

Los crianzas muestran todo su potencial

NO SUELE HABITUAL PERO ESTA VEZ SE CONSIGUIÓ. NOS LEVANTAMOS DE LA CATA PENSANDO QUE TODOS LOS VINOS ESTABAN A LA ALTURA DE LO QUE ESPERÁBAMOS. VINOS QUE PEDIRÍAMOS EN UNA MESA SIN DUDARLO, IDEALES PARA LO QUE SE HAN ELABORADO: PARA UNA COMIDA Y DEJARSE DE COMPLICACIONES. ALGUNO INCLUSO PARA UNA SOBREMESA. LO IMPORTANTE ES QUE SON VINOS QUE QUEDAN BIEN.

■ Texto: Iñigo Galatas Fotos: Nagore Iraola



En el Aula del Restaurante Akelarre las catas son un lujo de concentración. Después de pasar por el espectacular hotel ya a punto de inaugurarse, uno llega al espacio que creó Pedro Subijana para mostrar sus platos y que el equipo de sumilleros de la casa deja muy bien preparado: Carlos Muro, Giro Carro y César Román (la nueva incorporación en el equipo de sala del restaurante), además de Jose Mari Agirre (Gandarias) Manu Garrido (Mirador de Ulía), Dani Corman (Essencia Wine & Food), Martín Flea (Rekondo) y Pablo Loureiro (Urola), todos nos levantamos pensando en que cada vez quedan mejor los crianzas de toda la vida.

Beronia 2013 es un vino que ha dado un paso al frente. Quiere dar la idea de que es un vino diferente, más moderno, más amable, fiel a su raíz riojana pero en consonancia con el consumidor actual. Han hecho un gran trabajo para colocarse entre los mejores y lo han conseguido.

Otros del 2013 que destacaron como **Azpilicueta Origen 2014**. Un crianza que se mantiene con la personalidad con la que salió al mercado. Elena Adell quiso destacar el terruño de las parcelas de donde procede el vino. El vino se ha hecho un hueco en el mercado gracias a su fruta y a sus especias, sobre todo porque representa la Rioja.

El crianza de **Valserrano** es un clásico y enseguida se reconoce su éxito gracias a la fruta madura muy presente y cómo aparece la vainilla que tanto nos atrae, y en boca es suave, muy equilibrado, enseguida le salen las especias que lo hacen largo.

Caecus Crianza. La familia Larrea apostó por transmitir el amor por la tierra a través de sus vinos y lo consiguen cada año. Que el vino sepa a la fruta tradicional de la tempranillo, que la madera ocupe su espacio para equilibrar y dar ese toque especiado, este vino es de los que se hacen largos para la tertulia.

Los crianzas son los vinos con los que más tiempo pasamos, son los vinos ideales para todos los momentos y se comportan como caballeros cuando se les exige.

Tobía Selección con tempranillo, garnacha y graciano representa como pocos la Rioja Alta. La fruta roja es muy intensa, hay algo floral con un final de especias que hace que el vino sea atractivo. Ligero, equilibrado y fácil en boca. Es elegante y largo

Montecillo de la bodega centenaria del mismo nombre continúa siendo uno de los pilares de la Rioja. Su crianza es un clásico con la fruta en primer lugar y algo de tostados y regaliz más tarde. Gusta la expresión en boca, como entra suave y como se queda un rato largo. Un vino perfectamente integrado.

Campo Viejo Vendimia Seleccionada 2013 es un clásico que también ha sabido renovarse. La fruta está muy presente con toques de vainilla que cautivan. Los taninos se han hecho más elegantes, más suaves y el vino en boca ahora es amable y está muy bien estructurado.

Sardasol 2013 es un vino que declara con orgullo su procedencia navarra. Es diferente y por eso destaca. Fruta negra muy persistente y los toques de vainilla por la madera. En boca es muy agradable. De esos vinos que te sorprenden y que te gustan por su elegancia.

