

EN PORTADA

VINOS HASTA 3,5€

LAS MEJORES GANGAS



El vino ideal no existe. Eso lo ya lo sabíamos y también lo asevera nuestro colega inglés Jaime Goodie. El vino más caro de la carta de un tres estrellas Michelin puede hacernos el mismo efecto embriagador que el vino de la casa más refrescante que pidamos en una taberna sencilla de puerto de mar. El momento, nuestro clima interior y exterior repercute, de eso no hay duda, pero lo que nos cuesta más entender es que no podamos tomar un vino corriente a un precio llevadero para los momentos como el de la taberna que son los más corrientes. Algo de culpa tienen grupos de bodegas como Félix Solís, puesto como ejemplo, que barajan marcas multiregionales y monopolizan los cauces más directos de distribución. También los del precio que, aunque no se dispare, puede ser más alto que el de vinos con mejores virtudes procedentes de zonas menos mediáticas, que siempre es más fácil encontrar fuera de España que dentro.

El precio éticamente correcto para empezar a buscar vinos interesantes fue el de tres euros y medio, ya que por la experiencia de cata para la Guía Peñín 2007, las cualidades de expresividad y de elaboración armoniosa (a partir de los 85 puntos), la lista de vinos se reducía considerablemente. Un precio que no es el de bodega sino el de tienda con el porcentaje ya calculado del que se gana la distribución y la venta, un total de un 30%. Harina de otro costal es el precio más abusivo que un restaurante puede imponer a estos vinos en su pizarra cotidiana, lo que indudable-

mente convertiría nuestras gangas en meros fuegos de artificio. Fueron los mismos vinos catados el año pasado en estas mismas fechas en la gufa, vueltos a recatar con la nueva cosecha 2006, así como otras marcas que nos chivaron. No siempre las bodegas en la cabecera se atreven a mandarnos los vinos que ellos elaboran como segundos por el temor a que reciban una nota mediocre, que haga perder credibilidad a sus "vinos de autor". Craso error, porque cada vino es único con una puntuación única y no creemos que si un vino *top* de una bodega obtiene 88 puntos, pueda invertir su filosofía de calidad y sea capaz de hacer también un vino de 75 puntos. Por lo menos, bajará un par de puntos. Lo que no saben estas bodegas más dubitativas es que estos vinos, mal llamados de segunda fila, pueden ser una atractiva carta de presentación para los compradores extranjeros, que además se atrevan a probar sus vinos más complejos y menos vendibles, donde el precio se convierte en la principal rémora para cautivarles.

UNA CATA EXIGENTE

La lista de los vinos que no superaban los 3,5 euros fue más larga de lo que podíamos esperar, aunque no están todos los que son... es un punto de partida para testar cómo está este escalafón de vinos tan olvidados. La cerramos con 32, con algunas bajas que no aguantaron la prueba de la cata posterior con aficionados y miembros de la revista, que nos dieron contrastadas opiniones sobre estos vinos menos conocidos y más que excelsos por sabor y precio. Por SIBARITAS, Federico Oldenburg, José Peñín y la que esto sus-



BODEGAS FONTANA

Descúbrelo



www.bodegasfontana.com

cribe, y como compulsivos compradores de vinos, Isabel da Silva Ramos y Alberto Moya, la primera, directora de la agencia de comunicación Misión Imposible, y el segundo, propietario de los restaurantes El Pepinillo de Barquillo y El Bogavante de Almirante, de Madrid. Todos fueron conscientes de que hasta tres euros, no se podían exigir que sean vinos grandiosos, sobre todo por las variaciones de cosecha a cosecha, como de hecho sucedió. De los jóvenes 2005 catados en la guía pasada a los vinos de 2006 se comprobó que había un trecho importante de valoración. El precio se convirtió de este modo en el principal referente para puntuar los vinos en función de coordenadas, como una correcta elaboración, el equilibrio, las características varietales o las reflejos de una buena juventud del vino. La madera se valoró como simplemente un componente y esqueleto de la estructura, ya que todos los catadores fueron realistas y señalaron que estos vinos habrían que amoldarlos a cualquier plato de diario así como aguantar un baturrillo de sabores, desde un simple aperitivo hasta los dos platos de un menú, si a estos vinos los definimos como vinos de la casa. Su calidad era un elemento que se daba por hecho entre los catadores y los defectos son más penalizables que antes. Desde que hace diez años se han homogenizado y extendido las técnicas de selección de uva y de vinificación en cualquier bodega española, el uso de vendimiadoras mecánicas, la informática o los controles de temperatura logran hacer vinos más que correctos. Más aún en vendimias cálidas en países como el nuestro, donde el sol es una hipoteca pero con interés fijo. Aún así, muchas de las botellas catadas revelaban signos de aromas "raros" cercanos al tabaco, animal, cuadra... Fue lo que le pasó al Cantorales Selección que, pese a ser un vino siempre armonioso, resultó nulo inexplicablemente por todos los examinadores. Las evoluciones sin fruto de reducciones precoces, que proceden siempre de un exceso de sulfuroso añadido, utilizado para evitar la oxidación del vino y favorecer su conservación. La aireación puede ser recurrida en estos casos, aunque siempre nos surge la duda de si estos vinos aguantarán bien el transporte o las duras condiciones de temperatura y mantenimiento que exigen bares y restaurantes a estos vinos de rápida rotación.

