

LOS VINOS "TOP" DE EUSKADI

CIENCIA Y OFICIO. LA CATA, TODO UN ARTE, NOS ACERCA A UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES VINOS DE EUSKADI, DE RIOJA ALAVESA. UN PRÁCTICO CATÁLOGO PARA CONSULTAR A LA HORA DE ELEGIR UN BUEN CALDO PARA SERVIR A LA MESA EN FIESTAS



Los "top de los top" se alzan en el Pódium de Honor, con 96-100 puntos. **Fotos Manuel Cuadro**

Mikel Zeberio

UNO DE LOS problemas más importantes con los que siempre se enfrenta el vino ha sido y es su comunicación y su culturización, así como la dificultad para otorgarle un valor empírico relacionado con un análisis organoléptico a través de la cata.

Se puede decir que la cata, para

gran parte del público, es una actividad de contenido incierto y desconocida finalidad. Algo así como un ejercicio de superdotados para descubrir algo que los mortales no son capaces de apreciar, utilizando además una jerga terminológica ininteligible en cuanto a la definición del vino.

Para nosotros, catar es probar

con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, sometiéndolo a nuestros sentidos, tratando de conocerlo buscando sus cualidades y defectos. Lo estudiamos, analizamos, describimos, juzgamos y clasificamos.

En definitiva, la cata es un sistema simple, rápido de detección e imprescindible para apreciar, conocer y controlar la calidad de

un vino. Y a la vez es una ciencia y un oficio que requiere una percepción de gustos y olores pero, sobre todo, interés y amor al vino.

A la hora de llevar a cabo una cata hay que tener en cuenta una serie de factores que influyen en el catador; tales como las condiciones ambientales, el equipamiento y la sala de cata, que tiene

que contar con una correcta iluminación, aireación, humedad y temperatura.

Del mismo modo, otros factores que influyen son la temperatura del vino (ya que incide en la fase olfativa y gustativa) y las técnicas de vinificación, ya que al catarlo desconocemos cómo ha sido elaborado. El catador tiene que suponer la metodología de

Pódium de Honor

Trasnocho 2003

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza. Samaniego (Araba) Precio: 48 € Puntos: 98 Elaborado mayoritariamente con Tempranillo (90%) y Graciano (10%), es un vino muy expresivo y seductor, que despliega todo un abanico aromático, destacando los frutillos, tinta, betún y tabaco. En boca, es armonioso, notándose unas ligeras puntas tánicas.

Pujanza Norte 2003

Bodegas y Viñedos Pujanza. Laguardia (Araba) Precio: 36 € Puntos: 98 Elaborado mayoritariamente con Tempranillo, es un vino elegante, goloso y con nervio. En nariz, se aprecian unos aromas finos y profundos procedentes de la fruta y minerales. En boca, es graso y de gran expresividad.

Artadi Pagos Viejos 2003

Artadi. Laguardia (Araba) Precio: 40,50 € Puntos: 97,5 Tempranillo 100%, se presenta con un vestido negro picota con ribete violáceo. En nariz, es fino y elegante, aforando aromas de fruta roja sazónada, flores (violeta) y especias, así como notas balsámicas y de maderas. Tiene una boca sabrosa, muy aromática y fresca.

Contino Viña del Olivo 2003

Viñedos del Contino. Laserna-Laguardia (Araba) Precio: 50 € Puntos: 97 Resultado del cupaje de las variedades Tempranillo (80%) y Graciano (20%), es un vino elegante, con fuerza, y con personalidad en nariz, desplegando aromas balsámicos, de fruta roja, hoja de té y especias. Su boca es fresca, sabrosa y expresiva.

Remírez de Ganuza Reserva 2001

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza. Samaniego (Araba) Precio: 38 € Puntos: 97 Elaborado con Tempranillo (90%) y Graciano (10%), es un vino con una nariz compleja, en la que sobresalen los aromas de fruta, minerales y tinta, así como apuntes de crianza. Es vigoroso y sabroso en boca.

Capricho de Landaluce 2003

Bodegas Landaluce. Laguardia (Araba). Precio: 32,50 € Puntos: 96 Elaborado exclusivamente con Tempranillo, es un vino poderoso, con fuerza y nervio. En nariz, se muestra potente, concentrado, elegante y expresivo, sobresaliendo aromas de fruta, minerales y especias. Su boca es carnosita y viva.

Bodegas Palacio Reserva Especial 2001

Bodegas Palacio. Laguardia (Araba) Precio: 30 € Puntos: 96 Este monovarietal de Tempranillo es un vino potente en nariz, con mucha fruta y aromas de flores, especias, minerales y tinta. Posee una boca con cuerpo, elegante, sabrosa y potente.

