ISSN 1699-5163
9 771699 516004 64
(only Spain) 6,00€
número 64
DICIEMBRE 2015 / ENERO 2016

## Do Ferreiro Adina ‘14

**BLANCO.**
**BODEGAS GERARDO MÉNDEZ.**
ZONA: DO RÍAS BAIXAS.
VARIEDADES: ALBARIÑO.
CRIANZA: 9 MESES EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE CON SUS LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2020.
PRECIO: 30 €.

### EN LA CUNA DE GERARDO MÉNDEZ.

**97** Gerardo Méndez, autor de la creciente colección de grandes vinos Do Ferreiro, nació en la zona de Noaya, un lugar dentro del valle del Salnés que destacaba por dar unas frutas y hortalizas de singular carácter. La clave parece estar en la naturaleza del suelo, radicalmente diferente al terreno arenoso granítico dominante en Galicia. Esas huertas, frutales y viejas viñas se cultivan sobre la franja de terreno de pizarra que aflora desde Oporto hasta La Coruña y pasa por O Rosal y una parte del valle del Salnés. Ahí ha puesto sus ojos el autor de Do Ferreiro, que compró una pequeña parcela de viñas muy viejas (ahora ya son cuatro las miniviñas de su propiedad) cultivadas en vaso (otra rareza en el entorno) a partir de las cuales nace Adina, el quinto retoño de la familia vinícola del genial bodeguero de Meaño. Adina marca bien esas diferencias a pesar de que necesita algún tiempo en la botella para desplegar todo su enorme potencial. Delicado en la nariz, con recuerdo vivo de uva fresca y bien madura, recuerdos de frutas blancas, cítricos y herbáceos frescos sobre un elegante fondo mineral (cuarzo, yodo). Vivo y equilibrado en un paso de boca fresco y suave, con energía y elegancia, espléndida acidez, seco, sabroso, expresivo en los aromas de boca, con evocaciones de bosque húmedo, minerales y de frutas blancas bien maduras.

## Museum Numerus Clausus ‘09

**TINTO. FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS**
ZONA: DO CIGALES. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 36 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS; 30 MESES EN BOTELLERO. EVOLUCIÓN: 2017-2018. PRECIO: 65 €.

**88** La filial castellana del grupo Barón de Ley ha seguido la línea de sus bodegas hermanas en cuanto a cierta reticencia ante la posibilidad de lanzar vinos que se salgan del carril más comprensible por el gran público. Aunque en su mayor parte es viñedo joven, en Cigales poseen o controlan también viejas viñas cuyo fruto se mezclaba con el resto.
Este Numerus Clausus rompe esa línea. Elaborado a partir de tres viejas viñas diferentes, la larga crianza en barrica y en botellero le ha llevado a parámetros clásicos de vino maduro, con desarrollado bouquet especiado que se impone al sustrato frutal; toques de tabaco y café. Equilibrado en cuerpo medio, sabroso, amplio, largo.

## Pendón de la Aguilera ‘09

**TINTO. BODEGAS DOMINIO DE CAIR.** ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: FERMENTACIÓN EN TINO DE ROBLE FRANCÉS DE 7.000 L; MALOLÁCTICA Y 27 MESES EN BARRICAS NUEVAS. EVOLUCIÓN: HASTA 2020. PRECIO: 200 €.

**96** Al poco tiempo de modificar su estructura accionarial con la entrada de un socio chino, la filial castellana de Bodegas Luis Cañas (Rioja) se une al retorno de los vinos carísimos. Tempranillo de 5 pequeñas viñas de más de 80 años y un curioso nombre que viene de la Cruz del Pendón, un montículo situado frente a la bodega para un vino que expresa la casta de la Ribera del Duero en una versión bien madurada. Amplio, profundo, bien desarrollado en la nariz, con base de frutos silvestres maduros y especias negras, hoja de tabaco, grafito y maderas finas, fondo de trufa negra y tinta. Bien armado en la boca, con cuerpo, consistente y con noble fuerza, equilibrado, sabroso, amplio y sugestivo en aromas de boca y muy largo. Elegante.

## Raventós i Blanc Textures de Pedra ‘11

**ESPUMOSO DE CALIDAD BRUT NATURE. RAVENTÓS I BLANC.**
ZONA: CONCA DEL RIU ANOIA. VARIEDADES: 30% XAREL·LO, 20% XAREL·LO VERMELL, 20% BASTARDE NEGRE, 20% SUMOLL, 10% PARELLADA. CRIANZA: MÍNIMO 42 MESES EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2018-2019. PRECIO: 28 €.

