

La (no) guía de los vinos españoles

Apostar por una selección de vinos es siempre un reto. En esta ocasión, hemos optado por dejarlo en manos de expertos. Todovino recopila estas 50 recomendaciones bajo dos únicas premisas: abarcar la mayor parte del panorama español y que el precio no supere los 20 euros por botella.

No son "los más...". Ni es una guía ni es un *ranking*. Ni son solo los mejores, ni los más premiados, ni los más desconocidos, ni los más famosos, ni los más novedosos. Aunque la verdad es que hay un poco de todo lo anterior. Sin ser nada y todo de lo citado, lo que presentamos a continuación es una lista de vinos. Es nuestra lista, nuestra recomendación sincera. Es la selección que honestamente le daríamos a alguien que nos preguntara cómo conocer la España vinícola de hoy a través de 50 vinos.

Es una lista que resume nuestro trabajo de los últimos 18 meses. Vinos que hemos descubierto a nuestros seguidores y aficionados, especialmente a través del club Todovino y de Enolobox, nuestros dos principales canales para recomendar vinos. Son recomendaciones con las que intentamos desmitificar el mundo del vino, ayudar a perder el miedo a probar cosas desconocidas y rescatar la capacidad y encanto

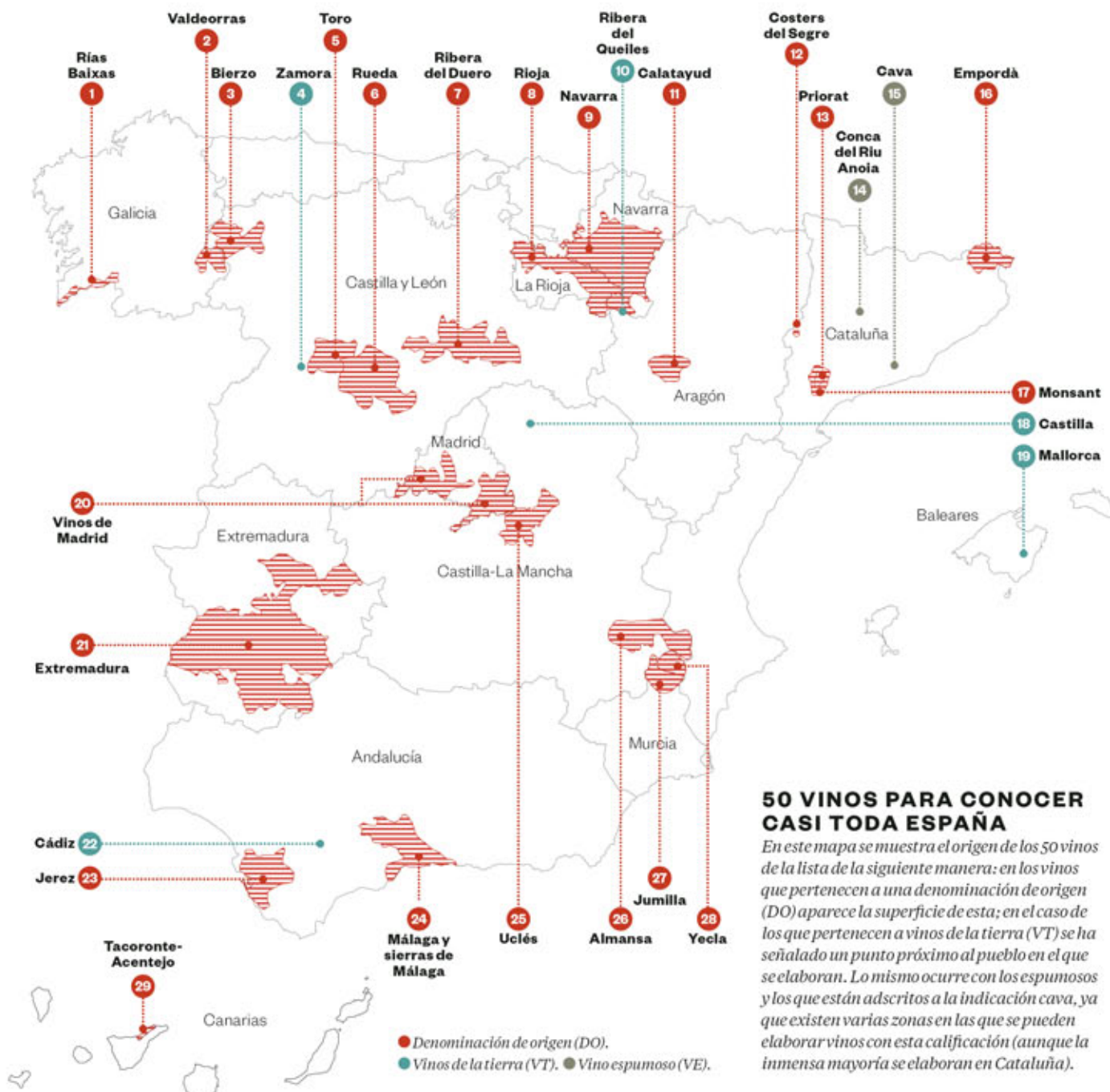
de dejarse sorprender. Hemos tenido muy en cuenta las opiniones que nos dan de los vinos los aficionados, especialmente los suscriptores de Enolobox.

