

MAGAZINE

EL MUNDO

Nº 684, DOMINGO 4 DE NOVIEMBRE DE 2012

PALABRAS PARA UN PLANETA

LORENZO SILVA (GANADOR)
"SI CATALUÑA SE INDEPENDIZA,
BAJAMOS A TERCERA
DIVISIÓN EUROPEA"

MARA TORRES (FINALISTA)
"LAS RUPTURAS SON DRAMÁTICAS,
PERO NADIE SE ARREPIENTE
DE HABERSE SEPARADO"

La
vida
es una
mierda.
Que yo
no digo
siempre,
digo
ahora.

No era el
momento
ni el lugar,
pero vió la
ocasión y
eso es algo
que una
mujer no
desaprovecha
nunca

SY SILVA
STRAN,
AS SOBRE
ROPA,
PULSERAS
S DE SUS
ECTIVAS
VELAS
ADAS CON
ANETA.

de vicio | vinos

GANADOR
Y 19
FINALISTAS



17,5 **1. LAS UVAS DE LA IRA 2011.** Daniel Gómez Jiménez-Landi. D.O.: VDT Castilla y León. Precio: 29,95 €. Un "blanco de parcela" elaborado con uvas de Cebreros (Gredos). Aromas de fruta blanca escarchada, eneldo y melón *canteloup*, sobre un fondo mineral. Boca amplia y persistente. "Espectacular", sentencia García. "Muy gastronómico", dice Guerrero.



17 **2. LOCO 2011.** Bodegas Canopy. D.O.: Mérida. Precio: 17 €. Otro gran blanco de la zona de Gredos. Aunque en principio se muestra un poco tímido, poco a poco va exhibiendo notas cítricas, minerales y especiadas. "Tiene matices de mostaza", describe Estanis Carenzo. La boca es potente y larga. "Un vino con memoria, con raza", asegura García.



16,5 **5. UN UVA NOCTURNA GARNACHAS VIEJAS 2007.** Bodegas Ejeanas. D.O.: VDT Ribera del Gallego. Precio: 14 €. Tinto aragonés con recuerdos de fruta fresca, madera bien integrada y boca redonda y golosa. "Algo rústico", según Guerrero. "Al contrario: equilibrado y con fruta muy presente", rebate García. "Un tinto del Nuevo Mundo", media Carenzo.



16 **6. LA COMPESSE 2009.** Pazo de Barrantes. D.O.: Rias Baixas. Precio: 29,50 €. El nuevo blanco de Pazo de Barrantes agrada con una nariz expresiva, con notas cítricas y florales sobre un fondo herbáceo, con un matiz ahumado y boca elegante. "No parece un albariño", se sorprende David Muñoz.



15,5 **9. BUCAMEL 2009.** Tierras de Orgaz. D.O.: VDT Castilla-La Mancha. Precio: 12 €. Tinto manchego de nariz golosa y frutal, muy bien confeccionado. En la boca se muestra rico, potente y bien balanceado. "Está muy bien hecho, pero resulta algo convencional", previene el chef de Sudestada.



15 **10. EL HOMBRE BALA 2010.** Comandó G. D.O.: Vinos de Madrid. Precio: 9,75 €. De los viñedos de San Martín de Valdeiglesias llega este tinto de perfil ligero pero con gran personalidad, con una nariz rica en sensaciones de fruta roja fresca y una boca equilibrada y fresca. "Muy vivo y camoso", se entusiasma García.



15 **13. LE DOMAINE 2011.** Abadía Retuerta. D.O.: VDT Castilla y León. Precio: 21,95 €. El primer blanco de Abadía Retuerta, rico e intenso, con una nariz donde los matices florales y de manzana verde se ven eclipsados por la presencia del roble. La boca es elegante. "Magnífica acidez", dice Sanz. "Pero resulta un poco cansino", le advierte Muñoz.



15 **16. SPEN 2008.** Bodegas Loa. D.O.: D.O. Ca. Rioja. Precio: 22 €. El segundo vino de las bodegas Loa de Rioja, de nariz concentrada y especiada y boca amplia, tampoco consigue un veredicto unánime. Si a Abraham García le gusta mucho, a Ricardo Sanz le parece que la madera "está por encima de la fruta".



14 **17. QUIKE ROSAT 2011.** Can Grau Vell. D.O.: Catalunya. Precio: 11,50 €. El único rosado de la cata con un color piel de cebolla, diferente al de la mayor parte de vinos de este tipo presentes en el mercado. Además de una curiosa nariz dominada por las notas de endrinas y una boca golosa. "Es un vino apacharanado", acierta a definir el chef del Club Allard.



