



**VINOS CATA**

Veinticinco  
'frescos' para  
descubrir  
este

**verano**

¿Quién dijo crisis?  
El sector sigue  
lanzando marcas  
para adaptarse  
a la demanda  
actual: vinos más  
fáciles, divertidos,  
originales y, sobre  
todo, asequibles.

POR JUAN MANUEL BELLVER  
FOTOGRAFÍAS DE  
J. M. PRESAS

**CON LA LLEGADA** de los meses cálidos, los hábitos alimenticios cambian. Y, también, claro, los vinos que bebemos. Adiós a las legumbres y los hidratos, a los guisotes, a la caza, a los postres calóricos; adiós igualmente a los tintos poderosos, a los grandes reservas maderizados, a los blancos pesados, a los tintos con regusto a biblioteca. Bienvenidas las ensaladas, los tartares, sashimis, verduras al vapor, alimentos a la plancha, postres de frutas; bienvenidos también los blancos ligeros, los tintos frutales con poca barrica, los vinos de cepas autóctonas con boca fresca y regusto estival...

Qué importa si aún no estamos en verano. Tras el invierno más duro de la década, el aroma de las vacaciones flota en el aire. Qué importa si atravesamos una recesión que quita las ganas de beber. La industria vinícola se reinventa sacándose de la chistera vinos de trago fácil y precio amable, no exentos de originalidad. He aquí 25 de ellos. Lo que todos estábamos esperando. Descúbralos.

**THE END 2008**  
JIMÉNEZ LANDI  
(D.O. MÉNTRIDA)  
José y Daniel Jiménez Landi trabajan 30 hectáreas al suroeste de Madrid de acuerdo a las normas bio, apostando por la tierra y la fruta. Tienen varias garnachas que han enamorado al Wine Advocate de Parker. De sus tres exclusivos vinos de pago, este The End es el más fresco, elegante y mineral. 40 €



**DE NIT 2007**  
RAVENTÓS I BLANC  
(D.O. PENEDÈS)  
Ensamblaje de macabeo, xarel·lo y parellada con la tinta mediterránea monastrell para producir este sensual espumoso rosado con notas de cítricos y frutas del bosque y boca sedosa. ¿Quién dijo que no había cavas interesantes? 11 €.



**GABA DO XIL MENCIA 2007**  
COMPAÑIA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ (D.O. VALDEORRAS)  
El riojano Telmo Rodríguez hace vinos en media España y, en Valdeorras, comenzó con un buen blanco de godello. Tras el boom de los tintos gallegos, apuesta por este mencia de suelos graníticos y perfume floral. 8 €.



**MESTRES 1312 CUPATGE NEGRE 2008**  
HERETAT MESTRES (D.O. PENEDÈS)  
Viticultores desde 1312, la familia Mestres cumple 80 años como elaboradora artesanal de cava y se lanza a los vinos tranquilos. Este tinto de merlot, cabernet y garnacha, muy del gusto actual, es todo regaliz y fruta madura. 8,50 €.



**OBERGO FINCA LA MATA 2006**  
BOD. OBERGO (D.O. SOMONTANO)  
Bodega de nuevo cuño en el valle de Secastilla. La crisis del Somontano no da miedo cuando se hace un vino tan sensato. Coupage de cabernet, merlot y garnacha con ocho meses en roble francés y húngaro, equilibrado, elegante y espejado. 11 €.



