



PERSONAL WINE SHOPPING

Qué hay *de nuevo*

Os traigo en esta selección algunas de las nuevas apariciones de la escena vinícola nacional de los últimos meses.

Lo reconozco, soy adicta a la dopamina que nuestro cerebro genera ante todo lo novedoso, sobre todo si se asocia al aprendizaje, pero es que entre mis primeras favoritas, están estos 6 estupendos vinos que creo merece la pena conocer.

No es que sean nuevos sin más, sino que aportan matices diferentes a lo que ya conocemos en sus zonas de elaboración, sobre su variedad ampelográfica (tipo de uva) o su estilo tradicional.

El Montsant que vas a probar es divertido y con un punto extra de frescura. El Toro se describe como incoformista y en su corta trayectoria en el mercado ya está multipremiado. Hay un Bobal conceptual que presenta una nueva manera mimada y valiente de tratar a esta variedad. Traigo también una reedición de un fantástico Chardonnay que ya fue pionero en su momento. Se ha estrenado un Monastrell que te traslada al Mediterráneo más silvestre. Y está en el mercado como novedad, un blanco a base de Palomino que te dará a conocer una nueva categoría de vinos gaditanos.

¿Te sumas conmigo al efecto neofilia?



Manuel Manzaneque IGP. Vino de la Tierra de Castilla

Monovarietal de Chardonnay procedente de cepas de más de 30 años ubicadas a 1080 metros de altitud. Se realiza una fermentación peculiar del mosto, en prensa, durante 8 horas y después otra fermentación en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas, a una temperatura de 16° C, y una tercera posteriormente en una bodega Stockinger con un tostado muy ligero. El 60% del vino fue sometido a 8 meses de crianza en bodega con batonnage semanal, y el 40% restante reposó en depósito inox para preservar los aromas frutales.

Sin ser yo muy de Chardonnay caí rendida al probar este blanco complejo y delicioso. Hay aromas a vainilla, miel, melocotón y flores blancas. Al mover la copa afloran aromas a pastel y crema. En la boca hay mucha fruta, fresca y una estupenda acidez que compensa las notas golosas.

Tómalo con pescados azules, carnes blancas y ensaladas para mayor satisfacción.

Más que una novedad, este vino es una reedición que teníais que probar. Manuel Manzaneque hijo ha hecho aquí un homenaje al Chardonnay que elaboraba su padre y que en su día logró conseguir un galardón en el concurso mundial de Chardonnays de Borgoña, siendo el primer vino español en alcanzar este hito. En esta edición limitada, se han incorporando mejoras en la vendimia y en la crianza, ahora más mimada para alcanzar este vino lleno de profundidad y riqueza de matices.



Alba Balbaína V.T. Cádiz

100% Palomino. La piel fina de esta uva, hace que con la suave presión de unas uvas sobre otras nazca el mosto flor. Este mosto se fermenta después en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, permanece sobre sus propias lías durante 5 meses.

Las uvas proceden del Pago Balbaína, historia y epicentro del Marco de Jerez, caracterizado por su orientación al Poniente y por el suelo albariza, roca madre formada por una marga blanca que proporciona el color blanco de los suelos de sus viñedos. Aquí el mar se intuye y se huele, pues el océano Atlántico se encuentra a 10 kilómetros en línea recta.

El vino es muy delicado y elegante, recuerda en nariz a fruta de carne blanca, como la pera, con notas de brioche. En boca destaca su sabor suave y su acidez sávida. Este vino además de todo finura, es una bonita puerta de entrada a los vinos de crianza biológica. Yo lo veo armonizado con mariscos, ensalada de ahumados, arroces marinos y verduras de elaboración sencilla.

El productor de este blanco innovador es Barbadillo, que siempre ha buscado la recuperación de elaboraciones tradicionales, con mirada en la viña y en la visión de terruño con esta nueva categoría de "blancos de albariza".



Finca Xaconero D.O. Alicante

90% Monastrell, 5% Garnacha, 5% Syrah, de un viñedo en vaso cultivado de forma sostenible en la ladera del Cabezo de la Virgen en Villena. Después de una cuidada elaboración, donde destaca el infusionado en lugar de estrujado de las pieles de las uvas en el mosto, se afina durante 12 meses en roble francés Allier con un tostado medio-ligero para respetar al máximo la fruta en el vino.

