



■ ■ ■ TINTOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN **Rioja**



Calvario 2003

Bodega: **Finca Allende**
Plaza de Ibarra, 1
26330 - Briones (La Rioja)
Tel: 941 322 301
P.V.P.: 60 euros

Cata: Miguel Ángel de Gregorio ha ido escalando posiciones hasta situarse como el bodeguero más prestigioso del país. Vinos de pago impecablemente realizados y que seducen a todo el mundo. En la entrega anterior apareció Aurus y en ésta, Calvario, que está en lo último de la modernidad, es rotundo pero fácil de beber. En nariz es intenso y concentrado, con mucha fruta y muchos toques balsámicos. La boca es poderosa, pero muy agradable y sedosa a la vez.



Contador 2003

Bodega: **Vinos de Benjamín Romeo**
PC/ Amorebieta, 6 - bajo
26338 - San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel: 941 334 228
P.V.P.: 184 euros

Cata: Una de las novedades más prometedoras que se ha dado en Rioja en los últimos años. Benjamín Romeo, antiguo enólogo de Artadi, ha seleccionado pequeñas parcelas donde adquirir la uva que después vinifica en unos calados subterráneos del siglo XII. Es un vino complejo y hasta difícil, que necesita ser decantado. En nariz aparecen las especias, los toques balsámicos y la fruta, todo tremendamente concentrado. En boca es sabroso, potente y muy vivo, con energía.



El Puntido 2002

Bodega: **Viñedos de Párganos**
Ctra. de Navaridas, s/n
01307 - Párganos - Laguardia (Álava)
Tel: 941 334 080
P.V.P.: 28 euros

Cata: Otra de las grandes novedades de la familia Eguren, elaboradores de vinos de autor, tanto en Rioja como en Toro. El Puntido es un vino de pago, algo poco habitual en esta denominación, con unas impresionantes bodegas subterráneas rodeadas de viñedo. El vino es una fiera de modernidad, de elegancia, de potencia, de fruta madura y toques minerales; tiene de todo al llevarlo a la nariz. En boca no le va a la zaga, bien armado, casi goloso, largo y muy sabroso.



Mirto 2002

Bodega: **Bodegas Ramón Bilbao**
Avda. de Santo Domingo, 34
26200 - Haro (La Rioja)
Tel: 941 310 295
P.V.P.: 30 euros

Cata: La histórica bodega de Haro, Ramón Bilbao, de la mano de Rodolfo Bastida, ha puesto en el mercado este alta expresión para unirse a su gama de vinos tradicionales y muy bien hechos. El vino tiene una nariz espectacular, cargada de fruta, especias como canela y clavo, todo perfectamente envuelto por los toques de madera nueva que integran el vino dándole una seria elegancia. En boca es carnoso, con mucho cuerpo, pero a la vez con gran personalidad.



Propiedad Herencia Remondo 2003

Bodega: **Bodegas Palacios Remondo**
Avda. de Zaragoza, 8
26540 - Alfaro (La Rioja)
Tel: 941 180 207
P.V.P.: 20 euros

Cata: El gran vino de la Rioja Baja viene de la mano de uno de los grandes, Álvaro Palacios, que ha vuelto a casa. La bodega la funda su padre en 1948, con una trayectoria seria; le sigue su hija Chelo que recibe encantada a su famoso hermano. El vino es expresivo, elegante, con esos tonos minerales, soberbios que da la buena Garnacha, mucha fruta y tonos especiados; y con una boca nada ruda, sino viva y golosa.



Pujanza Norte 2002

Bodega: **Bodegas y Viñedos Pujanza**
Ctra. de Villar, s/n
01300 - Laguardia (Álava)
Tel: 945 600 548
P.V.P.: 45 euros

Cata: Un ejemplo de lo más moderno de Rioja Alavesa. Sus primeros vinos salen en 2002 y en poco tiempo conquistan el corazón de aficionados y crítica. Con Carlos San Pedro al frente y basándose en una finca casi al límite de la sierra, este vino es una sinfonía. Al principio cerrado, es bueno decantar; luego aparece, y con intensidad, desde cuero, minerales, balsámicos, todo muy bien combinado, con una boca rotunda, muy carnosa, con mucho brío y equilibrio.