	<p><b>VIÑA DE MARTÍN OS PASÁS 2008</b> LUIS A. RODRÍGUEZ (D.O. RIBEIRO) Siguen apareciendo en Ribeiro viticultores con un enfoque humanista del vino. Luis A. Rodríguez elabora 9.000 botellas numeradas de este blanco a base de treixadura, albariño, lado y torrónes, absolutamente adictivo. 10 €.</p>		<p><b>GROC 2009</b> (D.O. RUEDA) "Verdejo de viñas viejas y bajo rendimiento embotellado para Cuvée 3000", reza la etiqueta. Aunque no se especifica el productor, nos hallamos ante el hermano pequeño y sin barrica del opulento Ossian. Un blanco para iniciados con buena estructura y carácter varietal. 8,50 €.</p>		<p><b>MACABEU FINCA RACONS 2009</b> TOMÁS CUSINÉ (D.O. COSTERS DEL SEGRE) Tomás Cusiné elabora una bonita gama de vinos del Segre. Su último lanzamiento es este escaso monovarietal de macabeu de viñas de 70 años fermentado en barrica. Un vino untuoso y con larga vida. 18,75 €.</p>		<p><b>PARDAS XAREL·LO 2007</b> CELLER PARDAS S.L. (D.O. PENEDÈS) De las pocas bodegas que nos gustan en el Penedès. La apuesta por las variedades autóctonas de Pardas (no se pierdan su rosado de sumoll) se concreta aquí en este xarel·lo criado en madera y creado para envejecer. 16,50 €.</p>		<p><b>PEDROUZOS 2007 MAGNUM</b> VALDESIL (D.O. VALDEORRAS) Valdesil es una de las bodegas que mejor trabajan la uva godello en la comarca de Valdeorras. Su blanco más especial es este Pedrouzos de un pago único vejejísimos, del cual sólo embottellan 500 mágnams en las mejores cosechas. 90 €.</p>
	<p><b>V D'O 1.07</b> VINYES D'OLIVARDOTS (D.O. EMPORDÀ) Carmen Casacuberta y su esposo Toni poseen un viñedo minúsculo en Capmany que asesora José Luis Pérez. De este monovarietal de samsó de 40 años y suelos pizarrosos hay sólo 2.500 botellas. Su otro vino, el coupage Gresa, también es una joyita. 28 €.</p>		<p><b>HUNO MATA NEGRA 2007</b> PAGO LOS BALANCES S.L. (D.O. RIBERA DEL GUADIANA) Tras la buena acogida de su chardonnay Alunado y su tinto básico Huno, esta bodega debutante extremeña lanza ahora su primer tinto especial: cabernet, merlot y tempranillo, oscuro, carnoso y especiado. 20 €.</p>		<p><b>ORTO 2008</b> ORTO VINS (D.O. MONTSANT) Joan Asens se dio a conocer como enólogo de los vinos de Álvaro Palacios en el Priorato y ahora debuta como bodeguero junto a tres socios de la zona con este tinto del vecino Montsant: cariñena, garnacha, cabernet y tempranillo, todo hierbas aromáticas. 8 €.</p>		<p><b>L'ÉQUILIBRISTA 2007</b> CA N'ESTRUC (D.O. CATALUNYA) Ca N'Estruc es una finca situada junto a la montaña de Montserrat con 22 hectáreas de viña. Este Equilibrista da nombre a un ensamblaje de syrah, cariñena y garnacha con una frescura y frutidad dignas de los mejores ródanos. 13 €.</p>		<p><b>1500 H 2007</b> (VINO DE MESA DE ANDALUCÍA) Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y pinot noir con 12 meses de barrica recolectados a 1.500 metros de altitud en la Alpujarra almeriense. Un tinto intrigante que es la primera entrega del proyecto de Pago del Vicario en tierras andaluzas. 15 €.</p>
	<p><b>LAFOU DE BATEA 2007</b> LAFOU CELLER S.L. (D.O. TERRA ALTA) La familia Roqueta está ligada a la comarca del Bages con sus casas vinícolas Abadal y 1898. Ahora ha invertido en esta bodega boutique de Terra Alta que debuta con un ambicioso tinto de garnacha, syrah y cabernet, puritito estilo Ródano. 30 €.</p>		<p><b>CONGO 2008</b> CANOPY S.L. (D.O. MÉNTRIDA) Canopy es una de las marcas nuevas que han puesto en el mapa la comarca toledana de Méntrida. Su apuesta por las garnachas viejas les ha llevado a lanzar este vino de un minúsculo pago de 50 años y suelo granítico: suculento y escaso (815 botellas). 30 €.</p>		<p><b>CLOS LOJEN 2009 BOBAL</b> (D.O. MANCHUELA) ¿No conocen La Manchuela en Cuenca? Pues prueben este 100% bobal de viñas de 40 años plantadas en terrenos arcilloso-calcáreos elaborado por el emergente enólogo Juan Antonio Ponce: nariz de framбуesas, toques lácteos y herbáceos... 7 €.</p>		<p><b>TEBAIDA N° 5</b> CASAR DE BURBIA (D.O. BIERZO) La familia Fernández Bello elabora buenos vinos en el área de Valtuille desde principios de los 90. Este Tebaida N°5 es su último y más ambicioso lanzamiento: un tinto escasísimo procedente de un pago plantado en 1903 a 800 metros de altitud. 49 €.</p>		<p><b>MAS DE LA SABATERA 2007</b> HEREDAD PALLARÉS (D.O. CONCA DE BARBERÀ) Ana Losada fue sumiller de La Broche con Sergi Arola al tiempo que cursaba Enología. Su primer vino es este tinto de cabernet y merlot de la zona más fría y montañosa de Conca de Barberà, vendimiado de noche buscando frescor. 7 €.</p>
	<p><b>PARCELA N°1 2007</b> FINCA LA EMPERATRIZ (D.O.C. RIOJA) Eugenia de Montijo fue dueña de esta finca. De ahí el nombre. Víctor y Eduardo Hernáiz han hecho de ella una bodega emergente donde la Parcela N°1 produce cuatro racimos por cepa y un tinto licoroso y concentrado que no deja indiferente. 35 €.</p>		<p><b>GANKO EL CABEZOTA 2008</b> OLIVIER RIVIÈRE (D.O.C. RIOJA) Olivier Rivière es un francés formado en Burdeos y Borgoña que hace vino desde 2004 en Cárdenas (Rioja Alta). Este Ganko el Cabezota es un original tinto bio, ensamblaje de tempranillo y garnacha, que muestra otra forma de hacer rioja. 18 €.</p>		<p><b>A MI MANERA 2009</b> VINOS DE BENJAMÍN ROMEO (D.O.C. RIOJA) Romeo se ha hecho un mito gracias a su oneroso Contador (ha sido dos veces 100 puntos Parker), pero también es capaz de lanzar vinos más asequibles. Tras el éxito de Predicador, este A Mi Manera es un hermano menor descargado y muy frutal. 12 €.</p>		<p><b>VENTA LAS VACAS 2008</b> UVAS FELICES S.L. (D.O. RIBERA DEL DUERO) Este raro ribera está elaborado por Bodegas Vizcarra en Mambriella de Castrejón (Burgos), para la empresa comercializadora Uvas Felices, que distribuye también el rueda de culto El Perro Verde. Un tinto equilibrado, frutoso, estival. 12,90 €.</p>		<p><b>PRUNO 2008</b> FINCA VILLACRECES (D.O. RIBERA DEL DUERO) Éste es otro de los grandes nombres de la Ribera del Duero que se anima a lanzar un vino asequible. Pruno está hecho con las cepas más jóvenes de la finca, que se vendimian antes, tiene 12 meses de barrica y es todo frescura. 9,85 €.</p>