GUÍA DE VINOS

12 grandes vinos que deberías probar

- Porque son obra de un gran enólogo o por su extraordinaria calidad, entre otros motivos
- Los 10 errores básicos a la hora de elegir y cocinar mejillones frescos

España cuenta con 949.565 hectáreas de viñedo aproximadamente (Getty Images)

LA GUÍA DE VINOS 2021

09/09/2021 07:00 | Actualizado a 10/09/2021 15:07

Hay muchas formas de grandeza para un vino. El prestigio, por ejemplo, de ser reconocido como el mejor vino del mundo. Otra forma de grandeza es que un vino llegue a ser considerado como un patrimonio cultural, porque acumula un centenar de añadas históricas. También puede ser un gran vino porque es la gran obra personal de un gran enólogo de prestigio internacional. O puede ser un gran vino simplemente por su extraordinaria calidad superior.

Caldos singulares que, junto a muchos otros, se recogen en La Guía de Vinos 2021, dirigida por Lluís Tolosa con la colaboración de Ferran Centelles, Meritxell Falgueras, María José Huertas, Alicia Estrada y Zoltan Nagy.

1

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010
DOCa Rioja, Marqués de Murrieta. Logroño, La Rioja

Variedades de Uvas: Tempranillo, Mazuelo

Tiempo en barrica: 24 meses

Precio: 195 € **Puntuación sobre 100:** 100

El gran triunfador del vino español de este año, proclamado Mejor Vino del Mundo, en el número 1 de la lista de la prestigiosa revista norteamericana *Wine Spectator*. El icono histórico de los grandes reservas de Rioja. Desde aquel primer Rioja moderno elaborado en 1852, su etiqueta centenaria encarna siglo y medio de tradición y prestigio. Elaborado solo en añadas excelentes. Desde hace años calificado por José Peñín como el mejor Gran Reserva de España (añadas 2000, 2001, 2004 y 2005). Mejor Gran Reserva del Mundo en Wine & Spirits (Londres) ya con la añada 2001.

Justo reconocimiento para esta bodega centenaria. Don Luciano Murrieta (1822-1911) viajó a Burdeos para aprender el método bordelés y a su vuelta en 1852 elaboró los primeros grandes vinos de Rioja del siglo XIX. En 1983 la bodega pasó a Don Vicente Cebrián-Sagarriga. Tras su fallecimiento en 1996 asumió la gestión su hijo Vicente D. Cebrián-Sagarriga, actual conde de Creixell, junto a su hermana Cristina.

Lee también
8 vinos que destacan por su excelente relación calidad-precio
LA GUÍA DE VINOS 2021

Poda de invierno en el viñedo de Marqués de Murrieta (Página web)

Reconocimiento también para su enóloga María Vargas. En la añada 2000 osaron redefinir este vino a partir de una única finca, con solo dos variedades y reduciendo las crianzas. Supuso modificar un vino con más de cien años de trayectoria. Tempranillo con aires de mazuelo de una añada excelente en el pago La Plana, 40 hectáreas plantadas en 1950 en la zona más alta de su Finca Ygay (485 m). Crianza de 24 meses en barrica de roble americano y francés (34 meses de décadas anteriores) con tres años de afinado en botella. Majestuoso.

2

Porrera Vi de Vila 2017
DOCa Priorat, Celler Vall Llach. Porrera, Tarragona

Variedades de Uvas: Cariñena, Garnacha negra
Tiempo en barrica: 14 meses
Precio: 45 € **Puntuación sobre 100:** 100

La nevada provocada por la borrasca Filomena derrumbó el tejado de la bodega el pasado 10 de enero. Perdieron la cosecha 2020, vinos de otras añadas, depósitos y maquinaria, pero sobre todo se perdió el espacio histórico de Vall Llach. Porque este proyecto va más allá del mundo del vino. Siempre han trabajado para mejorar la vida en Porrera, dando trabajo a la gente del lugar, cuidando tierras y recuperando edificios. Vall Llach (1996) se creó con las ganas del cantautor Lluís Llach de ayudar al pueblo de sus raíces familiares, junto con el notario Enric Costa, reivindicando el trabajo de los viticultores e incrementando el precio de la uva.

