

## VINOS



España tiene la suerte de contar en la actualidad con grandes vinos tintos en toda su variedad de zonas vinícolas.

# Diez grandes tintos para el frío otoñal

**SELECCIÓN** Los platos típicos de esta temporada demandan caldos sólidos y con cuerpo de distintas denominaciones.

**Enrique Calduch.** Madrid  
Cocina de caza y setas, guisos potentes, vuelven los cocidos y los platos de cuchara. Si en otras épocas del año apetecen los blancos fresquitos o los rosados; con la llegada del frío los preferidos son tintos sólidos, con estructura y cuerpo, capaces de hacer frente e incluso resaltar las virtudes de un plato contundente.

EXPANSIÓN ha seleccionado para usted diez de estos grandes vinos, todos ellos de reconocido prestigio. Se ha buscado ese paso de boca poderoso y contundente, pero enmarcado en las nuevas tendencias, es decir, que a la vez sean frescos y nada pastosos, de los que dan ganas de seguir disfrutando. Se han elegido por su calidad, sin tener en cuenta su precio, aunque ninguno es escandaloso; y buscando diferentes zonas vinícolas, porque afortunadamente en España, en estos momentos, se hacen vinos de alto nivel por todas partes.

## Amarem Tempranillo 2006 DO Ca. Rioja

Juan Luis Cañas, al frente de la conocida firma Luis Cañas, de Rioja Alavesa, ha sacado una bodega nueva donde ha agrupado sus vinos de la marca Amarem. También aterrizaron en Ribera de Duero con su firma Dominio de Cair. Este tempranillo de 2006 es un reserva con 18 meses de barrica.

Es un vino muy expresivo en nariz, con mucha fruta, cacao y toques de vainilla de una buena crianza y recuerdos minerales; y una boca muy

sabrosa, redonda, larga, de excelente paso.

■ Precio: 28 euros.

## Arzuaga Reserva Especial 2009 DO Ribera de Duero

En esta casa los vinos no fallan, desde el en teoría modesto crianza, que es una joya, hasta las altas gamas, como este reserva especial. Un vino cien por cien tempranillo con 30 meses de barrica que es bueno decantar y dejar abrirse; y así aparece en nariz ampuloso, muy elegante, cargado de matices y complejidad. En boca, es robusto y carnoso, potente, con energía y muy vivo.

■ Precio: 60 euros.

## Bleuca 2007 DO Somontano

Aunque en sí misma es una bodega propia, Bleuca es el gran tinto de Viñas del Vero, la poderosa firma de Barbastro. Es un *coupage* de cuatro variedades de las mejores uvas que hace la casa: *cabernet sauvignon*, tempranillo, *merlot* y *garnacha*. Presenta una nariz intensa que tiene de todo –fruta madura, minerales, especias, balsámicos–; y una boca con mucha potencia y energía, pero muy fresco y de paso untuoso y sabroso.

■ Precio: 70 euros.

## La Plazuela 2007 Vinos de la Tierra de Castilla

Más Que Vinos es una asociación de tres enólogos, Gonzalo Rodríguez, Margarita Madri-

gal y Alejandra Schmedes, que elaboran en importantes casas de Rioja y Ribera de Duero. A la vez, en la tierra natal de Gonzalo, la toledana localidad de Cabañas de Yepes, han montado su bodega propia, Ercavio, con la que hacen esta maravilla que es La Plazuela. Elegancia, finura, profundidad, intensidad en nariz, con mucha fruta, toques minerales, recuerdos de crianza; y una boca carnosa, potente y muy viva.

■ Precio: 30 euros.

## Manyetes 2010 DO Ca. Priorat

René Barbier, uno de los geniales descubridores del Priorat, está a cargo de la elaboración de este vino que procede de un viñedo de diez hectáreas plantado prácticamente a base de cariñenas viejas. Hay que dejarlo abrir para encontrar esos aromas de frutas muy maduras. Es muy mediterráneo y con una gran presencia de aromas minerales, jaras y buenas maderas. En boca, es goloso, con cuerpo, mucha estructura y muy largo.

■ Precio: 55 euros.

## Paixar 2009 DO Bierzo

Uno de los mejores bierzos que existen y una demostración de fuerza de la variedad mencía. Alejandro Luna y los hermanos García, hijos de Mariano García, el creador de Mauro, están detrás de este vi-

no que presenta una nariz tan elegante como expresiva y original, donde aparece la ciruela y la mora, así como los tonos balsámicos. En boca es elegante y a la vez potente y fresco. Muy seductor, ampuloso y vivo.

■ Precio: 30 euros.

## Pintia DO Toro

Es la apuesta de la mítica Vega Sicilia por la denominación de origen Toro, que revolucionó toda esta tierra zamorana y que fue el principio de la llegada de otras grandes bodegas. Javier Ausás, el enólogo de todo el grupo, ha conseguido domar la potencia de la zona para sacar un vino muy fino y elegante. Y muy fresco. En nariz tiene unos excelentes tonos frutales, con mucho de todo, como monte bajo, pimienta, nuez moscada. En boca es muy sabroso y equilibrado. Largo.

■ Precio: 30 euros.

## Remírez de Ganuza 2006 DO Ca. Rioja

Fernando Remírez de Ganuza es una de las grandes estrellas e impulsores de los nuevos y rompedores vinos de Rioja Alavesa. Un genio que vino que toca, vino que se convierte en un grande. Como este 2006 tremendamente elegan-

te, complejo, que en nariz presenta toda la gama de buenas sensaciones olfativas perfectamente ligadas; y una boca sabrosa, poderosa, magníficamente equilibrada y muy agradable.

■ Precio: 45 euros.

## Taberner Nº 1 2007 Vino de la Tierra de Cádiz

Vicente Taberner, distribuidor de vinos españoles en Alemania, cumplió su sueño de montar una bodega propia, Huerta Albalá. Lo hizo en Arcos de la Frontera, en Cádiz, convirtiéndose en el referente de los mejores vinos tintos andaluces. Aparece una excelente presencia de fruta madura en nariz, con recuerdos de jara y balsámicos como el laurel. En boca es sólido, consistente, sabroso y muy largo.

■ Precio: 60 euros.

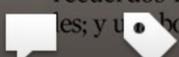
## Tomás Postigo Crianza 2011

El que sabe, sabe. Tomás Postigo es uno de los sabios de Ribera de Duero. Pasó primero por Protos y luego puso en marcha la famosa Pago de Carraovejas. En 2008, se estableció por su cuenta y este crianza 2011 es una demostración de fuerza. Una nariz cargada de fruta madura muy expresiva y llena de matices. La boca, con fuerza y rotundidad, es fresca, sabrosa y larga. Atentos a esta casa que dará mucho que hablar.

■ Precio: 19 euros.

Enric Sunyer

2 HOURS AGO



1 Like