Remelluri Colección Jaime Rodríguez 2001

Remelluri. Labastida (Araba) Precio: 50 € Puntos: 96 Es un varietal de Tempranillo elegante y complejo, con una nariz marcada por los aromas de fruta madura, especias y minerales. En boca, es un vino carnosito, goloso y aterciopelado.

vinificación del producto por la procedencia, las variedades de uva, el terreno y la climatología.

Tras definir el concepto de cata y los factores a tener en cuenta, ahora vamos a presentaros una selección de los mejores vinos de Euskadi (Rioja Alavesa). Por un lado, están los top de los top, que son los que tienen entre 96 y 100 puntos y hemos colocado en el Pódium de Honor. A continuación, aparecen los vinos que tienen 95 puntos y sus fotos, y después los que tienen de 94 a 90 puntos y sus etiquetas. Nuestra intención, además de informarnos sobre los mismos, es servirnos de ayuda para elegir vinos para las comidas de Navidad o para hacer regalos.

Guías de vinos

Para hacer la elección que hoy os presentamos, nos hemos basado en las puntuaciones obtenidas en las siguientes guías: Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2006, la Guía MMVI de TodoVino, la Guía Peñín de los vinos de España 2006 y la Guía de Vinos Gourmets 2006, todas ellas recién salidas de la imprenta. No hemos podido utilizar otras como es el caso del Anuario de El País, de Pilar Molestina y Javier Rueda, que sin duda hubiera ayudado. Y hay algunas otras que no hemos usado por estimar su falta de idoneidad.

Para hacer la selección, hemos utilizado el baremo que va de 90 a 100, siendo esto sencillo en tres de las cuatro guías elegidas, ya que califican por puntos, excepto la de TodoVino, que lo hace a través de lacres. En este caso, hemos optado por los vinos que están calificados con tres lacres (de 95 a 100 puntos) y con dos (de 90 a 95 puntos).

La Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2006 (17,50 €). Es obra de Andrés Proensa, uno de los top de la crítica vinícola del Estado. A lo largo de sus 416 páginas aporta información sobre 790 vinos de 330 bodegas pertenecientes a más de 50 denominaciones de origen y comarcas vinícolas.

En esta edición (al igual que en las anteriores) se aprecian los kilómetros que hace Andrés a lo largo del año, siempre con su ordenador a cuestas. Es una obra imprescindible para los amantes del vino, tanto por su fácil comprensión como por su calidad.

La Guía MMVI de TodoVino (29,90 €). Fiel a su cita, TodoVino ha vuelto a la carga con su guía roja, este año de 1.200 páginas en papel biblia ahuesado con tapa dura en tela y oro y estuche. Aporta información sobre 774 vinos y sus respectivas bodegas elaboradoras. La principal nove-

dad de este año ha sido la creación de la "Estrella TodoVino", que reconoce a aquellas bodegas que han conseguido colocar diez vinos con tres lacres en la historia de esta guía, que cumple su quinto aniversario. Al frente de la misma se encuentra otro de los tótems de la crítica vinícola del Estado, José Luis Casado (que tuvo como maestro a Andrés Proensa), que cuenta con la ayuda de Custodio Zamarrá, sumiller del Restaurante Zalacaín de Madrid.

La Guía Peñín de los vinos de España 2006 (26 €). A lo largo de sus 1.500 páginas recoge casi 7.000 vinos catados (810 más que en la edición anterior), reseña un total de 11.745 y aporta datos de 2.398 bodegas. Además ofrece un extenso manual de 180 páginas sobre todos los aspectos del vino. Esta guía del veterano crítico vinícola José Peñín alcanza con esta edición la número dieciséis.

La Guía de Vinos Gourmets 2006 (23 €). Dirigida por Francisco López-Bago, con este volumen cumple su XXI edición. La de este año incluye 3.320 vinos catados a ciegas (con sus características y precios), 828 vinos también catados a ciegas, comentarios y calificados, acompañados además por sus características y precios, 850 bodegas y sus vinos, 328 tiendas especializadas en vinos, 99 zonas vinícolas, mapas de todas las denominaciones de origen y un CD-Rom.



Guías utilizadas para elaborar la selección que presentamos en estas páginas.

Vinos de 95 puntos

Hiru 3 Racimos 2002

Bodegas Luis Cañas. Villabuena (Araba)
Precio: 65 €
Puntos: 95
Este Tempranillo 100% mantiene una apuesta clara por la concentración, la consistencia y la noble pastosidad. En nariz, desprende aromas de fruta madura, acompañados por matices minerales, balsámicos y especiados. En boca, es equilibrado, goloso y muy expresivo.



El Puntido 2002

Viñedos de Párganos. Párganos-Laguardia (Araba)
Precio: 26 €
Puntos: 95
Este Tempranillo 100% es un vino moderno, con personalidad y fuerza. Su nariz ofrece unos aromas de fruta madura, especias y minerales, así como notas balsámicas, lácticas y ahumadas. Tiene una boca armada y una textura cremosa.



