome Bougnaud, que trabaja con cultura biodinámica. El **Quinta Sardonía 2007** se hace con Tempranillo y media docena de variedades más, con 16 meses de barrica. Aparece elegante y complejo con fruta, minerales y pimienta negra. En boca es potente, muy goloso, amplio y equilibrado.

Siguiendo por el Duero llegamos a Cigales. Allí encontramos a Félix Lezcano Lacalle. Famoso por su rosado *Docetariños*, este elaborador forma parte de la nueva generación de bodegueros de esta denominación que están haciendo también tintos sorprendentes. El ejemplo es **Lezcano Lacalle Du Reserva de 2004**, básicamente elaborado con Tempranillo y una pequeña aportación de Merlot y Cabernet, y con 24 meses

de barrica. Aparece con una nariz compleja, en donde hay casi de todo: ciruelas maduras, recuerdos de café, de eucalipto, un fondillo mineral; y con una boca carnosa, sabrosa y muy viva.

Por último, el río nos lleva a Toro, donde se ha seleccionado **Frontaura Reserva 2005**. Perteneciente a la bodega Palacio de los Frontaura y Victoria, que toma el nombre de una espléndida casona del siglo XVI situada en el centro de Toro. Bodega muy joven, que sacó su primera cosecha en el 2004, ha arrancado con una enorme fuerza, situándose enseguida entre los de cabeza de esta denominación de origen. El vino está elaborado con Tempranillo y con 18 meses en barrica. Intensidad, elegancia en nariz con mucha fruta madura y recuerdos minerales. En boca tiene potencia, cuerpo y estructura, pero a la vez un paso sedoso.

## En el Mediterráneo

Ahora vamos al Mediterráneo. De Cataluña, y concretamente de dos denominaciones de origen tarraconenses abrazadas la una con la otra, que son Priorat y Montsant, que hacen unos vinos espectaculares, se han seleccionado dos. **Clos Fontá 2007** perteneciente a la firma Viticultors Mas d'En Gil de Priorat. La bodega pertenece a Pere Rovira, una de las grandes figuras del vino en Cataluña. Disponen de 45 hectáreas maravillosas de viñedo, entre al-

mendros y olivos, en el monte. Con Garnacha, Cariñena y un poquito de Cabernet, y 14 meses en barrica, el *Clos Fontá 2007* es un vinazo, dominando en nariz los tonos minerales ligados a una fruta muy madura y golosa. En boca también aparece goloso y mediterráneo, pero con cuerpo, estructura, energía y brío.

En la cercana Montsant está la cooperativa Celler de Capçanes, del pueblecito del mismo nombre. Pero menuda cooperativa, de las mejores de España, con toda una gama de vinos de alto nivel, donde la estrella es este **Cabrída 2009**. Elaborado únicamente con Garnacha muy vieja, y con doce meses en barrica, este vino es una sinfonía en nariz de fruta negra y roja madura, envuelta en tonos minerales, eucalipto y regaliz; y con una boca golosa, potente, equilibrada y fuerte.

Por último, y siguiendo en el Mediterráneo, llegamos a la denominación de origen Alicante, donde está la bodega Enrique Mendoza, probablemente la más puntera de la zona. Pepe Mendoza, apoyado en su hermano Julián, hace una tarea de investigación y mimo en sus viñas que les está dando excelentes resultados. **Estrecho 2006** está hecho totalmente con Monastrell. Ciruelas negras maduras, tonos minerales y canela aparecen en una nariz compleja y fina. En boca es potente y enérgico, pero a la vez fresco. Muy sabroso y largo.