Real de Asúa 2001

Bodega: **Bodegas Cvne**
Bº de la Estación, s/n
26200 - Haro (La Rioja)
Tel: 941 304 800
P.V.P.: 47 euros

Cata: La poderosa y centenaria Cvne trabaja todos los palos. Sus vinos tradicionales—Viña Real y Contino—y en la línea más moderna este Real de Asúa, donde en nariz aparecen las complejidades de un vino fermentado en tino, con mucha barrica, pero donde la madera se integra con la fruta, la mezcla de pimienta y canela, el recuerdo de eucalipto. En boca aparece muy fácil de beber, pero sin que le falte fuerza y energía.



San Vicente 2002

Bodega: **Bodegas Señorío de San Vicente**
C/ Los Remedios, 27
26338 - San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel: 941 308 040
P.V.P.: 28 euros

Cata: De nuevo la familia Eguren desde la casa madre en San Vicente de la Sonsierra, esa península riojana enclavada en la zona alavesa, pioneros en la elaboración de vinos de autor. Éste es un vino muy intenso, expresivo y elegante, dominado por la fruta madura, los toques minerales y las especias. Mucha crianza en madera que no se nota por el estupendo armazón con que envuelve tanto la nariz como la boca. Aquí es carnoso y glicérico, de paso fácil.



Torre Muga 2001

Bodega: **Bodegas Muga**
Barrio de La Estación, s/n
26200 - Haro (La Rioja)
Tel: 941 303 001
P.V.P.: 49 euros

Cata: La familia Muga, otra de las grandes, no falla a la hora de trabajar con calidad todos los estilos de vinos riojanos. Tienen una joya que se llama Aro, lo más moderno y granado de la casa, pero como su producción es muy pequeña, mejor centrarse en este Torre Muga espléndido, de nariz prodigiosa, intensa, que te seduce simplemente acercando la copa porque está cargada de fruta y de elegancia. La boca, a la altura, potente, pero sabrosa y equilibrada. Muy rico.



Trasnocho 2003

Bodega: **Fernando Remírez de Ganuza**
C/ Constitución, 1
01307 - Samaniego (Álava)
Tel: 945 609 022
P.V.P.: 50 euros

Cata: La joya de la corona de Fernando Remírez de Ganuza, uno de los bodegueros más prestigiosos de Rioja; y una demostración de cómo la subzona alavesa ha sabido prosperar. El Trasnocho seduce de entrada al llevarlo a nariz, con recuerdos de frutos rojos, como las moras, frambuesas, con toques de tabaco, de breas, de trufa; todo muy bien ligado y elegante. En boca es muy potente, equilibrado, gustoso y muy largo, reproduciendo los aromas de boca.



Valenciso 2001

Bodega: **Compañía Bodeguera de Valenciso**
Plaza Pintores Tubia y Santamaría, 7
26200 - Haro (La Rioja)
Tel: 941 304 724
P.V.P.: 17 euros

Cata: La pareja formada por Carmen Enciso y Luis Valentín sigue escalando posiciones en el ranking riojano; y eso que partieron prácticamente de la nada, a la espera de la culminación definitiva de su bodega. Hacen un único vino al año, un reserva, y la idea es que sea elegante, pero fácil de beber. Lo han conseguido perfectamente con este 2001, que es elegante, fino, con una excelente combinación de fruta y de especias. En boca, cuerpo medio, pero sabroso y equilibrado.



Conde de la Salceda

Bodega: **Viña Salceda**
Ctra. de Cenicero, km. 3
01340 - Elciego (Álava)
Tel: 945 606 125
P.V.P.: 25 euros

Cata: Se nota la mano de la navarra familia Chivite, que desde que adquirió esta firma tradicional en Rioja la va poniendo cada vez en mejor situación. El vino tiene fuerza, pero es muy amable. Elegante, especiado en nariz, lo que de forma poco correcta se da en llamar vino femenino, tiene de todo como complejidad y frutas maduras, recuerdos de buenas maderas; mientras que en boca es muy redondo, equilibrado, con potencia pero muy goloso y fácil de beber.

FOTOGRAFÍAS DE LAS BOTELLAS REALIZADAS POR RAFA MARTÍN