La lista es un viaje a través de todas (o mejor, casi todas o la mayoría) las zonas vinícolas de España. Un recorrido sobre todo a través de los personajes y familias que elaboran cada uno de estos vinos, porque se trata de un mundo que es un universo de personalidades. Las únicas premisas que se han seguido a rajatabla han sido intentar copar la mayor parte del panorama español (aunque seguro que algo nos hemos dejado por el camino) y no superar los 20 euros de precio por botella. Como verán, hay vinos desde 5 euros y la mayoría no supera los 12 euros. Hay blancos, tintos, algún rosado, cava, dulce...

¿El orden establecido? Por zonas y alfabético. Sin trampa. Que esto, repetimos, no es una lista de "lo más" ●

¿Quién es quién?

Todovino es una incubadora de conceptos relacionados con el vino y su cultura. A día de hoy se compone principalmente de Enolobox, un servicio de suscripción mensual a una caja sorpresa de vino en la que además los abonados opinan sobre las botellas que reciben; del club Todovino, su servicio más antiguo, que cada mes descubre a sus socios la historia y vinos de una bodega y les invita a viajar con ellos a través de diversos contenidos multimedia, y la página web de venta a distancia Todovino.com



50 VINOS PARA CONOCER CASI TODA ESPAÑA

En este mapa se muestra el origen de los 50 vinos de la lista de la siguiente manera: en los vinos que pertenecen a una denominación de origen (DO) aparece la superficie de esta; en el caso de los que pertenecen a vinos de la tierra (VT) se ha señalado un punto próximo al pueblo en el que se elaboran. Lo mismo ocurre con los espumosos y los que están adscritos a la indicación cava, ya que existen varias zonas en las que se pueden elaborar vinos con esta calificación (aunque la inmensa mayoría se elaboran en Cataluña).

● Denominación de origen (DO).
● Vinos de la tierra (VT). ● Vino espumoso (VE).

- | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
| <p>1. DO Rías Baixas. Anxo Martín. Fillaboa Finca Monte Alto. Sanamaro.</p> <p>2. DO Valdeorras. Louro.</p> <p>3. DO Bierzo. Peique Ramón Valle. Casar Godello. Ultreia.</p> <p>4. VT Zamora. Vía Cenit.</p> <p>5. DO Toro. Asterisco. Madremía. Prima.</p> | <p>6. DO Rueda. José Pariente Sauvignon Blanc. Blanco Nieva Pie Franco. Nosso.</p> <p>7. DO Ribera del Duero. Cair. Cillar de Silos. Jaros. Pruno. Vizcarra Senda del Oro.</p> <p>8. DO Rioja. Finca Nueva Reserva. Finca La Emperatriz Crianza. La Montesa Crianza. Lindes de Remelluri. Pujanza Finca Valde-</p> | <p>poleo. Ramón Bilbao V. de Altura. A mi manera. Muga Rosado. Viña Gravonia.</p> <p>9. DO Navarra. Emilio Valerio Laderas de Montejurra.</p> <p>10. VT Ribera del Queiles. La Garnacha Salvaje del Moncayo.</p> <p>11. DO Calatayud. Breca.</p> | <p>12. DO Costers del Segre. Castell del Remei Oda.</p> <p>13. DO Priorat. Les Crestes.</p> <p>14. Conca del Riu Anoia. Raventós I Blanc G.R. de la Finca.</p> <p>15. Cava Gramona Imperial.</p> <p>16. DO Empordà. Peralada 5 Fincas Reserva.</p> <p>17. DO Monsant. Blau.</p> | <p>18. VT Castilla. Finca Río Negro.</p> <p>19. VT Mallorca. 12 Volts.</p> <p>20. DO Vinos de Madrid. Navaherreros.</p> <p>21. DO Extremadura. Valdueza.</p> <p>22. VT Cádiz. Navazos-Niepoort.</p> <p>23. DO Jerez. Manzani-lla Pastrana.</p> <p>24. DO Málaga y sierras de Málaga.</p> | <p>25. DO Uclés. Quinta de Quercus.</p> <p>26. DO Almansa. Laya.</p> <p>27. DO Jumilla. El Molar.</p> <p>28. DO Yecla. Santa.</p> <p>29. DO Tacoronte-Acentejo. Cráter.</p> |
|--|---|---|---|---|--|

→ VINOS


**ANXO MARTÍN
2013**

Blanco. DO Rías Baixas. Alma Atlántica. Albariño, caiño blanco y loureiro. 8 euros.

Un blanco agitador, un haz de elementos gallegos. Nace entre río y océano, entre montes y valles. Está elaborado a partir de tres variedades autóctonas de Rías Baixas, nuestra zona de blancos más atlántica: albariño, caiño blanco y loureiro. Un proyecto de la conocida bodega Martín Codax.


**FILLABOA FINCA
MONTE ALTO 2013**

Blanco. DO Rías Baixas. Bodegas Fillaboa. Albariño. 14 meses con sus lías en depósito. 17 euros.

Nace en Fillaboa, hoy propiedad de la familia Masaveu, una finca en la que destaca la parcela Finca Monte Alto, de la que se seleccionan las uvas con las que se elabora. Uno de los mejores blancos españoles de alta gama, demostración de que sí sabemos elaborar blancos de guarda.


SANAMARO 2012

Blanco. DO Rías Baixas. Pazo San Mauro. Albariño y loureiro. 4 meses en sus lías. 14 euros.

Uno de los blancos que hay que descorchar. Nace de uno de los viñedos más espectaculares de Rías Baixas, cepas que caen en forma de anfiteatro hasta el Miño. La bodega pertenece al grupo de bodegas de Marqués de Vargas (Rioja), propiedad de Pelayo de la Mata, un enamorado de esta tierra.


LOURO 2014

Blanco. DO Valdeorras. Rafael Palacios. Godello y treixadura. 4 meses en lías en 'foudres'. 12 euros.

Parece que la uva godello empieza a estar de moda. Y ya iba siendo hora, porque lo merece. Rafael Palacios, enólogo riojano que hace 10 años compró viñedos muy viejos de esta uva en la zona de Valdeorras, es ejemplo de esta variedad gallega. Blanco elegante y fresco que nace en bancales y laderas en el valle del Bibei.


**CASAR GODELLO
EN BARRICA 2013**

Blanco. DO Bierzo. Casar de Burbia. Godello. 12 meses en roble francés. 16 euros.

Si va al Bierzo pregunte por Isidro Fernández, es hijo de Nemesio y forman la familia creadora de esta bodega que en este caso vamos a destacar por su excelente blanco de godello. Un vino para disfrutar reposadamente del que apenas se elaboran 2.000 botellas cada cosecha.


**PEIQUE RAMÓN
VALLE 2012**

Tinto. DO Bierzo. Bodegas Peique. Mencía. 7 meses en roble francés, ruso y americano. 8 euros.

"Un vino con tu apellido hay que cuidarlo mucho", dicen en esta familia, que, con Jorge Peique en la capitania enológica, es una de las que más partido sacan a la mencía berciana. Es el tinto intermedio de la casa, que es donde muchas veces una bodega demuestra que tiene buen hacer.


