

nº 314 • año 29 • julio - agosto de 2012

# SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS



## CAMBIO CLIMÁTICO

EL VINO SE DEFIENDE

## SARDINAS

REINAS DEL VERANO

## EMMA SUÁREZ

PODEROSA DULZURA

RAMÓN FREIXA  
CHEF DEL RESTAURANTE  
RAMÓN FREIXA MADRID

GALERÍA  
DE CATA

LOS MEJORES BLANCOS  
TINTOS DE VALENCIA

# Freixa

SENTIDO Y SENSIBILIDAD



[www.sobremesa.es](http://www.sobremesa.es)

ESPAÑA. 4,00€ (Península y Baleares) · 4,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

**LOS BLANCOS** NO PARAN DE DAR BUENAS SORPRESAS. ASÍ LO ATESTIGUAN RESULTADOS COMO LOS OBTENIDOS POR EL GODELLO DE GUITIAN, O LA MUY ATRACTIVA GARNACHA BLANCA DE PARÉS BALTA, ENTRE OTRAS NOVEDADES. CATA POR: ÁLEX CALVO (A.C.), JAIME BERMÚDEZ (J.B.) Y JUAN MANUEL RUIZ CASADO (J.M.R.C.).

**84 Acontia'12**  
Tinto 2008 | Tinta de Toro y garnacha | D.O. Toro | Bodegas Liba y Deleite | **14€** | Tarda en abrirse pero cuando lo hace despliega aromas de frutas dulces y en licor (guindas) que se mezclan con otros de especias (pimienta). Se aprecia la madera en boca de manera excesiva, impidiendo el brillo de la fruta.

**81 Alumbro**  
Blanco 2011 | Verdejo, godello, albillo y palomino | D.O. Tierra del Vino de Zamora | Microbodega Rodríguez Morán | **7€** | De color amarillo algo apagado. Aromas de pipas de girasol quemadas con toques de dulce de membrillo en un conjunto que transmite fatiga. Las notas golosas dominan en boca.

**85 Barcolobo**  
Blanco fermentado en barrica 2011 | Verdejo | V.T. Castilla y León | Finca La Rinconada | **11,95€** | Viste un color amarillo dorado. De intensidad media-alta, con notas de caramelo tostado y piña madura que se matizan con otras de vainilla y frutas blancas. De estructura media, con la acidez algo en punta pero con base frutal para tener un buen futuro.

**86 Bucamel**  
Tinto 2008 | Tempranillo | V.T. Castilla | Bodegas Tierras de Orgaz | **10,60€** | Las notas procedentes de la madera dominan en un primer momento pero, tras varios removidos, también sale la fruta. Mantiene un perfil similar en boca, con los taninos todavía en fase de integración.

**85 Condes de Albarei**  
Blanco 2011 | Albariño | D.O. Rías Baixas | Atega Condes de Albarei | **8,13€** | Limpio, fragante, con notas de flores secas y frutas blancas que tejen una nariz fresca y sin complicaciones. De cuerpo medio, en boca se muestra como un blanco para beber sin más. No pierde el carácter fresco.

**87 Dominio de Tares**  
Blanco fermentado en barrica 2011 | Godello | D.O. Bierzo | Viñedos y Bodegas Dominio de Tares | **11,37€** | Aromas de frutas blancas maduras (peras) y de albaricoques junto a otros de paja y cereales secos. Maduro en boca, casi carnoso, con armonía de acidez, alcohol y cuerpo. Viste un color amarillo brillante, muy atractivo.

**87 Guitian Godello sobre lías**  
Blanco 2011 | Godello | D.O. Valdeorras | Bodegas La Tapada | **11,92€** | Aromas de frutas blancas maduras que se combinan con otros de golosinas sobre un fondo vegetal y de anisados. Mantiene el perfil sencillo y asequible en boca, donde se muestra goloso y fresco a la vez. Con solidez y buena proyección en botella. Para tomar o guardar.

**88 Indígena**  
Blanco 2011 | Garnacha blanca | D.O. Penedès | Parés Baita | **11€** | De color amarillo con reflejos pardos. Lograda combinación de bálsamos y nobles vegetales sobre un fondo frutal y de especias exóticas. Sólida estructura gustativa, sostenida por la acidez hasta el final de boca.

**87 Mar de Frades**  
Blanco 2011 | Albariño | D.O. Rías Baixas | Mar de Frades | **13,75€** | Fragante, fresco, muy frutal tanto en la fase aromática como en la gustativa. Ricos aromas de albaricoque y manzana recién cortada. Equilibrado en boca, con la acidez fundiéndose bien con las notas dulces.

**87 Uva Nocturna**  
Tinto 2007 | Garnacha | V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas | Bodegas Ejeanas | **16€** | Notas de guindas y bombón de licor alternan con otras de cigarro puro en una nariz un tanto previsible pero bien construida. Tiene cierta solidez todavía en boca, y regala ecos frutales al paso que se prolongan por vía retronasal.

**85 Valdrinal SQR**  
Tinto 2007 | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero | Bodegas y Viñedos de Hoz Sualdo | **22€** | Aromas de intensidad media alta, con toques de confitura y de cacao amargo que se combinan con otros de corte vegetal. Presenta un tacto algo difícil aunque no le falta carácter frutal (aromas de frutas negras a mitad de boca).

**87 Valonga**  
Blanco 2011 | Chardonnay | V.T. Valle del Cinca | Valonga | **5,60€** | Gustoso, amplio, intenso, con abundantes notas de frutas maduras, de piña y cítricos que se contraponen con otras de hinojo y espliego. Buena boca, con equilibrio de dulzor y acidez.

## Ranking 2012

(Desde Noviembre 2011)

- 1. Solear en Rama 2011 98**  
Manzanilla (saca de invierno)
- 2. \*Naiades 97**  
B. fer. en bar. 2008
- 3. La Goya 96**  
Manzanilla pasada
- 4. Alabaster 95**  
T. 2009
- 5. \*Nicolás de Tricó 95**  
B. 2010
- 6. Atteca 94**  
T. 2010
- 7. \*Chivite Colección 125 94**  
B. fer. en bar. 2007
- 8. Ariyanas dulce 93**  
Vino dulce
- 9. Campo Eliseo 93**  
T. 2005
- 10. Carracedo 93**  
T. 2003
- 11. \*Cueva del Pecado. 93**  
T. 2003
- 12. El Regajal Sel. Esp. 93**  
T. 2010
- 13. Juan Gil 93**  
T. 2009 mágnam
- 14. Las Sabias 93**  
T. 2007
- 15. Numanthia 93**  
T. 2008
- 16. Papirusa 93**  
Manzanilla solera
- 17. \*Pazo Señoras Sel. 93**  
B. cri. 2005
- 18. \*Artigas 92**  
B. fer. en bar. 2011
- 19. \*Do Ferreiro CV 92**  
B. 2010
- 20. Finca Anzil Vend. Sel. 92**  
T. 2007
- 21. Museum Real 92**  
T. res. 2008
- 22. \*Ossian Capitel 92**  
B. fer. en bar. 2010
- 23. Pastrana 92**  
Manzanilla pasada
- 24. \*Toni Gelabert Chard. 92**  
B. 2010

\* Novedades