

BODEGAS FONTANA

23/02/07



CORREO GASTRONÓMICO BAR ROCÍO (C/GRECO, NERVIÓN)

Cata ciega de vinos tintos

Analizamos 10 vinos de unos 15 euros de varias denominaciones de origen y hubo sorpresas importantes

H.M. ■ SEVILLA

El pasado día 15 de febrero nos reunimos en el Bar Rocío de c/Greco de Sevilla, gracias a la hospitalidad de su propietario Miguel Campos, una serie de prestigiosos profesionales del sector y amantes del vino con el fin de ofrecer a nuestros lectores una visión objetiva y real del panorama actual. Para ello elegimos vinos representativos de la Rioja y la Ribera, de corte más clásico y otros vinos de otras DD.OO. con un corte más actual y desconocidos para mucha gente que se ha quedado anclada en estos clásicos. Debo decir que en Sevilla, sin embargo, sí hay sitios donde poder beber y comprar estos vinos más actuales y muchos hosteleros y vinotecas apuestan por ellos. Entre los vinos analizados estaban Rioja Viña Tondonia 98, Marqués de Vargas 02 y Viña Monty 03. De Ribera Dehesa de los Canónigos 04 y Matarromera 02. De otras DD.OO. Tagonius 05 Syrah (Madrid), Fuente Reina 03 (Sevilla), Olvena 04 (Somontano), Quercus 03 (Cuenca) y Pitacum Aurea (Bierzo). Todos los vinos se cubrieron con papel aluminio y cada catador tuvo que rellenar una ficha de cada vino con sus características. A la vez fuimos comentando qué nos parecían cada uno. Los primeros en catar fueron los más clásicos y el resultado fue



CATA. En ésta eligieron vinos de la Rioja y la Ribera.

en general decepcionante, por encontrarnos con vinos bastantes planos, cortos en nariz y delgaditos en boca. Sólo se salvó de la quema Matarromera, que sí se mostró como un vino con cualidades interesantes, tanto por su compleja nariz como por su variedad de matices en boca. Decepcionantes los otros.

Del resto de los vinos encontramos de todo, juventud a raudales y buenas maneras en el Tagonius de Madrid, viñedo joven con buena nariz y futuro prometedor para nuestro Fuente Reina de Constantina de la Sierra. Los tres últimos fueron los que dieron la medida de la cata aportándonos lo que hasta ese momento nos faltaba: los vinos redondos y destacados en todos los as-

pectos, la vista, la nariz y la boca. La guinda se la llevó el fantástico Quercus de bodegas Fontana de Cuenca mostrándose como un tinto muy bien hecho con una nariz potente y una boca impresionante. Un vinazo. Detrás otro gran vino, Olvena de Somontano que también destacó por su nariz compleja y una boca muy bien conseguida. Y el tercero de este podium fue el Pitacum Aurea del Bierzo del que también destacamos su boca y su compleja nariz.

Gran sorpresa para todos al ir descubriendo las botellas. Todos coincidimos en que las apariencias engañan, que hay grandes vinos fuera de los clásicos y que hay que dar oportunidades a lo nuevos caldos porque están muy bien hechos.

EL VINO DE LA SEMANA por H. Mangas

IZADI 2003

Tipo: Tinto crianza. **Precio:** 8 euros. **Uvas:** Tempranillo.
D.O.: Rioja. Color oscuro muy bonito, aromas a frutas negras y madera muy fina, en la boca es potente y mantiene la fruta y la madera de forma muy bien ligada, es gustoso y licoroso, algo delgado con persistencia media.

■ **Lope Rodríguez es heredero de una tradición que empieza en el año 36 de la mano de su padre. En su bar Bistec (C/ Pelay Correa, 34. Tfno: 954274759) se respira Triana por todas partes. Lope nos recomienda para este vino sus platos más emblemáticos como la paloma en salsa o el solomillo Río Viejo.**

La
recomendación de
Lope Rodríguez
Bar
BISTEC