ULTREIA 2012

Tinto. DO Bierzo. Raúl Pérez. Bodegas y Viñedos. Mencía. 12 meses en roble francés. 17 euros.

Si en el sector del vino se hablara de enólogos galácticos, Raúl Pérez sería uno de ellos. Interpreta el Bierzo como casi nadie y nos quedamos con su Ultraia, el benjamín de su bodega, porque es su proyecto personal, la marca que creó en el suelo que le vio nacer. Una buena manera de acercarse a este gran elaborador.


VÍA CÉNIT 2011

Tinto. VT Zamora. Viñas del Cénit. Tempranillo. 12 meses en roble francés. 19 euros.

Una combinación de cepas plantadas hace tres décadas con otras de casi dos siglos que sobrevivieron a la filoxera, eso es Viñas del Cénit, la bodega del grupo Avantelecta en tierra zamorana. Un proyecto de calidad que demuestra la heterogeneidad de nuestro viñedo para elaborar grandes tintos.


ASTERISCO 2012

Tinto. DO Toro. Pago de Cubas. Tinta de Toro. 6-8 meses en roble francés. 7 euros.

Los vinos de Toro siguen lastrados por topicazos, pero esta DO es cada vez más moderna. Protagonistas de este cambio son, entre otros, Martín Aleñar y sus socios, que crearon la bodega Pago de Cubas. Asterisco es el vino joven de la casa, un tinto con rasgos pop y de edición limitada, solo 15.000 botellas.


MADREMÍA 2013

Tinto. DO Toro. Bodegas Divina Proporción. Tinta de Toro. 9 meses en roble americano y francés. 11 euros.

Madremía llama la atención nada más probarlo, por su nombre, su imagen, por su intensidad, elegancia y lo bien que refleja el terruño. Un Toro clásico, sí, pero recuperado. Es uno de los éxitos de los últimos años. Un proyecto impulsado por Máximo San José y familia, nacido en 2009.

→ VINOS

**PRIMA 2012**

Tinto. DO Toro. Bodegas Maurodos. Tinta de Toro y garnacha. 14 meses en roble francés y americano. 9 euros.

A quien no ha probado un vino de Mariano García –enólogo a tener siempre en cuenta– le miras con condescendencia pero da envidia, porque aún va a disfrutar de esa primera vez. Prima es la pentrada más asequible para disfrutar de la maestría del creador de Mauro y de San Román.

**JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2014**

Blanco. DO Rueda. Bodegas José Pariente. Sauvignon Blanc. 10 euros.

José Pariente destaca por ser una bodega de las que sacan partido a la auténtica Rueda, que piensa que cada cosecha es un mundo. Su verdejo es uno de los mejores de la zona, pero queremos destacar su sauvignon blanc. Un blanco diferente, muy fresco y muy cítrico.

**BLANCO NIEVA PIE FRANCO 2014**

Blanco. DO Rueda. Viñedos de Nieva Verdejo. 11 euros.

Poco quedó tras la filoxera, pero ese poco es oro. De esas son las cepas con las que se elabora este blanco. Es uno de esos vinos que hacen grande a Rueda. Bueno, no solo a Rueda. Es un blanco que hace grandes a los blancos españoles. Fausto González es hoy el responsable de este manjar que nace en Nieva.

**NOSSO 2014**

Blanco. DO Rueda. Bodegas Menade. Verdejo. 4 meses sobre lías. 9 euros.

Menade es un joven proyecto de Rueda (jóvenes son también sus impulsores, Richard Sanz y sus hermanos).

Nosso es su más reciente creación –esta es su segunda añada– y puede presumir de ser el fruto de la viticultura ecológica llevada a su máxima expresión. Con Nosso vuelven al origen sacando todo el sabor al terruño de Rueda.

**CAIR 2010**

Tinto. DO Ribera del Duero. Dominio de Cair. Tinto fino. 14 meses en roble francés y americano. 18 euros.

Casi nadie sabe que Juan Luis Cañas, actual patriarca de la bodega Luis Cañas, creó hace un lustro otra en Ribera del Duero, de nombre Dominio de Cair. Juan Luis se enamoró del patrimonio de cepas viejas de la zona de La Aguilera y allí elabora Cair, un tinto de finca en toda regla.

**CILLAR DE SILOS CRIANZA 2011**

Tinto. DO Ribera del Duero. Cillar de Silos. Tempranillo. 13 meses en roble francés. 15 euros.

Un proyecto poco conocido pero adorado por la crítica. Roberto y Óscar Aragón llevan 20 años sacando lo mejor del terruño ribereño. Cillar de Silos crianza es un ribera de cepa de 80 años, todo un lujo criado en una de las cavas subterráneas más bonitas de Ribera del Duero, que ya es decir.

**JAROS 2012**

Tinto. DO Ribera del Duero. Viñas del Jaro. Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. 16 meses en roble francés. 15 euros.

Resumir a Borja Osborne-Osborne, a su familia, a Vinos Iberian, su grupo de bodegas, en un solo vino sería muy complicado si no fuera porque él ha dicho en más de una ocasión que Jaros es su ojo derecho. Y no extraña. Si no lo conoce, remédíelo cuanto antes.

**PRUNO 2013**

Tinto. DO Ribera del Duero. Finca Villacreces. Tempranillo y cabernet sauvignon. 12 meses en roble francés. 10 euros.

Pruno se convirtió en el más popular cuando su añada 2010 fue tocada por la varita del influyente crítico Robert Parker, señalándolo como la mejor relación calidad-precio mundial de menos de 15 euros. Distinción merecidísima para un tinto –obra de Lalo Antón– que incluso ha mejorado.

**VIZCARRA SENDA DEL ORO 2013**

Tinto. Ribera del Duero. Bodegas Vizcarra. Tempranillo. 6 meses en roble francés y americano. 8 euros.

Si preguntan por un vino para comenzar a disfrutar de Ribera del Duero, Vizcarra Senda del Oro sería uno de los que seguramente recomendaríamos. Es la historia de Juan Carlos Vizcarra; de 35 hectáreas en la zona de Roa de Duero cuyo proyecto lidera hoy su hijo.

**A MI MANERA 2014**

Tinto. DO Ca. Rioja. Bodegas Contador. Tempranillo. Vinificado en grandes tinos troncocónicos de roble. 12 euros.

Benjamín Romeo, riojano y alma de Bodegas Contador, tiene capacidad tanto de dejar asombrado al mundo entero con su admirado Contador como para elaborar lo que entiende debe ser un tinto joven de maceración carbónica. Su vino más fresco y del que solo se elaboran 25.000 botellas.

→ VINOS



**FINCA LA
EMPERATRIZ
CRIANZA 2011**

Tinto. DO Ca. Rioja. Bodegas La Emperatriz. Tempranillo, garnacha y viura. 14 meses en roble francés y americano. 9 euros.

El trabajo de Eduardo Hernaiz y familia en esta finca es casi un manual de estrategia. Un amante del vino no se lo puede saltar. Trabajo meticuloso, respeto a la tradición y obsesión por la selección. Una mezcla infalible.



**FINCA NUEVA
RESERVA 2007**

Tinto. DO Ca. Rioja. Finca Nueva. Tempranillo. 24 meses en roble francés. 14 euros.

Miguel Ángel de Gregorio es el creador de la mítica Finca Allende en Briones, que formó parte de la reinventada de Rioja en los noventa. Años después se hizo con otras tierras menos minerales pero más versátiles; las trabajó y creó Finca Nueva, cuyo reserva merece mucho la pena.



**LINEDES DE
REMELLURI
VIÑEDOS DE
LABASTIDA 2011**

Tinto. DO Ca. Rioja. Granja Nuestra Señora de Remelluri. Tempranillo, garnacha, graciano y viura. 12 meses en barrica. 11 euros.

Telmo Rodríguez, otro de los enólogos más enigmáticos de nuestro país, ha vuelto a casa, a Remelluri. Este tinto nació en 2009; un vino de gran relación calidad-precio que aproxima al trabajo de este viticultor.



**LA MONTESA
CRIANZA 2011**

Tinto. DO Ca. Rioja. Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, tempranillo y mazuelo. 10 euros.

El origen de la familia y la historia del reconocido enólogo Álvaro Palacios está en Rioja, en Alfaro, en la bodega que comenzó a dirigir hace años. La ha orientado hacia la búsqueda de las raíces de la comarca con la garnacha por bandera, y La Montesa es una de las consecuencias de esa búsqueda.



**MUGA ROSADO
2014**

Rosado. DO Ca. Rioja. Bodegas Muga. Garnacha, viura y tempranillo. 7 euros.

La familia Muga, uno de los símbolos de Rioja, tenía que aparecer antes o después. Como los tintos ya se conocen, nos hemos inclinado por su gran rosado. A pesar de ser un vino de gran producción, se elabora con mimo, en pequeños depósitos. Rioja en rosa, otra forma de entender Rioja.



**PUJANZA FINCA
VALDEPOLEO 2011**

Tinto. DO Ca. Rioja. Bodegas Pujanza. Tempranillo. 14 meses en roble francés. 20 euros.

Es la creación más reciente de Bodegas Pujanza, el proyecto del enólogo Carlos San Pedro. Finca Valdepoleo es su viñedo principal. Se elabora solo con las mejores uvas de las siete parcelas que componen esta finca. Un proceso que lo convierte en uno de los más especiales de Rioja, y quizá de España.



**RAMÓN BILBAO
VIÑEDOS DE
ALTURA 2012**

Tinto. DO Ca. Rioja. Ramón Bilbao. Tempranillo y garnacha. 15 meses en roble. 13 euros.

De esta casa, sita en Haro, destacamos su Viñedos de Altura porque ha sido su última novedad en tintos. Una mezcla de tempranillo y garnacha que demuestra la cintura para innovar de esta bodega capitaneada por Rodolfo Bastida. No les pierda de vista.



**VIÑA GRAVONIA
2005**

Blanco. DO Ca. Rioja. Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia. Viura. 4 años en barrica. 12 euros.

Este vino nace en Tondonia, la bodega riojana conocida por sus tintos. Este es el blanco de María José López de Heredia, su enóloga, elaborado a partir de viñedos viejos de viura. Un blanco diferente, capaz de permanecer diez años en botella y seguir dándolo todo.



**EMILIO VALERIO
LADERAS DE
MONTEJURRA
2012**

Tinto. DO Navarra. Emilio Valerio. Sauvignon, merlot y garnacha. Roble francés. 10 euros.

Resumir Navarra en un tinto no es sencillo. Elegimos el proyecto de Emilio Valerio por la gran calidad de su vino y por el extraordinario trabajo que realiza en la viña. Demostración de que a Navarra habría que hacerle un poco más de caso.



**LA GARNACHA
SALVAJE DEL
MONCAYO 2012**

Tinto. VT Ribera del Queiles. Garnacha. Roble francés. 7 euros.

El grupo Vintae, originario de Rioja (son los de López de Haro), ha creado en sus 10 años de vida más de 10 proyectos en diferentes puntos de España. El de las garnachas es uno de los que más nos gusta. Este es un tinto joven, directo y, sobre todo, muy honesto, a un precio muy competitivo.

→ VINOS

**BRECA 2012**

Tinto. DO Calatayud, Bodegas Breca. Garnacha. 12-14 meses en barrica de roble. 12 euros.

La antaño minusvalorada garnacha está de moda, y es la variedad vieja de Calatayud una de las que más alegrías está dando. Destacamos el proyecto de Bodegas Breca, de Jorge Ordóñez, uno de los mejores transmisores del sabroso manjar de las vetustas cepas de esta no especialmente conocida zona.

**CASTELL DEL REMEI ODA 2010**

Tinto. DO Costers del Segre. Castell del Remei. Merlot, cabernet sauvignon, tempranillo y syrah. Roble americano y francés. 12 euros.

Dos uvas bordelesas -merlot y cabernet sauvignon-, una española -tempranillo- y una pizquita de syrah. Este tinto encierra además dos siglos de historia y su bodega presume de ser la primera catalana en elaborar vinos de crianza.