Contino Reserva 2001

Viñedos del Contino. Laserna-Laguardia (Araba)
Precio: 25 €
Puntos: 95
Fruto de la combinación de las variedades Tempranillo (85%), Graciano (10%), Mazuelo y Garnacha (5% entre ambas), es un vino potente, con unos aromas elegantes de fruta madura, emergiendo también unos reflejos de flores, tinta y unas finas maderas. En boca, es carnoso y amplio.

Vinos de 94 a 90 puntos Por Mikel Zeberio

Gloria de Ostatu 2002

Bodegas Ostatu. Samaniego (Araba)
Precio: 36€
Puntos: 94

Este varietal de Tempranillo tiene un color negro opaco y una nariz compleja, en la que se perciben aromas a pétalos, frutos negros, ahumados, bituminosos y anisados, con fondos licorosos. En su boca redonda y grasa se notan unos taninos dulces.

**Contino Graciano 1999**

Vinedos del Contino. Laserna-Laguardia (Araba)
Precio: 35€
Puntos: 94

Este monovarietal de Graciano refleja las características propias de esta variedad, como es el caso de los aromas de fruta, especias y minerales, junto con una acidez viva. Es un vino equilibrado, con elegancia y sabor potente.

**Artadi Pagos Viejos 2002**

Artadi. Laguardia (Araba)
Precio: 41€
Puntos: 94

Este monovarietal de Tempranillo ofrece una sensación de concentración y consistencia, pero no por ello se puede decir que sea duro. En nariz, desprende un aroma potente de fruta madura, flores, minerales y tinta. En boca, es poderoso, fresco, aterciopelado y carnoso.

**Solar de Randez Reserva 1999**

Bodegas Las Orcas. Laguardia (Araba)
Precio: 19€
Puntos: 90

Este Tempranillo es armado a la vez que fino. En nariz, da aromas de fruta, acompañados por destellos de crianza, tinta y café. En boca, es un vino carnoso, sabroso, con una acidez correcta y unos taninos de calidad.

Viña Salceda 2000

Viña Salceda. Elciego (Araba)
Precio: 13€
Puntos: 93

Hecho fundamentalmente con la variedad Tempranillo (90%), a la que hay que sumar Mazuelo y Graciano, que aportan el resto, es un vino goloso, con una nariz con aromas complejos de fruta y madera, que guardan un buen equilibrio. Es boca, es amable, redondo y vivo.

**Valserrano Finca Montevejo 2002**

Vinedos y Bodegas de la Marquesa. Villabuena (Araba)
Precio: 24€
Puntos: 93

Elaborado fundamentalmente con Tempranillo (95%), con variedades Garnacha y Graciano, es fuerte y moderno, que no pierde la señal de identidad clásica de esta zona. En nariz, emergen aromas de fruta, minerales, especias y tinta. En boca, es carnoso y redondo.

**Luis Alegre 2001**

Bodegas Luis Alegre. Laguardia (Araba)
Precio: 17,50€
Puntos: 92

Resultado de la combinación de las variedades Tempranillo (90%), Graciano, Garnacha y Mazuelo, es un vino moderno y bien definido. En boca, es graso, sabroso, expresivo, y bien armado.

**Luis Cañas Selección de la Familia 1999**

Bodegas Luis Cañas. Villabuena (Araba)
Precio: 17€
Puntos: 90

Elaborado mayoritariamente con Tempranillo, tiene color picota oscuro muy cubierto con ribete poco evolucionado. Aporta un aroma perfumado de fruta roja acompotada, notándose también unas notas licorosas sobre un fondo avainillado.

Amaren 1999

Bodegas Luis Cañas. Villabuena (Araba)
Precio: 28€
Puntos: 92

Monovarietal de Tempranillo con 18 meses de barrica. En nariz, se perciben aromas de fruta bien madura, tinta, café y especias, junto con toques de madera. En boca, es un vino equilibrado, sabroso y expresivo.

**Amaren Graciano 2002**

Bodegas Luis Cañas. Villabuena (Araba)
Precio: 22€
Puntos: 92

Elaborado con Graciano, es de color picota violáceo intenso. Complejo en nariz, desprende aromas a frutos rojos y negros, balsámicos, mentolados, minerales, frutos secos, elegantes hierbas aromáticas y almizcle. En boca, sobresalen los toques de frutos silvestres. Boca sávida, con una acidez marcada.

**Vallobera 2002**

Bodegas San Pedro. Laguardia (Araba)
Precio: 7,50€
Puntos: 92

Este Tempranillo 100% es un vino goloso y redondo. En nariz, se aprecian aromas de fruta y crianza bien integrados. En boca, es equilibrado, potente y con nervio. Le falta terminar de pulirse.