**95** Pepe Raventós es un radical del terruño, del carácter y de la calidad. Tanto en los blancos como en los espumosos marca la diferencia a partir de vinos que buscan la identidad de un terreno que formó parte del fondo del mar y transmite a los vinos mineralidad en los aromas (yodo) y hasta un punto salino en los sabores. De todo eso hay en este nuevo espumoso elaborado con uvas blancas y tintas ancestrales de la parcela más elevada de la finca. Es amplio y singular en la nariz, con primera línea marcada por los minerales y la crianza y la segunda puramente frutal de madurez y frescura. Serio en la boca, con cierta solidez, fina vinosidad de tinto, fresco, rotundo, fino.

## Abadal Blanc ‘14

**BLANCO. BODEGAS ABADAL.** ZONA: DO PLA DE BAGES. VARIEDADES: PICAPOLL, MACABEO, CHARDONNAY Y SAUVIGNON BLANC. EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 8,55 €.

**75** La familia Roqueta comanda la bodega hegemónica de la pequeña DO Pla de Bages y la propia denominación de origen, nacida a impulso del patriarca, Valentí Roqueta, además de contar con una bodega de vinos de la tierra en Badalona y otra en la DO Terra Alta. Su éxito se sustenta en la variedad autóctona Picapoll y en la adaptación de uvas foráneas, tanto tintas (buen Merlot) como blancas. Ha lanzado una gama nueva de vinos básicos elaborados con la mezcla de esas uvas que tienen en su amplio viñedo. Muy interesante en blanco, con un engarce inhabitual en este tipo de vinos y con predominio de las comerciales sensaciones de Sauvignon Blanc. Buen equilibrio en la boca, seco y suave, con cierto cuerpo y bien marcada acidez.



ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

## Viña Mein Tega do Sal ‘14

**BLANCO.**
**VIÑA MEIN.**
ZONA: DO RIBEIRO.
VARIEDADES: 75% TREIXADURA, 20% ALBARIÑO, 5% LOUREIRA.
ELABORACIÓN Y CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 Y 600 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2020.
PRECIO: 25 €.

### EVOLUCIÓN EN VIÑA MEIN.

**97** La jubilación de Emilio Vidal abre una nueva etapa en la trayectoria de una bodega fundamental en la eclosión del nuevo estilo de vinos en la DO Ribeiro. De su mano y bajo el diseño de Javier Alén, el líder de la familia propietaria, las dos versiones de Viña Mein, fermentación en acero y en barrica (hubo una pequeña producción intermitente de tinto), han ocupado un lugar de honor entre los mejores blancos de España y su éxito contribuyó grandemente al cambio que ha tenido el Ribeiro en las dos últimas décadas.
El relevo es de riesgo: se ha contratado la asesoría del equipo Comando G, especialistas en tintos de Garnacha de las inmediaciones de Gredos (un punto en común, en ambas zonas abundan los suelos de granito), que han tomado los mandos en la vendimia 2014.
Tega do Sal es su carta de presentación y refrenda las credenciales de los enólogos. En la comparación con los Viña Mein aporta cierta complejidad y un marcado carácter mineral, pero sigue la línea de frescura y de elegancia. Nariz rica en matices frutales, florales, herbáceos frescos, minerales y balsámicos (hinojo, laurel, eucalipto). Espléndido en la boca, con sensaciones de juventud gracias a una viva y bien equilibrada acidez pero con volumen (textura glicérica), suave, seco y amable, sabroso y, sobre todo, muy expresivo y fino en aromas.

## La Garnacha de Mustiguillo ‘14

**TINTO. BODEGA MUSTIGUILLO.**
ZONA: SIN IGP. VARIEDADES: GARNACHA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2017-2018.
PRECIO: 18 €.

**92** Un nuevo gallo en el corral de una de las mejores bodegas de la comunidad Valenciana y del ámbito mediterráneo. Toni Sarrión y su equipo no fallan un solo tiro, aunque en este caso no han podido inscribir su nuevo vino en la DO de pago El Terrerazo y salen sin indicación geográfica. Se salen de su línea habitual para entrar en la actual querencia por los vinos de Garnacha, variedad que puede ser considerada rara en las comarcas valencianas pero que tiene vieja representación en la finca El Terrerazo. Tinto muy actual, fresco, casi de trago largo. Aromas de frutas rojas en sazón, tonos minerales y florales. Muy buen paso de boca, frescura y fluidez no reñidas con textura carnosa y cierta consistencia, sabroso, expresivo, muy fino.