Albert Costa, actual responsable de la bodega, dijo que si los cinco magníficos (René Barbier, Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios, Carles Pastrana y Daphne Glorian) hicieron la revolución del vino del Priorat, Lluís Llach hizo la revolución social. Por eso ante el inesperado accidente tantas personas se han sumado a la campaña solidaria Reconstruïm Vall Llach. Su Porrera Vi de Vila muestra la tipicidad de los pueblos del Priorat.

Solo uvas de Porrera, con su altitud, frescura y fidelidad al terruño de Mas de la Rosa y la viña de San Antoni. Cariñena con crianza en barrica de roble francés (300 l.) y garnacha con crianza en fudres (2.000 l.) con un trasvase en la crianza de 14 meses. Potencia equilibrada de fruta negra y roja, evolución a mermelada y fondo fresco a hierbas mediterráneas, con taninos maduros y golosos. Conocerlo es amarlo. Eso sí, imprescindible oxigenarlo antes.

3

Com tu 2017
DO Montsant, Clos Mogador. Gratallops, Tarragona

Variedades de Uvas: Garnacha blanca
Tiempo en barrica: 18 meses
Precio: 35 € **Puntuación sobre 100:** 97

René Barbier es nuestro Baco particular en la zona del Priorat y en el mundo del vino terrenal. Este vino es el hijo pequeño del mítico y premiadísimo Espectacle (99 puntos), el primer vino que etiquetaron con DO Montsant en el año 2004. Com tu es un proyecto nacido una década después, en 2014, firmado por René Barbier padre (recordemos que tiene un hijo con su mismo nombre que también tiene un gran talento para la elaboración de vinos) en este caso con otro de sus hijos, Anderson Barbier.

Este vino procede de la zona de La Figuera dedicada 100% a las garnachas viejas y jóvenes cultivadas entre los 550 y 600 metros de altitud, una zona muy fresca con suelos de tierra blanca calcárea, arcilla blanca y roja. Es por este motivo que no se complementa con cariñena, como en otros de sus vinos, en ocasiones con syrah, simplemente porque en esta zona de La Figuera solo se cultivan garnachas. Es un homenaje a todas las personas, sin importar el color, el sexo, su cuerpo, la cara que tengan, sus discapacidades, su dinero o su vocación.

Cuidando la tierra, Clos Mogador (Página web)

Vendimia manual de cepas de entre 35 y 50 años con selección de uva en la viña y fermentación en grandes tinas de madera donde se queda durante 18 meses. Es un vino complejo, mineral, con recuerdos a piel de naranja y deliciosos frutos rojos. La etiqueta ha sido diseñada por la recientemente fallecida Isabelle Meyer, gran esposa, madre, suegra y artista que desde aquí le queremos rendir este pequeño gran recuerdo y homenaje.

4

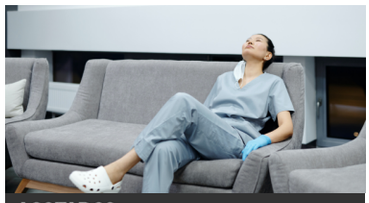
Grans Muralles 2016
DO Conca de Barberà

Variedades de Uvas: Garnacha, Cariñena, Querol, Monastrell y Garró
Tiempo en barrica: 18 meses
Precio: 170 € **Puntuación sobre 100:** 97

Siempre he pensado que el Grans Muralles es un auténtico vinazo. Se elaboró por primera vez con la añada 1996 y a lo largo de los años ha acumulado grandes reconocimientos nacionales e internacionales. Pero el Grans Muralles 2016 se ha superado a sí mismo al situarse entre los 50 mejores vinos del mundo en los prestigiosos premios Decanter celebrados el pasado mes de septiembre en Londres. Además revalidando el título 'Best in Show' que ya obtuvo en la anterior edición del que se considera el mayor certamen internacional de vinos, donde participan más de 16.500 referencias de todo el mundo.

El Grans Muralles nace de un viñedo histórico que se extiende alrededor de las murallas del monasterio cisterciense de Poblet, en un precioso entorno histórico, cultural y paisajístico donde la Familia Torres lleva a cabo su proyecto de recuperación de variedades ancestrales, integrando en su cupaje la variedad garró y años más tarde la querol, que se combinan perfectamente con la garnacha, la cariñena y la monastrell.

