

**BODEGAS FONTANA**

08/05/07

15/05/07



Autor: JUAN FERNANDEZ-CUESTA

# La magia del vino

Ciudad Real abrió ayer sus puertas a la feria de vinos más importante de España, Fenavin, que se celebra hasta el 10 de mayo en el Pabellón Ferial

POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

MADRID. Mil bodegas, miles de vinos, casi todas las denominaciones de origen españoles, más decenas de caldos de la Tierra de Castilla, todas las comunidades autónomas representadas... Esto es la fiesta del vino, y se celebra en Ciudad Real desde hace dos años. Un centro de negocios y una galería del vino con 1.500 metros cuadrados de superficie. Fenavin es eso y mucho más, porque ha conseguido reunir a cientos de bodegueros, de negocios, de marcas que se empeñan en salir a la luz. O que han salido ya.

De todo eso se está hablando, y se lo vamos a contar. Como recordarles que estamos en la región con más viñedos de Europa, con once denominaciones de origen que, por supuesto, son garantía de productos de calidad, y de cientos de otros caldos acogidos a la indicación geográfica Vinos de la Tierra de Castilla. Todas las bodegas quedan amparadas por la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos, instrumento

que es un referente en nuestro país y que «surgió como respuesta al principal problema al que se enfrentan los vinos en general, que es el de la comercialización, y a la necesidad de reposicionar la imagen de los vinos castellano-manchegos, dándolos a conocer por el mundo». Esta fundación cumple una función imprescindible, y tiene como objetivo estratégico asegurar la presencia de los vinos, mostos y alcoholes de la Comunidad tanto en el mercado nacional, como en los mercados internacionales.

## Conferencias y debates

Alrededor del vino se podrán disfrutar hasta el 10 de mayo de conferencias, mesas redondas y debates, así como de la experiencia de enólogos y enólogas como Susana López Mendiondo, Ignacio de Miguel y Mariano García; profesionales de la hostelería como María José Huertas, Kasia Romanska, Custodio Zamarra, Francisco Patón y Javier Gila, y otros reconocidos expertos como José Ramón Lissarrague, junto a actrices y actores como Concha Cueto y Emilio Gutiérrez Ca-

ba, y deportistas, pongamos los seleccionadores nacionales de fútbol y baloncesto, Luis Aragonés y Pepu Hernández, o ex futbolistas y a la vez accionistas de una bodega, como Rafael Martín Vázquez. Es, pues, una combinación perfecta de la que se podrá disfrutar hasta el próximo jueves.

Y en todo momento, el placer directo de una copa de vino, o dos. No más. Vinos de toda España, que se podrán catar en la ya citada Galería del Vino, o también en el espacio Selección Peñín, con algunas marcas sobresalientes. Por ejemplo: María Alonso del Yerro, Cadozos y Digma. Junto a ellos, siempre bodegas de calidad: Peique, Viñedos Cigarral Santa María, Finca Coronado, Casalobos, Pago de Cirsus...

Algunas, como Casalobos, Cigarral Santa María y Finca Coronado viven en La Mancha, y son los vinos de esta región quienes merecen que nos detengamos. Para todos los gustos, siempre calidad, y no importa el origen, ni el continente, sino el contenido. Tampoco el pasado, si presente y futuro. Desde un excelente Viña Albali gran reserva 1998 a un sobresaliente Martúe especial 2004. Son dos ejemplos bien distintos de lo mucho y bueno que dan estas tierras. Fenavin ya está aquí.

Todas las bodegas de la región quedan bajo el amparo de la Fundación Tierra de Viñedos

## Los mejores caldos de Castilla-La Mancha

Entre los miles de vinos, y aunque es una labor más que complicada, hemos realizado una selección de caldos de Castilla-La Mancha que se podrán catar en la feria.

**Bodega Los Aljibes.** Estrenan «Selectus», un monovarietal de cabernet sauvignon, profundo, largo, serio, bien hecho. Además, un syrah, y un rosado y un blanco espectaculares.

**Bodegas Arrayán.** Desde Santa Cruz de Retamar (Toledo), todos sus caldos merecen la pena, sobre todo el «Premium».

**Bodegas Barreda.** Viñedos en Toledo, una bodega familiar que encuentra su sitio, con un sobresaliente «Amigos». Pronto será un tesoro.