## Pazo de Seoane ‘14

**BLANCO. LAGAR DE CERVERA**
ZONA: RÍAS BAIXAS. VARIEDADES: 80% ALBARIÑO, 20% LOUREIRO.
CRIANZA: 8 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2018-2019. PRECIO: 8 €.

**91** Bien callado lo tenían. El equipo de La Rioja Alta y sus huestes enológica (Julio Sáenz desde Rioja y Ángel Suárez a pie de viña y bodega) negaban la posibilidad de un segundo vino, aunque había ya un albariño Pazo Seoane de aparición ocasional. Ahora ya tiene carta de naturaleza, pero con cambio sensible: mezcla de dos variedades y, sin duda, más pretensiones y mayor entidad. No se desmarca del carácter fresco que ha caracterizado al vino de esta bodega en la última etapa, pero la uva Loureira aporta nuevos matices balsámicos a una nariz frutal directa, potente, con finas notas de cítricos (bergamota) y flores blancas. Fresco y fluido en la boca, seco, equilibrado, suave, sabroso, franco frutal en aromas de boca, amplio final. De trago largo.

## Mestres Sumant

**CAVA BRUT RESERVA. HERETAT MESTRES.** ZONA: DO CAVA.
VARIEDAD: 40% XAREL·LO, 30% MACABEO, 30% PARELLADA.
CRIANZA: MÁS DE 30 MESES EN RIMA, TAPÓN DE CORCHO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2017-2018. PRECIO: 30 €.

**84** Las fechas de fin de año son proclives a la aparición de vinos solidarios, ediciones especiales destinadas a recaudar fondos para instituciones benéficas, en este caso para la Fundación Itineraria, dedicada a la integración en el deporte de personas con impedimentos físicos o psíquicos. Botella especial ilustrada por la tipografía de Ana Vives para un cava que se sale de la habitual línea anodina de este tipo de vinos especiales. Perfil al gusto de Barcelona (ligero, seco, con viva acidez), con aromas frutales y de crianza (panadería, finos tostados) bien ensamblados y con buena intensidad; equilibrado en la boca, vivo, suave, con fina burbuja y refrescante acidez bien conjuntada, sabroso, franco y amplio en los aromas de boca.

## Valserrano Premium ‘09

**BLANCO GRAN RESERVA. VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA.**
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: 95% TEMPRANILLO, 5% VIURA.
CRIANZA: 23 MESES EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2020. PRECIO: 25 €.

**91** Juan Pablo de Simón, el propietario de la bodega, quiere hacer un blanco grande en línea clásica, de esos que se guardan muchos años, pero con toda la finura posible. El blanco gran reserva es un clásico en su gama pero ahora lo ha renombrado con el apellido Premium, seguramente para llamar la atención sobre el sensible pero no radical cambio en el estilo que ha experimentado. Se ha moderado algo el protagonismo de la crianza en barrica; se perciben claramente los rasgos frutales (madurez, fruta blanca) y unos matices ahumados y tostados de evolución de las levaduras. Vivaz en la boca, con cuerpo y bien marcada acidez, maderas bien conjuntadas, seco, rotundo en sabores, amplio y fino en aromas. Crecerá.


LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

## Legaris Calmo ‘09

**TINTO. LEGARIS.**
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: 2018-2019. PRECIO: 50 €.

**88** Cuando cumple diez años, la filial ribereña del grupo Codorníu sigue sin alcanzar el grado de excelencia que se espera de tan ilustre nombre. Es probable que la causa esté en el viñedo, plantado en un llano del fértil fondo del valle del Duero. La circunstancia no ha pasado inadvertida para los enólogos de la bodega, que han ido a la Ribera burgalesa a buscar uvas a viejas viñas (al parecer más de cien años) cultivadas en altura (925 metros sobre el mar) para este Calmo que aprovechan para celebrar su aniversario. Carácter frutal franco, matizado por notas de crianza. Con cuerpo y con casta, algo rústico por un tanino verde pero equilibrado, sabroso y con finos rasgos frutales en aromas.

## Gómez Cruzado Cerro Las Cuevas ‘12

**TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO.**
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. EVOLUCIÓN: HASTA 2018-2019. PRECIO: 40 €.

**91** Aunque el vino está incluido en la gran cata de riojas de la cosecha ‘12 de este número, merece un lugar de honor porque representa la nueva etapa de esta bodega centenaria del barrio de la Estación de Haro, marcada por la llegada de un nuevo equipo que ha tardado poco en mostrar su buena mano. Tempranillo de viñas viejas (80 años), cultivadas en vaso en el término de Leza para un tinto con carácter y finura, pero sobre todo con futuro por delante. Nariz amplia fina, con notas de frutos negros maduros, tonos lácteos, florales, especiados y un fondo de tinta. Sólido en la boca, cuerpo medio-alto, bien conjuntado, fresco, vivo, sabroso, expresivo y fino en aromas de boca, largo.