POR QUÉ TAN BARATOS

El embalaje y atuendo de las botellas tampoco las encarecen, tal como nos cuenta la leyenda. Aunque hay bodegas que venden sus vinos a un PVP más elevado por llevar botella a la italiana o una etiqueta entelada de diseño, el encarecimiento proviene más del número limitado de botellas, puesto que a menor cuantía de producción se disparan los costes, aunque nunca se suele sobrepasar por "vestir" al vino el euro en el valor final del mismo. No hay que engañarse. El mejor *packaging* y marketing del mundo apenas supone más del 10% en el cómputo de impuestos, personal, administración y precios de uva o elaboración. Los vinos que hemos seleccionado cumplen esta expectativa y como cabía suponer, no impresionan a la vista. Salvo los Misterio de Fontana de la DO Uclés, con botellas troncocónicas y etiquetas estelares, o la botella de más peso, Códice de la familia Eguren, todos pueden pasar desapercibidos en el lineal de la tienda y todos son cerrados con corchos de silicona. Algunas etiquetas con mayor recorrido de exportación, como Borsao o Iporos, hasta se atreven con colores más atrevidos como el naranja o el morado.

En lo que respecta al contenido de las botellas catadas, y dejando aparte la calificación de si la 2006 nos ha gustado más que la anterior en estas marcas, hemos reunido una serie de parámetros comunes en todas ellas. En principio, son vinos que proceden de bodegas que manejan elevadísimas producciones de kilos, que es lo mismo que decir que son cooperativas (Virgen de la Sierra, Campos Reales, San Gregorio, Laderas del Pinoso) que controlan por volumen los precios de la uva, pueden entremezclar viña vieja y joven, partidas de uva con grados y maduraciones de subzonas diferenciadas y, por tanto, diseñar un amplio abanico de categorías de vinos. Virgen de la Sierra puede compartir en su cartera garnachas 90 puntos como Axial con los Cruz de Piedra de 2,75 euros, ni mencionar a San Gregorio que ya es suficientemente conocido como revelación de valores presentes en todas las clasificaciones internacionales, desde que Parker subió hasta las nubes al Baltasar Gracián. Siempre una



Bodegas Castillo de Monjardín
Villa Rellanada, s/n

31242 Villamayor de Monjardín (Navarra)

Tel.: 948 537 412 - Fax: 948 537 436

www.monjardin.es

LOS SUPERBARATOS: LOS TRIUNFADORES

Uno de los principales comentarios de nuestra prueba de cata fue asumir que hasta el precio de 3,5 euros, no se pueden pedir "peras al d... mo", es decir, vinos con una complejidad y una constitución como los que calificamos de "grandes vinos". No es tanto por su precio, como por la variabilidad que tienen estos vinos de una cosecha a otra. Nuestros preferidos para vinos por copas son los jóvenes. Ganaron los más perfumados, los refrescantes, con mayores rasgos de fruta y limpieza, que resultaron desembocar en los varietales de *garnacha* y *tempranillo*, de Aragón y Castilla o curiosidades como la *garnacha tintorera*, de Almansa o la original blanca *albarín*, de León. Los rosados tienen mayores riesgos de oxidación y apenas se salvan en cartas de vinos con menor capacidad de improvisación.

88,25 CRUZ DE PIEDRA GARNACHA 2006 TINTO. VIRGEN DE LA SIERRA (DO CALATAYUD)
Muy agradable con aromas frutales y varietales de la *garnacha*.
2,75€

88,25 BORSÃO SELECCIÓN JOVEN 2006 TINTO. BODEGAS BORSÃO (DO CAMPO DE BORJA)
Cremoso de la madera pero frutal (fruta madura. Una marca constante).
3,30€

88,25 CÓDICE 2005 TINTO. DOMINIO DE EGUEREN (VT CASTILLA)
Quizá el mejor hecho de todos. Goloso, cremoso y muy afrutado con notas de maceración.
3€