Entre los vinos del 2014 hubo más de una sorpresa. **Agnus de Valdelana** es un vino de autor pero la familia ha sabido dar un trato exquisito a la madera, por eso el vino es muy afrutado pero está lleno de matices que hacen que destaque por su elegancia. Una buena labor para sacar adelante este vino.



David Moreno es una persona enamorada del vino y por eso estos vinos que llevan su nombre tienen que ser vinos para disfrutar. Por eso es tan agradable y afrutado, la garnacha, además, le aporta frescura. Este es de los vinos que ganan con cada copa.

Mitarte La Secreta es un clásico de la Rioja Alavesa. El estilo que gusta mucho entre nosotros. Muy fresco en nariz gracias a su fruta. En boca es un vino sabroso, lleno de matices, buen equilibrio entre la fruta y la madera que le da toques de vainilla. Es elegante.

Hay mucha pasión detrás de cada botella de **Villarrica**. A la familia le gusta sacar los vinos para que la gente lo pase bien. Mucha fruta roja y algo de toques avainillados, al final algo de tostados. El vino entra bien y en boca tiene equilibrio y deja la sensación de ser muy gustoso.

Rioja Vega, la única bodega que lleva el nombre de la DO en su etiqueta, sigue presentando el crianza con el mismo estilo que tanto éxito ha tenido. Tempranillo, garnacha y mazuelo que dan fruta madura y frescura, fruta roja y balsámicos, complejidad. En boca se hace agradable, suave y con mucho equilibrio, la madera bien integrada.

Otro clásico de Rioja Alavesa, **Dominio de Berzal Crianza 2014** se presenta este año

con mucha fruta madura en nariz al que enseguida se incorpora algo de torrefactos con vainilla y madera elegante. La entrada en boca es envolvente, bien estructurado y con una acidez que le da elegancia y lo hace largo.

Conde Valdemar presentó el crianza 2012 que ya se ha hecho un vino maduro. Destaca de este vino su complejidad, sabes que tienes entre tus manos una copa de elegancia y experiencia. Hay fruta y balsámicos y un toque ligero de tostados que se han hecho uno y le dan al vino profundidad.

La Ribera del Duero también aportó sorpresas en esta cata. **Emilio Moro 2014**. Uno de los pilares del desarrollo de la zona. Este vino es un clásico por su estructura, por su fruta y porque es un vino que se bebe fácil y queda bien en muchas situaciones. Para la mesa y la sobremesa.

Viña Pedrosa 2014 fue el sueño de los hermanos Pérez Pascua y por eso continúa siendo su buque insignia. En nariz es un vino complejo en el que destaca la fruta y en boca tiene una entrada suave con volumen lo que hace que sea redondo es, además, persistente y largo.

Finalmente **Valduero Unacepa 2012**, un vino de corte moderno, viñedos de más de 50 años y con algo más de tiempo de crianza. Mucha fruta madura, tostados de la madera. En boca es fácil, sedoso y muy complejo, es un vino para degustar, tiene acidez y es largo. Muy elegante.

Los crianzas son los vinos con los que más tiempo pasamos, son los vinos ideales para todos los momentos y se comportan como caballeros cuando se les exige. Los que trajimos a esta cata son todos destacables por muchos motivos y cada uno debe tener su hueco en las mejores mesas.





Valserrano Crianza 2013

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Mazuelo.

De color rojo cereza de capa media-alta, limpio y con poca evolución. Aroma intenso a frutas rojas licorosas con recuerdos frescos y atlánticos... Matices a laurel, especias, como nuez moscada y cacao y algún tono láctico. En el inicio jugoso, con taninos frescos que persisten en el paso de boca, acompañados de recuerdos a especias y frutos secos. En retronasal deja un recuerdo fresco, largo y elegante.

www.valserrano.com



Tobia Selección 2014

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 74% Tempranillo, 17% Graciano y 9% Garnacha.