## Nomad

**WHISKY. GONZÁLEZ BYASS.**
ZONA: WHISKY ESCOCÉS ENVEJECIDO EN JEREZ.
CRIANZA: DE 5 A 8 AÑOS EN BARRICA EN ESCOCIA Y OTROS 3 AÑOS EN BOTAS QUE CONTUVIERON PEDRO XIMÉNEZ.
EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 26 €.

**88** Una nueva referencia en la familia de González Byass, que le ha puesto piso en la sede jerezana (una bodega junto a la del brandy Lepanto) y lo ha bautizado con un genérico nuevo, outland whisky. Es un whisky blended que nació y pasó la primera parte de su vida en Escocia. Los técnicos jerezanos eligieron un producto sencillo, un lienzo en blanco que recibiría la impronta de su afinamiento en botas en las que se crió vino dulce de Pedro Ximénez. El resultado es un whisky singular, con evocaciones aromáticas de brandy jerezano (cacao, toffee) aunque conserva un fondo de malta y silo de cereal. Con volumen en la boca, textura glicérica y un puntito dulce, amplio, no especialmente ardiente.

## Ballantine’s Brasil

**BEBIDA DE WHISKY. GEORGE BALLANTINE & SON.**
ZONA: ESCOCIA. CRIANZA: WHISKY *BLENDED* ENVEJECIDO EN BARRICAS “IMPREGNADAS DE AUTÉNTICAS LIMAS BRASILEÑAS”.
PRECIO: 15 €.

**82** El mundo del whisky nunca ha mostrado rigidez con las formas de consumir su producto: hielo, al agua (con o sin gas) o mezcla con otras bebidas. Salvo a la hora de utilizar el término whisky, ahora tampoco pone reparos a las mixturas y hay una corriente nueva de bebidas a base de whisky, sin duda dirigidas a un público nuevo y heterodoxo. Ballantine’s Brasil es uno de esos productos pero escapa al carácter de la mayoría de ellos, que a veces toman perfiles discutibles. Tiene un curioso perfume especiado (canela, vainilla, recuerda a Licor 43) y notas cítricas (peladuras confitadas) y notas minerales (turba). En la boca es licoroso y ardiente, como un término medio entre bebidas de diferente naturaleza y el punto dulce como enlace.

## Ardbeg The Ultimate

**WHISKY ISLAY MALT. ARDBEG**
ZONA: ISLAY (ESCOCIA).
VARIEDADES: WHISKY DE MALTA. CRIANZA: 10 AÑOS EN BARRICA.
PRECIO: 43,15 €.

**95** El tercer whisky de esta subsección de espirituosos se ciñe más a la ortodoxia. A la ortodoxia de las islas escocesas, singular con respecto a la del resto de los whiskies y también de los de malta. Ardbeg es un representante de la mineralidad de los maltas isleños, que exhibe en toda su potencia y rareza. O eso parecía porque este Ardbeg The Ultimate (término que se puede traducir como extremo o definitivo, también como remoto) hace honor a su nombre y lleva el aroma de turba, yodo y brea (recuerda a un viejo barco calafateado) a extremos que pueden resultar difíciles para un paladar poco avezado. Potente, original, atractivo, muy persistente. De trago corto.

## Abyssal

**VODKA.**
**BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT.**
ZONA: ANDALUCÍA.
ELABORACIÓN: PROCEDENTE DE LA TRIPLE DESTILACIÓN DE VINOS OLOROSOS DE JEREZ.
PRECIO: 50 €.

**82** El mundo de los destilados tiene un puesto de honor en Jerez desde la segunda mitad del siglo XIX, con los primeros brandies. Al destilado de vino, que fue el combustible de muchas bodegas, se unieron otras bebidas y algunas bodegas parecen poner más interés en los licores que en los vinos. Williams & Humbert, firma histórica, está destacando por la creación de nuevos destilados, el último este Abyssal al que llaman vodka pero no lo es. El vodka procede de patata y/o cereales y este de la destilación de vinos olorosos, ergo es brandy. Lo llamen como quieran, rompe la presunta regla del vodka inodoro con cierta fina vinosidad pero se acerca a él en la transparencia perfecta, en la finura de los alcoholes y en un paso seco y rotundo.



ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom