

EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRIORAT UN CENTENAR DE BODEGAS MANTIENEN VIVO EL PATRIMONIO INICIADO HACE SIGLOS POR LOS MONJES CARTUJANOS

Rioja mantiene el cetro

Esta denominación de origen calificada puede presumir de alcanzar el mayor número de vinos con la máxima calificación de la GVG, siendo 7 los que, además de ser una maravilla, han sido loados por el Comité de expertos catadores que lo conforman. Las generaciones que toman el relevo en las bodegas, ya sea en ámbitos enológicos o de gestión, saben continuar con el legado que les han dejado sus antecesores y, como en otros campos de la vida, no sólo mantienen la calidad, si no que saben implementar técnicas que la aumentan, en algunos casos, exponencialmente. Cuando se repasa la relación de vinos de esta DO entre ellos aparecen clásicos y modernos elaboradores que cuentan con similitudes como su amor por la zona y la decisión de mostrar en sus elaboraciones la seña de identidad del terruño, de las variedades empleadas y, en el caso de las casas de larga tradición, el respeto por la herencia recibida.

Los exponentes

Francisco Hurtado de Amézaga es el director general técnico y de producción de la centenaria Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, fundada en 1858 y situada en la localidad de Elciego (Álava). Es el responsable enológico y quinta generación de la familia fundadora de la bodega. En la década de los 40 su familia era la única propietaria, aunque tuvieron que abrir la sociedad a otros accionistas, entre ellos al empresario naviero José Luis Aznar Zavala. Los Aznar, con los años, son accionistas mayoritarios. Pero es más que una bodega

gracias al particular y rompedor diseño del modernista hotel situado en sus instalaciones obra del arquitecto canadiense Frank O. Gehry. Benjamín Romeo, propietario de bodega Contador (San Vicente de la Sonsierra – La Rioja), transformó la metodología de elaboración de los actuales vinos riojanos, con el vino Contador como uno de sus principales valedores. Hace un par de años diseñó un estuche conformado por cuatro botellas de vinos personales elaborados con uvas procedentes de diversas parcelas que muestran su singularidad. Cristina Forner, presidenta de Marqués de Cáceres, celebra en 2020 el cincuenta cumpleaños de la fundación de este referente riojano, a nivel nacional e internacional, situado en la localidad de Cenicero. La empresa lleva unos intensos años de renovación, tanto en La Rioja como en sus bodegas de las DDOO Rueda (Marqués de Cáceres) y la recientemente adquirida de la Ribera del Duero (Finca La Capilla). La exhaustiva selección de la uva y la menor intervención posible en el proceso de elaboración, son las pautas que Fernando Remírez de Ganuza ha mantenido intactas y ha sabido transmitir a su equipo desde la fundación de la bodega en 1989. En 2010 José Ramón Urtasun se incorporó al proyecto iniciando una nueva etapa en la bodega. Los riojanos hermanos Eguren, Marcos y Miguel, decidieron dar una vuelta de tuerca a sus vinos y tras degustar Marcos un vino riojano de 1925 y comprobar el poder de envejecimiento, empezó su nuevo reto, obtener un vino especial de limitadísima producción y con capacidad de guarda. De ahí surge este CVC –Conjunto de Varias Cosechas– conformado por vinos de las añadas 2006, 2008 y 2011. Y este elenco de riojanos se completa con bodegas Muga,

situada en el Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) y en la que esta afable familia se asentó en 1967. Las nuevas generaciones dan pinceladas de gran calidad en las actuales añadas, al igual que ocurrió con Torre Muga hace más de un cuarto de siglo.

Cantares del sur

Olvidadas, estas joyas enológicas procedentes de Andalucía son un patrimonio poco apreciado por el gran público, principalmente en España. Además, de la gaditana Jerez, se encuentran loables elaboraciones en la cordobesa Montilla-Moriles, en Málaga y en el Condado de Huelva. Los vinos generosos, cuentan con una amplia variedad dependiendo de su tiempo de envejecimiento y método de elaboración. Así se pueden encontrar los siguientes tipos: manzanilla, fino, amontillado, oloroso, palo cortado, vinos de naranja y dulce, que armonizan con una surtida variedad de platos, como dan cuenta las reseñas de renombrados cocineros y sumilleres de todo el mundo. En esta edición son cinco los vinos que alcanzan la máxima calificación, cuatro procedentes del denominado Marco de Jerez y uno de Sanlúcar de Barrameda.

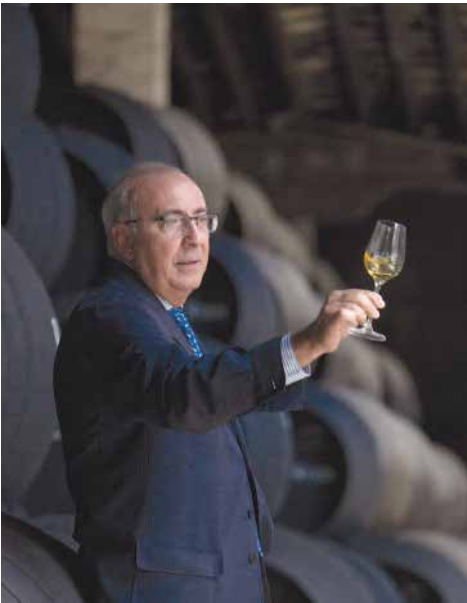
Brisa austral

González Byass es la bodega que ha obtenido más reconocimientos por parte del Comité de Cata de la GVG, gracias a un amontillado de su didáctica gama Cuatro Palmas en la que el consumidor puede apreciar la evolución de un vino fino hasta convertirse en este succulento amontillado. Una expe-

CLUB DE GOURMETS

1. Antonio Flores, director de González Byass.
2. Sierra de Cantabria continúa el tradicional arado con caballo.
3. José Ramón Urtasun de Bodegas Remírez de Ganuza.

1



2



3



VINOS LIGA'99

4. Benjamín Romeo, propietario de bodega Contador.
5. Viñedos y bodega Marqués de Riscal.
6. Cristina Forner, presidenta de Marqués de Cáceres.

4



5



6



LAS NUEVAS GENERACIONES CONTINÚAN CON EL LEGADO, MANTIENEN LA CALIDAD E IMPLEMENTAN TÉCNICAS QUE LA AUMENTAN EXPONENCIALMENTE

riencia sensorial que bien sabe describir el director técnico de la bodega, Antonio Flores. Al anterior se suma su palo cortado de 1991, en el que naturaleza y tiempo se mezclan para llegar a un punto de sutileza y equilibrio que pocos vinos llegan a alcanzar. Bodegas Yuste es el sueño de Francisco Yuste hecho realidad. Hace cuatro años adquirió el 80% del accionariado de Herederos de Argüeso del que rescató vinos y marcas de larga tradición como las antiguísimas soleras de 1740 del Conde de Aldama, marcas como la Aurora y Pico-Plata, y soleras del brandy Punto Azul. En 1972, Fernando Andrada-Vanderwilde la bautiza con el nombre actual que rinde homenaje al rey Fernando de Castilla, popularmente llamado El Santo. Quería producir uno de los brandies más selectos de España, al cual fue sumando con el tiempo el resto de referencias vinícolas. Jan Pettersen, actual propietario, sabe mantener sus vinos entre los notables del Marco. La historia de la bodega Emilio Hidalgo arranca hace 150 años y es la quinta generación de la familia, con Emilio Martín-Hidalgo Rodil a la cabeza, la que conserva las partidas fundacionales de vino y brandy, de limitadísima producción.

Entre Riberas y Toros

En la comunidad castellanoleonese conviven nueve DDOO. A estas se unirán otras de reciente creación que en pocos años obtendrán la mención oficial por parte del Ministerio de Agricultura, como es el caso de Cebreros, Arlanza, Arribes o Valles de Benavente, entre otras. En la GVG 2020, son tres las bodegas de la Ribera del Duero y Toro las que obtienen las más altas loas

por parte del Comité. En 1990 Carmelo Rodero y su esposa, Elena, inician su aventura vitivinícola. Las características de sus viñedos y las innovadoras técnicas hacen personales y exclusivos a sus vinos. Están apoyados por sus hijas Beatriz, en el área enológica, y María, en la gestión de la bodega. Vega Sicilia es hablar de exquisitez, longevidad y altísima calidad. La familia Álvarez se hizo con esta casa vallisoletana en 1982 y asentaron los cimientos del grupo Tempos Vega Sicilia conformado por las bodegas de la DO Ribera del Duero: Vega Sicilia y Alión; la DO Toro: Pintia; la riojana: Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia (con sus vinos Macán) y en Tokaj (Hungría) la casa Oremus. Desde la llegada, hace un lustro, del nuevo director técnico, Gonzalo Iturriaga se aprecian sutiles cambios aunque sin perder la seña de identidad. La familia riojana Eguren lleva más de dos décadas en tierras zamoranas replanteando los vinos de esta DO. Comenzaron con la bodega Numanthia –adquirida en 2008 por el grupo francés Louis Vuitton Moët Hennessy–. Pero estaban tan enamorados de esta zona que iniciaron otro proyecto, Teso La Monja, en 2007. Aquí elaboran Alabaster procedente de sus propios viñedos en Valmediano, La Jara y Marinacea plantados en vaso con una edad media de más de 100 años y el limitadísimo, Teso La Monja del que elaboran apenas medio millar de botellas y que demuestra que de la potente tinta de Toro se pueden elaborar sutiles vinos.

Comarca del Priorat

La tarraconense Priorat es la otra DO que abarca una superficie de cultivo de viñedo

de algo más de 1.800 ha y en la que alrededor de un centenar de bodegas mantienen vivo el patrimonio iniciado hace siglos por los monjes cartujanos. En el pasado año se aprobó un sistema de clasificación dentro de la legislación del Consejo Regulador, Los Nombres de la Tierra, que permite regular los vinos que se elaboran preservando la autenticidad de cada terruño y la metodología de elaboración. Como en la anterior edición de la GVG, hay dos bodegas (cellers) que han destacado. Clos Mogador, donde René Barbier junto a su esposa Isabelle e hijos, elaboran a partir de pequeñas vinificaciones de cada parcela y al ensamblarlas muestran con elegancia las cualidades del terruño. El riojano Álvaro Palacios, que aterrizó en 1989 en la población de Gratallops (Tarragona) donde quedó magnetizado por un idílico y tortuoso paisaje. A pesar de las críticas, lanzó uno de los vinos más caros de España y el paso del tiempo le ha dado la razón en esta arriesgada apuesta, al saber situar este pequeño territorio en el mundo.

Defensor del terruño

El 31 de diciembre de 2015 bodegas y viñedos Artadi comunicó que dejaba de pertenecer a la DDOCa Rioja. Con los años, elaboradores de distintas DDOO han conseguido que sus Consejos Reguladores adopten medidas para categorizar los vinos debido a su origen. Juan Carlos de Lacalle, enólogo y propietario de Artadi, busca la identidad de los viñedos y las especiales características de los suelos de cada uno de los vinos que elabora, de esta manera ha categorizado su gama de vinos por procedentes de viñedos de diferentes pueblos o parcelas. ●

LOS ELEGIDOS

LIGA '99

Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado Cuatro Palmas

Bodegas González Byass Jerez
Amontillado
100% palomino fino. 21,5% vol.
98 €

Conde de Aldama

Bodegas Yuste
Palo cortado
100% palomino fino. 22% vol.
90 €

Fernando de Castilla Pedro Ximénez Singular

Fernando de Castilla
Dulce
100% pedro ximénez. 15% vol.
130 €

González Byass Añada 1991

Bodegas González Byass Jerez
Palo cortado
100% palomino fino. 21% vol.
230 €

Santa Ana 1861

Emilio Hidalgo
Dulce
100% pedro ximénez. 15% vol.
300 €

Priorat

Clos Mogador 2017

Clos Mogador
Tinto genérico –18 meses en barrica–
45% garnacha tinta, 29% mazuelo, 16%
syrah, 10% cabernet sauvignon. 15,5% vol.
60 €

L'Ermita 2016

Álvaro Palacios
Tinto genérico –14 meses en barrica–
85% garnacha tinta, 14% mazuelo, 0,3%
garnacha blanca, 0,3% macabeo, 0,3%
pedro ximénez. 14,5% vol.
1.200 €

Ribera del Duero

Carmelo Rodero Pago de Valtarreña 2016

Bodegas Rodero
Tinto genérico –24 meses en barrica–
100% tempranillo. 14,5% vol.
46 €

Vega Sicilia Único 2010

Bodegas Vega Sicilia
Tinto genérico –72 meses entre
barrica y tino–
94% tinto fino, 6% cabernet
sauvignon. 14,5% vol.
250 €

Rioja

Barón de Chirel 2015

Bodegas de los Herederos del Marqués de
Riscal
Tinto reserva
70% tempranillo, 30% otras. 15% vol.
70 €

Benjamín Romeo Colección nº 1: Parcela La Liende 2016

Bodega Contador –Vinos de Benjamín
Romeo–
Tinto genérico –18 meses en barrica–
100% tempranillo. 15% vol.
235 €

Gaudium 2015

Marqués de Cáceres
Tinto reserva
95% tempranillo, 5% graciano. 14,5% vol.
45 €

Remírez de Ganuza 2009

Bodegas Remírez de Ganuza
Tinto gran reserva
85% tempranillo, 10% graciano, 2,5%
malvasía, 2,5% viura. 14,5% vol.
95 €

Contador 2017

Bodega Contador –Vinos de
Benjamín Romeo–
Tinto genérico –20 meses en barrica–
100% tempranillo. 15% vol.
325 €

Sierra Cantabria CVC

Viñedos Sierra Cantabria
Tinto genérico –95 meses en barrica–
100% tempranillo. 14,2% vol.
800 €

Torre Muga 2016

Bodegas Muga
Tinto genérico –18 meses en barrica–
75% tempranillo, 15% mazuelo, 10%
graciano. 14,5% vol.
70 €