El perfecto ensamblaje de variedades da un vino intenso, complejo, elegante y equilibrado. Muy bien estructurado, con un primer plano para la complejidad de las variedades, un segundo plano para la envoltura de especias de su crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble nuevo francés, y un final en boca muy expresivo también de sus suelos pedregosos y profundos, formados por capas de gravas de pizarras y granitos. Profundo, meditativo, con un cierto halo de misterio casi místico.



AGOTADOS

Seis de cada 10 médicos están 'quemados' trás la COVID

Al Minuto

Antena 3 lidera por segundo mes consecutivo, ahora ya en solitario

El Gobierno abre una consulta para modificar la tarifa regulada de la luz

Alerta: es inútil y peligroso poner azufre en las paredes para evitar los orines de perro

Así son los inodoros del futuro: inteligentes, capaces de leer la huella anal y detectar enfermedades graves

Estos microchips con alas son la estructura voladora más pequeña creada por humanos

Viña Ardanza Reserva 2012
DOCa Rioja, La Rioja Alta. Haro, La Rioja

Variedades de Uvas: Tempranillo, Garnacha
Tiempo en barrica: 36 meses
Precio: 23 € **Puntuación sobre 100:** 97

Nos encontramos ante un símbolo histórico, la representación perceptible de una idea que está socialmente aceptada. Ardanza encarna el estilo clásico de Rioja, en especial de la Rioja más tradicional, la que se sitúa en el Barrio de la Estación de Haro. Un estilo mayúsculo y reconocible: paladar suave, tanino fundido, notas terciarias y complejas, cedro, vainilla y coco. Imprescindible por su sabor impecable, Ardanza se elabora a partir de tempranillo proveniente de la Rioja Alta, uva de gran potencial de envejecimiento, y de garnacha de la Rioja Oriental, que le aporta redondez y melosidad.

Ambas reposan en barricas de roble americano seleccionadas por tánicos afines a la bodega en Ohio y Kentucky (Estados Unidos), durante una media de 36 meses, con seis trasiegos manuales, dos por año. Estos trasiegos permiten que el vino obtenga un carácter de bouquet, se abra aromáticamente y sus taninos se moldeen transformándose en seda. La bodega se fundó en 1890 y representa un patrimonio histórico que bien podría formar parte del Patrimonio de la Humanidad.

Viña Ardanza (Página web)

En sus comienzos tuvo una marcada influencia francesa, entonces aparecieron referencias al estilo de su elaboración: estilo Médoc, estilo Sauternes o como en el caso de los primeros Viña Ardanza, estilo Borgoña. De ahí que la botella utilizada sea la de borgoña. Podríamos afirmar, en consecuencia, que Ardanza es la personificación del estilo borgoñón en La Rioja, una refinada y sabrosa delicadeza.

6

Furvus 2017
DO Montsant, Vinyes Domènech. Capçanes, Tarragona

Variedades de Uvas: Garnacha, Merlot
Tiempo en barrica: 12 meses
Precio: 17 € **Puntuación sobre 100:** 96

Este vino representa la concentración del Montsant interpretada con elegancia. La bodega se funda en el 2002 con la encantadora familia Domènech y su pasión por la tierra del Monsant con algunas de las viñas más antiguas de Capçanes. Sus montañas actúan como barrera natural ante la influencia marítima y esto provoca un gran contraste térmico que se nota en las notas de cata del vino. Sus uvas ecológicas tratadas con prácticas biodinámicas expresan la fruta negra alimentada por el sol, el encanto de cuidar un jardín de hierbas medicinales y una precisión íntima en el tacto en boca.

La fruta golosa de la garnacha se acentúa en este suelo arcilloso-calcáreo, con suelos poco profundos y pobres en materia orgánica. Es la esencia de su terroir, la armonía de su paisaje y la frescura de sus bosques y de sus brisas mediterráneas. Un 90% garnacha peluda (conocida también como lledoner pelut o garnacha gris) y un 10% merlot de más de 40 años plantadas en costers con pendiente y orientados al norte-sur con vientos dominantes de mistral y levante.

Después el sabio toque de madera que redondea el paladar del vino sin quitar su carácter varietal. Son los impulsores de celebrar el 18 de septiembre el día de la garnacha y este es uno de los mejores ejemplos con el que brindar.

7

Imperial Gran Reserva 2014
DOCa Rioja, CVNE. Haro, La Rioja

Variedades de Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Tiempo en barrica: 24 meses
Precio: 48 € **Puntuación sobre 100:** 96

Imperial Gran Reserva es uno de los grandes vinos históricos de España, nacido en 1920. Su añada 2004 hizo historia al conquistar la primera posición mundial del Top 100 Wine de la prestigiosa revista norteamericana *Wine Spectator*. Fue importante para CVNE, pero también era la primera vez que un vino español se situaba en el número uno del mundo. Su nombre viene del antiguo embotellado para el mercado británico en una botella llamada Imperial Pint, aproximadamente de medio litro.

Desde 1928 se distribuye en España, aunque solo se elabora en cosechas excepcionales. Procede de sus mejores viñas de más de 40 años situadas en Villalba, Briones y Torremontalbo. Se elabora en la bodega Imperial, una bodega autónoma creada en 2005 en el recinto histórico de CVNE (1879), donde también elaboran el Real de Asúa. Alberga tinas de roble de varias capacidades para vinificar por separado las distintas parcelas y hacer los mejores ensamblajes.

La crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano se hace en la gran nave diseñada por el famoso arquitecto Eiffel (1909), con posterior afinado de 36 meses en botella en sus calados centenarios. CVNE es una empresa familiar fundada en 1879 con capital vizcaíno, hoy controlada por la quinta generación de la familia, ya con cuatro bodegas: CVNE (1879), Viñedos del Contino (1973), Viña Real (2004) e Imperial (2005). Gran Reserva clásico, puro equilibrio entre fruta y madera, regaliz, especias, café, tostados y balsámicos, tanino muy suave y aún muy fresco.

MUNDO DEPORTIVO

Impresionante avance de la lava en La Palma

OCU: Este es el supermercado más barato

Sela 2017
DOCa Rioja, Bodegas Roda. Haro, La Rioja

Variedades de Uvas: Tempranillo, Graciano y Garnacha
Tiempo en barrica: 12 meses
Precio: 15 € **Puntuación sobre 100:** 96

Me encantaría que pudieran conocer a Agustín Santolaya, el director general de Bodegas Roda, una de las personas más sabias, respetadas y con más vivencias en La Rioja. Transmite sosiego, es afable y elegante. Se dice que los vinos tienen la capacidad de transmitir la personalidad de quién los piensa y elabora. Sela me recuerda a él. Sela es un vino nacido de una crisis, la de 2008. Roda vendía las uvas de las viñas más *jóvenes*, y agrego las cursivas porque para ellos significa que tienen entre 15 y 30 años, concepto que en el mercado normal se entendería como una referencia a viñedos si no viejos al menos adultos.

Como la empresa a quien vendían quebró, quisieron aprovechar la coyuntura para elaborar un vino que cubriera un espacio al que no llegaban en la gama Roda. Así crearon su vino más fresco y juvenil. Listo para consumir cuando sale al mercado, con una crianza más corta que sus hermanos mayores, pero también con buena capacidad de guarda, un atisbo de cotidianidad dentro de su gama.

Viñedos Roda (Página web)

La vinificación es impecable: mesa de selección, largas maceraciones y 12 meses de crianza en roble francés. Con ella consiguen un excelente vino de tempranillo secundado con un pequeño porcentaje de garnacha y graciano. Es un producto con un marcado carácter de cereza roja, que se presenta al abrigo de delicadas notas tostadas y especiadas de barrica. Sabroso y firme, una bocanada de aire fresco dentro de los vinos del Barrio de la Estación de Haro. Créanme, es una ganga.

9

San Román 2017
DO Toro, Bodegas San Román. Pedrosa del Rey, Valladolid

Variedades de Uvas: Tinta de Toro
Tiempo en barrica: 24 meses
Precio: 26 € **Puntuación sobre 100:** 95

San Román es una bodega a la que tengo gran cariño, ya que fue una de las primeras que visité, así como gran admiración por su vino. Haber pateado cada viñedo con Eduardo García en repetidas ocasiones es un verdadero lujo. Cepas generosas en una comarca de clima extremo y escasa lluvia, pero con la suerte de disfrutar de un buen diferencial térmico entre el día y la noche y con generosas horas de sol. Los suelos son arenosos y pedregosos con un subsuelo de arcilla, responsable de almacenar y administrar la poca agua que cae para uso de la planta.

Las 80 hectáreas de viñedo se encuentran en los municipios de Villaester y San Román de Hornija con dominio de la variedad tinta de Toro. Algunas de las viñas tienen el privilegio de estar plantadas sin portainjerto, ya que es una zona donde la filoxera afectó poco. Las viñas de una edad media de 35 años y baja densidad de plantación son generosas, como dice Eduardo, ya que apenas hay que hacerles nada para que den una fruta gloriosa, que se refleja en el vino cada año.

Estas parcelas se vinifican por separado y su crianza será en barricas de roble francés y americano, nuevas y de distintos usos. En mi opinión, un vino intenso con gran concentración aromática de fruta roja fresca, especias, cacao, tostados, finas maderas y muy mineral. Opulenta boca donde aúna fuerza y estructura. Frutal, fresco y con final algo herbáceo y recuerdos de grafito. Es un vino que gana con los años en la botella. Sin duda es referente en la zona y con un estilo muy identificativo.

10

Valduero en 2 Maderas 2016
DO Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Valduero. Gumiel del Mercado, Burgos

Variedades de Uvas: Tempranillo
Tiempo en barrica: 15 meses
Precio: 20 € **Puntuación sobre 100:** 95

Valduero siempre ha tenido la vocación de elaborar vinos de reserva, al menos es por lo que más se les conoce. Elaboraciones pulcras, precisas y vinos que se consideran arquetípicos dentro de la Ribera de Duero. No en vano, Yolanda y Carolina, las caras visibles del proyecto son portadoras de uno de los apellidos más emblemáticos de la región: García Viadero. Es una de las bodegas más sensibles con el entorno de las que ya he visitado, con un compromiso total por reducir el gasto energético y con el convencimiento de no usar ningún tratamiento químico.

Valduero (Página web)

Las vides están situadas en la parte más elevada de Ribera del Duero, a 800 metros de altitud. Un terreno duro, áspero, de

Últimos Vídeos

Bárbara Sanfilippo, la quinta generación de salazoneros de Santoña

José Luis Dominguez y su parrilla con diseño a medida

Anselmo Pérez, el productor de Ibéricos pionero en el arte del corte viñedos en secano y formación en vaso, de bajos rendimientos (3.500 kg/ha). Son condicionantes que generan una uva concentrada, con un extra de frescor. La bodega es funcional y a la vez estética. Tres impresionantes túneles bajo la montaña, uno dedicado a cada fase de la elaboración: fermentación, crianza en barrica y envejecimiento en botella.

En ella, este tempranillo permanece 15 meses en barrica, utilizándose dos tipos de madera distintas, de ahí su nombre, en 2 maderas. No dejen de degustar este vino de construcción admirable en capas de fruta entremezcladas con notas de roble. A la vez impetuoso y frutal, con gran concentración. Si aún no lo han hecho, les animo a probarlo y disfrutarlo, les garantizo que Valduero está por convertirse en el próximo gran clásico en Ribera del Duero.

11

Juan Ángel Rodrigálvarez, maestro de la técnica bean-to-bar

Nacho Gomara y el protagonismo de las verduras en sus platos

Serras del Priorat 2018
DOCa Priorat, Clos Figueras. Gratallops, Tarragona

Variedades de Uvas: Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet sauvignon
Tiempo en barrica: 7 meses
Precio: 17 € **Puntuación sobre 100:** 94

Clos Figueras está ubicada en Gratallops y es el proyecto más personal del gran *gentleman* del vino Cristopher Cannan, introductor de vinos franceses y españoles por el mundo, junto con su hija Anne Cannan, ella muy activa a través de la asociación Mujeres del Vino para ayudar a visibilizar los proyectos femeninos. En esta botella se encuentran vendimiadas manualmente y en cajas de 15 kg la cariñena y el toque internacional de la syrah y la cabernet sauvignon.