**Bodegas Campo Reales.** Cánforales crianza y reserva, de tempranillo y cabernet, y Cánfora 2001, son notables muestras de la D.O. La Mancha.

**S. C. San Ginés.** Viven al amparo de la Ribera del Júcar y de una marca. Cinco Almedes, con vinos de tempranillo, cabernet, merlot, syrah y bobal.

**Bodegas López Panach.** Su vino a partir de tempranillo, merlot, syrah y cabernet sauvignon es digno de probarse, como el

monovarietal de merlot.

**Bodegas Mano a Mano.** Mano a Mano y Venta La Ossa, dos ejemplos de grandes vinos, intensos, cálidos.

**Bodegas Martúe.** Se recomienda la visita al stand para catar desde el adorable chardonnay al syrah, espectacular.

**Bodegas Olcaviana.** Puede ser la sorpresa agradable de la feria. Es «Linceo» su apuesta más actual, un blanco inmenso, divertido, para saborearlo.

**Bodegas Real.** Finca Marisánchez y Vega lbor son sus poderes. Vinos con fuerza, de calidad, profundos, bien hechos.

**Bodegas y Viñedos Castilblanco.** Baldor e llex son sus marcas. Es una bodega consistente: destacan cabernet y tempranillo.

**Bodegas y Viñedos Fontana.** Propietaria de uno de los vinos de mejor relación calidad-precio, el «Fontal» crianza. Más conocidos, «Quercus» y «Duetto».

**Casalobos.** Ignacio de Miguel lidera este proyecto, que dio a conocer hace unos meses su primer vino, con un gran futuro.

**Dehesa del Carrizal.** Finca con denominación de origen propia, en Retuerta del Bullaque. Una bodega que no falla.

Calida da a un precio adecuado.

**Félix Solís.** Viña Albali y Los Molinos son sus marcas principales. El gran reserva de Albali y el reserva de la familia son nuestras recomendaciones.

**Finca Allende.** El enólogo Miguel Ángel de Gregorio presentará Finca Coronado, en sus dos versiones, sobresalientes muestras de Ciudad Real.

**Finca Antigua.** La familia Martínez Bufanda tiene un tesoro en esta bodega. Todo merece la pena, y más con precios tan competitivos y vinos tan notables.

**García Carrión.** Gran empresa, que vive en La Mancha con Don Luciano, crianza y reserva. Hay que probarlo.

**Manuel Manzaneque.** Finca Élez, de la familia Manzaneque, tiene denominación de origen propia, premio a su visión moderna de este mundo, que tiene su cénit con el «Escena».

**Pago de Vallegarcía.** Genial el viognier, excelentes los tintos de syrah, y cabernet y merlot.

**Pago del Vicario.** Casi todo, maravilloso.

Más que recomendable su 50/50 de 2003, y Monagos, y Penta, y Talva... Gran bodega, gran familia, gran enóloga.

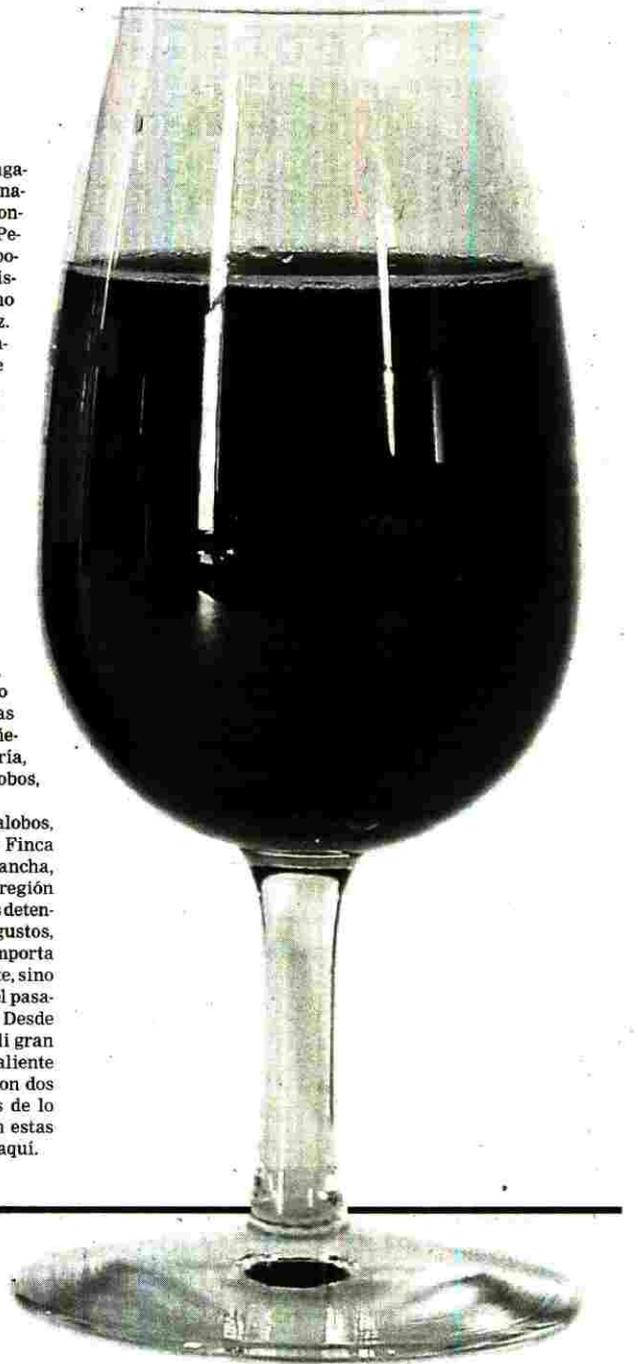
**Pagos Marques de Grifón.** Sólo con el «Emeritus», uno de los grandes de esta feria, es suficiente. Pero hay mucho más.

**Sánchez Mulitermo.** Vive al amparo de una espléndida syrah, y de su gran Magnificus. **Uribe Madero.** Desde Huete (Cuenca) han abierto todas las puertas con su Gran Calzadilla, una genialidad: potencia, equilibrio y elegancia.

**Vinartís.** Pata Negra, en su versión gran reserva o roble, mantiene a gran nivel la bodega. Un buen ejemplo de Valdepeñas.

**Vinícola de Tomelloso.** Una recomendación personal, quizá porque la memoria aún recuerda un sorprendente Torre de Gazate gran reserva de cabernet.

**Viñedos Cigarral Santa María.** El restaurador Adolfo Muñoz es el alma de esta bodega, un deseo hecho realidad y en el que destaca el Pago del Ama syrah.





Autor: SIN FIRMA

# VINO

## 2007 GRAN SELECCIÓN

**PREMIO GRAN SELECCIÓN**  
**Vino tinto de más de 2 años, con más de 6 meses en bodega**  
**PINGOROTE**

**Escuchar**, el trasego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en maticas que enamoran al paladar más exigente.

**PREMIOS SELECCIÓN ORO**



**ALTOS DEL GABRIEL**  
 VILLAMALEA  
 (Albacete)  
 TLF.: 967 483 257

**BLANCO**



**TORRE DE GAZATE**  
 TOMELLOSO  
 (Ciudad Real)  
 TLF.: 926 513 004

**ROSADO**



**YUGO**  
 SOCUÉLLAMOS  
 (Ciudad Real)  
 TLF.: 926 530 388

**VINO TINTO JOVEN**



**MISTERIO DE FONTANA**  
 FUENTE DE PEDRO  
 NAHARRO (Cuenca)  
 TLF.: 969 125 433

**VINO TINTO**  
 de menos de 2 años en bodega entre 1 y 6 meses



**PINGOROTE**  
 VILLANUEVA DE  
 ALCARDETE (Toledo)  
 TLF.: 925 166 350

**VINO TINTO**  
 de más de 2 años con más de 6 meses en bodega



**OJOS DEL GUADIANA**  
 VILLARRUBIA DE LOS  
 OJOS (Ciudad Real)  
 TLF.: 926 896 135

**VINO TINTO**  
 de más de 3 años con más de 1 año en bodega



**GRAN ORISTAN**  
 VILLARROBLEDO  
 (Albacete)  
 TLF.: 967 141 907

**VINO TINTO**  
 de más de 5 años con más de 2 años en bodega



**VITIS NATURA**  
 QUINTANAR DEL REY  
 (Cuenca)  
 TLF.: 659 962 922

**VINO**  
 de producción ecológica



**ALCARDET**  
 VILLANUEVA DE  
 ALCARDETE (Toledo)  
 TLF.: 925 166 375

**ESPUMOSO**