13 **18. OVNI 2011.** Equipo Navazos. D.O.: Montilla-Moriles. Precio: 8,50 €. Este raro blanco seco cordobés, elaborado con Pedro Ximénez al 100%, se muestra "exageradamente tímido", según Abraham García, con notas cítricas y algún recuerdo de peras. "La boca te llena", le disculpa David Muñoz.



17 3. **LA LOCOMOTORA CRIANZA 2009**. Uvas Felices. D.O.: **Ca. Rioja**. Precio: 9,75 €. Un riojano de carácter más bien borgoñón, con una nariz rica en tonos de heno y fruta roja fresca y una boca fina y elegante. "Parece un tinto de borgoña con más color", dice el chef de Viridiana. "Te va seduciendo a medida que se crece en la copa", señala Diego Guerrero.



16,5 4. **LA CASONA DE ARINZANO 2008**. Señorío de Arinzano. D.O.: **VDP Arinzano**. Precio: 25 €. Tinto navarro de carácter elegante y maduro. Con notas de fruta roja, especias y maderas nobles y boca sedosa y equilibrada. "Es goloso, tiene la madera muy bien integrada y un noble final", apunta Ricardo Sanz.



16 7. **MALVASÍA RESERVA 2001**. Freixenet. D.O.: **D. Cava**. Precio: 12 €. Un cava de postre de *Freixenet* elaborado con uvas malvasía. Potente aroma que combina miel, ahumados y notas de panadería. "Recuerda al jarabe de arce", dice Carezo. "¡Un vino magnífico! Lástima que espumosos de este estilo ya no estén de moda", acierta García.



16 8. **VALDERROA CARBALLO 2009**. Valdesil. D.O.: **D.O. Valdeorras**. Precio: 9 €. Aunque en principio exhibe algunos aromas animales, este tinto gallego luego despliega gran elegancia, con frescura y ricas sensaciones frutales y una boca ligera pero con mucho carácter. "Este es el tipo de tinto que me gusta", asegura Diego Guerrero.



15 11. **TROSSOS VELS 2011**. Portal del Priorat. D.O.: **Montsant**. Precio: 18,60 €. El arquitecto Alfredo Arribas presenta este tinto joven monovarietal de cariñena, "muy sugerente", en palabras de Abraham García. Ofrece notas de fruta roja fresca y heno, carne cruda y minerales. Boca amplia y golosa. "Un tinto típico del Mediterráneo", acierta el sushiman Sanz.



15 12. **LES COUSINS / L'ANTAGONIQUE 2011**. Marc & Adrià. D.O.: **D.O.Q. Priorat**. Precio: 12,50 €. Un blanco "gastronómico", según Diego Guerrero, elaborado en el Priorato a partir de dos uvas, garnacha y cariñena, y de un 10% de blancas. Notas de manzana, plátano y fresas y una boca viva y untuosa. "Un vino de gran personalidad", segura Muñoz.



15 14. **MERNAT 2009**. Tierras de Orga. D.O.: **VDT Castilla-La Mancha**. Precio: 7,90 €. Tinto de Tierras de Orga, elaborado por Ignacio de Miguel. Su perfil moderno y goloso, con nariz concentrada y boca rotunda, provoca desavenencia entre los catadores-cocineros. Si Abraham García se emociona, Estanis sentencia "menos *terroir* y más diseño".



15 15. **ADARO 2009**. Prado Rey. D.O.: **D.O. Ribera del Duero**. Precio: 14 €. La bodega castellano leonesa Prado Rey presenta este tinto racial y concentrado, de boca poderosa y algo astringente. "Este tinto merece palabras mayores", se apasiona Sanz. Al resto de los catadores le gusta menos.



13 19. **MALACAPA 2013**. Finca Los Arandinos. D.O.: **Ca. Rioja**. Precio: 4 €. El tinto más asequible de la gama de la joven bodega riojana Finca Los Arandinos peca de una nariz algo alcohólica, aunque atesora buena expresión frutal y estructura. "Un vino noble, pero sencillo", asegura Ricardo Sanz.



12 20. **STARS BRUT NATURE 2009**. Castillo Perelada. D.O.: **Cava**. Precio: 7,90 €. El segundo espumoso de esta cata es un cava nacido como tributo a las estrellas del festival del Castillo de Perelada. Cristalino y brillante, con burbujas y notas florales, es sencillo, seco y suave. "Resulta más interesante en la nariz que en la boca", apunta David Muñoz.