Una vez en bodega se realiza una segunda selección de uvas que fermentan en depósitos de 2.500 litros, controlando las temperaturas y con un tratamiento dinámico del mosto con pigeage diario. Con una maceración de dos semanas y prensa vertical con prensado suave. El vino envejece durante 7 meses en barricas de segundo año de roble francés de 500 litros. Es un vino de color intenso, capa media y ribete azul, que luce limpio y brillante.

Sus aromas son mayormente primarios, a fruta roja como la granada y las fresas silvestres, con sutiles toques a caramelo. Se complementa con notas de mineralidad, recuerdos a vainilla y final de hierbas mediterráneas, romero y lavanda. Boca fresca y amplia que despliega un tanino mágico, que da volumen pero no resta su capacidad de ser disfrutado ágilmente. Tiene una inmejorable relación calidad- precio-placer y más cuando se acompaña de quesos curados y carnes rojas asadas. Una nueva generación de vinos del Priorat que prefieren la elegancia antes que la intensidad.

12

Legaris Alcubilla de Avellaneda 2015
DO Ribera del Duero, Legaris. Curiel de Duero, Valladolid

Variedades de Uvas: Tinto fino
Tiempo en barrica: 16 meses
Precio: 32 € **Puntuación sobre 100:** 93

Mejor Ribera del Duero y Mejor Tinto español en el concurso International Wine Challenge 2019, uno de los principales certámenes mundiales del sector, donde más de 400 expertos de diferentes países catan todos los vinos a ciegas. Todo un éxito para su primera añada, aún en el mercado, aunque ya ha salido su nueva añada 2016. Monovarietal 100% tinto fino (tempranillo) de un estilo varietal bastante singular.

Procede de unas viñas situadas en lo alto de una loma a 940 metros de altitud en el municipio de Alcubilla de Avellaneda, en la provincia de Soria, donde apenas se cultiva el 5% del viñedo de la DO Ribera del Duero. La altitud del viñedo acentúa el clima extremado, duro y frío, con largos inviernos típicos de la meseta y heladas frecuentes en primavera que pueden afectar la floración y menguar hasta la mitad de las cosechas. Legaris lleva dos décadas haciendo vinos en la región, tienen 93 hectáreas de viña propia y una moderna bodega diseñada por el arquitecto

Uvas Legaris, Ribera del Duero (Página web)

Domingo Triay. Este vino pertenece a su nueva colección de Vinos de Pueblo, junto con el Legaris Moradillo de Roa y el Legaris Olmedillo de Roa. Buscaban hacer un buen vino, pero su propio enólogo, Jorge Bombín, confiesa que no esperaban los reconocimientos tan pronto. Algunos críticos como Tim Atkin le han dado incluso 96 puntos. Oscuro, potente y concentrado, pero suave en textura. Cerezas confitadas, notas florales, especias y regaliz, con el frescor balsámico que le da el viñedo de altitud. Es un vino para seguirlo en sus próximas añadas.

Lee también

Los 17 vinos tintos más interesantes de España
LA GUÍA DE VINOS 2021

Llega la primera edición de los premios COMER
REDACCIÓN

LEER COMENTARIOS

MUNDODEPORTIVO

Fútbol

Laporta, optimista con la renovación de Dembélé
FERNANDO POLO

CONTENIDO PATROCINADO

Envío gratis y 10€ de regalo*
APORVINO.COM

[Galería] 43 fotos raras de Woodstock que nos muestran lo delirante que...
SOOLIDE ES

Ahora solo tienes que introducir la matrícula de tu BMW.
BMW

El mejor aceite de oliva español lanza la mayor oferta de su historia
OLIVA GOURMET

recomendado por outbrain

Cargando siguiente contenido...

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

Camino de los 100.000 suscriptores satisfechos
Suscríbete hoy a La Vanguardia

POR SOLO 1€ el primer mes

¡SUSCRÍBETE AHORA!