

BODEGAS FONTANA

19/11/06



ESPECIAL GASTRONOMÍA

Tintos imbatibles

Son los más deseados. Y la clave de su carácter infalible se basa en la sencilla y vieja regla que equilibra calidad y precio. Vinos de notoria calidad al alcance de su copa. Una cuidada selección de 24 vigorosos caldos que conquistan los paladares de expertos y profanos. Por **Carlos Delgado**. Fotografía de **Anel Fernández**.

¿Se puede beber un buen tinto sin gastarse mucho dinero? Hasta hace poco, la respuesta era sencilla: no. La brecha entre los pocos vinos de calidad y la inmensidad de mediocres resultaba, en cuanto al precio, desorbitada. Pero las cosas han cambiado en los últimos años, y hoy es posible comprar un excelente tinto por menos de 10 euros; en algunos casos, mucho mejores que vinos que duplican el coste.

Todo se explica gracias a la ventajosa relación calidad/precio de los vinos españoles. Inclinada hasta ahora más hacia la cuestión económica que a

la bondad del vino, actualmente tiende a la calidad. Las nuevas tecnologías y métodos de elaboración han conquistado los más recónditos lugares de nuestro país, permitiendo este milagro.

La evolución del mercado español ha logrado que muchísimos caldos de notoria calidad cuesten una media de cinco euros. Los hay soberbios, incluso, por menos dinero. Comprar vinos es hoy más divertido que nunca. Las gangas no son sólo privativas de los vinos superiores, y muchos comerciantes han reorganizado sus catálogos para resaltar en primera plana los más económicos. El

objetivo: equilibrio entre precio y deleite. El consumidor sin grandes conocimientos de marcas y zonas vitivinícolas se inclina generalmente por la gama media. Y busca en ella alegría, desenfadado, aromas frutales, poca madera y gustos que tienden ligeramente a lo goloso.

Vinos sabrosos y divertidos, bien elaborados y originales. Sirvan de ejemplo los 24 tintos siguientes, donde aparecen representadas la mayoría de zonas vitivinícolas. Pero podrían ser 100, o más. Se trata de sugerencias para orientar a quien desea beber un excelente vino por poco dinero. ●



01 PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE 2005. Pago de los Capellanes. Camino de Ampudia, s/n. 09314 Pedrosa de Duero (Burgos). 947 53 00 68. DO: Ribera del Duero. Tipo: tinto crianza, 13,5 %; cepas: tinto fino, cabernet sauvignon, merlot. Precio: 7 euros. Puntuación: 9,2 sobre 10. Paisaje aromático, rico y complejo, con intensas notas tanto de frutillos rojos y negros silvestres como florales, y un recuerdo de sotobosque con ligeros tonos especiados. En boca es sabroso, muy frutal, con taninos maduros y un paso largo y persistente. **02 VALTOSCA 2005.** Casa Castillo. Carretera Jumilla-Hellín, km 15,7. 30520 Jumilla (Murcia). 968 78 16 91. DO: Jumilla. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: syrah. Precio: 9,9 euros. Puntuación: 9,2/10. Frutosidad madura, matizada de notas especiadas y recuerdos florales. Un toque de golosidad aromática se confirma en la boca, donde los taninos jugosos dejan un sabor a fruta confitada y a licor de frutillos silvestres. Puro goce mediterráneo. **03 MISTERIO DE FONTANA 2005.** Fontana. Extramuros, s/n. 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). 969 12 54 33. DO: Vinos de Uclés. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tempranillo. Precio: 4,5 euros. Puntuación: 9,1/10. Compleja gama aromática de frutillos

silvestres (mora, arándanos) y notas de la madera con el cosquilleo de las especias. Boca carnosa, plena de taninos nobles y frutosos que se acompañan de un justo nervio ácido y termina con notable elegancia. **04 EL MIRACLE 2004.** Gandía. Carretera Cheste-Godelleta, s/n. 46370 Chiva (Valencia). 962 52 42 42. DO: Valencia. Tipo: tinto crianza, 13%; cepas: tempranillo y syrah. Precio: 7 euros. Puntuación: 9/10. Gran expresión aromática de la variedad tempranillo, con frutosidad característica de zarzamora enriquecida por notas de aceituna negra, en una liviana envoltura de roble y especias. En boca es sabroso, balsámico, con un regusto a confitura. Muy sensual y vivo. **05 FINCA RESALSO 2005.** Emilio Moro. Carretera Peñafiel-Valoria, s/n. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid). 983 87 84 00. DO: Ribera del Duero. Tipo: tinto joven, 14,5%; cepas: tinto fino. Precio: 6 euros. Puntuación: 9/10. Tiene potentes aromas de fruta madura (mermelada de moras), con leves pero significativas aportaciones de roble, y un elegante recuerdo mineral. En la boca se muestra concentrado de sabor, con un largo y frutoso posgusto levemente especiado. **06 MUSEUM 2002.** Finca Museum. Carretera Cigales-Corcos, km 3. 47270 Cigales (Valladolid). ➤