Si bien es de capa alta y tiene un color rubí denso, nos transporta con su ligereza al Mediterráneo más fresco con aromas a frutas rojas y notas de monte bajo como pino, jara, lavanda y romero, y de flores como de violetas, que finalmente dan paso a notas especiadas y después torrefactas (pan tostado). En la boca mantiene la frescura, la elegancia y la libertad de lo silvestre. Te aporta un conjunto de sensaciones de gran complejidad. Ha enamorado también a Parker, que le ha dado 91 puntazos.

Enrique Mendoza es un personaje inquieto que empezó en el vino como coleccionista e inversor de otras bodegas, y luego como productor para consumo familiar, pero lleva ya más de 25 años elaborando vino de calidad. Lidera dos bodegas dotadas con las mejores instalaciones y tecnología, implementando técnicas como la dendrometría o viticultura de precisión para conocer, a través de sensores, el estrés hídrico de la planta y producir así uvas más frescas, concentradas y de mayor calidad.



Los Bobalistas D.O. Ribera del Júcar

100% Bobal vendimiado por la noche. Maduración pre-fermentativa y fermentación a baja temperatura buscando frescura, franqueza y poca extracción para evitar taninos vetetales. Batonnage periódico mientras su crianza de 10 meses en depósitos con microoxigenación.

Ya me dirás cuando lo cates, si encuentras en nariz las notas a laurel y flores que surgen después de las notas a frutos rojos como las cerezas. En la boca es de perfil goloso (caramelo toffee), fluido y silvestre, pero lo que más destaca es su textura francamente aterciopelada que lo hace irresistible.

Esta botella es parte de una gama de vinos conceptuales, que elabora Bodegas Illana, como una apuesta por la excelencia y singularidad de la variedad autóctona Bobal, a veces denostada por su austeridad y robustez, pero que simboliza resistencia y adaptación. Javier y Carolina, quieren demostrar que trabajada con mimo y dedicación, la Bobal puede dar vinos así de especiales y con gran potencial de guarda.



La Viña de Amaya D.O. Toro

Tempranillo y Garnacha de viñedo viejo. La uva se recoge en cajas y tras su selección pasa a depósitos de acero, donde permanece a 8°C en maceración pre-fermentativa durante 5-8 días para impulsar el color y los aromas y macera suavemente para extraer solo los taninos deseados. Un tercio de la uva se fermenta con raspones, con el fin de potenciar fruta y frescura. Seguidamente pasa a barricas de segundo y tercer año de robles Francés y Americano, de diferentes tamaños, donde gana en complejidad y sedosidad.

El vino destaca en nariz por su perfil balsámico y sus aromas a frutos negros maduros, pimienta, tomillo y otros toques a monte bajo. Entra en la boca con buen volumen pero sin ser pesado, mantiene la fruta y recibe la complejidad de la crianza sin cubrirla. Y se disfruta mucho con guisos, platos de cuchara y barbacoas.

Es uno de los nuevos “vinos inconformistas” que elabora el prolijo Javier Rodríguez, enólogo de Rodríguez Sanzo, con proyectos en 7 regiones de España, líder de una familia que trabaja para embotellar la esencia de su amor por el vino con procesos de fabricación originales y de calidad, y que concursos internacionales como Decanter ya han premiado con medallas.



El Nen del Cellar D.O. Montsant

Garnacha, Cariñena, Tempranillo y Syrah procedentes de viñedos plantados en suelos de roca metamórfica, conocida como llicorella, suelos arcillosos y suelos calizos beneficiados por un clima mediterráneo marcado con fuertes notas de continentalidad, en un enclave, el pueblo de El Molar, rodeado de montañas que lo aíslan del mar y dejan las viñas indefensas ante los inviernos fríos y los veranos secos y calurosos. Las diferentes variedades fueron vendimiadas en fechas distintas y elaboradas por separado. Una vez obtenidos los vinos se procedió a su ensamblaje.

Me gusta porque en nariz tiene aromas a hierbas aromáticas, a frutas rojas y tiene además un leve toque mineral que me hace viajar a estas tierras catalanas. En boca es jugoso, de buena acidez y taninos nobles y dulces. Y lo que permanece...

Este vino es la última joyita del proyecto de la familia Juan Gil, esta vez en Can Blau. Hace referencia a aquel niño de Jumilla que soñaba con elaborar su propio vino y que ahora es uno de los grupos bodegueros españoles de mejor trayectoria.