**LES CRESTES 2013**

Tinto. DO Q. Priorat. Celler Mas Doix. Garnacha, cariñena y syrah. 8 meses en roble francés. 15 euros.

Se presenta con una imagen moderna y directa, pero la historia de Celler Mas Doix es la de dos familias, Doix y Llagostera, que se aventuraron a recuperar la tradición vinícola que cesó por la filoxera. Si quiere sumergirse en un trozo de lo más real de la historia de esta agreste zona: Les Crestes.

**GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA 2008**

Espumoso. Cava. Bodegas Gramona. Xarel-lo, macabeo y chardonnay. Crianza mínima de 48 meses. 16 euros.

Pertenece a una de las casas, dirigida por Xavier Gramona, que más respeta los valores tradicionales del cava. Este es un orgullo para la burbuja española. Nos gusta mucho más para acompañar una comida que como colofón de un brindis.

**RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA 2011**

Espumoso. Conca del Riu Anoia. Raventós i Blanc. Xarel-lo, parellada, macabeo, chardonnay y pinot noir. 17 euros.

Cuando le toque llevar espuma a una cena, esta es la adecuada. Hablar de Raventós es hacerlo de cava con mayúsculas. La historia de la bodega también es la de Pepe Raventós, actual cabeza visible del proyecto y de sus antepasados.

**PERELADA 5 FINCAS RESERVA 2011**

Tinto. DO Empordà. Castillo de Perelada. Merlot, garnacha, sauvignon, syrah, tempranillo y cabernet franc. 19 meses en roble francés y americano. 10 euros.

Tinto resultado de la mezcla de las diferentes uvas de los suelos que forman las cinco fincas que componen Castillo de Perelada. Firmado por Eugeni Llos, es un magnífico embajador del Empordà.

**BLAU 2013**

Tinto. DO Monsant. Cellers Can Blau. Cariñena, syrah y garnacha. 4 meses en roble francés. 8 euros.

Si no ha visto antes esta botella, va a descubrir un vino muy especial y potente. Pertenece al proyecto que Miguel Gil y familia pusieron en marcha con otros socios en el Monsant y que se ha convertido en fiel transmisor de las variedades autóctonas de esta tierra por descubrir.

**FINCA RÍO NEGRO 2010**

Tinto. VT Castilla. Bodegas y Viñedos Río Negro. Tempranillo, syrah, sauvignon y merlot. 12 meses en roble francés y americano. 14 euros.

Al probarlo nos dimos cuenta de que nos habíamos cruzado con uno de los secretos mejor guardados del viñedo español. José Manuel y Víctor Fuentes fueron los locos que se aventuraron a crear este *château* en Cogolludo, Guadalajara. Con éxito.

**12 VOLTS 2013**

Tinto. VT Mallorca. 4 Kilos Vinícola. Callet, fogoneu, syrah, cabernet y merlot. Fudres de 3.000 litros y barricas de roble francés. 14 euros.

Mallorca y sus uvas autóctonas (callet y fogoneu en este caso) encerradas en una botella. Un vino eléctrico, elaborado por 4 Kilos, el proyecto del enólogo Francesc Grimalt y del polifacético Sergi Caballero. Una de las bodegas más inquietas de la isla.

**NAVAHERREROS 2012**

Tinto. DO Vinos de Madrid. Bodegas y Viñedos Bernabeleva. Garnacha. 13 euros.

Nos unimos encantados a la moda de Madrid y sus garnachas. Navaherreros es una de sus representaciones que crea adeptos. Es el tinto joven de Bernabeleva, propiedad de la misma familia desde 1923. Un vino afrancesado, punto borgoñón, elaborado bajo el asesoramiento de Raúl Pérez.

→ VINOS



VALDUEZA 2012
Tinto. DO Extremadura. Marqués de Valdueza. Merlot, cabernet sauvignon y syrah. Barricas de roble francés. 8 euros.

La familia Álvarez de Toledo plantó 40 hectáreas de merlot, syrah y cabernet sauvignon en su finca de Perales de Valdueza (Mérida) y comenzó a elaborar tintos con el enólogo Dominique Roujou de Boubée. Su vino joven es el perfecto resumen de la tierra en la que nace.