86,75 TRES OJOS TEMPRANILLO 2005 TINTO. SAN GREGORIO (DO CALATAYUD)
Muy atractivo, amable en fruta dulce, tiene algo de madera, redondo.
3€

86,75 CA N'ESTRUC BLANC 2006 BLANCO. CA N'ESTRUC (DO CATALUNYA)
Se impone la moscatel con carácter de cítricos y hierbas. Entre la frescura y la dulcedumbre.
2,95€

86,75 M. MIÑAMBRES 2004 BLANCO. MARCOS MINAMBRES (VINOS DE MESA-LEÓN)
Es el más original, con notas de la uva algo extrañas, buenisima acidez.
3,5€

86,75 MESTA TEMPRANILLO 2006. FONTANA (VT CASTILLA)
Más afrutado en nariz que en boca, con fruta fresca y matices de maceración.
2,2€

86,75 MISTERIO DE FONTANA JOVEN 2006 TINTO. BODEGAS FONTANA (DO UCLÉS)
Muy sabroso, equilibrado y bien constituido.
3,10€

86,5 JAVIER ASENSIO MOSCATEL-CHARDONNAY 2006 BLANCO. ASENSIO (DO NAVARRA)
Extremadamente afrutado y agradable. Parece un gewürztraminer o un alsaciano.
2€

86,25 MISTERIO DE FONTANA TEMPRANILLO ROBLE 2006 TINTO. FONTANA (DO UCLÉS)
Balsámica, con más cualidades de joven que ninguno.
3,10€

86 PIEDEMONTE GAMMA 2005 TINTO. PIEDEMONTE (DO NAVARRA)
Coherente, agradable, tiene matices marcados de cabernet.
2,6€

86 CRUZ DE PIEDRA GARNACHA 2005 TINTO. VIRGEN DE LA SIERRA (DO CALATAYUD)
Es un prototipo de *garnacha*. Muy rico con matices minerales, boca con taninos crudos de fruta.
2,75€

86 ARJAZURI GARNACHA 2006 TINTO. BOD. Y VINEDOS. ARTAZU (NAVARRA)
Muy varietal, sin destacar pero sabroso. Aunque su precio es algo superior, merece su puesto.
3,8€

85,5 IPOROS TEMPRANILLO JOVEN 2005 TINTO. SONSIERRA (DO CA. RIOJA)
Muy tempranillo con carácter terroso, taninos marcados de la fruta, con expresión.
3,35€

85,25 CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL 2006 TINTO. BLEDA (DO JUMILLA)
Muy maduro pero con corte de monastrell carnoso, con atisbos a fruta exótica.
2,45€

85,25 CANFORRALES CLÁSICO TEMPRANILLO 2006 TINTO. CAMPOS REALES (DO MANCHA)
Con mucha fruta fresca (frutos negros), muy rico.
2,90€

85,25 FONTAL TEMPRANILLO 2005 ROBLE TINTO. FONTANA (DO LA MANCHA)
Esencia de tempranillo, muy frutoso, bien hecho.
2,80€

85 EGIARTE TINTO JOVEN 2006 TINTO. BODEGAS LEZAUN (DO NAVARRA)
Recuerda a la cabernet sauvignon, pimentón, muy varietal.
2,5€

84,75 CASTILLO DE MONJARDÍN MERLOT 2006 ROSADO. CASTILLO DE MONJARDÍN (DO NAVARRA)
Notas a fruta macerada, sabores algo amargos y exceso de alcohol.
2,7€

83,5 HIGUERUELA 2006 TINTO. COOPERATIVA AGRARIA SANTA QUITERIA (DO ALMANSA)
Delicioso en nariz, con algo de madurez debido a la evolución en botella.
2,5€

83,5 MONTE AMÁN TEMPRANILLO 2005 TINTO. BODEGAS MONTE AMÁN (VINO DE CALIDAD DEL ARLANZA VCPD)
Con rasgos evidentes de fruta, toques varietales de la uva (flores).
2,5€

82,5 PREEMY 2005 TINTO LUIS GURPEGUI MUGA (DO NAVARRA)
Sencillo, con notas terrosas. Parece un vino cansado, con notas de evolución en depósito.
2,40€

81,25 CORONA DE ARAGÓN MOSCATEL DULCE VINO DE LICOR. GRANDES VINOS Y VINEDOS (DO CARINENA)
Aunque demasiado dulce y almibarado en boca, en nariz es muy aromático a cítricos, mineral.
2,95€

81 TORRE BERATXA 2006 ROSADO. COOP. VINIC. TAFALLA (DO NAVARRA)
Algo espirituoso y sin grandes matices de fruta.
3€

80,25 FIGUEROA 2005 TINTO (DO VINOS DE MADRID)
Tiene matices a hierbas, algo vegetal. Algo plano en sabor.
1,80€

80 BOHIGAS BLANC DE BLANCS 2006 BLANCO (DO CATALUNYA)
Sin virtudes ni defectos, se aprecian notas de hierbas y fruta encachada, fácil y fresco.
3,1€

79,5 PONTOS MERLOT BARRICA 2005 TINTO. LA BODEGA DE PINOSO (DO ALICANTE)
Recuerda a notas de botica, hierbas aromáticas con notas a coperaiva y madera algo leñosa.
2,95€

78,75 VERMADOR ECOLÓGICO 2005 TINTO. LA BODEGA DE PINOSO (DO ALICANTE)
Con mucha fruta madura, sin gran limpieza. Sabroso.
2,95€

77,5 VIÑA NAVA 2005 TINTO. COOP. VINIC. TAFALLA (DO NAVARRA)
Con tintes de dulzura, se aprecia la cabernet, muy equilibrado.
2,3€

71,5 ESTECILLO LEGADO VIÑAS VIEJAS 2005 TINTO. NIÑO JESÚS SAT (DO CALATAYUD)
La madera está presente, muy especiado, poco frutal.
2,65€



clientela foránea, y casi siempre americana, ha tenido menos prejuicio a la hora de seleccionar los mejores vinos y variedades menos conocidas para ellos, de los que estas bodegas han ido tomado buena nota de la selección que enviaban en exclusividad. A los locales desafortunadamente, nos sigue perdiendo el clasismo.

FUERA CORSÉS

Se repiten en la lista vinos de Aragón, Navarra, Mancha (junto al inabarcable vinos de la tierra de Castilla) o Levante (Alicante y Jumilla), zonas que responden a este perfil de pasado granelista, de cooperativa y venta al exterior. Entre las salvedades en bodegas privadas que proponen las tres B (bueno, bonito y barato), la conquense Fontana ocupa un lugar especial por su abundancia de marcas. No tiene reparos en saltarse las aduanas geográficas y los falsos prejuicios que todavía tiene el consumidor sobre las DO y prefiere impul-



sar una única marca propia que empuñarse en vender las zonas de sus vinos Uclés, Mancha o Castilla. Como quedó constatado en la cata, pueden vender como vino más frutoso el Mesta como VT Castilla con una materia prima igual de seleccionada que la de su Fontal más complicado.

De igual manera, bodegas conocidas por sus vinos más célebres como Artazuri, Asensio o Dominio de Eguren nos mandan señales de que en cuestión de precios, también ellos pueden ser reyes, aunque se cuelguen el cartel de VT Castilla. Quién le iba a decir a Códice que no necesitaría la bandera de Rioja como sus hermanos mayores San Vicente, El Puntido o La Nieta. El guiño divertido lo pone la bodega Luis Gurpegui Muga que a su vino más asequible de Navarra que hemos catado lo llama Preemy, como el nombre del dueño en inglés, y que es en realidad el mismo vino que su Primi de Rioja, a un precio superior de 4,95 euros. ■



ALBA DE BRETON



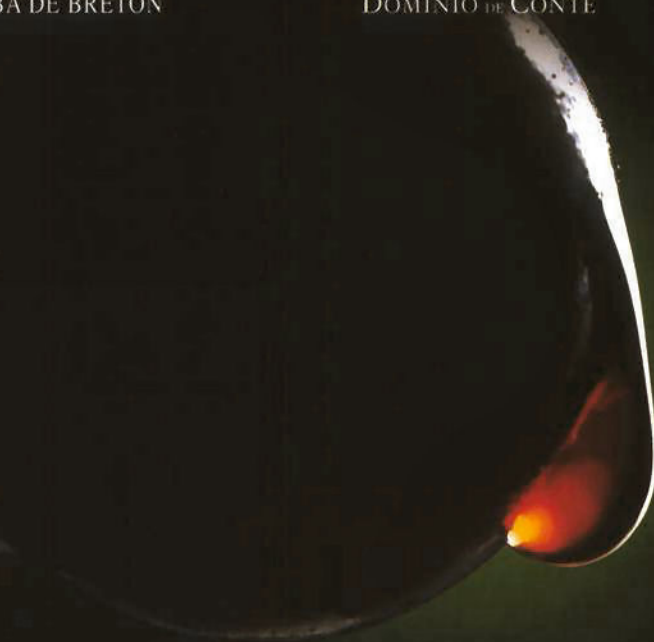
DOMINIO DE CONTE



LORIÑON



Pagos del Camino





*"En su propio lugar todo está bien,
todo es bueno, todo es grande".*



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA

www.bodegabreton.com