13

> 983 58 10 29. DO: Cigales. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tinta del país. Precio: 7 euros. Puntuación: 9/10. Buen despliegue aromático. Fruta negra enriquecida por notas elegantes de especias, cacao, torrefactos y un fondo ahumado de madera excelente. Hay un punto mineral. Equilibrado, con peso de fruta. Tanino maduro que se disuelve con elegancia. 07 **TRES PICOS 2004**. Borsao. Carretera Nacional 122, km 63. 50540 Borja (Zaragoza). 976 86 71 16. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: garnacha. DO: Campo de Borja. Precio: 9 euros. Puntuación: 9/10. Penetrante densidad aromática que encierra, junto a matices especiados y una pincelada de roble, fruta muy madurada con notas florales. En la boca, el ataque goloso se equilibra con la acidez. Tiene un final limpio con evocadores recuerdos frutales. 08 **BALTOS 2005**. Dominio de Tares. Los Barredos, 4. 24318 San Román de Bembibre (León). 987 51 45 50. DO: Bierzo. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: mencia. Precio: 6,8 euros. Puntuación: 8,9/10. Una mencia de gran profundidad aromática, algo cerrada inicialmente, que pronto expresa su carácter frutal con contundencia, adornado de notas florales (violeta). Ligera presencia especiada. Boca fresca, muy frutal, con un paso vivo. 09 **CASTILLO DE MONJARDÍN 2003**. Castillo de Monjardín. Viña Reilenada, s/n. 31242 Villamayor de Monjardín (Navarra). 948 53 74 12. Tipo: tinto crianza, 13%; cepas: cabernet, merlot y tempranillo. DO: Navarra. Precio: 5,2 euros. Puntuación: 8,9/10. Nariz compleja y elegante, con frutas bien maduras y guarnecidas de notas tostadas y especiadas de buena madera. El vino se muestra esbelto, sabroso, bien estructurado, con nervio. Taninos frutales y un final delicadamente goloso y persistente. 10 **ETIM 2004**. Agrícola Falset Marçà. Miquel Barceló, 31. 43730 Falset (Tarragona). 977 83 01 05. DO: Montsant. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: garnacha, mazuelo, syrah. Precio: 5,5 euros. Puntuación: 8,9/10. Nariz de gran complejidad y elegancia, con una perfecta conjunción de fruta roja, aromas florales, notas especiadas, recuerdos de hierbas y presencia liviana de la madera. Boca muy sensual, frutal, cálida y suave, con final licoroso.

11 **GREGO ROBLE 2005**. Vinos Jeromín. San José, 8. 28590 Villarejo de Salvanés (Madrid). 918 74 20 30. DO: Vinos de Madrid. Tipo: tinto crianza, 14%; cepas: tempranillo y syrah. Precio: 7,5 euros. Puntuación: 8,9/10. Prodigio de frutalidad madura, realzada por el leve toque de madera y sus pinceladas de especias y flores. En la boca resulta carnoso, consistente, con taninos bañados en alcohol increíblemente sabrosos y pulidos. 12 **VIÑA IZADI 2003**. Izadi. Herrería Travesía II, 5. 01307 Álava. 945 60 90 86. DO: Rioja. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tempranillo. Precio: 7 euros. Puntuación: 8,9/10. Un tinto al nuevo estilo, con aromas ricos en frutillos silvestres (mora, arándano, grosella) bien integrados en las notas de madera y enriquecido por las especias. Su potente estructura no le quita la imprescindible finura. 13 **FINCA LA ESTACADA**. Carretera N-400, km 103, s/n. 16400 Tarancón (Cuenca). 969 32 70 99. DO: Vinos de la Tierra de Castilla. Tipo: tinto crianza, 13%; cepas: tempranillo y otras. Precio: 8 euros. Puntuación: 8,8/10. Con mayor presencia aromática de la clase tempranillo, su aroma muestra la complejidad de frutas silvestres enriquecidas con notas de cacao, torrefacto, cedro y un soplo balsámico. Boca de gran viveza, con taninos frutales y sensación fresca. 14 **PAGO FLORENTINO 2004**. Femal. Camino Cristo del Humilladero, km 3. 13420 Malagón (Ciudad Real). 983 68 11 46. DO: Vino de la Tierra de Castilla. Tipo: tinto crianza, 14%; cepas: tempranillo. Precio: 9,9 euros. Puntuación: 8,8/10. Paisaje aromático a frutillos negros en un fondo elegante de tostados y especias. En la boca es sabroso, potente, con recuerdos de hollejo y ligeramente alcohólico. Taninos maduros, regusto a mermelada de moras. 15 **RÍVOLA 2003**. Abadía Retuerta. Abadía Santa María de Retuerta, s/n. 47340 Sardón de Duero (Valladolid). 983 68 03 17. DO: Vinos de la Tierra. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tempranillo y cabernet sauvignon. Precio: 7,9 euros. Puntuación: 8,8/10. Destaca la frutalidad de la variedad tinto fino (mora, arándanos) y la aportación del cabernet sauvignon (grosella negra), junto a las especias y tostados de