NAVAZOS-NIEPOORT 2012
Blanco. VT Cddiz. Equipo Navazos. Palomino. Fino. 4-5 meses de barrica. 15 euros.

La unión de Equipo Navazos con el enólogo portugués Dirk Niepoort ha dado como fruto un vino elaborado con uva palomino procedente de un viñedo histórico de albariza. Es un blanco único y natural al que no se le añade ningún licor como suele hacerse con otros generosos.



MANZANILLA PASADA PASTRANA
Generoso. DO Jerez. Bodegas Hidalgo-La Gitana. Palomino. 12 euros.

Elaborada por la familia Hidalgo a partir de un solo pago, el que Javier Hidalgo y su amigo el enólogo Cristiano Van Zeller seleccionaron en Jerez en 1987. Está en esta lista para dejar claro que no siempre hacen falta rarezas de poca producción para disfrutar de calidad.



CORTIJO LOS AGUILARES TINTO 2014
Tinto. DO Sierras de Málaga. Cortijo Los Aguilares. Tempranillo, syrah y merlot. 10 euros.

¿Un tinto de Málaga? Sí. Este joven es un exitoso y acertado proyecto iniciado por el matrimonio Itarte San Gil. Amparado bajo el microclima de la sierra de las Nieves, está elaborado con una mezcla de uva nacional, tempranillo, y dos foráneas: syrah y merlot.



JORGE ORDÓÑEZ Nº 2 VICTORIA DULCE 2014
Blanco. DO Málaga y Sierras de Málaga. Bodega Jorge Ordóñez & Co. Moscatel de Alejandría. 15 euros.

Nace de una selección de viñedos situados en Almáchar (Málaga) y de ahí ha viajado hasta el banquete de celebración del 88º cumpleaños de la reina de Inglaterra, Isabel II. Creado a medias entre Jorge Ordóñez y la familia Kracher de Austria.



QUINTA DE QUERCUS 2012
Tinto. DO Uclés. Bodegas Fontana. Tempranillo. 12 meses en roble francés y americano. 12 euros.

Nos detenemos en Uclés, en dos parcelas que conforman la finca Quinta de Quercus, el pago más valioso de Bodegas Fontana, proyecto de Jesús Cantarero y familia. De allí surge este tinto joven de finca que, por ese precio, merece estar en esta y muchas más listas.



LAYA 2013
Tinto. DO Almansa. Bodegas Atalaya. Garnacha tintorera y monastrell. 4 meses en roble francés. 5,5 euros.

Tinto que todo el mundo debe tener en mente. Nace en Almansa (Albacete), y se elabora con garnacha tintorera, una uva poco conocida, difícil de trabajar y mediterránea. Elaborado por Bodegas Atalaya bajo la batuta de Miguel Gil, de los Gil de Jumilla, un auténtico creador de best sellers.



EL MOLAR 2013
Tinto. DO Jumilla. Casa Castillo. Garnacha. 12 meses en fudres. 12 euros.

José María Vicente, viticultor y dueño de Casa Castillo, cometió la tropelia de plantar una parcela de garnacha en su finca en Jumilla, a los pies de la sierra del Molar. Diez años después, el tinto salido de esta tierra es uno de los más especiales del Mediterráneo, balsámico, aromático y muy exclusivo: apenas 15.000 botellas al año.



SANTA 2013
Tinto. DO Yecla. Bodegas Castaño. Monastrell y garnacha tintorera. 10 meses en roble francés y americano. 22 euros.

Rompe los estándares de la clásica potencia mediterránea a pesar de nacer en esa tierra y estar elaborado con dos variedades potentes. Merece la pena probarlo no solo por su sabor y elegancia, sino por la interpretación que han dado los Castaño, sus creadores, del terruño de Yecla.



CRÁTER 2010
Tinto. DO Tacoronte-Acentejo. Bodegas Cráter. Listán negro y negramoll. 6 meses en roble francés y americano. 15 euros.

La bodega nació a finales del siglo pasado como un proyecto entre varios amigos y hoy es una de las que han puesto Canarias en el mapa vitivinícola. Este tinto tinerfeño está elaborado con listán negro y negramoll, dos variedades difíciles de encontrar fuera de la isla.