



Viña Aljibes
Precio: 4-5 €.
Añada: 2013.
Origen: Vino de la Tierra de Castilla-La Mancha.
Variedad: syrah. Bodega: Los Aljibes. 91 884 34 72.



Tenue
Precio: 7 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. C. Rioja. Variedad principal: tempranillo.
Bodega: Palacios Vinoteca. 941 444 418.



Fragantia
Precio: 6-7 €.
Añada: 2013.
Origen: Vino de la Tierra de Castilla-La Mancha.
Variedad: syrah. Bodega: Finca Constancia. 91 490 37 00.



Raiz
Precio: 10 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. Ribera del Duero. Variedad: tempranillo. Bodega: Raiz y Paramo de Guzmán. 947 541 191.



Carredueñas
Precio: 6-7 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. Cigales.
Variedad: tempranillo. Bodega: Concejo. Valoria la Buena. 983 502 263.

Vinos de primavera

Frescura en boca

Una selección de flamantes rosados dispuestos a ser disfrutados en la copa con sus aromas florales y de suave fruta roja

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Una ráfaga de frescura, un tiempo de primavera, unas notas de cereza, fresa ácida en ocasiones y, por supuesto, ligereza. Aunque no es inconstancia. Un vino rosado a la mesa es una suave bendición, como si esos aromas en la boca se convirtiesen en un caramelo de cereza, pero de esos que no pesan. Un vino rosado, tan denostado por muchos, es un camino para que los que piden una cerveza aprendan el cambio y se pasen a la belleza. Desde el color, rebajado al salmón por muchas bodegas mientras algunos mantienen el rosado, hasta entretenerse con sus aromas florales y de suave fruta roja como una macedonia con un toque de nata y acabar en la boca comiéndose un fresón o esa reiterada cereza. Todo esto es un vino rosado. Y es una certeza.

Tan certeza como los que aquí les presentamos responden al gusto común de todos los públicos, aunque no estén todos los que son porque la añada 2013 no fue buena compañía a la hora de elaborar con pronti-



Un mundo de uvas distintas

Bobal de Utiel-Reguena

Dos rosados de bobal, uva enganchada a la vida desde la zona de Utiel-Reguena. Un tono alto de fruta roja, un toque silvestre, un escalón superior. Con la uva bobal, si se la sabe tratar, se pueden hacer maravillas, aunque la paciencia debe ser la compañera perfecta para todo enólogo que trate con este tipo de uva. Les mostramos dos ejemplos de rosados de bobal fascinantes.



Al Vent 2013
Acaba de salir al mercado esta nueva añada debido al retraso en la vendimia anterior y ese toque de barrica casi imprescindible para la bobal, que la domestica. Vino fresco, muy sabroso,



Bobal de Sanjuan 2013
La familia Valsangiacomo empieza a establecer sus saberes en los vinos de gama alta. Bobal de Sanjuan (tinto y rosado) es un paso imprescindible. El Bobal de Sanjuan rosado es un vino distinto, amparado por notas características de golosina, fruta roja, fresas, pero en un estadio superior. Excelente vino. Bodegas Cherrubino Valsangiacomo. Chitva (Valencia). Tel: 96 251 08 61. www.cherrubino.es

tud los vinos y van saliendo con mucho retraso al mercado, hasta dos meses más allá de lo que era sentencia. Aunque a la vez lo que ha provocado esta añada es una calidad superior en muchos rosados si comparamos con otras épocas. De todos los presentados, no podría escoger solo uno porque cada uno es distinto, aunque lo mismo parecían. Un mundo de uvas distintas, desde la syrah a la bobal, y la garnacha y la tempranillo, y las mezclas.

Hemos efectuado un aparte con la uva bobal y dos de sus vinos de Utiel-Reguena: Al Vent y Bobal de Sanjuan, espléndidas muestras de vino rosado de Valencia. Y dejamos para un tiempo futuro pero cercano algunos otros como Edetaria (Bodegas Edetaria) o Toros de Guisando (Bodegas Fuentegalana). Incluso presente, como el excelente Pago del Vi-carrio Petit Verdor ya publicado. En fin, elijan lo que elijan será buena elección la hecha.

Muga



Precio: 6 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. C. Rioja. Variedades: garnacha, viura y tempranillo. Bodega: Muga. Haro. 941 311 825.

Las Cuatro



Precio: 9 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. Pago Chozas Carrascal. Variedad principal: tempranillo, garnacha, syrah y merlot. Chozas Carrascal. 963 410 395.

Barón de Ley



Precio: 6 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. C. Rioja. Variedad principal: garnacha. Bodega: Barón de Ley. Mendoza. 948 69 43 03.

Ercavio



Precio: 6 €.
Añada: 2013.
Origen: Vino Tierra de Castilla-La Mancha. Variedad: tempranillo. Más que Vinos. 925 122 281.

Gran Feudo



Precio: 4,50 €.
Añada: 2013.
Origen: D. O. Navarra. Variedad principal: garnacha. Bodega: Gran Feudo. 948 811 000.