

AMANCIO, EN BUSCA DEL VINO PERFECTO • EL ANAQUEL • OVEJAS VITICULTORAS • COCINA AL VINO

planet **V**ino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

EL AGUA
EN LA VINA

MORENOS
CON ALMA BLANCA

GRANS MURALLS
LA VOZ DE LOS ANCESTROS

GRANDES
HERMANOS
PEQUEÑOS

CORTESÍA DE:

only Spain: 6,00 €
número 56
AGOSTO-SEPTIEMBRE 2014

 **U.E.C.**
Unión Española de Casadores

Marqués de Cáceres Excellens '11



TINTO CRIANZA. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
12 EN BOTELLERO. EVOLUCIÓN: HASTA 2016-2017. PRECIO: 10 €.

El problema de los vinos cuyo triunfo los convierte en referencia es que están presentes en todas partes y la hostelería no puede aplicarles su despiadada política de precios porque queda en evidencia. La solución es no tenerlos en la lista de vinos y se evitan comparaciones odiosas. Marqués de Cáceres se defiende de ello con este Excellens destinado a la hostelería pero no comete el error de poner el mismo perro con distinto collar y ha perfilado un tinto con más defensas frente a la agresiva cocina moderna. Un crianza con energía, fino y bien engarzado en la nariz (fruta madura, discreta crianza, toque floral) y con solidez en la boca, cuerpo medio y taninos civilizados, fresco y equilibrado, sabroso, expresivo y serio.

90

7,12 de Castaño '12



TINTO. BODEGAS CASTAÑO. SIN IGP.
VARIEDADES: MEZCLA DE SIETE VARIEDADES DE LAS FINCAS DE CASTAÑO.
CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2016-2017. PRECIO: 10 €.

Uno de los rasgos del trabajo de la familia Castaño es su culto a la variedad característica de su zona, la tinta Magastrell. No es una fidelidad total porque en los últimos tiempos trabajan en la reivindicación de otra cepa local, Garnacha Tintorera, y en sus inicios también cayeron en la ola de las variedades llamadas mejorantes. Ahora exploran caminos de uvas internacionales raras con dos vinos elaborados con mezcla de siete variedades. 7,12 de Castaño es un vino de mérito en sí mismo y en la buena conjunción de uvas tan dispares, que dan finas aromas de frutas matizadas y engarzados por la crianza y un paso de boca un puntito goloso, con cuerpo y consistencia, sabroso y expresivo, con marcado carácter frutal.

89

Itsasmendi Eklipse '12



TINTO. BODEGAS ITSASMENDI.
ZONA: DO BIZKAIKO TXAKOLINA.
VARIEDADES: 60% PINOT NOIR, 40% HONDARRIBI BELTZA.
CRIANZA: 8 MESES EN TINAS DE ROBLE FRANCÉS DE 2.000 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015-2016.
PRECIO: 17 €.

Garikoltz Ríos y su equipo han reorganizado el catálogo de sus vinos, con la novedad de comercializar simultáneamente dos cosechas de sus chacolas Artzar e Itsasmendi 7, una en magnum y otra en botella tres cuartos, y con la incorporación de este tinto singular, bautizado como Eklipse por el tono oscuro (también podría haber sido txipirín) y que enlaza, tal vez, con los legendarios tintos de las Encartaciones, que tenían poquito color. Elaborado con autorización especial para el uso de Pinot Noir, es un tinto atlántico sin durezas tánicas, con singulares aromas de bosque húmedo (frutillos, herbáceos frescos) y paso de boca fresco, equilibrado, fluido, sabroso y con carácter.

82

Raventós i Blanc Extrem '13



BLANCO. RAVENTÓS I BLANC.
ZONA: DO PENEDES.
VARIEDADES: XAREL·LO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2015-2016.
PRECIO: 15 €.

La uva Xarel·lo, el gran 'descubrimiento' de los últimos años en la viticultura catalana y, en particular, en la zona del Penedés, es uno de los vectores de Raventós i Blanc. El otro está íntimamente relacionado: Clos del Serra, la finca familiar, con sus marcas singularizadas. Pepe Raventós ha dado una vuelta de tuerca a su estupendo Silencis con un blanco envasado sin filtrar muy apogado al terruño. Procede de las viñas más veteranas, auténticos árboles de vida que guardan unas esencias olvidadas en el entorno. No es un vino de amplio espectro y fácil al uso. Nariz singular, muy fina y de marcados rasgos minerales y marinos y un paso de boca serio, rotundo, seco y vivo, sabroso, con marcado carácter en aromas y largo final.

93

Rover '12



DULCE (VINO DULCE NATURAL). BODEGAS OLIVER MORAGUES.
ZONA: VT MALLORCA.
VARIEDADES: MOSCATEL DE GRANO MENUDO.
CRIANZA: SOLEADO DE LOS HACIMOS COLGADOS EN LOS ALAMBRES DE LA VIÑA; FERMENTACIÓN EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 12 MESES EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2016-2017. PRECIO: 19 €.

Tercer proyecto independiente de la familia Oliver (siete hermanos, cinco implicados en el vino, más al menos tres de la siguiente generación), Javier Oliver, que cuenta con dos pequeñas viñas y una bodega todavía no operativa, ha contado con la colaboración de sus sobrinos, Araceli y Javier Servera, de Bodegas Ribas en la elaboración de este moscatel inaugural. De atractiva presentación. Perfil de moscatel mediterráneo moderno, con maduración adicional por soleo que no le ha restado frescura ni en los perfumes finos de vino sano (sin pasificación, sin volátil) ni en un paso de boca equilibrado, de moderado dulzor y sensaciones de fluidez, suavidad, amplitud y finura.

91

Oxley Cold Distilled



LONDON DRY GIN, OXLEY.
INGLATERRA.
PRECIO: 50 €.

Podría resultar una paradoja, pues la destilación siempre requiere fuego, gas, o cualquier fuente de energía. La aparición en el mercado español de la ginebra Oxley, destilada a menos cinco grados, resulta muy reconfortante sobre todo para el verano. Este método sofisticado está basado en hacer un gran vacío para que baje enormemente el punto de ebullición y ha sido desarrollado tras ocho años de investigaciones. De esta manera, todos los botánicos (la fórmula definitiva es el resultado del ensayo con 38 combinaciones diferentes) que aromatizan a la ginebra se pueden destilar frescos, sin haber sido secados previamente y convierte a Oxley, nuevamente, en la ginebra más fresca del verano. ¡¡Helador!! Una producción artesanal de sólo 240 unidades al día se completa con el envasado a mano botella a botella.

95