

DESTACADOS

DE ANDRÉS PROENSA

[FUERA DE SERIE] Clos Mogador '89

En el mundo del vino ocurre como en la política e incluso en la vida misma: hay infundios, leyendas urbanas e incluso mentiras que toman visos de realidad sólo por el hecho de ser muchas veces repetidas. Es lo que ocurre con la presunta falta de energía de los tintos del Priorato para evolucionar bien durante varios años. No hace mucho, en el transcurso de una cata realizada en Gratallops, un grupo de periodistas especializados y algunos de esos agregados que pululan por este sector, tuvimos ocasión de catar tres de las mejores cosechas de Clos Mogador: el esplendoroso '05, el complejo y nada fácil '00 y un cerradísimo '95 que necesitaba (y necesita) horas y hasta días de oxigenación para mostrar su enorme complejidad aromática sustentada en una solidez y vitalidad poco comunes. En esa cata, bien preparada por el autor del vino, lo mostró en todo su esplendor, pero eso no fue suficiente para que, poco después, durante la comida, alguien siguiera afirmando que los prioratos no viven mucho tiempo.

Es verdad que está por ver en muchos vinos la longevidad más larga, la de los más de veinte años, que es la auténtica prueba de fuego, pero la existencia de no pocas marcas que dan síntomas de decrepitud a los cinco años o menos de su salida al mercado no permite generalizar. Y tampoco las primeras cosechas de los grandes prioratos modernos, que casi sin excepción son mejores en las añadas del siglo XXI que en las anteriores. Sin embargo, alguna cata excepcional permite pensar en positivo.

Como la de Clos Mogador '89, cosecha inaugural de la marca y del Priorato moderno, que produce amplia satisfacción y no poca sorpresa. Es el vino elaborado en común por los pioneros de la renovación de la zona y comercializada luego por cada uno bajo su propia marca. Fue elaborado con medios muy modestos pero en su juventud mostró casta y personalidad y ha llegado a la tercera edad con un perfil todavía muy distinguido.

Cabe destacar una nariz espectacular, desarrollada y muy elegante, bien definida y franca (en razón de su avanzada edad no se trasegó el vino y sólo se mantuvo abierta la botella media hora antes de servirlo), con finos tonos especiados, minerales, balsámicos (mentol, monte bajo), de cacao y de hoja de tabaco sobre un fondo de frutas rojas en compota. En la boca nota el paso de los años pero no está todavía cansado; los taninos pulidos y la bien ajustada acidez aún soportan bien el cuerpo y el conjuntado grado alcohólico; no es un alarde de nervio ni de músculo pero saca pecho en las fases aromáticas de la vía retronasal y, sobre todo, en el postgusto, largo y muy rico en sensaciones.



Inspiración Valdemar '10 TINTO. BODEGAS INSPIRACIÓN. DOC RIOJA.



92

Jesús Martínez Bujanda, que es un hombre de orden para casi todo, se ha significado por el inconformismo en temas vinícolas y se ha despenado más de una vez peleando contra las ataduras. Ese carácter ha empapado sus bodegas, Valdemar e Inspiración, ahora en manos de sus hijos aunque bajo la mirada atenta del patriarca. Y en ellas se buscan alternativas, sea por las variedades nuevas, como Maturana y otras, sea por las tradicionales. En este último capítulo cabe destacar el nivel extraordinario del que puede ser considerado como el más clásico de la colección Inspiración Valdemar, el tinto elaborado con las cuatro uvas tradicionales de Rioja, que, además, tiene un precio amable: menos de 10 €. Hasta ahí lo más convencional en un vino de perfil moderno, con nariz cerrada de inicio (unos pocos minutos de aireación son suficientes) que va desplegando finos aromas de frutos negros maduros, especias, maderas finas y toques minerales en un conjunto muy bien ensamblado y fino. En la boca tiene noble fuerza, con cuerpo, taninos de calidad y nervio para evolucionar bien bastante tiempo pero sin rasgos de rusticidad, muy amplio y sugestivo. Buena compra para guardar durante unos años.

AN/2 '10 TINTO. AN NEGRA VITICULTORS. VT MALLORCA.



82

Anima Negra (las batallas con la marca no han evitado que todo el mundo siga nombrando a esta casa con su denominación original) ha sido la firma que puso de nuevo el nombre de Mallorca en el mapa vinícola. Lo hizo a partir de su tinto AN, una estrella referendada después por el vino de finca, Son Negre. El brillo de esos dos tintos y hasta, en menor medida, la singularidad del blanco Qlbia, han empapado un tanto el mérito de este AN/2, que ha cumplido diez años (su primera cosecha, '00, salió en 2002) y que marcó un estilo en el segmento de los vinos más asequibles de la producción insular. El carácter mediterráneo, evidente en unos aromas de fruta madura y especiados, con toques balsámicos de café y tabaco, se matiza en la boca con una frescura, equilibrio y sensación de fluidez poco comunes, fruto de la aportación de variedades foráneas y del buen tono de las autóctonas; es sabroso, amplio y amable, de grato discurso.

Viña Zaco '10 TINTO. BODEGAS BILBAÍNAS. DOC RIOJA.



88

La cosecha '10 está siendo en algunas zonas y en algunas marcas la prueba palpable de la influencia de las añadas en el resultado final. Eso es verificable incluso en las comarcas españolas en las que las oscilaciones de un año a otro no son tan acusadas como en áreas límite del cultivo de la vid. Por otra parte, prácticas como la autorizada adición de hasta un 15 por ciento de vino de otra cosecha pueden matizar esas diferencias y favorecer la tipificación de las marcas de mayor trada. Nada de eso justifica, sin embargo, el cambio espectacular de esta marca, que ha pasado de unos parámetros muy clásicos y comerciales a un perfil radicalmente distinto en una mudanza que sólo se puede explicar por la aplicación de una nueva filosofía enológica. Ahora el Viña Zaco es frutal y fresco, con mucha mayor entidad. Aromas finos y profundos, notas de frutos negros y apuntes florales, discreta crianza y fondo mineral. Bien armado en la boca, cuerpo medio, buena acidez, taninos de calidad y sensación de moderada consistencia, equilibrio y amplitud. Grata sorpresa.