La evolución del mercado español
 ha logrado que muchos caldos de notoria
 calidad cuesten una media de cinco euros



madera. Boca fresca, de taninos suaves, que evoca regustos de regaliz. **16 CARE 2005. Bodegas Añadas. Carretera Aguarón, km 47. 50400 Cariñena (Zaragoza). 976 79 30 16. DO: Cariñena. Tipo: tinto joven, 13,5%; cepas: tempranillo, syrah y garnacha. Precio: 5,35 euros. Puntuación: 8,8/10.** Un tinto muy atractivo, de aroma complejo y frutoso, elegantemente bañado de notas florales y recuerdos de hollejo. Y en la boca, la presencia alegre de la fruta en compota se viste de frescura y gracia para entonar la melodía armoniosa del buen gusto. **17 CASTRO VENTOSA MENCIA 2005. Castro Ventosa. Finca El Berredo, s/n. 24530 Valtuille de Abajo (León). 987 56 21 48. DO: Bierzo. Tipo: tinto joven, 14%; cepas: mencia. Precio: 4,5 euros. Puntuación: 8,7/10.** Una mencia muy expresiva, de aromas potentes, concentrados, que hay que dejar expresarse para percibir su componente frutal, punteado de notas a flores marchitas y recuerdos de tinta china. Boca muy carnosa y fresco final a frutas compotadas. **18 DEHESA DE RUBIALES 2003. Dehesa de Rubiales. Real, s/n. 24234 Villamartin (León). 980 66 70 95. DO: Vino de la Tierra de Castilla y León. Tipo: tinto crianza, 14%; cepas: prieto picudo. Precio: 9,5 euros. Puntuación: 8,8/10.** Excelente frutuosidad, aroma intenso y delicado a frutillos negros, guindas en alcohol, leves tostados, madera y especias finas. En la boca muestra expresividad, un gusto ligeramente goloso y tanicidad madura y sedosa. **19 PQ 2005. Viñas de Alange. Carretera Almendralejo-Palomas, km 6,900. 06200 Almendralejo (Badajoz). 924 12 00 82. DO: Ribera del Guadiana. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: syrah. Precio: 9,9 euros. Puntuación: 8,8/10.** Un excelente syrah, calido y afrutado, con sabor de confitura de frutillos negros ligeramente especiados por un toque elegante y sutil de roble, que le aporta cremosidad, y un suave fondo tostado y especiado. Boca sabrosa, muy frutal y balsámica. **20 ENRIQUE MENDOZA MERLOT 2003. Enrique Mendoza. Partida El Romeral, s/n. 03580 Alfaz del Pi (Alicante). 965 88 86 39. DO: Alicante. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: merlot. Precio: 9,5 euros. Puntuación: 8,7/10.** Paisaje olfativo con notas de frutillos silvestres, recuerdos florales y de sotobosque. Madera fundida que refuerza la estructura y confiere al vino carnosidad. Goloso y vivo, tiene un excelente final en la boca, donde aparecen de nuevo las notas de frutuosidad. **21 FINCA ANTIGUA 2003. Finca Antigua. Carretera Quintanar-Los Hinojosos, km 11,5. 16417 Los Hinojosos (Cuenca). 969 12 97 00. DO: La Mancha. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot. Precio: 6,5 euros. Puntuación: 8,7/10.** Oferta sensorial compleja donde el olfato puede solazarse con los aromas de frutillos silvestres en confitura, notas de madera nueva y cierta mineralidad. A tal aroma le corresponde un paladar carnoso, con el recuerdo de la fruta ácida envuelta de dulzor. **22 HÉCULA 2004. Castaño. Carretera Fuenteálamo, 3. 30510 Yecla (Murcia) 968 79 11 15. DO: Yecla. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: monastrell. Precio: 5 euros. Puntuación: 8,8/10.** Aroma intenso y complejo, con notas de fruta compotada, la presencia sutil de la madera nueva que aporta aires especiados y balsámicos. En la boca aparece concentrado, con los taninos muy sabrosos, y un final equilibrado entre la madera y la fruta. **23 GRAN COLEGIATA ROBLE 2000. Fariña. Carretera Moraleja, s/n. 49151 Casaseca de las Chanas (Zamora). 980 57 11 73. DO: Toro. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tinta de Toro. Precio: 8,5 euros. Puntuación: 8,7/10.** Atractivo perfil, muy actual, al estilo californiano: bien cubierto, con una frutuosidad envolvente de moras y ciruelas especiadas. A la vez elegante y profundo, llena la boca con la suavidad de sus taninos dulces y el impacto de su potente fruta madura. **24 VALLOBERA 2004. San Pedro. Camino de la Hoya, s/n. 01300 Laguardia (Álava). 945 12 12 04. DO: Rioja. Tipo: tinto crianza, 13%; cepas: tempranillo. Precio: 7,5 euros. Puntuación: 8,5/10.** Aroma muy varietal, con notas de moras, grosella y arándanos bien ensamblados en la madera, que aporta notas de especias y un ligero fondo tostado. Hay ciertos atisbos de mineralidad. La boca es frescamente golosa, suave, con un final de fruta ácida. ●