**Contino Gran Reserva 1999 Magnum**

Vinedos del Contino. Laserna-Laguardia (Araba)
Precio: 45€
Puntos: 93

Elaborado con Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Garnacha (5%), es un vino elegante, complejo y vivo. En nariz, se aprecia un predominio de los aromas de fruta. Al paladar, es serio, equilibrado y sabroso.

Marqués de Riscal Gran Reserva 1999

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal. Elciego (Araba)
Precio: 28€
Puntos: 92

Elaborado con Tempranillo (85%), Graciano (10%) y otras (5%), es un vino elegante, con sugestivos aromas y un buen paso por boca. En nariz, se da un predominio de los aromas de especias; mientras que en la boca, domina la fruta.

**Conde de la Salceda 2001**

Viña Salceda. Elciego (Araba)
Precio: 36€
Puntos: 92

Resultado de la combinación de las variedades Tempranillo (95%) y Graciano (5%), es un vino largo y con volumen. Su nariz ofrece aromas complejos y potentes, destacando los de una fruta madura y los de la crianza. En boca, es amable, expresivo y sabroso.

**Remelluri Blanco 2003 fermentado en barrica**

Remelluri. Labastida (Araba)
Precio: 25€
Puntos: 92

Elaborado con 8 variedades (Moscatel, Garnacha blanca, Viognier, Sauvignon, Chardonnay, Roussanne, Marssane y Petit Corbut), es de color amarillo brillante con diminutos surtidores de carbónico al servir. Presenta una compleja nariz con flores en un primer plano.

**Marqués de Arienzo Reserva Especial 1998**

Bodegas Domecq. Elciego (Araba)
Precio: 42€
Puntos: 91

Las variedades Tempranillo (75%) y Graciano (25%) le confieren un color cereza rubí. En nariz, se da un ataque floral y sutil, y también aromas a frutos negros, lácteos, especiados, de cacao y toffee, junto con notas licorosas y balsámicas.

Trasnocho 2002

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza. Samaniego (Araba)
Precio: 48€
Puntos: 91

Cupaje de Tempranillo (90%) y Graciano (10%) que ofrece un color cereza intenso. En nariz, desprende aromas de fruta madura, minerales y chocolate. Tiene una boca redonda y fresca, con unos taninos marcados pero sabrosos.

**Ostatu 2002**

Bodegas Ostatu. Samaniego (Araba)
Precio: 12€
Puntos: 91

Elaborado con Tempranillo (90%) y Graciano (10%), es un vino con estructura y fuerza. Aunque un poco cerrado es nariz, se muestra fino, desplegando aromas de fruta, minerales y tinta. Tiene una boca carnosa, sabrosa y con cuerpo.

**Pujanza 2003**

Bodegas y Vinedos Pujanza. Laguardia (Araba)
Precio: 15€
Puntos: 91

Monovarietal de Tempranillo fresco y vivo. Tiene una nariz atractiva, en la que emergen notas de crianza y aromas de madurez. En boca, es un vino equilibrado, con fuerza y sabroso, saboreándose fruta.

**Caudalia 2004**

Bodegas San Pedro. Laguardia (Araba)
Precio: 9€
Puntos: 90

Fruto de la Viura, es un vino equilibrado y fresco, con una madera muy integrada, que no destaca sobre los aromas de fruta y flores. En boca, es fresco, suave, con volumen y una cierta sensación glicérica.

Pagos de Viña Real 2002

Viña Real. Laguardia (Araba)
Precio: 47€
Puntos: 93

Elaborado únicamente con Tempranillo, es un vino consistente, que ofrece sensaciones de fruta madura, minerales y especias. En boca, se muestra equilibrado, amplio y elegante.

**Pontac 2001**

Bodegas Luis Alegre. Laguardia (Araba)
Precio: 31€
Puntos: 90

Elaborado mayoritariamente con Tempranillo (un 5% es de Graciano), es un vino con nervio, que se presenta rico en matices, con mucha fruta y tonos de madera finas, minerales, tinta y tabaco. De cuerpo medio en boca, es sabroso, con una viva acidez y nobles taninos.

**Amaren Reserva 2001**

Bodegas Luis Cañas. Villabuena (Araba)
Precio: 28€
Puntos: 90

Este Tempranillo 100% presenta un color negro picota amaratado. En nariz, es complejo a la vez que fino, emergiendo aromas de frutos negros en confitura, tostados, especias y minerales. En boca, es un vino goloso, sabroso y rico en matices.

**Izadi Selección 2001**

Izadi. Villabuena (Araba)
Precio: 42€
Puntos: 90

Elaborado con Tempranillo (80%) y Graciano (20%), presenta un color picota granate. En nariz, asoman unos aromas minerales, lácteos, de regaliz y fruta negra. En boca, es un vino fresco, láctico, balsámico y elegante, con unos taninos de calidad.