De aspecto limpio y brillante, presenta un color rojo cereza intenso con ribetes granates. Intenso y complejo aroma, en primer lugar a fruta negra como ciruelas y frutos del bosque, bien armonizado con notas de especias, como clavo y pimienta, y hierbas aromáticas, como menta, sobre un fondo de toffe y chocolate negro. En boca es amable, untuoso, con una frescura integradora, taninos vivos pero maduros. Redondo, glicérico, amplio y carnoso. Buen recorrido y elevada persistencia. Retronasal a fruta madura y especias.

www.bodegastobia.com



Beronia Crianza 2013

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 88% Tempranillo, 10% Garnacha y 2% Mazuelo.

Presenta un intenso color cereza picota, limpio y muy brillante. En su atractiva nariz destacan notas de frutos rojos y aromas florales perfectamente ensamblados con toques minerales y cacao. En boca es equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.

www.beronia.es



Azpilicueta Origen 2014

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% Tempranillo.

Color rojo cereza, muy vibrante, muy atractivo. Nariz deliciosamente afrutada. Es la fruta lo primero que vamos a captar: cereza, ciruela, mora, arándano, una leve nota de fresa, ... Si profundizamos encontraremos un lado floral, un poco de regaliz. Las especias cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao, ... Y para terminar su boca, deliciosa, perfumada, suave, larguísima. El vino nos abandona finalmente con un recuerdo de frutas y especias y con el deseo de volverlo a probar..

www.azpilicueta.com



Campo Viejo Vendimia Seleccionada 2013

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% Tempranillo.

Color rojo cereza, muy atractivo. Nariz intensa con registros variados: cereza, ciruela, mora, arándano; notas de romero, espliego, menta, regaliz. Con toques de pimienta negra, clavo, vainilla, cacao, que hacen de él un vino elegante. Delicioso en boca, con taninos suaves. El vino nos deja recuerdos de frutas rojas, hierbas y especias y el deseo de volverlo a probar.

www.campoviejo.es



Rioja Vega Edición Limitada

D.O. Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo y Graciano.

Color rojo rubí profundo. Limpio y brillante. En nariz frutos negros maduros. Notas especiadas y balsámicas, ligeros tostados. Complejidad. En boca, entrada firme con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales con recuerdo a fruta negra.

www.riojavega.com



Montecillo Crianza 2013

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 80% Tempranillo, 14% Garnacha y 6% Graciano.

Intenso color rojo picota de capa media-alta, muy limpio y vivaz, lo que denota su juventud. En nariz es muy potente, afrutado, goloso con aromas de madera americana que aporta notas de café con leche y un fondo de regaliz propio de la variedad Tempranillo. En la boca se muestra suave, muy amplio y expresivo. Final largo y elegante, destacan notas de madera de excelente calidad perfectamente integradas con la fruta limpia, madura y explosiva.

www.bodegasmontecillo.com



Mitarte La Secreta 2014

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% Tempranillo.

Color cereza intenso de capa alta, limpio y brillante. Aroma profundo, frutas rojas y negras maduras, sotobosque mediterráneo, muy elegante. En boca muy sabroso, con potencia y estructura pero fácil de beber, confitura de frutos rojos, aterciopelado y con retrogusto exquisito.

www.mitarte.com



Viña Sardasol Crianza 2013

D.O. Navarra

Variedades: 100% Tempranillo.

Color cereza intenso con matices violáceos, cubierto y brillante. En aroma toques cremosos del roble, maderas finas y fondo frutal a moras y frutos negros en general, Elegante en la armonía conseguida entre la madera y la fruta. Es carnoso y estructurado, exalta las notas a fruta madura.

Distribuidor para Gipuzkoa.
Grupo Fernando Peña
Tel: 615 796 907

www.bodegasalconde.com



David Moreno Crianza 2014

D.O. Ca. Rioja

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

Color rojo picota intenso con ribete cereza, muy vivo. En nariz destaca un suave aroma de vainilla y lácteos que acompañan a la fruta. Una fragancia muy agradable que invita a la cata. Jugoso y agradable en la entrada, la frescura de la garnacha se hace presente siendo un vino muy afrutado. La fruta es la gran protagonista y los torrefactos de la madera se aprecian en el post gusto.

Distribuidor para Gipuzkoa.
Grupo Fernando Peña
Tel: 615 796 907

www.davidmoreno.es